



SILVERABS MANUAL



49751010 MANUAL DK180321
Copyright © Sal-Tech 2021



CONTENTS

VIGTIGE BESKYTTELSE	2
KONSTRUKTION OG FUNKTIONER	4
BETJENINGSVEJLEDNING	8
TIPS TIL BEDSTE OPTAGELSE	13
INFORMATION OM OPBEVARING AF FØDEVARER	15
ALMINDELIGE REGLER FOR FØDEVARESIKKERHED	18
RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	19
FEJLFINDING	20
BORTSKAFFELSE AF ENHEDEN	23
RETNINGSLINJER FOR FØRERESERVATION	24
LEDNINGSINSTRUKTIONER - KUN FOR U.K	25





VIGTIGE BESKYTTELSER

Ved brug af dette elektriske apparat skal sikkerhedsforholdsregler altid overholdes. Læs alle instruktionerne inden brug af apparatet:

1. Inden ledningen tilsluttes stikkontakten eller frakobles, skal du sørge for, at kontrollen er FRA, og træk stikket ud, når den ikke er i brug eller inden rengøring
2. Dette apparat er ikke et legetøj, når det bruges af eller i nærheden af børn, er det nødvendigt med nøje opmærksomhed, og opbevar dette apparat på et sikkert sted uden for børns rækkevidde; desuden er denne vakuumpakning ikke beregnet til brug af små børn eller personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental evne eller manglende erfaring og viden, med mindre de har fået tilsyn eller instruktion;
3. Brug ikke tilbehør, der ikke er anbefalet eller udpeget, og brug ikke dette apparat til andet formål end dets tilsigtede anvendelse;
4. Stop med at bruge maskinen straks, hvis ledningerne er beskadiget, og få den udskiftet af din leverandør;
5. Holdes væk fra bevægelige dele;
6. Forsøg ikke at reparere dette apparat alene;
7. Brug ikke apparatet, hvis det er faldet, eller hvis det ser ud til at være beskadiget.
8. Holdes væk fra varme overflader og / eller varmekilder;
9. Det er bedre ikke at bruge en forlængerledning med denne enhed. Imidlertid, hvis en anvendes, skal den have en rating, der er lig med eller overstiger skæbnen for dette apparat;
10. Ved afbrydelse skal du tage stikket ud ved at tage fat i stikket for at undgå personskaade.
11. Inden du tilslutter apparatet og starter dit arbejde, skal du sørge for, at dine hænder er tørre og sikre til at udføre handlingerne;
12. Arbejd altid på en stabil overflade, f.eks. Bord eller bord;
13. Det er ikke nødvendigt at bruge smøremiddel, såsom smøreolie eller vand, på dette apparat.
14. Nedsænk ikke dette apparat i vand eller anden væske under rengøring.
15. Brug ikke dette apparat udendørs eller på en våd overflade; det anbefales kun til husholdningsbrug, indendørs brug;
16. Hvis netledningerne er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dens serviceagent eller lignende kvalificerede personer for at undgå en fare.

Gem disse instruktioner til brug af husholdning KUN



KONSTRUKTION OG FUNKTIONER

1. Vakuum & forsegling / Annuller:

Denne knap har to funktioner afhængigt af maskinstatus:

I standby-tilstand starter den automatiske drift af støvsugning af posen og forsegler derefter posen automatisk, når vakuumet er afsluttet;

Ved arbejde (støvsugning eller forsegling) standser den maskinen.

2. Tryk:

Til valg af forskellige vakuumtryk:

Normal indstilling: til almindelig opbevaring af genstande under normalt vakuumtryk;

Blid indstilling: til opbevaring af bløde og knusbare genstande, hvor der ønskes mindre vakuumtryk. Standardindstillingen er normalt og højt vakuumtryk.

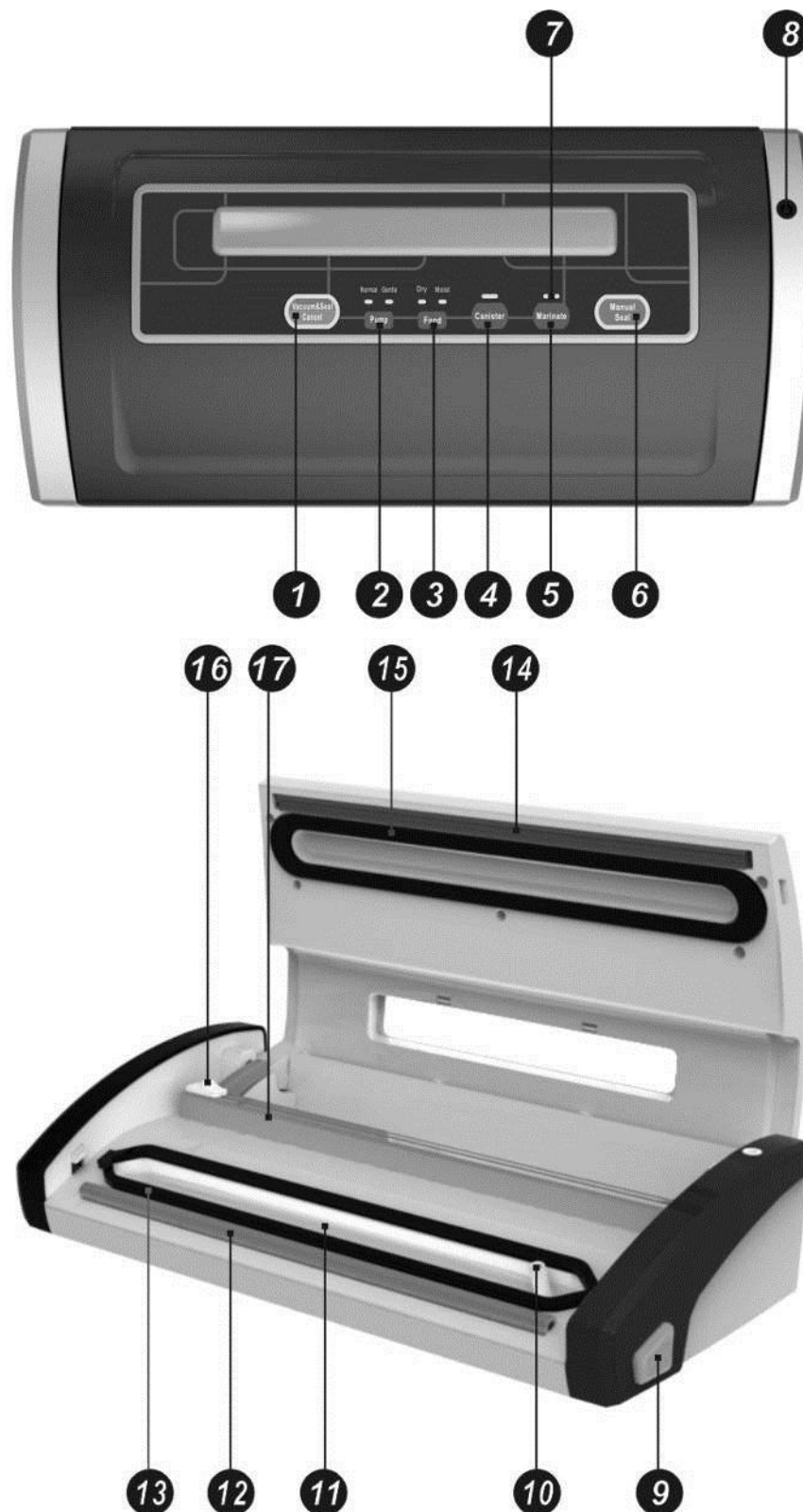
3. **Mad:** Bruges til at vælge den bedste posetætningstid

Tør indstilling: til tørre poser og genstande uden fugt med en kortere varmetætningstid;

Fugtig indstilling: til våde poser eller fødevarer med fugt med en forlænget varmetætningstid. Standardindstillingen er for tørre poser og normal forseglingstid.

4. **Dåse:** For at starte støvsugning af dåse, krukke låg, vinpropper eller andet tilbehør gennem en slange.

5. **Mariner:** Tryk på for at marinere mad i en marinatorskål.





6. **Forsegle** Denne knap indeholder to funktioner:

For at forsegle den åbne ende af en pose uden støvsugning af luftsugning, bruges til at fremstille en pose af en pose rulle;

Når den automatiske "Vacuum & seal" -funktion er i drift, stopper denne knap motorpumpen og begynder straks at forsegle posen, så mindre vakuumtryk inde i posen kan styres af operatøren for at undgå at knuse for sarte ting.

7. **LED-indikatorer:** Angiver status for vakuum- eller forseglingsproces og status for maskinindstillinger.

8. **Slangeport:** At indsætte slangen til beholderen og vinproppen før "marinering" eller "beholder".

9. **Slip-knap:** to forudsat. Tryk beggesiders samtidigt for at åbne dækslet. Også slip vakuumtrykket inde i maskinen.

10. **Luftindtag:** Luftindtag, der forbinder vakuumkammer og pumpe. Dæk ikke dette indtag, når posen placeres til vakuum- og forseglingsoperationer.

11. **Vakuumkammer:** Anbring den åbne ende af posen inde i kammeret, trækker luft ud af posen og fanger væskeoverløb fra posen.

12. **Tætningsbånd:** Placer posen, der skal forsegles, over denne strimmel.

13. **Nederste pakning:** Hold luft væk ved at danne vakuumkammer med øvre pakning i vakuumkammeret. Rengør og tør eller udskift det, når det er forvrænget eller ødelagt.

14. **Tætningselement:** Teflonbelagt varmeelement, der er varmt og forseglers posen.

15. **Øvre pakning:** Keep air away by forming vacuum chamber with lower gasket. Clean and dry or replace it when distorted or broken.

16. **Bag Cutter:** Tryk og skub i en eller anden retning for at klippe poser af den ønskede størrelse.

17. **Klippestativ:** Støt kniven for at glide langs



BETJENINGSVEJLEDNING

I. Lav en taske med poserulle

1. Sæt enheden i en strømkilde;
2. Åbn topdækslet.
3. Sørg for, at poseskæreren er i den ene ende af knivholderen, og sæt derefter knivholderen bagpå **Fig.1**
4. Træk posematerialet ud til den ønskede længde **Fig.2**
5. Læg knivholderen ned, og sørg for, at den er på poserne, og skub derefter kniven fraden ene ende til den anden for at skære posen **Fig.3**
6. Sæt den ene ende af posen oven på tætningsstrimlen, men kom ikke ind i vakuumkammeret **Fig.4**
7. Luk det øverste låg og tryk godt, indtil du hører det klikke på plads på begge sider **Fig.5**
8. Tryk på forseglingsknappen for at begynde at forsegle poserne -**Fig.6**
9. Tryk på udløserknappen for at åbne dækslet og tage posen ud af maskinen. posen er derefter færdig og klar til vakuumforsegling -**Fig.7**





II. Vakuumballage med en pose

1. Læg genstandene inde i posen. Brug kun de specialdesignede vakuumposer, der leveres af os med vakuumkanaler.
2. Rengør og ret posens åbne ende, og sørg for, at der ikke er støv, rynker eller krusninger.
3. Anbring den åbne ende af posen inden for vakuumkanalområdet. Sørg for, at luftindtaget ikke er dækket af posen. **Fig. 1**
4. Tryk dækslet ned på begge sider med begge hænder, indtil der lyder kliklyde på begge sider- **Fig. 2**
5. Kontroller LED-status for "FOOD" -knappen og "Pressure" -knappen for at bekræfte forseglingsstid afhængigt af fugtighedsstatus for emballerede emner (fugtige eller tørre) og ønsket vakuumtryk (Normal / mild) alt efter madtypen;
6. Tryk derefter på knappen Vacuum & Seal, enheden begynder at støvsuge og forseglar posen automatisk - **Fig. 3**



BEMÆRK: Dette produkt leverer et meget højt vakuumtryk under en vakuumpakning med en pose, for at undgå at knuse det sarte emne ved det høje vakuumtryk, skal du observere vakuumtryksstatus inde i ryggen og skifte "SEAL" - knappen straks, når det ønskede vakuumtryk opnås. Maskinen stopper derefter pumpen og skifter for at forsegle posen.

7. Vakuumballagen er færdig. Tryk samtidigt på udløserknapperne på begge sider af maskinen for at åbne dækslet og tage de pakkede poser ud **Fig. 4**

BEMÆRK:

- For at få den bedste forseglings effekt er det bedre at lade apparatet køle af i 1 minut, inden du bruger det igen. Tør eventuel overskydende væske eller madrester ud i vakuumkanalen efter hver pose pakket.
- Forsegl ikke hinanden kontinuerligt for at undgå overophedning af tætningsselementet. Maskinen afviser, hvis denne "forsegling" -knap aktiveres inden for 15 sekunder efter den sidste aktivering.
- Dit apparat kan kun arbejde på de specifikke poser, der leveres af os. Forsøg ikke at bruge andre poser, der ikke er beregnet til vakuumballage.
- Skær posen lige over med en saks for at åbne en forseglet pose.



III. Vakuumpakke i en dåse & vakuumskål

1. Aftør beholderdækslet, beholderbunden og sørg for, at de er rene og tørre.

2. Læg genstandene i beholderen, og fyld ikke for fyldt op, så dækslet kan være i god kontakt med beholderskålens kant. Rengør dækselkanten af beholderen og bunddækslets pakning;

3. Sæt den ene ende af slangen i luftindtaget og en anden ende af slangen i beholderdækslets midterste hul **Fig. 1**



4. Kontroller LED-status for -knappen, og kontroller, om den er i -indstilling;



5. Tryk på beholderknappen for at starte støvsugning **Fig. 2**. For at sikre, at der ikke lækker luft mellem dækslet og beholderen, skal du bruge din hånd til at skubbe dækslet ned i begyndelsen af støvsugningsarbejdet. Maskinen stopper automatisk, når der opnås nok vakuumtryk.

6. Tag slangeslangen ud af beholderen eller skålen umiddelbart efter, at jobbet er afsluttet.

Åbn beholderen efter vakuumemballage

For at åbne beholderen skal du trykke på knappen på beholderdækslet.

Bemærk:

I begyndelsen af vakuumemballagen i en beholder eller et vakuumskål, tryk let på dækslet eller på slangeadapteren for at sikre, at slangen ikke løsner sig, og for at undgå luft, der lækker gennem afstanden mellem dækslet og beholderens øverste kant i et par sekunder.

For at teste vakuum skal du bare trække i dækslet. Det skal ikke bevæge sig;

Forskellige dåser er tilgængelige på markedet og også fra Bigland. Driftsproceduren vil være lidt anderledes. Se den enkelte manual for den specifikke beholder.





IV. Mariner kød med en marineret skål

1. Tag slangetilbehøret ud af det indvendige dæksel, sæt det i beholderporten på enheden og det midterste hul i beholderdækslet **Fig. 1**

2. Kontroller LED-status af -knappen til bekræft det ønskede vakuumtryk (Normal/Blid) alt efter typen af mad. Standardindstillingen er Normal-tilstand.

3. Tryk på Marinate-knappen for at begynde at arbejde **Fig. 2**. Indikatorlampen blinker under løbet. Det vil frigøre luft automatisk efter afsluttet vakuum og hvile i 3 minutter, dette er til 1 arbejds cyklus, denne maskine vil samlet arbejde i 3 cyklusser. Det tager cirka 10 minutter at afslut processen.

4. Når indikatorlyset knuses ud, er marinat processen afsluttet. Træk slangetilbehøret af beholderporten og beholderdækslet.



Bemærk:

I begyndelsen af vakuumemballagen i en beholder skal du trykke let på beholderdækslet eller på slangeadapteren for at sikre, at slangen ikke løsner sig, og for at undgå, at der lækker luft gennem afstanden mellem dækslet og den øverste kant af beholderen i et par sekunder.

For at teste vakuum skal du bare trække i dækslet. Det skal ikke bevæge sig; Tryk ikke på nogen knap for at forstyrre hele processen

V. Ledningsopbevaringsboks

1. Sæt netledningen i opbevaringsboksen, når du ikke bruger maskinen, der er bag på maskinen. Vik ikke ledningen rundt om apparatet..

Tip til bedst mulig støvsugning

1. Læg ikke formegetting inde i posen: Efterlad nok tomplads i posens åbne ende, så posen kan placeres i vakuumkammerområdet uden at skabe rynker eller krusninger;
2. Fugt ikke den åbne ende af posen. Våde poser vil medføre vanskeligheder med at forsegle tæt. Hvis maden har fugt, eller posen er våd, kan du vælge 'Moist'-funktionen, der er designet til en længere forseglings tid og forseglere bedre til våde poser.
3. Rengør og ret den åbne ende af posen inden forsegling. Sørg for, at der ikke er noget tilbage på posens åbne område, at der ikke vises rynker eller krøllede streger på det åbne panel, fremmedlegemer eller krøllet pose kan medføre vanskelige forseglinger.



4. Efterlad ikke for meget luft inde i posen. Tryk på posen for at lade ekstra luft slippe ud af posen, før du støvsuger den. For meget luft inde i posen øger vakuumpumpens belastning og kan medføre, at motoren ikke har tilstrækkelig kraft til at trække al luft inde i posen væk.
5. Støvsug ikke emballagegenstande med skarpe punkter som fiskeben og hårde skaller! Skarpe punkter kan trænge igennem og rive posen! Det kan være en god idé at bruge en container i stedet for en pose til at opbevare sådanne ting.
6. Foreslå at vakuumforsegle en pose inden for 1 minut for at lade apparatet genoptage nok.
7. Hvis det af en ukendelig årsag ikke når det krævede vakuum, lukkes vakuumsystemet automatisk efter 60 sekunder. I denne situation skal du kontrollere, om posen lækker, eller ikke placeres korrekt eller af andre årsager.
8. Sørg for, at der ikke er revner eller deformationer eller små partikler, der hviler på skumpakningerne omkring vakuumkammeret. Når dette sker, skal du tage det ud og vaske og tørre det grundigt eller udskiftes med et nyt.
9. Under posens vakuumpakningsproces kan små mængder væsker, krummer eller madpartikler utilsigtet trækkes ind i vakuumkammeret, tilstoppe pumpen og beskadige dit apparat. For at undgå dette skal du først fryse fugtige og saftige madvarer inden forsegling af poser eller placere et foldet papirhåndklæde tæt på indersiden af posen. Undgå overfyldning af poser til pulverformige eller finkornede fødevarer. Du kan også placere et kaffefilter inden inden vakuumemballage.
10. Frys frugt og blancher grøntsager inden vakuumemballage for at opnå de bedste resultater.
11. Væsker skal afkøles inden vakuumpakning. Varme væsker bobler op og over toppen af krukken, når de vakuumemballeres. Bemærk: En krukkebeslag er nødvendig for at forsegle krukker.
12. Opbevar letfordærlige fødevarer i fryseren eller køleskabet. Vakuumpakning forlænger fødevarernes holdbarhed, men bevar dem ikke.
13. Fyld en pose ca. 2/3 med vand, forsegl enden (støvsug ikke). Frys posen og brug den til is i køleren eller ispakker til sportsskader.
14. Mange fødevarer sælges færdigpakkede i kommercielle vakuumposer som ost og delikatesser. Nu kan du opretholde smagen og friskheden af disse fødevarer ved at pakke om igen med vakuumforseglingsposerne, efter at de kommercielt pakkeposer er åbnet.
15. Trusser som mel, ris, blandet til kager og pandekager, bliver alle friskere længere, når de er vakuumpakket. Nødder og krydderier opretholder deres smag, mens harskning holdes ude.
16. Ved genstande med skarpe punkter og kanter, såsom knogler eller tørret pasta, skal du polere kanterne med papirhåndklæder for at forhindre dem i at punktere posen.





17. Der er mange (ca. 900) af disse modeller til vakuumpakning. Opbevar campingudstyr som tændstikker, førstehjælpssæt og tøj rent og tørt. Hold blussertil auto nødsituationer klar. Hold sølv og samleobjekter ubeslagede.

1. Hovedfunktionen ved dette apparat er at opbevare en bred slags mad til friskhed, længere, smag og bekvemmelighed. Generelt holder vakuumpakning mad





luften, så 90% luftfjernelse efterlader et iltindhold på 2% til 3% i vakuumforseglede fødevarer. Når iltniveauet er på eller under 5%, er de fleste mikroorganismer, som du ved, hæmmet fra vækst.

4. Generelt har de tre kategorier mikroorganismer: skimmel, gær og bakterier, de er til stede overalt, men kun under visse betingelser kan de forårsage problemer.

5. I et iltfattigt miljø eller i fravær af fugt kan skimmel ikke vokse; I fugt, sukker og moderat temperatur kan gær vokse med eller uden luft. Kølning nedsætter væksten af gær, og frysning stopper den fuldstændigt; Bakterier kan vokse med eller uden luft.

6. En af de yderst farlige bakterier er *Clostridium botulinum*, og de kan vokse under de rette forhold uden luft: i temperaturområdet fra 40 ° F til 115 ° F til Betingelser for vækst af fødevarer, der mangler syre, miljø med lavt iltindhold og temperaturer større end 40 ° F i længere tid.

7. Frosne, tørrede, høje syrer, salt eller sukker fødevarer kan modstå *botulinum*. Ikke-sure fødevarer, der inkluderer kød, fisk og skaldyr, luthærdede oliven, fjerkræ, fisk, æg og svampe; mad med lavt syreindhold, der hovedsageligt er grøntsager; mellemstore syreholdige fødevarer inkluderer overmodnet omater, løg, chili peber, figer og agurker er let inficeret af *botulinum*;

8. Det skal nedkøles til kortvarig og fryses til langvarig opbevaring til de fødevarer, der er mest modtagelige for *botulinum*, og forbruges straks efter opvarmning.

9. Nogle tørrede fødevarer, såsom mel og korn, kan indeholde insektlarver. Hvis de ikke vakuumforsegles, kan larver klækkes under opbevaring og forurene fødevarerne. For at forhindre klud og andre insekter i at klække ud, skal disse fødevarer opbevares i vakuumforsegling.

10. **Undgå ødelæggelse:** fødevarer skal opbevares ved lave temperaturer, for få af mikroorganismerne kan vokse uden luft.

11. Hvis temperaturen i køleskabet er større end 40 ° F (4 ° C) (især i længere tid), vil det understøtte væksten af skadelige mikroorganismer, så vi bør holde temperaturen ved 40 ° F (4 ° C) eller derunder.

12. Når temperaturen til fryseren er 0 ° F (-17 ° C) eller lavere, er den velegnet til opbevaring af fødevarer, selvom frysning ikke dræber mikroorganismer, forsinker det deres vækst.

13. Den vakuumforseglede opbevaringstemperatur vil påvirke tørrede fødevarer: for deres holdbarhed forlænges 3-4 gange for hvert 18 ° F (10 ° C) fald i temperatur.

14. Når vi pakker store mængder kød, fisk eller fødevarer, anbefaler vi følgende:

1. Sørg for at rengøre dine hænder, alle redskaber og overflader, der skal bruges til opskæring og vakuumpakning af mad, korrekt.





2. Når du har pakket letfordærlige fødevarer, skal du straks nedkøle eller fryse dem. Laddem ikke sidde ved stuetemperatur.
3. Vakuumpakning øger holdbarheden af tørre fødevarer. Fødevarer med et højt fedtindhold udvikler harskhed på grund af ilt og varm temperatur. Vakuumballage forlænger holdbarheden af fødevarer som nødder, kokosnød eller korn. Opbevares et køligt, mørkt sted.
4. Vacuum packing will not extend the shelf life of fruits and vegetables such as apples, bananas, potatoes and root vegetables unless peeled them before vacuum packing.
5. Grøntsager som broccoli, blomkål og kål udsender gasser, når de vakuumballeres friske til køling. At forberede disse fødevarer til vakuumpakning, blanchering og frysning.

ALMINDELIGE REGLER FOR FØDEVARESIKKERHED

Regler for fødevaresikkerhed er baseret på videnskabelig undersøgelse såvel som sund fornuft. Følgende regler og vigtig fødevaresikkerhed og optimal madopbevaring.

1. Når du har opvarmet, optøet eller ikke-nedkølet letfordærlige fødevarer, skal du forbruge dem straks.
2. Efter åbning af dåse mad eller kommercielt vakuumpakket mad kan de genstøvsuges. Følg instruktionerne for at afkøle efter åbning og opbevaring af støvsugede emballager korrekt.
3. Optøik mad i varmt vand eller via andre varmekilder. Det betyder ikke noget, om de er vakuumpakket eller ej.
4. Brug ikke mad, hvis de er letfordærlige og har været udeladt ved stuetemperatur i mere end et par timer. Dette er især vigtigt, hvis de er fremstillet med en tyk sauce, i en vakuumpakke eller i et iltfattigt miljø.
5. Spred vakuumpakker jævnt i køleskabet eller fryseren for hurtigt at afkøle madvaretemperaturen.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Vakuumforsegler

1. Tag altid enheden ud af stikkontakten inden rengøring.
2. Nedsænk ikke i vand eller anden væske.
3. Undgå at bruge slibende produkter eller materiale til rengøring af enheden, da de ridser overfladen.
4. Brug en mild opvaskemiddel og en varm, fugtig klud til at tørre madrester eller omkring komponenter.
5. Tør grundigt inden brug igen.

Bemærk: Skumpakningerne omkring vakuumkammeret skal tørres grundigt, før de samles igen, når de samles igen, er omhyggelige med at forhindre skader og samles som original position for at sikre, at der ikke lækker vakuum.



Støvsugerposer

1. Vask poser i varmt vand med en mild opvaskemiddel
2. Når du vasker poser i opvaskemaskinen, skal du vende poserne ud og sprede dem over det øverste rack i opvaskemaskinen, så hele overfladen udsættes for vaskevandet.
3. Tør grundigt inden genbrug.

VIGTIG: For at undgå mulig sygdom må du ikke genbruge poser efter opbevaring af rå kød, rå fisk eller fedtede fødevarer. Genbrug ikke poser, der er mikrobølget eller kogt.

Tilbehør

Vask alt vakuumtilbehør i varmt vand med en mild opvaskemiddel, men nedsenk ikke dækslet i vand.

1. Beholderbund (ikke låg) er opvaskemaskine sikre. Men beholderdækslet tørres af med en fugtig klud.
2. Sørg for, at tilbehøret er tørt grundigt, inden det genbruges.
3. Beholder og låg er ikke tilladt at bruge i mikrobølgeovn eller fryser.

Opbevaring af din vakuumforsegler:

1. Opbevar enheden et fladt og sikkert sted uden for børns rækkevidde.
2. Husk at sørge for, at apparatets låg er låst op, når det ikke bruges og opbevares. Hold dækslet låst, forvrænger skumpakningerne, der forårsager utæthed.

FEJLFINDING

Der sker ikke noget, når jeg prøver at støvsuge pakken

1. Kontroller netledningen for at se, om den er sat ordentligt i stikkontakten.
2. Undersøg netledningen for eventuelle skader.
3. Se om stikkontakten fungerer ved at tilslutte et andet apparat.
4. Hvis dit apparat har en tilstandskontakt, skal du sørge for, at det er indstillet til den korrekte tilstand. Se ovenstående betjeningsvejledning
5. Sørg for, at posen er placeret korrekt inde i vakuumkammeret og under luftindtaget.

Luft fjernes ikke helt fra posen:

1. For at forsegle ordentligt skal posens åbne ende hvile helt inde i vakuumkammerområdet.
2. Kontroller tætningsstrimlen og skumpakningen under låget for snavs og placering. Sørg for, at skumforseglingsspakningerne ikke brydes eller forvrænges på både dækslet og på bunden omkring vakuumkammeret. Tør af og glat dem på plads igen.





3. Vakuumpose kan have en lækage. For at teste, forsegl posen med lidt luft i den, nedsenk den i vand, og tryk på. Bobler indikerer en lækage. Forsegl eller brug en anden pose.
4. Brug kun den specifikke vakuumpose med vakuumkanaler leveret af producenten.
5. Lækagerlangsforseglingen, som kan være forårsaget af rynker, snavsrummer, fedt eller væsker. Åbn posen igen, tør den øverste del af posen ind, og glat den ud langs forseglingsstrimlen, ind den lukkes igen.

Maskinen drejer ikke for at forsegle efter støvsugning:

1. Der er en vakuumtryksensor indbygget i denne maskine. Maskinen vil ikke dreje for at forsegle automatisk, hvis vakuumtrykket inde i posen ikke er i stand til at nå op til det forudbestemte vakuumtryk. Kontroller tætningsstrimlen og skumpakningen under låget for snavs og korrekt position. Tør dem af, og glat dem på plads igen, og prøv igen.
2. Sørg for, at skumforseglingsspakningerne ikke brydes eller forvrænges på både dækslet og på bunden omkring vakuumkammeret. Tag det ud af rillen, vask og tør det grundigt; eller udskift med en ny skumpakning (få den fra hvor du har medbragt eller dit nærmeste servicecenter).
3. Vakuumpose kan have en lækage. For at teste, forsegl posen med lidt luft i den, nedsenk den i vand, og tryk på. Bobler indikerer en lækage. forsegl eller brug en anden pose.
4. Lækagerlangsforseglingen, som kan være forårsaget af rynker, snavsrummer, fedt eller væsker fra posen. Åbn posen igen, tør den øverste del af posen ind, og glat den ud langs forseglingsstrimlen, ind den lukkes igen.

Luft er kommet ind i posen igen efter at være forseglet:

1. Lækagerlangsforseglingen, som kan være forårsaget af rynker, snavsrummer, fedt eller væsker. Åbn posen igen, tør den øverste del af posen ind, og glat den ud langs forseglingsstrimlen, ind den lukkes igen.
2. Frigivelse af naturlige gasser eller gæring fra fødevarer (såsom frisk frugt og grøntsager) kan forekomme. Åben pose, hvis du tror, at mad er begyndt at forkæle, og kassér mad. Manglende køleskab eller svingende temperaturer i køleskabet kan få mad til at ødelægges. Hvis den mad, der ikke er forkælet. Forbrug mad med det samme.
3. Kontroller posen for punktering eller hul, der muligvis har frigivet vakuumet. Støvsug ikke emballering af hårde genstande med skarpe punkter (som knogler eller revner i møtrikskal). Put skarpe kanter i posens indhold med papirhåndklæder.

Tasken smelter:

Skulle tætningsbånd eller tætningselement blive overophedet og smelte posen, kan det være nødvendigt at løfte låget og lade tætningsbånd eller varmeelement køle af i nogle minutter.





Beholderen støvsuger ikke:

1. Sørg for, at adapteren er godt forbundet både til apparatet og beholderen.
2. Kontroller, om beholderens knap var i positionen "forsegling".
3. Tryk på lågene ELLER på slangeadapteren i starten af støvsugning for at undgå, at der lækker fra dæksletætningen.
4. Kontroller, om der er betydelige skader eller smadre, hvis ja, skal du ændre det for en ny.
5. Kontroller vakuumforseglingens funktion.
6. Sørg for, at beholderens kant er ren nok. Hvis alle ovenstående situationer er udelukket, bedes du kontakte det udpegede servicebureau.



BORTSKAFFELSE AF ENHEDEN



BESKYTTELSE AF MILJØET



Ved afslutningen af produktets levetid skal det gå til et specielt tilpasset affaldsgenbrugscenter.

MILJØBESKYTTELSE FØRST



1. Symbolet  på produktet eller på emballagen angiver, at dette produkt muligvis ikke behandles som husholdningsaffald. I stedet skal det afleveres til det gældende indsamlingssted til genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr.
2. Ved at sikre, at dette produkt bortskaffes korrekt, hjælper du med at forhindre potentielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers sundhed, hvilket ellers kan være forårsaget af upassende affaldshåndtering af dette produkt. For mere detaljeret information om genbrug af dette produkt, bedes du kontakte dit lokale rådskontor eller din bortskaffelsestjeneste.