



EN - English  
SV - Svenska  
DA - Danske  
NO - Norsk  
FI - Suomi

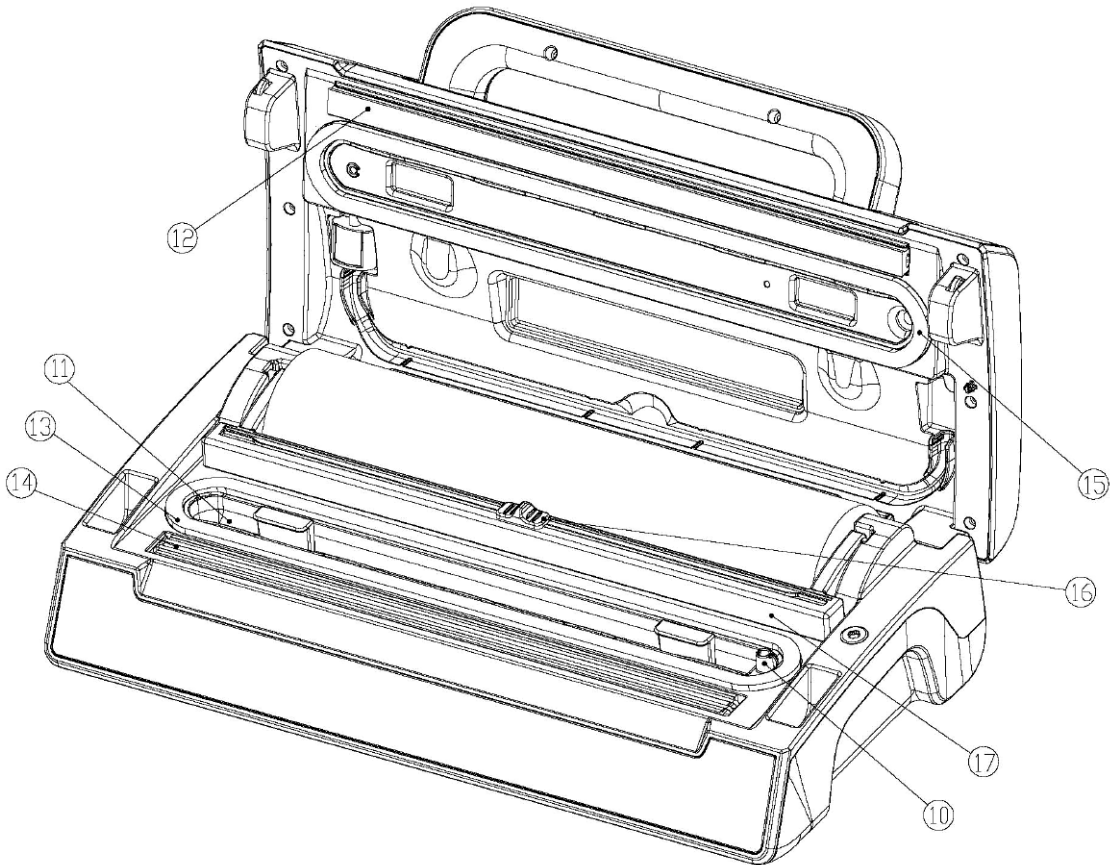
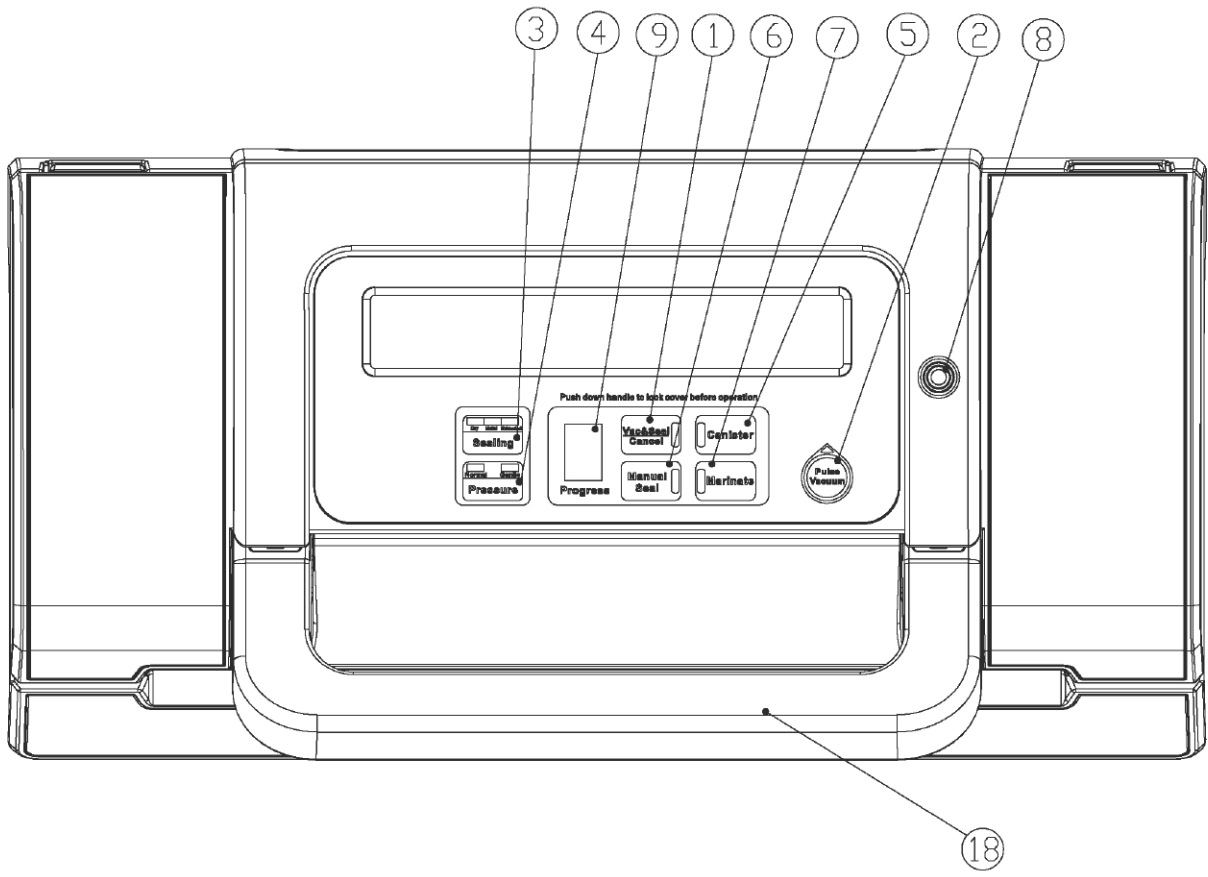
Read this Manual carefully before use

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- EN
1. Carefully read all instructions before using this appliance and save for future reference.
  2. Before plugging cord into wall outlet, or disconnecting, make sure that the cover of the machine is in unlocked condition, and unplug from outlet when not in use or before cleaning.
  3. This appliance is not a toy, when used by or near children, close attention is necessary, and store this appliance to a safe place, out of the reach of children.
  4. Do not use any bags or attachments not recommended or appointed, and don't use this appliance for other purpose except its intended use.
  5. Stop using the machine immediately if the cord is damaged, contact an authorized service center to have it repaired.
  6. Do not contact the hot sealing element located on edge of the top housing of this machine. It is hot and may cause injury.
  7. Do not try to repair this appliance by yourself.
  8. Don't use the appliance if it has been dropped or appear to be damaged.
  9. Avoid doing the following: pull or carry the appliance by the cord, use cord as a handle, close the lid on cord or pull cord around sharp edges or corners.
  10. Do not operate appliance if the cord or plug is wet.
  11. Keep away from hot gas, heated oven, electric burner or any other hot surfaces.
  12. Do not use this appliance on wet or hot surface or near a heat source.
  13. It's recommended not to use an extension cord with this unit. However, if one is used, it must have a rating equal to or exceeding the rating of this appliance.
  14. When disconnect, to avoid any injury, please unplug by grasp the plug, not the cord.
  15. Before plugging appliance in or operating, make sure your hands are dry.
  16. When the appliance is "ON" or in working position it should be placed on a stable surface, such as table or counter.
  17. There is no need to use any lubricant, such as lubricating oils or water, on this appliance.
  18. Do not immerse any part of this appliance, power cord or plug in water or any other liquid.
  19. Do not use this appliance outdoors or on a wet surface, it's recommended for household, indoor use only.
  20. This appliance can't 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.
  21. Children (0-12) should be supervised to ensure that they don't play with the appliance.
  22. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons to avoid a hazard.
  23. Cleaning and user maintenance shall not be made by children (0-12) without supervision.
  24. For household use only.
  25. Save these instructions.

**NOTE:** Do not remove brown sealing tape



1. **Vac & Seal / Cancel:** This button has two functions depending on the machine status;
  - a) At stand-by condition, it starts the automatic operation of vacuuming the bag and then automatically seals the bag when vacuum is complete;
  - b) At working (vacuuming or sealing operations) condition, it stops the machine.
2. **Pulse vacuum:** When this key is pressed, a vacuum is generated by pulsation. Air suction begins when the key is pressed and stops when the key is released.
3. **Sealing time:** Three setting for choosing the best bag sealing time. (Default setting is Normal setting for dry bags and shorter sealing time)
  - a) Dry button: for dry bags and items without moisture, with a shorter heat sealing time.
  - b) Moist button: for wet bags or foods with a little moisture, with a moist heat sealing time.
  - c) Extended button: for wet bags or foods with very moisture, with an extended heat sealing time.
4. **Pressure:** Two buttons for choice of different vacuum pressure. (Default setting is normal and high vacuum pressure)
  - a) Normal button: for regular items storage in normal vacuum pressure.
  - b) Gentle button: for soft or easily crushable items storage where less vacuum pressure is desired.
5. **Canister:** To start vacuuming for canisters, jar lids, wine stoppers or other accessories through a hose.
6. **Manual Seal:** This button provides two functions:
  - a) To seal the open end of a bag without vacuuming air suction, used to make a bag from a bag roll.
  - b) When the automatic “Vacuum & seal” function is in operation, this button stops the motor pump and immediately starts to seal the bag so that less vacuum pressure inside the bag can be controlled by the operator to avoid crushing for delicate items.
7. **Marinate:** Press to marinate food in a marinating bowl. Press this key and the specific marinating cycle begins.
8. **Hose port:** To insert the hose for canister and wine stopper before “marinate” or “canister” operations.
9. **Progress:** This screen is the numeric display apparatus and provides two functions;
  - a) Show the progress of vacuuming.
  - b) Shows that the device is on and the lid is closed. When the LED winks, please wait until normal light, then you can start next operation.
10. **Air intake:** Air intake connects with vacuum chamber and pump. Do not cover this intake when placing bag for Vacuum & Seal operations.
11. **Vacuum chamber:** Position the open end of the bag inside the chamber, draws air out of bag and catches any liquid overflow from the bag.
12. **Sealing strip:** Place the bag to be sealed over this strip. Clean and dry or replace it when distorted or broken.
13. **Lower gasket:** Keep air away by forming vacuum chamber with upper gasket in the vacuum chamber. Clean and dry or replace it when it is distorted or broken.

14. **Sealing element:** Teflon-coated heating element which is hot and seals the bag.
15. **Upper gasket:** Keep air away by forming vacuum chamber with lower gasket. Clean and dry or replace it when distorted or broken.
16. **Bag Cutter:** Press and slide in one direction or another to cut bags to a desired size.
17. **Cutter rack:** Support the cutter to slide along
18. **Front handle:** Press down to lock the cover, and rock to open the cover.

## Operating instructions

### Making a bag with bag roll

1. Open the top cover. (Fig.1)
2. Make sure the bag cutter is on one end of the cutter rack, then put the cutter rack to the back. (Fig.2)
3. Pull out the bag to the suitable length you want. (Fig.3)
4. Put down the cutter rack and make sure it is on the right place of the bags, then slide the cutter from one end to the other end to cut the bag. (Fig.4)

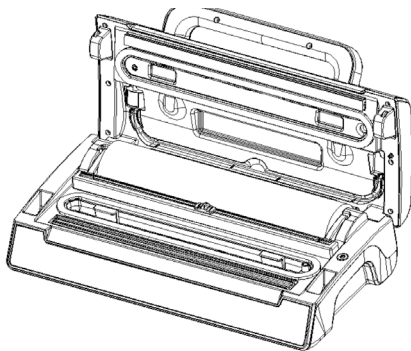


Fig. 1

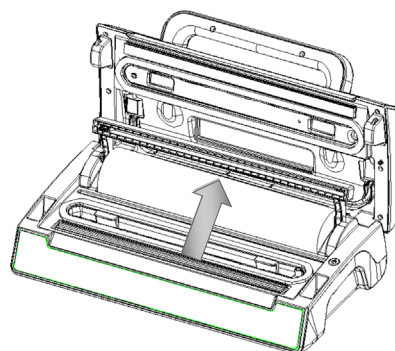


Fig. 2

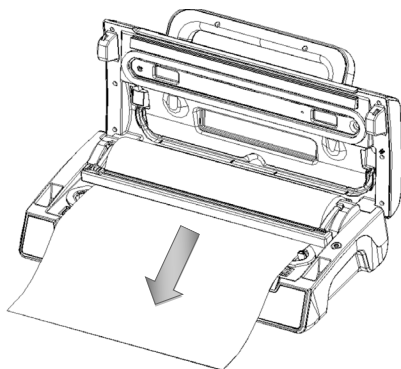


Fig. 3

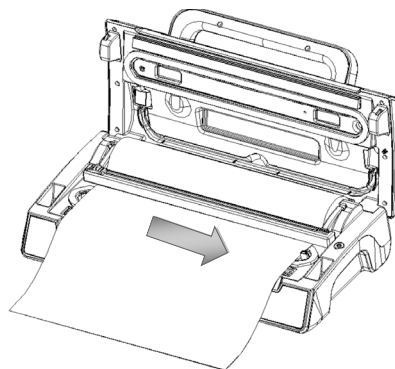


Fig. 4

5. Put one end of the bag on top of the sealing element into the bag fixture. (Fig.5)
6. Close the top cover and press tightly till you hear it click in place on both sides. (Fig.6)
7. Press "Manual Seal" button to start sealing the bags. (Fig.7)
8. Press the handle to open the cover and take the bag out of the machine, the bag is finished and ready to be used. (Fig.8)

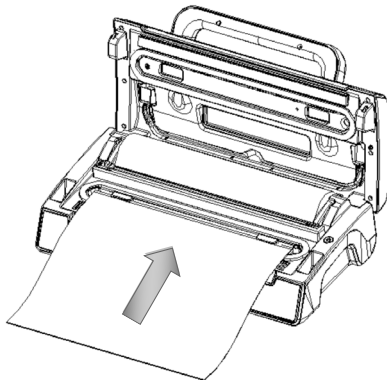


Fig. 5

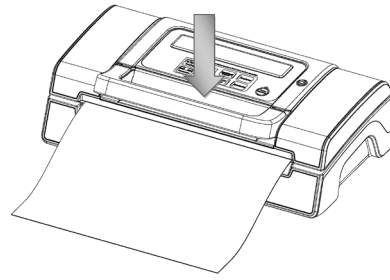


Fig. 6

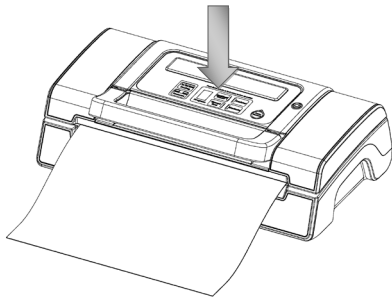


Fig. 7

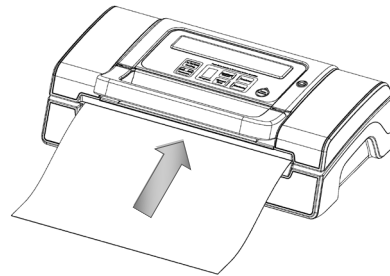


Fig. 8

### Vacuum packaging with a bag

1. Put the items inside the bag.
2. Clean and straighten the open end of the bag, make sure there are no dust, wrinkle or ripples.
3. Place the open end of the bag within the vacuum chamber area. Make sure the air intake is not covered by the bag. (Fig. 1)
4. Put the top cover down and press front handle to lock the top cover. (Fig.2)
5. Check the LED status of “Vac & Seal” and the “sealing time” to confirm sealing time depending on the moisture status of packed items (extended/moist/dry) and desired vacuum pressure (Normal/Gentle) according to the type of food.
6. Then press “Vac & Seal” button, the unit start to vacuum and will seal the bag automatically. (Fig 3)

**NOTE:** This product provides very high vacuum pressure during vacuum packaging with a bag, to avoid crushing of the delicate item by the high vacuum pressure, observe the status of the vacuum pressure inside the bag and switch the “MANUAL SEAL” button immediately when the desired vacuum pressure is achieved. The pump will stop and change to heat-seal the bag.

7. The vacuum packaging is done. Rock the handle to open the cover and take out the packed bags. (Fig. 4)

- NOTE:**
- For best sealing effect, it is better to let the appliance cool down for 1 minute before using it again. Wipe out any excess liquid or food residue in the vacuum chamber after each bag packaged.
  - Do not seal one after another continuously to avoid overheating the sealing element. The machine will reject if the “seal” button is activated within 15 seconds of the last activation.
  - Your appliance can work only on the specific vacuum bags. Do not attempt to use other bags not intended for vacuum packaging.
  - Cut the bag straight across with scissors to open a sealed bag.

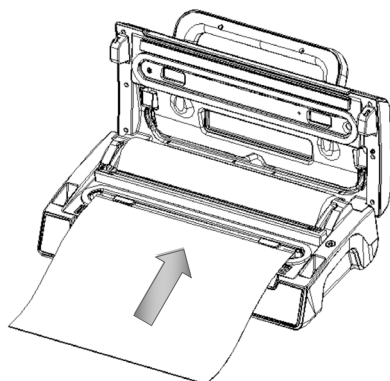


Fig. 1

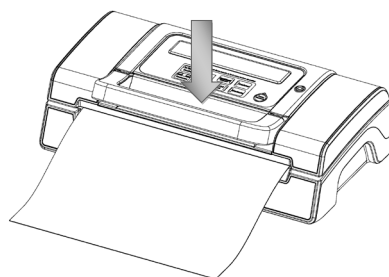


Fig. 2

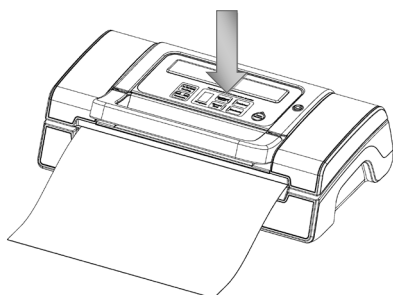


Fig. 3

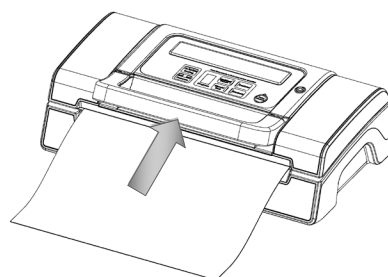


Fig. 4

**Vacuum packaging with a bag using Pulse Vacuum**

1. Press Pulse Vacuum button, the unit start to vacuum the bag, observe the status of the vacuum pressure inside the bag. Stop pressing the Pulse Vacuum button immediately when the desired vacuum pressure is achieved. (Fig. 1)
2. Press the Manual Seal button when the Vacuuming have been completed, the unit start to seal the bag automatically. (Fig.2)

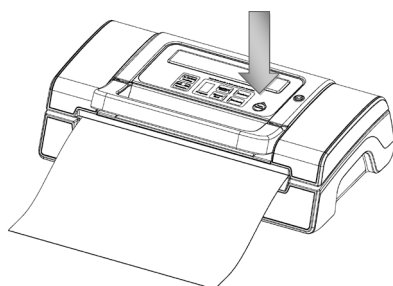


Fig. 1

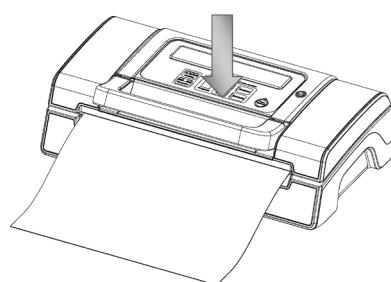


Fig. 2

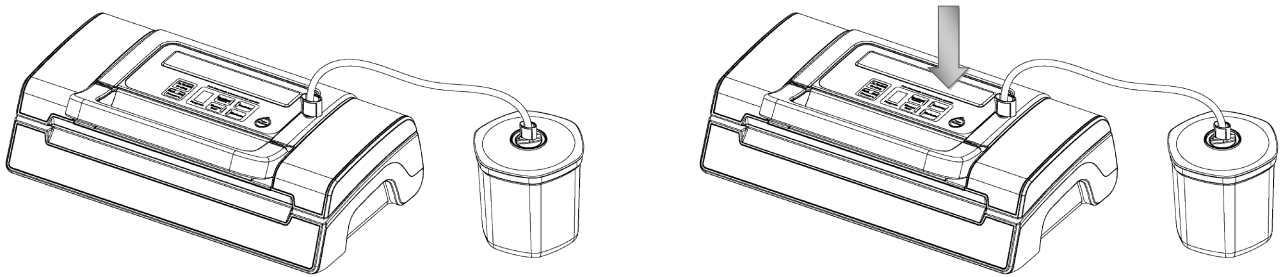
**Vacuum package in a Canister & Vacuum Bowl**

1. Wipe canister cover, canister base and ensure they are clean and dry.
2. Put the items into the canister and do not fill up too full so that the cover can be in good contact with the canister bowl rim. Clean the cover rim of the canister and bottom seal gasket of the canister cover.
3. Insert one end of the hose into the air intake and another end of the hose into the center hole of the canister cover. (Fig. 1)
4. Check the LED status of “Vac & Seal” and make sure it is in “Normal” setting.
5. Press the canister button to start vacuuming. (Fig. 2) To ensure there is no air leaking between the cover and the canister, use your hand to push down the cover at the beginning of the vacuuming work. The machine will stop automatically when enough vacuum pressure is achieved.

6. Take out the hose tube from the canister or bowl immediately first after the job is completed.

**NOTE:** When moist food is under vacuuming, moisture will be stored in adaptor. Remember to clean up the adaptor if there is water before vacuuming.

EN



### Open Canister after vacuum packaging

1. To open the canister, you need to press the “Release “button on the canister cover.

**NOTE:**

- At the beginning of the vacuum packaging in a canister or a vacuum bowl, slightly press down the cover or on the hose adaptor to ensure no loose of the hose and to avoid air leaking through the gap between the cover and the canister top rim for a few seconds.
- To test vacuum, simply tug on the cover, it shall not move.

### Marinate food with a Marinate Bowl

This function reduces the amount of time required to marinate food through 5 cycles, which alternate the suction and release of air inside the container.

1. Fill the container and connect it to the machine as described above.
2. Set the machine vacuum power according to the food being marinated.
3. Hook the lid onto the base of the machine by lowering the lock handle.
4. Press the “Marinate” key: the “PROGRESS” display will show the number 9 and the first air suction and release cycle will begin. The progress display will indicate the progress of the marinating cycle. Wait until the display reads “0” and the light turns off. The quick marinate process is completed.
5. Remove the tube from the container and the machine.
6. The machine can be stopped at any time by pressing “Automatic/stop”.
7. If the marinate process needs to be repeated, the air will need to be released from the container before reconnecting it to the machine.

**Note:**

- At the beginning of the vacuum packaging in a canister, slightly press down the canister cover or on the hose adaptor to ensure no loose of the hose and to avoid air leaking through the gap between the cover and the canister top rim for a few seconds.
- To test vacuum, simply tug on the cover. It shall not move.
- Do not press any button to interfere with the whole process.



## Cord storage box

1. Put the power cord into the storage box when not use the machine which is in the back of the machine. Do not wrap the cord around the appliance.



EN

## Cleaning and Maintenance

### Vacuum sealer

1. Always unplug the unit before cleaning.
2. Do not immerse in water or any other liquid.
3. Avoid using abrasive products or material to clean the unit, for they will scratch the surface.
4. Use a mild dishwashing soap and a warm, damp cloth to wipe away food residue or around components.
5. Dry thoroughly before using again.

**Note:** The foam gaskets around the vacuum chamber should be dried thoroughly before re-assembling, when re-assembling, is careful to prevent any damage, and assemble as original position to ensure no vacuum leaking.

### Vacuum bags

1. Wash bags in warm water with a mild dishwashing soap.
2. When wash bags in dishwasher, turn bags inside out and spread them over top rack of dishwasher, so entire surface is exposed to the washing water.
3. Dry thoroughly before reusing.

**IMPORTANT:** To avoid possible illness, do not reuse bags after storing raw meats, raw fish or greasy foods. Do not reuse bags that have been microwaved or boiled.

### Accessories

Washing all vacuum accessories in warm water with a mild dishwashing soap, do not immerse cover in water.

1. Canister bases (not lids) are top rack dishwasher safe. But canister cover should be wiping down with a damp cloth.
2. Ensure the accessories to be dry thoroughly before reusing.
3. Canister and cover is not allowed to use in microwave or freezer.

### Storing Your Vacuum Sealer

- Keep the unit in a flat and safe place, out of the reach of children.
- Make sure the lid of appliance is unlocked when not in use and in storage. Keep the cover locked will distort the foam gaskets causing leaking.

## Trouble shooting

### If the vacuum sealer is vacuum sealed and cannot be opened:

1. Remove if a Hose tube is connected to the Hose port.
2. Press the Hose port pin with a small object for the vacuum to release.

### EN Nothing happens when I try to vacuum package:

1. Check power cord to see if it is firmly plugged into electrical outlet.
2. Check switch to see if it's setting is "o".
3. Examine power cord for any damages.
4. See if electrical outlet is operative by plugging in another appliance.
5. Twist the Fuse Cap off, then look at the clear tube to see if the Fuse is darkened. If the fuse is darkened, it will need to be replaced with a standard 10-amp Buss Fuse.
6. If your appliance has a mode switch, make sure it is set to the correct mode. Refer to the above operating instructions
7. Make sure bag is placed correctly inside Vacuum chamber and beneath the air intake.

### Air is not removed from the bag completely:

1. To seal properly, open end of bag should be resting entirely inside vacuum chamber area.
2. Check sealing strip and the foam gasket beneath the lid for debris and position. Make sure no breaking or distortion of the foam seal gaskets on both the cover and on the base around the vacuum chamber. Wipe clean and smooth them back into place.
3. Vacuum bag may have a leak. To test, seal the bag with some air in it, submerge in water, and apply pressure. Bubbles indicate a leak. Reseal or use another bag.
4. Uses only the specific vacuum bag with vacuum channels provided by the manufacturer.
5. Leaks along the seal which can be caused by wrinkles, debris crumbs, grease or liquids. Reopen bag, wipe the top inside of the bag and smooth it out along the sealing strip before resealing.

### The machine does not turn to seal after vacuuming:

1. There is a vacuum pressure sensor built in this machine. The machine will not turn to seal automatically if the vacuum pressure inside the bag is not able to reach to the predetermined vacuum pressure. Check sealing strip and the foam gasket beneath the lid for debris and correct position. Wipe clean and smooth them back into place, and try again.
2. Make sure no breaking or distortion of the foam seal gaskets on both the cover and on the base around the vacuum chamber. Take it out from the groove, wash and dry it thoroughly; or replace with a new foam gasket.
3. Vacuum bag may have a leak. To test, seal the bag with some air in it, submerge in water, and apply pressure. Bubbles indicate a leak. Re-seal or use another bag.
4. Leaks along the seal which can be caused by wrinkles, debris crumbs, grease or liquids from the bag. Reopen bag, wipe the top inside of the bag and smooth it out along the sealing strip before re-sealing.

### Air has re-entered into the bag after being sealed:

1. Leaks along the seal which can be caused by wrinkles, debris crumbs, grease or liquids. Reopen bag, wipe the top inside of the bag and smooth it out along the sealing strip before re-sealing.
2. The release of natural gases or fermentation from foods (such as fresh fruits and vegetables) may occur. Open bag, if you think food has begun to spoil, and discard food. Lack of refrigerator or fluctuating temperatures in the refrigerator can cause food to spoil. If the food which is not spoil. Consume food immediately.
3. Check the bag for a puncture or hole which may have released the vacuum. Do not vacuum packaging hard items with sharp points (like bones or cracks of nut shell). Cushion sharp edges in the contents of the bag with paper towels.

**The bag melts:**

- Should sealing strip or sealing element be overheat and melt the bag, it may be necessary to lift the lid and allow sealing strip or heating element to cool for a few minutes.

**The canister will not vacuum:**

- Make sure the adaptor was well connected both to the appliance and the canister firmly.
- Check if the knob of the canister was on the position of "seal".
- Press the lids OR on the hose adaptor at the very beginning of vacuuming to avoid leaking from the cover seal.
- Check if there are significant damages or smashes, if yes, change it for a new one.
- Check the function of the vacuum sealer.
- Make sure the rim of the canister is clean enough. If all the above situations are excluded, please contact with the appointed service agency.

**Storage guide**

In the fridge (5±2°C)	No vacuum	Vacuum
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/Semi 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

Room Temp. (25 ± 2°C)	No vacuum	Vacuum
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

In the Freezer (-18±2°C)	No vacuum	Vacuum
Meat	4-6 months	15-20 months
Fish	3-4 months	10-12 months
Vegetables	8-10 months	8-24 months

**Warranty**

Champion Nordic guarantees that this product is free from manufacturing defects in terms of materials and workmanship during a period of 2 years in Sweden, Norway, Denmark and Finland. This warranty period begins on the day the product is purchased or delivered. Champion Nordic has no obligation to repair or replace products that are not accompanied by a valid proof of purchase. This warranty applies only to products purchased and used for home use and does not cover damage resulting from abuse, failure to comply with the instructions from Champion Nordic, cases in which the product has been modified or subjected to unauthorized repair, improper packaging on the part of the owner, normal wear and tear, or improper handling on the part of a transport company.

**Correct Disposal of this product**

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.



Champion ©  
Makadamgatan 14 | 254 64 Helsingborg | Sweden  
info@champion.se

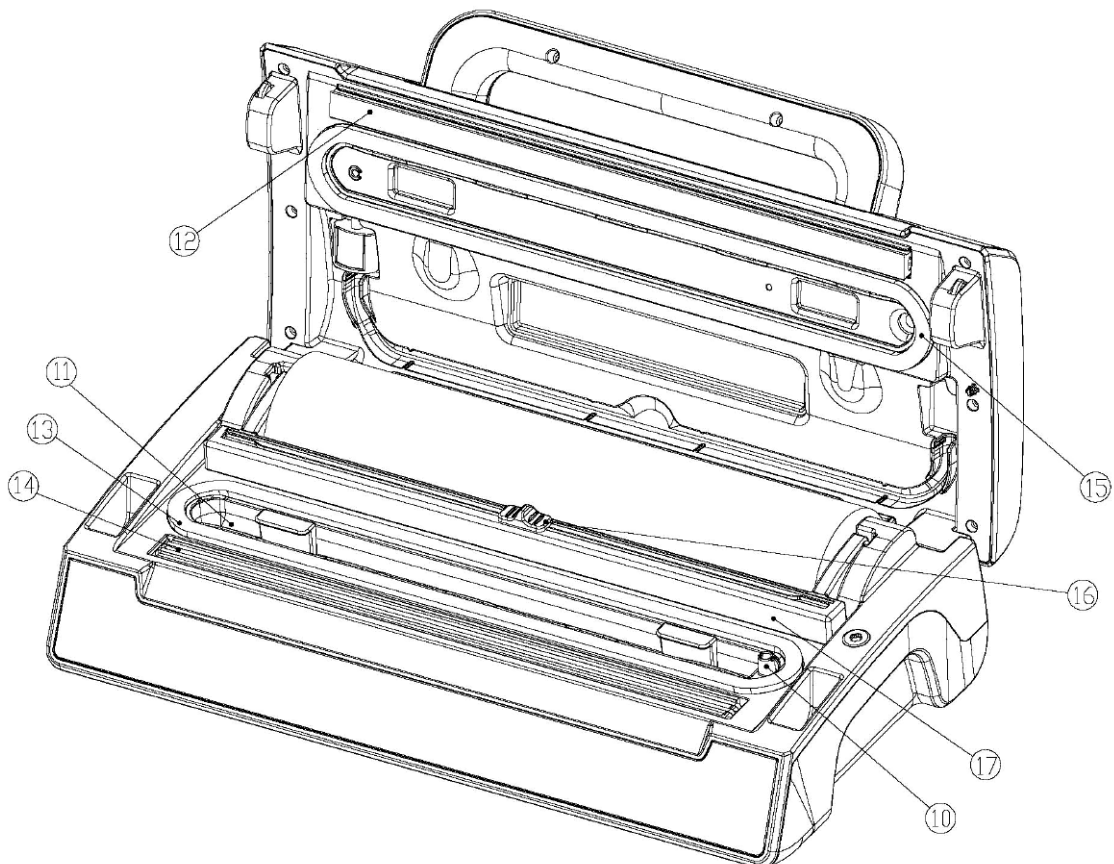
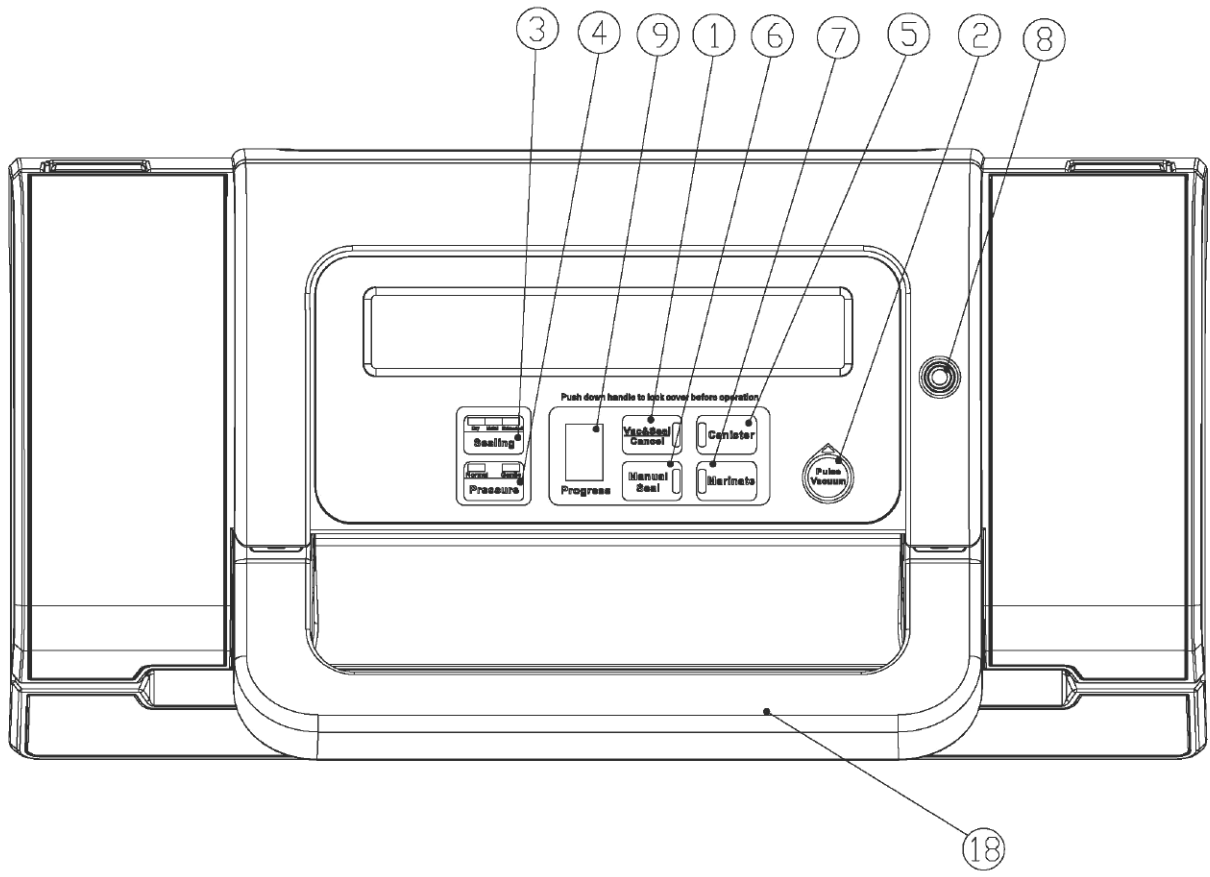


## VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

När denna apparat används ska säkerhetsföreskrifter alltid följas, inklusive följande:

1. Läs noggrant instruktionerna innan denna apparat används och spara dem för framtida referens.
2. Innan strömsladden kopplas i ett strömuttag eller kopplas ur, säkerställ att maskinens skydd är i låst läge och koppla ur även när den inte används eller innan rengöring.
3. Denna apparat är ingen leksak och när den används av eller i närheten av barn är det nödvändigt med noggrann uppmärksamhet – apparaten ska också förvaras på ett säkert ställe utom räckhåll för barn.
4. Använd inte några påsar eller tillbehör som inte är rekommenderade eller anpassade och använd inte apparaten till någon annat än dess avsedda användningsområde.
5. Sluta använda apparaten med en gång om sladden är skadad och kontakta ett auktoriserat servicecenter för att få den reparerad.
6. Rör ej den varma försegling som är på kanten av maskinens övre del. Den är varm och kan orsaka skada.
7. Försök inte reparera denna apparat själv.
8. Använd inte apparaten om den har blivit tappad eller verkar vara skadad.
9. Undvik att göra följande: dra eller bära apparaten i sladden, använda sladden som ett handtag, klämma sladden i locket eller dra sladden runt vassa kanter eller hörn.
10. Använd inte apparaten om sladden eller kontakten är våt.
11. Håll borta från varm gas, uppvärmd ugn, elektriska brännare eller andra varma ytor.
12. Använd inte denna apparat på våta eller varma ytor eller nära en värmekälla.
13. Det rekommenderas att inte använda en förlängningsladd med denna enhet. Men om en används måste den ha en styrka som överensstämmer eller överstiger apparatens.
14. När apparaten ska kopplas ur vänligen dra i kontakten och inte sladden för att undvika skada.
15. Innan apparaten kopplas in eller används, se till att dina händer är torra.
16. När apparaten är "PÅ" eller i användningsposition bör den placeras på en stabil yta så som ett bord eller en arbetsbänk.
17. Det finns inget behov av att använda några smörjmedel, så som smörjande oljor eller vatten, med denna apparat.
18. Sänk inte ned någon del av denna apparat, strömsladd eller kontakt i vatten eller någon annan vätska.
19. Använd inte denna apparat utomhus eller på en våt yta, den bör endast användas för hemmabruk inomhus.
20. Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller brist på erfarenhet och kunskap om de har blivit bevakade och instruerade i hur man använder apparaten på ett säkert sätt och om de förstår riskerna som finns.
21. Barn (0-12) bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
22. Om elkabeln är skadad måste den ersättas av tillverkaren, deras serviceombud eller liknande kvalificerad personal för att undvika skada.
23. Rengöring och underhåll ska inte utföras av barn (0-12) utan övervakning.
24. För hushållsbruk endast.
25. Spara denna manual.

**OBS:** Avlägsna inte den bruna förseglingstejpen



1. **Vac & Seal / Cancel:** Denna knapp har två funktioner beroende på maskinens status;
  - a) vid standby-läge startar den automatiskt vakuumpackning av påsen för att sedan automatiskt försegla påsen när vakuumfunktionen är slutförd;
  - b) vid arbete (då den vakuumpackar eller förseglar) stoppar den maskinen.
2. **Pulse vacuum:** När denna knapp trycks ner skapas ett vakuum genom pulserande luftsug som börjar när knappen trycks ner och slutar när den släpps.
3. **Sealing time:** Det finns tre inställningar för att få bästa förseglingstid av påsen. (Standardinställningen är Normal för torra påsar och kortare förseglingstid)
  - a) Dry: för torra påsar och innehåll utan fukt med en kortare värmeförseglingstid.
  - b) Moist: för våta påsar eller innehåll med lite fukt med en värmeförseglingstid för fukt.
  - c) Extended: för våta påsar eller mat med väldigt mycket fukt med en förlängd värmeförseglingstid.
4. **Pressure:** Två knappar för att välja olika vakuumtryck. (Standardinställningen är normal och högt vakuumtryck)
  - a) Normal: för förvaring av standardinnehåll med normalt vakuumtryck.
  - b) Gentle: för mjukt eller ömtåligt innehåll då mindre vakuumtryck önskas.
5. **Canister:** För att starta vakuumpackning av behållare, burkar, vinflaskor och andra liknande tillbehör genom en slang.
6. **Manual Seal:** Denna knapp har två funktioner:
  - a) För att försegla den öppna delen av en påse utan vakuumsug, detta används för att göra en påse av en rulle med påsar.
  - b) När den automatiska funktionen "Vac & Seal" används stoppar denna knapp motorpumpen och försegling av påsen sätts omedelbart igång så att det blir mindre vakuumtryck inuti påsen för att hindra att känsligt innehåll blir krossat.
7. **Marinate:** Tryck på denna knapp för att marinera mat i en marineringssskål. Tryck på denna knapp för att starta marineringsprocessen.
8. **Ingång för slang:** För att koppla in slang som används av funktionerna "marinate" och "canister" för att försegla till exempel behållare och vinflaskor.
9. **Progress:** Detta är nummerdisplayen som har två funktioner;
  - a) visar hur långt vakuumprocessen har kommit.
  - b) visar att enheten är på och att locket är stängt. När LED-lampan blinkar, vänligen vänta tills den slutar då det visar att apparaten är klar att använda.
10. **Luftintag:** Luftintaget är kopplat till vakuumkammaren och pump. Täck inte över detta intag när du placerar påse för "Vac & Seal"-funktionen.
11. **Vakuumkammare:** Placera den öppna änden av påsen inuti kammaren, luft sugts sedan ut ur påsen och överflödigt vätska fångas upp.
12. **Förseglingsremsa:** Placera påsen över denna remsa för att försegla den. Rengör och torka av eller ersätt när den är utsliten eller sönder.
13. **Lägre packning:** Håller luft borta genom att forma ett vakuum med den övre packningen i vakuumkammaren. Rengör och torka av eller ersätt när den är utsliten eller sönder.

14. **Förseglingsdel:** Teflonbelagd förseglingsdel som är varm och som förseglar påsen.
15. **Övre packning:** Håller luft borta genom att forma ett vakuum med den lägre packningen. Rengör och torka eller ersätt när den är utsliten eller sönder.
16. **Delare för påsar:** Tryck och dra i en av riktningarna för att skära påsar till önskad storlek.
17. **Ställning för delning:** Ställning som delaren flyttar sig längs.
18. **Handtag fram:** Tryck ner för att låsa skydd och lyft för att öppna skyddet.

## Instruktioner för användning

### Göra en påse från rulle med påsar

1. Öppna övre skyddet. (Fig.1)
2. Säkerställ att delaren till påsarna är på ena änden av ställningen och sätt den sedan bakerst. (Fig.2)
3. Dra ut påsen så lång som du vill ha den. (Fig.3)
4. Ta sedan ner ställningen och säkerställ att påsen ligger på rätt plats, dra sedan delaren från den ena sidan till den andra för att skära av påsen. (Fig.4)

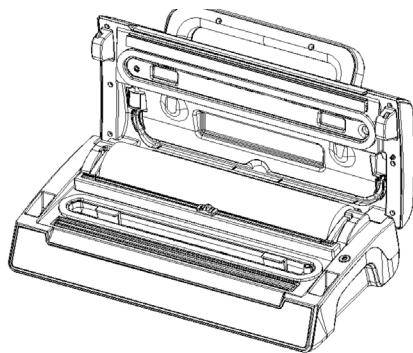


Fig. 1

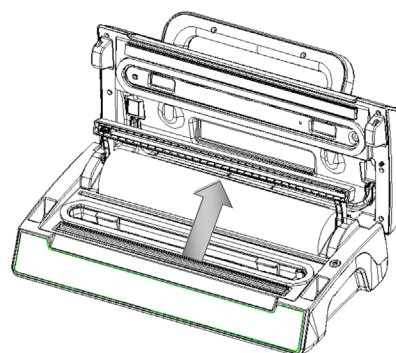


Fig. 2

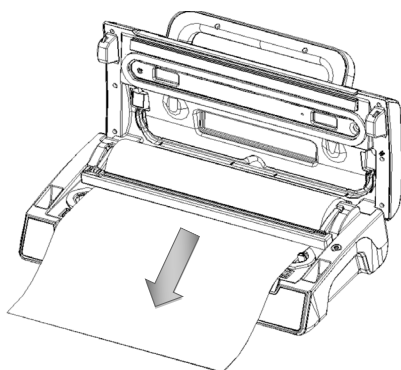


Fig. 3

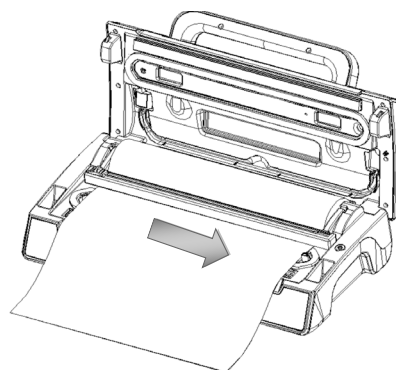


Fig. 4

5. Ta ena änden av påsen och lägg på förseglingsdelen. (Fig.5)
6. Stäng övre skyddet och tryck ordentligt tills du hör att den klickar på plats på bägge sidor. (Fig.6)
7. Tryck på knappen för "Manual Seal" för att börja försegla påsarna. (Fig.7)
8. Tryck på handtaget för att öppna skyddet och ta påsen ut ur maskinen, påsen är klar och redo att användas. (Fig.8)

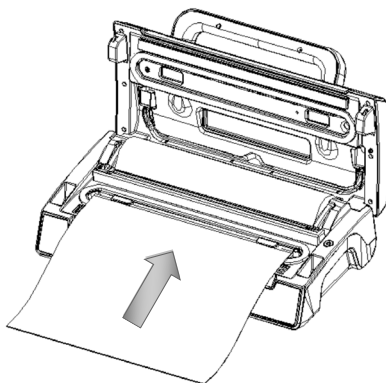


Fig. 5

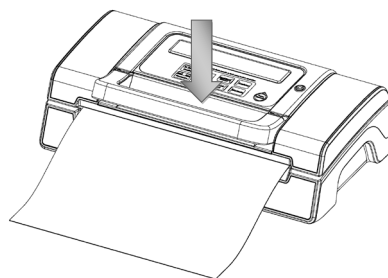


Fig. 6

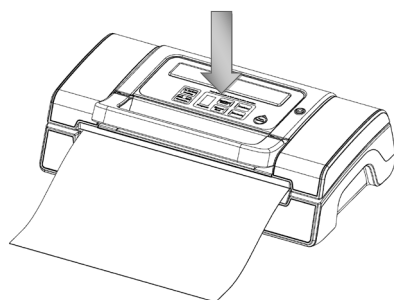


Fig. 7

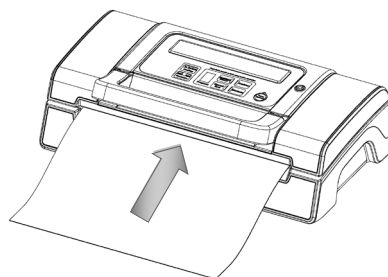


Fig. 8

### Vakuumförpackning med en påse

1. Lägg det som ska packas inuti påsen.
2. Rengör och räta ut den öppna änden av påsen och se till att det inte är damm i den eller att den är skrynklig eller skadad.
3. Placera den öppna änden av påsen inuti vakuumkammaren. Se till att luftintaget inte är övertäckt av påsen. (Fig. 1)
4. Ta ner övre skyddet och tryck på det främre handtaget för att låsa det övre skyddet. (Fig.2)
5. Kolla LED-status på "Vac & Seal" och "Sealing time" för att bekräfta att rätt förseglingstid har valts beroende på hur fuktigt innehållet är (förlängd/fuktigt/torr) och vilket vakuumtryck som önskas (Normal/Gentle) beroende på typen av mat.
6. Tryck sedan på knappen "Vac & Seal", enheten börjar då vakuumpacka och kommer försegla påsen automatiskt. (Fig 3)

**OBS:** Denna produkt uppnår väldigt högt vakuumtryck vid vakuumförpackning med påse så för att undvika att ömtåligt innehåll krossas av det höga vakuumtrycket följ med på vakuumtrycket inuti påsen och tryck genast på knappen "Manual Seal" när önskat tryck är uppnått. Pumpen kommer stoppa och gå vidare till att värmeförsegla påsen.

7. Vakuumförpackningen är färdig. Lyft handtaget för att öppna skyddet och ta ut de färdigpackade påsarna. (Fig. 4)

### OBS:

- För bästa förseglingseffekt är det bättre att låta apparaten kylas ner i 1 minut innan den används igen. Torka bort överflödigt vätska och matrester i vakuumkammaren efter att varje påse har packats.
- Försegla inte påsar med för tätt mellanrum för att undvika att förseglingssdelen blir överhettad. Apparaten kommer inte att fungera om knappen "försegling" trycks ner inom 15 sekunder av den senaste användningen.
- Apparaten fungerar endast med speciella vakuumpåsar. Försök inte att använda påsar som inte är gjorda för vakuumförpackning.
- Klipp upp med sax för att öppna en förseglad påse.



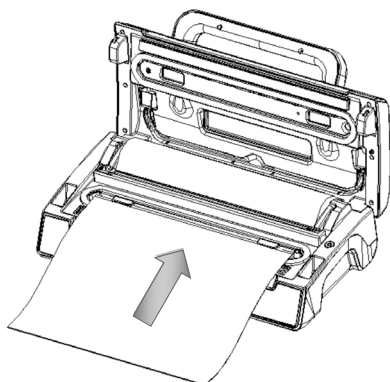


Fig. 1

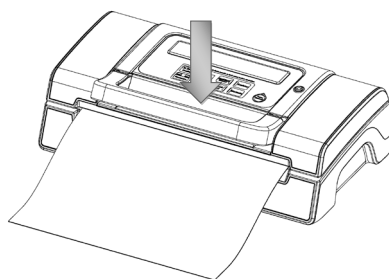


Fig. 2

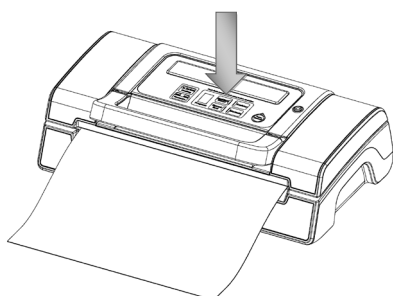


Fig. 3

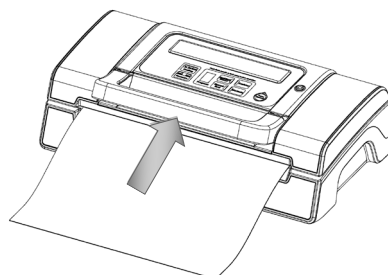


Fig. 4

### Vakuutförpackning av påse med Pulsfunktion

1. Tryck på knappen "Puls-vacuum" för att enheten ska börja vakuutförpacka påsen, observera vakuumtrycket inuti påsen. Släpp knappen omedelbart när det önskade trycket är uppnått. (Fig 1)
2. Tryck på knappen "Manual Seal" när vakuutförpackningen är slutförd, enheten börjar då försegla påsen automatiskt. (Fig.2)

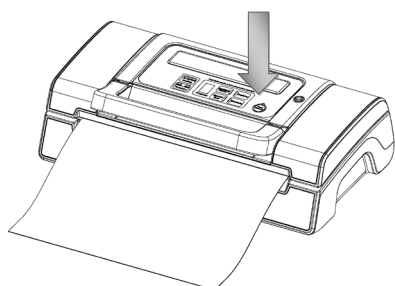


Fig. 1

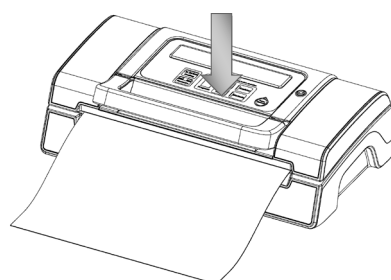


Fig. 2

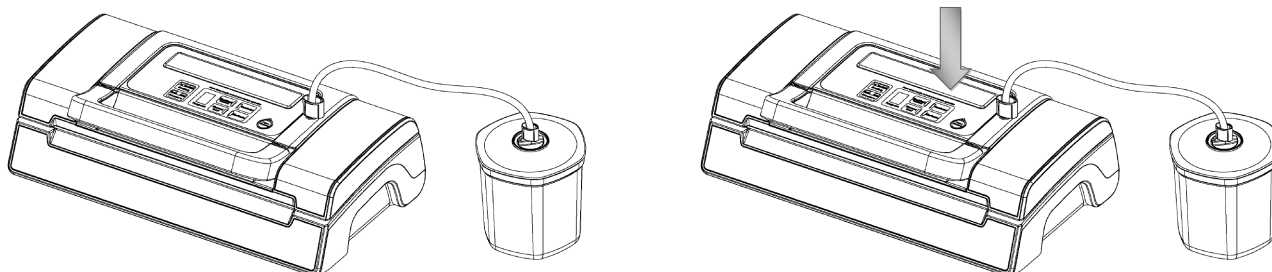
### Vakuutförpackning - Behållare & Vakuumskål

1. Torka av lock till behållare, undersida av behållare och säkerställ att de är rena och torra.
2. Lägg innehållet i behållaren och se till att den inte är överfull så att locket kan sättas på ordentligt. Rengör kanten där locket ska monteras samt den nedre förseglingspackningen på locket till behållaren.
3. Sätt in en ände av slangen i luftintaget och den andra änden i mitthålet på locket till behållaren. (Fig. 1)
4. Kolla LED-statusen på "Vac & Seal" och säkerställ att den står på "Normal".
5. Tryck på knappen "Canister" för att börja vakuutförpackningen. (Fig. 2). För att säkerställa att det inte läcker ut någon luft mellan locket och behållaren kan du trycka ner locket med hjälp av din hand i början av vakuutförpackningen. Maskinen kommer stoppa automatiskt när den uppnått ett vakuumtryck som är högt nog.

6. Ta ut slagen från behållaren eller skålen först efter det att vakuumpförpackningen är slutförd.

**OBS:** När fuktig mat genomgår vakuumpförpackning samlas fukten upp i en behållare. Kom ihåg att tömma denna om den innehåller vatten innan ny vakuumpförpackning påbörjas.

SV



### Att öppna behållaren efter vakuumpförpackning

- För att öppna behållaren måste du trycka ner knappen "Release" på locket till behållaren.

### OBS:

- När vakuumpförpackning i behållare eller vakuumskål påbörjas, tryck försiktigt ner locket eller slangen i några sekunder för att säkerställa att slangen sitter fast och för att förhindra att luft läcker ut genom springan mellan locket och kanten på behållaren.
- För att enkelt testa vakuumpet kan du dra lite i locket, det ska då inte röra på sig.

### Marinera mat med en marineringskål

Denna funktion minskar mängden tid som behövs för att marinera mat genom 5 steg som skiftar mellan att suga upp och släppa ut luft inuti behållaren.

1. Fyll behållaren och koppla den till maskinen så som det är beskrivet ovan.
2. Ställ in styrkan på maskinens vakuump så att den passar maten som ska marineras.
3. Sätt locket på basen av maskinen genom att sänka låshandtaget.
4. Tryck på knappen "Marinate": displayen "Process" kommer visa nummer 9 och det första steget med utsugning och utsläppning av luft kommer att börja. Processdisplayen kommer visa hur långt marineringsprocessen har kommit. Vänta tills displayen visar "0" och lamporna stängs av. Snabbmarineringen är då klar.
5. Ta bort röret från behållaren och maskinen.
6. Maskinen kan stoppas när som helst genom att trycka på "Automatic/stop".
7. Om marineringsprocessen måste upprepas måste luften släppas ut från behållaren innan den kopplas på nytt till maskinen.

### OBS:

- När vakuumpförpackning i behållare eller vakuumskål påbörjas, tryck försiktigt ner locket eller slangen i några sekunder för att säkerställa att slangen sitter fast och för att förhindra att luft läcker ut genom springan mellan locket och kanten på behållaren.
- För att enkelt testa vakuumpet kan du dra lite i locket, det ska då inte röra på sig.
- Tryck inte på några knappar då det kan störa processen.

## Förvaringslåda för sladd

1. Lägg strömsladden i förvaringslådan som finns på baksidan av maskinen då den inte används.



SV

## Rengöring och underhåll

### Vakuumpörpackare

1. Koppla alltid ur enheten från strömuttag innan den rengörs.
2. Sänk inte ner i vatten eller annan vätska.
3. Undvik användning av slipande produkter eller material för att rengöra enheten då de kan komma att repa ytan.
4. Använd ett mildt diskmedel och en varm, fuktig trasa för att torka bort matrester på enheten och dess komponenter.
5. Torka ordentligt innan användning.

**OBS:** Skumpackningarna runt vakuumpörpackaren bör torkas ordentligt innan återmontering, när enheten återmonteras efter rengöring är det viktigt att den återmonteras så som den ursprungligen var, detta för att förhindra vakuumläckage.

### Vakuumpåsar

1. Diska påsarna i varmt vatten med ett mildt diskmedel.
2. När påsarna diskas i diskmaskin bör de vändas ut och in samt spridas ut längst upp i maskinen så att hela påsen rengörs.
3. Torka ordentligt innan återanvändning.

**VIKTIGT:** För att undvika sjukdom bör påsar inte återanvändas efter att de använts för att förvara rått kött, rå fisk eller fettrik mat. Återanvänd inte påsar som har körts i mikrovågsugn eller kokats.

### Tillbehör

Tvätta alla vakuumpörpackartillbehör i varmt vatten och med ett mildt diskmedel, sänk inte ner locket i vatten.

1. Basen på behållare (inte lock) kan köras högst upp i diskmaskin. Lock till behållare ska torkas med en fuktig trasa.
2. Säkerställ att tillbehören är helt torra innan de används på nytt.
3. Behållare och skydd tåler inte mikrovågsugn eller frys.

### Att förvara din vakuumpörpackare

- Förvara enheten på en platt och säker plats utom räckhåll för barn.
- Säkerställ att locket på apparaten är olåst när den inte används och förvaras. Att hålla det låst kommer att vränga skumpackningarna vilket leder till läckage.

### Om vakuumförseglaren är vakuumförseglad och inte kan öppnas:

1. Avlägsna om en slang är ansluten till slangporten.
2. Tryck på slangportens stift med ett litet föremål så att vakuumet släpper.

### SV Ingenting händer när jag försöker vakuumpacka:

1. Kolla strömsladden och se till att den sitter ordentligt i eluttaget.
2. Kolla strömbrytaren och se att den står på "o".
3. Undersök strömsladden och se om den har skador.
4. Se om strömuttaget fungerar genom att koppla en annan apparat till det.
5. Ta av Säkringslocket genom att vrida och se i glasröret om säkringen har mörknat. Om den har mörknat måste den ersättas av en vanlig säkring med 10-amp.
6. Om din apparat har en knapp för att välja läge se till att den är inställd på rätt läge. Se instruktionerna för användning ovan
7. Säkerställ att påsen är korrekt placerad i vakuumkammaren och under luftintaget.

### All luft har inte sugits ut ur påsen:

1. För att försegla korrekt bör hela den öppna delen av påsen vara inuti vakuumkammaren.
2. Kolla förseglingsremsan och skumpackningen under locket så att det inte sitter skräp i den eller att den sitter på fel. Säkerställ att det inte är några sprickor eller vrängningar på skumpackningarna på både locket och basen runt vakuumkammaren. Torka rent och sätt dem försiktigt på plats igen.
3. Vakuumpåsen kan ha en läcka. För att testa detta, försegla påsen med lite luft inuti, sänk ner i vatten och applicera tryck. Bubblor visar på en läcka. Återförsegla eller använd annan påse.
4. Använd endast specifika vakuumpåsar som tillverkaren tillhandahåller.
5. Läckage i förseglingen kan orsakas av att påsen är skrynkad, smulor, fett eller vätskor. Öppna påsen, torka av insidan av toppen på påsen och räta ut den längs förseglingsremsan innan den förseglas på nytt.

### Maskinen börjar inte försegla efter vakuum:

1. Maskinen har en inbyggd sensor för att känna av vakuumtrycket. Maskinen kommer inte att börja försegla automatiskt om inte vakuumtrycket inuti påsen klarar av att nå det förutbestämda vakuumtrycket. Kolla förseglingsremsan och skumpackningen under locket så att det inte är skräp i den eller att den sitter på fel. Torka ren, sätt försiktigt på plats och prova igen.
2. Säkerställ att skumpackningarna på både locket och basen runt vakuumkammaren är hela och inte vrängda. Prova att ta ut packningen och sedan rengöra och torka den noggrant alternativt ersätt med en ny (få tag på en ny där du köpte enheten eller på ditt närmsta servicecenter).
3. Vakuumpåsen kan ha en läcka. För att testa detta, försegla påsen med lite luft inuti, sänk ner i vatten och applicera tryck. Bubblor visar på en läcka. Återförsegla eller använd en annan påse.
4. Läckage i förseglingen kan orsakas av att påsen är skrynkad, smulor, fett eller vätskor. Öppna påsen, torka av insidan av toppen på påsen och räta ut den längs förseglingsremsan innan den förseglas på nytt.

### Luft har kommit in i påsen efter att den förseglats:

1. Läckage i förseglingen kan orsakas av att påsen är skrynkad, smulor, fett eller vätskor. Öppna påsen, torka av insidan av toppen på påsen och räta ut den längs förseglingsremsan innan den förseglas på nytt.
2. Utsläpp av naturliga gaser eller jäsning av mat (så som färsk frukt och grönsaker) kan förekomma. Öppna påsen och se om maten har blivit dålig, om så är fallet kasta genast maten.

För höga förvaringstemperaturer eller skiftande temperaturer i kylskåpet kan få mat att bli dålig. Om maten inte har blivit dålig för den ätas direkt.

- Undersök påsen och se om den har fått en punktering eller ett hål som kan ha släppt på vakuemet. Vakuumförpacka inte hårt innehåll med vassa kanter (så som ben eller delar av nötskal). Täck över vassa kanter på påsens innehåll med pappershanddukar.

#### Påsen smälter:

- Om förseglingsremsan eller förseglingsdelen blir överhettade och smälter påsen kan det vara nödvändigt att öppna locket och låta förseglingsremsan och förseglingsdelen att kylas ner i ett par minuter.

#### Det blir inte vakuum i behållaren:

- Se till att adaptorn är korrekt och ordentligt kopplad till både apparaten och behållaren.
- Kolla att knoppen på behållaren är inställd på "seal".
- Tryck på locket eller på slangadaptorn i början av vakuumförpackningen för att undvika läckage i förseglingen.
- Om det finns märkbara skador eller annat, om så är fallet, byt till en ny.
- Kolla vakuumförpackarens funktion.
- Säkerställ att kanten på behållaren är ren nog. Om ingen av punkterna ovan hjälper, vänligen kontakta utvalt servicecenter.

## Förvaringsguide

I kylskåp (5±2°C)	Utan vakuum	Med vakuum
Rött kött	3-4 dagar	8-9 dagar
Vitt kött	2-3 dagar	6-8 dagar
Fisk	1-3 dagar	4-5 dagar
Tillagat kött	3-5 dagar	10-15 dagar
Mjukost	5-7 dagar	20 dagar
Hård/Medelhård ost	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/Ris rester	2-3 dagar	6-8 dagar
Gräddbaserade desserter	2-3 dagar	8 dagar

Rumstemp. (25 ± 2°C)	Utan vakuum	Med vakuum
Färskt bröd	1-2 dagar	8-10 dagar
Kakor	4-6 månader	12 månader
Okokt 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
Lösviktsté	5-6 månader	12 månader

I frys (-18±2°C)	Utan vakuum	Med vakuum
Kött	4-6 månader	15-20 månader
Fisk	3-4 månader	10-12 månader
Grönsaker	8-10 månader	8-24 månader

#### Garanti

Champion Nordic garanterar att den här produkten är fri från tillverkningsdefekter vad gäller material och hantverk under 2 år i Sverige, Norge, Danmark och Finland. Garantin börjar löpa den dag då produkten köps eller levereras. Champion Nordic har ingen skyldighet att reparera eller ersätta produkter som inte åtföljs av ett giltigt inköpsbevis. Denna garanti gäller endast för produkter som köps och används för hemmabruk och omfattar inte skador som uppstår till följd av missbruk, misslyckande med att följa Champion Nordics instruktioner eller då produkten har modifierats eller utsatts för en ej godkänd reparation, felaktig emballering av ägaren, normalt slitage eller felhantering av ett transportföretag.

#### Korrekt avfallshantering

Denna symbol på produkten eller i instruktionerna betyder att den ska slängas separat från annat hushållsavfall när den inte fungerar längre. Inom EU finns separata återvinningssystem för avfall. Kontakta lokala myndigheter eller din återförsäljare för mer information.



 **CHAMPION**

Champion ©  
Makadamgatan 14 | 254 64 Helsingborg | Sweden  
info@champion.se

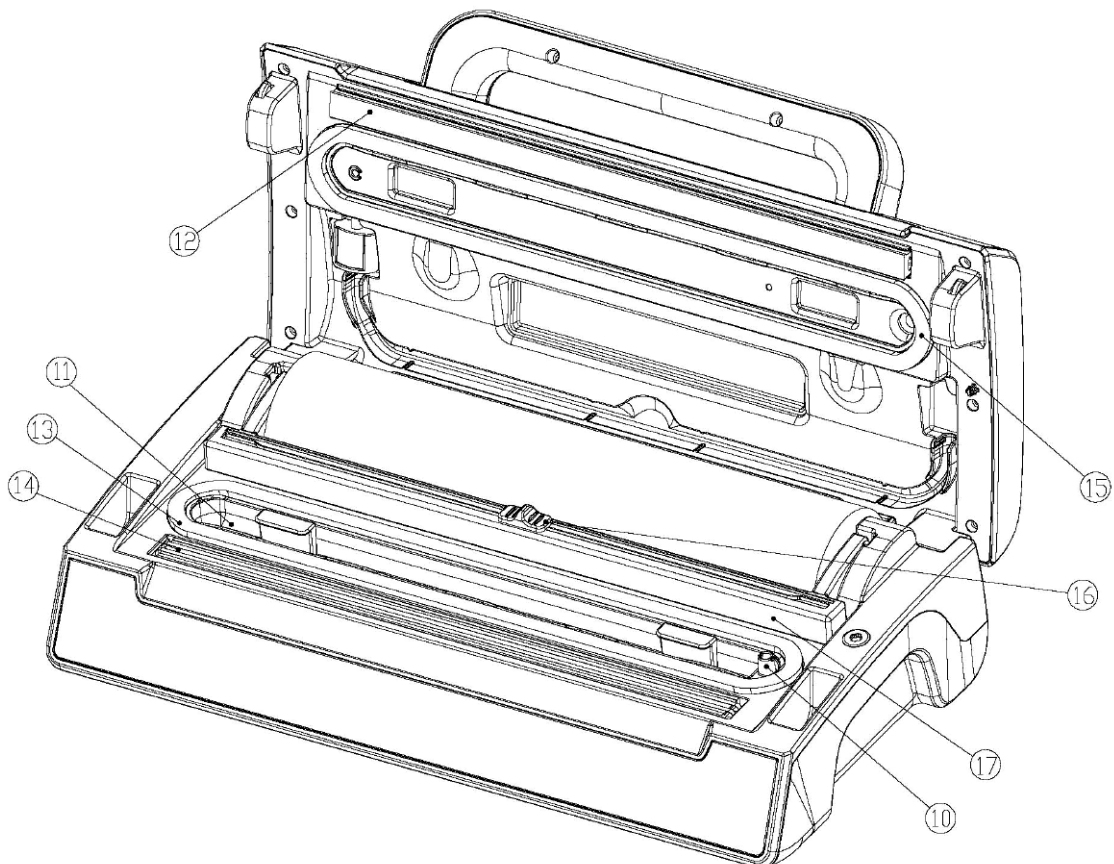
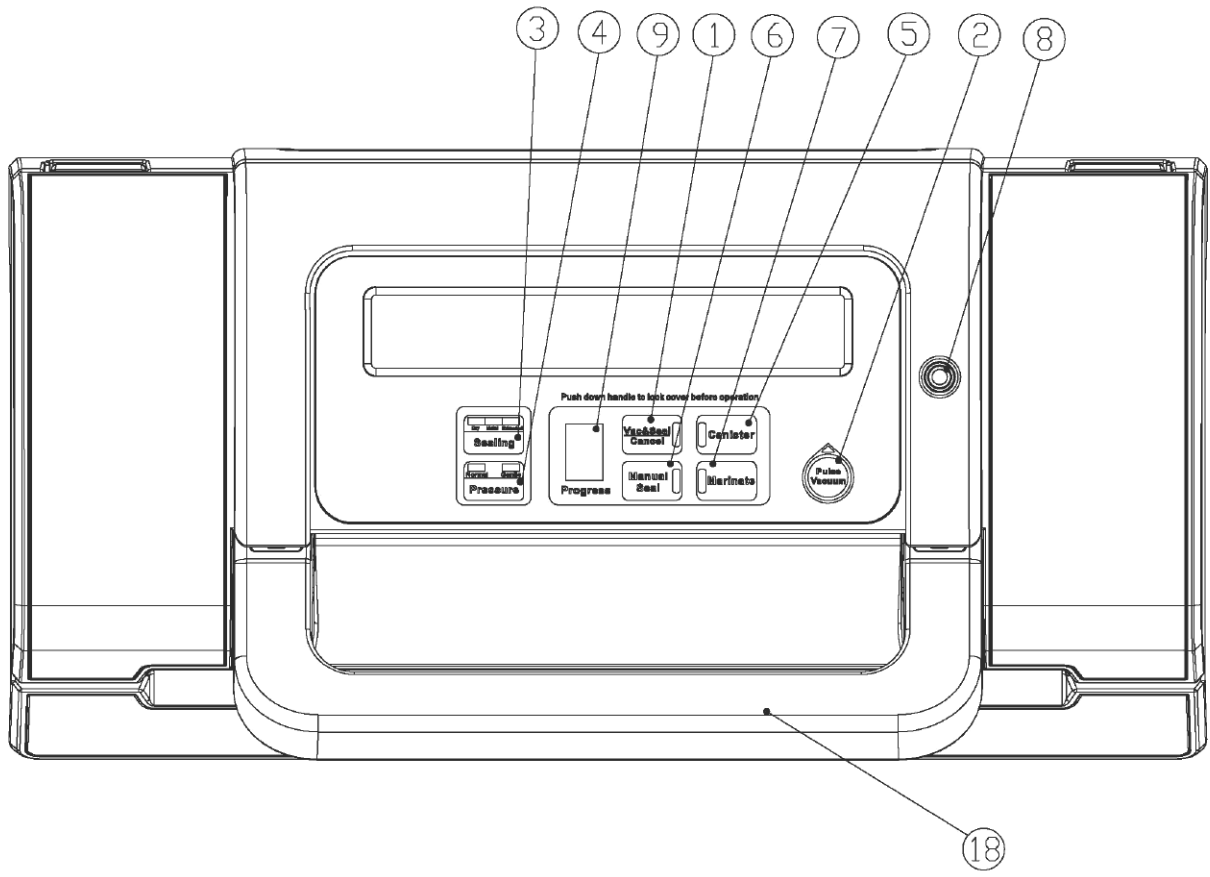


## VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

Når du bruker dette elektriske apparatet, skal sikkerhetstiltakene alltid følges, inkludert følgende:

- NO
1. Les alle instruksjonene nøye før du bruker apparatet, og behold dem for senere bruk.
  2. Før du setter støpselet inn i stikkkontakten, eller tar det ut, sørg for at apparatets lokk er ulåst, og plugg ut stikkkontakten når det ikke er i bruk og før rengjøring.
  3. Dette apparatet er ikke et leketøy. Når det brukes i nærheten av barn er det viktig å følge nøye med, og apparatet skal oppbevares på et trygt sted, utenfor rekkevidde for barn.
  4. Ikke bruk poser eller tilbehør som ikke er anbefalt eller egnet til å brukes med apparatet, og ikke bruk dette apparatet til andre formål enn det som det er ment for.
  5. Stans bruken av apparatet umiddelbart hvis ledningen er ødelagt. Kontakt et autorisert servicesenter for å reparere det.
  6. Ikke ta på det varme seglet på kanten av toppkammeret av apparatet. Det er varmt og kan forårsake skade.
  7. Ikke forsøk å reparere apparatet på egenhånd.
  8. Ikke bruk apparatet hvis det har blitt mistet i bakken eller fremstår som skadet.
  9. Unngå å gjøre følgende: dra eller bære apparatet etter ledningen, bruke ledningen som et håndtak, lukke lokket over ledningen eller dra ledningen rundt skarpe kanter.
  10. Ikke bruk apparatet hvis ledningen eller støpselet er vått.
  11. Hold det borte fra varm gass, varme ovner, elektriske ovner eller andre varme overflater.
  12. Ikke bruk dette apparatet på våte eller varme overflater eller i nærheten av en varmekilde.
  13. Det anbefales å ikke bruke skjøteledninger til denne enheten. Hvis det likevel blir brukt, må den samsvare med eller være høyere enn apparatets krav.
  14. For å unngå skader når du kobler fra, vennligst dra i støpselet, ikke i ledningen.
  15. Før du plugger inn apparatet eller bruker det, sørg for at hendene dine er tørre.
  16. Når apparatet er på eller i bruksmodus, skal det stå på en stabil overflate, som et bord eller en kjøkkenbenk.
  17. Du trenger ikke bruke smøremidler som olje eller vann med dette apparatet.
  18. Ikke legg noen deler av apparatet, strømkabelen eller støpselet i vann eller noen annen væske.
  19. Ikke bruk dette apparatet utendørs eller på en våt overflate. Det anbefales kun til innendørs husholdningsbruk.
  20. Dette apparatet skal ikke brukes av barn under 8 år og personer med reduserte fysiske, sanselige eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, med mindre de har tilsyn eller blir veiledet til å bruke apparatet på en trygg måte og forstår farene.
  21. Barn (0-12) skal være under tilsyn for å sørge for at apparatet ikke blir lekt med.
  22. Hvis ledningen er skadet må den erstattes hos produsenten, deres servicesenter eller andre lignende, kvalifiserte personer for å unngå farlige situasjoner.
  23. Rengjøring og vedlikehold skal ikke bli gjort av barn (0-12) uten tilsyn.
  24. Kun til husholdningsbruk.
  25. Ta vare på disse instruksjonene.

**MERKNAD:** Ikke fjern det brune tetningsbåndet



- NO
1. **Vac & Seal / Cancel:** Denne knappen har to funksjoner avhengig av apparatets status:
    - a) I stand-by-modus, starter den automatiske vakuump-funksjonen i posen, og posen forsegles automatisk når vakuumpet er fullført,
    - b) I driftsmodus (vakuump- eller forseglingsfunksjon), stoppes apparatet.
  2. **Pulse vacuum:** Når denne knappen blir trykket inn, genereres et vakuump gjennom pulsering. Vakuump-prosessen starter når knappen blir trykket inn og stanser når knappen slippes.
  3. **Sealing time:** Tre innstillinger for å velge den beste poseforseglingstiden (standard-innstillingen er Normal for tørre poser og en kortere forseglingstid).
    - a) Tørkeknaapp: for tørre poser og matvarer uten fuktighet, med en kortere varme-forseglingstid.
    - b) Fuktighetsknaapp: for våte poser eller matvarer med litt fuktighet, med en middels varme-forseglingstid.
    - c) Forlengelsesknaapp: for våte poser eller matvarer med mye fuktighet, med en forlenget varmeforseglingsstid.
  4. **Trykk:** To knapper med ulikt vakuumptrykk (Standardinnstilling er normal og høyt vakuumptrykk).
    - a) Normal-knaapp: for vanlig oppbevaring av elementer i normalt vakuumptrykk.
    - b) Skånsom-knaapp: for oppbevaring av myke eller lett knuselige elementer, hvor et lavere vakuumptrykk er ønsket.
  - 5) **Beholder:** For å starte vakuumpfunksjonen i beholdere, krukkelokk, vinkorker eller annet tilbehør gjennom en slange.
  - 6) **Manuell forsegling:** Denne knappen har to funksjoner:
    - a) For å forsegle den åpne enden av posen uten vakuumpfunksjonen, med rullelukking.
    - b) Når den automatiske "Vac & seal"-funksjonen blir brukt, stanser denne knappen motor-pumpen og starter umiddelbart forseglingen av posen slik at vakuumptrykket i posen blir mindre og kan kontrolleres av brukeren for å unngå at skjøre elementer blir knust.
  - 7) **Mariner:** Trykk for å marinere matvarer i en marineringsbolle. Trykk på denne knappen, og den valgte marineringsprosessen starter.
  - 8) **Slangeåpning:** For å sette inn slangen i beholdere og vinkorker før mariner- eller beholder-funksjonene.
  - 9) **Fremgang:** Denne knappen viser et tall-display og har to funksjoner:
    - a) Viser fremgangen til vakuumpfunksjonen.
    - b) Viser at apparatet er på og at lokket er lukket. Når LED-lyset blinker, vennligst vent til lyset normaliseres, så kan du starte funksjonene.
  - 10) **Luftinntak:** Luftinntaket er tilkoblet vakuumpkammeret og pumpen. Ikke dekk dette inntaket når du plasserer posen til Vac & Seal-funksjonen.
  - 11) **Vakuumpkammer:** Plasser den åpne delen av posen inn i kammeret. Luften dras ut av posen, og overskudd av væske fjernes fra posen.
  - 12) **Forseglingsstripe:** Plasser posen over denne stripen for å forsegle den. Rengjør og tørk eller erstatt den når den er ødelagt.
  - 13) **Nedre segl:** Hold luft ute fra vakuumpkammeret med det nedre seglet. Rengjør og tørk før bruk og erstatt om det er ødelagt.



- 14) **Forseglingselement:** Teflon-dekket varmeelement som varmes og forsegler posen.
- 15) **Øvre segl:** Hold luft ute fra vakuumbammeret med det øvre seglet. Rengjør og tørk før bruk og erstatt om det er ødelagt.
- 16) **Posekutter:** Trykk ned og dra langs én retning for å kutte posen til ønsket størrelse.
- 17) **Kuttestativ:** Gir støtte som kutteren kan gli langss)
- 18) **Fremre håndtak:** Trykk ned for å låse lokket, og vri for å åpne det.

## Bruksanvisning

### Lag en pose med en poserull

1. Åpne topplokket (Fig.1).
2. Sørg for at posekutteren er på enden av kuttestativet, og sett det deretter bakerst (Fig.2).
3. Dra posen ut til ønsket lengde (Fig.3).
4. Sett ned kuttestativet og sørg for at det er på rett sted på posen, og dra deretter kutteren fra en side til den andre for å kutte posen (Fig.4).

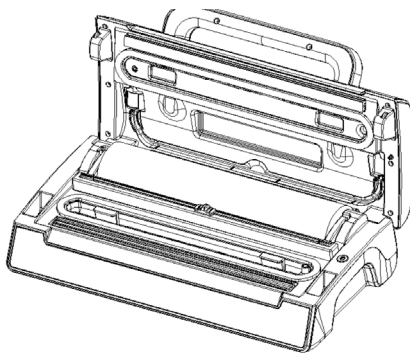


Fig. 1

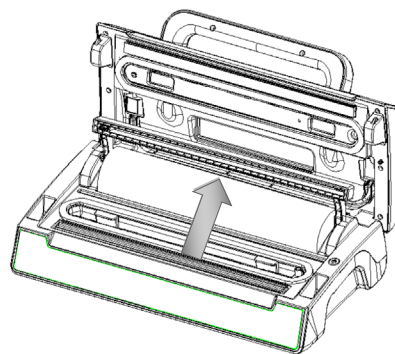


Fig. 2

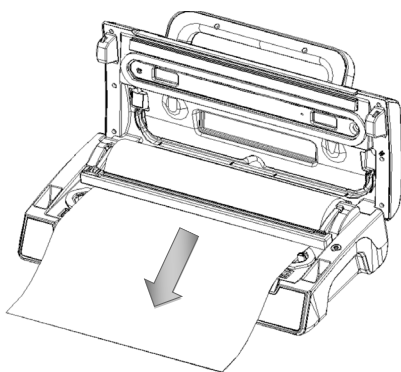


Fig. 3

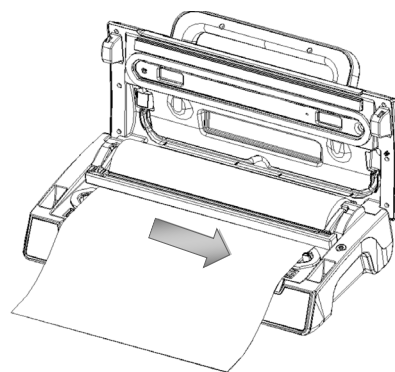


Fig. 4

5. Sett en ende av posen på toppen forseglingselementet i posen (Fig.5).
6. Lukk topplokket og trykk grundig til du hører et klikk på begge sidene (Fig.6).
7. Trykk "Manual Seal"-knappen for å begynne forseglingen av posen (Fig.7).
8. Trykk på håndtaket for å åpne lokket og ta posen ut av apparatet. Posen er ferdig og klar til bruk (Fig.8).

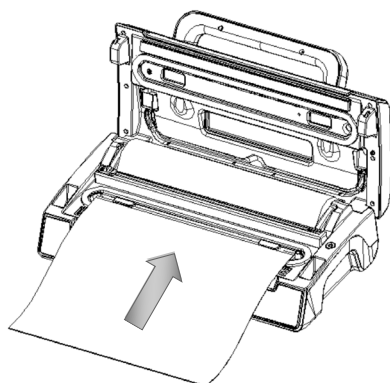


Fig. 5

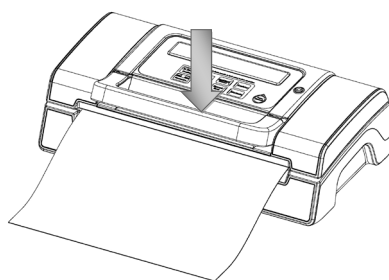


Fig. 6

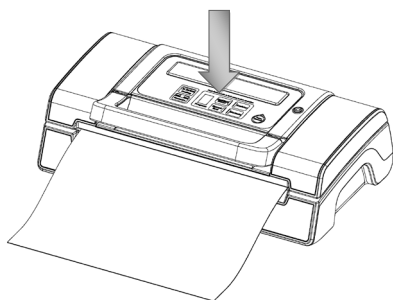


Fig. 7

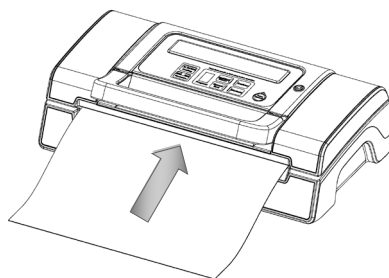


Fig. 8

### Vakuumlukking av posen

1. Legg elementene inn i posen.
2. Rengjør og rett ut den åpne enden av posen. Sørg for at det ikke er noe støv, rynker eller ujevnheter.
3. Legg den åpne enden av posen i vakuumkammeret. Sørg for at luftinntaket ikke dekkes av posen (Fig. 1).
4. Legg topplokket ned og trykk på det fremre håndtaket for å låse topplokket (Fig.2).
5. Sjekk LED-statusen til «Vac & Seal» og forseglingstiden for å bekrefte tiden, avhengig av fuktighetsstatusen til elementene (forlenget tid/fuktig/tørr) og ønsket vakuumtrykk (Normal/Skånsom) avhengig av matvaretypen.
6. Trykk så på «Vac & Seal»-knappen til enheten begynner vakuumprosessen, og posen vil forsegles automatisk (Fig 3).

**MERK:** Dette produktet gir et svært høyt vakuumtrykk under vakuumpakkingen av posen. For å unngå at skjøre elementer blir knust i det høye vakuumtrykket, følg med på statusen til vakuumtrykket inni posen og bytt til manuell forsegling med en gang det ønskede vakuumtrykket er nådd. Pumpen vil da stoppe og begynne varmeforseglingen av posen.

7. Vakuumpakkingen er ferdig. Vri håndtaket for å åpne lokket og ta ut de pakkede posene (Fig. 4).

### MERK:

- For best forseglingseffekt, la apparatet kjøle seg ned i 1 minutt før du bruker det igjen. Tørk bort gjenværende væske eller matrester fra vakuumkammeret etter hver gang en pose er pakket.
- For å unngå overoppheting av forseglingselementet, ikke forsegl flere poser sammenhengende etter hverandre. Maskinen vil ikke starte hvis forseglingsknappen aktiveres innen 15 sekunder etter forrige aktivering.
- Apparatet vil kun fungere med spesifikke vakuumposer. Ikke forsøk å bruke andre poser som ikke er egnet for vakuumpakking.
- Kutt posen tvers over med en saks for å åpne en forseglet pose.

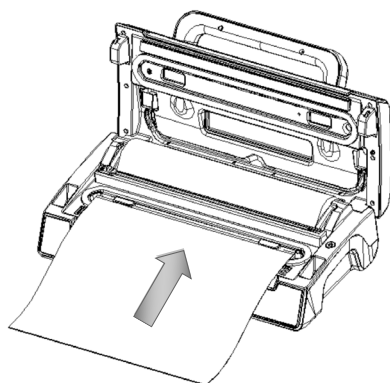


Fig. 1

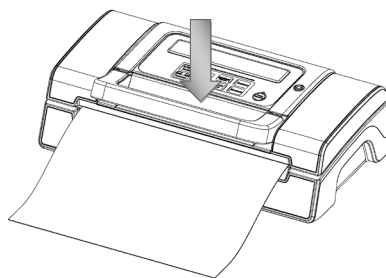


Fig. 2

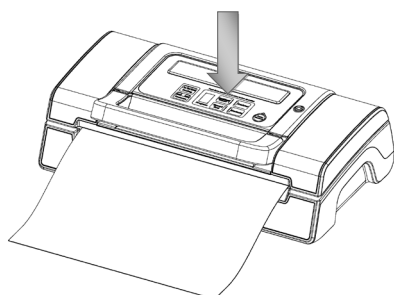


Fig. 3

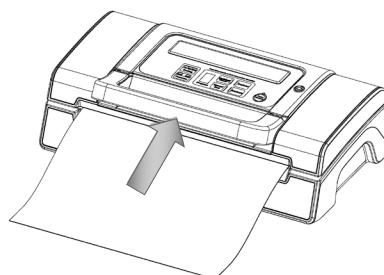


Fig. 4

### Vakuumpakking med pulserende vakuum

1. Trykk på Pulse Vacuum-knappen for å starte vakuumprosessen. Merk deg statusen til vakuumtrykket inni posen. Slutt å trykke inn Pulse Vacuum-knappen med en gang det ønskede vakuumtrykket er oppnådd (Fig 1).
2. Trykk Manual Seal-knappen når vakuumprosessen er ferdig, og enheten vil starte forseglingen av posen automatisk (Fig.2).

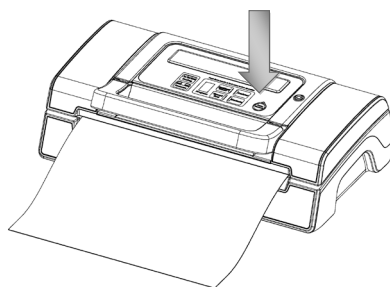


Fig. 1

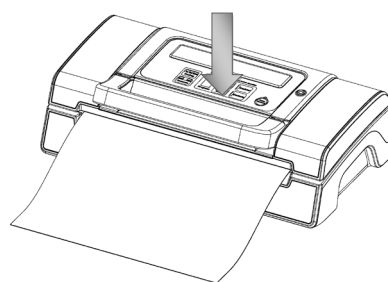


Fig. 2

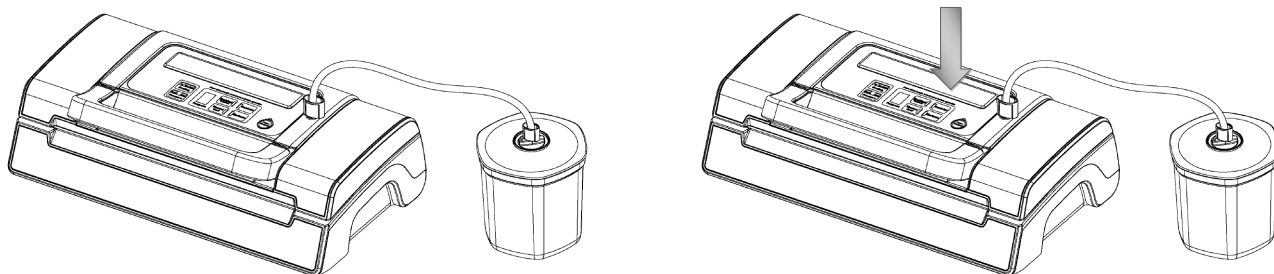
### Vakuumpakking i en beholder og vakuumbolle

7. Tørk beholderens lokk og bunn og sørg for at de er rene og tørre.
8. Legg elementene i beholderen, og ikke fyll den så full at lokket ikke kan festes skikkelig til beholderen. Rengjør kantene til beholderen og bunnseglet til beholderlokket.
9. Sett inn den ene enden av slangen i luftinntaket og den andre enden i hullet i midten av beholderlokket (Fig. 1).
10. Sjekk LED-statusen til «Vac & Seal» og sørg for at den står på normalinnstillingene.
11. Trykk på beholderknappen for å starte vakuumprosessen (Fig. 2). For å være sikker på at det ikke lekker luft mellom lokket og beholderen, bruk hånden din til å trykke ned lokket på begynnelsen av vakuumprosessen. Apparatet vil automatisk stoppe når et passende vakuumtrykk er oppnådd.

12. Ta ut slangen fra beholderen eller bollen umiddelbart etter du er ferdig.

**Merk:** Når fuktig mat blir utsatt for vakuum, vil fuktigheten oppbevares i adapteren. Husk å rengjøre adapteren hvis der er vann etter vakuumprosessen.

NO



### Åpne beholderen etter pakkingen

- For å åpne beholderen må du trykke «Release»-knappen på beholderlokket.

**Merk:**

- Når du begynner vakuumpakkingen i en beholder eller vakuumbolle, trykk forsiktig lokket ned og slangen inn for å sikre at slangen ikke er løs og for å unngå luftlekkasje gjennom mellomrommet mellom lokket og toppen av beholderen.
- For å teste vakuumpakkingen, dra i lokket. Det skal ikke bevege seg.

### Mariner matvarer med marineringsballe

Denne funksjonen reduserer tiden som kreves for å marinere matvarer gjennom 5 sykluser, som veksler mellom luftsug og luftfrigjøring inne i beholderen.

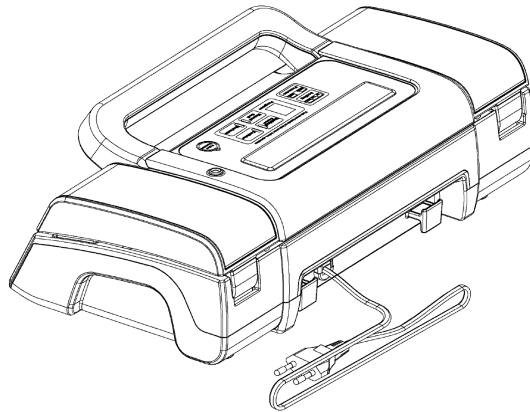
1. Fyll beholderen og koble den til apparatet som beskrevet over.
2. Still inn apparatets vakuumpakking avhengig av matvarene som skal marineres.
3. Fest lokket til apparatet ved å senke låsehåndtaket.
4. Trykk på «Marinate»-knappen: Fremgangsdisplayet vil vise nummeret 9, og luftsug- og luftfrigjøringssyklusen vil starte. Fremgangsdisplayet vil vise fremgangen til marinerings-syklusen. Vent til displayet viser «0» og lysene slås av. Den raske marineringsprosessen er fullført.
5. Fjern slangen fra beholderen og apparatet.
6. Apparatet kan stanses når som helst ved å trykke på «Automatic/stop».
7. Hvis marineringsprosessen må gjentas, må luften frigjøres fra beholderen før du kobler til apparatet på nytt.

**Merk:**

- Før vakuumpakkingen av beholderen, trykk forsiktig på beholderlokket eller på slangeadapteren for å sikre at slangen ikke sitter løst og for å unngå at luft lekker gjennom mellomrommet mellom lokket og beholderen.
- For å teste vakuumpakkingen, dra i lokket. Det skal ikke bevege seg.
- Ikke trykk på noen knapper under denne prosessen.

## Oppbevaringsboks til ledning

1. Legg strømkabelen inn i oppbevaringsboksen på baksiden av apparatet når det ikke er i bruk. Ikke legg ledningen rundt apparatet.



NO

## Rengjøring & Vedlikehold

### Vakuumforsegler

1. Koble alltid fra enheten før rengjøring.
2. Ikke legg den i vann eller annen væske.
3. Unngå å bruke slipende produkter eller materialer for å rengjøre enheten, de vil ripe overflaten.
4. Bruk en mild oppvaskåpe og en varm, fuktig klut for å tørke bort matrester og vaske rundt komponentene.
5. La den tørke ordentlig før ny bruk.

**Merk:** Skumseglet rundt vakuumkanmeret skal være helt tørt før det settes sammen. Når du setter det sammen, vær forsiktig for å unngå skader og sett den i den originale posisjonen for å unngå vakuullekkasje.

### Vakuumposer

1. Vask posene i varmt vann med et mildt oppvaskmiddel.
2. Når du vasker posene i oppvaskmaskinen, vring posen og legg dem på toppskuffen i vaskemaskinen, slik at hele overflaten kommer i kontakt med vaskevannet.
3. Tørk ordentlig før ny bruk.

**VIKTIG:** For å unngå sykdom, ikke bruk poser på nytt etter å ha oppbevart rått kjøtt, rå fisk, fet mat. Ikke bruk poser på nytt etter at de har blitt brukt i mikrobølgeovn eller kokt.

### Tilbehør

Vask alt vakuumtilbehøret i varmt vann med et mildt oppvaskmiddel. Ikke legg lokket i vann.

4. Beholderbasen (ikke lokket) kan vaskes i toppskuffen i oppvaskmaskinen. Men beholderlokket skal vaskes med en fuktig klut.
5. Sørg for at tilbehøret er ordentlig tørt før det brukes på nytt.
6. Beholderen og lokket skal ikke brukes i mikrobølgeovn eller fryser.

### Oppbevaring av vakuumforsegleren

- Oppbevar enheten på et flatt og trygt sted, utenfor rekkevidde for barn.
- Sørg for at lokket til apparatet er ulåst når det ikke brukes. Å holde lokket låst vil ødelegge skumseglet og forårsake lekkasje.

### Hvis vakuumforsegleren er vakuumforseglet og ikke kan åpnes:

1. Fjern slangen hvis den er koblet til slangeporten.
2. Trykk på slangeporten med en liten gjenstand for å frigjøre vakuumet.

NO

### Ingenting skjer når jeg prøver vakuumpakking:

1. Sjekk strømkabelen for å se om den er skikkelig plugget inn i stikkkontakten.
2. Sjekk bryteren for å se om den er stilt inn på «0».
3. Se etter skader på strømkabelen.
4. Se om stikkkontakten fungerer ved å plugge inn et annet elektrisk apparat.
5. Vri av sikringslokket og se etter i det gjennomsiktige røret om sikringen er mørk. Hvis sikringen er mørk, må det erstattes med en standard 10-amp-sikring.
6. Hvis apparatet dit har en modusbryter, sjekk at den er stilt inn i riktig modus. Se brukerinstruksjonene over.
7. Sørg for at posen er plassert riktig inni vakuumkammeret og under luftinntaket.

### Luften fjernes ikke ordentlig fra posen:

1. For å forsegle ordentlig skal den åpne enden av posen ligge helt inni vakuumkammeret.
2. Se etter rester på forseglingsstrimmelen og skumseglet under lokket og posisjonene til disse. Sørg for at seglene ikke er ødelagte, både det på lokket og det i bunnen av vakuumkammeret. Tørk dem rene og sett dem tilbake på plass.
3. Vakuumposen kan ha en lekkasje. For å teste dette, forsegl posen med litt luft i den, legg den under vann og påfør trykk. Bobler vil tyde på en lekkasje. Forsegl på nytt eller bruk en ny pose.
4. Bruk kun de spesifikke vakuumposene med vakuumkanaler som lages av produsenten.
5. Lekkasje langs seglet kan forårsakes av ujevnheter, smuler, fett eller væsker. Åpne posen, tørk toppen av posens innside og jevn den ut langs forseglingsstripen før du forsegler den på nytt.

### Apparatet forseglar ikke etter vakuumprosessen:

1. Der er en vakuumtrykksensor innebygd i apparatet. Apparatet vil ikke starte forseglingen automatisk hvis vakuumtrykket inne i posen ikke klarer å nå det bestemte trykket. Se etter rusk på forseglingsstripen og skumseglet under lokket og sett dem ordentlig på plass. Tørk ren og jevn dem ut, og prøv igjen.
2. Sørg for at skumseglene ikke er ødelagte, både på lokket og på bunnen av vakuumkammeret. Ta dem ut, vask og tørk dem ordentlig, eller erstatt med et nytt skumsegl (du får dem der du kjøpte apparatet eller hos ditt nærmeste servicesenter).
3. Vakuumposen kan ha en lekkasje. For å teste dette, forsegl posen med litt luft i den, legg den under vann og påfør trykk. Bobler vil tyde på en lekkasje. Forsegl på nytt eller bruk en ny pose.
4. Lekkasje langs seglet kan forårsakes av ujevnheter, smuler, fett eller væsker. Åpne posen, tørk toppen av posens innside og jevn den ut langs forseglingsstrimmelen før du forsegler den på nytt.

### Luft har kommet inn i posen etter forseglingen:

1. Lekkasje langs seglet kan forårsakes av ujevnheter, smuler, fett eller væsker. Åpne posen, tørk toppen av posens innside og jevn den ut langs forseglingsstrimmelen før du forsegler den på nytt.
2. Frigjøring av naturlige gasser eller fermentering av matvarer (for eksempel med fersk frukt eller grønnsaker) kan skje. Hvis du tror at matvarene har begynt å råtne, åpne posen og kast matvarene. Mangel på kjøleskap eller varierende temperatur i kjøleskapet kan gjøre at mat råtner. Om maten ikke har råtnet, spis den umiddelbart.

- Se etter hull i posen som kan ha frigjort vakuuemet. Ikke vakuumpakk harde elementer med skarpe kanter (som bein eller nøtteskall). Polstre skarpe kanter i posens innhold med tørkepapir.

#### Posen smelter:

- Hvis forseglingsstripen eller forseglingselementer blir for varmt og smelter posen, kan det være nødvendig å løfte lokket for å la forseglingsstripen og forseglingselementet avkjøles i et par minutter.

#### Beholderen vil ikke starte vakuumprosessen:

- Sørg for at adapteren er koblet ordentlig til både apparatet og beholderen.
- Sørg for at bryteren på beholderen står i «seal»-posisjonen.
- Trykk på lokket ELLER på slangeadapteren før vakuumprosessen for å unngå lekkasjer i forseglingslokket.
- Se etter betydelige skader. Om der er noen, bytter du den ut med en ny.
- Sjekk funksjonen til vakuumporsegleren.
- Sørg for at kanten av beholderen er ren nok. Hvis alle situasjonene nevnt over er utelukket, vennligst kontakt et utnevnt servicesenter.

NO

### Guide til lagring

I kjøleskap (5±2°C)	Uten vakuu	Vakuu
Rødt kjøtt	3-4 dager	8-9 dager
Hvitt kjøtt	2-3 dager	6-8 dager
Fisk	1-3 dager	4-5 dager
Varmebehandlet kjøtt	3-5 dager	10-15 dager
Myk ost	5-7 dager	20 dager
Hard/middels 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-rester	2-3 dager	6-8 dager
Dessert med krem	2-3 dager	8 dager

Romtemperatur (25 ± 2°C)	Uten vakuu	Vakuu
Ferskt brød	1-2 dager	8-10 dager
Kjeks	4-6 måneder	12 måneder
Tørket Pasta/Ris	5-6 måneder	12 måneder
Mel	4-6 måneder	12 måneder
Tørket frukt	3-4 måneder	12 måneder
Kvernet kaffe	2-3 måneder	12 måneder
Løs te	5-6 måneder	12 måneder

I fryser (-18±2°C)	Ej vakuu	Vakuu
Kjøtt	4-6 måneder	15-20 måneder
Fisk	3-4 måneder	10-12 måneder
Grønnsaker	8-10 måneder	8-24 måneder

#### Garanti

Champion Nordic garanterer at dette produkt ikke har noen fremstillingsfeil i forhold til materiale og forarbeidning. Garantien gjelder i to år i Sverige, Norge, Danmark og Finland. Garantien begynner fra den dag hvor produktet kjøpes eller leveres. Champion Nordic er ikke forpliktet til å reparere eller erstatte produkter som ikke er ledsaget av et gyldig købsbevis. Denne garanti gjelder kun for produkter som er kjøbt og brukt derhjemme, og den omfatter ikke skader som er opstået som følge av misbruk, manglende oppmerksomhet på Champion Nordics instruksjoner, modifikasjoner, ikke-godkendte reparasjoner, forkert indpakning fra ejerens side, normal slitage eller feilhåndtering hos et transportfirma.

#### Korrekt affaldshåndtering

Dette symbol på produktet eller i instruksjonene betyr at det skal smides ut separat fra annet husaffald, når det ikke fungerer lenger. I EU finnes separate genbrugssystemer for affald. Kontakt de lokale myndigheter eller din sælger for mere informasjon.



 **CHAMPION**

Champion®  
Makadamgatan 14 | 254 64 Helsingborg | Sweden  
info@champion.se



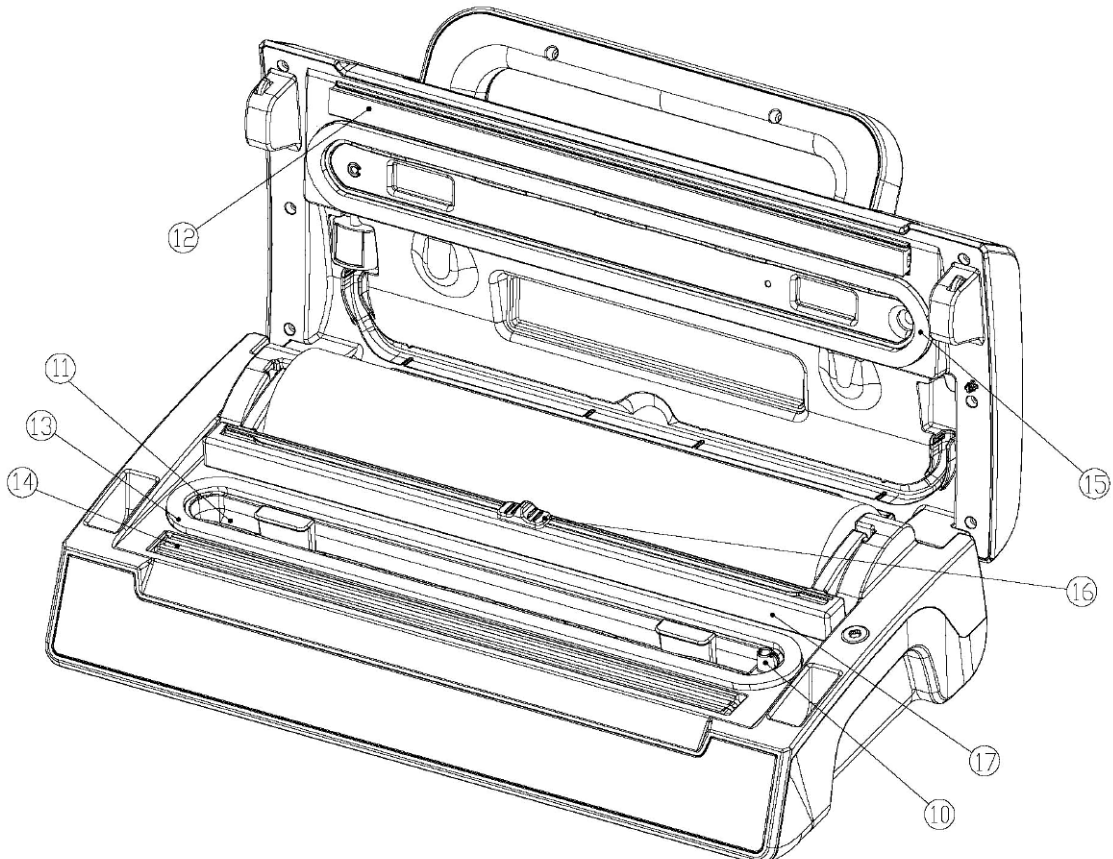
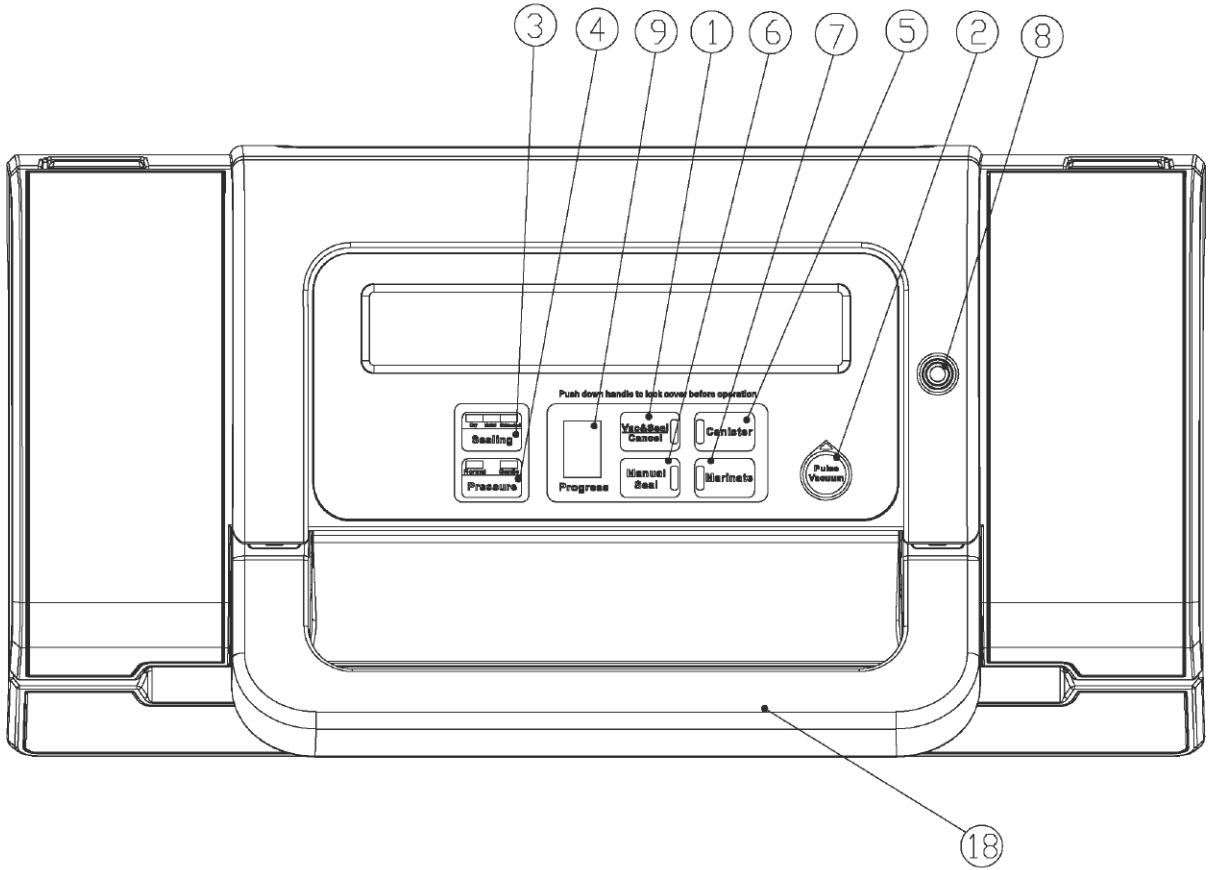
## VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Når dette apparat anvendes, skal sikkerhedsforskrifterne altid efterfølges, herunder de følgende:

- DA
1. Læs instruktionerne grundigt igennem, inden dette apparat anvendes, og gem dem til fremtidige referencer.
  2. Sørg for, at maskinens beskyttelsesmekanisme er i en ulåst position, inden stikket sættes i en stikkontakt. Det samme gælder, når stikket trækkes ud af stikkontakten, når apparatet ikke anvendes eller før rengøring.
  3. Dette apparat er ikke et legetøj, og når det anvendes af eller nær børn, er det nødvendigt at være opmærksom og opbevare dette apparat på et sikkert sted, utilgængeligt for børn.
  4. Anvend ikke poser eller tilbehør, som ikke er anbefalet eller hensigtsmæssige, og benyt ikke dette apparat til andre formål udover det tilsigtede anvendelsesformål.
  5. Stop øjeblikkeligt med at anvende maskinen, hvis ledningen er beskadiget. Kontakt et autoriseret serviceværksted og få repareret denne.
  6. Rør ikke ved den varme forsegling, som er placeret på kanten af maskinens øverste del. Den er varm og kan forårsage skader.
  7. Forsøg ikke at reparere apparatet på egen hånd.
  8. Anvend ikke apparatet, hvis det er blevet tabt eller har synlige skader.
  9. Undgå at trække eller bære apparatet i ledningen. Man bør ej heller anvende ledningen som håndtag, klemme ledningen i låget eller trække ledningen rundt om skarpe kanter og hjørner.
  10. Anvend ikke apparatet, hvis ledningen eller kontakten er våd.
  11. Hold produktet væk fra varm gas, en varm ovn, elektriske brændere eller andre varme flader.
  12. Anvend ikke dette apparat på våde eller varme overflader eller i nærheden af varmekilder.
  13. Det er anbefalet, at man undgår brug af en forlængerledning sammen med denne enhed. Er det imidlertid tilfældet, så brug en spænding, som er i overensstemmelse med eller overstiger apparatets.
  14. Undgå at beskadige enheden, træk ikke i stikket og ledningen ved frakobling.
  15. Inden stikket sættes til strøm eller anvendes, skal man have tørre hænder.
  16. Når apparatet er tændt eller er placeret i en anvendelsesposition, bør det være placeret på en stabil flade, såsom på et bord.
  17. Der er ikke behov for at anvende smøremidler såsom olie eller vand på dette apparat.
  18. Undgå at nedsænke apparatet, herunder dele af apparatet, ledning eller stik, i vand eller andre væsker.
  19. Anvend ikke apparatet udendørs eller på våde overflade. Det er beregnet til brug i husholdningen og må kun anvendes indendørs.
  20. Dette apparat kan anvendes af børn i alderen fra 8 år og derover samt personer med en nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller manglende erfaring og viden, hvis de blot er under opsyn eller er instrueret i håndteringen af apparatet på en sikker måde og er indforstået med de forbundne risici.
  21. Børn (0-12) bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
  22. Hvis ledningen er beskadiget, skal den erstattes af fabrikanten, forhandleren eller andre fagpersoner for at undgå fare.
  23. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn (0-12) uden opsyn.
  24. Kun beregnet til husholdningsbrug.
  25. Gem disse instruktioner til senere brug.

**BEMÆRK:** Fjern ikke det brune forseglingsstape





1. **Vakuum & Forsegling/Afbryd:** Denne knap har to funktioner, alt afhængigt af maskinens status;
  - a) Ved dvaletilstand starter den automatiske vakuumpakning af posen og forseglers herefter posen, når vakuumfunktionen er færdig;
  - b) Ved drift (vakuumpakning eller forsegling) stopper maskinen.
2. **Puls-Vakuum:** Når denne knap trykkes ned, begynder vakuumprocessen med et pulserende luftsug og stopper igen, når knappen slippes.
3. **Forseglingstid:** Der er tre indstillinger, så man kan vælge den bedste forseglingstid. (Standardindstillingen er normal for tørre poser samt kortere forseglingstid).
  - a) Knap for tør tilstand: Beregnet til tørre poser og indhold uden fugt med en kortere varmeforseglingstid.
  - b) Knap for fugtig tilstand: Beregnet til våde poser eller mad med lidt fugt med en varmeforseglingstid til fugt.
  - c) Knap til forlængelse: Beregnet til våde poser eller mad med en høj fugtighed og en forlænget varmeforseglingstid.
4. **Tryk:** To knapper til valg af forskellige vakuumtryk (standardindstillingen er normalt og højt vakuumtryk).
  - a) Normal knap: Passer til en almindelig opbevaring ved et normalt vakuumtryk.
  - b) Skånsom knap: Passer til bløde eller let knuselige ingredienser/genstande, hvor der ønskes et mindre vakuumtryk.
5. **Beholder:** Beregnet til vakuumpakning af beholdere, krukker, vinflasker og andet tilbehør gennem en slange.
6. **Manuel Forsegling:** Denne knap har to funktioner:
  - a) For at forsegle den åbne del af posen uden vakuumsugning – dette anvendes til at lave en pose med rullelukning.
  - b) Når den automatiske funktion Vakuum og Forsegling anvendes, stopper denne knap motorpumpen og begynder straks at forsegle posen, og med det mindre vakuumtryk inde i posen undgås der en knusning af sarte emner.
7. **Mariner:** Tryk på denne knap for at marinere fødevarer i en marineringssskål. Tryk på denne knap for at starte marineringsprocessen.
8. **Indgang til slange:** Tilkobling, som anvendes af funktionerne marinerings eller beholder, for at forsegle eksempelvis beholdere og vinflasker.
9. **Proces:** Dette er et taldisplay med to funktioner;
  - a) Viser, hvor langt vakuumprocessen er nået.
  - b) Viser, at enheden er tændt, og låget er lukket. Når LED-lyset blinker, skal man vente på, at det slukker. Herefter er apparatet klar til anvendelse på ny.
10. **Luftindtag:** Luftindtaget er koblet til vakuumkammeret og pumpen. Dæk ikke dette indtag, når posen placeres til Vakuum og Forsegling-funktionen.
11. **Vakuumkammer:** Placér den åbne ende af posen inde i kammeret. Luften suges herefter ud, og den overflødige væske indkapsles i posen.
12. **Tætningsstrimmel:** Placér posen, der skal forsegles over denne strimmel. Rengør og tør af eller skift denne, hvis den er slidt eller beskadiget.

13. **Nederst pakning:** Holder luften væk ved at skabe et vakuum med den øverste pakning i vakuumkammeret. Rengør og tør af eller skift denne, hvis den er slidt eller beskadiget.
14. **Forseglingsdel:** Teflonbelagt varmeelement, som er varmt og forseglar posen.
15. **Øverst pakning:** Holder luften væk ved at skabe et vakuum med den nederste pakning i vakuumkammeret. Rengør og tør af eller skift denne, hvis den er slidt eller beskadiget.
16. **Beskæring af poser:** Tryk og træk i en retning for at skære posen i den ønskede størrelse.
17. **Holder til klingen:** Støtte, som klingen flytter sig langs.
18. **Forreste håndtag:** Tryk ned for at låse omslaget og løft for at åbne omslaget.

## instruktioner for anvendelse

### Lave en pose med rullelukning

1. Åbn det øverste omslag (fig. 1).
2. Sørg for, at klingen til poser er placeret på den ene ende af holderen til klingen, og før den herefter tilbage (fig. 2).
3. Træk posen ud til den passende og ønskede længde (fig. 3).
4. Sænk holderen til klingen og sørg for, at posen ligger korrekt. Træk herefter klingen fra den ene til den anden side for at beskære posen (fig. 4).

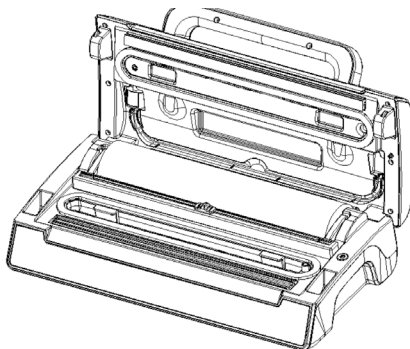


Fig. 1

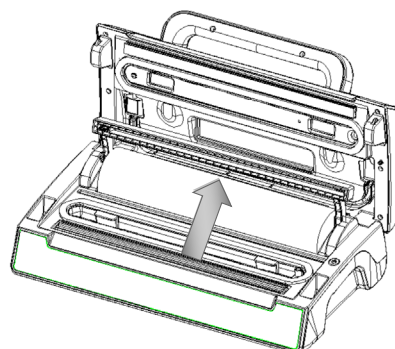


Fig. 2

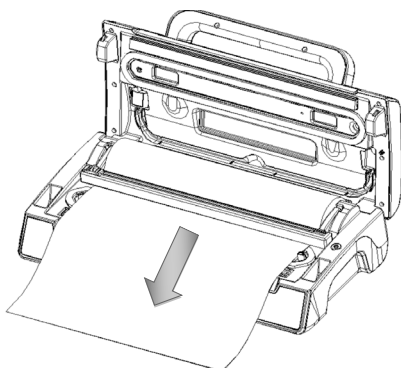


Fig. 3

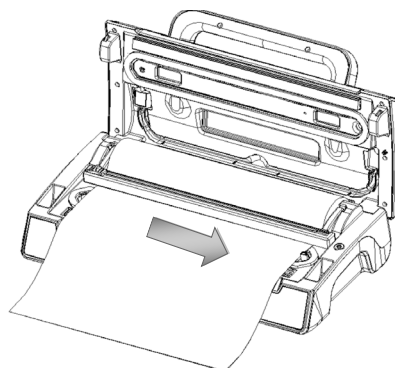


Fig. 4

5. Sæt den ene ende af posen på toppen af tætningselementet i posen (fig. 5).
6. Luk det øverste låg og tryk let, indtil der klikkes på plads på begge sider (fig. 6).
7. Tryk på knappen Manuel Forsegling for at forsegle posen (fig. 7).
8. Tryk på håndtaget for at åbne låget og tage posen ud af maskinen. Posen er færdig og klar til brug (fig. 8).

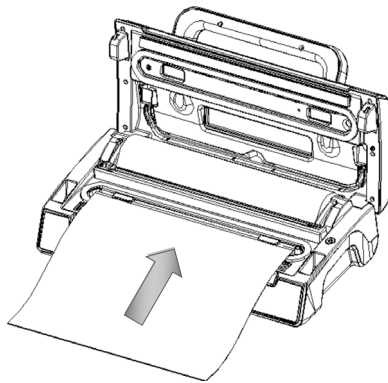


Fig. 5

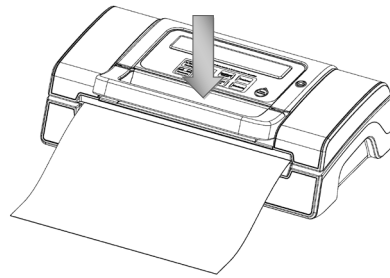


Fig. 6

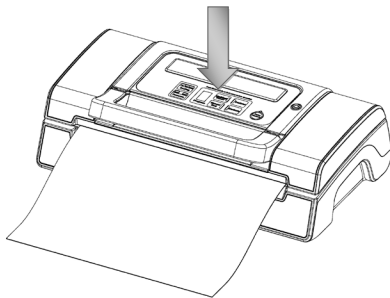


Fig. 7

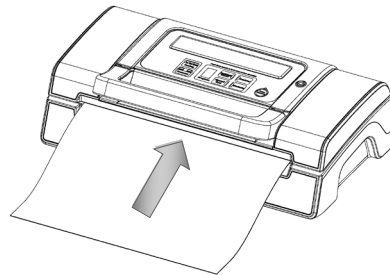


Fig. 8

### Vakuumlukning af pose

1. Læg det, som skal pakkes, ind i posen.
2. Rengør og ret den åbne ende af posen, så den ligger korrekt. Sørg for, at der ikke er støv, folder eller ujævnheder.
3. Placér den åbne ende af posen inde i vakuumkammerområdet. Sørg for, at luftindtaget ikke er dækket af posen (fig. 1).
4. Sæt topdækslet ned og tryk på fronthåndtaget for at låse topdækslet (fig. 2).
5. Kontrollér LED-status for Vakuum & Forsegling og Forseglingstid for at bekræfte forseglingstiden, alt afhængigt af fugtstatus for de pakkede emner (forlænget/fugtig/tør) og det ønskede vakuumtryk (normal/skånsom) i henhold til indholdet.
6. Tryk derefter på Vakuum & Forsegling-knappen. Maskinen begynder at suge luft ud og forsegler posen automatisk (fig. 3).

**OBS:** Dette produkt opnår et meget højt vakuumtryk under vakuumprocessen, så for at undgå at et skrøbeligt indhold knuses via det høje vakuumtryk, bør man observere status på vakuumtrykket inde i posen og skifte til Manuel Forsegling-knappen, når det ønskede vakuumtryk er opnået. Pumpen stopper og skifter til at varmeforsegler posen.

7. Vakuumpakningen er færdig. Løft håndtaget for at åbne dækslet og fjern den færdigpakke pose (fig. 4).

### OBS:

- For at opnå den optimale forseglingseffekt er det bedst at lade apparatet køle ned i et minut, inden det anvendes på ny. Fjern al overskydende væske eller madrester i vakuumkammeret, efter at hver pose er pakket.
- Forsegel ikke poserne med for tætte mellemrum. Ellers kan der ske en overophedning af forseglingselementet. Maskinen fungerer ikke, hvis man aktiverer forseglingknappen inden 15 sekunder siden sidste anvendelse.
- Apparatet fungerer kun med specielle vakuumposer. Anvend ikke andre poser, som ikke er beregnet til vakuumpakning.
- Klip posen op med en saks for at åbne en forseget pose.

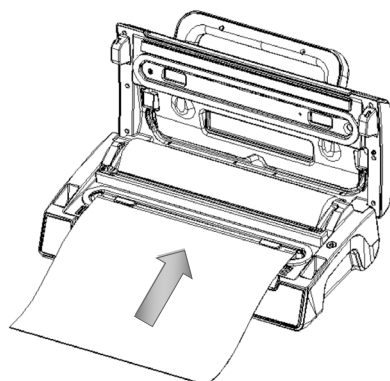


Fig. 1

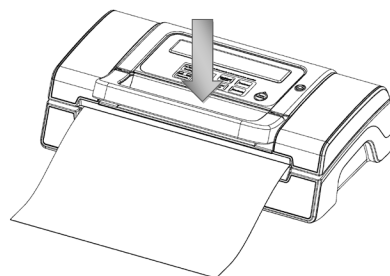


Fig. 2

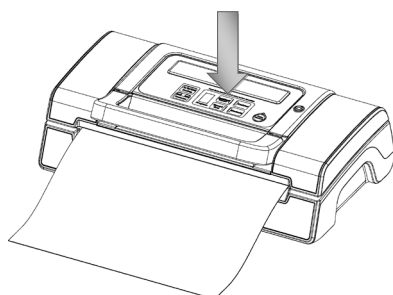


Fig. 3

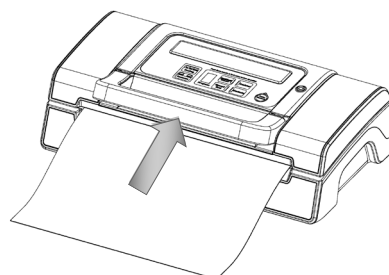


Fig. 4

### Vakuumpakning af en pose med Puls-Vakuum

1. Tryk på knappen Puls-Vakuum for at begynde med at vakuumpakke en pose. Følg status for vakuumtrykket inde i posen. Slip knappen, når det ønskede vakuumtryk er opnået (fig. 1).
2. Tryk på knappen Manuel Forsegling, når luftsugning er fuldført. Enheden påbegynder her efter forseglingen af posen ganske automatisk (fig. 2).

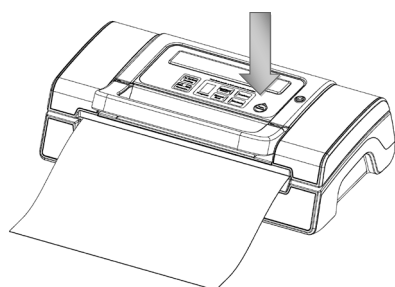


Fig. 1

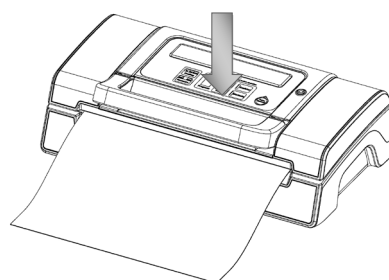


Fig. 2

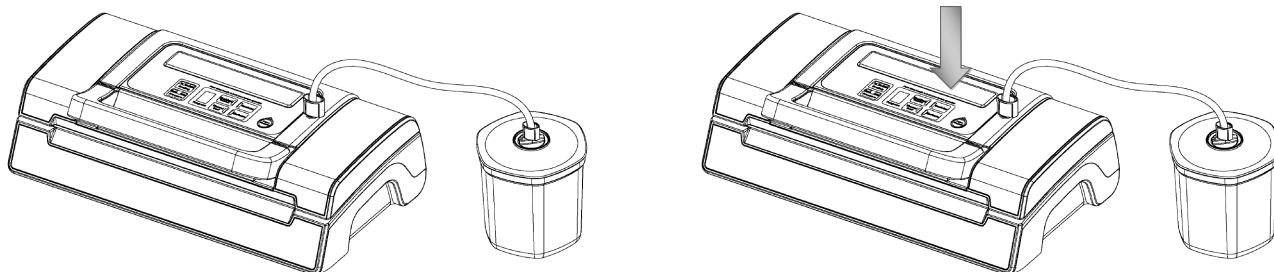
### Vakuumpakning i en beholder og vakuumsål

1. Tør låget og undersiden på beholderen og sørg for, at denne er ren og tør.
2. Læg indholdet i beholderen og fyld den ikke helt op, således låget kan sættes ordentligt på. Rengør kanten af beholderen samt den nederste forseglingspakning på låget til beholderen.
3. Indsæt den ene ende af slangen i luftindtaget og den anden ende i midten af låget på beholderen (fig. 1).
4. Kontrollér LED-status for Vakuum & Forsegling og sørg for, at maskinen er indstillet til Normal.
5. Tryk på knappen Beholder for at begynde vakuumprocessen (fig. 2). For at være sikker på at der ikke lækkes luft mellem låg og beholder, kan man trykke låget lidt ned i begyndelsen af vakuumprocessen. Apparatet stopper automatisk, når det opnåede vakuumtryk er højt nok.

6. Tag slangen ud af beholderen eller skålen, så snart vakuumpakningen er afsluttet.

**OBS:** Når fugtig mad gennemgår en vakuumpakning, vil fugten blive opbevaret i en beholder. Husk derfor at rengøre beholderen, hvis den indeholder vand, inden den næste vakuumpakning.

DA



### Åbne beholderen efter vakuumpakning

- For at åbne beholderen trykkes der på Slip-knappen på beholderens låg.

### OBS:

- Tryk en anelse ned på låget i nogle sekunder i begyndelsen af en vakuumpakning i en beholder, vakuumsål eller på slangen for at sikre, at slangen sidder fast og for at undgå, at luft siver ud gennem spalten mellem låget og kanten på beholderen.
- For at teste vakuumevnen kan man dreje lidt på låget, så det sidder fast.

### Marinér fødevarer med en marineringsål

Denne funktion reducerer den tid, der kræves for at marinere fødevarer gennem 5 cyklusser, som erstatter sugning og udledning af luft inde i beholderen.

1. Fyld beholderen og tilslut den til maskinen som beskrevet ovenfor.
2. Lad maskinens vakuumkraft være i overensstemmelse med den ingrediens, der bliver marineret.
3. Placér låget på bunden af maskinen ved at sænke låsehåndtaget.
4. Tryk på knappen Marinér: Displayet PROCES viser tallet 9, og det første trin med udsugning og udledning af luft begynder. Procesdisplayet indikerer trinene i marineringsprocessen. Vent, indtil displayet viser 0, og lyset slukker. Den hurtigere marineringsproces er nu gennemført.
5. Fjern røret fra beholderen og maskinen.
6. Maskinen kan stoppes når som helst ved at trykke på Automatisk/Stop.
7. Hvis marineringsprocessen må gentages, skal luften udledes fra beholderen inden tilkobling til maskinen.

### OBS:

- I begyndelsen af vakuumpakningen af en beholder trykkes låget eller slangen forsigtigt ned i nogle få sekunder for at sikre, at slangen sidder fast, og for at undgå at luft siver ud gennem spalten mellem låget og kanten på beholderen.
- For at teste vakuumevnen kan man dreje lidt på låget, så det sidder fast.
- Tryk ikke på andre knapper under hele denne proces.

## Opbevaring af ledning

1. Placér ledningen i opbevaringsboksen på bagsiden af maskinen, når maskinen ikke anvendes. Drej ikke ledningen rundt om apparatet.



DA

## Rengøring & Vedligeholdelse

### Vakuumforsegler

1. Tag altid stikket ud af stikkontakten inden rengøring.
2. Må ikke nedsænkes i vand eller anden væske.
3. Undgå at bruge slibende produkter eller redskaber til at rengøre enheden, da de vil ridse overfladen.
4. Brug et skånsomt opvaskemiddel og en varm, fugtig klud til at fjerne diverse madrester og til at tørre maskinen og komponenterne af med.
5. Tør grundigt af inden næste anvendelse.

**OBS:** Skumpakningen rundt om vakuurområdet bør tørres grundigt inden afmontering. Når enheden afmonteres efter rengøring, er det vigtigt, at den afmonteres korrekt for at undgå en vakuumlækage.

### Vakuumposer

1. Vask poserne i varmt vand med et skånsomt opvaskemiddel.
2. Når poserne rengøres i opvaskemaskine, bør de vendes på vrangen og ligge øverst oppe i maskinen, så hele posen rengøres.
3. Tør grundigt af inden genanvendelse.

**VIGTIGT:** For at undgå sygdomme bør man ikke genbruge poser, der har opbevaret råt kød, rå fisk eller fedtede fødevarer. Genbrug ikke poser, der har været kogt eller været i mikrobølgeovn.

### Tilbehør

Vask alle vakuumdelene i varmt vand med et skånsomt opvaskemiddel. Sænk ikke låget ned i vand.

1. Bunden på beholderen (ikke låg) kan ligge øverst i opvaskemaskinen. Låget til beholderen skal vaskes af med en fugtig klud.
2. Sørg for, at delene er helt tørre inden anvendelse.
3. Beholder og låg tåler ikke mikrobølgeovn eller fryser.

### Opbevaring af din vakuumpakker

- Placér enheden på en sikker og plan overflade, uden for børns rækkevidde.
- Sørg for, at låget til apparatet er ulåst, når det ikke anvendes og opbevares. At holde det låst vil forvrænge skumpakningen, hvilket muligvis fører til en lækage.

### Hvis vakuumforsegleren er vakuumforseglet og ikke kan åpnes:

1. Fjern, hvis der er tilsluttet en slangeslange til slangeporten.
2. Tryk på slangeportens stift med en lille genstand for at få vakuummet til at løsne sig.

### DA Intet sker, når jeg forsøger at vakuumpakke:

1. Kontrollér, at ledningen sidder korrekt i stikkontakten.
2. Kontrollér kontakten og tjek, om der står "o".
3. Undersøg ledningen for skader.
4. Undersøg, om stikkontakten er funktionel ved at teste med et andet apparat.
5. Drej sikringsdækslet af og tag et kig på det transparente rør for at se, om sikringen er mørkere. Hvis sikringen er mørk, skal den udskiftes med en almindelig 10-amp sikring.
6. Hvis dit apparat har en funktionsomsifter, skal du sørge for, at den er indstillet til den korrekte tilstand. Se ovenstående betjeningsvejledning.
7. Sørg for, at posen er korrekt placeret i vakuumkammeret og under luftindtaget.

### Al luft suges ikke ud af posen:

1. For at forsegle korrekt bør hele den åbne del af posen være inde i vakuumkammeret.
2. Kontrollér forseglingsstrimlen og skumpakningen under låget for skidt, og at den sidder korrekt. Sørg for ikke at bryde eller forvrænge skumforseglingsspakningerne på både låget og på bunden omkring vakuumkammeret. Tør dem af og sæt dem forsigtigt på plads igen.
3. Vakuumposen kan have en lækage. Test dette ved at forsegle posen med lidt luft indeni, sænk posen ned i vand og tilføj et tryk. Bobler er en indikation på en lækage. Genforsegl eller anvend en anden pose.
4. Anvend kun de specifikke vakuumposer, der medfølger eller er fremstillet af fabrikanten.
5. Der kan være en lækage langs forseglingen, som kan være forårsaget af folder, krummer, fedt eller væsker. Genåbn posen, tør det øverste af posen indeni og glat den ud langs forseglingsstrimlen inden genanvendelse.

### Maskinen forseglar ikke efter vakuum:

1. Maskinen har en indbygget vakuumsensor. Maskinen forseglar ikke automatisk, hvis vakuumtrykket inde i posen ikke er i stand til at nå det forudbestemte vakuumtryk. Kontrollér tætningsstrimlen og skumpakningen under låget for snavs og korrekt placering. Tør den ren og sæt den forsigtigt på plads og forsøg igen.
2. Sørg for ikke at bryde eller forvrænge skumforseglingsspakningerne på både låget og på bunden omkring vakuumkammeret. Tag det ud af rillen, vask og tør det grundigt eller udskift med en ny skumpakning (få en ny det samme sted, hvor du købte enheden eller hos det nærmeste serviceværksted).
3. Vakuumposen kan have en lækage. Test dette ved at forsegle posen med lidt luft indeni, sænk den ned i vand og tilføj et tryk. Bobler er en indikation på en lækage. Genforsegl eller anvend en anden pose.
4. Der kan være en lækage langs forseglingen, som kan være forårsaget af folder, krummer, fedt eller væsker. Genåbn posen, tør den øverste del af posen indeni og glat den ud langs forseglingsstrimlen inden genanvendelse.

### Luft er sluppet ind i posen efter forsegling:

1. Der kan være en lækage langs forseglingen, som kan være forårsaget af folder, krummer, fedt eller væsker. Genåbn posen, tør den øverste del af posen indeni og glat den ud langs forseglingsstrimlen inden genanvendelse.
2. Udledning af naturlige gasser eller fermentering af mad (såsom frisk frugt og grøntsager) kan forekomme. Åbn posen og tjek, om maden er blevet dårlig. Smid den i så fald ud. For høje eller svingende temperaturer i køleskabet kan få fødevarerne til at blive dårlige. Hvis maden ikke er blevet dårlig, kan den spises med det samme.



- Kontrollér posen for huller, som kan være årsagen til vakuumbristen. Opbevar ikke vakuumpakket mad nær skarpe genstande (som ben eller nøddeskaller). Pak indholdets skarpe kanter ind i køkkenrulle.

#### Posen smelter:

- Skulle forseglingsstrimlen eller forseglingselementet blive overophedet og smelte posen, er det nødvendigt at løfte låget og lade forseglingsstrimlen eller forseglingselementet køle af i nogle minutter.

#### Der sker intet vakuum i beholderen:

- Sørg for, at adapteren er korrekt koblet til både apparatet og beholderen.
- Kontrollér, om beholderens knap har stået på funktionen Forsegling.
- Tryk på låget ELLER på slangeadapteren helt i begyndelsen af vakuumpakningen for at undgå en lækage i forseglingen.
- Kontrollér, om der er betydelige skader eller andet. Hvis ja, så skift til en ny.
- Kontrollér vakuumforseglerens funktion.
- Sørg for, at beholderens kant er ren. Hvis alle ovennævnte situationer er udelukket, bedes du kontakte det pågældende serviceværksted.

## Guide til opbevaring

I køleskabet (5±2°C)	Ej vakuum	Vakuum
Rødt kød	3-4 dage	8-9 dage
Hvidt kød	2-3 dage	6-8 dage
Fisk	1-3 dage	4-5 dage
Kogt kød	3-5 dage	10-15 dage
Blød ost	5-7 dage	20 dage
Hård/semi 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/Risrester	2-3 dage	6-8 dage
Flødedesserter	2-3 dage	8 dage

Rumtemperatur (25 ± 2°C)	Ej vakuum	Vakuum
Frisk brød	1-2 dage	8-10 dage
Kiks	4-6 mdr.	12 mdr.
Ukogt pasta/ris	5-6 mdr.	12 mdr.
Mel	4-6 mdr.	12 mdr.
Tørrede frugter	3-4 mdr.	12 mdr.
Malet kaffe	2-3 mdr.	12 mdr.
Løs-te	5-6 mdr.	12 mdr.

I fryser (-18±2°C)	Ej vakuum	Vakuum
Kød	4-6 mdr.	15-20 mdr.
Fisk	3-4 mdr.	10-12 mdr.
Grøntsager	8-10 mdr.	8-24 mdr.

#### Garanti

Champion Nordic garanterer at dette produkt er fri for fabrikationsfeil når det kommer til materialer og håndverk under 2 år i Sverige, Norge, Danmark og Finland. Garantien starter å løpe den dagen produktet kjøpes eller leveres. Champion Nordic har ikke plikt til å reparere eller erstatte produkter dersom et gyldig innkjøpsbevis ikke følger med. Denne garantien gjelder kun for produkter som kjøpes og brukes til hjemmebruk, og omfatter ikke skader som oppstår som følge av misbruk, svikt i å følge Champion Nordics instruksjoner på grunn av at produktet har blitt modifisert eller utsatt for en godkjent reparasjon, feilaktig pakking av eieren, normal slitasje eller feilhåndtering av et transportforetak.

#### Korrekt avfallshåndtering

Dette symbolet på produktet eller i instruksjonene betyr at det skal kastes separat fra annet husholdningsavfall når det ikke virker lenger. Det finnes leveringspunkter og gjenbruksstasjoner som skal håndtere denne typen avfall. Kontakt lokale myndigheter eller forhandler for mer informasjon.



 **CHAMPION**

Champion®  
Makadamgatan 14 | 254 64 Helsingborg | Sweden  
info@champion.se

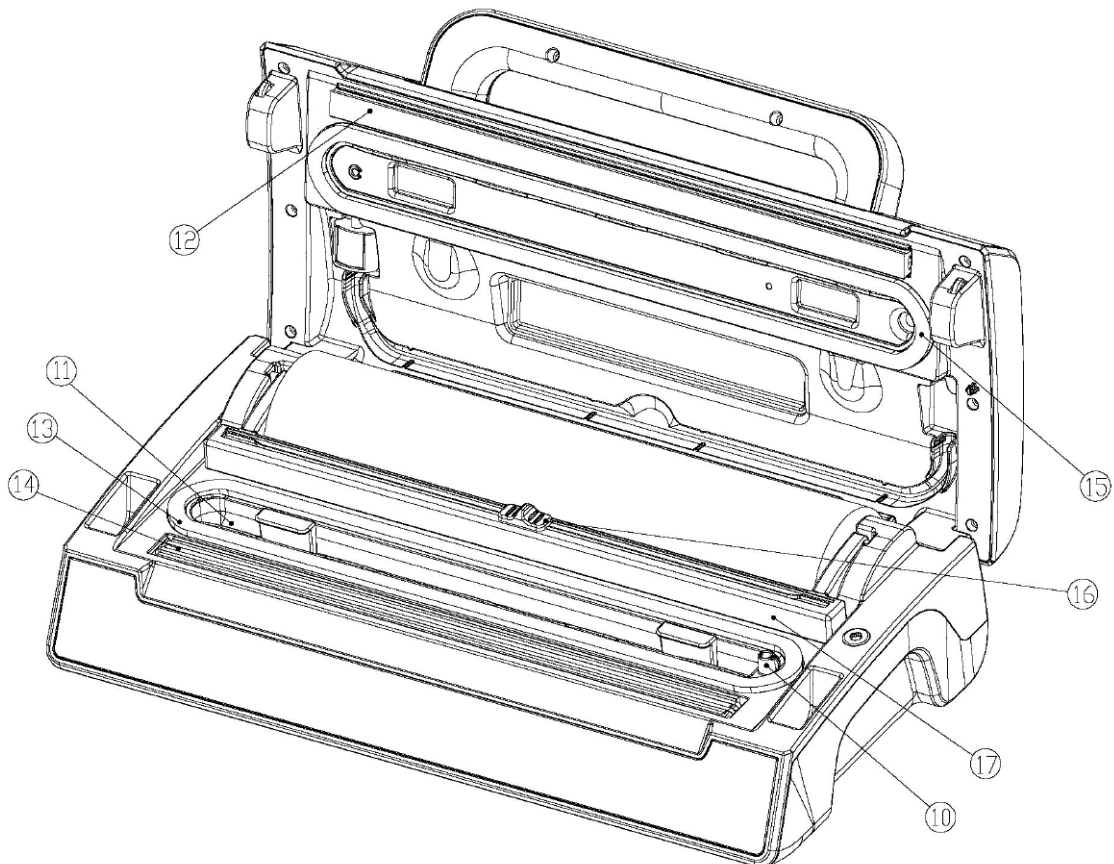
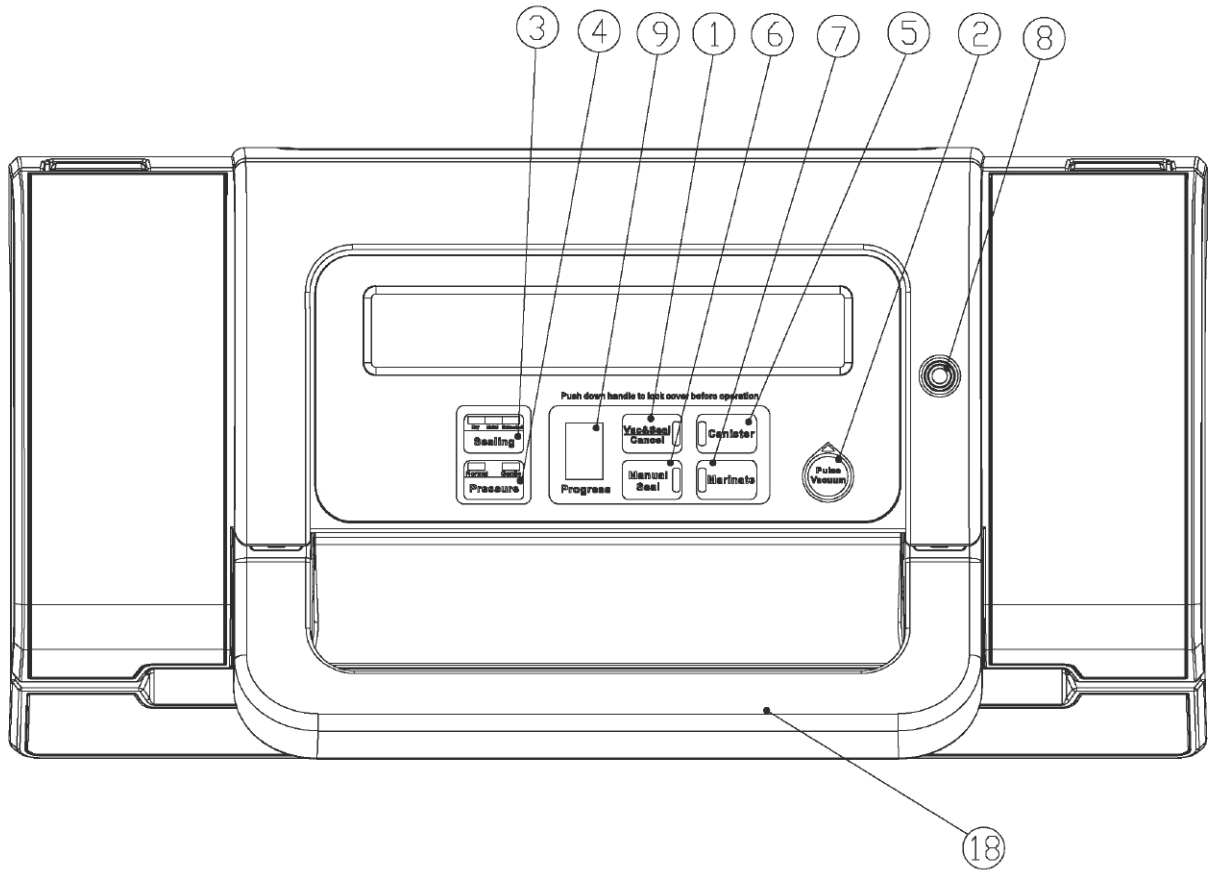


## TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

Tätä sähkölaitetta käytettäessä on aina noudatettava turvaohjeita, mukaan lukien seuraavat ohjeet:

1. Lue kaikki ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säästä ne tulevaa tarvetta varten.
2. Ennen kuin kytket virtajohdon pistorasiaan tai irrotat sen, varmista että laitteen kansi on lukitsemattomassa tilassa. Irrota pistoke pistorasiasta, kun laitetta ei käytetä, tai ennen laitteen puhdistusta.
3. On muistettava että tämä laite ei ole lelu, kun sitä käytetään joko lasten kanssa tai heidän läheisyydessään. Tarkkaavaisuus on välttämätöntä ja laite on säilytettävä turvallisessa paikassa lasten ulottumattomissa.
4. Älä käytä laitteeseen pusseja tai tarvikkeita, joita ei ole suositeltu tai erikseen mainittu, äläkä käytä tätä laitetta muuhun tarkoitukseen kuin mihin se on tarkoitettu käytettäväksi.
5. Lopeta laitteen käyttö välittömästi, jos sen virtajohto on vioittunut. Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen, jotta johto voidaan korjata.
6. Älä kosketa kuumaa saamaajaa, joka sijaitsee tämän laitteen yläkotelon reunassa. Se voi aiheuttaa vammoja kuumuudellaan.
7. Älä yritä korjata tätä laitetta itse.
8. Älä käytä laitetta, jos se on pudonnut tai näyttää vahingoittuneen.
9. Vältä seuraavia toimenpiteitä: älä vedä tai kanna laitetta sen johdosta, käytä johtoa kahvana, sulje laitteen kantta johdon päälle tai vedä johtoa terävien reunojen tai kulmien ympäri.
10. Älä käytä tätä laitetta, jos sen johto tai pistoke on märkä.
11. Pidä kaukana kuumasta kaasusta, kuumasta uunista, sähköpolttimesta sekä muista kuumista pinnoista.
12. Älä käytä tätä laitetta märällä tai kuumalla pinnalla tai lähellä lämmönlähdettä.
13. Tämän laitteen kanssa ei suositella käytettävän jatkojohtoa. Jos jatkojohtoa kuitenkin käytetään, sen luokituksen on oltava vähintään yhtä suuri tai suurempi kuin tämän laitteen.
14. Irroittaessasi pistokkeen, vammojen välttämiseksi irrota se tarttumalla itse pistokkeeseen, ei johtoon.
15. Varmista, että kätesi ovat kuivat ennen laitteen sähköverkkoon kytkemistä tai sen käyttöä.
16. Ennen kuin laitetta aletaan käyttää, se on asetettava vakaalle alustalle, kuten pöydälle tai työtasolle.
17. Tähän laitteeseen ei tarvitse käyttää voiteluainetta, kuten voiteluöljyä tai vettä.
18. Älä upota mitään laitteen osaa, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
19. Älä käytä laitetta ulkona tai millään kostealla alustalla. Laitetta suositellaan ainoastaan kotitalouskäyttöön sisätiloissa.
20. Tätä laitetta eivät saa käyttää 8-vuotiaat tai sitä nuoremmat lapset eivätkä henkilöt, joilla on alentuneet fyysiset, aistilliset tai psyykkiset kyvyt tai puuttuva kokemus, mikäli heille ei ole annettu opastusta laitteen käytöstä turvallisella tavalla ja opetettu heitä ymmärtämään laitteen vaaratekijät.
21. Lapsia (0-12) on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella.
22. Jos virtajohto on vaurioitunut, se tulee vaihtaa valmistajan, huoltoliikkeen tai vastaavasti pätevien henkilöiden toimesta vaaran välttämiseksi.
23. Lapset (0-12) eivät saa puhdistaa ja huoltaa laitetta ilman valvontaa.
24. Ainoastaan kotitalouskäyttöön.
25. Pidä nämä ohjeet tallessa.

**HUOMAUTUS:** Älä poista ruskeaa teippiä



- FI
- Vac & Seal (Tyhjiö & Saumaus) / Cancel (Keskeytys):** Tällä painikkeella on kaksi toimintoa riippuen laitteen tilasta.
    - Valmiustilassa se käynnistää automaattisesti pussin tyhjiöpakkaamisen ja saumaa pussin kiinni automaattisesti, kun tyhjiöpakkaaminen on päättynyt.
    - Työskentelytilassa (tyhjiöpakkaaminen tai saumaustoiminnot) se pysäyttää koneen.
  - Pulse Vacuum (Jaksottainen tyhjiöpakkaaminen):** Tätä painiketta painettaessa tyhjiö syntyy jaksottaisesti. Ilman imutoiminto käynnistyy painiketta painettaessa ja pysähtyy, kun painike vapautetaan.
  - Sealing time (Saumausaika):** Kolme asetusta sopivimman pituisen saumausajan valitsemiseksi (oletusasetuksena on normaali asetusta, joka sopii lyhyemmällä saumausajallaan kuiville pusseille).
    - Kuiva-painike: kuiville pusseille ja tuotteille, jotka eivät ole kosteita ja joilla on siten lyhyempi lämpösaumausaika.
    - Kostea-painike: kosteille pusseille tai hieman kosteille elintarvikkeille hieman pidemmällä lämpösaumausajalla.
    - Pidennetty-painike: kosteille pusseille tai erittäin kosteille elintarvikkeille, joiden lämpösaumausaika on pidempi.
  - Pressure (Paine):** kaksi painiketta eri tyhjiöpaineiden valitsemiseksi (oletusasetuksena on normaali paine, kevennettyä vaihtoehtoa korkeammalla tyhjiöpaineella).
    - Normaali painike: normaalien tuotteiden säilömiseen normaalissa tyhjiöpaineessa.
    - Kevennetty painike: pehmeille tai helposti murskautuville tuotteille, jolloin tyhjiöpaineen tarve on vähäisempi.
  - Canister (Purkkien tyhjiöpakkaaminen):** Aloita tyhjiöpakkaaminen purkkien ja kulhojen kansiin, viinipullon korkkeihin tai muihin vastaaviin letkun kautta.
  - Manual Seal (Manuaalinen saumaus):** Tällä painikkeella on kaksi toimintoa:
    - Pussin avoimen pään saumaaminen ilman pussin tyhjiöpakkaamista. Käytetään usein uuden, eripituisen pussin tekemiseksi toisesta pussista.
    - Kun automaattinen "Vac & Seal" -toiminto on päällä, tämä painike pysäyttää moottorin ja alkaa välittömästi saumata pussia. Näin laitteen käyttäjä voi arvioida tyhjiöpaineen tarpeen kunkin pussin sisällä ja välttää herkästi rikkoutuvien tuotteiden murskautumisen.
  - Marinate (Marinointi):** Paina marinoidaksesi ruokaa marinointiastiasissa. Painaessasi tätä painiketta käynnistyy erityinen marinointitoiminto.
  - Hose port (Letkuliitäntä):** Letkun asettamiseksi purkin tai viinipullon korkkiin ennen "Marinate-" tai "Canister"-toimintoja.
  - Progress (Eteneminen):** Tämä painike on numeerinen näyttölaite ja siinä on kaksi toimintoa:
    - Näyttää tyhjiöpakkaamisen etenemisen.
    - Näyttää, että laite on päällä ja kansi kiinni. Kun LED-valo vilkkuu, odota normaalia valoa, ja voit aloittaa seuraavan toiminnon.
  - Air intake (Ilmanotto):** Ilmanotto yhdistyy tyhjiösäiliöön ja pumppuun. Älä peitä tätä sisäänottoa asettaessasi pussin "Vac & Seal" -toimintoja varten.
  - Vacuum chamber (Tyhjiösäiliö):** Aseta pussin avoin pää säiliön sisään. Toiminto vetää ilman pois pussista ja tarttuu kaikkeen nestepitoiseen pussissa.
  - Sealing strip: (Saumausnauha):** Aseta pussi saumattavaksi tämän nauhan päälle. Puhdista ja kuivaa tai vaihda nauha, mikäli se on vioittunut tai rikkoutunut.
  - Lower gasket (Alempi tiiviste):** Pitää ilman poissa muodostamalla tyhjiön tyhjiösäiliön ylemmän tiivisteeseen avulla. Puhdista ja kuivaa tai vaihda tiiviste, mikäli se on vioittunut tai rikkoutunut.

14. **Sealing element (Saumaaja):** Teflonpinnoitettu lämmityselementti, joka on kuuma ja sulkee pussin.
15. **Upper gasket (Ylempi tiiviste):** Pitää ilman poissa muodostamalla tyhjiön tyhjiösäiliön alemman tiivisteiden avulla. Puhdista ja kuivaa tai vaihda tiiviste, mikäli se on vioittunut tai rikkoutunut.
16. **Bag Cutter (Pussileikkuri):** Paina ja liu'uta haluamaasi suuntaan leikataksesi pussista halutun kokoisen.
17. **Cutter rack (Leikkuriteline):** Tukee leikkurin liukumista.
18. **Front handle (Etukahva):** Lukitse kansi painamalla kahva alas ja keinuta kahvaa avataksesi kannen.

## Käyttöohjeet

### Sopivan pussin tekeminen toisesta pussista

1. Avaa yläkansi. (Kuva 1)
2. Varmista, että pussileikkuri on leikkuritelineen jommassa kummassa päässä ja aseta sitten leikkuriteline taakse. (Kuva 2)
3. Vedä pussi haluamaasi pituuteen. (Kuva 3)
4. Aseta leikkuriteline alas, varmista että se on oikeassa kohtaa pussia, ja liu'uta sitten leikkuria päästä toiseen leikataksesi pussin. (Kuva 4)

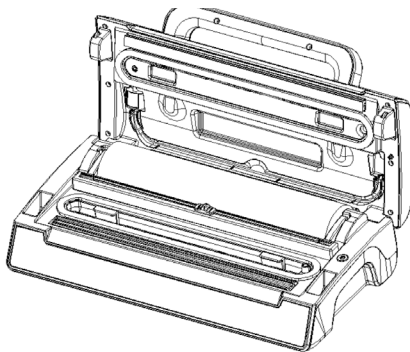


Fig. 1

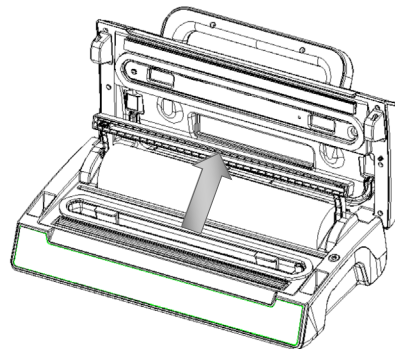


Fig. 2

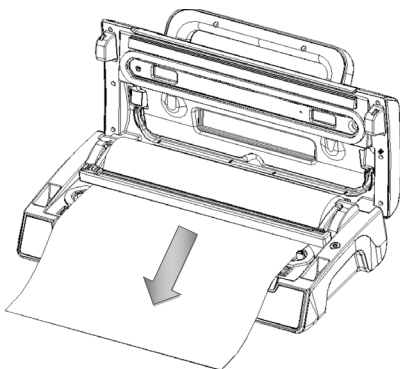


Fig. 3

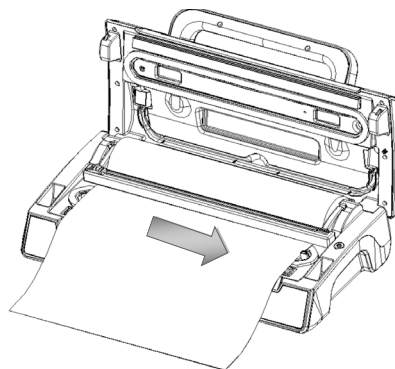


Fig. 4

5. Laita pussin toinen pää eli pussin sulkemiskohta saumaajan päälle. (Kuva 5)
6. Sulje yläkansi ja paina tiukasti, kunnes kuulet kannen napsahtavan paikalleen molemmin puolin. (Kuva 6)
7. Paina "Manual Seal" -painiketta aloittaaksesi pussin saumaamisen. (Kuva 7)
8. Avaa kansi painamalla kahvaa ja vedä pussi ulos laitteesta. Pussi on valmis käytettäväksi. (Kuva 8)

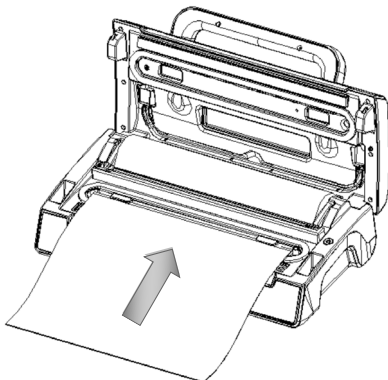


Fig. 5

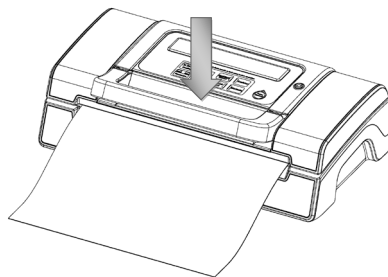


Fig. 6

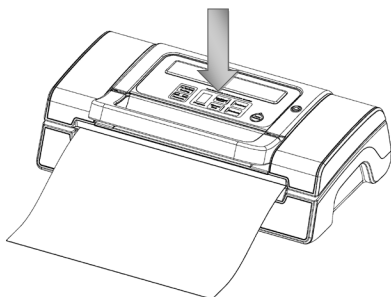


Fig. 7

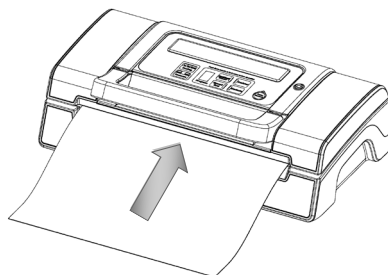


Fig. 8

### Pussin tyhjiöpakkaaminen

1. Laita tuotteet pussin sisään.
2. Puhdista ja suorista pussin avoin pää ja varmista, ettei siinä ole pölyä, ryppyjä tai aaltoilua.
3. Aseta pussin avoin pää tyhjiösäiliöön. Varmista, ettei pussi peitä ilmanottoaukkoa. (Kuva 1)
4. Aseta yläkansi alas ja paina etukahvaa lukitaksesi yläkannen. (Kuva 2)
5. Varmista "Vac & Seal" -toiminnon LED-tila ja "Sealing time" vahvistaaksesi saumausajan riippuen pakattujen tuotteiden kosteusasteesta (pidennetty/kosteaa/kuiva) sekä halutusta tyhjiöpaineesta (normaali/kevennetty) elintarviketyypin mukaan.
6. Paina sitten "Vac & Seal" -painiketta, jolloin laite aloittaa tyhjiöpakkaamisen ja saumaa pussin automaattisesti. (Kuva 3)

**HUOMAUTUS:** Tämä tuote aiheuttaa tyhjiöpakatessa pussiin erittäin suuren tyhjiöpaineen. Jotta herkkä ainesosa ei murskaantuisi liian korkeasta tyhjiöpaineesta johtuen, tarkkaile paineen tilaa pussin sisällä ja käännä "MANUAL SEAL" -painiketta välittömästi, kun haluttu tyhjiöpaine on saavutettu. Pumppu pysähtyy ja tila muuttuu pussin lämpösaumaukseksi.

7. Tyhjiöpakkaaminen on valmis. Keinuta kahvaa avataksesi kannen ja poista pakattu pussi laitteesta. (Kuva 4)

### HUOMAUTUS:

- Parhaan mahdollisen saumausvaikutuksen vuoksi on parempi antaa laitteen jäähtyä yhden minuutin ajan, ennen kuin käytät sitä uudelleen. Pyyhi kaikki mahdolliset neste- tai elintarvikettä jäännökset tyhjiösäiliöstä jokaisen pakatun pussin jälkeen.
- Älä saumaa pusseja kiinni yksi toisensa perään, jotta välttyt saumausajan ylikuumenemiselta. Laite hylkää pyyntösi, jos yrität aktivoida saumauspainikkeen 15 sekunnin kuluessa viimeisestä aktiivinnasta.
- Laite toimii ainoastaan tietyntyylisillä tyhjiöpusseilla. Älä yritä käyttää sellaisia pusseja, joita ei ole tarkoitettu tyhjiöpakkaamiseen.
- Leikkaa pussi suoraan saksilla avataksesi kiinnisaumatun pussin.

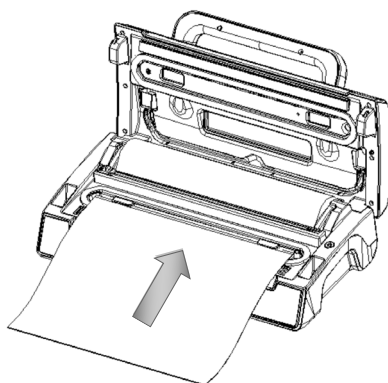


Fig. 1

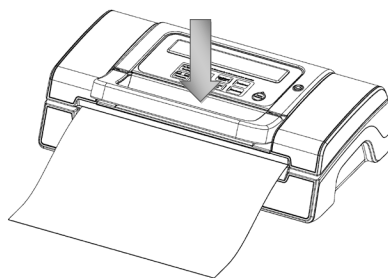


Fig. 2

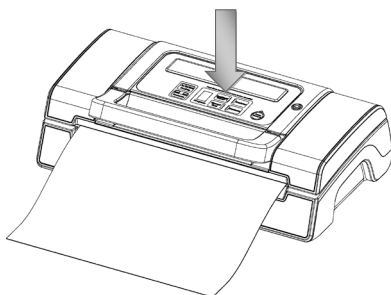


Fig. 3

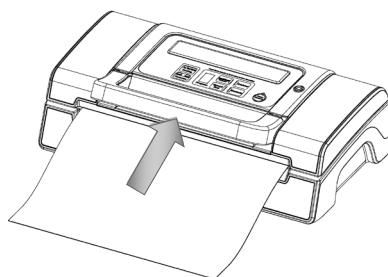


Fig. 4

### Pussin tyhjiöpakkaaminen Pulse Vacuum -toiminnolla

1. Paina Pulse Vacuum -painiketta, ja laite alkaa tyhjiöpakkaamaan pussia. Tarkkaile tyhjiöpaineen tilaa pussin sisällä. Lopeta Pulse Vacuum -painikkeen painaminen välittömästi, kun haluttu tyhjiöpaine on saavutettu. (Kuva 1)
2. Paina Manual Seal -painiketta, kun tyhjiöpakkaaminen on suoritettu. Laite alkaa saumata pussia kiinni automaattisesti. (Kuva 2)

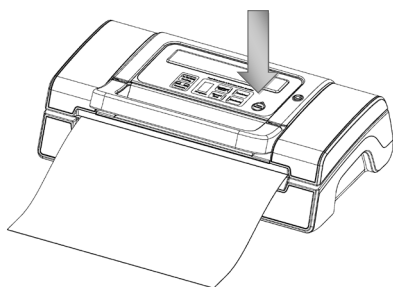


Fig. 1

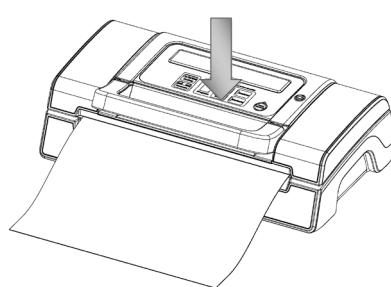


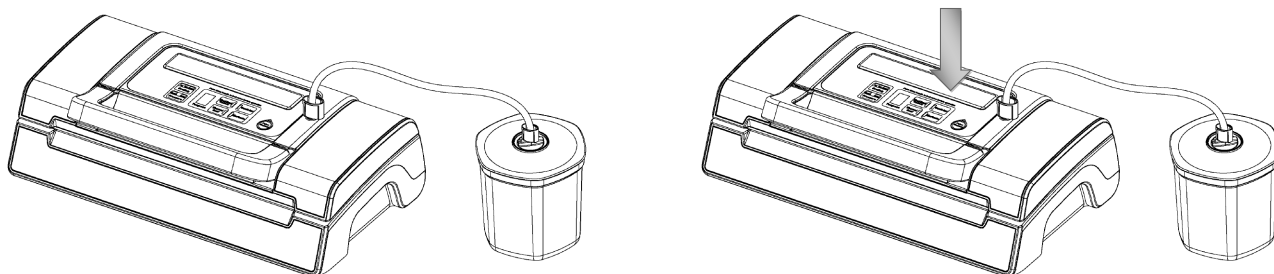
Fig. 2

### Purkkien ja kulhojen tyhjiöpakkaaminen

1. Pyyhi purkki ja sen kansi varmistaaksesi, että ne ovat puhtaita ja kuivia.
2. Aseta tuotteet purkkiin, äläkä täytä sitä liian täyteen, jotta kansi saa hyvän kosketuksen purkin reunaan vasten. Puhdista purkin kannen reuna sekä kannen tiiviste.
3. Työnnä letkun toinen pää ilmanottoaukkoon ja letkun toinen pää purkin kannen keskellä olevaan reikään. (Kuva 1)
4. Tarkista "Vac & Seal" -toiminnon LED-tila ja varmista, että asetuksena on "Normal".
5. Aloita tyhjiöpakkaaminen painamalla "Canister"-painiketta. (Kuva 2) Varmista, että kannen ja purkin välistä ei vuoda ilmaa, painaen kädelläsi kantta alaspäin tyhjiöpakkaamisen alussa. Kone pysähtyy automaattisesti, kun riittävä tyhjiöpaine on saavutettu.
6. Irrota letku purkista tai kulhosta välittömästi sen jälkeen, kun työ on valmis.

**Huomautus:** Kun kosteaa ruokaa tyhjiöpakataan, kosteus säilyttyy sovittimeen. Mikäli sovittimessa on vettä, muista puhdistaa se ennen tyhjiöpakkaamista.

FI



### Purkin avaaminen tyhjiöpakkaamisen jälkeen

- Purkin avaamiseksi sinun on painettava purkin kannessa olevaa vapautuspainiketta.

#### **Huomautus:**

- Purkin tai kulhon tyhjiöpakkaamisen alussa paina kevyesti alas kantta tai letkun sovitinta muutaman sekunnin ajan, jotta letku ei pääse irtomaan ja jotta ilma ei pääse vuotamaan kannen ja tiivisteiden välistä.
- Testataksesi onko tyhjiö onnistunut, vedä kannesta - sen ei tulisi liikkua.

### Ruoan marinointi marinoitikulhossa

Tämä toiminto vähentää ruoan marinointiin tarvittavan ajan määrää toimien viidessä syklissä, imu- ja vapautustoimintojen vuorotellen astian sisällä.

1. Täytä astia ja yhdistä se laitteeseen edellä kuvatulla tavalla.
2. Aseta laitteen vakuumointiteho marinoitavan ruoan mukaan.
3. Kiinnitä kansi laitteen pohjaan laskemalla lukituskahvaa.
4. Paina "Marrinate"-näppäintä: "PROGRESS"-näytössä näkyy numero 9 ja ensimmäinen ilman imu- ja vapautusjakso alkaa. Näyttö ilmaisee marinointisyyklin etenemisen. Odota, kunnes näytössä lukee "0" ja valo sammuu. Nopea marinointiprosessi on valmis.
5. Poista putki sekä astiasta että laitteesta.
6. Laite voidaan pysäyttää milloin tahansa painamalla "Automatic/stop"-painiketta.
7. Mikäli marinointiprosessi tarvitsee toistaa, ilma on vapautettava astiasta ennen sen uudelleenliittämistä laitteeseen.

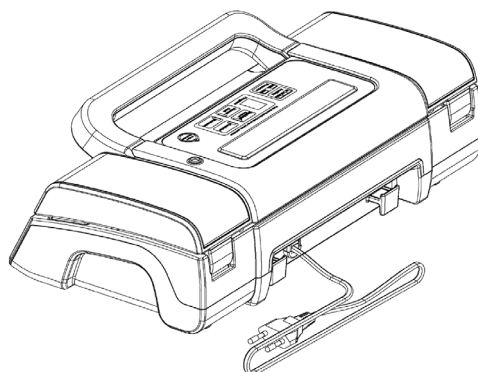
#### **Huomautus:**

- Astian tyhjiöpakkaamisen alussa paina kevyesti alas kantta tai letkun sovitinta muutaman sekunnin ajan, jotta letku ei pääse irtomaan ja jotta ilma ei pääse vuotamaan kannen ja tiivisteiden välistä.
- Testataksesi onko tyhjiö onnistunut, vedä kannesta - sen ei tulisi liikkua.
- Älä paina mitään painiketta prosessin aikana, jotta sen kulku ei häiriinny.



## Johdon säilytyslaatikko

1. Kun et käytä konetta, laita virtajohto säilytyslaatikkoon, joka sijaitsee laitteen takaosassa. Älä kääri johtoa laitteen ympärille.



FI

## Puhdistus & Huolto

### Tyhjiöpakkaaja

1. Irrota laite aina pistorasiasta ennen sen puhdistamista.
2. Älä upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
3. Älä käytä hankaavia tuotteita tai materiaalia laitteen puhdistamiseen, sillä ne naarmuttavat laitteen pinnan.
4. Käytä mietoja astianpesuainetta ja lämmintä, kosteaa liinaa pyyhkiäksesi laitteen pinnalta ruoka-ainejäämät tai muun lian.
5. Kuivaa laite huolellisesti ennen uudelleenkäyttöä.

**Huomautus:** Tyhjiösäiliön ympärillä olevat vaahtomuoviset tiivisteet tulee kuivata perusteellisesti ennen laitteen uudelleenkokoamista. Uudelleen koottaessa on noudatettava varovaisuutta, jotta mahdollisilta vaurioilta voidaan välttyä. Uudelleen kokoaminen on tehtävä laitteen ollessa vakaassa asennossa, jotta voidaan varmistua, ettei tyhjiö vuoda.

### Tyhjiöpussit

1. Pese pussit lämpimässä vedessä, jossa on mietoja astianpesuainetta.
2. Mikäli peset pussit astianpesukoneessa, käännä ne nurinpäin ja levitä ne astianpesukoneen yläosaan, jolloin pussien pinta altistuu pesuvedelle läpikotaisin.
3. Kuivaa huolellisesti ennen uudelleenkäyttöä.

**TÄRKEÄÄ:** Älä käytä pusseja uudelleen, mikäli niissä on säilytetty raakaa lihaa tai kalaa tai rasvaisia elintarvikkeita. Näin mahdollisilta sairastumisilta vältytään. Älä uudelleenkäytä pusseja, joita on käytetty mikroaaltouunissa tai jotka on keitetty.

### Lisätarvikkeet

Pese kaikki tyhjiöpakkaamistarvikkeet lämpimässä vedessä, jossa on mietoja astianpesuainetta. Älä upota kantta veteen.

1. Purkit (ei kannet) on turvallista pestä astianpesukoneen ylätasossa. Purkkien kannet on pyyhittävä puhtaiksi kostealla liinalla.
2. Varmista, että lisävarusteet kuivuvat perusteellisesti ennen uudelleenkäyttöä.
3. Purkkia ja kantta ei saa laittaa mikroaaltouuniin tai pakastimeen.

### Tyhjiöpakkaajan varastointi

- Pidä laite tasaisessa ja turvallisessa paikassa, lasten ulottumattomissa.
- Varmista, että laitteen kansi on avattuna, kun se ei ole käytössä. Lukittu kansi aiheuttaa vaahtomuovisten tiivisteiden vääntymisen, mikä johtaa laitteen vuotamiseen.

## Ongelmien kartoittaminen

### Jos tyhjiölaite on tyhjiötiivistetty eikä sitä voi avata:

1. Irrota, jos letku on liitetty letkuliitäntään.
2. Paina letkuaukon tappia pienellä esineellä, jotta tyhjiö vapautuu.

FI

### Mitään ei tapahdu, kun yritän tyhjiöpakata laitteella:

1. Tarkista virtajohto nähdäksesi, onko se tiukasti kiinni pistorasiassa.
2. Tarkista kytkin nähdäksesi, onko sen asetuksena ”o”.
3. Tarkista virtajohdon mahdolliset vauriot.
4. Tarkista onko pistorasia toimiva, kytkemällä siihen toinen laite.
5. Kierrä sulakkeen suojus irti ja tarkista läpinäkyvästä putkesta, onko sulake palanut. Jos sulake palaa, se on vaihdettava 10 ampeerin Buss-standardisulakkeeseen.
6. Jos laitteessa on toimintokytkin, varmista että se on asetettuna oikeaan tilaan. Lue edellä mainitut käyttöohjeet.
7. Varmista, että pussi on oikealla paikallaan tyhjiösäiliön sisällä ja ilman sisäänottoaukon alapuolella.

### Ilma ei poistu pussista kokonaan:

1. Saadaksesi saumauksesta tiiviin pussin avoimen pään tulisi olla kokonaan tyhjiösäiliön alueella.
2. Tarkista tiivistenauha ja vaahtomuovinen tiiviste kannen alla mahdollisten roskien tai väärän asennon varalta. Varmista, että vaahtomuovinen tiiviste ei ole rikkoutunut tai vääristynyt kannessa tai tyhjiösäiliön ympärillä. Pyyhi tiivisteet puhtaaksi ja aseta ne varovasti takaisin paikoilleen.
3. Tyhjiöpussissa voi olla vuoto. Testaa jättäen pussiin ilmaa ja saumaamalla pussi, minkä jälkeen upota pussi veteen ja paina sitä vedenpinnan alle. Kuplat tarkoittavat vuotoa. Saumaa uudelleen tai käytä toista pussia.
4. Käytä ainoastaan erityistä, valmistajan suosittelemaa tyhjiöpussia, jossa on tyhjiökanavat.
5. Vuoto saumauksessa voi johtua siitä että pussissa on ryppyjä, roskia, rasvaa tai nestettä. Avaa pussi uudelleen, pyyhi sen sisäpuoli ja laita pussi saumausnauhan päälle saumataksesi sen uudelleen.

### Laite ei aloita saumausta tyhjiöpakkaamisen jälkeen:

1. Tässä laitteessa on tyhjiöpaineanturi. Laite ei aloita saumaamista automaattisesti, jos pussin sisältämä tyhjiöpaine ei pysty saavuttamaan ennalta määrättyä paineen määrää. Tarkista saumausnauha ja vaahtomuovinen tiiviste kannen alla mahdollisten roskien tai väärän asennon varalta. Pyyhi tiivisteet puhtaaksi, aseta ne varovasti takaisin paikoilleen ja yritä uudelleen.
2. Varmista, että vaahtomuovinen tiiviste ei ole rikkoutunut tai vääristynyt kannessa tai tyhjiösäiliön ympärillä. Ota tiiviste pois urasta, ja pese ja kuivaa se huolellisesti tai vaihda se uuteen vaahtomuovitiivisteeseen (voit hankkia sen laitteen ostopaikasta tai lähimmästä huoltoliikkeestä).
3. Tyhjiöpussissa voi olla vuoto. Testaa jättäen pussiin ilmaa ja saumaamalla se, minkä jälkeen upota pussi veteen ja paina pussia niin, että se pysyy vedenpinnan alla. Kuplat tarkoittavat vuotoa. Saumaa uudelleen tai käytä toista pussia.
4. Vuoto saumauksessa voi johtua siitä että pussissa on ryppyjä, roskia, rasvaa tai nestettä. Avaa pussi uudelleen, pyyhi pussin sisäpuoli ja laita pussi saumausnauhan päälle saumataksesi sen uudelleen.

### Ilmaa on päässyt pussiin sen kiinni saumauksen jälkeen:

1. Vuoto saumauksessa voi johtua siitä että pussissa on ryppyjä, roskia, rasvaa tai nestettä. Avaa pussi uudelleen, pyyhi pussin sisäpuoli ja laita pussi saumausnauhan päälle saumataksesi sen uudelleen.
2. Luonnonkaasujen tai fermentoitujen elintarvikkeiden (kuten tuoreiden hedelmien ja vihannesten) vapautumista voi ilmetä. Jos epäilet ruoan alkaneen pilaantua, avaa pussi ja hävitä ruoka. Säilyttäminen muualla kuin jääkaapissa tai jääkaapin vaihtelevat lämpötilat voivat aiheuttaa ruoan pilaantumisen. Mikäli elintarvike ei ole pilaantunut, käytä ruoka välittömästi.

3. Tarkista, onko pussissa mahdollisesti reikä, joka on saattanut vapauttaa tyhjiön pussista. Älä tyhjiöpakkaa kovia esineitä, joissa on teräviä kohtia (kuten luut tai pähkinänkuorten halkeamat). Pehmeusta pussin sisälle asetetun tuotteen terävät reunat paperipyyhkeillä.

### Pussi sulaa:

1. Mikäli saumausnauha tai saumaaja ylikuumenevat ja sulattavat pussin, voi olla tarpeen nostaa kansi ja antaa saumausnauhan tai lämmityselementin jäähtyä muutaman minuutin ajan.

### Purkkia ei onnistu tyhjiöpakata:

1. Varmista, että sovitin on tiiviisti kytkettynä sekä laitteeseen että purkkiin.
2. Tarkista, onko purkin säädin tyhjiöpakkaamisasennossa.
3. Paina kantta TAI letkuadapteria heti tyhjiöpakkaamisen alussa, välttääksesi vuodot kannen tiivisteen välistä.
4. Tarkista, havaitsetko purkissa merkittäviä vaurioita tai murtumia. Mikäli niitä on, vaihda purkki uuteen.
5. Tarkista tyhjiötiivisteiden toiminta.
6. Varmista, että purkin reuna on riittävän puhdas. Jos mikään edellä mainituista ei ole syynä ongelmaan, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.

## Säilytysopas

Jääkaapissa (5±2°C)	Ei vakuumia	Vakuumipakattu
Punainen liha	3-4 päivää	8-9 päivää
Vaalea 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/melko kova juusto	1-5 päivää	60 päivää
Hedelmät	5-7 päivää	14-20 päivää
Vihannekset	1-3 päivää	7-10 päivää
Keitto	2-3 päivää	8-10 päivää
Pastan/riisin tähteet	2-3 päivää	6-8 päivää
Kermaiset jälkiruuat	2-3 päivää	8 päivää

Huoneenlämmössä (25 ± 2°C)	Ei vakuumia	Vakuumipakattu
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
Kuivatut hedelmät	3-4 kuukautta	12 kuukautta
Jauhettu kahvi	2-3 kuukautta	12 kuukautta
Irtotee	5-6 kuukautta	12 kuukautta

Pakastimessa (-18±2°C)	Ei vakuumia	Vakuumipakattu
Liha	4-6 kuukautta	15-20 kuukautta
Kala	3-4 kuukautta	10-12 kuukautta
Vihannekset	8-10 kuukautta	8-24 kuukautta

### Takuu

Champion Nordic takaa, että tässä tuotteessa ei ole materiaaliin tai käsityöhön liittyviä valmistusvikoja. Takuu on voimassa 2 vuotta Ruotsissa, Norjassa, Tanskassa ja Suomessa. Takuu alkaa siitä hetkestä, kun tuote joko ostetaan tai toimitetaan. Champion Nordicilla ei ole velvollisuutta korjata tai korvata tuotetta, johon ei ole voimassa olevaa ostotodistusta. Tämä takuu on voimassa ainoastaan tuotteissa, jotka ostetaan kotikäyttöön ja joita käytetään kotona. Takuu ei kata vaurioita, jotka johtuvat tuotteen väärinkäytöstä, Champion Nordicin käyttöohjeiden noudattamatta jättämisestä, siitä että tuotetta on käsitelty tai korjattu ei-hyväksyttävällä tavalla, tuotteen omistajan virheellisistä pakkaustoimista tuotetta käsiteltäessä, normaalista kulumisesta tai kuljetusyrityksen suorittamista vääränlaisista käsittelytavoista.

#### Oikea hävittäminen

Tämä symboli tuotteessa tai ohjeissa tarkoittaa, että laite täytyy hävittää erillään muista talousjätteistä, kun se ei enää toimi. EU:n sisällä on jätteille erillisiä kierrätysjärjestelmiä. Lisätietojen saamiseksi ota yhteyttä paikallisiin viranomaisiin tai jälleenmyyjääsi.



 **CHAMPION**

Champion ©  
Makadamgatan 14 | 254 64 Helsingborg | Sweden  
info@champion.se

