

# COOK&BAKER

BY IMERCO

## VAKUUMFORSEGLER

### BRUGSANVISNING

Læs denne manual omhyggeligt,  
før du tager apparatet i brug, og  
gem den til senere brug.

Model: VS5168



---

COOK&BAKER

# VAKUUMMASKINE

BRUGSANVISNING

## VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

**Ved brug af dette elektriske apparat skal de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger altid følges, herunder følgende:**

### Læs alle instruktioner

1. Læs alle instruktionerne omhyggeligt, før du tager apparatet i brug, og gem dem til eventuel senere brug.
2. Før du sætter ledningen i stikkontakten eller afbryder maskinen, skal du sørge for, at maskinens låg er låst op, og du skal sørge for at tage stikket ud af stikkontakten, når den ikke er i brug, eller før rengøring.
3. Dette apparat er ikke legetøj. Når det bruges af eller i nærheden af børn, bør man være meget opmærksom. Skal opbevares et sikkert sted uden for børns rækkevidde.
4. Undlad at bruge poser eller tilbehør, der ikke anbefales, og brug ikke apparatet til andre formål end den tilsigtede brug.
5. Indstil straks brugen af maskinen, hvis ledningen er beskadiget, og få den udskiftet af en fagmand.
6. Hold afstand til bevægelige dele.
7. Undgå at komme i kontakt med det varme forsejlingselement, der er placeret på kanten af maskinens låg. Det er varmt, og man kan blive forbrændt.
8. Forsøg ikke selv at reparere apparatet.
9. Brug ikke apparatet, hvis det er faldet ned eller ser ud til at være beskadiget.
10. Undgå at gøre følgende: trække i eller bære ledningen, bruge ledningen som håndtag, lukke en dør på ledningen eller trække ledningen rundt om skarpe kanter eller hjørner. Betjen ikke apparatet over ledningen, eller hvis ledningen/stikket er våd(t).
11. Hold afstand til varm gas, opvarmet ovn, elektrisk brænder eller andre varme overflader. Brug ikke apparatet på våde eller varme overflader eller i nærheden af en varmekilde.
12. Det anbefales, at man ikke bruger en forlængerledning sammen med denne enhed. Hvis der anvendes en forlængerledning, skal den have en klassificering, der svarer til eller overstiger klassificeringen for dette apparat.
13. For at undgå personskade, når strømmen afbrydes, tages stikket ud ved at tage fat i stikket og ikke i ledningen.
14. Før du tilslutter eller anvender apparatet, skal du sørge for, at dine hænder er tørre, og at det er sikkert at udføre handlingerne.
15. Når apparatet er "TÆNDT" eller i arbejdsposition, skal det altid være placeret på et stabilt underlag, f.eks. bord eller et køkkenbord.
16. Det er ikke nødvendigt at bruge smøremidler, f.eks. smøreolie eller vand, på dette apparat.
17. Nedsænk aldrig dele af apparatet, netledningen eller stikket i vand eller andre væsker.
18. Brug ikke apparatet udendørs eller på en våd overflade. Det er kun beregnet til husholdningsbrug indendørs.
19. Apparatet er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller har modtaget anvisninger om sikker brug af apparatet fra en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
20. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
21. Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceagenten eller tilsvarende kvalificerede personer, så den ikke udgør en fare.
22. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

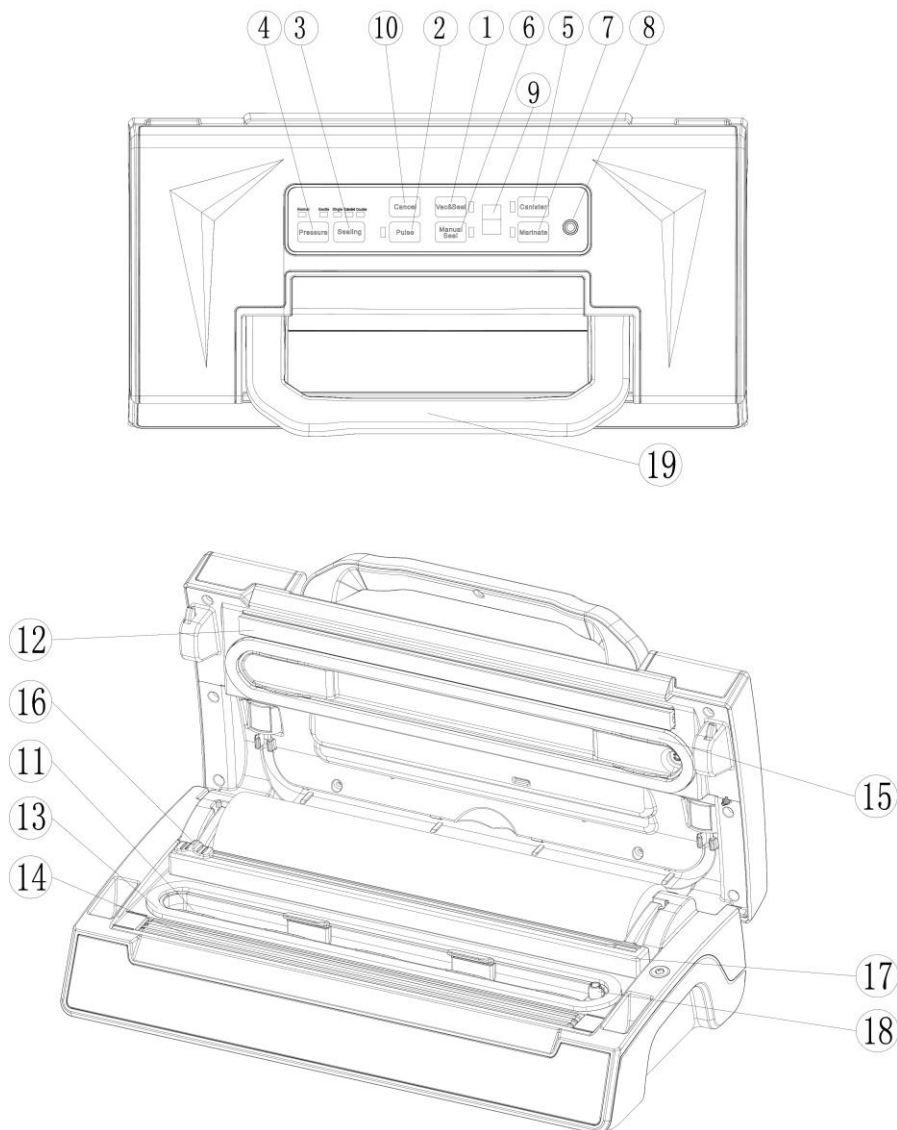
**FORSIGTIG: GEM DISSE INSTRUKTIONER. KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG 1 MIN. PR. CYKLUS**

# VAKUUMMASKINE

BRUGSANVISNING

## KONSTRUKTION OG FUNKTIONER

Se funktionerne på næste side



# BRUG AF VAKUUMMASKINEN

## 1. Vac&seal (Vakuum og forsegling):

I standby-tilstand starter den automatiske vakuumpakning af posen og forsegler derefter automatisk posen, når vakuum er opnået.

## 2. 2. Pulse (Pulsvakuum):

Mens der trykkes på denne knap, dannes der vakuum ved pulsering af luft. Når knappen slippes, stopper luftsuget automatisk.

## 3. Sealing (Forseglingstid):

Tre indstillinger til valg af den bedste poseforseglingsstid:

- Dry (Tør): til tørre poser og fugtfrie elementer, med kortere varmeforseglingsstid.
- Moist (Fugtig): til våde poser eller fødevarer med lidt fugt, med varmeforseglingsstid, som tager højde for fugtige elementer.
- Extended (Udvidet): til våde poser eller fødevarer med meget fugt, med en længere varmeforseglingsstid.
- Standardindstillingen er "Dry" for tørre poser og kortere forseglingsstid.

## 4. Pressure (Tryk):

To valg af forskellige vakuumtryk:

- Normal: til almindelig opbevaring af fødevarer under normalt vakuumtryk.
- Gentle (Forsigtig): til visse bløde fødevarer, som kan knuses, og hvor der ønskes mindre vakuumtryk.
- Standardindstillingen er Normal.

## 5. Canister (Beholder):

Til vakuumpakning gennem en slange i forbindelse med beholdere, låg, vinpropper eller andet tilbehør. (Bemærk – Beholderen skal købes separat).

## 6. Manual Seal (Manuel forsegling):

Denne knap har to funktioner:

- At forsegle den åbne ende af en pose uden vakuumpakning. Bruges til at lave en pose ud af en poserulle.
- Når den automatiske funktion til vakuumpakning og forsegling er i brug, vil tryk på denne knap stoppe motorpumpen og straks begynde at forsegle posen, så brugeren kan styre mindre vakuumtryk inde i posen for at undgå knusning af sarte elementer.

## 7. Marinade (Mariné):

Tryk for at marinere fødevarer i en marineringsskål. Tryk på denne knap for at starte den specifikke marineringscyklus. (Bemærk – marineringsskål skal købes separat).

## 8. Slangeport:

Til indsættelse af slangen til beholder- og vinstop, for marinering eller beholderaktiviteter.

## 9. Status:

Dette skærmbillede er den numeriske skærm, som indeholder to funktioner:

- viser status for vakuumpakningen
- viser, at enheden er tændt, og at låget er lukket. Når LED-indikatoren lyser, skal du vente, indtil den lyser normalt, og derefter kan du starte den næste handling.

## 10. Cancel (Annuller):

Under drift (vakuumpakning eller forsegling) stoppes maskinen.

## 11. Vakuumkammer:

Anbring den åbne ende af posen inde i kammeret. Suger luft ud af posen og fanger eventuelt væsketab fra posen.

## 12. Forseglingsstrimmel:

Posen, der skal forsegles skal dækkes af denne og forsejlingselementet (14). Rengør og tør den, eller udskift den, hvis den er deform eller beskadiget.

## 13. Nederste pakning:

Hold luften væk ved at danne vakuumkammer med den øverste pakning (15) i vakuumkammeret. Rengør og tør den, eller udskift den, hvis den er deform eller beskadiget.

## 14. Forseglingselement:

Teflon-belagt varmelegeme, som er varmt og forseglor posen.

## 15. Øverste pakning:

Holder luften væk ved at danne et vakuumkammer med den nederste pakning (13). Rengør og tør den, eller udskift den, hvis den er deform eller beskadiget.

## 16. Poseskærer:

Tryk og skub i den ene eller anden retning for at skære poser til en ønsket størrelse. Posen skalligge under skærestativet (17)

## 17. Skærestativ:

Understøtter skæreren på langs.

## 18. Luftindtag:

Luftindtaget er forbundet med vakuumkammeret og pumpen. Undgå at tildække denne indgang ved placering af poser i forbindelse med vakuumpakning og forsegling.

## 19. Forreste håndtag:

Tryk ned for at låse låget. Og drej for at åbne låget.

# VAKUUMMASKINE

## BRUGSANVISNING

### BETJENINGSVEJLEDNING

#### I. Lav en pose med poserulle

1. Åbn låget.
2. Sørg for, at poseskæreren er bragt i den ene ende af skærestativet. Løft derefter skærestativet.
3. Træk posen ud til den ønskede længde.
4. Luk skærestativet.
5. Skub derefter skæreren fra den ene side til den anden for at skære posen.
6. Læg den ene ende af posen oven på forseglingselementet i posefiksingsenheden.
7. Luk låget, og tryk, indtil du hører, at det klikker på plads på begge sider.
8. Tryk på knappen "Manual Seal" (Manuel forsegling) for at begynde på forsegle poserne.
9. Tryk på håndtaget for at åbne låget og tage posen ud af maskinen. Posen er nu færdig og klar til vakuumforsegling.

#### II. Vakuumpakning med en pose

1. Læg elementer i posen. Brug kun de specialdesignede vakuumposer leveret af os med vakuumkanaler.
2. Rengør og udglat den åbne ende af posen, og sørg for, at der ikke er støv, rynker eller riller.
3. Anbring den åbne ende af posen inden for vakuumkammeret mellem nederste og øverste pakning (13+15) Sørg for, at luftindtaget ikke er dækket af posen.
4. Sænk låget, og tryk håndtaget ned for at låse låget.
5. Kontroller LED-status for Pressure and Sealing for at bekræfte forseglingstiden afhængigt af fugtigheden i pakkede emner (Dry/Moist/extended) og det ønskede vakuumtryk (Normal/Gentle) i overensstemmelse med fødevarerens type.
6. Tryk derefter på knappen Vac & Seal (Vak. og forsegling), hvorefter enheden begynder at vakuumpakke og forsegle posen automatisk.

#### BEMÆRK:

- For at opnå den bedste forseglingseffekt skal apparatet køle af i 1 minut, før det bruges igen. Tør overskydende væske eller madrester væk fra vakuumkammeret efter hver pakket pose.
- For at undgå at overophede forseglingselementet bør man ikke forsegle poser lige efter hinanden. Maskinen afviser, hvis der trykkes på denne forseglingsknap, når skærmen blinker.
- Apparatet kan kun bruges med de poser, der leveres fra os. Forsøg ikke at bruge andre poser, der ikke er beregnet til vakuumpakning.
- Klip posen lige over med poseskæreren for at åbne en forseglt pose.

#### III. Vakuumpakning med en pose ved brug af Puls Vacuum (Pulsvakuum)

1. Tryk på knappen Pulse Vacuum (Pulsvakuum) for at starte vakuumpakningen af posen. Hold øje med status for vakuumtrykket i posen. Slip knappen Pulse Vacuum (Pulsvakuum) så snart det ønskede vakuumtryk er opnået.
2. Tryk på Manual Seal (Manuel forsegling), når vakuumpakningen er fuldført, hvorefter enheden automatisk begynder at forsegle posen.

#### IV. Vakuumpakning i en beholder og vakuumsål (Bemærk – skal købes separat)

1. Tør beholderens låg og bund af, og sørg for, at de er rene og tørre.
2. Læg elementerne i beholderen, og fyld ikke for meget i, så låget kan få god kontakt med beholderens skålkant. Rengør kanten af beholderens låg, og den nederste forsegling på beholderens låg.
3. Indsæt den ene ende af slangen i luftindtaget og den anden ende af slangen i det midterste hul i beholderlåget.
4. Kontroller LED-status for "Vac & Seal" (Vak. og forsegl), og kontroller, at indstillingen er "Normal";
5. Tryk på beholderknappen for at starte vakuumpakningen. For at sikre, at der ikke lækker luft mellem låget og beholderen, skal du bruge hånden til at trykke låget ned i starten af vakuumpakningen. Maskinen stopper automatisk, når der opnås tilstrækkeligt vakuumtryk.
6. Tag slangen ud af beholderen eller skålen, så snart arbejdet er udført.

#### Åbn beholderen efter vakuumpakning

For at åbne beholderen skal du trykke på knappen "Release" (Frigør) på beholderlåget.

#### BEMÆRK:

- I begyndelsen af vakuumpakningen af en beholder eller en vakuumsål skal der trykkes let ned på låget eller på slangeadapteren i et par sekunder for at sikre, at slangen ikke sidder løst, og for at undgå, at der ikke lækker luft gennem mellemrummet mellem låget og beholderens øverste kant.
- Træk i låget for at teste vakuummet. Det må ikke bevæge sig.
- Der findes forskellige beholdere på markedet, også fra Bigland. Fremgangsmåderne kan variere en smule. Se den relevante brugervejledning til den specifikke beholder.

## **V. Marinér fødevarer i en marineringsskål (Bemærk – skal købes separat)**

Denne funktion reducerer den tid, der kræves til at marinere fødevarer gennem 5 cyklusser, som skifter mellem udsugning og frigørelse af luft i beholderen.

1. Fyld beholderen, og slut den til maskinen som beskrevet ovenfor.
2. Indstil maskinens vakuumstyrke i henhold til de fødevarer, der marineres.
3. Sæt låget på maskinens bund ved at sænke låsehåndtaget.
4. Tryk på knappen "Marinate" (Marinér): Skærmen "PROGRESS" (STATUS) viser tallet 9, og den første luftudsugnings- og -frigørelsescyklus starter. Statusskærmen indikerer status for marineringscyklussen. Vent, indtil skærmen viser "0", og lampen slukkes. Processen til hurtig marinering er fuldført.
5. Fjern slangen fra beholderen og maskinen. Maskinen kan til enhver tid stoppes ved tryk på "Automatic/stop" (Automatisk/Stop). Hvis marineringprocessen skal gentages, skal luften tømmes fra beholderen, før den tilsluttes maskinen igen.

## **BEMÆRK:**

- I begyndelsen af vakuumpakningen af en beholder skal der trykkes let ned på beholderlåget eller på slangeadapteren i et par sekunder for at sikre, at slangen ikke sidder løst, og for at undgå, at der ikke lækker luft gennem mellemrummet mellem låget og beholderens øverste kant.
- Træk i låget for at teste vakuummet. Det må ikke bevæge sig.
- Tryk ikke på nogen knapper, da det kan forstyrre processen.

## **VI. Opbevaringsboks til ledning**

1. Læg netledningen i opbevaringsboksen bag i maskinen, når maskinen ikke er i brug. Rul ikke ledningen rundt om apparatet.

# VAKUUMMASKINE

## BRUGSANVISNING

### FEJLFINDING

Problem	Løsning
<b>Der sker ikke noget, når jeg forsøger at vakuumpakke.</b>	Kontroller netledningen for at se, om den er sat korrekt i stikkontakten.
	Undersøg netledningen for eventuelle skader.
	Kontroller, om stikkontakten virker ved at tilslutte et andet apparat.
	Drej sikringshætten af, og se derefter på det klare rør for at se, om sikringen er mørk. Hvis sikringen er mørk, skal den udskiftes med en standard bus-sikring på 10 A.
	Hvis apparatet har en tilstandskontakt, skal du sørge for, at den er indstillet til den korrekte tilstand. Se ovenstående betjeningsvejledning
	Sørg for, at posen er placeret korrekt inde i vakuumkanteret og under luftindtaget.
<b>Luften fjernes ikke helt fra posen.</b>	Den åbne ende af posen skal hvile helt inde i vakuumkanteret, for at den kan forsegles korrekt.
	Kontrollér forseglingsstrimlen og skumpakningen under låget for snavs og position. Sørg for, at skumpakningerne ikke knækker eller deformeres på både låget og basisenheden rundt om vakuumkanteret. Tør af, og glat dem ud igen.
	Vakuumposen kan være utæt. For at teste skal posen forsegles med luft i, nedsænkes i vand og påføres tryk. Bobler indikerer en lækage. Forsegel igen, eller brug en anden pose.
	Kan kun bruges med den specifikke vakuumpose med vakuumkanaler fra producenten.
	Lækager langs forseglingen, som kan skyldes rynker, snavs, krummer, fedt eller væske. Åbn posen igen, tør den øverste del af posen af, og glat den ud langs forseglingsstrimlen, før den forsegles igen.
<b>Maskinen starter ikke forsegling efter vakuumpakning.</b>	Maskinen har en integreret vakuumptryksensor. Maskinen påbegynder ikke automatisk forsegling, hvis vakuumptrykket inde i posen ikke kan nå det forudbestemte vakuumptryk. Kontroller forseglingsstrimlen og skumpakningen under låget for snavs og korrekt position. Tør af, og glat dem ud igen, og prøv igen.
	Sørg for, at skumpakningerne ikke knækker eller deformeres på både låget og basisenheden rundt om vakuumkanteret. Tag den ud af rillen, vask og tør den grundigt, eller udskift den med en ny skumpakning (købes samme sted, som du købte maskinen, eller hos det nærmeste servicecenter).



Problem	Løsning
<p><b>Der er kommet luft ind i posen igen efter forsegling.</b></p>	<p>Vakuumposen kan være utæt. For at teste skal posen forsegles med luft i, nedsænkes i vand og påføres tryk. Bobler indikerer lækage. Forsegl igen, eller brug en anden pose.</p>
	<p>Lækager langs forseglingen, som kan skyldes rynker, snavs, krummer, fedt eller væske. Åbn posen igen, tør den øverste del af posen af, og glat den ud langs forseglingsstrimlen, før den forsegles igen.</p>
	<p>Der kan forekomme udslip af naturlige gasser eller gæring i fødevarer (såsom frisk frugt og grøntsager). Åbn posen, hvis du mener, at maden er begyndt at blive fordærvet, og kassér maden. Manglende nedkøling eller skiftende temperaturer i køleskabet kan fordærve maden. //Hvis maden, der ikke er ødelagt. Spis maden med det samme.</p>
	<p>Kontroller, om der er et hul i posen, som kan have frigjort vakuumpakket. Undgå at vakuumpakke hårde elementer med skarpe kanter (f.eks. ben eller nøddeskaller). Beskyt skarpe kanter i posens indhold med papirhåndklæder.</p>
<p><b>Posen smelter.</b></p>	<p>Hvis forseglingsstrimlen eller forseglingselementet bliver overophedet og smelter posen, kan det være nødvendigt at løfte låget og lade forseglingsstrimlen eller varmeelementet afkøle i et par minutter.</p>
<p><b>Beholderen kan ikke vakuumpakkes.</b></p>	<p>Sørg for, at adapteren er korrekt tilsluttet til både apparatet og beholderen.</p>
	<p>Kontroller, om knappen på beholderen var på positionen "seal" (forsegl).</p>
	<p>Tryk på lågene ELLER slangeadapteren i starten af vakuumpakningsprocessen for at undgå lækage fra lågforseglingen.</p>
	<p>Kontroller, om der er betydelige skader. Hvis ja, foretages en udskiftning.</p>
	<p>Kontroller funktionen af vakuumpakkeren.</p>
	<p>Sørg for, at kanten af beholderen er tilstrækkeligt ren. Hvis alle ovenstående situationer kan udelukket, bedes du kontakte det relevante serviceorgan.</p>

# VAKUUMMASKINE

## BRUGSANVISNING

### RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

#### Vakuumforsegler

1. Tag altid stikket ud af apparatet, før rengøring.
2. Må ikke nedsænkes i vand eller anden væske.
3. Undgå at bruge slibende produkter eller materialer til at rengøre enheden, da de vil ridse overfladen.
4. Brug mildt opvaskemiddel og en varm, fugtig klud til at tørre madrester af eller til at rengøre omkring komponenter.
5. Tør grundigt før næste brug.

#### Bemærk

Skumpakningerne rundt om vakuumkammeret skal tørres grundigt, før de monteres igen. Når de monteres igen, skal man være forsigtig for at undgå beskadigelse, og monteringen skal være som oprindeligt for at sikre, at der ikke lækker vakuum.

#### Vakuumposer

1. Vask poserne i varmt vand med mildt opvaskemiddel
2. Hvis du vasker poser i opvaskemaskinen, skal du vende poserne med vrangen ud og sprede dem ud over den øverste hylde i opvaskemaskinen, så der kommer vaskevand på alle overflader.
3. Tør grundigt før genbrug.

#### VIGTIGT:

For at undgå risikoen for sygdom må poser ikke genbruges efter opbevaring af råt kød, rå fisk eller fedtede fødevarer. Genbrug ikke poser, der har været i mikroovnen eller er blevet kogt.

#### Tilbehør:

Vask alt vakuumtilbehør i varmt vand med mildt opvaskemiddel, men undgå at nedsænke låget i vand.

1. Beholderbunde (ikke låg) tåler at komme på øverste hylde i opvaskemaskinen. Beholderlåget skal dog aftørres med en fugtig klud.
2. Sørg for, at tilbehøret er helt tørt, før det tages i brug igen.
3. Beholderen og låget må ikke kommes i mikroovn eller fryser.

#### Opbevaring af Vakuumforsegler

1. Enheden skal opbevares et fladt og sikkert sted, uden for børns rækkevidde.
2. Husk at sørge for, at låget til apparatet er låst op, når det ikke er i brug og under opbevaring. Hvis låget er låst, kan det forvrænge skumpakningerne og medføre lækage.



# VAKUUMMASKINE

BRUGSANVISNING

## REKLAMATIONER

Reklamationsret i henhold til gældende lovgivning. Maskinafstemplet kassebon/købskvittering med købsdato skal vedlægges i tilfælde af reklamation. Ved reklamation skal apparatet indleveres, i den nærmeste Imerco butik.



### OPLYSNINGER OM BORTSKAFFELSE

Elektriske apparater må ikke smides ud sammen med andet usorteret husholdningsaffald. Det skal afleveres separat.

Kontakt kommunen for oplysninger om lokale indsamlingsmuligheder. Hvis elektriske apparater smides på en losseplads, kan farlige stoffer sive ned i grundvandet og ende i fødekæden til fare for menneskers helbred.

Når man udskifter gamle apparater med nye, er forhandleren forpligtet til at tage det gamle apparat tilbage uden beregning med henblik på korrekt bortskaffelse.

Produceret af: Imerco A/S, Smedeholm 16, DK-2730 Herlev

**COOK&BAKER**