





# KÄYTTÖ- JA HUOLTO-OHJE

# SISÄLLYSLUETTELO

<b>1</b>	<b>Turvallisuusohjeet ja varoitukset</b>	<b>5</b>
1.1	Käyttötarkoitus	5
1.2	Lapset	5
1.3	Tekninen turvallisuus	5
1.4	Tarkoituksenmukainen käyttö	6
1.5	Puhdistus ja hoito	6
<b>2</b>	<b>Ympäristönsuojelua koskevat ohjeet</b>	<b>6</b>
<b>3</b>	<b>Vakuumpakkauskoneen kuvaus</b>	<b>7</b>
<b>4</b>	<b>Käyttöehdot</b>	<b>7</b>
<b>5</b>	<b>ENNEN VAKUUMIPAKKAUSKONEEN KÄYTTÖÄ</b>	<b>9</b>
<b>6</b>	<b>DIGITAALINEN ohjauspaneeli</b>	<b>10</b>
6.1	Toiminnot ja varoitukset	10
6.1.1	Suurimmat sallitut arvot	10
6.1.2	Tehdasasetukset	11
6.1.3	Äänimerkin aktivointi/deaktivointi	11
6.1.4	Visuaalinen hälytys	11
6.1.5	Ennen öljynvaihtoa suoritettujen tyhjiöjaksojen näyttö	11
<b>7</b>	<b>ASENNUS</b>	<b>12</b>
7.1	Turvallisuusohjeet	12
7.2	JOHDANTO	12
7.3	TYYPPIKILVEN TIEDOT	13
7.4	Kuljetus ja käsittely	13
7.5	Asennus	14
<b>8</b>	<b>DIGITAALISEN OHJAUSPANEELIN käyttäminen</b>	<b>16</b>
8.1	ELINTARVIKKEIDEN TYHJIÖPAKKAAMINEN PUSSEIHIN	17
8.2	ELINTARVIKKEIDEN TYHJIÖPAKKAAMINEN astioihin	20
8.2.1	Tyhjiökammioon asetetut astiat	20
8.2.2	Astiat ulkoapäin	22
8.3	ELINTARVIKKEIDEN TYHJIÖPAKKAAMINEN aaltopusseihin, ulkoapäin	23
8.4	Ilmanpoistojakso (DEG)	26
<b>9</b>	<b>Kosketusohjauspaneeli</b>	<b>30</b>
9.1	Vakuumpakkauskoneen ensimmäinen käyttökerta	30
9.2	Toiminnot ja VAROITUKSET	31
9.2.1	Suurimmat sallitut arvot	31
9.2.2	Tehdasasetukset	32

<b>10 KOSKETUSOHJAUSPANEELIN käyttäminen.....</b>	<b>32</b>
10.1 KUVAKKEET JA PIKTOGRAMMIT.....	32
10.2 KÄYTTÄJÄJAKSOT .....	34
10.2.1 Muokattavat ohjelmat.....	35
10.2.2 Esiasetetut ohjelmat.....	37
10.2.3 Elintarvikkeiden tyhjiöpakkaaminen pusseihin.....	37
10.3 Chef-jaksot.....	41
10.3.1 Parametriasetukset .....	41
10.3.2 Astioiden kohdalla käytettävät Chef-ohjelmat ( <i>Marinade in containers</i> ).....	42
10.3.3 Pussien kohdalla käytettävät Chef-ohjelmat ( <i>Powder and spices, Marinade in bags, Sauces</i> ) .....	44
10.4 Kaasunpoistojaksot – progressiiviset tyhjiöjaksot.....	47
10.4.1 Parametriasetukset .....	47
10.4.2 Yhden vaiheen parametriasetukset .....	48
10.4.3 Elintarvikkeiden vakuumpakkaaminen käyttämällä ilmanpoistojaksoa ( <i>Degas</i> ) .....	49
10.5 Purkkijaksot.....	52
10.5.1 Muokattava purkkijakso .....	52
10.5.2 Parametriasetukset .....	52
10.5.3 Tyhjiökammioon asetetut astiat .....	53
10.5.4 Astiat ulkoapäin .....	55
10.6 HÄLYTYSTEN hallinta .....	57
10.6.1 Digitaalinen ohjauspaneeli .....	57
10.6.2 Kosketusohjauspaneeli .....	57
<b>11 KÄYTÖN JÄLKEEN.....</b>	<b>58</b>
<b>12 VAKUUMIPAKKAUSKONEEN PUHDISTUS .....</b>	<b>58</b>
12.1 ULKOINEN PUHDISTUS .....	58
12.2 TYHJIÖKAMMION PUHDISTUS .....	58
12.3 SAUMAUSTANGON PUHDISTUS .....	58
12.4 Ulkoisen tyhjiövarusteen puhdistus.....	58
<b>13 Öljypumpun kosteudenpoistojakso H2Out .....</b>	<b>59</b>
13.1 DIGITAALINEN OHJAUSPANEELI .....	59
13.2 KOSKETUSOHJAUSPANEELI .....	60
<b>14 PUMPPUÖLJYN TIEDOT .....</b>	<b>61</b>
<b>15 Määräaikaishuolto .....</b>	<b>61</b>
<b>16 VIANETSINTÄ .....</b>	<b>63</b>
<b>17 Huolto .....</b>	<b>64</b>
17.1 Koko saumaustangon vaihto .....	64

17.2	Teflonnauhan vaihto.....	65
17.3	Pääsy koneen sisäosaan .....	66
17.4	PUMPPUÖLJYN VAIHTO.....	67
17.5	PUMPUN POISTOSUODATTIMEN VAIHTO .....	69
17.6	KANNEN TIIVISTEEN VAIHTO.....	69
17.7	YLÄTANGON SILIKONIN VAIHTO .....	70
17.8	Kaasujousen vaihto.....	70
<b>18</b>	<b>TAKUU .....</b>	<b>72</b>

# 1 Turvallisuusohjeet ja varoitukset

- Tämä tuote on voimassa olevien turvallisuusmääräysten mukainen. Epäasianmukainen käyttö voi joka tapauksessa johtaa henkilö- ja/tai omaisuusvahinkoihin.
- Tämä käyttöohje on olennainen osa tuotetta ja sisältää kaikki tarvittavat ohjeet laitteen oikeaan asennukseen, käyttöön ja huoltoon, jotta voidaan välttää henkilö- ja/tai omaisuusvahinkoihin johtavat riskit. Valmistaja ei ole vastuussa vahingoista, jotka johtuvat näiden ohjeiden noudattamatta jättämisestä.
- Käyttäjän ja asentajan on luettava tämä käyttöohje huolellisesti ja viitattava siihen aina. Lisäksi se on säilytettävä tunnetussa ja helposti saatavilla olevassa paikassa ja luovutettava myös tuleville käyttäjille.

## 1.1 Käyttötarkoitus

- Laitetta ei saa käyttää ulkona.
- Laite on tarkoitettu vain siihen käyttöön, johon se on suunniteltu, eli elintarvikkeiden tyhjiöpakkaamiseen.
- Kaikki muut käyttötarkoitukset katsotaan sopimattomiksi ja mahdollisesti vaarallisiksi.
- Älä tyhjiöpakkaa eläviä elintarvikkeita (äyriäisiä ja eläimiä yleensä jne.).
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön, joilla on heikentyneet fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt, tai kokemattomien henkilöiden käyttöön, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvo ja opasta heitä laitteen käyttöön. Tällaiset henkilöt saavat käyttää laitetta ilman valvontaa vain, jos heille on selitetty menettely ja jos he pystyvät tekemään sen täysin turvallisesti. On tärkeää, että he kykenevät tunnistamaan ja ymmärtämään vaarat, joita voi aiheutua laitteen virheellisestä käytöstä.

## 1.2 Lapset

- Pidä alle kahdeksanvuotiaat lapset poissa laitteen luota tai valvo heitä koko ajan.
- Yli kahdeksanvuotiaat lapset saavat käyttää laitetta ilman valvontaa vain, jos heille on selitetty, miten toimia, ja jos he pystyvät tekemään sen täysin turvallisesti. On tärkeää, että he kykenevät tunnistamaan ja ymmärtämään vaarat, joita voi aiheutua laitteen epäasianmukaisesta käytöstä.
- Valvo lapsia, jotka ovat vakuumpakkaus koneen läheisyydessä. Älä anna heidän leikkiä sillä.
- Pidä lapset poissa laitteen luota, kunnes saumaustanko ja saumauslinja ovat jäähtyneet palovammojen välttämiseksi.
- Pakkausmateriaali (muovipussit, polystyreeniosat jne.) on säilytettävä lasten ulottumattomissa, koska ne ovat mahdollisesti vaarallisia.
- Hävitä laite paikallisten jätehuoltomääräysten mukaisesti ja toimita se asianmukaisiin keräyspisteisiin. Älä jätä laitetta ilman valvontaa edes muutamaksi päiväksi, sillä se on mahdollinen vaara lapsille.

## 1.3 Tekninen turvallisuus

- Virheellinen asennus ja erityiset huolto- tai korjaustyöt voivat altistaa käyttäjän vakaville riskeille. Varmista, että nämä toimenpiteet suorittaa vain valmistajan valtuuttama pätevä henkilökunta.
- Kiinnitä erityistä huomiota kannen yleiskuntoon (halkeamat, lohkeamat, naarmut ja syvät kolhut). Kaikki vauriot voivat johtaa räjähdykseen, jolla on vakavia seurauksia käyttäjälle.
- Älä koskaan käytä laitetta, jos kansi on vaurioitunut.
- Laite on varustettu öljyvoidellulla tyhjiöpumpulla. Älä koskaan kallista tai käännä sitä, jotta öljy ei pääse valumaan yli.
- Laitteen moitteeton toiminta voidaan taata vain, jos se on kytketty lakisäätöisiin sähköjärjestelmiin, jotka vastaavat täysin (jännite, taajuus) laitteen tyyppikilvessä ilmoitettuja tietoja. Epäselvissä tapauksissa järjestelmä on annettava pätevän sähköasentajan tarkastettavaksi.
- Sähköturvallisuus voidaan taata vain, jos laite on kytketty vaatimustenmukaiseen maadoitusjärjestelmään. Varmista, että tämä olennainen turvallisuusehto täyttyy. Epäselvissä tapauksissa järjestelmä on annettava pätevän sähköasentajan tarkastettavaksi.
- Haaroituspistorasiat tai jatkojohdot eivät takaa vaadittua turvallisuustasoa (palovaara). Älä siis kytke laitetta näiden laitteiden kautta.
- Sähköisten tai mekaanisten osien koskettaminen tai muuttaminen voi johtaa loukkaantumiseen ja laitteen vikaantumiseen. Älä koskaan avaa laitteen ulkokuorta.

- Vain pätevä henkilökunta saa työskennellä virransyöttöjärjestelmän parissa ja päästä käsiksi jännitteisiin osiin.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, toimita se vaihdettavaksi valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Kun irrotat pistokkeen tai jos johdossa ei ole pistoketta, varmista, että laitteen kytkee sähköverkkoon pätevä sähköasentaja.
- Jos huomaat laitteessa poikkeavuuksia (esim. jos virtajohto on vaurioitunut tai ohjauspaneeli ei toimi kunnolla), älä käytä laitetta ja ilmoita asiasta välittömästi valtuutetulle huoltoliikkeelle.
- Älä koskaan käytä laitetta märin käsin tai jos se on kosketuksissa veden kanssa.
- Käytä sopivia työvaatteita ja suojakäsineitä.
- Älä työnnä mitään esineitä koneen tuuletusaukkoihin: sähköiskun vaara!
- Takuu raukeaa, jos vakuumpakkauskonetta ei korjata valtuutetussa huoltokeskuksessa.
- Vaihda virheelliset tai vialliset osat vain jälleenmyyjän toimittamiin alkuperäisiin varaosiin (nämä osat on vaihdettava pätevän henkilöstön toimesta).
- Jos sähkökatkos tapahtuu tyhjiöprosessin aikana, tyhjiötila säilyy kammiossa, eikä kantta voi avata. Älä koskaan yritä avata kantta voimalla tai työkaluilla. Heti kun virransyöttö palautuu, kansi voidaan taas avata.
- Kun teet erityisiä huolto-, asennus- tai korjaustöitä, kytke laite irti sähköverkosta ja irrota pistoke pistorasiasta. Jos pistokkeeseen ei pääse käsiksi, kytke pääkytkimellä pois päältä sähköjärjestelmä, johon laite on kytketty. Varmista ennen korjaus- tai asennustöiden suorittamista, että laite on irrotettu virtalähteestä.
- Jos laite aiotaan romuttaa, katkaise verkkojohto ja irrota kansi, jotta laite muuttuu käyttökelvottomaksi ja lasten on vaikea päästä laitteen sisälle.

#### 1.4 Tarkoituksenmukainen käyttö

- Palovammavaara! Pussin saumauksen jälkeen saumaustanko ja itse pussin sauma ovat erittäin kuumia. Älä koske saumaustankoon tai saumauslinjaan välittömästi saumausprosessin jälkeen.
- Palovaara! Älä säilytä syttyviä materiaaleja tai aineita vakuumpakkauskonetta lähellä.
- Mahdollinen kannen vaurioituminen voi johtaa räjähdykseen. Älä aseta mitään esineitä kannen päälle ja vältä sen pintaan osumista millään esineellä. Jos kansi kolhiintuu vahingossa, tarkista se huolellisesti vaurioiden varalta. Jos olet epävarma, ota yhteys valtuutettuun huoltokeskukseen.
- Älä käytä laitetta tai kantta työ-, tuki- tai leikkuualustana.
- **Pakkaa elintarvikkeet aina +3 °C:seen jäähdytettyinä:** näin saat parhaat säilyvyystulokset. Näin estetään myös höyryn muodostuminen, joka voi haitata vakuumpakkauskonetta toimintaa. Erityisesti tyhjiöpumppu voi vaurioitua tiivistyneiden höyryjen aiheuttaman hapettumisen vuoksi. Seuraa tyhjiöprosessia huolellisesti ja jos nesteeseen muodostuu kuplia, estä vuodot sulkemalla se etukäteen.
- Jos nesteitä pääsee pumpun sisäntuloon, ne voivat aiheuttaa vakavia vaurioita.
- Varmista ennen astioiden tai purkkien käyttöä, että ne ovat riittävän kestäviä kestämään tyhjiön, vaikka ne laitettaisiin jääkaappiin. Näin estetään vaarallinen imploosio.
- Jos konetta ei käytetä pitkään aikaan, se on kytkettävä pois päältä irrottamalla pistoke pistorasiasta (katso MÄÄRÄAIKAISHUOLLON taulukko, luku 15).

#### 1.5 Puhdistus ja hoito

- Puhdista laite vain kostealla liinalla ja ei-aggressiivisilla desinfiointi- ja puhdistusaineilla. Älä koskaan käytä sieniä tai hankausliinoja, jotta teräspinnat ja kannen pinnat eivät vahingoitu.
- Vesi tai höyry voi päästä jännitteisiin osiin ja aiheuttaa oikosulun. Älä koskaan käytä juoksevaa vettä tai höyrypuhdistuslaitteita: sähköiskun vaara!
- Käyttäjä on vastuussa puhdistuksesta ja säännöllisestä huollosta. Lapset eivät saa suorittaa näitä toimintoja ilman asianmukaista valvontaa.

## 2 Ympäristönsuojelua koskevat ohjeet

### 1) Pakkaus

Pakkausmateriaalit ovat 100-prosenttisesti kierrätettäviä, ja ne on merkitty kierrätysmerkillä. Noudata paikallisia jätehuoltomääräyksiä. Pakkausmateriaali (muovipussit, polystyreeniosat jne.) on säilytettävä lasten ulottumattomissa, koska ne ovat mahdollisesti vaarallisia.

### 2) Romuttaminen/hävittäminen

Laite on valmistettu kierrätettävistä materiaaleista. Tämä laite on merkitty sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan EU-direktiivin 2012/19/EU mukaisesti. Varmistamalla, että tämä laite

romutetaan asianmukaisesti, autat ehkäisemään mahdollisia kielteisiä seurauksia ympäristölle ja ihmisten terveydelle.



Jos tätä symbolia käytetään laitteessa tai sen mukana seuraavissa asiakirjoissa, se tarkoittaa, että tuotetta ei saa käsitellä kotitalousjätteenä, vaan se on toimitettava sähkö- ja elektroniikkalaitteiden valtuutettuun keräyspisteeseen käyttökänsä päätyttyä.

Kun laite aiotaan romuttaa, katkaise verkkojohto ja irrota kansi, jotta laite muuttuu käyttökeltottomaksi ja lasten on vaikea päästä laitteen sisälle.

Hävitä laite paikallisten jätehuoltomääräysten mukaisesti ja toimita se asianmukaisiin keräyspisteisiin. Älä jätä laitetta ilman valvontaa edes muutamaksi päiväksi, sillä se on mahdollinen vaara lapsille.

Lisätietoja tämän laitteen käsittelystä, hyödyntämisestä ja kierrätyksestä saat paikallisesta toimistosta, jätteenkeräyskeskuksesta tai jälleenmyyjältä, jolta laite on ostettu.

### 3 Vakuumpakkaus koneen kuvaus

(Alla olevassa kuvassa esitetty malli ei välttämättä vastaa täysin ostamaasi vakuumpakkaus konetta.)

- 1) Koneen runko
- 2) Kansi
- 3) Saumaustanko
- 4) Ohjauspaneeli
- 5) Tyhjiökammio

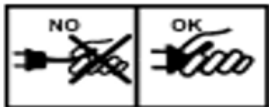


### 4 Käyttöehdot



**SÄHKÖVAARA!** Tarkista etukäteen, että koneen tyyppikilvessä ilmoitettu jännite vastaa sähköjärjestelmäsi jännitettä.

Tämän laitteen sähköturvallisuus on taattu vain, jos se on liitetty asianmukaisesti tehokkaaseen maadoitusjärjestelmään voimassa olevien määräysten mukaisesti. Valmistaja kieltäytyy kaikesta vastuusta vahingoista, jotka johtuvat maadoitusjärjestelmän puuttumisesta tai tehottomuudesta.



**SÄHKÖVAARA!** Työnnä pistoke pistorasiaan ja irrota se pistorasiasta vain, kun laite on sammutettu. Älä vedä johdosta vaan suoraan pistokkeesta. Vain pätevä henkilökunta saa päästä käsiksi jännitteisiin osiin.



**HUOMIO!** Aseta kone tukevalle ja turvalliselle vaakasuoralle työtasolle.

**HUOMIO!** Laite on sijoitettava paikkaan, johon pääsee käsiksi joka puolelta. Näin varmistetaan koneen tarvittava ilmanvaihto.



HUOMIO! Jos kone on varustettu kaasun ruiskutusjärjestelmällä, kaasupullo on suositeltavaa kiinnittää seinään. Kun kone on sammutettu käytön jälkeen, on suositeltavaa sulkea kaasupullo ja paineenalennusventtiili.



**VAROITUS!** Kaasun ruiskutusjärjestelmällä varustetuissa laitteissa EI SAA KÄYTTÄÄ KAASUSEOKSIA, JOIDEN HAPPIPITOISUUS ON YLI 21 %, TAI MUITA RÄJÄHTÄVIÄ JA SYTTYVIÄ KAASUJA. Kaasuseokset on säädettävä toimittajan toimesta paikan päällä tai valtuutetun teknikon toimesta laitoksessa, jossa konetta käytetään. Kaasupullon toimitus ja asennus on varattu toimittavan yrityksen päteville henkilöstölle.



**VAROITUS!** Vakuumpakkaus kone on kehitetty ja suunniteltu tyhjiön muodostamiseen pusseissa ja kovissa säilytysastioissa. Täydellisten vakio-tyhjiöjaksojen (tyhjiö ja saumaus) enimmäistiheys on 60 sekuntia.



**VAROITUS!** Pysäytä kone välittömästi, jos ilmenee kaasuvuotoja, jotka johtuvat viallisista tai hapettuneista liitännöistä tai vaurioituneista putkista.



Ota yhteys lähimpään huoltokeskukseen, jotta vaurioituneet osat voidaan vaihtaa välittömästi.



**HUOMIO!** Huonelämpötila ei saa laskea alle +12 °C:n, jotta pumppuöljy ei sakeutuisi, mikä voisi heikentää pumpun toimintaa.

**HUOMIO!** Pumppuöljy on tarkistettava jatkuvasti tarkastuslasin kautta (koneen sivussa tai takapaneelissa). Oikea öljytaso on MINIMUM- ja MAXIMUM-tasojen välillä. Öljyn värin on oltava kirkas eikä siinä saa olla sameutta.



**HUOMIO! TYHJIÖPUMPUN ÖLJY ON VAHDETTAVA SÄÄNNÖLLISESTI. ÖLJYNVAIHTOTIHEY S KASVAA SUHTEESSA VAKUUMIPAKKAUSKONEEN KÄYTTÖÖN. ÖLJY ON VAHDETTAVA VÄHINTÄÄN 5 000 TYHJIÖJAKSON VÄLEIN. MYÖS POISTOILMASUODATIN ON VAHDETTAVA ÖLJYNVAIHDON YHTEYDESSÄ** (katso MÄÄRÄAIKAISHUOLLON taulukko, luku 15).

Jos konetta käytetään nesteiden tai kosteiden tuotteiden tyhjiöpakkaamiseen, öljy ja suodat in on vaihdettava useammin; tällöin öljy ja suodat in on vaihdettava myös sen jälkeen, kun konetta ei ole käytetty yli kuukauden ajan.

Öljynvaihto on suoritettava ennen yli kahden kuukauden käyttämättömyyttä.

Valkoinen ja samea tai tumma ja läpinäkyvä öljyn väri osoittaa seuraavaa: nesteiden ja kosteuden imeytymistä tai öljyn ikää. Digitaalisissa malleissa on öljynvaihd on merkkivalojärjestelmä. Heti kun maksimijaksojen määrä on saavutettu, näyttöön ilmestyy kytkennän yhteydessä viesti ALL OIL. Suoritet tujen tyhjiöjaksojen määrä voidaan milloin tahansa kutsua esiin ohjauspaneelin kautta.

On erittäin tärkeää aktivoida pumpun kosteudenpoistojakso (H2Out) säännöllisesti (katso luku 13).



**VAROITUS!** ÄLÄ koske saumaustankoihin heti pussien sulkemisen jälkeen, sillä ne voivat olla vielä kuumia.



**HUOMIO!** ÄLÄ poista saumaustankoa peittävää teflonnauhaa. Älä käytä veitsiä tai muita teräviä työkaluja jäänteiden poistamiseen saumaustangosta. Odota, että saumaustanko on jäähtynyt kokonaan, ennen kuin ryhdyt toimenpiteisiin (ei terävillä eikä teräväkärkisillä työkaluilla).



**HUOMIO!** Puhdista kone huolellisesti käytön jälkeen: käytä puhdasta, pehmeää, vedellä kostutettua liinaa kannen puhdistamiseen (älä käytä puhdistusaineita tai liuottimia). Käytä ruostumattomasta teräksestä valmistetuille osille tarkoitettuja erikoistuotteita. Älä käytä vesisuihkua tai höyryä, sillä se voi vahingoittaa laitteen sähköosia.



Mahdollisissa ongelmissa (toimintahäiriöt tai tekninen tuki) ota yhteyttä asiakaspalveluumme.

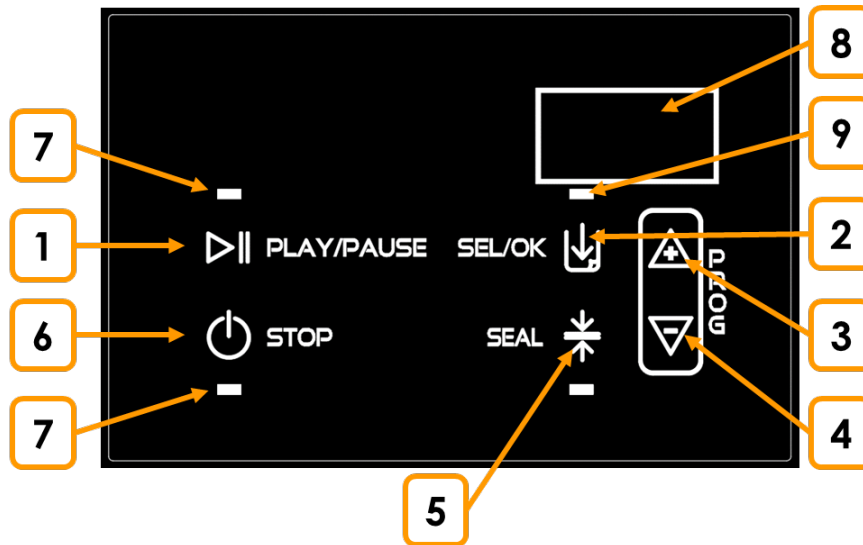


## 5 ENNEN VAKUUMIPAKKAUSKONEEN KÄYTTÖÄ

- Ennen koneen käyttöä tyhjiökammio ja kansi on puhdistettava puhtaalla, pehmeällä, juomaveteen kastetulla liinalla.
- On suositeltavaa olla käyttämättä aggressiivisia puhdistusaineita, ruostumattomasta teräksestä valmistettuja metalliharjoja, raaputtimia tai hankaavia, happamia tai aggressiivisia aineita, jotka voisivat vaurioittaa pysyvästi tyhjiökammion sisäpintoja.



## 6 DIGITAALINEN ohjauspaneeli



Nro	KUVAUS
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Painamalla samanaikaisesti STOP 4 sekunnin ajan ilmaisee suoritettujen tyhjiöjaksojen lukumäärän.</li> <li>Painamalla samanaikaisesti STOP-painiketta käynnistyksen yhteydessä voidaan äänimerkki aktivoida tai deaktivoida.</li> </ul>
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahdollistaa tyhjiötason, lisätyhjiön ja kaasun asettamisen.</li> <li>Jos sitä painetaan 90 %:n tyhjiön saavuttamisen jälkeen, GAS-ruiskutusta voidaan valmistella.</li> </ul>
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vieritä ohjelmia alaspäin.</li> </ul>
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Muuta parametriarvoja.</li> <li>Painamalla samanaikaisesti 4 sekunnin ajan nollaa tallennetun ohjelman ja palauttaa tehdasarvot.</li> </ul>
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahdollistaa saumausajan asettamisen.</li> <li>Jos sitä painetaan tyhjiöjakson aikana, voidaan saumausta valmistella.</li> </ul>
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valmiustila/päällä ja päällä/valmiustila (painetaan 5 sekunnin ajan).</li> <li>Painamalla samanaikaisesti PLAY/PAUSE 4 sekunnin ajan ilmaisee suoritettujen tyhjiöjaksojen lukumäärän.</li> <li>Painamalla samanaikaisesti PLAY/PAUSE käynnistyksen yhteydessä voidaan äänimerkki aktivoida tai deaktivoida.</li> <li>Keskeyttää käynnissä olevan tyhjiöjakson.</li> </ul>
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>Näyttää nykyisen toiminnon.</li> </ul>
8	<ul style="list-style-type: none"> <li>Näyttää aktiivisen ohjelman.</li> <li>Näyttää aktiivisen toiminnon ja asetusarvon.</li> <li>Näyttää mahdolliset hälytykset.</li> <li>Näyttää ennen öljynvaihtoa suoritettut tyhjiöjaksot.</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jos ON, ilmaisee, että GAS-toiminto on aktiivinen.</li> </ul>

### 6.1 Toiminnot ja varoitukset

#### 6.1.1 Suurimmat sallitut arvot

TOIMINTO	ARVO
TYHJIÖ	30–99 %
TYHJIÖ (PURKKI)	10–99 %
LISÄTYHJIÖ	0,1– 60 s
SAUMAUS	0,1–6,0 s

TOIMINTO	ARVO
KAASU	1-90 %



#### HUOMIO!

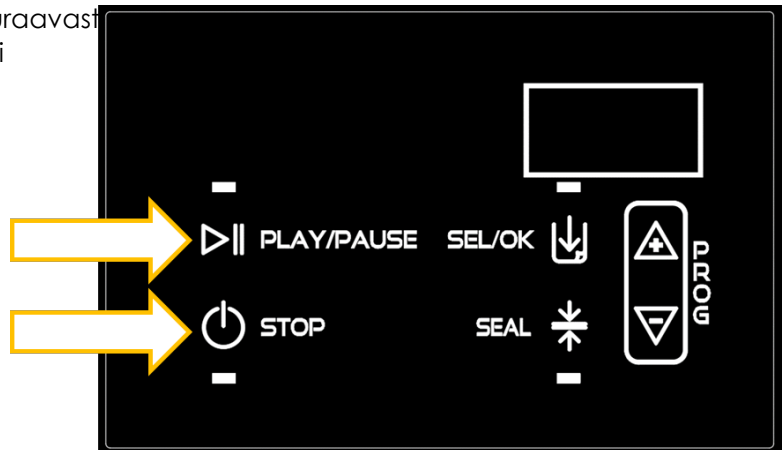
Jotta jokaiselle yksittäiselle pakattavalle tuotteelle voitaisiin määrittää optimaalinen ruiskutettavan KAASUN prosenttiosuus, on suoritettava alustavia testejä.

### 6.1.2 Tehdasasetukset

TOIMINTO	ARVO
TYHJIÖ	99 %
TYHJIÖ (PURKKI)	99 %
LISÄTYHJIÖ	0 s
SAUMAUS	2,5 s
KAASU	OFF

### 6.1.3 Äänimerkin aktivointi/deaktivointi

Voit aktivoida tai deaktivoida äänimerkin seuraavasti:  
Kytke kone päälle painamalla samanaikaisesti  
**STOP**- ja **PLAY/PAUSE**-painikkeita.



### 6.1.4 Visuaalinen hälytys



#### HUOMIO!

Kun sallittujen jaksojen määrä (koneessa esiasetettu) on saavutettu, kone näyttää jokaisella käynnistyskerralla pumpun öljynvaihtoehälytyksen OIL.

### 6.1.5 Ennen öljynvaihtoa suoritettujen tyhjiöjaksojen näyttö

Kaikkien LED-valojen samanaikainen syttyminen ja näytössä näkyvä viesti **OIL** osoittavat, että ennen pumpun öljynvaihtoa suoritettujen tyhjiöjaksojen enimmäismäärä on saavutettu.  
Valtuutetun teknikon on nollattava jaksolaskuri pumpun öljynvaihdon jälkeen.

**Tyhjiöjaksojen suurin sallittu määrä ennen pumpun öljynvaihtoa:** 5000

Paina **STOP**- ja **PLAY/PAUSE**-painikkeita samanaikaisesti 4 sekunnin ajan, jolloin näyttöön tulee suoritettujen tyhjiöjaksojen määrä.

## 7 ASENNUS

### 7.1 Turvallisuusohjeet

Tämä käyttöohje on olennainen osa tuotetta ja sisältää kaikki tarvittavat ohjeet laitteen oikeaan asennukseen, käyttöön ja huoltoon.



Käyttäjän ja asentajan on luettava tämä käyttöohje huolellisesti ja viitattava siihen aina.

Lisäksi se on säilytettävä paikassa, joka on kaikkien valtuutettujen käyttäjien tiedossa ja helposti saatavilla.

---

Älä koske koneeseen paljain, kostein tai märin käsin tai jaloin tai ilman asianmukaisia suojarusteita (käsineet ja kengät).

Älä työnnä ruuvitaltoja, keittiövälineitä tai vastaavia koneen suojusten, aukkojen ja liikkuvien osien väliin.

Laite on tarkoitettu vain siihen käyttöön, johon se on suunniteltu, eli elintarvikkeiden tyhjiöpakkaamiseen.

**Kaikki muut käyttötarkoitukset katsotaan sopimattomiksi ja mahdollisesti vaarallisiksi.**

Valmistaja kieltäytyy kaikesta vastuusta ja kaikista takuuvälitteistä laitteille, henkilöille tai omaisuudelle aiheutuneista vahingoista, jotka johtuvat seuraavista syistä:

- Virheellinen asennus ja/tai asennus, joka ei ole voimassa olevien määräysten mukainen.
- Muutokset tai toimenpiteet, jotka eivät koske nimenomaan kyseistä laitemallia.
- Muiden kuin alkuperäisten varaosien tai malliin kuulumattomien osien käyttö.
- Tämän käyttöohjeen ohjeiden noudattamatta jättäminen, edes osittain.
- Onnettomuuksien ehkäisyä koskevien määräysten ja voimassa olevien lakien noudattamatta jättäminen asennuksen aikana.

### 7.2 JOHDANTO



Asennuksen saa suorittaa vain valtuutettu asiantuntijahenkilöstö, joka noudattaa tarkasti tässä käyttöohjeessa annettuja ohjeita ja määräyksiä.

---

- Varmista ennen laitteen asentamista, että kaikki olemassa olevat sähköjärjestelmät ovat lain mukaisia ja vastaavat asennettavan laitteen tyyppikilvessä olevia tietoja (V, kW, Hz ja käytettävissä oleva teho).
- Asentajan on myös tarkistettava kaikki palontorjuntatoimenpiteet.
- Valmistaja vakuuttaa, että laite on voimassa olevien eurooppalaisten säännösten mukainen.
- Varmista ennen töiden suorittamista, että laite on irrotettu sähköverkosta.
- Älä koskaan irrota konetta sähköverkosta verkkojohdosta vetämällä.



**HUOMIO!** Konetta on käsiteltävä suojakäsineitä käyttämällä ja aina kahden henkilön voimin.

Kaikki pakkauksen osat on hävitettävä laitteen käyttömaan voimassa olevien määräysten mukaisesti. Mitään ei saa missään tapauksessa hävittää ympäristöön.

**HUOMIO!** Pakkauksen osat voivat aiheuttaa vaaraa lapsille ja lemmikkieläimille. Varmista, etteivät he leiki niillä!

---

### 7.3 TYYPPIKILVEN TIEDOT



### 7.4 Kuljetus ja käsittely

Laite voidaan lastata kuljetusvälineeseen ja purkaa siitä käyttäen sopivia välineitä tai kahden henkilön voimin.



**VAROITUS!** Tyhjiöpumppu sisältää öljyä. Pidä pakkaus ja laite aina vaakasuorassa asennossa, jotta öljy ei pääse vuotamaan pumpusta.

Konetta käsiteltäessä on noudatettava kaikkia tarvittavia varotoimenpiteitä, jotta vältetään koneen vaurioituminen ja henkilö- tai omaisuusvahingot. Noudata pakkauksessa olevia ohjeita.



## 7.5 Asennus

### 1) Tarkista ympäristöolosuhteet: huonelämpötila ja ilmanvaihto.

Työpaikan huonelämpötilan on oltava +12 °C:n ja +40 °C:n välillä. Asennuspaikalla on varmistettava riittävä ilmanvaihto.

### 2) Tarkista, että tyyppikilvessä ilmoitetut sähkötiedot vastaavat olemassa olevaa sähköjärjestelmää.

### 3) Sijoita kone tasaiselle, vakaalle pinnalle, joka kestää kuormituksen.



**VAROITUS!** Laite on sijoitettava siten, että siihen pääsee käsiksi joka puolelta. Älä tuki koneella kulkuväyliä, poistumis- tai huoltoreittejä. Älä sijoita laitetta hätäuloskäyntien tai ovien eteen.

Varmista, että kone on riittävästi tuuletettu ja että sen ympärille jää vähintään 10 cm:n rako. Ilmanvaihtoaukot on pidettävä vapaina ja esteettöminä pumpun normaalin lämpötilan ylläpitämiseksi.

### 4) Tarkista pumpun öljytaso.

- Tarkista oikea taso takana olevan aukon kautta, kuten kuvassa on esitetty.
- Suositeltavin taso vastaa tarkastusikkunan keskilinjaa.



**VAROITUS!** Älä koskaan käynnistä konetta, jos pumpussa ei ole öljyä!





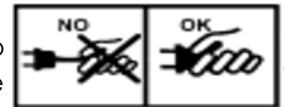
## 5) Kytke kone sähköverkkoon.

- Varmista ennen laitteen asentamista, että kaikki olemassa olevat sähköjärjestelmät ovat lain mukaisia ja vastaavat asennettavan laitteen tyyppikilvessä olevia tietoja (V, kW, Hz ja käytettävissä oleva teho).
- Laitteiden mukana toimitetaan 200 cm:n virtajohto, jossa on tavallinen sukopistoke 16 A; pistorasiassa on oltava 10 A:n varoke ja siihen on päästävä helposti käsiksi.



### SÄHKÖVAARA!

Kolmivaihekoneiden vaiheen kääntämisen saavat suorittaa vain pätevät teknikot. Varmista, että sähköverkossa, johon kone on tarkoitettu kytkeä, on sopiva ja tehokas maadoitusjärjestelmä. Varmista, että virtajohto ei ole vaurioitunut tai jumiutunut. Ota yhteyttä pätevään teknikkoon, jos se on vaihdettava. Vain pätevät teknikot saavat päästä käsiksi jännitteisiin osiin. Aseta pistoke paikalleen ja irrota se vetämällä itse pistokkeesta eikä johdosta.



### VAROITUS!

Varmista, että pistokkeeseen pääse käsiksi myös laitteen asennuksen jälkeen!

Jos laitteen pistokkeeseen on vaikea päästä käsiksi, virtalähde on varustettava täydellisen irtikytkemisen mahdollistavilla laitteilla, joiden koskettimien välinen etäisyys mahdollistaa täydellisen irrotuksen ylijännitekategorian III tapauksessa. Jos kaapelia ei käytetä koko pituudeltaan, ÄLÄ rullaa sitä kokoon, vaan jätä se vapaaksi ja huolehdi siitä, ettei se estä tai vaaranna ohikulkijoita.

Varmista, että virtajohto ei joudu kosketuksiin nesteiden, terävien tai kuumien esineiden eikä syövyttävien aineiden kanssa.

Älä anna lasten tai eläinten leikkiä virtajohdolla.

## 6) Kaasupullon liittäminen

Käytä sopivaa  $\varnothing$  10 mm:n putkea ja työnnä se takana olevan pikaliittimen läpi liittääksesi laitteen kaasupulloon. Paina pikaliittimen vihreää rengasta ja työnnä putki sisään. Säädä kaasupullon mukana toimitetun paineenalennusventtiilin tulopaine 0,5 ja 1 baarin välille.







## VAROITUS!

Ota yhteyttä elintarvikekaasun toimittajaan saadaksesi tarpeisiisi parhaiten sopivan kaasuseoksen ja paineenalentimen. Noudata tarkasti kaasun valmistajan ohjeita kaasupullojen ja kaasun paineenalentimien asianmukaisesta käytöstä.

Käytä sopivaa putkea kaasupullon liittämiseen vakuumpakkaus koneeseen. Yleisimmin käytetyn putken ulkohalkaisija on 10 mm.

Kiinnitä putki asianmukaisesti paineenalentimeen letkunkiristimillä. Käytä vain typpeä (N<sub>2</sub>), hiilidioksidia (CO<sub>2</sub>), typen ja hiilidioksidin seoksia (N<sub>2</sub> ja CO<sub>2</sub>) tai muita inerttejä kaasuseoksia.

Älä käytä happea (O<sub>2</sub>), muita räjähtäviä tai syttyviä kaasuja, happea (O<sub>2</sub>) sisältäviä kaasuseoksia tai muita räjähtäviä, syttyviä tai elintarvikkeiden pakkaamiseen sopimattomia kaasuja.

Kiinnitä kaasupullot tukevasti, jotta ne eivät kaadu.

7) Puhdista tyhjiökammio ja kansi ennen käyttöä.

8) Tarkista absorptio ampeerimittarilla.

9) Suorita pusseille vähintään yksi täydellinen tyhjiöpakkaamisjakso.

10) Ilmoita asiakkaalle laitteen tarkasta käytöstä kiinnittäen erityistä huomiota asiakkaan omaan käyttöön ja vaatimukseen.

## 8 DIGITAALISEN OHJAUSPANEELIN käyttäminen



### HUOMIO!

**Pakkaa tuote aina kylmänä, mieluiten 3–4 °C:n lämpötilassa.** Mitä kuumempi tuote on, sitä lyhyempi on säilyvyysaika. Se myös lisää kosteutta pumpussa, mikä johtaa pumpun hapettumiseen ja vaurioitumiseen.






**Pumpun öljyn esilämmitys:** Jos konetta käytetään vain satunnaisesti, suorita vähintään 2–3 täydellistä JAKSOA (VAC 99 % JA VAC+ 60") ennen tuotteiden pakkaamista. Näin öljyä voidaan esilämmittää ja pumpun sisältämä vesi poistaa.

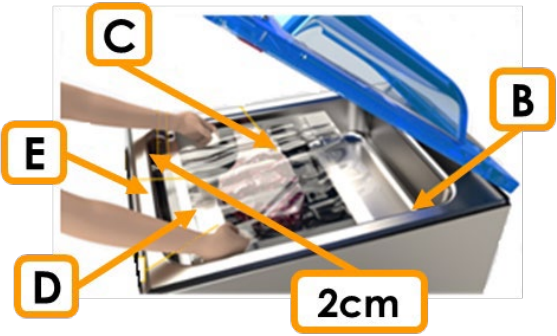

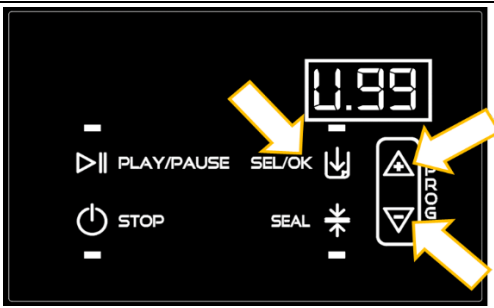



**Öljypumpun kosteudenpoistojakso H2Out.** Jos konetta käytetään ravintola-alalla, H2Out-pumpun puhdistusohjelma on ajettava joka päivä työpäivän päätteeksi. Kaikissa muissa tapauksissa H2Out on ajettava joka viikko.


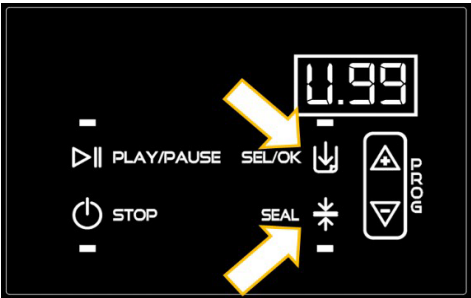

**Mallit, joissa on GAS-vaihtoehto.** Tyhjiöasetus aktiivisella GAS-toiminnolla. Jos toiminto on aktivoitu, tyhjiötaso on asetettava maksimiarvoon. Jos tuote näyttää edelleen rutistuneelta, kaasuprosenttia on nostettava muuttamatta tyhjiötasoa! Arvoa voidaan alentaa 95–97 prosenttiin vain sellaisten täytettyjen tuotteiden pakkaamiseksi, jotka voivat räjähtää liian korkean alipaineen vuoksi (täytetty tuorepasta).

Työpäivän päättyessä irrota mäntä painamalla sitä eteenpäin ja laske kansi lepoasentoon. Tämä suojaa tyhjiökammiota liialta ja pölyltä.

## 8.1 ELINTARVIKKEIDEN TYHJIÖPAKKAAMINEN PUSSEIHIN

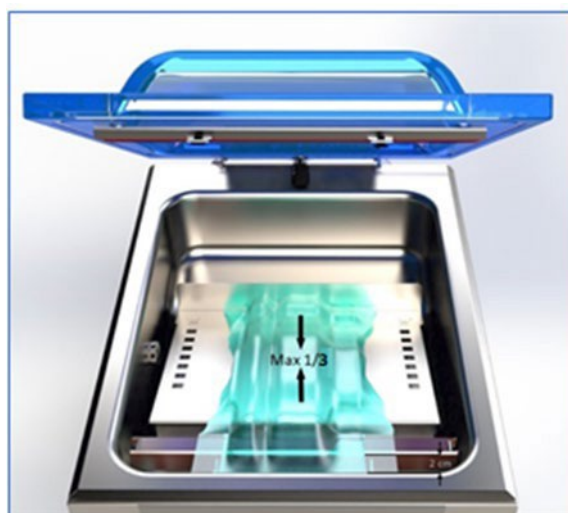
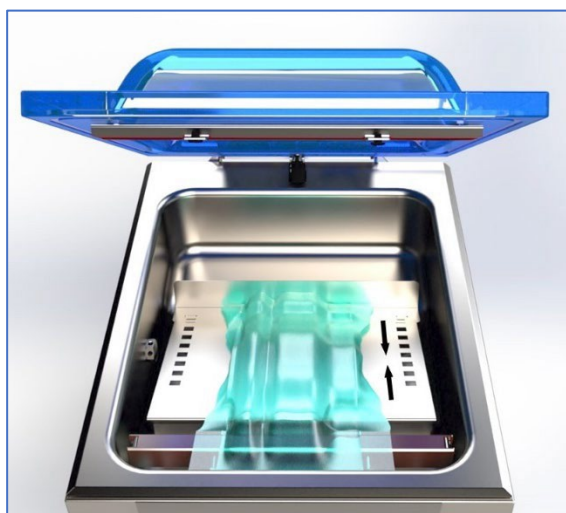
Vaihe	Kuvaus	Kuva
1	<p>Valitse käyttötarkoituksesta (säilytys tai ruoanlaitto) riippuen <b>pussi</b>, joka sopii parhaiten tuotteen mittoihin: tuote ei saisi viedä yli 2/3 pussin todellisesta tilavuudesta.</p> <p><b>Parhaan tuloksen saat täyttämällä pussin +3 °C:seen jäähdytetyillä tuotteilla.</b></p>	
2	<p>Nosta kansi molemmiin käsin rajakytkimeen asti ja kiinnitä mäntä vetämällä sitä eteenpäin.</p>	
3	<p>Avaa kansi ja varmista, että tyhjiökammio ja pakattava tuote ovat kuivia. Varo likaamasta tai kastelemasta pussin aukon lähellä olevaa sisäosaa.</p> <p>Aseta enimmäismäärä mustia levyjä (A), joka mahtuu tyhjiökammioon pakattavan tuotteen koon mukaan.</p>	
4	<p>Paina  ja pidä painiketta painettuna 5 sekunnin ajan kytkeäksesi vakuumpakkauslaitteen päälle.</p>	

<p>5</p>	<p>Aseta tyhjiöpussi (C), joka sisältää pakattavan tuotteen, tyhjiökammioon (B) ja aseta se saumaustangon (D) keskelle. Reunojen on ulotuttava saumaustangon ulkopuolelle noin 2 cm ilman taitteita. Älä taivuta pussia alaspäin saumaustangon yli. Jos tarvitaan kaasuruiskutusta, aseta kaasusuutin pussin avoimeen osaan (E).</p>	
<p>6</p>	<p>Valitse yksi 10 ohjelmasta P1 – P10 käyttämällä <b>UP/DOWN</b>-painikkeita.</p>	
<p>7</p>	<p>Valitse tyhjiöparametri painamalla <b>SEL/OK</b> ja aseta arvo 30 %:n ja 99 %:n välille painamalla <b>UP/DOWN</b>.</p> <p>Kaikki enimmäistasoa alhaisemmat tyhjiötasot vähentävät tai kumoavat säilyvyysvaikutuksen, koska pussiin jää jäännösilmaa.</p>	
<p>8</p>	<p>Jos tyhjiöksi on asetettu 99 %, paina <b>UP/DOWN</b>-painikkeita uudelleen asettaaksesi lisätyhjiötason 1 ja 60 sekunnin välille.</p>	
<p>9</p>	<p>Valitse GAS-parametri painamalla <b>SEL/OK</b> ja aseta arvo 1 %:n ja 90 %:n välille painamalla <b>UP/DOWN</b>.</p> <p>Kun GAS-toiminto on aktiivinen, varmista, että asetettu tyhjiötaso on 99 %.</p>	
<p>10</p>	<p>Paina <b>SEAL</b>-painiketta asettaaksesi saumausajan 0,1 ja 6,0 sekunnin välille riippuen käytetystä tyhjiöpussista.</p>	

<p>11</p>	<p>Laske kansi alas molemmin käsin painamalla kulmia.</p> <p>Tyhjiöjakso käynnistyy automaattisesti</p>	
<p>12</p>	<p>Paina <b>SEL/OK</b>-painiketta siirtyäksesi etukäteen tyhjiövaiheesta GAS-vaiheeseen.</p> <p>Paina <b>SEL/OK</b>-painiketta edetäksesi GAS-vaiheeseen ja varmistaaksesi, että 90 %:n tyhjiökynnys on saavutettu. Muussa tapauksessa saumaus aktivoituu.</p> <p>Paina <b>SEAL</b>-painiketta siirtyäksesi etukäteen saumaukseen.</p>	
<p>13</p>	<p>Tyhjiöjakso voidaan keskeyttää välittömästi milloin tahansa painamalla <b>STOP</b>-painiketta, jolloin tyhjiökammio tyhjenee. Kansi avautuu automaattisesti.</p> <p>Kone palaa valittuun ohjelmaan.</p>	
<p>14</p>	<p><b>Jakson päätyminen.</b> Kansi avautuu automaattisesti.</p> <p>Poista pakatut tuotteet ja varo koskettamasta saumaustankoa, sillä se voi olla vielä kuuma.</p>	

Jos pakkaat nestemäisiä tuotteita, täytä pussi **enintään kolmanneksella** sen tilavuudesta; jos lisävarusteena saatava "kalteva hylly nesteille" on käytettävissä, säädä se pussin koon mukaan.

Kytke kone päälle ja jatka parametrien asettamista yllä olevassa taulukossa kuvatulla tavalla. Säädä tyhjiötaso nesteen ylivuodon välttämiseksi.



Laske kansi alas molemmin käsin painamalla kulmia. Tyhjiöjakso käynnistyy automaattisesti

## 8.2 ELINTARVIKKEIDEN TYHJIÖPAKKAAMINEN astioihin



**VAROITUS!** Tarkista, että valitut astiat kestävät tyhjiöpaineen.

Työpäivän päättyessä irrota mäntä painamalla sitä eteenpäin ja laske kansi lepoasentoon. Tämä suojaa tyhjiökammiota liialta ja pölyltä.



**HUOMIO!**

Lue huolellisesti luvun 7 alussa olevat tiedot.

Valitse tyhjiöpakkaamiseen sopiva astia.

Täytä astia elintarvikkeilla ja sulje kansi.

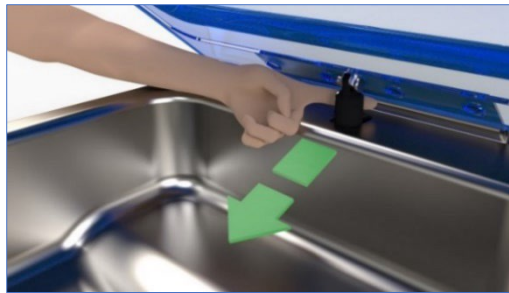
Täyttörajat:

- Kiinteät tuotteet: 100 %
- Liemet, uutteen: 1/2
- Kasvis- ja lihakastikkeet: 1/3
- Kermat, kermapohjaiset kastikkeet: 1/4
- Munatuotteet tai munanvalkuaiset: 1/6



Lisää tuotteet jäädytettynä +3 °C:seen parhaan tuloksen saamiseksi.




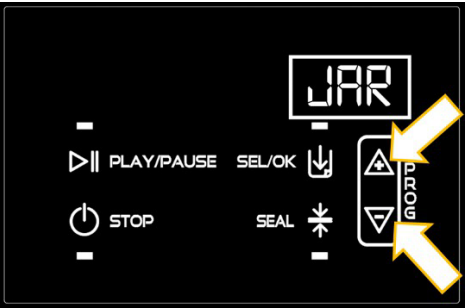



Nosta kansi rajakytkimeen asti ja kiinnitä mäntä vetämällä sitä eteenpäin.



### 8.2.1 Tyhjiökammioon asetetut astiat



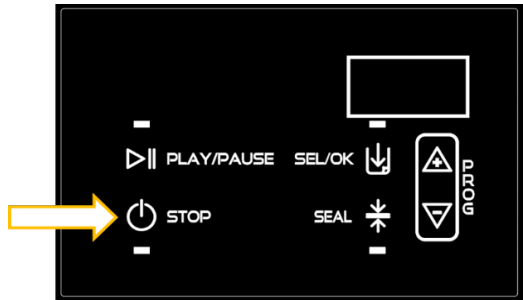
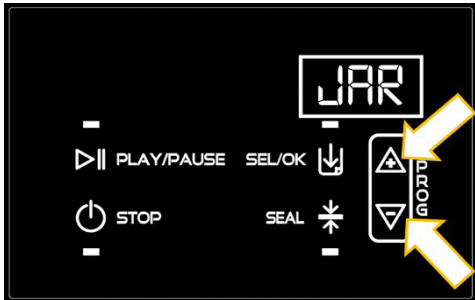
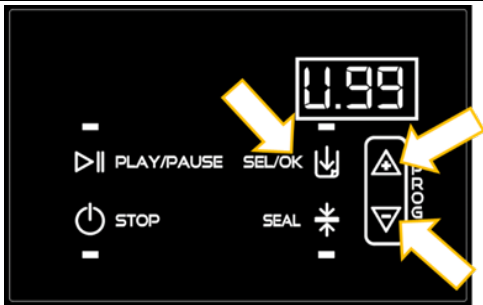
Vaihe	Kuvaus	Kuva
1	<p>Avaa kansi ja varmista, että tyhjiökammio ja pakattava tuote ovat kuivia. Varo likaamasta tai kastelemasta sisäosaa.</p> <p>Aseta enimmäismäärä mustia levyjä (A), joka mahtuu tyhjiökammioon pakattavan tuotteen koon mukaan.</p>	

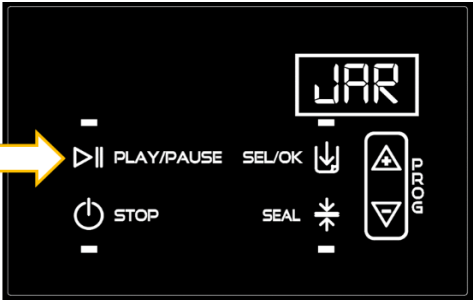
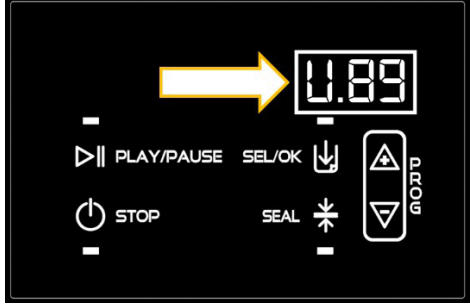




<p>2</p>	<p>Valitse tyhjiöpakkaamiseen sopiva <b>astia</b>, joka mahtuu tyhjiökammioon ja joka pysyy vähintään <b>1 cm:n</b> etäisyydellä vakuumpakkauskoneen kannesta sulkemisen jälkeen. Tarvittaessa saumaustanko voidaan poistaa.</p> <p>Varmista, että ilmanotto-laite on auki.</p>	
<p>3</p>	<p>Paina  ja pidä painiketta painettuna 5 sekunnin ajan kytkeäksesi vakuumpakkauskoneen päälle.</p>	
<p>4</p>	<p>Paina <b>UP/DOWN</b>-painikkeita valitaksesi purkit-ohjelman (<b>JAR</b>).</p>	
<p>5</p>	<p>Valitse tyhjiöparametri painamalla <b>SEL/OK</b> ja aseta arvo 10 %:n ja 99 %:n välille painamalla <b>UP/DOWN</b>.</p>	
<p>6</p>	<p>Laske kansi alas ja paina <b>PLAY/PAUSE</b>-painiketta tyhjiöjakson käynnistämiseksi.</p>	
<p>7</p>	<p>Tyhjiöjakso voidaan keskeyttää välittömästi milloin tahansa painamalla <b>STOP</b>-painiketta, jolloin tyhjiökammio tyhjenee. Kansi avautuu automaattisesti. Kone palaa valittuun ohjelmaan.</p>	

<b>8</b>	<b>Jakson päätyminen.</b> Kansi avautuu automaattisesti. Poista astia tyhjiökammioista.
----------	---

### 8.2.2 Astiat ulkoapäin

Vaihe	Kuvaus	Kuva
1	Aseta tyhjiön käyttämiseen tarvittava lisävaruste (A) astioihin ulkoapäin sekä tyhjiökammioon että astian kanteen. Varmista, että ilmanottoaite on auki.	
2	Paina  ja pidä painiketta painettuna 5 sekunnin ajan kytkeäksesi vakuumpakkauslaitteen päälle.	
3	Paina <b>UP/DOWN</b> -painiketta valitaksesi purkit-ohjelman ( <b>JAR</b> ).	
4	Valitse tyhjiöparametri painamalla <b>SEL/OK</b> ja aseta arvo 10 %:n ja 99 %:n välille painamalla <b>UP/DOWN</b> .	

5	Paina <b>PLAY/PAUSE</b> -painiketta tyhjiöjakson käynnistämiseksi.	
6	Aseta imulaitteen toinen pää kammion imupisteeseen ja paina toista päätä kevyesti astian kanteen tyhjiön käynnistämiseksi.	
7a	Jos tyhjiö on asetettu alle 99 %:n tasolle, pumppu kytkeytyy pois päältä. Poista lisävaruste ja aseta se seuraavan astian kanteen. Paina <b>PLAY/PAUSE</b> -painiketta käynnistääksesi uuden tyhjiöjakson.	
7b	Jos tyhjiö on asetettu 99 prosenttiin, pumppu jää päälle. Poista lisävaruste ja aseta se seuraavan astian kanteen.	
8	Tyhjiöjakso voidaan keskeyttää välittömästi milloin tahansa painamalla <b>STOP</b> -painiketta.	
9	Poista lisävaruste tyhjiökammioista tyhjiöjakson lopussa.	

### 8.3 ELINTARVIKKEIDEN TYHJIÖPAKKAAMINEN aaltopusseihin, ulkoapäin



#### HUOMIO!

Tuotteiden ulkoiseen tyhjiöpakkaamiseen on käytettävä aaltopahvisia tyhjiöpusseja (säilöntään tai ruoanlaittoon), joita voi tilata jälleenmyyjältä tai suoraan valmistajalta. Huomaa, että kaikki markkinoilla olevat tyhjiöpussit eivät sovellu tähän tarkoitukseen.

Työpäivän päättyessä irrota mäntä painamalla sitä eteenpäin ja laske kansi lepoasentoon. Tämä suojaa tyhjiökammiota liialta ja pölyltä.



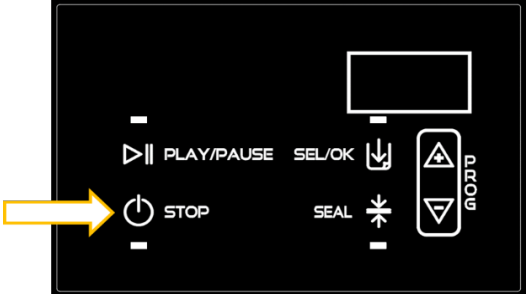








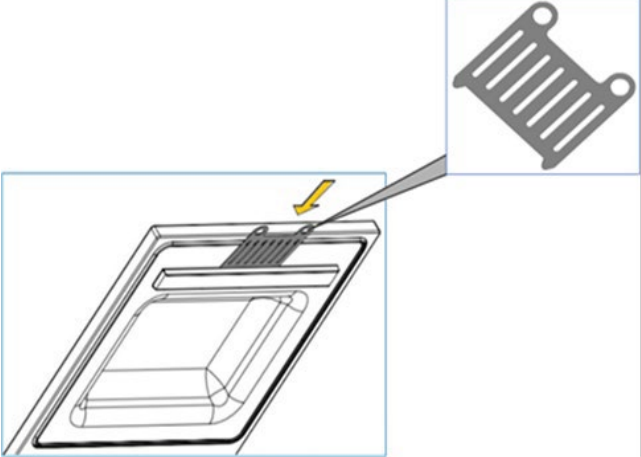
#### HUOMIO!

Tämä tyhjiöpakkaamismenetelmä soveltuu vain kuiville ja sellaisille elintarvikkeille, jotka eivät ole herkkiä murskautumiselle.



Käytä tätä varten ulkoisen tyhjiön EASY-lisälaitetta.


Vaihe	Kuvaus	Kuva
1	<p>Nosta kansi rajakytkimeen asti ja kiinnitä mäntä vetämällä sitä eteenpäin.</p> <p>Avaa kansi ja varmista, että tyhjiökammio ja pakattava tuote ovat kuivia.</p> <p>Älä poista täyttölaitteita tyhjiökammioista.</p> <p>Varo likaamasta tai kastelemasta pussin aukon lähellä olevaa sisäosaa.</p>	
2	<p>Paina  ja pidä painiketta painettuna 5 sekunnin ajan kytkeäksesi vakuumpakkauslaitteen päälle.</p>	
3	<p>Valitse yksi 10 ohjelmasta P1 – P10 käyttämällä <b>UP/DOWN</b>-painikkeita.</p>	
4	<p>Valitse tyhjiöparametri painamalla <b>SEL/OK</b> ja aseta arvo 30 %:n ja 99 %:n välille painamalla <b>UP/DOWN</b>.</p> <p>Kaikki enimmäistasoa alhaisemmat tyhjiötasot vähentävät tai kumoavat säilyvyysvaikutuksen, koska pussiin jää jäännösilmaa.</p>	





5	<p>Jos tyhjiöksi on asetettu 99 %, paina <b>UP/DOWN</b>-painikkeita uudelleen asettaaksesi lisätyhjiötason 1 ja 60 sekunnin välille.</p>	
6	<p>Paina <b>SEL/OK</b>-painiketta ja valitse parametri GAS ja paina <b>UP/DOWN</b>-painikkeita asettaaksesi arvoksi OFF.</p>	
7	<p>Paina <b>SEAL</b>-painiketta asettaaksesi saumausajan 0,1 ja 6,0 sekunnin välille riippuen käytetystä tyhjiöpussista.</p>	
8	<p>Valitse käyttötarkoituksesta (säilytys tai ruoanlaitto) riippuen aaltopahvinen tyhjiöpussi, joka sopii parhaiten tuotteen mittoihin: tuote ei saisi viedä yli <b>2/3</b> pussin todellisesta tilavuudesta.</p> <p>Aseta tyhjiöpussi (<b>A</b>), joka sisältää pakattavan tuotteen, keskelle saumaustankoa (<b>B</b>). Reunojen on ulotuttava saumaustangon ulkopuolelle noin <b>2 cm</b>.</p> <p>Aseta lisävaruste EASY, kuten alla on kuvattu.</p> <p><b>Parhaan tuloksen saat täyttämällä pussin +3 °C:seen jäähdytetyillä tuotteilla.</b></p>	
9	<p>Aseta lisävaruste EASY kannen päälle ylätangon silikonin keskikohtaan ja aseta se paikalleen.</p>	



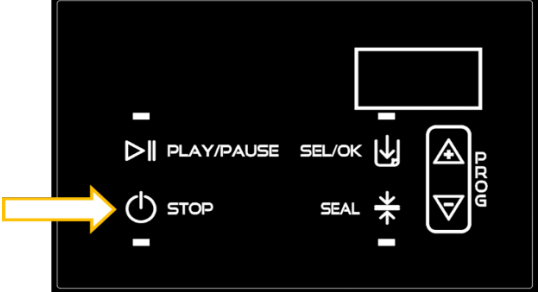




10	Aseta aaltopussi koneen ulkopuolelle – mieluiten aaltopuoli ylöspäin – ja varmista, että pussin avoin osa on vähintään 2 cm saumaustangon yläpuolella.	
11	Laske kansi alas ja pidä aaltopussi vaakasuorassa asennossa. Tyhjiöjakso käynnistyy automaattisesti.  Keskeytä tyhjiöjakso, jos huomaat, että aaltopussin läpi virtaa nestettä kammiota kohti.	
12	Paina <b>SEL/OK</b> -painiketta siirtyäksesi etukäteen tyhjiövaiheesta saumausvaiheeseen. Kaasun ruiskutusta ei voida käyttää.	
13	Tyhjiöjakso voidaan keskeyttää välittömästi milloin tahansa painamalla <b>STOP</b> -painiketta, jolloin tyhjiökammio tyhjenee. Kansi avautuu automaattisesti. Kone palaa valittuun ohjelmaan.	
14	<b>Jakson päätyminen.</b> Kansi avautuu automaattisesti. Poista pakatut tuotteet ja varo koskemasta saumaustankoon, sillä se voi olla vielä kuuma.	


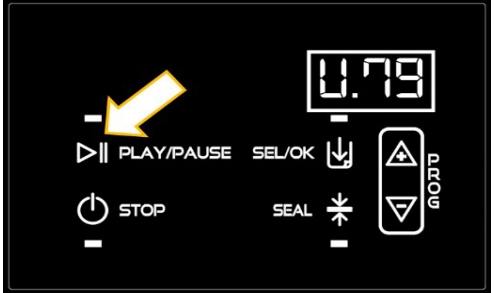
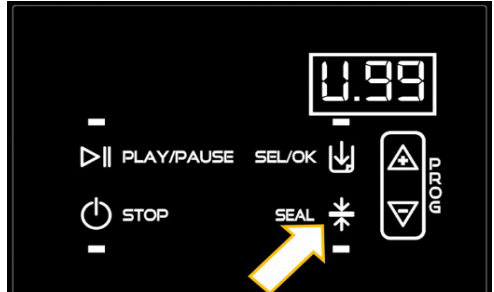

#### 8.4 Ilmanpoistojakso (DEG)

Ohjelma, jossa voidaan valita tauko ja uudelleenkäynnistys tyhjiö- ja ilmanpaluuvaihetta varten, jotta ilma saadaan poistettua kokonaan tuotteen sisältä.

Vaihe	Kuvaus	Kuva
1a	Valitse käyttötarkoituksesta (säilytys tai ruoanlaitto) riippuen <b>pussi</b> , joka sopii parhaiten tuotteen mittoihin: tuote ei saisi viedä yli 2/3 pussin todellisesta tilavuudesta. Varo kastelemasta tai likaamasta pussin avointa osaa.  <b>Parhaan tuloksen saat täyttämällä pussin +3 °C:seen jäähdytetyillä tuotteilla.</b>	

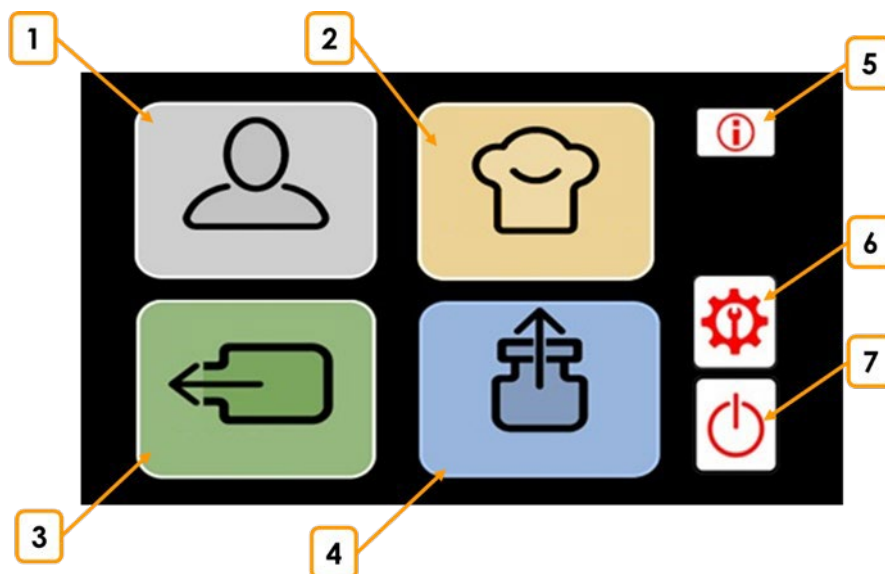
<p><b>1b</b></p>	<p>Valitse tyhjiöpakkaamiseen sopiva <b>astia</b>, joka mahtuu tyhjiökammioon ja joka pysyy noin <b>1 cm:n</b> etäisyydellä vakuumpakkauskoneen kannesta sulkemisen jälkeen. Täytä astia elintarvikkeilla ja sulje kansi.</p> <p>Täyttöraajat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiinteät tuotteet: 100 %</li> <li>• Liemet, uutteen: 1/2</li> <li>• Kasvis- ja lihakastikkeet: 1/3</li> <li>• Kermat, kermapohjaiset kastikkeet: 1/4</li> <li>• Munatuotteet tai munanvalkuaiset: 1/6</li> </ul> <p><b>Parhaan tuloksen saat täyttämällä pussin +3 °C:seen jäähdytetyillä tuotteilla.</b></p>	
<p><b>2</b></p>	<p>Nosta kansi molemmiin käsin rajakytkimeen asti ja kiinnitä mäntä vetämällä sitä eteenpäin.</p>	
<p><b>3</b></p>	<p>Avaa kansi ja varmista, että tyhjiökammio ja pakattava tuote ovat kuivia. Varo likaamasta tai kastelemasta pussin aukon lähellä olevaa sisäosaa.</p> <p>Aseta enimmäismäärä mustia levyjä <b>(A)</b>, joka mahtuu tyhjiökammioon pakattavan tuotteen koon tai pakattavan astian koon mukaan.</p>	
<p><b>4a</b></p>	<p>Aseta <b>tyhjiöpussi (C)</b>, joka sisältää pakattavan tuotteen, tyhjiökammioon <b>(B)</b> ja aseta se saumaustangon <b>(D)</b> keskelle. Reunojen on ulotuttava saumaustangon ulkopuolelle noin 2 cm.</p>	

<p><b>4b</b></p>	<p>Valitse tyhjiöpakkaamiseen sopiva <b>astia</b>, joka mahtuu tyhjiökammioon ja joka pysyy vähintään <b>1 cm:n</b> etäisyydellä suljetusta kannesta. Tarvittaessa saumaustanko voidaan poistaa.</p> <p>Varmista, että ilmanotto-laite on auki.</p>	
<p><b>5</b></p>	<p>Paina  ja pidä painiketta painettuna 5 sekunnin ajan kytkeäksesi vakuumipakkaus-koneen päälle.</p>	
<p><b>6</b></p>	<p>Valitse ilmanpoisto-ohjelma (<b>DEG</b>). <b>UP/DOWN</b>-painikkeilla.</p>	
<p><b>7</b></p>	<p>Valitse tyhjiöparametri painamalla <b>SEL/OK</b> ja aseta arvo 60 %:n ja 99 %:n välille painamalla <b>UP/DOWN</b>.</p>	
<p><b>8a</b></p>	<p>Kun käytät <b>pussia</b>, paina <b>SEAL</b>-painiketta asettaaksesi saumausajan 0,1 ja 6,0 sekunnin välille riippuen käytetystä tyhjiöpussista.</p>	
<p><b>8b</b></p>	<p>Kun käytät <b>astiaa</b>, paina <b>SEAL</b>-painiketta asettaaksesi saumausajaksi 0.</p>	

9	<p>Laske kansi alas molemmin käsin painamalla kulmia.</p> <p>Tyhjiöjakso käynnistyy automaattisesti</p>	
11	<p>Paina <b>PLAY/PAUSE</b>-painiketta keskeyttääksesi tyhjiövaiheen (tasoittaaksesi pussiin syntyneet kuplat ja estääksesi tuotteen ylivuodon) ja paina painiketta uudelleen päästääksesi osan ilmasta takaisin sisään ja käynnistääksesi uuden tyhjiövaiheen. Useita kertoja halutun tuloksen saavuttamiseksi.</p> <p>Tämä prosessi voidaan toistaa useita kertoja ohjelmoidun tyhjiötason saavuttamiseksi vaihe vaiheelta.</p>	
12a	<p>Voit siirtyä saumaukseen etukäteen painamalla <b>SEAL</b>-painiketta.</p>	
13	<p>Tyhjiöjakso voidaan keskeyttää välittömästi milloin tahansa painamalla <b>STOP</b>-painiketta, jolloin tyhjiökammio tyhjenee. Kansi avautuu automaattisesti. Kone palaa valittuun ohjelmaan.</p>	
14a	<p><b>Jakson päätyminen.</b> Kansi avautuu automaattisesti. Poista pakatut tuotteet ja varo koskemasta saumaustankoon, sillä se voi olla vielä kuuma</p>	
14b	<p><b>Jakson päätyminen.</b> Kansi avautuu automaattisesti. Irrota astia.</p>	



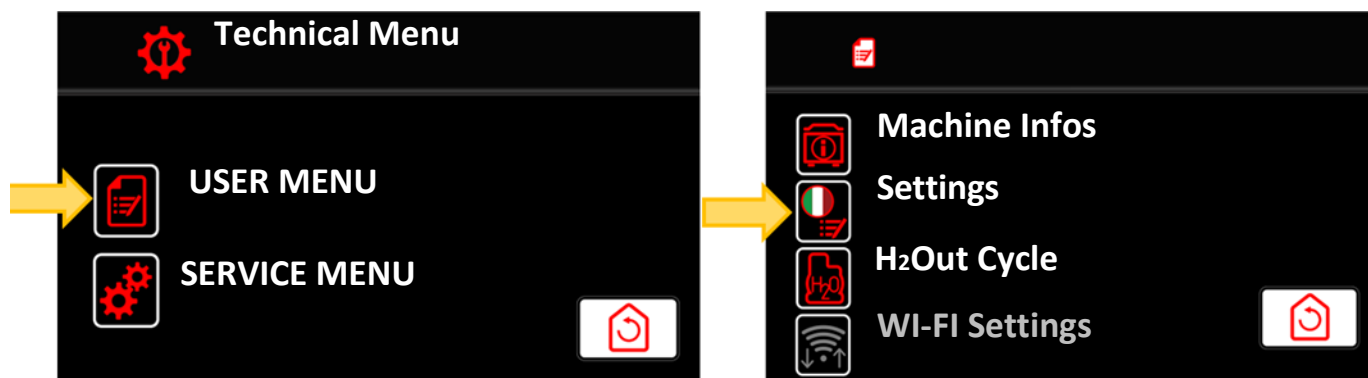
## 9 Kosketusohjauspaneeli

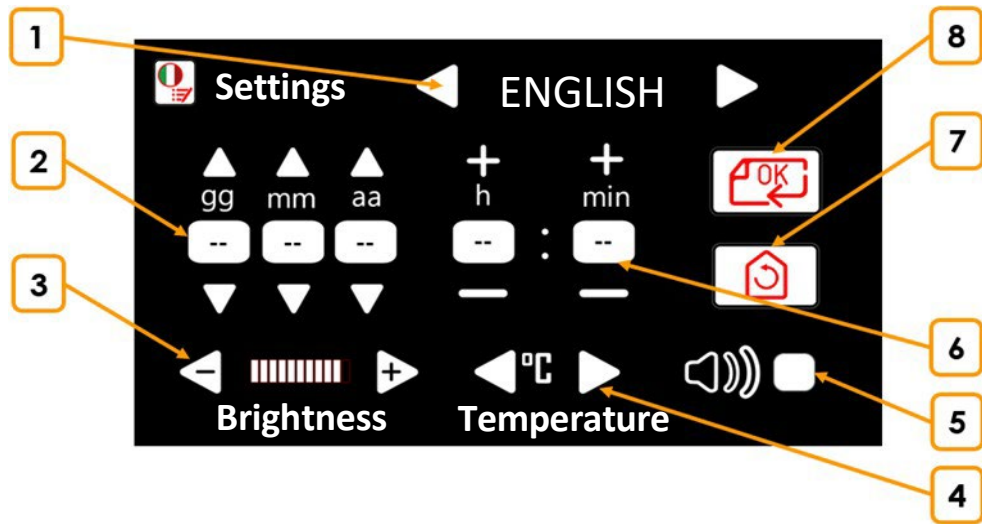


Nro	KUVAUS
1	Käyttäjäjaksot: täysin muokattavissa
2	Gourmet-jaksot: erityiset tyhjiöjaksot erityiskäsittelyä varten
3	Kaasunpoistojaksot
4	Purkkijaksot
5	Näyttää tietoja näytöltä (jos käytettävissä)
6	Mahdollistaa pääsyn tekniseen valikkoon
7	Auttaa pysäyttämään koneen

### 9.1 Vakuumpakkaus koneen ensimmäinen käyttökerta

Kun käynnistät koneen ensimmäistä kertaa, toimi seuraavasti: Siirry tekniseen valikkoon (merkitty numerolla 6 edellisen sivun kuvassa).





Nro	KUVAUS
1	Kielen valinta
2	Päivämäärän asettaminen (pp/kk/vvvv)
3	Näytön kirkkauden säätö
4	Lämpötilan mittayksikön valinta
5	Äänimerkin aktivointi
6	Tunnin asettaminen (hh:mm)
7	Paluu edelliseen näyttöön tallentamatta muutettua arvoa
8	Ohjelmoidun arvon tallennus ja paluu edelliseen näyttöön

## 9.2 Toiminnot JA VAROITUKSET

### 9.2.1 Suurimmat sallitut arvot

TOIMINTO		ARVO
	TYHJIÖ	30–99 %
	VUOTO (PURKIT)	10–99 %
	LISÄTYHJIÖ	0–60 s
	KAASUN RUISKUTUS	0–90 %
	SAUMAUS	0–6 s
	SOFTAIR	0–30 s
	TAUKOAIKA (KAASUNPOISTOJAKSO)	0–60 s



**HUOMIO!**

Jotta jokaiselle yksittäiselle pakattavalle tuotteelle voitaisiin määrittää optimaalinen ruiskutettavan KAASUN prosenttiosuus, on suoritettava alustavia testejä.




















## 9.2.2 Tehdasasetukset

TOIMINTO		ARVO
	TYHJIÖ	99 %
	TYHJIÖ (PURKIT)	99 %
	LISÄTYHJIÖ	0 s
	KAASUN RUIKUTUS	0 %
	SAUMAUUS	2,5 s
	SOFTAIR	0 s

## 10 KOSKETUSOHJAUSPANEELIN käyttäminen

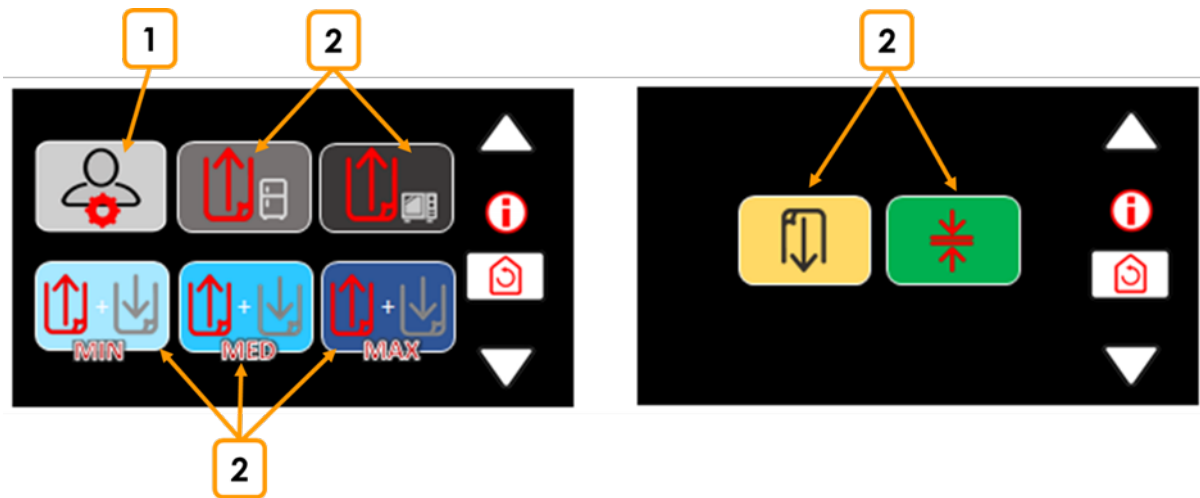
### 10.1 KUVAKKEET JA PIKTOGRAMMIT

KUVAKE TAI PIKTOGRAMMI	KUVAUS
	Mahdollistaa valmiustilasta poistumisen ja koneen käynnistämisen
	Näyttää tiedot – jos niitä on – näytöltä
	Pääsy tekniseen valikkoon
	KÄYTTÄJÄJAKSOT: Pääsy muokattaviin ohjelmiin. Käyttäjä voi asettaa tyhjiötason, lisätyhjiön, kaasun ruiskutuksen, saumauksen ja softairin
	KÄYTTÄJÄJAKSOT: Pääsy esiasetettuun säilytysjaksoon. Käytetään raakojen tai keitettyjen tuotteiden, kiinteiden tai nestemäisten tuotteiden säilytykseen, jotka eivät ole herkkiä murskautumiselle
	KÄYTTÄJÄJAKSOT: Pääsy esiasetettuun kypsennysjaksoon. Käytetään kaikkien sous-vide-kypsennyksellä valmistettavien tuotteiden tyhjiöpakkaamiseen tyhjiökypsennyspusseihin.

KUVAKE TAI PIKTOGRAMMI	KUVAUS
	KÄYTTÄJÄJAKSOT: Pääsy esiasetettuun Vacuum + Gas Min -jaksoon. Käytetään sellaisten tuotteiden tyhjiöpakkaamiseen, jotka halutaan suojata murskautumiselta 30 %:n kaasuruiskutuksen ansiosta.
	KÄYTTÄJÄJAKSOT: Pääsy esiasetettuun Vacuum + Gas Med -jaksoon. Käytetään sellaisten tuotteiden tyhjiöpakkaamiseen, jotka halutaan suojata murskautumiselta 40 %:n kaasuruiskutuksen ansiosta.
	KÄYTTÄJÄJAKSOT: Pääsy esiasetettuun Vacuum + Gas Max -jaksoon. Käytetään sellaisten tuotteiden tyhjiöpakkaamiseen, jotka halutaan suojata murskautumiselta 50 %:n kaasuruiskutuksen ansiosta.
	KÄYTTÄJÄJAKSOT: Pääsy esiasetettuun Ulkoinen tyhjiö -jaksoon (aaltopusseissa). Käytetään sellaisten kiinteiden tuotteiden tyhjiöpakkaamiseen aaltopahvisiin tyhjiöpusseihin, joiden koko ylittää kammion koon.
	KÄYTTÄJÄJAKSOT: Pääsy esiasetettuun Vain saumaus -jaksoon. Käytetään vain tyhjiöpusseihin saumaamiseen.
	Selaa jaksojen luettelo
	Tyhjiöparametrin asetus
	Lisätyhjiöparametrin asetus
	Kaasun ruiskutusparametrin asetus
	Saumausparametrin asetus
	Softair-parametrin asetus
	Tyhjiön pysäyttäminen etukäteen
	Pääsy parametriasetusvalikkoon
	Paluu edelliseen näyttöön
	Painettuna 5 sekunnin ajan mahdollistaa tulostustoiminnon aktivoinnin (valinnainen)
	Paluu edelliseen näyttöön tallentamatta ohjelmoitujan parametreja
	Voidaan lisätä tai vähentää asetettujen parametrien arvoja
	Nimeä ohjelma
	Tallenna parametriasetukset ja palaa edelliseen näyttöön

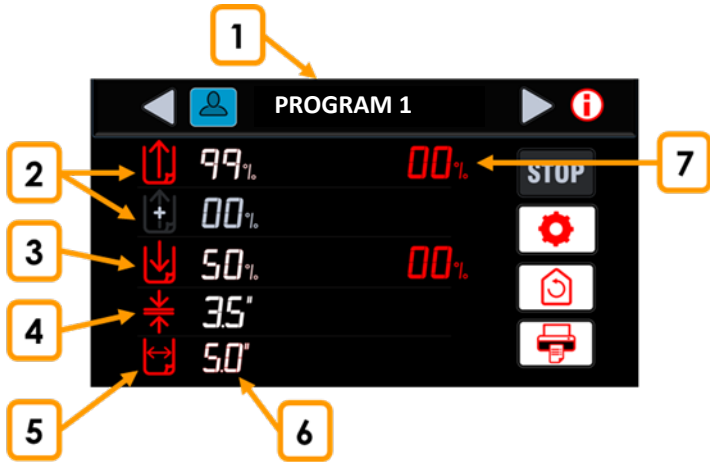
KUVAKE TAI PIKTOGRAMMI	KUVAUS
	Kopioi ohjelma
	Poista ohjelma
	PURKKIJAKSOT: Pääsy muokattaviin ohjelmiin. Käyttäjä voi asettaa tarvittavan tyhjiötason.
	PURKKIJAKSOT: Pääsy esiasetettuun JAR Min -jaksoon. Käytetään kierrekorkillisten purkkien uudelleenpakkaamiseen. Vain korkkien sulkemiseen.
	PURKKIJAKSOT: Pääsy esiasetettuun JAR Med -jaksoon. Käytetään osittaiseen tyhjiöimiseen ammattikäyttöön tarkoitetuissa astioissa, imploosion kestävä; pastöroitaville tai steriloitaville tuotteille.
	PURKKIJAKSOT: Pääsy esiasetettuun JAR MAX -jaksoon. Käytetään maksimaalisen tyhjiön aikaansaamiseksi ammattikäyttöön tarkoitetuissa astioissa.

## 10.2 KÄYTTÄJÄJAKSOT

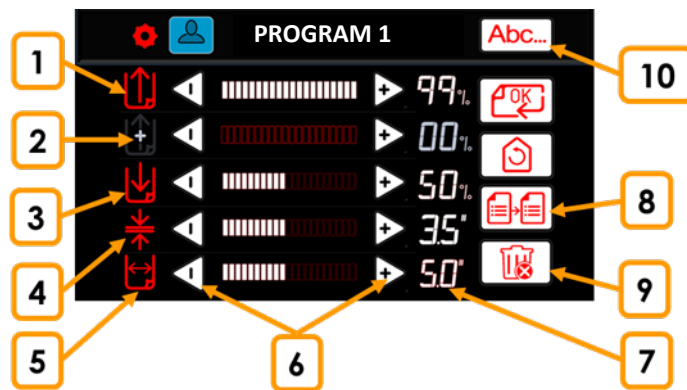


Nro	Kuvaus
1	Pääsy muokattaviin ohjelmiin
2	Pääsy esiasetettuihin käyttäjäohjelmiin

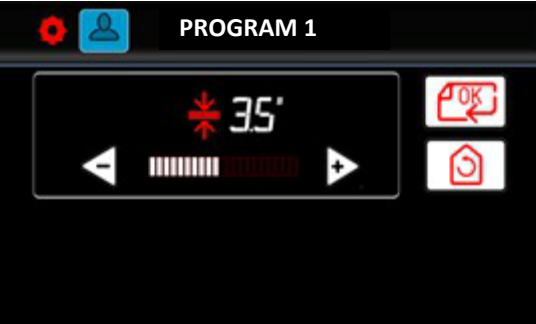
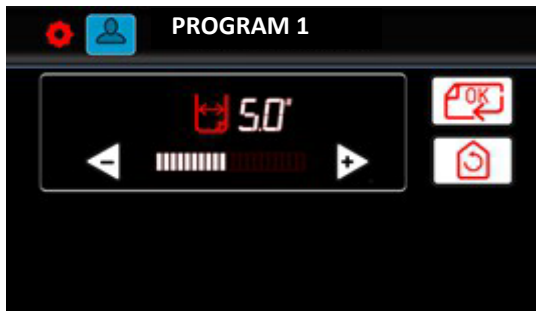

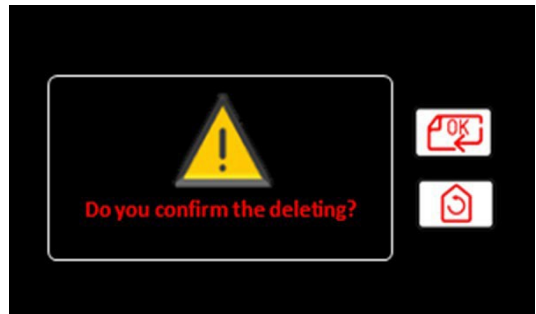

## 10.2.1 Muokattavat ohjelmat



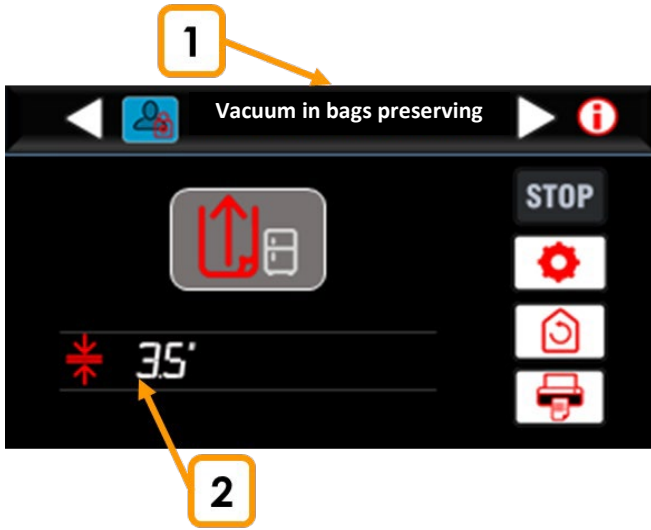
Nro	Kuvaus
1	Ohjelman nimi
2	Pääsy tyhjiö- ja lisätyhjiöparametrien asetusvalikkoon
3	Pääsy asetusparametrien valikkoon. Valmistele GAS-ruiskutus (heti kun vähintään 90 %:n tyhjiö on saavutettu).
4	Pääsy asetusparametrivalikkoon Saumauksen valmistelu
5	Pääsy asetusparametrivalikkoon Softairin valmistelu
6	Asetetun arvon näyttö
7	Vaiheessa saavutettu välitön arvo



Vaihe	Kuvaus	Kuva
1	Tyhjiöprosentti Mahdollistaa pääsyn tyhjiö- ja lisätyhjiöasetusvalikkoon	
2	Lisätyhjiön kesto aika Mahdollistaa pääsyn tyhjiö- ja lisätyhjiöasetusvalikkoon	
3	Ruiskutetun kaasun prosenttiluku Mahdollistaa siirtymisen kaasun ruiskutuksen asetusvalikkoon	

4	Saumauksen kesto Mahdollistaa siirtymisen saumausajan asetusvalikkoon	
5	Softairin kesto (hidas ilman palautus) Mahdollistaa siirtymisen Softairin keston asetusvalikkoon	
6	Lisää tai vähennä parametrien arvoja	
7	Aseta arvo	
8	Kopioi ohjelma	
9	Poista ohjelma	
10	Nimeä ohjelma	

## 10.2.2 Esiasetetut ohjelmat



Nro	Kuvaus
1	Esiasetetun ohjelman nimi
2	Muokattava parametri – asetusrvo

## 10.2.3 Elintarvikkeiden tyhjiöpakkaaminen pusseihin



### HUOMIO!

**Pakkaa tuote aina kylmänä, mieluiten 3–4 °C:n lämpötilassa.** Mitä kuumempi tuote on, sitä lyhyempi on säilyvyysaika. Se myös lisää kosteutta pumpussa, mikä johtaa pumpun hapettumiseen ja vaurioitumiseen.



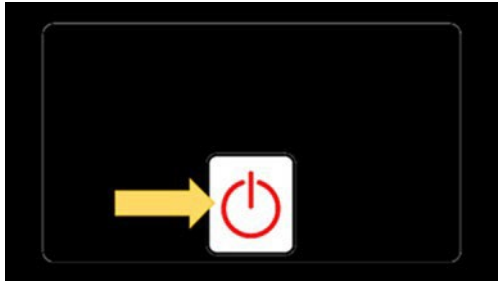
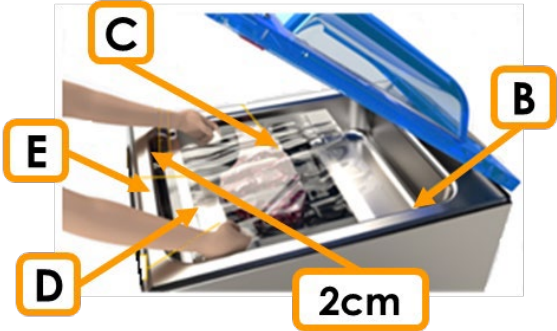

**Pumpun öljyn esilämmitys:** Jos konetta käytetään vain satunnaisesti, suorita vähintään 2–3 täydellistä KÄYTTÄJÄJAKSOA (VAC 99 % JA VAC+ 60") ennen tuotteiden pakkaamista. Näin öljyä voidaan esilämmittää ja pumpun sisältämä vesi poistaa.

**Öljypumpun kosteudenpoistojakso H2Out.** Jos konetta käytetään ravintola-alalla, H2Out-pumpun puhdistusohjelma on ajettava joka päivä työpäivän päätteeksi. Kaikissa muissa tapauksissa H2Out on ajettava joka viikko.

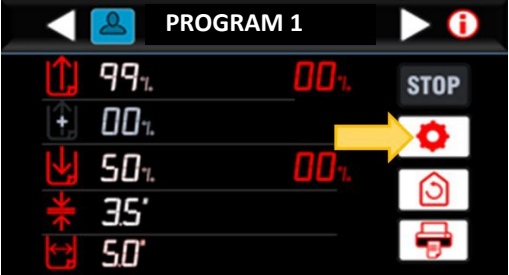





**Mallit, joissa on GAS-vaihtoehto.** Tyhjiöasetus aktiivisella GAS-toiminnolla. Jos toiminto on aktivoitu, tyhjiötaso on asetettava maksimiarvoon. Jos tuote näyttää edelleen rutistuneelta, kaasuprosenttia on nostettava muuttamatta tyhjiötasoa! Arvoa voidaan alentaa 95–97 prosenttiin vain sellaisten täytettyjen tuotteiden pakkaamiseksi, jotka voivat räjähtää liian korkean alipaineen vuoksi (täytetty tuorepasta).

Työpäivän päättyessä irrota mäntä painamalla sitä eteenpäin ja laske kansi lepoasentoon. Tämä suoja tyhjiökammiota liialta ja pölyltä.



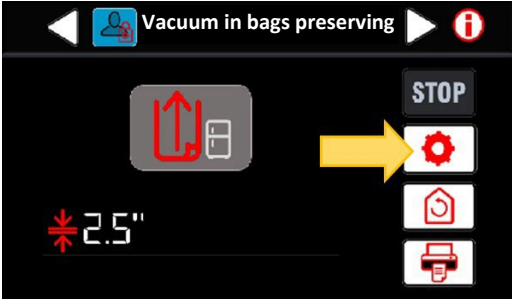
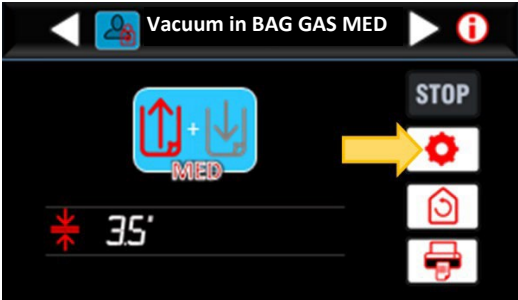

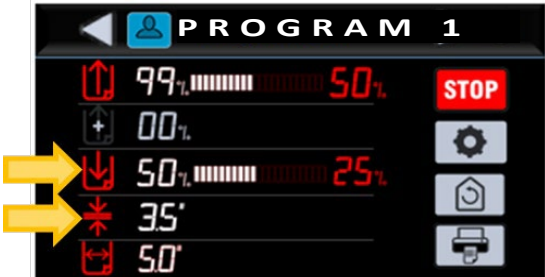
Vaihe	Kuvaus	Kuva
1	Valitse käyttötarkoituksesta (säilytys tai ruoanlaitto) riippuen pussi, joka sopii parhaiten tuotteen mittoihin: tuote ei saisi viedä yli 2/3 pussin todellisesta tilavuudesta.  <b>Parhaan tuloksen saat täyttämällä pussin +3 °C:seen jäähdytetyillä tuotteilla.</b>	

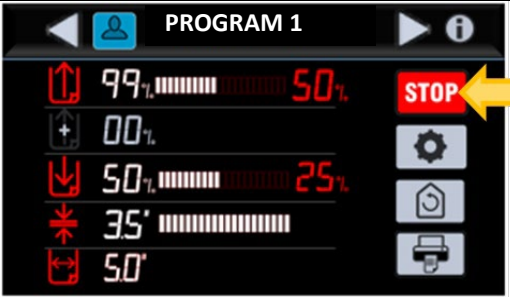
<p>2</p>	<p>Nosta kansi molemmin käsin rajakytkimeen asti ja kiinnitä mäntä vetämällä sitä eteenpäin.</p>	
<p>3</p>	<p>Avaa kansi ja varmista, että tyhjiökammio ja pakattava tuote ovat kuivia. Varo likaamasta tai kastelemasta pussin aukon lähellä olevaa sisäosaa.</p> <p>Aseta enimmäismäärä mustia levyjä (A), joka mahtuu tyhjiökammioon pakattavan tuotteen koon mukaan.</p>	
<p>4</p>	<p>Aktivoi ohjauspaneeli kaksoisnapauttamalla näyttöä <u>nopeasti</u>. Käynnistä kone painamalla <b>STAND-BY</b>-painiketta.</p>	
<p>5</p>	<p>Aseta tyhjiöpussi (C), joka sisältää pakattavan tuotteen, tyhjiökammioon (B) ja aseta se saumaustangon (D) keskelle. Reunojen on ulotuttava saumaustangon ulkopuolelle noin 2 cm ilman taitteita. Älä taivuta pussia alaspäin saumaustangon yli.</p> <p>Jos tarvitaan kaasuruiskutusta, aseta kaasusuutin pussin avoimeen osaan (E).</p>	
<p>6</p>	<p>Valitse <b>Käyttäjäjaksot</b></p>	



7	Valitse haluamasi ohjelma käytettävistä olevista muokattavista ja esiasetetuista ohjelmista.	
8a	Jos kyseessä on <b>muokattava jakso</b> , paina <b>SETTINGS</b>	
8a.1	Paina painikkeita +/- asettaaksesi <b>tyhjiötason</b> 10 %:sta 99 %:iin.  Kaikki enimmäistasoa alhaisemmat tyhjiötasot vähentävät tai kumoavat säilyvyysvaikutuksen, koska pussiin jää jäännösilmaa.	
8a.2	Paina painikkeita +/- asettaaksesi <b>lisätyhjiöajan</b> 1 sekunnista 60 sekuntiin.	
8a.3	Paina painikkeita +/- asettaaksesi <b>GAS-tason</b> 1 %:sta 90 %:iin.  Kun GAS-toiminto on aktiivinen, varmista, että asetettu tyhjiötaso on 99 %.	
8a.4	Paina painikkeita +/- asettaaksesi <b>saumausajan</b> 0 sekunnista 6 sekuntiin.	
8a.5	Paina painikkeita +/- asettaaksesi <b>softair-ajan</b> 0 sekunnista 30 sekuntiin.	



8a.6	Nimeä ohjelma	
8a.7	Tallenna asetetut parametrit ja palaa edelliseen näyttöön painamalla OK.	
8b	Jos käytössä on jokin <b>esiasetetusta jaksosta</b> Vacuum in bag preserving Vacuum in bag cooking (esimerkki <b>Vacuum in bag preserving</b> ), vain saumausajan parametria voidaan muokata.	
8c	Jos jokin esiasetetuista jaksoista on Vacuum + GAS MIN Vacuum + GAS MED Vacuum + GAS MAX (esimerkki: <b>Vacuum + GAS MED</b> ), kaikkia parametreja voidaan muokata, mutta on tarpeen kopioida ohjelma, jotta uudet asetukset voidaan tallentaa.	
9	Laske kansi alas molemmin käsin painamalla kulmia.  Tyhjiöjakso käynnistyy automaattisesti	
10	Paina näytössä olevaa vastaavaa painikkeen kuvaketta siirtyäksesi tyhjiövaiheesta GAS-vaiheeseen etukäteen tai valmistellaksesi saumausta..  Edetäksesi GAS-vaiheeseen varmista, että 90 %:n tyhjiökynnys on saavutettu. Muussa tapauksessa saumaus aktivoituu.	

11	Tyhjiöjakso voidaan keskeyttää välittömästi milloin tahansa painamalla <b>STOP</b> -painiketta, jolloin tyhjiökammio tyhjenee. Kansi avautuu automaattisesti. Kone palaa valittuun ohjelmaan.	
12	<b>Jakson päätyminen.</b> Kansi avautuu automaattisesti. Poista pakatut tuotteet ja varo koskemasta saumaustankoon, sillä se voi olla vielä kuuma	

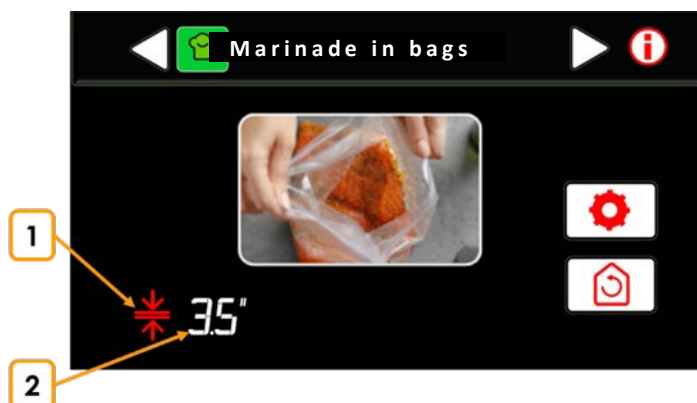
### 10.3 GOURMET-jaksot



	Ohjelman nimi		
	Jauheet ja mausteet		Marinadi pusseissa
	Marinadi astioissa		Kastikkeet

#### 10.3.1 Parametriasetukset

(Esimerkkiohjelma: Marinade in bags)



Nro	Kuvaus
1	Siirry saumausajan asetusvalikkoon (jos käytettävissä).
2	Näytä saumausaika (jos käytettävissä). Siirry saumausajan asetusvalikkoon (jos käytettävissä). Valmistele saumausvaihe (jos käytettävissä).



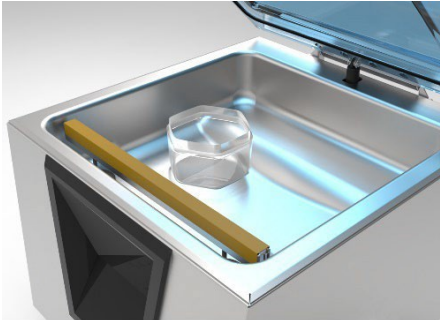




1	Toimenpiteen edistymisen näyttöpalkki
2	Vaiheen edistymisen näyttöpalkki

### 10.3.2 Astioiden kohdalla käytettävät Gourmet-ohjelmat (*Marinade in containers*)


Vaihe	Kuvaus	Kuva
1	<p>Valitse tyhjiöpakkaamiseen sopiva astia, joka mahtuu tyhjiökammioon ja joka pysyy noin <b>1 cm:n</b> etäisyydellä vakuumpakkauslaitteen kannesta sulkemisen jälkeen.</p> <p>Täytä astia elintarvikkeilla ja jätä se ilman kanttia.</p> <p>Täyttöraajat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiinteät tuotteet: 100 %</li> <li>• Liemet, uutteen: 1/2</li> <li>• Kasvis- ja lihakastikkeet: 1/3</li> <li>• Kermat, kermapohjaiset kastikkeet: 1/4</li> <li>• Munatuotteet tai munanvalkuaiset: 1/6</li> </ul> <p><b>Parhaan tuloksen saat täyttämällä pussin +3 °C:seen jäähdytetyillä tuotteilla.</b></p>	

Jos tuotetta on SÄILYTETTÄVÄ ja SÄILÖTTÄVÄ tai KYPSENNETTÄVÄ Chef-jakson jälkeen, suorita prosessi loppuun tyhjiöpakkaamalla se.  
Tuotteen on pysyttävä jäähdytettynä +3 °C:n lämpötilassa kaikissa vaiheissa.



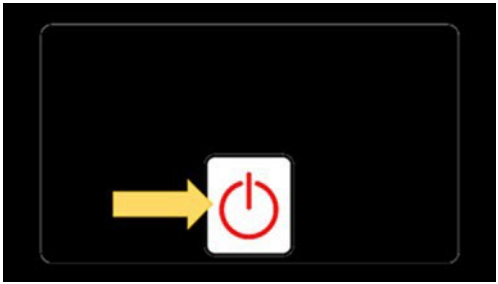


<p>2</p>	<p>Nosta kansi molemmin käsin rajakytkimeen asti ja kiinnitä mäntä vetämällä sitä eteenpäin.</p>	
<p>3</p>	<p>Avaa kansi ja varmista, että tyhjiökammio ja pakattava tuote ovat kuivia.</p> <p>Aseta enimmäismäärä mustia levyjä (A), joka mahtuu tyhjiökammioon pakattavan tuotteen koon mukaan.</p>	
<p>4</p>	<p>Valitse tyhjiöpakkaamiseen sopiva astia, joka mahtuu tyhjiökammioon ja joka pysyy vähintään <b>1 cm:n</b> etäisyydellä suljetusta kannesta.</p> <p>Tarvittaessa saumaustanko voidaan poistaa.</p> <p>Varmista, että ilmanotto-laite on auki.</p>	
<p>5</p>	<p>Aktivoi ohjauspaneeli <u>kaksoisnapauttamalla</u> näyttöä <u>nopeasti</u>.</p> <p>Käynnistä kone painamalla <b>STAND-BY-</b> painiketta.</p>	
<p>6</p>	<p>Valitse Gourmet-jaksot.</p>	




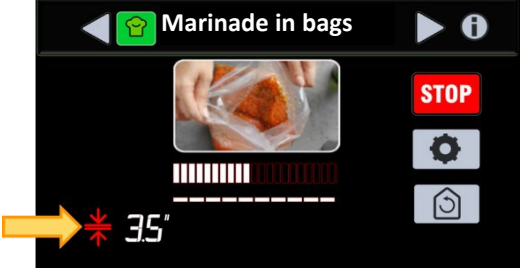

7	Valitse haluamasi Chef-ohjelma (esimerkki: <b>Marinade in container</b> )	
8	Laske kansi alas molemmin käsin painamalla kulmia.  Tyhjiöjakso käynnistyy automaattisesti	
9	Tyhjiöjakso voidaan keskeyttää välittömästi milloin tahansa painamalla <b>STOP</b> -painiketta, jolloin tyhjiökammio tyhjenee. Kansi avautuu automaattisesti. Kone palaa valittuun ohjelmaan.	
10	<b>Jakson päätyminen.</b> Kansi avautuu automaattisesti. Irrota astia.	

### 10.3.3 Pussien kohdalla käytettävät Gourmet-ohjelmat (*Powder and spices, Marinade in bags, Sauces*)

Vaihe	Kuvaus	Kuva
1	Valitse käyttötarkoituksesta (säilytys tai ruoanlaitto) riippuen pussi, joka sopii parhaiten tuotteen mittoihin: tuote ei saisi viedä yli 2/3 pussin todellisesta tilavuudesta.  <b>Parhaan tuloksen saat täyttämällä pussin +3 °C:seen jäähdytetyillä tuotteilla.</b>	

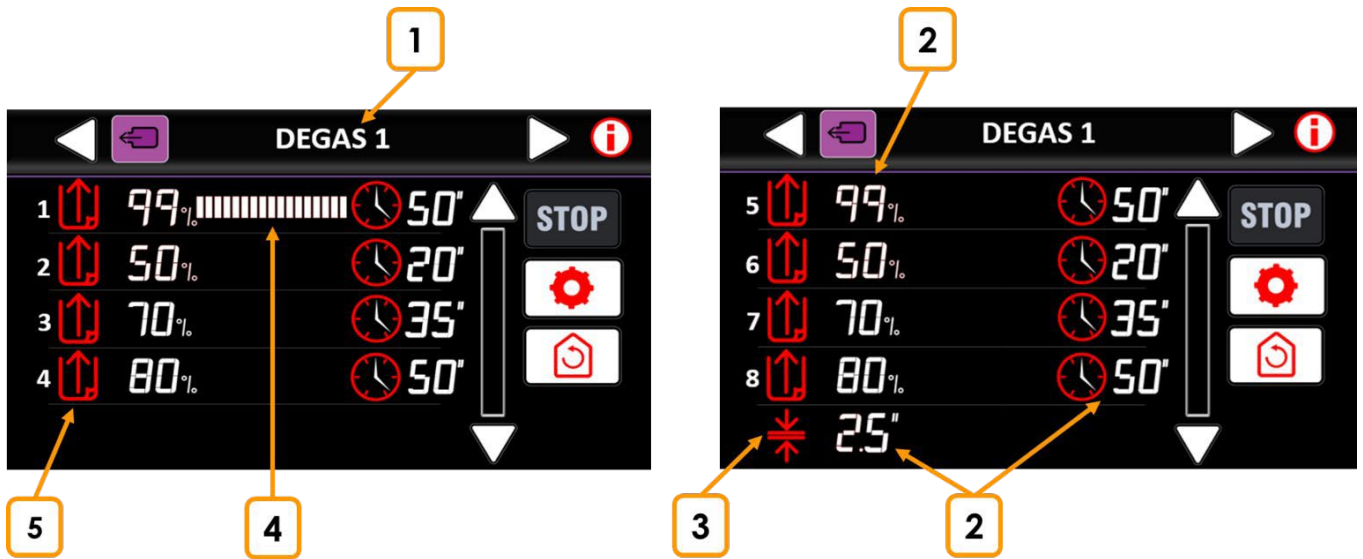


<p>2</p>	<p>Nosta kansi molemmin käsin rajakytkimeen asti ja kiinnitä mäntä vetämällä sitä eteenpäin.</p>	
<p>3</p>	<p>Avaa kansi ja varmista, että tyhjiökammio ja pakattava tuote ovat kuivia. Varo likaamasta tai kastelemasta pussin aukon lähellä olevaa sisäosaa.</p> <p>Aseta enimmäismäärä mustia levyjä (A), joka mahtuu tyhjiökammioon pakattavan tuotteen koon mukaan.</p>	
<p>4</p>	<p>Aktivoi ohjauspaneeli <u>kaksoisnapauttamalla</u> näyttöä <u>nopeasti</u>. Käynnistä kone painamalla <b>STAND-BY</b>-painiketta.</p>	
<p>5</p>	<p>Aseta tyhjiöpussi (C), joka sisältää pakattavan tuotteen, tyhjiökammioon (B) ja aseta se saumaustangon (D) keskelle. Reunojen on ulotuttava saumaustangon ulkopuolelle noin 2 cm ilman taitteita. Älä taivuta pussia alaspäin saumaustangon yli.</p>	
<p>6</p>	<p>Valitse <b>Gourmet-jaksot</b>.</p>	

7	Valitse haluamasi Chef-ohjelma (esimerkki: <b>Marinade in bag</b> )	
8	Saumausaikaa on mahdollista muuttaa painamalla vastaavaa painiketta näytöllä.	
9	Laske kansi alas molemmin käsin painamalla kulmia.  Tyhjiöjakso käynnistyy automaattisesti	
10	Paina näytössä olevaa vastaavaa kuvaketta siirtyäksesi tyhjiövaiheesta saumausvaiheeseen.	
11	Tyhjiöjakso voidaan keskeyttää välittömästi milloin tahansa painamalla <b>STOP</b> -painiketta, jolloin tyhjiökammio tyhjenee. Kansi avautuu automaattisesti. Kone palaa valittuun ohjelmaan.	
12	<b>Jakson päätyminen.</b> Kansi avautuu automaattisesti. Poista pakatut tuotteet ja varo koskemasta saumaustankoon, sillä se voi olla vielä kuuma	

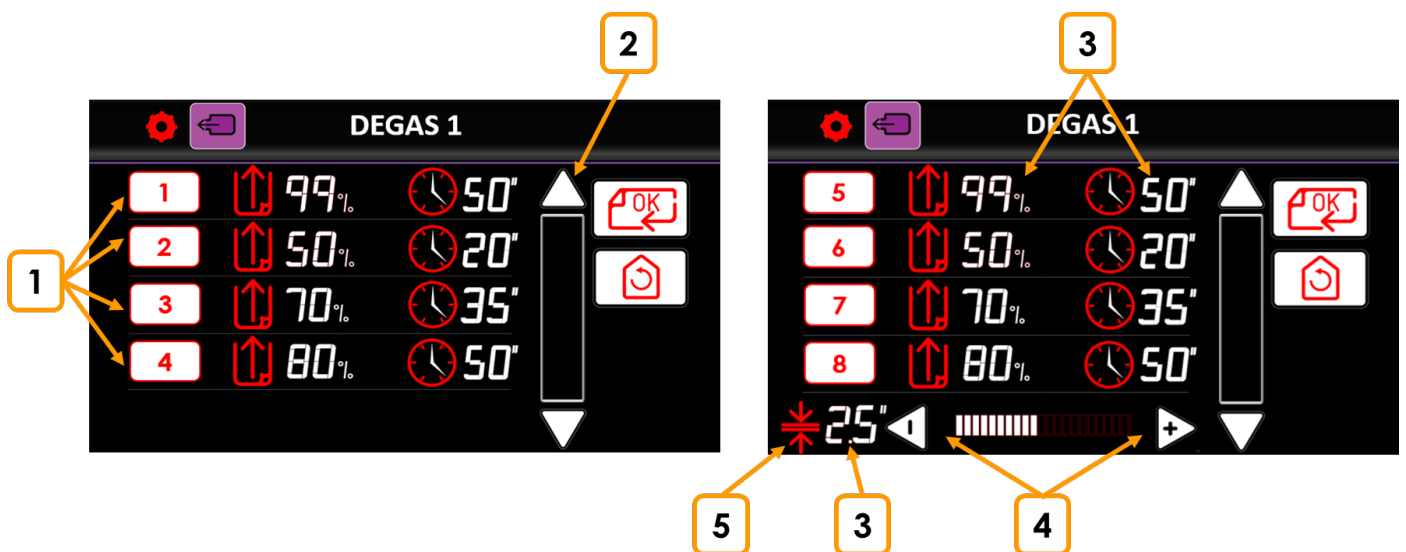




## 10.4 Kaasunpoistojaksot – progressiiviset tyhjiöjaksot



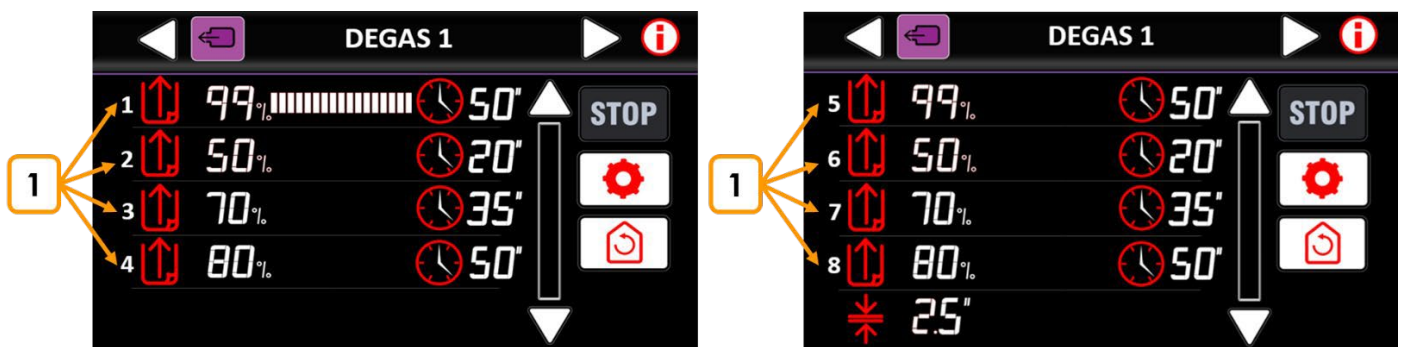
Nro	Kuvaus
1	Jakson nimi: kohdasta DEGAS 1 kohtaan DEGAS 5
2	Asetusarvo
3	Siirry saumausajan asetusvalikkoon Valmistele saumausvaihe
4	Vaiheen edistymisen näyttöpalkki
5	Siirry yksivaiheiseen asetusvalikkoon (tyhjiö ja tauko)

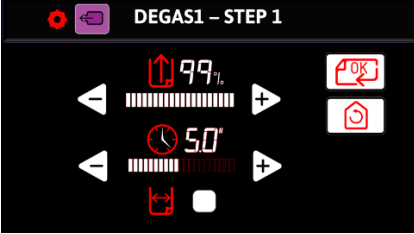
### 10.4.1 Parametriasetukset



Nro	Kuvaus	
1	Mahdollistaa vaiheen aktivoinnin (painike muuttuu valkoiseksi) ja pääsyn tyhjiön asetusvalikkoon ja vaiheen taukotilaan	
2	Mahdollistaa siirtymisen vaiheesta 1 vaiheeseen 8 ja päinvastoin	
3	Asetusarvo	
4	Mahdollistaa saumausajan muuttamisen	
5	Mahdollistaa siirtymisen saumausajan asetusvalikkoon	





#### 10.4.2 Yhden vaiheen parametriasetukset



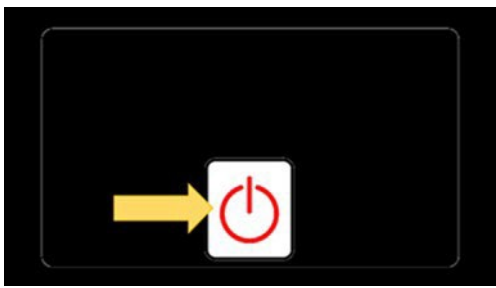

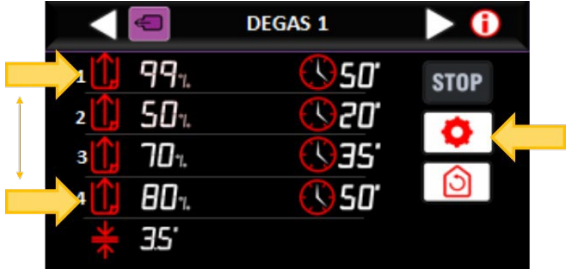
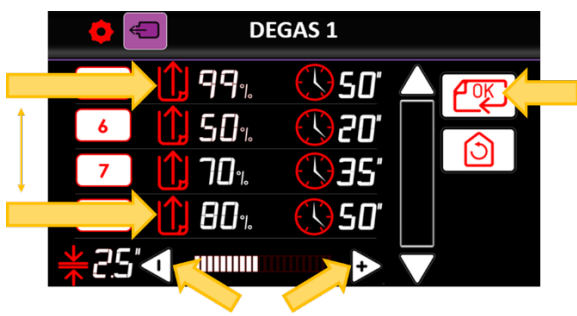


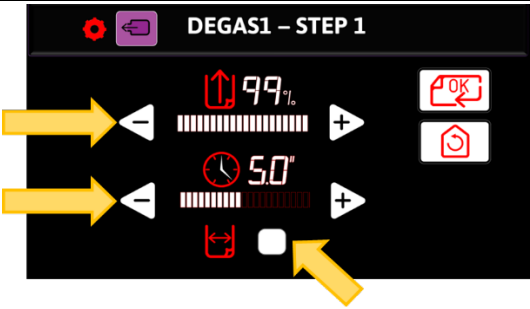
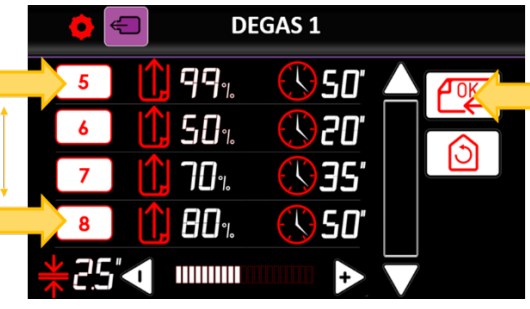

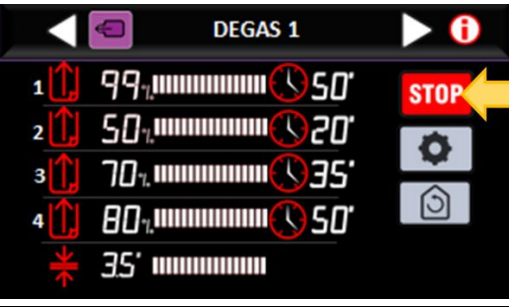
Nro	Kuvaus	
1	Mahdollistaa siirtymisen yksivaiheiseen asetusvalikkoon ja vaiheen taukotilaan	

### 10.4.3 Elintarvikkeiden tyhjiöpakkaaminen käyttämällä ilmanpoistojaksoa (Degas)

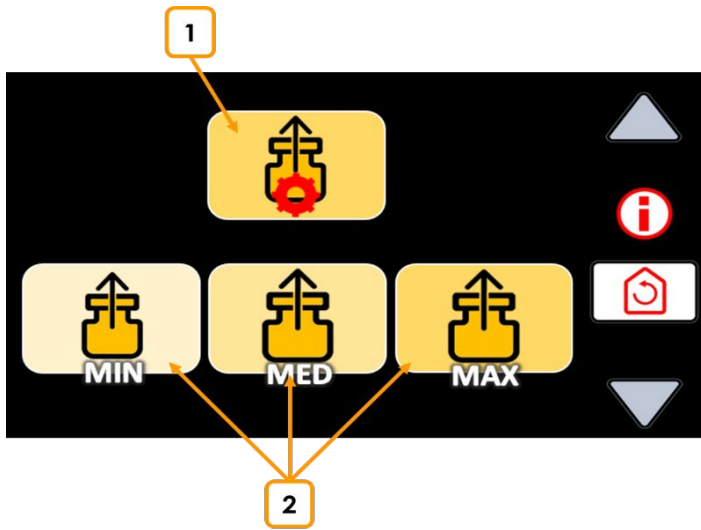
Monivaiheinen tyhjiöjakso, jossa tyhjiö ja tauko vuorottelevat, jotta kaikki ilma saadaan imettyä tuotteen sisältä.

Vaihe	Kuvaus	Kuva
1a	<p>Valitse käyttötarkoituksesta (säilytys tai ruoanlaitto) riippuen pussi, joka sopii parhaiten tuotteen mittoihin: tuote ei saisi viedä yli 2/3 pussin todellisesta tilavuudesta.</p> <p><b>Parhaan tuloksen saat täyttämällä pussin +3 °C:seen jäähdytetyillä tuotteilla.</b></p>	
1b	<p>Valitse tyhjiöpakkaamiseen sopiva <b>astia</b>, joka mahtuu tyhjiökammioon ja joka pysyy vähintään <b>1 cm:n</b> etäisyydellä vakuumpakkauskoneen kannesta sulkemisen jälkeen.</p> <p>Täytä astia elintarvikkeilla ja sulje kansi.</p> <p>Täyttöraajat:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Kiinteät tuotteet: 100 %</li><li>• Liemet, uutteen: 1/2</li><li>• Kasvis- ja lihakastikkeet: 1/3</li><li>• Kermat, kermapohjaiset kastikkeet: 1/4</li><li>• Munatuotteet tai munanvalkuaiset: 1/6</li></ul> <p><b>Parhaan tuloksen saat täyttämällä pussin +3 °C:seen jäähdytetyillä tuotteilla.</b></p>	
2	<p>Nosta kansi molemmin käsin rajakytkimeen asti ja kiinnitä mäntä vetämällä sitä eteenpäin.</p>	
3	<p>Varmista, että tyhjiökammio ja pakattava tuote ovat kuivia.</p> <p>Varo likaamasta tai kastelemasta pussin aukon lähellä olevaa sisäosaa.</p> <p>Aseta enimmäismäärä mustia levyjä (A), joka mahtuu tyhjiökammioon pakattavan tuotteen tai pakattavan astian koon mukaan.</p>	

<p><b>4a</b></p>	<p>Aseta tyhjiöpussi (C), joka sisältää pakattavan tuotteen, tyhjiökammioon (B) ja aseta se saumaustangon (D) keskelle. Reunojen on ulotuttava saumaustangon ulkopuolelle noin 2 cm.</p>	
<p><b>4b</b></p>	<p>Valitse tyhjiöpakkaamiseen sopiva astia, joka mahtuu tyhjiökammioon. Tarvittaessa saumaustanko voidaan poistaa.</p> <p>Varmista, että ilmanottolaite on auki.</p>	
<p><b>5</b></p>	<p>Aktivoi ohjauspaneeli kaksoisnapauttamalla näyttöä nopeasti. Käynnistä kone painamalla <b>STAND-BY</b>-painiketta.</p>	
<p><b>6</b></p>	<p>Valitse <b>kaasunpoistojaksot</b></p>	
<p><b>7</b></p>	<p>Paina <b>SETTINGS</b>-painiketta tai jotakin kuvaketta muokataksesi kunkin vaiheen parametria. Paina vastaavaa kuvaketta muuttaaksesi saumausaikaa tarvittaessa.</p>	
<p><b>8</b></p>	<p>Paina vaihetta vastaavaa kuvaketta siirtyäksesi asetusnäyttöön ja muokataksesi parametrien arvoja. Paina painikkeita +/- asettaaksesi <b>SAUMAUSAJAN</b> 0 sekunnista 6,0 sekuntiin. Tallenna uudet asetusarvot ja palaa edelliseen näyttöön painamalla <b>OK</b>.</p>	

<p>9</p>	<p>Paina painikkeita +/- asettaaksesi <b>tyhjiötason</b> 10 %:sta 99 %:iin.</p> <p>Paina painikkeita +/- asettaaksesi <b>VAIHEEN TAUKOAJAN</b> 0 sekunnista 60 sekuntiin.</p> <p>Aseta Softair-ilman palautusaika.</p>	
<p>10</p>	<p>Vaiheen poistaminen käytöstä: paina poistettavaa vaihetta vastaavaa painiketta (väri muuttuu valkoisesta mustaksi) ja paina OK tallentaaksesi muutokset ja palataksesi edelliseen näyttöön.</p>	
<p>11</p>	<p>Laske kansi alas molemmin käsin painamalla kulmia.</p> <p>Tyhjiöjakso käynnistyy automaattisesti</p>	
<p>12</p>	<p>Tyhjiöjakso voidaan keskeyttää välittömästi milloin tahansa painamalla <b>STOP</b>-painiketta, jolloin tyhjiökammio tyhjenee. Kansi avautuu automaattisesti. Kone palaa valittuun ohjelmaan.</p>	
<p>13a</p>	<p><b>Jakson päätyminen.</b> Kansi avautuu automaattisesti. Poista pakatut tuotteet ja varo koskemasta saumaustankoon, sillä se voi olla vielä kuuma</p>	
<p>13b</p>	<p><b>Jakson päätyminen.</b> Kansi avautuu automaattisesti. Irrota astia.</p>	

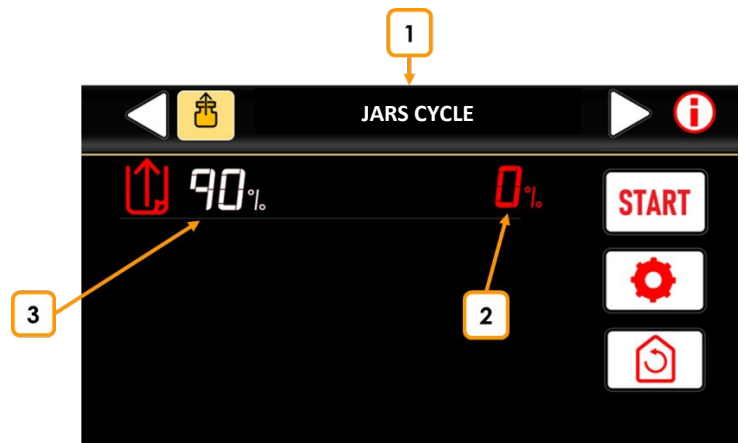
## 10.5 Purkkijaksot



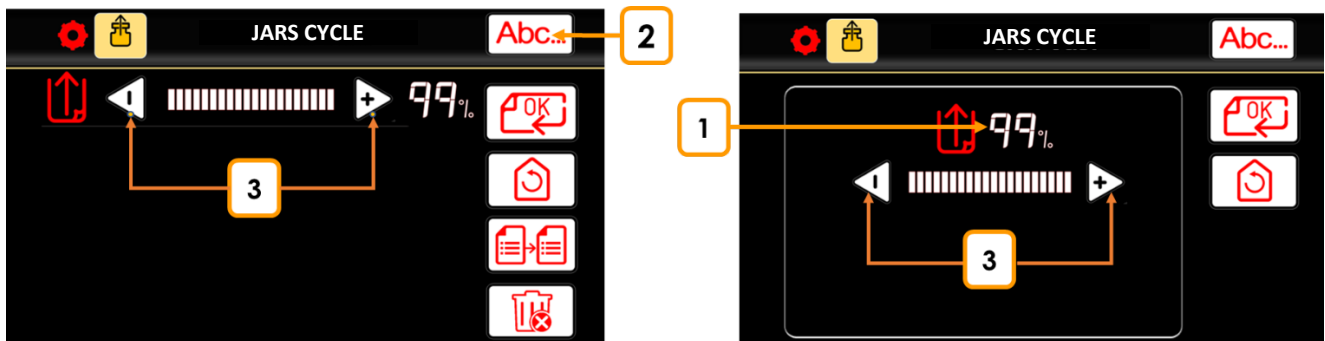
Nro	Kuvaus
1	Muokattava purkkijakso
2	Esiasetetut purkkijaksot

### 10.5.1 Muokattava purkkijakso

Nro	Kuvaus
1	Ohjelman nimi
2	Välitön arvo jaksossa
3	Asetusarvo



### 10.5.2 Parametriasetukset





Nro	Kuvaus
1	Aseta tyhjiöprosentti
2	Nimeä ohjelma
3	Muokkaa tyhjiöprosenttia

Valitse tyhjiöpakkaamiseen sopiva astia.

Täytä astia elintarvikkeilla ja sulje kansi.

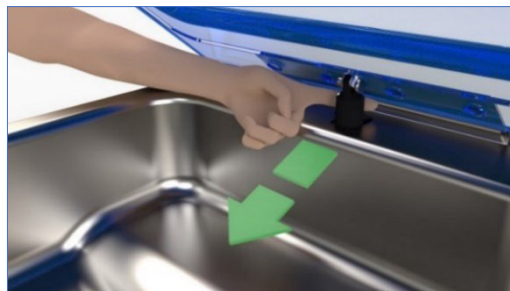
Täyttöraajat:

- Kiinteät tuotteet: 100 %
- Liemet, uutteet: 1/2
- Kasvis- ja lihakastikkeet: 1/3
- Kermat, kermapohjaiset kastikkeet: 1/4
- Munatuotteet tai munanvalkuaiset: 1/6



Parhaan tuloksen saat täyttämällä pussin +3 °C:seen jäähdytetyillä tuotteilla.


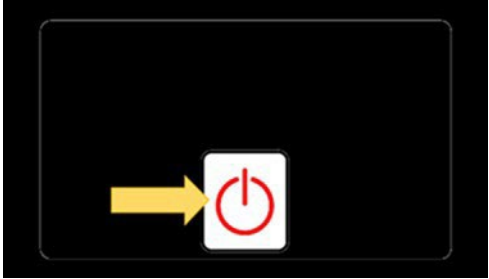


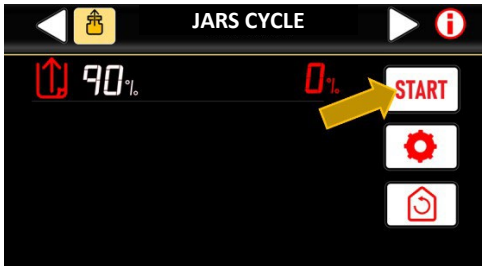
Nosta kansi molemmiin käsiin rajakytkimeen asti ja kiinnitä mäntä vetämällä sitä eteenpäin.

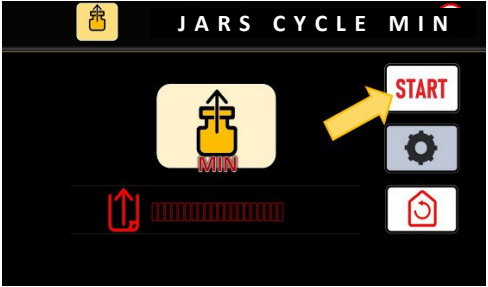



### 10.5.3 Tyhjiökammioon asetetut astiat

Vaihe	Kuvaus	Kuva
1	<p>Varmista, että tyhjiökammio ja pakattava tuote ovat kuivia. Varo likaamasta tai kastelemasta sisäosaa.</p> <p>Aseta enimmäismäärä mustia levyjä (A), joka mahtuu tyhjiökammioon pakattavan tuotteen koon mukaan.</p>	

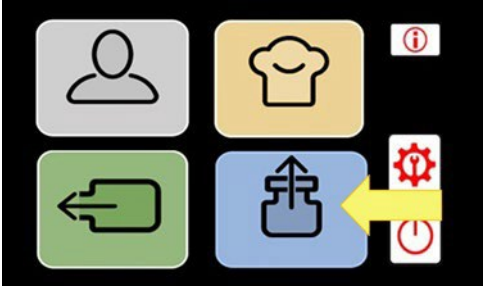
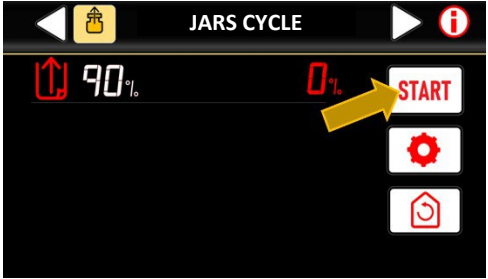


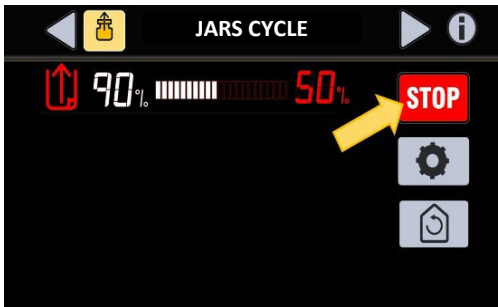


2	<p>Valitse tyhjiöpakkaamiseen sopiva astia, joka mahtuu tyhjiökammioon ja joka pysyy vähintään <b>1 cm:n</b> etäisyydellä vakuumpakkaus koneen kannesta sulkemisen jälkeen.</p> <p>Tarvittaessa saumaustanko voidaan poistaa.</p> <p>Varmista, että ilmanotto laite on auki.</p>	
3	<p>Aktivoi ohjauspaneeli <u>kaksoisnapauttamalla</u> näyttöä <u>nopeasti</u>.</p> <p>Käynnistä kone painamalla <b>STAND-BY</b>-painiketta.</p>	
4	<p>Valitse <b>JARS Cycles</b></p>	
5	<p>Valitse haluamasi ohjelma valitsemalla: <b>Editable Cycle</b>, <b>MIN Level</b>, <b>MED Level</b>, <b>MAX Level</b>.</p>	
6	<p>Laske kansi alas molemmin käsin painamalla kulmia.</p>	
7a	<p>Jos valitaan <b>Editable Cycle</b>, aseta haluttu tyhjiötaso ja käynnistä jakso painamalla <b>START</b>.</p>	

7b	Jos valitaan <b>Preset Cycle</b> ( <i>MIN Level, MED Level, MAX Level</i> ), käynnistä jakso painamalla <b>START</b> .	
8	Tyhjiöjakso voidaan keskeyttää välittömästi milloin tahansa painamalla <b>STOP</b> -painiketta, jolloin tyhjiökammio tyhjenee. Kansi avautuu automaattisesti. Kone palaa valittuun ohjelmaan.	
9	<b>Jakson päätyminen.</b> Kansi avautuu automaattisesti. Irrota astia.	

#### 10.5.4 Astiat ulkoapäin

Vaihe	Kuvaus	Kuva
1	Aseta tyhjiön käyttämiseen tarvittava lisävaruste (A) astioihin ulkoapäin sekä tyhjiökammioon että astian kanteen. Varmista, että ilmanottoaite on auki.	
2	Aktivoi ohjauspaneeli <u>kaksoisnapauttamalla</u> näyttöä <u>nopeasti</u> . Käynnistä kone painamalla <b>STAND-BY</b> -painiketta.	

3	Valitse <b>Jars Cycles</b>	
4	Valitse haluamasi ohjelma valitsemalla: <b>Editable Cycle</b> , <b>MIN Level</b> , <b>MED Level</b> , <b>MAX Level</b> .	
5a	Jos valitaan <b>Editable Cycle</b> , aseta haluttu tyhjiötaso ja käynnistä jakso painamalla <b>START</b> .	
5b	Jos valitaan <b>Preset Cycle</b> ( <i>MIN Level</i> , <i>MED Level</i> , <i>MAX Level</i> ), käynnistä jakso painamalla <b>START</b> .	
6	<p>1) Jos asetettu tyhjiötaso on alle 99 %, pumppu kytkeytyy pois päältä. Poista lisävaruste, aseta se seuraavan astian kanteen ja käynnistä uusi jakso painamalla <b>START</b>.</p> <p>2) Jos asetettu tyhjiötaso on 99 %, pumppu jää päälle. Poista lisävaruste ja aseta se seuraavan astian kanteen.</p>	
7	Tyhjiöjakso voidaan keskeyttää välittömästi milloin tahansa painamalla <b>STOP</b> -painiketta.	
8	Poista lisävaruste kammiosta tyhjiöjakson lopussa.	

## 10.6 HÄLYTYSTEN hallinta

### 10.6.1 Digitaalinen ohjauspaneeli



#### HUOMIO!

Kun sallittujen jaksojen määrä (koneessa esiasetettu) on saavutettu, kone näyttää jokaisella käynnistyskerralla pumpun öljynvaihtohälytyksen OIL.

KUVAKE TAI VIESTI	KUVAUS
ALL OIL	<b>Öljynvaihto:</b> hälytys tulee näyttöön, kun 5000 tyhjiöjaksoa on suoritettu.
ALL GAS	<b>Kaasuhäiriö:</b> hälytys näytetään, kun kone havaitsee poikkeamia inertin KAASUN tulojärjestelmässä. inlet system.
Hot	<b>Jäähdytä tuote:</b> hälytys tulee näyttöön, kun kone havaitsee, että kammioon on asetettu liian kuuma tuote ( $> 3\text{ °C}$ ) ja että enimmäistyhjiötä ei voida saavuttaa. (Näytetään vain, jos parametrit VAC99 % ja VAC+ $\geq 0$ on asetettu.)
Err VAC	<b>Tyhjiön puute:</b> hälytys tulee näkyviin, jos tyhjiöanturi ei pysty havaitsemaan vähimmäistyhjiötasoa kammiossa 15 sekunnin käytön jälkeen.
Tim Out	<b>Aikakatkaisuhälytys:</b> jos jokin tyhjiöjakson vaiheista ei pääty esiasetetun ajan kuluessa, kone suorittaa saumauksen ja ilmanpalautuksen ja näytössä vilkkuu TIM OUT.

### 10.6.2 Kosketusohjauspaneeli



#### HUOMIO!




Kun asetettujen tyhjiöjaksojen enimmäismäärä on saavutettu, kuvake






ja öljynvaihtoviesti tulevat näkyviin aina, kun laite kytketään päälle.

KUVAKE TAI PIKTOGRAMMI	KUVAUS
	<b>Jäähdytä tuote:</b> hälytys tulee näkyviin, jos asetettua tyhjiötasoa ei voida saavuttaa, koska pakattavan tuotteen lämpötila on liian korkea.
	<b>Aktivoi pumpun kosteudenpoistojakso H2OUT:</b> hälytys näytetään, kun kone havaitsee suorituskyvyn laskun pumpun imemän kosteuden vuoksi.
	<b>Kaasuhäiriö:</b> hälytys näytetään, kun kone havaitsee poikkeamia inertin KAASUN tulojärjestelmässä.
	<b>Öljynvaihto:</b> hälytys tulee näyttöön, kun 5000 tyhjiöjaksoa on suoritettu.
	Ylikuumenemisen sattuessa kaikki toiminnot pysähtyvät automaattisesti ja hälytysviesti tulee näkyviin.

## 11 KÄYTÖN JÄLKEEN

- Kytke kone pois päältä
  - painamalla  5 sekunnin ajan (mallit, joissa on digitaalinen ohjauspaneeli)
  - painamalla  ja  vielä kerran sammuttaaksesi (mallit, joissa on kosketusohjauspaneeli)
- Puhdista ja kuivaa pakkauskone ja käytetyt lisävarusteet.
- Kun tyhjiökammio on täysin kuiva, vapauta mäntä (työntämällä sitä taaksepäin) ja laske kansi lepoasentoon, jotta tyhjiökammio on suojattu liialta ja pölyltä.

## 12 VAKUUMIPAKKAUSKONEEN PUHDISTUS

- Kytke kone pois päältä
  - painamalla  5 sekunnin ajan (mallit, joissa on digitaalinen ohjauspaneeli)
  - painamalla  ja  vielä kerran sammuttaaksesi (mallit, joissa on kosketusohjauspaneeli)
- **Irrota pistoke pistorasiasta ennen jokaista toimenpidettä.**
- Älä käytä koneen puhdistamiseen ruostumattomasta teräksestä valmistettuja sieniä, kaapimia, hankaavia, happamia tai aggressiivisia aineita, jotka voivat vahingoittaa pintoja peruuttamattomasti.
- Käytä pehmeää liinaa ja mietoa puhdistusainetta.
- Vesi ja/tai höyry voi päästä jännitteisiin osiin ja aiheuttaa oikosulun.



### SÄHKÖVAARA!

Älä koskaan käytä juoksevaa vettä tai höyrypuhdistuslaitteita: sähköiskun vaara!

---

- Lapset eivät saa suorittaa käyttäjälle kuuluvia puhdistus- ja säännöllisiä huoltotehtäviä ilman valvontaa.

### 12.1 ULKOINEN PUHDISTUS

- Teräsosat on suositeltavaa puhdistaa satiinipinnan suuntaisesti.
- Käytä kannen ja etuohjauspaneelin puhdistamiseen pehmeää, puhdasta ja kosteaa liinaa.
- Älä käytä liuottimia, alkoholia, syövyttäviä tai myrkyllisiä nesteitä.



#### VAROITUS!

Älä poista sarjanumerokilpiä puhdistuksen yhteydessä.  
Ne sisältävät tärkeitä tietoja laitteesta teknistä tukea varten.

---



**VAROITUS!** Älä käytä vesisuihkuja tai höyryä laitteen huuhteluun tai puhdistukseen; vältä käyttämästä vesisuihkuja tai höyryä laitteen läheisyydessä. Älä suihkuta vettä tyhjiökammion imupisteeseen.

---

### 12.2 TYHJIÖKAMMION PUHDISTUS

- 1) Odota, kunnes saumaustanko on täysin jäähtynyt.
- 2) Irrota saumaustanko vetämällä se ylös.
- 3) Vältä imupisteen puhdistamista vedellä. Vesi voi vahingoittaa vakuumpakkauskonetta, jos se imeytyy siihen.
- 4) Puhdista lämpimään veteen kostutetulla pehmeällä liinalla. Käytä tarvittaessa mietoa desinfiointiainetta.
- 5) Kuivaa huolellisesti pehmeällä liinalla.

### 12.3 SAUMAUSTANGON PUHDISTUS

- 1) Odota, kunnes saumaustanko on täysin jäähtynyt.
- 2) Irrota saumaustanko vetämällä se ylös.
- 3) Puhdista lämpimään veteen kostutetulla pehmeällä liinalla.
- 4) Kuivaa perusteellisesti pehmeällä liinalla ennen vakuumpakkauskonetta käyttämistä.

### 12.4 Ulkoisen tyhjiövarusteen puhdistus

- 1) Käytä kuumaa vettä ja astianpesuainetta.
- 2) Huuhtelee huolellisesti.





- 3) Kuivaa puhtaalla liinalla.  
 4) Älä käytä lisävarustetta uudelleen ennen kuin se on täysin kuivunut.

### 13 Öljypumpun kosteudenpoistojakso (H2OUT)

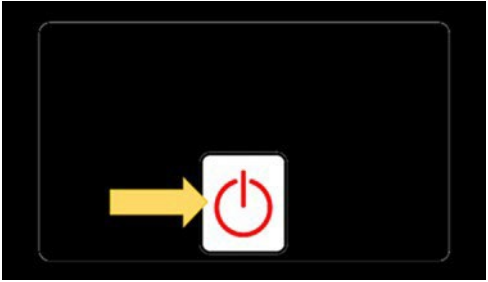

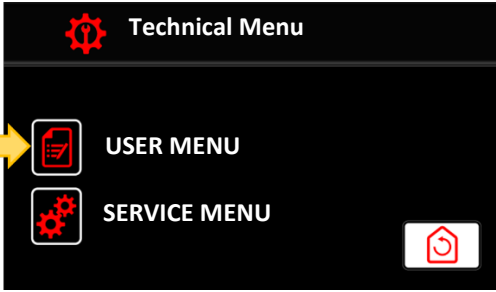
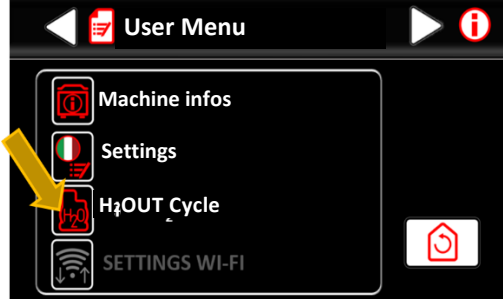

Tyhjiöpumppu on koneen keskeinen osa. Pumpun sisäpintojen hapettumisen ja siitä johtuvan roottorin tukkeutumisen estämiseksi on noudatettava muutamia yksinkertaisia suosituksia. Tämä johtuu hapettuneista jäämistä, jotka ovat seurausta vesihöyryn tiivistymisestä – joka imeytyy sisään ilman mukana ja pysyy pumpussa pitkään:

- 1) **Pakkaa tuote aina kylmänä, mieluiten 3–4 °C:n lämpötilassa.** Mitä kuumempi tuote on, sitä lyhyempi on elintarvikkeen säilyvyys (bakteerien lisääntymisen vuoksi) ja sitä enemmän pumppuun muodostuu kondensaatiota, mikä johtaa hapettumiseen ja vakaviin vaurioihin.
- 2) Jos konetta käytetään vain satunnaisesti, suorita vähintään 2–3 täydellistä KÄYTTÄJÄJAKSOA (VAC 99 % JA VAC+ 60") ennen tuotteiden pakkaamista. Näin öljyä voidaan esilämmittää ja pumpun sisältämä vesi poistaa.
- 3) **Jos vakuumpakkauskonetta käytetään catering- tai ravintola-alalla, pumpun kosteudenpoistojakso on suoritettava päivittäin työpäivän päätteeksi. Muissa tapauksissa se on suoritettava vähintään kerran viikossa.**
- 4) **Öljynvaihto on ajoitettava ennen pitkää seisokkia tai yli 2 kuukauden käyttämättömyyttä.**

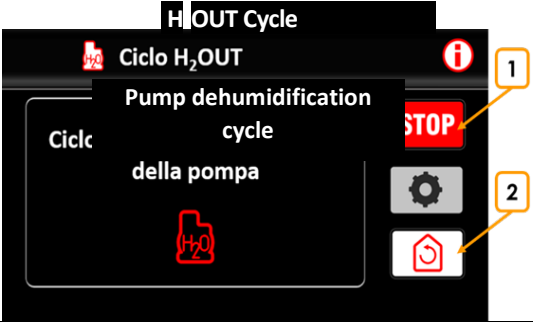
#### 13.1 DIGITAALINEN OHJAUSPANEELI

Vaihe	Kuvaus	Kuva
1	Paina  ja pidä painiketta painettuna 5 sekunnin ajan kytkeäksesi vakuumpakkauskonetta päälle.	
2	Valitse <b>H2OUT</b> -ohjelma <b>UP/DOWN</b> -painikkeilla.	
3	Laske kansi alas molemmiin käsiin painamalla kulmia.  Tyhjiöjakso käynnistyy automaattisesti	
4	Jakson päätyttyä kone palaa valmiustilaan ja on valmis aloittamaan uuden työjakson valitun ohjelman mukaisesti.	
5	Kosteudenpoistojakso voidaan keskeyttää milloin tahansa painamalla <b>STOP</b> .	

## 13.2 KOSKETUSOHJAUSPANEELI

Vaihe	Kuvaus	Kuva
1	Aktivoi ohjauspaneeli <u>kaksoisnapauttamalla</u> näyttöä <u>nopeasti</u> . Käynnistä kone painamalla <b>STAND-BY</b> -painiketta.	
2	Valitse Technical Menu.	
3	Valitse User menu.	
4	Valitse <b>H<sub>2</sub>OUT</b> -ohjelma painamalla vastaavaa painiketta.	
5	Laske kansi alas molemmiin käsin painamalla kulmia.  Tyhjiöjakso käynnistyy automaattisesti	



6	<p>1 - Käyttäjä voi keskeyttää jakson etukäteen 2 - Käyttäjä voi palata edelliseen näyttöön</p>	
7	<p>Jakson päätyttyä kone palaa valmiustilaan ja on valmis aloittamaan uuden työjakson valitun ohjelman mukaisesti.</p>	

## 14 PUMPPUÖLJYN TIEDOT



### VAROITUS!

On tärkeää, että pumppuöljy (erityisesti elintarvikkeiden tyhjiösovelluksissa ja FDA-sertifioitu) pidetään aina optimaalisessa kunnossa: se on nestemäistä ja puhdasta, eli siinä ei ole hiekka- ja vesihiukkasia.

Tarkista öljytaso säännöllisesti: jos vakuumpakkauskonetta käytetään catering- tai ravintola-alalla, pumpun kosteudenpoistojakso on suoritettava päivittäin työpäivän päätteeksi. Muissa tapauksissa se on suoritettava vähintään kerran viikossa

- 1) Öljy on vaihdettava työmäärästä riippuen, joka tapauksessa 6 kuukauden välein tai kun ohjelmoitu jaksomäärä on saavutettu ja koneen näytössä näkyy OIL.  
Ota yhteys huoltokeskukseen öljyn vaihtamiseksi.  
Vaihda jokaisen öljynvaihdon yhteydessä myös poistosuodatin.
- 2) Öljynvaihto on suoritettava ennen yli kahden kuukauden käyttämättömyyttä. Kaikki käyttämättömyyden aikana öljysäiliöön jääneet hapettuneet jäämät ja nesteet tyhjennetään yhdessä käytetyn öljyn kanssa.
- 3) Huoneen lämpötila ei saa laskea alle +12 °C:n, jotta pumppuöljy ei sakeutuisi. Öljyn parempi juoksevuus helpottaa kylmän pumpun käynnistämistä.

## 15 Määräaikaishuolto

Säännöllinen määräaikaishuolto, joka on kuvattu myöhemmin tässä käyttöohjeessa, minimoi ja/tai poistaa mahdolliset viat ja toimintahäiriöt ja pidentää koneen käyttöikä huomattavasti.

Säännöllisen huollon laiminlyönti voi johtaa huomattaviin korjauskustannuksiin ja tietyissä tapauksissa takuu voi raueta. Lisäksi suositusten noudattaminen takaa hyvän hygieniatason.

Suorita puhdistus- ja määräaikaishuoltotyöt turvallisesti noudattamalla alla olevia ohjeita:



**SÄHKÖVAARA!** Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaihdettava.



**SÄHKÖVAARA!** Virtalähteet on katkaistava ennen laitteen osien puhdistamista, desinfiointia, huoltoa ja/tai korjaamista (vedä verkkopistoke sähköverkosta).

**VAARA!** Suojusten ja turvalaitteiden irrottaminen rutiinihuoltoa varten on ehdottomasti kielletty. Valmistaja kieltäytyy kaikesta vastuusta onnettomuuksista, jotka johtuvat edellä mainitun veloitteen noudattamatta jättämisestä.

**VAROITUS!**

Noudata aina sopivia varotoimenpiteitä ja käytä suojarusteita (käsineet jne.), kun teet huolto-, käsittely-, asennus- ja puhdistustöitä.



**VAROITUS!** Ainoastaan pätevät teknikot saavat suorittaa huoltotöitä tai päästä käsiksi koneen jännitteisiin osiin.

Ota korjauksia varten yhteys valmistajan valtuuttamaan tekniseen tukikeskukseen. Vain alkuperäisiä varaosia saa käyttää ja tilata.

Älä tee huoltotöitä itse, jos käyttöohjeessa määrätään pätevän teknikon osallistumisesta.

Älä koske koneeseen paljain, kostein tai märin käsin tai jaloin.

Älä työnnä ruuvitalttoja, keittiövälineitä tai vastaavia koneen suojusten, aukkojen ja liikkuvien osien väliin.

Kun olet lopettanut työskentelyn, irrota mäntä työntämällä sitä taaksepäin ja laske kansi lepoasentoon. Tämä suojaa tyhjiökammiota pölyltä ja lialta.

KONEEN OSA	TOIMENPIDE	TAAJUUS					TOIMENPIDE SUORITETTU	
		1-G	1-S	6-M	1-A	4-A	KÄYTTÄJÄ	HUOLTO KESKUS
Pumppu	Tarkista öljyn taso ja väri; täytä tarvittaessa tai vaihda, jos väri on liian tumma tai valkeahko (ota yhteys erikoishuoltoon).	X					H	Öljyn lisäys tai vaihto
Pumppu	Suorita pumpun lämmitysjakso tai pumpun kosteudenpoistojakso vähintään 5 minuutin ajan.	X					H	
Virtajohto	Tarkista eheys; vaihda, jos se on viallinen.	X					O	Vaihto
Pleksilasikansi	Tarkista eheys; jos siinä on halkeamia tai raitoja, ota yhteys huoltokeskukseen kannen vaihtamiseksi.	X					O	Vaihto
Ylemmän tangon silikonitiiviste ja pleksilasikannen tiiviste	Tarkista, että ne ovat hyvin paikoillaan; vaihda, jos ne ovat viallisia tai kuluneet.	X					O	Vaihto
Kone ja tyhjiökammio	Puhdista epäpuhtaudet, öljy ja rasva.	X					H	
Saumaustangon liitäntä	Tarkista, että se on työnnetty hyvin kahteen kosketusnastaan.	X					O	
Pumppu	Suorita pumpun kosteudenpoistojakso.	X	X				O	
Saumaustanko	Puhdista yläosa kostealla liinalla. Puhdista molemmat kosketusnastat.		X				O	
Kone, tyhjiökammio, kansi ja täyttölaitteet	Desinfioi.		X				O	
Pumppu	Vaihda pumppuöljy.			X				O
Pumppu	Vaihda öljysuodatin.			X				O
Pumppu	Vaihda öljy ja öljynsuodatin ennen pitkää käyttämättömyyttä (yli 2 kuukautta).	<b>Tämä toimenpide on suoritettava ennen kuin pumppu on pitkään käyttämättömänä</b>						O

## 16 VIANETSINTÄ

NRO	KÄYTTÖHÄIRIÖ	MAHDOLLISET SYYT	OHJEET KÄYTTÄJÄLLE
1	Kone ei toimi.	Kone on pois päältä.	Kytke kone päälle (paina <b>STOP</b> -painiketta 5 sekunnin ajan).
		Ei virransyöttöä.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Työnnä pistoke pistorasiaan (tarkista jännite!).</li> <li>• Tarkista, että virtajohto on ehjä.</li> <li>• Tarkista, että virtapiirilevyn varoke PF1 on ehjä ja oikein asetettu (ota yhteys huoltokeskukseen).</li> </ul>
		Konevaurio.	Ota yhteyttä valtuutettuun huoltokeskukseen.
2	Pussissa ei ole riittävästi tyhjiötä / pussi ei pidä tyhjiötä.	Pussi väärin asetettu.	Aseta pussi saumaustangon keskelle ja ripusta se noin 20 mm yli.
		Pussi rei'itetty.	Valitse paksumpi pussi ja kääri tuote muovikelmuun tai pehmeään paperiin.
		Riittämätön saumaus.	Nosta saumausaikaa.
		Viallinen pussi.	Vaihda pussi.
		Likainen pussi auki.	Käytä uutta pussia ja vältä aukon likaantumista öljyllä, rasvalla jne.
Pussi liian suuri tai liian pieni tuotteen kokoon nähden.	Valitse tuotteen mittoihin sopiva pussin koko.		
3	Saumauksessa näkyy palojälkiä ja kuplia Kapea tai epäsäännöllinen saumaus	Saumausaika liian pitkä.	Vähennä saumausaikaa.
		Saumausaika liian lyhyt.	Nosta saumausaikaa.
4	Riittämätön tyhjiö kammiossa	Asetettu riittämätön tyhjiö.	Lisää arvoa <b>UP</b> - ja <b>DOWN</b> -painikkeella.
		Riittämätön tyhjiöpumpun suorituskyky.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tarkasta öljy.</li> <li>• Tarkista pumpun poistosuodatin.</li> </ul>
		Kulunut kannentiiviste.	Vaihda kannentiiviste (ota yhteyttä valtuutettuun huoltokeskukseen).
5	Kone ei luo tyhjiötä kammioon.	Pleksilasikanteen kohdistuu liian vähän painetta laitetta käynnistettäessä.	Paina kantta alaspäin molemmin käsin ja lisää samalla painetta.
		Laitteissa, joissa on kaasuvaihtohehto: kaasutoiminto aktiivinen.	Deaktivoi kaasutoiminto.
		Pumppu ei toimi.	Ota yhteyttä valtuutettuun huoltokeskukseen.
6	Kone ei sauraa.	Likaiset saumaustangon kontaktit.	Puhdista kontaktit.
		Irrrotetut saumaustangon kontaktit.	Palauta yhteydet (ota yhteyttä valtuutettuun huoltokeskukseen).
		Rikkoutunut saumaustangon lanka.	Vaihda lanka (ota yhteyttä valtuutettuun huoltokeskukseen).
		Viallinen saumaustangon nostomäntä.	Vaihda tangon nostomäntä (ota yhteyttä valtuutettuun huoltokeskukseen).
7	Huono saumaus	Likainen saumaustanko.	Puhdista saumaustanko.
		Riittämätön saumausaika pussin paksuuteen nähden.	Nosta saumausaikaa.
		Kulunut teflonnauhan suojus.	Vaihda teflonnauha.
		Liian suuri kaasuprosentti (lähes 90 %) suhteessa pakattuun tuotteeseen.	Vähennä kaasun ruiskutusta.
		Ylätangon silikoni kulunut.	Vaihda ylätangon silikoni.
	Pussissa ei ole riittävästi kaasua	Riittämätön kaasun ruiskutus.	Lisää kaasun ruiskutusta.

NRO	KÄYTTÖHÄIRIÖ	MAHDOLLISET SYYT	OHJEET KÄYTTÄJÄLLE
8		Kaasupullon paine riittämätön.	Säädä kaasupullon paine 1 baariin.
		Kaasusuutinta ei ole asetettu pussin avoimeen osaan.	Aseta pussi uudelleen asettamalla kaasusuutin pussin avoimeen osaan.
		Kaasupullon venttiili tai paineenalennin suljettu.	Avaa kaasupullon venttiilit ja säädä paineenalennin 1,0 baariin.
9	<b>Kansi avautuu GAS-jakson aikana</b>	Kaasun määrä liian suuri.	Vähennä KAASUN ruiskutusta.
10	<b>Tyhjiötä ei voida luoda astioihin</b>	Astian kansi on asetettu väärin tai kannen venttiili on auki.	Aseta astian kansi uudelleen paikalleen ja varmista, että tiiviste on hyvässä kunnossa ja oikein asetettu ja että kannen imuventtiili on auki.
11	<b>Pleksilasikansi ei sulkeudu</b>	Kulunut kannentiiviste.	Vaihda kannentiiviste.
		Saranoiden virheellinen suuntaus.	Säädä kannen sarana (ota yhteyttä valtuutettuun huoltokeskukseen).
		Vaurioitunut kaasujousi.	Vaihda kaasujousi (ota yhteyttä valtuutettuun huoltokeskukseen).

## 17 Huolto



### **VAROITUS!**

Älä vaihda teflonia, kun tanko on vielä kuuma, sillä on olemassa palovammojen vaara! Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen huoltotöitä.



### **VAARA!**

Suojusten ja turvalaitteiden poistaminen huoltotöitä varten on kielletty. Valmistaja kieltäytyy kaikesta vastuusta onnettomuuksista, jotka johtuvat edellä mainitun veloitteen noudattamatta jättämisestä.

### **VAROITUS!**

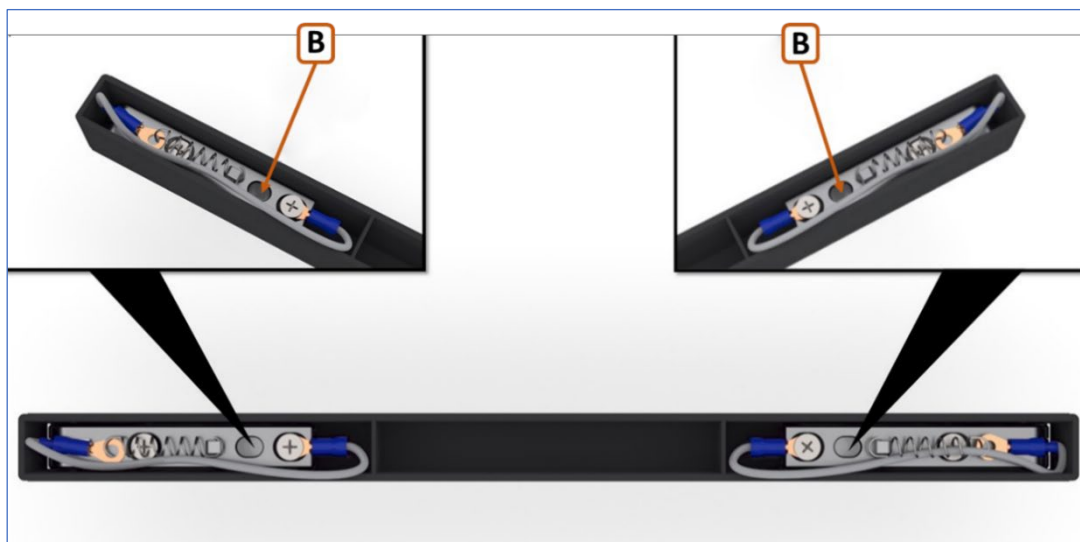
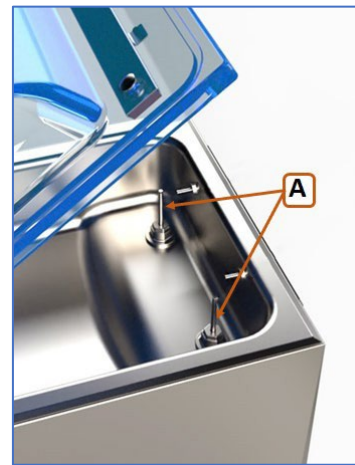
Huolehdi aina asianmukaisista varoimenpiteistä ja käytä suojavaatetusta (käsineet jne.), kun teet huolto- ja/tai korjaustöitä. Ainoastaan pätevät teknikot saavat suorittaa huoltotöitä tai päästä käsiksi koneen jännitteisiin osiin tässä luvussa kuvatulla tavalla.

Vain alkuperäisiä varaosia saa käyttää ja tilata: varaosat, jotka eivät ole tyyppihyväksytyjä, voivat vahingoittaa laitetta tai aiheuttaa henkilövahinkoja.

Ilmoita aina koneen malli ja sarjanumero (kohdan 17.3 mukaisesti), kun otat yhteyttä teknikkoihin.

### 17.1 Koko saumaustangon vaihto

- Vedä saumaustanko ulos tyhjiökammioista nostamalla se vaakasuoraan sivuilta (**kuva 1**).
- Puhdista saumaustangon sähkökontaktit ja nastojen porausreiät (**B**) huolellisesti.
- Aseta uusi tanko paikalleen ja varmista, että tanko kiinnittyy oikein sähkökontakteihin (**A**).



### 17.2 Teflonnauhan vaihto

Vedä saumaustanko ulos tyhjiökammioista nostamalla se vaakasuoraan sivuilta (**kuva 1**).



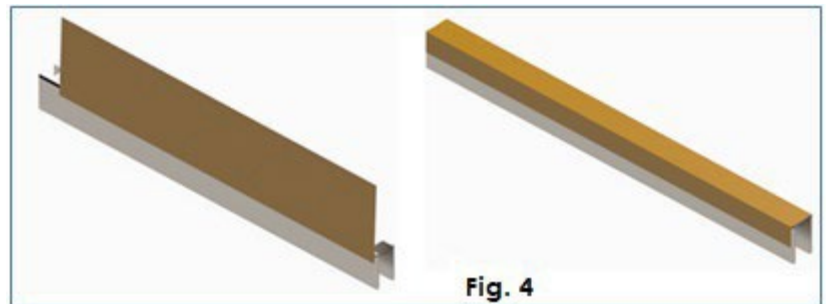
1) Irrota teflonnauha (**kuva 2**).



2) Puhdista saumaustanko huolellisesti alkoholiin kastetulla liinalla (**kuva 3**).



3) Aseta uusi teflonnauha ja katkaise ylimääräiset osat päistä (**kuva 4**).



4) Aseta saumaustanko takaisin tyhjiökammioon ja varmista, että se kiinnittyy oikein sähkökontakteihin.

### 17.3 Pääsy koneen sisäosaan

1) Kytke kone pois päältä

- painamalla  $\odot$  5 sekunnin ajan (mallit, joissa on digitaalinen ohjauspaneeli)
- painamalla STAND-BY (mallit, joissa on kosketusohjauspaneeli).

2) Poista täyttölaitteet tyhjiökammioista ja laske kansi alas lepoasentoon.

3) Kierrä takapaneelin alemmat ruuvit irti ristipääruuvitaltalla.

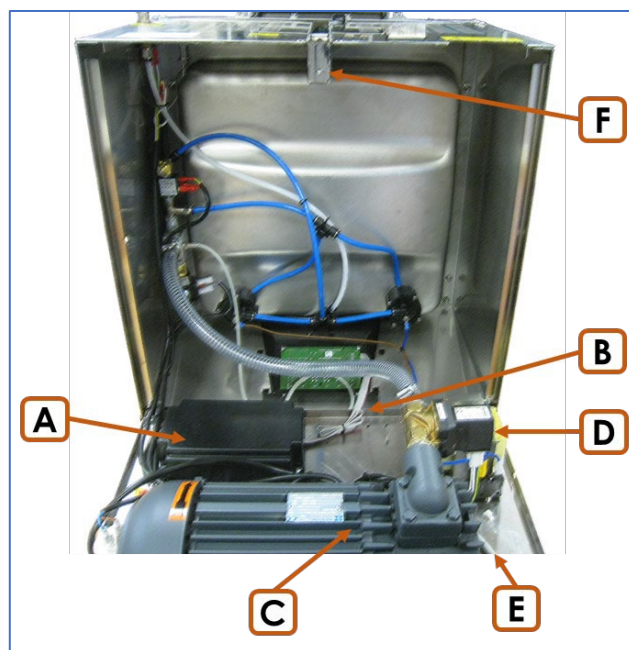
4) Nosta koneen runkoa molemmilla käsillä (käännä 90°) ja aseta se etupuolelle (työpöydälle) yhden täyttölevyn varaan.





5) Pääkomponenttien sijainti koneen sisällä:

- A) Virtapiirilevyn suojakansi
- B) Litteä liitäntäkaapeli, virtapiirilevy  
- ohjaustaulu
- C) Tyhjiöpumppu
- D) Muuntaja
- E) Virtajohto
- F) Kaasujousi



6) Sulkeaksesi laske kotelo pohjaan. On tärkeää tarkistaa koneen rungon oikea asento sekä niiden kaapeleiden ja putkien sijainti, joita koneen paneelit voivat katkaista tai vahingoittaa.

#### 17.4 PUMPPUÖLJYN VAIHTO

1) Anna pumpun käydä vähintään 10 minuuttia, jotta öljy muuttuu nestemäiseksi:

- digitaalinen ohjauspaneeli: valitse JAR-toiminto (painamalla ▲ + / ▼ -painikkeita)
- kosketusohjauspaneeli: valitse JAR MAX -toiminto ja anna sen käydä muutaman kerran.

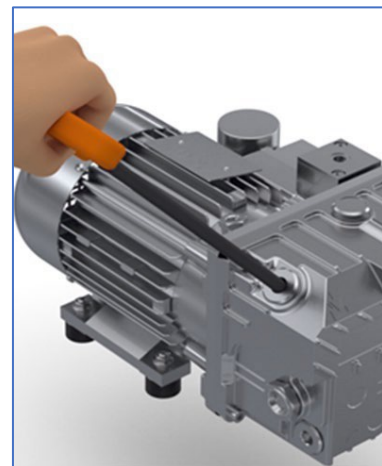
2) Pysäytä pumppu painamalla STOP-painiketta.

3) Kytke kone pois päältä

- painamalla ⏻ 5 sekunnin ajan (mallit, joissa on digitaalinen ohjauspaneeli)
- painamalla STAND-BY ja irrottamalla pistoke pistorasiasta (mallit, joissa on kosketusohjauspaneeli).

4) Poista täyttölaitteet tyhjiökammista ja laske kansi alas lepoasentoon.

5) Avaa koneen runko, kuten on kuvattu kohdassa 17.3.





6) Irrota öljyntäyttöaukon korkki – pumpun yläosassa – kuusioavaimella (**kuva 1**).

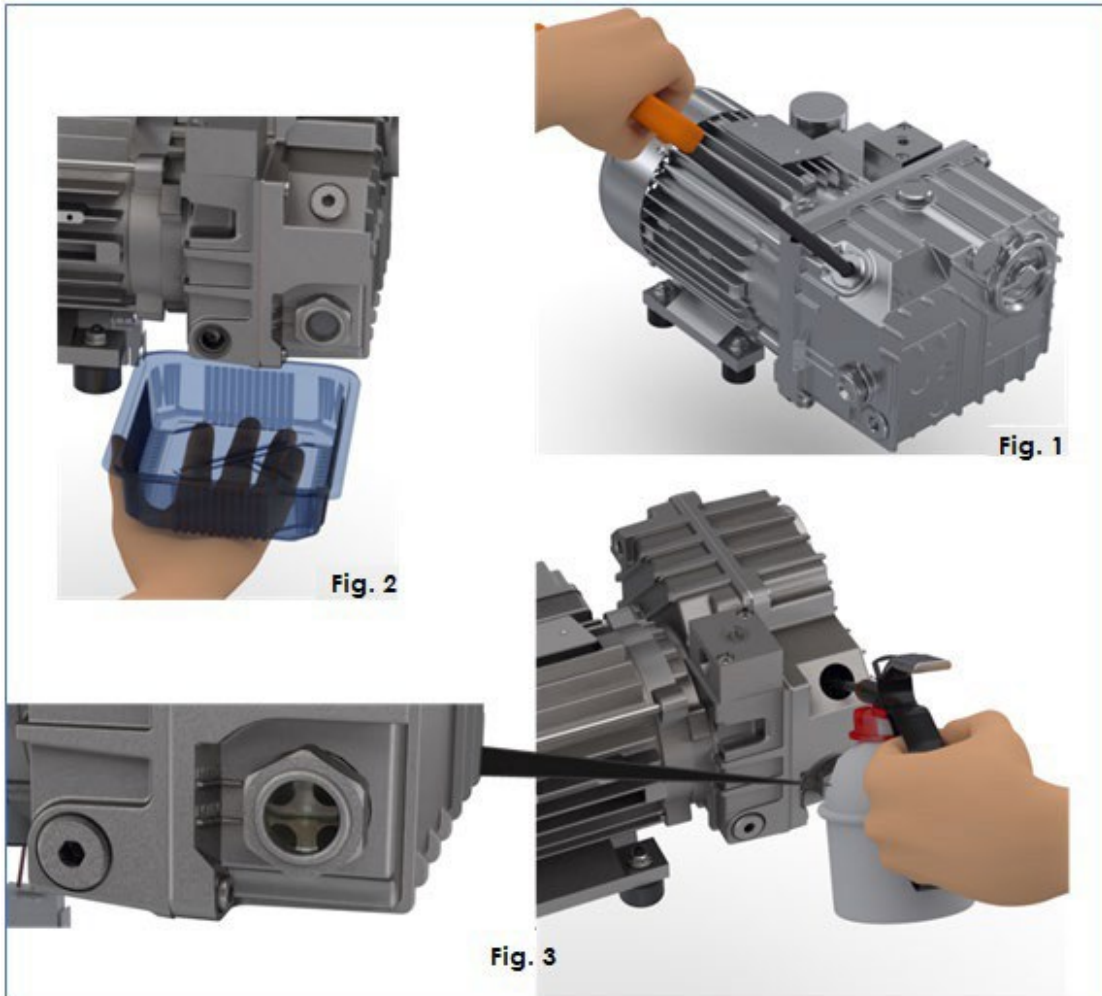
7) Aseta riittävän suuri astia (0,5 litraa) tyhjennysaukon lähelle (**kuva 2**).

Avaa tyhjennyskorkki samalla avaimella ja anna öljyn valua astiaan noin kymmenen minuutin ajan.

8) Asenna tyhjennyskorkki takaisin pumpun alapuolelle ja täytä pumpu öljyllä oikeaan tasoon: tarkastuslasissa öljytason pitäisi olla lähellä keskiviivaa (**kuva 3**).

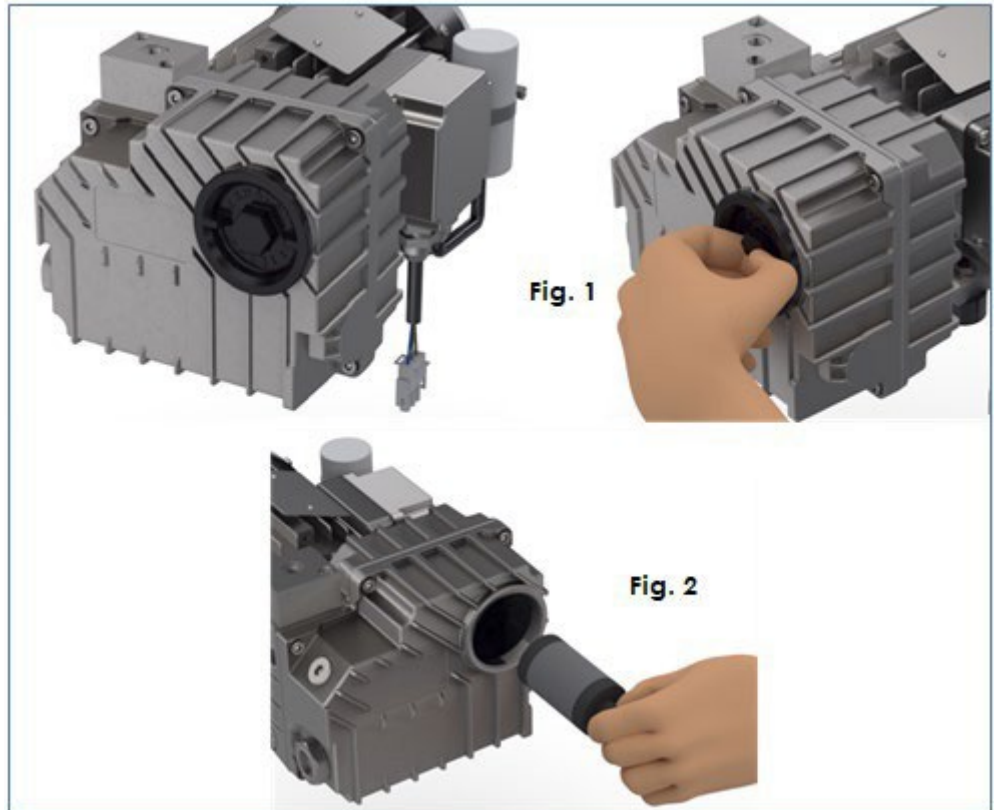
9) Kiinnitä täyttökorkki.

10) Sulkeaksesi laske kotelo pohjaan. On tärkeää tarkistaa koneen rungon oikea asento sekä niiden kaapeleiden ja putkien sijainti, joita koneen paneelit voivat katkaista tai vahingoittaa.



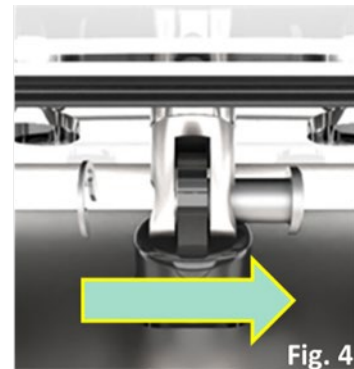
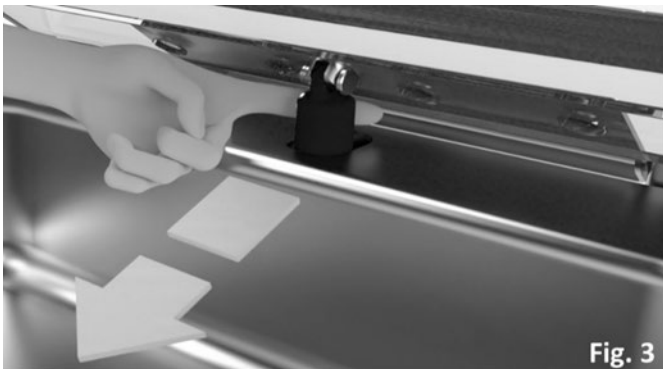
## 17.5 PUMPUN POISTOSUODATTIMEN VAIHTO

- 1) Nouda data kohdassa 17.3 kuvattua menettelyä päästäksesi käsiksi pumppuun.
- 2) Ruuvaa poistosuodattimen korkki irti pumpun rungosta jakoavaimella. Irrota poistosuodatin (kuva 1-2).
- 3) Aseta uusi suodatin paikalleen O-renkaan kanssa ja ruuvaa suodattimen mukana toimitettu uusi korkki kiinni samalla avaimella.
- 4) Laske ja sulje koneen runko kohdassa 17.3 kuvatulla tavalla.



## 17.6 KANNEN TIIVISTEEN VAIHTO

- 1) Nosta kansi ylös.
- 2) Irrota lukitusrenkas kiinnitystapista (kuva 3).
- 3) Vedä tappi ulos ja kallista kantta taaksepäin niin, että se on vakaan tuen varassa (kuva 4).



- 4) Poista vanha tiiviste liu'uttamalla se pois paikaltaan. Puhdista tiivisteiden pidike neutraalilla puhdistusaineella (kuva 5).
- 5) Aloita kannen pidikkeen takaosan keskikohdasta (saranoiden puolelta) ja työnnä tiiviste kauttaaltaan ympäri (kuva 6). Kiinnitä huomiota seuraaviin seikkoihin:
  - a) Tee molemmat liitokset tarkasti ja puhtaasti.
  - b) Tarkista, että tiivisteiden huuli osoittaa ulospäin.
  - c) Älä venytä tiivistettä sitä asentaessasi.
- 6) Aseta kaasujousi takaisin, työnnä tappi paikalleen ja lukitse se paikalleen aiemmin irrotetulla lukitusrenkaalla (kuva 7).
- 7) Suorita jakso, jossa asetat enimmäistyhjiötason. Kun maksimipaine on saavutettu, sammuta kone pääkytkimestä: kammio on paineistettu ja kansi alaspäin. Odota 5 minuuttia kansi suljettuna ja kammio paineistettuna, jotta voit tarkistaa onnistuneen toiminnan. Kannen on pysyttävä suljettuna ja kiinni tyhjiökammiossa.



Fig. 5



Fig. 6

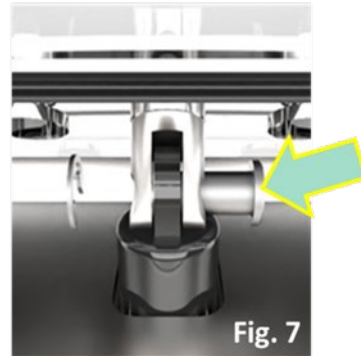


Fig. 7

### 17.7 YLÄTANGON SILIKONIN VAIHTO

- 1) Nosta kansi ylös.
- 2) Poista silikoniprofiili ylätangosta (kuva 1).
- 3) Puhdista pidike perusteellisesti alkoholiin kastetulla liinalla.
- 4) Aseta uusi silikoniprofiili paikalleen ja paina se tasaisesti sisään. Älä venytä silikoniprofiilia sitä asentaessasi.

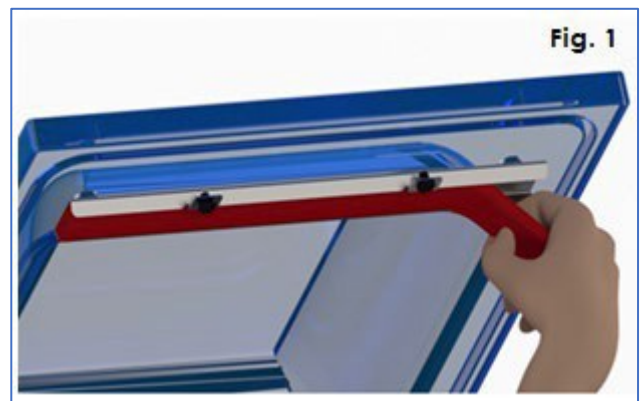
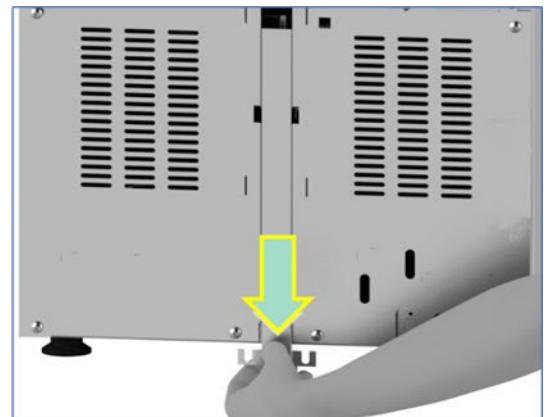
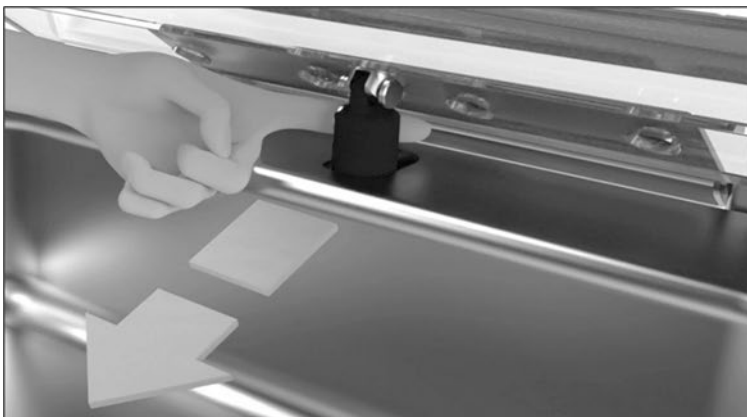


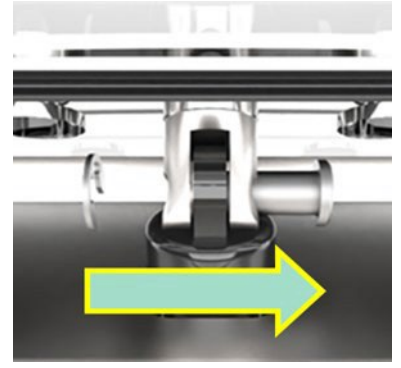
Fig. 1

### 17.8 Kaasujousen vaihto

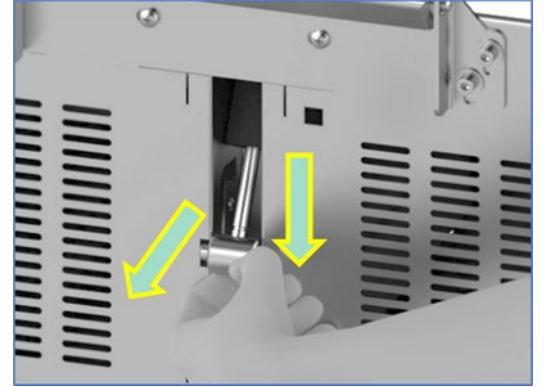
- 1) Poista takakansi työntämällä sitä alaspäin.
- 2) Nosta kansi ylös.



- 3)** Irrota lukitusrenkas kiinnitystapista.  
Vedä tappi ulos ja kallista kantta taaksepäin niin, että se on vakaan tuen varassa.



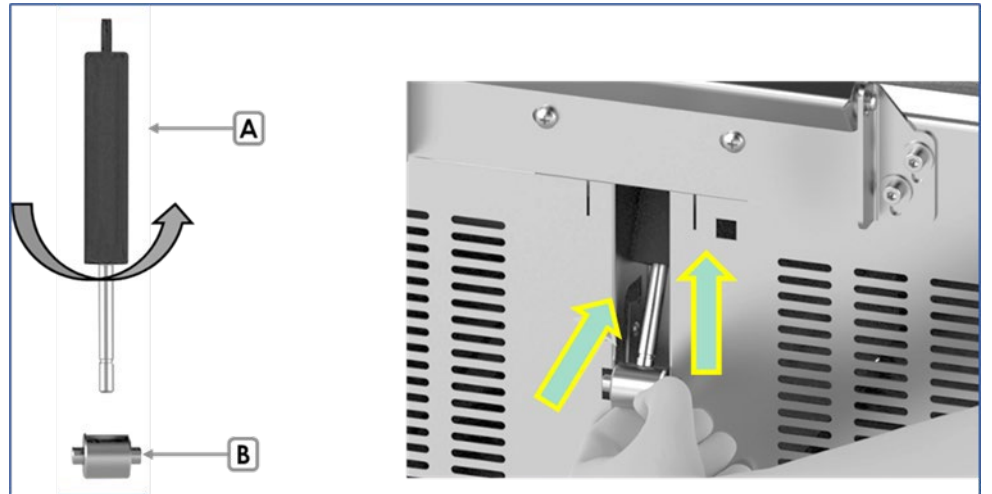
- 4)** Poista kaasujousi alhaalta päin.



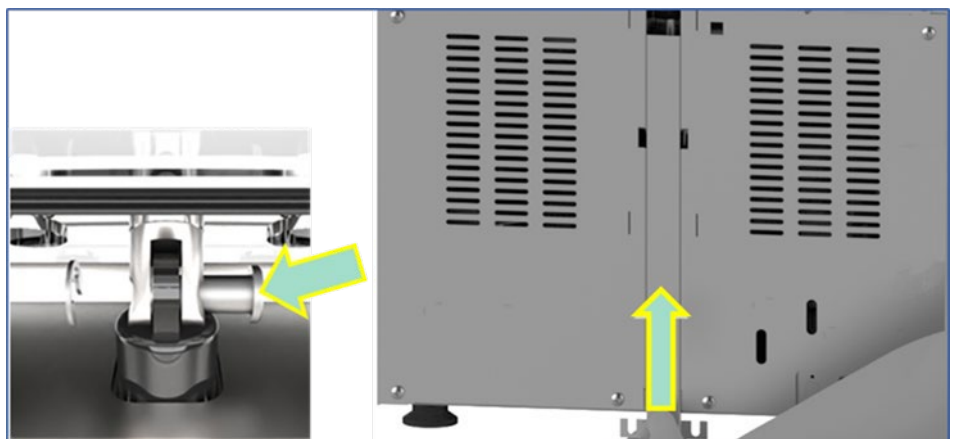
- 5)** Irrota kaasujousi (A) liikutapista (B) kiertämällä sitä vastapäivään. Kierrä uusi kaasujousi liikutappiin.

- 6)** Aseta uusi kaasujousi paikalleen alhaalta päin.

- 7)** Asenna uusi kaasujousi, työnnä tappi paikalleen ja lukitse se paikalleen aiemmin irrotetulla lukitusrenkaalla.



- 8)** Aseta takaosa paikalleen työntämällä sitä ylöspäin.



## 18 TAKUU

Jos tämän tuotteen ostoon sisältyy takuu, se myönnetään paikallisten määräysten mukaisesti ja sillä edellytyksellä, että tuote asennetaan ja sitä käytetään suunniteltuihin tarkoituksiin ja asianmukaisissa laiteasiakirjoissa kuvatulla tavalla.

Takuu on voimassa, jos asiakas on käyttänyt vain alkuperäisiä varaosia ja suorittanut huollon Electrolux Professionalin paperi- ja sähköisessä muodossa saatavissa olevan käyttö- ja huoltodokumentation mukaisesti.

Electrolux Professional suosittelee Electrolux Professionalin hyväksymien puhdistus-, huuhtelu- ja kalkinpoistoaineiden käyttöä optimaalisen tuloksen saavuttamiseksi ja tuotteen tehokkuuden ylläpitämiseksi laitteen käyttöiän ajan.

Electrolux Professional -takuu ei kata seuraavia kustannuksia:

- huoltomatkakustannukset tuotteen toimittamista ja noutamista
- asennus
- käyttökoulutus tai toimintaohjeistus
- kulutusosien vaihtaminen (ja/tai toimittaminen), ellei tämä ole aiheutunut materiaali- tai valmistusvirheistä, jotka on raportoitu yhden (1) viikon kuluessa vian havaitsemisesta
- ulkoisen johdotuksen korjaus
- luvattomien korjausten sekä vaurioiden, vikojen ja tehottomuuksien korjaaminen, jotka ovat aiheutuneet, ja/tai jotka johtuvat seuraavista:
  - sähköjärjestelmien riittämätön ja/tai epänormaali teho (virta/jännite/taajuus, mukaan lukien sähköpiikit ja/tai sähkökatkokset)
  - komponentit tai kuluvat puhdistusaineet, joita valmistaja ei ole hyväksynyt
  - asiakkaan huolimattomuus, väärinkäyttö, laiminlyönti ja/tai asianmukaisissa laitedokumentaatioissa olevien käyttö- ja hoito-ohjeiden noudattamatta jättäminen
  - epäasianmukainen tai huono asennus, korjaus, huolto (mukaan lukien peukalointi, muutokset ja korjaukset, jotka on suoritettu valtuuttamattoman kolmannen osapuolen toimesta) ja turvajärjestelmien muuttaminen
  - ei-alkuperäisten osien käyttö (esim. kulutustarvikkeet, kuluminen tai varaosat)
  - ympäristöolosuhteet, jotka aiheuttavat termistä (esim. ylikuumenemista/jäätymistä) tai kemiallista (esim. korroosio/hapetus) rasitusta
  - tuotteeseen asetetut tai siihen liitetyt vieraat esineet
  - onnettomuudet tai ylivoimainen este
  - kuljetus ja käsittely, mukaan lukien naarmut, kolhut, lohkeamat ja/tai muut tuotteen viimeistelyvauriot, paitsi jos vauriot johtuvat materiaali- tai valmistusvirheistä ja niistä ilmoitetaan yhden (1) viikon kuluessa toimituksesta, ellei toisin ole sovittu
- tuote, jonka alkuperäiset sarjanumerot on poistettu, muutettu tai joita ei voida määrittää helposti
- suodattimien tai kulutusosien vaihto
- lisävarusteita ja ohjelmistoja, joita Electrolux Professional ei ole hyväksynyt tai määrittänyt.

Takuu ei sisällä määräaikaisia huoltotoimenpiteitä (mukaan lukien niihin tarvittavia osia) tai puhdistusaineiden toimittamista, ellei näistä ole erikseen sovittu paikallisiin sopimuksiin pohjautuen paikallisten määräysten ja ehtojen mukaisesti.

Tarkasta Electrolux Professional -verkkosivustolta luettelo valtuutetuista asiakaspalveluista.