



CHVF110

USER MANUAL



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

Read this Manual carefully before use

Important Safeguards

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

1. Read the User manual before using the machine.
2. This vacuum sealer is for household use only.
3. This vacuum sealer is not applicable for liquid related foods.
4. Before plugging cord into wall outlet, or disconnecting, make sure that the cover of the machine is in unlocked condition, and unplug from outlet when not in use or before cleaning.
5. This appliance can't be used by children aged up to 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
6. Keep out of reach of children. This appliance is not a toy and should be stored in an area out of reach for children
7. Do not leave the vacuum sealer unsupervised during operation process.
8. Do not touch the sealer strip immediately after complete sealing, the sealer strip is hot.
9. Unplug the vacuum sealer when the machine is not in use.
10. If any part of the vacuum sealer (power cord, plug or machine) is defective, do not disassemble or repair the appliance by yourself. For your safety, stop using it and contact seller for repair/ replacement.
11. The vacuum sealer is for indoor use only. Do not use outdoors or in a moist or a hot environment.
12. Do not use chemical solvent to clean the vacuum sealer. Do not use machine oil to smooth the vacuum sealer.
13. Unlock the lid after each use, it prevents pressure from being applied to the sealing gasket and sealing foam.
14. Do not vacuum food with large amounts of liquids because the accessory hose cannot be cleaned properly. Soak up water in the hose by a piece of dry cloth or paper.
15. Do not use any bags or attachments not recommended or appointed, and don't use this appliance for other purpose except its intended use.
16. Avoid doing the following: pull or carry the appliance by the cord, use cord as a handle, close the lid on cord or pull cord around sharp edges or corners.
17. Do not operate appliance if the cord or plug is wet.
18. Keep away from hot gas, heated oven, electric burner or any other hot surfaces.
19. It's recommended not to use an extension cord with this unit. However, if one is used, it must have a rating equal to or exceeding the rating of this appliance.
20. When disconnect, to avoid any injury, please unplug by grasp the plug, not the cord.
21. When the appliance is "ON" or in working position, it should be placed on a stable surface, such as table or counter.

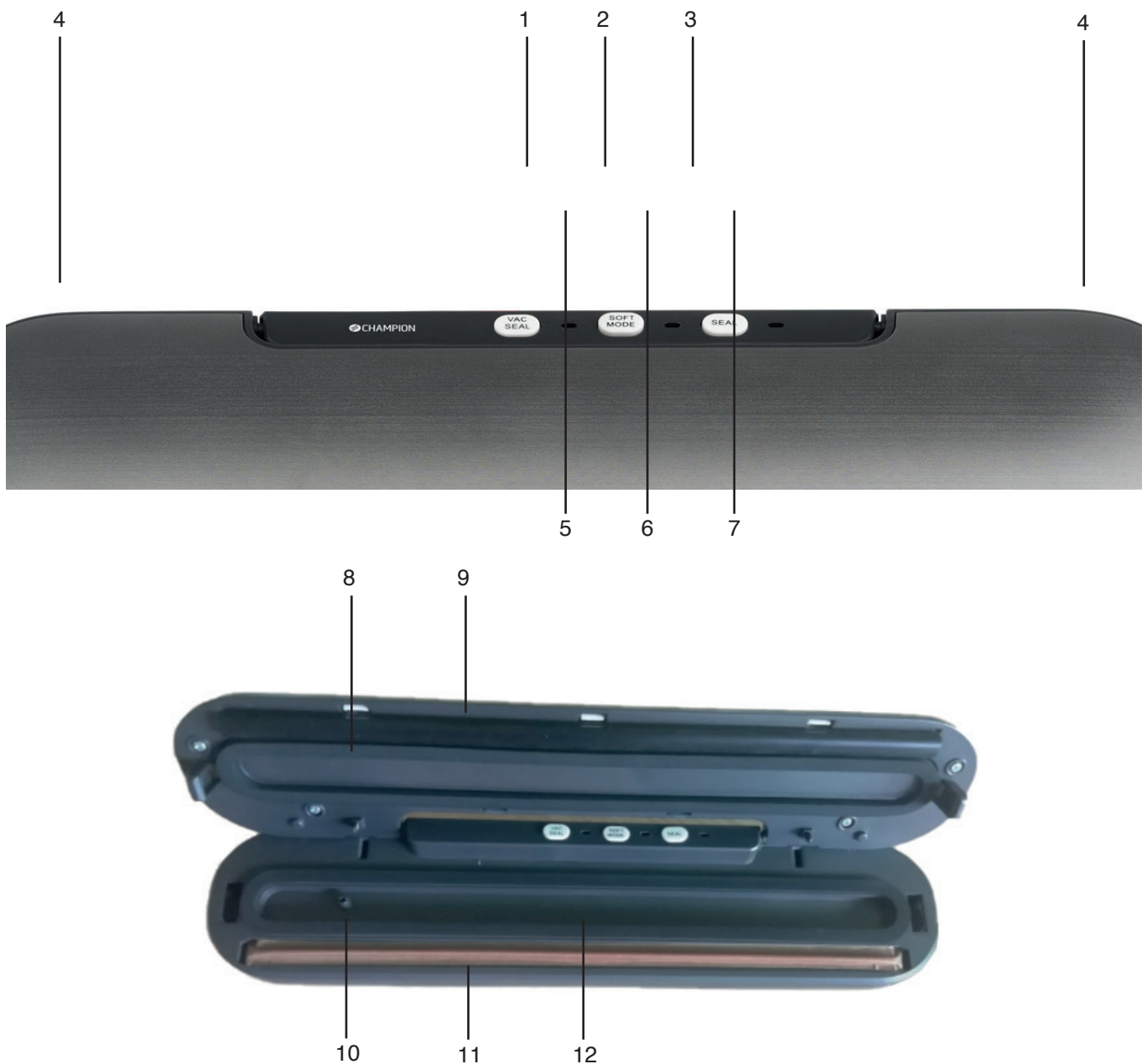
Technical Specifications

Rated voltage:	AC 220-240V 50-60 Hz
Rated power:	90w
Sealing time:	7-10 seconds
Vacuum Degree:	-60kpa (Vac seal) -20kpa (Soft seal)
Noise level:	max.75Db
Sealing width:	max. 300mm

Parts

1. Vacuum button "Vac seal"
2. Vacuum button "Soft mode"
3. Seal button "Seal"
4. Lid Lock & Release buttons
5. Indicator light "Vac seal"
6. Indicator light "Soft model"
7. Indicator light "Seal"
8. Sealing foam
9. Rubber bar
10. Air suction hole
11. Heating wire
12. Vacuum chamber

Remark: Please unlock the lid after each use, and re-insert the place stand after vacuuming, it prevents pressure from being applied to the sealing foam.



First time Use

1. Remove the package, protective bag and supporting parts when using the machine for the first time.

EN

Vacuum sealing function

1. Fill the vacuum bag with the food to be vacuum-sealed, leave enough space between bag contents and top of bag.
2. Open the lid, and place open side of bag into vacuum chamber (12).
3. Press the lid down firmly on both sides at the same time until you hear a click which indicates the vacuum sealer is completely locked.
4. Connect the power cord, press vacuum seal button (1). The corresponding indicator light will light up. The vacuum sealer begins with vacuum procedure. Once it is done, it will stop automatically. After sealing the bag, the green indicator will turn off.
5. Press both release buttons (4) to open the lid, and take out the vacuum-sealed bag.
6. If you desired half-vacuumed food or item, press button to stop vacuum sealing, then press "Seal" to transfer into seal function. Once the bag is sealed, it will stop automatically, and the green indicator turns off.

Note:

- Allow the vacuum sealer to cool down for 20 seconds after each time it is used.
- Make sure the vacuum bag is not covering the air suction hole
- Press any button to stop the machine during vacuum procedure.

Soft vacuum sealing

Use to vacuum seal soft or sensitive foods, use the "Soft mode" (2). Suitable for sous-vide cooking, soft fruit and cooked vegetables.

1. Fill the vacuum bag with the food to be vacuum-sealed and leave enough space between bag contents and top of bag.
2. Open the lid, and place open side of bag into vacuum chamber (12) (Make sure the bag all inside the vacuum channel).
3. Press the lid down firmly on both sides at the same time until you hear a click, which indicates the vacuum sealer is completely locked.
4. Connect the power supply, press "Soft mode" button (2). The corresponding indicator light will light up. The vacuum sealer begins with vacuum procedure. Once it is done, it will stop automatically. After sealed the bag, the green indicator is off.
5. Press both release buttons (4) to open the lid, take out the vacuum-sealed bag.

Note:

- Allow the vacuum sealer to cool down for 20seconds after each time it is used.
- Make sure the vacuum bag is not covering the air suction hole
- Press any button to stop the machine during vacuum procedure.

Sealing function

1. Cut bag material to appropriate size, make sure to cut straight and flat.
2. Open the lid, place one end of bag on the sealing wire (11). Make sure to stretch the end of bag flat.

3. Press the lid down firmly on both sides at the same time until you hear a click, which indicates the vacuum sealer is completely locked.
4. Connect the power supply, press the “Seal” button (3) to initiate the sealing function, at the same time the green indicator is light up. After approx. 10 seconds it stops automatically when finished sealing, the green indicator turs off.
5. Press both release buttons (4) to open the lid, take out the sealed bag.

Note: Allow the vacuum sealer to cool down for 20 seconds after each time it is used.

Vacuuming function for vacuuming canisters

1. Prepare appropriate size vacuuming canister and put items into it, attach tube. Make sure the canister is fully closed and air can't enter it.
2. Connect the power supply and press vacuum seal button to begin vacuuming procedure. The green indicator led is light up, vacuuming will stop automatically when it is finished, and the green indicator turns off.

Note:

The vacuum sealing time is about 2 minutes. For the vacuuming canisters, vacuuming may not finish but machine stop working, and green indicator is off, press “vacuum seal” button again to continue the vacuuming procedure until it is finished, indicator is off.

Remark:

- The vacuum sealer is not suitable for vacuuming liquid food.
- The maximum width of the vacuum bag/pouch is 30cm.
- Always use a clean vacuum bag.
- Vacuum sealing your food extends shelf life of your food significantly.

Maintenance and Cleaning

1. Before cleaning the vacuum sealer, turn it off and unplug the power cord.
2. Do not immerse the vacuum sealer in water or other liquid.
3. Wipe the surface and vacuum channel with a piece of damp cloth or sponge after the vacuum sealer has cooled down.
4. Do not use a brush to clean the vacuum sealer, it may scratch the surface.
5. During the vacuum sealing process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be inadvertently pulled into the vacuum channel. Empty the vacuum channel after each use with a piece of cloth or paper.
6. After each use, place the paper stand between the upper lid and lower lid to prevent sealing foam compression.

Troubleshooting

To quickly solve your problems and to prevent improper using and settings, please follow the operations below.

Problem	Solution
Vacuum sealer does not work	<ol style="list-style-type: none"> 1. Make sure vacuum sealer is plugged in, make sure wall outlet is functional. 2. Make sure the power cord and the vacuum sealer are not defective. For your safety, do not operate defective vacuum sealer.

<p>Vacuum pump is running, but bag cannot be completely vacuumed or cannot be sealed</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adjust the bag and try again. Make sure the open end of the bag is down inside the vacuum channel. 2. Check if the sealing foam is loose or torn. You may take out the sealing foam and change it, clean it and re-insert it. 3. Check for food debris around seal area and heat strip. Remove the food debris. Make sure the heat strip is inserted it. 4. Make sure the vacuum sealer is locked properly during operating process. 5. Make sure on end of bag is fully sealed.
<p>After vacuumed, the air re-entered the bag</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Examine the seal, a wrinkle along the seal may cause air to re-enter the bag. To prevent wrinkles in the seal, gently stretch bag flat while inserting bag into vacuum channel and re-seal the bag. 2. Sometimes moisture or food materials (such as juices, crumbs, powders, etc.) along seal prevents bag from sealing properly. Cut bag open, wipe top inside of bag and re-seal. 3. Examine the food materials, if moisture or liquid arise from these food materials. Cut bag open and re-seal or change into a new bag.
<p>Bag cannot be sealed properly</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. The overheating heat strip will melt the bag. Please lift the lid and let the heat strip cool down for few minutes. 2. Wrinkle and moisture or food materials along seal prevents bag from sealing well. 3. In general, always wait 20 seconds between seals.

Warranty

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

Correct Disposal of this product

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.



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



Viktiga säkerhetsföreskrifter

Du bör alltid vidtag grundläggande säkerhetsåtgärder när du använder elektriska apparater, vilket inkluderar följande

1. Läs bruksanvisningen innan du använder apparaten.
2. Denna vakuumpförpackare är endast avsedd för privat bruk.
3. Denna vakuumpförpackare kan inte användas för mat innehållande vätska.
4. Innan du sätter i eller drar ur kontakten ur vägguttaget, se till att apparatens skydd är i upplåst läge. Dra ur kontakten ur vägguttaget när apparaten ej används eller när den ska rengöras.
5. Denna apparat kan användas av barn från åtta år och uppåt, samt av personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental kapacitet och av personer som saknar kunskap och erfarenhet av att använda produkten. Detta förutsatt att de förstår riskerna med användningen av apparaten, hålls under uppsikt samt har fått instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt.
6. Håll utom räckhåll för barn. Apparaten är ej en leksak och bör förvaras på en plats dit barn inte når.
7. Håll vakuumpförpackaren under uppsikt under användning.
8. Rör ej förseglingsremsan direkt efter att den förseglat en påse, eftersom remsan då är varm.
9. Dra ur kontakten ur vägguttaget när apparaten ej används.
10. Om någon del av vakuumpförpackaren (strömssladd, kontakt eller maskin) är defekt, plocka ej isär eller reparera den själv. För din egen säkerhets skull bör du sluta använda den och kontakta återförsäljaren för reparation/ny vara.
11. Vakuumpförpackaren är endast avsedd för användning inomhus. Använd ej utomhus eller i varma miljöer.
12. Använd ej kemiska lösningsmedel för att rengöra vakuumpförpackaren. Använd ej maskinolja för att mjukgöra vakuumpförpackaren.
13. Lås upp locket efter varje användning, eftersom detta förhindrar att tryck sätts på förseglingspackningen och förseglingssskummet.
14. Vakuumpförpacka ej mat som innehåller stora mängder vätska, eftersom den extra slangen då ej kan rengöras på ett tillfredställande vis. Sug upp vatten ur slangen med en torr trasa eller en bit hushållspapper.
15. Använd ej påsar eller tillbehör som ej rekommenderas av tillverkaren eller som ej medföljer apparaten, och använd ej apparaten för annat än det den är avsedd för.
16. Undvik att göra följande: dra eller bära apparaten via strömssladden, använda strömssladden som ett handtag, stänga locket på strömssladden eller dra strömssladden runt skarpa kanter.
17. Använd ej apparaten om strömssladden eller kontakten är blöta.
18. Håll apparaten borta från gas, varma ugnar, elektriska brännare eller andra heta ytor.
19. Det rekommenderas ej att använda en förlängningsladd till denna enhet. Om en förlängningsladd ändå skulle användas måste den ha samma eller högre nominell spänning än apparaten.
20. För att undvika risk för skada vid urkoppling av apparaten, koppla ur den genom att greppa kontakten, inte sladden.
21. När apparaten är i sitt "ON-läge" eller i ett arbetsläge bör den placeras på en stabil yta, ex. ett bord eller en arbetsbänk.

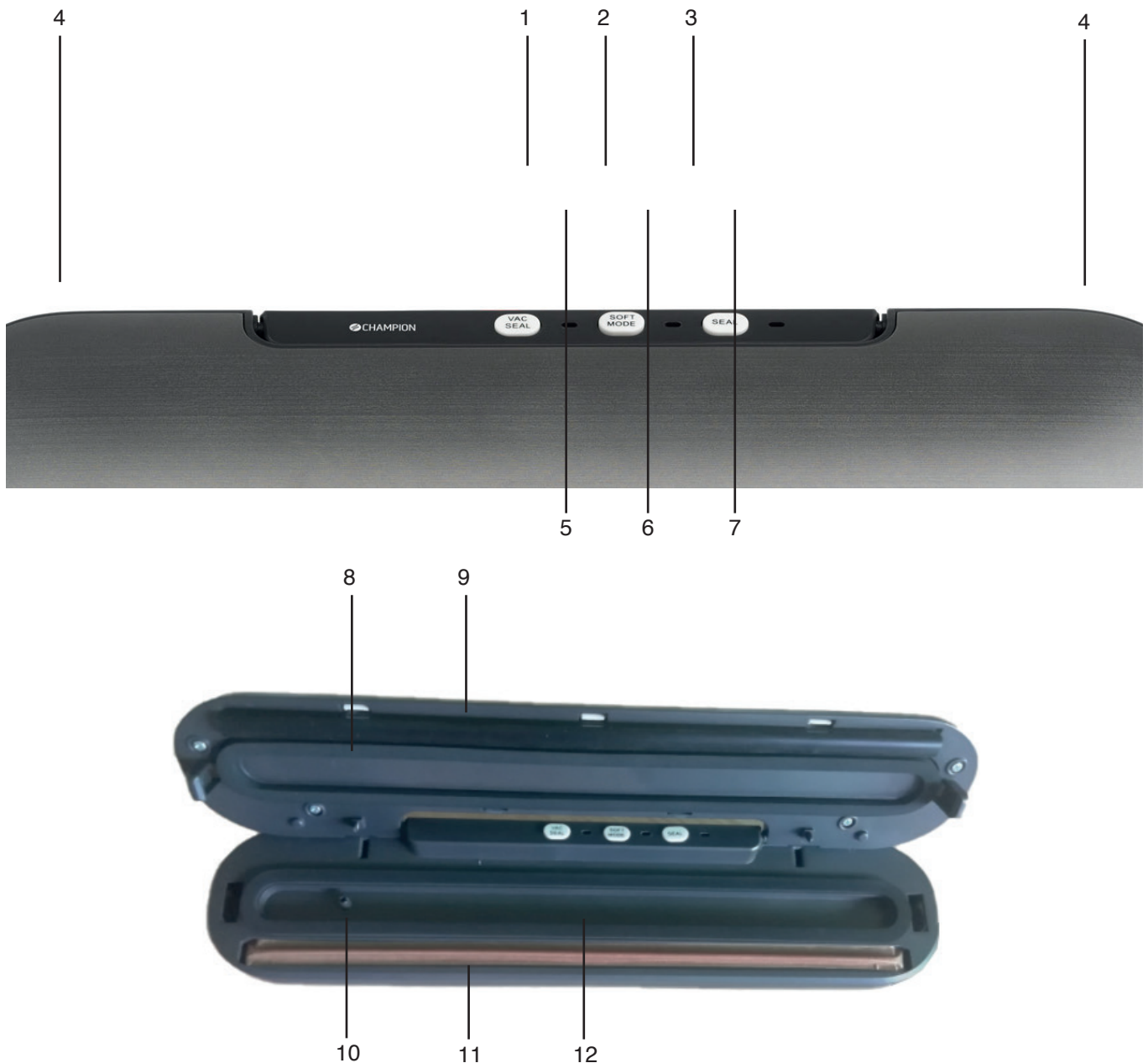
Tekniska specifikationer

Nominell spänning:	AC 220-240 V, 50-60 Hz
Nominell effekt:	90 W
Vakuumeringstid:	7-10 sekunder
Vakuumnivå:	-60 kpa (Vakuumpförpackning) -20kpa (Soft vakuumpförpackning)
Ljudvolym:	max.75 Db
Förseglingsbredd:	max. 300 mm

Delar

1. Vakuumknapp "Vac seal"
2. Vakuumknapp "Soft mode"
3. Försegling "Seal"
4. Locklåsning & upplåsningknappar
5. Indikatorlampa "Vac seal"
6. Indikatorlampa "Soft mode"
7. Indikatorlampa "Seal"
8. Förseglingsskum
9. Gummiväls
10. Luftutsugshål
11. Uppvärmningstråd
12. Vakuumkammare

Kommentar: Lås upp locket efter varje användning och sätt in placeringsställningen efter varje vakuumering. Detta förhindrar att tryck sätts på förseglingsskummet.



Första användningen:

1. Avlägsna förpackningen, den skyddande påsen och stöddelar innan du använder apparaten första gången.

Användarguide:

Funktion för vakuumpförpackning

1. Fyll vakuumpåsen med den mat som ska vakuumpförpackas, lämna tillräckligt med utrymme mellan innehållet och påsens öppning.
2. Öppna locket och placera öppningen in mot vakuumkanammaren (12).
3. Pressa bestämt ner locket samtidigt på båda sidor tills du hör ett klick som indikerar att vakuumpförpackaren är korrekt låst.
4. Koppla in strömsladden i eluttaget och tryck på vakuumpförpackningsknappen (1). Indikatorlampan kommer att börja lysa. Vakuumpförpackaren sätter igång med vakuumeringsproceduren. När denna är klar kommer apparaten upphöra aktiviteten automatiskt. Efter att påsen har förseglats kommer den gröna indikatorlampa sluta lysa.
5. Tryck in båda upplåsningssknapparna (4) för att öppna locket, och ta ut den vakuumpförseglade påsen.
6. Om du vill att maten ska vakuumpförpackas till viss del, tryck på knappen för att avsluta vakuumpförpackningen, och tryck sedan på "Seal" för att försegla påsen. När påsen har förseglats kommer processen avslutas automatiskt, och den gröna indikatorlampan kommer att sluta lysa.

OBS:

- Låt vakuumpförpackaren svalna i 20 sekunder efter varje användning.
- Se till att vakuumpåsen inte täcker luftsugshålet.
- Tryck på valfri knapp för att avsluta vakuumpproceduren under användning.

Soft vakuumpförseglning

Använd för att vakuumpförpacka mjuk eller känslig mat genom att välja "Soft mode" (2). Lämplig för sous-vide-matlagning, mjuka frukter och kokade grönsaker.

1. Fyll vakuumpåsen med önskad mat och lämna tillräckligt med utrymme mellan innehållet och påsens öppning.
2. Öppna locket och placera påsens öppning i vakuumkanammaren (12) (Se till att påsen är helt inuti vakuumkanalen).
3. Pressa ner locket på båda sidor samtidigt tills du hör ett klick. Detta indikerar att vakuumpförpackaren är helt låst.
4. Sätt i kontakten i eluttaget och tryck på "Soft mode"-knappen (2). Indikatorn kommer att börja lysa. Vakuumpförpackaren sätter igång med vakuumpproceduren. När detta är klart kommer processen avslutas automatiskt. Efter att påsen förseglats kommer indikatorn sluta lysa.
5. Tryck på båda upplåsningssknapparna (4) för att öppna locket och ta ut den vakuumpförpackade påsen.

OBS:

- Låt vakuumpförpackaren svalna i 20 sekunder efter varje användning.
- Se till att vakuumpåsen inte täcker luftsugshålet.
- Tryck på valfri knapp för att avsluta vakuumpproceduren under användning.

Förseglingsfunktionen

1. Klipp påsmaterial till lämplig storlek, och var noga med att klippa rakt och platt.
2. Öppna locket, och placera en sida av påsen på förseglingsstråden (11). Se till att sträcka ut påsens sida så den blir platt.

3. Tryck ner locket på båda sidor samtidigt tills du hör ett klick, vilket indikerar att vakuumpörpackaren är helt låst.
4. Anslut kontakten till eluttaget, tryck på "Seal"-knappen (3) för att sätta igång förseglingsproceduren. Indikatorlampan kommer att börja lysa. Efter ca 10 sekunder eller när förseglingen är klar slutar proceduren automatiskt och den gröna indikatorlampan slutar lysa.
5. Tryck på båda upplåsningsknapparna (4) för att öppna locket och ta ut den förseglade påsen.

OBS: Låt vakuumpörpackaren svalna i 20 sekunder efter varje användning.

Vakuumpfunktion för vakuumpbehållare

1. Förbered en vakuumpbehållare av lämplig storlek och lägg i objekt i den. Sätt fast tuben. Se till att behållaren är helt stängd och att luft ej kan sippra ut.
2. Anslut kontakten till eluttaget och tryck på vakuumpförseglingsknappen för att påbörja vakuumpproceduren. Den gröna indikatorlampan kommer att börja lysa och vakuumpmeringen slutar automatiskt när den är klar. Den gröna indikatorlampan kommer sluta lysa.

OBS:

Tiden för vakuumpförsegling uppgår till ca 2 minuter. För vakuumpbehållare kan en situation uppstå där vakuumpmeringen inte är klar, men där maskinen ändå avslutar proceduren och den gröna indikatorlampan slutar lysa. Tryck då åter på "vakuump seal"-knappen för att fortsätta vakuumpmeringen tills den är klar och indikatorlampan slutar lysa.

Notera:

1. Vakuumpförpackaren är ej lämplig för att vakuumpmera flytande mat.
2. Maximal bredd på vakuumppåsen är 30 cm.
3. Använd alltid en ren vakuumppåse.
4. Vakuumpförpackning av mat förlänger matens livslängd betydligt.

Underhåll och rengöring

1. Innan du rengör vakuumpförpackaren, stäng av den och dra ur kontakten.
2. Sänk ej ner vakuumpförpackaren i vatten eller annan vätska.
3. Torka av ytan och vakuumpkanalen med en fuktig trasa eller en svamp efter att vakuumpförpackaren har svalnat.
4. Använd ej en borste för att rengöra vakuumpförpackaren, eftersom detta kan repa ytan.
5. Under vakuumpmeringsprocessen kan små mängder vätska, smulor eller matpartiklar råka dras upp i vakuumpkanalen. Töm vakuumpkanalen efter varje användning med en bit papper eller en trasa.
6. Placera alltid pappersställningen mellan det övre och det lägre locket efter varje användning för att förhindra tryck på förseglingskummet.

Felsökning

För att snabbt lösa eventuella problem och förhindra felaktig användning och inställning, se felsökningsguiden nedan.

Problem	Lösning
Vakuumpförpackaren fungerar ej	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kontrollera att vakuumpförpackaren är inkopplad och att vägguttaget fungerar. 2. Kontrollera att strömsladden och vakuumpförpackaren ej är defekta. För din egen säkerhet, använd ej en defekt vakuumpförpackare.

<p>Vakuumpumpen kör men påsen kan ej vakuumeras helt eller kan ej förseglas</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Justera påsen och försök igen. Kontrollera att öppningen på påsen är inne i vakuumkanalen. 2. Kontrollera om förseglingsskummet är löst eller skadat. Du kan ta ut förseglingskummet för att byta ut det, rengöra det och sätta in det igen. 3. Kontrollera om matrester har samlats kring området och runt värmeremans. Avlägsna matrester. Kontrollera att värmeremans är korrekt isatt. 4. Kontrollera att vakuumpförpackaren är korrekt låst under vakuumeringsprocessen. 5. Kontrollera att påsens ände är helt förseglad.
<p>Luft kom in i påsen efter vakuumering</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Undersök förseglingen. Ett veck längs förseglingen kan orsaka att luft kommer in i påsen. För att förhindra veck längs förseglingen, sträck ut påsen när du sätter in den i vakuumkanalen och återförsegla sedan påsen. 2. Ibland förhindrar fukt eller matrester (ex. juice, smulor, mjöl) att påsen förseglas korrekt. Klipp upp påsen, torka den på insidan och återförsegla. 3. Undersök om det kommer fukt eller vätska från maten i påsen. Klipp upp påsen och återförsegla eller byt till en ny påse.
<p>Påsen kan ej förseglas korrekt</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Om värmeremans är för varm kommer den smälta påsen. Lyft upp locket och låt värmeremans svalna några minuter. 2. Veck, fukt och matrester längs förseglingen kan förhindra påsen från att förseglas korrekt. 3. Vänta alltid 20 sekunder mellan varje försegling.

Garanti

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

Korrekt avfallshantering

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



 **CHAMPION**

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



Vigtige sikkerhedsforanstaltninger

Ved brug af elektriske apparater skal de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger altid følges, herunder følgende:

1. Læs brugsanvisningen, inden du bruger maskinen.
2. Denne vakuumforsegler er kun beregnet til husholdningsbrug.
3. Denne vakuumforsegler er ikke anvendelig til væskerelaterede fødevarer.
4. Før du sætter ledningen i stikkontakten, eller afbryder den, skal du sørge for, at dækslet på maskinen er i ulåst tilstand, og du skal tage stikket ud af stikkontakten, når den ikke er i brug eller inden rengøring.
5. Dette apparat må ikke bruges af børn i alderen 8 år og derunder eller af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk kapacitet eller manglende erfaring og kendskab, med mindre de er under opsyn eller har fået instruktion om brug af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer.
6. Opbevares utilgængeligt for børn. Dette apparat er ikke legetøj, og det bør opbevares et sted uden for børns rækkevidde.
7. Efterlad ikke vakuumforsegleren uden opsyn, når den er i brug.
8. Rør ikke forseglingsstrimlen umiddelbart efter fuldstændig forsegling, forseglingsbåndet er varmt.
9. Afbryd strømmen til vakuumforsegleren, når maskinen ikke er i brug.
10. Hvis en del af vakuumforsegleren (ledning, stik eller maskine) er defekt, må du ikke demontere eller reparere apparatet selv. Af hensyn til din sikkerhed skal du stoppe med at bruge den og kontakte sælger for reparation / udskiftning.
11. Vakuumforsegleren er kun til indendørs brug. Brug ikke udendørs eller i fugtige eller varme miljøer.
12. Brug ikke kemisk opløsningsmiddel til at rengøre vakuumforsegleren. Brug ikke maskinolie til at glatte vakuumforsegleren.
13. Lås låget op efter hver brug, det forhindrer trykket i at blive påført tætningspakningen og tætningskummet.
14. Forsegl ikke mad med store mængder væsker, da tilbehørslangen ikke kan rengøres ordentligt. Sug vand i slangen med en tør klud eller et stykke papir.
15. Brug ikke poser eller tilbehør, der ikke anbefales, og brug ikke dette apparat til andet formål end den tilsigtede anvendelse.
16. Undgå at gøre følgende: Træk eller flyt apparatet med ledningen, brug ledningen som håndtag, luk låget på ledningen eller træk ledningen omkring skarpe kanter eller hjørner.
17. Brug ikke apparatet, hvis ledningen eller stikket er vådt.
18. Holdes væk fra varm gas, opvarmet ovn, elektrisk brænder eller andre varme overflader.
19. Det anbefales ikke at bruge en forlængerledning med denne enhed. Men hvis det er nødvendigt, skal den have en bedømmelse, der svarer til eller overstiger apparatets.
20. Når du afbryder strømforbindelsen, skal du fjerne ledningen ved stikket, ikke ved at trække i ledningen, for at undgå skade.
21. Når apparatet er "ON" eller i arbejdsposition, skal det placeres på en stabil overflade, såsom et bord.

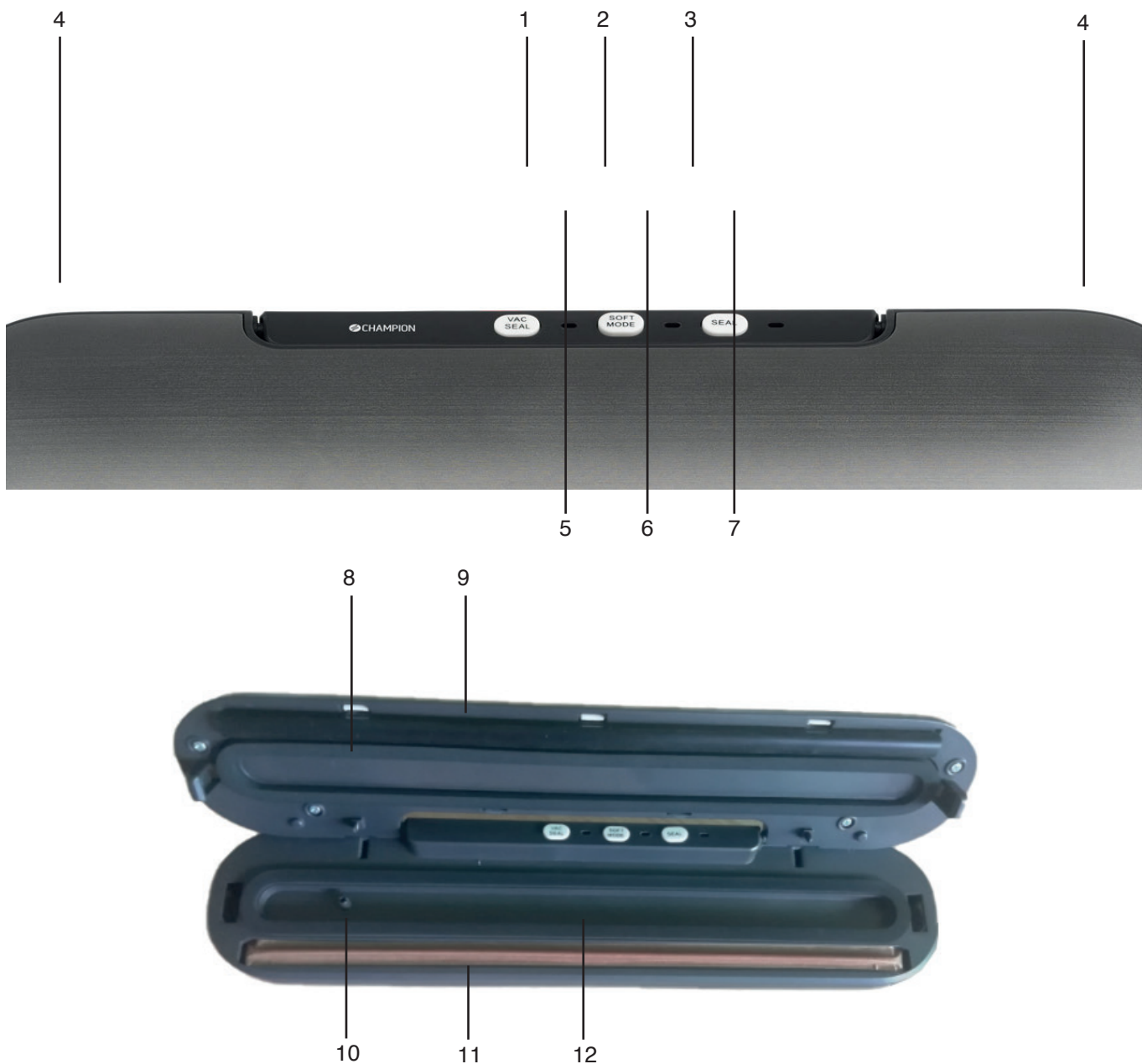
Tekniske Specifikationer

Nominal spænding:	AC 220-240 V 50-60 Hz
Nominal effekt:	90W
Forseglingsstid:	7-10 sekunder
Vakuumgrader:	-60 kpa (Vac seal) -20 kpa (Soft seal)
Støjniveau:	maks. 75 Db
Forseglingsbredde:	maks. 300 mm

Dele

1. Vakuumknap "Vac seal"
2. Vakuumknap "Soft mode"
3. Forseglingsknap "Seal"
4. Lås låg og udløserknapper
5. Indikatorlys "Vac seal"
6. Indikatorlys "Soft mode"
7. Indikatorlys "Seal"
8. Tætningsskum
9. Gummistang
10. Luftsugningshul
11. Varmekabel
12. Vakuumkammer

Bemærkning: Lås låget op efter hver brug, og genindsæt placeringsholderen efter forsegling. Dette forhindrer trykpåføring af tætningsskummet.



Anvendelse

Første gang du bruger apparatet:

1. Fjern emballage, beskyttelsesposen og understøttelsesdelene, når du bruger maskinen for første gang.

DA

Anvendelsesguide:

Vakuumforseglingsfunktion

1. Fyld vakuumposen med fødevarer, der skal vakuumforsegles, efterlad nok plads mellem posens indhold og toppen af posen.
2. Åbn låget, og sæt den åbne side af posen i vakuumkammeret (12).
3. Tryk let på låget på begge sider på samme tid, indtil du hører et klik, der indikerer, at vakuumforsegleren er helt låst.
4. Tilslut ledningen, tryk på vakuumforseglingknappen (1). Den tilsvarende indikatorlampe lyser. Vakuumforsegleren begynder vakuumproceduren. Når den er færdig, stopper den automatisk. Efter forseglingen af posen slukkes det grønne indikatorlys.
5. Tryk på begge udløserknapper (4) for at åbne låget, og tag den vakuumforseglede pose ud.
6. Hvis du ønskede halvforseglet mad eller objekt, tryk på knappen for at stoppe vakuumforseglingen, og tryk derefter på "Seal" for at overgå til tætningsfunktion. Når posen er forseglet, stopper apparatet automatisk, og det grønne indikatorlys slukker.

Bemærk:

- Lad vakuumforsegleren afkøle i 20 sekunder efter hver anvendelse.
- Sørg for, at vakuumposen ikke dækker luftsugningshullet.
- Tryk på en hvilken som helst knap for at stoppe maskinen under vakuumproceduren.

Blød vakuumforsegling

Bruges til at vakuumforsegle bløde eller følsomme fødevarer, brug "Soft mode" (2). Velegnet til sous-vide madlavning, blød frugt og tilberedte grøntsager.

1. Fyld vakuumposen med maden, der skal vakuumforsegles, og efterlad nok plads mellem posens indhold og toppen af posen.
2. Åbn låget, og sæt den åbne side af posen i vakuumkammeret (12) (Sørg for at posen er helt inde i vakuumkammeret).
3. Sæt låget fast på begge sider på samme tid, indtil du hører et klik, hvilket indikerer, at vakuumforsegleren er helt låst.
4. Tilslut strømforsyningen, tryk på knappen "Soft mode" (2). Den tilsvarende indikatorlampe lyser. Vakuumforsegleren starter vakuumproceduren. Når den er færdig, stopper apparatet automatisk. Efter at posen er forseglet, slukker det grønne indikatorlys.
5. Tryk på begge udløserknapper (4) for at åbne låget, tag den vakuumforseglede pose ud.

Bemærk:

- Lad vakuumforsegleren afkøle i 20 sekunder efter hver anvendelse.
- Sørg for, at vakuumposen ikke dækker luftsugningshullet.
- Tryk på en hvilken som helst knap for at stoppe maskinen under vakuumproceduren.

Forseglingsfunktion

1. Skær posemateriale til passende størrelse, sørg for at klippe lige og fladt.
2. Åbn låget, læg den ene ende af posen på tætningskablet (11). Sørg for at strække enden af posen fladt ud.

- Tryk let på begge lågets sider på samme tid, indtil du hører et klik, hvilket indikerer, at vakuumforsegleren er helt låst.
- Tilslut strømforsyningen, tryk på knappen "Seal" (3) for at starte tætningsfunktionen. Det grønne indikatorlys tændes. Efter ca. 10 sekunder stopper apparatet automatisk, når posen er færdigforseglet, det grønne indikatorlys slukker.
- Tryk på begge udløserknapper (4) for at åbne låget, tag den forseglede pose ud.

Bemærk: Lad vakuumforsegleren afkøle i 20 sekunder efter hver anvendelse.

Forseglingsfunktion til forsegling af beholdere

- Forbered passende forseglingsbeholder, og læg objekter i den, fastgør slange. Sørg for, at beholderen er helt lukket, og at luft ikke kan komme ind i den.
- Tilslut strømforsyningen, og tryk på vakuumforseglingknappen for at starte forseglingsproceduren. Det grønne indikator-LED-lys tændes, forseglingen stopper automatisk, når forseglingen er slut, og det grønne indikatorlys slukker.

Bemærk:

Vakuumforseglingstiden er ca. to minutter. Når du forsegler beholdere, afslutter forseglingen muligvis ikke, men maskinen stopper med at arbejde, og det grønne indikatorlys slukkes. Tryk igen på "vacuum seal"-knappen for at fortsætte forseglingsprocessen, indtil den er færdig, indikatorlys er slukket.

Note:

- Vakuumforsegleren er ikke egnet til forsegling af flydende mad.
- Den maksimale bredde for vakuumposen er 30 cm.
- Brug altid en ren vakuumpose.
- Vakuumforsegling af din mad forlænger holdbarheden af din mad betydeligt.

Vedligeholdelse og rengøring

- Sluk for vakuumforsegleren, og tag ledningen ud af stikkontakten, inden du rengør vakuumforsegleren.
- Nedsenk ikke vakuumforsegleren i vand eller anden væske.
- Tør overfladen og vakuumkammer af med en fugtig klud eller svamp, efter at vakuumforsegleren er afkølet.
- Brug ikke en børste til at rengøre vakuumforsegleren, det kan ridse overfladen.
- Under vakuumforseglingsprocessen kan små mængder væsker, krummer eller fødevarerpartikler utilsigtet trække ind i vakuumkammeret. Tøm vakuumkammeret efter hver brug med en klud eller et stykke papir.
- Efter hver brug skal du placere holderen mellem det øverste låg og det nederste låg for at forhindre tætning af skumkomprimering.

Fejlfinding

For hurtigt at løse dine problemer og for at forhindre ukorrekt brug og indstillinger, følg nedenstående handlinger.

Problem	Løsning
Vakuumforsegler virker ikke	<ol style="list-style-type: none"> Sørg for, at vakuumforsegler er tilsluttet, sørg for, at stikkontakten er funktionel. Sørg for, at ledningen og vakuumforsegleren ikke er defekte. For din egen sikkerhed må du ikke bruge en defekt vakuumforsegler.

<p>Vakuumpumpen kører, men posen kan ikke forsegles helt eller delvist.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Juster posen, og prøv igen. Sørg for, at den åbne ende af posen er nede i vakuumkammeret. 2. Kontroller, om tætningseskummet er løst eller revet. Du kan tage tætningseskummet ud og skifte det, rengøre det og sætte det i igen. 3. Kontroller for madrester omkring tætningsareal og varmemestrimler. Fjern madrester. Sørg for, at varmemestrimlen er indsat. 4. Sørg for, at vakuumforsegleren er låst korrekt under driftsprocessen. 5. Sørg for, at posens ende er helt forseglet.
<p>Efter forsegling kommer der luft ind i posen</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Undersøg forseglingen, en krølle langs forseglingen kan forårsage, at luft igen kan komme ind i posen. For at forhindre krøller i forseglingen, stræk forsigtigt posen fladt ud, mens du sætter posen i vakuumkammeret og forsegler posen igen. 2. Sommetider forhindrer fugt- eller fødevarematerialer (såsom saft, krummer, pulver osv.) langs forseglingen, at posen ikke forsegles ordentligt. Skær posen op, tør den øverste inderside af posen, og genforsegl. 3. Undersøg fødevarematerialer for, om der fremkommer fugt eller væske fra disse fødevarer. Skær posen op, og genforsegl eller skift til en ny pose.
<p>Posen kan ikke forsegles ordentligt</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Overophedningsvarmestrimlerne smelter posen. Løft låget og lad varmen sive ud i nogle minutter. 2. Rynke, fugt eller madrester langs tætningen forhindrer posen i at forsegle ordentligt. 3. Vent altid 20 sekunder mellem forseglinger.

Garanti

Champion Nordic garanterer at dette produkt ikke har nogen fremstillingsfejl i forhold til materiale og forarbejdning. Garantien gælder i to år i Sverige, Norge, Danmark og Finland. Garantien begynder fra den dag hvor produktet købes eller leveres. Champion Nordic er ikke forpligtet til at reparere eller erstatte produkter som ikke er ledsaget af et gyldigt købsbevis. Denne garanti gælder kun for produkter som er købt og brugt derhjemme, og den omfatter ikke skader som er opstået som følge af misbrug, manglende opmærksomhed på Champion Nordics instruktioner, modifikationer, ikke-godkendte reparationer, forkert indpakning fra ejerens side, normal slitage eller fejlhåndtering hos et transportfirma.

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@champion.se



Viktige sikkerhetsinstruksjoner

Ved bruk av elektriske apparater bør generelle sikkerhetsforskrifter alltid følges, inkludert disse:

1. Les bruksanvisningen før maskinen tas i bruk.
2. Denne vakuumpakkeren er kun ment for bruk i husholdninger.
3. Vakuumpakkeren skal ikke brukes til væske o.l.
4. Kontroller at lokket på maskinen ikke er låst før støpselet plugges inn eller ut av stikkontakten. Trekk støpselet ut før rengjøring og når maskinen ikke er i bruk.
5. Dette apparatet kan brukes av barn 8 år og yngre samt av personer med reduserte fysiske, sensoriske og mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap dersom de har fått tilsyn og instruksjoner vedrørende trygg bruk av apparatet og forstår de potensielle farene.
6. Hold apparatet utenfor barns rekkevidde. Apparatet er ikke et leketøy og bør oppbevares utenfor barns rekkevidde.
7. Forlat ikke vakuumpakkeren uten tilsyn mens den er i bruk.
8. Ikke berør forseglingsstripen rett etter forsegling, da den kan være varm.
9. Koble vakuumpakkeren fra strømuttaket når den ikke er i bruk.
10. Ikke ta fra hverandre eller reparer apparatet på egen hånd dersom en del av vakuumpakkeren (strømledning, støpsel eller apparat) ikke fungerer. Stopp å bruke apparatet for din egen sikkerhet, og ta kontakt med forhandleren for reparasjon/erstatning.
11. Vakuumpakkeren er kun ment for innendørs bruk. Ikke bruk den ute eller i fuktig eller varmt miljø.
12. Ikke bruk kjemiske rengjøringsmidler for å rengjøre vakuumpakkeren. Ikke bruk maskinolje for å smøre vakuumpakkeren.
13. Åpne lokket etter hver gang maskinen er brukt. Det hindrer trykk på forseglingspakken eller forseglingsskummet.
14. Ikke vakuumer mat med store mengder væske, da det blir vanskelig å rengjøre slangen skikkelig. Sug opp vann i slangen med en tørr klut eller tørkepapir.
15. Ikke bruk poser eller tilleggsdeler som ikke er anbefalt eller følger med apparatet, og ikke bruk apparatet til andre formål enn det er tiltenkt.
16. Unngå å trekke eller bære apparatet i ledningen, bruke ledningen som håndtak, klemme ledningen i lokket eller dra ledningen rundt skarpe kanter eller hjørner.
17. Ikke bruk apparatet dersom ledningen eller støpselet er vått.
18. Hold apparatet unna varm gass, varmovner, elektriske ovner og andre varme overflater.
19. Det er ikke anbefalt å bruke skjøteledning til dette apparatet. Hvis det likevel er nødvendig, må spenningen være lik eller høyere enn spenningen til apparatet.
20. Koble apparatet fra strømmen ved å dra i støpselet, ikke ledningen, for å unngå skader.
21. Når apparatet er «ON» (eller i «på»-posisjon), skal det plasseres på en stabil overflate, som et bord eller en benk.

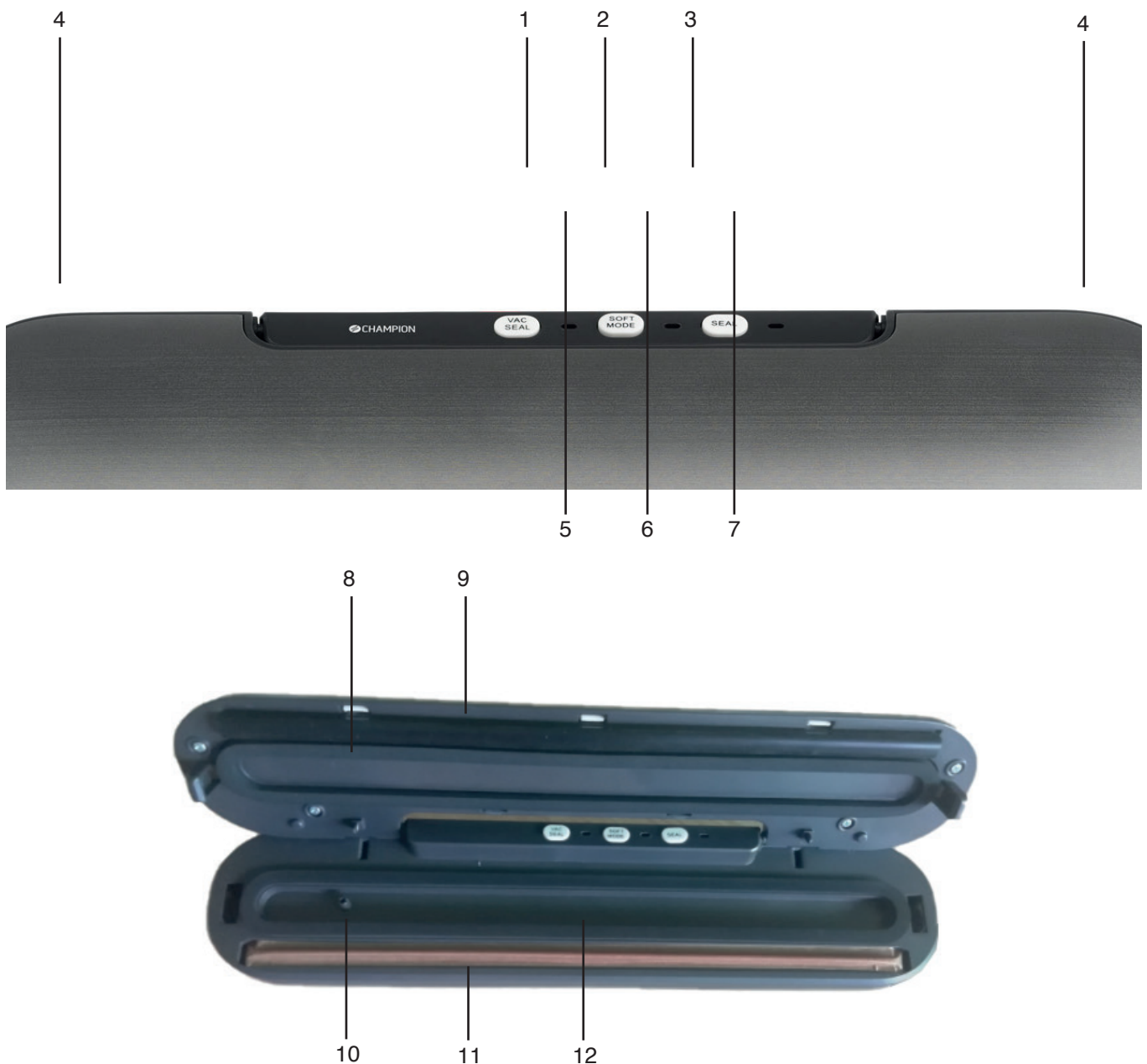
Tekniske spesifikasjoner

Nominell spenning:	AC 220–240V 50–60 Hz
Nominell effekt:	90W
Forseglingstid:	7–10 sekunder
Vakuumgrad:	-60 kpa (Vac seal) -20 kpa (Soft seal)
Støynivå:	maks. 75 Db
Forseglingsbredde:	maks. 300 mm

Deler

1. Vakuumknapp «Vac seal»
2. Vakuumknapp «Soft mode»
3. Forseglingknapp «Seal»
4. Lukkemekanisme og åpneknapper på lokket
5. Indikatorlampe «Vac seal»
6. Indikatorlampe «Soft mode»
7. Indikatorlampe «Seal»
8. Forseglingsskum
9. Gummiprosse
10. Luftsugehull
11. Oppvarmingstråd
12. Vakuumrom

Merk: Vennligst åpne lokket og sett stativet på plass etter hver vakuumering. Det hindrer at forseglingsskummet utsettes for trykk.



Første gangs bruk:

1. Fjern emballasjen, beskyttelsesposen og støttedeler før maskinen brukes for første gang.

Instruksjoner:

Vakuumpakkefunksjon

1. Fyll vakuumposen med maten som skal vakuumpakkes. La det være nok plass mellom innholdet og toppen av posen.
2. Åpne lokket og plasser den åpne siden av posen i vakuummrommet (12).
3. Trykk lokket godt ned på begge sider samtidig, til du hører et klikk som indikerer at vakuumpakkeren er ordentlig lukket.
4. Plugg inn strømledningen og trykk inn vakuumknappen (1). Indikatorlampen vil aktiveres. Vakuumpakkeren starter prosedyren, og den stopper automatisk når den er ferdig. Når posen er forseglet, slukker det grønne lyset.
5. Trykk inn begge åpneknappene (4) for å åpne lokket, og ta ut den vakuumpakkede posen.
6. Ønsker du kun å vakuumere maten eller objektet halvveis, kan du trykke på knappen for å stoppe vakuumpakkingen. Trykk deretter på «Seal» for å forsegle posen. Når posen er forseglet, stopper maskinen automatisk, og det grønne lyset slukkes.

Merk:

- La vakuumpakkeren kjøle seg ned i 20 sekunder etter hver gang den brukes.
- Sørg for at vakuumposen ikke dekker luftsugehullet.
- Trykk på hvilken som helst knapp i løpet av vakuumprosedyren for å stoppe maskinen.

Vakuumpakking av myke matvarer

Bruk «Soft mode» (2) for å vakuumpakke myk og ømtålig mat. Passer for sous-vide, myk frukt og kokte grønnsaker.

1. Fyll vakuumposen med mat som skal vakuumeres, og la det være nok plass mellom innholdet og toppen av posen.
2. Åpne lokket og plasser den åpne siden av posen i vakuummrommet (12) (sørg for at hele posen er inni vakuumkanalen).
3. Trykk lokket godt ned på begge sider samtidig, til du hører et klikk som indikerer at vakuumpakkeren er helt lukket.
4. Plugg inn strømledningen og trykk på «Soft mode»-knappen (2). Den korresponderende indikatorlampen vil aktiveres. Vakuumpakkeren begynner vakuumprosedyren. Når den er ferdig, stopper den automatisk. Etter at posen er lukket, slukkes det grønne lyset.
5. Trykk inn begge åpneknappene samtidig (4) for å åpne lokket, og ta ut den vakuumpakkede posen.

Merk:

- La vakuumpakkeren kjøle seg ned i 20 sekunder etter hver gangs bruk.
- Sørg for at vakuumposen ikke dekker luftsugehullet.
- Trykk på hvilken som helst knapp for å stoppe maskinen i løpet av vakuumprosedyren.

Forseglingsfunksjon

1. Klipp pose materialet til en passende størrelse. Sørg for å klippe rett og jevnt.
2. Åpne lokket og plasser den ene enden av posen på forseglingstråden (11). Sørg for å strekke ut enden av posen så den er flat.

3. Press lokket godt ned på begge sider samtidig, til du hører et klikk som indikerer at vakuumpakkeren er helt lukket.
4. Plugg inn strømledningen, trykk på «Seal»-knappen (3) for å starte forseglingsfunksjonen. Et grønt lys vil aktiveres. Etter ca. 10 sekunder er forseglingen ferdig, og maskinen stopper automatisk. Det grønne lyset slukkes.
5. Trykk på begge åpneknappene (4) for å åpne lokket. Ta ut den forseglede posen.

NO

Merk: La vakuumpakkeren kjøle seg ned i 20 sekunder etter hver bruk.

Vakuumfunksjon for vakuumbeholdere

1. Gjør klar en vakuumbeholder i passende størrelse og legg objektene inni. Sett fast tuben. Sørg for at beholderen er helt lukket og at det ikke kan komme luft inn.
2. Sett strømledningen i stikkontakten og trykk på vakuumknappen for å begynne vakuumprosedyren. Det grønne lyset aktiveres. Vakuumeringen stopper automatisk når den er ferdig, og det grønne lyset slukkes.

Merk:

Vakuumpaketiden er på omtrent 2 minutter. For vakuumbeholdere kan det forekomme at maskinen stopper og det grønne lyset slukker før vakuumeringen er ferdig. Trykk på «vacuum seal»-knappen igjen for å fortsette vakuumprosedyren til den er ferdig og lyset slukker.

Merk:

1. Vakuumpakkeren egner seg ikke for å vakuumere flytende matvarer.
2. Maksimal bredde på vakuumposen er 30 cm.
3. Bruk alltid en ren vakuumpose.
4. Vakuumpakking av maten forlenger holdbarheten betydelig.

Vedlikehold og rengjøring

1. Slå av vakuumpakkeren og trekk ut strømledningen før den rengjøres.
2. Ikke senk vakuumpakkeren i vann eller annen væske.
3. Tørk overflatene og vakuumkanalen med en fuktig klut eller svamp etter at vakuumpakkeren har kjølt seg ned.
4. Ikke bruk børste for å vaske vakuumpakkeren, da den kan lage riper i overflaten.
5. Under forseglingsprosessen kan små mengder væske, smuler og andre matpartikler trekkes inn i vakuumkanalen. Tøm vakuumkanalen etter bruk med en klut eller papirhåndkle.
6. Plasser alltid papirstativet mellom det øverste og nederste lokket etter bruk, for å unngå trykk på forseglingsskummet.

Feilsøking

Vennligst følg trinnene nedenfor for å løse problemer raskt og for å unngå upassende bruk og innstillinger.

Problem	Løsning
Vakuumpakkeren virker ikke	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sørg for at strømledningen er pluggert i og at stikkontakten fungerer. 2. Sørg for at strømledningen og vakuumpakkeren ikke er ødelagt. For din egen sikkerhet, ikke bruk en ødelagt vakuumpakke.

Vakuumpumpen fungerer, men posen blir ikke helt vakuumert eller forseglet.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Juster posen og prøv igjen. Sørg for at den åpne siden av posen er inne i vakuumkanalen. 2. Undersøk om forseglings-skummet er løst eller skadet. Du kan ta ut forseglings-skummet og bytte eller rengjøre det og sette det inn igjen. 3. Se etter matrester rundt forseglingsområdet og varmestripen. Fjern matrestene. Sørg for at varmestripen sitter korrekt. 4. Sørg for at vakuumpakkeren er ordentlig lukket mens den er i bruk. 5. Sørg for at enden av posen er helt lukket.
Etter vakuumeringen kom det luft inn i posen igjen.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Undersøk forseglingen. En brett langs forseglingen kan føre til at luft kommer inn i posen igjen. For å unngå dette, strekk posen flatt ut mens du setter den på vakuumkanalen og forsegl den på nytt. 2. Væske eller matrester (som juice, smuler, pulver osv.) langs forseglingen kan hindre posen i å lukke seg ordentlig. Åpne posen, tørk innsiden av kanten og forsegle posen igjen. 3. Undersøk matvarene dersom det kommer fuktighet eller væske fra disse. Åpne posen og forsegle den på nytt, eller bytt til en ny pose.
Posen kan ikke forsegles skikkelig	<ol style="list-style-type: none"> 1. Overoppheting av varmestripen kan smelte posen. Vennligst løft lokket og la varmestripen kjøle seg ned i noen minutter. 2. Bretter, fuktighet eller matrester langs forseglingen hindrer posen i å lukke seg skikkelig. 3. Vent alltid 20 sekunder mellom hver forsegling.

Garanti

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

Korrekt avfallshåndtering

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



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



Tärkeitä turvatoimenpiteitä

Sähkölaitteita käytettäessä on aina noudatettava turvatoimenpiteitä, mukaan lukien seuraavat:

1. Lue käyttöohje ennen laitteen käyttöä.
2. Tämä tyhjiöpakkauslaite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön.
3. Tätä tyhjiöpakkauslaitetta ei voi käyttää nestemäisiin elintarvikkeisiin.
4. Ennen kuin kytket johdon pistorasiaan tai irrotat johdon pistorasiasta, varmista, että laitteen kansi on lukitsemattomassa tilassa ja irrota pistoke pistorasiasta, kun sitä ei käytetä tai ennen laitteen puhdistusta.
5. Tätä laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joilla on heikentynyt fyysinen, aistillinen tai henkinen kyky tai kokemuksen ja tiedon puutetta, jos he toimivat valvonnan alaisina tai he ovat saaneet ohjeet laitteen turvallisesta käytöstä ja he ymmärtävät laitteen käyttöön vaarat.
6. Pidä poissa lasten ulottuvilta. Tämä laite ei ole lelu ja se on säilytettävä lasten ulottumattomissa.
7. Älä jätä tyhjiöpakkauslaitetta ilman valvontaa käytön aikana.
8. Älä kosketa tyhjiöpakkauslaitetta välittömästi tiivistyksen jälkeen, koska tiivistysnauha on kuuma.
9. Irrota tyhjiöpakkauslaite virtalähteestä, kun laitetta ei käytetä.
10. Jos jokin tyhjiöpakkauslaitteen osista (virtajohto, pistoke tai kone) on viallinen, älä pura tai korjaa laitetta itse. Turvallisuutesi vuoksi lopeta sen käyttö ja ota yhteyttä myyjään korjausta/vaihtoa varten.
11. Tyhjiöpakkauslaite on tarkoitettu vain sisäkäyttöön. Älä käytä ulkona tai kosteassa tai kuumassa ympäristössä.
12. Älä käytä kemiallista liuotinta tyhjiöpakkauslaitteen puhdistamiseen. Älä käytä koneöljyä tyhjiöpakkauslaitteen käsittelyyn.
13. Avaa kansi jokaisen käyttökerran jälkeen, sillä se estää paineen leviämisen tiivisteeseen ja tiivistevaahtoon.
14. Älä tyhjiöpakkaa ruokaa, jossa on suuria määriä nestettä, koska tyhjiöpakkauslaitteen lisävarusteena tulevaa letkua ei voi puhdistaa kunnolla. Laita letkuosaan vettä kuivalla liinalla tai paperilla.
15. Älä käytä sellaisia pusseja tai lisälaitteita, joita ei ole suositeltu äläkä käytä laitetta muuhun kuin sen käyttötarkoitukseen.
16. Vältä seuraavaa: älä vedä tai siirrä laitetta pitämällä sitä johdosta, älä käytä johtoa kahvana, älä sulje kantta johdon päälle äläkä vedä johtoa terävien reunojen tai kulmien päältä.
17. Älä käytä laitetta, jos sen johto tai pistoke on märkä.
18. Säilytettävä poissa kuumasta kaasusta, kuumennetusta uunista, sähköpolttimesta tai muista kuumista pinnoista.
19. Tämän laitteen kanssa ei suositella jatkojohtoa. Jos sitä käytetään, sen luokituksen on oltava yhtä suuri tai suurempi kuin tämän laitteen.
20. Kun irrotat laitetta virtalähteestä, vahingon välttämiseksi irrota laite vetämällä pistoke pistorasiasta, ei johdosta.
21. Kun laite on ”ON”-tilassa tai käytössä, se on asetettava tukevalle alustalle, kuten pöydälle tai keittiötasolle.

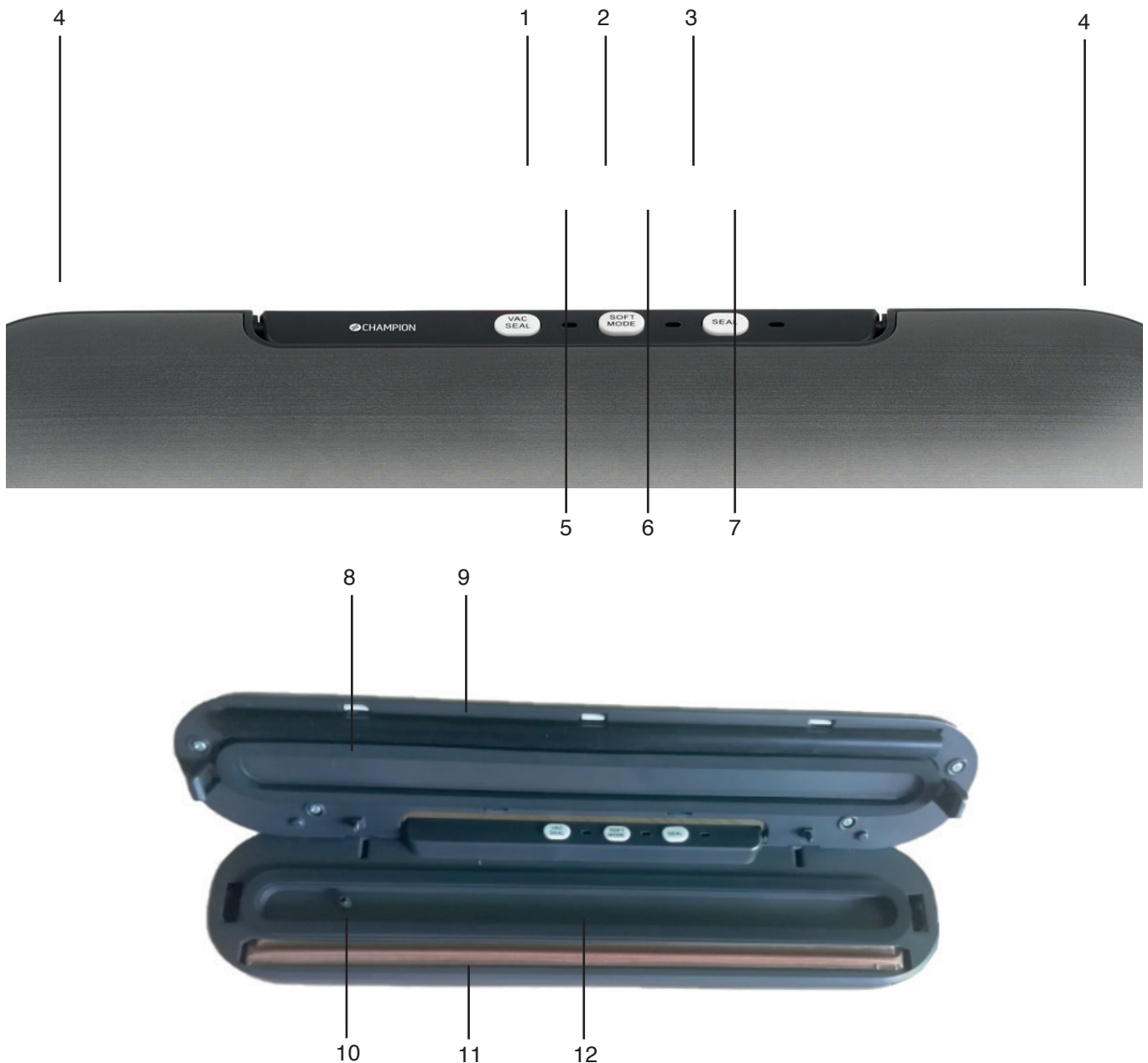
Tekniset tiedot

Nimellisjännite:	AC 220–240V 50–60 Hz
Nimellisteho:	90W
Tiivistysaika:	7–10 sekuntia
Tyhjiöaste:	-60kpa (tyhjiötiiviste) -20kpa (pehmeä tiiviste)
Melutaso:	max.75dB
Tiivistysleveys:	max. 300mm

Laitteen osat

1. Tyhjiöpainike "Vac seal"
2. Tyhjiöpainike "Soft mode"
3. Tiivistyspainike "Seal"
4. Kannen lukitus- ja avauspainikkeet
5. Merkkivalo "Vac seal"
6. Merkkivalo "Soft mode"
7. Merkkivalo "Seal"
8. Tiivistysvaahto
9. Kumipalkki
10. Ilman imuaukko
11. Lämmitysjohto
12. Tyhjiökammio

Huomautus: Avaa kotelo jokaisen käyttökerran jälkeen ja aseta se paikalleen tyhjiöpakkaamisen jälkeen. Se estää paineen pääsyn tiivistevaahtoon.



Käyttö

Ensimmäinen käyttökerta:

1. Poista pakkaus, suojaussi ja tukiosat, kun käytät konetta ensimmäistä kertaa.

FI

Käyttöopas:

Tyhjiöpakkauslaitteen käyttöominaisuudet

1. Täytä tyhjiöpussi tiivistettävällä ruoalla, jätä riittävästi tilaa pussin sisällön ja pussin yläosan väliin.
2. Avaa kansi ja aseta pussin avoin puoli tyhjiökammioon (12).
3. Paina kansi tiukasti molemmille puolille samanaikaisesti, kunnes kuulet napsahduksen, mikä ilmaisee, että tyhjiöpakkauslaite on täysin lukittu.
4. Kytke virta päälle, paina tyhjiöpakkauspainiketta (1). Vastaava merkkivalo syttyy. Tyhjiöpakkauslaite aloittaa ilmanpoiston ja tyhjennyspakkaamisen. Kun se on tehty, laite pysähtyy automaattisesti. Pussin sulkemisen jälkeen vihreä merkkivalo sammuu.
5. Avaa kansi painamalla molempia vapautuspainikkeita (4) ja poista tyhjiöpakattu pussi.
6. Jos haluat osittain tyhjiöpakata ruokaa tai tuotetta, paina painiketta pysäyttääksesi tyhjiötiivistyksen, ja paina sitten "Seal" siirtyäksesi tiivistystoimintoon. Kun pussi on suljettu, se pysähtyy automaattisesti ja vihreä merkkivalo sammuu.

Huomautus:

- Anna tyhjiöpakkauslaitteen jäähtyä 20 sekuntia jokaisen käytön jälkeen.
- Varmista, että tyhjiöpussi ei peitä ilman imuaukkoa.
- Paina mitä tahansa painiketta pysäyttääksesi laitteen tyhjiöpakkaamisen aikana.

Soft vacuum sealing – Pehmeä tyhjiöpakkaaminen

Käytä pehmeiden tai herkkien elintarvikkeiden tyhjiöpakkausta varten "Soft mode"-valintaa (2). Sopii sous-vide-ruoanlaittoon, pehmeille hedelmille ja keitetyille vihanneksille.

1. Täytä tyhjiöpussi tyhjiötiivistettävällä ruoalla ja jätä riittävästi tilaa pussin sisällön ja pussin yläosan väliin.
2. Avaa kansi ja aseta pussin avoin puoli tyhjiökammioon (12). (Varmista, että pussi on tyhjiökamman sisällä).
3. Paina kansi tiukasti molemmille puolille samanaikaisesti, kunnes kuulet napsahduksen, mikä ilmaisee, että tyhjiöpakkauslaite on täysin lukittu.
4. Kytke virta päälle, paina "Soft mode" -painiketta (2). Vastaava merkkivalo syttyy. Tyhjiöpakkauslaite aloittaa tyhjiötoiminnon. Kun se on valmis, laite pysähtyy automaattisesti. Kun pussi on suljettu, vihreä merkkivalo ei pala.
5. Avaa kansi painamalla molempia vapautuspainikkeita (4), poista tyhjiötiivistetty pussi.

Huomautus:

- Anna tyhjiöpakkauslaitteen jäähtyä 20 sekuntia jokaisen käytön jälkeen.
- Varmista, että tyhjiöpussi ei peitä ilman imuaukkoa.
- Paina mitä tahansa painiketta pysäyttääksesi laitteen tyhjiöpakkaamisen aikana.

Tiivistystoiminto

1. Leikkaa pussin materiaali sopivan kokoiseksi, leikkaa suoraan ja tasaisesti.
2. Avaa kansi, aseta pussin toinen pää tiivistyslankaan (11). Varmista, että venytät pussin pään tasaiseksi.

3. Paina kansi tiukasti molemmille puolille samanaikaisesti, kunnes kuulet napsahduksen, mikä ilmaisee, että tyhjiöpakkauslaite on täysin lukittu.
4. Kytke virta päälle, paina "Seal"-painiketta (3) käynnistääksesi tiivistystoiminnon samalla, kun vihreä merkkivalo syttyy. Noin 10 sekunnin kuluttua laite pysähtyy automaattisesti, kun tiivistys on valmis, vihreä merkkivalo sammuu.
5. Avaa kansi painamalla molempia vapautuspainikkeita (4), poista suljettu pussi.

Huomautus: Anna tyhjiöpakkauslaitteen jäähtyä 20 sekunnin ajan jokaisen käytön jälkeen.

FI

Tyhjiötoiminto säiliöiden tyhjiötiivistämiseen

1. Valmistele sopivan kokoinen tyhjiötävä säiliö ja laita tuotteet siihen, kiinnitä putki. Varmista, että säiliö on täysin suljettu ja että ilma ei pääse siihen.
2. Kytke virta päälle ja paina tyhjiötiivistyspainiketta aloittaaksesi tyhjiötoiminnon. Vihreä merkkivalo syttyy. Laite pysähtyy automaattisesti, kun toiminto on valmis, ja vihreä merkkivalo sammuu.

Huomautus:

Tyhjiötiivistysaika on noin 2 minuuttia. Säiliöiden tyhjiötiivistyksessä tyhjiöiminen ei ehkä pääty, vaikka laite lakkaa toimimasta ja vihreä merkkivalo sammuu. Paina "Vacuum seal" -painiketta uudelleen, jotta tyhjiötoiminto jatkuu, kunnes toiminto on valmis, sininen merkkivalo sammuu.

Huomautus:

1. Tyhjiöpakkauslaite ei sovellu nestemäisen ruoan tyhjiöpakkaamiseen.
2. Tyhjiöpussin maksimileveys on 30 cm.
3. Käytä aina puhdasta tyhjiöpussia.
4. Ruoan tyhjiötiivistäminen parantaa ruoan säilyvyyttä merkittävästi.

Huolto ja puhdistus

1. Ennen kuin tyhjennät tyhjiöpakkauslaitteen, sammuta laite ja irrota virtajohto.
2. Älä upota tyhjiöpakkauslaitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
3. Pyyhi laitteen pinta ja tyhjiökanava kostealla liinalla tai sienellä sen jälkeen, kun tyhjiöpakkauslaite on jäähtynyt.
4. Älä käytä harjaa tyhjiöpakkauslaitteen puhdistamiseen, se voi naarmuttaa pintaa.
5. Tyhjiötiivistystoiminnon aikana pieniä määriä nesteitä, murusia tai hiukkasia voi mennä vahingossa tyhjiökanavaan. Tyhjennä tyhjiökanava jokaisen käyttökerran jälkeen kankaalla tai paperilla puhdistamalla.
6. Jokaisen käyttökerran jälkeen aseta paperiteline ylemmän kannen ja alemman kannen väliin, jotta vaahto ei tiivisty.

Ongelmien kartoittaminen

Voit ratkaista ongelmiasi nopeasti ja estää väärinkäytön ja väärät asetukset noudattamalla alla olevia toimintoja.

Ongelma	Ratkaisu
Tyhjiöpakkauslaite ei toimi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Varmista, että tyhjiöpakkauslaite on kytketty ja varmista, että pistorasia on toimiva. 2. Varmista, että virtajohto ja tyhjiöpakkauslaite eivät ole viallisia. Turvallisuutesi vuoksi älä käytä viallista tyhjiöpakkauslaitetta.

Tyhjiöpakkauslaite on käynnissä, mutta tyhjiöpussi ei tyhjenny tai tiivisty	<ol style="list-style-type: none"> 1. Säädä pussia ja yritä uudelleen. Varmista, että pussin avoin pää on tyhjiökanavan sisällä. 2. Tarkista, onko tiivistevaahdo löysä tai repeytynyt. Voit irrottaa tiivistevaahdon ja vaihtaa sen, puhdistaa sen ja asentaa sen uudelleen. 3. Tarkista, onko tiivistysalueen ja lämpönauhan ympärillä ruokajätettä. Poista ruokajätteet. Varmista, että lämpöliuska on asetettu siihen. 4. Varmista, että tyhjiöpakkauslaite on lukittu kunnolla käytön aikana. 5. Varmista, että pussin pää on täysin suljettu.
Tyhjennyksen jälkeen pussi täyttyy ilmalla	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tarkista tiiviste, tiiviste voi aiheuttaa ilman pääsyn uudelleen pussiin. Estä tiivisteiden rypistyminen taputtamalla pussi tasaiseksi. Aseta pussi tyhjiökanavaan ja sulje pussi uudelleen. 2. Joskus kosteus tai elintarvikemateriaalit (kuten mehut, murut, jauheet jne.) tiivisteiden ohella estävät pussin tiivistymisen kunnolla. Leikkaa pussi auki, pyyhi pussin yläosa ja sulje se uudelleen. 3. Tarkasta elintarvikkeet niistä muodostuvan kosteuden tai nesteiden varalta. Leikkaa pussi auki ja sulje se uudelleen tai vaihda uuteen pussiin.
Pussi ei tiivisty kunnolla	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lämpönauhan ylikuumeneminen saa pussin sulaman. Nosta kansi ja anna lämpönauhan jäähtyä muutamia minuutteja. 2. Rypistyminen ja kosteus tai ruoanjäätymät estävät pussin tiivistymisen kunnolla. 3. Odota aina 20 sekuntia kunkin tiivistyksen välillä.

Takuu

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

Oikea hävittäminen

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



 **CHAMPION**

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

