



VS-0812B



Wilfa TROUT

Vacuum sealer

Norsk – Bruksanvisning

Svensk – Bruksanvisning

Dansk – Betjeningsvejledning

Suomi – Käyttöohje

Engelsk – Operating Instructions

LES ALLE ANVISNINGER FØR BRUK

LÄS IGENOM ALLA INSTRUKTIONER INNAN
PRODUKTEN ANVÄNDS

LÆS ALLE VEJLEDNINGER INDEN BRUG

LUE OHJEET HUOLELLISESTI ENNEN KÄYTTÖÄ

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING

Norsk

Svenska

Dansk

Suomi

English

Les denne bruksanvisningen nøye før du tar produktet i bruk, og ta vare på den til senere bruk.

<i>VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER</i>	5
Oversikt over produktet.....	8
Bruksanvisning.....	9
Vedlikehold og rengjøring.....	1
Nyttige tips.....	11
Feilsøking	12
Oppbevaringsråd	13
Tekniske data.....	14

VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER

- Kontroller at spenningen i den lokale strømforsyningen tilsvarer spenningen som er angitt på produktet før bruk.
- Produktet må ikke brukes hvis strømledningen eller støpselet er skadet. Produktet må ikke brukes hvis det har funksjonsfeil eller skader.
- Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes av produsenten, produsentens servicerepresentant eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare.
- Koble fra strømmen ved å trekke støpselet ut av stikkontakten. Ikke trekk i ledningen.
- Produktet må ikke brukes med skjøteledning.
- Når produktet ikke er i bruk eller trenger rengjøring, må støpselet først trekkes ut av stikkontakten.
- Produktet må ikke brukes på våte eller varme underlag, og ikke i nærheten av en strømkilde.
- Produktet, strømledningen eller støpselet må ikke dyppes i vann eller andre væsker.
- Bruk bare tilbehør som er anbefalt av produsenten.
- Produktet skal bare brukes til formålet det er ment for. Ikke bruk produktet utenfor arbeidsområdet.

- Produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover samt personer med nedsatte fysiske, sansemessige eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap, hvis de er under tilsyn av eller har fått anvisninger om sikker bruk av produktet og er klar over farene forbundet med bruk.
- Ikke la barn leke med produktet.
- Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten at de er under tilsyn.
- Oppbevar produktet og ledningen utilgjengelig for barn under 8 år.
- Produktet er kun beregnet for innendørs, ikke-industriell, ikke-kommersiell privat bruk.
- Ikke bruk produktet utendørs eller til andre formål.

VIKTIG:

- Vakuumpakking er ikke det samme som hermetisering og hindrer ikke matvarene i å eldes.
- Imidlertid forsinker det prosessen. Vakuumpakking er ingen erstatning for kjøling eller frysing. Kjølevarer skal fortsatt oppbevares i kjøleskapet eller fryseren etter at de er vakuumpakket.

VIKTIG:

- For å unngå eventuell sykdom skal posene ikke brukes om igjen – bruk alltid nye poser.

VIKTIG:

- Det anbefales å ta en pause på 40 sekunder mellom hver forsegling.

PRODUKTOVERSIKT

- ① Låsekrok
Trykk dekselet ned til du hører et klikk for å låse posen på plass.
- ② Vakuumkammer
Posen må plasseres inne i vakuumkammeret når den skal vakuumeres.
- ③ Nedre pakning
Tetningselement – element som forseglar vakuumposene/rullene.
- ④ Øvre pakning
Tetningselement – element som forseglar vakuumposene/rullene.
- ⑤ Vakuumdyse
Stikk slangen inn i dysen når du pumper en ekstern vakuumboks, vinstopper eller annet tilbehør. Ikke blokker dysen under bruk.
- ⑥ Gummileppe
Gjør forseglingen flat.
- ⑦ Tetningsskinne
3 mm bred tetningsskinne som gir god forsegling.
- ⑧ Luftfrigjøringsknapp
Trykk på frigjøringsknappen etter vakuumering.
- ⑨ "Canister"-knapp
Trykk på denne knappen, og produktet starter vakuumpakking fra boks til prosessen er fullført.
- ⑩ "Seal"-knapp
Trykk på denne knappen for å forsegle posen (40 sekunder intervall mellom hver gang anbefales)
- ⑪ "Vac/Seal/Stop"-knapp
Trykk på denne knappen for å vakuumere og forsegle posen (40 sekunder intervall mellom hver gang anbefales). Trykk på knappen igjen, og maskinen slutter umiddelbart å gå.



BRUKSANVISNING

1. Plasser posene i det angitte området når de skal forsegles (pass på at den ene enden av posen er innenfor dette området, men ikke kan passere pakningen eller bli inn i vakuumkammeret), trykk lett på dekselet og deretter på "Seal"-knappen.
2. Legg åpningssiden av posene inn i vakuumkammeret og pass på så luftsugehullet ikke er tildekket.
3. Trykk dekselet lett ned med begge hender og trykk deretter på "Vac/Seal"-knappen. Vakuumering og forsegling skjer da automatisk.
4. Etter vakuumering trykker du på frigjøringsknappen til høyre, åpner dekselet og tar ut den forseglede posen med mat i.



Forsegle vakuumposer og ruller

1. Koble produktet til strømforsyningen.
2. Stikk åpningen på posen inn i vakuumkanteret som vist på bildene på forrige side.
3. Lukk dekselet og trykk det lett ned.
4. Trykk på "Seal"-knappen – lysdioden tennes og slukker igjen når forseglingen er fullført.
5. Trykk på frigjøringsknappen til høyre for å åpne dekselet, og ta ut den forseglede posen.

Konservering med vakuumpose

1. Koble produktet til strømforsyningen.
2. Legg artiklene som du ønsker å konservere, inn i posen.
3. Rengjør og rett ut åpningen på posen, kontroller at åpningen ikke krøller seg.
4. Stikk åpningen på posen inn i vakuumkanteret som vist på bildene på forrige side.
5. Lukk dekselet og trykk det lett ned.
6. Trykk på "Vacuum/Seal"-knappen – lysdioden tennes, og posen blir automatisk vakuumert og forseglet. Prosessen er fullført når lysdioden på "Seal"-knappen slukker.
7. Trykk på frigjøringsknappen til høyre, og ta de forseglede artiklene ut.

Konservering med vakuumbokser

1. Legg artiklene i boksen og sett på lokket, stikk den ene enden av slangen inn i vakuumdysen på produktet, stikk deretter den andre enden inn i hullet øverst på lokket til boksen.
2. Trykk på "Canister"-knappen, og den begynner å vakuumere luften fra boksen og skape en tett forsegling. Du kan når som helst trykke på "Stop"-knappen for å stoppe arbeidet. Produktet stopper automatisk når vakuumeringen er fullført.
3. Koble først den ene enden av slangen fra boksen og deretter den andre enden fra produktet.
4. Når de oppbevarte artiklene går ut på dato eller skal tas ut av boksen, trykker du på knappen midt på boksen for å slippe ut luften og kan åpne boksen etter noen få sekunder.

Merk: Sluttbrukeren må selv kjøpe boksen og følge bruksanvisningen. Maskinen vår leverer bare selve funksjonen.

Tips til bruk av boks

- Ta av lokket før du setter boksen i mikrobølgeovn.
- Sett boksen i kjøleskap for bedre konservering av innholdet.

Tips til vakuumforsegling

Vær oppmerksom på følgende punkter før bruk:

- Sørg for at det er minst 2,5 cm plass mellom innholdet og kanten.
- Tørk av kanten på glasset, beholderen eller flasken for å sikre at den er ren og tørr.
- Sett lokket på boksen eller beholderen, eller stikk vinstopperen inn i flasken.
- Drei knappen for å vakuumere boksen/holderen med en stor knapp på lokket. Drei knappen tilbake og ta ut slangen når prosessen er fullført.

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

- Trekk alltid ut støpselet før rengjøring.
- Ikke dypp produktet i vann eller annen væske for å rengjøre det.
- Ikke bruk slipende rengjøringsmidler, da de kan lage riper i overflaten på produktet.
- Tørk om nødvendig av produktet på utsiden med en fuktig klut eller svamp med mild såpe.
- Tørk vekk eventuell mat eller væske i vakuumkanteret med et stykke tørkerull.
- Tørk nøye før neste gangs bruk.

NYTTIGE TIPS

- Unngå å overfylle posene, la det være igjen så mye plass ved åpningen at posen er enkel å plassere i vakuumkanteret.
- Pass på at åpningen på posen ikke er våt. En våt pose kan være vanskelig å smelte og forsegle tett.
- Vakuumforsegling er ingen fullgod erstatning for kjøling og frysing. Lett bederlige matvarer må fortsatt legges i kjøleskap eller fryser.
- Sørg for at åpningen på plastposene er rene og flate. Inneholder de fremmedlegemer eller har bretter, kan det forårsake lekkasje under forsegling.
- For å unngå krøller når du forsegler større artikler, strekker du posen forsiktig ut når du legger den inn i vakuumkanteret og holder den flat til pumpen begynner å arbeide.

- Ved vakuumforsegling av artikler med skarpe kanter (tørr spagetti, sølvtøy osv.), kan du beskytte posene mot punktering ved å pakke artikkelen inn i et mykt og dempende materiale, for eksempel kjøkkenrull. Eventuelt kan det hende at du må bruke en boks eller annen beholder i stedet for en pose.
- Ved bruk av tilbehør må du huske å la det være igjen 2,5 cm plass øverst i boksen eller beholderen.
- Best mulig resultat oppnår du ved å fryse frukt og forvelle grønnsaker før de vakuumpakkes.
- Et intervall på 40 sekunder mellom hver forsegling eller vakuumering anbefales.
- Er du usikker på om posen er ordentlig forseglet, kan du bare forsegle den på nytt.

FEILSØKING

Det skjer ingenting når du forsøker å vakuumpakke:

- Kontroller om støpselet er satt ordentlig inn i stikkontakten.
- Kontroller om strømledningen er skadet.
- Kontroller om stikkontakten fungerer ved å koble til et annet elektrisk apparat.
- Kontroller at låsemekanismene står i låst stilling.
- Kontroller at posen er plassert riktig i vakuumkanteret.
- La produktet avkjøle i 40 sekunder før du prøver på nytt.

Merk: For å hindre at produktet blir overopphetet, lar du det avkjøle i 40 sekunder med dekselet åpent før du bruker det igjen.

Det er fortsatt luft i posen etter vakuumering:

- Kontroller at åpningen på posen befinner seg helt inne i vakuumkanteret.
- Undersøk posen hvis den lekker. Forsegle posen med luft, legg den i vann og trykk på den. Dannes det bobler, er det tegn på lekkasje, og du må bruke en ny pose.
- En krøll på posen langs forseglingen kan forårsake lekkasje og gjøre at det kommer luft inn igjen. Skjær av posen og forsegle den på nytt.
- Ikke forsøk å lage egne sidesømmer, da posene er produsert med spesielle sidesømmer som er forseglet hele veien langs ytterkanten. Egne sidesømmer kan forårsake lekkasje og gjøre at det kommer luft inn i posene igjen.

OPPBEVARINGSVEILEDNING

<i>I kjøleskapet (5 +/-3 °C)</i>	<i>Uten vakuum</i>	<i>Med vakuum</i>
Rødt kjøtt	3-4 dager	8-9 dager
Lyst kjøtt	2-3 dager	6-8 dager
Fisk	1-3 dager	4-5 dager
Kokt/stekt kjøtt	3-5 dager	10-15 dager
Myk ost	5-7 dager	20 dager
Hard ost	1-5 dager	60 dager
Frukt	5-7 dager	14-20 dager
Grønnsaker	1-3 dager	7-10 dager
Suppe	2-3 dager	8-10 dager
Rester av pasta/ris	2-3 dager	6-8 dager
Kremdesserter	2-3 dager	8 dager

<i>Romtemperatur (25 +/-2 °C)</i>	<i>Uten vakuum</i>	<i>Med vakuum</i>
Ferskt brød	1-2 dager	8-10 dager
Kjeks	4-6 måneder	12 måneder
Ukokt pasta/ris	5-6 måneder	12 måneder
Mel	4-6 måneder	12 måneder
Tørket frukt	3-4 måneder	12 måneder
Malt kaffe	2-3 måneder	12 måneder
Løs te	5-6 måneder	12 måneder
Te med melk	1-2 måneder	12 måneder

<i>I fryseren (-18 +/-2 °C)</i>	<i>Uten vakuum</i>	<i>Med vakuum</i>
Kjøtt	4-6 måneder	15-20 måneder
Fisk	3-4 måneder	15-20 måneder
Grønnsaker	3-4 måneder	8-24 måneder

TEKNISKE DATA

Merkespenning:	220-240 V AC
Merkefrekvens:	50/60 Hz
Merkeeffekt:	100 W
Forseglingstid:	6-10 sekunder
Vakuumerings-/forseglingstid:	10-20 sekunder
Vakuumeffekt:	-0,6 bar



Denne merkingen viser at produktet ikke må kasseres sammen med vanlig husholdningsavfall. For å unngå skade på miljø og mennesker, er det viktig at dette produktet gjenvinnes. Lever enheten inn til en miljøstasjon eller ta kontakt med butikken hvor du kjøpte det. De kan ta seg av produktet for gjenvinning.



AS WILFA
Industriveien 25
1481 Hagan
Norge

wilfa.no

Läs igenom den här bruksanvisningen före användning och spara den för framtida referens.

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR	5
Produktöversikt	8
Instruktioner för användning	9
Underhåll och rengöring	1
Praktiska tips	11
Felsökning	12
Förvaringsguide	13
Tekniska data	14

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

- Kontrollera före användning att nätspänningen i eluttaget stämmer överens med angiven spänning på apparatens märkskylt.
- Använd inte apparaten om nätkabeln eller stickkontakten är skadad. Använd inte apparaten om den är skadad eller inte fungerar som den ska.
- Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceombud eller motsvarande behörig person för att undvika risk.
- Bryt strömförsörjningen genom att dra ut stickkontakten ur eluttaget. Dra aldrig i nätkabeln för att bryta strömförsörjningen.
- Använd inte förlängningsladd tillsammans med apparaten.
- När apparaten inte används eller behöver rengöras – bryt strömförsörjningen genom att dra ut stickkontakten ur eluttaget.
- Använd inte apparaten på våta eller heta ytor eller nära en värmekälla.
- Sänk aldrig ner någon del av apparaten, nätkabeln eller stickkontakten i vatten eller annan vätska.
- Använd endast tillbehör och delar som rekommenderas av tillverkaren.

- Apparaten får endast användas för avsett ändamål. Använd aldrig apparaten för andra ändamål än avsett.
- Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder eller äldre, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande en säker användning av produkten och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Låt aldrig barn leka med apparaten.
- Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan övervakning.
- Förvara apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn under 8 år
- Produkten är endast avsedd att användas inomhus och för hemmabruk. Den är inte avsedd för masstillverkning eller kommersiell användning.
- Apparaten får vidare inte användas utomhus eller för något annat ändamål.

VIKTIGT:

- Vakuumpackning är inte detsamma som konservering och kan inte förhindra att livsmedel åldras.

- Men det kan däremot fördröja processen. Vakuumpackning är inget substitut för nedkyllning eller frysning. Kylvaror måste fortfarande förvaras i kylskåp efter vakuumpackning.

VIKTIGT:

- För att undvika potentiella sjukdomsalstrande bakterier – återanvänd aldrig påsar utan ta alltid nya påsar.

VIKTIGT:

- Intervall på 40 sekunder rekommenderas mellan varje vakuumpackningsprocess.

PRODUKTÖVERSIKT

- ① Spärrhake
Tryck ner locket tills det klickar för att spärra påsen på plats.
- ② Vakuulkammare
Påsen måste placeras i vakuulkammaren för vakuumpackning.
- ③ Nedre packning
Förseglingselement – element som förseglar vakuumpåsarna/rullarna.
- ④ Övre packning
Förseglingselement – element som förseglar vakuumpåsarna/rullarna.
- ⑤ Vakuummunstycke
Vid pumpning av extern vakuumbehållare, vakuumpump eller andra tillbehör – anslut slangen till munstycket. Blockera inte munstycket under användning.
- ⑥ Gummiflås
Ger en platt försegling.
- ⑦ Förseglingselement
Förseglingselement med en bredd på 3 mm ger tätslutande försegling.
- ⑧ Luftutlösningssknapp
Efter vakuumpackning, tryck på utlösningssknappen.
- ⑨ "Canister"-knapp
När du trycker på denna knapp påbörjar apparaten vakuumpackningen från behållaren och fortsätter tills processen är slutförd.
- ⑩ "Seal"-knapp
Tryck på denna knapp för att försegla påsen (intervall på 40 sekunder rekommenderas mellan varje omgång)
- ⑪ "Vac/Seal/Stop"-knapp
Tryck på denna knapp för att vakuumpacka och försegla påsen (intervall på 40 sekunder rekommenderas mellan varje omgång).



INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING

1. Vid försegling av påsar, lägg påsarna på avsett område (säkerställ att ena änden av påsen är inom detta område, men den får inte nå packningen eller hamna i vakuulkammaren), tryck lätt på locket och sedan på "Seal"-knappen.



2. Placera påsens öppning i vakuulkammaren. Se till att inte blockera luftintaget.



3. Tryck ner locket lätt med båda händerna och tryck sedan på "Vac/Seal"-knappen. Därefter utförs vakuumpackningen och förseglingen automatiskt.



4. Efter slutförd vakuumpackningsprocess – tryck på utlösningssknappen till höger och öppna locket. Ta ur den förseglade påsen med innehåll.



Försegla vakuumpåsar och rullar

1. Sätt i stickkontakten i eluttaget.
2. För in påsens öppning i vakuulkammaren i enlighet med bilderna ovan.
3. Stäng locket och tryck ner det lätt.
4. Tryck på "Seal"-knappen så tänds indikatorlampan. När den släcks är förseglingen klar.
5. Tryck på utlösningssknappen till höger för att öppna apparaten och ta sedan ut den förseglade påsen.

Vakuumpacka i vakuumpåse

1. Sätt i stickkontakten i eluttaget.
2. Lägg önskade produkter i påsen.
3. Rengör och släta ut påsens öppning. Säkerställ att det inte finns några veck vid öppningen.
4. För in påsens öppning i vakuulkammaren i enlighet med bilderna ovan.
5. Stäng locket och tryck ner det lätt.
6. Tryck på "Vacuum/Seal"-knappen så att indikatorlampan tänds. Påsen vakuumpackas och förseglas automatiskt. När indikatorlampan vid "Seal" släcks har processen slutförts.
7. Tryck på utlösningssknappen till höger och ta sedan ut den förseglade påsen med innehåll.

Vakuumpacka i vakuumbehållare

1. Lägg artiklarna i behållaren och sätt på locket. Anslut ena änden av slangen till apparatens vakuummunstycke och den andra änden till hålet på locket.
2. Tryck på "Canister"-knappen så börjar apparaten suga ut luften ur behållaren för att skapa ett vakuum och en lufttät försegling. Du kan närsomhelst avbryta processen genom att trycka på "Stop"-knappen. När vakuumpackningsprocessen har slutförts slutar apparaten genast.
3. Dra först ut ena änden av slangen ur behållaren och sedan andra änden ur apparaten.
4. När konserverade livsmedel går ut eller behöver tas upp ur behållaren, trycker du ner knappen i mitten av behållarens lock för att släppa ut luften. Sedan kan du öppna behållaren på bara några sekunder.

Obs! Slut användaren måste köpa till behållare separat och följa aktuella bruksanvisningar för dessa. Vår vakuumpackare erbjuder endast funktionen.

Tips vid användning av behållare

- Ta bort locket innan du ställer behållaren i mikrovågsugn.
- Förvara behållaren i kylskåpet för bättre konservering.

Tips vid vakuumpförsegling

Beakta följande före användning:

- Se till att lämna minst 2,5 cm utrymme mellan föremål och kant.
- Torka av kanten på burken, förvaringskärlet eller flaskan för att säkerställa att den är ren och torr.
- Sätt på locket på behållaren eller förvaringskärlet eller sätt i vakuumporken i vinflaskan.
- Vrid vredet för att suga ut luften och skapa vakuum i behållaren/ förvaringskärlet med ett stort vred på locket. När processen har slutförts stänger du av med vredet och tar bort slangen.

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

- Dra alltid ut stickkontakten ur eluttaget före rengöring.
- Vid rengöring – sänk aldrig ner apparaten i vatten eller annan vätska.
- Använd inte starka eller slipande rengöringsmedel eftersom det kan repa ytan på apparaten.
- Torka av utsidan av apparaten med en fuktad trasa eller mjuk svamp, vid behov fuktad med mild tvällösning.
- Rengör vakuulkammaren genom att torka bort eventuella matrester och vätskespill med en bit hushållspapper.
- Se till att apparaten är helt torr innan den används igen.

PRAKTISKA TIPS

- Överfyll inte påsarna, se till att lämna tillräckligt mycket yta mellan påsens öppning och dess innehåll för att den enkelt ska kunna placeras i vakuulkammaren.
- Se till att påsens öppning inte är fuktig. Är öppningen fuktig kan påsen vara svår att smälta och försegla tätt.
- Vakuumpackning kan inte ersätta kyl- eller frysförvaring. Färskvaror måste fortfarande kylförvaras eller frysas.
- Se till att påsens öppning är ren och slät. Där får inte finnas några främmande föremål eller veck, annars uppstår problem eller läckage vid förseglingen av påsen.
- För att förhindra veck vid förseglingen av påsar som innehåller skrymmande livsmedel – sträck påsen så att den slätas ut samtidigt som du för in den i vakuulkammaren och håll i den tills pumpen sätter igång.

- När du vakuumpackar innehåll med vassa eller spetsiga kanter (t.ex. torr spaghetti, silverbestick), skydda påsen från att punkteras genom att slå in föremålen i mjuka skyddande material som silkespapper. Eventuellt måste du använda en behållare eller ett förvaringskärl istället för en påse.
- Vid användning av tillbehör, kom ihåg att lämna ett utrymme på 2,5 cm längst upp i behållaren eller förvaringskärl.
- För bästa resultat – förfrys frukt och blanchera grönsaker före vakuumpackning.
- Intervall på 40 sekunder mellan varje användningstillfälle rekommenderas.
- Om du är osäker på om påsen blev korrekt förseglad, försegla den igen.

FELSÖKNING

Inget händer när du försöker vakuumpacka:

- Kontrollera att stickkontakten sitter ordentligt i eluttaget.
- Kontrollera om nätkabeln är skadad.
- Kontrollera om eluttaget fungerar genom att ansluta en annan apparat till det.
- Kontrollera att spärrhakarna är i spärrat läge.
- Säkerställ att påsen är korrekt placerad i vakuumkanmaren.
- Låt apparaten svalna i 40 sekunder innan du använder den igen.

Obs! För att förhindra att apparaten överhettas, låt den svalna med uppfällt lock i 40 sekunder innan du använder den igen.

Det finns kvar luft i påsen efter vakuumpackningen:

- Säkerställ att hela påsens öppning placeras i vakuumkanmaren.
- Kontrollera om påsen läcker. Försegla påsen med luft, sänk sedan ner den i vatten och tryck lätt på den. Bubblor indikerar en läcka så ta i så fall en ny påse.
- Ett veck i påsen längs förseglingen kan orsaka läckage och att luft tränger in igen. Skär av påsen upptill och försegla den på nytt.
- Försök aldrig göra egna sidosömmar eftersom påsarna är gjorda med speciella sidosömmar som är förseglade ända bort till borten kanten. Försöker du göra egna sidosömmar kan detta resultera i läckage och att luft tränger in i påsen.

FÖRVARINGSGUIDE

<i>I kylan (5 +/-3°C)</i>	<i>Utan vakuum</i>	<i>Med vakuum</i>
Rött kött	3–4 dagar	8–9 dagar
Ljust kött	2–3 dagar	6–8 dagar
Fisk	1–3 dagar	4–5 dagar
Tillagat kött	3–5 dagar	10–15 dagar
Dessertost	5–7 dagar	20 dagar
Hårdost	1–5 dagar	60 dagar
Frukt	5–7 dagar	14–20 dagar
Grönsaker	1–3 dagar	7–10 dagar
Soppa	2–3 dagar	8–10 dagar
Pasta-/risrester	2–3 dagar	6–8 dagar
Krämefterrätter	2–3 dagar	8 dagar

<i>Rumstemperatur (25 +/-2°C)</i>	<i>Utan vakuum</i>	<i>Med vakuum</i>
Färskt bröd	1–2 dagar	8–10 dagar
Kex/skorpor	4–6 månader	12 månader
Ej tillagad pasta/ris	5–6 månader	12 månader
Mjöl	4–6 månader	12 månader
Torkad frukt	3–4 månader	12 månader
Malet kaffe	2–3 månader	12 månader
Löste	5–6 månader	12 månader
Mjölkte	1–2 månader	12 månader

<i>I frysen (-18 +/-2°C)</i>	<i>Utan vakuum</i>	<i>Med vakuum</i>
Kött	4–6 månader	15–20 månader
Fisk	3–4 månader	15–20 månader
Grönsaker	3–4 månader	8–24 månader

TEKNISKA DATA

Spänning:	220–240 V AC
Frekvens:	50/60Hz.
Effekt:	100 W
Förseglingstid:	6–10 sekunder
VAK/förseglingstid:	10–20 sekunder
Vakuumeffekt:	-0,6 bar



Denna märkning anger att produkten inte får kastas med vanligt hushållsavfall inom EU. För att förhindra skador på miljö och människor ska produkten lämnas in och återvinnas enligt gällande bestämmelser. Använd produkt kan lämnas på angivna återvinningsanläggningar eller lämnas till din lokala återförsäljare. De kan omhänderta produkten och återvinna den på miljömässigt sätt.



Wilfa Sverige AB
Traktorvägen 6B 4 trp.
226 60 Lund

wilfa.se

Læs denne vejledning grundigt inden brug, og gem den til fremtidig reference.

<i>VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER</i>	5
Produktoversigt.....	8
Brugervejledning.....	9
Pleje og rengøring	1
Nyttige tips.....	11
Fejlfinding.....	12
Opbevaringsvejledning	13
Tekniske data.....	14

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

- Kontroller, at den lokale strømforsyning passer til spændingen, der er angivet på dette apparat, inden du tager det i brug.
- Betjen ikke apparatet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget. Betjen ikke apparatet, hvis produktet ikke fungerer korrekt eller er beskadiget.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, en fagmand eller en lignende kvalificeret person for at undgå farlige situationer.
- Afbryd strømmen ved at tage stikket ud af stikkontakten. Træk ikke i ledningen, når du vil afbryde strømmen.
- Brug ikke forlængerledning sammen med apparatet.
- Når apparatet ikke er i brug eller skal rengøres, skal du tage stikket ud af stikkontakten først.
- Brug ikke apparatet på våde eller varme underlag eller i nærheden af en strømkilde.
- Nedsæk ikke nogen dele af apparatet, ledning eller stikket i vand eller anden væske.
- Brug kun tilbehør og dele, der anbefales af producenten.
- Apparatet må kun benyttes til det tiltænkte formål. Brug ikke produktet uden for arbejdsområdet.

- Apparatet må benyttes af børn fra 8 år og personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de har fået vejledning eller instruktion i brug af produktet på en sikker måde og forstår den risiko, der er forbundet hermed.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn uden opsyn.
- Apparat og ledning skal opbevares utilgængeligt for børn, der er yngre end 8 år.
- Dette produkt er kun beregnet til indendørs, ikke-industrielt, ikke-kommercielt husholdningsbrug.
- Må under ingen omstændigheder bruges udendørs eller til noget andet formål.

VIGTIGT:

- Vakuumpakning er ikke det samme som konservering og kan ikke forhindre, at fødevarerne bliver gamle.
- Det kan imidlertid udsætte processen. Vakuumpakning er ikke en erstatning for nedkøling eller frysning. Kølevarer skal fortsat opbevares i køleskab eller fryser efter vakuumpakning.

VIGTIGT:

- For at undgå sygdom bør poser ikke genanvendes, brug altid nye poser.

VIGTIGT:

- Intervaller på 40 sekunder anbefales mellem hver forsegling.

PRODUKTOVERSIGT

- ① Låsekrog
Tryk dækslet ned, til det låser posen på plads.
- ② Vakuumkanal
Posen skal placeres i vakuumkanalen for at opnå vakuum.
- ③ Nederste pakning
Forseglingselement – element der forseglar vakuumposer/ruller.
- ④ Øverste pakning
Forseglingselement – element der forseglar vakuumposer/ruller.
- ⑤ Vakuummundstykke
Når der pumpes i ekstern vakuumdåse, vinprop eller andet tilbehør, sættes slangen i mundstykket. Blokér ikke mundstykket, når det er i brug.
- ⑥ Gummikant
Gør forseglingen flad.
- ⑦ Forseglingsstrimmel
3 mm bred forseglingsstrimmel giver en god forsegling.
- ⑧ Luftudløserknap
Efter vakuum, trykkes på udløserknappen.
- ⑨ "Canister"-knap
Ved et tryk på denne knap begynder apparatet at vakuumpakke beholdere, til processen er færdig.
- ⑩ "Seal"-knap
Tryk på denne knap for at forsegle poser (intervaller på 40 sekunder anbefales mellem hver forsegling)
- ⑪ "Vac/Seal/Stop"-knap
Tryk på denne knap for at vakuumpakke poser (intervaller på 40 sekunder anbefales mellem hver forsegling) Tryk på knappen igen, og maskinen stopper straks med at arbejde.



BETJENINGSVEJLEDNING

1. Når du forseglar poser, lægges poserne i det angivne område (kontroller at den ene ende af posen er inden for området, men ikke kan passere pakningen, og ikke kan være inde i vakuumkanalen), tryk let på låget og derefter på "Seal"-knappen.
2. Læg den åbne side af posen ind i vakuumkanalen, undgå at dække luftindsugningen.
3. Tryk låget let ned med begge hænder og tryk derefter på Vac/Seal-knappen, derefter sker udsugning og forsegling automatisk.
4. Efter udsugningen trykkes på udløserknappen til højre, og låget åbnes. Tag derefter den forseglede pose med fødevarer ud.



Forsegling af vakuumposer og ruller

1. Tilslut strøm til apparatet.
2. Stik åbningen af posen ind i vakuumkanalen som vist på billederne.
3. Luk låget og tryk det let ned.
4. Tryk på "Seal"-knappen, og LED-lyset tænder, når LED-lyset slukker, er forseglingen afsluttet.
5. Tryk knappen til højre for at åbne apparatet, og tag derefter den forseglede pose ud.

Konservering med vakuumpose

1. Tilslut strøm til apparatet.
2. Læg det, du vil konservere, i posen.
3. Rengør og udglat posens åbning, der må ikke være nogen folder i åbningen.
4. Stik åbningen af posen ind i vakuumkanalen som vist på billederne.
5. Luk låget, tryk det let ned.
6. Tryk på "Vacuum/Seal"-knappen, og LED tænder, derefter vil luften automatisk blive suget ud af posen, og den bliver forseglet. Når LED-lyset tændt på "Seal" forsvinder, er processen afsluttet.
7. Tryk på udløserknappen til højre, og tag derefter det forseglede ud.

Konservering med vakuumbeholdere

1. Fyld indhold i beholderen, og luk den med låg, indsæt den ene ende af slangen i vakuummundstykket på apparatet, indsæt derefter den anden ende i hullet i toppen af beholderens låg.
2. Tryk på "Canister"-knappen, og den begynder at suge luft ud af beholderen og skabe en tæt forsegling. Du kan trykke på "Stop"-knappen for at stoppe den når som helst. Når vakuumprocessen er afsluttet, stopper apparatet automatisk.
3. Tag først den ene ende af slangen ud af beholderen og derefter den anden ende ud af apparatet.
4. Når indholdet holdbarhed udløber eller det skal fjernes fra beholderen, skal du trykke på knappen i midten af dåsens låg for at lukke luft ind, derefter kan du åbne beholderen på et par sekunder.

Bemærk: Brugeren skal selv købe beholderen og følge de relaterede krav. Vores apparat tilbyder kun denne funktion.

Tips til brug af beholder

- Tag låget af, inden du kommer beholderen i mikroovnen.
- Sæt beholderen i køleskabet for bedre konservering.

Tips til vakuumporsegling

Vær opmærksom på følgende inden brug:

- Efterlad mindst 2,5 cm rum mellem indhold og kant.
- Tør kanten af glasset, beholderen eller flasken for at sikre, at den er ren og tør.
- Sæt låg på beholderen, eller sæt vinproppen i flasken.
- Drej knappen til vakuum af beholder med en stor knap på låget, når processen er afsluttet, drejer du knappen til off, og fjerner slangen.

PLEJE OG RENGØRING

- Tag altid stikket ud af stikkontakten, inden rengøring af enheden.
- Apparatet må ikke nedsænkes i vand eller anden væske for rengøring.
- Brug ikke slibende rengøringsmidler til rengøring, da de kan ridse overfladen på apparatet.
- Tør ydersiden af apparatet af med en fugtig klud eller svamp med mild sæbe, hvis det bliver nødvendigt.
- Vakuumkanalen rengøres ved at tørre evt. mad eller væske af med et stykke køkkenrulle.
- Lad det tørre helt, inden du bruger apparatet igen.

NYTTIGE TIPS

- Overfyld ikke poserne, efterlad tilstrækkelig længde i åbningen af posen til, at den nemt kan placeres i vakuumkanalen.
- Posens åbning må ikke være våd. En våd pose kan være svær at smelte og forsegle tæt.
- Vakuumpakning kan ikke helt erstatte nedkøling eller frysning. Letfordærlige fødevarer skal stadig opbevares i køleskab eller fryser.
- Gør åbningen i plastposerne ren og flad. Der må ikke være nogen fremmedlegemer eller folder, ellers kan det medføre problemer eller lækage under forsegling.
- For at undgå folder i en forsegling ved vakuumpakning af uhåndterlige ting, kan du forsigtigt strække posen flad, når du indsætter den i vakuumkanalen og holde på den, indtil pumpen begynder at arbejde.
- Når du vakuumpakker noget med skarpe kanter (tør spaghetti, sølvtøj osv.), kan du beskytte posen mod punktering ved at pakke indholdet ind i blødt materiale som fx køkkenrulle. Du kan evt. bruge en beholder i stedet for en pose.

- Når du bruger tilbehør, skal du huske at efterlade 2,5 cm plads i toppen af beholderen.
- Frys frugt, og blanchér grøntsager inden vakuumpakning for at opnå det bedste resultat.
- Vi anbefaler intervaller på 40 sekunder mellem hver forsegling eller vakuumpakning.
- Hvis du er usikker på, om din pose er forseglet ordentligt, kan du forsegle den en gang mere.

FEJLFINDING

Der sker ikke noget, når du forsøger at vakuumpakke:

- Kontroller, om ledningen er sat rigtigt i stikket.
- Kontroller, om ledningen er beskadiget.
- Kontroller, om stikkontakten fungerer ved at tilslutte et andet apparat.
- Låsehagerne skal være i låst position.
- Posen skal placeres rigtigt i vakuumkanalen.
- Lad apparatet køle ned i 40 sekunder, inden du bruger det igen.

Bemærk: For at undgå overophedning af apparatet skal de have lov at køle af i 40 sekunder, inden det bruges igen, lad låget stå åbent.

Der er stadig luft i posen efter vakuumpakning:

- Posens åbning skal placeres helt inde i vakuumkanalen.
- Undersøg, om der er hul i posen. Forsegl posen med luft, nedsænk den derefter i vand, og tryk på den, bobler angiver et hul, brug en ny pose, hvis der kommer bobler.
- En fold i posen langs forseglingen kan medføre lækage og give luft mulighed for at trænge ind, skær posen op, og forsegl den igen.
- Forsøg ikke at lave dine egne sidesømme, da poserne er fremstillet med specielle sidesømme, der er forseglet hele vejen til den yderste kant. Hvis du laver dine egne sidesømme, kan der opstå lækage og trænge luft ind.

OPBEVARINGSVEJLEDNING

I køleskab (5 +/-3 °C)	Uden vakuum	Vakuum
Rødt kød	3-4 dage	8-9 dage
Lyst kød	2-3 dage	6-8 dage
Fisk	1-3 dage	4-5 dage
Tilberedt kød	3-5 dage	10-15 dage
Blød ost	5-7 dage	20 dage
Hård ost	1-5 dage	60 dage
Frugt	5-7 dage	14-20 dage
Grøntsager	1-3 dage	7-10 dage
Suppe	2-3 dage	8-10 dage
Pasta/ris rester	2-3 dage	6-8 dage
Flødedesserter	2-3 dage	8 dage

Stuetemperatur (25 +/-2 °C)	Uden vakuum	Vakuum
Frisk brød	1-2 dage	8-10 dage
Kiks	4-6 måneder	12 måneder
Ukogt pasta/ris	5-6 måneder	12 måneder
Mel	4-6 måneder	12 måneder
Tørret frugt	3-4 måneder	12 måneder
Færdigmalet kaffe	2-3 måneder	12 måneder
Løs te	5-6 måneder	12 måneder
Mælke-te	1-2 måneder	12 måneder

I fryseren (-18 +/-2 °C)	Uden vakuum	Vakuum
Kød	4-6 måneder	15-20 måneder
Fisk	3-4 måneder	15-20 måneder
Grøntsager	3-4 måneder	8-24 måneder

TEKNISKE DATA

Spænding:	220/240 V vekselstrøm
Frekvens:	50/60Hz
Effekt:	100W
Forseglingstid:	6-10 sekunder
VAC/forseglingstid:	10-20 sekunder
Vakuumkraft:	-0,6 bar



Denne mærkning viser, at produktet ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald i hele EU. For at forebygge mulige skader på miljøet eller menneskers sundhed fra ukontrolleret bortskaffelse af affald skal produktet genbruges ansvarligt for at fremme bæredygtig genbrug af materielle ressourcer. For at returnere din brugte enhed skal du anvende retur- og indsamlingssystemet eller kontakte den detailhandel, hvor du har købt produktet. De kan tage imod produktet og sikre miljømæssigt ansvarlig genbrug.



Wilfa Danmark A/S
Havneholmen 29 (BDO)
1561 København V

wilfa.dk

Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä vastaisen varalle.

TURVALLISUUSOHJEET

- Varmista ennen käyttöä, että paikallisen sähköverkon jännite vastaa tässä laitteessa ilmoitettua jännitettä.
- Älä käytä laitetta, jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut. Älä käytä laitetta, jos se toimii väärin tai on vaurioitunut.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaaran välttämiseksi vaihdettava valmistajalla, valmistajan valtuuttamassa huoltokorjaamossa tai valtuutetulla ammattilaisella.
- Sammuta virta irrottamalla pistoke pistorasiasta. Älä irrota pistoketta pistorasiasta johdosta vetämällä.
- Älä käytä jatkojohtoa laitteen kanssa.
- Irrota pistoke pistorasiasta, kun laitetta ei käytetä tai kun aiot puhdistaa laitetta.
- Älä käytä laitetta märillä tai kuumilla pinnoilla.
- Älä upota mitään laitteen osaa, johtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Käytä vain valmistajan suosittelemia tarvikkeita ja lisäosia.
- Käytä laitetta ainoastaan sen aiottuun käyttötarkoitukseen.

<i>TURVALLISUUSOHJEET</i>	5
Tuotteen kuvaus	8
Käyttö	9
Hoito ja puhdistus	1
Hyödyllisiä vinkkejä	11
Vianmääritys	12
Säilyvyysesimerkkejä	13
Tekniset tiedot.....	14

- Yli 8-vuotiaat lapset ja fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää tätä laitetta, jos heitä on opastettu laitteen turvallisesta käytöstä ja he ymmärtävät käyttämisen aiheuttamat vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Säilytä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön sisätiloissa. Sitä ei ole tarkoitettu teolliseen tai kaupalliseen käyttöön.
- Älä käytä laitetta ulkona tai muihin tarkoituksiin.

TÄRKEÄÄ:

- Tyhjiöpakkaaminen ei ole sama asia kuin säilöminen. Se ei estä ruokaa vanhenemasta.
- Se kuitenkin hidastaa vanhenemista. Tyhjiöpakkaaminen ei korvaa jäähdyttämistä tai pakastamista. Jäähdytettyjä elintarvikkeita tulee tyhjiöpakkaamisen jälkeenkin säilyttää jääkaapissa tai pakastimessa.

TÄRKEÄÄ:

- Älä käytä pusseja uudelleen mahdolliselta sairastumiselta välttyäksesi. Käytä aina uusia pusseja.

TÄRKEÄÄ:

- Sinetöinnin jälkeen on suositeltavaa odottaa 40 sekuntia ennen kuin laitetta käytetään uudelleen.

TUOTTEEN KUVAUS

- ① Lukituskoukku
Paina kantta alaspäin, kunnes se napsahtaa ja lukitsee pussin paikalleen.
- ② Tyhjiökammio
Pussi asetetaan tyhjiökammioon ennen tyhjiöpakkaamista.
- ③ Alatiiviste
Tiivistuselementti, joka sinetöi tyhjiöpussit/-rullat.
- ④ Ylätiiviste
Tiivistuselementti, joka sinetöi tyhjiöpussit/-rullat.
- ⑤ Tyhjiösuutin
Kiinnitä letku suuttimeen, jos haluat pumpata ilman pois erillisestä tyhjiösäiliöstä, pullostasta tai muusta astiasta. Älä peitä suutinta, kun sitä käytetään.
- ⑥ Kumireuna
Tekee saumasta tasaisen.
- ⑦ Suljin
3 mm leveä suljin.
- ⑧ Ilmanpoistopainike
Tätä painiketta tulee painaa tyhjiöinnin jälkeen.
- ⑨ "Canister"-painike
Kun tätä painiketta painetaan, laite aloittaa säiliön tyhjentämisen. Laite jatkaa toimintaansa, kunnes tyhjiö on luotu.
- ⑩ "Seal"-painike
Tällä painikkeella käynnistetään pussin sinetöinti (on suositeltavaa odottaa 40 sekuntia käyttökertojen välillä)
- ⑪ "Vac/Seal/Stop"-painike
Tällä painikkeella käynnistetään tyhjiöpakkaaminen / pussin sinetöinti (on suositeltavaa odottaa 40 sekuntia käyttökertojen välillä). Jos tätä painiketta painetaan uudelleen, laite lopettaa välittömästi toimintansa.



KÄYTTÖ

1. Aseta pussit niille tarkoitetulle alueelle (varmistu, että pussin yksi pää on sinetöintialueella ylittämättä tiivistettä, ei tyhjiökammion sisällä), paina kantta kevyesti ja paina "Seal"-painiketta.
2. Työnnä pussin suuaukko tyhjiökammioon. Älä peitä imuaukkoa.
3. Paina kansi kevyesti alas molemmin käsin ja paina "Vac/Seal"-painiketta. Tyhjiöinti ja sinetöinti suoritetaan sen jälkeen automaattisesti.
4. Paina tyhjiöpakkaamisen jälkeen vapautuspainiketta oikealla ja avaa kansi. Ota ruoan sisältävä sinetöity pussi ulos laitteesta.



Tyhjiöpussien ja -rullien sinetöinti

1. Kytke laite päälle.
2. Työnnä pussin suuaukko tyhjiökammioon yllä olevien kuvien mukaisesti.
3. Sulje kansi painamalla sitä kevyesti alaspäin.
4. Paina "Seal"-painiketta. LED-valot syttyvät. Kun LED-valot sammuvat, sinetöinti on valmis.
5. Avaa laite painamalla vapautuspainiketta oikealla. Ota sen jälkeen sinetöity pussi pois laitteesta.

Säilöntä tyhjiöpussin avulla

1. Kytke laite päälle.
2. Aseta säilöttävät elintarvikkeet pussin sisälle.
3. Puhdista ja suorista pussin suuaukko. Varmista, että suuaukossa ei ole ryppejä.
4. Työnnä pussin suuaukko tyhjiökammioon yllä olevien kuvien mukaisesti.
5. Sulje kansi painamalla sitä kevyesti alaspäin.
6. Painamalla "Vacuum/Seal"-painiketta LED-valot syttyvät. Pussiin luodaan tyhjiö ja pussi sinetöidään automaattisesti. Kun "Seal"-LED-valo sammuu, prosessi on valmis.
7. Paina vapautuspainiketta oikealla ja ota sinetöidyt elintarvikkeet ulos laitteesta.

Säilöntä tyhjiösäiliön avulla

1. Aseta elintarvikkeet säiliön sisälle ja peitä kannella. Työnnä letkun toinen pää laitteen tyhjiösuuttimeen ja toinen pää säiliön kannessa olevaan reikään.
2. Paina "Canister"-painiketta. Se käynnistää tyhjiön muodostamisen säiliöön ja säiliön tiivistämisen. "Stop"-painikkeella voit keskeyttää prosessin milloin tahansa. Kun tyhjiöprosessi on saatettu päätökseen, laite sammuu automaattisesti.
3. Irrota ensin letkun toinen pää säiliöstä ja sen jälkeen toinen pää laitteesta.
4. Kun haluat ottaa elintarvikkeet pois säiliöstä, paina säiliön kannen keskellä olevaa painiketta tyhjiön poistamiseksi. Sen jälkeen voit avata säiliön.

Huom.: Käyttäjän on itse ostettava säiliö ja noudatettava sen mukana toimitettavia ohjeita. Tyhjiöpakkauslaite ainoastaan tarjoaa mahdollisuuden myös erillisessä säiliössä olevien elintarvikkeiden tyhjiöpakkaamiseen.

Vinkkejä säiliön käyttöön

- Irrota kansi ennen säiliön asettamista mikroaaltouuniin.
- Säilyvyys paranee, jos säiliötä pidetään jääkaapissa.

Vinkkejä tyhjiöpakkaamiseen

Ennen käyttöä huomioi seuraavat seikat:

- Varmista, että elintarvikkeiden ja reunan välillä on vähintään 2,5 cm tilaa.
- Pyyhi purkin, säiliön tai pullon reuna. Niin varmistat, että se on puhdas ja kuiva.
- Aseta säiliön kansi paikoilleen tai työnnä korkki pulloon.
- Paina kannessa olevaa painiketta tyhjiön muodostamiseksi säiliöön. Kun prosessi on saatettu päätökseen, paina painiketta uudelleen ja irrota letku.

HOITO JA PUHDISTUS

- Irrota laite aina pistorasiasta ennen puhdistamista.
- Älä upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä puhdista laitetta hankaavilla aineilla, sillä ne voivat naarmuttaa laitteen pintaa.
- Pyyhi laitteen ulkopinta tarvittaessa mietoon saippuaveteen kostutetulla liinalla tai sienellä.
- Puhdista tyhjiökammio pyyhkimällä mikä tahansa ruoka-aine tai neste pois talouspaperilla.
- Kuivaa perusteellisesti ennen seuraavaa käyttökertaa.

HYÖDYLLISIÄ VINKKEJÄ

- Älä täytä pusseja liikaa. Jätä pussin suuaukkoon riittävästi tilaa, niin että se voidaan asettaa tyhjiökammioon helposti.
- Varmista, että pussin suuaukko ei ole märkä. Märän pussin sinetöinti ja tiivistäminen on vaikeaa.
- Tyhjiöpakkaaminen ei voi täysin korvata jäädyttämistä ja pakastamista. Pilaantuvia elintarvikkeita on joka tapauksessa säilytettävä jääkaapissa tai pakastimessa.
- Varmista, että pussin suuaukko on puhdas ja tasainen. Suuaukkojen kohdalla ei saa olla vieraita esineitä eikä taitoksia. Muuten tiivistäminen on vaikeaa tai ei onnistu kunnolla.
- Kun tyhjiöpakkaat isoja tuotteita, vältä ryppejen muodostumista sinetöintikohtaan venyttämällä pussia hieman asettaessasi sitä tyhjiökammioon. Pidä siitä kiinni, kunnes pumppu aloittaa toimintansa.
- Jos tyhjiöpakkaat tuotteita, joissa on teräviä reunoja (kuiva spagetti, aterimet jne.), estä pussia rikkoontumasta käärimällä tuote pehmeään materiaaliin, kuten talouspaperiin. Tällaisia tuotteita pakattaessa saattaa olla helpompi käyttää säiliötä pussin sijaan.

- Muista jättää 2,5 cm tyhjää tilaa säiliön yläosaan.
- Parasta lopputulosta varten esipakasta hedelmät ja kiehauta vihannekset ennen tyhjiöpakkaamista.
- On suositeltavaa odottaa 40 sekuntia tiivistämisen/tyhjiöpakkaamisen jälkeen ennen seuraavaa käyttökertaa.
- Jos olet epävarma siitä, tiivistettiinkö pussi kunnolla, tiivistä se uudelleen.

VIANMÄÄRITYS

Mitään ei tapahdu tyhjiöpakkaamista yritettäessä:

- Varmista, että virtajohto on kunnolla kiinni pistorasiassa.
- Tarkista, onko virtajohto vaurioitunut.
- Kytke toinen laite pistorasiaan ja tarkista, toimiiko pistorasia.
- Varmista, että soljet ovat lukitussa asennossa.
- Varmista, että pussi on asetettu oikein tyhjiökammioon.
- Anna laitteen jäähtyä 40 sekuntia ennen seuraavaa käyttökertaa.

Huom.: Ylikuumenemisen estämiseksi anna laitteen jäähtyä 40 sekuntia ennen seuraavaa käyttökertaa ja pidä kantta auki.

Pussissa on yhä ilmaa tyhjiöpakkaamisen jälkeen:

- Varmista, että pussin suuaukko on asetettu kokonaan tyhjiökammioon.
- Tarkista, onko pussissa vuotoja. Tiivistä pussi siten, että siellä on yhä ilmaa, upota se veteen ja paina. Kuplien muodostuminen merkitsee vuotoa. Jos näin on, käytä toista pussia.
- Ryppy pussin tiivistetyllä reunalla voi aiheuttaa vuotoja ja päästää ilmaa sisään. Leikkaa pussi auki ja sinetöi uudelleen.
- Älä yritä tehdä omia sivusaumojia. Pusseissa on erityiset sivusaumat, jotka on sinetöity ulkoreunaan saakka. Omien sivusaumojen tekeminen voi johtaa vuotoihin ja ilman pääsemiseen sisään.

SÄILYVYYESIMERKKEJÄ

Jääkaapissa (5 +/-3°C)	Ei tyhjiötä	Tyhjiö
Punainen liha	3-4 päivää	8-9 päivää
Valkoinen liha	2-3 päivää	6-8 päivää
Kala	1-3 päivää	4-5 päivää
Kypsennetty liha	3-5 päivää	10-15 päivää
Pehmeä juusto	5-7 päivää	20 päivää
Kova juusto	1-5 päivää	60 päivää
Hedelmät	5-7 päivää	14-20 päivää
Kasvikset	1-3 päivää	7-10 päivää
Keitto	2-3 päivää	8-10 päivää
Jäljelle jäänyt pasta/riisi	2-3 päivää	6-8 päivää
Kermajälkiruoat	2-3 päivää	8 päivää

Huonelämpötila (25 +/-2°C)	Ei tyhjiötä	Tyhjiö
Tuore leipä	1-2 päivää	8-10 päivää
Keksit	4-6 kuukautta	12 kuukautta
Kypsentämätön pasta/riisi	5-6 kuukautta	12 kuukautta
Jauhot	4-6 kuukautta	12 kuukautta
Kuivat hedelmät	3-4 kuukautta	12 kuukautta
Jauhettu kahvi	2-3 kuukautta	12 kuukautta
Irtotee	5-6 kuukautta	12 kuukautta
Tee	1-2 kuukautta	12 kuukautta

Pakastimessa (-18 +/-2°C)	Ei tyhjiötä	Tyhjiö
Liha	4-6 kuukautta	15-20 kuukautta
Kala	3-4 kuukautta	15-20 kuukautta
Kasvikset	3-4 kuukautta	8-24 kuukautta

TEKNISET TIEDOT

Nimellisjännite:	220–240 V AC
Nimellistaajuus:	50/60Hz
Nimellisteho:	100W
Sinetöinti-aika:	6–10 sekuntia
Tyhjiö-/sinetöinti-aika:	10–20 sekuntia
Tyhjiöintiteho:	-0,8 bar

Oy Wilfa Suomi Ab myöntää 2 vuoden takuun maahantuomilleen Wilfa-tuotteille. Tämä takuu kattaa tuotteessa ostohetkellä olevat puutteet sekä materiaali- ja valmistevirheet, jotka ilmenevät 2 vuoden kuluessa laskettuna ostopäivästä. Muilta osin noudatamme yleisiä takuehtoja TE-2002. Tämä takuu ei vaikuta kansallisen lainsäädännön mukaisiin kuluttajan oikeuksiin.



Tämä merkki osoittaa, että tuotetta ei saa hävittää EU:n alueella talousjätteen mukana. Tuote on kierrätettävä kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti, jotta ympäristölle ja ihmisten terveydelle ei aiheudu haittaa. Kierrätä käytetty laite viemällä se keräyspisteeseen tai palauttamalla se tuotteen jälleenmyyjälle. Tällöin se käsitellään ympäristön kannalta turvallisesti.



Oy Wilfa Suomi Ab
Piispansilta 11 C
FI-02230 Espoo

wilfa.fi

Read this manual thoroughly before using and save it for future reference.

<i>IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS</i>	5
Product overview	8
Operating instruction	9
Care and cleaning	1
Helpful hints	11
Troubleshooting	12
Storage guide.....	13
Technical Data	14

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Please check if the local power supply voltage matches the voltage indicated on this appliance before use.
- Do not operate the appliance with a damaged power cord or plug. Do not operate the appliance if there's any malfunctions or damage on the product.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- To disconnect the power, unplug the power cord plug from the electrical outlet. Do not disconnect by pulling on the power cord.
- Do not use an extension cord with the appliance.
- When the appliance is not in use or need to be cleaned, please unplug power cord plug from the power outlet first.
- Do not use the appliance on wet or hot surfaces, or near a power source.
- Do not immerse any part of the appliance, power cord or plug in water or other liquid.
- Use only accessories or attachments recommended by the manufacture.
- Use the appliance only for its intended use. Don't use the product outside the work area.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- This product is intended for indoor, non-industrial, non-commercial, household use only.
- Do not use the item outdoors or for any other purpose.

IMPORTANT:

- Vacuum packing is not the same as preservation and cannot prevent food from ageing.
- It will, however, delay the process. Vacuum packing is not a substitute for cooling or freezing. Refrigerated goods shall still be kept in the refrigerator or in the freezer after vacuum packing.

IMPORTANT:

- To avoid possible illness, do not reuse bags, always use new bags.

IMPORTANT:





- Intervals for 40 seconds is recommended every time after seal.

PRODUCT OVERVIEW

- ① Locking hook
Press the cover down until it clicks to lock the bag into place.
- ② Vacuum chamber
The bag must be placed within the vacuum chamber for vacuuming.
- ③ Lower gasket
Sealing element – element that seals the vacuum bags / rolls.
- ④ Upper gasket
Sealing element – element that seals the vacuum bags / rolls.
- ⑤ Vacuum nozzle
When pumping external vacuum canister, wine stopper or other accessories, insert the hose into the nozzle. Do not block the nozzle when use.
- ⑥ Rubber lip
Make seal flat.
- ⑦ Sealing Bar
3mm width sealing bar make good seal.
- ⑧ Air-release button
After vacuum, press the release button.
- ⑨ "Canister" button
Press this button, the appliance begins to vacuum package from the canister until the process is completed.
- ⑩ "Seal" button
Press this button to seal bag (intervals for 40 seconds are recommended each time)
- ⑪ "Vac/Seal/Stop" button
Press this button to vacuum and seal bag (intervals for 40 seconds is recommended each time) Press this button again, then the machine will stop working immediately.



OPERATING INSTRUCTION

1. When sealing bags, put the bags to designated area (ensure that one end of the bag is within this area, but cannot pass the gasket, also can not be into the vacuum chamber), lightly press the lid, and then just press the "Seal" button.
 
2. Put the opening side of the bags into the vacuum chamber, please be sure not cover the air suction hole.
 
3. Lightly press down the lid with both hands, and then press the Vac/Seal button, then vacuum and seal will be done automatically.
 
4. After vacuum, press the release button on the right, and open the lid, then take out the sealed bag with food inside.
 

Seal vacuum bags and rolls

1. Plug the appliance in.
2. Insert the opening of the bag into the vacuum chamber as the above pictures.
3. Close the lid and lightly press down the lid.
4. Press the "Seal" button and LED lights up, when the Led light disappears, the sealing is done.
5. Press release button on the right to open the appliance, then take out the sealed bag.

Preservation with vacuum bag

1. Plug the appliance in.
2. Put the items that you want to preserve inside the bag.
3. Clean and straighten the opening of the bag, make sure there are no wrinkles on the opening.
4. Insert the opening of the bag into the vacuum chamber as the above pictures.
5. Close the lid, lightly press down the lid.
6. Press the "Vacuum/Seal" button and the LED lights up, then the bag will be automatically vacuumed and sealed. When the LED light on "Seal" disappears, the process is completed.
7. Press the release buttons on the right, then take out the sealed items.

Preservation with vacuum canisters

1. Put the items inside the canister and cover it with lid, insert one end of the hose into the Vacuum nozzle on the appliance, then insert the other end into the hole on the top of the canister lid.
2. Press „Canister“ button, and it begins to vacuum the air from the canister and create tight seal. You can press the "Stop" button to stop working any time. When the vacuuming process is completed, the appliance will automatically stop.
3. Unplug one end of the hose from the canister first, then unplug the other end from the appliance.
4. When the stored items expire or need to be removed from the canister, please press down the button in the center of the canister lid to deflate air, then you can open the canister in a few seconds.

Note: End user need to buy the canister on their own and follow related requirement. Our sealer only provides this feature.

Tips on using canister

- Please remove the lid before you put the canister in microwave oven.
- Place the canister in refrigerator for better preservation.

Tips on vacuum sealing

Please pay attention to the following points before using:

- Make sure to leave at least 2.5cm (1 inch) space between objects and edge.
- Wipe the edge of the jar, container or bottle to make sure it is clean and dry.
- Put the lid on the canister or container or insert the wine stopper into the bottle.
- Turn the knob to vacuum the canister/ container with a large knob on the lid, when the process is completed, turn the knob off, then remove the hose.

CARE AND CLEANING

- Always unplug the unit before cleaning.
- Don't immerse the appliance in water or other liquid for cleaning.
- Do not use abrasive cleaners to clean, because it might scratch the surface of the appliance.
- Wipe the outside of the appliance with a damp cloth or sponge with mild soap if necessary.
- To clean the vacuum chamber, wipe away any food or liquid with a tissue paper.
- Dry thoroughly before using again.

HELPFUL HINTS

- Do not overload the bags, leave enough length at the opening of the bag so that it can be placed in the vacuum chamber easily.
- Ensure that the opening of the bag is not wet. A wet bag may be difficult to melt and seal tightly.
- Vacuum seal cannot completely replace the refrigeration and freeze, Perishable foods still need to be refrigerated or frozen.
- Make the opening of plastic bags clean and flat, no foreign objects or folds allowed, otherwise it will cause difficulty or leakage during seal.
- To prevent wrinkles in a seal when vacuum sealing bulky items, gently stretch bag flat while inserting into the vacuum chamber and hold it until the pump begins to work.

- When you are vacuum sealing items with sharp edges (dry spaghetti, silverware etc.), protect the bag from punctures by wrapping item in soft cushioning material, such as tissue paper, you may need a canister or container instead of a bag.
- When using accessories, remember to leave 2.5cm (1-inch) of space at the top of the canister or container.
- Pre-freeze fruits and blanch vegetables before vacuum sealing for the best results.
- Intervals for 40 seconds after seal or vacuum is recommended.
- If you are unsure whether your bag was sealed properly, just reseal the bag.

TROUBLESHOOTING

Nothing happens when you try to vacuum package:

- Check if the power cord is tightly plugged into electrical outlet.
- Check if the power cord is damaged.
- Check if the electrical outlet is working by plugging in another appliance.
- Make sure the latches are in the locked position.
- Make sure the bag is placed correctly inside vacuum chamber.
- Allow the appliance to cool for 40 seconds before using it again.

Note: To prevent overheating of the appliance, allow the appliance to cool for 40 seconds before using it again and keep the cover open.

Air is still in the bag after vacuum:

- Make sure the opening of the bag is placed entirely inside vacuum chamber.
- Examine the bag if it leaks. Seal bag with air, then immerse it in water and apply pressure, bubbles indicate a leak, use a new bag if bubbles appear.
- A wrinkle in the bag along the seal may cause leakage and allow air to re-enter, just cut bag and reseal.
- Do not attempt to make your own side seams since the bags are manufactured with special side seams, which are sealed all the way to the outer edge. Making your own side seams may cause leakage and allow air to re-enter.

STORAGE GUIDE

<i>In the fridge (5 +/-3°C)</i>	<i>No vacuum</i>	<i>Vacuum</i>
Red meat	3-4 days	8-9 days
White meat	2-3 days	6-8 days
Fish	1-3 days	4-5 days
Cooked Meat	3-5 days	10-15 days
Soft cheese	5-7 days	20 days
Hard cheese	1-5 days	60 days
Fruits	5-7 days	14-20 days
Vegetables	1-3 days	7-10 days
Soup	2-3 days	8-10 days
Pasta/rice leftover	2-3 days	6-8 days
Cream desserts	2-3 days	8 days

<i>Room temperature (25 +/-2°C)</i>	<i>No vacuum</i>	<i>Vacuum</i>
Fresh bread	1-2 days	8-10 days
Biscuits	4-6 months	12 months
Uncooked pasta/rice	5-6 months	12 months
Flour	4-6 months	12 months
Dry fruits	3-4 months	12 months
Ground coffee	2-3 months	12 months
Loose tea	5-6 months	12 months
Milk tea	1-2 months	12 months

<i>In the freezer (-18 +/-2°C)</i>	<i>No vacuum</i>	<i>Vacuum</i>
Meat	4-6 months	15-20 months
Fish	3-4 months	15-20 months
Vegetables	3-4 months	8-24 months

TECHNICAL DATA

Rated Voltage:	220-240V AC
Rated Frequency:	50/60Hz
Rated Power:	100W
Sealing Time:	6-10 Seconds
VAC/Sealing Time:	10-20 Seconds
Vacuum Power:	-0.6 bar



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.



AS WILFA
Industriveien 25
1481 Hagan
Norway

wilfa.com



in homes since 1948

VS-0812B_20_01_A

AS WILFA
Industriveien 25
1481 Hagan
Norway

wilfa.com