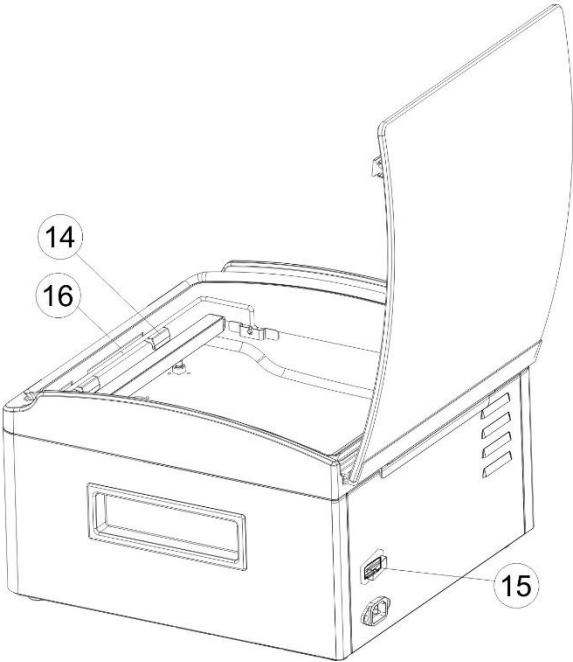
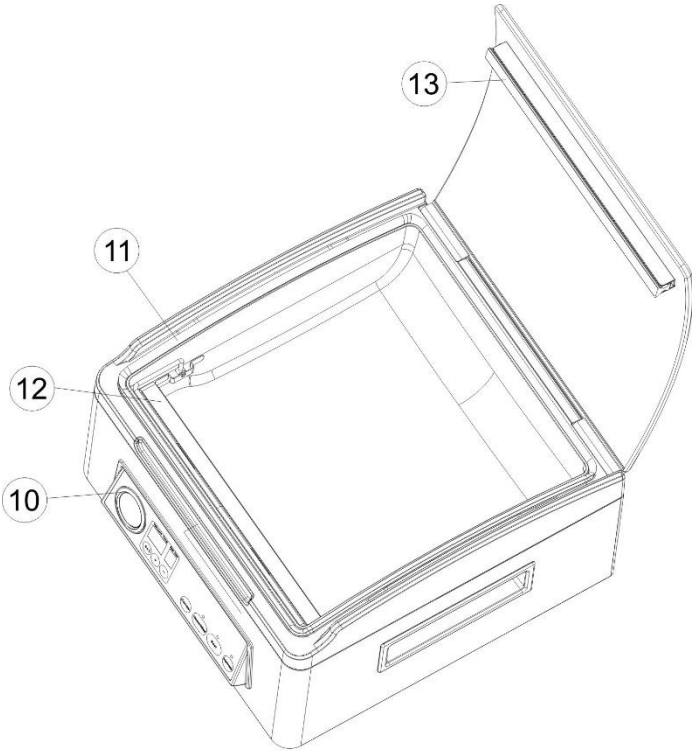
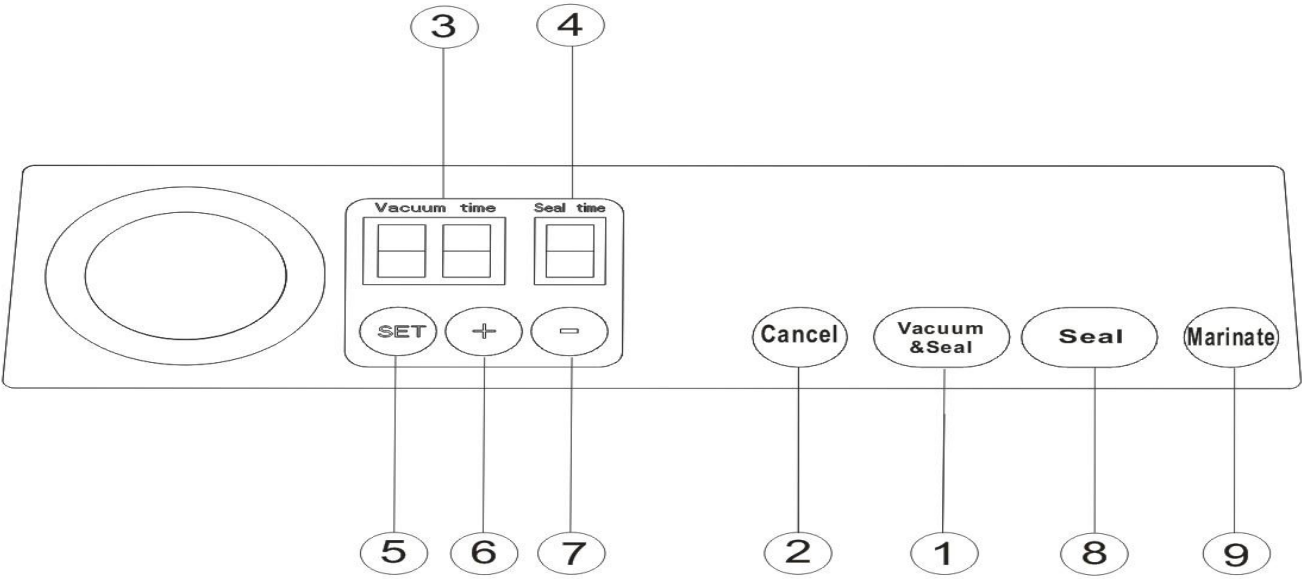


# **Finnvacum Premium**



<b>Bruksanvisning - svenska .....</b>	<b>sida</b>	<b>4 - 16</b>
<b>Brugervejledning - dansk .....</b>	<b>side</b>	<b>17 - 29</b>
<b>Bruksanvisning - norsk .....</b>	<b>side</b>	<b>30 - 42</b>
<b>Käyttöohjeet - suomi .....</b>	<b>sivu</b>	<b>43 - 55</b>
<b>Instructions of use - english.....</b>	<b>page</b>	<b>56 - 68</b>



## Säkerhetsanvisningar

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

## Grattis till ditt köp!

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

## Syre är färska livsmedels värsta fiende!

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

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

## Viktigt!

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

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

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

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

## Apparatens delar

### 1. Vacuum & Seal knapp

För vakuumpackning och försegling.

### 2. Cancel knapp

Avslutar en pågående process.

### 3. Vacuum Time display

Visar inställd vakuumtid samt nedräkning av vakuumprocessen.

### 4. Seal Time display

Visar förseglingstid samt nedräkning av förseglingsprocessen.

### 5. Set knapp

Knapp för att välja inställning av vakuumtid eller förseglingstid.  
Vakuumtid mellan (20-99 sekunder) förseglingstid (3-9 sekunder).

### 6. + knapp

För inställning av vakuumtid eller förseglingstid.

### 7. – knapp

För inställning av vakuumtid eller förseglingstid.

### 8. Seal knapp

Denna knapp har två funktioner:

-försegling av rullplast.

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

### 9. Marinate knapp

Knapp för aktivering av marineringsfunktion.

### 10. Vacuummätare

Visar vakuumtrycket (Bar) i vakuumkammaren.

### 11. Packning

Går att ta bort och rengöra.

## 12. Förseglingselement

Teflonbelagt värmeelement som förseglar påsen.

## 13. Förseglingsremsa

Påsen placeras över remsan för försegling.

## 14. Påsfixerare

Fixerar påsen under vakuumprocessen och förseglingen.

## 15. Strömbrytare

## 16. Påsavdelare

Håller påsen öppen under vakuumprocessen och förseglingen.

## Användning

### Vakuumpackning med vakuumpåse

1. Placera apparaten på en plan yta och anslut kontakten till ett vägguttag. Starta apparaten med strömbrytaren placerad på baksidan av apparaten. Displayerna tänds.
2. Lägg innehållet som ska vakuumpackas i en vakuumpåse, lämna minst 3 cm mellan innehållet och vakuumpåsens öppning.
3. Se till att öppningen på vakuumpåsen är ren, torr och fri från veck. Se till att påsen innehåller så lite luft som möjligt innan den placeras i vakuulkammaren för bästa resultat.
4. Öppna locket, lägg påsen i vakuulkammaren med den öppna påsänden över förseglingselementet. Se till att påsänden på påsen är placerad under påsfixeraren.
5. Stäng locket och tryck därefter på ”Set” knappen en gång, den förinställda vakuumtiden blinkar. Ställ därefter in önskad vakuumtid (20-99 sek) med hjälp av +/- knapparna. Vilken tid som krävs beror på vad som ska vakuumpackas, mängd, konsistens etc. Vid allmän användning rekommenderas att starta med 60 sekunder. Justera eventuellt tiden och prova dig fram om resultatet inte är tillfredsställande efter avslutad vakuumprocess.
6. Tryck på ”Set” knappen två gånger, den förinställda förseglingstiden blinkar. Ställ därefter in önskad förseglingstid (3-9 sek) med +/- knapparna, beroende på vilken typ av påse som används.

Vi rekommenderar användning av Finnvacums vakuumpåsar och att tiden ställs in på 6 sekunder. Justera tiden om förseglingen inte är tillfredsställande.

- Tryck på "Vacuum & Seal" knappen för att starta vakuumprocessen. Notera att apparaten avger ett knakande ljud under denna process, vilket är helt normalt. Vacuum Time displayen räknar ner till 0. Därefter förseglas påsen under nedräkning som visas i Seal Time displayen. Några sekunder efter avslutad nedräkning/försegling börjar indikatorlamporna för "Vacuum & Seal" och "Seal" att blinka i några sekunder och slocknar därefter. Trycket släpper och påsen med innehåll komprimeras.

**OBS! Påsen komprimeras inte förrän vakuumförseglingen avslutas.**

**Notera!** För att försäkra att inte luft läcker ut från locket, tryck alltid ner locket i några sekunder i början när vakuumprocessen påbörjas.

**Tips!** Apparaten uppnår ett mycket högt vakuumtryck under vakuumprocessen. För att undvika att känsligt innehåll packas för hårt bör man hålla ett öga på vakuummätaren. Innan vakuummätaren uppnår 1 Bar och maximalt vakuumtryck kan man avbryta vakuumprocessen i förväg genom att trycka på "Seal" knappen. Vakuumprocessen avbryts och förseglingen påbörjas.

- Lyft på locket och ta ur den vakuumpackade påsen. Stäng av apparaten med strömbrytaren.

## Viktiga tips vid vakuumpackning

- Lägg inte för mycket ingredienser i vakuumpåsen. Lämna minst 2-3 cm mellan innehållet i vakuumpåsen och påsöppningen.
- Se till att vakuumpåsen är torr i påsöppningen.
- Sträck påsöppningen innan den läggs mot förseglingsremsan (och under påsfixeraren) för att få bort eventuella veck och ojämnheter.
- Lägg inte vassa föremål så som fiskben och hårda skal i vakuumpåsen då dessa kan penetrera påsen.
- Notera att vakuumpackade färskvaror måste förvaras i kyl eller frys. Kom ihåg att vakuumpackning inte är samma sak som konservering utan endast förlänger hållbarheten.
- Tänk på att livsmedel som har hög fetthalt kan härskna om de förvaras för varmt.
- Vakuumpackning av frukt och grönsaker som t ex äpplen, bananer, potatis och rotfrukter förlänger inte dess hållbarhet om de inte skalas först.

## **Tillverka vakuumpåse av rullplast**

Placera apparaten på en plan yta och anslut kontakten till ett vägguttag.  
Starta apparaten med strömbrytaren placerad på baksidan av apparaten.

1. Dra ut passande längd och klipp av plasten. Anpassa längden så att det är ca 2-3 cm mellan påsens innehåll och vakuumpåsens öppning.
2. Öppna locket och placera den ena kortänden av plasten över förseglingselementet och under påsfixeraren. Stäng locket.
3. Ställ in önskad förseglingstid (se tidigare instruktioner) vakuumtiden behöver inte ställas in. Vi rekommenderar att man använder Finnvacums rullplast och ställer in förseglingstiden på 6 sekunder. Om förseglingen inte blir som önskat justeras tiden tills önskat resultat uppnåtts.
4. Tryck på "Seal" knappen för att starta förseglingen. Vacuum time displayen blinkar "0" och pumpen jobbar upp vakuumtrycket i några sekunder, därefter börjar Seal Time displayen att räkna ner till "0". Sealindikatorn blinkar några sekunder och slocknar därefter. Trycket släpper och förseglingsprocessen är nu klar.
5. Öppna locket och ta ur den nu färdiga vakuumpåsen.  
Vakuumpåsen är nu klar att använda till vakuumpackning.  
Kontrollera förslutningen för att se att den är jämn och utan veck.

Notera att apparatens fläkt fortsätter att gå ca 15 minuter efter senaste användning, om inte apparaten stängs av med strömbrytaren.

## **Marinera under vakuumtryck**

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

Starta apparaten enligt tidigare anvisningar.

1. Placera påsen/behållare med råvaror och marinad i vakuumkammaren.  
Var noga med att allt innehåll är täckt av marinad. Om behållare används får den inte vara högre än 100 mm för att rymmas i vakuumkammaren. Lägg lite plastfolie (ej tätt lock) över behållaren så att inte marinad stänker upp i apparatens lock. Vid användning av påse, se till att påsen placeras över förseglingselementet och dess öppning under påsfixeraren.



2. Stäng locket och tryck på ”Marinate” knappen för att påbörja marineringsprocessen. Vakuumpackans display räknar ner från 99 till 0. Trycket släpper och Marinateindikatorn blinkar några sekunder. En effekt av det höga vakuumptrycket är att vätskan kan börja koka utan temperaturökning, vilket är helt normalt. Upprepa därefter punkt 2 två gånger till.
3. Lyft därefter på locket och ta ur påsen/behållaren.  
Stäng av apparaten med strömbrytaren efter avslutad användning.

## Förberedelseguide för olika råvaror

### **Kött och Fisk:**

För bästa resultat bör råvarorna förfrysas i ca 1-2 timmar innan de vakuumpackas för att bibehålla saftighet och textur.

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

### **Grönsaker:**

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

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

När grönsaker ska frysas bör de först förfrysas i 1-2 timmar. Placera dem separerade på ett bakplåtspapper eller dylikt för att undvika att de fryser ihop till en klump. Lägg de frysta grönsakerna i en vakuumpåse och vakuumpacka påsen. Lägg sedan vakuumpåsen i frysen. **Obs!** Färsk svamp, lök och vitlök bör aldrig vakuumpackas pga risken för anaeroba bakterier.

### **Bladgrönsaker:**

Skölj grönsakerna och låt dem torka på ett hushållspapper eller dylikt. Vakuumpacka och förvara i kylan.

### **Frukt:**

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

**Vätska:**

Det går utmärkt att vakuumpacka flytande innehåll som t ex, soppa, smoothie, såser, buljong etc.

**Bakverk:**

Om du vill vakuumpacka mjuka bakverk rekommenderas att du förfryser bakverket i 1-2 timmar innan. Det går så klart även att vakuumpacka kakdegår, pajer och kakmixer för senare användning.

**Hårdost:**

För att hålla osten färsk, vakuumpacka den om du inte ska använda den på ett par dagar. Ta en extra stor vakuumpåse så kan du återanvända påsen om du vill vakuumpacka samma ost igen. **Obs!** Mjuk ost bör inte vakuumpackas pga risken för anaeroba bakterier.

**Pulver och mjöl:**

Vakuumpacka pulvret (t ex kaffe- vällinpulver)/mjölet i en vakuumpåse och lämna lite extra marginal mellan råvaran och påskanten. Du kan även vakuumpacka innehållet i dess originalförpackning genom att stoppa ner den och dess innehåll i en vakuumpåse och därefter vakuumpacka vakuumpåsen.

**Snacks:**

Har du överblivet snacks håller de längre om de vakuumpackas. Notera att dessa kan krossas om vakuumtiden är för lång.

**Kaffepulver/vällingpulver:**

Kaffe-/vällingpulver kan vakuumpackas i dess originalförpackning. Gör enligt tidigare anvisningar för vakuumpackning i vakuumpåse men förläng förseglingstiden något.

**Generella regler vid hantering av livsmedel**

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

## Rekommendationer vid förvaring

Typ av råvara	Förvaring	Rekommenderat förvarings tillbehör	Hållbarhet vid vakuumpackning	Hållbarhet utan vakuumpackning
<b>Kött och fisk</b>				
Nötkött	Frys	Vakuumpåse	2-3 år	6 månader
Fläskkött	Frys	Vakuumpåse	2-3 år	6 månader
Lamm	Frys	Vakuumpåse	2-3 år	6 månader
Fågel	Frys	Vakuumpåse	2-3 år	6 månader
Köttfärs	Frys	Vakuumpåse	1 år	4 månader
Fisk	Frys	Vakuumpåse	2 år	6 månader
<b>Ost</b>				
Cheddar	Kyl	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	4-8 månader	1-2 veckor
Parmesan	Kyl	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	4-8 månader	1-2 veckor
<b>Grönsaker</b>				
Sparris	Frys	Vakuumpåse	2-3 år	8 månader
Broccoli	Frys	Vakuumpåse	2-3 år	8 månader
Kål	Frys	Vakuumpåse	2-3 år	8 månader
Majs	Frys	Vakuumpåse	2-3 år	8 månader
Ärter	Frys	Vakuumpåse	2-3 år	8 månader
Sallad/spenat	Kyl	Vakuumbehållare	2 veckor	3-6 dagar
<b>Frukt</b>				
Aprikos	Frys	Vakuumpåse	1-3 år	6-12 månader
Plommon	Frys	Vakuumpåse	1-3 år	6-12 månader
Persikor	Frys	Vakuumpåse	1-3 år	6-12 månader

Nektariner	Frys	Vakuumpåse	1-3 år	6-12 månader
<b>Bär</b>				
Hallon	Kyl	Vakuumbehållare	1 vecka	1-3 dagar
Björnbär	Kyl	Vakuumbehållare	1 vecka	1-3 dagar
Jordgubbar	Kyl	Vakuumbehållare	1 vecka	1-3 dagar
Blåbär	Kyl	Vakuumbehållare	2 veckor	3-6 dagar
Tranbär	Kyl	Vakuumbehållare	2 veckor	3-6 dagar
<b>Bakverk</b>				
Bagels	Frys	Vakuumpåse	1-3 år	6-12 månader
Bröd	Frys	Vakuumpåse	1-3 år	6-12 månader
Småkakor	Rumstemp.	Vakuumbehållare	3-6 veckor	1-2 veckor
Kex	Rumstemp.	Vakuumbehållare	3-6 veckor	1-2 veckor
<b>Specerivaror</b>				
Gryn	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1-2 år	6 månader
Pasta	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1-2 år	6 månader
Ris	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1-2 år	6 månader
Mjöl	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1-2 år	6 månader
Socket	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1-2 år	6 månader
<b>Nötter</b>				
Mandlar	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	2 år	6 månader
Jordnötter	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	2 år	6 månader
Solrosfrön	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	2 år	6 månader
<b>Kaffe</b>				
Kaffeböner	Frys	Vakuumpåse	2-3 år	6 månader
Kaffeböner	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1 år	3 månader
Kaffepulver	Frys	Vakuumpåse	2 år	6 månader
Kaffepulver	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	5-6 månader	1 månad

Vätska				
Soppa	Frys	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1-2 år	3-6 månader
Sås	Frys	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1-2 år	3-6 månader
Stuvning	Frys	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1-2 år	3-6 månader

Ovanstående tidsangivelser är endast uppskattningar. Finnvacum tar ej ansvar för dess sanningsenlighet.

## Rengöring och underhåll

Dra alltid ur kontakten innan rengöring och underhåll.

### Rengöring av apparaten:

- Sänk inte ned apparaten eller dess sladd i vatten eller andra vätskor.
- Använd inte repande rengöringsmedel då materialet kan ta skada.
- Använd en fuktad trasa och lite mildt diskmedel för att ta bort rester och damm runt apparatens komponenter. Torka torrt med en handduk eller liknande.
- Rengör apparatens förseglingsremsa och den nedre packningen genom att försiktigt dra loss dem från apparaten. Skölj dem i vatten och låt de torka ordentligt innan de sätts tillbaka. Var noga med att placera korrekt så att det inte uppstår luftläckage vid användning. Den övre packningen kan torkas av med en fuktig trasa. Skulle en packning gå sönder måste den bytas ut mot en ny.

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

### Byte av teflontejp

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

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

Öppna locket och dra sedan bort den skadade teflontejpen.

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

### Förvaring:

- Förvara apparaten på en plan och torr yta utom räckhåll för barn.

## Problemlösning

Problem	Orsak/lösning
<p>Inget händer när jag försöker vakuumförsluta påsen.</p>	<p>Kontrollera att kontakten är ansluten till ett vägguttag.</p> <p>Kontrollera om skador uppstått på sladden.</p> <p>Kontrollera att vakuumpåsen är placerad på rätt sätt i apparaten (se tidigare instruktioner).</p>
<p>Apparaten förseglar inte vakuumpåsen efter vakuumprocessen.</p>	<p>Det finns en inbyggd vakuumsensor i apparaten. Apparaten slår inte om till försegling om inte tillräckligt tryck uppnåts under vakuumprocessen.</p> <p>Kontrollera förseglingsremsan och ta bort eventuell smuts.</p> <p>Kontrollera packningarna och ta ur den undre för rengöring vid behov. Om de skadats behöver de bytas ut mot nya.</p> <p>Vakuumpåsen kan läcka. Kontrollera påsen genom att försegla den med lite luft i och sedan sänka ned den i vatten. Kommer det bubblor från påsen så läcker den. Återförsegla påsen eller använd en ny.</p> <p>Smuts eller vätska i påsöppningen kan göra att påsen har svårt att förslutas. Öppna påsen och torka av runt öppningen innan den placeras plant över förseglingsremsan.</p>

<p>Det finns luft kvar efter vakuumpackningsprocessen.</p>	<p>Läckage längs förseglingen kan bero på veck, vätska eller partiklar. Torka av påsöppningen/ locket innan försegling påbörjas. Smuts eller vätska i påsöppningen kan göra att påsen har svårt att förslutas. Öppna påsen och torka av runt öppningen innan den placeras plant över förseglingsremsan.</p> <p>Se till att påsöppningen ligger över förseglingsremsan och i vakuumkanalen.</p> <p>Kontrollera att packningarna är hela, rena och sitter korrekt.</p> <p>Vakuumpåsen kan läcka. Kontrollera påsen genom att försegla den med lite luft i och sedan sänka ned den i vatten. Kommer det bubblor från påsen så läcker den. Återförsegla påsen eller använd en ny. Använd endast vakuumpåsar från Finnvacum.</p> <p>Kontrollera om det är hål i vakuumpåsen. Vakuumpacka inte innehåll som kan skada påsen (som t. ex. fiskben, hårda skal etc).</p> <p>Det rekommenderas att lämna ca 3 cm mellan råvaran och påsöppningen. Men, om det finns för mycket luft mellan råvaran och påsöppningen kan det bli svårt att få ut all luft från påsen under vakuumförslutningsprocessen. Om så är fallet kan man klippa av en bit av påsen för att göra den kortare.</p>
<p>Luft kommer in i påsen efter försegling.</p>	<p>Läckor längs påskanten kan orsakas av veck, smulor, mat etc. Öppna påsen igen och torka ren insidan på påsöppningen. Sträck öppningen innan den placeras över förseglingsremsan.</p> <p>Naturliga gaser kan frigöras från frukt och grönsaker. Släng påsen med innehållet om du misstänker att råvaran är förstörd.</p> <p>Kontrollera om det finns hål på påsen. Vakuumpacka inte hårda råvaror med vassa kanter (som t.ex. nötskal), utan linda i så fall in dem i hushållspapper innan de vakuumpackas.</p>
<p>Vakuumpåsen smälter.</p>	<p>Öppna locket på apparaten och låt förseglingsremsan och dess element svalna i några minuter.</p> <p>Använd endast påsar och rullplast från Finnvacum.</p>

## Kassering av förbrukad apparatur

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



## Garanti

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

## Finnvacum Sverige AB

Stallarholmsvägen 2  
124 59 Bandhagen  
Sweden

## Tekniska data

Finnvacum Premium  
220-240 V ~ 50Hz  
350W

## Startpaket

Denna apparat inkluderar ett startpaket som innehåller följande:

10 x Vacuum bags – 28 x 33 cm

1 x Sealbar

1 x Gasket



Rätt till löpande ändringar förbehålles.



## Sikkerhedsinstrukser

1. Læs instruktionsmanualen omhyggeligt inden ibrugtagning og gem den til senere brug.
2. Tilslut kun apparatet til en almindelig stikkontakt 220- 240 V, og brug kun apparatet til den tiltænkte anvendelse.
3. Tag altid stikket ud af stikkontakten når apparatet ikke bruges.
4. Apparatet må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
5. Apparatet kan anvendes af børn på 8 år og opefter, og personer med reducerede fysiske-, sanse- eller mentale egenskaber, eller personer med mangel på erfaring og kendskab, hvis de vejledes og instrueres i sikker brug af apparatet, af en person der er ansvarlig for deres sikkerhed, og de forstår de farer det medfører.
6. Børn bør instrueres og vejledes for at sikre, at de ikke leger med apparatet. Børn er ikke altid i stand til at forstå de potentielle risici. Lær børnene en ansvarlig håndtering af elektriske apparater.
7. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er ældre end 8 år, og er under opsyn.
8. Hold apparatet og dets netledning uden for børns rækkevidde (under 8 år).
9. Kontroller at netledningen ikke hænger over kanten på et bord.
10. Placer ikke apparatet på eller i nærheden af kogeplader, åben ild eller lignende.
11. Apparatet bør kun anvendes under supervision.
12. Berør ikke varmelegemet når det er varmt.
13. Sørg for, at væske ikke suges ind i apparatets pumpesystem.
14. Brug kun originale dele fra Finnvacum.
15. Undersøg altid apparatets netledning og -stik for skader inden det tages i brug. Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, dennes serviceagent eller af en lignende kvalificeret person, for at undgå fare.
16. Som yderligere beskyttelse anbefales det at anvende en fejlstrømsafbryder (RCD), med en normeret fejlstrøm der ikke overstiger 30 mA. Spørg din installatør om råd.
17. Dette apparat er kun beregnet til brug i en privat husholdning.
18. Hvis apparatet bruges til andre formål end det tiltænkte, eller det ikke håndteres i henhold til instruktionsmanualen, vil det fulde ansvar for konsekvenserne påhvile brugeren. Skader på produktet, som følge heraf, er ikke dækket under garantien.

## Tillykke med dit nye apparat!

Finnvacum Premium vil få dig til at ændre dine indkøbsvaner og din måde at opbevare fødevarer på. Når du har prøvet at vakuumpakke dine fødevarer, vil dette blive en uundgåelig del af din madlavning.

## Ilt er den værste fjende for ferske madvarer.

Ilt er hovedårsagen til, at fødevarerne mister deres næringsindhold, tekstur, smag og kvalitet. Ilt forårsager ligeledes skade på fødevarer opbevaret i fryseren, og muliggør at der udvikles mikroorganismer. Som følge heraf er den traditionelle måde at opbevare fødevarer på i plastikposer eller beholdere ikke en optimal løsning, da de indkapsler luft sammen med fødevarerne.

Da vakuumpakning fjerner ilten, forsegler det smagen, og fødevarerne holdes friske i meget længere tid. Fjernelsen af ilten og konservering af fødevarerne på den korrekte måde i køleskab

eller i fryser vil også hæmme væksten af mikroorganismer, der på længere sigt vil danne mug, gærsvampe og bakterier.

## **Vigtigt!**

Vakuumpakning er ikke det samme som konservering, og kan ikke forhindre, at fødevarerne ældes. Det vil imidlertid forsinke processen.

Vakuumpakning er ikke en erstatning for nedkøling eller nedfrysning. Nedkølede fødevarer skal stadigvæk opbevares i køleskabet eller i fryseren efter vakuumpakning.

Hvis temperaturen i køleskabet er mere end +4°C i en hvis periode, vil dette fremskynde dannelsen af farlige mikroorganismer, så temperaturen bør holdes under +4°C.

Du kan opbevare fødevarer i fryseren (helst ved -17°C eller lavere). Selv hvis ikke alle mikroorganismer er dræbt, vil det hindre væksten.

## **Apparatets dele**

### **1. Vacuum & Seal knap**

For vakuumpakning og forsegling.

### **2. Cancel knap**

Afslutter en igangværende proces.

### **3. Vacuum Time display**

Viser indstillet vakuumtid samt nedtælling af vakuumprocessen.

### **4. Seal Time display**

Viser indstillet forseglingstid samt nedtælling af forseglingsprocessen.

### **5. Set knap**

Knap til at vælge indstilling af vakuumtid eller forseglingstid.

Vakuumtid mellem (20-99 sekunder) forseglingstid (3-9 sekunder).

### **6. + knap**

Til indstilling af vakuumtid eller forseglingstid.

### **7. – knap**

Til indstilling af vakuumtid eller forseglingstid.

### **8. Seal knap**

Denne knap har to funktioner:

- forsegling af rulleplast.

- under vakuumpakning (Vacuum & Seal) stopper denne knap pumpen med det samme og forsegler derefter posen.

### **9. Marinate knap**

Knap til aktivering af marineringsfunktion.

### **10. Vakuummåler**

Viser vakuumtrykket (Bar) i vakuumkanmeret.

### **11. Packning**

Kan fjernes og rengøres.

## 12. Forseglingselement

Teflonbelagt varmeelement, der forsejler posen.

## 13. Forseglingstrimmel

Posen placeres over strimlen til forsejling.

## 14. Posefastholder

Fastholder posen under vakuumprocessen og forsejlingen.

## 15. Kontakt

## 16. Taskedeler

Holder posen åben under vakuumprocessen og forsejlingen.

## Brug

### Vakuumpakning med vakuumpose

1. Anbring apparatet på en jævn og stabil overflade og sæt stikket i stikkontakten. Start apparatet med tænd/sluk-knappen bag på apparatet. Displayene tændes.
2. Læg det indhold, der skal vakuumpakkes, i en vakuumpose, og lad der være mindst 3 cm mellem indholdet og vakuumposens åbning.
3. Sørg for, at åbningen på vakuumposen er ren, tør og uden folder. Sørg for, at posen indeholder så lidt luft som muligt, før den placeres i vakuumkammeret for at få det bedste resultat.
4. Åbn låget, læg posen i vakuumkammeret med den åbne ende over forsejlingselementet. Sørg for, at poseenden er placeret under posefastholderen.
5. Luk låget og tryk derefter på ”Set”-knappen én gang, den forudindstillede vakuumtiden blinker.  
Indstil derefter den ønskede vakuumtid (20-99 sek.) ved hjælp af +/- knapperne. Den krævede tid afhænger af, hvad der skal vakuumpakkes, mængde, konsistens etc. Det anbefales typisk at starte med 60 sekunder. Juster eventuel tiden og prøv dig frem, hvis resultatet ikke er tilfredsstillende efter afsluttet vakuumproces.
6. Tryk på ”Set”-knappen to gange, den forudindstillede forsejlingstid vil blinke. Indstil derefter den ønskede forsejlingstid (3-9 sek.) med +/- knapperne afhængigt af den anvendte posetype.

Vi anbefaler brug af Finnvacums vakuumposer og at tiden indstilles på 6 sekunder. Juster tiden, hvis forsejlingen ikke er tilfredsstillende.

7. Tryk på ”Vacuum & Seal”-knappen for at starte vakuumprocessen. Bemærk, at apparatet udsender en knagende lyd under denne proces, hvilket er helt normalt. Vacuum Time-displayet tæller ned til 0. Derefter forsegles posen under nedtælling, som vises på Seal Time-displayet. Nogle sekunder efter afsluttet nedtælling/forsegling begynder indikatorlysene for ”Vacuum & Seal” og ”Seal” at blinke i nogle sekunder og slukkes derefter. Trykket slippes, og posen med indhold komprimeres.

**OBS! Posen komprimeres ikke før vakuumporseglingen er afsluttet.**

**Bemærk!** For at sikre at der ikke lækker luft ud fra låget, bør det altid trykkes ned i nogle sekunder først i vakuumporcessen.

**Tips!** Apparatet når op på et meget højt vakuumptryk under vakuumporcessen. For at undgå at mere sart indhold pakkes for hårdt, bør man holde øje med vakuumpmåleren. Før vakuumpmåleren når 1 Bar og maksimalt vakuumptryk kan man på forhånd afbryde vakuumporcessen ved at trykke på ”Seal” knappen. Vakuumporcessen afbrydes og forsegling påbegyndes.

8. Løft låget op og tag den vakuumpakkede pose ud.  
Sluk for apparatet med tænd/sluk-knappen.

## **Vigtige tips ved vakuumpakning**

- Læg ikke for mange ingredienser i vakuumposen. Lad der være mindst 2-3 cm mellem indholdet i vakuumposen og poseåbningen.
- Sørg for, at vakuumposen er tør i poseåbningen, da posen ellers ikke forsegles korrekt.
- Stræk poseåbningen ud, før den lægges mod forseglingsstrimlen (og posefastholderen) for at fjerne eventuelle folder og ujævnheder.
- Læg ikke spidse ting som fiskeben og hårde skaller i vakuumposen, da de kan punktere posen.
- Bemærk, at vakuumpakkede friske madvarer skal opbevares i køleskab eller fryser. Husk på, at vakuumpakning ikke er det samme som konservering, men at det kun forlænger holdbarheden.
- Husk også på, at fødevarer med et højt fedtindhold kan blive harske, hvis de opbevares for varmt.
- Vakuumpakning af frugt og grøntsager, som f.eks. æbler, bananer, kartofler og rodfrugter forlænger ikke deres holdbarhed, hvis de ikke skrælles først.

## **Fremstil vakuumpose af rulleplast**

Anbring apparatet på en jævn og stabil overflade og sæt stikket i stikkontakten. Start apparatet med tænd/sluk-knappen bag på apparatet.

1. Træk en passende længde ud, og klip plasten af. Tilpas længden, så der er mindst 2-3 cm mellem posens indhold og vakuumposens åbning.
2. Åbn låget og anbring den ene korte ende af plasten over forseglingselementet og under posefastholderen. Luk låget.
3. Indstil den ønskede forseglingstid (se tidligere instruktioner) vakuumtiden behøver ikke indstilles. Vi anbefaler brug af rulleplast fra Finnvacum og en indstillet forseglingstid på 6 sekunder. Hvis forseglingen ikke bliver som ønsket, justeres tiden, indtil ønsket resultat er opnået.
4. Tryk på "Seal" knappen for at starte forseglingen. Vacuum time displayet blinker "0", og pumpen arbejder vakuumtrykket op i nogle sekunder, hvorefter Seal Time-displayet begynder at tælle tiden ned til "0". Sealindikatoren blinker nogle sekunder og slukkes derefter. Trykket slippes, og forseglingsprocessen er nu klar.
5. Åbn låget og tag den nu færdige vakuumpose ud. Vakuumposen er nu klar til brug til vakuumpakning. Kontrollér forseglingen for at se, om den er jævn og uden folder.

Bemærk, at apparatets ventilator fortsætter med at køre i ca. 15 minutter efter seneste brug, hvis ikke apparatet slukkes med tænd/sluk-knappen.

## **Marinering under vakuumtryk**

Marineringsprocessen fremskyndes, hvis den udføres under vakuumtryk, da vakuumtrykket åbner porrerne i kødet/fisken, hvorved marinaden hurtigere absorberes. Dette betyder, at marineringsprocessen kun tager nogle minutter i stedet for timer.

Start apparatet som tidligere anvist.

1. Placer posen/holderen med råvarer og marinade i vakuumkammeret. Vær omhyggeligt med at sørge for, at alt indhold er dækket af marinade. Hvis der anvendes beholder, må den ikke være højere end 100 mm for at kunne passe ind i vakuumkammeret. Læg lidt plastfolie (ikke tæt låg) over beholderen, så der ikke kommer stænk af marinade op i apparatets låg. Ved brug af pose skal posen placeres over forseglingselementet og dennes åbning under posefastholderen.

2. Luk låget og tryk på "Marinate" knappen for at starte marineringsprocessen. Vacuum Time-displayet tæller ned fra 99 til 0. Trykket slippes, og Marinateindikatoren blinker nogle sekunder. En effekt af det høje vakuumtryk er, at væsken kan begynde at koge uden temperaturstigning, hvilket er helt normalt. Gentag derefter punkt 2 to gange til.
3. Løft derefter på låget, og tag posen/holderen ud. Sluk for apparatet med tænd/sluk-knappen efter afsluttet brug.

## Forberedelsesguide til forskellige råvarer

### **Kød og fisk:**

For at opnå det bedste resultat bør råvarerne fryses i ca. 1-2 timer, inden de vakuumpakkes for at bevare saftighed og tekstur.

Bemærk, at oksekød kan se mørkere ud, når det vakuumpakkes, da ilten forsvinder under processen.

### **Grøntsager:**

Grøntsager bør blancheres, inden de vakuumpakkes, da alle grønnsager afgiver gasser under opbevaring. Blanchering stopper endvidere enzymprocessen, der får grønnsagerne til at miste farve og smag.

Skræl grønnsagerne og blancher dem ved at lægge dem i kogende vand og koge dem, indtil de er blevet lidt blødere, men stadig er sprøde. Læg dem herefter direkte i koldt vand for at standse kogeprocessen. Lad dem dryppe af, inden de vakuumpakkes.

Når vakuumpakkede grønnsager skal fryses, bør de først fryses 1-2 timer, før de vakuumpakkes. Fordel de adskilte grønnsager på et stykke bagepapir eller lignende for at undgå, at de fryser sammen til en klump. Læg derefter de frosne grønnsager i en vakuumpose og vakuumpak posen. Læg nu vakuumposen i fryseren. **Obs!** Friske svampe, løg og hvidløg bør aldrig vakuumpakkes på grund af risikoen for anaerobe bakterier.

### **Bladgrøntsager:**

Skyl grønnsagerne og lad dem tørre på et stykke køkkenrulle eller lignende. Vakuumpak og opbevar i køleskab.

### **Frugt:**

Frugt med skræl bør skrælles, før det vakuumpakkes. Frys gerne frugt i 1-2 timer, før det vakuumpakkes. Fordel frugten på et stykke bagepapir eller lignende, så den ikke fryser sammen til en klump. Vakuumpak dem derefter i en vakuumpose og læg i køleskab/fryser.

**Væske:**

Man kan uden problemer vakuumpakke flydende indhold som f.eks. suppe, smoothies, saucer, bouillon osv.

**Bagværk:**

Hvis du vil vakuumpakke blødt bagværk, anbefales det, at du forfryser bagværket i 1-2 timer forinden. Det er også muligt at vakuumpakke kagedej, tærter og kageblandinger til senere brug.

**Hård ost:**

For at holde osten frisk, kan den vakuumpakkes, hvis den ikke skal bruges i nogle dage. Benyt en ekstra stor vakuumpose, der kan anvendes igen, hvis den samme type ost skal vakuumpakkes. **Obs!** Blød ost bør ikke vakuumpakkes på grund af risikoen for anaerobe bakterier.

**Pulver og mel:**

Vakuumpak pulveret (f.eks. kaffe, vællingpulver)/melet i en vakuumpose og lad der være lidt ekstra plads mellem råvaren og posens kant. Du kan også vakuumpakke indholdet i originalemballagen ved at lægge originalemballagen med indhold i en vakuumpose og derefter vakuumpakke vakuumposen.

**Snacks, chips, kiks:**

Hvis du har snacks til overs, holder de længere, hvis de vakuumpakkes. Bemærk, at denne slags fødevarer kan knuses, hvis vakuumtiden er for lang.

**Kaffepulver/vællingpulver:**

Kaffe-/vællingpulver kan vakuumpakkes i sin originalemballage. Gør som tidligere anvist ved vakuumpakning i vakuumpose, men forlæng forseglingstiden en smule.

**Generelle regler ved håndtering af fødevarer**

- Vask altid hænder, overflader og redskaber, der skal anvendes ved håndtering og vakuumpakning.
- Så snart friskvarer er pakket, bør de med det samme sættes i køleskab eller nedfryses. De må ikke opbevares ved stuetemperatur.
- Råvarer, der er opvarmet eller tøet op, bør spises omgående.
- Konserves og fabriksvakuumpakket mad, der åbnes, kan vakuumpakkes igen. Følg instruktionerne i brugsanvisningen og opbevar fødevarerne som beskrevet i anbefalingerne.
- Spis ikke optøede fødevarer, der har været opbevaret ved stuetemperatur i over fem timer.
- Fordel vakuumposerne/-beholderne spredt i køleskabet eller fryseren, så nedkøles/fryses de hurtigere.
- Bemærk, at vakuumpakning ikke er det samme som konservering.

## Anbefalinger ved opbevaring

Type råvarer	Opbevaring	Anbefalet opbevaringstilbehør	Lagerholdbarhed ved vakuumpakning	Lagerholdbarhed uden vakuumpakning
<b>Kød og fisk</b>				
Oksekød	Nedfrysning	Vakuumpose	2 til 3 år	6 måneder
Svinekød	Nedfrysning	Vakuumpose	2 til 3 år	6 måneder
Lam	Nedfrysning	Vakuumpose	2 til 3 år	6 måneder
Fjerkræ	Nedfrysning	Vakuumpose	2 til 3 år	6 måneder
Fiskefars	Nedfrysning	Vakuumpose	1 år	4 måneder
Fisk	Nedfrysning	Vakuumpose	2 år	6 måneder
<b>Ost</b>				
Cheddar	Køleskab	Vakuumpose/ vakuumbeholder	4 til 8 måneder	1 til 2 uger
Parmesan	Køleskab	Vakuumpose/ vakuumbeholder	4 til 8 måneder	1 til 2 uger
<b>Grøntsager</b>				
Asperges	Nedfrysning	Vakuumpose	2 til 3 år	8 måneder
Broccoli	Nedfrysning	Vakuumpose	2 til 3 år	8 måneder
Kål	Nedfrysning	Vakuumpose	2 til 3 år	8 måneder
Majs	Nedfrysning	Vakuumpose	2 til 3 år	8 måneder
Ærter	Nedfrysning	Vakuumpose	2 til 3 år	8 måneder
Salat/ spinat	Køleskab	Vakuumbeholder	2 uger	3 til 6 dage
<b>Frugt</b>				
Abrikoser	Nedfrysning	Vakuumpose	1 til 3 år	6 til 12 måneder
Blommer	Nedfrysning	Vakuumpose	1 til 3 år	6 til 12 måneder
Ferskner	Nedfrysning	Vakuumpose	1 til 3 år	6 til 12 måneder
Nektariner	Nedfrysning	Vakuumpose	1 til 3 år	6 til 12 måneder
<b>Bær</b>				



Hindbær	Køleskab	Vakuumbeholder	1 uge	1 til 3 dage
Brombær	Køleskab	Vakuumbeholder	1 uge	1 til 3 dage
Jordbær	Køleskab	Vakuumbeholder	1 uge	1 til 3 dage
Blåbær	Køleskab	Vakuumbeholder	2 uger	3 til 6 dage
Tranebær	Køleskab	Vakuumbeholder	2 uger	3 til 6 dage
<b>Brød og kager</b>				
Bagels	Nedfrysning	Vakuumpose	1 til 3 år	6 til 12 måneder
Brød	Nedfrysning	Vakuumpose	1 til 3 år	6 til 12 måneder
Småkager	Rumtemperatur	Vakuumbeholder	3 til 6 uger	1 til 2 uger
Kiks	Rumtemperatur	Vakuumbeholder	3 til 6 uger	1 til 2 uger
<b>Tilberedte fødevarer</b>				
Korn	Rumtemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholder	1 til 2 år	6 måneder
Pasta	Rumtemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholder	1 til 2 år	6 måneder
Ris	Rumtemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholder	1 til 2 år	6 måneder
Mel	Rumtemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholder	1 til 2 år	6 måneder
Sukker	Rumtemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholder	1 til 2 år	6 måneder
<b>Nødder</b>				
Mandler	Rumtemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholder	2 år	6 måneder
Peanuts	Rumtemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholder	2 år	6 måneder
Solsikkefrø	Rumtemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholder	2 år	6 måneder
<b>Kaffe</b>				
Kaffebønner	Nedfrysning	Vakuumpose	2 til 3 år	6 måneder
Kaffebønner	Rumtemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholder	1 år	3 måneder
Kaffe pulver	Nedfrysning	Vakuumpose	2 år	6 måneder
Kaffe pulver	Rumtemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholder	5 til 6 måneder	1 måned
<b>Væsker</b>				

Suppe	Nedfrysning	Vakuumpose/ vakuumbeholder	1 til 2 år	3 til 6 måneder
Sovs	Nedfrysning	Vakuumpose/ vakuumbeholder	1 til 2 år	3 til 6 måneder
Ragout	Nedfrysning	Vakuumpose/ vakuumbeholder	1 til 2 år	3 til 6 måneder

Ovennævnte indikationer er kun estimater. Finnvacum tager ikke ansvar for sin sandhed.

## Rengøring og vedligeholdelse

Tag altid stikket ud inden rengøring og vedligeholdelse.

### Rengøring af apparatet:

- Nedsenk aldrig apparatet eller ledningen i vand eller andre væsker.
- Brug ikke ridsende rengøringsmidler da disse kan ødelægge materialet.
- Brug en fugtig klud med en lille smule opvaskemiddel til at fjerne rester og støv omkring apparatets komponenter. Aftør med et viskestykke eller lignende.
- Rengør apparatets forseglingsstrimmel og nederste pakning ved forsigtigt at løsne dem fra apparatet. Skyl med vand og tør grundigt inden de sættes tilbage på plads. Vær omhyggelig med at placere dem korrekt, så der undgås lækager under brugen. Den øverste pakning kan tørres af med en fugtig klud. Hvis pakningen er beskadiget, skal den udskiftes med en ny.

**Bemærk! Brug aldrig en vakuumpose der tidligere har været brugt på grund af faren for infektion.**

### Udskiftning af teflontapen

Hvis varmeelementets teflontape er blevet beskadiget, eller det har løsnet sig, skal det udskiftes med en ny.

Kontroller, at netledningen er taget ud af kontakten, og at apparatet er helt kølet ned. Åbn låget ved brug af håndtaget og fjern den beskadigede teflontape. Fjern så forsigtigt beskyttelsesstrimlen fra den nye tape. Vær forsigtig så tapen ikke klæber sig fast i noget. Hold tapen i begge ender og fastgør den ene ende en lille smule til venstre/højre side af varmeelementet og stræk tapen over hele elementet. Kontroller for rynker og luftbobler under tapen og sikr, at den dækker hele elementet.

### Opbevaring:

Opbevar apparatet på en jævn overflade uden for børns rækkevidde.

## Fejlfinding

Problem	Årsag/løsning
<p>Der sker ingen ting når jeg forsøger at vakuumforsegle posen.</p>	<p>Kontroller at stikket er sat i en stikkontakt. Kontroller ledningen for eventuelle skader. Kontroller, at vakuumposen er placeret rigtigt i apparatet (se de tidligere instruktioner).</p>
<p>Apparatet forseglar ikke vakuumposen efter vakuumprocessen.</p>	<p>Apparatet har en indbygget sensor. Apparatet skifter ikke over til forsegling, hvis det nødvendige vakuumtryk ikke er nået under vakuumprocessen.</p> <p>Kontroller forseglingsstrimlen og fjern eventuelle urenheder.</p> <p>Kontroller pakningen og fjern den nederste, rengør den om nødvendigt. Hvis de er beskadiget skal de udskiftes.</p> <p>Vakuumposen lækker måske. Kontroller posen ved at blæse lidt luft ind, så lukke den, og sænke den ned i vand. Hvis poser udsender bobler er den utæt. Forsegl posen igen eller brug en ny.</p> <p>Snavs eller væske i posens åbning kan gøre det vanskeligt at forsegle posen. Åbn posen og tør posens åbning af, inden den placeres vandret på forseglingsstrimlen.</p>

<p>Der er luft efter vakuumforseglingsprocessen.</p>	<p>Lækage langs med pakningen kan skyldes rynker, væske eller partikler. Aftør poseåbningen/låget inden forsegling. Snavs eller væske i posens åbning kan gøre det vanskeligt at forsegle posen. Åbn posen og tør posens åbning af, inden den placeres vandret på forseglingsstrimlen.</p> <p>Kontroller, at posens åbning ligger over forseglingsstrimlen og vakuumkanalen.</p> <p>Kontroller, at pakningerne er hele, rene og placeret korrekt.</p> <p>Vakuumposen lækker måske. Kontroller posen ved at blæse lidt luft ind, så lukke den, og sænke den ned i vand. Hvis poser udsender bobler er den utæt. Forsegl posen igen eller brug en ny. Brug kun originale vakuumposer fra Finnvacum.</p> <p>Tjek om der er et hul i vakuumposen. Vakuumpak ikke produkter der kan beskadige posen (så som fiskeben, hårde skaller, etc.).</p> <p>Vi anbefaler der er en afstand på 3 cm mellem råvarerne og posens åbning. Imidlertid kan det være svært at tømme posen helt for luft under vakuumforseglingen, hvis der er for meget luft mellem råvarerne og posens åbning. I det tilfælde kan du skære en del af posen, så den bliver kortere.</p>
<p>Luftindtrængning i posen efter forsegling.</p>	<p>Lækage langs kanten af posen kan skyldes rynker, krummer, madrester, etc. Åbn posen igen og rengør indersiden af posens åbning. Stræk åbningen inden den lægges oven på forseglingsstrimlen.</p> <p>Der kan frigøres gasser fra frugt og grønsager. Luk posen med indhold, hvis du tror, at råvarerne er blevet beskadiget.</p> <p>Tjek om der er et hul i posen. Vakuumpak aldrig hårde råvarer med skarpe kanter (så som fx nøddeskaller). I de tilfælde kan du pakke dem ind i køkkenrulle inden vakuumpakningen.</p>
<p>Vakuumposen smelter.</p>	<p>Åbn låget på apparatet og lad forseglingsstrimmel og dets element køle af i nogle minutter.</p> <p>Brug kun originale poser og film fra Finnvacum.</p>

## Bortskaffelse af apparatet

Lovgivningen kræver, at alt elektrisk og elektronisk udstyr skal indsamles til genbrug og genvinding Elektrisk og elektronisk udstyr der er mærket med et symbol for separat indsamling af dette udstyr, skal returneres til den kommunale genbrugsplads.



## Garanti

Garanti i henhold til gældende lovgivning Et hvert krav skal medfølges af en kassebon med købsdato. Ved hvert krav skal apparatet returneres til den forretning, hvor det er købt.

## Finnvacum Sverige AB

Stallarholmsvägen 2  
124 59 Bandhagen  
Sweden

## Tekniske data

Finnvacum Premium  
220-240 V ~ 50Hz  
350W

## Startpakke

Med apparatet følger en startpakke indeholdende følgende:

- 10 x Vacuum bags – 28 x 33 cm
- 1 x Sealbar
- 1 x Gasket



Disse instruktioner underkastes ændringer og forbedringer.

## Sikkerhetsinstruksjoner

1. Les instruksjonsboken nøye før bruk og ta vare på den for fremtidig bruk.
2. Koble apparatet til en standard stikkontakt på 220- 240 V og bruk apparatet kun til tiltenkt bruk.
3. Koble alltid apparatet fra strømmettet når det ikke er i bruk.
4. Apparatet må ikke dyppes i vann eller annen væske.
5. Dette apparatet kan brukes av barn eldre enn 8 år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap, hvis de får tilsyn eller instruksjoner om sikker bruk av apparatet av person ansvarlig for deres sikkerhet og hvis de forstår farene.
6. Barn må overvåkes for å sikre at de ikke leker med apparatet. Barn er ikke alltid i stand til å forstå potensielle farer. Lær barn ansvarlig håndtering av elektriske apparater.
7. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er eldre enn 8 år og under tilsyn.
8. Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under 8 år.
9. Kontroller at ledningen ikke henger over kanten på bordet.
10. Ikke plasser apparatet på eller nær varmeplater, åpen ild eller lignende.
11. Apparatet skal bare brukes under tilsyn.
12. Ikke berør varmeelementet når det er varmt.
13. Pass på at væske ikke suges inn i apparatets pumpesystem.
14. Bruk kun originale deler fra Finnvacum.
15. Undersøk alltid apparat, ledning og støpsel for skader før bruk. Hvis strømledningen er skadet må den skiftes av produsenten, produsentens serviceagent eller tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare.
16. For ekstra beskyttelse anbefales installasjon av reststrømenhet (RCD) der nominell driftsstrøm ikke overstiger 30 mA. Be installatøren om råd.
17. Apparatet er kun til hjemmebruk.
18. Hvis apparatet brukes til andre formål enn tiltenkt eller ikke behandles i samsvar med brukerhåndboken, hviler hele ansvaret for eventuelle konsekvenser på brukeren. Eventuelle skader på produktet dekkes ikke av garantien.

## Gratulerer med ditt nye apparat!

Finnvacum Premium vil endre dine kjøpevaner og måten du oppbevarer mat. Har du prøvd vakuumpakking av mat, blir det en selvfølgelig del av matlagingen.

## Oksygen er fersk mats verste fiende!

Den viktigste grunnen til at mat mister næringsverdi, tekstur, smak og kvalitet er oksygen. Oksygen fører også til fryseskader på mat som oppbevares i frysere og utvikling av mikroorganismer. Derfor er den tradisjonelle måten å lagre mat på, i ordinære plastposer eller beholdere, ikke den optimale løsningen siden de pakker inn luft sammen med maten.

Siden vakuumpakking fjerner oksygen forseglers det smaken og maten holdes frisk mye lenger. Fjerning av oksygen og preservering av mat på riktig måte i kjøleskap eller fryser vil også hemme veksten av mikroorganismer som senere blir til mugg, gjær og bakterier.

## Viktig!

Vakuumpakking er ikke det samme som preservering og kan ikke hindre at mat eldes. Det vil imidlertid forsinke prosessen.

Vakuumpakking kan ikke erstatte kjøling eller frysing. Kjølevarer skal fortsatt oppbevares i kjøleskap eller fryser etter vakuumpakking.

Hvis temperaturen i kjøleskapet er høyere enn +4 °C vil dette fremskynde dannelsen av farlige mikroorganismer, så temperaturen skal være under +4 °C.

Mat kan oppbevares i fryser (helst ved -17 °C eller lavere). Selv om ikke alle mikroorganismer blir drept, vil det hindre vekst.

## Apparatets deler

### 1. Vacuum & Seal knapp

For vakuumpakking og forsegling.

### 2. Cancel knapp

Avslutter en pågående prosess.

### 3. Vacuum Time display

Viser innstilt vakuumtid samt nedtelling for vakuumprosessen.

### 4. Seal Time display

Viser innstilt forseglingstid samt nedtelling for forseglingsprosessen.

### 5. Set knapp

Knapp for å velge innstilling av vakuumtid eller forseglingstid.

Vakuumtid mellom (20-99 sekunder) forseglingstid (3-9 sekunder).

### 6. + knapp

For innstilling av vakuumtid eller forseglingstid.

### 7. – knapp

For innstilling av vakuumtid eller forseglingstid.

### 8. Seal knapp

Denne knappen har to funksjoner:

- forsegling av rulleplast.

-under vakuumpakking (Vacuum & seal) stopper denne knappen pumpen umiddelbart og forsegl deretter posen.

### 9. Marinate knapp

Knapp for aktivering av marineringsfunksjon.

### 10. Vakuummåler

Viser vakuumtrykket (Bar) i vakuumkammeret.

### 11. Pakning

Kan tas av og rengjøres.

## 12. Forseglingselement

Teflonbelagt varmeelement som forseglar posen.

## 13. Forseglingsremse

Posen plasseres over remsen for forsegling.

## 14. Posefikserer

Fikserer posen under vakuumprosessen og forseglingen.

## 15. Strømbryter

## 16. Posedeler

Holder posen åpen under vakuumprosessen og forseglingen.

## Bruksanvisning

### Vakuumpakking med vakuumpose

1. Plasser apparatet på en plan overflate, og koble støpselet til et vegguttak.  
Start apparatet med strømbryteren som finnes bak på apparatet.  
Displayene tennes.
2. Legg innholdet som skal vakuumpakkes, i en vakuumpose, og la det være minst 3 cm mellom innholdet og vakuumposens åpning.
3. Sørg for at åpningen på vakuumposen er ren, tørr og uten folder. Sørg for at posen inneholder så lite luft som mulig før den plasseres i vakuumkanmeret for beste resultat.
4. Åpne lokket og legg posen i vakuumkanmeret med den åpne poseenden over forseglingsselementet. Sørg for at enden av posen er plassert under posefiksereren.
5. Lukk lokket og trykk deretter på "Set"-knappen én gang, den forhåndsinnstilte vakuumtiden blinker.  
Still deretter inn ønsket vakuumtid (20-99 sek) ved hjelp av +/- knappene.  
Hvor lang tid som kreves, er avhengig av hva som skal vakuumpakkes, mengde, konsistens, osv. Til vanlig bruk anbefaler vi at du starter med 60 sekunder. Juster eventuelt tiden og prøv deg frem hvis du ikke er fornøyd med tiden når vakuumprosessen er ferdig.
6. Trykk på "Set"-knappen to ganger, den forhåndsinnstilte forseglingstiden vil blinke.  
Still deretter inn ønsket forseglingstid (3-9 sek) med +/- knappene, avhengig hvilken type pose som brukes.

Vi anbefaler at du bruker Finnvacum vakuumpose og stiller inn tiden på 6 sekunder. Juster tiden hvis forseglingen ikke er tilfredsstillende.



- Trykk på "Vacuum & Seal"-knappen for å starte vakuumprosessen. Vær oppmerksom på at apparatet avgir en knakende lyd under denne prosessen, og dette er helt normalt. Vacuum Time displayet teller ned til 0. Deretter forsegles posen under nedtellingen som vises i Seal Time displayet. Noen sekunder etter at nedtellingen/forseglingen er avsluttet, begynner indikatorlampene for "Vacuum & Seal" og "Seal" å blinke i noen sekunder, før de slukker. Trykket slipper, og posen med innhold komprimeres.

**OBS! Posen komprimeres ikke før vakuumporseglingen er avsluttet.**

**Merk!** For å sikre at det ikke lekker luft ut av lokket må du alltid trykke ned lokket i noen sekunder når vakuumprosessen starter.

**Tips!** Apparatet oppnår et svært høyt vakuumptrykk under vakuumprosessen. Hold et øye med vakuumpmaterialet for å unngå at ømfintlig innhold pakkes for hardt. Før vakuumpmåleren når 1 bar og maksimalt vakuumptrykk, er det mulig å avbryte vakuumprosessen før tiden ved å trykke på "Seal" knappen. Vakuumpprosessen avbrytes og forseglingen starter.

- Løft lokket og ta ut den vakuumpakkede posen. Slå av apparatet med strømbryteren.

## Viktige tips ved vakuumpakking

- Ikke legg for mange ingredienser i vakuumposen. La det være minst 2–3 cm mellom innholdet i vakuumposen og poseåpningen.
- Sørg for at poseåpningen på vakuumposen er tørr, ellers kan ikke posen forsegles på riktig måte.
- Strekk poseåpningen før du legger den mot forseglingsremsen (og under posefiksereren), slik at du fjerner eventuelle folder og ujevnheter.
- Ikke legg skarpe objekter som fiskebein og harde skall i vakuumposen, siden disse kan stikke hull på posen.
- Vær oppmerksom på at vakuumpakkede ferskvarer skal oppbevares i kjøleskap eller fryser. Husk at vakuumpakking ikke er det samme som konservering, det bare forlenger holdbarheten.
- Husk at matvarer med høyt fettinnhold kan harskne hvis de oppbevares for varmt.
- Vakuumpakking av frukt og grønnsaker som epler, bananer, poteter og rotfrukter får ikke forlenget holdbarhet hvis de ikke skrelles først.

## Klargjøre vakuumposer av rulleplast

Plasser apparatet på en plan overflate, og koble støpselet til et vegguttak. Start apparatet med strømbryteren som finnes bak på apparatet.

- Dra ut en passende lengde og klipp av plasten. Tilpass lengden, slik at det er minst 2–3 cm mellom posens innhold og vakuumposens åpning.

2. Åpne lokket og plasser den ene kortenden av plasten over forseglingsselementet og under posefiksereren. Lukk lokket.
3. Still inn ønsket forseglingstid (se tidligere instruksjoner) vakuumtiden trenger ikke stilles inn. Vi anbefaler at du bruker Finnvacums rulleplast og stiller inn forseglingstiden på 6 sekunder. Hvis forseglingen ikke blir som ønsket, kan du justere tiden til du oppnår ønsket resultat.
4. Trykk på "Seal" knappen for å starte forseglingen. Vacuum Time displayet blinker "0", og pumpen jobber opp vakuumtrykket i noen sekunder. Deretter begynner Seal Time displayet å telle ned til "0". Sealindikatoren blinker noen sekunder, og slukker deretter. Trykket slipper, og forseglingsprosessen er ferdig.
5. Åpne lokket og ta ut den nå ferdige vakuumposen. Vakuumposen er nå klar til å brukes til vakuumpakking. Kontroller forseglingen for å se at den er jevn og uten folder.

Merk at viften på apparatet fortsetter å gå i ca. 15 minutter etter siste gangs bruk, hvis ikke apparatet slås av med strømbryteren.

## **Marinere under vakuumtrykk**

Marineringsprosessen går raskere hvis den utføres under vakuumtrykk, fordi vakuumtrykket åpner porene i råvarene slik at marinaden absorberes fortere. Det betyr at marineringen bare tar noen få minutter i stedet for timer.

Start apparatet som beskrevet i tidligere instruksjoner.

1. Plasser posen/holderen med råvarer og marinade i vakuumkammeret. Vær nøye med å kontrollere at alt innholdet er dekket av marinade. Hvis det brukes en beholder, kan den ikke være høyere enn 100 mm for å få plass i vakuumkammeret. Legg litt plastfolie (ikke tett lokk) over beholderen, slik at det ikke spruter marinade opp i lokket på apparatet. Ved bruk av pose må du sørge for at posen plasseres over forseglingsselementet og åpningen på dette under posefiksereren.
2. Lukk lokket og trykk på "Marinate" knappen for å starte marineringsprosessen. Vacuum Time-displayet teller ned fra 99 til 0. Trykket slipper, og Marinate indikatoren blinker i noen sekunder. En effekt av det høye vakuumtrykket er at væsken kan begynne å koke uten temperaturøkning, som er helt normalt. Gjenta deretter punkt 2 to ganger til.
3. Løft deretter på lokket, og ta ut posen/holderen. Slå av apparatet med strømbryteren når du er ferdig med å bruke det.

## Forberedelsesveiledning for forskjellige råvarer

### **Kjøtt og fisk:**

For å oppnå best mulig resultat bør råvarene førfryses i ca. 1–2 timer før vakuumpakking for å beholde saftighet og tekstur.

Vær oppmerksom på at storfekjøtt kan se mørkere ut når det vakuumpakkes, siden oksygenet forsvinner i prosessen.

### **Grønnsaker:**

Grønnsaker bør forvelles før de vakuumpakkes, siden alle grønnsaker avgir gasser ved oppbevaring. Forvelling stopper dessuten enzymprosessen, som kan føre til at grønnsakene mister farge og smak.

Skrell grønnsakene, og forvell dem deretter ved å legge dem i kokende vann og koke dem til de mykner litt, men fremdeles er ganske faste. Legg dem deretter rett i kaldt vann for å avbryte kokeprosessen. La vannet renne av før de vakuumpakkes.

Når grønnsakene skal fryses, bør de først førfryses i 1–2 timer. Spre dem godt ut på et bakepapir eller liknende for å unngå at de fryser sammen til en stor klump. Legg de fryste grønnsakene i en vakuumpose, og vakuumpakk posen. Legg deretter vakuumposen i fryseren. **Obs!** Fersk sopp, løk og hvitløk bør aldri vakuumpakkes på grunn av risiko for anaerobe bakterier.

### **Bladgrønnsaker:**

Skyll grønnsakene, og la dem tørke på et tørkepapir eller liknende. Vakuumpakk dem og oppbevar dem i kjøleskap.

### **Frukt:**

Frukt med skall bør skrelles før vakuumpakking. Førfrys gjerne frukt i 1–2 timer før vakuumpakking. Spre frukten på et bakepapir eller liknende, slik at den ikke fryser sammen til en stor klump. Vakuumpakk dem deretter i en vakuumpose, og legg dem i fryseren/kjøleskapet.

### **Væske:**

Det fungerer utmerket å vakuumpakke flytende innhold, for eksempel suppe, smoothie, sauser, kraft osv.

### **Bakverk:**

Hvis du vil vakuumpakke myke bakverk, anbefales det å fryse ned bakverket i 1–2 timer på forhånd. Du kan selvfølgelig vakuumpakke kakedeig, paier og kakemikser til senere bruk.

**Hard ost:**

For å holde osten fersk bør den vakuumpakkes hvis den ikke skal brukes på et par dager. Bruk en ekstra stor vakuumpose, slik at du kan bruke den om igjen hvis du skal vakuumpakke samme ost igjen senere. **Obs!** Myk ost bør ikke vakuumpakkes pga. faren for anaerobe bakterier.

**Pulver og mel:**

Vakuumpakk pulveret (f.eks. kaffe- eller vellingspulver) eller melet i en vakuumpose og la det være litt ekstra plass mellom råvaren og posekanten. Du kan også vakuumpakke innholdet i originalforpakningen ved å legge den og innholdet i en vakuumpose og deretter vakuumpakke vakuumposen.

**Snacks:**

Har du noe snacks til overs, holder det lenger hvis det vakuumpakkes. Merk at disse kan knuses hvis vakuumtiden er for lang.

**Kaffepulver/vellingspulver:**

Kaffe-/vellingspulver kan vakuumpakkes i originalforpakningen. Gjør det som beskrevet i tidligere instruksjoner for vakuumpakking i vakuumpose, men forleng forseglingstiden litt.

**Generelle regler ved håndtering av mat**

- Vask alltid hender, overflater og andre redskaper som skal brukes til håndtering og vakuumpakking.
- Så snart du har pakket ferskvarer, bør de umiddelbart legges i kjøleskapet eller fryseren. Ferskvarer skal ikke oppbevares i romtemperatur.
- Råvarer som er oppvarmet eller tinet, bør konsumeres med det samme.
- Hermetikkmat og fabrikkvakuumpakket mat som åpnes, kan vakuumpakkes på nytt. Følg instruksjonene i bruksanvisningen, og oppbevar råvarene i henhold til anbefalingene.
- Ikke spis tinte råvarer som har vært oppbevart i romtemperatur i mer enn 5 timer.
- Fordel vakuumpakkene utover i kjøleskapet eller fryseren, slik at de kjøles raskere ned.
- Husk at vakuumpakking ikke er det samme som konservering.

## Anbefaling for oppbevaring

Type råvare	Lagring	Anbefalt lagringstilbehør	Holdbarhet med vakuumpakking	Holdbarhet uten vakuumpakking
<b>Kjøtt og fisk</b>				
Storfe kjøtt	Frysing	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder
Svine kjøtt	Frysing	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder
Lamm kjøtt	Frysing	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder
Fjærkre	Frysing	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder
Farse	Frysing	Vakuumpose	1 år	4 måneder
Fisk	Frysing	Vakuumpose	2 år	6 måneder
<b>Ost</b>				
Cheddar	Kjøleskap	Vakuumpose/ vakuumbeholder	4-8 måneder	1-2 uker
Parmesan	Kjøleskap	Vakuumpose/ vakuumbeholder	4-8 måneder	1-2 uker
<b>Grønnsaker</b>				
Asparges	Frysing	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder
Brokkoli	Frysing	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder
Kål	Frysing	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder
Sukkermais	Frysing	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder
Erter	Frysing	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder
Salat/ spinat	Kjøleskap	Vakuumbeholder	2 uker	3-6 dager
<b>Frukt</b>				
Aprikoser	Frysing	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Plommer	Frysing	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Fersken	Frysing	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder

Nektariner	Frysing	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
<b>Bær</b>				
Bringebær	Kjøleskap	Vakuumbeholder	1 uke	1-3 dager
Bjørnebær	Kjøleskap	Vakuumbeholder	1 uke	1-3 dager
Jordbær	Kjøleskap	Vakuumbeholder	1 uke	1-3 dager
Blåbær	Kjøleskap	Vakuumbeholder	2 uker	3-6 dager
Tranebær	Kjøleskap	Vakuumbeholder	2 uker	3-6 dager
<b>Brød og kaker</b>				
Bagels	Frysing	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Brød	Frysing	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Kaker	Romtemperatur	Vakuumbeholder	3-6 uker	1-2 uker
Kjeks	Romtemperatur	Vakuumbeholder	3-6 uker	1-2 uker
<b>Behandlet mat</b>				
Korn	Romtemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholder	1-2 år	6 måneder
Pasta	Romtemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholder	1-2 år	6 måneder
Ris	Romtemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholder	1-2 år	6 måneder
Mel	Romtemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholder	1-2 år	6 måneder
Sukker	Romtemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholder	1-2 år	6 måneder
<b>Nøtter</b>				
Mandler	Romtemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholder	2 år	6 måneder
Peanøtter	Romtemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholder	2 år	6 måneder
Solsikkefrø	Romtemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholder	2 år	6 måneder
<b>Kaffe</b>				
Kaffebønner	Frysing	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder
Kaffebønner	Romtemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholder	1 år	3 måneder
Kaffe pulver	Frysing	Vakuumpose	2 år	6 måneder

Kaffe pulver	Romtemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholder	5-6 måneder	1 måned
<b>Væske</b>				
Suppe	Frysing	Vakuumpose/ vakuumbeholder	1-2 år	3-6 måneder
Saus	Frysing	Vakuumpose/ vakuumbeholder	1-2 år	3-6 måneder
Gryterett	Frysing	Vakuumpose/ vakuumbeholder	1-2 år	3-6 måneder

Ovennevnte indikasjoner er bare estimater. Finnvacum tar ikke ansvar for sin sannferdighet.

## Rengjøring og vedlikehold

Trekk alltid ut støpselet før rengjøring og vedlikehold.

### Rengjøring av apparatet:

- Senk aldri apparatet eller ledningen ned i vann eller annen væske.
- Ikke bruk skuremidler da dette kan skade materialet.
- Bruk en fuktig klut og en liten mengde oppvaskmiddel til å fjerne eventuelle rester og støv rundt apparatets komponenter. Tørk med håndkle eller lignende.
- Rengjør apparatets tetningslist og den nedre pakningen ved å løsne de forsiktig fra apparatet. Skyll i vann og la de tørke helt før de settes tilbake. Vær forsiktig så de plasseres riktig for å unngå luftlekkasje ved bruk. Den øvre pakningen kan tørkes med en fuktig klut. Hvis en pakning er skadet, må den skiftes ut med en ny.

**MERK! På grunn av fare for infeksjon, bruk aldri vakuumposer som har vært brukt før.**

### Skifte teflontape

Er teflontapen til varmeelementet skadet eller løsnet, skal den skiftes ut med ny.

Pass på at apparatet er koblet fra og at apparatet er helt avkjølt. Åpne lokket ved hjelp av håndtaket og fjern skadet teflontape. Fjern forsiktig beskyttelsesfilmen fra den nye tapen. Vær forsiktig så tapen ikke fester seg til noe annet. Hold tapen i begge ender, fest en ende litt til venstre/høyre side av varmeelementet og strekk tapen over hele elementet. Sjekk for eventuelle skrukker eller luftbobler på tapen, og pass på at den dekker hele element.

### Lagring:

- Lagre apparatet på et jevnt underlag utilgjengelig for barn.

## Problemløsning

Problem	Årsak/løsning
Ingenting skjer når jeg prøver å vakuumforsegle posen.	Sjekk at bryteren er koblet til en stikkontakt. Sjekk ledningen for eventuelle skader. Sjekk at vakuumposen er plassert riktig i apparatet (se tidligere instruksjoner).
Apparatet forseglar ikke vakuumposen etter vakuumprosessen.	Apparatet har en innebygd sensor. Apparatet går ikke over til forsegling hvis nødvendig trykk ikke er oppnådd under vakuumprosessen.  Sjekk tetningslisten og fjern eventuelle urenheter.  Sjekk pakningene og fjern den nedre for rengjøring ved behov. Er de skadet, må de skiftes ut.  Vakuumposen lekker. Sjekk posen ved å forsegle den med litt luft i og legg den i vann. Slipper posen ut bobler, er den lekk. Forsegl posen igjen, eller bruk en ny.  Smuss eller væske i poseåpningen kan gjøre det vanskelig å forsegle posen. Åpne posen og tørk rundt åpningen før den settes horisontalt på toppen av tetningslisten.



<p>Det er igjen luft etter vakuumpakkingsprosessen.</p>	<p>Lekkasje langs forseglingen kan skyldes skrukker, væske eller partikler. Tørk av posens åpning/lokk før forsegling. Smuss eller væske i poseåpningen kan gjøre det vanskelig å forsegle posen. Åpne posen og tørk rundt åpningen før den settes horisontalt på toppen av tetningslisten.</p> <p>Sjekk at posens åpning er over tetningslisten og i vakuumkanalen.</p> <p>Sjekk at pakningene er hele, rene og riktig plassert.</p> <p>Vakuumposen lekker. Sjekk posen ved å forsegle den med litt luft i og legg den i vann. Slipper posen ut bobler, er den lekk. Forsegl posen igjen, eller bruk en ny. Bruk kun originale vakuumposer fra Finnvacum.</p> <p>Kontroller om det er hull i vakuumposen. Ikke vakuumpakk produkter som kan skade posen (som f.eks. fiskebein, harde skall etc.)</p> <p>Vi anbefaler at det er en åpning på 3 cm mellom råvarene og åpningen på posen. Er det for mye luft mellom råmaterialene og åpningen på posen kan det være vanskelig å tømme posen helt for luft under vakuumpakkingsprosessen. Er dette tilfelle, kutt posen for å gjøre den kortere.</p>
<p>Luft trenger inn i posen etter forsegling.</p>	<p>Lekkasje langs kanten på posen kan skyldes skrukker, smuler, mat etc. Åpne posen igjen og rengjør innvendig side av posens åpning. Strekk åpningen før den settes over tetningslisten.</p> <p>Naturlige gasser kan avgis fra frukt og grønnsaker. Lukk posen med innhold hvis du tror råvarene er skadet.</p> <p>Sjekk om det er hull i posen. Vakuumpakk aldri harde råvarer med skarpe kanter (som f.eks. nøtteskall). Pakk de i kjøkkenpapir før vakuumpakking.</p>
<p>Vakuumposen smelter.</p>	<p>Åpne lokket på apparatet og la tetningslisten og elementet avkjøles i et par minutter.</p> <p>Bruk kun originale vakuumposer og folie fra Finnvacum.</p>

## Avhending av apparatet

Lovgivning krever at alt elektrisk og elektronisk utstyr skal samles inn for gjenbruk og resirkulering. Elektrisk og elektronisk utstyr som er merket med symbol som viser separat innsamling av slikt utstyr, må returneres til en kommunal miljøstasjon eller gjenvinningsstasjon.



## Garanti

Garanti i henhold til gjeldende lov. Ethvert krav skal være ledsaget av kvittering med kjøpsdato. Når krav fremsettes må apparatet returneres til butikken det ble kjøpt.

## Finnvacum Sverige AB

Stallarholmsvägen 2  
124 59 Bandhagen  
Sweden

## Tekniske data

Finnvacum Premium  
220-240 V ~ 50Hz  
350W

## Startpakke

Apparatet inkluderer en startpakke med følgende innhold:

10 x Vacuum bags – 28 x 33 cm

1 x Sealbar

1 x Gasket



Instruksjonene kan endres eller forbedres.

## Turvallisuusohjeita

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

## Onnittelut uuden laitteen hankinnan johdosta!

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

## Happi on tuoreen ruuan pahin vihollinen!

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

Koska vakuumpakkaus poistaa hapen, se säilöö ruuan maun ja pitää sen tuoreena paljon pitempään. Hapen poistaminen ja ruuan oikea säilöminen jääkaapissa tai pakastimessa estää myös myöhemmin hometta, hiivoja ja bakteereita kehittävien mikro-organismien kasvun.

## Tärkeää!

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

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

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

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

## Laitteen osat

### 1. Vacuum & Seal Painike

Käytetään tyhjiöintiin ja saumaukseen.

### 2. Cancel Painike

Lopettaa meneillään olevan prosessin.

### 3. Vacuum Time näyttö

Näyttää asetetun tyhjiöintiajan ja tyhjiöinnin etenemisen.

### 4. Seal Time näyttö

Näyttää asetetun saumausajan ja saumausprosessin etenemisen.

### 5. Set painike

Painike, jolla valitaan tyhjiöajan tai tiivistysajan asetus.

Tyhjiöaika välillä (20-99 sekuntia) saumausaika (3-9 sekuntia).

### 6. + painike

Tyhjiöajan tai tiivistysajan asettamiseen.

### 7. – painike

Tyhjiöajan tai tiivistysajan asettamiseen.

### 8. Seal painike

Painikkeella on kaksi toimintoa:

- pussirullan saumaus.

- tyhjiöinnin (Vacuum & Seal) aikana painikkeella voidaan

pysäyttää pumppu välittömästi, minkä jälkeen pussi saumataan.

### 9. Marinointipainike

Käynnistää marinointitoiminnon.

## 10. Tyhjiömittari

Näyttää tyhjiöintilokeron tyhjiöpaineen (baareina).

## 11. Tiiviste

Voidaan irrottaa ja puhdistaa.

## 12. Saumausvastus

Teflonpinnoitettu lämpövastus, joka saumaa pussin.

## 13. Saumauskaistale

Pussi asetetaan kaistaleen päälle saumausta varten.

## 14. Pussin kiinnike

Pitää pussin paikoillaan tyhjiöinnin ja saumauksen aikana.

## 15. Virtakytkin

## 16. Pussin jakaja

Pitää pussin auki tyhjiöprosessin ja sulkemisen aikana.

## Käyttö

### Tyhjiöpussin tyhjiöinti

1. Aseta laite tasaiselle alustalle ja liitä pistotulppa pistorasiaan.  
Käynnistä laite sen takana olevasta virtakytkimestä. Näyttöihin syttyy valo.
2. Aseta tyhjiösäilöttävä elintarvike tyhjiöpussiin ja jätä sisällön ja tyhjiöpussin suun väliin vähintään 3 cm tyhjää tilaa.
3. Varmista, että tyhjiöpussin suu on puhdas, kuiva ja täysin poimuton.  
Saat parhaan lopputuloksen kun varmistat, että pussissa on mahdollisimman vähän ilmaa ennen kuin asetat sen tyhjiöintilokeroon.
4. Avaa kansi ja aseta pussi tyhjiöintilokeroon niin, että sen auki oleva pää on saumausvastuksen päällä. Varmista, että pussin pää on pussin kiinnikkeen alla.
5. Sulje kansi ja paina sitten ”Set” -painiketta kerran, esiasetettua tyhjiöaika vilkkuu. Aseta sitten haluttu tyhjiöaika (20-99 s) +/- painikkeilla.  
Tarvittava aika riippuu tyhjiöitävän elintarvikkeen laadusta, määrästä, koostumuksesta jne. Yleensä suositellaan aluksi 60 sekuntia.  
Säädä aikaa tarvittaessa. Ellei tyhjiöinnin lopputulos ole tyydyttävä, kokeile eri säätöjä.
6. Paina ”Set”-painiketta kahdesti, esiasetettu sulkemisaika vilkkuu.  
Aseta sitten haluamasi sulkemisaika (3-9 s) +/- -painikkeilla riippuen käytetyn pussin tyyppi.

Saumausajan pituus riippuu käytössä olevasta pussityypistä.  
Suosittelemme Finnvacum -tyhjiöpusseja, joille sopiva saumausaika on 6 sekuntia. Säädä aikaa ellei saumaustulos ole tyydyttävä.

7. Paina ”Vacuum & Seal” -painiketta tyhjiöinnin käynnistämiseksi. Huomaa, että laitteesta kuuluva naiseva ääni kuuluu asiaan. Vacuum Time -näytössä aika kuluu nolnaan (0). Sen jälkeen pussi saumataan. Saumausaika näkyy Seal Time -näytössä. Muutama sekunti tyhjiöinnin ja saumauksen päättymisen jälkeen ”Vacuum & Seal”- ja ”Seal”-merkkivalot alkavat vilkkua. Ne vilkkuvat muutaman sekunnin ajan ja sammuvat sitten. Paine lakkaa ja pussi sisältöineen puristuu kasaan.

**HUOM! Pussi ei puristu kasaan ennen kuin tyhjiösaumaus on päättynyt.**

**Huomaa!** Varmistaaksesi että kannen alta ei vuoda ilmaa, paina kantta alaspäin muutaman sekunnin ajan tyhjiöinnin käynnistymisen jälkeen.

**Vinkki!** Laite synnyttää erittäin korkean tyhjiöpaineen tyhjiöintiprosessin aikana. Jotta herkät elintarvikkeet eivät menisi piloille korkean paineen vaikutuksesta, tyhjiömittaria kannattaa tarkkailla prosessin aikana. Voit keskeyttää tyhjiöintiprosessin painamalla ”Seal” -painiketta jo ennen kuin tyhjiömittarin lukema on maksimissa eli yhdessä (1) baarissa. Tyhjiöinti keskeytyy ja laite siirtyy saumaustoimintoon.

8. Nosta kansi ja poista tyhjiöpakattu pussi.  
Sammu laite virtakytkimellä.

## **Yhjiöintiin liittyviä tärkeitä vinkkejä**

- Älä laita tyhjiöpussiin liikaa aineksia. Jätä tyhjiöpussin sisällön ja pussin suun väliin vähintään 2–3 cm tyhjää tilaa.
- Varmista, että tyhjiöpussin suu on kuiva, sillä märkä pussi ei sulkeudu kunnolla.
- Venytä pussin suuta ennen kuin asetat sen saumauskaistaletta vasten (ja pussin kiinnikkeen alle). Näin saat poistettua mahdolliset poimut ja epätasaisuudet.
- Älä laita tyhjiöpussiin esimerkiksi kalanruotojen kaltaisia teräviä aineksia ja kovia kuoria, koska ne voivat puhkaista pussin.
- Huomaa, että tyhjiöidyt tuoretuotteet tulee säilyttää jääkaapissa tai pakastimessa. Muista, että tyhjiösäilöminen ei ole sama asia kuin säilöntä, sillä tyhjiösäilöminen ainoastaan pidentää tuotteen säilyvyyttä.
- Ota huomioon, että runsaasti rasvaa sisältävät elintarvikkeet voivat eltaantua, jos niitä säilytetään liian lämpimässä.
- Hedelmien ja vihannesten, kuten omenien, banaanien, perunoiden ja juuresten tyhjiöinti ei pidennä aineiden säilyvyyttä, ellei niitä ole ensiksi kuorittu.

## **Tyhjiöpussin valmistaminen pussirullasta**

Aseta laite tasaiselle alustalle ja liitä pistotulppa pistorasiaan. Käynnistä laite sen takana olevasta virtakytkimestä.

1. Leikkaa rullasta sopivan mittainen pala. Sovita palan pituus niin, että tyhjiöpussin sisällön ja pussin suun väliin jää noin 2–3 cm tyhjää tilaa.

2. Avaa kansi ja aseta pussin toinen lyhyt pää saumausvastuksen päälle ja pussin kiinnikkeen alle. Sulje kansi.
3. Aseta haluttu saumausaika (katso edelliset ohjeet) tyhjiöaika ei tarvitse asettaa. Suosittelemme Finnvacum pussirullan käyttöä ja 6 sekunnin saumausaikaa. Ellei saumaustulos ole toivotunlainen, säädä aikaa kunnes tulos on sopiva.
4. Paina ”Seal” -painiketta saumauksen käynnistämiseksi. Vacuum Time -näytössä vilkkuu ”0” ja pumppu nostaa tyhjiöpainetta muutaman sekunnin ajan. Sen jälkeen Seal Time -näytössä näkyvä aika alkaa kuluä kohti nolaa (0). Seal-merkkivalo vilkkuu muutaman sekunnin ajan ja sammuu. Paine hellittää ja saumaus on valmis.
5. Nosta kansi. Poista valmis tyhjiöpussi. Nyt voit imuroida pussin käytetään imurointiin. Tarkista, että sauma on tasainen eikä siinä ole ryppyjä.

Huomaa, että laitteen tuuletin käy 15 minuutin ajan käytön jälkeen ellei laitetta kytketä pois päältä virtakytkimestä.

## **Tyhjiöpaineen avulla tapahtuva marinointi**

Tyhjiöpaineeseen perustuva marinointiprosessi on tavanomaista nopeampi, koska tyhjiöpaine avaa aineiden huokokset. Tämän ansiosta marinadi imeytyy elintarvikkeeseen nopeammin. Siksi marinointi vie vain muutaman minuutin tuntien sijaan.

Käynnistä laite edellä annettujen ohjeiden mukaisesti.

1. Pane ainekset ja marinadi pussiin tai astiaan ja aseta pussi tai astia tyhjiöintilokeroon. Varmista, että kaikki ainekset ovat marinadin peitossa. Marinointiin käytettävä astia saa olla enintään 100 mm korkea, jotta se mahtuu tyhjiöintilokeroon. Pane astian päälle muovikelmu (ei tiivistä kantta), jotta marinadia ei roisku laitteen kanteen. Kun käytät pussia, varmista, että asetat pussin saumausvastuksen päälle ja pussin suun pussin kiinnikkeen alle.
2. Sulje kansi ja aloita marinointi painamalla ”Marinate”-painiketta. Vacuum Time -näytössä aika kuluu 99:stä nolnaan (0). Paine hellittää ja Marinatenäyttö vilkkuu muutaman sekunnin ajan. Neste voi alkaa kiehua kovassa tyhjiöpaineessa, mutta lämpötila ei nouse. Tämä on täysin normaalia. Toista kohta 2 vielä kaksi kertaa.
3. Nosta kansi ja ota pussi/astia pois laitteesta. Kytke laite pois päältä virtakytkimestä käytön jälkeen.

## Eri raaka-aineiden valmistusohjeita

### **Liha ja kala:**

Parhaaseen lopputulokseen päästään, kun raaka-aineita pakastetaan noin 1–2 tunnin ajan ennen tyhjiöintiä. Tällöin niiden mehukkuus ja koostumus säilyvät parhaiten.

Huomaa, että tyhjiöity naudanliha voi näyttää tavallista tummemmalta, koska siitä poistuu prosessin aikana happi.

### **Vihannekset:**

Kaikki vihannekset tulee kiehauttaa ennen tyhjiöintiä, koska niistä vapautuu säilytyksen aikana kaasuja. Lisäksi kiehauttaminen pysäyttää entsyymiprosessin, jonka vaikutuksesta vihannekset voivat menettää värinsä ja makunsa.

Kuori vihannekset ja laita ne sen jälkeen kiehuvaan veteen. Anna niiden kiehua, kunnes ne ovat pehmenneet jonkin verran mutta ovat edelleen napakoita. Upota vihannekset sen jälkeen välittömästi kylmään veteen kiehumisprosessin pysäyttämiseksi. Anna vihanneksen valua kunnolla ennen tyhjiöintiä.

Pakastettavaksi tarkoitettuja vihanneksia tulee ennen tyhjiösäilömistä pakastaa 1–2 tunnin ajan. Levitä vihannekset erilleen toisistaan leivinpaperin tai vastaavan päälle, jotta ne eivät jäädy yhteen. Aseta sitten pakastetut vihannekset tyhjiöpussiin ja tyhjiöi se. Siirrä tyhjiöpussi pakastimeen.

**Huom.!** Tuoreita sieniä, sipuleita ja valkosipuleita ei saa koskaan tyhjiösäilöä anaerobisten bakteerien mahdollisesti aiheuttaman riskin takia

### **Lehtivihannekset:**

Huuhdo vihannekset ja anna niiden kuivua talouspaperin tai vastaavan päällä. Tyhjiösäilö ja säilytä jääkaapissa

### **Hedelmät:**

Kuorelliset hedelmät tulee kuoria ennen tyhjiösäilöintää.

Hedelmiä on suositeltavaa pakastaa ennen tyhjiösäilöintää noin 1–2 tunnin ajan. Levitä hedelmät erilleen toisistaan leivinpaperin tai vastaavan päälle, jotta ne eivät jäädy yhteen. Tyhjiöi hedelmät tyhjiöpussissa ja laita pussi jääkaappiin/pakastimeen.

### **Nesteet:**

Nestemäisiä elintarvikkeita kuten keittoja, smoothieita, kastikkeita, liemiä jne. voi hyvin tyhjiöidä.

### **Leivonnaiset:**

Jos haluat tyhjiöidä pehmeitä leivonnaisia, niitä tulee pakastaa etukäteen noin 1–2 tunnin ajan. Myös kakkutaikinoita, piirakoita ja valmiita kakkuainesseoksia voi tyhjiösäilöä myöhempää käyttöä varten.



## **Kova juusto:**

Kova juusto kannattaa tyhjiöidä jotta se säilyy tuoreena, ellei sitä ole tarkoitus käyttää pariin päivään. Käytä hyvin suurta tyhjiöpussia, jota voit käyttää halutessasi tyhjiöidä saman juuston uudelleen. **Huom.!** Pehmeää juustoa ei saa tyhjiösäilöä anaerobisten bakteerien mahdollisesti aiheuttaman riskin takia.

## **Jauheet ja jauhot:**

Tyhjiösäilö jauheet (esim. kahvi- tai vellijauhe) tai jauhot tyhjiöpussissa ja jätä elintarvikkeen ja pussin reunan väliin hieman tyhjää. Voit myös tyhjiösäilöä alkuperäisessä pakkauksessaan olevan elintarvikkeen laittamalla pakkauksen sisältöineen tyhjiöpussiin, jonka saumaat kiinni.

## **Pikkupurtavat::**

Syömättä jääneet pikkupurtavat säilyvät parhaiten, jos ne tyhjiöidään. Huomaa, että pikkupurtavat voivat murentua jos tyhjiöintiaika on liian pitkä.

## **Kahvijauhe/vellijauhe:**

Kahvi- ja vellijauheen voi tyhjiösäilöä alkuperäisessä pakkauksessaan. Toimi edellä annettujen tyhjiösäilöntäohjeiden mukaisesti. Käytä tyhjiöpussia ja pidennä saumausaikaa hieman.

## **Elintarvikkeiden käsittelyä koskevia yleisiä sääntöjä**

- Muista elintarvikkeita käsitellessäsi ja tyhjiösäilöessäsi aina pestä kätesi sekä kaikki työpinnat ja käyttämäsi välineet.
- Tyhjiösäilötetyt tuoretuotteet tulee jäädyttää tai pakastaa välittömästi. Niitä ei saa säilyttää huoneenlämmössä.
- Lämmitetyt tai sulatetut elintarvikkeet on käytettävä välittömästi.
- Avatut säilykkeet ja tehtaalla tyhjiöity ruoka voidaan tyhjiöidä uudelleen. Noudata käyttöohjeessa annettuja ohjeita ja säilytä elintarvikkeet suositusten mukaisesti.
- Älä syö sulatettuja elintarvikkeita, joita on pidetty huoneenlämmössä yli viiden tunnin ajan.
- Levitä tyhjiöpussit tasaisesti jääkaappiin tai pakastimeen, jolloin ne jäähtyvät nopeammin.
- Muista, että tyhjiösäilöminen ei ole sama asia kuin säilöntä.

## Säilytys suosituksia

Tuotteen tyyppi	Säilytys	Suosittelu säilytystapa	Tyhjiöidyn tuotteen säilyvyys	Säilyvyys ilman tyhjiöintiä
<b>Liha ja kala</b>				
Naudanliha	Pakastus	Vakuumipussi	2-3 vuotta	6 kuukautta
Sianliha	Pakastus	Vakuumipussi	2-3 vuotta	6 kuukautta
Lampaanliha	Pakastus	Vakuumipussi	2-3 vuotta	6 kuukautta
Linnunliha	Pakastus	Vakuumipussi	2-3 vuotta	6 kuukautta
Murekeliha	Pakastus	Vakuumipussi	1 vuosi	4 kuukautta
Kala	Pakastus	Vakuumipussi	2 vuotta	6 kuukautta
<b>Juusto</b>				
Cheddar-juusto	Jääkaappi	Vakuumipussi/ vakuumirasia	4-8 kuukautta	1-2 viikkoa
Parmessani	Jääkaappi	Vakuumipussi/ vakuumirasia	4-8 kuukautta	1-2 viikkoa
<b>Kasvikset</b>				
Parsa	Pakastus	Vakuumipussi	2-3 vuotta	8 kuukautta
Parsakaali	Pakastus	Vakuumipussi	2-3 vuotta	8 kuukautta
Kaali	Pakastus	Vakuumipussi	2-3 vuotta	8 kuukautta
Maissi	Pakastus	Vakuumipussi	2-3 vuotta	8 kuukautta
Herne	Pakastus	Vakuumipussi	2-3 vuotta	8 kuukautta

Salaatti/pinaatti	Jääkaappi	Vakuumirasia	2 viikkoa	3-6 päivää
<b>Hedelmät</b>				
Aprikoosit	Pakastus	Vakuumipussi	1-3 vuotta	6-12 kuukautta
Luumut	Pakastus	Vakuumipussi	1-3 vuotta	6-12 kuukautta
Päärynät	Pakastus	Vakuumipussi	1-3 vuotta	6-12 kuukautta
Nektariinit	Pakastus	Vakuumipussi	1-3 vuotta	6-12 kuukautta
<b>Marjat</b>				
Vadelmat	Jääkaappi	Vakuumirasia	1 viikko	1-3 päivää
Karhunvatukat	Jääkaappi	Vakuumirasia	1 viikko	1-3 päivää
Mansikat	Jääkaappi	Vakuumirasia	1 viikko	1-3 päivää
Mustikat	Jääkaappi	Vakuumirasia	2 viikkoa	3-6 päivää
Karpalot	Jääkaappi	Vakuumirasia	2 viikkoa	3-6 päivää
<b>Leivät ja leivonnaiset</b>				
Rinkelit	Pakastus	Vakuumipussi	1-3 vuotta	6-12 kuukautta
Leivät	Pakastus	Vakuumipussi	1-3 vuotta	6-12 kuukautta
Pikkuleivät	Huoneenlämpö	Vakuumirasia	3-6 viikkoa	1-2 viikkoa
Keksit	Huoneenlämpö	Vakuumirasia	3-6 viikkoa	1-2 viikkoa
<b>Jalostetut elintarvikkeet</b>				
Viljat	Huoneenlämpö	Vakuumipussi/ vakuumirasia	1-2 vuotta	6 kuukautta
Pastat	Huoneenlämpö	Vakuumipussi/ vakuumirasia	1-2 vuotta	6 kuukautta
Riisi	Huoneenlämpö	Vakuumipussi/ vakuumirasia	1-2 vuotta	6 kuukautta
Jauho	Huoneenlämpö	Vakuumipussi/ vakuumirasia	1-2 vuotta	6 kuukautta
Sokeri	Huoneenlämpö	Vakuumipussi/ vakuumirasia	1-2 vuotta	6 kuukautta
<b>Pähkinät</b>				
Mantelit	Huoneenlämpö	Vakuumipussi/ vakuumirasia	2 vuotta	6 kuukautta
Maapähkinät	Huoneenlämpö	Vakuumipussi/ vakuumirasia	2 vuotta	6 kuukautta
Auringonkukansie menet	Huoneenlämpö	Vakuumipussi/ vakuumirasia	2 vuotta	6 kuukautta
<b>Kahvi</b>				
Kahvinpavut	Pakastus	Vakuumipussi	2-3 vuotta	6 kuukautta

Kahvinpavut	Huoneenlämpö	Vakuumpussi/ vakuumirasia	1 vuosi	3 kuukautta
Jauhettu kahvi	Pakastus	Vakuumpussi	2 vuotta	6 kuukautta
Jauhettu kahvi	Huoneenlämpö	Vakuumpussi/ vakuumirasia	5-6 kuukautta	1 kuukausi
<b>Nesteet</b>				
Keitot	Pakastus	Vakuumpussi/ vakuumirasia	1-2 vuotta	3-6 kuukautta
Kastikkeet	Pakastus	Vakuumpussi/ vakuumirasia	1-2 vuotta	3-6 kuukautta
Muhennokset	Pakastus	Vakuumpussi/ vakuumirasia	1-2 vuotta	3-6 kuukautta

Edellä mainitut tiedot ovat vain arvioita. Finnvacum ei ota vastuuta sen totuudesta.

## Puhdistus ja kunnossapito

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

### Laitteen puhdistus:

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

### **HUOMAUTUS! Vakuumpusseja ei saa käyttää uudelleen. Infektiovaara!**

### Teflonteipin vaihtaminen

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

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

## Vianetsintä

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

<p>Vakuumpakkauksessa on prosessin jälkeen ilmaa.</p>	<p>Suljenta voi vuotaa ryppyjen, nesteen tai hiukkasten vuoksi. Pyyhi pussin suuaukko tai kansi ennen sulkemista. Jos pussin suuaukossa on likaa tai nestettä, sen sulkeminen voi olla vaikeaa. Avaa pussi ja pyyhi sen suuaukko, ennen kuin laitat sen vaakasuoraan suljentalistan päälle.</p> <p>Varmista, että pussin suuaukko on suljentalistan päällä ja vakuumikanavassa.</p> <p>Varmista, että tiivisteet ovat ehjät, puhtaat ja oikeissa asennoissa.</p> <p>Vakuumpussi voi vuotaa. Tarkista pussi sulkemalla se niin, että siihen jää ilmaa, ja upota se veteen. Jos pussista tulee kuplia, se vuotaa. Sulje pussi uudelleen tai käytä uutta pussia. Käytä ainoastaan Finnvacumin alkuperäisiä vakuumpusseja.</p> <p>Tarkista, onko vakuumpussissa reikä. Älä vakuumpakkaa tuotteita, jotka voivat rikkoa pussin (esimerkiksi kalanruotoja, simpukankuoria tms.).</p> <p>Tuotteiden ja pussin suuaukon väliin kannattaa jättää 3 senttimetriä. Kuitenkin jos tuotteiden ja pussin suuaukon välillä on liikaa ilmaa, pussin tyhjentäminen voi olla vaikeaa. Jos on näin, voit lyhentää pussia leikkaamalla siitä pois palan.</p>
<p>Pussiin pääsee ilmaa sulkemisen jälkeen.</p>	<p>Vuoto pussin reunoista voi johtua rypyistä, ruuanmuruista tms. Avaa pussi ja puhdista sen suuaukon sisäpuoli. Venytä aukkoa, ennen kuin laitat sen suljentalistan päälle.</p> <p>Hedelmistä ja vihanneksista voi vapautua luonnollisia kaasuja. Sulje pussi sisältöineen, jos luulet, että tuotteet ovat vahingoittuneet.</p> <p>Tarkista, onko vakuumpussissa reikä. Älä vakuumpakkaa teräväreunaisia esineitä (kuten esimerkiksi pähkinäkuoria). Jos niitä on, kääri ne talouspaperiin ennen vakuumiin pakkaamista.</p>
<p>Vakuumpussi sulaa.</p>	<p>Avaa laitteen kansi ja anna suljentalistan ja sen osien jäähtyä muutaman minuutin ajan.</p> <p>Käytä ainoastaan Finnvacumin alkuperäisiä vakuumpusseja tai kalvoja.</p>

## Laitteen romutus

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



## Takuu

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

## Finnvacum Oy Ab

Hiekkämäentie 14  
01150 Söderkulla  
Finland

## Tekniset tiedot

Finnvacum Premium  
220-240 V ~ 50Hz  
350W

## Aloituspakkaus

Laitteen mukana tulee aloituspakkaus, joka sisältää seuraavat tarvikkeet:

10 x Vacuum bags – 28 x 33 cm  
1 x Sealbar  
1 x Gasket



Pidätämme oikeuden tehdä näihin käyttöohjeisiin muutoksia tai parannuksia.

## Safety instructions

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

## Congratulations with your new appliance!

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

## Oxygen is the worst enemy of fresh food!

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

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



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

## **Important!**

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

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

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

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

## **Parts of the appliance**

### **1. Vacuum & Seal button**

For vacuum packaging and sealing.

### **2. Cancel button**

Stops an ongoing process.

### **3. Vacuum Time display**

Shows the set vacuum time and a countdown for the vacuum process.

### **4. Seal Time display**

Shows the set seal time and a countdown for the sealing process.

### **5. Set button**

Button to select setting of vacuum time or sealing time.

Vacuum time between (20-99 seconds) sealing time (3-9 seconds).

### **6. + button**

For setting vacuum time or sealing time.

### **7. – button**

For setting vacuum time or sealing time.

### **8. Seal button**

This button has two functions:

-sealing of clingfilm.

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

### **9. Marinate button**

Button for activating the marinate function.

### **10. Vacuum gauge**

Shows the vacuum pressure (Bar) in the vacuum chamber.

### **11. Gasket**

Can be removed and cleaned.

## 12. Sealing unit

Teflon-coated heating unit that seals the bag

## 13. Sealing strip

The bag is placed over the strip for sealing

## 14. Bag holder

Holds the bag in place during the vacuum process and sealing.

## 15. Power switch

## 16. Bag divider

Keeps the bag open during the vacuum process and sealing.

## Use

### Vacuum packing with a vacuum bag

1. Place the appliance on a flat surface and plug it into a wall socket. Switch on the appliance using the switch located on the back of the appliance. The displays light up.
2. Place the items to be vacuum packed in a vacuum bag, leaving at least 3 cm between the contents and the opening of the vacuum bag.
3. Make sure the opening of the vacuum bag is clean, dry and free from folds. For best results, make sure the bag contains as little air as possible before placing it in the vacuum chamber.
4. Open the lid, place the bag in the vacuum chamber with the open end of the bag over the sealing unit. Make sure that the bag end of the bag is placed under the bag holder.
5. Close the lid and then press the "Set" button once, the preset one the vacuum time flashes. Then set the desired vacuum time (20-99 sec) using the +/- buttons. The time required depends on the contents being vacuum packed, the amount, the consistency, etc. For general use, we recommend starting with 60 seconds. Adjust and experiment with the time if the result is unsatisfactory at the end of the vacuum process.

6. Press the "Set" button twice, the preset sealing time will flash. Then set the required seal time (3-9 sec) using the +/- buttons, depending on the type of bag being used. We recommend using an Finnvacum vacuum bag and setting the time to 6 seconds. Adjust the time if the resulting seal is unsatisfactory.
7. Press the "Vacuum & Seal" button to start the vacuum process. Note that the appliance may creak during this process, which is completely normal. The Vacuum Time display counts down to 0. The bag is then sealed during the countdown shown in the Seal Time display. A few seconds after the countdown/sealing ends, the indicator lights for "Vacuum & Seal" and "Seal" will flash for a few seconds and then go out. The pressure releases and the bag and its contents are compressed.

**NB! The bag is not compressed until the vacuum seal is completed.**

**Please note!** To ensure that air does not leak from the lid, always press the lid down for a few seconds at the start of the vacuum process.

**Tip!** The appliance achieves a very high vacuum pressure during the vacuum process. To avoid delicate contents being damaged, keep an eye on the vacuum gauge. The vacuum process can be interrupted before the vacuum gauge reaches 1 Bar and maximum vacuum pressure by pressing the "Seal" button. The vacuum process stops and sealing begins.

8. Lift the handle and take out the vacuum-packed bag. Switch off the appliance using the switch.

## **Important tips when vacuum packing**

- Do not put too many ingredients in the vacuum bag. Leave at least 2-3 cm between the contents of the vacuum bag and the bag opening.
- Make sure that the opening of the vacuum bag is dry, as the bag will not seal properly otherwise.
- Smooth out the bag opening before placing it against the sealing strip (and under the bag holder) to remove any folds and unevenness.
- Do not place sharp objects such as fish bones and hard shells in the vacuum bag as they can penetrate the bag.
- Note that vacuum-packed perishables must be stored in a refrigerator or freezer. Remember that vacuum packing is not the same thing as preserving, but rather only extends the shelf life.

- Keep in mind that food that has a high fat content can spoil if it is stored too warm.
- Vacuum packing fruit and vegetables, such as apples, bananas, potatoes and root vegetables, does not extend their shelf life if they are not peeled first.

## **Producing a vacuum bag from food sealer rolls**

Place the appliance on a flat surface and plug it into a wall socket.

Switch on the appliance using the switch located on the back of the appliance.

1. Pull out a suitable length of plastic and cut it off. Adjust the length so that there is approx. 2-3 cm between the contents of the bag and the bag opening.

2. Open the lid and place one short end of the plastic over the sealing unit and under the bag holder. Close the lid.

3. Set the desired sealing time (see previous instructions)  
the vacuum time does not need to be set.

We recommend that you use Finnvacum food sealer rolls and set the seal time to 6 seconds. If the resulting seal is not correct, adjust the time until the required result is achieved.

4. Press the "Seal" button to begin sealing. The Vacuum Time display flashes "0" and the pump produces the required vacuum pressure in a few seconds.

The Seal Time display will then begin counting down to "0".

The seal indicator flashes for a few seconds and then goes out.

The pressure releases and the sealing process is now complete.

5. Open the lid and take out the now finished vacuum bag.

The vacuum bag is now ready to use for vacuum packing.

Check the seal to ensure that it is smooth and that there are no folds.

Note that the fan on the appliance will run for about 15 minutes after last use, unless the appliance is switched off using the switch.

## **Marinate under vacuum pressure**

The marinating process is hastened if carried out under vacuum pressure since the vacuum pressure opens the pores of the food, enabling it to absorb the marinade faster. This means that marinating only takes a few minutes instead of hours.

Start the appliance as instructed above.

1. Place the bag/canister containing the raw ingredients and marinade in the vacuum chamber. Ensure that all the contents are coated in marinade. If using a canister, this must be no more than 100 mm tall to fit in the vacuum chamber. Put a little clingfilm (not a tight lid) over the canister to prevent the marinade from splashing the lid of the appliance. If using a bag, ensure that the bag is placed over the sealing unit and that its opening is under the bag holder.
2. Close the lid and press the "Marinate" button to begin the marinating process. The Vacuum Time display counts down from 99 to 0. The pressure releases and the Marinate indicator flashes for a few seconds. One effect of the high vacuum pressure is that the liquid may begin to boil without the temperature increasing, which is completely normal. Repeat point 2 twice more.
3. Now lift the lid and remove the bag/canister. Switch off the appliance using the switch once you have finished.

## Preparation guide for various kinds of produce

### **Meat and fish:**

For best results, the produce should be pre-frozen for around 1-2 hours before being vacuum packed to retain succulence and texture.

Note that beef may look darker when it has been vacuum packed since oxygen is removed during the process.

### **Vegetables:**

Vegetables should be blanched before they are vacuum packed since all vegetables emit gases during storage. Blanching also stops the enzyme process that can make the vegetables lose colour and taste.

Peel the vegetables and then blanch them by plunging them into boiling water and cooking them until they have softened somewhat, but are still crisp. Then immediately put them in cold water to stop the cooking process. Let them drain before vacuum packing them.

When vegetables are to be frozen, they should first be pre-frozen for 1-2 hours. Separate them out on a piece of baking paper or similar to keep them from freezing together in a clump. Place the frozen vegetables in a vacuum bag and vacuum pack the bag. Then place the vacuum bag in the freezer. **Note!** Fresh mushrooms, onions and garlic should never be vacuum packed due to the risk of anaerobic bacteria.

**Leafy vegetables:**

Rinse the vegetables and let them dry on a paper towel or similar. Vacuum pack and store in the refrigerator.

**Fruit:**

Fruit with a peel should be peeled before being vacuum packed. It is a good idea to pre-freeze fruit for 1-2 hours before vacuum packing it. Spread them out on a piece of baking paper or similar so they do not freeze together in a clump. Then vacuum pack them in a vacuum bag and place in the refrigerator/freezer.

**Liquids:**

It is easy to vacuum pack liquids such as soups, smoothies, sauces, stock, etc.

**Baked goods:**

If you wish to vacuum pack soft baked goods, we recommend that you prefreeze them for 1-2 hours first. Pastry dough, pies and cake mixes can all be vacuum packed for later use.

**Hard cheese:**

To keep cheese fresh, vacuum pack it if you are not going to use it for a few days. Take an extra large vacuum bag so that you can re-use the bag if you want to vacuum pack the same cheese again. **Note!** Soft cheese should not be vacuum packed due to the risk of anaerobic bacteria.

**Powder and flour:**

Vacuum pack the powder (e.g. ground coffee/gruel powder)/flour in a vacuum bag, leaving a little extra space between the contents and the edge of the bag. You can also vacuum pack the contents in their original packaging by putting the original package and its contents in a vacuum bag and then vacuum packing the vacuum bag.

**Snacks:**

If you have leftover snacks, they stay fresh longer if they are vacuum packed. Note that these can be crushed if the vacuum time is too long.

**Ground coffee/gruel powder:**

Ground coffee/gruel powder can be vacuum packed in its original packaging. Follow the instructions above for vacuum packing in a vacuum bag, but use a longer seal time.

## General rules when handling food

- Always wash your hands, surfaces and other utensils that will be used when handling and vacuum packing the food.
- As soon as you have packed perishables, they should be promptly refrigerated or frozen; do not store them at room temperature.
- Produce that has been warmed or thawed should be promptly consumed.
- Tinned food or factory vacuum-packed food that has been opened can be vacuum packed again. Follow the instructions in the user manual and store the produce as recommended.
- Do not eat thawed produce that has been stored at room temperature for more than 5 hours.
- Spread the vacuum packs out in the refrigerator or freezer so that they cool faster.
- Note that vacuum packing is not the same as preserving food.

## Storing recommendations

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

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



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

The above indications are only estimates. Finnvacum does not take responsibility for its truthfulness.

## Cleaning and maintenance

Always unplug the appliance prior to cleaning and maintenance.

### Cleaning the appliance

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

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

### Changing of teflon tape

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

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

### Storage:

Store the appliance on a flat and dry surface out of the reach of children.

## Troubleshooting

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

<p>There is air after the vacuum packing process.</p>	<p>Leakage along the sealing can be due to wrinkles, liquid or particles. Wipe the bag opening/the lid before sealing. Dirt or liquid in the bag opening can make it difficult to seal the bag. Open the bag and wipe round the opening before you put it horizontally on top of the sealing strip.</p> <p>Check that the bag opening is above the sealing strip and in the vacuum channel.</p> <p>Check that the gaskets are complete, clean and positioned correctly.</p> <p>The vacuum bag may leak. Check the bag by sealing it with some air in it and immerse it in water. If the bag emits bubbles, it is leaking. Seal the bag again or use a new one. Only use original vacuum bags from Finnvacum.</p> <p>Check whether there is a hole in the vacuum bag. Do not vacuum pack products that may damage the bag (such as e.g. fishbones, hard shells etc.)</p> <p>We recommend that there is a gap of 3 cm between the raw materials and the opening of the bag. However, if there is too much air between the raw materials and the opening of the bag, it may be difficult to empty the bag completely for air during the vacuum sealing process. If so, you could cut a part of the bag to make it shorter.</p>
<p>Air penetrates into the bag after sealing.</p>	<p>Leakage along the edge of the bag may be due to wrinkles, crumbs, food etc. Open the bag again and clean the inner side of the bag opening. Stretch the opening before putting it above the sealing strip.</p> <p>Natural gases may be emitted from fruit and vegetables. Close the bag with contents, if you think that the raw material has been damaged.</p> <p>Check whether there is a hole in the bag. Never vacuum pack hard raw materials with sharp edges (such as e.g. nut shells). If so, wrap it in kitchen paper before vacuum packing.</p>
<p>The vacuum bag is melting.</p>	<p>Open the lid of the appliance and let the sealing strip and its element cool for a couple of minutes.</p> <p>Only use original bags and film from Finnvacum.</p>

## Disposal of the appliance

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



## Warranty

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

## Finnvacum Sverige AB

Stallarholmsvägen 2  
124 59 Bandhagen  
Sweden

## Technical data

Finnvacum Premium  
220-240 V ~ 50Hz  
350W

## Start package

The appliance comprises a start package containing the following:

10 x Vacuum bag – 28 x 33 cm  
1 x Sealbar  
1 x Gasket



These instructions are subject to alterations or improvements.

