

ATEMI

PIKAOPAS

1. Valitse letkusta sopiva koko



- Aseta pussirulla sille varattuun säiliöön
- Nosta leikkurin kehikko ylös
- Vedä ulos sopivan kokoinen pala

2. Leikkaa letku



Laske leikkuri alas ja leikkaa letku vetämällä leikkuri puolelta toiselle. Paina leikkuria hieman vetäessäsi.

3. Laita letkun pää koneeseen



Aseta pussin pää vastuslangan päälle.

4. Kansi kiinni

Paina kansi molemmin puolin huolellisesti kiinni, varmistu että kuulet kannen sulkevan click äänen.. Tämän jälkeen paina "MANUAL SEAL"-näppäintä ja pussi hitsautuu kiinni. Kun merkkivalo SEAL -näppäimen ympärillä sammuu, pussi on valmis.



Tiesithän, että voit myös kätevästi pakata retkelle esim: tulitikut, ensiapuvälineet, mausteet, kuivamuonat yms.

5. Laita pakattava tuote letkuun ja vakumoi



Asettele pakattava tuote huolella letkuun, ihan sen perälle. Varmistu että sivuilla on tilaa. Tämän jälkeen aseta letku koneeseen kuten vaiheessa 3 ja muista varmistaa, että avoin pää on nyt vakuointipinnan sisäpuolella, ilmanottoaukon alapuolella (kts. kuva oikealla).



Sulje kansi, kuten vaiheessa 4. Tarkista "FOOD" -painikkeen merkkivalon tila varmistaaksesi ideaalisen pussinsulkuajan, riippuen ruuan kosteudesta. Valitse "SPEED" -painikkeesta oikea vakuumpaine. Tämän jälkeen paina "VACUUM & SEAL" näppäintä. Kun merkkivalo näppäimen ympäriltä on sammunut, vakuointi on valmis.

6. Valmis



Tämän jälkeen tarkasta että vakuointi on onnistunut eli sisällä ei saa olla ilmaa sekä pussi on hitsautunut hyvin kiinni. Mikäli huomaat, että pussissa on ilmaa vakuointi ei ole onnistunut ja se pitää tehdä uudestaan. Mahdollinen ilma sisällä pilaa tuotteen ja voi esim. aiheuttaa ikäviä mahavaivoja. EI ILMAA PAKKAUKSESSA!

Better food, better feeling

Lisätietoja jälleenmyyjältäsi!

ATEMI VAKUUMI PAKKAAJA

KÄYTTÖ JA HUOLTO-OHJEET

Tämä kone on suunniteltu IEC standardien mukaisesti, 220-240V jännitteelle, 50-60Hz taajuudelle ja on valmistettu ROHS and WEE standardien mukaan. Laitte on CE ja GS merkitty sekä testattu

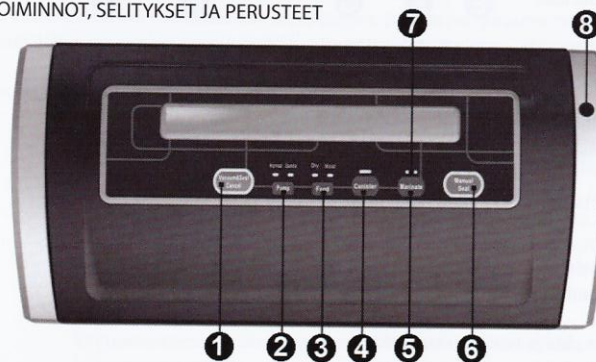
TURVALLISUUSOHJEET

Käytettäessä tätä sähkökappaletta tulee ottaa huomioon yleinen turvallisuus. Lue tämä ohjekirja huolellisesti läpi ennen käyttöä

- Ennen koneen kytkemistä sähköverkkoon, varmistu että virta ei ole päällä. Kun lopetat koneen käytön muista kytkeä johto irti sähköverkosta. Sama tulee huomioida puhdistettaessa konetta.
- Eriytistä tarkkaavaisuutta vaaditaan, jos tämä laite annetaan lapsen tai henkisesti/fyysisesti vammautuneen ihmisen käyttöön. Näissä tapauksissa riittävästä valvonnasta ja ohjauksesta on huolehdittava. Älä säilytä tätä laitetta lasten tai kehitysvammaisten ihmisten lähetyksillä.
- Käytä tätä konetta siihen tarkoitukseen mitä varten se on tehty; ensisijaisesti ruuan säilömistä varten.
- Lopeta koneen käyttö mikäli se on vioittunut tai esim. sen sähköjohto on vioittunut.
- Pidä kone erossa liikkuvista esineistä
- Älä yritä korjata konetta itse, käänny ammattimiehen puoleen tarvittaessa.
- Älä käytä konetta mikäli se on vioittunut tai muuten epäkuntoinen
- Älä kanna konetta sähköjohtojen varassa, älä käytä johtoa kannattimena ja pidä huoli ettei johto pääse vaurioitumaan.
- Pidä kone erossa kuumista paikoista kuten uunista, kaasuliedestä, hellasta tms.
- Mikäli koneen käyttö edellyttää jatkojohtojen käyttöä, varmistu että se on hyvälaatuinen.
- Kun kone kytetään irti sähköverkosta, älä vedä johdosta vaan itse pistotulpasti.
- Ennen koneen kytkemistä sähköverkkoon, varmistu että kätesi ovat kuivat.
- Käytä konetta vain tukevalla alustalla
- Koneeseen ei tarvitse lisätä mitään öljyä, luistovoidetta tai vettä.
- Puhdistettaessa käytä puhdistukseen ainoastaan kosteaa liinaa tms. Älä upota konetta mihinkään nesteeseen.
- Älä käytä konetta kostealla alustalla, sekä vältä käyttöä ulkona
- Lasten tulisi käyttää laitetta ainoastaan aikuisten läsnäollessa.
- Jos johto on rikkoonut, älä käytä konetta. Pyydä ammattitaitoista korjaajaa vaihtamaan johto.
- Kun lopetat koneen käytön, jätä kansi auki, älä lukitse sitä. Näin estät sen päälle menon itsestään.
- Kun laite ei ole käytössä, säilytä sähköjohtoa takana olevassa sille tarkoitettussa lokerossa. Älä kierrä johtoa laitteen ympärille

PAINIKKEET & MUUT

TOIMINNOT, SELITYKSET JA PERUSTEET



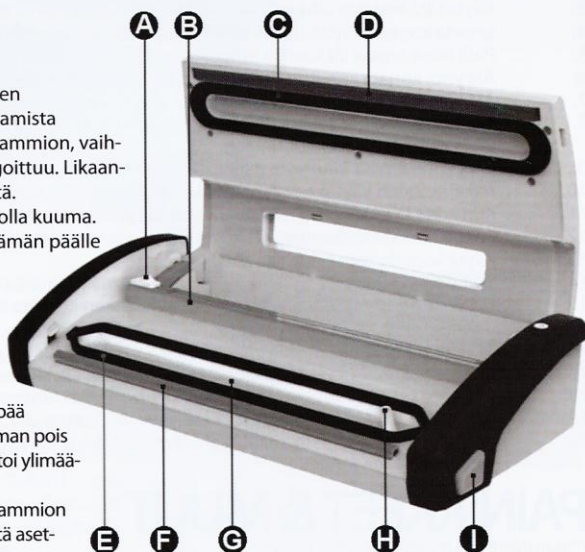
- VACUUM & SEAL / CANCEL** Stand-by tilassa aloittaa automaattisen vakuointitoiminnon, jonka jälkeen sulkee pussin automaattisesti
Vakuointi - ja sulkemis vaiheessa katkaisee toiminnon Vakuumpaineen valintaan
 - **Normal:** Normaaleille tuotteille normaalilla paineella.
 - **Gentle:** Pehmeille ja helposti rutistuville ruuilla, kun halutaan pienempää vakuointipainetta
- SPEED:**

ATEMI

3. FOOD: Optimaalisen pussinsulkuajan valintaan
 • **Dry:** Kuiville pusseille ja ruuille, lyhyellä sulkemisajalla. (Oletusasetus)
 • **Wet:** Märille pusseille, sekä kosteille ruille. Pidennetty sulkemisaika
4. CANISTER: Purkkien, viinipullojen ym. vakuumointiin
5. MARINATE: Paina marinoidaksesi ruokaa marinointikulhossa.
6. MANUAL SEAL: Kaksi toimintaa:
 • Pussirullan tai pussin avoimen pään sulkemiseen ilman vakuumointia
 • Kun automaattinen "Vacuum & seal" toiminto on päällä, painike pysäyttää moottorin ja aloittaa välittömästi pussin sulkemisen. Näin käyttäjä voi kontrolloida vakuumpainetta ja siten välttämään herkkärakenteisten ruokien rutistumista.
7. LED VALOT Ilmaisevet vakuumointiprosessin tilan ja koneen asetukset
8. HOSE PORT Käytetään kun vakuumoidaan marinaatoreita, vakuumikulhoja tai viinipullonsulkijoita

LAITTE SISÄLTÄ

- A. PUSSIN LEIKKURI Rullan leikkaamiseen
 B. LEIKKURIN KEHYS Tukee rullan leikkaamista
 C & E. TIIVISTE Tiivistää vakuumikammion, vaihdettava, jos vahingoittuu. Likaantuu sen voi pestä.
 D. VASTUSLANKA Sulkee pussin. Voi olla kuuma.
 F. SULKIJAN LISTA Aseta pussin pää tämän päälle



- G. VAKUUMIKAMMIO Aseta pussin avoin pää tälle alueelle. Imee ilman pois pussista, sekä varastoi ylimääräisen nesteen.
- H. ILMANOTTOAUKKO Yhdistää vakuumikammion ja pumpun. Älä peitä asetaessasi pussia.
- I. AVAUSPAINIKE Molemillä puolilla. Paina molempia avataksesi kansi.

KÄYTTÖ

VAKUUMIPUSSIN TEKO PUTKESTA (kts. myös edellinen aukeama)

- Liitä virtajohto seinään ja kytke virta päälle.
- Aseta pussirulla sille varattuun säiliöön
- Nosta leikkurin kehikko ylös
- Vedä ulos sopivan kokoinen pala ja laske leikkuri takaisin alas.
- Vedä leikkuri puolelta toiselle leikkuria kevyesti painaen
- Aseta leikkaamasi pala koneeseen, sulje kansi kaksin käsin, varmistu että kuulet CLICK äänen.
- Paina "MANUAL SEAL" näppäintä ja odota kunnes LED valo sammuu.
- Kun LED valo on sammunut, pussi on valmis.
- Paina avauspainikkeita molemmin puolin avataksesi kannen

Vakuumointikäyttö seuraavalla sivulla.

Better food, better feeling

VAKUUMOINTI KÄYTTÖ (katso myös ensimmäinen aukeama)

ATEMI

- Laita tuote jonka haluat vakuumoida pussiin.
- Puhdista ja suorista pussin avoin pää, varmistu että siinä ei ole ryppejä tai halkeamia (avoimessa päässä, toinen pää on oltava suljettu)
- Kun asetat pussin jossa vakuumoitava tuote on, varmistu että pussin pää koneessa on vakuumikammion sisällä, mutta varmistu, ettei se peitä ilmanottoaukkoa.
- Kun pussi on hyvin aseteltu koneeseen, sulje kansi painamalla voimakkaasti molemmilta puolelta konetta, kunnes kuulet kaksi "click" ääntä.
- Tarkista, että "FOOD" ja "SPEED" painikkeen tila on haluttu
- Paina "VACUUM & SEAL" painiketta jolloin kone vakuuoi pussin automaattisesti. Odota kunnes painikkeen valo sammuu.
- Kun valo on sammunut, paina avauspainikkeita molemmin puolin luukkua avataksesi kannen.

PUHDISTUS JA HUOLTO

- Kytke kone irti sähköverkosta aina ennen puhdistusta
- Älä upota konetta mihinkään nesteeseen
- Älä käytä miään teräviä työkaluja, kemikaaleja tms. Koneen puhdistukseen.
- Puhdista kone ulkoapäin kostealla kankaalla, voit myös käyttää mietoa saippuaa mukana.
- Puhdista kone sisältäpäin paperilla joka voi olla hivenen kostea.
- Kuivaa huolella ennen uutta käyttöä

Vakuumpussit

- Pese vakuumpussi lämpimällä vedellä, miedolla saippualla. Tämän jälkeen laskostelee suorista pussit hyvin, älä taita, ja kuivaa huolella ennen uusia käyttöä.
- Pussi voidaan myös pestä astian pesukoneessa, kääntämällä se ylös-alaisin. Aseta pussi koneeseen siten, ettei sisään voi jäädä vettä tai nesteitä

VAKUUMIPUSSI

VAKUUMIPAKKAAMINEN YLEISESTI

Kiireinen perhe voi valmistaa ruoat etukätehen, pakata ne vakuumi pakkaajalla, pakastaa ja käyttää kun tarve vaatii. Vakuumi pakkaaminen pitää ruoan tuoreen makuisena pitkän ajan.

Ruoan valmistaminen pakastamista varten.

- Hyvä säilytysympäristö yhdistettynä vakuumpakkauksiin säilyttää ruoan hyvän ja tuoreen maun pitkään.
- Jos haluat säilyttää ruoan muodon, käytä sitä pakkasessa hivenen ennen pakkaamista. Tämän jälkeen pakkaa se normaalisti ja palauta pakkaseen. Älä sulata välillä. Ruoat kuten lihat, marjat ja leivät voidaan vakuumoida ilman esi-pakastamista.
- Vakuumoitaa nestepitoisia ruokia, kuten keittoja, laatikoita, patoja yms. Pakasta ne ensin jossain toisessa rasiassa ja vakuuoi ne vasta kun ne on jäätyneet.
- Kasvikset on hyvä keittää ensin ennen vakuumointia. Keitä ne ensin, odota että ne jäähtyy jonka jälkeen vakuuoi.
- Vakuumoitaa tuotteita jotka ei ole jäässä, jätä reilusti tilaa pussiin mahdollista tuotteen laajenemista varten.
- Mikäli haluat, että tuotteet eivät tartu toisiinsa vakuoinnin aikana, niiden väliin voidaan laittaa esim. voipaperia.

Better food, better feeling

MUUTAMA VINKKI

1. Älä yritä laittaa pussia täyteen tuotteita säästäaksesi pussin määrässä. Mikäli pussi on liian täynnä se ei vakuumoidu oikein. Varmistu että tuotteen molemmilla puolilla on hivenerä.
2. Älä kastele avointa pussin päätä. Kosteaa pussi on huono sulkea tiiviiksi.. Varmistu että pussin suu on sisältä kuiva.
3. Voit myös vakuumoida muita tuotteita käyttäen normaalia järjeä; Esim tulitikut, ensiapu tuotteet tms. On kätevä vakuumoida ennen retkeä jotta ne säilyy kuivana retken ajan.
4. Puhdista ja kuivaa pussi ennen sulkemista, jotta se tapahtuu oikein. Älä yritä vakuumoida teräviä esineitä
5. Varmistu että pussiin ei jää ilmaa kun vakuumointi on suoritettu. Ilma pilaa ruoat.
6. Kätevä kylmäkalle voidaan tehdä siten, että laitat pussiin 2/2 vettä ja vakuuoit sen. Tämän jälkeen pussi pakkaseen ja kun tarvit lait sen kylmälaukkuun. Lopuksi vesi on juotavaa. Toimii myös urheilussa kylmä siteenä.
7. Vakuuoi 1 pussi 1 minuutissa jotta kone ei ylikuumene. Kannattaa tarkkailla konetta
8. Jos kone lopettaa toiminnan, varmistu että nestettä ei ole päässyt koneeseen.

VAKUUMI PUSSI UUSIOKÄYTTÖÄ

Leikkaa pussi auki saksilla hivenerän sauman alapuolelta

UUDELLEEN VAKUUMOINTI

Voit vakuumoida useita tuotteita uudestaan, esim. sipsit, (omaan pussiinsa) seuraa täällä annettuja ohjeita. Jos pussi on käytön jälkeen hyvässä kunnossa ei mikään estä käyttämästä sitä uudelleen. Kannattaa kokeilla

Huom: Älä käytä pussia uudellen, jos olet käyttänyt sitä raan lihan, kalan tai rasvaisen ruuan pakkaamiseen. Älä myöskään uudellenkäytä pusseja, jotka on keitetty tai lämmitetty mikroaaltouunissa.

ONGELMAT

MITÄÄN EI TAPAHDU

1. Varmistu että virtajohto on seinässä ja virta on päällä koneessa.
2. Tarkista että virtajohto on kunnossa eikä siinä ole vaurioita.

VAKUUMOINTI EI ONNISTU KUNNOLLA

1. Varmistu että pussi on asetettu oikein koneeseen, ja suljettava kohta on hyväkuntoinen.
2. Pussissa voi olla reikä, tällöin pussi pitää vaihtaa. Mikäli toinen päätysauma vuotaa sen voi hitsata uudelleen.
3. Pidä huolta että luukku on hyvin kiinni.

VAKUUMIPUSSI EI PIDÄ VAKUOINNIN JÄLKEEN.

1. Vuodot sulkukohdan ympärillä saattaa johdusta rypyistä, rei'istä, kosteudesta yms.
2. Jos sisällä on kosteutta, nesteitä tms., ne voivat aiheuttaa ongelmia. Tällöin aukaise pussi ja vakuuoi uudelleen.
3. Terävät esineet voivat tehdä reiän pussiin josta syystä vakuumi pettää.

VAKUUMI KONE EI SULJE KUNNOLLA PUSSIA

1. Jos käytät konetta pitkiä aikoja, voi tulla tilanne että lanka yli kuumenee josta syystä lanka on ylikuuma ja polttaa reiän pussiin. Tällöin odota hetki jotta kone jäähtyy.
2. Hyvä odottaa ainakin 15sek. Ennen uudestaan hitsaamista

YMPÄRISTÖN SUOJELU

Pidäthän huolta että laitot roskat sinne minne ne kuuluu ja kierrätät kaiken mikä on mahdollista.

Konetta saatavana hyvinvarustetuista tavarataloista sekä erikoisliikkeistä kautta maan.
Kysy lisää info@scandinavianfishingtackle.com

SUOSITUSAJAT ELINTARVIKKEIDEN SÄILYTYKSEEN

	RUOKA-AINES	LÄMPÖTILA	NORMAALI SÄILYMISAIKA	SÄILYTYSAIKA VAKUMOITUNA
Jääkaapissa	Tuore liha	5 ± 3°C	2~3 pv	8~9 pv
	Tuore kala/ äyriäiset	5 ± 3°C	1~3 pv	4~5 pv
	Kypsennetty liha	5 ± 3°C	4~6 pv	10~14 pv
	Vihannekset	5 ± 3°C	3~5 pv	7~10 pv
	Hedelmät	5 ± 3°C	3~5 pv	14~20 pv
	Kananmunat	5 ± 3°C	10~15 pv	30~50 pv
Pakasteena	Liha	+16~-20°C	3~5 kk	>1 vuosi
	Kala	+16~-20°C	3~5 kk	>1 vuosi
	Äyriäiset	+16~-20°C	3~5 kk	>1 vuosi
Huoneen- lämmössä	Leipä	25 ± 2°C	1~2 pv	6~8 pv
	Keksit	25 ± 2°C	4~6 kk	>1 vuosi
	Riisi / jauhot	25 ± 2°C	3~5 kk	>1 vuosi
	Pähkinät	25 ± 2°C	3~6 kk	>1 vuosi
	Lääkeaineet	25 ± 2°C	3~6 kk	>1 vuosi
	Tee / kahvi	25 ± 2°C	5~6 kk	>1 vuosi

ATEMI