

## Sencor vakuumikone SVS 3010GY



### Turvallisuusohjeet

1. Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.
2. Liitä laite ainoastaan 220-240 V: n verkkovirtaan ja käytä laitetta vain sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen.
3. Irrota pistotulppa pistorasiasta aina laitteen käytön jälkeen.
4. Älä milloinkaan upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
5. Kahdeksanvuotiaat tai sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, jotka ovat fyysisesti, henkisesti tai aisteiltaan rajoitteisia tai joilla ei ole riittävästi tietoa tai kokemusta laitteen käytöstä, voivat käyttää tätä laitetta, mikäli käyttö tapahtuu heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa tai tämä henkilö on opettanut heitä käyttämään laitetta turvallisella tavalla ja tiedostamaan käyttöön mahdollisesti liittyvät riskit.
6. Valvo, etteivät lapset leiki laitteella. Lapset eivät välttämättä ymmärrä tai osaa arvioida mahdollisia vaaroja. Opeta lapsia käyttämään sähkölaitteita vastuullisesti.
7. Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman aikuisen valvontaa.
8. Pidä laite ja sen liitosjohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
9. Varmista, ettei liitosjohto riipu pöydän reunan yli.
10. Älä sijoita laitetta keittolevylle tai keittolevyn, avotulen tai muun lämmönlähteen läheisyyteen.
11. Laitteen käyttöä on aina valvottava.
12. Älä koske saumausvastusta sen ollessa kuuma.
13. Varmista, ettei laitteen pumppujärjestelmään pääse nestettä.
14. Tarkista ennen jokaista käyttökertaa, että laite, liitosjohto ja pistotulppa eivät ole vaurioituneet. Jos liitosjohto on vaurioitunut, se on vaihdettava vaaratilanteiden välttämiseksi. Vaihdon saa suorittaa ainoastaan valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai muu pätevä henkilö.
15. Pistorasiaan on suositeltavaa asentaa lisäsuojaksi vikavirtasuojakytkin, jonka laukaisuvirta on enintään 30 mA. Ota tarvittaessa yhteys valtuutettuun sähköasennusliikkeeseen.
16. Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.

17. Jos laitetta käytetään muuhun kuin sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen tai käyttöohjeen vastaisesti, laitteen käyttäjä kantaa täyden vastuun mahdollisista seurauksista. Tällöin takuu ei kata tuotteelle tai muulle kohteelle mahdollisesti aiheutuneita vaurioita.

Happi on tuoreiden elintarvikkeiden pahin vihollinen! Happi on suurin syy elintarvikkeiden ravintoarvon, koostumuksen, maun ja laadun heikkenemiseen. Happi aiheuttaa myös kylmävaurioita pakastimessa säilytettäville elintarvikkeille ja mahdollistaa haitallisten mikro-organismien kehittymisen. Elintarvikkeiden tavanomaiset säilytysmenetelmät kuten tavallisissa muovipusseissa ja astioissa säilyttäminen eivät ole näin ollen optimaalisia, koska niissä ilma ja elintarvike pakataan itse asiassa samaan tilaan.

Tyhjiöinnissä happi poistetaan, jolloin maku säilyy ja elintarvike pysyy tuoreena pidempään. Kun happi poistetaan ja elintarvike säilytetään oikealla tavalla joko jääkaapissa tai pakastimessa, pystytään myös

- Säästää aikaa kypsentämällä kerralla suuret määrät ruokaa, jonka pakkaat sopivan kokoisina annoksina suoraan tyhjiöpusseihin ja pakastat ne.

Lisäksi ilman poistaminen pakkauksesta estää elintarvikkeiden kylmävauriot. Tärkeää!

Tyhjiöinti ei ole sama asia kuin säilöntä eikä estä elintarvikkeen vanhenemista. Se saattaa kuitenkin hidastaa sitä.

Tyhjiöinti ei ole jäähdyttämisen ja pakastamisen korvike. Jäähdytetyt tuotteet tulee jatkossakin säilyttää jääkaapissa tai pakastimessa tyhjiöinnin jälkeen. Jos jääkaapin lämpötila on pitkähkön ajan korkeampi kuin +4 °C, se edistää haitallisten mikro-organismien esiintymistä. Tämän vuoksi lämpötilan tulee olla alle +4 °C. Elintarvikkeet on suositeltavaa säilyttää pakastimessa (vähintään -17 °C tai sitä alemmassa lämpötilassa). Vaikka pakastaminen ei tuhoa kaikkia mikro-organismeja, se ehkäisee niiden kasvua.

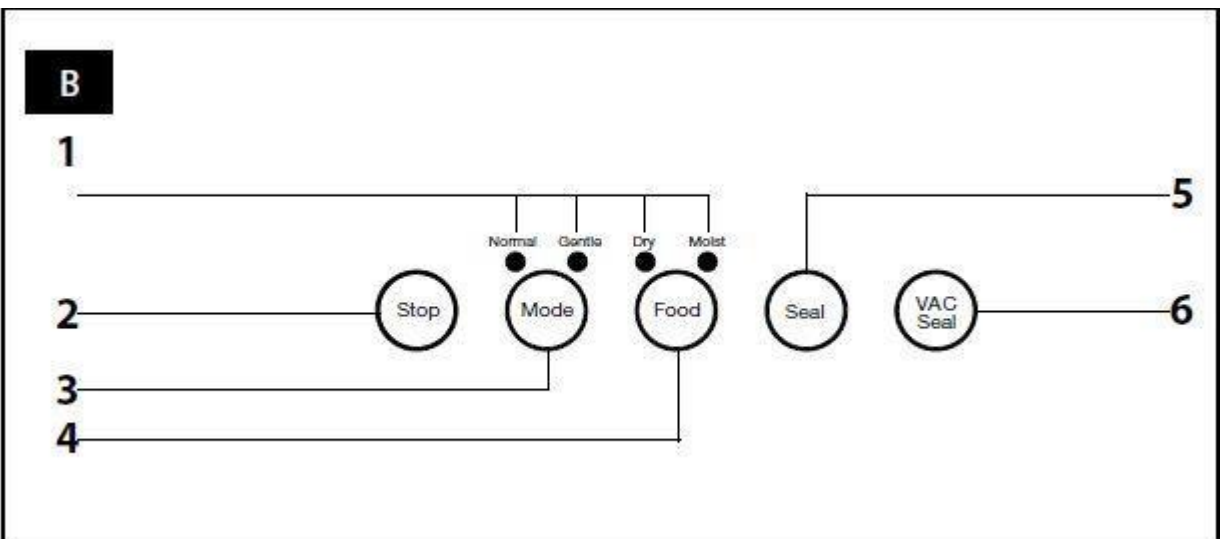
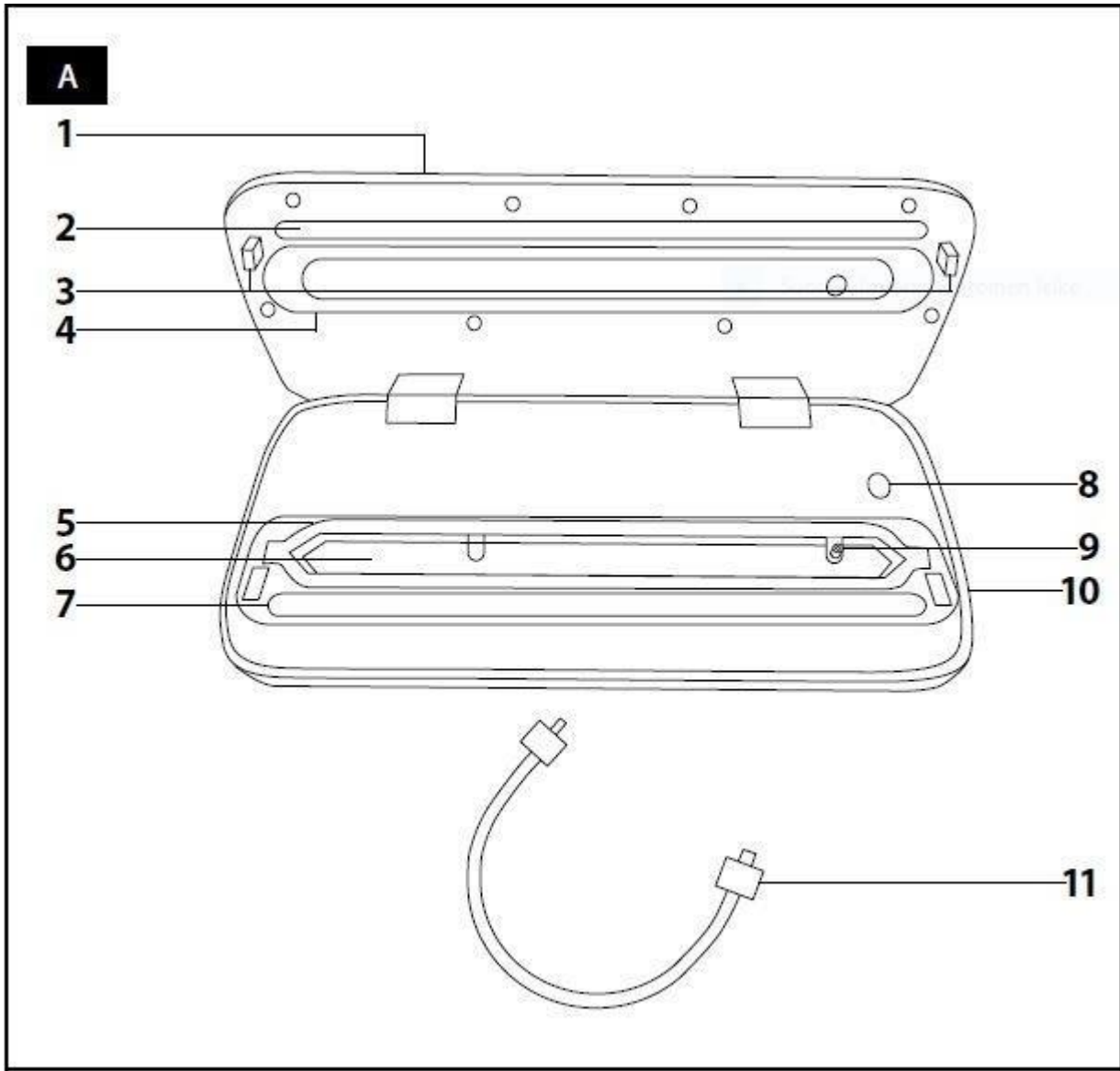
#### **Laitteen osat:**

##### **A.**

- |   |                     |
|---|---------------------|
| 1. Kallistettava kansi                              | 2. Tiivistysnauha   |
| 3. Salpa  | 4. Ylä-tiiviste     |
| 5. Ala-tiiviste                                     | 6. Vakuumikotelo    |
| 7. Kumiliuska                                       | 8. Ilmairu On/Off   |
| 9. Ilman imuaukko                                   | 10. Salvan vapautus |
| 11. Letku imemään ilmaa ulkoisista tyhjiösäiliöistä |                     |

##### **B.**

- |                                   |                                 |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| 1. Toimintojen LED-indikaattorit  | 2. Pysäytä                      |
| 3. Toimintonappi (normaali/kevyt) | 4. Toimintonappi (kuiva/kostea) |
| 5. Tiivistä                       | 6. Vakumoi/tiivistä             |



### Laitteen käyttäminen:

1. Poista laite pakkauksesta ja kiinnitä virtajohto pistokkeeseen 220-240 V/50 Hz. Poista myös teipit ja pakkaus vakuimirullasta, jonka asetat laitteen sisälle.
2. Avaa rullaa noin max 29 cm ja revi/leikkaa osa pois kansi alhaalla tehdäksesi pussi. Tai käytä valmiita pusseja.
3. Laita elintarvikkeita pussiin (max 2/3 osa täyteen) sisään.
4. Poista sisään jäänyt ilma ja saumaa.

### Ilman poistaminen:

1. Avaa kansi ja aseta imusuutin pussin sisälle.
2. Sulje kansi ja paina vasemmasta reunasta kansi alas. Ilma poistuu ja ruoka vakumoituu.

### Lämpösaumaus:

1. Paina kansi alas molemmista reunoista painamalla. Punainen valo ja vihreä valo syttyvät.
2. Kun vihreä valo sammuu, voi kannen avata. Saumaus on nyt valmis.
3. Varovasti irrota pussi pois. Älä koskaan käytä laitetta liian pitkään yhtäjaksoisesti (max. 13 sek, sitten tauko min.minuutin).

### Elintarvikkeiden säilymisajat

#### Jääkaapin lämpötila 5 °C (±2 °C)

Ruokatyyppi	Ei vakumoitu	Vakumoitu
Punainen liha	3-4 päivää	8-9 päivää
Valkoinen liha	2-3 päivää	6-8 päivää
Kala	1-3 päivää	4-5 päivää
Kypsennetty liha	3-5 päivää	10-15 päivää
Pehmeä juusto	5-7 päivää	20 päivää
Puolikova ja kovajuusto	15-20 päivää	60 päivää
Hedelmät	5-7 päivää	14-20 päivää
Kasvikset	1-3 päivää	7-10 päivää
Keitot	2-3 päivää	8-10 päivää
Keitetty pasta/riisi	2-3 päivää	6-8 päivää
Kermaiset jälkiruuat	2-3 päivää	8 päivää

#### Huoneen lämpötila 25 °C (±2 °C)

Ruokatyyppi	Ei vakumoitu	Vakumoitu
Tuore leipä	1-2 päivää	8-10 päivää
Keksit	4-6 kuukautta	12 kuukautta
Keittämätön pasta/riisi	5-6 kuukautta	12 kuukautta
Jauhot	4-6 kuukautta	12 kuukautta
Kuivatetut hedelmät	3-4 kuukautta	12 kuukautta
Jauhettu kahvi	2-3 kuukautta	12 kuukautta
Irtotee	5-6 kuukautta	12 kuukautta

**Pakastin lämpötila –18 °C (±2 °C)**

<b>Ruokatyyppi</b>	<b>Ei vakumoitu</b>	<b>Vakumoitu</b>
Liha	4-6 kuukautta	15-20 kuukautta
Kala	3-4 kuukautta	10-12 kuukautta
Kasvikset	8-10 kuukautta	8-24 kuukautta

**Puhtaanapito:**

Ota virtapistoke pois pistorasiasta ja anna jäähtyä. Puhdista pinta kostealla ja puhtaalla liinalla. Älä käytä kemikaaleja puhdistukseen.

**TEKNISET TIEDOT**

Mallinumero: SVS 3010GY

Syöttövirta /nimellistajuu.....220-240 V / 50Hz

Nimellisteho.....110 W

Suojausluokka sähköiskulta .....II

Melutaso.....75db (A)

Suurin vakumointipaine.....-0.8bar

Kompressorin teho.....12l/minuutti

Suurin rulla- ja pussikoko.....30cm

**Takuu:**

Laitteella on 24 kuukauden takuu ostopäivästä lähtien. Kuitti tulee esittää takuuasioissa. Laitteen huolto ei pidennä takuu-aikaa. Laitteen takuu raukeaa, mikäli laitetta ei käytetä ohjeiden mukaisesti tai siihen tehdään muutoksia.

Maahantuonti:

