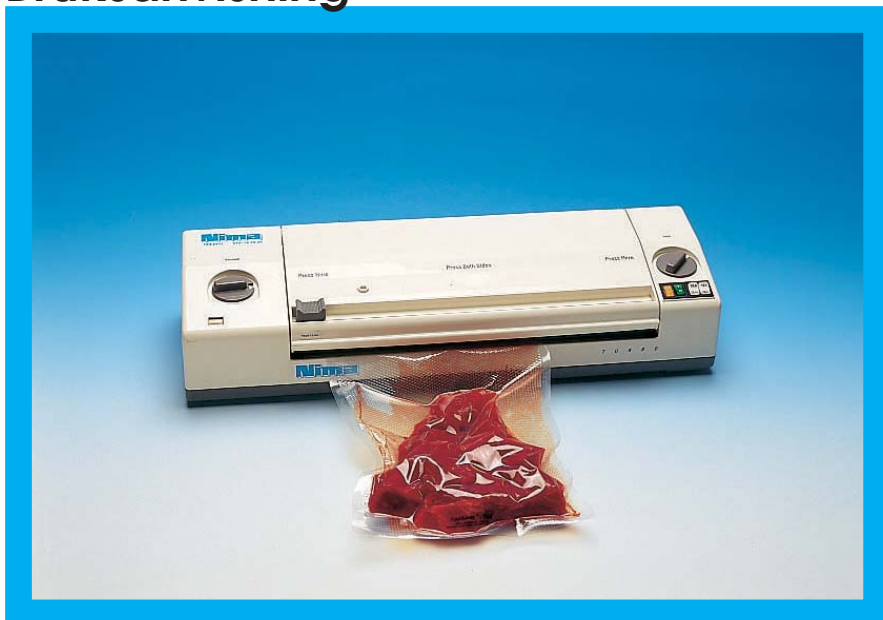


TURBO MAX

Bruksanvisning



Kommersiellt
vakuumpörpackningssystem

Nima
Nima Maskinteknik AB
Bruksanvisning

Garanti

Ett års garanti lämnas på samtliga levererade varor. Garantin gäller från det att Du erhållit varorna.

Vid fel ska Du återsända den felaktiga varan till Nima Maskinteknik AB. Du ska ange (reklamation) vad i produkten som är felaktigt. Reklamationen måste ske inom ett år från att Du emottagit varan för att en sådan ska beaktas.

Försändelsen bör postbefordras rekommenderade. Nima tar ej ansvar för försändelser som ej når oss.

Vid felaktig produkt i fråga om art, mängd och kvalitet och andra egenskaper, förbinder vi oss att byta ut produkten mot annan (omleverans) eller att kostnadsfritt reparera produkten. Finnes ej samma vara i lager, utbytes den felaktiga, om så önskas, mot likvärdig produkt.

Nima Maskinteknik AB svarar ej för fel som beror på onormalt brukande, vanvård av produkten eller liknande omständigheter.

| | |
|---|----|
| Garanti | 2 |
| Inledning | 5 |
| Bli bekant med Maxima | 6 |
| Maxima detalj för detalj | 7 |
| Att vakuumpacka i vakuumpåsar | 8 |
| Att vakuumpacka i vakumplastburkar | 10 |

Viktiga säkerhetsföreskrifter

Tillämpa alltid dessa grundläggande säkerhetsåtgärder vid användning av elektriska apparater:

- Läs instruktionerna omsorgsfullt.
- Arbeta inte på våta ytor.
- Doppa inte någon del av Maxima, elsladd eller elkontakt i vatten eller annan vätska.
- För att stänga av strömmen, fatta tag i elkontakten och dra ut den ur vägguttaget. Dra aldrig i elsladden.
- Låt inte sladden hänga lös.
- Använd aldrig en apparat med trasig elsladd eller elkontakt. Ring oss om apparaten börjar fungera dåligt eller har blivit skadad på något sätt.
- Ställ aldrig en elektrisk apparat på eller nära en värmekälla. Använd aldrig apparaten nära varma ytor.
- Håll barnen under uppsikt när du arbetar med en elektrisk apparat. Låt dem inte leka med Maxima eller tillhörande påsar.
- Att använda tillbehör som inte är sålda eller rekommenderade av tillverkaren, kan vara farligt.
- Använd inte denna apparat för annat än avsett ändamål.

Spara denna instruktion.

Gratulerar till ert inköp av Maxima. Tillsammans med denna spännande produkt får du en mängd tips och information i denna handledning. Den har tillkommit för att lära dig så mycket som möjligt om vakuumpörpackning. Vi vill att du ger dig tid att noggrant läsa igenom detta häfte för att lära känna tekniken med vakuumpörpackning.

Varför vakuumpörpackning?

Spara pengar

Vakuumpörpackning möjliggör storinköp med mindre risk för att det sista av livsmedlet ej blir använt och förstörs. Med Maxima kan stora inköp vakuumpörpackas i praktiska kvantiteter för kylskåpet eller frysen. Genom att du själv bestämmer förpackningsstorleken, minimerar du ett eventuellt spill.

Håll färsk mat fräsch

Vakuumpörpackade livsmedel med längre hållbarhet vet alla vad det är från snabbköpsdiskarna. Nu kan du åstadkomma samma förlängda hållbarhet på egen hand genom att återvakuumpörpacka dina inköpta varor.

Maxima är lämplig för alla livsmedel, när butiksförpackningen en gång har öppnats. Ost och charcuterier som t ex pålägg, bacon och korv får inte långt ifrån sin ursprungliga förlängda hållbarhet, när de återförpackas i vakuumpåsar. Färskt kött, frukt och grönsaker förblir fräschare i vakuumpörpackning. En tumregel är att färsk livsmedel i kylskåpstemperatur håller dubbelt så länge i vakuumpörpackning.

Eliminera frysbränna

Hur många gånger har du öppnat en förpackning med grönsaker som var trädgårdsfräscha när de djupfrysas och nu är torra, avslagna, smaklösa och täckta med rimfrost? Samma sak kan hända med kött, fisk eller kyckling. Det är denna oönskade förändring som kallas frysbränna. Frysbränna är en kombination av oxidation och ytutorkning av det djupfrysade livsmedlet på grund av att luft finns i förpackningen. Produkten får då en läderliknande yta, otrevlig smak och sämre näring.

När livsmedel vakuumpörpackas i Maxima i vakuumpåsar uppstår ej någon frysbränna. Avsaknaden av luft förhindrar oxidation och utorkning. Färsk grönsaker, snabbfrysade, för-

blir trädgårdsfräscha. Dyr kött, fisk och kyckling behåller sin kvalitet, när de vakuumpörpackas före förvaring i kyl eller frys.

Öka hållbarheten i torrskafferiet

Alla slags torra varor drar fördel av vakuumpakering. Varje livsmedel som innehåller växtolja har en benägenhet att härskna när de utsätts för luft en längre tid. Vakuumpörpackning håller sådana livsmedel fräscha längre. Spannmål, pasta, grönsaker, ris, kaffe, mjöl, mjölmixer, nötter, torkad frukt, snacks etc får mycket längre hållbarhet när de vakuumpackas.

Förbered för utflykter

Utnyttja Maxima för dina utomhusaktiviteter. Bra vid camping och utflykter. Genom att använda "boil-in-bag" (kokpåse) kan förberedd mat värmas upp utan att kastruller och stekpannor behöver diskas. Lagar man maten i förväg blir det bekvämt på båt-, fiske- och jaktturen.

Förvara mer än mat

Maxima förvarar mer än mat. Det finns dusintals användningsområden i ditt hem eller arbete. Gamla böcker, dokument och släktenoder skyddas från fukt och förstöring när de säkerhetsförvaras i vakuumpörpackning. Silversaker behåller glansen. Mynt- och frimärkssamlingar bevaras. Förband och första-hjälpenustrutning, verktyg, vapen, fiskeutrustning och nödraketer etc har fördel av syrefri förpackning.

Maxima kompletterat och förbättrar traditionella metoder att bevara livsmedel.

Enbart vakuumpörpackning ersätter inte andra metoder att bevara livsmedel. Den ska användas i kombination med vakuumpörpackning, kylförvaring eller djupfrysning för att utestänga syreupptagningen och därmed öka hållbarhetstiden. *Eftersom vakuumpakering inte innebär någon värmebehandling kan vakuumpörpackning inte användas i samband med konservering.*

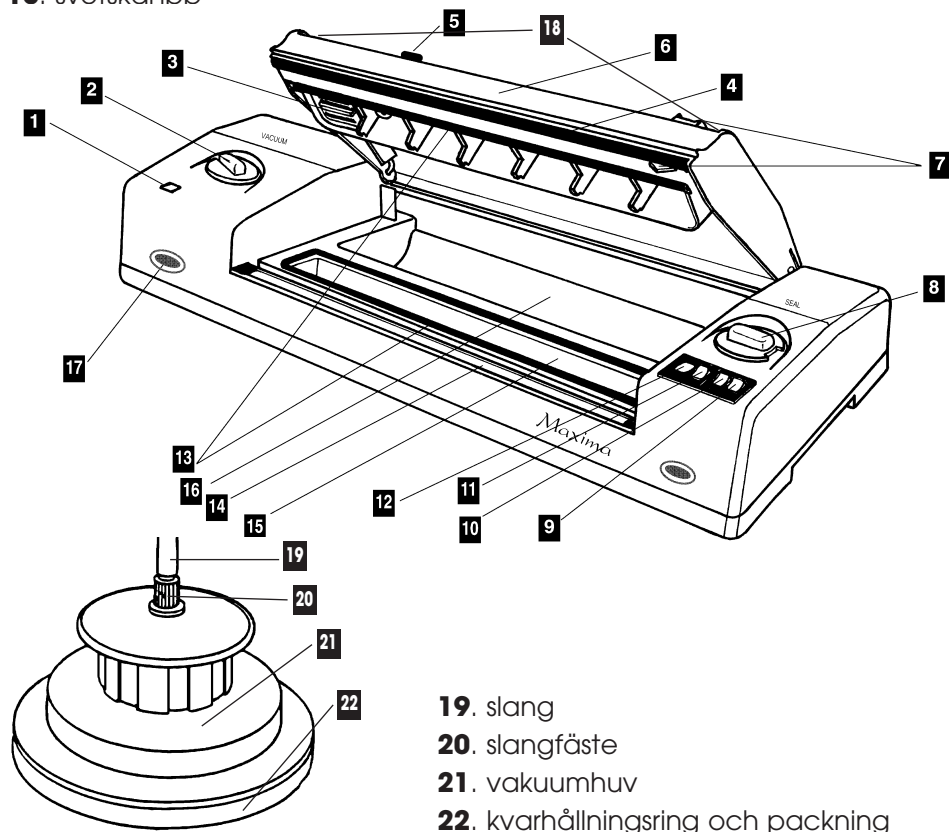
Om ett livsmedel normalt kräver kylförvaring eller djupfrysning, måste produkten fortfarande förvaras i kylskåp eller frys när den vakuumpörpackats. Förvaring i lågsyremiljö kan sedan hålla din mat färsk mycket längre.

Du kommer att upptäcka användningsområden för Maxima som vi aldrig tänkt på. Dela dina upptäckter med oss!

Bli bekant med Maxima

Ju mer du använder din Maxima desto mer glädje får du av den och desto fler användningsmöjligheter upptäcker du.

1. vakuumindikerare
2. vakuuminställare
3. filter
4. tryckslang, värmeförslutning
5. uttag för slang till burk
6. manöverarm (lock)
7. skärblad
8. svetsinställare
9. manuell vakuumkanapp
10. svetskanop
11. på/avknapp
12. indikeringslampa, värmeförslutning
13. tryckdynor
14. värmeslinga
15. vakuumkanal
16. påsfack
17. oring
18. locklåsningsknappar



Manöverarm/lock

Manöverlocket är en hävarm, innehållande skärblad och uttag för slang till burk. Locket har två lägen: lyft upp för läge "öppen" och tryck nedåt för läge "stängd".

Uttag för slang till burk

Uttaget för slangen till burkar sitter till vänster på manöverlocket. Sätt försiktigt in slangfästet till vakuumphuvu i uttaget för vakuumburkar.

Skärblad

Skärbladet vilar inne i bladkanalen och är placerad på framsidan av manöverlocket. För att skära av en påse, trycks knappen försiktigt ner och hålls nere medan påsen dras genom bladkanalen. Skärbladet skär i bägge riktningarna.

Vakuumindikering

Vakuumindikeringen är placerad på vänster sida under vakuuminställaren. Den slår om från gult till grönt under vakuumsugning. Så snart mätaren börjar indikera grönt kan man släppa trycket på manöverarmen och vakuum dras automatiskt.

Vakuuminställare

Inställningsratten är placerad uppe till vänster på Maxima. Vakuumnivån justeras genom att vrida ratten medsols för en högre vakuumnivå, motsols för en lägre vakuumnivå.

Värmeslinga

Den teflonbelagda värmeslinga döljer värmetråden som förseglar påsen lufttätt utan att smälta ned den.

Vakuumkanal

Vakuumkanalen finns inne under manöverlocket. Lagg den öppna änden på vakuumpåsen inuti kanalen för vakuumdragning.

Tryckdynor

Detta är två gummidynor. Den ena finns på undersidan av manöverlocket och den andra omsluter vakuumkanalen. Dessa håller påsen på plats under vakuumdragning och förslutning samt förhindrar luft från att komma in i påsen.

Påsfack

Det här utrymmet finns innanför vakuumkanalen, under manöverlocket. Här får både 20

respektive 30cm rullar ledigt plats.

Filter

Facket för skumgummifiltret ligger till vänster på undersidan av manöverlocket. Dra filterklämman framåt för att ta av och rengöra.

Tryckslang, värmeförslutning

Denna plastslang finns på undersidan av manöverlocket. Under förslutning av påsar, pressar tryckslangen påsen i kontakt med värmeslingan.

Indikeringslampa, värmeförslutning

Indikeringslampan för värmeförseglning sitter uppe i det högra hörnet av Maxima. Det röda ljuset slår på när förslutningen startar och slår av automatiskt.

På/avknappen

Den gröna knappen är placerad uppe i det högra hörnet av Maxima. När du arbetar med Maxima ska knappen vara i "on-position". Knappen ska alltid stå i "off-position" när den inte används.

Manuell svetsknapp (man seal)

Knappen sitter uppe i det högra hörnet av Maxima. Håll ned knappen för att överbygga vakuumpumpen och aktivera värmeförslutningen.

Manuell vakuumkanapp (man vac)

Knappen är placerad på kontrollpanelen uppe till höger på Maxima. Håll ned knappen för att fortsätta dra vakuum och överbygga värmeförslutningen.

Svetsinställare

Denna svetsinställare är placerad i det högra hörnet av Maxima. Svetsstiden kan regleras genom att vrida svetsinställaren medsols för en längre svetsstid och motsols för en kortare svetsstid. Den ideala tiden är fyra sekunders svets.

Uttag för elsladd

Elsladden kan vikas ihop under Maxima när apparaten inte används.

Burktillbehör

Burktillbehör består av en packning och en kvarhållningsring, vakuumphuv, slang och slangfäste

Att vakuumpacka i vakuumpåsar

Din Maxima är enkel att använda. Följ de enkla instruktionerna för hur man vakuumpackar och försluter din första påse. Öva vakuumpackning genom att försluta exempelvis en bok eller träsked – saker som är enkla att vakuumpacka och som kommer att ge dig självförtroende att använda din Maxima varje dag.

1 Välj rätt påstorlek

Färdiggjorda vakuumpåsar är redan förslutna i ena änden. När man använder vakuumpåsmaterial i rulle, måste en ände av påsen skäras av och förslutas före vakuumpackning. Vakuumpåsar på rulle är av endera 20 cm bredd eller 28 cm bredd och 6 meter lång och kan skräddarsys till den längd som erfordras. Påsen ska skäras av rullen i ena änden innan vakuumpackning.

Lyft upp manöverlocket till läge "öppen". Lägg den önskade storleken på rullen i påsfacket. Rullen placeras så att den buckliga sidan läggs nedåt och den blanka sidan uppåt när rullen dras framåt.

2 Uppskatta påslängden

Lägg produkten som ska förseglas bredvid Maxima. Dra rullen mot dig. Lämna minst 7,5 cm extra marginal från produkten till änden av påsen och dessutom 2,5 cm extra marginal för varje gång du planerar att återöppna den.

Fäll ned manöverlocket i läge "stängd". Håll ner manöverlocket på mitten. Tryck ned skärbladet försiktigt och håll knappen nere medan ni drar den genom bladkanalen för att skära påsen samtidigt som manöverlocket hålls nere. Skärbladet skaär i båda riktningarna. Lyft manöverlocket till läge "öppen" och ta bort den avskurna påsen. Rulla tillbaka påsen i pås-

facket.

3 Värmeförslut ena änden av påsen

Sätt på Maxima. Sätt vakuumnivån på "max" och svetsinställaren på läge "7".

Lägg den öppna änden av påsen till rätta på värmeslingan med påsmaterialet på vakuumkanalens kant. Den blanka sidan ska vara vänd uppåt. Påsen ska inte hänga över in i själva kanalen.

Fäll ner manöverlocket och tryck ner den nedre delen av låsningsknapparna till läge "stängd" med handflatan på båda sidor av manöverlocket, tills det stängs (det hörs ett klick). Vakuummaskinen kommer automatiskt att avsluta proceduren och kommer även att försluta påsen. Lyft locket för att ta bort påsen.

4 Fyllning av produkt i påsen

Stoppa in produkten som ska vakuumpackas, i vakuumpåsen som du nyss gjort. Var alltid noggrann när du vakuumpackar vätskor och mjöl i vakuumpåsar. Torka bort eventuell fukt eller rester från ytorna på insidan av påsens öppna ände.

5 Evakuering och förslutning

Ställ upp manöverlocket i läge "öppen". Lägg in den öppna änden av påsen i vakuumkanalen. Den blanka sidan ska vara vänd uppåt. Slåta ut påsen och tryck den nedåt, så att hela kanten på den öppna påsen ligger innanför kanalen. Fäll ner manöverlocket och tryck ner den nedre delen av låsningsknapparna till läge "stängd" med handflatan på båda sidor av manöverlocket, tills det stängs (det hörs ett klick). Tryck ner ordentligt med handen för att se till att det blir ordentligt vakuum.

Vakuummaskinen kommer att fullborda evakueringen automatiskt och försluter påsen. När det är klart lossar manöverlocket automatiskt.

Om du skulle behöva stoppa evakueringen (exempelvis om påsen inte sitter korrekt) och locket inte lossar automatiskt, tryck då på den övre delen av "låsningsknapparna" på båda sidor av manöverlocket.

Lämplig paus mellan varje försegling är två minuter för att undvika eventuell överhettning.

6 Borttagning av påsen och förvaring

Ställ upp manöverlocket i läge "öppen" för att ta bort den förslutna påsen. Lägg de vakuumförpackade påsarna i dina lagringsutrymmen. Kom ihåg att färska och ömtåliga livsmedel kräver förvaring i kyl eller frys även i vakuumförpackning.

Att vakuumpacka i vakuumplastburkar

1 Fyllning av burk

Häll aldrig heta eller varma vätskor i burkar för att vakuumpackas. Under det reducerade lufttrycket i vakuum kommer alla vätskor som är varmare än rumstemperaturen att bubbla ut ut burken under vakuumsugning.

Fyll produkten i plastburken. För vätskor lämnas alltid 2,5 – 5 cm tomrum överst i burken. Sätt på locket på burken.

Förvakuumplastburkar: Vrid skruven på burklocket så att pilen pekar mot "vakuumpilen". Kontrollera att skruven klickar på plats. Sätt vakuumhuv över plastburkens lock.

2 Anslutning av slangen

Stoppa in den ena änden av slangen på vänstra sidan av manöverlocket och den andra änden i vakuumhuv.

3 Evakuering av plastburk

Vrid vakuuminställaren medsols till "max" för högsta evakuering. Reglera vakuumnivån genom att vrida den motsols för en lägre vakuumnivå.

Svetsinställaren ska ställas in på 1. Kontrollera att "på/avknappen" (on/off) är i position "on". Den visar då grönt ljus.

Fäll ned manöverlocket i läge "stängd" och tryck stadigt ner för att aktivera vakuumpumpen. Iakttag vakuumindekeraren på vänstra sidan av maskinen, när indikeraren börjar visa grönt kan trycket på manöverlocket tas bort, den fortsätter automatiskt. När indikeraren visar helt grönt, slår indikeringslampan för värmeförslutning på när förseglingen startar och slår sedan av automatiskt.

4 Borttagning av vakuumhuv

Ta bort slangen från vakuumhuv

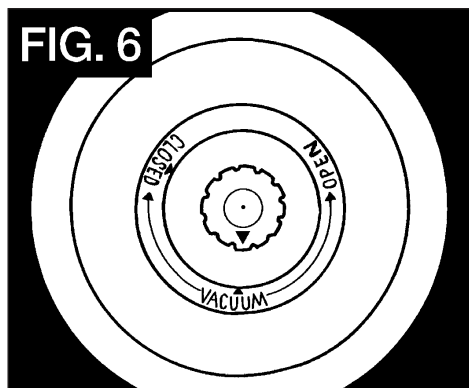
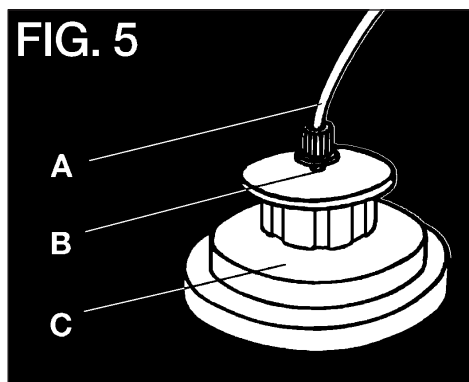
genom att vrida lätt på slangfästet. Ta av vakuumhuv genom att skruva lätt och lyfta den uppåt. Vrid skruven på burken till "closed" (stängd). Kontrollera att skruven klickar på plats. Detta stänger in vakuum i burken.

5 Förvaring av färdig burk

Förvara burkarna på ett riktigt sätt. Även vakuumpackning kräver att färska och ömtåliga livsmedel förvaras i kyl eller frys.

6 Öppning av vakuumplastburk

Vrid skruvratten på burklocket till läge "open" (öppen). Därmed lösgörs vakuumtrycket och locket kan tas av.





Bäste vakuumpackanvändare!

Vi hoppas att informationen i denna handledning gör att Du börjar använda Din Maxima och att Du får verklig glädje av den.

Om Du har frågor som Du inte får svar på i handledningen, kan Du utnyttja vår kundservice, telefonnummer 019 - 30 43 00, som står till Ditt förfogande måndag - fredag 08.00 - 16.30.

Se det som en resurs och använd Dig av det! Det är en del av vårt engagemang för Dig. Vår viktigaste tillgång är Du som belåten kund.

**Med vänlig hälsning,
Nima Maskinteknik AB**

Nima Maskinteknik AB, Box 1505, 701 15 ÖREBRO
nima@nimamaskinteknik.se www.nimamaskinteknik.se
Tel 019-30 43 00 Fax 019-36 16 97