

# Vakuummaskine MAXI 110 W.



**BRUGSANVISNING OG VEDLIGEHOLDELSE**

<b>INDHOLDSFORTEGNELSE</b>	<b>SIDE</b>
Vigtige sikkerhedsforholdsregler	3
Vigtigste tekniske specifikationer	4
Relevante oplysninger	4
Hovedfunktion	5
Installation	5
Delbeskrivelse	6
Funktion	7
Vedligeholdelse og rengøring	8

## GEM DISSE VEJLEDNINGER

Denne vejledning indeholder relevante sikkerhedsoplysninger for vedligeholdelse, brug og betjening af dette produkt. Manglende overholdelse af disse vejledninger kan føre til alvorlig personskade. Hvis du ikke forstår indholdet i denne vejledning, skal du informere din tilsynsførende. Betjen ikke dette udstyr, før du har læst og forstået indholdet i denne vejledning.

### VIGTIGE SIKKERHEDSFORHOLDSREGLER

Når du bruger enhver type hårde hvidevarer, skal du altid følge de grundlæggende sikkerhedsforholdsregler, herunder følgende:

- 1.- For at undgå eventuelt elektrisk stød, må kablet, stikket eller apparatet ikke nedsænkes i vand eller anden væske. Indsæt ikke skruetrækkere eller metaldele i apparatet.
- 2.- Brug IKKE det elektriske apparat, hvis arbejdspladsen er fugtig eller våd, eller hvis du skal arbejde i regnvejr. Hvis du bruger en elektronisk enhed med våde hænder eller står i vand, kan du få elektrisk stød.
- 3.- Hvis kablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten, dennes servicerepræsentant eller en anden person autoriseret af producenten. Hvis det håndteres af uautoriseret personale, bortfalder garantien med øjeblikkelig virkning.
- 4.- Lad ikke kablet hænge ud over bordet eller køkkenbordet, eller komme i kontakt med varme overflader.
- 5.- Brug ikke apparatet, hvis det er beskadiget.
- 6.- Sluk apparatet, før du skifter tilbehør eller andre dele, der bevæger sig under brug.
- 7.- For at afbryde apparatet, vent til motoren stopper og træk derefter stikket ud af stikkontakten.
- 8.- Lad den ikke køre uden opsyn. Sørg for, at motoren stopper helt, før du afmonterer dele. Træk stikket ud efter hvert brug.
- 9.- Undgå kontakt med bevægelige dele. Vær yderst opmærksom under rengøring.
- 10.- Lad ikke børn bruge dette apparat. Hold altid øje med apparater, når de anvendes i nærheden af børn.
- 11.- Dette apparat er ikke beregnet til personer (inklusive børn) der ikke er oplært i brugen af apparatet, eller som har begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner, medmindre det bruges i overensstemmelse med brugervejledningen. Børn skal holdes under opsyn for at forhindre, at de leger med apparatet.
- 12.- Brug kun dette apparat til det tiltænkte formål, og som beskrevet i denne vejledning. Brug ikke tilbehør, der ikke anbefales af producenten.
- 13.- **BORTSKAFFELSE AF APPARATET:** Dette produkt må ikke bortskaffes som husholdningsaffald. På grund af brug af elektriske og elektroniske komponenter, er separat indsamling heraf nødvendig, i overensstemmelse med bestemmelsen RD 208/2005 for separat indsamling af elektriske produkter.

## DE VIGTIGSTE TEKNISKE SPECIFIKATIONER

<b>MODEL :</b>	69350
<b>SPÆNDING:</b>	220-240V/50Hz
<b>EFFEKT:</b>	110 W
<b>TRYK:</b>	0,8 bar
<b>FORSEGLINGSLÆNGDE:</b>	30 cm
<b>FORSEGLINGSBREDDE:</b>	3 mm
<b>MÅL:</b>	46x29x14 cm
<b>VÆGT:</b>	2,10 Kg

## RELEVANTE OPLYSNINGER

### Garantioplysninger

Denne vejledning indeholder vejledninger til installation, funktion og sikkerhed af vakuummaskinen MAXI. Vi anbefaler, at alle vejledninger for sikkerhed, funktion og installation læses før installation og ibrugtagning.

MAXI vakuummaskinen er et produkt, der er fremstillet efter omfattende udforskning og praktisk afprøvning af produktet. De anvendte materialer er blevet udvalgt for at opnå længere levetid, et flot design og en optimal ydeevne.

Hver enhed kontrolleres grundigt inden forsendelse.

**VIGTIGT! Opbevar disse vejledninger til senere brug.  
Hvis enheden skifter ejer, skal du sørge for denne vejledning følger med udstyret.**



### ADVARSEL

- 1.- Tilslut MAXI vakuummaskinen til en stikkontakt med en passende spænding, størrelse og konfiguration. Hvis stikket ikke passer til stikkontakten, skal du kontakte en elektriker for at fastslå den korrekte spænding og størrelse for at installere en passende stikkontakt.
- 2.- For at undgå skade, sluk på afbryderen, træk stikket ud af strømforsyningen, og lad den køle af, inden du udfører vedligeholdelse.
- 3.- For korrekt og sikker drift skal enheden være placeret inden for en rimelig afstand fra vægge og brændbare materialer.
- 4.- Efterlad mindst 30 cm frigang for det forreste område for, at fremme korrekt og sikker drift.
- 5.- For at undgå personskade eller beskadigelse af apparatet, må du ikke trække i apparatets kabel.

## FORHOLDSREGLER

- 1.- Placer enheden på en overflade i den rigtige højde, i et praktisk område.  
Før placering af apparatet, skal der tages højde for at apparatet eller dets indhold ikke falder ned ved et uheld, og at overfladen er stærk nok til at understøtte apparatets vægt.
- 2.- Placer ikke andre genstande oven på MAXI vakuummaskinen, det kan beskadige enheden eller forårsage personskade.
- 3.- Når enheden installeres, skal du sikre at den ikke er tilsluttet til strømforsyningen. Ellers kan det medføre personskade.
- 4.- Enheden er ikke vandtæt. For sikker og korrekt betjening placeres apparatet indendørs, hvor den omgivende temperatur er mindst 21 °C og maksimum 29 °C.
- 5.- Anbring ikke MAXI vakuummaskinen i et område, der udsættes for høje temperaturer eller fedtstoffer fra kogeplader, frituregryder osv. Høje temperaturer kan beskadige apparatet.

## HOVEDFUNKTION

Vakuumbaldering af fødevarer, grøntsager, kød, fisk, osv. Kan opsuge væsker eller saucer.

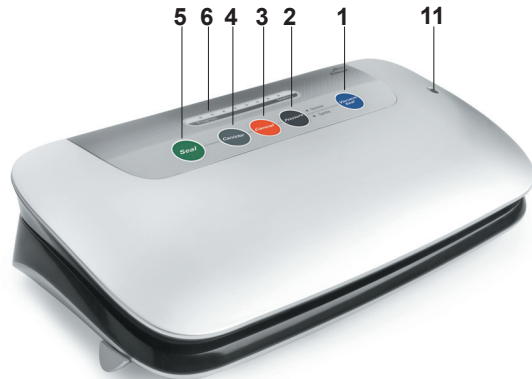
## INSTALLATION

### UDPAKNING

- 1.- Åbn den store kasse. Fjern alle emballagematerialer og det beskyttende overtræk på enheden. Tag alt tilbehør og betjeningsvejledningen ud af kassen.

## DELBEKRIVELSE

- 1.- Knappen vakuum + forsegling
2. Knappen PRESSURE (Udfør vakuum med højere eller lavere tryk)
3. Knappen CANCEL (til annullering)
- 4.- Knappen CANISTER (Lav vakuum i beholdere)
- 5.- Knappen SEAL (Udfør forsegling)
- 6.- Proces på panel
- 7.- Skærekniv
- 8.- Skæreskinne
- 9.- Øverste pude
- 10.- Forseglingsbjælke
- 11.- Tilkoblingsåbning til opbevaring af CANISTER
- 12.- Knap til at åbne/lukke låget
- 13.- Nedre pude
14. Bakke til væskeopsamling
- 15.- Åbning til luftindtag
- 16.- Forseglingspude
- 17.- Vakuumkammer



# FUNKTION

## UDFØRE EN POSE

- 1.- Tilslut strømkablet til en stikkontakt 220-240V / 50Hz.
- 2.- Tryk på de to knapper til at åbne/lukke låget samtidigt og åbn låget.
- 3.- Flyt skærebjælken op og træk rullen indtil den ønskede størrelse.
- 4.- Flyt kniven mod den ene ende, sænk skærebjælken og træk kniven fra den ene side til den anden.
- 5.- Sæt den ene ende af posen over forseglingspuden og luk låget, indtil du hører et "klik" på hver side, hvilket angiver, at låget er lukket korrekt.
- 6.- Tryk på knappen "SEAL" og en LED-indikator lyser. Når den slukker, vil forseglingen være klar og posen er klar til at du kan tilføje madvarer.

**BEMÆRK: Ved vedvarende brug af forseglingsfunktionen, kan bjælken blive overophedet og smelte huller i posen, hvilket giver en forkert forsegling. Lad den afkøle et stykke tid før den bruges igen.**

## FUNKTIONEN VAKUUM + FORSEGLING

- 1.- Rengør forseglingspuden for at fjerne snavs og urenheder.
- 2.- Læg madvarerne i posen og placer den yderste del inden i vakuumkammeret.  
**BEMÆRK: Tildæk aldrig åbningen til luftindtag.**
- 3.- Luk låget, indtil du hører et "klik" på hver side, hvilket angiver, at låget er lukket korrekt.
- 4.- Tryk på knappen PRESSURE for at vælge tryktypen:  
A.- Normal (blødt): Posen når et trykniveau på 0,6 bar.  
B.- Gentle (hård): Posen når et trykniveau på 0,8 bar.  
**BEMÆRK: Vakuum med højere tryk garanterer længere tids opbevaring.**
- 5.- Tryk på knappen "Vacuum&Seal" og vakuumprocessen begynder. På kontrolpanelet markerer lysdioder arbejdsprocessen.  
**BEMÆRK: Hvis du under vakuumprocessen fastslår, at trykket er tilstrækkeligt, kan du trykke på knappen "Seal" for at forsegle posen.**
- 6.- Brug knappen "Cancel" til at stoppe processen på hvilket som helst tidspunkt.
- 7.- Når processen er færdig, skal du trykke på knapperne åbn/luk låget for at tage posen ud.

## FUNKTIONEN CANISTER

**BEMÆRK: Tilbehør til at udføre denne funktion medfølger ikke i pakken.**










Brug kun denne funktion til at lave vakuum i beholdere.

- 1.- Åbn låget og indsæt tilkoblingsrøret i åbningen til luftindtag, der findes i vakuumkammeret.
- 2.- Tilslut den anden ende til hullet i låget på beholderen.
- 3.- Kontroller, at LED-indikatoren for tryk er i tilstanden "Normal" og tryk på knappen "Canister". Pumpen begynder at suge luft ud af beholderen.

4.- Processen afsluttes, når al luften i beholderen er suget ud.

5.- Processen er slut, husk datoen for vakuum og opbevar beholderen på den ønskede placering.

## OPLYSNINGER TIL ANBEFALET OPBEVARING AF FØDEVARER

Lager	25°C +/- 2°C									
Normal opbevaring						1-2 uger	3-4 dage	3-4 dage	1 uge	5-6 måneder
Vakuumforsegling						2-4 uger	2 uger	2 uger	2-4 uger	1 år
Køleskab	5°C +/- 2°C									
Normal opbevaring		1-2 uger	1 uge	1 uge	3-4 dage	2-4 uger	1-2 uger	1-2 uger	1-2 uger	2-3 dage
Vakuumforsegling		1 måned	2-4 uger	2-4 uger	2 uger	1 måned	1 måned	6-12 uger	6-12 uger	1 uge
Fryser	-18°C +/- 2°C									
Normal opbevaring		6 måneder	6 måneder	6 måneder	1-2 uger	8 måneder	8 måneder	6-12 uger	4 måneder	
Vakuumforsegling		2-3 år	2-3 år	2-3 år	2 år	2-3 år	2-3 år	6 måneder	1 år	

## RENGØRING / VEDLIGEHOLDELSE

- 1.- Før rengøring, skal du sørge for, at maskinens stik er trukket ud af stikkontakten.
- 2.- Maskinen må ikke rengøres med kraftige eller klorholdige produkter, nedsænk aldrig maskinen i vand, brug kun en fugtig klud til at rengøre de udvendige og indvendige dele af maskinen. Brug aldrig metalbørster eller ståluld til rengøring.
- 3.- Tør maskinen efter rengøring og placer den på et tørt sted, med god ventilation.
- 4.- Vakuummaskinen behøver ingen vedligeholdelse, men hvis vakuumpuderne, teflonbåndet, gummipakningerne eller andre dele bliver slidt med tiden, kan du bestille originale reservedele fra producenten.



## **GARANTIBETINGELSER**

Garantien der dækker produktionsfejl varer 24 måneder og starter fra købsdatoen for apparatet, hvilket kan bevises med faktura.

For korrekt installation af elektriske apparater, skal du følge disse retningslinjer:

- a) Sørg for, at forsyningsspændingen passer til apparatet, der skal tilsluttes, og at forsyningsspændingen er beskyttet af sikringssystemer såsom sikringer eller afbrydere.
- b) Undgå, at elektriske apparater kommer i kontakt med vand og fugt. Risiko for kortslutning og elektrisk stød.
- c) Undgå, at børn eller uautoriserede personer betjener apparatet.

Før du installerer det elektriske apparat, skal du læse brugervejledningen grundigt. I tilfælde af enhver ulykke eller fejl, må du ikke afmontere noget, men du skal kontakte forhandleren. Tekniske indgreb udført af kunden eller andet uautoriseret personale, medfører omgående bortfald af garantien.

**LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L.** er ikke ansvarlige for de fejl, der opstår pga. forkert installation eller brug af apparatet.



**LACOR MENAJE PROFESIONAL S.L**

Bº San Juan, s/n - Apdo. 18

Telf.: 943 769030 - Fax: 943 765387

Telf. Export: +34 943 769174 - Fax Export: +34 943 769222

comercial@lacor.es - www.lacor.es

20570 BERGARA (Gipuzkoa) - SPAIN



**GRUPO MARCOS LARRAÑAGA Y CIA**

