



VS-0824S



Wilfa MOOSE

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

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

<i>VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSER</i>	5
Produktoversikt	8
Funksjoner	9
Bruksanvisning.....	10
Vedlikehold og rengjøring.....	12
Nyttig tips.....	12
Svar på vanlige spørsmål.....	13
Lagringsguide.....	14
Tekniske data.....	15

VIKTIG SIKKERHETSVEILEDNING

- Kontroller om den lokale nettspenningen tilsvarer spenningen angitt på dette apparatet før bruk.
- Apparaten må ikke brukes hvis strømledningen eller støpselet er skadet. Ikke bruk apparatet hvis det er feil eller skade på produktet.
- Hvis strømledningen er ødelagt, må den skiftes av produsenten, en servicetekniker eller lignende kvalifisert person for å unngå risiko.
- For å koble fra strømmen, kobles strømledningen fra strømuttaket. Ikke koble fra ved å trekke i ledningen.
- Ikke bruk skjøteledning med dette produktet.
- Når apparatet ikke er i bruk eller trenger å rengjøres, må du koble strømledningen fra stikkkontakten først.
- Ikke bruk apparatet på våte eller varme overflater, eller i nærheten av en strømkilde.
- Senk aldri produktet, ledninger eller støpsel ned i vann eller annen væske.
- Bruk bare tilbehør eller redskaper som er anbefalt av produsenten.
- Bruk apparatet bare til det 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 apparatet og er klar over farene forbundet med bruk.
- Ikke la barn leke med apparatet.
- 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 konservering og kan ikke forhindre at mat eldes.
- Det vil imidlertid forsinke prosessen. Vakuumpakking er ikke en erstatning for kjøling eller frysing. Kjølevarer skal fortsatt oppbevares i kjøleskapet eller fryseren etter vakuumpakking.

VIKTIG:

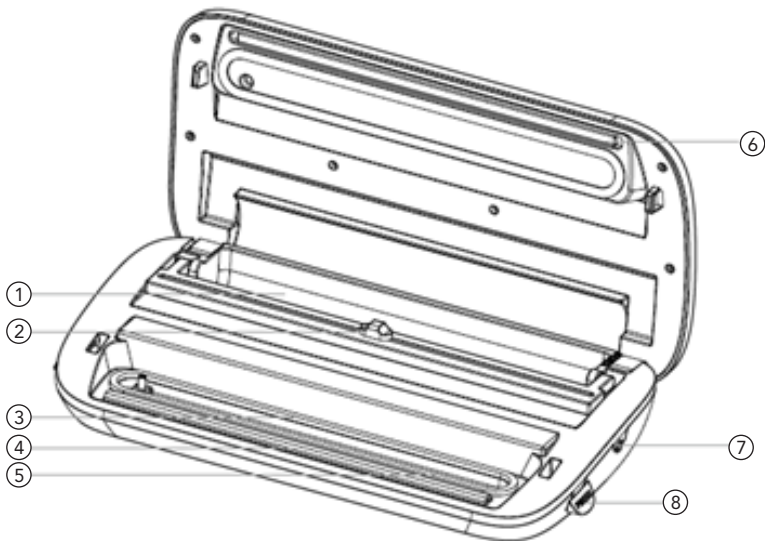
- Bruk alltid nye poser for å unngå mulig sykdom.

VIKTIG:

- Det anbefales et intervall på 40 sekunder mellom hver gang enheten brukes.

PRODUKTOVERSIKT

- ① Rull-kammer
Kammer til ruller.
- ② Kniv
Kutter posen til ønsket størrelse.
- ③ Pakning
For å sikre at vakuumkanteret er luftløst og forebygger mot luftlekkasje.
- ④ Gummilist
Gjør forseglingen flat.
- ⑤ Vakuumkanter
Posen må plasseres i vakuumkanteret for å suge luften ut.
- ⑥ Forseglingsbjelke
3 mm bred forseglingslist gir en god forsegling.
- ⑦ Vakuumdysse
Ved pumping av ekstern vakuumbeholder, vinstopper eller annet tilbehør, settes dysen i munnstykket. Ikke blokkere munnstykket under bruk.
- ⑧ Utløserknapp
Trykk på denne knappen for å åpne lokket og ta ut vakuumposen.



FUNKSJONER

«Vac/Seal»-knappen:

Trykk på denne knappen for å vakuere og forsegle posen (intervaller på 40 sekunder anbefales hver gang)

«Seal»-knappen

Trykk denne knappen for å forsegle posen (intervaller på 40 sekunder er anbefalt mellom hver gang apparatet brukes)

«Stop»-knapp:

Tillat bruker å stoppe prosessen til enhver tid.

«Food»-knappen

Den har to innstillinger – "«Dry» og «Moist». Standardinnstilling er «Dry», når du trykker på knappen, endres innstillingen til «Moist».

Du kan velge innstilling i forhold til type mat. Fuktig mat trenger lenger forseglingstid enn tørr mat.

«Mode»-knappen

Den har to innstillinger – "Normal" og "Gentle". «Normal» er standardmodus. Når maten smuldrer, kan du trykke på knappen, slik at innstillingen for tetting endrer til «Gentle». Du kan manuelt kontrollere graden av vakuum ved å trykke «Seal»-knappen til enhver tid, så vil maten bli forseglet automatisk. (Merk: Ved strømstans, vil denne innstillingen gå tilbake til standardinnstilling).

«Canister»-knappen

Trykk på denne knappen for at apparatet skal vakuumpakke fra beholder inntil prosessen er ferdig.

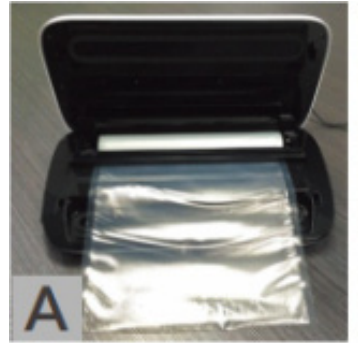
Vær oppmerksom på at den roterende knappen skal være i låsestatus for å låse lokket når du bruker «Canister»-funksjonen. Sluttbruker må forberede beholderen selv.

«Marinade»-knappen

Når du trykker på denne knappen, kan apparatet marinere maten etter vakuumsykluser og du får god smak på kortest mulig tid. (Merk: Denne funksjonen brukes sammen med en beholderen)

BRUKSANVISNING

1. Åpne lokket, trekk ut passende lengde av rullen, skyv kniven fra den ene siden til den andre, så er den ønskede lengden kuttet av (du trenger ikke kutte hvis du bruker vakuumposene).



2. Sett den åpne siden av posen inn i vakuumkanmeret, sørg for ikke å dekke til luftsugingshullet.



3. Trykk ned lokket med to hender, du hører en lyd når den låser. Deretter begynner utsugingen av luft.



4. Deretter trykker du på utløserknappene på begge sider, åpner lokket og tar ut den forseglede posen med mat.



Forsegle vakuumposer og ruller

1. Koble apparatet til strømnettet.
2. Sett åpningen på posen i vakuumkanmeret som vist på bildene på forrige side.
3. Trykk ned låsemekanismen på begge sider på samme tid inntil du hører en klikkelyd.
4. Trykk «Seal»-knappen. Nå vil LED lyse inntil forseglingen er ferdig.
5. Trykk på utløserknappen for å åpne apparatet og ta ut den forseglede posen.

Oppbevaring i vakuumpose

1. Koble apparatet til strømnettet.
2. Plassere varene som du vil oppbevare inn i posen.
3. Rengjør og rett ut posens åpning, og sørg for at den ikke har noen «rynker».
4. Sett åpningen på posen i vakuumkanmeret som vist på bildene på forrige side.
5. Trykk ned låsemekanismen på begge sider på samme tid inntil du hører en klikkelyd.
6. Trykk på «Vac/Seal»-knappen. Nå vil LED-en lyse og deretter vil luften suges ut av posen og forsegles. Når LED-en slutter å lyse, er prosessen fullført.
7. Trykk på utløserknappene på begge sider, og deretter ta ut den forseglede posen.

Merk: Hvis maten er våt, velger du "Moist"-innstillingen, som gir den beste forseglingen.

Oppbevaring i vakuumbeholder

1. Legg varene i beholderen og sett på lokket. Sett inn den ene enden av slangen i vakuum-munnstykket på apparatet og deretter den andre enden i åpningen på toppen av lokket til beholderen.
2. Sørg for at rotasjonsknappen har status som låst på lokket.
3. Trykk "Canister"-knappen. Nå vil apparatet begynne å suge luften ut av beholderen og forsegle den. Du kan når som helst trykke på "Stop"-knappen for å stoppe prosessen. Når vakuumprosessen er ferdig vil apparatet stoppe automatisk.
4. Trekk ut slangen fra beholderen og deretter trekker du den ut av apparatet.
5. Når de lagrede varene utløper på dato eller må fjernes fra beholderen, må du trykke ned knappen i midten av beholderens lokk for å slippe ut luft. Deretter kan du åpne beholderen.

Merk: Sluttbruker må kjøpe beholderen selv og følge kravene til den. Vår forseglings har bare denne egenskapen.

Tips om hvordan beholderen kan brukes.

- Fjern lokket før du setter beholderen i mikrobølgeovn.
- Plassere beholderen i kjøleskapet, det gir bedre oppbevaring.

Tips om forsegling med vakuu

Følgende punkter er viktig før bruk:

- Sørg for å la det være igjen minst 2,5 cm rom mellom varen og kanten.
- Tørk av kanten på krukke, beholder eller flaske for å være helt sikker på at den er ren og tørr.
- Sett på lokket på beholderen eller sett i vinstopperen i flasken.
- Drei på knappen på lokket for å trekke luften ut av beholderen. Når prosessen er fullført, dreier du knappen av for å fjerne slangen.

VEDLIKEHOLD

- Apparatet må ikke være koblet til strømnettet når det skal gjøres rent.
- Senk aldri apparatet i vann eller annen veske for rengjøring.
- Ikke bruk slipende rengjøringsmidler til å rengjøre, fordi det gi skrapet på overflaten av apparatet.
- Tørk av utsiden av apparatet med en fuktig klut eller svamp med mild såpe, hvis nødvendig.
- For å rengjøre vakuukammeret, tørker du bort eventuell mat eller væske med papirtørkle.
- Tørkes ordentlig før bruk igjen.

NYTTIG TIPS

- Ikke overbelaste posene, la det være nok plass igjen til åpningen av posen slik at den lett kan plasseres i vakuukammeret.
- Pass på at åpningen til posen ikke er våt. En våt pose kan være vanskelig å smelte og forsegle ordentlig.
- Vakuumforsegling er ikke et fullgodt alternativ til kjøling og frysing. Matvarer har fortsatt behov for å kjøles eller fryses.
- Åpningen av plastposen må være ren og flat, det må ikke være folder, for det kan gjøre det vanskelig å forsegle den ordentlig.
- For å unngå folder ved vakuumforsegling av større varer, kan du strekke forsiktig i posen mens den plasseres i vakuukammeret og holde den slik inntil pumpen begynner å arbeide.

- Når du vakuumforsegler varer med skarpe kanter (som tørr pasta osv.) kan du beskytte posen mot punktering ved å kle varen i mykt materiale, som tørkepapir. Kanskje det er bedre å bruke en beholder i stedet for en pose.
- Ved bruk av tilbehør, må du huske å la det være igjen ca. 2,5 cm rom øverst på beholderen.
- Forhåndsfrys frukt og blansjerte grønnsaker før vakuumforsegling gir det beste resultatet.
- Det anbefales et intervall på 40 sekunder mellom hver gang enheten brukes.
- Hvis du ikke er sikker på om posen ble forseglet ordentlig, bør du forsegle den en gang til.

FEILSØKING

Det skjer ingenting når du prøver å vakuumpakke:

- Kontroller om støpslet sitter ordentlig i strømuttaket.
- Kontroller om strømledningen er skadet.
- Kontroller om strømuttaket fungerer ved å sette i støpslet til et annet apparat og slå det på.
- Sørg for at låsemekanismene er i låst posisjon.
- Sørg for at posen er plassert korrekt inni vakuumkanmeret.
- La apparatet kjøle av i 40 sekunder før det brukes igjen.

Merk: Unngå overoppheting ved å la det gå minst 40 sekunder før apparatet brukes igjen og la lokket stå åpent.

Det er stadig luft i posen etter luftutsuging:

- Sørg for at posens åpning er plassert helt inni vakuumkanmeret.
- Undersøk om posen lekker. Forsegle posen med luft i og senk den deretter ned i vann og trykk på den. Hvis det bobler, indikerer det at den lekker og du må skifte den ut med en ny pose.
- En folde i posen langs forseglingen kan føre til lekkasje og at det kommer inn luft. Klipp posen og forsegle på nytt.
- Det er ikke mulig å lage egne sømmer på siden, fordi posene er produsert med spesielsømmer på sidene, som forsegler hele veien ut til ytterkanten. Hvis du forsøker å lage din egen søm, kan det føre til lekkasje og at det kommer luft inn.

LAGRINGSGUIDE

<i>I kjøleskap (5 +/-3°C)</i>	<i>Ikke vakuum</i>	<i>Vakuum</i>
Rødt kjøtt	3-4 dager	8-9 dager
Hvitt kjøtt	2-3 dager	6-8 dager
Fisk	1-3 dager	4-5 dager
Kokt mat	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
Pasta/ris-middagsrester	2-3 dager	6-8 dager
Krem-desserter	2-3 dager	8 dager

<i>Romtemperatur (25 +/-2°C)</i>	<i>Ikke vakuum</i>	<i>Vakuum</i>
Ferskt brød	1-2 dager	8-10 dager
Kjeks	4/-6 måneder	12 måneder
Ikke kokt pasta/ris	5/-6 måneder	12 måneder
Mel	4/-6 måneder	12 måneder
Tørket frukt	3/-4 måneder	12 måneder
Malt kaffe	2- måneder	12 måneder
Løs te	5/-6 måneder	12 måneder
Melk te	1/-2 måneder	12 måneder

<i>I fryser (-18 +/-2°C)</i>	<i>Ikke vakuum</i>	<i>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

Strømspanning:	220-240V AC
Merkefrekvens:	50/60Hz
Merkeytelse:	120 W
Førseglingstid:	6–10 sekunder
VAK/førseglingsid:	10-20 sekunder
Vakuumkraft:	-0,8 bar

GARANTI

Wilfa gir 5 års garanti på dette produktet fra den dagen produktet blir kjøpt. Garantien dekker produksjonsfeil eller feil som oppstår under garantitiden. Fremvisning av kjøpsbevis er bevis på garantien. Ved reklamasjon ta kontakt med butikken der varen er kjøpt.

Denne garantien gjelder bare for produkter som er kjøpt og brukt i privat husholdning. Garantien bortfaller ved kommersielt bruk. Garantien bortfaller ved misbruk, uaktsomhet, unnlattelse av å følge Wilfas instruksjoner og ved modifisering eller uautorisert reparasjon av produktet. Garantien gjelder heller ikke ved normal bruksslitasje, feilaktig bruk, mangel på vedlikehold, ved bruk av feil elektrisk spenning eller følgende:

Overbelastning av produktet

Slitedeler

Filter, batteri og andre deler som må kunne forventes og byttes regelmessig
Disse instruksjoner er også tilgjengelige på vår hjemmeside www.wilfa.com



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
Nydalsveien 24
0484 Oslo
Norge

wilfa.no

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

<i>VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR</i>	5
Produktöversikt	8
Funktioner	9
Instruktioner för användning	10
Underhåll och rengöring	12
Praktiska tips	12
Felsökning	13
Förvaringsguide	14
Tekniska data	15

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 risker.
- Bryt strömförsörjningen genom att dra ut stickkontakten ur eluttaget. Dra aldrig i nätkabeln för att bryta strömförsörjningen.
- Använd inte förlängningssladd 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:

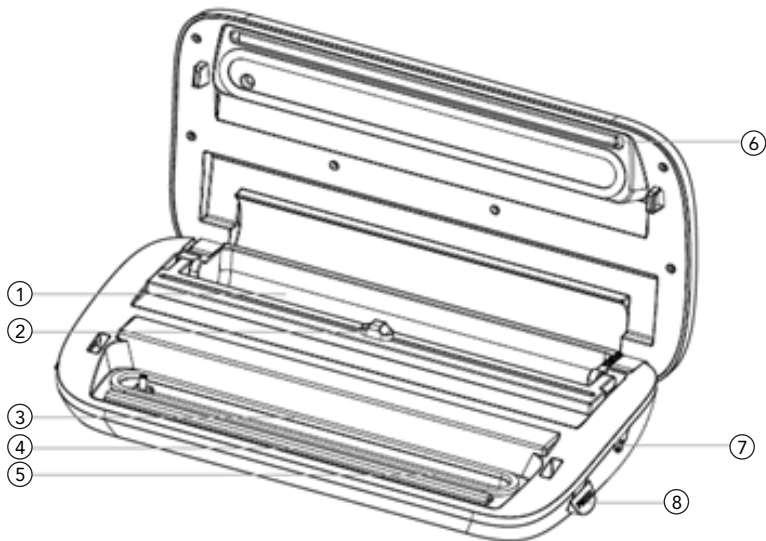
- För att undvika potentiella sjukdomsalstrande bakterier – återanvänd aldrig påsar, ta alltid nya påsar.

VIKTIGT:

- Intervall på 40 sekunder rekommenderas mellan varje vakuumpackningsprocess.

PRODUKTÖVERSIKT

- ① Rullförvaring
Förvaringsutrymme för rollen.
- ② Kniv
Skär påsen till önskad storlek.
- ③ Packning
Säkerställer att ingen luft finns inuti vakuulkammaren och förhindrar luftläckage.
- ④ Gummifläns
Ger en platt försegling.
- ⑤ Vakuulkammare
Påsen måste placeras i vakuulkammaren för vakuumpackning.
- ⑥ Förseglingselement
Förseglingselement med en bredd på 3 mm ger tät slutande försegling.
- ⑦ Vakuummunstycke
Vid pumpning av extern vakuumbehållare, vakuumpump eller andra tillbehör – anslut slangen till munstycket. Blockera inte munstycket under användning.
- ⑧ Utlösningsknapp
Tryck på denna knapp, öppna locket och ta ut vakuumpåsen.



FUNKTIONER

"Vac/Seal"-knapp

Tryck på denna knapp för att vakuumpacka och försegla påsen (intervall på 40 sekunder rekommenderas mellan varje omgång)

"Seal"-knapp

Tryck på denna knapp för att försegla påsen (intervall på 40 sekunder rekommenderas mellan varje omgång)

"Stop"-knapp

Gör det möjligt för användaren att närsomhelst stoppa processen.

"Food"-knapp

Den har två lägen, "Dry" och "Moist". Standardläget är "Dry", när du trycker på knappen ändras läget till "Moist".

Du kan välja läge beroende på livsmedelstyp. Fuktiga ("Moist") livsmedel behöver längre vakuumpackningstid än torra ("Dry") livsmedel.

"Mode"-knapp

Den har två lägen, "Normal" och "Gentle". Standardläget är "Normal". När maten är smulig kan du trycka på knappen så ändras vakuumläget till "Gentle" (skonsam). Du kan när som helst kontrollera vakuumgraden genom att tryck på "Seal"-knappen, det aktuella livsmedlet förseglas automatiskt. (Obs! Om strömmen bryts återställs inställningarna till fabriksinställningarna.)

"Canister"-knapp

Tryck på denna knapp så påbörjar apparaten vakuumpackningen från behållaren tills processen har slutförts.

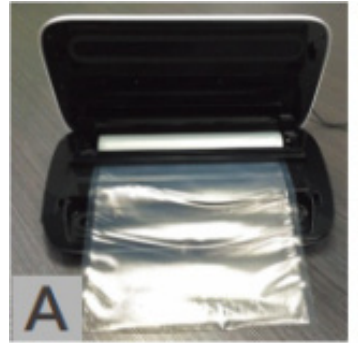
Observera att vridknappen måste vara i rätt läge för att spärra locket vid användning av "canister"-funktionen. Slut användaren måste själv förbereda behållaren.

"Marinade"-knapp

Tryck på den här knappen för att med hjälp av apparaten marinera den aktuella ingrediensen i vakuumcykler. Maten får en fantastisk smak på nolltid. (Obs! Den här funktionen används tillsammans med behållaren)

INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING

1. Öppna locket, dra ut en passande längd av rullen, flytta kniven från ena sidan till den andra så att du får erforderlig längd (du behöver inte skära om du använder vakuumpåsar).



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



3. Tryck ner locket med båda händer, ett ljud anger att det har spärrats på plats. Sedan kan vakuumpackningsprocessen starta.



4. Efter slutförd vakuumpackningsprocess – tryck på utlösningknapparna på båda sidor och öppna locket. Ta ut den förseglade påsen med innehåll.



Försegla vakuumpåsar och rullar

1. Sätt i stickkontakten i eluttaget.
2. För in påsens öppning i vakuumkammaren i enlighet med bilderna ovan.
3. Tryck ner spärrhakarna på båda sidor samtidigt tills två klickljud hörs.
4. Tryck på "Seal"-knappen så att indikatorlamporna tänds. När de släcks är förseglingen klar.
5. Tryck på utlösningsknappen 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 vakuumkammaren i enlighet med bilderna ovan.
5. Tryck ner spärrhakarna på båda sidor samtidigt tills två klickljud hörs.
6. Tryck på "Vacuum/Seal"-knappen så indikatorlamporna tänds. Påsen vakuumpackas och förseglas automatiskt. När indikatorlampan vid "Seal" släcks har processen slutförts.
7. Tryck på utlösningsknappen på båda sidor och ta sedan ut den förseglade påsen med innehåll.

Obs! Om livsmedlet är vätskerikt, välj läget "Moist" för optimal försegling.

Vakuumpacka i vakuumbehållare

1. Lägg artiklarna i behållaren och sätt på locket. Sätt i ena änden av slangen i apparatens vakuummunstycke och den andra änden i hålet på locket.
2. Säkerställ att vridknappen är i rätt läge när du spärrar locket på plats.
3. Tryck på "Canister"-knappen så börjar apparaten suga ut luften ur behållaren för att skapa ett vakuum och en lufttät försegling. Du kan närsomhelst trycka på "Stop"-knappen för att avbryta processen. När vakuumpackningsprocessen har slutförts slutar apparaten genast.
4. Dra först ut slangen ur behållaren och därefter ur apparaten.
5. 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 vakuumförpackare 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 vakuumförsegling

Beakta följande före användning:

- 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 vakuumkorken 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 tvållösning.
- Rengör vakuumkammaren 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 vakuumkammaren.
- 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. Färsvaror 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 vakuumkammaren 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 vakuukammaren.
- 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 vakuukammaren.
- 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:	120 W
Förseglingstid:	6–10 sekunder
VAK/förseglingstid:	10–20 sekunder
Vakuumeffekt:	-0,8 bar

GARANTI

Wilfa ger 5 års garanti på denna produkt gällande från och med inköpsdatum. Garantin täcker tillverkningsfel eller defekter som uppstår under garantiperioden. Kvittot från köpet av produkten utgör garantibeviset. För att göra anspråk på garantin kontaktar du inköpsstället.

Garantin gäller endast produkter som köps och används för privat bruk för normala hushållsändamål. Garantin gäller inte om produkten används för kommersiella ändamål. Garantin gäller inte om produkten används felaktigt eller oaktsamt, om du underlåter att följa Wilfas anvisningar, om produkten har modifierats eller om reparation har utförts av en icke auktoriserad person/verkstad. Garantin omfattar vidare inte fel eller skada som uppstår till följd av normalt slitage, felaktig användning, bristande underhåll eller felaktig elektrisk spänning och ej heller:

om produkten överbelastats
delar som vid normal användning är utsatta för slitage
filter, batterier eller andra delar som kan förväntas behöva bytas regelbundet

De här anvisningarna finns även på vår webbplats www.wilfa.com



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
Funktioner	9
Brugervejledning	10
Pleje og rengøring	12
Nyttige tips.....	12
Fejlfinding.....	13
Opbevaringsvejledning	14
Tekniske data.....	15

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.
- Nedsænk 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-industriel, ikke-kommerciel husholdningsbrug.
- Må under ingen omstændigheder bruges udendørs eller til noget andet formål.

VIGTIGT:

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

VIGTIGT:

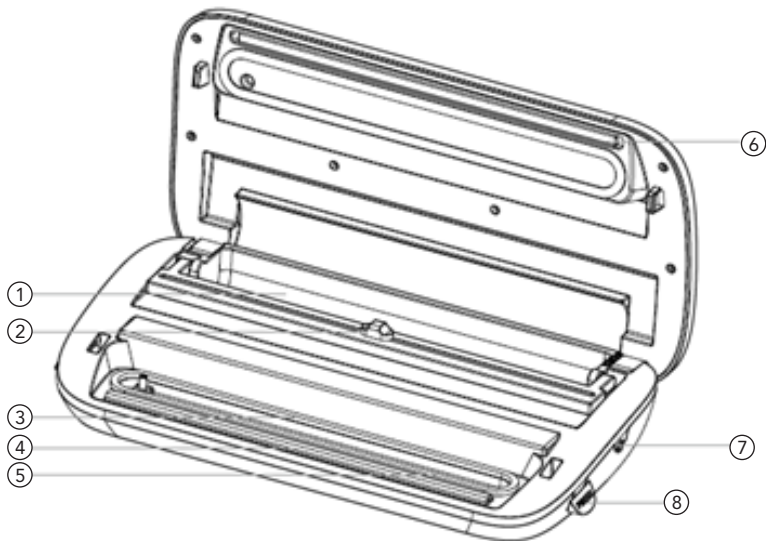
- For at undgå sygdom bør poser ikke genanvendes, brug altid nye poser.

VIGTIGT:

- Intervaller på 40 sekunder anbefales hver gang efter forsegling.

PRODUKTOVERSIGT

- ① Rum til rulle
Rum til at placere rullerne.
- ② Kniv
Skærer posen i den ønskede størrelse.
- ③ Pakning
For at sikre vacuumkanalen er lufttom og modvirke, at der lækker luft.
- ④ Gummikant
Gør forseglingen flad.
- ⑤ Vacuumkanal
Posen skal placeres i vacuumkanalen for at opnå vacuum.
- ⑥ Forsegingsstrimmel
3 mm bred forseglingsstrimmel giver en god forsegling.
- ⑦ Vacuummundstykke
Når der pumpes i ekstern vacuumdåse, vinprop eller andet tilbehør, sættes slangen i mundstykket. Blokér ikke mundstykket, når det er i brug.
- ⑧ Udløserknap
Tryk på denne knap for at åbne låget og tage vacuumposen ud.



FUNKTIONER

"Vac/Seal"-knap

Tryk på denne knap for at vacuumpakke poser (intervaller på 40 sekunder anbefales mellem hver forsegling)

"Seal"-knap

Tryk på denne knap for at forsegle poser (intervaller på 40 sekunder anbefales mellem hver forsegling)

"Stop"-knap

Gør det muligt at stoppe processen når som helst.

"Food"-knap

Den har to indstillinger "Dry" og "Moist". Standardindstillingen er "Dry", når du trykker på knappen skifter den til "Moist".

Du kan vælge model afhængig af, hvilken type fødevarer du skal forsegle. Fugtige fødevarer har brug for længere forseglingstid end tørre.

"Mode"-knap

Den har to indstillinger "Normal" og "Gentle". Standardindstillingen er "Normal". Hvis fødevarerne smuldrer, kan du trykke på knappen, så skifter den til "Gentle". Du kan manuelt styre vacuumtrykket ved at trykke på "Seal"-knapen når som helst, og fødevarerne forsegles automatisk. (Bemærk: hvis strømmen afbrydes, vender indstillingen tilbage til standard).

"Canister"-knap

Ved et tryk på denne knap begynder apparatet at vacuumpakke beholdere, til processen er færdig.

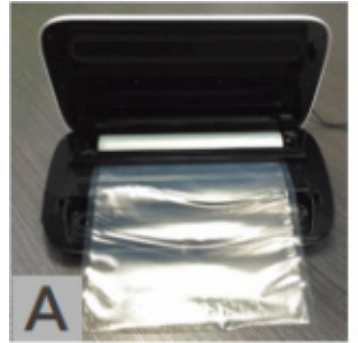
Bemærk at den drejelige knap skal stå i status for låst låg, når du bruger "canister"-funktionen. Brugeren skal selv forberede beholderen.

"Marinade"-knap

Ved et tryk på denne knap kan apparatet marinere maden med vacuum-cyklusser, og du får fantastisk smag på meget kort tid. (Bemærk: Denne funktion anvendes sammen med beholderen)

BETJENINGSVEJLEDNING

1. Åbn låget, træk en passende mængde af rullen ud, træk kniven fra side til side, derefter vil den ønskede rulle komme ud (det er ikke nødvendigt at skære, hvis du bruger vacuumposer).



2. Læg den åbne side af posen ind i vacuumkanalen, undgå at dække luftindsugningen.



3. Tryk låget ned med begge hænder, det er låst, når du hører en lyd, og udsugningen kan starte.



4. Efter udsugningen trykkes på udløserknapperne på begge sider, og låget åbnes. Tag derefter den forseglede pose med fødevarer ud.



Forsegling af vacuumposer og ruller

1. Tilslut strøm til apparatet.
2. Stik åbningen af posen ind i vacuumkanalen som vist på billederne.
3. Tryk låsehagerne på begge sider ned samtidig, indtil du hører et klik.
4. Tryk på "Seal"-knapen, og LED-lyset tænder, når LED-lyset slukker, er forseglingen afsluttet.
5. Tryk udløserknappen ned for at åbne apparatet, og tag derefter den forseglede pose ud.

Konservering med vacuumpose

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 vacuumkanalen som vist på billederne.
5. Tryk låsehagerne på begge sider ned samtidig, indtil du hører et klik.
6. Tryk på "Vacuum/Seal"-knapen, og LED tænder, derefter vil luften automatisk blive suget ud af posen, og den vil blive forseglet. Når LED-lyset tændt på "Seal" forsvinder, er processen afsluttet.
7. Tryk på udløserknapperne på begge, og tag derefter det forseglede ud.

Bemærk: Hvis maden er våd, skal du vælge "Moist"-indstilling for at få en bedre forsegling.

Konservering med vacuumbeholdere

1. Fyld indhold i beholderen, og luk den med låg, indsæt den ene ende af slangen i vacuummundstykket på apparatet, indsæt derefter den anden ende i hullet i toppen af beholderens låg.
2. Drejeknappen skal være i status for låsning af låget.
3. Tryk på "Canister"-knapen for at begynde at suge luft ud af beholderen og skabe en tæt forsegling. Du kan trykke på "Stop"-knapen for at stoppe den når som helst. Når vacuumprocessen er afsluttet, stopper apparatet automatisk.
4. Tag først slangen ud af beholderen og derefter ud af apparatet.
5. 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 vacuumforsegling

Vær opmærksom på følgende inden brug:

- 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 vacuum 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.
- Vacuumkanalen 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 vacuumkanalen.
- Posens åbning må ikke være våd. En våd pose kan være svær at smelte og forsegle tæt.
- Vacuumpakning 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 vacuumpakning af uhåndterlige ting, kan du forsigtigt strække posen flad, når du indsætter den i vacuumkanalen og holde på den, indtil pumpen begynder at arbejde.

- Når du vacuumpakker nogle 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 blancér grøntsager inden vacuumpakning for at opnå det bedste resultat.
- Vi anbefaler intervaller på 40 sekunder mellem hver forsegling eller vacuumpakning.
- 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 vacuumpakke:

- Kontroller, om ledningen er sat rigtigt i stikket.
- Kontroller, om ledningen er beskadiget.
- Kontroller, om stikkontakten fungerer ved at tilslutte et andet apparat.
- Klinkerne skal være i låst position.
- Posen skal placeres rigtigt i vacuumkanalen.
- 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 vacuumpakning:

- Posens åbning skal placeres helt inde i vacuumkanalen.
- 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 af 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>I køleskab (5 +/-3 °C)</i>	<i>Uden vacuum</i>	<i>Vacuum</i>
Rødt kød	3-4 dage	8-9 dage
Hvidt 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
Flødedesserten	2-3 dage	8 dage

<i>Stuetemperatur (25 +/-2 °C)</i>	<i>Uden vacuum</i>	<i>Vacuum</i>
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	1-2 måneder	12 måneder

<i>I fryseren (-18 +/-2 °C)</i>	<i>Uden vacuum</i>	<i>Vacuum</i>
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:	120W
Forseglingstid:	6-10 sekunder
VAC/forseglingstid:	10-20 sekunder
Vacuumkraft:	-0,8 bar

GARANTI

Wilfa yder 5 års garanti på dette produkt fra købsdatoen. Garantien dækker produktionsfejl eller mangler, der opstår i garantiperioden. Købskvittering er dokumentation for garanti. Hvis du vil benytte din garanti, skal du kontakte den butik, hvor du købte produktet.

Garantien gælder kun for produkter der er købt og brugt i private husstande. Garantien gælder ikke, hvis produktet bruges kommercielt. Garantien gælder ikke, hvis produktet er misbrugt, forsømt, vejledningen fra Wilfa ikke er fulgt, produktet er ændret, eller der er foretaget uautoriseret reparation. Garantien gælder heller ikke for normalt slid på produktet, misbrug, manglende vedligeholdelse, brug af forkert spænding eller:

Overbelastning af produktet

Dele med normalt slid

Filter, batteri eller andre dele, som du kan forvente, at udskiftes regelmæssigt

Denne vejledning findes også på vores hjemmeside www.wilfa.com



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.

<i>TURVALLISUUSOHJEET</i>	5
Tuotteen kuvaus	8
Toiminnot.....	9
Käyttö	10
Hoito ja puhdistus	12
Hyödyllisiä vinkkejä	12
Vianmääritys	13
Säilyvyysesimerkkejä	14
Tekniset tiedot.....	15

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.

- 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 Rullatila
Tila, johon rullat asetetaan.
- ② Leikkuri
Pussin voi leikata haluttuun kokoon.
- ③ Tiiviste
Varmistaa, että tyhjiökammioon ei jää ollenkaan ilmaa ja että ilmaa ei pääse sisälle.
- ④ Kumireuna
Tekee saumasta tasaisen.
- ⑤ Tyhjiökammio
Pussi asetetaan tyhjiökammioon ennen tyhjiöpakkaamista.
- ⑥ Suljin
3 mm leveä suljin.
- ⑦ Tyhjiösuutin
Kiinnitä letku suuttimeen, jos haluat pumpata ilman pois erillisestä tyhjiösäiliöstä, pullosta tai muusta astiasta. Älä peitä suutinta, kun sitä käytetään.
- ⑧ Vapautuspainike
Painamalla tätä painiketta voit avata kannen ja ottaa tyhjiöpussin pois.



TOIMINNOT

"Vac/Seal"-painike

Tällä painikkeella käynnistetään tyhjiöpakkaaminen / pussin sinetöinti (on suositeltavaa odottaa 40 sekuntia käyttökertojen välillä)

"Seal"-painike

Tällä painikkeella käynnistetään pussin sinetöinti (on suositeltavaa odottaa 40 sekuntia käyttökertojen välillä)

"Stop"-painike

Tällä painikkeella prosessin voi pysäyttää milloin tahansa.

"Food"-painike

Kaksi asetusta, "Dry" (kuiva) ja "Moist" (kosteaa). Oletusasetus on "Dry".

Painamalla painiketta tilaksi valitaan "Moist".

Tilan voi valita elintarvikkeen tyyppiin mukaan. Kosteat elintarvikkeet edellyttävät pidempää sinetöintiä kuin kuivat elintarvikkeet.

"Mode"-painike

Kaksi asetusta, "Normal" (normaali) ja "Gentle" (hellävarainen). Oletusasetus on "Normal". Helposti murenevien ruokien kohdalla tilaksi voi valita "Gentle" painamalla tätä painiketta. Voit hallita tyhjiöintiasetusta painamalla "Seal"-painiketta haluamallasi hetkellä. Sen jälkeen pussi sinetöidään automaattisesti. (Huom.: jos virransyöttö katkeaa, tämä asetus palaa oletusasetukseen).

"Canister"-painike

Kun tätä painiketta painetaan, laite aloittaa säiliön tyhjentämisen. Laite jatkaa toimintaansa, kunnes tyhjiö on luotu.

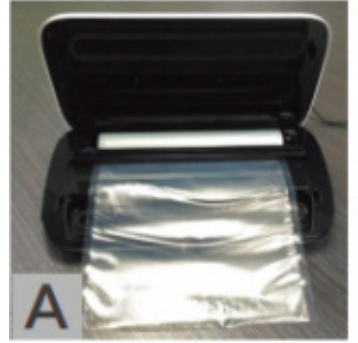
Ota huomioon, että "Canister"-toimintoa käytettäessä kannen kiertokytkimen pitää olla lukitussa asennossa. Käyttäjän tulee hankkia ja valmistella säiliö sen ohjeiden mukaan ennen tyhjiöimistä.

"Marinade"-painike

Tätä painiketta painamalla laite marinoi elintarvikkeet lyhyessä ajassa tyhjiöintisykliä aikana. (Huomautus: Tätä toimintoa käytetään pussin tai säiliön kanssa)

KÄYTTÖ

1. Avaa kansi, vedä rullaa sopiva määrä ulos ja liikuta leikkuria toiselle puolelle. Rulla katkaistaan haluttuun pituuteen (ei tarpeen, jos käytät tyhjiöpusseja).



2. Työnnä pussin suuaukko tyhjiökammioon. Älä peitä imuaukkoa.



3. Paina kantta alaspäin kaksin käsin. Kun kuulet äänen, kansi on lukkiutunut paikoilleen ja voit aloittaa tyhjiöpakkaamisen.



4. Paina tyhjiöpakkaamisen jälkeen vapautuspainikkeita kummallakin puolella 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. Paina molemmilla puolilla olevia salpoja alaspäin samanaikaisesti, kunnes kuulet kaksi napsahdusta.
4. Paina "Seal"-painiketta. LED-valot syttyvät. Kun LED-valot sammuvat, sinetöinti on valmis.
5. Avaa laite painamalla vapautuspainiketta. 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. Paina molemmilla puolilla olevia salpoja alaspäin samanaikaisesti, kunnes kuulet kaksi napsahdusta.
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 vapautuspainikkeita kummallakin puolella ja ota sinetöidyt elintarvikkeet ulos laitteesta.

Huom.: Jos ruoka on kostea, valitse Moist-tila.

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. Varmista, että kansi on lukittu.
3. 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.
4. Irrota letku ensin säiliöstä ja sen jälkeen laitteesta.
5. 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 puhdistu laitetta hankaavilla aineilla, sillä ne voivat naarmuttaa laitteen pintaa.
- Pyyhi laitteen ulkopinta tarvittaessa mietoon saippuaveteen kostutetulla liinalla tai sienellä.
- Puhdistu 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 jäähdyttämistä 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 ryppyjen 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.: Ylikuumentamisen 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.

SÄILYVYSESIMERKKEJÄ

<i>Jääkaapissa (5 +/-3°C)</i>	<i>Ei tyhjiötä</i>	<i>Tyhjiö</i>
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

<i>Huonelämpötila (25 +/-2°C)</i>	<i>Ei tyhjiötä</i>	<i>Tyhjiö</i>
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

<i>Pakastimessa (-18 +/-2°C)</i>	<i>Ei tyhjiötä</i>	<i>Tyhjiö</i>
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:	50/60 Hz
Nimellisteho:	120 W
Sinetöinti-aika:	6–10 sekuntia
Tyhjiö-/sinetöinti-aika:	10–20 sekuntia
Tyhjiöintiteho:	-0,8 bar

TAKUU

Wilfa myöntää tälle tuotteelle viiden (5) vuoden takuun ostopäivämäärästä alkaen. Takuu kattaa valmistusvirheet ja takuuajana ilmenevät viat. Tuotteen ostokuitti toimii takuutodistuksena. Takuuasioissa tulee olla yhteydessä myymälään, josta tuote ostettiin.

Takuu koskee ainoastaan yksityiskäyttöön ostettuja ja yksityisessä kotikäytössä olleita tuotteita. Takuu ei ole voimassa, jos tuotetta on käytetty kaupallisesti. Takuu ei ole voimassa, jos tuotetta on käytetty väärin, huolimattomasti tai Wilfan antamien ohjeiden vastaisesti, tai jos tuotetta on muokattu tai korjattu valtuuttamattomalla tavalla. Takuu ei myöskään koske tuotteen normaalia kulumista, väärinkäyttöä, huollon tai ylläpidon puutetta, väärän sähköjännitteen käyttöä, eikä:

Tuotteen ylikuormittamista

Normaalin kulumisen piiriin kuuluvia osia

Säännöllisesti vaihdettavia osia, kuten suodatin, akku yms.

Näihin ohjeisiin voi tutustua myös verkkosivustollamme www.wilfa.com

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
Functions	9
Operating instruction	10
Care and cleaning	12
Helpful hints	12
Troubleshooting	13
Storage guide.....	14
Technical data.....	15

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:

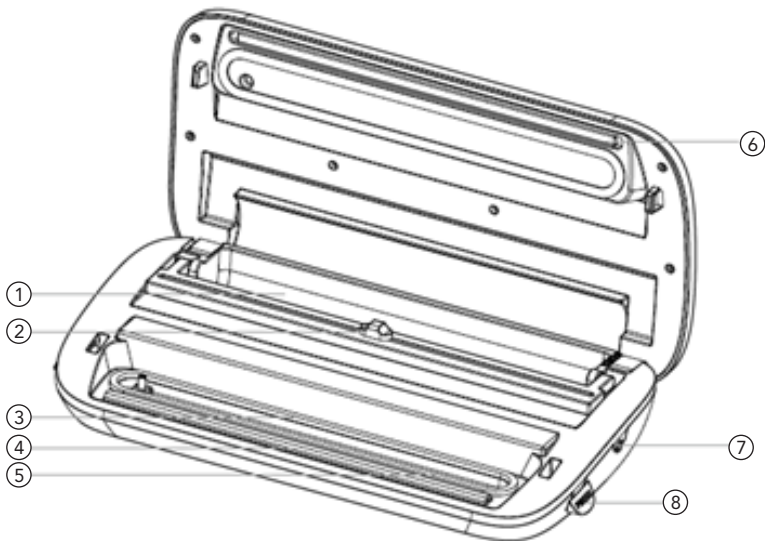
- To avoid possible illness, do not reuse bags, always use new bags.

IMPORTANT:

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

PRODUCT OVERVIEW

- ① Roll chamber
Chamber for putting the rolls.
- ② Cutter
Cut the bag to any size you want.
- ③ Gasket
To ensure the vacuum chamber will be without any air inside and prevent air leaking.
- ④ Rubber lip
Make seal flat.
- ⑤ Vacuum chamber
The bag must be placed within the vacuum chamber for vacuuming.
- ⑥ Sealing Bar
3mm width sealing bar make good seal.
- ⑦ 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.
- ⑧ Release button
Press this button, open the lid and take out the vacuum bag.



FUNCTIONS

"Vac/Seal" button

Press this button to vacuum and seal bag (intervals for 40 seconds is recommended each time).

"Seal" button

Press this button to seal bag (intervals for 40 seconds are recommended each time).

"Stop" button

Allow user to stop the process at any time.

"Food" button

It has two setting mode "Dry" and "Moist". The default mode is "Dry", when you press the button, it changes to "Moist" model.

You can choose the model according to the food type. "Moist" food needs longer sealing time than "Dry" food.

"Mode" button

It has two setting mode "Normal" and "Gentle". The default mode is "Normal". When the food is crumbly, you can press the button, then the vacuum mode is changed to "Gentle". You can manually control the degree of vacuum by pressing "Seal" button at any time, the food will be sealed automatically. (Note: if the power is interrupted, this setting will return to a preset standard mode).

"Canister" button

Press this button, the appliance begins to vacuum package from the canister until the process is completed.

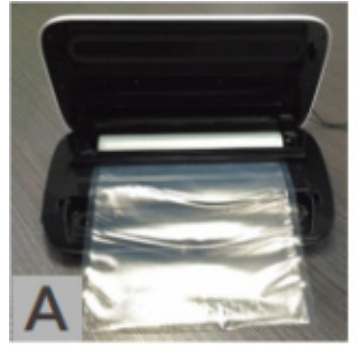
Please note that the rotary button should be in status for locking the cover when doing "canister" function. End user need to prepare the canister on their own.

"Marinade" button

Press this button, the appliance can marinate the food by vacuum cycles, you can get great flavor in shortest time. (Note: This function is used together with the canister)

OPERATING INSTRUCTION

1. Open the lid, pull out suitable length of roll, move the cutter from one side to the other side, then the required roll will come out (no need to cut if you use vacuum bags).



2. Put the opening side of the bags into the vacuum chamber, please be sure not cover the air suction hole.



3. Press down the lid with two hands, locking is done when you hear a sound, then vacuum can start.



4. After vacuum, press the release buttons on both sides, 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. Press down the latches of two sides at the same time until two click sounds heard.
4. Press the "Seal" button and the LED lights up, when the Led light disappears, the sealing is done.
5. Press release button 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. Press down the latches of two sides at the same time until two click sounds heard.
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 at two sides, then take out the sealed items.

Note: If the food is wet, please choose Moist mode to make the sealing better.

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. Make sure the rotary button is in status as locking the cover.
3. Press „Canister“ button, it begins to vacuum the air from the canister and created tight seal. You can press "Stop" button to stop it from working any time. When the vacuuming process is completed, the appliance will automatically stop.
4. Unplug the hose from the canister first, then unplug it from the appliance.
5. 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:

- 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 the 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:	120W
Sealing Time:	6-10 Seconds
VAC/Sealing Time:	10-20 Seconds
Vacuum Power:	-0.8 bar

GUARANTEE

Wilfa issues a 5 years guarantee on this product from the day purchase is done. Guarantee covers production failure or defects that arise during guarantee period. Buying receipt of the product is proof of guarantee. When claiming guarantee, the shop where the product is bought is to be contacted.

Guarantee is valid only for products that is bought and used in private household. Guarantee is not valid if the product is used commercially. Guarantee is not valid if the product is misused, used by negligence, if not following instructions given by Wilfa, if modified or if unauthorized reparation is done. Guarantee is also not valid for normal wear of the product, misuse, lack of maintenance, use of wrong electrical voltage or:

- Overloading of product
- Parts which is normally worn
- Filter, battery or other parts you can expect being replaced regularly

These instructions are also available at our website www.wilfa.com



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
Nydalsveien 24
0484 Oslo
Norge

[wilfa.com](http://www.wilfa.com)



in homes since 1948

VS-0824S_20_03_A

AS WILFA
Nydalsveien 24
0484 Oslo
Norge

wilfa.com