



EN - English
SE - Svenska
DK - Danske
NO - Norsk
FI - Suomi

Thank you for buying the Champion vacuum preservation system. In order to make the best use of this appliance and use it safely, please read these introductions carefully before use and keep them for future reference.

EN

SAFEGUARDS & TIPS

Please read and follow the safety instruction carefully before you use the product for the first time.

1. Check if the local power supply voltage matches the voltage indicated on this appliance before use.
2. Do not operate the appliance with a damaged power cord or plug.
3. Do not operate the appliance if there's any malfunctions or damage of the product. If the cord or the appliance is damaged, it must be returned to an authorized service center.
4. To disconnect the power, unplug the power cord from the electrical outlet. Do not disconnect by pulling on the power cord.
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, or its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
6. Do not use an extension cord with the appliance.
7. When the appliance is not in use or need to be cleaned, unplug cord from the power outlet first.
8. Do not use the appliance on wet or hot surfaces, or near a power source.
9. Do not immerse any part of the appliance, power cord or plug in water or other liquid.
10. Use only accessories or attachments recommended by the manufacture.
11. Use the appliance only for its intended use. Don't use the product outside the work area.
12. Close supervision is required when children use the appliance. Do not play with the appliance as a toy.
13. Intervals for 40 seconds is recommended every time after seal.

WELCOME

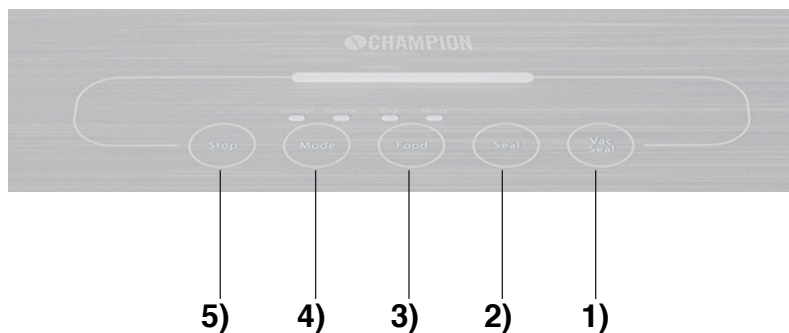
You are about to enjoy the freshness benefits of Champion CHVF210. The Champion CHVF210 system is designed to remove air and extend freshness up to 7 times longer than conventional storage methods. Keep your CHVF210 appliance at home, and you will soon discover its convenience and versatility.

Exposure to air can cause food to lose flavor and nutrition, it can also encourage the growth of bacteria and yeast which will cause the food to spoil. The Champion CHVF210 vacuum packaging system removes air and seals flavor and freshness.

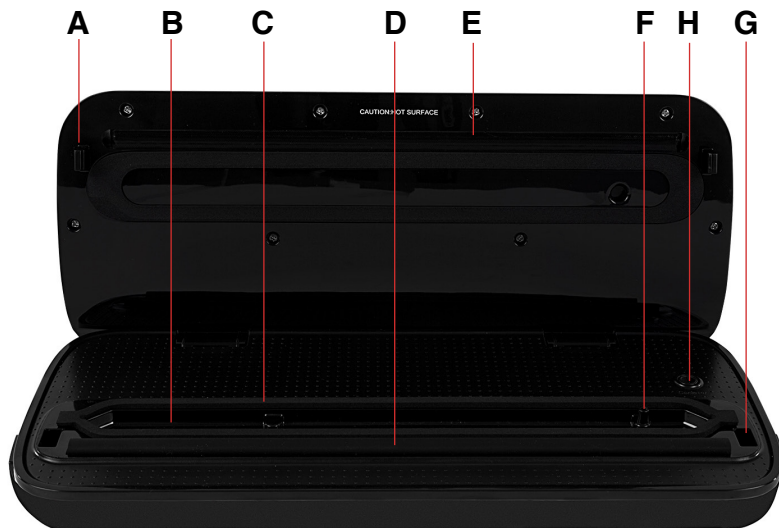
- **Save money:** With the Champion vacuum sealing system, you can buy in bulk or when food is on sale and vacuum package your food in your desired portions size without wasting food.
- **Save time:** Cook ahead for the week, prepare meals and save them in Champion vacuum bags.
- **Marinate in minutes:** Vacuum packaging opens up the pores of food so you can get that great-marinated flavor in just 20 minutes instead of overnight.
- **Make entertaining easy:** Prepare your favorite dishes and festival feast in advance so you can spend quality time with your guests.
- **Enjoy seasonal or specialty foods:** Keep highly perishable or infrequently used items fresh longer.
- **Control portions for dieting:** Vacuum package sensible portions and write calories and/or fat content on the bag.
- **Protect non-food items:** Keep camping and boating supplies dry and organized for outings, protect polished silver from tarnishing by minimizing exposure to air.

STRUCTURE & FUNCTIONS

- 1) **“Vac/Seal” button:** Press this button to vacuum and seal bag (intervals for 40 seconds is recommended each time)
- 2) **“Seal” button (with LED):** Press this button to seal bag (intervals for 40 seconds is recommended each time)
- 3) **“Food” button:** it has two setting mode (Dry and Moist). The default mode is Dry, when you press the button, it changes to Moist model. You can choose the mode according to the food type.
- 4) **“Mode” button:** it has two setting modes (Normal and Gentle). The default mode is Normal. When the food is crumbly, you can press the button, then the vacuum mode is changed to Gentle. You can manually control the degree of vacuum by pressing “Seal” button at any time, the food will be sealed automatically.
(Note: if the power is interrupted, this setting will return to a preset standard mode).
- 5) **“Stop” button:** allows user to stop the process at anytime.



- A. **Locking Hook:** Press the cover down until it clicks to lock the bag into place.
- B. **Vacuum Chamber:** The bag must be placed within the vacuum chamber for the vacuum.
- C. **Lower gasket:** Airproof the vacuum area and prevent leaking for the vacuum.
- D. **Rubber Lip:** make seal flat.
- E. **Sealing Bar:** 3mm width sealing bar make good seal.
- F. **Vacuum nozzle:** When pumping external vacuum canister, wine stopper or other accessories, insert the hose into the nozzle. Do not block the nozzle when in use.
- G. **Release button:** Press the release buttons at two sides, then open the appliance and take out the sealed food.
- H. **Canister button:** Press this button, the appliance begins to vacuum package the canister until the process is completed.



OPERATION INSTRUCTIONS

- A. Put the opening of the bag in the vacuum chamber. Ensure the bag does not cover the vacuum nozzle.
- B. Press the cover down, click sound indicate the locking hooks locks correctly, then the next step is the vacuum or seal process.
- C. Press “Release Buttons” to open the appliance and take out the sealed food.

SEAL VACUUM BAGS

- 1) Plug the appliance in and switch it on.
- 2) Insert the opening of the bag into the vacuum chamber as the above pictures.
- 3) Press down the latches of two sides at the same time until two click sounds heard.
- 4) Press the “Seal” button and you will find the LED will light, When the Led light disappears, the seal is done.
- 5) Press “Release Button” to open the appliance, then take out the sealed bag

PRESERVATION WITH VACUUM BAG

- 1) Plug the appliance in and switch it on.
- 2) Put the items that you want to preserve inside the bag.
- 3) Clean and straighten the opening of the bag, make sure there are no wrinkle on the opening.
- 4) Insert the opening of the bag into the vacuum chamber as the above pictures
- 5) Press down the latches of two sides at the same time until two click sounds heard.
- 6) Press the “Vacuum/Seal” button and the LED will light, then the bag will be automatically vacuumed and sealed. When the LED light disappears, the process is completed.
- 7) Press the release buttons at two sides, then take out the sealed items.

Note: If the food is wet, please choose “Moist” mode.

HELPFUL HINTS

- Do not overfull the bags, leave enough length at the opening of the bag so that it can be placed in the vacuum chamber easily.
- Ensure that the opening the bag is not wet. A wet bag may be difficult to melt and seal tightly.
- Vacuum seal cannot completely replace the refrigeration and freeze, perishable foods still need to be refrigerated or frozen.
- Make the opening of plastic bags clean and flat, no foreign objects or folds allowed, otherwise it will cause difficulty or leak during seal.
- To prevent wrinkles in a seal when vacuum sealing bulky items, gently stretch bag flat while inserting into the vacuum chamber and hold it until the pump begins to work.
- When you are vacuum sealing items with sharp edges (dry spaghetti, etc.), protect the bag from punctures by wrapping item in soft cushioning material, such as tissue paper, you may need a canister or container instead of a bag.
- When using accessories, remember to leave 2,5cm of space at top of canister or container.
- Pre-freeze fruits and blanch vegetables before vacuum sealing for the best results.
- Intervals for 40 seconds after seal or vacuum is recommended.
- If you are unsure whether your bag was sealed properly, just reseal the bag.
- For best results, use Champion bags.

EN

CARE AND CLEANING

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

TROUBLESHOOTING

Nothing happens when you try to vacuum package:

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

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

Air is still in the bag after vacuum:

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

Air was removed from the bag, but no air has re-entered:

1. Examine seal of bag. A wrinkle along the seal may cause leakage and allow air to enter, simply cut bag and reseal.
2. Sometimes moisture or food material (such as juices, grease, crumbs, powders, etc.) along seal prevents bag from sealing properly. Cut bag, wipe top inside of bag and reseal.
3. If you vacuum package sharp food items, bag may have been punctured, use a new bag if there is a hole. Cover sharp food items with a soft cushioning material, such as a tissue paper, and reseal.
4. If there's air still in the bag, fermentation or the release of natural gases from inside the foods may have occurred, when this happens, food may have begun to spoil and should be discarded.

The bag melts:

1. If the bag melts, rubber lip may have become too hot, always wait at least 5 minutes for appliance to cool down before you vacuum package another item.

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 micro waved or simmered.**

Note: Allow hot foods to cool to room temperature before vacuum packaging, otherwise, contents may bubble up out of canister.

STORAGE GUIDE & TECHNICAL DATA

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 Temperature (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

- Rated Voltage: 220V AC
- Rated Frequency: 50~60Hz
- Rated Power: 110W
- Sealing Time: 6~10 Seconds
- VAC/Sealing Time: 10~20 Seconds
- Vacuum Power: -0.8 bar
- Dimensions: Length: 360mm Width: 150mm Height: 78mm
- N.W.: 1,4kg
- G.W.: 2,0kg

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@championnordic.se
 Designed in Sweden | Assembled in China



Tack för att du köpt en Champion vakuumpörpackare. För att få ut maximalt av produkten och använda den på ett säkert sätt rekommenderar vi att du läser instruktionerna nedan före användning och behåller dem för framtida referens.

SÄKERHETSANVISNINGAR OCH TIPS

Vänligen läs och följ säkerhetsanvisningarna noggrant innan du använder apparaten för första gången.

1. Kontrollera före användning att den lokala nätspänningen motsvarar den spänning som anges på apparaten.
2. Använd inte apparaten om sladden eller kontakten är skadad.
3. Använd inte apparaten om det finns några störningar eller skador på produkten. Om sladden eller apparaten är skadad skall den returneras till ett auktoriserat servicecenter.
4. För att koppla bort strömmen, dra ur nätsladden från eluttaget. Koppla inte ifrån strömmen genom att dra i nätsladden.
5. Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, servicepersonal eller en på motsvarande sätt kvalificerad person för att undvika en fara.
6. Använd inte en förlängningssladd till apparaten.
7. När apparaten inte används eller behöver rengöras, dra ur sladden ur eluttaget.
8. Använd inte apparaten på våta eller varma ytor, eller i närheten av en strömkälla.
9. Försänk inte någon del av apparaten, nätkabeln eller kontakten i vatten eller annan vätska.
10. Använd endast tillbehör som rekommenderas av tillverkaren.
11. Använd apparaten endast för avsett ändamål. Använd inte produkten utanför dess arbetsområde.
12. Noggrann övervakning krävs när barn använder apparaten. Apparaten får inte användas som leksak.
13. Intervall om 40 sekunder rekommenderas efter varje försegling.

VÄLKOMMEN

Du kommer strax att kunna njuta av de fräscha fördelarna med Champion CHVF210. Champion CHVF210 systemet är utformat för att avlägsna luft och förlänga färskheten upp till 7 gånger längre än konventionella förvaringsmetoder. Använd din CHVF210-apparat hemma i köket och du kommer snart att upptäcka hur praktisk och mångsidig den är.

Exponering för luft kan få mat att förlora både smak och näring. Det kan också öka tillväxten av bakterier och jäst, vilket kommer att förstöra maten. Vakuummaskinen Champion CHVF210 tar bort luften och stänger in både smaken och färskheten.

- **Spara pengar:** Med Champion vakuummaskin kan du bunkra eller handla mycket när maten reas ut och vakuumpörpacka dina inköp i önskad mängd, utan slöseri med mat.
- **Spara tid:** Laga mat för hela veckan, förbered måltider och förpacka dem i Champion vakuumpörpackare.
- **Marinera snabbt:** vakuumpörpackningen öppnar upp porerna i maten så att du kan få den där goda, marinerade smaken på bara 20 minuter istället för att vänta över natten.
- **Gör det lätt att arrangera fest:** Förbered dina favoriträtter till festmåltiden i förväg så att du kan tillbringa mer kvalitetstid med dina gäster.
- **Njut av säsongens guldkorn eller använd specialingredienser:** Håll lättförstörda eller sällan använda ingredienser fräscha längre.
- **Anpassade portioner vid bantning:** Vakuumpörpacka förnuftigt sammansatta portioner och märk påsen med antal kalorier eller totalt fettinnehåll.
- **Skydda andra artiklar än livsmedel:** Håll camping- och båtlivsartiklar torra och organiserade inför utflykter eller skydda polerat silver från att mattas genom att minimera exponeringen för luft.

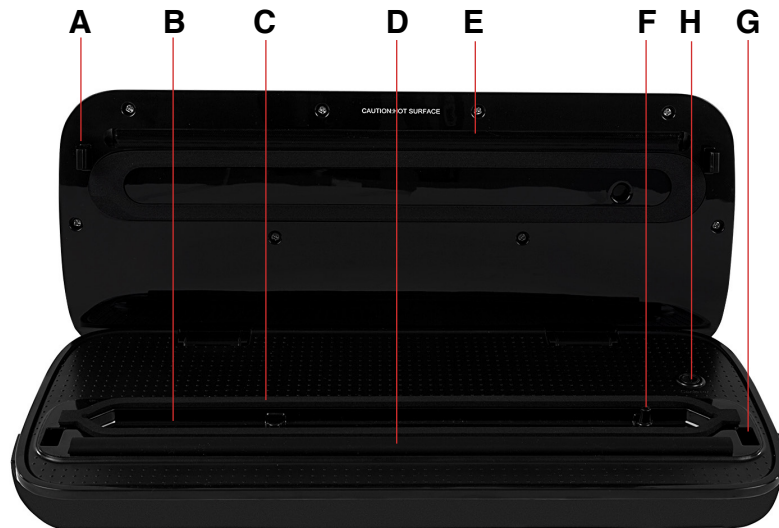
UPPBYGGNAD OCH FUNKTION

- 1) **"Vac/Seal" (Vakuum/Försegling):** Tryck på denna knapp för att vakuumförpacka och försegla påsen (intervall om 40 sekunder rekommenderas varje gång)
- 2) **"Seal" (Försegling) (knapp med LED):** Tryck på denna knapp för att försegla påsen (intervall om 40 sekunder rekommenderas varje gång)
- 3) **"Food" (Mat):** Denna knapp har två inställningslägen; "Dry" (Torr) och "Moist" (Fuktig). Standardläget är "Dry" och när du trycker på knappen ändras det till "Moist". Du kan välja läge utifrån vilken typ av mat du ska förpacka.
- 4) **"Mode" (Läge):** Denna knapp har två inställningslägen; "Normal" (Normalt) och "Gentle" (Skonsamt). Standardläget är "Normal". Om maten är smulig kan du trycka på knappen och då ändras vakuum-läget till "Gentle". Du kan bestämma graden av vakuum manuellt genom att trycka på förseglingsknappen när som helst, och förpackningen kommer då att förseglas automatiskt.
(OBS: om strömmen bryts återgår inställningen till ett förinställt standardläge).
- 5) Knappen "Stop" tillåter användaren att stoppa processen när som helst.



5) 4) 3) 2) 1)

- A. **Låsningshake:** Tryck ned locket tills det klickar för att låsa påsen på plats.
- B. **Vakuumkammare:** Påsen placeras i vakuumkammaren för vakuum.
- C. **Nedre packning:** Lufttäta vakuumområdet och förhindra läckage.
- D. **Gummiläpp:** Gör förseglingen platt.
- E. **Förseglingslist:** 3mm bred list för bra försegling.
- F. **Vakuum-munstycke:** Vid pumpning av den extern vakuumbehållare, vin propp eller andra tillbehör, sätt slangen i munstycket. Blockera inte munstycket under användning.
- G. **Release - knapp:** Tryck på frigöringsknapparna på båda sidorna, öppna sedan apparaten och ta ut den förseglade maten.
- H. **Canister- knapp:** För att vakuumförpacka behållare.



BRUKSANVISNING

- A. Lägg påsens öppning i vakuumkanmaren. Se till att påsen inte täcker vakuum-munstycket.
- B. Tryck locket nedåt tills ett klickljud indikerar att haken låst sig korrekt. Nästa steg är vakuum- och förseglingsprocessen.
- C. Tryck på "Release-knapparna" för att öppna apparaten och ta ut den förseglade maten.

FÖRSEGLING AV VAKUUMPÅSAR

- 1) Anslut apparaten och starta den.
- 2) Infoga påsens öppning i vakuumkanmaren enligt ovan.
- 3) Tryck ner spärrarna på två sidor samtidigt tills två klickljud hörs.
- 4) Tryck ner "Seal" – knappen och vänta tills LED-lampan tänds. När ljuset slocknar är förseglingen klar.
- 5) Tryck in "Release"-knappen för att öppna apparaten och ta ut den förseglade påsen.

KONSERVERING I VAKUUMPÅSE

- 1) Anslut enheten och starta den.
- 2) Placera det du vill konservera inuti påsen.
- 3) Rengör och räta ut påsens öppning, se till att inga veck finns vid öppningen.
- 4) Infoga påsens öppning i vakuumkanmaren enligt ovan.
- 5) Tryck ner spärrarna på två sidor samtidigt tills två klickljud hörs
- 6) Tryck ner "Vacuum/Seal" – knappen och vänta tills LED-lampan tänds. Då påbörjas automatiskt vakuumprocessen. När ljuset slocknar är förseglingen klar.
- 7) Tryck in frigöringsknapparna på två sidor och ta ut den förseglade produkten.

Obs: Om maten är fuktig, välj inställningsläget "Moist".

ANVÄNDBARA TIPS

- Överfyll inte påsen. Lämna tillräckligt med utrymme vid påsens öppning så att du enkelt kan placera den i vakuumkammaren.
- Se till att påsens öppning inte är våt. En blöt påse kan vara svår att smälta ihop och sluter inte tätt.
- Vakuumförpackning kan inte helt ersätta kyl- och frysförvaring, färskvaror måste fortfarande placeras i kyl eller frys.
- Håll öppningen på plastpåsen ren och platt, tillåt inga främmande föremål eller veck då detta kan orsaka problem och läckage under förseglingsprocessen.
- För att förhindra veck vid vakuumpaketering av skrymmande produkter, platta försiktigt till påsen medan du placerar den i vakuumkammaren. Håll sedan kvar den där tills pumpen börjar arbeta.
- När du vakuumpaketerar produkter med skarpa kanter (t.ex. torr spaghetti), skydda påsen från punktering genom att slå in dem i ett mjukt, stötdämpande material som exempelvis hushållspapper. Du kan också behöva använda en burk eller behållare istället för en påse.
- När du använder tillbehör, kom ihåg att lämna 2,5 cm övers i behållaren eller burken.
- För-frys frukt och blanchera grönsaker innan vakuumpaketering för bästa resultat.
- Intervall om 40 sekunder rekommenderas efter vakuumering och förseglning.
- Om du är osäker på om din påse förseglats korrekt, återförslut påsen.
- För bästa resultat använd Champion-påsar.

SE

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

- Koppla alltid ur apparaten före rengöring.
- Försänk inte apparaten i vatten eller annan vätska vid rengöring.
- Använd inte slipande rengöringsmedel för att rengöra, eftersom de lätt repar apparatens yta.
- Torka av utsidan av apparaten med en fuktig trasa eller svamp med mild tvål om det behövs.
- Rengör vakuumkammaren genom att torka bort eventuell mat eller vätska med hushållspapper.
- Torka noggrant innan nästa användning.

FELSÖKNING

Ingenting händer när du försöker att vakuumpaketera.

1. Kontrollera att nätsladden är korrekt ansluten till eluttaget.
2. Kontrollera om nätsladden är skadad.
3. Kontrollera att vägguttaget fungerar genom att ansluta en annan apparat.
4. Kontrollera att spärren är i låst läge.
5. Se till att påsen är korrekt placerad inuti vakuumkammaren.
6. Låt apparaten svalna i 40 sekunder innan du använder den igen.

Obs: För att förhindra överhettning av apparaten, låt apparaten svalna i 40 sekunder innan du använder den igen, och håll luckan öppen.

Påsen innehåller fortfarande luft efter vakuumering:

1. Se till att påsens öppning är placerad helt och hållet inuti vakuumkanare.
2. Undersök om påsen läcker. Försegla påsen med luft, doppa den sedan i vatten och tryck på den. Eventuella bubblor indikerar en läcka. Använd en ny påse om bubblor förekommer.
3. Kontrollera förseglingen av påsen. Ett veck vid förseglingen kan orsaka läckage och tillåta luft att tränga in. Skulle så vara fallet, klipp upp påsen och återförslut.
4. Försök inte att göra egna sidsömmar på påsen. Påsen tillverkas med särskilda sidsömmar som är förseglade ända till ytterkanten. Att göra en egen sidsöm kan orsaka läckage och tillåta luft att tränga in.

Luften har tömts ur påsen men ingen luft har trängt tillbaka in:

1. Undersök påsens försegling. Ett veck längs förseglingen kan orsaka läckage och tillåta luft att tränga in. Klipp upp påsen och återförslut den.
2. Ibland hindrar fukt eller mat (såsom juicer, fett, smulor, pulver, etc.) längs förseglingen påsen från att sluta ordentligt tätt. Klipp upp påsen, torka den översta delen av påsen helt torr på insidan och återförslut.
3. Om du vakuumpaketerar vassa livsmedel kan dessa punktera påsen. Använd en ny påse om detta sker och täck vassa livsmedel med ett mjukt, stötdämpande material som till exempel hushållspapper innan du återförsluter påsen.
4. Om det finns luft kvar i påsen kan jäsning eller utsöndring av naturgas från livsmedlen inträffa. Om detta sker, kan maten ha börjat bli dålig och bör kasseras.

Påsen smälter:

1. Om påsen smälter kan gummiläppen ha blivit alltför varm. Vänta alltid minst 5 minuter och låt apparaten svalna innan du vakuumpaketerar något igen.

VIKTIGT:

- För att undvika sjukdom, återanvänd inte påsar efter lagring av rått kött, rå fisk eller fet mat.
- Återanvänd inte påsar som använts i mikrovågsugn eller i sjudande vatten.

OBS: Låt varm mat svalna till rumstemperatur före vakuumpaketering, annars kan innehållet bubbla upp ur behållaren.

FÖRVARINGSGUIDE & TEKNISKA SPECIFIKATIONER

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

Rumstemperatur (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

- Spänning: 220V AC
- Frekvens: 50 ~ 60Hz
- Effekt: 110W
- Tätningstid: 6 ~ -10 sekunder
- VAC/Tätningstid: 10 ~ 20 sekunder
- Vakuumeffekt: -0,8 bar
- Mått: Längd: 360 mm, Bredd: 150mm, Höjd: 78mm
- Nettovikt: 1,4kg
- Bruttovikt: 2,0kg

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@championnordic.se
Designed in Sweden | Assembled in China



Tak for dit køb af Champions vakuumpakker. Du bedes venligst gennemlæse nedenstående manual, så du kan bruge maskinen på sikker og effektiv vis. Gem manualen til senere brug.

SIKKERHEDSANVISNINGER & TIPS

Gennemlæs disse sikkerhedsanvisninger grundigt, inden apparatet tages i brug for første gang.

1. Undersøg inden anvendelse, om spændingen svarer overens med den spænding, der er angivet på apparatet.
2. Anvend aldrig apparatet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget.
3. Anvend aldrig apparatet, hvis apparatet på nogen måder er defekt. Er ledningen eller apparatet beskadiget, skal delene repareres hos et autoriseret værksted.
4. Skal strømmen afbrydes, tages ledningen ud af stikkontakten. Træk ikke i ledningen.
5. Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten eller et værksted, alternativt af en fagkvalificeret person, så der undgås farlige situationer.
6. Anvend ikke en forlængerledning til apparatet.
7. Når apparatet ikke er i brug eller skal rengøres, tages ledningen altid ud af stikkontakten.
8. Anvend ikke apparatet på våde eller varme overflader. Apparatet må ej heller benyttes i nærheden af en strømkilde.
9. Nedsænk aldrig dele af apparatet, ledningen eller selve stikket i vand eller en anden væske.
10. Anvend kun tilbehør eller ekstraudstyr, der er anbefalet af producenten.
11. Anvend kun apparatet til det beskrevne formål og ej inden for andre områder.
12. Anvender børn apparatet, skal de holdes under opsyn. Apparatet er ikke legetøj.
13. Efter forsegling af en fødevarer anbefales der et pauseinterval på 40 sekunder inden næste forsegling.

VELKOMMEN

Gør klar til at nyde alle de friske fordele med Champions CHVF210. Champion CHVF210 er designet til at vakuumpakke fødevarer, hvormed friskheden forlænges i op til 7 gange længere tid end med de konventionelle metoder. CHVF210 kan anvendes derhjemme, hvor apparatet snart vil vise sin store alsidighed.

Udsættes maden for luft, kan den miste sin smag og næring. Det sker også, at væksten af bakterier styrkes, ligesom der kan komme mug. Med Champion CHVF210 vakuumpakkes maden, og dens smag og friskhed konserveres på effektiv vis.

- **Spar penge:** Med valget af Champions vakuumpakker er det nu muligt at købe en stor mængde fødevarer, når de er på udsalg, idet de nemt kan konserveres i de ønskede portioner. På den måde behøver maden ikke at gå til spilde.
- **Spar tid:** Tilbered maden for hele ugen, forbered diverse måltider og konservér dem i Champions vakuumposer.
- **Mariné på få minutter:** Når man vakuumpakker, åbnes porerne i maden, så man kan få den gode marinadesmag frem på blot 20 minutter, i stedet for at maden skal stå natten over.
- **Gør anretningen let:** Forbered på forhånd livretterne eller maden til de festlige anledninger. Derved kan der i stedet tilbringes kvalitetstid med gæsterne.
- **Nyd sæsonbetonede eller specielle fødevarer:** Hold de letfordærlige eller mere sjældne fødevarer friske i længere tid.
- **Kontrol af portioner til slankekur:** Vakuumpak fornuftige portioner og notér antallet af kalorier og/eller fedtindholdet på posen.
- **Beskyt non-food-artikler:** Hold camping- og sejlsportsforsyningerne tørre og organiseret til udflugterne eller beskyt sølvtoj fra at blive mat ved at opbevare det i vakuumposer.

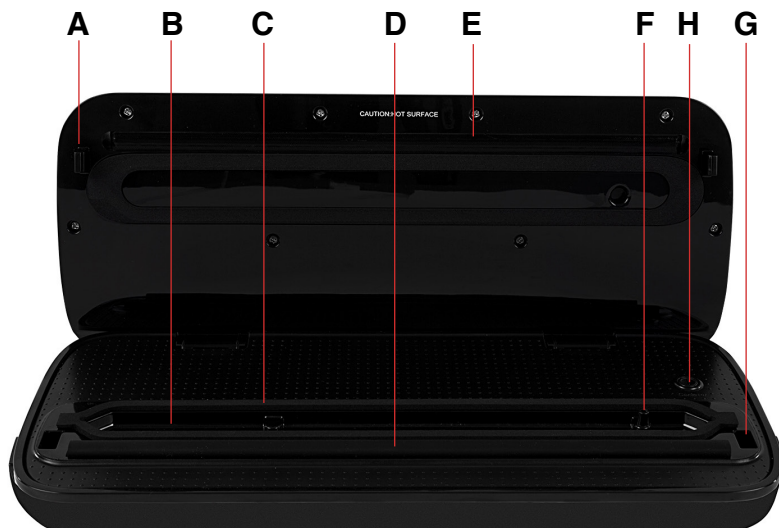
STRUKTUR & FUNKTION

- 1) **"Vac/Seal"-knappen:** Tryk på knappen for at skabe et vakuum og dernæst forsegle posen (pauseintervaller à 40 sekunder anbefales).
- 2) **"Seal"-knappen (med LED):** Tryk på knappen for at forsegle posen (pauseintervaller à 40 sekunder anbefales).
- 3) **"Food"-knappen:** Denne knap har to indstillinger (tør og fugtig/dry og moist). Standardindstillingen er tør, og når der trykkes på knappen, skifter apparatet til fugtig tilstand. Vælg indstilling, alt efter madtype.
- 4) **"Mode"-knappen:** Denne knap har to indstillinger (normal og skånsom/normal og gentle). Standardindstillingen er normal. Når maden er smuldrende, kan der trykkes på knappen, så tilstanden ændres til skånsom. Vakuumgraden kan styres ved at trykke på "Seal" til enhver tid, hvorefter maden bliver forseglet automatisk.
(**Bemærk:** Hvis strømmen bliver afbrudt, går indstillingen tilbage til den forudindstillede standard).
- 5) **"Stop"-knappen:** Her får man som bruger mulighed for at stoppe processen når som helst.



5) 4) 3) 2) 1)

- A. **Låsemekanisme:** Tryk mekanismen ned, indtil den klikker og låser posen.
- B. **Vakuumkanter:** Posen skal placeres inden for vakuumkanteret, så der kan skabes et vakuum.
- C. **Lavere pakning:** Luftforsegler vakuumkanteret og forhindrer en lækage.
- D. **Gummilæbe:** Gør forseglingen flad.
- E. **Forseglings-bar:** Er 3 mm bred og sikrer en god forsegling.
- F. **Vakuumdysen:** Når der pumpes til en ekstern vakuumbeholder, vinstopper eller andet tilbehør, indsættes slangen i dysen. Undgå at blokere dysen under brug.
- G. **"Release"-knap:** Tryk på udløserknappen via de to sider. Åbn apparatet og tag den forseglede mad ud.
- H. **Beholderknap:** Tryk på denne knap, og apparatet begynder at vakuumpakke beholderen, indtil processen er afsluttet.



BETJENINGSVEJLEDNING

- A. Placér posens åbning i vakuumkammeret. Sørg for, at posen ikke dækker vakuumdysen.
- B. Tryk låsemekanismen ned. Kliklyden indikerer, at låsekrogen er låst korrekt. Næste skridt er vakuum- eller forseglingsprocessen.
- C. Tryk på udløserknappen og åbn apparatet, så den forseglede pose kan tages ud.

FORSEGL VAKUUMPOSER

- 1) Tænd for apparatet ved at sætte stikket i kontakten.
- 2) Sæt posens åbning ind over vakuumkammeret, som vist på ovenstående billeder.
- 3) Tryk låsene ned på de to sider samtidigt, indtil der lyder to klik.
- 4) Tryk på "Seal"-knappen. Nu tænder et LED-lys, der atter forsvinder, når forseglingen er afsluttet.
- 5) Tryk på udløserknappen og åbn apparatet, så den forseglede pose kan tages ud.

KONSERVERING MED VAKUUMPOSE

- 1) Tænd for apparatet ved at sætte stikket i kontakten.
- 2) Placér de ting, der skal konserveres, i posen.
- 3) Åbningen af posen rengøres og glattes ud. Sørg for, at der ikke er rynker i åbningen.
- 4) Sæt åbningen af posen ind over vakuumkammeret, som vist på ovenstående billeder.
- 5) Tryk låsene ned på de to sider samtidigt, indtil der lyder to klik.
- 6) Tryk på "Vacuum/Seal"-knappen, og en LED-indikator lyser. Nu bliver posen automatisk vakuumpakket og forseglet. Når LED-indikatoren slukker, er processen fuldført.
- 7) Tryk på udløserknappen via de to sider og tag det forseglede element ud.

Bemærk: Hvis maden er våd, vælges "moist"-funktionen.

NYTTIGE TIPS

- Poserne må ikke overfyldes. Der skal være en tilpas længde ved åbningen, så den nemt kan placeres i vakuumkammeret.
- Sørg for, at åbningen på posen ikke er våd. En våd pose kan være vanskelig at smelte og forsegle.
- Vakuumforseglingen kan ikke erstatte en køle- og fryseordning, letfordærlige fødevarer skal derfor stadig nedkøles eller fryses.
- Sørg for, at åbningen på poserne er rene og flade. Der må ikke være nogen fremmedlegemer eller folder, da dette kan medføre vanskeligheder i processen, såsom lækager ved forseglingen.
- For at undgå rynker ved vakuumforsegling af store emner skal posen strækkes fladt ud, når den indsættes i vakuumkammeret, og den skal holdes, indtil pumpen begynder at arbejde.
- Når der vakuumforsegles elementer med skarpe kanter (tør spaghetti osv.), skal posen beskyttes for punkteringer. Dette sker ved at pakke emnerne ind i et blødt polstrende materiale, såsom servietter. Der kan også benyttes beholdere i stedet for en pose.
- Når der anvendes tilbehør, så husk at efterlade et gab på 2,5 cm øverst i beholderen.
- Det anbefales, at før-fryse frugter og blancherede grøntsager før vakuumforseglingen, så man opnår et endnu bedre resultat.
- Der anbefales pauseintervaller à 40 sekunder efter forsegling/vakuumpakning.
- Er der usikkerhed om posens forsegling, kan den blot forsegles på ny.
- Det anbefales at gøre brug af Champions poser.

DK

PLEJE OG RENGØRING

- Inden rengøring tages stikket ud af kontakten.
- Nedsænk aldrig apparatet i vand eller anden væske ved rengøring.
- Brug ikke slibende rengøringsmidler, da dette kan forårsage ridser på overfladen af apparatet.
- Tør apparatet af med en fugtig klud eller svamp med en mild sæbe, om nødvendigt.
- Ved rengøring af vakuumkammeret skal indtørrede madrester og væske rengøres med en serviet.
- Tør apparatet grundigt af, inden det skal anvendes på ny.

FEJLFINDING

Der sker ikke noget, når der forsøges at vakuumpakke:

1. Kontrollér, om ledningen sidder korrekt i stikkontakten.
2. Kontrollér, om ledningen er beskadiget.
3. Kontroller om stikkontakten fungerer. Prøv at tilslutte et andet apparat.
4. Sørg for, at låsene er i låseposition.
5. Sørg for, at posen er placeret korrekt inde i vakuumkammeret.
6. Lad apparatet køle af i 40 sekunder, før det anvendes på ny.

Bemærk: For at undgå overophedning af apparatet skal det køle af i 40 sekunder, før det anvendes på ny, og samtidig skal dækslet stå åbent.

Der er stadig luft i posen efter vakuum:

1. Sørg for, at åbningen af posen placeres helt inde i vakuumkammeret.
2. Undersøg posen, hvis den lækker. Forsegl posen med luft, sænk den i vand og tryk. Bobler indikerer en lækage, og er det tilfældet, skal en ny pose anvendes.
3. Kontrollér forseglingen af posen. En rynke i posen langs forseglingen kan forårsage en lækage og tillader luften i at trænge ind. Skær posen af og genforsegl.
4. Forsøg ikke at lave egne sidesømme på posen, da poserne er fremstillet med særlige sidesømme, som er forseglet hele vejen langs den ydre kant. Hvis man laver sine egne sidesømme, kan det forårsage en lækage, der tillader luftindtrængen.

Luft, er fjernet fra posen, men ny luft er nu trængt ind:

1. Undersøg forseglingen af posen. En rynke langs forseglingen kan forårsage lækage og tillade, at luft kommer ind, skær posen og genforsegl.
2. Af og til er der fugt eller madrester (såsom juice, fedt, krummer, pulver osv.) langs forseglingen. Dette forhindrer en korrekt forsegling. Skær posen, og tør indersiden af posens top inden genforsegling.
3. Hvis der vakuumpakkes skarpe fødevarer, kan posen punktere. Brug her en ny pose, hvis der er et hul. Skarpe fødevarer pakkes ind i et stødabsorberende materiale, såsom servietter, og kan dernæst genforsegles.
4. Hvis der stadig er luft i posen, kan en gæring eller frigivelse af naturlige gasser fra fødevarer have fundet sted. Sker dette, kan maden være fordærvet og skal derfor kasseres.

Posen smelter:

1. Hvis posen smelter, kan det skyldes, at gummilæben er blevet for varm. Vent i mindst 5 minutter, så apparatet er kølet ned, når der vakuumpakkes et nyt element.

VIGTIGT:

- For at undgå sygdomme må der ikke genbruges poser efter lagring af råt kød, rå fisk eller fedtet mad.
- Genbrug ikke poser, der har været anvendt i mikrobølgeovn eller har simret.

Bemærk: Lad den varme mad køle ned til stuetemperatur, før det vakuumpakkes. Ellers kan indholdet boble op fra beholderen.

OPBEVARING GUIDE & TEKNISKE SPECIFIKATIONER

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.

- Mærkespænding: 220V AC
- Frekvens: 50~60Hz
- Mærkestrøm: 110W
- Forseglingstid: 6~10 sekunder
- VAC/Forseglingstid: 10~20 sekunder
- Vakuumpower: -0.8 bar
- Mål: Længde: 360 mm. Bredde: 150 mm. Højde: 78 mm.
- N.W: 1,4 kg
- G.W: 2 kg

Korrekt affaldshåndtering

Dette symbol på produktet eller i instruktionerne betyder at det skal smides ud separat fra andet husaffald, når det ikke fungerer længere. I EU findes separate genbrugssystemer for affald. Kontakt de lokale myndigheder eller din sælger for mere information.



CHAMPION

Champion®
Makadamgatan 14 | 254 64 Helsingborg | Sweden
info@championnordic.se
Designed in Sweden | Assembled in China



Takk for at du har gått til innkjøp av Champion vakuumpakker. For at apparatet skal fungere optimalt og trygt, ber vi om at du vennligst leser disse instruksjonene nøye før du tar det i bruk, og tar vare på dem for fremtidige behov.

SIKKERHET OG TIPS

Vennligst les og følg sikkerhetsinstruksjonene nøye for du tar produktet i bruk for første gang.

1. Kontroller at spenningen i strømforsyningen din korresponderer med spenningen som er oppgitt på dette apparatet før bruk.
2. Ikke bruk apparatet hvis det er skader på strømledning eller stikkontakt.
3. Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller ikke fungerer som det skal. Hvis kabelen eller produktet er skadet, skal det leveres inn til et godkjent servicesenter.
4. Koble fra strømmen ved å trekke ut stikkontakten fra støpselet. Ikke koble fra ved å dra i strømledningen.
5. Hvis strømledningen er skadet, må den byttes ut av produsenten, eller dennes servicepersonale eller en person med tilsvarende kvalifikasjoner, for å unngå risiko for skade.
6. Ikke bruk apparatet med skjøteledning.
7. Når apparatet ikke er i bruk eller skal rengjøres, må du koble det fra strømmen først.
8. Ikke bruk apparatet på våte eller varme overflater, eller i nærheten av en varmekilde.
9. Ikke dypp noen del av apparatet, strømledningen eller stikkontakten i vann eller annen væske.
10. Tilbehør og ekstrautstyr må være godkjent av produsenten.
11. Du skal kun bruke apparatet til det det er ment for. Ikke bruk produktet utenfor arbeidsområdet.
12. Hold nøye oppsyn når apparatet blir brukt av barn. Apparatet skal ikke behandles som et leketøy.
13. Vi anbefaler at apparatet får 40 sekunders pause etter hver forsegling.

VELKOMMEN

Du vil snart få nyte alle holdbarhetsfordelene du får med Champion CHVF210. Champion CHVF210-vakuumpakkeren er designet for å fjerne all luft, og holdbarheten blir opp til 7 ganger lenger enn med tradisjonelle lagringsmetoder. Oppbevar CHVF210-apparatet ditt hjemme, og du vil raskt oppdage hvor praktisk og allsidig det er.

Når mat blir utsatt for luft, kan det gjøre at den mister både smak og næring, og det kan fremme veksten av bakterier og gjærsopp som fører til at maten blir bedervet. Champion CHVF210 vakuumpakker fjerner all luft, stenger smaken inne, og gjør at maten holder seg fersk.

- **Spar penger:** Med Champion vakuumpakker, kan du kjøpe inn større mengder, for eksempel hvis en matvare er på salg, og vakuumpakke maten din i porsjonsstørrelser uten svinn.
- **Spar tid:** Lag all mat for uken på forhånd, forbered måltider og oppbevar dem i Champion vakuumposer.
- **Mariner på minutter:** Vakuumpakking åpner porene i maten, så du kan få den gode, marinerte smaken på bare 20 minutter i stedet for over natten.
- **Gjør det til en lek å ha middagsgjester:** Forbered yndlingsrettene dine og mat til festlige lag på forhånd, så du får mer tid med gjestene dine.
- **Nyt sesongspesifikk eller spesiell mat:** Hold mat med kort holdbarhet eller varer du bruker sjelden ferske lenger.
- **Porsjonskontroll ved diett:** Vakuumpakk fornuftige porsjoner og skriv kaloriinnhold og/eller fettinnhold på posen.
- **Beskytt ting som ikke er matvarer:** Hold camping- og båtutstyr tørt og organisert til turer, beskytt polert sølvtøy fra å bli misfarget ved å minimere lufteksponering.

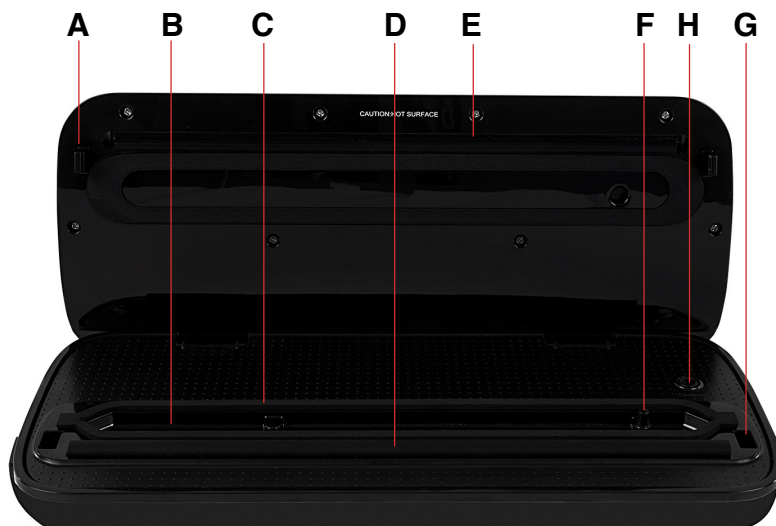
STRUKTUR & FUNKSJON

- 1) **“Vac/Seal”-knappen:** Trykk på denne knappen for å vakuumere og forsegle posen (pause på 40 sekunder er anbefalt mellom hver gang)
- 2) **“Seal”-knappen (with LED):** Trykk på denne knappen for å forsegle posen (pause på 40 sekunder er anbefalt mellom hver gang)
- 3) **“Food”-knappen:** Denne knappen har to funksjoner (Tørr og Fuktig). Forhåndsinnstillingen er Tørr, når du trykker på knappen, endrer du den til Fuktig. Du kan velge innstilling etter mattype.
- 4) **“Mode”-knappen:** Denne knappen har to funksjoner (Normal og Forsiktig). Forhåndsinnstillingen er Normal. Hvis maten er porøs kan du trykke på knappen, da endres vakuuminstillingen til Forsiktig. Du kan kontrollere graden av vakuumering manuelt ved å trykke på «seal»-knappen når som helst, maten vil da automatisk bli forseglet. (Merk: Hvis strømmen blir brutt, vil knappens funksjon tilbakestilles til forhåndsinnstillingen).
- 5) **“Stop”-knappen:** Lar brukeren avbryte og stoppe prosessen når som helst.



5) 4) 3) 2) 1)

- A. **Låsekrok:** Press lokket ned til det klikker for å låse posen på plass.
- B. **Vakuumkammer:** Posen må plasseres inne i vakuumkammeret for å kunne vakuumeres.
- C. **Nedre pakning:** Gjør vakuurområdet lufttett og forhindrer lekkasjer i vakuuet.
- D. **Gummikant:** Gjør forseglingen flat.
- E. **Forseglingsflate:** 3mm bred forseglingsflate garanterer tett forsegling.
- F. **Vakuummunnstykke:** Ved pumping av en ekstern vakuumbeholder, bruk av vinstopper eller annet tilbehør, koble sammen slangen og munnstykket. Ikke blokker munnstykket når det er i bruk.
- G. **Release-knappen:** Trykk på «release»-knappen på begge sider, åpne apparatet og ta ut den forseglede maten.
- H. **Canister-knappen:** Trykk på denne knappen, og apparatet begynner å vakuumpakke beholderen til prosessen er fullført.



BRUKSANVISNING

- A. Plasser åpningen av posen i vakuumkammeret. Pass på at posen ikke dekker til vakuum-munnstykket.
- B. Press lokket ned, klikkelyden indikerer at låsekroene har låst seg på riktig måte, neste steg er vakuum- eller forseglingsprosessen.
- C. Trykk på "Release"-knappene for å åpne apparatet og ta ut den forseglede maten.

FORSEGLING AV VAKUUMPOSER

- 1) Koble til apparatet og slå det på.
- 2) Plasser åpningen av posen i vakuumkammeret som vist på bildene over.
- 3) Trykk ned festene på begge sider samtidig til du hører to klikkelyder.
- 4) Trykk på "Seal"-knappen, og LED-lampen begynner å lyse, når LED-lampen slukkes, er forseglingen fullført.
- 5) Trykk på "Release"-knappen for å åpne apparatet, ta deretter ut den forseglede posen

KONSERVERING I VAKUUMPOSE

- 1) Koble til apparatet og slå det på.
- 2) Plasser det du ønsker å konservere i posen.
- 3) Tørk av og glatt ut åpningen av posen, pass på at det ikke er noen folder i åpningen.
- 4) Plasser åpningen av posen i vakuumkammeret som vist på bildene over
- 5) Trykk ned festene på begge sider samtidig til du hører to klikkelyder.
- 6) Trykk på "Vakuum/Seal"-knappen og LED-lampen begynner å lyse, posen vil så automatisk bli vakuumert og forseglet. Når LED-lampen slukker, er prosessen fullført.
- 7) Trykk på «release»-knappene på begge sider, ta så ut de forseglede posene.

Merk: Hvis maten er våt, vennligst velg «Fuktig»-innstillingen.

HJELPSOMME TIPS

- Ikke overfyll posene, la det være igjen nok plass til at åpningen er enkel å plassere i vakuuskammeret.
- Pass på at åpningen av posen ikke er våt. En våt pose kan være vanskelig å smelte og forsegle tett.
- Vakuumforsegling erstatter ikke kjøleskap eller fryser fullstendig, matvarer som kan bli bedervet må fortsatt oppbevares i kjøleskap eller fryses ned.
- Pass på at åpningene av plastposene er rene og flate, ingen uvedkomne objekter eller folder tillatt, ellers vil det skape problemer eller lekkasjer under forseglingen.
- For å motvirke folder i forseglingen når du vakuumpakker ujevne objekter: strekk posen varsomt ut så åpningen blir flat mens du plasserer den i vakuuskammeret, og hold den på plass til pumpe begynner å virke.
- Når du vakuumpakker gjenstander med skarpe kanter (tørket spaghetti o.l), beskytt posen fra punktering ved å pakke inn gjenstanden i et mykt og beskyttende material, som tørkepapir, du kan komme til å trenge en beholder istedenfor en pose.
- Når du bruker ekstrautstyr, husk å la det være igjen 2,5 cm med plass øverst i beholderen.
- Frys frukt og forvell grønnsaker for vakuumpakking for best mulig resultat.
- Pauser på 40 sekunder etter forsegling eller vakuumpakking er anbefalt.
- Hvis du er usikker på om posen din har blitt ordentlig forseglet, forsegl posen på nytt.
- For best mulig resultat, bruk poser fra Champion.

NO

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

- Enheten må alltid kobles fra strømmen før rengjøring.
- Ikke dypp/senk apparatet i vann eller annen væske for å rengjøre.
- Ikke bruk skuremidler ved rengjøring, da apparatets overflate lett får riper.
- Tørk av utsiden av apparatet med en fuktig klut eller svamp med mild såpe etter behov.
- For rengjøring av vakuuskammeret, fjern matrester eller væske med tørkepapir.
- La apparatet tørke helt før bruk.

FEILSØKING

Det skjer ikke noe når du prøver å vakuumpakke:

1. Kontroller at kontakten sitter ordentlig i støpselet.
2. Sjekk om strømledningen er skadet.
3. Kontroller om støpselet virker ved å plugge inn et annet apparat.
4. Kontroller at låsekrokkene er låst i posisjon.
5. Kontroller at posen er plassert i vakuuskammeret på riktig måte.
6. La apparatet kjøle seg ned i 40 sekunder før du bruker det igjen.

Merk: For å unngå overoppheting av apparatet, må du la apparatet få kjøle seg ned i 40 sekunder før du bruker det igjen, og la lokket være åpent.

Det er fortsatt luft i posen etter vakuumpakkingen:

1. Kontroller at hele åpningen av posen er plassert helt inne i vakuumkanmeret.
2. Undersøk om posen lekker. Forsegl posen med luft, senk den ned i vann og klem på den, hvis det kommer bobler er det en lekkasje, bruk en ny pose hvis du ser bobler.
3. Kontroller forseglingen på posen. En fold i posen langs forseglingen kan forårsake lekkasje og slippe inn luft, klipp av toppen av posen og forsegl på nytt.
4. Ikke forsøk å lage dine egne sidesømmer på posen, posene er lagd med spesielle sidesømmer, som er forseglet helt ut til kanten. Hvis du lager egne sidesømmer, kan du forårsake lekkasjer og slippe inn luft.

All luft ble fjernet fra posen, men det har heller ikke kommet luft inn i den igjen:

1. Kontroller posens forsegling. En fold i forseglingen kan forårsake lekkasje og slippe innluft, klipp av toppen av posen og forsegl på nytt.
2. Fukt eller matrester (for eksempel safter, fett, smuler, pulver o.l.) i forseglingen kan forhindre posen fra å forsegles ordentlig. Klipp av toppen av posen, tørk av innsiden av posen øverst, og forsegl på nytt.
3. Hvis du vakuumpakker skarpe matvarer kan det ha blitt hull i posen, ta en ny pose hvis det er hull. Dekk skarpe matvarer med et mykt material, for eksempel tørkepapir, og forsegl på nytt.
4. Hvis det fortsatt er luft i posen, kan det være at det har skjedd en fermentering eller at maten har frigjort naturlige gasser, når dette skjer kan maten ha begynt å bli dårlig, og bør kastes.

Posen smelter:

1. Hvis posen smelter, kan det være at gummikanten har blitt for varm. Vent alltid i minst 5 minutter så apparatet får kjølt seg ned, før du vakuumpakker en ny gjenstand.

VIKTIG:

- For å unngå risiko for sykdom, må du ikke gjenbruke poser det har vært rått kjøtt, rå fisk, eller fettete mat i.
- Ikke gjenbruk poser som har vært i mikrobølgeovn eller varmet opp i vannbad.

Merk: Vent til varm mat har kjølt seg ned til romtemperatur for du vakuumpakker den, hvis ikke, kan innholdet boble opp og ut av beholderen.

OPBEVARING GUIDE & TEKNISKE SPECIFIKATIONER

I kjøleskap (5±2°C)	Uten vakuum	Vakuum
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
Desserter med krem	2-3 dager	8 dager

Romtemperatur (25 ± 2°C)	Uten vakuum	Vakuum
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 vakuum	Vakuum
Kjøtt	4-6 måneder	15-20 måneder
Fisk	3-4 måneder	10-12 måneder
Grønnsaker	8-10 måneder	8-24 måneder

- Spenning: 220V AC
- Stemplet Frekvens: 50~60Hz
- Effekt: 110W
- Forseglingstid: 6~10 Seconds
- VAC/forseglingstid: 10~20 Sekunder
- Vakuumtrykk: -0.8 bar
- Dimensjoner: Lengde: 360mm Bredde: 150mm Høyde: 78mm
- N.W: 1.4kg
- G.W: 2.0kg

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@championnordic.se

Designed in Sweden | Assembled in China



Kiitos, että ostit Champion tyhjiöpakkausjärjestelmän. Saadaksesi parhaan käyttökokemuksen ja varmistaaksesi järjestelmän turvallisen käytön, ole hyvä ja lue nämä ohjeet huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä ne tulevaisuuden varalle.

TURVAOHJEET & VINKKEJÄ

Lue ja noudata näitä turvaohjeita ennen ensimmäistä käyttökertaa.

1. Varmista ennen käyttöä, että virtalähteen jännite on sama kuin laitteessa ilmoitettu jännite.
2. Älä käytä laitetta, jos virtajohto tai töpseli on vaurioitunut.
3. Älä käytä laitetta, jos se toimii virheellisesti tai siinä on vaurioita. Jos laitteen johto on vioittunut, vie laite valtuutettuun palvelukeskukseen.
4. Irrottaessasi laitetta virtalähteestä, älä vedä laitteen johdosta. Irrota laite vetämällä töpselistä.
5. Jos virtajohto on vahingoittunut, se täytyy vaihtaa valmistajan, valtuutetun huoltopalvelun tai yhtä pätevän tahon toimesta vaaran välttämiseksi.
6. Älä käytä jatkojohtoa tämän laitteen kanssa.
7. Kun laite ei ole käytössä tai se tarvitsee puhdistaa, irrota se ensin virtalähteestä.
8. Älä käytä laitetta märällä tai kuumalla alustalla tai virtalähteen lähellä.
9. Älä kasta laitteen osia, virtajohtoa tai töpseliä veteen tai muuhun nesteeseen.
10. Käytä vain tarvikkeita ja lisäosia, joita valmistaja suosittelee.
11. Käytä laitetta vain sille tarkoitettulla tavalla. Älä käytä laitetta muuhun tarkoitukseen.
12. Aikuisen valvonta on tarpeen lasten käyttäessä laitetta. Laitetta ei tule käyttää leluna.
13. Suosittelemme 40 sekunnin taukoa jokaisen tyhjiöpakkauksen jälkeen.

TERVETULOA

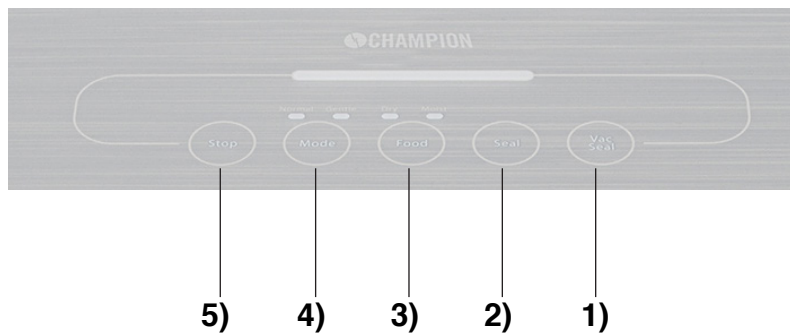
Pian saat nauttia Champion CHVF210 takaamasta tuoreudesta. Champion CHVF210 järjestelmä on suunniteltu poistamaan ilma pakkauksesta ja pitää näin ruuan tuoreena jopa 7 kertaa pidempään kuin tavalliset säilönmenetelmät. Pidä Champion CHVF210 -laitteesi kotona, ja huomaat pian sen käytännöllisyyden ja monikäyttöisyyden.

Altistus ilmalle saattaa aiheuttaa maun ja ravintoaineiden katoamisen ruuasta, minkä lisäksi se edistää bakteerien ja hiivan kasvamista, mikä aiheuttaa ruuan pilaantumisen. Champion CHVF210 tyhjiöpakkausjärjestelmä poistaa ilman ja vangitsee maun sekä tuoreuden.

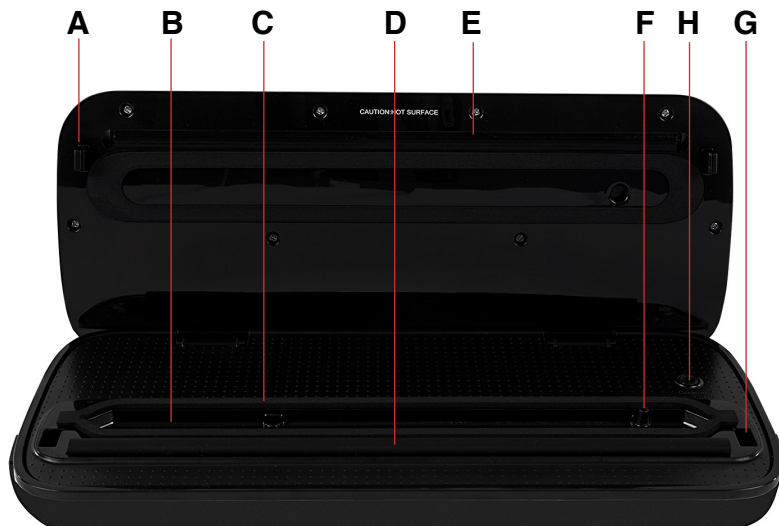
- **Säästä rahaa:** Champion tyhjiöpakkausjärjestelmän avulla voit ostaa suuren määrän tuotteita esimerkiksi alennuksesta, ja pakata sekä säilyttää ylimääräisen ruuan oikeissa annoskoissa ilman, että mitään tarvitsee heittää pois.
- **Säästä aikaa:** Kokkaa etukäteen koko viikolle, valmista ateriat ja säilytä ne Champion-tyhjiöpusseissa.
- **Marinoiduissa:** Tyhjiöpakkaaminen avaa ruuan huokoset, minkä ansiosta marinadin maut saa esiin vain 20 minuutissa yön yli odottamisen sijaan.
- **Tee vieraiden viihdyttämisestä helppoa:** Valmista suosikkiruokasi ja festivaaliannoksesi etukäteen, jotta voit viettää enemmän laatu-aikaa vieraidesi kanssa.
- **Nauti kausiruusta ja erikoisuuksista:** Säilytä helposti pilaantuvia tai harvemmin käytettyjä ruokia pidempään.
- **Kontrolloi annoskokoja:** Tyhjiöpakkaa oikean kokoisia annoksia, ja kirjoita kalorit ja/tai rasvapitoisuus pussin päälle.
- **Suojaa erilaisia esineitä:** Pidä telttailu- ja veneilytarvikkeet kuivina ja järjestyksessä retkiä varten, suojaa hopeaesineitä hapettumiselta minimoimalla altistus ilmalle.

RAKENNE & TOIMINNOT

- 1) **"Vac/Seal" painike:** Paina tätä nappia suorittaaksesi tyhjiöpaketoinnin (suosittelemme 40 sekunnin odotusaikaa jokaisen pakkaamisen jälkeen)
- 2) **"Seal" painike (LED-valolla):** Paina tätä nappia sulkeaksesi pussin (suosittelemme 40 sekunnin odotusaikaa jokaisen sulkemiskerran jälkeen)
- 3) **"Food" painike:** painikkeella on kaksi asetusta (Dry ja Moist, kuiva ja märkä). Oletusasetus on Dry, pakattavan ruuan tyypistä riippuen voit painikkeella vaihtaa sen asetukseen "Moist".
- 4) **"Mode" painike:** painikkeella on kaksi asetusta (Normal ja Gentle, normaali ja hellävarainen). Oletusasetus on Normal. Jos pakattava ruoka on helposti murenevaa, voit vaihtaa asetukseksi Gentle painiketta painamalla. Voit manuaalisesti kontrolloida tyhjiötä painamalla "Seal" painiketta milloin tahansa, tämä sulkee pussin automaattisesti. (Huom. jos virta katkaistaan, oletusasetukset palautuvat).
- 5) **"Stop" painike:** voit lopettaa prosessin tällä painikkeella milloin tahansa.



- A. **Lukkukoukku:** Paina kansi alas kunnes kuulet lukon napsahtavan paikoilleen.
- B. **Tyhjiökammio:** Aseta pussi tyhjiökammioon tyhjiöpaketointia varten.
- C. **Alatiiviste:** Pitää tyhjiöalueen ilmatiiviinä ja estää tyhjiön vuotamisen.
- D. **Kumireuna:** Tekee tiivisteiden sulkureunasta litteän.
- E. **Sulkemisreuna:** 3mm leveä reuna tekee sulkemisesta helppoa
- F. **Tyhjiösuulake:** Jos käytät lisätarvikkeita kuten ulkoista tyhjiökanisteria tai viinitulppaa, aseta letku suulakkeeseen. Älä tuki suulaketta sen ollessa käytössä.
- G. **Vapautinpainike:** Paina vapautinpainikkeita molemmilta puolilta, avaa kansi ja ota tyhjiöpakattu ruoka ulos.
- H. **Säiliöpainike:** Painaessasi tätä painiketta laite aloittaa säiliön tyhjiöpakkaamisen ja jatkaa automaattisesti, kunnes prosessi on valmis.



KÄYTTÖOHJEET

- A. Aseta pussin suuaukko tyhjiökammioon. Varmista, että pussi ei peitä tyhjiösuulaketta.
- B. Paina kansi kiinni, klik-ääni kertoo sen olevan lukittu, ja aloita "Vacuum" tai "Seal" prosessi.
- C. Paina vapautinpainikkeita avataksesi laitteen ja ottaaksesi ruuan ulos.

TYHJIÖPUSSIT JA TYHJIÖSÄILIÖMUOVIPUSSIT

- 1) Kytke laite virtalähteeseen ja laita päälle.
- 2) Aseta pussin suuaukko tyhjiökammioon kuten yllä olevissa kuvissa.
- 3) Paina molempien puolien salpoja, kunnes kuulet kaksi klik-ääntä.
- 4) Paina "Seal" painiketta ja varmista, että LED-valo syttyy. Kun LED-valo sammuu, pussi on suljettu.
- 5) Paina vapautin-painikkeita avataksesi laitteen ja ottaaksesi suljetun pussin ulos.

SÄILÖNTÄ TYHJIÖPUSSILLA

- 1) Kytke laite virtalähteeseen ja laita päälle.
- 2) Laita haluamasi tuotteet pussiin.
- 3) Puhdista ja suorista pussin suuaukko ja varmista, ettei se ole rytyssä.
- 4) Aseta pussin suuaukko tyhjiökammioon kuten yllä olevissa kuvissa.
- 5) Paina salpoja laitteen molemmilla puolilla kunnes kuulet kaksi klik-ääntä.
- 6) Paina "Vac/Seal" painiketta ja LED-valo syttyy. Pussiin muodostetaan tyhjiö ja se suljetaan automaattisesti. Kun LED-valo sammuu, prosessi on valmis.
- 7) Paina vapautin-painikkeita laitteen molemmilla puolilla, ja ota suljettu pussi ulos.

Huom. Jos ruoka on märkää, ole hyvä ja valitse "Moist"-asetus.

VINKKEJÄ KÄYTTÖÖN

- Älä täytä pusseja liikaa, vaan jätä tarpeeksi tilaa suuaukon lähelle, jotta sen voi asettaa tyhjiökammioon helposti.
- Varmista, ettei pussin suuaukko ole märkä. Märkä pussi saattaa olla vaikea sulattaa ja sulkea tiiviisti.
- Tyhjiöpaketointi ei kokonaan korvaa ruuan säilyttämistä jääkaapissa tai pakastimessa. Pilaantuvat ruuat tulee säilyttää jääkaapissa tai pakastimessa.
- Varmista, että pussin suuaukko on puhdas ja suora, ja ettei välissä ole ruokaa tai roskia. Tämä varmistaa pussin tiiviin sulkemisen.
- Estääksesi sulkureunan rypyt pakatessasi isoja tuotteita, vedä pussin reunoja varovasti asettaessasi sen tyhjiökammioon ja pidä reunoista kiinni, kunnes pumppu alkaa toimia.
- Jos tyhjiöpakkaat teräväreunaisia tuotteita esim. kuivaa spagettia, suojaa pussia rikkoutumiselta käyttämällä välissä pehmeää materiaalia kuten talouspaperia. Kyseisten tuotteiden pakkaamiseen voi olla tarpeen käyttää tyhjiösäiliötä pussin sijaan.
- Jos käytät lisäosia, muista jättää 2.5cm tilaa säiliön yläosaan.
- Esipakasta hedelmät ja ryöppää vihannekset ennen tyhjiöpaketointia varmistaaksesi parhaan tuloksen.
- 40 sekunnin odotusaika paketoitukertojen välissä on suositeltava.
- Jos olet epävarma, onko pussi sulkeutunut tiiviisti, suorita sulkuprosessi uudestaan.
- Parhaita tuloksia varten käytä Champion-pusseja.

HOITAMINEN JA PUHDISTUS

- Irrota laite aina virtalähteestä ennen puhdistamista.
- Älä upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen puhdistaaaksesi sen.
- Älä käytä kuluttavia puhdistusaineita, sillä laitteen pinta voi naarmuuntua.
- Pyyhi laitteen ulkopinta kostealla rätillä tai sienellä sekä tarpeen vaatiessa miedolla saippualla.
- Puhdistaaaksesi tyhjiökammion, pyyhi mahdolliset ruoka- tai nestejäämät talouspaperilla.
- Anna laitteen kuivua ennen kuin otat sen taas käyttöön.

ONGELMATILANTEET

Mitään ei tapahdu yrittäessäsi aloittaa tyhjiöpakkausprosessin:

1. Varmista, että johto on tiukasti kiinni virtalähteessä.
2. Tarkista, onko virtajohto vahingoittunut.
3. Tarkista, toimiiko virtalähde kytkemällä siihen jonkin toisen laitteen.
4. Varmista, että salvat ovat lukittuina.
5. Varmista, että pussi on asetettu tyhjiökammioon oikein.
6. Anna laitteen levätä 40 sekuntia pakkauskertojen välissä.

Huom: Estääksesi laitteen ylikuumenemisen, anna sen levätä 40 sekuntia pakkauskertojen välissä, ja pidä kansi auki.

Pussissa on ilmaa vielä prosessin päätyttyä:

1. Varmista, että pussin suuaukko on asetettu kokonaan tyhjiökammion sisään.
2. Vuotaako pussi? Voit asettaa pussin veteen, jos pussia painaessa veteen nousee kuplia, käytä uutta pussia.
3. Tarkista pussin sulku. Sulkureunassa olevat rypyt saattavat päästää ilmaa pussiin, leikkaa pussi auki ja sulje uudelleen.
4. Älä yritä tehdä omia pusseja. Pussien reunat ovat erityisesti valmistettu niin, että koko ulkoreuna on suljettu. Omat reunat saattavat vuotaa ja näin päästää ilmaa sisään.

Tyhjiöpaketointi onnistui, mutta nyt pakkaukseen on ilmestynyt ilmaa:

1. Tarkista pussin sulku. Rypyt sulkureunassa saattavat mahdollistaa vuodon ja ilman pääsemisen pakkaukseen, leikkaa pussi auki ja toista sulkuprosessi.
2. Joskus kosteus tai ruoka (kuten mehut, rasvat, murut, jauheet jne.) pussin suuaukolla estävät ilmatiiviin sulkemisen. Leikkaa pussi auki, pyyhi suuaukko ja toista sulkuprosessi.
3. Jos paketoit teräviä tuotteita, pussiin on saattanut tulla reikä. Käytä tällöin uutta pussia. Voit kääriä terävät ruoka-aineet pehmeään materiaaliin, kuten talouspaperiin, ja toistaa sulkuprosessin.
4. Jos pussissa on edelleen ilmaa, ruoka on saattanut käydä tai vapauttaa luonnollisia kaasuja. On mahdollista, että ruoka on tällöin pilaantunut ja tulee heittää roskiin.

Pussi sulaa:

1. Jos pussi sulaa, kumireuna on saattanut ylikuumentua. Anna laitteelle 5 minuuttia aikaa jäähtyä tyhjiöpaketoitukertojen välissä.

TÄRKEÄÄ

- Estääksesi mahdolliset sairastumiset, älä uusiokäytä pusseja, joissa olet säilyttänyt raakaa lihaa, raakaa kalaa tai rasvaisia ruokia.
- Älä uusiokäytä pusseja, joita olet käyttänyt mikrossa tai kattilassa.

Huom: Anna kuumien ruokien jäähtyä huoneenlämmössä ennen kuin tyhjiöpakkaat ne. Pakkaus ei välttämättä onnistu, jos ruoka on kuumaa.

VARASTOINTI OPAS & TEKNISET TIEDOT

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

- Nimellisjännite: 220V AC
- Nimellistaajuus: 50~60Hz
- Nimellisteho: 110W
- Sulkemisaika: 6-10 sekuntia
- Vac/Seal -aika: 10-20 sekuntia
- Tyhjiöteho: - 0.8 bar
- Mitat: Pituus: 360mm Leveys: 150mm Korkeus: 78mm
- Nettopaino: 1,4kg
- Bruttopaino: 2,0kg

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 jälleenmyyjäsi.



CHAMPION

Champion®

Makadamgatan 14 | 254 64 Helsingborg | Sweden

info@championnordic.se

Designed in Sweden | Assembled in China

