

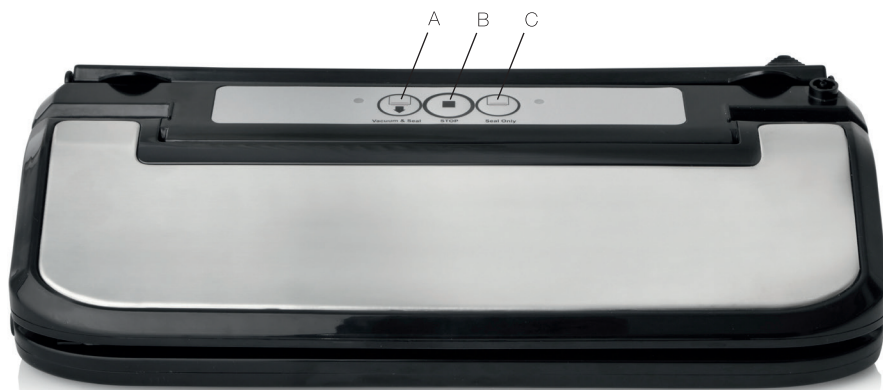
COOK & BAKER

BY IMERCO

VAKUUM SEALER

BRUGSANVISNING

VIGTIGT: Læs alle anvisninger omhyggeligt før brug af sealeren. Gem betjeningsvejledningen til senere brug. Vakuum sealeren er kun til privat brug.



VACUUM SEALERENS KNAPPER

- A. "Vacuum & seal"
- B. Stop
- C. "Seal Only"

COOK & BAKER



VAKUUM SEALER

BRUGSANVISNING

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

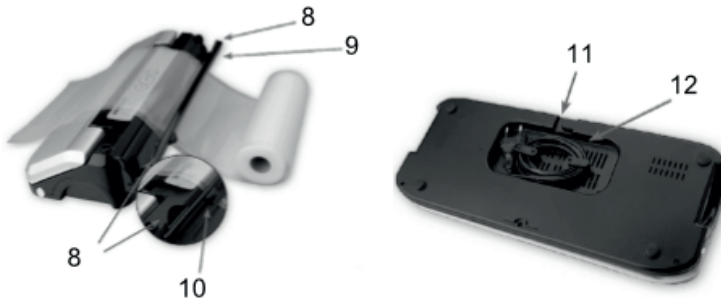
Tag altid følgende generelle forholdsregler ved brug af sealeren

- Brug ikke sealeren på våde eller varme overflader eller i nærheden af en varmekilde.
- Udsæt ikke sealeren for regn eller fugt.
- Nedsænk ikke nogen dele af sealeren, ledningen eller stikket i vand eller anden væske. Det kan medføre elektrisk stød.
- Tag stikket ud af stikkontakten ved at tage fat i selve stikket, ikke ledningen.
- Brug ikke sealeren, hvis ledningen eller stikket er beskadiget. Brug ikke sealeren, hvis det ikke virker som forventet eller er beskadiget. Kontakt forhandleren.
- Hold nøje opsyn med børn ved brug af sealeren. Sealeren er ikke legetøj.
- **Advarsel:** Sealeren har en kort ledning for at mindske risikoen for, at man falder over den, eller den vikles ind i andre genstande. Det er tilladt at bruge en forlængerledning, hvis forlængeledningens mærkestrøm som minimum svarer til sealerens mærkestrøm. Lad ikke ledningen hænge ud over bordkanter, da det giver risiko for, at man falder over den eller hiver i den ved et uheld, især børn.
- Anbring ikke sealeren oven på eller i nærheden af et tændt gaskomfur eller elkøkken eller en opvarmet ovn.
- Lad sealeren køle af i 30 sekunder mellem hver forsegling.
- Sealeren skal stå på sit stativ, når det ikke er i brug.
- Efterlad ikke sealeren uden opsyn, når det er tændt.



OVERSIGT

1. Opvarmingswire
2. Forseglingsstrimmel
3. Pakninger
4. Luftindtag
5. Drypbakke
6. Betjeningspanel
7. Knapper til oplåsning
8. Håndtag
9. Skæreskinne
10. Skærekniv
11. Ledningsklemme
12. Ledningsopbevaring



COOK&BAKER



VAKUUM SEALER

BRUGSANVISNING

SÅDAN BRUGES VAKUUM SEALEREN

Læs denne betjeningsvejledning før brug af vakuumpakkeren.

1. Læg kød, grønsager osv. i posen. Placer posen i vakuumkanteret og luk låget. Giv sealeren et lille tryk i begge sider, så der lyder et "klik".
2. Vælg "Seal & vacuum" eller "Seal". Brug sealeren til at vakuumpakke og forsegle posen.

Ved brug af knappen "Seal" forsegles posen kun. Indikatorlampen "Seal" slukkes, når posen er forsejlet. Ved brug af knappen "Seal & vacuum", suges luften ud af posen, og posen forsejles efter 25 sekunder, hvorved der opnås en vis grad af vakuum. Derefter slukkes indikatorlamperne "Seal & vacuum".

3. Åben låget ved at trykke på de to knapper i siden af sealeren.
4. Brug evt. skærekniven til at skære posen over med.

VIGTIGT: Vakuumpakkeren er beregnet til at forlænge frose fødevarers holdbarhed ved at forhindre frostskafer. Ved at fjerne luften omkring maden forhindrer det overfladeiltning og fordampning. Hårde eller kompakte fødevarer såsom ost eller bøffer er nemme at forsegle, eftersom vakuumposerne trykkes ind mod fødevarerne og den omgivende luft fjernes. Bløde eller meget vandholdige fødevarer, f.eks. kager og rejer, risikerer at blive knust af trykket eller snavse vakuumpakkeren til.

INFO

Letfordærlige fødevarer, der kræver opbevaring på køl, skal stadig opbevares i køleskab eller fryser, når de er blevet vakuumpakkede. Vær opmærksom på følgende under vakuumpakning og forsejling af pose.

- a. Sørg for at have tilstrækkeligt med posemateriale, når der skal vakuumpakkes meget.
- c. Sørg for, at der er tilstrækkeligt posemateriale mellem indholdet og posens top, så maskinen kan vakuumpakke korrekt. Det vil sige omkring 8 cm mellem indhold og forsejling.
- d. Vær forsigtig ved forsejling af fødevarer med marinade. For meget marinade kan snavse sealeren til, når luften suges ud af posen. Gnid i stedet tørre eller våde krydderier ind i kød, før det vakuumpakkes. Citronskiver eller skiver af andre citrusfrugter er en god måde at tilsætte syre på, når der skal mørnes kød, da det snavser mindre. Når fødevarerne optøs, vil syren fra frugten mørne og sætte smag på kødet.



VIGTIG INFORMATION

- 1.** Vakuumpakningsprocessen kan ikke erstatte opvarmningsprocessen ved konservering/henkogning. Letfordærlige fødevarer skal stadig opbevares i køleskab eller fryser.
- 2.** Under vakuumpakningsprocessen er der risiko for, at små mængder væske, krummer eller fødevarpartikler suges ind i vakuumkanalen, så pumpen tilstoppes, og sealeren beskadiges. Gør følgende for at forebygge dette:
 - a.** Vandholdige og saftige fødevarer såsom råt kød: Nedfrys kødet først, og undgå at overfylde posen. Der kan også lægges et foldet stykke køkkenrulle øverst i posen, men under forseglingsområdet, før indholdet vakuumpakkes.
 - b.** Supper, sovs og anden væske: Nedfrys fødevarerne først, og undgå at overfylde posen. Eller brug en vakuumbeholder, som derefter skal sættes i køleskabet.
 - c.** Fødevarer i pulverform eller finmalede fødevarer: Undgå at overfylde posen, eller brug en vakuumbeholder. Der kan også lægges et kaffefilter eller et stykke køkkenrulle oven på fødevarerne, før de vakuumpakkes.
 - d.** Tøm drypbakken efter brug, hvis sealeren har en drypbakke.
- 3.** Sørg for, at der er mindst 8 cm posemateriale mellem posens indhold og posens top for at undgå, at den overfyldes. Tilføj derefter mindst 2,5 cm posemateriale for hver gang, posen skal genforsegles.
- 4.** Undlad at lave egne sømme i siden af posen. Disse poser er fremstillet med specielle sømme i siderne, der er forseglede helt ud til den yderste kant.
- 5.** Glat forsigtigt posen ud langs forseglingsstrimlen, før låget lukkes, for at undgå, at forseglingen rynker, når der vakuumpakkes store ting.
- 6.** Forsegl posen igen omkring 1 cm over den første forsegling, hvis der er tvivl om, at posen er forseglet korrekt.
- 7.** Når der vakuumpakkes indhold med skarpe kanter, f.eks. spaghetti, sølvbestik osv., kan posen beskyttes mod huller ved at indpakke indholdet i blødt materiale, f.eks. køkkenrulle. Der kan også bruges en vakuumbeholder eller et henkogningsglas i stedet for en pose.
- 8.** Sørg for, at der er 2,5 cm mellem indholdet og vakuumbeholderens låg, når der bruges tilbehør.
- 9.** Nedfrys frugter, og blancher grøntsager, før de vakuumpakkes, for at opnå det bedste resultat.



VAKUUM SEALER

BRUGSANVISNING

VEDLIGHOLDELSE OG RENGØRING

1. Tag altid stikket ud af stikkontakten før rengøring.
2. Nedsænk ikke sealeren i vand.
3. Brug ikke slibende produkter eller materialer til at rengøre sealerens dele. Denne type rengøringsmidler kan ridse overfladen og beskadige de sorte skumpakninger.
4. Brug en klud opvredet i varmt vand og opvaskemiddel til at fjerne madrester inden i og rundt om delene.
5. Tør grundigt efter før brug.
6. Tøm drypbakken efter brug, hvis sealeren har en drypbakke. Vask bakken i hånden med varmt vand tilsat opvaskemiddel eller i opvaskemaskinens øverste kurv.
7. Lås ikke det øverste dæksel under opbevaring.

TILBEHØR

1. Vask alt tilbehør i varmt vand med opvaske-middel. Nedsænk ikke lågene i vand.
2. Tør grundigt efter før brug.
3. Vakuumbeholderlåg skal aftørres med en hårdt opvredet klud.

FEJLFINDING

DER SKER IKKE NOGET, NÅR JEG FORSØGER AT VAKUUMPAKKE

1. Kontroller, om stikket er sat ordentligt fast i stikkontakten.
 2. Undersøg ledningen for skader.
 3. Sørg for, at låget er lukket, og låseanordningen er låst, hvis sealeren har låseanordninger. Se betjeningsanvisningerne.
 4. Sørg for, at tilstandsknappen er indstillet til den korrekte tilstand, hvis sealeren er udstyret med en tilstandsknap. Se betjeningsanvisningerne.
 5. Sørg for, at posen er placeret korrekt i vakuumkanalen.
 6. Lad sealeren køle af i 20 minutter, og prøv igen.
- Bemærk:** Sealeren slukker automatisk, hvis det bliver for varmt.



Sådan forhindres sealeren i at blive for varmt:

Hold pause i mindst 20 sekunder, hver gang du har vakuumpakket, så sealeren kan køle af. Lad låget stå åbent, før der vakuumpakkes.

LUFT I POSEN

1. Sørg for, at hele den åbne ende af posen ligger inde i vakuumkanalen. Hvis posens kant ikke ligger i vakuumkanalen, forsegl posen ikke korrekt.
2. Undersøg posen for huller. Forsegl posen med luft, læg den i vand, og tryk på den for at se, om der er huller. Hvis der kommer bobler, er der hul i posen. Brug en ny pose, hvis der kommer bobler.
3. Kontroller posens forsegling, hvis der bruges en specialtilpasset pose. Hvis der er rynker i posen langs forseglingen, kan det medføre lækage, så der trænger luft ind i posen igen. Klip posen til, og forsegl den igen.
4. Forsøg ikke at lave egne sømme i siden af posen. Poserne er fremstillet med specielle sømme i siderne, der er forseglede helt ud til den yderste kant. Hvis du laver dine egne sømme i siden af posen, kan det medføre lækage, så der kommer luft i posen igen.
5. Kontroller pakningen omkring drypbakken og den øvre pakning under låget for at sikre, at der ikke sidder madrester, og at den indsættes korrekt i vakuumkanalen.

LUFTEN BLEV SUGET UD AF POSEN, MEN NU ER DER LUFT I POSEN IGEN

1. Kontroller posens forsegling. Hvis der er rynker i posen langs forseglingen, kan det medføre lækage, så der trænger luft ind i posen. Klip posen til, og forsegl den igen.
2. Sommetider forhindrer fugt eller madrester, f.eks. væske, fedt, krummer osv., langs forseglingen, posen i at blive forsegllet korrekt. Klip posen op, tør den øverste del af posens inderside af, og forsegl igen.
3. Hvis der vakuumpakkes skarpe genstande, kan de have lavet huller i posen. Brug en ny pose, hvis der er hul. Tildæk skarpe genstande med blødt materiale, f.eks. køkkenrulle, og forsegl igen.
4. Hvis der er problemer med luft i posen, kan det skyldes gæring eller naturlige gasser fra maden. Det kan betyde, at maden er ved at blive fordærvet, og den skal kasseres.

POSEN SMELTER

1. Hvis posen smelter, kan det skyldes, at forseglingsstrimlen er blevet for varm. Hold pause i mindst 20 sekunder, hver gang du har vakuumpakket, så sealeren kan køle af.



VAKUUM SEALER

BRUGSANVISNING

REKLAMATION

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

OPLYSNINGER OM BORTSKAFFELSE

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

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

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



 **IMERCO**

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