

# User manual

CHVF300



EN - English  
SV - Svenska  
DK - Danske  
NO - Norsk  
FI - Suomi  
DE - Deutsch  
PL - Polski

# Vacuum Sealer Fresh

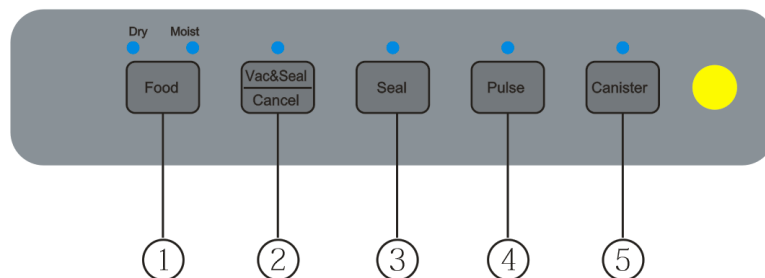
V1

Read this Manual carefully before use

## Safety instructions

- Carefully read all of the instructions before using this appliance and save for future reference.
- Before plugging cord into wall outlet, or disconnecting, make sure that the cover of the machine is in unlocked condition, and unplug from outlet when not in use or before cleaning.
- This appliance is not a toy, when used by or near children (0-12 years), close attention is necessary, and store this appliance to a safe place, out of the reach of children (0-12 years)
- Do not use any bags or attachments not recommended or appointed, and don't use this appliance for other purpose except its intended use.
- Stop using the machine immediately if the cord is damaged and have it replaced by a professional.
- Keep away from moving parts.
- Do not contact the hot sealing element located on edge of the top housing of this machine. It is hot and may get burnt.
- Do not try to repair this appliance by yourself.
- Don't use the appliance if it has fallen or appears to be damaged.
- Avoid doing the following: pull or carry by the cord, use cord as a handle, close a door on cord, or pull cord around sharp edges or corners. Do not operate appliance over cord or cord / plug is wet.
- Keep away from hot gas, heated oven, electric burner or any other hot surfaces. Do not use this appliance on wet or hot surface or near a heat source.
- It's better not to use an extension cord with this unit. However, if one is used, it must have a rating equal to or exceeding the rating of this appliance.
- When disconnect, to avoid any injury, please unplug by grasp the plug, not the cord.
- Before plugging appliance in or operating, make sure your hands are dry and safe to do the actions.
- When it In "ON" or working position, always be on a stable surface, such as table or counter.
- It's no need to use any lubricant, such as lubricating oils or water, on this appliance.
- Do not immerse any part of this appliance, power cord or plug in water or any other liquid.
- Do not use this appliance outdoors or on a wet surface, it's recommended for household, indoor use only.
- This appliance can't be used by children (0-12 years) years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children (0-12 years) should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Cleaning and user maintenance shall not be done by children without supervision.
- **SAVE THESE INSTRUCTIONS**
- **FOR HOUSEHOLD USE ONLY 1 MIN PER CYCLE**

### Button explanation:



#### 1. "Food" button: Two settings for choosing the best bag sealing time

- "Dry" setting: for dry bags and items without moisture, with a shorter heat sealing time.
- "Moist" setting: for wet bags or foods with a little moisture, with a longer heat-sealing time. Default setting is setting for dry bags and shorter sealing time.

#### 2. "Vac&Seal / Cancel" button: This button has two functions depending on the machine's status:

- At stand-by condition, it starts the automatic operation of vacuuming the bag and then automatically seals the bag when vacuum is complete.
- At working (vacuuming or sealing operations) condition, it stops the machine.

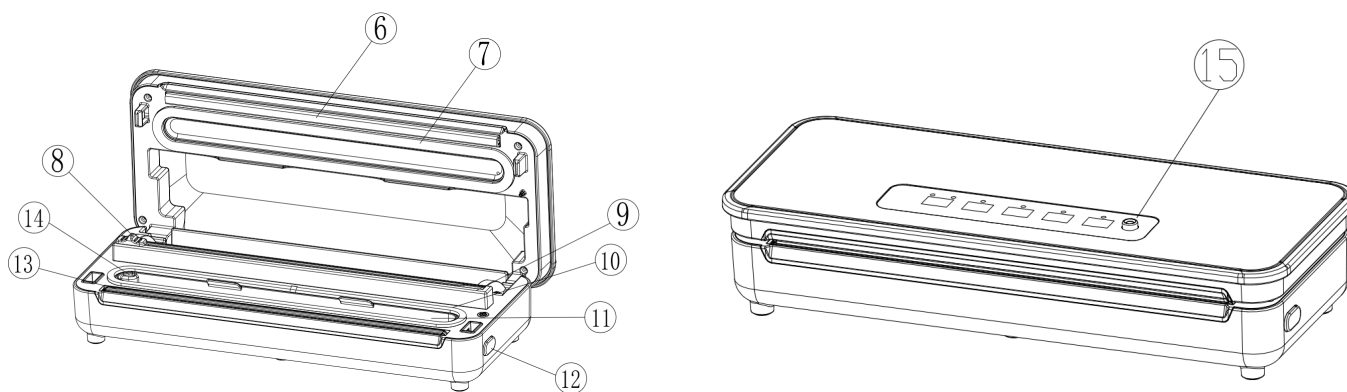
#### 3. "Seal" button: This button provides two functions:

- To seal the open end of a bag without vacuuming air suction, it is used to make a bag from a bag roll.
- When the automatic "Vac&Seal" function is in operation, this button stops the motor pump and immediately starts to seal the bag so that less vacuum pressure inside the bag can be controlled by the operator to avoid crushing for delicate items.

4. "Pulse" button: Press this button, and the device starts vacuuming; let go and it will stop. This process can be repeated. Then press "seal" when meet desired pressure, when you want to seal. This gives you full control over the sealing process.

5. "Canister" button: Press this button when you have a canister attached to the "Hose port" (16). The canister will be vacuum sealed but still keep the texture of the food within the canister.

## Parts explanation:



6. **Sealing strip:** Place the bag to be sealed over this strip. Clean and dry or replace it when distorted or broken.
7. **Upper gasket:** Keep air away by forming vacuum chamber with lower gasket. Clean and dry or replace it when distorted or broken.
8. **Bag Cutter:** Press and slide in one direction or another to cut bags to a desired size.
9. **Cutter rack:** Support the cutter to slide along
10. **Lower gasket:** Keep air away by forming vacuum chamber with upper gasket in the vacuum chamber. Clean and dry or replace it when it is distorted or broken.
11. **Vacuum chamber:** Position the open end of the bag inside the chamber, draws air out of bag and catches any liquid overflow from the bag.
12. **Release Button:** This button provides two functions:
  - Press both sides to open the cover.
  - Release the vacuum pressure inside the machine.
13. **Sealing element:** Heating element which is hot and seals the bag. Do not touch it when it's hot.
14. **Air intake:** Air intake connects with vacuum chamber and pump. Do not cover this intake.
15. **Hose port:** To insert the hose for canister and wine stopper.

## Operating Instructions

### Making a vacuum bag of a roll

1. Open the top cover.
2. Lift the cutter rack to upright position.
3. Pull out the bag and put the end of the bag on the sealing element.
4. Close the lid and press "Seal" button. Open the lid again.
5. Make sure the bag cutter is on one end of the cutter rack and then lift the cutter rack.
6. Pull out the bag to the suitable length you want.
7. Put down the cutter rack then slide the cutter from one end to the other end to cut the bag.
8. The bag is then done and is ready for vacuum sealing.

### Vacuum packaging with a bag

1. Put the items inside the bag. Use only specially designed vacuum bags for vacuum sealers.
2. Clean and straighten the open end of the bag, make sure no dust, wrinkle or ripples.
3. Place the open end of the bag within the vacuum chamber area.
4. Put the cover down on both sides using both hands until click sounds are heard on both sides.
5. Set Vacuum sealer to "Dry" or "Moist" with "Food" button depending on what food you will seal.
6. Press "Vac&Seal / Cancel" button, the unit start to vacuum and will seal the bag automatically.

You can also use the manual "Pulse" and "Seal" button for this process.

#### NOTE:

- This product provides very high vacuum pressure during vacuum packaging with a bag, in order to
  - avoid crushing of the delicate item by the high vacuum pressure, observe the status of the vacuum
  - pressure inside the bag and switch the "seal " button immediately when the desired vacuum pressure is
  - achieved. The pump will stop and change to heat-seal the bag.
7. The vacuum packaging is done. Press the release button to open the cover and take out the packed bags

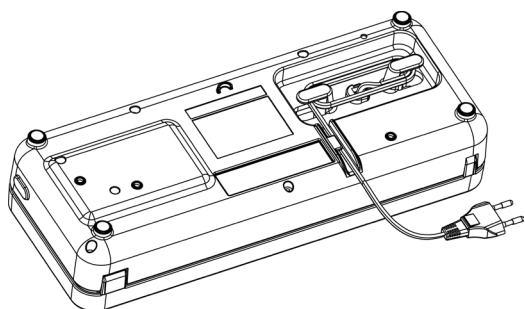
#### NOTE:

- For best sealing effect, it is better to let the appliance cool down for 1 minute before using it again. Wipe out any excess liquid or food residue in the vacuum chamber after each packaged bag.
- Do not seal one after another continuously to avoid overheat of the sealing element. The machine will reject if this "seal" button is activated within 15 seconds of the last activation.
- Do not attempt to use other bags not intended for vacuum packaging.
- Cut the bag straight across with scissors to open a sealed bag.
- After finishing the vacuum work, please always let the machine cover open, don't fasten the cover, it will deform the form gaskets and affect the machine function.

**CAUTION :** If you operate the appliance continuously, the machine will overheat and cannot seal bag. If overheated, let it cool down for half an hour, the machine will resume seal function.

### Cord storage box

1. Put the power cord into the storage box when not using the machine which is in the bottom of the machine. Do not wrap the cord around the appliance.



## Areas of application

- The main function of this appliance is to store foods for freshness, longer, flavor and convenience. In general, vacuum packaging keeps food fresh up to three times as long as other traditional food storage methods. Once this appliance as an indispensable part of your life, it will less food spoilage and save more money.
  - a. Cook in advance to vacuum seal and store individual portions or entire meals. This vacuum bag is not recommended for microwave or boil-in-bag cooking (OK for Sous Vide cooking), please use the general cooking method to re-heat the vacuum-sealed foods.
  - b. Prepare foods in advance for picnics and camping trips or barbecues.
  - c. Eliminate freezer burn.
  - d. Package foods, such as meat, fish, poultry, seafood and vegetables to freeze or refrigerate.
  - e. Package dry foods, such as beans, nuts, and cereals to store longer.
- Fill a bag about 2/3 full of water, seal the end (don't vacuum). Freeze the bag and use for ice in the cooler, or ice packs for sports injuries.
- Many foods are sold pre-packed in commercial vacuum bags such as cheese and deli meats. Now, you can maintain the taste and freshness of these foods, by re-packaging with the vacuum sealer bags after the commercially packed bags have been opened.
- Panty items such as flour, rice, mixed for cakes and pancakes, all stay fresher longer when vacuum packed. Nuts and condiments maintain their flavor while rancidity is kept out.
- There are many non-food uses for vacuum packing. Keep camping supplies such as matches, first aid kits and clothing, clean and dry. Keep flares for auto emergencies ready. Keep silver and collectibles untarnished.
- This system can also be used to store and protect other items: valuable items, such as photos, important documents, stamp collections, book collections, jewelry, cards, comics etc.; hardware items, such as screws, nails, studs and bolts; medicines, band-aids and other first-aid items, etc..

## Cleaning And Maintenance

### Vacuum sealer

1. Always unplug the unit before cleaning.
2. Do not immerse in water or any other liquid.
3. Don't use abrasive products or material to clean the unit, for they will scratch the surface.
4. Use a mild dishwashing soap and a warm, damp cloth to wipe away food residue or around components.
5. Dry thoroughly before using it again.
6. Wash all vacuum removeable accessories in warm water with a mild dishwashing soap, (the upper foam gasket is not removable).

**Note:** The foam gaskets around the vacuum chamber should be dried thoroughly before re-assembling, when re-assembling, is careful to prevent any damage, and assemble as original position to ensure no vacuum leak.

## Vacuum bags

1. Wash bags in warm water with a mild dishwashing soap
2. When washing bags in dishwasher, turn bags inside out and spread them over top rack of dishwasher, so entire surface is exposed to the washing water.
3. Dry thoroughly before reusing.

**IMPORTANT:** To avoid possible illness, do not reuse bags after storing raw meat, raw fish or greasy foods. Do not reuse bags that have been microwaved or boiled (it is not recommended to microwave or boil the vacuum bags).

## Canister

1. Canister bases (not lids) are top rack dishwasher safe. Canister cover should be wiped down with a damp cloth.
2. Canister and cover are not allowed to be used in microwave or freezer.

## Storing Your Vacuum Sealer:

1. Keep the unit in a flat and safe place, out of the reach of children.
2. Do remember to make sure the lid of appliance is unlocked when not in use and in storage. If the cover is locked this will distort the foam gaskets causing leak.

## Troubleshooting

1. Do not put too much stuff inside the bag: leave enough empty space at the open end of the bag so that the bag can be placed in the vacuum chamber area without creating wrinkles or ripples.
2. Do not wet the open end of the bag. Wet bags will cause difficulty to heat-seal tightly.
3. Clean and straighten the open end of the bag before sealing. Make sure nothing is left on the open area of the bag, no wrinkles or creased lines should appear on the open panel, foreign objects or creased bag may cause difficulty to seal tightly.
4. Do not leave too much air inside the bag. Press the bag to allow extra air to escape from the bag before vacuuming it. Too much air inside the bag increases the vacuum pump loading and may cause the motor to have insufficient power to draw away all the air inside the bag.
5. Do not vacuum packaging objects with sharp points like fish bones and hard shells! Sharp points may penetrate and tear the bag! You may want to use a container instead of a bag to store such stuff.
6. For objects with sharp points and edges, such as bones or dried pasta, pad the edges with paper towels to keep them from puncturing the bag.
7. Suggest to vacuum seal one bag within 1 minute, to let the appliance resume enough.
8. If it's not reached the required vacuum for some unknowable reason, the vacuum system will shut automatically after 60 seconds, in this situation, please check if the bag is leaking, or not placed properly or any other reasons.
9. Make sure there is no crack or deformation, or small particles resting on the foam gaskets around the vacuum chamber. When this happens, take it out and wash and dry it thoroughly, or replace it with a new one.
10. During bag vacuum packaging process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be inadvertently pulled into the vacuum chamber, clogging the pump and damaging your appliance. To avoid this, freeze moist and juicy foods first before sealing bags or placing a folded paper towel near the inside ' top of the bag. For powdery or fine-grained foods, avoid overfilling bags. You may also place a coffee filter inside before vacuum packaging.
11. Pre-freeze fruits and blanch vegetables before vacuum packaging for best results.
12. Liquids need to be cooled before vacuum packing. Hot liquids will bubble up and over the top of the jar when vacuum packed. Note: A jar attachment is necessary for sealing jars.
13. Store perishable foods in the freezer or refrigerator. Vacuum packing extends the shelf life of foods, but do not preserve them.

Problem	Reasons Caused
Vacuuming but not turn to Seal automatically	Check if the lower gasket is deformed? If deformed, replace it and try again.
	Check if the edge of bag covered the suction hole? If yes, please put the bags into the correct position.
	Check if the food is too much in the bags so that the machine cover locked the food? If yes, take out some food and clean the bags edge, try again.
	Check if the bags are broken so that they are leaking? If yes, use a new bag and try again.
Can't vacuuming but Seal function is good	Check if the bags are placed into the vacuum chamber? If no, please put the edge of bags into the vacuum chamber.
	Check if the edge of bag covered the suction hole? If yes, please put the bags into the correct position.
	Check if the edge of the bags has liquid, Oil stain or any crumble? If yes, please clean the edge of bags and try again.
	Check if the edge of bags has wrinkled? If yes, please take out some food so that the bags have enough space for sealing, and smooth the bag mouth and try again.
	Check if the packed foods with sharp edge? Please use the food safety paper to pack the sharp edge foods first before putting it into the vacuum bags.
Bag inflation after vacuuming	Check if packed food belongs to easy corrosion food? All the easy corrosion food needs to be frozen or refrigerated after vacuuming so that it can prolong its shelf life. But vacuuming doesn't guarantee the food will never spoil.
	Check if you packed the fresh vegetables or fruit and seed food? All fresh vegetables, fruit and seeds are not suitable to storage under room temperature after vacuumed, they have photosynthesis and respiration. Suggest to storage them in refrigerated.

**EU Declaration**

Champion Nordic hereby declares that this product complies with the applicable requirements of the relevant EU legislation. The full EU Declaration of Conformity can be found here:

[https://media.champion.se/CHVF300\\_EU.pdf](https://media.champion.se/CHVF300_EU.pdf)

**Warranty**

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

**Correct Disposal of this product**

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

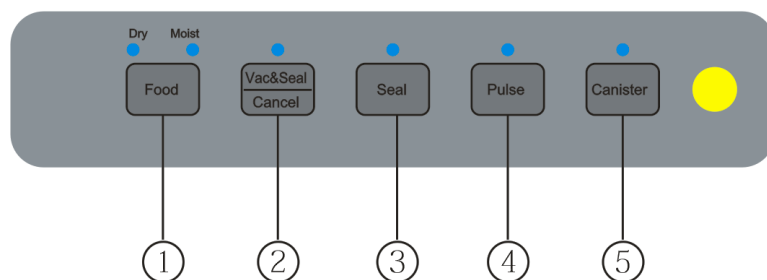


Champion®  
Makadamgatan 14 | 254 64 Helsingborg | Sweden  
info@champion.se

## VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

- Läs noggrant igenom alla instruktioner innan du använder apparaten och spara dem för framtida bruk.
- Innan du ansluter sladden till vägguttaget eller kopplar bort den, se till att maskinens lock är låst och koppla bort sladden från uttaget när den inte används eller före rengöring.
- Denna apparat är inte en leksak. När den används av eller i närheten av barn (0–12 år) krävs noggrann uppsikt, och apparaten ska förvaras på en säker plats utom räckhåll för barn (0–12 år).
- Använd inte påsar eller tillbehör som inte rekommenderas eller är avsedda för ändamålet, och använd inte denna apparat för andra ändamål än det avsedda.
- Sluta omedelbart att använda maskinen om sladden är skadad och låt en fackman byta ut den.
- Håll dig borta från rörliga delar.
- Rör inte det heta tätningselementet som sitter på kanten av maskinens övre hölje. Det är varmt och kan orsaka brännskador.
- Försök inte reparera denna apparat själv.
- Använd inte apparaten om den har fallit eller verkar vara skadad.
- Undvik att göra följande: dra eller bära i sladden, använd inte sladden som handtag, stäng inte en dörr över sladden och dra inte sladden över vassa kanter eller hörn. Använd inte apparaten om sladden eller sladden/kontakten är våt.
- Håll apparaten borta från het gas, uppvärmd ugn, elektrisk brännare eller andra heta ytor. Använd inte apparaten på våta eller heta ytor eller nära värmekällor.
- Det är bättre att inte använda en förlängningssladd med denna enhet. Om en förlängningssladd används måste den dock ha en märkning som är lika med eller överstiger märkningen för denna apparat.
- När du kopplar bort apparaten, ta tag i kontakten, inte sladden, för att undvika skador.
- Innan du ansluter apparaten eller använder den, se till att dina händer är torra och att det är säkert att utföra åtgärderna.
- När den är i läge "ON" eller i drift, placera den alltid på en stabil yta, till exempel ett bord eller en bänk.
- Det är inte nödvändigt att använda något smörjmedel, såsom smörjolja eller vatten, på denna apparat.
- Sänk inte ner någon del av denna apparat, strömsladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska.
- Använd inte denna apparat utomhus eller på en våt yta, den rekommenderas endast för hushållsbruk inomhus.
- Denna apparat får inte användas av barn (0–12 år) och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, om de inte har fått tillsyn eller instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Barn (0–12 år) ska övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
- 21. Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- 22. Rengöring och underhåll av apparaten får inte utföras av barn utan tillsyn.
- 23. SPARA DESSA INSTRUKTIONER
- 24. ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK 1 MIN PER CYKEL

### Förklaring av knappar:



#### 1. Knappen "Food" (Mat):

- Två inställningar för att välja bästa förseglingstid för påsen
- Inställningen "Dry" (torr): för torra påsar och föremål utan fukt, med kortare värmeförseglingstid.
  - Inställning "Fuktig": för våta påsar eller livsmedel med lite fukt, med längre förseglingstid.
  - Standardinställningen är inställningen för torra påsar och kortare förseglingstid.

#### 2. Knappen "Vac&Seal / Cancel" (Vakuumförsegla/Avbryt):

Denna knapp har två funktioner beroende på maskinens status:

- I standby-läge startar den automatisk vakuumering av påsen och förseglar sedan påsen automatiskt när vakuumeringen är klar.
- I driftläge (vakuumering eller försegling) stoppar den maskinen.

#### 3. Knappen "Seal" (Försegla):

Denna knapp har två funktioner:

- För att försegla den öppna änden av en påse utan att suga ut luften används den för att göra en påse av en påsrulle.
- När den automatiska funktionen "Vac&Seal" är igång stoppar denna knapp motorpumpen och börjar omedelbart försegla påsen så att operatören kan kontrollera vakuumtrycket inuti påsen för att undvika att ömtåliga föremål krossas.

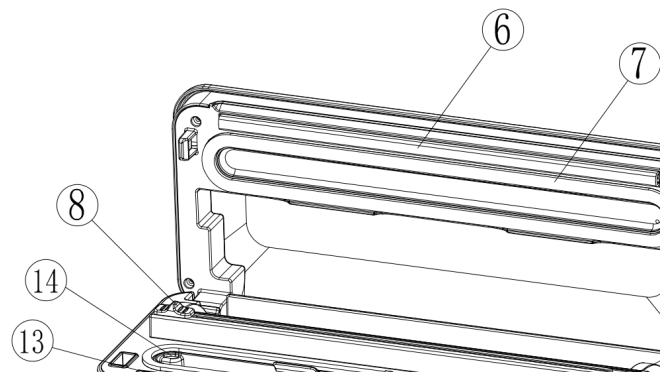
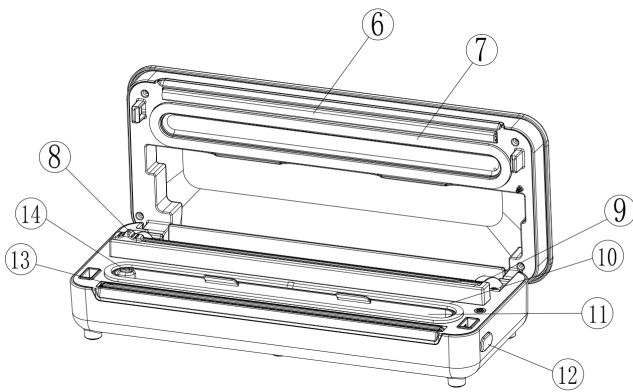
#### 4. Knappen "Pulse" (Puls):

Tryck på denna knapp så börjar enheten att suga ut luften; släpp den så stannar den. Denna process kan upprepas. Tryck sedan på "Seal" när önskat tryck uppnås, när du vill försegla. Detta ger dig full kontroll över förseglingsprocessen.

#### 5. Knappen "Canister" (Behållare):

Tryck på denna knapp när du har en behållare ansluten till "Hose port" (Slangport) (16). Behållaren vakuumförseglas men behåller ändå konsistensen på maten inuti behållaren.

## Förklaring av delar:



SV

**6. Förseglingsremsa:** Placera påsen som ska förseglas över denna remsa. Rengör och torka den eller byt ut den om den är deformerad eller trasig.

**7. Övre packning:** Håll luften borta genom att bilda en vakuumkanmare med den nedre packningen. Rengör och torka eller byt ut den när den är deformerad eller trasig.

**8. Påskärare:** Tryck och skjut i ena eller andra riktningen för att skära påsarna till önskad storlek.

**9. Skärställ:** Stöd skäraren så att den kan glida längs med

**10. Nedre packning:** Håll luft borta genom att bilda en vakuumkanmare med den övre packningen i vakuumkanmaren. Rengör och torka eller byt ut den när den är deformerad eller trasig.

**11. Vakuumkanmare:** Placera påsens öppna ände inuti kammaren, suga ut luften ur påsen och fånga upp eventuell vätska som rinner ut ur påsen.

**12. Upphävningssknapp:** Denna knapp har två funktioner:

- Tryck på båda sidor för att öppna locket.
- Släpp ut vakuumtrycket inuti maskinen.

**13. Tätningselement:** Värmeelement som är varmt och tätar påsen. Rör det inte när det är varmt.

**14. Luftintag:** Luftintaget är anslutet till vakuumkanmaren och pumpen. Täck inte över detta intag.

**15. Slangport:** För att ansluta slangen till behållaren och vinstoppet.

## Användningsinstruktion

### Gör en vakuumpåse av en rulle

1. Öppna det övre locket.
2. Lyft upp skärhyllan till upprätt läge.
3. Dra ut påsen och placera påsens ände på förseglingselementet.
4. Stäng locket och tryck på knappen "Seal" (Försegla). Öppna locket igen.
5. Se till att påskäraren sitter på ena änden av skärställningen och lyft sedan skärställningen.
6. Dra ut påsen till önskad längd.
7. Sätt ner skärställningen och skjut skäraren från ena änden till den andra för att skära påsen.
8. Påsen är nu klar och redo för vakuumförsegling.

## Vakuumförpackning med påse

1. Lägg föremålen i påsen. Använd endast specialdesignade vakuumpåsar för vakuumförseglare.
2. Rengör och räta ut påsens öppna ände, se till att det inte finns damm, veck eller rynkor.
3. Placera påsens öppna ände i vakuumkammaren.
4. Sätt ner locket på båda sidor med båda händerna tills det hörs ett klick på båda sidor.
5. Ställ in vakuumförseglaren på "Dry" (torr) eller "Moist" (fuktig) med knappen "Food" (mat) beroende på vilken typ av mat du ska försegla.
6. Tryck på knappen "Vac&Seal / Cancel" (Vakuumförsegla/Avbryt) så börjar enheten att vakuumförsegla påsen automatiskt. Du kan också använda de manuella knapparna "Pulse" (Puls) och "Seal" (Försegla) för denna process.

OBS: Denna produkt ger ett mycket högt vakuumtryck under vakuumförpackningen med en påse. För att undvika att ömtåliga föremål krossas av det höga vakuumtrycket, observera vakuumtryckets status inuti påsen och tryck omedelbart på knappen "seal" när önskat vakuumtryck uppnåtts. Pumpen stannar och övergår till att värmeförsegla påsen.

7. Vakuumförpackningen är klar. Tryck på frigöringsknappen för att öppna locket och ta ut de förpackade påsarna.

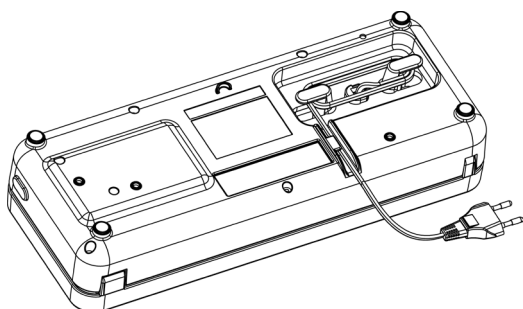
## OBS

- För bästa förseglingseffekt är det bättre att låta apparaten svalna i 1 minut innan du använder den igen. Torka bort överflödigt vätska eller matrester i vakuumkammaren efter varje förpackad påse.
- Försegla inte flera på varandra följande påsar för att undvika överhettning av förseglingselementet. Maskinen avvisar om denna "försegla"-knapp aktiveras inom 15 sekunder efter den senaste aktiveringen.
- Försök inte använda andra påsar som inte är avsedda för vakuumförpackning.
- Klipp påsen rakt över med en sax för att öppna en förseglad påse.
- När vakuumarbetet är klart ska du alltid låta maskinens lock vara öppet. Stäng inte locket, eftersom det kan deformera packningarna och påverka maskinens funktion.

**WARNING:** Om du använder apparaten kontinuerligt kommer maskinen att överhettas och inte kunna försegla påsar. Om den överhettas, låt den svalna i en halvtimme, så kommer maskinen att återuppta förseglingsfunktionen.

## Förvaringslåda för sladden

1. Förvara strömsladden i förvaringsboxen under maskinen när du inte använder den. Linda inte sladden runt apparaten.



## Användningsområden

- Denna apparats huvudsakliga funktion är att förvara livsmedel så att de håller sig fräscha längre, behåller sin smak och är lätta att använda. Generellt sett håller vakuumpörpackningar livsmedel fräscha upp till tre gånger så länge som andra traditionella metoder för förvaring av livsmedel. När denna apparat väl blivit en oumbärlig del av ditt liv kommer du att slösa mindre mat och spara mer pengar.
  - a. Laga mat i förväg för att vakuumpörpacka och förvara enskilda portioner eller hela måltider.  
Denna vakuumpåse rekommenderas inte för mikrovågsugn eller kokning i påse (OK för Sous Vide-tillagning), använd den vanliga tillagningsmetoden för att värma upp vakuumpörpackade livsmedel.
  - b. Förbered mat i förväg för picknick, camping eller grillning.
  - c. Eliminera frysskador.
  - b. Förpacka livsmedel som kött, fisk, fågel, skaldjur och grönsaker för frysning eller kylförvaring.
  - e. Förpacka torra livsmedel, såsom bönor, nötter och spannmål, för längre förvaring.
- Fyll en påse till ungefär 2/3 med vatten, försegla änden (sug inte ut luften). Frys påsen och använd den som is i kylboxen eller som kylklampar vid idrottsskador.
- Många livsmedel säljs förpackade i kommersiella vakuumpörpackningar, till exempel ost och charkuterier. Nu kan du bevara smaken och färskheten hos dessa livsmedel genom att förpacka om dem med vakuumpörpackningspåsar efter att de kommersiellt förpackade påsarna har öppnats.
- Livsmedel som mjöl, ris, bakmixer för kakor och pannkakor håller sig fräscha längre när de vakuumpörpackas. Nötter och kryddor behåller sin smak samtidigt som de inte blir härskna.
- Det finns många icke-livsmedelsrelaterade användningsområden för vakuumpörpackning. Håll campingutrustning som tändstickor, första hjälpen-kit och kläder rena och torra. Ha facklor för bilolyckor redo. Håll silver och samlarobjekt fria från missfärgning.
- Detta system kan också användas för att förvara och skydda andra föremål: värdefulla föremål, såsom foton, viktiga dokument, frimärkssamlingar, boksamlingar, smycken, kort, serietidningar etc.; hårdvaruföremål, såsom skruvar, spikar, dubbar och bultar; mediciner, plåster och andra första hjälpen-artiklar etc.

## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

1. Vakuumpörseglare
2. Koppla alltid ur enheten innan rengöring.
3. Sänk inte ner den i vatten eller någon annan vätska.
4. Använd inte slipande produkter eller material för att rengöra enheten, eftersom de kan repa ytan.
5. Använd ett mildt diskmedel och en varm, fuktig trasa för att torka bort matrester eller rengöra komponenterna.
6. Torka noggrant innan du använder den igen.
7. Tvätta alla avtagbara tillbehör i varmt vatten med ett mildt diskmedel (den övre skumpackningen är inte avtagbar).

**Obs:** Skumpackningarna runt vakuumpörkammaren ska torkas noggrant innan de monteras tillbaka. Var försiktig när du monterar tillbaka dem för att undvika skador och montera dem i ursprungligt läge för att säkerställa att det inte uppstår något vakuumläckage.

## Vakuumpåsar

1. Tvätta påsarna i varmt vatten med ett mildt diskmedel.
2. När du tvättar påsarna i diskmaskinen, vänd dem ut och in och lägg dem på diskmaskinens övre korg så att hela ytan utsätts för tvättvattnet.
3. Torka dem noggrant innan du använder dem igen.

**VIKTIGT:** För att undvika eventuell sjukdom, återanvänd inte påsar som har använts för förvaring av rått kött, rå fisk eller feta livsmedel. Återanvänd inte påsar som har värmts i mikrovågsugn eller kokats (det rekommenderas inte att värma vakuumpåsar i mikrovågsugn eller koka dem).

SV

## Behållare

1. Behållarens botten (inte locket) kan diskas i diskmaskinens övre korg. Behållarens lock ska torkas av med en fuktig trasa.
2. Behållare och lock får inte användas i mikrovågsugn eller frys.

## Förvaring av din vakuumsörseglare:

1. Förvara enheten på en plan och säker plats, utom räckhåll för barn.
2. Kom ihåg att se till att locket på apparaten är olåst när den inte används och förvaras. Om locket är låst kommer detta att deformera skumpackningarna och orsaka läckage.

## Felsökning

1. Lägg inte för mycket saker i påsen: lämna tillräckligt med tomt utrymme vid påsens öppna ände så att påsen kan placeras i vakuulkammaren utan att det bildas veck eller rynkor.
2. Blöt inte den öppna änden av påsen. Blöta påsar är svåra att värmeförsegla ordentligt.
3. Rengör och räta ut den öppna änden av påsen innan du förseglar den. Se till att inget finns kvar på den öppna delen av påsen, inga veck eller veckade linjer ska synas på den öppna panelen, främmande föremål eller veckade påsar kan göra det svårt att försegla ordentligt.
4. Lämna inte för mycket luft i påsen. Tryck på påsen så att överflödigt luft kan släppas ut innan du vakuumsörpackar den. För mycket luft i påsen ökar belastningen på vakuumpumpen och kan göra att motorn inte har tillräcklig kraft för att suga ut all luft ur påsen.
5. Vakuumsörpacka inte föremål med vassa spetsar som fiskben och hårda skal! Vassa spetsar kan tränga igenom och riva sönder påsen! Du kan använda en behållare istället för en påse för att förvara sådana föremål.
6. För föremål med vassa spetsar och kanter, såsom ben eller torkad pasta, lägg papperstorkar runt kanterna för att förhindra att de punkterar påsen.
7. Vi rekommenderar att du vakuumsörseglar en påse inom 1 minut, så att apparaten hinner återhämta sig tillräckligt.
8. Om det av okänd anledning inte uppnås erforderligt vakuum stängs vakuumsystemet automatiskt av efter 60 sekunder. situation, kontrollera om påsen läcker, om den inte är placerad korrekt eller om det finns andra orsaker.
9. Se till att det inte finns några sprickor eller deformationer, eller små partiklar som ligger på skumpackningarna runt vakuulkammaren. Om detta inträffar, ta ut den och tvätta och torka den noggrant, eller byt ut den mot en ny.
10. Under vakuumsörpackningsprocessen kan små mängder vätska, smulor eller matpartiklar oavsiktligt sugas in i vakuulkammaren, vilket kan täppa till pumpen och skada apparaten. För att undvika detta, frys först fuktiga och saftiga livsmedel innan du försluter påsarna eller placera en vikt pappershandduk nära påsens övre del. För pulverformiga eller finkorniga livsmedel, undvik att fylla påsarna för mycket. Du kan också placera ett kaffefilter inuti innan vakuumsörpackningen.
11. Frys frukt och blanchera grönsaker innan vakuumsörpackning för bästa resultat.
12. Vätskor måste kylas innan de vakuumsörpackas. Varma vätskor bubblar upp och sprutar över kanten på burken när de vakuumsörpackas. Obs: En burkfäste krävs för att försegla burkar.
13. Förvara lättfördärliga livsmedel i frysen eller kylskåpet. Vakuumsörpackning förlänger livsmedelns hållbarhet, men konserverar dem inte.

Problem	Orsaker
startar men förseglas inte automatiskt	<b>Kontrollera om den nedre packningen är deformerad.</b> Om den är deformerad, byt ut den och försök igen.
	<b>Kontrollera om påsens kant täcker sughålet.</b> Om ja, placera påsarna i rätt läge.
	<b>Kontrollera om det finns för mycket mat i påsarna så att maskinens lock har låst fast maten?</b> Om ja, ta ut lite mat och rengör påsens kant, försök igen.
	<b>Kontrollera om påsarna är trasiga så att de läcker.</b> Om ja, använd en ny påse och försök igen.
Det går inte att dammsuga, men tätningsfunktionen fungerar bra	<b>Kontrollera om påsarna är placerade i vakuumpkammaren.</b> Om inte, placera påsens kant i vakuumpkammaren.
	<b>Kontrollera om påsens kant täcker sughålet.</b> Om ja, placera påsarna i rätt läge.
	<b>Kontrollera om påsarnas kant har vätska, oljefläckar eller smulor.</b> Om ja, rengör påsens kant och försök igen.
	<b>Kontrollera om påsens kant är skrynklig.</b> Om ja, ta ut lite mat så att påsarna har tillräckligt med utrymme för att förseglas, jämna till påsens öppning och försök igen.
	<b>Kontrollera om den förpackade maten har vassa kanter.</b> Använd livsmedelssäkerhetspapper för att packa mat med vassa kanter innan du lägger den i vakuumpåsarna.
Påsen blåses upp efter vakuumering	<b>Kontrollera om den förpackade maten tillhör lätt korroderande livsmedel.</b> Alla livsmedel som lätt korroderar måste frysas eller kylas efter vakuumpackning för att förlänga hållbarheten. Men vakuumpackning garanterar inte att livsmedlet aldrig kommer att förstöras.
	<b>Kontrollera om du har packat färska grönsaker, frukt eller frön.</b> Alla färska grönsaker, frukter och frön är inte lämpliga för förvaring i rumstemperatur efter vakuumpackning, eftersom de genomgår fotosyntes och respiration. Vi rekommenderar att du förvarar dem i kylskåp.

SV

### EU försäkran

Härmed försäkrar Champion Nordic att denna produkt uppfyller tillämpliga krav enligt relevant EU-lagstiftning. Den fullständiga EU-försäkran om överensstämmelse finns här:

[https://media.champion.se/CHVF300\\_EU.pdf](https://media.champion.se/CHVF300_EU.pdf)

### Garanti

Champion Nordic garanterar att den här produkten är fri från tillverkningsdefekter vad gäller material och hantverk under 2 år i Sverige, Norge, Danmark och Finland. Garantin börjar löpa den dag då produkten köps eller levereras. Champion Nordic har ingen skyldighet att reparera eller ersätta produkter som inte åtföljs av ett giltigt inköpsbevis.

Denna garanti gäller endast för produkter som köps och används för hemmabruk och omfattar inte skador som uppstår till följd av missbruk, misslyckande med att följa Champion Nordics instruktioner eller då produkten har modifierats eller utsatts för en ej godkänd reparation, felaktig emballering av ägaren, normalt slitage eller felhantering av ett transportföretag.

### Korrekt avfallshantering

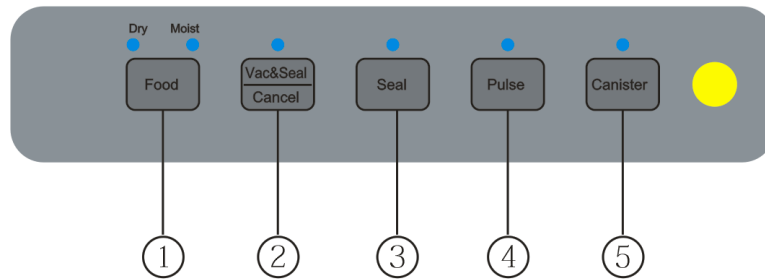
Denna symbol på produkten eller i instruktionerna betyder att den ska slängas separat från annat hushållsavfall när den inte fungerar längre. Inom EU finns separata återvinningssystem för avfall. Kontakta lokala myndigheter eller din återförsäljare för mer information.

## VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

- Læs alle instruktionerne omhyggeligt, inden du bruger dette apparat, og gem dem til senere brug.
- Før du sætter stikket i stikkontakten eller tager det ud, skal du sikre dig, at maskinens dæksel er ulåst, og tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, eller før det rengøres.
- Dette apparat er ikke et legetøj. Når det bruges af eller i nærheden af børn (0-12 år), skal der udvises stor forsigtighed, og apparatet skal opbevares på et sikkert sted, utilgængeligt for børn (0-12 år).
- Brug ikke poser eller tilbehør, der ikke er anbefalet eller godkendt, og brug ikke dette apparat til andre formål end dets tilsigtede brug.
- Stop med at bruge maskinen med det samme, hvis ledningen er beskadiget, og få den udskiftet af en professionel.
- Hold dig væk fra bevægelige dele.
- Undgå kontakt med det varme forseglingsselement, der er placeret på kanten af maskinens øverste hus. Det er varmt og kan forårsage forbrændinger.
- Forsøg ikke at reparere dette apparat selv.
- Brug ikke apparatet, hvis det er faldet ned eller ser ud til at være beskadiget.
- Undgå følgende: træk eller bær ved ledningen, brug ledningen som håndtag, luk en dør på ledningen eller træk ledningen rundt om skarpe kanter eller hjørner. Brug ikke apparatet, hvis ledningen eller ledningen/stikket er vådt.
- Hold det væk fra varm gas, opvarmet ovn, elektrisk brænder eller andre varme overflader. Brug ikke dette apparat på våde eller varme overflader eller i nærheden af en varmekilde.
- Det er bedst ikke at bruge en forlængerledning til denne enhed. Hvis der alligevel bruges en, skal den have en mærkeeffekt, der er lig med eller større end apparatets mærkeeffekt.
- For at undgå personskade skal du trække stikket ud ved at tage fat i stikket, ikke ledningen.
- Før du tilslutter apparatet eller tager det i brug, skal du sikre dig, at dine hænder er tørre og sikre at udføre handlingerne.
- Når det er i "ON" eller arbejdsposition, skal det altid stå på en stabil overflade, såsom et bord eller en bordplade.
- Det er ikke nødvendigt at bruge smøremidler, såsom smøreolier eller vand, på dette apparat.
- Dette apparat, strømkablet eller stikket må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
- Brug ikke apparatet udendørs eller på en våd overflade. Det anbefales kun til brug i hjemmet og indendørs.
- Dette apparat må ikke bruges af børn (0-12 år) og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller har fået instruktion i sikker brug af apparatet og forstår de risici, der er forbundet hermed.
- Børn (0-12 år) skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten, dens serviceagent eller lignende kvalificerede personer for at undgå fare.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- OPBEVAR DISSE INSTRUKTIONER
- KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG 1 MINUT PR. CYKLUS

DK

### Forklaring af knapper:



#### 1. "Food"-knap: To indstillinger til valg af den bedste poselukningstid

Indstilling "Dry" (Tør): til tørre poser og genstande uden fugt, med kortere varmeforseglingstid.

Indstilling "Moist" (fugtig): til våde poser eller fødevarer med lidt fugt, med længere varmeforseglingstid.

Standardindstillingen er indstillingen for tørre poser og kortere forseglingsstid.

#### 2. "Vac&Seal / Cancel"-knap: Denne knap har to funktioner afhængigt af maskinens status:

I standbytilstand starter den automatisk vakuumering af posen og forsegler derefter automatisk posen, når vakuumeringen er færdig.

I driftstilstand (vakuumering eller forsegling) stopper den maskinen.

#### 3. "Seal"-knap: Denne knap har to funktioner:

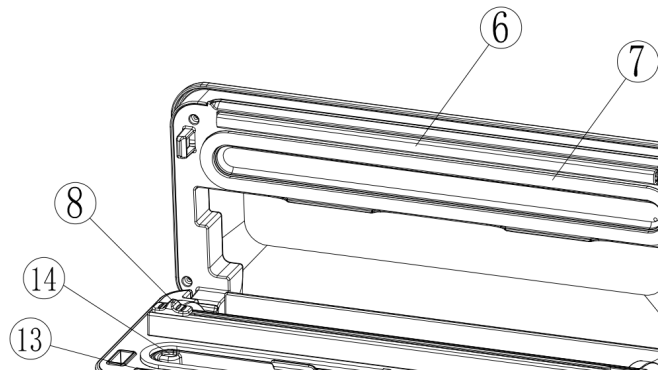
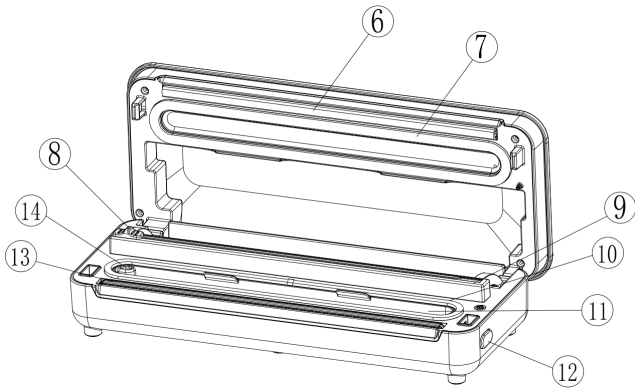
For at forsegle den åbne ende af en pose uden at suge luft ud, bruges den til at lave en pose ud af en poserulle.

Når den automatiske "Vac&Seal"-funktion er i drift, stopper denne knap motorpumpen og begynder straks at forsegle posen, så operatøren kan kontrollere vakuumtrykket inde i posen for at undgå at knuse sarte genstande.

#### 4. "Pulse"-knap: Tryk på denne knap, og enheden begynder at suge; slip den, og den stopper. Denne proces kan gentages. Tryk derefter på "seal", når det ønskede tryk er nået, og du vil forsegle. Dette giver dig fuld kontrol over forseglingsprocessen.

#### 5. "Canister"-knap: Tryk på denne knap, når du har en beholder tilsluttet "Slangeporten" (16). Beholderen vakuumeres, men bevarer stadig tekturen af maden i beholderen.

## Forklaring af dele:



6. **Forseglingsstrimmel:** Placer posen, der skal forsegles, over denne strimmel. Rengør og tør den, eller udskift den, hvis den er deformeret eller ødelagt. skift

7. **Øvre pakning:** Hold luften ude ved at danne et vakuumkammer med den nederste pakning. Rengør og tør den, eller udskift den, hvis den er deformeret eller ødelagt. den,

8. **Posekniv:** Tryk og skub i den ene eller anden retning for at skære poserne til den ønskede størrelse.

9. **Skærerholder:** Støtter skæret, så det kan glide langs

10. **Nedre pakning:** Hold luften ude ved at danne et vakuumkammer med den øvre pakning i vakuumkammeret. Rengør og tør den, eller udskift den, når den er deformeret eller ødelagt. ret.

11. **Vakuunkammer:** Placer posens åbne ende inde i kammeret, sug luften ud af posen og opsaml eventuel væske, der løber over fra posen.

12. **Udløserknap:** Denne knap har to funktioner:  
Tryk på begge sider for at åbne dækslet.  
Frigør vakuumtrykket inde i maskinen.

13. **Forseglingselement:** Varmeelement, der er varmt og forseglar posen. Rør ikke ved det, når det er varmt.

14. **Luftindtag:** Luftindtaget er forbundet med vakuumkammeret og pumpen. Dæk ikke dette indtag til.

15. **Slangeport:** Til at indsætte slangen til beholderen og vinstoppet.

## Brugsanvisning

### Fremstilling af en vakuumpose af en rulle

1. Åbn topdækslet.
2. Løft skæreristen til lodret position.
3. Træk posen ud og læg enden af posen på forseglingselementet.
4. Luk låget og tryk på knappen «Seal» (Forsegl). Åbn låget igen.
5. Sørg for, at poseskæreren er placeret i den ene ende af skærrammen, og løft derefter skærrammen.
6. Træk posen ud til den ønskede længde.
7. Sæt skærrammen ned, og skub skæret fra den ene ende til den anden for at skære posen over.
8. Posen er nu klar til vakuumforsegling

### Vakuumpakning med en pose

1. Læg genstandene i posen. Brug kun specialdesignede vakuumposer til vakuumforseglere.
2. Rengør og glat den åbne ende af posen, og sørg for, at der ikke er støv, folder eller krøller.
3. Placer den åbne ende af posen inden for vakuumkammerområdet.
4. Læg låget ned på begge sider med begge hænder, indtil der høres et klik på begge sider.

5. Indstil vakuumpakningen til "Tør" eller "Fugtig" med knappen "Mad", afhængigt af hvilken mad du vil forsegle.

6. Tryk på knappen "Vac&Seal / Cancel" (Vakuumpakning og forsegling/Annuller), så begynder enheden at vakuumpakke og forsegle posen automatisk. Du kan også bruge de manuelle knapper "Puls" (Puls) og "Seal" (Forsegling) til denne proces.

**BEMÆRK:** Dette produkt leverer et meget højt vakuumpakningstryk under vakuumpakning med en pose. For at undgå, at det delikate emne knuses af det høje vakuumpakningstryk, skal du overvåge vakuumpakningstrykket inde i posen og straks trykke på knappen "seal", når det ønskede vakuumpakningstryk er opnået. Pumpen stopper og skifter til varmeforseglingsfunktion af posen.

7. Vakuumpakningen er færdig. Tryk på frigørelsesknappen for at åbne låget og tage de pakkede poser ud.

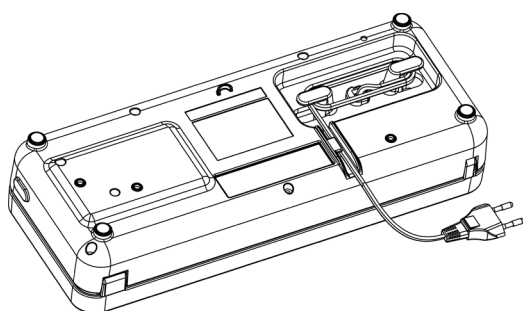
#### **BEMÆRK:**

- For at opnå den bedste forseglings-effekt er det bedst at lade apparatet køle af i 1 minut, før det bruges igen. Tør overskydende væske eller madrester af i vakuumpakningskammeret efter hver emballeret pose.
- Forsegling af flere poser efter hinanden for at undgå overophedning af forseglings-elementet. Maskinen afviser, hvis denne "seal"-knap aktiveres inden for 15 sekunder efter den sidste aktivering.
- Forsøg ikke at bruge andre poser, der ikke er beregnet til vakuumpakning.
- Skær posen lige over med en saks for at åbne en forseglingspose.
- Når vakuumpakningsarbejdet er afsluttet, skal du altid lade maskinens låg stå åbent. Luk ikke låget, da det vil deformere pakningerne og påvirke maskinens funktion.

**FORSIGTIG:** Hvis du bruger apparatet kontinuerligt, bliver maskinen overophedet og kan ikke forsegle poser. Hvis den bliver overophedet, skal du lade den køle af i en halv time, hvorefter maskinen vil genoptage forseglingsfunktionen.

#### **Opbevaringsboks til ledningen**

1. Læg strømkablet i opbevaringsboksen i bunden af maskinen, når den ikke er i brug. Vikl ikke kablet omkring apparatet.



#### **Anvendelsesområder**

- Dette apparats hovedfunktion er at opbevare fødevarer, så de holder sig friske længere, bevarer smagen og er nemme at bruge. Generelt holder vakuumpakning fødevarer friske op til tre gange så længe som andre traditionelle opbevaringsmetoder. Når dette apparat først er blevet en uundværlig del af dit liv, vil du opleve mindre madspild og spare flere penge.
  - a. Lav mad på forhånd, vakuumpak den og opbevar individuelle portioner eller hele måltider. Denne vakuumpose anbefales ikke til mikrobølgeovn eller kogning i posen (OK til sous vide-tilberedning). Brug den almindelige tilberedningsmetode til at genopvarme vakuumpakket mad.
  - b. Forbered mad på forhånd til picnic, camping eller grillaftener.

c. Undgå frysebrændinger.

d. Pak fødevarer såsom kød, fisk, fjerkræ, skaldyr og grøntsager til frysning eller opbevaring i køleskab.

e. Pak tørre fødevarer, såsom bønner, nødder og korn, for at opbevare dem længere.

- Fyld en pose ca. 2/3 med vand, luk enden (ikke vakuum). Frys posen og brug den til is i køletasken eller isposer til sportsskader.
- Mange fødevarer sælges færdigpakket i kommercielle vakuumposer, såsom ost og pålæg. Nu kan du bevare smagen og friskheden af disse fødevarer ved at ompakke dem med vakuumposer, efter at de kommercielt pakkede poser er blevet åbnet.
- Spisekammervarer såsom mel, ris, blandinger til kager og pandekager holder sig friske længere, når de vakuumpakkes. Nødder og krydderier bevarer deres smag, mens de ikke bliver harsk.
- Der er mange ikke-fødevarer til brug til vakuumpakning. Hold campingudstyr såsom tændstikker, førstehjælpskasser og tøj rent og tørt. Hold nødblus til bilulykker klar. Hold sølv og samlere objekter ubeskadigede.
- Dette system kan også bruges til opbevaring og beskyttelse af andre genstande: værdifulde genstande, såsom fotos, vigtige dokumenter, frimærkesamlinger, bogsamlinger, smykker, kort, tegneserier osv.; hardware, såsom skruer, søm, bolte og møtrikker; medicin, plaster og andre førstehjælpsartikler osv.

## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

### Vakuumforsegler

1. Træk altid stikket ud af stikkontakten, før du rengør enheden.
2. Sænk den ikke ned i vand eller andre væsker.
3. Brug ikke slibende produkter eller materialer til at rengøre enheden, da de vil ridse overfladen.
4. Brug et mildt opvaskemiddel og en varm, fugtig klud til at tørre madrester af eller rengøre komponenterne.
5. Tør grundigt, inden du bruger den igen.
6. Vask alle aftagelige vakuumentilbehørsdele i varmt vand med et mildt opvaskemiddel (den øverste skumpakning kan ikke fjernes).

**Bemærk:** Skumpakningerne omkring vakuumkanalen skal tørres grundigt, inden de samles igen. Vær forsigtig, når du samler dem igen, for at undgå skader, og saml dem i deres oprindelige position for at sikre, at der ikke er nogen vakuumlækage.

### Vakuumposer

1. Vask poserne i varmt vand med et mildt opvaskemiddel.
2. Når poserne vaskes i opvaskemaskinen, skal de vendes på vrangen og lægges på opvaskemaskinens øverste kurv, så hele overfladen er udsat for vaskevandet.
3. Tør dem grundigt, inden de genbruges.

**VIGTIGT:** For at undgå mulig sygdom må poserne ikke genbruges efter opbevaring af rå kød, rå fisk eller fedtholdige fødevarer. Genbrug ikke poser, der har været i mikrobølgeovnen eller kogt (det anbefales ikke at opvarme vakuumposerne i mikrobølgeovnen eller koge dem).

### Beholder

1. Beholderens bund (ikke låg) kan vaskes i opvaskemaskinen i den øverste kurv. Beholderens låg skal tørres af med en fugtig klud.
2. Beholderen og låget må ikke bruges i mikrobølgeovn eller fryser.

## Opbevaring af din vakuumforsegler:

1. Opbevar enheden på et fladt og sikkert sted, utilgængeligt for børn.
2. Husk at sikre dig, at apparatets låg er låst op, når det ikke er i brug og opbevares. Hvis låget er låst, vil det forvride skumpakningerne og forårsage lækage.

## Fejlfinding

1. Læg ikke for meget i posen: Lad der være tilstrækkelig plads i den åbne ende af posen, så posen kan placeres i vakuumkammeret uden at der dannes folder eller rynker.
2. Undgå at gøre den åbne ende af posen våd. Våde poser gør det vanskeligt at varmekforsegle dem tæt.
3. Rengør og ret den åbne ende af posen, inden den forsegles. Sørg for, at der ikke er noget tilbage på den åbne del af posen, og at der ikke er rynker eller folder på det åbne panel, da fremmedlegemer eller folder i posen kan gøre det vanskeligt at forsegle den tæt.
4. Lad ikke for meget luft blive i posen. Tryk på posen for at få overskydende luft til at slippe ud af posen, inden du vakuumerer den. For meget luft i posen øger vakuumpumpens belastning og kan medføre, at motoren ikke har tilstrækkelig kraft til at suge al luften ud af posen.
5. Vakuumpak ikke genstande med skarpe spidser, såsom fiskeben og hårde skaller! Skarpe spidser kan trænge igennem og rive posen! Du kan i stedet bruge en beholder til opbevaring af sådanne genstande.
6. For genstande med skarpe spidser og kanter, såsom ben eller tørret pasta, skal du polstre kanterne med papirhåndklæder for at forhindre, at de punkterer posen.
7. Det anbefales at vakuumpakke en pose inden for 1 minut, så apparatet kan genoprette sig tilstrækkeligt.
8. Hvis det af ukendte årsager ikke når det krævede vakuum, slukker vakuumsystemet automatisk efter 60 sekunder skal du kontrollere, om posen lækker, ikke er placeret korrekt eller om der er andre årsager.
9. Sørg for, at der ikke er revner eller deformationer, eller at der ikke ligger små partikler på skumpakningerne omkring vakuumkammeret. Hvis dette sker, skal du tage det ud og vaske og tørre det grundigt eller udskifte det med et nyt.
10. Under vakuumpakningen af posen kan små mængder væske, krummer eller madrester utilsigtet blive trukket ind i vakuumkammeret, hvilket kan tilstoppe pumpen og beskadige apparatet. For at undgå dette skal du først fryse fugtige og saftige fødevarer ned, inden du forseglar poserne, eller lægge et foldet stykke køkkenrulle nær posens indvendige top. Undgå at overfylde poserne med pulverformige eller finkornede fødevarer. Du kan også lægge et kaffefilter i posen inden vakuumpakningen.
11. Frys frugter og blancher grøntsager inden vakuumpakning for at opnå de bedste resultater.
12. Væsker skal afkøles, før de vakuumpakkes. Varme væsker vil boble op og løbe over kanten af glasset, når de vakuumpakkes. Bemærk: Der skal bruges et glasfæste til at forsegle glas.
13. Opbevar letfordærlige fødevarer i fryseren eller køleskabet. Vakuumpakning forlænger fødevarernes holdbarhed, men konserverer dem ikke.

DK

Problem	Årsager
<b>Vakuumpakning, men forsegling sker ikke automatisk</b>	<b>Kontroller, om den nederste pakning er deformeret.</b> Hvis den er deformeret, skal du udskifte den og prøve igen.
	<b>Kontroller, om posens kant dækker sugehullet.</b> Hvis ja, skal du placere poserne i den korrekte position.
	<b>Kontroller, om der er for meget mad i poserne, så maskinens låg har låst maden fast?</b> Hvis ja, tag noget af maden ud, rengør posens kant, og prøv igen.
	<b>Kontroller, om poserne er ødelagte, så de lækker?</b> Hvis ja, skal du bruge en ny pose og prøve igen.
<b>Kan ikke støvsuge, men forseglingsfunktionen virker fint</b>	<b>Kontroller, om poserne er placeret i vakuumkammeret.</b> Hvis ikke, skal du placere posens kant i vakuumkammeret.
	<b>Kontroller, om posens kant dækker sugehullet.</b> Hvis ja, skal du placere poserne i den korrekte position
	<b>Kontroller, om posernes kant har væske, olieflekker eller smuler.</b> Hvis ja, skal du rengøre posernes kant og prøve igen.
	<b>Kontroller, om posens kant er krøllet.</b> Hvis ja, skal du tage noget af maden ud, så poserne har plads nok til at blive forseglet, glatte posens munding og prøve igen.
	<b>Kontroller, om de pakkede fødevarer har skarpe kanter.</b> Brug fødevarer sikkerhedspapir til at pakke fødevarer med skarpe kanter, inden du lægger dem i vakuumposerne.
<b>Posens oppustning efter vakuumering</b>	<b>Kontroller, om den pakkede mad er let korroderende.</b> Alle let korroderende fødevarer skal fryses eller opbevares i køleskab efter vakuumering, så holdbarheden forlænges. Men vakuumering garanterer ikke, at fødevarerne aldrig bliver dårlige
	<b>Kontroller, om du har pakket friske grøntsager, frugter eller frø.</b> Alle friske grøntsager, frugter og frø er ikke egnede til opbevaring ved stuetemperatur efter vakuumering, da de gennemgår fotosyntese og respiration. Det anbefales at opbevare dem i køleskab.

### EU erklæring

Champion Nordic erklærer hermed, at dette produkt overholder de gældende krav i den relevante EU-lovgivning. Den fulde EU-overensstemmelseserklæring kan findes her:

[https://media.champion.se/CHVF300\\_EU.pdf](https://media.champion.se/CHVF300_EU.pdf)

### Garanti

Champion Nordic garanterer at dette produkt ikke har nogen fremstillingsfejl i forhold til materiale og forarbejdning.

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

### Korrekt affaldshåndtering

Dette symbol på produktet eller i instruktionerne betyder at det skal smides ud separat fra andet husaffald, når det ikke fungerer længere. I EU findes separate genbrugssystemer for affald. Kontakt de lokale myndigheder eller din sælger for mere information.

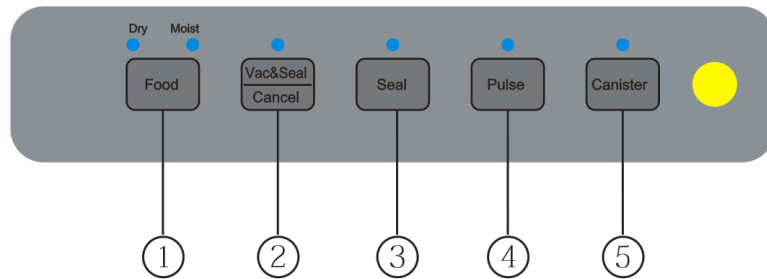
 **CHAMPION**  
Champion®  
Makadamgatan 14 | 254 64 Helsingborg | Sweden  
info@champion.se



## VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

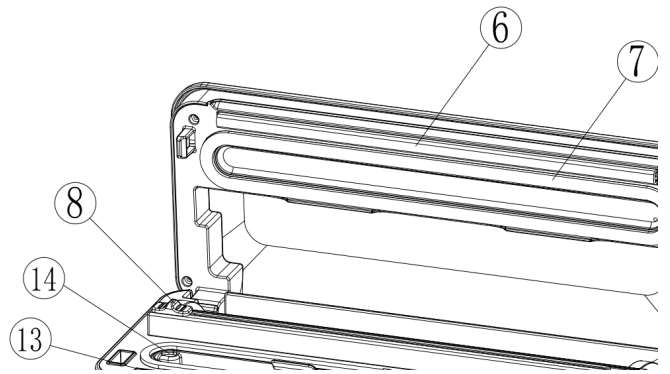
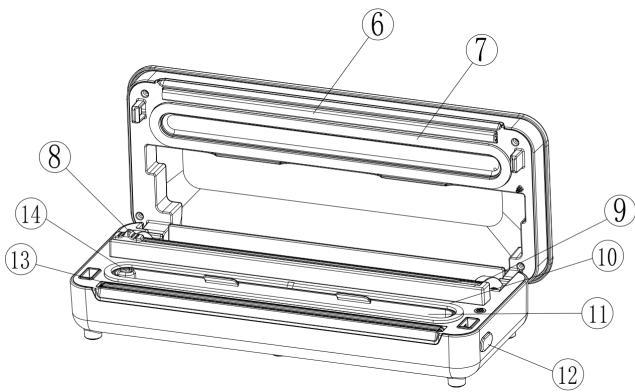
- Les alle instruksjonene nøye før du bruker dette apparatet, og oppbevar dem for fremtidig bruk.
- Før du kobler ledningen til stikkontakten eller kobler den fra, må du kontrollere at dekslet på maskinen er ulåst, og koble den fra stikkontakten når den ikke er i bruk eller før rengjøring.
- Dette apparatet er ikke et leketøy. Når det brukes av eller i nærheten av barn (0–12 år), må det utvises stor forsiktighet, og apparatet må oppbevares på et trygt sted, utilgjengelig for barn (0–12 år).
- Ikke bruk poser eller tilbehør som ikke er anbefalt eller godkjent, og ikke bruk dette apparatet til andre formål enn det det er beregnet for.
- Slutt å bruke maskinen umiddelbart hvis ledningen er skadet, og få den erstattet av en fagperson.
- Hold deg unna bevegelige deler.
- Ikke berør det varme forseglingselementet som befinner seg på kanten av maskinens øvre hus. Det er varmt og kan forårsake brannskader.
- Ikke prøv å reparere apparatet selv.
- Ikke bruk apparatet hvis det har falt ned eller ser ut til å være skadet.
- Unngå å gjøre følgende: trekke eller bære i ledningen, bruke ledningen som håndtak, lukke en dør over ledningen eller trekke ledningen rundt skarpe kanter eller hjørner. Ikke bruk apparatet hvis ledningen eller ledningen/pluggen er våt.
- Hold apparatet borte fra varm gass, oppvarmet ovn, elektrisk brenner eller andre varme overflater. Ikke bruk apparatet på våte eller varme overflater eller i nærheten av varmekilder.
- Det er bedre å ikke bruke skjøteledning med denne enheten. Hvis du likevel bruker en, må den ha en nominell effekt som er lik eller høyere enn effekten til dette apparatet.
- For å unngå skader, må du trekke ut støpselet ved å ta tak i støpselet, ikke ledningen.
- Før du kobler til apparatet eller tar det i bruk, må du sørge for at hendene dine er tørre og at det er trygt å utføre handlingene.
- Når den er i «PÅ»- eller arbeidsposisjon, må den alltid stå på en stabil overflate, for eksempel et bord eller en benk.
- Det er ikke nødvendig å bruke smøremidler, som smøreoljer eller vann, på dette apparatet.
- Ikke senk noen deler av apparatet, strømledningen eller støpselet i vann eller andre væsker.
- Ikke bruk apparatet utendørs eller på en våt overflate. Det anbefales kun for bruk i hjemmet, innendørs.
- Dette apparatet kan ikke brukes av barn (0–12 år) og personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental evne eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de har fått veiledning eller instruksjon i sikker bruk av apparatet og forstår farene som er forbundet med det.
- Barn (0–12 år) bør holdes under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Hvis strømledningen er skadet, må den byttes ut av produsenten, serviceagent eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Rengjøring og vedlikehold av apparatet skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- **OPPBEVAR DISSE INSTRUKSJONENE**
- **KUN TIL HUSHOLDNINGSBruk 1 MINUTT PER SYKLUS**

### Forklaring av knapper:



- 1. "Food"-knapp:** To innstillinger for valg av den beste poseforseglingstiden  
Innstilling "Dry" (Tørr): for tørre poser og gjenstander uten fuktighet, med kortere varmeforseglingstid.  
Innstilling "Moist" (Fuktig): for våte poser eller matvarer med litt fuktighet, med lengre varmeforseglingstid. Standardinnstillingen er innstillingen for tørre poser og kortere forseglingstid.
- 2. "Vac&Seal / Cancel"-knapp:** Denne knappen har to funksjoner avhengig av maskinens status:  
I standbymodus starter den automatisk vakuumering av posen og forsegler deretter automatisk posen når vakuumeringen er ferdig.  
I driftmodus (vakuumering eller forsegling) stopper den maskinen.
- 3. "Seal"-knapp:** Denne knappen har to funksjoner:  
For å forsegle den åpne enden av en pose uten å suge ut luft, brukes den til å lage en pose av en poserull. Når den automatiske "Vac&Seal"-funksjonen er i drift, stopper denne knappen motorpumpen og begynner straks å forsegle posen, slik at operatøren kan kontrollere vakuumtrykket i posen for å unngå å knuse sarte gjenstander.
- 4. "Pulse"-knapp:** Trykk på denne knappen, og enheten begynner å suge; slipp den, og den stopper. Denne prosessen kan gjentas. Trykk deretter på "Seal", når ønsket trykk er nådd, og du vil forsegle. Dette gir deg full kontroll over forseglingprosessen.
- 5. "Canister"-knapp:** Trykk på denne knappen når du har en beholder koblet til "Slangeporten" (16). Beholderen vakuumforsegles, men beholder fortsatt teksturen på maten i beholderen.

## Forklaring af dele:



NO

6. **Forseglingsstripe:** Plasser posen som skal forsegles over denne stripen. Rengjør og tørk den, eller bytt den ut hvis den er deformert eller ødelagt.
7. **Øvre pakning:** Hold luften ute ved å danne et vakuumkanmer med den nedre pakningen. Rengjør og tørk den, eller bytt den ut hvis den er deformert eller ødelagt.
8. **Posekniv:** Trykk og skyv i den ene eller andre retningen for å kutte posene til ønsket størrelse.
9. **Skjæreholder:** Støtter skjæret slik at det kan gli langs.
10. **Nedre pakning:** Hold luften ute ved å danne et vakuumkanmer med den øvre pakningen i vakuumkanmeret. Rengjør og tørk den, eller bytt den ut når den er deformert eller ødelagt.
11. **Vakuumkanmer:** Plasser posens åpne ende inne i kammeret, sug luften ut av posen og samle eventuell væske som renner over fra posen.
12. **Utløserknapp:** Denne knappen har to funksjoner:  
Trykk på begge sider for å åpne lokket.  
Frigjør vakuumentrykket inne i maskinen.
13. **Forseglingslement:** Varmeelement som er varmt og forseglar posen. Ikke rør ved det når det er varmt.
14. **Luftinntak:** Luftinntaket er koblet til vakuumkanmeret og pumpen. Dekk ikke til dette inntaket.
15. **Slangeport:** Til å sette inn slangen til beholderen og vinstoppen.

## Bruksanvisning

### Fremstilling av en vakuumpose fra en rull

1. Åpne toppdekslet.
2. Løft skjæreristen til vertikal posisjon.
3. Trekk posen ut og legg enden av posen på forseglingselementet.
4. Lukk lokket og trykk på knappen «Seal» (Forsegl). Åpne lokket igjen.
5. Sørg for at poseskjæreren er plassert i den ene enden av skjærerammen, og løft deretter skjærerammen.
6. Trekk posen ut til ønsket lengde.
7. Sett skjærerammen ned, og skyv skjæret fra den ene enden til den andre for å kutte posen over.
8. Posen er nå klar for vakuumforsegling.

### Vakuumpakking med en pose

1. Legg gjenstandene i posen. Bruk kun spesialdesignede vakuumposer for vakuumforseglere.
2. Rengjør og glatt den åpne enden av posen, og sørg for at det ikke er støv, folder eller krøller.
3. Plasser den åpne enden av posen innenfor vakuumkanmerområdet.
4. Legg lokket ned på begge sider med begge hender, til det høres et klikk på begge sider.

5. Still vakuumforsegleren til "Tørr" eller "Fuktig" med knappen "Mat", avhengig av hvilken mat du vil forsegle.
6. Trykk på knappen "Vac&Seal / Cancel" (Vakuum og forsegling/Avbryt), så begynner enheten å vakuumpakke og forsegler posen automatisk. Du kan også bruke de manuelle knappene "Pulse" (Puls) og "Seal" (Forsegling) for denne prosessen.

**MERK:** Dette produktet leverer et veldig høyt vakuumtrykk under vakuumpakking med en pose. For å unngå at delikate gjenstander blir knust av det høye vakuumtrykket, bør du overvåke vakuumtrykket i posen og umiddelbart trykke på knappen "Seal" når ønsket vakuumtrykk er oppnådd. Pumpen stopper og går over til varmeforsegling av posen.

7. Vakuumpakkingen er ferdig. Trykk på utløserknappen for å åpne lokket og ta ut de pakkede posene.

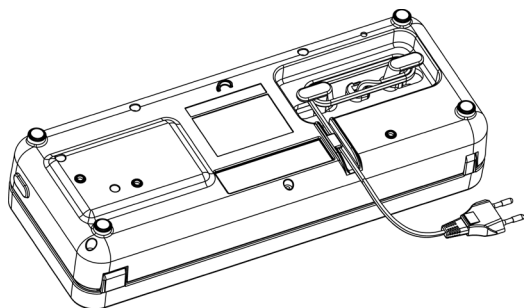
#### **MERK:**

- For å oppnå den beste forseglingseffekten er det best å la apparatet avkjøle seg i 1 minutt før det brukes igjen. Tørk bort overflødig væske eller matrester i vakuumkanmeret etter hver pakket pose.
- Ikke forsegl flere poser etter hverandre for å unngå overoppheting av forseglingselementet.
- Maskinen avviser dersom denne "Seal"-knappen aktiveres innen 15 sekunder etter forrige aktivering.
- Forsøk ikke å bruke andre poser som ikke er beregnet for vakuumpakking. Kutt posen rett over med en saks for å åpne en forseglet pose.
- Når vakuumarbeidet er avsluttet, skal maskinens lokk alltid stå åpent. Ikke lukk lokket, da det vil deformere pakningene og påvirke maskinens funksjon.

**FORSIKTIG:** Hvis du bruker apparatet kontinuerlig, kan maskinen bli overopphetet og ikke kunne forsegle poser. Hvis den blir overopphetet, bør du la den avkjøle seg i en halv time, hvoretter maskinen vil gjenoppta forseglingsfunksjonen.

#### **Oppbevaringsboks for ledningen**

Legg strømkabelen i oppbevaringsboksen i bunnen av maskinen når den ikke er i bruk. Ikke vikle kabelen rundt apparatet.



#### **Bruksområder**

Hovedfunksjonen til dette apparatet er å oppbevare matvarer slik at de holder seg ferske lenger, bevarer smaken og er enkle å bruke. Generelt holder vakuumpakking matvarer ferske opptil tre ganger så lenge som andre tradisjonelle oppbevaringsmetoder. Når dette apparatet først har blitt en uunnværlig del av livet ditt, vil du oppleve mindre matsvinn og spare mer penger.

**a.** Lag mat på forhånd, vakuumpakk den og oppbevar individuelle porsjoner eller hele måltider. Denne vakuumposen anbefales ikke til mikrobølgeovn eller koking i posen (ok til sous vide-tilberedning).

Bruk vanlig tilberedningsmetode for å varme opp vakuumpakket mat.

**b.** Forbered mat på forhånd til piknik, camping eller grillkvelder.

c. Unngå fryseskader.

d. Pakk matvarer som kjøtt, fisk, fjærkre, skalldyr og grønnsaker for frysing eller oppbevaring i kjøleskap.

e. Pakk tørre matvarer, som bønner, nøtter og korn, for å oppbevare dem lenger.

- Fyll en pose ca. 2/3 med vann, lukk enden (ikke vakuum). Frys posen og bruk den som is i kjølebag eller som isposer ved idrettsskader.
- Mange matvarer selges ferdigpakket i kommersielle vakuumposer, som ost og pålegg. Nå kan du bevare smaken og friskheten i disse matvarene ved å ompakke dem i vakuumposer etter at de kommersielt pakkede posene er åpnet.
- Matvarer som oppbevares i spiskammer, som mel, ris, kakemiks og pannekakemiks, holder seg ferske lenger når de vakuumpakkes. Nøtter og krydder bevarer smaken sin og blir ikke harske.
- Det finnes mange ikke-matrelaterte bruksområder for vakuumpakking. Hold campingutstyr, som fyrstikker, førstehjelpssett og klær, rent og tørt. Hold nødbluss til bilulykker klare. Hold sølv og samleobjekter ubeskadiget.
- Dette systemet kan også brukes til oppbevaring og beskyttelse av andre gjenstander: verdifulle gjenstander som fotografier, viktige dokumenter, frimerkesamlinger, boksamlinger, smykker, kort, tegneserier osv.; maskinvare som skruer, spiker, bolter og muttere; medisiner, plaster og andre førstehjelpsartikler osv.

NO

## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

### Vakuumforsegler

1. Trekk alltid støpselet ut av stikkontakten før du rengjør enheten.
2. Senk den ikke ned i vann eller andre væsker.
3. Bruk ikke slipende produkter eller materialer for å rengjøre enheten, da de vil ripe overflaten.
4. Bruk et mildt oppvaskmiddel og en varm, fuktig klut for å tørke bort matrester eller rengjøre komponentene.
5. Tørk grundig før du bruker den igjen.
6. Vask alle avtakbare vakuumentilbehørsdeler i varmt vann med mildt oppvaskmiddel (den øverste skumpakningen kan ikke fjernes).

**Merk: Skumpakningene rundt vakuumkammeret må tørkes grundig før de monteres igjen. Vær forsiktig når du setter dem sammen igjen for å unngå skade, og monter dem i sin opprinnelige posisjon for å sikre at det ikke oppstår vakuumlekkasje.**

### Vakuumposer

1. Vask posene i varmt vann med mildt oppvaskmiddel.
2. Når posene vaskes i oppvaskmaskin, skal de vendes på vrangen og legges i oppvaskmaskinens øverste kurv, slik at hele overflaten eksponeres for vaskevannet.
3. Tørk dem grundig før gjenbruk.

**VIKTIG: For å unngå mulig sykdom må posene ikke gjenbrukes etter oppbevaring av rått kjøtt, rå fisk eller fettholdige matvarer. Ikke gjenbruk poser som har vært i mikrobølgeovn eller kocht (det anbefales ikke å varme opp vakuumposer i mikrobølgeovn eller koke dem).**

### Beholder

1. Beholderens bund (ikke låg) kan vaskes i oppvaskmaskinen i den øverste kurv. Beholderens låg skal tørres af med en fugtig klud.
2. Beholderen og låget må ikke brukes i mikrobølgeovn eller fryser.

## Oppbevaring av din vakuumforsegler:

1. Oppbevar enheten på et flatt og sikkert sted, utilgjengelig for barn.
2. Sørg for at apparatets lokk er ulåst når det ikke er i bruk og oppbevares. Hvis lokket er låst, vil det deformere skumpakningene og forårsake lekkasje.

## Feilsøking

1. Ikke legg for mye i posen: La det være tilstrekkelig plass i den åpne enden av posen, slik at posen kan plasseres i vakuumkammeret uten at det dannes folder eller rynker.
2. Unngå at den åpne enden av posen blir våt. Våte poser gjør det vanskelig å varmforsikle dem tett.
3. Rengjør og rett ut den åpne enden av posen før den forsegles. Sørg for at det ikke er noe igjen på den åpne delen av posen, og at det ikke er rynker eller folder på det åpne panelet, da fremmedlegemer eller folder i posen kan gjøre det vanskelig å forsegle den tett.
4. Ikke la for mye luft bli i posen. Trykk på posen for å få ut overskuddsluft før vakuumering. For mye luft i posen øker belastningen på vakuumpumpen og kan gjøre at motoren ikke har nok kraft til å suge ut all luften fra posen.
5. Vakuumpakk ikke gjenstander med skarpe spisser, som fiskebein og harde skjell! Skarpe spisser kan trenge gjennom og rive posen! Du kan i stedet bruke en beholder til oppbevaring av slike gjenstander.
6. For gjenstander med skarpe spisser og kanter, som bein eller tørket pasta, bør du polstre kantene med papirhåndklær for å forhindre at de punkterer posen.
7. Det anbefales å vakuumpakke én pose per minutt, slik at apparatet får tid til å gjenopprette seg tilstrekkelig.
8. Hvis vakuomet av ukjente årsaker ikke når ønsket nivå, slår vakuumsystemet seg automatisk av etter 60 sekunder. Sjekk da om posen lekker, ikke er plassert korrekt, eller om det finnes andre årsaker.
9. Sørg for at det ikke er sprekker eller deformasjoner, og at det ikke ligger små partikler på skumpakningene rundt vakuumkammeret. Hvis dette skjer, ta dem ut, vask og tørk grundig eller bytt dem med nye.
10. Under vakuumpakking kan små mengder væske, smuler eller matrester utilsiktet bli sugd inn i vakuumkammeret, noe som kan tette pumpen og skade apparatet. For å unngå dette, frys først fuktige og saftige matvarer før posene forsegles, eller legg et foldet papirhåndkle nær posens øvre innside. Unngå å overfylle poser med pulverformige eller finmalte matvarer. Du kan også legge et kaffefilter i posen før vakuumpakking.
11. Frys frukt og blancher grønnsaker før vakuumpakking for å oppnå best resultat.
12. Væsker bør avkjøles før vakuumpakking. Varme væsker vil koke opp og renne over kanten av glasset under vakuumpakking. Merk: Glassforsegling krever bruk av glassholder.
13. Oppbevar lett bederverlige matvarer i fryseren eller kjøleskapet. Vakuumpakking forlenger matvarenes holdbarhet, men konserverer dem ikke.

Problem	Årsager
<b>Vakuumpakker, men forseglers ikke automatisk</b>	<b>Sjekk om den nedre pakningen er deformert.</b> Hvis den er deformert, bytt den ut og prøv igjen.
	<b>Kontroller om kanten av posen dekker sugeåpningen.</b> Hvis ja, plasser posene i riktig posisjon.
	<b>Kontroller, om der er for meget mad i poserne, så maskinens låg har låst maten fast?</b> Hvis ja, ta ut litt mat og rengjør posekanten, og prøv igjen.
	<b>Sjekk om posene er ødelagte slik at de lekker?</b> Hvis ja, bruk en ny pose og prøv igjen.
<b>Kan ikke støvsuge, men forseglingsfunksjonen fungerer</b>	<b>Kontroller om posene er plassert i vakuumkanteret.</b> Hvis ikke, legg kanten av posene inn i vakuumkanteret.
	<b>Kontroller om kanten av posen dekker sugeåpningen.</b> Hvis ja, plasser posene i riktig posisjon.
	<b>Kontroller om kanten av posene har væske, oljeflekker eller smuler.</b> Hvis ja, rengjør kantene på posene og prøv igjen.
	<b>Kontroller om kanten av posene er krøllet.</b> Hvis ja, ta ut litt mat slik at posene har nok plass til å forsegles, glatt posens åpning og prøv igjen.
	<b>Sjekk om den pakkeede maten har skarpe kanter.</b> Bruk først matvaresikkerhetspapir til å pakke matvarer med skarpe kanter før du legger dem i vakuumposene.
<b>Oppblåsing av posen etter vakuumering</b>	<b>Sjekk om den pakkeede maten er lett bederelig.</b> All mat som er utsatt for korrosjon må fryses eller kjøles ned etter vakuumering for å forlenge holdbarheten. Men vakuumering garanterer ikke at maten aldri vil bli dårlig
	<b>Sjekk om du har pakket inn ferske grønnsaker, frukt eller frø?</b> Alle ferske grønnsaker, frukt og frø er ikke egnet for oppbevaring ved romtemperatur etter vakuumering, da de gjennomgår fotosyntese og respirasjon. Vi anbefaler å oppbevare dem i kjøleskap.

NO

### EU erklæring

Champion Nordic erklærer herved at dette produktet oppfyller gjeldende krav i relevant EU-lovgivning. Den fullstendige EU-samsvarserklæringen finner du her:

[https://media.champion.se/CHVF300\\_EU.pdf](https://media.champion.se/CHVF300_EU.pdf)

### Garanti

Champion Nordic garanterer at dette produktet er fri for fabrikasjonsfeil når det kommer til materialer og håndverk under 2 år i Sverige, Norge, Danmark og Finland. Garantien starter å løpe den dagen produktet kjøpes eller leveres.

Champion Nordic har ikke plikt til å reparere eller erstatte produkter dersom et gyldig innkjøpsbevis ikke følger med. Denne garantien gjelder kun for produkter som kjøpes og brukes til hjemmebruk, og omfatter ikke skader som oppstår som følge av misbruk, svikt i å følge Champion Nordics instruksjoner på grunn av at produktet har blitt modifisert eller utsatt for en godkjent reparasjon, feilaktig pakking av eieren, normal slitasje eller feilhåndtering av et transportforetak.

### Korrekt avfallshåndtering

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

Kontakt lokale myndigheter eller forhandler for mer informasjon.



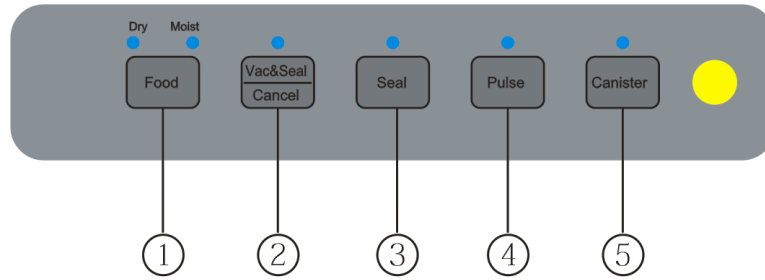
Champion®  
Makadamgatan 14 | 254 64 Helsingborg | Sweden  
info@champion.se



## VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

- Lue kaikki ohjeet huolellisesti ennen tämän laitteen käyttöä ja säilytä ne tulevaa käyttöä varten.
- Ennen kuin liität johdon pistorasiaan tai irrotat sen, varmista että laitteen kansi on lukitsematon, ja irrota pistoke pistorasiasta, kun laite ei ole käytössä tai ennen puhdistusta.
- Tämä laite ei ole lelu. Kun sitä käytetään lasten (0–12 vuotta) toimesta tai heidän läheisyydessään, on noudatettava erityistä varovaisuutta, ja laite on säilytettävä turvallisessa paikassa lasten (0–12 vuotta) ulottumattomissa.
- Älä käytä pusseja tai lisävarusteita, joita ei ole suositeltu tai hyväksytty, äläkä käytä tätä laitetta muihin tarkoituksiin kuin mihin se on tarkoitettu.
- Lopeta laitteen käyttö välittömästi, jos johto on vaurioitunut, ja anna ammattilaisen vaihtaa se.
- Pidä etäisyyttä liikkuviin osiin.
- Älä koske kuumaan tiivistyselementtiin, joka sijaitsee laitteen yläosan reunassa. Se on kuuma ja voi aiheuttaa palovammoja.
- Älä yritä korjata laitetta itse.
- Älä käytä laitetta, jos se on pudonnut tai näyttää vaurioituneelta.
- Vältä seuraavaa: johdosta vetämistä tai sen käyttämistä kantamiseen, johdon käyttämistä kahvana, oven sulkemista johdon päälle tai johdon vetämistä terävien reunojen tai kulmien ympäri. Älä käytä laitetta, jos johto tai johto/pistoke on märkä.
- Pidä laite poissa kuuman kaasun, kuuman uunin, sähkölämmittimen tai muiden kuumien pintojen läheltä. Älä käytä laitetta märillä tai kuumilla pinnoilla tai lämmönlähteiden lähellä.
- On parempi olla käyttämättä jatkojohtoa tämän laitteen kanssa. Jos kuitenkin käytät sellaista, sen nimellistehon tulee olla sama tai suurempi kuin tämän laitteen teho.
- Vammojen välttämiseksi irrota pistoke pistorasiasta tarttumalla pistokkeeseen, ei johtoon.
- Ennen kuin liität laitteen tai käytät sitä, varmista että kätesi ovat kuivat ja että toimenpiteet on turvallista suorittaa.
- Kun laite on "PÄÄLLÄ"- tai käyttöasennossa, sen tulee aina olla vakaalla pinnalla, kuten pöydällä tai työtasolla.
- Tähän laitteeseen ei tarvitse käyttää voiteluaineita, kuten voiteluöljyä tai vettä.
- Älä upota mitään laitteen osia, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muihin nesteisiin.
- Älä käytä laitetta ulkona tai märällä pinnalla. Sitä suositellaan käytettäväksi vain kotitalouksissa, sisätiloissa.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää lapset (0–12 vuotta) tai henkilöt, joilla on heikentynyt fyysinen, aistinvarainen tai henkinen kyky tai joilla ei ole riittävä kokemusta ja tietoa, elleivät he ole saaneet ohjausta tai opastusta laitteen turvalliseen käyttöön ja ymmärrä siihen liittyviä vaaroja.
- Lapsia (0–12 vuotta) tulee valvoa, jotta varmistetaan etteivät he leiki laitteella.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, huoltoedustajan tai vastaavan pätevän henkilön on vaihdettava se vaaratilanteiden välttämiseksi.
- Laitteen puhdistusta ja huoltoa eivät saa suorittaa lapset ilman valvontaa.
- SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET
- VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN 1 MINUUTTI PER SYKLI

## Painikkeiden selitykset:



### 1. "Food"-painike: Kaksi asetusta parhaan pussin sulkemisajan valitsemiseksi

Asetus "Dry" (Kuiva): kuiville pusseille ja tuotteille ilman kosteutta, lyhyemmällä lämpösulkemisajalla.

Asetus "Moist" (Kosteaa): märille pusseille tai elintarvikkeille, joissa on hieman kosteutta, pidemmällä lämpösulkemisajalla.

Oletusasetus on kuivien pussien asetus ja lyhyempi sulkemisaika.

### 2. "Vac&Seal / Cancel"-painike: Tällä painikkeella on kaksi toimintoa laitteen tilasta riippuen:

Valmiustilassa se käynnistää automaattisesti pussin alipaineistamisen ja sulkee sen automaattisesti, kun alipaineistus on valmis.

Käytön aikana (alipaineistus tai sulkeminen) se pysäyttää laitteen.

### 3. "Seal"-painike: Tällä painikkeella on kaksi toimintoa:

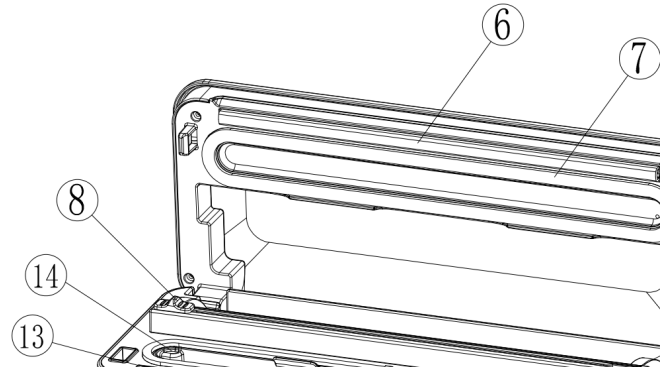
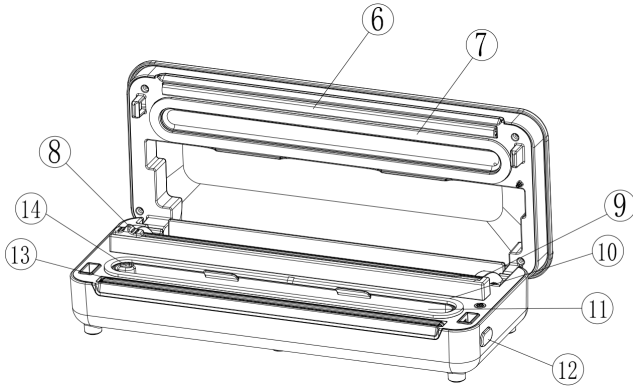
Pussin avoimen pään sulkemiseen ilman ilman poistamista; sitä käytetään pussin valmistamiseen pussirullasta.

Kun automaattinen "Vac&Seal"-toiminto on käynnissä, tämä painike pysäyttää moottoripumpun ja alkaa välittömästi sulkea pussia, jotta käyttäjä voi hallita pussin alipainetta ja välttää herkkien tuotteiden murskaamisen.

4 "Pulse"-painike: Paina tätä painiketta, ja laite alkaa imeä; vapauta se, ja se pysähtyy. Tämä prosessi voidaan toistaa. Paina sitten "Seal", kun haluttu paine on saavutettu, ja pussi sulkeutuu. Tämä antaa sinulle täyden hallinnan sulkemisprosessista.

5 "Canister"-painike: Paina tätä painiketta, kun säiliö on liitetty "Slangeporten" (16) -liitäntään. Säiliö vakuuimitiivistetään, mutta säilyttää silti säiliössä olevan ruoan rakenteen.

## Osien selitykset:



6. **Tiivistysnauha:** Aseta suljettava pussi tämän nauhan päälle. Puhdista ja kuivaa se tai vaihda se, jos se on vääntynyt tai vaurioitunut.
7. **Ylempi tiiviste:** Pitää ilman ulkona muodostamalla tyhjiökammion yhdessä alemman tiivisteiden kanssa. Puhdista ja kuivaa se tai vaihda se, jos se on vääntynyt tai vaurioitunut.
8. **Pussileikkuri:** Paina ja liu'uta sitä jompaan kumpaankin suuntaan leikataksesi pussit haluttuun kokoon.
9. **Leikkurin pidike:** Tukee leikkuria niin, että se voi liukua pitkin.
10. **Alempi tiiviste:** Pitää ilman ulkona muodostamalla tyhjiökammion yhdessä ylempien tiivisteiden kanssa tyhjiökammiossa. Puhdista ja kuivaa se tai vaihda se, kun se on vääntynyt tai vaurioitunut.
11. **Tyhjiökammio:** Aseta pussin avoin pää kammion sisään, poista ilma pussista ja kerää mahdollinen neste, joka valuu pussista yli.
12. **Vapautuspainike:** Tällä painikkeella on kaksi toimintoa:
- Paina molemmilta puolilta avataksesi kannen.
  - Vapauttaa alipaineen laitteen sisältä.
13. **Tiivistyselementti:** Lämpöelementti, joka kuumenee ja sulkee pussin. Älä koske siihen, kun se on kuuma.
14. **Ilmanotto:** Ilmanotto on yhdistetty tyhjiökammioon ja pumppuun. Älä peitä tätä aukkoa.
15. **Letkuliitäntä:** Säiliön ja viinistopperin letkun liittämistä varten.

## KÄYTTÖOHJE

### Tyhjiöpussin valmistaminen rullasta

1. Avaa yläkansi.
2. Nosta leikkuriritilä pystyasentoon.
3. Vedä pussi ulos ja aseta pussin pää tiivistyselementin päälle.
4. Sulje kansi ja paina "Seal" (Sulje) -painiketta. Avaa kansi uudelleen.
5. Varmista, että pussileikkuri on sijoitettu leikkauskehysten toiseen päähän, ja nosta sitten leikkauskehys.
6. Vedä pussi ulos haluttuun pituuteen.
7. Laske leikkauskehys alas ja liu'uta leikkuri päästä päähän leikataksesi pussin poikki.
8. Pussi on nyt valmis vakuumitiivistettäväksi.

### Vakuumpakkaus pussin kanssa

1. Aseta tuotteet pussiin. Käytä vain erityisesti vakuumpakkaajille suunniteltuja vakuumpusseja.
2. Puhdista ja tasoita pussin avoin pää ja varmista, ettei siinä ole pölyä, taitoksia tai ryppejä.
3. Aseta pussin avoin pää tyhjiökammion alueen sisälle.

4. Laske kansi alas molemmilta puolilta molemmilla käsillä, kunnes kuulet napsahduksen molemmilta puolilta.
5. Aseta vakuumpakkaaja "Kuiva" tai "Kostea" -asetukseen "Food"-painikkeella sen mukaan, minkälaisen ruoan haluat sulkea.
6. Paina "Vac&Seal / Cancel" (Vakuumi ja sulkeminen / Peruuta) -painiketta, niin laite alkaa vakuumpakkauksen ja sulkee pussin automaattisesti. Voit myös käyttää manuaalisia painikkeita "Pulse" (Pulssi) ja "Seal" (Sulje) tämän prosessin aikana.

**HUOM: Tämä tuote tuottaa erittäin korkean alipaineen pussivakuumpakkauksen aikana. Välttääksesi herkempien esineiden murskaantumisen korkeasta alipaineesta, seuraa pussin alipainetta ja paina heti "Seal"-painiketta, kun haluttu alipaine on saavutettu. Pumppu pysähtyy ja siirtyy pussin lämpösulkemiseen.**

7. Vakuumpakkaus on valmis. Paina vapautuspainiketta avataksesi kannen ja ottaaksesi pakatut pussit ulos.

FI

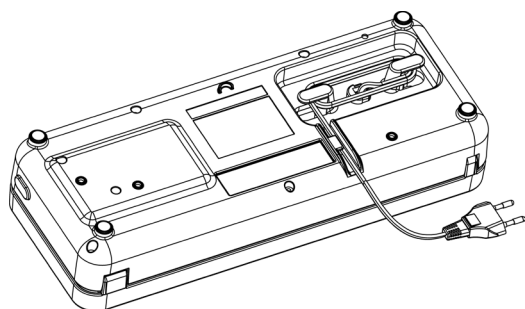
#### **MERK:**

- Parhaan sulkemistehon saavuttamiseksi on suositeltavaa antaa laitteen jäähtyä 1 minuutti ennen seuraavaa käyttöä. Pyyhi ylimääräinen neste tai ruoanjäämät tyhjiökammioista jokaisen pakatun pussin jälkeen.
- Älä sulje useita pusseja peräkkäin, jotta sulkuelementti ei ylikuumene. Laite hylkää toiminnon, jos "Seal"-painiketta painetaan 15 sekunnin sisällä edellisestä aktivoinnista.
- Älä yritä käyttää muita pusseja, joita ei ole tarkoitettu vakuumpakkaukseen.
- Avaa suljettu pussi leikkaamalla se suoraan saksilla.
- Kun vakuumityö on päättynyt, laitteen kannen tulee aina olla avoinna. Älä sulje kantta, sillä se voi muuttaa tiivisteitä ja vaikuttaa laitteen toimintaan.

**VAROITUS:** Jos käytät laitetta jatkuvasti, kone ylikuumenee eikä pysty sulkemaan pussia. Jos kone ylikuumenee, anna sen jäähtyä puoli tuntia, jolloin kone voi jatkaa sulkemistoimintoa.

#### **Johtojen säilytyslaatikko**

Sijoita virtajohto laitteen pohjassa olevaan säilytyslokeroon, kun laitetta ei käytetä. Älä kiedo johtoa laitteen ympärille.



#### **Bruksområder**

Tämän laitteen päätoiminto on säilyttää elintarvikkeet niin, että ne pysyvät tuoreina pidempään, säilyttävät maun ja ovat helppokäyttöisiä. Yleisesti ottaen vakuumpakkaus pitää elintarvikkeet tuoreina jopa kolme kertaa pidempään kuin muut perinteiset säilytystavat. Kun tämä laite on tullut olennainen osa elämääsi, tulet kokemaan vähemmän ruokahävikkiä ja säästämään enemmän rahaa.

- a. Valmista ruokaa etukäteen, vakuumpakkaa se ja säilytä yksittäisiä annoksia tai kokonaisia aterioita. Tätä vakuumpussia ei suositella käytettäväksi mikroaaltouunissa tai keitettäessä pussissa (sopii sous vide -valmistukseen). Lämmitä vakuumpakattua ruokaa tavallisella valmistusmenetelmällä.

b. Valmistele ruokaa etukäteen piknikiä, retkeilyä tai grilli-iltoja varten.

c. Vältä pakastevaurioita.

d. Pakkaa elintarvikkeet, kuten liha, kala, siipikarja, äyriäiset ja vihannekset, pakastamista tai säilytystä varten jääkaapissa.

e. Pakkaa kuivia elintarvikkeita, kuten papuja, pähkinöitä ja viljaa, säilyvyyden pidentämiseksi.

- Täytä pussi noin 2/3 vedellä, sulje pää (älä vakuumoi). Pakasta pussi ja käytä sitä jäähdytykseen kylmälaukussa tai jääpussina urheiluvammojen yhteydessä.
- Monet elintarvikkeet myydään valmiiksi pakattuina kaupallisissa vakuumpusseissa, kuten juusto ja leikkeleet. Nyt voit säilyttää näiden elintarvikkeiden maun ja tuoreuden pakkaamalla ne uudelleen vakuumpusseihin sen jälkeen, kun alkuperäiset kaupalliset pakkaukset on avattu.
- Elintarvikkeet, joita säilytetään ruokakomeroissa, kuten jauhot, riisi, kakku- ja lettujauhoseokset, pysyvät tuoreempina pidempään vakuumpakattuna. Pähkinät ja mausteet säilyttävät makunsa eivätkä härskiinny.
- Vakuumpakkauksella on myös monia elintarvikkeisiin liittymättömiä käyttötarkoituksia. Pidä retkeilyvarusteet, kuten tulitikut, ensiapupakkaukset ja vaatteet, puhtaina ja kuivina. Pidä hätämerkkivalot valmiina auto-onnettomuuksia varten. Säilytä hopeaesineet ja keräilyesineet vahingoittumattomina.
- Tätä järjestelmää voidaan käyttää myös muiden esineiden säilyttämiseen ja suojaamiseen: arvokkaat esineet, kuten valokuvat, tärkeät asiakirjat, postimerkkikokoelmat, pelikortit, sarjakuvat jne.; rauta- ja koneistotarvikkeet, kuten ruuvit, naulat, pultit ja mutterit; lääkkeet, laastarit ja muut ensiaputarvikkeet jne.

## PUHDISTUS JA HUOLTO

### Tyhjiöpakkauslaite

1. Irrota laite aina pistorasiasta ennen puhdistusta.
2. Älä upota veteen tai muuhun nesteeseen.
3. Älä käytä laitteen puhdistamiseen hankaavia tuotteita tai materiaaleja, sillä ne naarmuttavat pintaa.
4. Käytä mietoa astianpesuainetta ja lämmintä, kosteaa liinaa pyyhkimään ruokajäämät tai komponenttien ympäriltä.
5. Kuivaa laite huolellisesti ennen uudelleenkäyttöä.
6. Pese kaikki irrotettavat tyhjiöosat lämpimällä vedellä ja miedolla astianpesuaineella (ylempää vaahtotiivistettä ei voi irrottaa).

**Huom: Tyhjiökammion ympärillä olevat vaahtotiivisteet on kuivattava huolellisesti ennen uudelleenasennusta. Ole varovainen, kun asetat ne paikoilleen vahingoittumisen välttämiseksi, ja asenna ne alkuperäiseen asentoonsa varmistaaksesi, ettei alipainevuotoja synny.**

### Vakuumpussit

1. Pese pussit lämpimässä vedessä miedolla astianpesuaineella.
2. Kun pussit pestään astianpesukoneessa, käännä ne nurinpäin ja aseta astianpesukoneen yläkorin, jotta koko pinta altistuu pesuvedelle.
3. Kuivaa ne huolellisesti ennen uudelleenkäyttöä.

**TÄRKEÄÄ: Mahdollisen sairastumisen välttämiseksi pusseja ei saa käyttää uudelleen raajan lihan, raakojen kalojen tai rasvaisten elintarvikkeiden säilyttämisen jälkeen. Älä käytä uudelleen pusseja, joita on käytetty mikroaaltouunissa tai keitetty (ei suositella lämmittämään vakuumpusseja mikroaaltouunissa tai keittämään niitä).**

### Säiliö

1. Säiliön pohja (ei kantta) voidaan pestä astianpesukoneessa yläkorissa. Säiliön kansi tulee pyyhkiä kostealla liinalla.
2. Säiliötä ja kantta ei saa käyttää mikroaaltouunissa tai pakastimessa.

## Vakuumipakkaajan säilytys:

1. Säilytä laitetta tasaisella ja turvallisella paikalla, lasten ulottumattomissa.
2. Varmista, että laitteen kansi on lukitsematon, kun sitä ei käytetä ja se säilytetään. Jos kansi on lukittu, vaahdotiivisteet voivat muotoutua väärin ja aiheuttaa vuotoja.

## Vianetsintä

1. Älä laita liikaa pussiin: Jätä avoimeen päähän riittävästi tilaa, jotta pussi voidaan asettaa tyhjiökammioon ilman, että siihen muodostuu taitoksia tai ryppyjä.
2. Vältä, että pussin avoin pää kastuu. Märät pussit vaikeuttavat tiivistä sulkemista.
3. Puhdista ja suorista pussin avoin pää ennen sulkemista. Varmista, ettei avoimessa osassa ole mitään jäämiä ja ettei siinä ole ryppyjä tai taitoksia, sillä vierasesineet tai taitokset voivat estää tiiviin sulkemisen.
4. Älä jätä liikaa ilmaa pussiin. Paina pussia poistaaksesi ylimääräisen ilman ennen vakuumointia. Liiallinen ilma lisää alipumppua kuormitusta ja voi estää moottoria imemästä kaikkea ilmaa pussista.
5. Älä vakuumipakkaa teräviä esineitä, kuten kalanruotoja tai kovia simpukoita! Terävät kärjet voivat puhkaista ja repiä pussin! Voit sen sijaan käyttää säiliötä tällaisten esineiden säilytykseen.
6. Teräviä kärkiä ja reunoja sisältäville esineille, kuten luut tai kuivatut pastat, tulisi pehmustaa reunat talouspaperilla, jotta pussi ei puhkea.
7. Suositellaan vakuumipakkaamaan yksi pussi per minuutti, jotta laitteella on riittävästi aikaa palautua.
8. Jos alipaine jostain syystä ei saavuta haluttua tasoa, tyhjiöjärjestelmä sammuu automaattisesti 60 sekunnin kuluttua. Tarkista silloin, ettei pussi vuoda, ole väärin sijoitettu tai ole muita syitä.
9. Varmista, ettei vaahdotiivisteissä tyhjiökammion ympärillä ole halkeamia tai muodonmuutoksia, eikä niillä ole pieniä hiukkasia. Jos näin tapahtuu, poista ne, pese ja kuivaa huolellisesti tai vaihda uusiin.
10. Vakuumipakkauksen aikana pieni määrä nestettä, murusia tai ruoanjäämiä voi vahingossa imeytyä tyhjiökammioon, mikä voi tukkia pumpun ja vahingoittaa laitetta. Tämän välttämiseksi pakasta ensin kosteat ja mehukkaat elintarvikkeet ennen pussien sulkemista, tai laita taiteltu talouspaperi pussin yläosaan. Vältä pussien ylipakkaamista jauhemaisilla tai hienoksi jauhetuilla elintarvikkeilla. Voit myös laittaa suodatinpaperin pussiin ennen vakuumointia.
11. Pakasta hedelmät ja blanchaa vihannekset ennen vakuumointia parhaan tuloksen saavuttamiseksi.
12. Nesteet tulisi jäähdyttää ennen vakuumointia. Kuumat nesteet kiehuvat ja voivat valua lasin reunojen yli vakuumoinnin aikana. Huom: Lasien sulkeminen vaatii lasipidikkeen käyttöä.
13. Säilytä helposti pilaantuvat elintarvikkeet pakastimessa tai jääkaapissa. Vakuumipakkaus pidentää elintarvikkeiden säilyvyyttä, mutta ei säilytä niitä ikuisesti.

Ongelma	Syyt
Tyhjiöpakkaus, mutta sulkeminen ei käynnisty automaattisesti	<b>Tarkista, onko alempi tiiviste epämuodostunut.</b> Jos se on vääntynyt, vaihda se ja yritä uudelleen.
	<b>Tarkista, peittääkö pussin reuna imuaukon.</b> Jos peittää, aseta pussit oikeaan asentoon.
	<b>Tarkista, onko pussissa liikaa ruokaa, jolloin koneen kansi on lukinnut ruoan?</b> Jos on, ota osa ruoasta pois ja puhdista pussien reunat, yritä uudelleen.
	<b>Tarkista, ovatko pussit rikkoutuneet ja vuotavatko ne?</b> Jos on, käytä uutta pussia ja yritä uudelleen.
FI Imurointi ei onnistu, mutta tiivistys toimii hyvin	<b>Tarkista, onko pussit asetettu tyhjiökammioon.</b> Jos ei, aseta pussien reunat tyhjiökammioon.
	<b>Tarkista, peittääkö pussin reuna imuaukon.</b> Jos kyllä, aseta pussit oikeaan asentoon.
	<b>Tarkista, onko pussien reunassa nestettä, öljytahroja tai murusia.</b> Jos on, puhdista pussien reunat ja yritä uudelleen.
	<b>Tarkista, onko pussien reunassa ryppyjä.</b> Jos on, ota osa ruoasta pois, jotta pussissa on tarpeeksi tilaa sulkemista varten, tasoita pussin suu ja yritä uudelleen.
Pussin täyttyminen tyhjiöimisen jälkeen	<b>Tarkista, onko pakattu ruoka helposti pilaantuvaa.</b> Kaikki helposti pilaantuvat elintarvikkeet on pakastettava tai jäädytettävä tyhjiöpakkauksen jälkeen, jotta niiden säilyvyysaika pitenee. Tyhjiöpakkaus ei kuitenkaan takaa, että elintarvikkeet eivät pilaannu.
	<b>Tarkista, oletko pakannut tuoreita vihanneksia, hedelmiä tai siemeniä.</b> Tuoreet vihannekset, hedelmät ja siemenet eivät sovellu säilytykseen huoneenlämmössä tyhjiöpakkauksen jälkeen, koska ne käyvät läpi fotosynteesiä ja hengitystä. Suosittelemme säilyttämään ne jääkaapissa.

### EU vakuutus

Champion Nordic vakuuttaa, että tämä tuote täyttää sovellettavan EU-lainsäädännön vaatimukset. Täydellinen EU-vakuutus vaatimustenmukaisuudesta löytyy täältä:

[https://media.champion.se/CHVF300\\_EU.pdf](https://media.champion.se/CHVF300_EU.pdf)

### Takuu

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

### Oikea hävittäminen

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



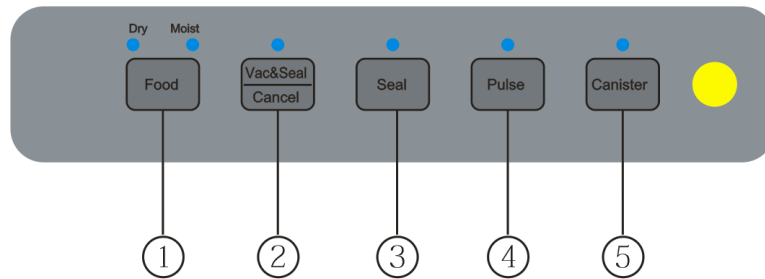
Champion®  
Makadamgatan 14 | 254 64 Helsingborg | Sweden  
info@champion.se



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät verwenden, und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.
- Bevor Sie das Kabel an die Steckdose anschließen oder den Stecker ziehen, vergewissern Sie sich, dass die Abdeckung des Geräts entriegelt ist, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird oder vor der Reinigung.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Bei der Verwendung durch oder in der Nähe von Kindern (0–12 Jahre) ist besondere Vorsicht geboten. Bewahren Sie dieses Gerät an einem sicheren Ort auf, der für Kinder (0–12 Jahre) unzugänglich ist.
- Verwenden Sie keine nicht empfohlenen oder nicht vorgesehenen Beutel oder Aufsätze und verwenden Sie dieses Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke.
- Stellen Sie den Betrieb des Geräts sofort ein, wenn das Kabel beschädigt ist, und lassen Sie es von einem Fachmann ersetzen.
- Halten Sie sich von beweglichen Teilen fern.
- Berühren Sie nicht das heiße Heizelement an der Kante des oberen Gehäuses dieses Geräts. Es ist heiß und kann Verbrennungen verursachen.
- Versuchen Sie nicht, dieses Gerät selbst zu reparieren.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist oder beschädigt zu sein scheint.
- Vermeiden Sie Folgendes: Ziehen oder Tragen am Kabel, Verwendung des Kabels als Griff, Schließen einer Tür über dem Kabel oder Ziehen des Kabels über scharfe Kanten oder Ecken. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker nass ist.
- Halten Sie das Gerät von heißem Gas, beheizten Öfen, elektrischen Kochplatten oder anderen heißen Oberflächen fern. Verwenden Sie dieses Gerät nicht auf nassen oder heißen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen.
- Verwenden Sie mit diesem Gerät besser kein Verlängerungskabel. Wenn Sie dennoch ein Verlängerungskabel verwenden, muss dessen Nennleistung mindestens der Nennleistung dieses Geräts entsprechen.
- Um Verletzungen zu vermeiden, ziehen Sie zum Trennen vom Stromnetz den Stecker am Stecker und nicht am Kabel.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen oder Bedienen des Geräts, dass Ihre Hände trocken sind und Sie die Handgriffe sicher ausführen können.
- Wenn es sich in der Position „EIN“ oder in Betrieb befindet, muss es immer auf einer stabilen Oberfläche wie einem Tisch oder einer Theke stehen.
- Es ist nicht erforderlich, Schmiermittel wie Schmieröle oder Wasser für dieses Gerät zu verwenden.
- Tauchen Sie keine Teile dieses Geräts, des Netzkabels oder des Steckers in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien oder auf nassen Oberflächen. Es ist nur für den Gebrauch im Haushalt und in Innenräumen empfohlen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern (0–12 Jahre) und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, es sei denn, sie werden bei der sicheren Verwendung des Geräts beaufsichtigt oder unterwiesen und verstehen die damit verbundenen Gefahren.
- Kinder (0–12 Jahre) sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht ohne Aufsicht von Kindern durchgeführt werden.
- BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF
- NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH 1 MINUTE PRO ZYKLUS

### Erklärung der Tasten:



**1. "Food"-Taste:** Zwei Einstellungen zur Auswahl der besten Beutel-Versiegelungszeit  
Einstellung "Dry" (Trocken): für trockene Beutel und Produkte ohne Feuchtigkeit, mit kürzerer Wärmesiegelzeit.  
Einstellung "Moist" (Feucht): für nasse Beutel oder Lebensmittel mit etwas Feuchtigkeit, mit längerer Wärmesiegelzeit.  
Die Standardeinstellung ist die Einstellung für trockene Beutel und die kürzere Versiegelungszeit.

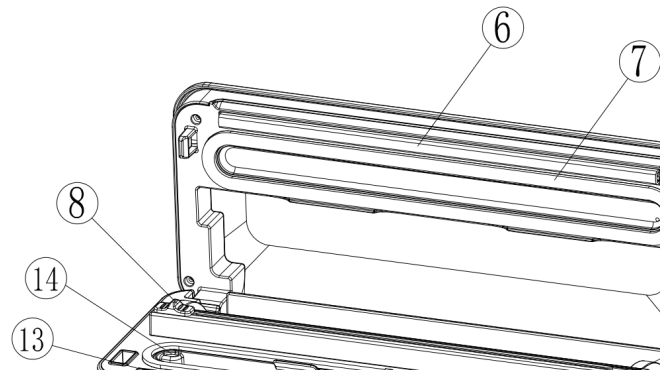
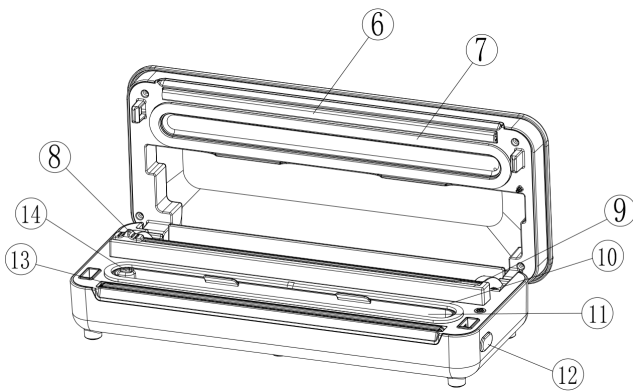
**2. "Vac&Seal / Cancel"-Taste:** Diese Taste hat je nach Gerätezustand zwei Funktionen:  
Im Standby-Modus startet sie automatisch das Vakuumieren des Beutels und versiegelt ihn automatisch, wenn das Vakuumieren abgeschlossen ist.  
Während des Betriebs (Vakuumieren oder Versiegeln) stoppt sie das Gerät.

**3. "Seal"-Taste:** Diese Taste hat zwei Funktionen:  
Zum Versiegeln des offenen Endes des Beutels ohne Entfernen der Luft; sie wird verwendet, um einen Beutel aus einer Beutelrolle herzustellen.  
Wenn die automatische "Vac&Seal"-Funktion läuft, stoppt diese Taste die Motorpumpe und beginnt sofort mit dem Versiegeln des Beutels, sodass der Benutzer den Unterdruck im Beutel kontrollieren und das Zerdrücken empfindlicher Produkte vermeiden kann.

**4. "Pulse"-Taste:** Drücken Sie diese Taste, und das Gerät beginnt zu saugen; lassen Sie sie los, und es stoppt. Dieser Vorgang kann wiederholt werden. Drücken Sie dann "Seal", wenn der gewünschte Druck erreicht ist, und der Beutel wird versiegelt. Dadurch haben Sie die volle Kontrolle über den Versiegelungsprozess.

**5. "Canister"-Taste:** Drücken Sie diese Taste, wenn der Behälter an den Anschluss "Slangporten" (16) angeschlossen ist. Der Behälter wird vakuumversiegelt, behält jedoch dennoch die Struktur der im Behälter befindlichen Lebensmittel bei.

## Teilerklärungen:



6. **Dichtungsband:** Legen Sie den zu verschließenden Beutel auf dieses Band. Reinigen und trocknen Sie es oder ersetzen Sie es, wenn es verbogen oder beschädigt ist.
7. **Obere Dichtung:** Hält die Luft draußen, indem sie zusammen mit der unteren Dichtung eine Vakuumkammer bildet. Reinigen und trocknen Sie sie oder ersetzen Sie sie, wenn sie verbogen oder beschädigt ist.
8. **Beutelschneider:** Drücken und schieben Sie ihn in eine der beiden Richtungen, um Beutel auf die gewünschte Größe zu schneiden.
9. **Halter für den Schneider:** Unterstützt den Schneider, sodass er entlang gleiten kann.
10. **Untere Dichtung:** Hält die Luft draußen, indem sie zusammen mit der oberen Dichtung eine Vakuumkammer in der Vakuumkammer bildet. Reinigen und trocknen Sie sie oder ersetzen Sie sie, wenn sie verbogen oder beschädigt ist.
11. **Vakuumkammer:** Legen Sie das offene Ende des Beutels in die Kammer, entfernen Sie die Luft aus dem Beutel und sammeln Sie mögliche Flüssigkeit, die aus dem Beutel überläuft.
12. **Entriegelungstaste:** Diese Taste hat zwei Funktionen:
- Drücken Sie auf beiden Seiten, um den Deckel zu öffnen.
  - Lässt den Unterdruck im Gerät entweichen.
13. **Versiegelungselement:** Heizelement, das sich erwärmt und den Beutel verschließt. Berühren Sie es nicht, wenn es heiß ist.
14. **Luftinlass:** Der Luftinlass ist mit der Vakuumkammer und der Pumpe verbunden. Decken Sie diese Öffnung nicht ab.
15. **Schlauchanschluss:** Zum Anschließen des Schlauchs für den Behälter und den Weinstopper.

## BEDIENUNGSANLEITUNG

### Herstellung eines Vakuumbeutels aus einer Rolle

1. Öffnen Sie die obere Abdeckung.
2. Heben Sie den Schneidegestell in die aufrechte Position.
3. Ziehen Sie den Beutel heraus und legen Sie das Ende des Beutels auf das Verschlusselement.
4. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie die Taste „Seal“ (Verschließen). Öffnen Sie den Deckel erneut.
5. Vergewissern Sie sich, dass sich der Beutelschneider an einem Ende des Schneidegestells befindet, und heben Sie dann das Schneidegestell an.
6. Ziehen Sie den Beutel auf die gewünschte Länge heraus.
7. Legen Sie das Schneidegestell ab und schieben Sie den Schneider von einem Ende zum anderen, um den Beutel zu schneiden.
8. Der Beutel ist nun fertig und kann vakuumversiegelt werden.

## Vakuumverpackung mit Beutel

1. Legen Sie die Gegenstände in den Beutel. Verwenden Sie nur speziell für Vakuumiergeräte entwickelte Vakuumbbeutel.
2. Reinigen und glätten Sie das offene Ende des Beutels und achten Sie darauf, dass er frei von Staub, Falten oder Wellen ist.
3. Legen Sie das offene Ende des Beutels in den Vakuumkammerbereich.
4. Drücken Sie den Deckel mit beiden Händen auf beiden Seiten nach unten, bis auf beiden Seiten ein Klicken zu hören ist.
5. Stellen Sie das Vakuumiergerät je nach Art der zu versiegelnden Lebensmittel mit der Taste "Food" auf "Dry" (Trocken) oder "Moist" (Feucht) ein.
6. Drücken Sie die Taste „Vac&Seal / Cancel“ (Vakuumieren und Verschließen/Abbrechen), damit das Gerät mit dem Vakuumieren beginnt und den Beutel automatisch verschließt. Sie können für diesen Vorgang auch die manuellen Tasten „Pulse“ (Impuls) und „Seal“ (Verschließen) verwenden.

**HINWEIS:** Dieses Produkt erzeugt beim Vakuumverpacken mit einem Beutel einen sehr hohen Unterdruck. Um zu vermeiden, dass empfindliche Gegenstände durch den hohen Unterdruck zerquetscht werden, beobachten Sie den Unterdruck im Beutel und schalten Sie die Taste „Seal“ sofort ein, wenn der gewünschte Unterdruck erreicht ist. Die Pumpe stoppt und wechselt zum Heißsiegeln des Beutels.

7. Die Vakuumverpackung ist fertig. Drücken Sie die Entriegelungstaste, um die Abdeckung zu öffnen und die verpackten Beutel herauszunehmen.

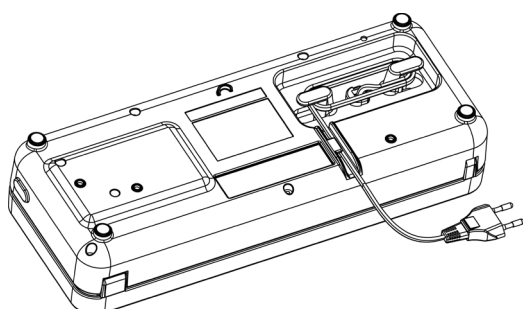
## HINWEIS:

- Für eine optimale Versiegelung sollte das Gerät vor der nächsten Verwendung 1 Minute lang abkühlen. Wischen Sie nach jedem verpackten Beutel überschüssige Flüssigkeit oder Lebensmittelreste aus der Vakuumkammer.
- Versiegeln Sie nicht nacheinander, um eine Überhitzung des Versiegelungselements zu vermeiden. Das Gerät lehnt den Vorgang ab, wenn die Taste „Versiegeln“ innerhalb von 15 Sekunden nach der letzten Aktivierung erneut gedrückt wird.
- Verwenden Sie keine Beutel, die nicht für die Vakuumverpackung vorgesehen sind.
- Schneiden Sie den Beutel mit einer Schere gerade durch, um einen versiegelten Beutel zu öffnen.
- Lassen Sie nach Beendigung des Vakuumiervorgangs immer die Abdeckung des Geräts geöffnet und schließen Sie sie nicht, da dies die Formdichtungen verformen und die Funktion des Geräts beeinträchtigen würde.

**VORSICHT:** Wenn Sie das Gerät ununterbrochen betreiben, überhitzt es sich und kann keine Beutel mehr verschließen. Lassen Sie das Gerät bei Überhitzung eine halbe Stunde lang abkühlen, dann nimmt es seine Verschlussfunktion wieder auf.

## Kabelaufbewahrungsbox

Verstauen Sie das Netzkabel in der Aufbewahrungsbox am Boden des Geräts, wenn Sie das Gerät nicht verwenden. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät



## Anwendungsbereiche

Die Hauptfunktion dieses Geräts besteht darin, Lebensmittel so zu lagern, dass sie länger frisch bleiben, ihren Geschmack behalten und die Handhabung einfach ist. Im Allgemeinen hält die Vakuumpackung Lebensmittel bis zu dreimal länger frisch als andere herkömmliche Aufbewahrungsmethoden. Sobald dieses Gerät ein wesentlicher Bestandteil Ihres Alltags wird, werden Sie weniger Lebensmittelverschwendung haben und mehr Geld sparen.

- a. Bereiten Sie Speisen im Voraus zu, vakuumverpacken Sie sie und bewahren Sie einzelne Portionen oder komplette Mahlzeiten auf. Dieser Vakuumbbeutel wird nicht für die Verwendung in der Mikrowelle oder zum Kochen im Beutel empfohlen (geeignet für Sous-vide-Zubereitung). Erwärmen Sie vakuumverpackte Speisen mit herkömmlichen Zubereitungsmethoden.
  - b. Bereiten Sie Speisen im Voraus für Picknicks, Wanderungen oder Grillabende zu.
  - c. Vermeiden Sie Gefrierschäden.
  - d. Verpacken Sie Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Geflügel, Meeresfrüchte und Gemüse zum Einfrieren oder zur Lagerung im Kühlschrank.
  - e. Verpacken Sie trockene Lebensmittel wie Bohnen, Nüsse und Getreide, um ihre Haltbarkeit zu verlängern.
- Füllen Sie den Beutel zu etwa 2/3 mit Wasser, verschließen Sie das Ende (nicht vakuumieren). Frieren Sie den Beutel ein und verwenden Sie ihn zum Kühlen in einer Kühltasche oder als Eisbeutel bei Sportverletzungen.
  - Viele Lebensmittel werden bereits in kommerziellen Vakuumbetüeln verkauft, wie Käse und Aufschnitt. Nun können Sie den Geschmack und die Frische dieser Lebensmittel bewahren, indem Sie sie nach dem Öffnen der ursprünglichen Verpackung in Vakuumbbeutel umpacken.
  - Lebensmittel, die in Vorratskammern gelagert werden, wie Mehl, Reis, Kuchen- und Pfannkuchenteigmischungen, bleiben vakuumverpackt länger frisch. Nüsse und Gewürze behalten ihren Geschmack und werden nicht ranzig.
  - Vakuumpackung hat auch viele nicht lebensmittelbezogene Einsatzmöglichkeiten. Halten Sie Campingausrüstung wie Streichhölzer, Erste-Hilfe-Sets und Kleidung sauber und trocken. Halten Sie Notleuchten für Autounfälle bereit. Bewahren Sie Silbergegenstände und Sammlerstücke unbeschädigt auf.
  - Dieses System kann auch zur Aufbewahrung und zum Schutz anderer Gegenstände verwendet werden: wertvolle Gegenstände wie Fotos, wichtige Dokumente, Briefmarkensammlungen, Spielkarten, Comics usw.; Eisen- und Maschinenteile wie Schrauben, Nägel, Bolzen und Muttern; Medikamente, Pflaster und andere Erste-Hilfe-Materialien usw.

DE

## REINIGUNG UND WARTUNG

### Vakuumiergerät

1. Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker.
2. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine scheuernden Produkte oder Materialien, da diese die Oberfläche zerkratzen können.
4. Verwenden Sie ein mildes Spülmittel und ein warmes, feuchtes Tuch, um Lebensmittelreste oder die Umgebung der Komponenten abzuwischen.
5. Trocknen Sie das Gerät gründlich ab, bevor Sie es wieder verwenden.
6. Waschen Sie alle abnehmbaren Vakuumbteile in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel (die obere Schaumstoffdichtung ist nicht abnehmbar).

**Hinweis:** Die Schaumstoffdichtungen um die Vakuumkammer sollten vor dem Zusammenbau gründlich getrocknet werden. Achten Sie beim Zusammenbau darauf, Beschädigungen zu vermeiden, und montieren Sie sie in ihrer ursprünglichen Position, um sicherzustellen, dass kein Vakuumverlust auftritt.

## Vakuumbbeutel

1. Waschen Sie die Beutel in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel.
2. Wenn Sie die Beutel in der Spülmaschine waschen, drehen Sie sie auf links und verteilen Sie sie auf dem oberen Korb der Spülmaschine, damit die gesamte Oberfläche dem Waschwasser ausgesetzt ist.
3. Vor der Wiederverwendung gründlich trocknen lassen.

**WICHTIG:** Um mögliche Erkrankungen zu vermeiden, verwenden Sie Beutel, in denen rohes Fleisch, roher Fisch oder fettige Lebensmittel aufbewahrt wurden, nicht erneut. Verwenden Sie Beutel, die in der Mikrowelle erhitzt oder gekocht wurden, nicht erneut (es wird nicht empfohlen, Vakuumbbeutel in der Mikrowelle zu erhitzen oder zu kochen).

## Behälter

1. Die Behälterböden (nicht die Deckel) sind im oberen Fach der Spülmaschine spülmaschinenfest. Der Behälterdeckel sollte mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.
2. Behälter und Deckel dürfen nicht in der Mikrowelle oder im Gefrierschrank verwendet werden.

## Aufbewahrung Ihres Vakuumiergeräts:

1. Bewahren Sie das Gerät an einem ebenen und sicheren Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
2. Denken Sie daran, den Deckel des Geräts zu entriegeln, wenn es nicht in Gebrauch ist und gelagert wird. Wenn der Deckel verriegelt ist, werden die Schaumstoffdichtungen verformt, was zu Undichtigkeiten führen kann

## Fehlerbehebung

1. Legen Sie nicht zu viel Material in den Beutel: Lassen Sie am offenen Ende des Beutels genügend Platz, damit der Beutel ohne Falten oder Wellen in die Vakuumkammer gelegt werden kann.
2. Befeuchten Sie das offene Ende des Beutels nicht. Feuchte Beutel lassen sich nur schwer dicht verschweißen.
3. Reinigen und glätten Sie das offene Ende des Beutels vor dem Verschließen. Stellen Sie sicher, dass sich nichts auf dem offenen Bereich des Beutels befindet und dass keine Falten oder Knitterfalten auf der offenen Fläche zu sehen sind. Fremdkörper oder zerknitterte Beutel können das dichte Verschließen erschweren.
4. Lassen Sie nicht zu viel Luft im Beutel. Drücken Sie den Beutel zusammen, damit überschüssige Luft entweichen kann, bevor Sie ihn vakuumieren. Zu viel Luft im Beutel erhöht die Belastung der Vakuumpumpe und kann dazu führen, dass der Motor nicht genug Leistung hat, um die gesamte Luft aus dem Beutel zu saugen.
5. Vakuumieren Sie keine Gegenstände mit scharfen Spitzen wie Fischgräten und harten Schalen! Scharfe Spitzen können den Beutel durchdringen und zerreißen! Verwenden Sie für solche Gegenstände statt eines Beutels lieber einen Behälter.
6. Bei Gegenständen mit scharfen Spitzen und Kanten, wie Knochen oder getrockneten Nudeln, polstern Sie die Kanten mit Papiertüchern aus, damit sie den Beutel nicht durchstechen.
7. Es wird empfohlen, einen Beutel innerhalb von 1 Minute vakuumzuversiegeln, damit sich das Gerät ausreichend erholen kann.
8. Wenn aus unbekanntem Grund das erforderliche Vakuum nicht erreicht wird, schaltet sich das Vakuumsystem nach 60 Sekunden automatisch ab. Überprüfen Sie in diesem Fall, ob der Beutel undicht ist, nicht richtig platziert wurde oder andere Ursachen vorliegen.
9. Stellen Sie sicher, dass keine Risse oder Verformungen vorhanden sind und dass sich keine kleinen Partikel auf den Schaumstoffdichtungen um die Vakuumkammer befinden. Ist dies der Fall, nehmen Sie sie heraus, waschen und trocknen Sie sie gründlich oder ersetzen Sie sie durch eine neue.
10. Während des Vakuumiervorgangs können kleine Mengen an Flüssigkeiten, Krümeln oder Lebensmittelpartikeln versehentlich in die Vakuumkammer gesaugt werden, wodurch die Pumpe verstopft und Ihr Gerät beschädigt werden kann. Um dies zu vermeiden, frieren Sie feuchte und saftige Lebensmittel zuerst ein, bevor Sie die Beutel verschließen, oder legen Sie ein gefaltetes Papiertuch in die obere Innenseite des Beutels. Bei pulverförmigen oder feinkörnigen Lebensmitteln sollten Sie die Beutel nicht überfüllen. Sie können vor dem Vakuumieren auch einen Kaffeefilter hineinlegen.
11. Frieren Sie Obst vor und blanchieren Sie Gemüse vor dem Vakuumieren, um optimale Ergebnisse zu erzielen.
12. Flüssigkeiten müssen vor dem Vakuumieren gekühlt werden. Heiße Flüssigkeiten sprudeln beim Vakuumieren über den Rand des Glases. Hinweis: Zum Verschließen von Gläsern ist ein Glasaufsatz erforderlich.
13. Lagern Sie verderbliche Lebensmittel im Gefrierschrank oder Kühlschranks. Das Vakuumieren verlängert die Haltbarkeit von Lebensmitteln, konserviert sie jedoch nicht.

Problem	Ursachen
<b>Vakuumieren, aber nicht automatisch versiegeln</b>	<b>Überprüfen Sie, ob die untere Dichtung verformt ist.</b> Wenn ja, ersetzen Sie sie und versuchen Sie es erneut.
	<b>Überprüfen Sie, ob der Rand des Beutels die Saugöffnung verdeckt.</b> Wenn ja, bringen Sie die Beutel bitte in die richtige Position.
	<b>Überprüfen Sie, ob zu viel Lebensmittel in den Beuteln ist, sodass die Maschinenabdeckung das Lebensmittel blockiert.</b> Wenn ja, nehmen Sie etwas Lebensmittel heraus, reinigen Sie den Rand der Beutel und versuchen Sie es erneut.
	<b>Überprüfen Sie, ob die Beutel beschädigt sind und daher auslaufen.</b> Wenn ja, verwenden Sie einen neuen Beutel und versuchen Sie es erneut.
<b>Imurointi ei onnistu, mutta tiivistys toimii hyvin</b>	<b>Überprüfen Sie, ob die Beutel in die Vakuumkammer eingelegt sind.</b> Wenn nicht, legen Sie bitte die Kante der Beutel in die Vakuumkammer.
	<b>Überprüfen Sie, ob der Rand des Beutels die Saugöffnung bedeckt.</b> Wenn ja, bringen Sie die Beutel bitte in die richtige Position.
	<b>Überprüfen Sie, ob sich an den Rändern der Beutel Flüssigkeit, Ölflecken oder Krümel befinden.</b> Wenn ja, reinigen Sie bitte den Rand der Beutel und versuchen Sie es erneut.
	<b>Überprüfen Sie, ob der Rand der Beutel zerknittert ist.</b> Wenn ja, nehmen Sie bitte etwas Lebensmittel heraus, damit die Beutel genügend Platz zum Verschließen haben, glätten Sie die Beutelöffnung und versuchen Sie es erneut.
	<b>Überprüfen Sie, ob die verpackten Lebensmittel scharfe Kanten haben.</b> Bitte verwenden Sie lebensmittelechtes Papier, um Lebensmittel mit scharfen Kanten zuerst zu verpacken, bevor Sie sie in die Vakuumbbeutel legen.
<b>Pussin täyttyminen tyhjiöimisen jälkeen</b>	<b>Überprüfen Sie, ob die verpackten Lebensmittel leicht verderblich sind.</b> Alle leicht verderblichen Lebensmittel müssen nach dem Vakuumieren eingefroren oder gekühlt werden, um ihre Haltbarkeit zu verlängern. Das Vakuumieren garantiert jedoch nicht, dass die Lebensmittel nicht verderben.
	<b>Überprüfen Sie, ob Sie frisches Gemüse, Obst oder Samen verpackt haben.</b> Frisches Gemüse, Obst und Samen sind nach dem Vakuumieren nicht für die Lagerung bei Raumtemperatur geeignet, da sie Photosynthese und Atmung betreiben. Es wird empfohlen, sie im Kühlschrank zu lagern.

### EU Konformitätserklärung

Hiermit versichert Champion Nordic, dass dieses Produkt die geltenden Anforderungen der einschlägigen EU-Rechtsvorschriften erfüllt. Die vollständige EU-Konformitätserklärung finden Sie hier:

[https://media.champion.se/CHVF300\\_EU.pdf](https://media.champion.se/CHVF300_EU.pdf)

### Garantie

Champion Nordic garantiert, dass dieses Produkt in Schweden, Norwegen, Dänemark und Finnland für einen Zeitraum von 2 Jahren frei von Herstellungsfehlern in Bezug auf Material und Verarbeitung ist. Diese Garantiezeit beginnt mit dem Tag des Kaufs oder der Lieferung des Produkts. Champion Nordic ist nicht verpflichtet, Produkte zu reparieren oder zu ersetzen, denen kein gültiger Kaufbeleg beiliegt. Diese Garantie gilt nur für Produkte, die für den Hausgebrauch gekauft und verwendet werden, und deckt keine Schäden ab, die durch Missbrauch, Nichtbeachtung der Anweisungen von Champion Nordic, Fälle, in denen das Produkt verändert oder einer nicht autorisierten Reparatur unterzogen wurde, unsachgemäße Verpackung seitens des Eigentümers, normale Abnutzung oder unsachgemäße Handhabung seitens eines Transportunternehmens entstanden sind.

### Korrekte Entsorgung dieses Produkts

Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht zusammen mit anderem Haushaltsabfall in der EU entsorgt werden sollte. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie es verantwortungsbewusst, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern.



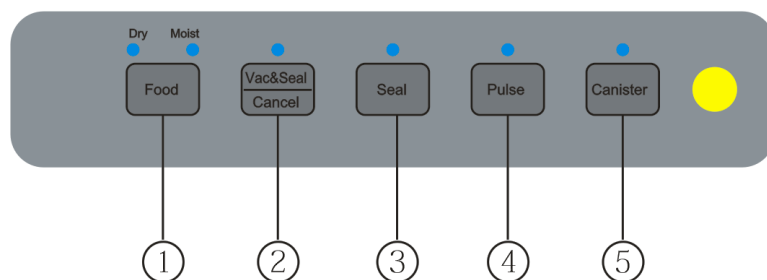
Champion®  
Makadamgatan 14 | 254 64 Helsingborg | Sweden  
info@champion.se



## WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje i zachować je do wykorzystania w przyszłości.
- Przed podłączeniem przewodu do gniazdka ściennego lub odłączeniem go należy upewnić się, że pokrywa urządzenia jest odblokowana, a gdy urządzenie nie jest używane lub przed czyszczeniem należy odłączyć je od gniazdka.
- To urządzenie nie jest zabawką. Podczas używania przez dzieci (0–12 lat) lub w ich pobliżu należy zachować szczególną ostrożność i przechowywać urządzenie w bezpiecznym miejscu, niedostępnym dla dzieci (0–12 lat).
- Nie należy używać torebek ani akcesoriów, które nie są zalecane lub przeznaczone do tego urządzenia, ani używać urządzenia do celów innych niż te, do których zostało przeznaczone.
- W przypadku uszkodzenia przewodu należy natychmiast zaprzestać użytkowania urządzenia i zlecić jego wymianę profesjonalistom.
- Trzymaj z dala od ruchomych części.
- Nie dotykaj gorącego elementu grzejnego znajdującego się na krawędzi górnej obudowy urządzenia. Jest on gorący i może spowodować oparzenia.
- Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.
- Nie używaj urządzenia, jeśli upadło lub wydaje się być uszkodzone.
- Należy unikać następujących czynności: ciągnięcia lub przenoszenia za przewód, używania przewodu jako uchwytu, zamykania drzwi na przewodzie lub przeciągania przewodu po ostrych krawędziach lub narożnikach. Nie należy używać urządzenia, jeśli przewód lub wtyczka są mokre.
- Trzymaj z dala od gorącego gazu, rozgrzanego piekarnika, palnika elektrycznego lub innych gorących powierzchni. Nie używaj tego urządzenia na mokrej lub gorącej powierzchni ani w pobliżu źródła ciepła.
- Lepiej nie używać przedłużacza z tym urządzeniem. Jeśli jednak jest on używany, musi mieć parametry równe lub wyższe od parametrów tego urządzenia.
- Aby uniknąć obrażeń, podczas odłączania urządzenia należy wyciągać wtyczkę, a nie przewód.
- Przed podłączeniem urządzenia lub rozpoczęciem pracy upewnij się, że masz suche ręce i możesz bezpiecznie wykonać te czynności.
- Gdy urządzenie jest włączone lub znajduje się w pozycji roboczej, należy zawsze umieszczać je na stabilnej powierzchni, takiej jak stół lub blat.
- Nie ma potrzeby stosowania żadnych środków smarnych, takich jak oleje smarowe lub woda, w tym urządzeniu.
- Nie zanurzaj żadnej części urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innym płynie.
- Nie używaj tego urządzenia na zewnątrz ani na mokrej powierzchni, jest ono przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, wewnątrz pomieszczeń.
- Urządzenie nie może być używane przez dzieci (w wieku 0–12 lat) i osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub braku doświadczenia i wiedzy, chyba że zostały one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieci (w wieku 0–12 lat) powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić u producenta, serwisu lub podobnie wykwalifikowanej osoby, aby uniknąć zagrożenia.
- Czyszczenie i konserwacja urządzenia przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- ZACHOWAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ
- WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO 1 MINUTA NA CYKL

### Opis przycisków:



**1. "Food"-Przycisk:** Dwa ustawienia do wyboru najlepszego czasu zgrzewania torebki

Ustawienie "Dry" (Sucho): do suchych torebek i produktów bez wilgoci, z krótszym czasem zgrzewania.

Ustawienie "Moist" (Wilgotno): do mokrych torebek lub produktów z lekką wilgocią, z dłuższym czasem zgrzewania. Ustawienie domyślne to ustawienie dla suchych torebek i krótszego czasu zgrzewania.

**2. "Vac&Seal / Cancel"-Przycisk:** Ten przycisk ma w zależności od stanu urządzenia dwie funkcje:

W trybie gotowości automatycznie rozpoczyna odsysanie powietrza z torebki i automatycznie ją zgrzewa po zakończeniu odsysania.

Podczas pracy (odsysanie lub zgrzewanie) zatrzymuje urządzenie.

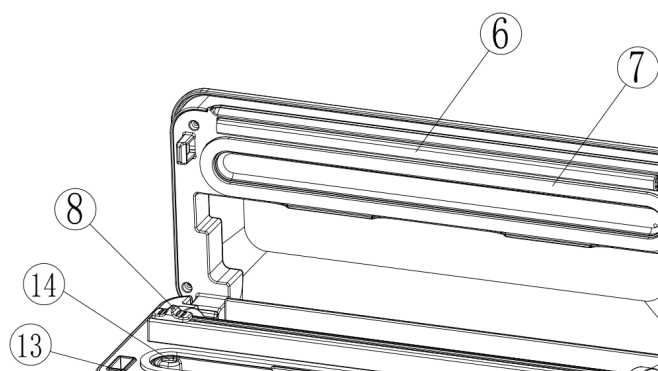
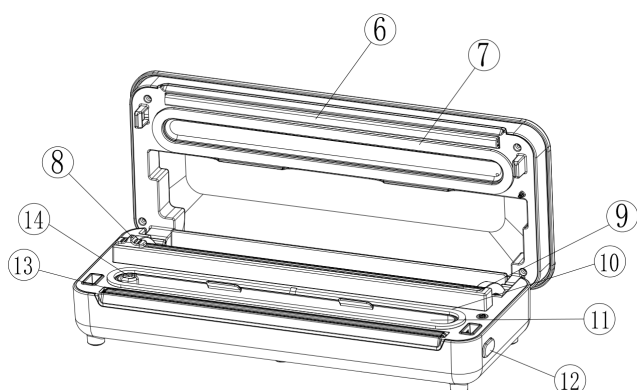
**3. "Seal"-Przycisk:** Ten przycisk ma dwie funkcje:

Do zgrzewania otwartego końca torebki bez usuwania powietrza; używany do tworzenia torebki z rolki. Gdy działa automatyczna funkcja „Vac&Seal”, przycisk zatrzymuje pompę i natychmiast rozpoczyna zgrzewanie torebki, umożliwiając użytkownikowi kontrolę podciśnienia w torebce i uniknięcie zgniatania delikatnych produktów.

**4. "Pulse"-Przycisk:** Naciśnij ten przycisk, a urządzenie zacznie zasysać; puść, a zatrzyma się. Czynność tę można powtarzać. Następnie naciśnij „Seal”, gdy osiągnięte zostanie żądane ciśnienie, a torebka zostanie zgrzewana. Dzięki temu masz pełną kontrolę nad procesem zgrzewania.

**5. "Canister"-Przycisk:** Naciśnij ten przycisk, gdy pojemnik jest podłączony do portu "Slangeporten" (16). Pojemnik zostanie zassany próżniowo, ale zachowa strukturę produktów znajdujących się w pojemniku.

### Opis części:



**6.Taśma uszczelniająca:** Umieść worek, który ma zostać uszczelniony, na tej taśmie. Wyczyść i wysusz lub wymień ją, jeśli jest zniekształcona lub uszkodzona.

**7.Górna uszczelka:** Zapobiega przedostawaniu się powietrza, tworząc komorę próżniową wraz z dolną uszczelką. Wyczyść i wysusz lub wymień, jeśli jest zniekształcona lub uszkodzona.

**8.Nóż do torebek:** Nacisnąć i przesunąć w jednym lub drugim kierunku, aby przyciąć torebki do pożądanego rozmiaru.

**9.Stojak na nóż:** Podtrzymuje nóż, umożliwiając jego przesuwanie.

**10.Dolna uszczelka:** Zapobiega przedostawaniu się powietrza, tworząc komorę próżniową wraz z górną uszczelką w komorze próżniowej. Wyczyść i wysusz lub wymień, jeśli jest zdeformowana lub uszkodzona.

**11.Komora próżniowa:** Umieść otwarty koniec worka wewnątrz komory, aby usunąć powietrze z worka i złapać wszelkie wycieki płynów z worka.

**12.Przycisk zwalniający:** Przycisk ten pełni dwie funkcje:

- Naciśnij obie strony, aby otworzyć pokrywę.
- Zwolnij ciśnienie próżniowe wewnątrz urządzenia.

**13.Element uszczelniający:** Element grzejny, który jest gorący i uszczelnia worek. Nie dotykaj go, gdy jest gorący.

**14.Wlot powietrza:** Wlot powietrza łączy się z komorą próżniową i pompą. Nie zakrywaj tego wlotu.

**15.Port węża:** Służy do podłączenia węża do pojemnika i korków do wina.

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

### Wykonanie worka próżniowego z rolki

- 1.Otwórz górną pokrywę.
- 2.Podnieś stojak na noże do pozycji pionowej.
- 3.Wyciągnij worek i umieść jego koniec na elemencie uszczelniającym.
- 4.Zamknij pokrywę i naciśnij przycisk „Seal” (Zgrzewanie). Ponownie otwórz pokrywę.
- 5.Upewnij się, że nóż do torebek znajduje się na jednym końcu stojaka na nóż, a następnie podnieś stojak na nóż.
- 6.Wyciągnij worek na odpowiednią długość.
- 7.Opuść stojak noża, a następnie przesunij nóż od jednego końca do drugiego, aby przeciąć worek.
- 8.Torba jest gotowa do próżniowego zamykania.

### Pakowanie próżniowe z użyciem worka

1. Włóż produkty do woreczka. Używaj wyłącznie woreczków próżniowych przeznaczonych do zgrzewarek próżniowych.
2. Oczyszcz i wyprostuj otwarty koniec worka, upewniając się, że nie ma na nim kurzu, zmarszczek ani fałd.
3. Umieść otwarty koniec worka w komorze próżniowej.
4. Opuść pokrywę po obu stronach, używając obu rąk, aż usłyszysz kliknięcie po obu stronach.
5. Ustaw zgrzewarkę próżniową na "Dry" (suche) lub "Moist" (wilgotne) za pomocą przycisku "Food" (żywność) w zależności od rodzaju zgrzewanej żywności.
6. Naciśnij przycisk „Vac&Seal / Cancel” (Próżnia i zgrzewanie / Anuluj), urządzenie rozpocznie próżniowanie i automatycznie zgrzeje worek. W tym procesie można również użyć ręcznych przycisków "Pulse" (Puls) i "Seal" (Zgrzewanie).

**UWAGA:** Produkt ten zapewnia bardzo wysokie ciśnienie próżniowe podczas pakowania próżniowego w woreczku. Aby uniknąć zgniecenia delikatnych produktów przez wysokie ciśnienie próżniowe, należy obserwować stan ciśnienia próżniowego wewnątrz woreczka i natychmiast przełączyć przycisk „seal” po osiągnięciu pożądanego ciśnienia próżniowego. Pompa zatrzyma się i przełączy się na zgrzewanie woreczka.

7.Pakowanie próżniowe zostało zakończone. Naciśnij przycisk zwalniający, aby otworzyć pokrywę i wyjąć zapakowane worki.

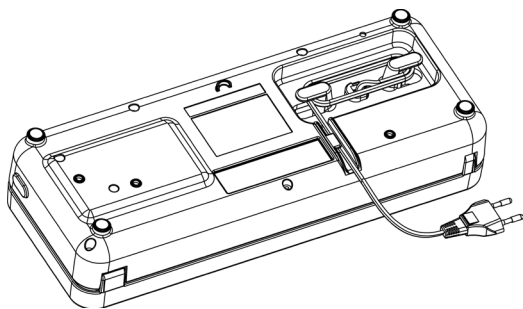
## UWAGA:

- Aby uzyskać najlepszy efekt zgrzewania, przed ponownym użyciem urządzenia należy odczekać 1 minutę, aż ostygnie. Po zapakowaniu każdego worka należy wytrzeć nadmiar płynu lub resztki jedzenia z komory próżniowej.
- Nie należy zgrzewać torebek jedna po drugiej, aby uniknąć przegrzania elementu zgrzewającego. Urządzenie odrzuci zadanie, jeśli przycisk „zgrzewania” zostanie włączony w ciągu 15 sekund od ostatniego włączenia.
- Nie należy używać torebek, które nie są przeznaczone do pakowania próżniowego.
- Aby otworzyć zgrzaną torebkę, należy przeciąć ją prosto nożyczkami.
- Po zakończeniu pakowania próżniowego należy zawsze pozostawić pokrywę urządzenia otwartą, nie zamykać jej, ponieważ spowoduje to odkształcenie uszczelek i wpłynie na działanie urządzenia.

**UWAGA:** Jeśli urządzenie będzie pracowało w sposób ciągły, nastąpi jego przegrzanie i nie będzie ono w stanie zgrzewać torebek. W przypadku przegrzania należy pozostawić urządzenie na pół godziny do ostygnięcia, po czym będzie ono ponownie gotowe do zgrzewania.

## PL Pojemnik na przewód

Gdy urządzenie nie jest używane, należy schować przewód zasilający do schowka znajdującego się w dolnej części urządzenia. Nie należy owijać przewodu wokół urządzenia.



## Obszary zastosowania

Główna funkcja tego urządzenia polega na przechowywaniu żywności w taki sposób, aby dłużej pozostawała świeża, zachowała swój smak oraz była łatwa w obsłudze. Ogólnie rzecz biorąc, pakowanie próżniowe utrzymuje świeżość żywności do trzech razy dłużej niż inne tradycyjne metody przechowywania. Gdy to urządzenie stanie się istotną częścią Twojej codzienności, będziesz mieć mniej marnowanej żywności i zaoszczędzisz więcej pieniędzy.

- A.** Przygotuj jedzenie z wyprzedzeniem, zapakuj je próżniowo i przechowuj pojedyncze porcje lub całe posiłki. Ten worek próżniowy nie jest zalecany do używania w kuchence mikrofalowej ani do gotowania w worku (odpowiedni do przygotowania Sous-vide). Podgrzewaj zapakowane próżniowo potrawy przy użyciu tradycyjnych metod przygotowania.
  - b.** Przygotuj jedzenie z wyprzedzeniem na pikniki, wędrowniki lub grille.
  - c.** Unikaj uszkodzeń mrożeniowych.
  - d.** Pakuj żywność taką jak mięso, ryby, drób, owoce morza i warzywa do zamrażania lub przechowywania w lodówce.
  - e.** Pakuj suche produkty spożywcze takie jak fasola, orzechy i zboża, aby przedłużyć ich trwałość.
- Napełnij worek w około 2/3 wodą, zamknij koniec (nie odsysaj powietrza). Zamroź worek i używaj go do chłodzenia w torbie chłodzącej lub jako okład z lodu przy urazach sportowych.
  - Wiele produktów spożywczych jest już sprzedawanych w komercyjnych workach próżniowych, takich jak ser i wędliny. Teraz możesz zachować smak i świeżość tych produktów, przepakowując je do worków próżniowych po otwarciu oryginalnego opakowania.

- Produkty przechowywane w spiżarni, takie jak mąka, ryż, mieszanki do ciast i naleśników, pozostają dłużej świeże, gdy są pakowane próżniowo. Orzechy i przyprawy zachowują swój smak i nie jełczeją.
- Pakowanie próżniowe ma również wiele zastosowań niezwiązanych z żywnością. Utrzymuj sprzęt kempingowy, taki jak zapalniczki, zestawy pierwszej pomocy i odzież, w czystości i suchości. Trzymaj pod ręką lampki awaryjne na wypadek wypadków samochodowych. Przechowuj srebrne przedmioty i kolekcjonerskie rzeczy bez uszkodzeń.
- Ten system może być również używany do przechowywania i ochrony innych przedmiotów: cennych rzeczy takich jak zdjęcia, ważne dokumenty, kolekcje znaczków, karty do gry, komiksy itp.; części żelaznych i maszynowych takich jak śruby, gwoździe, bolce i nakrętki; lekarstwa, plastry i inne materiały pierwszej pomocy itp.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

### Zgrzewarka próżniowa

1. Przed czyszczeniem zawsze odłącz urządzenie od zasilania.
2. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie.
3. Nie używaj środków lub materiałów ściernych do czyszczenia urządzenia, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię.
4. Do wycierania resztek jedzenia lub czyszczenia elementów urządzenia należy używać łagodnego płynu do mycia naczyń i ciepłej, wilgotnej ściereczki.
5. Przed ponownym użyciem dokładnie wysusz urządzenie.
6. Wszystkie zdejmowane akcesoria próżniowe należy umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń (górną uszczelkę piankową nie jest zdejmowana).

**Uwaga:** Uszczelki piankowe wokół komory próżniowej należy dokładnie wysuszyć przed ponownym montażem. Podczas ponownego montażu należy zachować ostrożność, aby nie spowodować żadnych uszkodzeń, i zamontować elementy w pierwotnym położeniu, aby zapewnić szczelność próżniową.

### Worki próżniowe

1. Worki należy myć w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.
2. Podczas mycia worków w zmywarce należy je wyrzucić na lewą stronę i rozłożyć na górnej półce zmywarki, tak aby cała powierzchnia była wystawiona na działanie wody.
3. Przed ponownym użyciem należy je dokładnie wysuszyć.

**WAŻNE:** Aby uniknąć ewentualnych chorób, nie należy ponownie używać worków po przechowywaniu surowego mięsa, surowej ryby lub tłustych potraw. Nie należy ponownie używać worków, które były podgrzewane w kuchence mikrofalowej lub gotowane (nie zaleca się podgrzewania worków próżniowych w kuchence mikrofalowej ani gotowania ich).

### Pojemnik

1. Podstawy pojemników (nie pokrywki) można myć w zmywarce na górnym koszu. Pokrywki pojemników należy wycierać wilgotną ściereczką.
2. Pojemnika i pokrywy nie wolno używać w kuchence mikrofalowej ani zamrażarce.

## Przechowywanie zgrzewarki próżniowej

1. Urządzenie należy przechowywać w płaskim i bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci.
2. Pamiętaj, aby upewnić się, że pokrywa urządzenia jest odblokowana, gdy nie jest używane i jest przechowywane. Jeśli pokrywa jest zablokowana, spowoduje to odkształcenie uszczelki piankowej, co doprowadzi do wycieku.

## Rozwiązywanie problemów

1. Nie należy wkładać zbyt dużej ilości rzeczy do worka: należy pozostawić wystarczającą ilość wolnego miejsca na otwartym końcu worka, aby można go było umieścić w komorze próżniowej bez tworzenia zmarszczek lub fałd.
2. Nie należy zamoczyć otwartej części worka. Mokre worki utrudniają szczelne zgrzanie.
3. Przed zgrzaniem należy oczyścić i wyprostować otwarty koniec worka. Upewnij się, że na otwartej powierzchni worka nie pozostały żadne przedmioty, nie ma zmarszczek ani zagięć, ponieważ obce przedmioty lub pognieciony worek mogą utrudniać szczelne zgrzanie.
4. Nie pozostawiaj zbyt dużej ilości powietrza w worku. Przed próżniowaniem worku należy go docisnąć, aby usunąć nadmiar powietrza. Zbyt duża ilość powietrza w worku zwiększa obciążenie pompy próżniowej i może spowodować, że silnik nie będzie miał wystarczającej mocy, aby usunąć całe powietrze z worka.
5. Nie pakuj próżniowo przedmiotów o ostrych krawędziach, takich jak ości rybne i twarde skorupy! Ostre krawędzie mogą przebić i rozerwać worek! Do przechowywania takich przedmiotów lepiej użyć pojemnika zamiast worka.
6. W przypadku przedmiotów z ostrymi końcówkami i krawędziami, takich jak ości lub suszony makaron, należy wyszcierać krawędzie ręcznikami papierowymi, aby zapobiec przebiciu worka.
7. Zaleca się próżniowe zamykanie jednej torby w ciągu 1 minuty, aby urządzenie mogło się odpowiednio zregenerować.
8. Jeśli z nieznanых przyczyn nie zostanie osiągnięte wymagane podciśnienie, system próżniowy wyłączy się automatycznie po 60 sekundach. sytuacji należy sprawdzić, czy worek nie przecieka, czy nie jest prawidłowo umieszczony lub czy nie ma innych przyczyn.
9. Upewnij się, że nie ma pęknięć, deformacji ani małych cząstek osadzonych na uszczelkach piankowych wokół komory próżniowej. W takim przypadku należy ją wyjąć, dokładnie umyć i wysuszyć lub wymienić na nową.
10. Podczas procesu pakowania próżniowego niewielkie ilości płynów, okruchów lub cząstek żywności mogą zostać nieumyślnie zassane do komory próżniowej, zatykając pompę i uszkadzając urządzenie. Aby tego uniknąć, przed zamknięciem torebek należy zamrozić wilgotne i soczyste produkty spożywcze lub umieścić złożony ręcznik papierowy w pobliżu górnej części torebki. W przypadku produktów spożywczych w postaci proszku lub drobnych ziaren należy unikać przepełniania torebek. Przed pakowaniem próżniowym można również umieścić w środku filtr do kawy.
11. Aby uzyskać najlepsze wyniki, przed pakowaniem próżniowym należy zamrozić owoce i blanszować warzywa.
12. Płyny należy schłodzić przed pakowaniem próżniowym. Gorące płyny będą bulgotać i wylewać się z słoika podczas pakowania próżniowego. Uwaga: do zamykania słoików niezbędna jest nasadka do słoików.
13. Produkty łatwo psujące się należy przechowywać w zamrażarce lub lodówce. Pakowanie próżniowe wydłuża okres przydatności produktów spożywczych, ale nie pozwala na ich konserwację.

Problem	Przyczyny
<b>Pakowanie próżniowe, ale nie przechodzi automatycznie do trybu uszczelniania</b>	<b>Sprawdź, czy dolna uszczelka nie jest zdeformowana.</b> Jeśli jest zdeformowana, wymień ją i spróbuj ponownie.
	<b>Sprawdź, czy krawędź worka nie zakrywa otworu ssącego.</b> Jeśli tak, umieść worki w prawidłowej pozycji.
	<b>Sprawdź, czy w workach nie ma zbyt dużej ilości żywności, przez co pokrywa urządzenia zablokowała żywność?</b> Jeśli tak, wyjmij część żywności i wyczyść krawędź torebek, a następnie spróbuj ponownie.
	<b>Sprawdź, czy worki nie są uszkodzone i nie przeciekają.</b> Jeśli tak, użyj nowego worka i spróbuj ponownie.
<b>Nie można odkurzać, ale funkcja uszczelniania działa prawidłowo</b>	<b>Sprawdź, czy worki są umieszczone w komorze próżniowej.</b> Jeśli nie, włóż krawędź worków do komory próżniowej.
	<b>Sprawdź, czy krawędź worka zakrywa otwór ssący.</b> Jeśli tak, umieść worki w prawidłowej pozycji.
	<b>Sprawdź, czy na krawędzi torebek nie ma płynów, plam oleju lub okruchów.</b> Jeśli tak, wyczyść krawędź torebek i spróbuj ponownie.
	<b>Sprawdź, czy krawędź torebek nie jest pomarszczona.</b> Jeśli tak, wyjmij część żywności, aby woreczki miały wystarczająco dużo miejsca do zamknięcia, wygładź otwór woreczka i spróbuj ponownie.
	<b>Sprawdź, czy zapakowana żywność ma ostre krawędzie.</b> Przed włożeniem do torebek próżniowych należy zapakować żywność o ostrych krawędziach w papier przeznaczony do kontaktu z żywnością.
<b>Nadmuchiwanie torebek po próżniowaniu</b>	<b>Sprawdź, czy zapakowana żywność należy do produktów łatwo ulegających korozji.</b> Wszystkie produkty łatwo ulegające korozji należy po próżniowaniu zamrozić lub schłodzić, aby przedłużyć ich okres przydatności do spożycia. Jednak próżniowanie nie gwarantuje, że żywność nigdy się nie zepsuje.
	<b>Sprawdź, czy zapakowałeś świeże warzywa, owoce lub nasiona?</b> Wszystkie świeże warzywa, owoce i nasiona nie nadają się do przechowywania w temperaturze pokojowej po próżniowym zapakowaniu, ponieważ zachodzą w nich procesy fotosyntezy i oddychania. Zaleca się przechowywanie ich w lodówce.

### EU Konformitätserklärung

Hiermit versichert Champion Nordic, dass dieses Produkt die geltenden Anforderungen der einschlägigen EU-Rechtsvorschriften erfüllt. Die vollständige EU-Konformitätserklärung finden Sie hier:

[https://media.champion.se/CHVF300\\_EU.pdf](https://media.champion.se/CHVF300_EU.pdf)

### Gwarancja PL

Champion Nordic gwarantuje, że niniejszy produkt jest wolny od wad produkcyjnych w zakresie materiałów i wykonania przez okres 2 lat w Szwecji, Norwegii, Danii i Finlandii. Okres gwarancji rozpoczyna się w dniu zakupu lub dostawy produktu. Champion Nordic nie ma obowiązku naprawy lub wymiany produktów, którym nie towarzyszy ważny dowód zakupu. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie produktów zakupionych i używanych do użytku domowego i nie obejmuje uszkodzeń wynikających z nadużycia, nieprzestrzegania instrukcji firmy Champion Nordic, przypadków, w których produkt został zmodyfikowany lub poddany nieautoryzowanej naprawie, niewłaściwego opakowania ze strony właściciela, normalnego zużycia lub niewłaściwego obchodzenia się z produktem ze strony firmy transportowej.

### Prawidłowa utylizacja tego produktu

To oznaczenie wskazuje, że tego produktu nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami z gospodarstw domowych na terenie UE. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowisku lub zdrowiu ludzkiemu w wyniku niekontrolowanej utylizacji odpadów, należy poddać go recyklingowi.



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

