



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

Important Points for your Safety

Read and fully understand all instructions and warnings prior to using this machine.

- EN
1. Read the instructions carefully.
 2. This machine should not be operated by children.
 3. Do not operate the machine with a damaged power cord or plug.
 4. Do not use the machine on a wet or hot surface, or near a heat source.
 5. Always use the machine on a level surface.
 6. Do not immerse any part of the machine, power cord or plug into water or other liquid.
 7. Do not operate the machine if it malfunctions or is any way damaged. If the charging cable or the machine is damaged, contact authorized service center.
 8. Close supervision is required when this product is used near children.
 9. Use appliance only for its intended use. Use only the charge cable supplied with this product.
 10. Connect the USB cable to the standard electrical outlet.
 11. This Machine is for household use only.

Important Tips

When vacuum packaging zipper bags, small amounts of liquid, crumbs or food particles can be pulled inadvertently into the Valve, creating a possible air leak. To prevent this, follow these tips:

- a) For soups, sauces, and liquids: Use a container and then place in refrigerator. Sealing liquid in zipper bags is NOT recommended.
- b) For powdery or fine-grained foods: avoid over filling bags or use a container. You can also place a coffee filter or paper towel on top of the food beneath the valve before vacuum packaging.
- c) Ensure the zipper is closed securely and no food debris is trapped in the zipper. Food trapped in the zipper can create a leak, which may cause the bag to lose vacuum over time.

Vacuum Packaging & Food Safety

- The vacuum packaging process extends the life of foods by removing most of the air from sealed zipper bags and containers, thereby reducing oxidation, which affects nutritional value, flavor and overall quality. Removing air can also inhibit growth of micro-organisms, which can cause problems under certain conditions:
- To preserve foods safely, it is critical that you maintain low temperatures. It is important to note that vacuum packaging is NOT a substitute for canning and it cannot reverse the deterioration of foods. It can only slow down the changes in quality. It is difficult to predict how long foods will retain their top-quality flavor, appearance or texture because it depends on the age and condition of the food on the day it was vacuumed packaged.

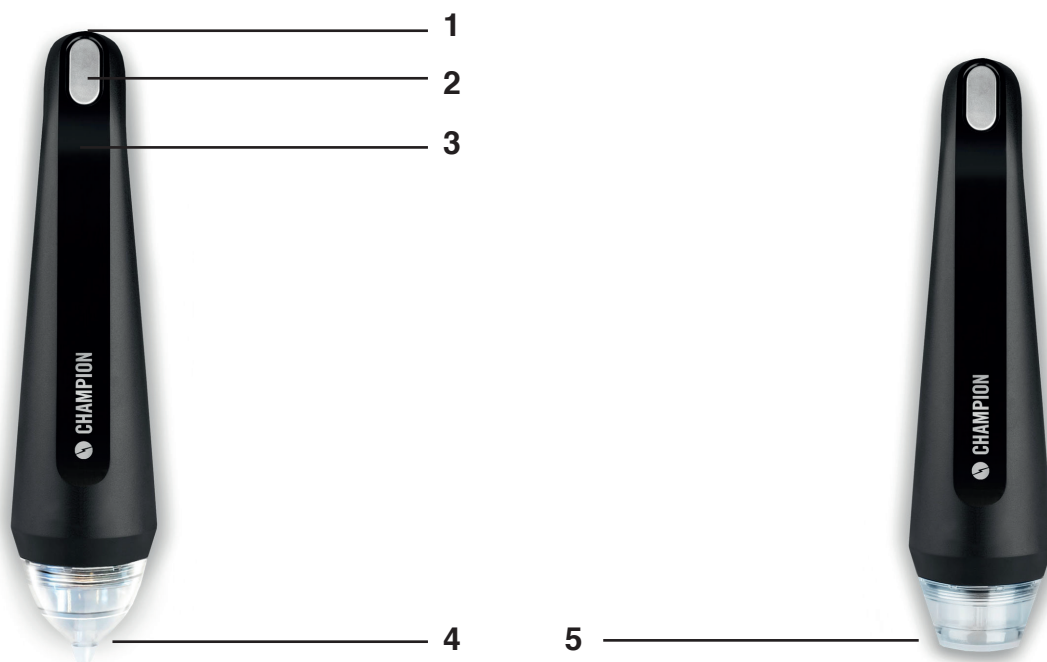
Technical specification

- USB Voltage DC 3-5V
- Battery Voltage 2x1.5V AA
- Vacuum Degree -0.3bar (battery) -0.5bar (USB) MAX

Main Parts

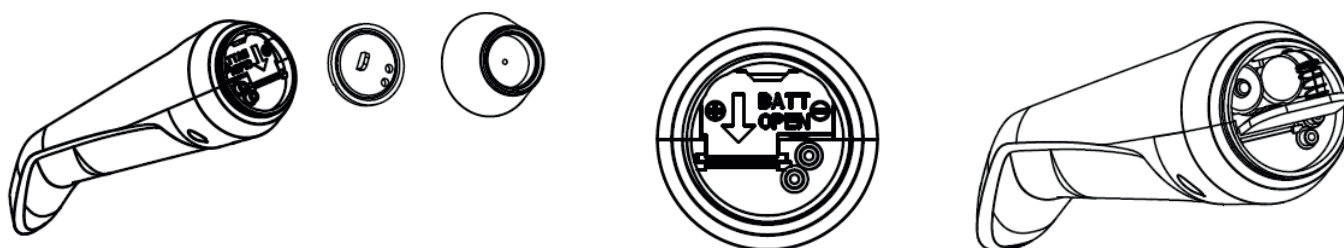
1. Indicator Light
2. ON/OFF Button
3. Front cover
4. Suction mouth type 1
5. Suction mouth type 2

EN



Before Initial Use

1. You can use the vacuum machine with the USB-cable connected to the power. This is the best way to keep the machine with longer lifetime and the vacuum pressure will be higher.
2. You can also use the handheld vacuum machine with 2 pcs of 1.5V, AA batteries. How to insert batteries:
 - a) Screw Out the suction mouth anticlockwise.
 - b) Pull off the silicone sealing sheet.
 - c) Open the battery cover. Use a slot type screwdriver if necessary.
 - d) Insert 2*1.5V AA batteries into place.
 - e) Close the battery cover. Put back the silicone sealing sheet into place.
 - f) Screw in the suction mouth clockwise until it is in place again.



How to Vacuum

1. Fill and seal the Zipper Bag.
2. Lay the Zipper Bag flat with the vent facing upwards. Place vacuum nozzle against vent and press start-button.

Note: Bags are not intended for liquids.

Maintenance & Cleaning

1. Always unplug appliance before cleaning.
2. Do not immerse appliance in water.
3. Avoid using abrasive products or materials to clean any appliance components. These cleaners can scratch the surface and damage the black foam rubber pads.
4. Use mild dish washing soap and a warm, damp cloth to wipe away food residue inside or around components

Troubleshooting

Vacuum sealer does not start when ON Button is pressed:

- Ensure vacuum sealer is charged or with battery.

Vacuum Sealer starts but bag does not tighten around food:

- Ensure zipper is firmly closed. Slide fingers across entire zipper.
- Air valve is not on flat surface. Reposition bag so the Air Valve lies flat on counter with no food under Air Valve.
- Do not overfill bag.

Air was removed from the bag, but now air has re-entered:

- Examine zipper and valve of bag. Food debris in zipper or valve may cause leakage and allow air to enter.
- Sometimes moisture or food material along seal edges of the zipper or beneath the valve prevents bag from sealing properly. Wipe the inside of bag around zipper and beneath valve and attempt to reseal.
- If you are vacuum packaging 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 paper towel, and reseal.

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

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



Viktiga säkerhetsaspekter

Läs igenom dessa punkter för att vara helt införstådd med alla de instruktioner och varningar som finns uppsatta innan du använder denna maskin.

1. Läs noggrant igenom instruktionerna.
2. Denna maskin ska inte användas av barn.
3. Använd inte denna maskin om sladden eller elkontakten är skadad,
4. Använd inte denna maskin på våta eller varma underlag eller nära en värmekälla.
5. Använd alltid maskinen på ett jämnt underlag.
6. Utsätt inte någon del av maskinen, sladden eller elkontakten för vatten eller annan vätska.
7. Använd inte maskinen om den inte fungerar som den ska eller om den på något sätt är skadad. Om laddningskabeln eller maskinen är trasig - kontakta en auktoriserad service.
8. Det krävs noggrann tillsyn när denna maskin används i närheten av barn.
9. Använd endast maskinen för avsett bruk. Använd endast den medföljande laddningskabeln.
10. Anslut USB-kabeln till standarduttaget.
11. Denna maskin är endast avsedd för hemmabruk.

SE

Viktiga tips

När du ska vakuumpacka en blixtlåspåse kan små mängder vätska, smulor eller matpartiklar oavsiktligt sugas in i ventilen och orsaka eventuellt luftläckage. För att undvika detta - följ dessa tips:

- a) För soppor, såser och vätskor: Använd önskad behållare och ställ in i kylen. Att förvara vätskor i blixtlåspåsar är INTE att rekommendera.
- b) För finkornig mat eller mat i pulverform: undvika att överfylla påsarna eller använd en behållare. Du kan också lägga ner ett kaffefilter eller en servett ovanpå maten och under ventilen innan du påbörjar vakuumpackningen.
- c) Kontrollera att blixtlåset är stängt ordentligt och att inga matrester sitter fast i blixtlåset. När mat sitter fast i blixtlåset kan läckage uppstå, vilket kan leda till att påsen tappar vakuumpackningen allteftersom.

Vakuumpackning & livsmedelssäkerhet

- Vakuumpackningsprocessen förlänger livsmedlets hållbarhet genom att avlägsna det mesta av luften från blixtlåspåsar och behållare, vilket minskar oxidationen som kan påverka näringsvärdet, smakerna och den övergripande kvaliteten. Avlägsnande av luft kan också hämma tillväxten av mikroorganismer som kan leda till problem under vissa förhållanden:
- För att bevara livsmedel på ett säkert sätt är det viktigt att den håller en låg temperatur. Det är viktigt att notera att vakuumpackning inte är ett substitut för konservering och det kan inte förbättra livsmedel som redan blivit dåligt. Det kan bara hjälpa till att förlänga kvaliteten. Det är svårt att förutse hur länge ett livsmedel kan behålla högsta kvalitet gällande smak, utseende eller textur, eftersom det beror på hur gammal och i vilket tillstånd maten var den dagen då den vakuumpackades.

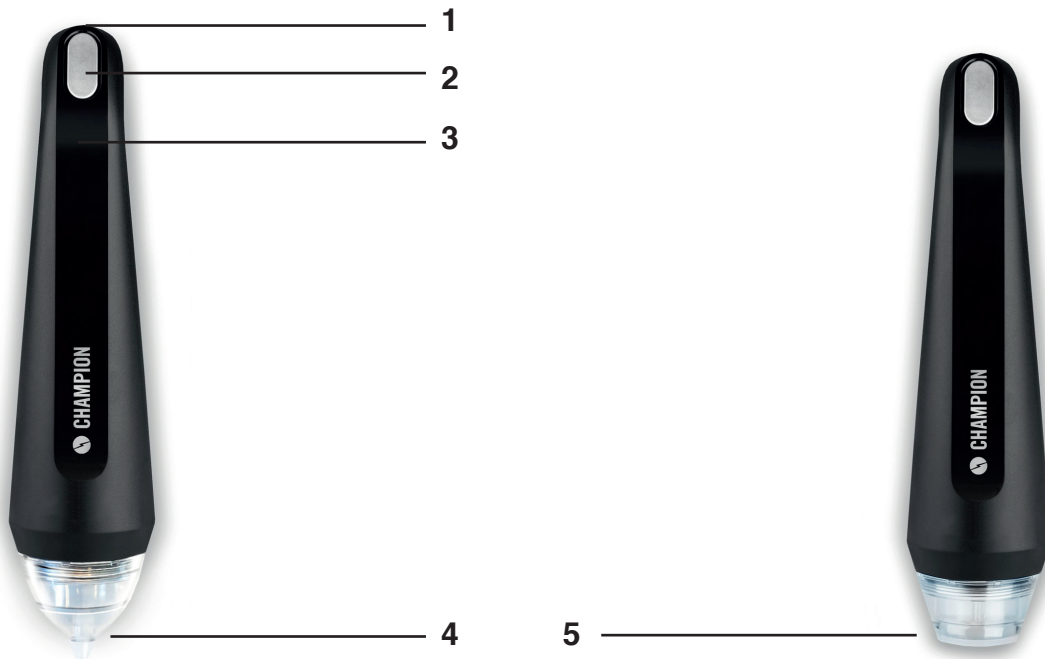
Technical specification

- USB-spänning DC 3-5V
- Batteri 2x1.5V AA
- Vakuumtryck -0.3bar (batteri) -0.5bar (USB) MAX

Delar

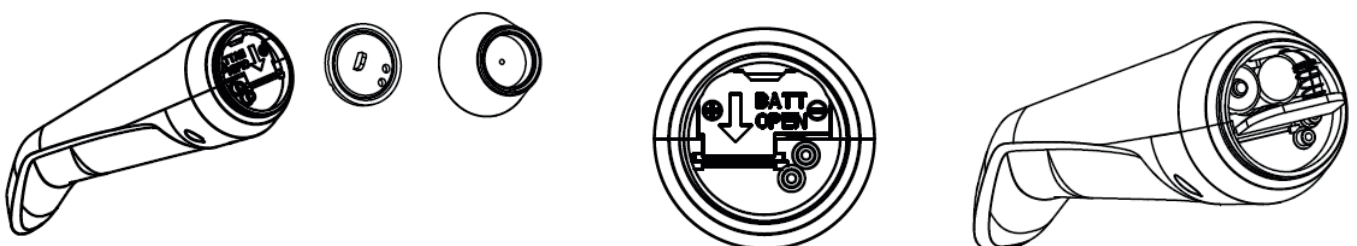
1. Indikatorlampa
2. ON/OFF-knapp
3. Framstycke
4. Munstycke typ 1
5. Munstycke typ 2

SE



Före första användningen

1. Du kan använda vakuummaskinen genom att ansluta USB-kabeln. Detta är det bästa sättet för att upprätthålla en lång livslängd hos maskinen och dessutom blir vakuumtrycket högre.
2. Du kan också använda den handhållna vakuummaskinen med 2 st. 1,5 V, AA-batterier. Så här gör du för att sätta i batterierna:
 - a) Skruva ut sugmunstycket motsols.
 - b) Dra av silikonplasten.
 - c) Öppna batterilocket. Använd en platt skruvmejsel vid behov.
 - d) Sätt in de två 1.5V AA-batterierna.
 - e) Stäng batterilocket. Sätt tillbaka silikonplasten.
 - f) Skruva tillbaka sugmunstycket medsols tills det sitter på plats.



Så här vakuumpförpackar du

1. Fyll och stäng igen blixtlåspåsen.
2. Lätt blixtlåspåsen platt med ventilen uppåt. Placera munstycket på vakuumpförpackaren mot ventilen och tryck på startknappen.

Notera: Påsarna är inte avsedda för vätskor.

Underhåll & skötsel

1. Koppla alltid ur stickkontakten före rengöring.
2. Utsätt inte apparaten för vatten.
3. Undvik att använda produkter eller material med slipmedel för att rengöra någon av apparatens komponenter. Dessa rengöringsmedel kan skrapa upp ytan och skada de svarta skumkuddarna.
4. Använd mildt diskmedel och en varm, fuktig trasa för att torka bort matrester på insidan och runt apparatens delar.

Felsökning

Vakuumpförpackaren startar inte när jag trycker på ON-knappen:

- Kontrollera att vakuumpförpackaren är laddad eller har batterier.

Vakuumpförpackaren startar, men påsen sluter inte kring maten:

- Kontrollera att blixtlåset är ordentligt stängt. Dra fingret långsamt hela blixtlåset.
- Luftventilen ligger inte platt. Läg i ordning påsen så att luftventilen ligger platt utan mat i närheten.
- Överfyll inte påsen.

Jag sög ut luften ur påsen, men nu har det kommit in luft på nytt:

- Undersök blixtlåset och ventilen på påsen. Rester från mat i blixtlåset eller runt ventilen kan orsaka läckage, vilket kan göra att luft kan komma in.
- Ibland hindrar fukt eller matrester vid blixtlåsets kanter eller under ventilen att påsen kan förseglas ordentligt. Torka av insidan av påsen runt blixtlåset och under ventilen och försök att försegla på nytt.
- Om du vakuumpförpackar vassa matvaror kan påsen ha blivit punkterad. Använd en ny påse om det finns ett hål. Täck vassa matvaror med ett mjukt dämpande material som till exempel en servett och försegla på nytt.

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



Vigtige sikkerhedsforanstaltninger

Gennemlæs venligst alle instruktioner og advarsler, før denne maskine anvendes.

DK

1. Læs instruktionerne nøje.
2. Denne maskine bør ikke anvendes af børn.
3. Anvend ikke maskinen med en ødelagt ledning eller et ødelagt stik.
4. Anvend ikke maskinen på en våd eller varm overflade eller tæt på en varmekilde.
5. Anvend altid maskinen på en plan overflade.
6. Nedsenk ikke dele af maskinen, ledning eller stikkontakt i vand eller anden væske.
7. Benyt ikke maskinen, hvis den ikke fungerer korrekt eller på nogen måde er beskadiget. Hvis opladeren eller maskinen er beskadiget, kontakt da venligst det autoriserede serviceværksted.
8. Stor opmærksomhed er påkrævet, når dette produkt anvendes i nærheden af børn.
9. Brug kun maskinen til dens påtænkte brug. Anvend kun opladeren, som medfølger dette produkt.
10. Tilkobl USB-kablet til den almindelige stikkontakt.
11. Denne maskine er kun beregnet til husholdningsbrug.

Vigtige tips

Når man vakuumpakker opbevaringsposer, kan små mængder af væske, krummer eller madpartikler ved et uheld blive suget med ind i ventilen. Disse kan potentielt forårsage en luftlækage. For at forhindre dette bør man følge disse tips:

- a) For supper, sovse og væsker: Benyt en beholder og placér den derefter i køleskabet. Det anbefales IKKE at opbevare væsker i opbevaringsposerne.
- b) For pulveriserede eller finkornede madprodukter: Undgå at overfylde poserne eller anvend en beholder. Man kan også placere et kaffefilter eller et stykke køkkenrulle oven på maden under ventilen, før man vakuumpakker.
- c) Sørg for, at opbevaringsposen er lukket forsvarligt, og at ingen madrester sidder fast i opbevaringsposen. Mad, som sidder fast i opbevaringsposens lynlås, kan forårsage en lækage som muligvis kan få posen til at miste sin vakuumevne over tid.

Vakuumpakning & Fødevarer sikkerhed

- Vakuumpakningsprocessen forlænger fødevarers holdbarhed ved at fjerne det meste af luften fra forseglede opbevaringsposer og beholdere. Dermed minimerer man iltningen, hvilket påvirker næringsværdien, smag og den overordnede kvalitet. Fjernelse af luft kan også inhibere væksten af mikroorganismer, som kan forårsage problemer under særlige omstændigheder:
- For at opbevare fødevarer sikkert er det vigtigt, at man opretholder lave temperaturer. Det er vigtigt at være opmærksom på, at vakuumpakning IKKE er en erstatning for konserver, og den kan ikke eliminere det faktum, at fødevarer forringes over tid. Vakuumpakningen kan udelukkende nedsætte hastigheden af disse kvalitetsændringer. Det er svært at forudsige, hvor længe fødevarerne kan bibeholde deres optimale smag, udseende og tekstur, da det helt og holdent afhænger af deres alder og tilstand på dagen, hvor de bliver vakuumpakket.

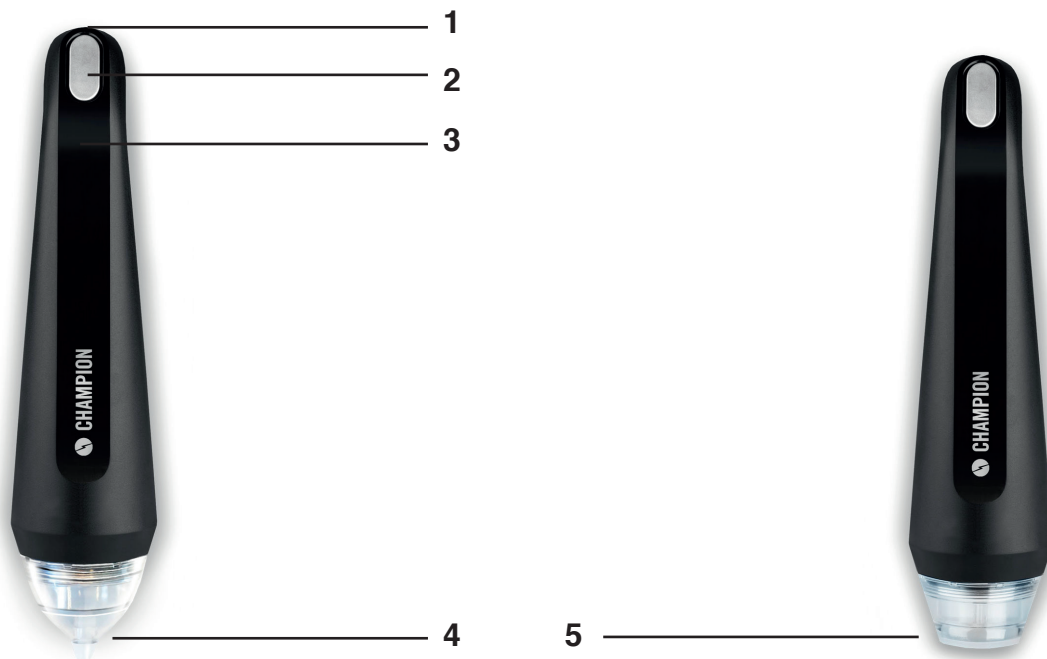
Tekniske specifikationer

- USB-spænding DC 3-5V
- Batteri 2x1.5V AA
- Vakuumgrad -0.3bar (batteri) -0.5bar (USB) MAX

Hoveddele

1. Indikatorlys
2. ON/OFF-knap
3. Frontdæksel
4. Mundstykke type 1
5. Mundstykke type 2

DK

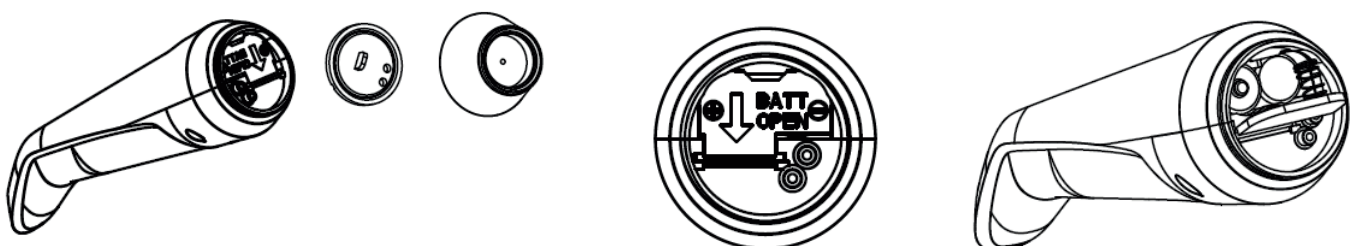


Før maskinen tages i brug

1. Man kan anvende vakuummaskinen med USB-kablet tilkoblet strøm. Dette er den bedste løsning til at opretholde en lang levetid, og vakuumtrykket vil være højere.
2. Man kan også anvende den håndholdte vakuummaskine med 2 1,5V AA-batterier.

Montering af batterier:

- a) Skru sugemundstykket ud modsat urets retning.
- b) Tag silikoneforseglingen af.
- c) Åben batteridækslet. Brug en skruetrækker om nødvendigt.
- d) Indsæt 2 x 1.5V AA-batterier.
- e) Luk batteridæksel. Genmonter silikoneforseglingen.
- f) Skru sugemundstykket med urets retning, indtil det igen sidder på plads.



Sådan vakuumpakker man

1. Fyld og forsegl opbevaringsposen.
2. Læg opbevaringsposen fladt med ventilen pegende opad. Placér vakuummundstykket mod ventilen og tryk på ON-knappen.

OBS: Poserne er ikke beregnet til væsker.

Vedligeholdelse & Rengøring

1. Træk altid stikket ud af maskinen før rengøring.
2. Nedsenk ikke maskinen i vand.
3. Undgå at bruge slibende rengøringsmidler eller materialer. Denne type rengøringsmidler kan skrabe i overfladen og ødelægge de sorte skumpuder.
4. Anvend et mildt opvaskemiddel samt en varm, fugtig klud til at tørre madrester væk fra indersiden og rundt om komponenterne.

Fejlfinding

Vakuumforseglingen starter ikke, når der trykkes på ON-knappen:

- Sørg for, at vakuummaskinen er opladet, eller at der er indsat batterier.

Vakuumforsegling starter, men posen bliver ikke tæt rundt om maden:

- Sørg for, at opbevaringsposen er lukket helt til. Lad fingrene glide hen over lukkemekanismen.
- Luftventilen ligger ikke på en plan overflade. Placér posen, så luftventilen ligger fladt på overfladen uden mad og under luftventilen.
- Overfyld ikke posen.

Der blev fjernet luft fra posen, men nu er der atter kommet luft ind:

- Tjek lukkemekanismen og ventilen på posen. Madrester i lukkemekanismen kan forårsage lækager, hvorfor der kan komme luft ind i posen.
- Af og til kan fugt eller fødevarer, som sidder langs kanten på lukkemekanismen bevirke, at ventilen ikke kan lukke posen ordentligt. Tør indersiden af posen af omkring lukkemekanismen og ventilen og forsøg atter at genlukke den.
- Hvis du vakuumpakker skarpe fødevarer, kan posen være blevet punkteret. Anvend en ny pose, hvis der er et hul. Dæk skarpe fødevarer med et blødt materiale, såsom køkkenrulle, og genluk posen.

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



Viktige punkter for din sikkerhet

Les og sett deg godt inn i alle instruksjoner og advarsler før du bruker denne maskinen.

1. Les instruksjonene nøye.
2. Maskinen bør ikke brukes av barn.
3. Ikke bruk maskinen med skadet ledning eller støpsel.
4. Ikke bruk maskinen på en våt eller varm overflate, eller nær en varmekilde.
5. Bruk alltid maskinen på en jevn overflate.
6. Ikke legg noen deler av maskinen, ledningen eller støpselet i vann eller annen væske.
7. Ikke bruk maskinen hvis den ikke fungerer, eller er skadet på noen måte. Dersom strømledningen eller maskinen er skadet, kontakt autorisert servicepersonell.
8. Når produktet brukes i nærheten av barn er det nødvendig med godt tilsyn.
9. Bruk produktet kun slik det er tiltenkt. Bruk bare strømkabelen som følger med produktet.
10. Koble USB-kabelen til en standard stikkontakt.
11. Maskinen er kun til husholdningsbruk.

NO

Viktige tips

Ved vakuumpakking av poser med zip lock, kan små mengder væske, smuler eller matpartikler bli trukket utilsiktet inn i ventilen, slik at det oppstår en mulig luftlekkasje. For å forhindre dette, følg disse tipsene:

- a) For supper, sauser og væsker: Bruk en beholder og plasser den i kjøleskapet. Det er IKKE anbefalt å forsegle væske i poser med zip lock.
- b) For pulveraktig og finkornet mat: Unngå å overfylle posene, eller bruk en beholder. Du kan også plassere et kaffefilter eller tørkepapir på toppen av maten under ventilen før du vakuumpakker.
- c) Forsikre deg om at posen er ordentlig lukket, og at ingen matrester sitter fast i lukkemekanismen. Mat som sitter fast kan forårsake lekkasje, som kan føre til at posen mister vakuum over tid.

Vakuumpakking & Matsikkerhet

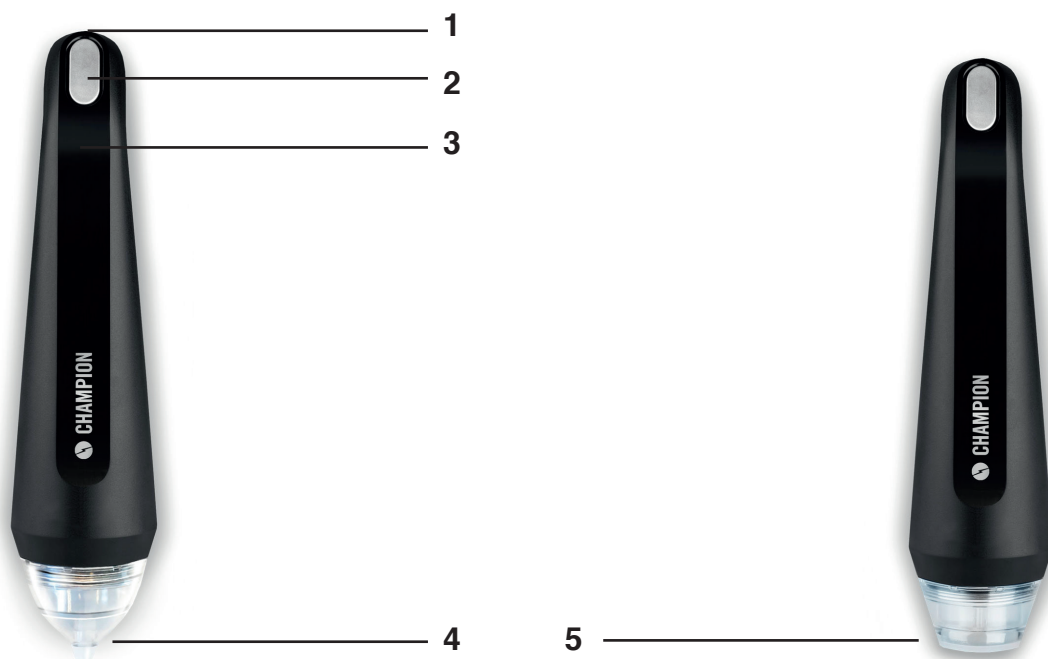
- Vakuumpakking forlenger matens levetid ved å fjerne det meste av luften fra poser med zip-lock og andre beholdere. Dermed reduseres oksidasjon, som påvirker næringsinnholdet, smaken og den generelle kvaliteten. Å fjerne luft kan også hindre vekst av mikroorganismer, som kan forårsake problemer under visse omstendigheter:
- For å oppbevare mat trygt er det viktig å holde lave temperaturer. Det er viktig å være oppmerksom på at vakuumpakking IKKE er en erstatning for hermetisering, og det kan ikke reversere forringing av mat. Det kan kun forsinke kvalitetsendringene. Det er vanskelig å forutse hvor lenge maten vil beholde toppkvalitet på smak, utseende og tekstur. Dette er fordi det er avhengig av matens tilstand og hvor gammel den var den dagen den ble vakuum-pakket.

Teknisk spesifikasjon

- USB-spenning DC 3-5V
- Batteri 2x1.5V AA
- Vakuum grad -0.3bar (batteri) -0.5bar (USB) MAX

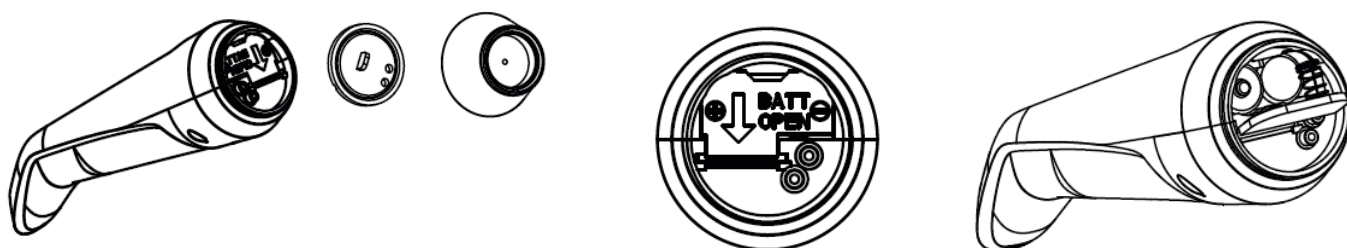
Hoveddeler

1. Indikatorly
2. AV/PÅ-knapp
3. Frontdeksel
4. Suger munnstykke, type 1
5. Suger munnstykke, type 2



Før førstegangsbruk

1. Du kan bruke denne vakuummaskinen med USB-kabelen koblet til strømmen. Det er den beste måten å forlenge livstiden til maskinen, og vakuumtrykket blir høyere.
2. Du kan også bruke den håndholdte vakuummaskinen med 2 stk. 1.5V, AA-batterier. Slik installerer du batteriene:
 - a) Skru ut sugemunnstykket mot klokken.
 - b) Dra av silikonforseglingen.
 - c) Åpne batteridekselet. Bruk en flattrekker om nødvendig.
 - d) Legg inn 2*1.5V AA-batterier.
 - e) Lukk batteridekselet. Sett silikonforseglingen tilbake på plass.
 - f) Skru sugemunnstykket med klokken til det er på plass igjen.



Hvordan bruke vakuumpakkeren

1. Fyll og lukk posen med zip-lock.
2. Legg posen flatt med ventilen opp. Plasser vakuumpakkerens dysen mot ventilen og trykk på startknappen.

Obs: Poser med zip-lock egner seg ikke for væsker.

Vedlikehold & Vask

1. Trekk alltid ut støpselet til apparatet før vask.
2. Ikke legg apparatet i vann.
3. Unngå å bruke slipende produkter eller materialer for å rengjøre noen av delene. Disse rengjøringsproduktene kan ripe opp overflaten og skade de sorte skumgummiputene.
4. Bruk mildt oppvaskmiddel og en varm, fuktig klut for å tørke vekk matrester inni eller rundt komponentene.

Feilsøking

Vakuumpakkeren starter ikke når man trykker inn PÅ-knappen:

- Sørg for at vakuumpakkeren er ladet opp eller har batteri.

Vakuumpakkeren starter, men posen lukker seg ikke rundt maten:

- Sørg for at posen med zip-lock er ordentlig lukket. La fingrene gli langs hele kanten.
- Luftventilen er ikke på en flat overflate. Juster posen slik at luftventilen ligger flatt på benken uten noe mat under luftventilen.
- Ikke overfyll posen.

Luften var fjernet fra posen, men nå er den inne igjen:

- Undersøk lukkemekanismen og ventilen på posen. Matrester i lukkemekanismen eller ventilen kan forårsake lekkasje og slippe inn luft.
- Noen ganger kan fuktighet eller matrester langs kanten av posen eller under ventilen hindre posen i å lukke seg ordentlig. Tørk innsiden av posen rundt lukkemekanismen og under ventilen, og forsøk å lukke den igjen.
- Hvis du vakuumpakker mat med skarpe kanter, kan posen ha punktert. Bruk en ny pose hvis det er hull. Dekk til mat med skarpe kanter med et mykt, beskyttende materiale, som tørkepapir, og lukk igjen.

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



Tärkeitä turvallisuusohjeita

Lue tarkasti seuraavat ohjeet ja varoitukset ennen laitteen käytön aloittamista.

FI

1. Lue ohjeet huolellisesti.
2. Lasten ei tule käyttää laitetta.
3. Älä käytä laitetta, jos virtajohto tai töpseli ovat vaurioituneet.
4. Älä käytä laitetta märällä tai kuumalla pinnalla tai lähellä lämmönlähdettä.
5. Käytä aina laitetta tasaisella pinnalla.
6. Älä upota mitään laitteen osaa, virtajohtoa tai töpseliä veteen tai muuhun nesteeseen.
7. Älä käytä laitetta, jos siinä on toimintahäiriö tai se on jollakin tavalla vaurioitunut. Jos latauskaapeli tai laite ovat vaurioituneet, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoon.
8. Kun laitetta käytetään lasten läheisyydessä, on laitteen käyttöä valvottava tarkasti.
9. Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettulla tavalla. Käytä ainoastaan laitteen mukana tulevaa latauskaapelia.
10. Liitä USB-kaapeli sähköpistorasiaan.
11. Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.

Tärkeitä ohjeita

Tyhjiöpusseja pakatessa voi pieniä määriä nestettä, ruoan muruja tai ruokahiukkasia vahingossa kulkeutua venttiiliin aiheuttaen ilman vuotamisen. Estääksesi tätä tapahtumasta seuraa näitä ohjeita:

- a) Keitot, kastikkeet ja nesteet: Käytä astiaa ja aseta sen jälkeen jääkaappiin. Nesteen sulkemista tyhjiöpusseihin EI suositella.
- b) Jauhemaiset tai hienojakoiset ruoat: vältä pussien liikätäyttöä tai käytä säilytysastiaa. Voit myös asettaa kahvin suodatinpussin tai paperipyyhkeen ruoan päälle venttiiliin alle ennen tyhjiöpakkaamisen aloittamista.
- c) Varmista, että tyhjiöpussi on suljettu tiiviisti eikä ruoan jäämiä ole jäänyt pussin sinetin väliin. Sinetin välissä oleva ruoka voi saada pussin vuotamaan, eikä pussi enää pysy tyhjiöpakattuna.

Tyhjiöpakkaaminen & Ruoan turvallisuus

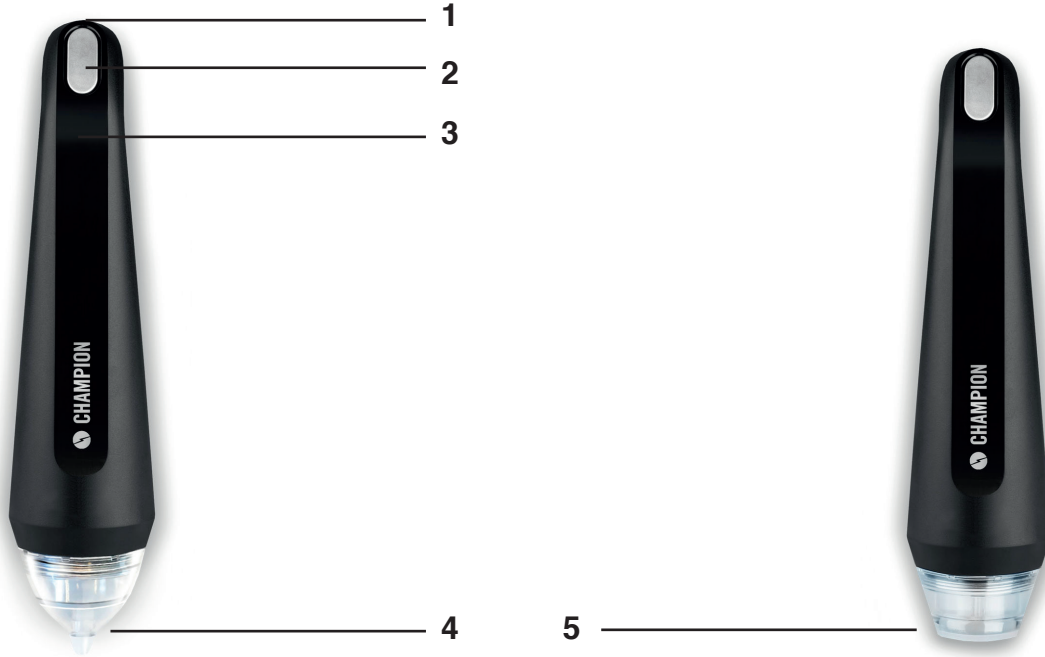
- Tyhjiöpakkaaminen on prosessi, joka pidentää ruokien säilyvyyttä poistamalla suurimman osan ilmasta sinetöidyistä tyhjiöpusseista ja säilytysastioista vähentäen siten hapettumista, joka vaikuttaa ravitsemusarvoihin, makuun ja ylipäätään laatuun. Ilman poistaminen voi estää mikro-organismien kasvua, joka voi myös aiheuttaa ongelmia joissakin olosuhteissa:
- On tärkeää, että pidät lämpötilan matalana ruoan turvallista säilyttämistä varten. On myös tärkeää huomioida, että tyhjiöpakkaaminen EI ole säilykkeiden purkittamisen korvike eikä sillä voi peruuttaa ruoan pilaantumista. Se voi ainoastaan hidastaa ruoan laadun muuttumista. On vaikea arvioida, kuinka kauan ruoat säilyttävät optimaalisen makunsa, ulkonäkönsä tai koostumuksensa, koska se riippuu ruoan iästä ja kunnosta ruokaa tyhjiöpakattaessa.

Tekniset tiedot

- | | |
|---------------------|-------------------------------------|
| • USB Verkkovirta | DC 3-5V |
| • Batteri | 2x1.5V AA |
| • Tyhjiöinnin paine | -0.3bar (batteri) -0.5bar (USB) MAX |

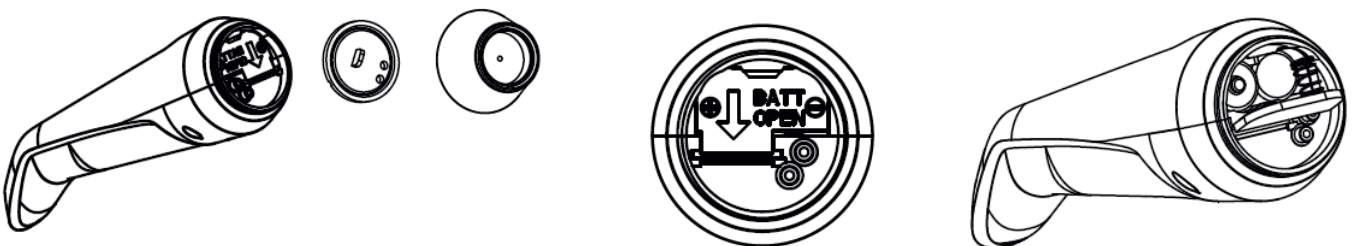
Laitteen osat

1. Ilmaisivalo
2. ON/OFF näppäin
3. Etuosa
4. Imuosan suukappale osa 1
5. Imuosan suukappale osa 2



Ennen käytön aloittamista

1. Voit käyttää tyhjiöpakkauslaitetta USB-kaapelilla, joka on yhdistetty verkkovirtaan. Tämä on paras tapa pidentää laitteen kestävyyttä ja tyhjiöinnin paine pysyy korkeampana.
2. Voit myös käyttää käsikäyttöistä tyhjiöpakkauslaitetta kahden 1.5V AA – pariston kanssa. Paristot asetetaan näin:
 - a) Kierrä imuosan suukappale irti vastapäivään kääntämällä.
 - b) Poista silikoninen sinetöintiarkki.
 - c) Avaa paristokotelon kansi. Käytä tarvittaessa talttapäistä ruuvimeisseliä.
 - d) Aseta kaksi 1.5V AA -paristoa paikoilleen.
 - e) Sulje paristokotelo. Aseta silikoninen sinetöintiarkki takaisin paikalleen.
 - f) Kierrä imuosan suukappaletta myötäpäivään, kunnes se on taas paikoillaan.



Tyhjiöpakkaamisen ohjeet

1. Täytä ja sinetöi tyhjiöpussi.
2. Aseta tyhjiöpussi litteäksi suuaukko ylöspäin. Aseta tyhjiöpakkauslaitteen suurin suuaukkoon ja paina käynnistysnappulaa.

Huom.: Pussit eivät ole tarkoitettu nesteille.

Huolto & Puhdistaminen

1. Ota aina laitteen töpseli pois virtalähteestä ennen puhdistamista.
2. Älä upota laitetta veteen.
3. Vältä hankaavien tuotteiden tai materiaalien käyttöä laitteen komponenttien puhdistamiseen. Tällaiset puhdistustuotteet voivat naarmuttaa laitteen pintaa ja vahingoittaa mustia vaahtokumi-pehmusteita.
4. Pyyhi ruoanjäämät komponenttien sisältä ja ympäriltä laimeaan astianpesuaineeseen kostutetulla lämpimällä liinalla.

Ongelmatilanteet

Tyhjiöpakkauslaite ei käynnisty käynnistysnappulaa painettaessa:

- Varmista, että tyhjiöpakkauslaite on ladattu tai että siinä on paristot.

Tyhjiöpakkauslaite käynnistyy, mutta pussi ei saumaudu ruoan ympärille:

- Varmista, että sinetti on kokonaan suljettu. Tarkista sinetti sormillasi koko pituudeltaan.
- Ilmaventtiili ei ole tasaisella pinnalla. Aseta pussi uudelleen niin, että Ilmaventtiili on tasaisella pinnalla eikä sen alla ole ruokaa.
- Älä ylitäytä pussia.

Ilma on poistettu pussista, mutta pussin sisälle on tullut ilmaa:

- Tarkista pussin sinetti ja venttiili. Ruoanjäämät sinetissä tai venttilissä voi aiheuttaa vuotoa ja päästää ilmaa pussiin.
- Toisinaan kosteus ja ruoan ainekset sinetin reunoilla tai venttiin alapuolella voivat estää pussia sulkeutumasta kunnolla. Pyyhi pussin sisäosa sinetin ympäriltä ja venttiin alapuolelta ja kokeile sinetointiä uudelleen.
- Jos tyhjiöpakkaat teräviä ruoka-aineita, pussi on saattanut puhjeta. Jos pussissa on reikä, ota uusi pussi. Peitä terävät ruoka-aineet jollakin pehmeällä materiaalilla, kuten paperipyyhkeellä, ja sinetöi uudelleen.

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

