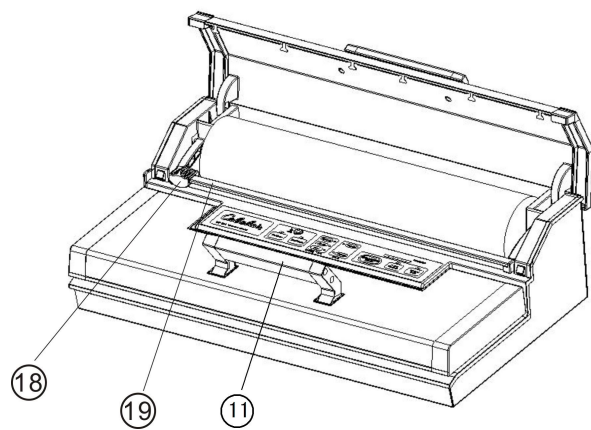
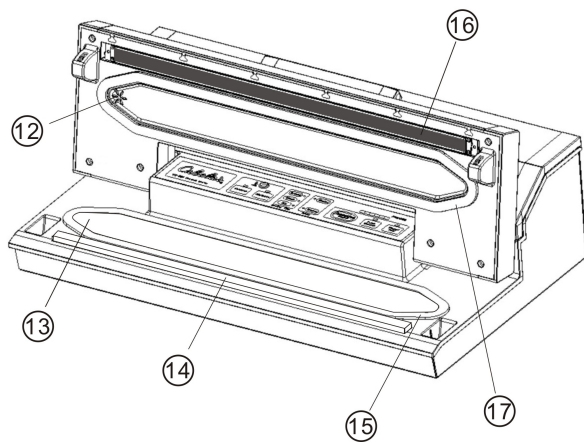
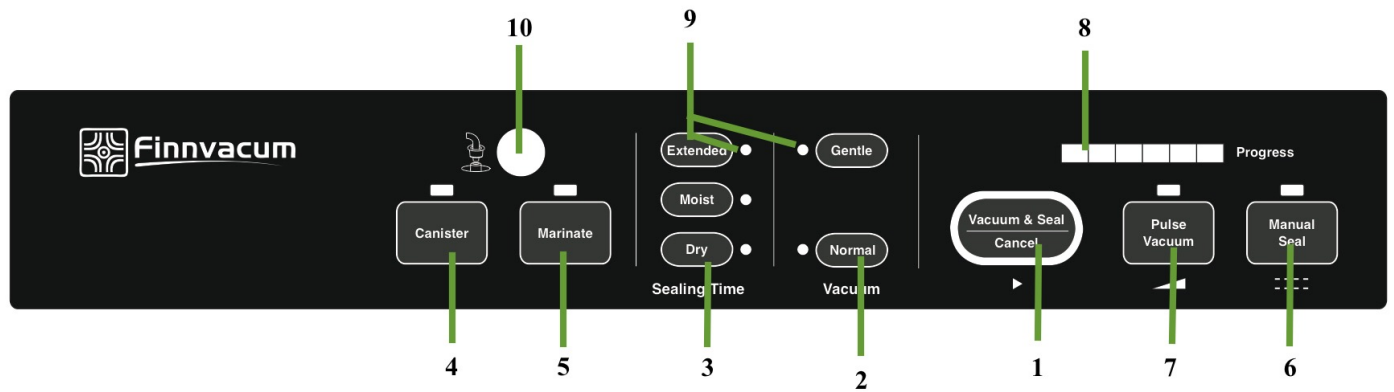


Finnvacum Pro



Bruksanvisning - svenska	sida 4 - 19
Käyttöohjeet - suomi	sivu 20 - 35
Instructions of use - english.....	page 36 - 51



Säkerhetsanvisningar

1. Läs igenom bruksanvisningen noga innan användning och spar den för framtida bruk.
2. Anslut endast apparaten till 220-240 volt växelström och använd endast apparaten till det den är avsedd för.
3. Dra alltid ur kontakten när apparaten inte används.
4. Apparaten får inte nedsänkas i vatten eller andra vätskor.
5. Denna apparat kan användas av personer (inklusive barn från 8 år och uppåt) med begränsade fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som har brist på kunskap/erfarenhet av apparaten, om användning sker under övervakning eller efter instruktion hur apparaten används på ett säkert sätt av en person som ansvarar för deras säkerhet och att de är medvetna om möjliga risker.
6. Barn bör vara under uppsyn för att försäkra att de inte leker med apparaten. Barn kan inte alltid uppfatta och förstå potentiella risker. Lär barn ansvarsfull användning av elapparater.
7. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn om de inte är över 8 år och under övervakning.
8. Placera apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn om de är under 8 år.
9. Se till att sladden inte hänger fritt ned från bänkytan.
10. Sätt aldrig apparaten på eller i närheten av kokplattor, öppen eld eller liknande.
11. Apparaten får endast användas under uppsyn.
12. Rör inte värmeelementet när detta är varmt.
13. Se till så att inte vätska sugas in i apparatens pumpsystem.
14. Använd endast originaltillbehör från Finnvacum.
15. Kontrollera alltid apparat, sladd och kontakt innan användning. Om sladden skadats måste den bytas av tillverkaren, legitimerad serviceverkstad eller en behörig person för att undvika fara.
16. Extra skydd rekommenderas genom installation av jordfelsbrytare med en märkström av 30 mA. Kontakta en auktoriserad elektriker.
17. Apparaten är endast för privat bruk.
18. Om produkten används till annat än den är till för, eller används utan att respektera bruksanvisningen bär användaren själv ansvaret för eventuella följder. Eventuella skador på produkten därav täcks inte av reklamationsrätten

Grattis till ditt köp!

Finnvacum Pro kommer att förändra dina inköpsrutiner och ditt sätt att förvara råvaror. När du väl testat att vakuumpacka dina råvaror kommer det att bli en oundgänglig del av din matlagning.

Syre är färska livsmedels värsta fiende!

Den största orsaken till att livsmedel förlorar näringsvärde, konsistens, smak och kvalitet är syre. Syre orsakar också frysskador på livsmedel som förvaras i frysen och möjliggör utvecklingen av mikroorganismer. Det är därför användningen av konventionella förvaringsmetoder så som förvaring i vanliga plastpåsar och behållare inte är optimala, eftersom de i själva verket kapslar in luften tillsammans med livsmedlet.

Vakuumpackning avlägsnar syret och därigenom förseglas smaken och livsmedlet hålls fräscht längre. Att avlägsna syre och förvara livsmedel i rätt antingen kyl eller frys kan också hämma tillväxten av mikroorganismer som senare kan utvecklas till mögel, jäst och bakterier.

Viktigt!

Vakuumpackning är inte detsamma som konservering och kan inte förhindra att livsmedel blir gammalt, däremot kan det fördröja processen.

Vakuumpackning är inte ett substitut för nedkylning och frysning. Kylvaror ska fortfarande förvaras i kyl eller frys efter vakuumpackning.

Om temperaturen i kylskåpet ligger över +4°C under en längre tid, främjar det uppkomsten av skadliga mikroorganismer, temperaturen bör därför ligga under +4°C.

Förvara gärna livsmedel i frysen (helst -17°C eller lägre). Även om det inte dödar alla mikroorganismer så hämmar det tillväxten.

Apparatens delar

1. Vacuum & Seal / Cancel knapp

Vacuum & Seal: för vakuumpackning och försegling.

Cancel: avslutar pågående process.

2. Vacuum

För val av två olika vakuumtryck:

Normal: för vanliga råvaror.

Gentle: för mjuka och ömtåliga råvaror som behöver mindre vakuumtryck.

3. Sealing Time

Välj tid för förpackningsprocessen (förinställd tid är "Dry").

Dry: för torra råvaror utan fukt för kortare vakuumpackningsprocess.

Moist: för våta påsar eller fuktiga råvaror.

Extended: för våta påsar och råvaror som inkluderar mycket vätska, dubbelsvets.

4. Canister knapp

Används enbart vid vakuumpackning i behållare.

5. Marinate knapp

Används enbart vid marinering av råvaror i behållare.

6. Manual Seal knapp

Denna knapp har två funktioner:

- för förslutning av rullplast.
- under vakuumpackning (Vacuum & Seal) stoppar denna knapp pumpen omedelbart och förseglar därefter påsen.

7. Pulse Vacuum knapp

Tryck på knappen för att starta vakuumpackning, tryck igen för att avsluta.

Upprepas sedan tills önskat resultat uppnåts. Observera att denna funktion ska användas för färdiga påsar. Tryck sedan på "Manual Seal" för att försegla. Normal eller gentle vakuumtryck kan väljas.

8. Progress display

Visar att apparaten är på och att locket är stängt samt att vakuumprocess pågår.

Om displayen blinkar, vänta tills den slutar innan process påbörjas.

9. LED display

Visar inställd funktion för "Vacuum" samt "Sealing Time".

10. Slanganslutning

För behållare och flaskförsegling.

11. Handtag

Tryck ner handtaget för att låsa locket och fäll upp det för att öppna igen.

12. Luftutsug

Täck inte över intaget med vakuumpåsen vid vakuumpackning/försegling.

13. Vakuumkanal

Placera den öppna änden av påsen i vakuumkanalen.

Luften dras ut ur påsen och vakuumkanalen fångar upp eventuell vätska från påsen.

14. Förseglingsremsa

Löstagbar.

15. Nedre packning

Löstagbar.

16. Förseglingselement + teflontejp

Förseglar vakuumpåsen.

17. Övre packning

Löstagbar.

18. Skärverktyg

Använd det inbyggda skärverktyget för att skära till önskad längd av rullplasten.

19. Rullhållare

Inbyggd rullhållare för rullplast.

Användning

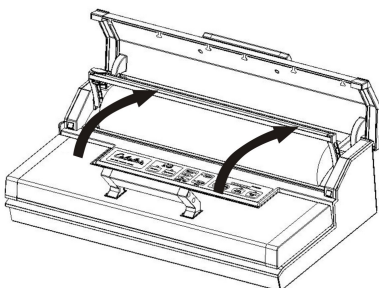
Tillverka en vakuumpåse av rullplast

1. Placera apparaten på en plan yta och anslut kontakten till ett vägguttag, slå sedan på knappen på baksidan av apparaten till "I" (kontrollera genom att signallamporna tänds på apparatens display).

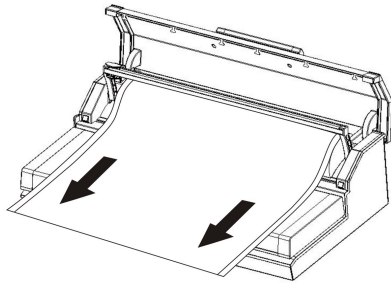
2.

Öppna det översta locket på apparaten där den medföljande rullplasten är placerad.

Lyft sedan upp det inbyggda skärverktyget.

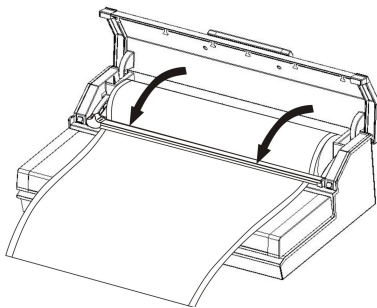


3.



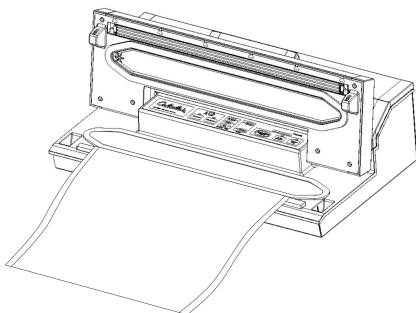
Försäkra att det inbyggda skärverktyget är på en av kanterna av apparaten.
Dra ut passande längd av rullplasten.
Anpassa längden så det är minst 7 cm mellan påsens innehåll och vakuumpåsens öppning.
Använd endast rullplast från Finnvacum.

4.



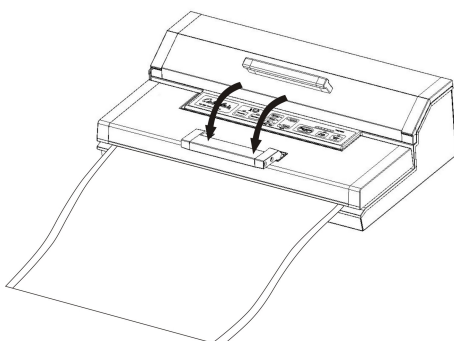
Fäll ned det medföljande skärverktyget, dra försiktigt kniven från den ena sidan till den andra.

5.



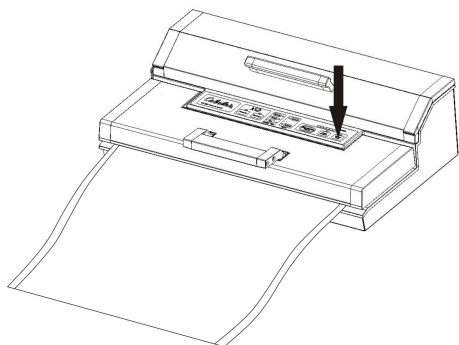
Lägg sedan den ena kortänden av plasten över förseglingsremsan och ner i vakuumkanalen, se till att kortänden når ner i vakuumkanalen.

6.



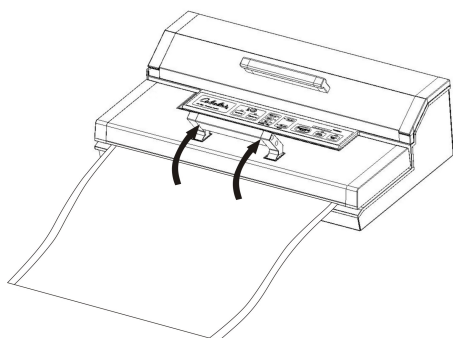
Stäng locket och tryck ner handtaget helt.

7.



Tryck på ”Manual Seal” knappen för att starta förseglingen. Vänta tills ”Manual Seal” lampan har slocknat och därmed är förseglingen klar.

8.



Lyft handtaget för att öppna locket. Ta ur den färdiga vakuumpåsen. Vakuumpåsen är nu klar att använda till vakuumpackning.

Viktiga tips vid vakuumförslutning

- Lägg inte för mycket ingredienser i vakuumpåsen/vakuumbehållaren. Lämna minst 7 cm mellan innehållet i vakuumpåsen och påsöppningen.
- Se till att vakuumpåsen är torr i påsöppningen då påsen annars inte försluts korrekt.
- Sträck påsöppningen innan den läggs mot förseglingsremsan för att få bort eventuella veck och ojämnheter.
- Lägg inte vassa föremål så som fiskben och hårda skal i vakuumpåsen då dessa kan penetrera påsen. Använd vakuumbehållare till detta ändamål.
- Under vakuumpackningsprocessen kan vätska och andra partiklar oavsiktligt hamna i vakuumpumpen, vilket kan medföra att pumpen sätts igen och att apparaten tar skada. För att förhindra detta rekommenderar vi att man fryser in flytande innehåll i ett fryståligt kärl innan det vakuumpackas i vakuumpåse eller vakuumbehållare. Notera att om vätska vakuumpackas direkt i en vakuumbehållare utan att förfrysas kan behållaren ta skada och spricka när den ligger i frysen. Se även avsnittet ”Förberedelseguide för olika råvaror”.
- Ska du vakuumpacka kött eller annat fuktigt innehåll kan man lägga lite hushållspapper mellan innehållet och påsöppningen. Vid vakuumpackning av mjöl, gryn och annat pulverinnehåll kan man lägga ett kaffefilter mellan innehållet och påsöppningen. Se till att inte pappret/filtret placeras i förslutningen.
- Notera att vakuumpackade färskvaror måste förvaras i kyl eller frys. Kom ihåg att

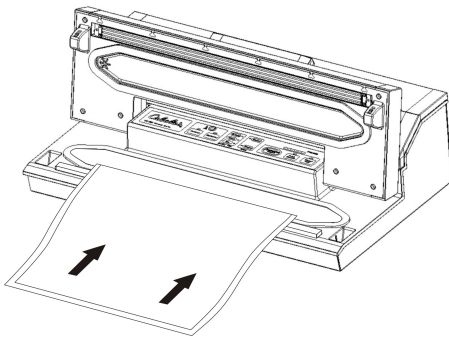
vakuumförslutning inte är samma sak som konservering utan endast förlänger hållbarheten.

- Tänk på att livsmedel som har hög fetthalt kan härska om de förvaras för varmt.
- Vakuumpackning av frukt och grönsaker som t.ex. äpplen, bananer, potatis och rotfrukter förlänger inte dess hållbarhet om de inte skalas först.

Vakuumpackning med vakuumpåse

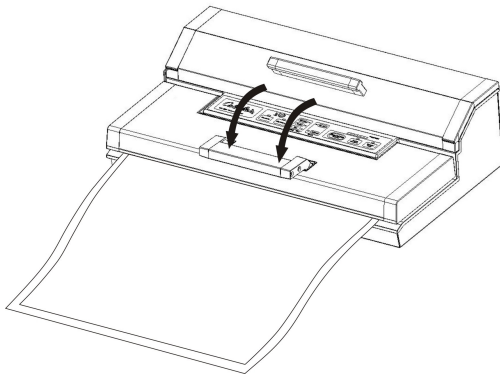
1. Placera apparaten på en plan yta och anslut kontakten till ett vägguttag, slå sedan på knappen på baksidan av apparaten till "I" (kontrollera genom att signallamporna tänds på apparatens display).
2. Placera innehållet som ska vakuumpackas i en vakuumpåse, lämna minst 7 cm mellan innehållet och vakuumpåsens öppning. Använd endast vakuumpåsar/rullplast från Finnvacum.
3. Se till att öppningen på vakuumpåsen är ren, torr och fri från veck.

4.



Placera vakuumpåsens öppning över
förslutningsremsan och i vakuumkanalen.
Se till att luftintaget inte täcks av påsen.

5.



Stäng locket och tryck ner handtaget helt.

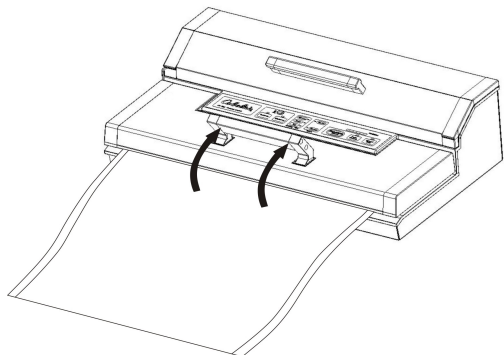
6. Välj vilket vakuumtryck samt förslutningsläge apparaten ska utföra.
(Detta justeras på displayen under inställningarna "Vacuum" och "Sealing Time").
7. Tryck sedan på "Vacuum & Seal" knappen. Signallampan för "Vacuum & Seal" tänds och progressdisplayen ökar i antal rutor. När vakuumprocessen är klar tänds även "Manual Seal" knappen och påsen förseglas, Vänta tills lampan har slocknat och därmed är förseglingen klar.

Notera: Denna apparat uppnår ett mycket högt vakuumtryck under vakuumförslutningsprocessen. För att undvika att ömtåligt innehåll förstörs av det höga trycket, håll ett öga på vakuumpåsen och tryck på "Manual Seal" knappen om du önskar avbryta processen tidigare.

Apparaten slutar då pumpa och övergår till att försluta vakuumpåsen.

8.

Lyft på handtaget för att öppna locket och ta ur vakuumpåsen.



9. Torka bort eventuell vätska och partiklar i vakuumkanalen efter varje vakuumpackningsprocess.

10. Var noga med att se till att ingen vätska sugas in i apparaten. Skador uppkomna p.g.a., detta täcks inte av reklamationsrätten.

Pulse/Vacuum funktion

Denna funktion används främst för vakuumpackning där man vill ha en mycket liten vakuumeffekt så som t.ex. tomater, chips eller liknande. Eller, om man har fuktiga råvaror eller sås där man bara vill suga ut lite luft ur påsen och sedan stoppa apparaten innan vätskan komprimeras.

Välj förslutningsläge under "Sealing Time" beroende på vad som ska vakuumpackas: välj "Dry" för torrt innehåll, "Moist" för ömtåligt/fuktigt innehåll och en skonsammare hastighet. "Extended" inställningen är särskilt användbar för och råvaror som innehåller mycket vätska.

Tryck på "Pulse Vacuum" knappen upprepade gånger tills önskat resultat uppnåtts. Tryck därefter på "Manual Seal" knappen för att försegla påsen, vänta sedan tills lampan har slocknat helt.

Efter avslutad användning, dra ur kontakten ur vägguttaget. Tryck ner apparatens handtag men utan att stänga apparaten, detta för att undvika att packningarna deformeras, vilket kan påverka apparatens funktion.

Vakuumpackning med vakuumbehållare

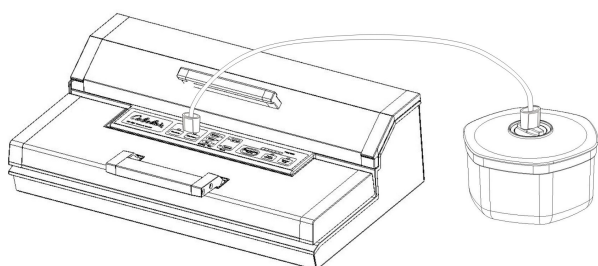
1. Placera apparaten på en plan yta och anslut kontakten till ett vägguttag, slå sedan på knappen på baksidan av apparaten till "I" (kontrollera genom att signallamporna tänds på apparatens display).

2. Se till att vakuumbehållaren och dess lock är rena och torra.

3. Lägg i råvarorna i vakuumbehållaren men överskrid inte maxnivån. Sätt på locket på behållaren.

4.

Tryck fast den ena änden av vakuumslangen (placerad i luckan på sidan av apparaten) på apparatens slanganslutning och den andra änden i hålet på vakuumbehållarens lock.



5. Välj önskad vakuumstyrka ("Normal" eller "Gentle"). Försäkra sedan att handtaget på vakuummaskinen är nedtryckt. (Se bilden ovan, "4").
6. Vrid lockets lås på vakuumbehållaren till "SEAL" positionen.
7. Tryck på "Canister" knappen. Vakuumpackningsprocessen påbörjas direkt.
8. Tryck med handen på locket i början av processen för att undvika luftläckage mellan vakuumbehållare och lock.
9. Apparaten stoppar automatiskt när tillräckligt vakuumtryck uppnåtts, vakuumprocessen är klar därefter "Canister" lampan slocknat.
10. Tryck med handen på locket och dra ur vakuumslangen från locket. Var noga med att se till att låset på locket pekar mot "SEAL" när du drar ur slangen.
11. För att testa resultatet, prova att lyfta på locket.
12. Vrid lockets lås från "SEAL" till "OPEN" för att öppna vakuumbehållarens lock. Därefter kan du lyfta av locket.

Om vakuumprocessen inte lyckats kan det bero på följande:

- det finns vätska/matrester under lockets kanter.

Se alltid till att boxen och lockets kanter är torra och rena.

- vätska/matrester har letat sig in i adaptern. Om så är fallet måste adaptern kasseras.
- slangen läcker i någon av ändarna. Kontrollera att de sluter tätt om anslutningarna.
- orenheter har fastnat under den grå gummipackningen i mitten av locket. Lyft den försiktigt och gör rent.

Marinera under vakuumtryck

Marineringsprocessen påskyndas om den utförs under vakuumtryck eftersom vakuumtrycket öppnar porerna i råvarorna och absorberar därmed marinaden fortare. Detta betyder att marineringen endast tar några minuter istället för timmar.

Marinering i vakuumpåse

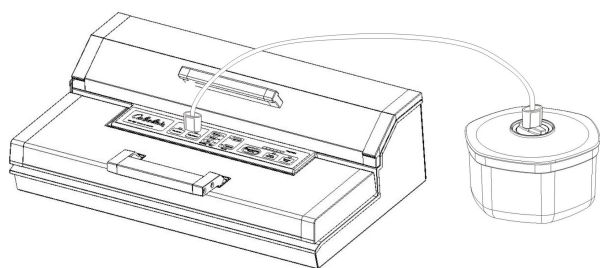
Håll marinaden i en vakuumpåse tillsammans med råvarorna och vakuumpacka enligt tidigare beskrivning. Var noga med att tillsätta tillräckligt med marinad så att allt innehåll täcks. För bästa resultat, marinera i minst 30 minuter i vakuumpåsen innan du klipper upp påsen.

Marinering i vakuumbehållare

För en ännu mera effektiv marineringsprocess, marinera råvarorna i en vakuumbehållare enligt beskrivningen nedan:

1. Placera apparaten på en plan yta och anslut kontakten till ett vägguttag, slå sedan på knappen på baksidan av apparaten till "I" (kontrollera genom att signallamporna tänds på apparatens display).
2. Se till att vakuumbehållaren och dess lock är rena och torra.
3. Lägg i råvarorna i vakuumbehållaren men överskrid inte maxnivån. Sätt på locket på behållaren.

4.



Tryck fast den ena änden av vakuumslangen (placerad i luckan på sidan av apparaten) på apparatens slanganslutning och den andra änden i hålet på vakuumbehållarens lock.

5. Välj önskad vakuumstyrka ("Normal" eller "Gentle"). Försäkra sedan att handtaget på vakuummaskinen är nedtryckt. (Se bilden ovan, "4").
 6. Vrid lockets lås på vakuumbehållaren till "SEAL" positionen.
 7. Tryck på "Marinate" knappen. Vakuumpackningsprocessen påbörjas direkt.
 8. Tryck med handen på locket i början av processen för att undvika luftläckage mellan vakuumbehållare och lock.
 9. Apparaten stoppar automatiskt när tillräckligt vakuumtryck uppnåtts, vakuumprocessen är klar därefter "Marinate" lampan slocknat. Marineringsprogrammet tar ca 6 minuter.
 10. Tryck med handen på locket och dra ur vakuumslangen från locket. Var noga med att se till att låset på locket pekar mot "SEAL" när du drar ur slangen.
 11. För att testa resultatet, prova att lyfta på locket
 12. Vrid lockets lås från "SEAL" till "OPEN" för att öppna vakuumbehållarens lock.
- Därefter kan du lyfta av locket.

Förberedelseguide för olika råvaror

Kött och fisk:

För bästa resultat bör råvarorna förfrysas i ca 1-2 timmar innan de vakuumpackas för att bibehålla saftighet och textur. Om det inte är möjligt att förfrysa råvaran, lägg ett hushållspapper mellan köttet/fisken och påsöppningen. Var noga med att pappret inte hamnar i förseglingen.

Notera att nötkött kan se mörkare när det vakuumpackats eftersom syret tas bort under processen.

Grönsaker:

Grönsaker bör blancheras innan de vakuumpackas eftersom alla grönsaker avger gaser under förvaring. Blanchering stoppar dessutom enzymprocessen som kan göra att grönsakerna förlorar färg och smak.

Skala grönsakerna och blanchera dem sedan genom att doppa ner dem i kokande vatten och koka dem tills de mjuknat någon men fortfarande har spänsten kvar. Lägg dem därefter direkt i kallt vatten för att avbryta kokningsprocessen. Låt dem sedan rinna av innan de vakuumpackas.

När grönsaker ska frysas bör de först förfrysas i 1-2 timmar. Placera dem separerade på ett bakplåtspapper eller dylikt för att undvika att de fryser ihop till en klump. Lägg sedan de frysta grönsakerna i en vakuumpåse och vakuumförsegla påsen. Lägg sedan vakuumpåsen i frysen.

OBS! Färsk svamp, lök och vitlök bör aldrig vakuumpackas p.g.a., risken för anaeroba bakterier.

Bladgrönsaker:

För bästa resultat bör man använda en vakuumbehållare för vakuumpackning av bladgrönsaker. Skölj grönsakerna och låt dem torka på ett hushållspapper eller dylikt. Vakuumpacka dem sedan i en vakuumbehållare och förvara i kylan.

Frukt:

Frukt med skal bör skalas innan de vakuumpackas. Förfrys gärna frukt i 1-2 timmar innan de vakuumpackas. Sprid ut dem på ett bakplåtspapper eller dylikt så att de inte fryser ihop till en klump. Vakuumpacka dem sedan i en vakuumpåse och lägg i frysen. Om du vill förvara dem i kylan

bör du vakuumpacka dem i en vakuumbehållare.

Bakverk:

Om du vill vakuumpacka mjuka bakverk rekommenderas att du använder en vakuumbehållare så att dess form bevaras. Om du däremot vill använda vakuumpåse bör du förfrys bakverket i 1-2 timmar innan. Det går så klart även att vakuumpacka kakdeg, pajer och kakmixer för senare användning.

Hårdost:

För att hålla osten färsk, vakuumpacka den om du inte ska använda den på ett par dagar. Ta en extra stor vakuumpåse så kan du återanvända påsen om du vill vakuumpacka samma ost igen.

OBS! Mjukost bör inte vakuumpackas p.g.a., risken för anaeroba bakterier.

Pulver och mjöl:

För att undvika att partiklar kommer in i vakuumpumpen bör man lägga ett kaffefilter eller hushållspapper mellan innehållet i vakuumpåsen och påsöppningen. Se till att inte filtret/pappret hamnar i förseglingen. Du kan även vakuumpacka innehållet i dess originalförpackning genom att stoppa ner originalförpackningen och dess innehåll i en vakuumpåse och därefter försegla vakuumpåsen.

Snacks:

Har du överblivet snacks håller de längre om de vakuumpackas. För bästa resultat bör en vakuumbehållare användas vid vakuumpackning för att undvika att de smulas sönder.

Vätska:

Innan du vakuumpackar vätska, t.ex. soppor och buljong, förfrys vätskan i ett fryståligt kärl eller iskubsform tills vätskan är helt genomfusen. Ta sedan ur den frysta vätskan ur formen och vakuumpacka den i en vakuumpåse eller vakuumbehållare. Lägg sedan vakuumpåsen/vakuumbehållaren i frysen. Notera att om vätska vakuumpackas direkt i en vakuumbehållare utan att förfrysas kan behållaren ta skada och spricka när den ligger i frysen.

Generella regler vid hantering av livsmedel

- Tvätta alltid händer, ytor och andra redskap som ska användas vid hantering och vakuumpackning.
- Så fort du packat färskvaror bör de kylas eller frysas omgående, förvara dem inte i rumstemperatur.
- Råvaror som värmts eller tinats bör konsumeras omgående.
- Konserver och fabriksvakuumpackad mat som öppnas kan vakuumpackas igen. Följ instruktionerna i bruksanvisning och förvara råvarorna enligt rekommendationerna.
- Ät inte tinade råvaror som förvarats i rumstemperatur längre än 5 timmar.
- Sprid ut vakuumpackningarna i kylan eller frysen så kyls de ner snabbare.
- Notera att vakuumpackning är inte samma sak som konservering.

Rekommendationer vid förvaring

Typ av råvara	Förvaring	Rekommenderat förvarings tillbehör	Hållbarhet vid vakuumpackning	Hållbarhet utan vakuumpackning
Kött och fisk				
Nötkött	Frys	Vakuumpåse	2-3 år	6 månader

Fläskkött	Frys	Vakuumpåse	2-3 år	6 månader
Lamm	Frys	Vakuumpåse	2-3 år	6 månader
Fågel	Frys	Vakuumpåse	2-3 år	6 månader
Köttfärs	Frys	Vakuumpåse	1 år	4 månader
Fisk	Frys	Vakuumpåse	2 år	6 månader
Ost				
Cheddar	Kyl	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	4-8 månader	1-2 veckor
Parmessan	Kyl	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	4-8 månader	1-2 veckor
Grönsaker				
Sparris	Frys	Vakuumpåse	2-3 år	8 månader
Broccoli	Frys	Vakuumpåse	2-3 år	8 månader
Kål	Frys	Vakuumpåse	2-3 år	8 månader
Majs	Frys	Vakuumpåse	2-3 år	8 månader
Ärter	Frys	Vakuumpåse	2-3 år	8 månader
Sallad/spenat	Kyl	Vakuumbehållare	2 veckor	3-6 dagar
Frukt				
Aprikos	Frys	Vakuumpåse	1-3 år	6-12 månader
Plommon	Frys	Vakuumpåse	1-3 år	6-12 månader
Persikor	Frys	Vakuumpåse	1-3 år	6-12 månader
Nektariner	Frys	Vakuumpåse	1-3 år	6-12 månader
Bär				
Hallon	Kyl	Vakuumbehållare	1 vecka	1-3 dagar
Björnbär	Kyl	Vakuumbehållare	1 vecka	1-3 dagar
Jordgubbar	Kyl	Vakuumbehållare	1 vecka	1-3 dagar
Blåbär	Kyl	Vakuumbehållare	2 veckor	3-6 dagar
Tranbär	Kyl	Vakuumbehållare	2 veckor	3-6 dagar
Bakverk				
Bagels	Frys	Vakuumpåse	1-3 år	6-12 månader
Bröd	Frys	Vakuumpåse	1-3 år	6-12 månader
Småkakor	Rumstemp.	Vakuumbehållare	3-6 veckor	1-2 veckor
Kex	Rumstemp.	Vakuumbehållare	3-6 veckor	1-2 veckor

Specerivaror				
Gryn	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1-2 år	6 månader
Pasta	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1-2 år	6 månader
Ris	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1-2 år	6 månader
Mjöl	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1-2 år	6 månader
Socker	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1-2 år	6 månader
Nötter				
Mandlar	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	2 år	6 månader
Jordnötter	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	2 år	6 månader
Solrosfrön	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	2 år	6 månader
Kaffe				
Kaffebönor	Frys	Vakuumpåse	2-3 år	6 månader
Kaffebönor	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1 år	3 månader
Kaffepulver	Frys	Vakuumpåse	2 år	6 månader
Kaffepulver	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	5-6 månader	1 månad
Vätska				
Soppa	Frys	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1-2 år	3-6 månader
Sås	Frys	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1-2 år	3-6 månader
Stuvning	Frys	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1-2 år	3-6 månader

Rengöring och underhåll

Dra alltid ur kontakten innan rengöring och underhåll.

Rengöring av apparaten:

- Sänk inte ned apparaten eller dess sladd i vatten eller andra vätskor.
- Använd inte repande rengöringsmedel då materialet kan ta skada.
- Använd en fuktad trasa och lite mildt diskmedel för att ta bort rester och damm runt apparatens komponenter. Torka torrt med en handduk eller liknande.
- Rengör apparatens förseglingsremsa och den nedre packningen genom att försiktigt dra loss dem

från apparaten. Skölj dem i vatten och låt de torka ordentligt innan de sätts tillbaka. Var noga med att placera korrekt så att det inte uppstår luftläckage vid användning. Den övre packningen kan torkas av med en fuktig trasa. Skulle en packning gå sönder måste den bytas ut mot en ny.

OBS! På grund av smittorisk, återanvänd aldrig vakuumpåsar som använts tidigare.

Byte av teflontejp

Om värmeelementets teflontejp har skadats eller lossnat måste den bytas ut mot en ny.

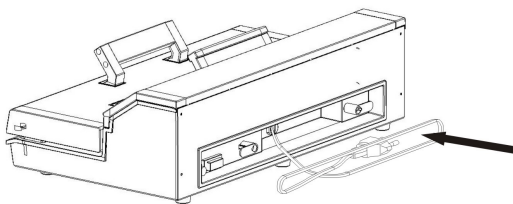
Se till att kontakten är urdragen och att apparaten har svalnat helt.

Öppna locket med handtaget och dra sedan bort den skadade teflontejpen.

Dra sedan försiktigt bort skyddsremsan från den nya tejp. Var försiktigt så att inte tejpens fastnar mot något eller klibbar ihop. Håll tejpens i båda ändar och fäst den ena änden något till vänster/höger om värmeelementet och sträck sedan tejpens över hela elementet. Kontrollera att det inte är några veck eller luftbubblor på tejpens och att den täcker hela elementet.

Förvaring:

- Förvara apparaten på en plan yta utom räckhåll för barn.
- Tryck inte ner locket så att det låses vid förvaring, detta för att förhindra att apparatens packningar deformeras.
- Sladden kan rullas upp i sladdförvaringen bakom apparaten.



Problemlösning

Problem	Orsak/lösning
Inget händer när jag försöker vakuumförsluta påsen.	Kontrollera att kontakten är ansluten till ett vägguttag. Kontrollera om skador uppstått på sladden. Kontrollera att vakuumpåsen är placerad på rätt sätt i apparaten (se tidigare instruktioner).

Apparaten förseglar inte vakuumpåsen efter vakuumprocessen.	Det finns en inbyggd vakuumsensor i apparaten. Apparaten slår inte om till försegling om inte tillräckligt tryck uppnåtts under vakuumprocessen. Kontrollera förseglingsremsan och ta bort eventuell smuts. Kontrollera packningarna och ta ur den undre för rengöring vid behov. Om de skadats behöver de bytas ut mot nya. Vakuumpåsen kan läcka. Kontrollera påsen genom att försegla den med lite luft i och sedan sänka ned den i vatten. Kommer det bubblor från påsen så läcker den. Återförsegla påsen eller använd en ny. Smuts eller vätska i påsöppningen kan göra att påsen har svårt att förslutas. Öppna påsen och torka av runt öppningen innan den placeras plant över förseglingsremsan.
Det finns luft kvar efter vakuumpackningsprocessen.	Läckage längs förseglingen kan bero på veck, vätska eller partiklar. Torka av påsöppningen/ locket innan försegling påbörjas. Smuts eller vätska i påsöppningen kan göra att påsen har svårt att förslutas. Öppna påsen och torka av runt öppningen innan den placeras plant över förseglingsremsan. Se till att påsöppningen ligger över förseglingsremsan och i vakuumkanalen. Kontrollera att packningarna är hela, rena och sitter korrekt. Vakuumpåsen kan läcka. Kontrollera påsen genom att försegla den med lite luft i och sedan sänka ned den i vatten. Kommer det bubblor från påsen så läcker den. Återförsegla påsen eller använd en ny. Använd endast vakuumpåsar från Finnvacum. Kontrollera om det är hål i vakuumpåsen. Vakuumpacka inte innehåll som kan skada påsen (som t. ex. fiskben, hårda skal etc). Det rekommenderas att lämna ca 7 cm mellan råvaran och påsöppningen. Men, om det finns för mycket luft mellan råvaran och påsöppningen kan det bli svårt att få ut all luft från påsen under vakuumförslutningsprocessen. Om så är fallet kan man klippa av en bit av påsen för att göra den kortare.

Luft kommer in i påsen efter försegling.	Läckor längs påskanten kan orsakas av veck, smulor, mat etc. Öppna påsen igen och torka ren insidan på påsöppningen. Sträck öppningen innan den placeras över förseglingsremsan. Naturliga gaser kan frigöras från frukt och grönsaker. Släng påsen med innehållet om du misstänker att råvaran är förstörd. Kontrollera om det finns hål på påsen. Vakuumpacka inte hårda råvaror med vassa kanter (som t.ex. nötskal), utan linda i så fall in dem i hushållspapper innan de vakuumpackas.
Vakuumpåsen smälter.	Öppna locket på apparaten och låt förseglingsremsan och dess element svalna i några minuter. Använd endast påsar och rullplast från Finnvacum.
Vakuumbehållaren går inte att vakuumpacka.	Se till att vakuumslangen är korrekt ansluten till apparaten och locket. Kontrollera att lockets lås är i position "SEAL". Tryck med handen över locket och slanganslutningen i början av förslutningsprocessen så att inte luft läcker ut. Se till att inte vakuumbehållaren skadats. Byt i så fall till en ny behållare. Se till att lockets kant är ren och torr.

Kassering av förbrukad apparatur

Enligt lag ska elektriska och elektroniska apparater insamlas och delar av apparaterna återvinnas. Elektriska och elektroniska apparater märkt med symbolen för avfallshantering ska kasseras på en kommunal återvinningsstation.



Reklamationsrätt

Reklamationsrätt enligt gällande lag. Maskinstämplat kassakvitto skall bifogas vid eventuell reklamation. Vid reklamation skall apparaten lämnas in där den är inköpt.

Finnvacum Sverige AB

Rökerigatan 22
121 62 Johanneshov
Tel. (08) 600 13 50
www.finnvacum.se

**Tekniska data**

Finnvacum Pro

220-240V~ 50Hz

200W

Startpaket

Denna apparat inkluderar ett startpaket som innehåller följande:

1 x Vacuum Roll – 40cm x 6m

1 x Vacuum tube



Rätt till löpande ändringar förbehålles.

Turvallisuusohjeita

1. Lue käyttöohjeet huolella läpi ennen kuin käytät laitetta, ja laita ne talteen.
2. Laitteen saa kytkeä vain normaaliin 220 – 240 voltin pistorasiaan. Laitetta saa käyttää vain siihen, mihin se on tarkoitettu.
3. Irrota laite sähköverkosta aina kun sitä ei käytetä.
4. Laitetta ei saa upottaa veteen eikä muuhun nesteeseen.
5. Tätä laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset tai psyykkiset kyvyt tai aistit ovat heikentyneet tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, kun heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo ja opastaa heitä ja jos he ymmärtävät laitteen aiheuttamat vaarat.
6. Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella. Lapset eivät aina ymmärrä sen aiheuttamia vaaroja. Neuvo lapsille, miten sähkölaitteita käytetään vastuullisesti.
7. Lapset eivät saa puhdistaa ja huoltaa laitetta, elleivät he ole vähintään 8-vuotiaita ja ellei heitä valvota.
8. Pidä laite ja sähköjohto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
9. Varmista, ettei sähköjohto roiku pöydän reunan yli.
10. Älä aseta laitetta keittolevyllä tai avotulen tai vastaavan lähelle.
11. Laitetta saa käyttää vain valvotusti.
12. Älä koske lämmityselementtiin, kun se on kuuma. 13. Varmista, että nestettä ei pääse imeytymään laitteen pumppausjärjestelmään.
14. Käytä ainoastaan Finnvacumin alkuperäisiä varaosia.
15. Tarkista ennen käyttöä, että laite, pistoke ja sähköjohto ovat ehjät. Jos verkkojohto on vaurioitunut, sen saa vaaran välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valmistajan edustaja tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö.
16. Lisäsuojaksi suositellaan, että laite kytketään vikavirtasuojakatkaisimella varustettuun pistorasiaan, joka sallii korkeintaan 30 mA:n jännösvirran. Kysy sähköasentajalta.
17. Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön.
18. Jos laitetta käytetään muuhun kuin mihin se on tarkoitettu tai sitä ei käsitellä näiden käyttöohjeiden mukaan, seurauksista vastaa yksinomaan käyttäjä. Takuu ei kata silloin mitään laitteelle aiheutuneita vahinkoja.

Onnittelut uuden laitteen hankinnan johdosta!

Finnvacum Pro tulee muuttamaan ostotapojasi ja ruokien säilytystapoja. Kun olet kokeillut ruokien vakuumpakkaamista, siitä tulee ehdoton lisä keittiösi varustukseen.

Happi on tuoreen ruuan pahin vihollinen!

Pääsyy siihen, että ruoka menettää ravintoarvoaan, koostumustaan, makuaan ja laatuaan, on happi. Happi vaurioittaa myös pakastettuja elintarvikkeita ja mahdollistaa mikro-organismien kehittymisen. Siksi elintarvikkeiden perinteiset säilytystavat kuten tavanomaiset muovipussit ja rasiat eivät ole ihanteellinen ratkaisu, koska niihin säilötään ruuan lisäksi myös ilmaa.

Koska vakuumpakkaus poistaa hapen, se säilöo ruuan maun ja pitää sen tuoreena paljon pitempään.

Hapen poistaminen ja ruuan oikea säilöminen jääkaapissa tai pakastimessa estää myös myöhemmin hometta, hiivoja ja bakteereita kehittävien mikro-organismien kasvun.

Tärkeää!

Vakuumpakkaaminen ei ole säilykkeiden tekemistä, eikä se estä ruuan vanhenemista. Se kuitenkin hidastaa vanhenemisprosessia.

Vakuumiin pakkaaminen ei korvaa jäähdytystä tai pakastusta. Jäähdytetyt tuotteet pitää säilyttää jääkaapissa tai pakastimessa vakuumiin pakkauksen jälkeen.

Jos jääkaapin lämpötila on tietyn ajan yli +4 °C, siellä alkaa kehittyä vaarallisia mikro-organismeja. Siksi jääkaapin lämpötilan pitää olla alle +4 °C.

Ruokia voi säilyttää pakastimessa (mieluiten lämpötilassa -17 °C tai kylmemmässä). Vaikka silloinkaan kaikki mikro-organismit eivät kuole, niiden kasvu estyy.

Laitteen osat

1. Vacuum & Seal / Cancel

Vacuum & Seal: vakuumpakkaus ja suljenta.

Cancel: keskeyttää käynnissä olevan prosessin.

2. Vakuumi

Tällä painikkeella voidaan valita kaksi erilaista vakuumpainetta:

Normal: tavanomaiset tuotteet.

Gentle: pehmeille ja aroille aineille, joille riittää pienempi vakuumpaine.

3. Sulkemisaika

Valitse vakuumisuljentaprosessin kesto (esiasetettu aika on "Dry").

Dry: lyhyt vakuumpakkausprosessi kuiville tuotteille.

Moist: märille pusseille tai kosteille tuotteille.

Extended: märille pusseille ja kastikkeen tapaisille tuotteille, kaksoissuljenta.

4. Painike "Canister"

Vain vakuumirasioihin pakkaamiseen.

5. Painike "Marinate"

Vain vakuumirasioihin pakkaamiseen.

6. Painike "Manual Seal"

Tällä painikkeella on kaksi toimintoa:

- kalvon suljenta.

- vakuumpakkaamisen (Vacuum & Seal) aikana tämä painike pysäyttää pumpun ja sitten sulkee pussin.

7. Painike "Pulse Vacuum"

Vakuumiin pakkaaminen aloitetaan painamalla tätä painiketta ja lopetetaan painamalla sitä

uudelleen. Toista, kunnes on saavutettu haluttu tulos. Huomaa, että tämä toiminto on tarkoitettu vain pusseille. Seuraavaksi suorita suljenta painamalla "Manual Seal".

8. Edistymisen näyttö "Progress"

Näyttää, että laite on päällä, että kansi on kiinni ja että vakuumprosessi on käynnissä. Jos näyttö vilkkuu, odota ennen prosessin käynnistystä, että vilkkuminen lakkaa.

9. Edistymisledit

Osoittavat "Vacuum"- tai "Sealing Time"-prosessien tilanteen.

10. Putkiliitin

Rasioiden ja pullojen suljentaan.

11. Kahva

Kahvasta painamalla kansi lukitaan ja siitä nostamalla avataan.

12. Imuilma

Älä peitä ilmanimuaukkoa vakuumpussilla prosessin aikana.

13. Vakuumikanava

Aseta pussin avoin pää vakuumikanavaan.

Ilma päästetään pussista, ja pussista mahdollisesti tuleva neste valuu vakuumikanavaan.

14. Suljentalista

Pussin suljetaan (irrotettava).

15. Alatiiviste

Irrotettava.

16. Suljentaelementti ja teflonteippi

Sulkee vakuumpussin.

17. Ylätiiviste

Irrotettava.

18. Leikkuri

Leikkurilla kutistekalvon voi katkaista haluttuun pituuteen.

19. Rullankannatin

Kutistekalvorullan kannatin.

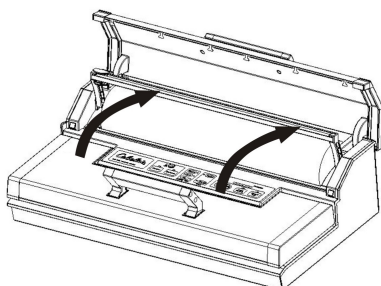
Kuinka laitetta käytetään

Kuinka kalvosta tehdään vakuumpussi

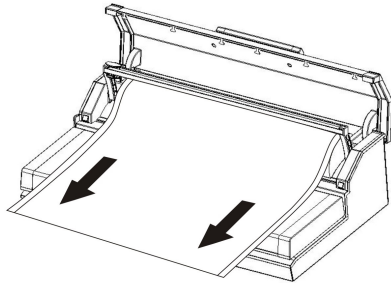
1. Aseta laite pöydälle ja kytke se sähköpistorasiaan ja käännä laitteen takana oleva kytkin asentoon "I" (merkkivalot "Sealing time/Dry" ja "Vacuum/Normal" syttyvät).

2.

Avaa laitteen kansi, jonka alla on mukana tullut kalvorulla. Nosta sitten leikkuri ylös.



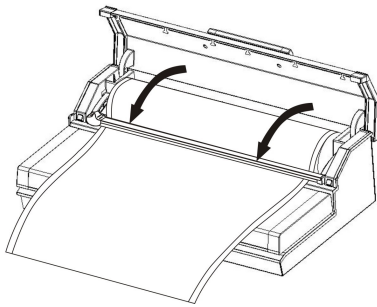
3.



Varmista, että leikkuri on laitteen toisella reunalla.

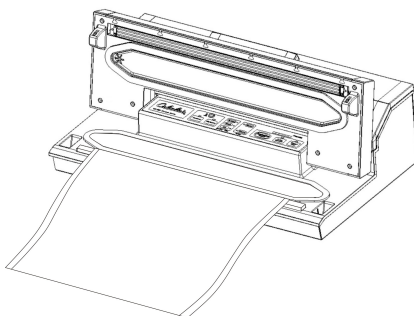
Vedä ulos sopiva pituus kalvoa. suuaukon välillä pitää olla muovia vähintään 7 cm. Käytä ainoastaan alkuperäistä Finnvacumin kalvoa.

4.



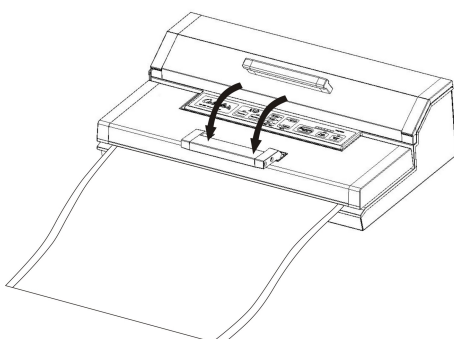
Laske leikkuri alas ja vedä se varovasti puolelta toiselle.

5.



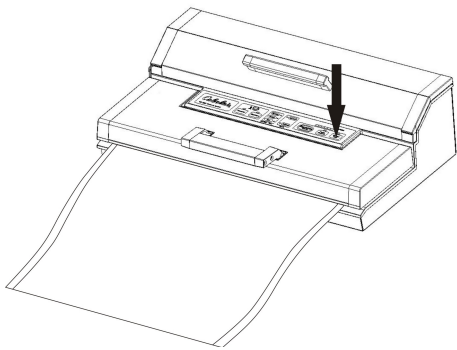
Aseta muovin toinen lyhyt pää suljentalistan päälle ja varmista, että lyhyt pää on kokonaan vakuumikanavassa.

6.



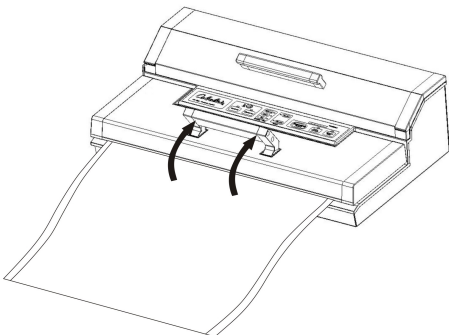
Sulje kansi ja paina kahva kokonaan alas.

7.



Aloita sulkeminen painamalla "Manual Seal". Odota, kunnes painikkeen "Manual Seal" valo sammuu, jolloin suljenta on valmis.

8.



Avaa kansi kahvasta nostamalla. Ota valmis vakuumpussi pois. Nyt vakuumpussi on valmis vakuumpakkausta varten.

Tärkeitä ohjeita vakuumisuljentaan

- Älä laita vakuumpussiin/vakuumirasiaan liikaa tuotteita. Jätä vähintään 7 cm vakuumpussin sisällön ja pussin suuaukon väliin.
- Varmista, että vakuumpussin suuaukko on täysin kuiva. Jos se ei ole kuiva, pussi ei sulkeudu oikein.
- Kiristä pussin suuaukkoa ennen sen asettamista suljentalistalle niin, ettei siihen jää ryppyjä eikä muita epätasaisuuksia.
- Älä laita pussiin teräviä esineitä kuten kalanruotoja tai simpukankuoria, koska ne voivat lävistää pussin. Pakkaa tällaiset tuotteet vakuumirasioihin.
- Vakuumisuljennan aikana nesteitä tai partikkeleita voi päästä vahingossa vakuumpumppuun. Ne voivat pysäyttää pumpun ja vahingoittaa laitetta. Tämän estämiseksi suosittelemme, että nestemäiset tuotteet pakastetaan (jäädytetään) ennen vakuumpussiin tai vakuumirasiaan pakkaamista. Huomaa, että jos nestettä pakataan suoraan vakuumirasiaan sitä ensin jäädättämättä, rasia voi mennä rikki pakastimessa. Katso kohta "Erilaisten tuotteiden valmistelu".
- Jos haluat vakuumpakata lihaa tai muita kosteita tuotteita, laita paperi sisällön ja pussin suuaukon

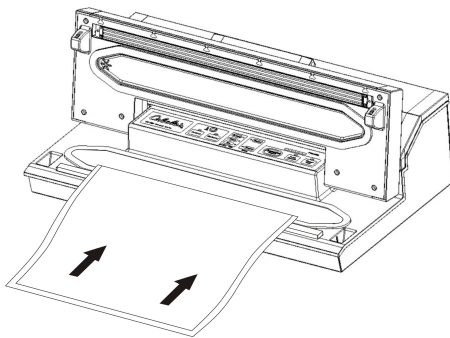
väliin. Kun vakuumpakkaat jauhoja, muroja ja muita vastaavia tuotteita, voit laittaa sisällön ja pussin suuaukon väliin kahvisuodattimen. Varo laittamasta paperia tai suodatinta itse suljentakohtaan.

- Muista, että vakuumpakattu tuore ruoka pitää säilyttää jääkaapissa tai pakastimessa. Muista, että vakuumiin pakkaus ei ole samaa kuin säilöminen. Se vain pidentää tuotteen käyttöikää.
- Muista, että paljon rasvaa sisältävä tuote voi härskiintyä, jos sitä pidetään liian lämpimässä. Hedelmien ja vihannesten kuten esim. omenoiden, banaanien, perunoiden ja juureksien pakkaaminen vakuumiin ei pidennä niiden käyttöikää, ellei niitä silputa.

Vakuumpakkaaminen vakuumpussiin

1. Aseta laite pöydälle ja kytke se sähköpistorasiaan ja käännä laitteen takana oleva kytkin asentoon "I" (merkkivalot "Sealing time/Dry" ja "Vacuum/Normal" syttyvät).
2. Laita pakattavat tuotteet vakuumpussiin, mutta jätä vähintään 7 cm vakuumpussin sisällön ja pussin suuaukon väliin. Käytä ainoastaan Finnvacumin alkuperäisiä vakuumpusseja tai kalvoja.
3. Varmista, että vakuumpussin suuaukko on puhdas, kuiva ja rypytön.

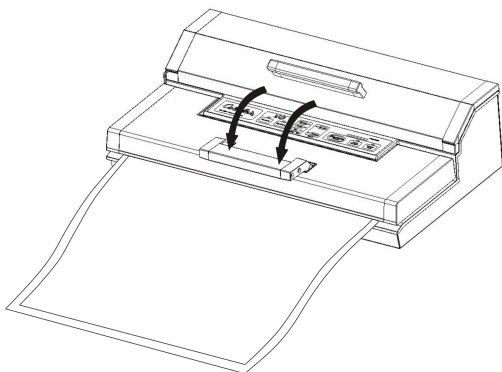
4.



Aseta vakuumpussin suuaukko suljentalistan päälle ja vakuumikanavaan. Varmista, ettei vakuumpussi peitä ilmanottoa.

5.

Sulje kansi ja paina kahva kokonaan alas.



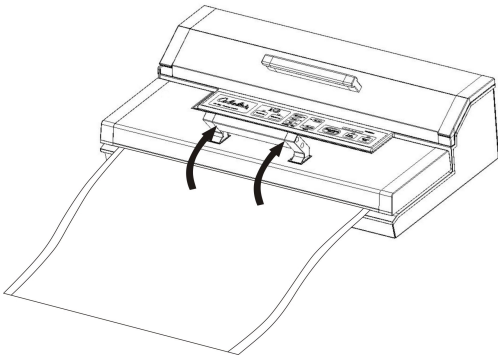
6. Valitse vakuumpaine ja suljenta-aika (sen voi säätää näytössä kohdista "Vacuum" ja "Sealing Time").
7. Paina painiketta "Vacuum & Seal". Painikkeen "Vacuum & Seal" valo sammuu ja edistymisnäytön ruudut syttyvät yksi kerrallaan.

Kun vakuumiprosessi on valmis, myös painikkeen "Manual Seal" valo syttyy ja pussi suljetaan. Odota, kunnes valo sammuu. Suljenta on valmis.

Huomautus: Laite kehittää erittäin suuren vakuumipaineen suljentaprosessin aikana. Jotta suuri paine ei vahingoittaisi arkoja tuotteita, tarkkaile vakuumipussia ja paina "Manual Seal", jos haluat keskeyttää prosessin. Silloin laite lopettaa pumppauksen ja alkaa sulkea vakuumipussia.

8.

Avaa kansi kahvasta nostamalla ja ota vakuumipussi pois.



9. Pyyhi jokaisen suljentaprosessin jälkeen nesteet ja hiukkaset pois vakuumikanavasta.

10. Varo, ettei laitteen sisään pääse imeytymään nestettä. Takuu ei korvaa nesteen imeytymisen laitteelle aiheuttamia vaurioita.

Pulssitoiminto "Pulse Vacuum"

Tätä toimintoa kannattaa käyttää silloin, kun halutaan, että tuotteisiin kuten esim. tomaatteihin tai perunalastuihin kohdistuu vain pieni vakuumivaikutus. Tai kun pakkaat kosteita tuotteita tai kastiketta, jolloin haluat vain poistaa pussista ilman ja pysäyttää laitteen, ennen kuin neste alkaa puristua kasaan.

Valitse painikkeella "Sealing Time" nopeus vakuumiin pakattavasta tuotteesta riippuen: Kun tuotteet ovat kuivia, valitse "Dry". Kun tuotteet ovat särkyviä tai kosteita ja käsittelyn pitää olla hellävaraisempaa, valitse "Moist". Vaihtoehto "Extended" sopii erityisesti pehmeille tuotteille ja kastiketta sisältäville tuotteille.

Paina painiketta "Pulse Vacuum" useita kertoja, kunnes tulos on sellainen kuin haluat. Sulje pussi painamalla "Manual Seal" ja odota, kunnes valo sammuu. Suljenta on valmis.

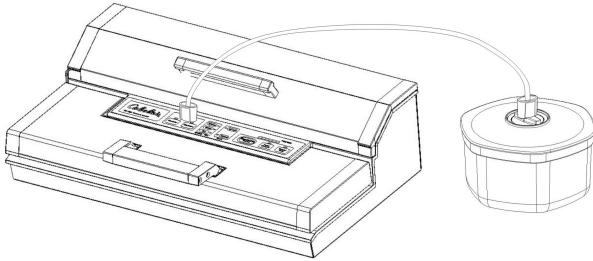
Irrota käytön jälkeen sähköjohto pistorasiasta. Paina laitteen kahvaa, mutta älä kytke sitä pois päältä, jotta pakkausten muoto ei muuttuisi, mikä voisi haitata laitteen toimintaa.

Vakuumpakkaaminen vakuumirasiaan

1. Aseta laite pöydälle ja kytke se sähköpistorasiaan ja käännä laitteen takana oleva kytkin asentoon "I" (merkkivalot "Sealing time/Dry" ja "Vacuum/Normal" syttyvät).
2. Varmista, että vakuumirasia ja kansi ovat puhtaat ja kuivat.
3. Laita tuotteet vakuumirasiaan. Älä ylitä maksimitasoa. Sulje vakuumirasian kansi.

4.

Kytke vakuumiputken toinen pää laitteen kyljessä olevaan putkiliittimeen ja toinen pää vakuumirasian kanteen.



5. Valitse haluttu vakuumpaine ("Normal" tai "Gentle").
Varmista, että kahva on painettu alas. (edellä oleva kuvan kohta "4").
6. Käännä kannen lukko asentoon "SEAL".
7. Paina painiketta "Canister". Suljentaprosessi käynnistyy.
8. Paina prosessin alussa kantta kädellä niin, että vakuumirasian ja kannen välistä vuoda ilmaa.
9. Laite pysähtyy automaattisesti, kun riittävä vakuumpaine on saavutettu. Odota, kunnes "Canister"-painikkeen valo sammuu.
10. Paina kantta kädelläsi ja vedä vakuumiputki irti. Varmista putkea vetäessäsi, että kannen lukon asento on "SEAL".
11. Testaa tulos yrittämällä nostaa kantta.
12. Avaa vakuumirasian kansi kääntämällä kannen lukko asennosta "SEAL" asentoon "OPEN". Nyt voit avata kannen.

Jos suljentaprosessi ei onnistu, syynä voi olla joku seuraavista:

- kannen reunan alla on nestettä tai ruokaa. Varmista, että vakuumirasia ja kannen reunat ovat puhtaat ja kuivat.
- sovittimeen on voinut päästä nestettä tai ruokaa. Jos on käynyt näin, sovitin pitää hylätä.
- putki vuotaa jommastakummasta päästään. Varmista, että putken päät ovat lujasti kiinni liittimissä.
- kannen keskellä olevan harmaan kumitiivisteen alle on voinut tarttua epäpuhtauksia. Nosta tiivistettä varovasti ja puhdista se.

Miten vakuumpaineen avulla marinoidaan

Kun marinointi tehdään vakuumpaineen alaisena, vakuumpaine avaa marinoitavan tuotteen huokoset, jolloin se imee nopeammin marinointilientä. Siten marinointiin kuluu tuntien sijasta vain minuutteja.

Marinointi vakuumipussissa

Laita marinointiliemi ja marinoitavat tuotteet vakuumipussiin ja sulje se edellä annettujen ohjeiden mukaisesti. Laita pussiin niin paljon marinointilientä, että se peittää kaikki marinoitavat tuotteet.

Tulos on paras, kun jatkat marinointia ainakin 30 minuuttia, ennen kuin leikkaat pussin auki.

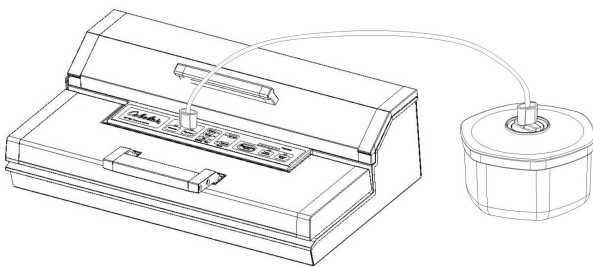
Marinointi vakuimirasiassa

Kalan ja lihan marinointi on tehokkaampaa, kun teet sen vakuimirasiassa seuraavien ohjeiden mukaisesti:

1. Aseta laite pöydälle ja kytke se sähköpistorasiaan ja käännä laitteen takana oleva kytkin asentoon "I" (merkkivalot "Sealing time/Dry" ja "Vacuum/Normal" syttyvät).
2. Varmista, että vakuimirasia ja kansi ovat puhtaat ja kuivat.
3. Laita tuotteet vakuimirasiaan. Älä ylitä maksimitasoa. Sulje vakuimirasian kansi.

4.

Kytke vakuumiputken toinen pää laitteen kyljessä olevaan putkiliittimeen ja toinen pää vakuimirasian kanteen.



5. Valitse haluttu vakuumipaine ("Normal" tai "Gentle").
- Varmista, että kahva on painettu alas. (edellä oleva kuvan kohta "4").
6. Käännä kannen lukko asentoon "SEAL".
7. Paina "Marinate"-painiketta. Suljenta-prosessi käynnistyy.
8. Paina prosessin alussa kantta kädellä niin, että vakuimirasian ja kannen välistä vuoda ilmaa.
9. Laite pysähtyy automaattisesti, kun riittävä vakuumipaine on saavutettu. Odota, kunnes "Marinate"-painikkeen valo sammuu. Marinointi vie noin 6 minuuttia.
10. Paina kantta kädelläsi ja vedä vakuumiputki irti. Varmista, että putkea vetäessäsi, että kannen lukon asento on "SEAL".
11. Testaa tulos yrittämällä nostaa kantta.
12. Avaa vakuimirasian kansi kääntämällä kannen lukko asennosta "SEAL" asentoon "OPEN". Nyt voit avata kannen.

Valmisteluohjeita erilaisia tuotteita varten

Liha ja kala:

Jotta tulos olisi paras, tuotteita kannattaa pakastaa 1–2 tuntia ennen vakuumiin pakkaamista. Silloin niiden rakenne ja mehukkuus säilyvät. Jos tuotteita ei ole mahdollista ensin pakastaa, laita paperi lihan tai kalan ja pussin suuaukon väliin. Varmista, ettei paperi tartu sulkuun.

Huomaa, että naudanliha voi tummua entisestään vakuumiin pakattuna, jos prosessi poistaa siitä happea.

Kasvikset:

Kasvikset kannattaa ryöpätä ennen vakuumiin pakkaamista, koska niistä vapautuu säilytyksen

aikana kaasua.

Lisäksi ryöppäys lopettaa entsyymiprosessin, jonka vuoksi kasvikset menettävät väriään ja makuaan.

Kuori kasvikset ja ryöppää ne upottamalla ne kiehuvaan veteen ja antamalla niiden kiehua, kunnes ne vähän pehmenevät, mutta pysyvät vielä rapeina. Lopeta kiehutus sitten upottamalla kasvikset kylmään veteen. Valuta kasvikset kuiviksi ennen vakuumpakkaamista.

Kun kasvikset pakastetaan, anna niiden jäätyä 1–2 tuntia. Asettele kasvikset erikseen leivinpaperille tai vastaavalle niin, ettei niistä muodostu jäätynyttä klimppiä. Laita pakastetut kasvikset vakuumpussiin ja sulje se. Laita vakuumpussi sitten pakastimeen.

Huomio! Tuoreita sieniä, sipuleita tai valkosipuleita ei saa vakuumpakata, koska silloin niihin voi kehittyä anaerobisia bakteereita.

Lehtivihannekset:

Tulos on paras, kun lehtivihannekset pakataan vakuumirasiaan. Huuhtelee vihannekset ja anna niiden kuivua talouspaperin tai vastaavan päällä. Pakkaa ne sitten vakuumirasiaan, ja säilytä rasiat jääkaapissa.

Hedelmät:

Kuorelliset hedelmät pitää kuoria ennen vakuumiin pakkaamista. Hedelmiä kannattaa pitää pakastimessa 1 – 2 tuntia ennen vakuumiin pakkaamista. Asettele hedelmät erikseen leivinpaperille tai vastaavalle niin, ettei niistä muodostu jäätynyttä klimppiä. Pakkaa ne sitten vakuumpussiin ja laita pussi jääkaappiin. Jos haluat säilyttää hedelmiä jääkaapissa, ne kannattaa pakata vakuumirasiaan.

Leivät ja leivonnaiset:

Jos haluat vakuumpakata leipiä ja leivonnaisia, niiden muoto säilyy parhaiten vakuumirasiassa. Jos kuitenkin haluat käyttää vakuumpussia, leipiä ja leivonnaisia kannattaa ensin pakastaa 1–2 tuntia. Tietysti myös taikinoita, piirakoita ja leivonnaisia voi vakuumpakata myöhempää käyttöä varten.

Kovat juustot:

Juuston pitämiseksi tuoreena se kannattaa pakata vakuumiin, ellei sitä aiota käyttää parin päivän aikana. Käytä isoa vakuumpussia, jonka voit käyttää uudelleen, jos haluat vakuumpakata juuston uudelleen. **Huomio!** Pehmeitä juustoja ei pidä vakuumpakata, koska silloin niihin voi kehittyä anaerobisia bakteereita.

Jauhot:

Jotta jauhohiukkasia ei pääsisi vakuumpumppuun, vakuumpussin suuaukon ja pussin sisällön väliin kannattaa laittaa kahvisuodatin tai talouspaperi. Varmista, ettei suodatin tai paperi pääse sulkuun. Voit pakata tuotteita myös alkuperäisissä pakkauksissaan. Laita silloin pakkaus sisältöineen vakuumpussiin ja sulje pussi.

Välipalat:

Jos välipaloja jää käyttämättä, ne säilyvät pitempään vakuumiin pakattuina. Tulos on paras, kun välipalat pakataan vakuumirasiaan. Rasiassa ne pysyvät ehjinä.

Nesteet:

Ennen kuin vakuumipakkaat nesteitä kuten esim. keittoja, pakasta ne ensin pakastuksen kestävässä astiassa ja jääkuutiokaukalossa täysin jäätyneiksi. Ota sitten jäätynyt neste astiasta ja pakkaa se vakuumipussiin tai -rasiaan. Laita vakuumipussi tai -rasia sitten pakastimeen. Huomaa, että jos nestettä pakataan suoraan vakuumirasiaan sitä ensin jäädyttämättä, rasia voi mennä rikki pakastimessa.

Yleisiä ohjeita elintarvikkeiden käsittelystä

- Pese aina kätesi ja kaikki käsittelyssä ja vakuumipakkauksessa käytetyt tasot ja välineet.
- Laita pakattu tuore ruoka heti jääkaappiin tai pakastimeen. Älä säilytä sitä huonelämpötilassa.
- Lämmitetyt tai sulatetut tuotteet pitää käyttää heti.
- Säilykkeet ja tehtaalla vakuumipakatut ruuat voidaan avata ja pakata uudelleen vakuumiin. Noudata annettuja ohjeita ja säilytä tuotteita annettujen suositusten mukaisesti.
- Älä syö sulatettuja tuotteita, jotka ovat olleet huonelämpötilassa yli 5 tuntia.
- Levitä vakuumipakkaukset jääkaappiin tai pakastimeen niin, että ne jäähtyvät nopeasti.
- Ota huomioon, että vakuumiin pakkaaminen ei ole sama asia kuin säilykkeiden valmistaminen.

Säilytysolosuhteita

Tuotteen tyyppi	Säilytys	Suosittelut säilytystapa	Tyhjiöidyn tuotteen säilyvyys	Säilyvyys ilman tyhjiöintiä
Liha ja kala				
Naudanliha	Pakastus	Vakuumipussi	2-3 vuotta	6 kuukautta
Sianliha	Pakastus	Vakuumipussi	2-3 vuotta	6 kuukautta
Lampaanliha	Pakastus	Vakuumipussi	2-3 vuotta	6 kuukautta
Linnunliha	Pakastus	Vakuumipussi	2-3 vuotta	6 kuukautta
Murekelihä	Pakastus	Vakuumipussi	1 vuosi	4 kuukautta
Kala	Pakastus	Vakuumipussi	2 vuotta	6 kuukautta
Juusto				
Cheddar-juusto	Jääkaappi	Vakuumipussi/ vakuumirasia	4–8 kuukautta	1–2 viikkoa
Parmessani	Jääkaappi	Vakuumipussi/ vakuumirasia	4–8 kuukautta	1–2 viikkoa
Kasvikset				
Parsa	Pakastus	Vakuumipussi	2-3 vuotta	8 kuukautta
Parsakaali	Pakastus	Vakuumipussi	2-3 vuotta	8 kuukautta

Kaali	Pakastus	Vakuumpussi	2-3 vuotta	8 kuukautta
Maissi	Pakastus	Vakuumpussi	2-3 vuotta	8 kuukautta
Herne	Pakastus	Vakuumpussi	2-3 vuotta	8 kuukautta
Salaatti/pinaatti	Jääkaappi	Vakuumirasia	2 viikkoa	3-6 päivää
Hedelmät				
Aprikoosit	Pakastus	Vakuumpussi	1-3 vuotta	6-12 kuukautta
Luumut	Pakastus	Vakuumpussi	1-3 vuotta	6-12 kuukautta
Päärynät	Pakastus	Vakuumpussi	1-3 vuotta	6-12 kuukautta
Nektariinit	Pakastus	Vakuumpussi	1-3 vuotta	6-12 kuukautta
Marjat				
Vadelmat	Jääkaappi	Vakuumirasia	1 viikko	1-3 päivää
Karhunvatukat	Jääkaappi	Vakuumirasia	1 viikko	1-3 päivää
Mansikat	Jääkaappi	Vakuumirasia	1 viikko	1-3 päivää
Mustikat	Jääkaappi	Vakuumirasia	2 viikkoa	3-6 päivää
Karpalot	Jääkaappi	Vakuumirasia	2 viikkoa	3-6 päivää
Leivät ja leivonnaiset				
Rinkelit	Pakastus	Vakuumpussi	1-3 vuotta	6-12 kuukautta
Leivät	Pakastus	Vakuumpussi	1-3 vuotta	6-12 kuukautta
Pikkuleivät	Huoneenlämpö	Vakuumirasia	3-6 viikkoa	1-2 viikkoa
Keksit	Huoneenlämpö	Vakuumirasia	3-6 viikkoa	1-2 viikkoa
Jalostetut elintarvikkeet				
Viljat	Huoneenlämpö	Vakuumpussi/ vakuumirasia	1-2 vuotta	6 kuukautta
Pastat	Huoneenlämpö	Vakuumpussi/ vakuumirasia	1-2 vuotta	6 kuukautta
Riisi	Huoneenlämpö	Vakuumpussi/ vakuumirasia	1-2 vuotta	6 kuukautta
Jauho	Huoneenlämpö	Vakuumpussi/ vakuumirasia	1-2 vuotta	6 kuukautta
Sokeri	Huoneenlämpö	Vakuumpussi/ vakuumirasia	1-2 vuotta	6 kuukautta
Pähkinät				
Mantelit	Huoneenlämpö	Vakuumpussi/ vakuumirasia	2 vuotta	6 kuukautta
Maapähkinät	Huoneenlämpö	Vakuumpussi/ vakuumirasia	2 vuotta	6 kuukautta

Auringonkukansie menet	Huoneenlämpö	Vakuumpussi/ vakuumirasia	2 vuotta	6 kuukautta
Kahvi				
Kahvinpavut	Pakastus	Vakuumpussi	2-3 vuotta	6 kuukautta
Kahvinpavut	Huoneenlämpö	Vakuumpussi/ vakuumirasia	1 vuosi	3 kuukautta
Jauhettu kahvi	Pakastus	Vakuumpussi	2 vuotta	6 kuukautta
Jauhettu kahvi	Huoneenlämpö	Vakuumpussi/ vakuumirasia	5-6 kuukautta	1 kuukausi
Nesteet				
Keitot	Pakastus	Vakuumpussi/ vakuumirasia	1-2 vuotta	3-6 kuukautta
Kastikkeet	Pakastus	Vakuumpussi/ vakuumirasia	1-2 vuotta	3-6 kuukautta
Muhennokset	Pakastus	Vakuumpussi/ vakuumirasia	1-2 vuotta	3-6 kuukautta

Puhdistus ja kunnossapito

Irrota laite sähköverkosta, ennen kuin alat puhdistaa tai huoltaa sitä.

Laitteen puhdistus:

- Älä upota laitetta tai sähköjohtoa koskaan veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä käytä voimakkaita pesuaineita. Ne voivat vahingoittaa materiaaleja.
- Pyyhi jäännökset ja pölyt pois laitteen komponenteista kostealla liinalla, jossa on hieman astianpesuainetta. Pyyhi kuivaksi käsipyyhkeellä tai vastaavalla.
- Puhdista suljentalista ja alatiiviste sen jälkeen kun ne on irrotettu varovasti laitteesta. Huuhtelee vedellä ja anna kuivua, ennen kuin laitat ne takaisin. Aseta ne oikein varmistaen, että ilma ei vuoda laitetta käytettäessä. Ylätiiviste voi pyyhkiä kostealla liinalla. Jos tiiviste on vaurioitunut, vaihda se uuteen.

HUOMAUTUS! Vakuumpusseja ei saa käyttää uudelleen. Infektiovaara!

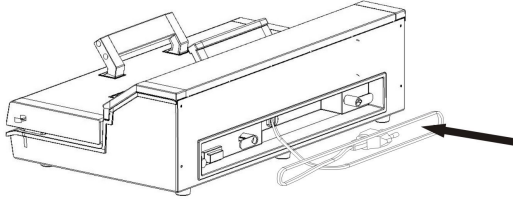
Teflonteipin vaihtaminen

Jos lämmityselementin teflonteippi on vahingoittunut tai irronnut, se pitää vaihtaa uuteen.

Varmista, että laite on irrotettu sähköverkosta ja täysin jäähtynyt. Avaa kansi kahvasta ja irrota vahingoittunut teflonteippi. Irrota suojanauha varovasti uudesta teipistä. Varo ettei teippi tartu mihinkään. Tartu teipin molempiin päihin ja kiinnitä sen toista päätä vähän lämmityselementin vasempaan tai oikeaan kylkeen. Varmista, ettei teipissä ole ryppyjä eikä ilmakuplia. Varmista, että se peittää koko elementin.

Säilytys:

- Säilytä laite tasaisella pinnalla lasten ulottumattomissa.
- Jätä kansi säilytyksen ajaksi raolleen. Silloin tiivisteet pysyvät kunnossa.
- Kierrä sähköjohto laitteen taakse.



Vianetsintä

Ohjelma	Syy/ratkaisu
Kun yritän sulkea pussin, mitään ei tapahdu.	Tarkista, onko laitteen sähköjohdon pistoke kytketty seinäpistorasiaan. Tarkista, onko sähköjohto ehjä. Varmista, että vakuumpussi on asetettu laitteeseen oikein (katso edellä annettuja ohjeita).
Laite ei sulje vakuumpussia vakuumprosessin (tyhjiön imemisen) jälkeen.	Laitteessa on sisäänrakennettu anturi. Laite ei siirry suljentavaiheeseen, jos pumppu ei ole kehittänyt tarpeeksi vakuumpainetta. Tarkista suljentalista. Tarvittaessa puhdista se. Tarkista tiivisteet. Tarvittaessa irrota alatiiviste ja puhdista se. Jos tiivisteissä on vaurioita, ne pitää vaihtaa. Vakuumpussi voi vuotaa. Tarkista pussi sulkemalla se niin, että siihen jää ilmaa, ja upota se veteen. Jos pussista tulee kuplia, se vuotaa. Sulje pussi uudelleen tai käytä uutta pussia. Jos pussin suuaukossa on likaa tai nestettä, sen sulkeminen voi olla vaikeaa. Avaa pussi ja pyyhi sen suuaukko, ennen kuin laitat sen vaakasuoraan suljentalistan päälle.

Vakuumpakkauksessa on prosessin jälkeen ilmaa.	Suljenta voi vuotaa ryppyjen, nesteen tai hiukkasten vuoksi. Pyyhi pussin suuaukko tai kansi ennen sulkemista. Jos pussin suuaukossa on likaa tai nestettä, sen sulkeminen voi olla vaikeaa. Avaa pussi ja pyyhi sen suuaukko, ennen kuin laitat sen vaakasuoraan suljentalistan päälle. Varmista, että pussin suuaukko on suljentalistan päällä ja vakuumikanavassa. Varmista, että tiivisteet ovat ehjät, puhtaat ja oikeissa asennoissa. Vakuumpussi voi vuotaa. Tarkista pussi sulkemalla se niin, että siihen jää ilmaa, ja upota se veteen. Jos pussista tulee kuplia, se vuotaa. Sulje pussi uudelleen tai käytä uutta pussia. Käytä ainoastaan Finnvacumin alkuperäisiä vakuumpusseja. Tarkista, onko vakuumpussissa reikä. Älä vakuumpakkaa tuotteita, jotka voivat rikkoa pussin (esimerkiksi kalanruotoja, simpukankuoria tms.). Tuotteiden ja pussin suuaukon väliin kannattaa jättää 7 senttimetriä. Kuitenkin jos tuotteiden ja pussin suuaukon välillä on liikaa ilmaa, pussin tyhjentäminen voi olla vaikeaa. Jos on näin, voit lyhentää pussia leikkaamalla siitä pois palan.
Pussiin pääsee ilmaa sulkemisen jälkeen.	Vuoto pussin reunoista voi johtua rypyistä, ruuanmuruista tms. Avaa pussi ja puhdista sen suuaukon sisäpuoli. Venytä aukkoa, ennen kuin laitat sen suljentalistan päälle. Hedelmistä ja vihanneksista voi vapautua luonnollisia kaasuja. Sulje pussi sisältöineen, jos luulet, että tuotteet ovat vahingoittuneet. Tarkista, onko vakuumpussissa reikä. Älä vakuumpakkaa teräväreunaisia esineitä (kuten esimerkiksi pähkinäkuoria). Jos niitä on, kääri ne talouspaperiin ennen vakuumiin pakkaamista.
Vakuumpussi sulaa.	Avaa laitteen kansi ja anna suljentalistan ja sen osien jäähtyä muutaman minuutin ajan. Käytä ainoastaan Finnvacumin alkuperäisiä vakuumpusseja tai kalvoja.
Tuotteen pakkaaminen vakuumirasiaan ei onnistu.	Tarkista, onko vakuumiputki kytketty oikein laitteeseen ja rasian kanteen. Varmista, että kannen lukko on asennossa "SEAL". Paina kädellä kantta ja putkiliitosta suljentalprosessin alussa. Tarkista, onko vakuumirasia vaurioitunut. Jos on, käytä uutta rasiaa. Varmista, että kannen reunat ovat puhtaat ja kuivat

Laitteen romutus

Lakien mukaan sähkö- ja elektroniikkalaitteet pitää kerätä uutta käyttöä ja kierrätystä varten. Sähkö- ja elektroniikkalaitteet, joissa on alla oleva merkki, pitää palauttaa niitä varten olevaan keräyspisteeseen.

**Takuu**

Laitteella on voimassa olevan lain mukainen takuu. Takuuvaatimuksen mukana pitää esittää ostokuitti, josta ilmenee ostopäivä. Takuuvaatimusta varten laite pitää palauttaa ostopaikkaan.

Finnvacum OY AB

Kraputie 4 -6
00890 Helsinki
Puh. (09) 2786 250
www.finnvacum.fi

Tekniset tiedot

Finnvacum Pro
220-240V~ 50Hz
200W

Aloituspakkaus

Laitteen mukana tulee aloituspakkaus, joka sisältää seuraavat tarvikkeet:

- 1 x Vacuum Roll – 40cm x 6m
- 1 x Vacuum tube



Pidätämme oikeuden tehdä näihin käyttöohjeisiin muutoksia tai parannuksia.

Safety instructions

1. Read the instruction manual carefully before use and save it for future use.
2. Plug the appliance to a household outlet of 220- 240 V only, and use the appliance only for the intended use.
3. Always unplug the appliance from the mains supply when not in use.
4. The appliance must not be immersed in water or any other liquids.
5. This appliance can be used by children aged 8 years and over and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way by a person responsible for their safety and they understand the hazards involved.
6. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Children are not always able to understand potential risks. Teach children a responsible handling of electrical appliances.
7. Cleaning and maintenance shall not be made by children, unless they are over the age of 8 and supervised.
8. Keep the appliance and the cord out of reach of children under the age of 8.
9. Check that the cord is not hanging over the edge of the table.
10. Do not place the appliance on or near hotplates, open fire or the like.
11. The appliance should only be used under supervision.
12. Do not touch the heating element when it is hot. 13. Make sure that liquid is not aspirated into the pumping system of the appliance.
14. Only use original parts from Finnvacum.
15. Always examine appliance, cord and plug for damage before use. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, his service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
16. For additional protection the installation of a residual current device (RCD) with a rated residual operating current not exceeding 30 mA is recommended. Ask your installer for advice.
17. The appliance is for domestic use only.
18. If the appliance is used for other purposes than intended or is it not handled in accordance with the instruction manual, the full responsibility for any consequences will rest with the user. Any damages of the product are not covered by the warranty.

Congratulations with your new appliance!

Finnvacum Pro will make you change your purchasing habits and your way of storing food. When you have tried to vacuum pack your food, this will be an unavoidable part of your cooking.

Oxygen is the worst enemy of fresh food!

The main reason why food loses nutritional value, texture, taste and quality is oxygen. Oxygen also causes freezer damage to food kept in the freezer and enables the development of micro-organisms. Consequently, the traditional way of storing food, such as in ordinary plastic bags or containers, is not the optimum solution, as they encase air together with the food.

Since vacuum packing removes oxygen it seals the taste and the food is kept fresh much longer. Removal of oxygen and preservation of food in the correct way in the refrigerator or in the freezer

will also stunt the growth of micro-organisms that will at a later stage turn into mildew, yeast and bacteria.

Important!

Vacuum packing is not the same as preservation and cannot prevent food from ageing. It will, however, delay the process.

Vacuum packing is not a substitute for cooling or freezing. Refrigerated goods shall still be kept in the refrigerator or in the freezer after vacuum packing.

If the temperature of the refrigerator is more than +4°C for a certain period of time, this will advance the creation of dangerous micro-organisms; so the temperature should be kept below +4°C.

You can keep food in the freezer (preferably at -17°C or less). Even if not all micro-organisms are killed, it will hinder the growth.

Parts of the appliance

1. Vacuum & Seal / Cancel button

Vacuum & Seal: for vacuum packing and sealing.

Cancel: finishes an ongoing process.

2. Vacuum

For selection of two different vacuum pressures:

Normal: for normal raw materials.

Gentle: for soft and sensitive raw materials that require less vacuum pressure..

3. Sealing Time

Choose time for the vacuum sealing process (preset time is "Dry").

Dry: for dry raw materials with no moist for short vacuum packing process.

Moist: for wet bags or moist raw materials.

Extended: for wet bags and raw materials including sauce, double seal.

4. Canister button

Only for vacuum packing in containers.

5. Marinate button

Only for vacuum packing in containers.

6. Manual Seal button

This button has two functions:

- sealing of clingfilm.

- during vacuum packing (Vacuum & seal) this button stops the pump immediately and then seals the bag.

7. Pulse Vacuum button

Press the button to start vacuum packing, press again to finish.

Repeat until the wanted result has been reached. Please note that this function is only applicable for bags. Next, press "Manual seal" to seal.

8. Progress display

Shows that the appliance is on and that the lid is closed and that the vacuum process is on. If the display is flashing, wait until it stops before activating the process.

9. LED progress

Indicates the status of the "Vacuum" or "Sealing Time" process.

10. Tube coupling

For containers and sealing of bottles.

11. Handle

Press down the handle to lock the lid and lift it to reopen.

12: Air suction

Do not cover the inlet with the vacuum bag during vacuum packing/sealing.

13: Vacuum channel

Position the open end of the bag in the vacuum channel.

Air is let out of the bag and the vacuum channel collects possible liquid from the bag.

14: Sealing brake

For sealing of the bag (removable).

15: Lower gasket

Removable.

16: Sealing element + teflon tape

Seals the vacuum bag.

17: Upper gasket

Removable.

18: Roll cutter

Use the built-in cutter to cut to the required length of the clingfilm.

19: Roll holder

Built-in roll holder for clingfilm.

How to use the appliance

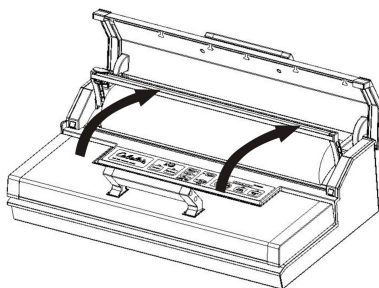
How to make a vacuum bag of film

1. Position the appliance on an even surface and plug to a wall outlet, turn on the switch on back of the appliance to "I" (the signal lamps Sealing Time/Dry and Vacuum/Normal will go on).

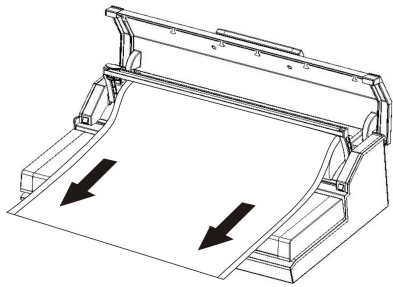
2.

Open the top cover of the device where the supplied plastic roll is placed.

Then lift up the built-in cutter.



3.



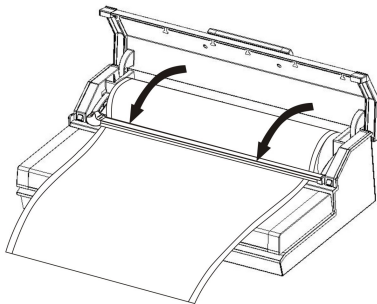
Ensure that the built-in cutter is on one of the edges of the device.

Pull out the an suitable length.

Adapt the length so as to leave at least 7 cm between the contents of the bag and the opening of the vacuum bag.

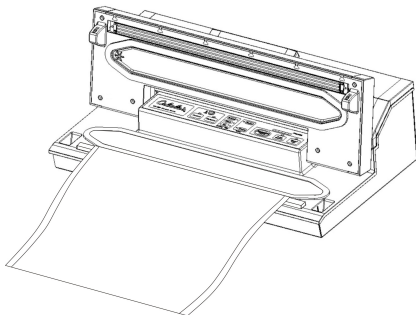
Only use original film from Finnvacum.

4.



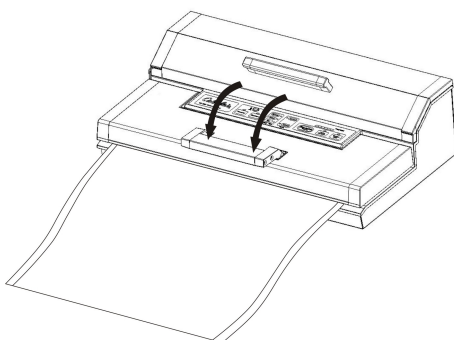
Lower the included cutting tool, carefully pull the cutter from one side to the other

5.



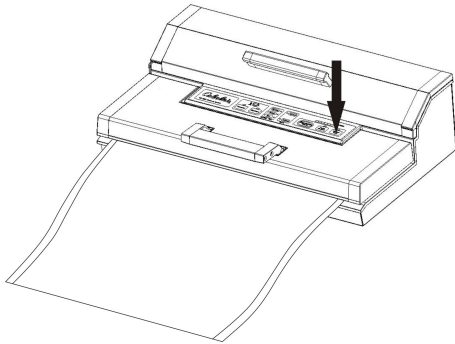
Put the short end of the film on top of the sealing brake and make sure that the entire short end is in the vacuum channel.

6.



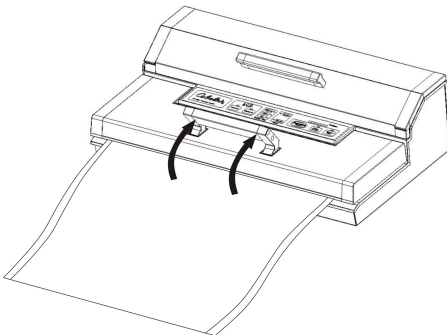
Close the lid and press the handle completely.

7.



Press the "Manual seal" button to start the sealing. Wait for the "Manual seal" lamp goes off and the sealing is ready.

8.



Lift the handle to open the lid.
Remove the finished vacuum bag.
The vacuum bag is now ready to be used for vacuum packing.

Important advice as to vacuum sealing

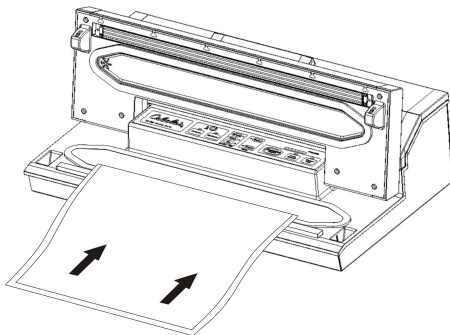
- Do not put too many ingredients in the vacuum bag/vacuum container. Leave at least 7 cm between the contents of the vacuum bag and the bag opening.
- Make sure that the opening of the vacuum bag is completely dry, as if not, the bag will not be correctly closed.
- Stretch the bag opening before positioning it against the sealing strip in order to remove any possible wrinkles and irregularities.
- Do not put sharp objects such as fishbones or hard shells in the vacuum bag, as such objects may penetrate the bag. Use vacuum containers for such objects.
- During the vacuum sealing process liquids and other particles may inadvertently enter the vacuum pump, which may cause the pump to stop and damage the appliance. In order to prevent this, we recommend that you freeze liquid products in a freezer box prior to vacuum packing in a vacuum bag or vacuum container. Note that if liquid is vacuum packed direct in a vacuum container without having been frozen, the container may be damaged and crack when stored in the freezer. See the section "Preparation of various raw materials".
- If you want to vacuum pack meat or other humid products, put some paper towel between the contents and the bag opening. For vacuum packing of flour, cereals and other powdered products, you can put a coffee filter between the contents and the bag opening. Make sure not to position the paper/filter in the sealing itself.

- Note that vacuum packed fresh food should be kept in the refrigerator or the freezer. Remember that vacuum sealing is not the same as preservation; it simply increases the shelf life.
- Remember that food with a high fat content can be rancid if kept in a too warm environment. Vacuum packing of fruits and vegetables such as e.g. apples, bananas, potatoes and root crop will not prolong the shelf life if they have not been shred.

Vacuum packing with a vacuum bag

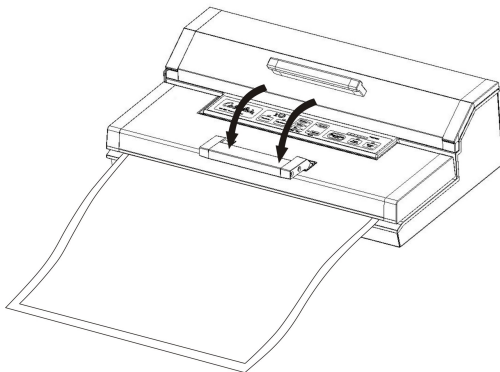
1. Position the appliance on an even surface and plug to a wall outlet, turn on the switch on back of the appliance to "I" (the signal lamps Sealing Time/Dry and Vacuum/Normal will go on).
2. Put the ingredients to be vacuum packed in a vacuum bag, but leave at least 7 cm between the contents and the bag opening. Only use original vacuum bags/film from Finnvacum.
3. Make sure that the opening of the vacuum bag is clean, dry and without any wrinkles.

4.



Position the opening of the vacuum bag on top of the sealing strip and in the vacuum channel. Check that the air inlet is not covered by the vacuum bag.

5.



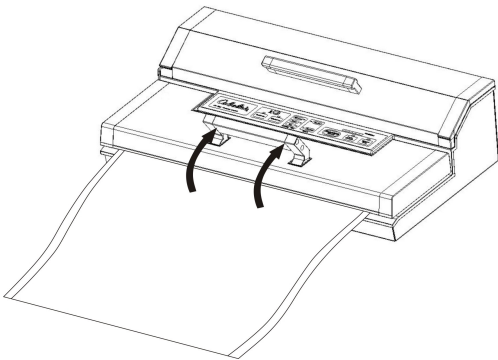
Close the lid and press the handle completely.

6. Select the vacuum pressure and sealing time (this can be adjusted on the display under "Vacuum" and "Sealing Time").
7. Press the "Vacuum & Seal" button. The signal lamp for "Vacuum & Seal" goes on and the progress display increases in the number of squares. When the vacuum process is ready, also the "Manual Seal" button goes on and the bag is being sealed. Wait until the light goes out and the sealing is ready.

Note: The appliance reaches a very high vacuum pressure during the vacuum sealing process. In order to avoid that sensible contents is influenced by the high pressure, keep an eye also on the vacuum bag and press the Manual Seal button, if you want to interrupt the process before time. In such case, the appliance turns off the pumping and switches to sealing of the vacuum bag.

8.

Lift the handle to open the lid and remove the vacuum bag.



9. Wipe off any possible liquid or particles in the vacuum channel after each vacuum packing process.

10. Make sure that no liquid is aspirated into the appliance. Any consequential damages will not be covered by the warranty.

Pulse/Vacuum function

This function is preferred for vacuum packing, when you want a slight vacuum effect such as e.g. tomatoes, chips or similar. Or, if you have moist raw materials or a sauce, where you just want to drain air from the bag and then stop the appliance before the liquid is compressed.

Press the Sealing button to select the speed depending on the product to be vacuum packed: Choose "Dry" for dry raw materials, "Moist" for fragile/ moist contents and a more gentle speed. The "Extend" setting is in particular suitable for soft raw materials and raw materials with a sauce.

Press the Pulse Vacuum button several times until you get the wanted result. Press the "Manual Seal" button to seal the bag, wait until the light goes out and the sealing is ready.

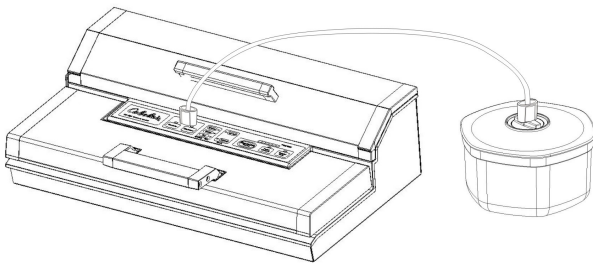
After use, unplug from the wall outlet. Press the handle of the appliance, but do not switch off the appliance in order to avoid the packages being deformed, which may affect the functioning of the appliance.

Vacuum packing with a vacuum container

1. Position the appliance on an even surface and plug to a wall outlet, turn on the switch on back of the appliance to "I" (the signal lamps Sealing Time/Dry and Vacuum/Normal will go on).
2. Make sure that the vacuum container and the lid are clean and dry.
3. Put the raw materials in the vacuum container, but be careful not to exceed the maximum level.

Put the lid on the vacuum container.

4.



Press to engage one end of the vacuum tube (positioned in the hatch on the side of the device) the tube coupling of the appliance and the other end of the lid of the vacuum container.

5. Select the desired vacuum pressure ("Normal" or "Gentle").
Make sure that the handle is pressed down. (See the picture above, "4").
6. Turn the lock of the lid to "SEAL" position.
7. Press the "Canister" button. The vacuum packing process starts directly.
8. Press the lid with your hand at the beginning of the process to avoid air leakage between the vacuum box and the lid.
9. The appliance stops automatically once a sufficient vacuum pressure has been reached, wait until the "Canister" button lights goes out.
10. Press the lid with your hand and pull out the vacuum tube for the lid. Make sure that the lock of the lid points at "SEAL", when you pull out the tube.
11. To test the result, try to lift the lid.
12. Turn the lock of the lid from "SEAL" to "OPEN" in order to open the lid of the vacuum container. You can now remove the lid.

If the vacuum process does not succeed, this could be due to the following:

- there is liquid/food crap under the edge of the lid. Make sure that the box and the edges of the lid are dry and clean.
- liquid/food scrap has penetrated into the adapter. If this is the case, the adapter should be discarded.
- the tube is leaking at one end or the other. Check that they seal tightly on the couplings.
- impurities have stuck under the grey rubber gasket in the middle of the lid. Lift it carefully and clean it.

How to pickle under vacuum pressure

The pickling process is speeded up if done under vacuum pressure, since the vacuum pressure opens the pores of the raw materials and absorbs the marinade faster. This means that the pickling only takes a few minutes instead of hours.

Pickling in a vacuum bag

Keep the marinade in a vacuum bag together with the raw materials and vacuum pack according to the above instructions. Be careful to add sufficient marinade in order that all raw materials are covered. To get the best result, pickle for at least 30 minutes in the vacuum bag before you cut open the bag.

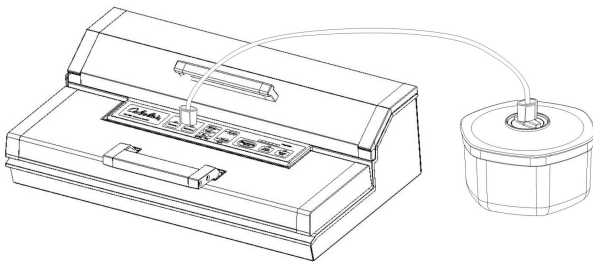
Pickling in a vacuum container

For an even more efficient pickling process, pickle fish/meat in a vacuum container according to the following description:

1. Position the appliance on an even surface and plug to a wall outlet, turn on the switch on back of the appliance to "I" (the signal lamps Sealing Time/Dry and Vacuum/Normal will go on).
2. Make sure that the vacuum container and the lid are clean and dry.
3. Put the raw materials in the vacuum container, but be careful not to exceed the maximum level.
Put the lid on the vacuum container.

4.

Press to engage one end of the vacuum tube (positioned in the hatch on the side of the device) the tube coupling of the appliance and the other end of the lid of the vacuum container.



5. Select the desired vacuum pressure ("Normal" or "Gentle").
Make sure that the handle is pressed down. (See the picture above, "4").
6. Turn the lock of the lid to "SEAL" position.
7. Press the "Marinate" button. The vacuum packing process starts directly.
8. Press the lid with your hand at the beginning of the process to avoid air leakage between the vacuum box and the lid.
9. The appliance stops automatically once a sufficient vacuum pressure has been reached, wait until the "Marinate" button lights goes out. The pickling program takes about 6 minutes.
10. Press the lid with your hand and pull out the vacuum tube for the lid. Make sure that the lock of the lid points at "SEAL", when you pull out the tube.
11. To test the result, try to lift the lid.
12. Turn the lock of the lid from "SEAL" to "OPEN" in order to open the lid of the vacuum container. You can now remove the lid.

Preparation guide for various raw materials

Meat and fish:

To get the best result, the raw materials should be pre-frozen for about 1 to 2 hours prior to vacuum packing in order to preserve juiciness and texture. If it is not possible to pre-freeze the raw materials, put some paper towel between the meat/fish and the bag opening. Make sure that the paper does not stick in the sealing.

Note that beef may have an even darker colour when vacuum packed, as oxygen is removed during the process.

Vegetables:

Vegetables should be blanched before vacuum packing, since all vegetables emit gas during storing.

The blanching further stops the enzyme process, which means that the vegetables lose colour and taste.

Peel the vegetables and blanch them by immersing them in boiling water and let them boil till they soften a little, but are still crispy. Next, immerse in cold water to stop the boiling process. Let the vegetables drain before vacuum packing.

When freezing vegetables, let them pre-freeze for 1-2 hours. Position the vegetables separately on baking paper or similar to prevent them from turning into a frozen lump. Put the frozen vegetables in a vacuum bag and vacuum seal the bag. Next, put the vacuum bag in the freezer.

Note! Never vacuum pack fresh mushrooms, onion and garlic because of the risk of anaerobic bacteria.

Leaf vegetables:

For the best result, use a vacuum container for vacuum packing of leaf vegetables. Rinse the vegetables and let them dry on paper towel or similar. Vacuum pack later in a vacuum container and keep in the refrigerator.

Fruit:

Fruit with skin shall be peeled before vacuum packing. We recommend that you pre-freeze for 1-2 hours before vacuum packing. Position the fruit separately on baking paper or similar to prevent them from turning into a frozen lump. Vacuum pack later in a vacuum bag and keep in the refrigerator. If you want to keep it in the refrigerator, vacuum packing should be made in a vacuum container.

Bread and cakes:

If you want to vacuum pack soft bread and cakes, we recommend that you use a vacuum container to preserve the shape. On the other hand, if you want to use a vacuum bag, we recommend that you pre-freeze bread and cakes for 1-2 hours. It is of course also possible to vacuum pack cake dough, pies and cake mix for later use.

Hard cheese:

To keep the cheese fresh, vacuum pack it if you are not going to use the cheese within a couple of days. Use a very big vacuum bag, so that you can reuse the bag if you want to vacuum pack the same cheese again. **Note!** Soft cheese should not be vacuum packed because of the risk of anaerobic bacteria.

Powder and flour:

In order to prevent particles from getting into the vacuum pump, we recommend that you put a coffee filter or paper towel between the contents in the vacuum bag and the bag opening. Make sure that the filter/paper does not get into the sealing. You can even vacuum pack the raw materials in the original packaging by putting the original packaging and the contents in a vacuum bag and then seal the vacuum bag.

Snacks:

If there are any snacks left, they will keep longer if vacuum packed. To get the best result, use a vacuum container for vacuum packing to prevent crushing.

Liquid:

Before you vacuum pack liquid, e.g. soups and bouillon, pre-freeze the liquid in a freezer resistant container or an ice cube tray until the liquid is fully frozen. Next, remove the frozen liquid from the tray and vacuum pack it in a vacuum bag or a vacuum container. Next, put the vacuum bag/vacuum container in the freezer. Note that if liquid is vacuum packed direct in a vacuum container without having been frozen, the container may be damaged and crack when stored in the freezer.

General rules when handling foodstuffs

- Always wash your hands, surfaces and any utensil to be used when handling and vacuum packing.
- As soon as fresh food has been packed, put it in a refrigerator or a freezer immediately and do not keep it in room temperature.
- Raw materials that are warmed or defrosted shall be consumed immediately.
- Tinned and factory vacuum packed food that has been opened can be vacuum packed again.

Follow the instructions in the manual and store the raw materials in accordance with the recommendations.

- Do not eat defrosted raw materials that have been kept in room temperature for more than 5 hours.
- Spread the vacuum packages in the refrigerator or the freezer to ensure a fast cooling.
- Note that vacuum packaging is not the same as preservation.

Recommendations for storing

Type of raw material	Storing	Recommendation storage accessory	Shelf-life at vacuum packing	Shelf-life without vacuum packing
Meat and fish				
Beef	Freezing	Vacuum bag	2-3 years	6 months
Pork	Freezing	Vacuum bag	2-3 years	6 months
Lamb	Freezing	Vacuum bag	2-3 years	6 months
Poultry	Freezing	Vacuum bag	2-3 years	6 months
Forcemeat	Freezing	Vacuum bag	1 year	4 months
Fish	Freezing	Vacuum bag	2 years	6 months
Cheese				
Cheddar	Refrigerator	Vacuum bag/ vacuum container	4-8 months	1-2 weeks
Parmesan	Refrigerator	Vacuum bag/ vacuum container	4-8 months	1-2 weeks
Vegetables				
Asparagus	Freezing	Vacuum bag	2-3 years	8 months
Broccoli	Freezing	Vacuum bag	2-3 years	8 months
Cabbage	Freezing	Vacuum bag	2-3 years	8 months
Sweet corn	Freezing	Vacuum bag	2-3 years	8 months
Peas	Freezing	Vacuum bag	2-3 years	8 months

Lettuce/ spinach	Refrigerator	Vacuum container	2 weeks	3-6 days
Fruit				
Apricots	Freezing	Vacuum bag	1-3 years	6-12 months
Plums	Freezing	Vacuum bag	1-3 years	6-12 months
Peaches	Freezing	Vacuum bag	1-3 years	6-12 months
Nectarines	Freezing	Vacuum bag	1-3 years	6-12 months
Berries				
Raspberries	Refrigerator	Vacuum container	1 week	1-3 days
Blackberries	Refrigerator	Vacuum container	1 week	1-3 days
Strawberries	Refrigerator	Vacuum container	1 week	1-3 days
Blueberries	Refrigerator	Vacuum container	2 weeks	3-6 days
Cranberries	Refrigerator	Vacuum container	2 weeks	3-6 days
Bread and cakes				
Bagels	Freezing	Vacuum bag	1-3 years	6-12 months
Bread	Freezing	Vacuum bag	1-3 years	6-12 months
Cookies	Room temperature	Vacuum container	3-6 weeks	1-2 weeks
Biscuits	Room temperature	Vacuum container	3-6 weeks	1-2 weeks
Processed food				
Grains	Room temperature	Vacuum bag/ vacuum container	1-2 years	6 months
Pasta	Room temperature	Vacuum bag/ vacuum container	1-2 years	6 months
Rice	Room temperature	Vacuum bag/ vacuum container	1-2 years	6 months
Flour	Room temperature	Vacuum bag/ vacuum container	1-2 years	6 months
Sugar	Room temperature	Vacuum bag/ vacuum container	1-2 years	6 months
Nuts				
Almonds	Room temperature	Vacuum bag/ vacuum container	2 years	6 months
Peanuts	Room temperature	Vacuum bag/ vacuum container	2 years	6 months
Sun flower seeds	Room temperature	Vacuum bag/ vacuum container	2 years	6 months

Coffee				
Coffee beans	Freezing	Vacuum bag	2-3 years	6 months
Coffee beans	Room temperature	Vacuum bag/ vacuum container	1 year	3 months
Coffee powder	Freezing	Vacuum bag	2 years	6 months
Coffee powder	Room temperature	Vacuum bag/ vacuum container	5-6 months	1 month
Liquid				
Soup	Freezing	Vacuum bag/ vacuum container	1-2 years	3-6 months
Sauce	Freezing	Vacuum bag/ vacuum container	1-2 years	3-6 months
Stew	Freezing	Vacuum bag/ vacuum container	1-2 years	3-6 months

Cleaning and maintenance

Always unplug before cleaning and maintenance.

Cleaning of the appliance:

- Never immerse the appliance or the cord in water or any other liquid.
- Do not use scouring detergents, as this might damage the material.
- Use a damp cloth and a small amount of washing-up liquid to remove any residues and dust around the components of the appliance. Wipe with a hand towel or similar.
- Clean the sealing strip of the appliance and the lower gasket by carefully loosening them from the appliance. Rinse in water and let dry completely before putting them back. Be careful that they are positioned correctly in order to avoid any air leakage during use. The upper gasket can be wiped with a damp cloth. If a gasket is damaged it should be replaced by a new one.

NOTE! Due to risk of infection, never reuse vacuum bags that have been used before.

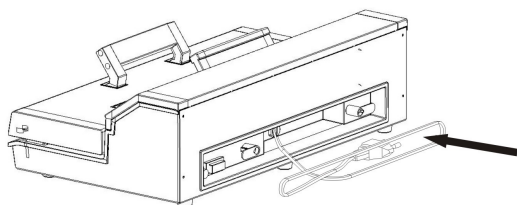
Changing of teflon tape

If the teflon tape of the heating element has been damaged or loosened, it should be replaced by a new one.

Make sure that the appliance is unplugged and that the appliance is absolutely cool. Open the lid by means of the handle and remove the damaged teflon tape. Now carefully remove the protection strip from the new tape. Take care that the tape does not stick to anything. Hold the tape in both ends and fasten one end a little to the left/right side of the heating element and stretch the tape all over the element. Check for possible wrinkles or air bubbles on the tape and make sure that it covers the entire element.

Storing:

- Store the appliance on an even surface out of the reach of children.
- Do not press the lid so it locks when storing in order to prevent deformation of the gaskets of the appliance.
- Wind the cord into the cord winding device behind the appliance.



Troubleshooting

Problem	Reason/solution
Nothing happens when I try to vacuum seal the bag.	Check that the switch has been plugged to a wall outlet. Check the cord for any damage. Check that the vacuum bag is positioned correctly in the appliance (see previous instructions).
The appliance does not seal the vacuum bag after the vacuum process.	The appliance comprises a built-in sensor. The appliance does not switch over to sealing, if the necessary pressure has not been reached during the vacuum process. Check the sealing strip and remove any possible impurities. Check the gaskets and remove the lower one for cleaning when needed. If they have been damaged, they should be replaced. The vacuum bag may leak. Check the bag by sealing it with some air in it and immerse it in water. If the bag emits bubbles, it is leaking. Seal the bag again or use a new one. Dirt or liquid in the bag opening can make it difficult to seal the bag. Open the bag and wipe round the opening before you put it horizontally on top of the sealing strip.

There is air after the vacuum packing process.	Leakage along the sealing can be due to wrinkles, liquid or particles. Wipe the bag opening/the lid before sealing. Dirt or liquid in the bag opening can make it difficult to seal the bag. Open the bag and wipe round the opening before you put it horizontally on top of the sealing strip. Check that the bag opening is above the sealing strip and in the vacuum channel. Check that the gaskets are complete, clean and positioned correctly. The vacuum bag may leak. Check the bag by sealing it with some air in it and immerse it in water. If the bag emits bubbles, it is leaking. Seal the bag again or use a new one. Only use original vacuum bags from Finnvacum. Check whether there is a hole in the vacuum bag. Do not vacuum pack products that may damage the bag (such as e.g. fishbones, hard shells etc.) We recommend that there is a gap of 7 cm between the raw materials and the opening of the bag. However, if there is too much air between the raw materials and the opening of the bag, it may be difficult to empty the bag completely for air during the vacuum sealing process. If so, you could cut a part of the bag to make it shorter.
Air penetrates into the bag after sealing.	Leakage along the edge of the bag may be due to wrinkles, crumbs, food etc. Open the bag again and clean the inner side of the bag opening. Stretch the opening before putting it above the sealing strip. Natural gases may be emitted from fruit and vegetables. Close the bag with contents, if you think that the raw material has been damaged. Check whether there is a hole in the bag. Never vacuum pack hard raw materials with sharp edges (such as e.g. nut shells). If so, wrap it in kitchen paper before vacuum packing.
The vacuum bag is melting.	Open the lid of the appliance and let the sealing strip and its element cool for a couple of minutes. Only use original bags and film from Finnvacum.

The vacuum container cannot be vacuum packed.	Check that the vacuum tube has been properly connected to the appliance and the lid. Check that the lock of the lid is in position "SEAL". Press with your hand on top of the lid and the tube coupling at the beginning of the sealing process Check that the vacuum container has not been damaged. If so, use a new container. Check that the edge of the lid is clean and dry.
--	---

Disposal of the appliance

Legislation requires that all electrical and electronic equipment shall be collected for reuse and recycling. Electrical and electronic equipment marked with the symbol indicating separate collection of such equipment must be returned to a municipal waste collection point.



Warranty

Warranty according to current law. Any claim shall be accompanied by the cash receipt with purchase date. When raising a claim the appliance must be returned to the store of purchase.

Finnvacum OY AB

Kraputie 4 -6
00890 Helsinki
Phone. +358 09 2786 250
www.finnvacum.fi

Technical data

Finnvacum Pro
220-240V~ 50Hz
200W

Start package

The appliance comprises a start package containing the following:

- 1 x Vacuum Roll – 40cm x 6m
- 1 x Vacuum tube



These instructions are subject to alterations or improvements.