

Original manual
DK/SE/DE/EN

P.Lindberg

90 53 295

FW-3150



www.p-lindberg.dk
www.p-lindberg.se
www.p-lindberg.de

Original
Brugsanvisning



Varenr.: 9053295

Vakuumpakker FW-3150



Sdr. Ringvej 1 - 6600 Vejen - Tlf. 70 21 26 26 - Fax 70 21 26 30
www.p-lindberg.dk

Vakuumpakker - Varenr. 9053295

Beskrivelse: Vakuumpakker model FW-3150

Anvendelsesområder: Til forsegling og vakuumpakning af fødevarer.

Indhold

Oversigt	3
Brugsanvisning	5
Tilbehør	8
Rengøring og vedligehold	8
Sikkerhedsinstruktioner	8
Brugerinstruktioner	9
Tekniske specifikationer	10
Fejlfinding	10
EU overensstemmelseserklæring.....	12

Oversigt





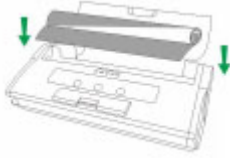


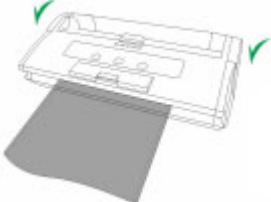

1	Vacuum Canister Model Setting Valg af beholdertype (pose eller andet).	5	Seal Forsegler uden at vakuumere.
2	Vacuum indicator light Indikatorlys (viser processens fremgang).	6	Cancel Afbryder vakuum-effekten.
3	Pulse/Blow Pulse: Kontrollerer vakuumtrykket. Blow: Kontrollerer udblæsningen.	7	Vacuum & Seal Vakuumerer og forsegler posen og slukker derefter automatisk maskinen.
4	Vacuum model setting Indstilling af vakuumeringsgraden: LOOSE: Bedst egnet til store mængder, fugtig mad. STANDARD: Kan bruges til alle typer madvarer. TIGHT: Kun egnet til tørre madvarer.	8	Food attribute setting Dry food: standard indstilling, der vakuumerer med normalt vakuum. Moist food: egnet til store poser med flydende indhold.

Tips før start





- Maskinen er klar, når indikatorlysene lyser
- Maskinen kan ikke afbrydes før lysene slukkes og advarselslyden forsvinder
- Vælg funktion alt efter, om der er tale om tørre eller fugtige madvarer, der skal vakuumeres.
- Tag maskinen ud af stikkontakten, når den ikke bruges.

Brugsanvisning

Isætning af poser:

<p>1. Åbn poseopbevaringen og ilæg rullen med den prægede side nedad.</p>	
<p>2. Løft knivskinnen op og placer rullen under knivskinnen.</p>	
<p>3. Træk den ønskede længde pose ud og træk kniven fra den ene til den anden side for at afskære en pose, der nu er åben i begge ender.</p>	
<p>4. Åbn låget og ilæg den ene ende af posen i forseglingskinnen, men ikke forbi vakuumdysen, med den prægede side nedad, luk låget, tryk på SEAL knappen. Når indikatorlysene slukkes, åbnes låget og den forseglede pose tages nu ud.</p>	
<p>5. Nu har du en pose, der er forseglet på 3 sider og åben i én!</p>	

Vakuumering af poser med indhold:

<p>1. Placer indhold i posen – sørg for, at der er noget afstand mellem indhold og posens åbning.</p>	
<p>2. Placer pose med indhold på forseglingsskinnen, foran vakuumeringsdysen.</p>	
<p>3. Luk forsigtigt låget, tryk på låsen og derefter på "vacuum & seal" knappen.</p>	
<p>4. Når indikatorlysene slukkes, åbn da låget og tag den forseglede pose ud</p>	

Manuel kontrol/oppustning af poser (Pulse/Blow)



Oppustning: Udtag forseglingsskinnen og vend den om (180 grader) og stil vakuumdysen ud for "blow", tryk på "blow"-knappen (Denne funktion er særligt egnet til bløde og skrøbelige fødevarer).

Manuel kontrol: Stil dysen ud for "vacuum", tryk på "pulse" knappen for at vakuumere. Nu kan vakuumtrykket styres manuelt.



Stil vakuumdysen ud for "Blow", for at benytte oppustningsfunktionen.



Stil vakuumdysen ud for "Vacuum", for at benytte vakuumfunktionen

Tilbehør

Vakuumpakkeren fungerer sammen med vakuumbeholdere og vakuumpopper.

1. Placer fødevaren i vakuumbeholderen.
2. Forbind beholderen med vakuum-slangen, sørg for at begge ender er tætte.
3. Tryk først på beholderens knap og derefter på vacuum-seal-knappen – indikatorlysene vil slukke, når vakuumeringen er afsluttet.
4. Hold øje med varmeledningen. Når motorlyden forsvinder, starter opvarmningen.
5. Træk forsigtigt vakuum-slangen ud.
6. Hvis låget på beholderen ikke kan åbnes, er der allerede vakuum i den.



Brug vakuumslangen til at forbinde vakuumbeholdere eller -popper med åbningen i venstre side af maskinen.

Tryk på knappen "vacuum can".

Rengøring og vedligehold

Tag stikket ud. Undgå at der kommer vand på stikket. Vask forseglingsringen og forseglingsbakken. Forseglingen på maskinens låg er fastmonteret, tag det ikke af. Pakningen kan rengøres med sæbevand.

- ❗ Skal maskinen ikke bruges i længere tid, lad da låget stå åbent for at forhindre, at forseglingen tager skade.

Sikkerhedsinstruktioner

1. Læs manualen før brug.
2. Brug ikke maskinen på en våd overflade eller udendørs.
3. For at undgå elektrisk stød må maskinens dele (ledning, stik) ikke kommes i nogen form for flydende substans. Tag ledningen ud af stikket, når maskinen ikke er i brug.
4. Tag stikket ud af stikkontakten – ikke ud af maskinen.

5. Brug ikke maskinen hvis der er skader på ledninger, stik eller selve maskinen. Reparationer bør udføres af autoriseret værksted.
6. Maskinen må kun benyttes til vakuumering.
7. En kort ledning forhindrer ledningen i at sno sig og at man falder over den – er det nødvendigt at forlænge ledningen, vælg da forlængerledning med højere effekt end maskinen.
8. Placer ikke maskinen i nærheden af gas, induktionsovne eller elektriske ovne. Vær særligt påpasselig med varme, flydende substanser i nærheden af maskinen.
9. Hvis maskinen er i drift i længere tid, hold da 20 sekunders pause ind i mellem, for at undgå overophedning.

Brugerinstruktioner

1. Fordærvelige fødevarer, som f.eks. rådt kød og kød generelt, skal på køl eller frost efter vakuumering.
2. Brug kun prægede vakuum-poser.
3. Hvis der efterlades lidt væske, snavs eller madrester i maskinen, skal dette fjernes efter brug.
4. Fyld aldrig posen mere end ca. 7 cm fra kanten for at forhindre posen i at glide.
5. Posernes allerede forseglede sider er lavet på en speciel måde. Det anbefales ikke, at skære disse op.
6. For at undgå at poserne folder sig, sørg da for at glatte dem ud, når der vakuumeres store ting.
7. Hvis der vakuumeres skarpe genstande, sørg da for, at pakke dem ind i et blødt materiale for at undgå punktering.
8. Når de vakuumeres i vakuum-beholder, sørg da for kun at fylde beholderen 3 cm fra låget.

Tekniske specifikationer


Spænding	110V/240V 50Hz 150W
Certificering	CE/ROHS/EMC/LVD
Materiale	ABS
Vakuumtryk	-75Kpa - -85Kpa
Forseglingsbredde	≤ 35 cm
Størrelse	450 mm x 245 mm x 118 mm
Vægt	4,2 kg

Fejlfinding

Problem	Mulige løsninger
Lyset i indikatoren blinker	Maskinen er blevet for varm – hold 20 sek. pause. Fortsættes arbejdet vil maskinens overophedningssikring slå til. Maskinen stopper automatisk og vil lyse rødt. Stop da arbejdet i 20 minutter for at køle maskinen helt ned. Hvis vakuumpumpen arbejder i mere end 120 sek. vil maskinen stoppe automatisk og det røde lys vil blinke (se næste afsnit).
Vakuumpumpen kører, men kan ikke vakuumere	Hvis der bruges poser, tjek da at alle forseglinger er i orden. Husk at der skal være 7 cm tomrum mellem indhold og posens kant og at den prægede side skal vende nedad. Tjek om pakningsringen er ude af facon eller om den øvre ring er beskidt. Tjek posen for folder og sørg for, at holde fast i posens sider for at holde den flad. Hvis maskinen har været opbevaret med sidelåsene lukket, kan forseglingsringen miste sin facon og forårsage utæthed, som reducerer effektiviteten. Lad maskinen stå åben i 30 minutter for at forseglingsringen kan genetablere sin fleksibilitet.
Forseglingsringen er løs eller skadet	Hvis det er den nederste forsegling, tag den ud, rengør den og sæt den tilbage. Hvis det er den øverste, aftør den og prøv igen. Fortsætter problemerne, kontakt da leverandøren.

<p>Forseglingseffekten er dårlig</p>	<p>Forsegles der mad med en lille mængde væske tryk da på forseglingsknappen igen. Hvis der er tale om større mængder eller helt flydende ting, frys det da til fast form og prøv igen. Tjek også om maskinen har madrester i forseglingsområdet, fjern evt. Folder posen, hold da på begge sider af posen for at holde den flad og glat.</p>
<p>Indikatorlysene lyser ikke</p>	<p>Tjek at stikket er sat! Tjek om kontakten virker og om låget er låst rigtigt.</p>
<p>Maskinen virker ikke</p>	<p>Se ovenstående.</p>
<p>Posens munding kan ikke komme ind i vakuum-rummet</p>	<p>Tjek at der er plads nok foran dysen. Hold på begge sider af posen for at strække dem ud og holde dem flade, den prægede side nedad.</p>
<p>Posen lækker luft eller udvider sig efter forsegling.</p>	<p>Tjek om forseglingen har folder, stræk og glat ud for at undgå dette. Tjek om der sidder madrester på forseglingskanten, hvis du vakuumerer fugtig mad eller pulver vil dette påvirke forseglingen. Hvis skarpe genstande skal vakuumeres, skal disse pakkes ind i et blødt materiale for at undgå punktering af posen. Frukt og grønt skal skoldes og derefter opbevares ved lav temperatur, ellers vil de "ånde" hvilket kan føre til at posen udvider sig.</p>
<p>Forseglingen smelter</p>	<p>Varmeledningen overopheder, hold 20 sek. pause for, at køle maskinen ned og prøv så igen.</p>

EU overensstemmelseserklæring

EU OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING		
EU – importør:	P. Lindberg A/S Sdr. Ringvej 1 6600 Vejen Tlf.: 70212626 E-mail: salg@p-lindberg.dk CVR: 25903110 www.p-lindberg.dk	
Erklærer herved at følgende maskine:	<i>Vakuumpakker</i> <i>PL varenummer: 90 53 295</i>	
Type / model:	<i>FW-3150</i>	
Er i overensstemmelse med følgende direktiver:	<i>2014/30/EEC (EMC)</i> <i>2014/35/EEC (LVD)</i>	
Anvendte standarder og normer:	<i>EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011</i> <i>EN 61000-3-2:2014</i> <i>EN 61000-3-3:2013</i> <i>EN 55014-2:2015</i> <i>EN 60335-2-14:2006+A1:2008+A11:2012</i> <i>EN 60335-1:2012+A11:2014</i>	
Dato og ansvarlig underskrift:	<i>Vejen d. 16-03-2018</i> <i>P. Lindberg A/S</i>  <i>Erik T Lauritsen</i> <i>Direktør</i>	
		

Vi forbeholder os ret til uden foregående varsel at ændre de tekniske parametre og specifikationer for dette produkt.



Original
Bruksanvisning

Art. 9053295

Vakuumpackare FW-3150



Vakuumpackare - Art. 9053295

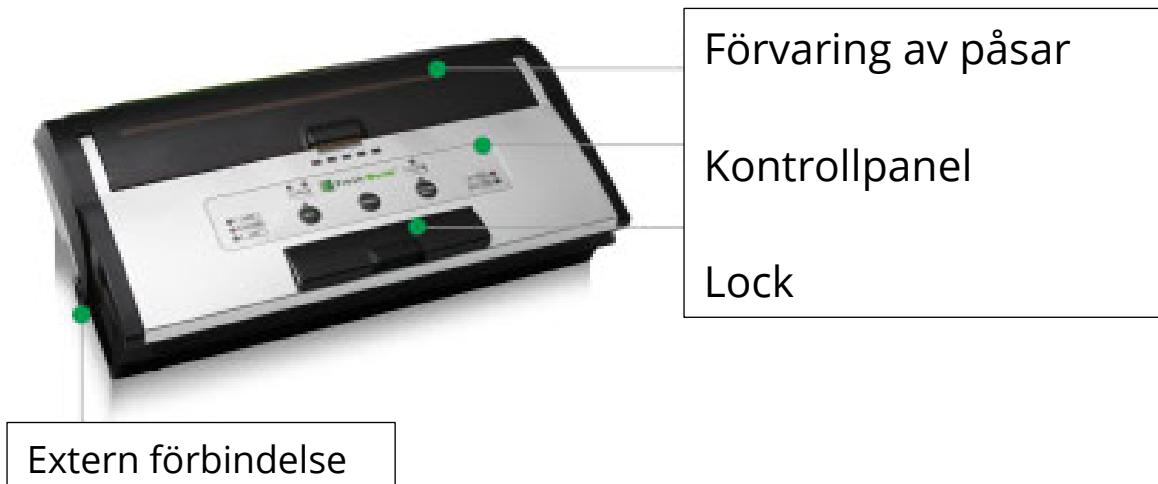
Beskrivning: Vakuumpackare modell FW-3150

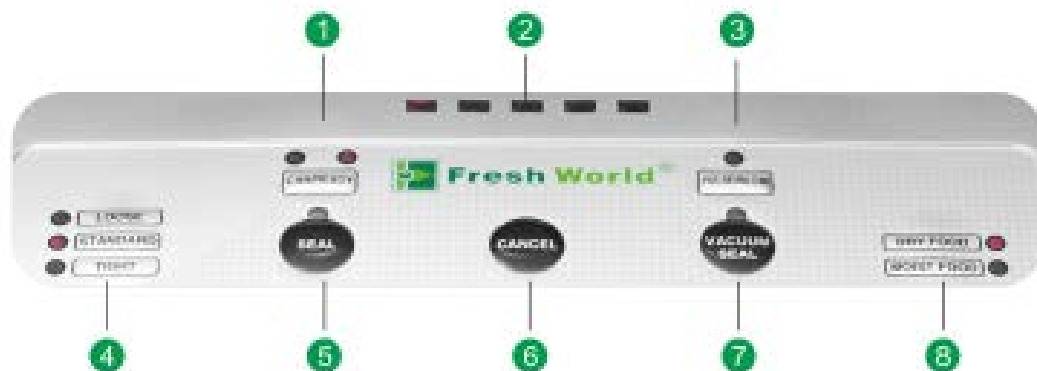
Användningsområden: Till försegling och vakuumpackning av matvaror.

Innehåll

Översikt	3
Bruksanvisning	5
Tillbehör	8
Rengöring och underhåll	8
Säkerhetsinstruktioner	8
Användarinstruktioner	9
Tekniska specifikationer	10
Felökning	10
EU försäkran om överensstämmelse	12

Översikt





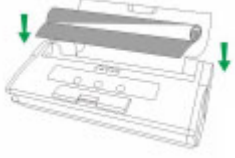

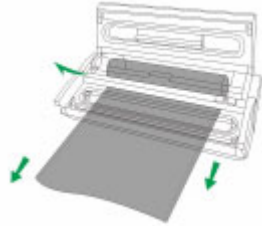
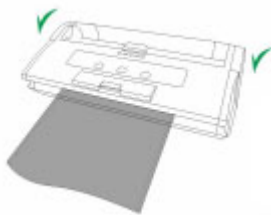

1	Vacuum Canister Model Setting Val av behållartyp (påse eller annat).	5	Seal Förseglar utan att vakuamera.
2	Vacuum indicator light Indikatorljus (visar processens arbetsgång).	6	Cancel Avbryta vakuum-effekten.
3	Pulse/Blow Pulse: Kontrollerar vakuumtrycket. Blow: Kontrollerer utblået.	7	Vacuum & Seal Vakuumerar och förseglar påsen, stänger därefter automatisk av maskinen.
4	Vacuum model setting Inställning av vakuumeringsgraden: LOOSE: Passar till stora mängder fuktig mat. STANDARD: Kan användas till alla typer av matvaror. TIGHT: Endast till torra matvaror.	8	Food attribute setting Torr mat: standard inställning som vakuumerar med normalt vakuum. Mjuk mat: Passar till stora påsar med flytande innehåll.

Tips innan start





- Maskinen är klar när indikatorlampan tänds.
- Maskinen kan inte avbrytas innan lamporna är avstängda och varningsljudet försvinner.
- Välj funktion beroende på om det gäller torr eller fuktig mat.
- Ta bort maskinen från vägguttaget när den inte används.

Bruksanvisning

Isättning av påsar:

<p>1. Öppna förvaringen och ladda rullen med den präglade sidan nedåt.</p>	
<p>2. Lyft skärskena och placera rullen under knivskenan.</p>	
<p>3. Dra ut önskad längd på påsen och skär av med kniven, nu har du en påse som är öppen i båda ändarna.</p>	
<p>4. Öppna locket och sätt i ena änden av påsen i tätningsskenan, men inte över vakuummunststycket. Se till att den präglade sidan är nedåt, stäng locket och tryck på SEAL-knappen. När indikatorlampan släcks öppna locket.</p>	
<p>5. Nu har du en påse som är förseglad på tre sidor och öppen i en!</p>	

Vakuumering av påsar med innehåll:

<p>1. Placera innehållet i påsen - se till att det finns avstånd mellan innehållet och påsöppningen.</p>	
<p>2. Placera påsen vid tätningsskenan framför vakuummunstycket.</p>	
<p>3. Stäng locket försiktigt, tryck på låset och sedan "vakuum och försegla" -knappen</p>	
<p>4. När indikatorlamporna har slocknat, öppna locket och ta bort den förseglade påsen</p>	

Manuell kontroll/uppblåsning av påsar (Pulse/Blow)



Uppblåsning:

Ta bort tätningsskenan och vänd på den (180 grader) ställ vakuummunstycket till "blåsa (blow)", tryck på "blåsa (blow)" -knappen (Den här funktionen är särskilt lämplig för mjuk och ömtålig mat).

Manuell kontroll:

Ställ munstycket på "vacuum", tryck sedan på "pulse" knappen för att vakuamera. Nu kan vakuumtrycket styras manuellt.



Ställ vakuum-munstycket på "Blow", för att påbörja uppblåsnings-funktionen.



Ställ vakuum-munstycket på "Vakuum", för att påbörja vakuum-funktionen

Tillbehör

Vakuumpackaren fungerar på samma sätt med vakuumbehållare och vakuumproppar.

1. Placera matvarorna i vakuumbehållaren.
2. Förbind behållaren med vakuum-slangen se till att båda sidorna är täta.
3. Tryck först på behållarens knapp, därefter på Vacuum-Seal-knappen – indikatorlampan kommer slockna när vakuumeringen är avslutad.
4. Håll ett öga på värmeledningen. När motorljudet försvinner, starter uppvärmningen.
5. Dra försiktigt ut vakuum-slangen.
6. Om locket på behållaren inte kan öppnas är det redan vakuum i den.



Använd vakuumslangen för anslutning mellan vakuumbehållare eller -proppar med öppning i vänstra sidan av maskinen.

Tryck på knappen "Vacuum Can".

Rengöring och underhåll

Koppla bort strömmen. Undvik att få vatten på kontakten. Tvätta tätningringen och förseglingsbacken. Tätningen på maskinens lock är fast, ta inte bort den. Packningen kan rengöras med tvålwater.

- ❗ Ska maskinen inte användas under en längre tid lämna locket öppet för att förhindra tätningsskador.

Säkerhetsinstruktioner

1. Läs manualen innan användning.
2. Använd inte maskinen i ett våtutrymme eller utomhus.
3. För att undvika elektriska stötar ska maskinens delar (sladd, stickkontakt) inte komma i kontakt med någon form av flytande substans. Ta ur kontakten ur väggen när maskinen inte används.
4. Ta stickproppen ut från väggkontakten – inte ut från maskinen.
5. Använd inte maskinen om det är skador på ledningar, stickkontakt eller på själva maskinen. Reparationer bör utföras på auktoriserad verkstad.
6. Maskinen ska användas endast till vakuumering.

7. Om det är nödvändigt att förlänga sladden välj en förlängningskabeln med högre effekt än maskinen.
8. Placera inte maskinen i närheten av gas, induktionsugnar eller elektriska ugnar. Var uppmärksam på varma flytande substanser i närheten av maskinen.
9. Om maskinen är i drift en längre tid, håll 20 sekunders pauser för att undgå överhettning.

Användarinstruktioner

1. Ömtåliga livsmedel såsom rått kött och kött i allmänhet ska kylas eller frysas efter vakuumringen.
2. Om det lämnas lite vätska, smuts eller matrester i maskinen måste det avlägsnas efter användning.
3. Fyll inte påsen mer än omkring 7 cm från kanten för att förhindra att påsen kommer glida.
4. Påsarnas redan förseglade sidor görs på ett speciellt sätt. Det rekommenderas inte att skära upp dem.
5. Om det ska vakuumeras vassa föremål, se till att packa dem i ett mjukt material för att förhindra punkteringar på påsarna.
6. När det ska vakuumeras i vakuumbehållare se till att fylla behållaren 3 cm från locket.

Tekniska specifikationer


Spänning	110V/240V 50Hz 150W
Certificering	CE/ROHS/EMC/LVD
Material	ABS
Vakuumtryck	-75Kpa - -85Kpa
Förseglingsbredd	≤ 35 cm
Storlek	450 mm x 245 mm x 118 mm
Vikt	4,2 kg

Felökning

Problem	Möjlig lösning
Lampan i indikatorn blinkar	Maskinen har blivit för varm - håll 20 sekunders paus. Fortsatt arbete, maskinens överhettningsskydd slår till om den är för varm. Maskinen stannar automatiskt och lampan blir röd. Stoppa arbetade i 20 minuter för att kyla ned maskinen. Om vakuumpumpen är verksamt i mer än 120 sekunder kommer maskinen stanna automatiskt och den röda lampan blinkar (se nästa avsnitt).
Vakuumpumpen kör, men vakuumerar ej	Om du använder påsar kontrollera att alla tätningar är ok. Kom ihåg att det bör finnas 7 cm mellanrum mellan innehåll och påsens kant. Kontrollera om tätningsringen är ur form eller på att den övre ringen är smutsig. Kontrollera att påsen är placerad rätt. Om maskinen har förvarats med sidolåsen stängda kan tätningsringen ha förlorat sin form och orsaka läckage vilket minskar effektiviteten. Låta maskinen stå öppen i 30 minuter för att tätningsringen kan återställa dess flexibilitet.
Förseglingsringen är lös eller skadad	Om bottenförseglingen är lös ta bort den rengör och sätta tillbaka den. Om det är den övre - torka av den och försök igen. Om problemet kvarstår kontakta leverantören.
Förseglingseffekten är dålig	Ska det förseglas mat med en liten mängd vätska tryck på tätningsknappen igen. Om fallet är större mängd eller fullständigt flytande mat, frysa den först och försök igen.

	<p>Kontrollera även om maskinen har matrester i tätningssområdet, ta bort om så är fallet.</p> <p>Håll på vardera sidan av påsen för att hålla den plan och jämn.</p>
Indikatorlamporna lyser inte	<p>Kontrollera kontakterna!</p> <p>Kontrollera kontakt och att locket är låst</p>
Maskinen fungerar inte	Se ovanstående.
Påsens öppning kan inte komma in i vakuum-rummet	Kontrollera att det finns tillräckligt med utrymme framför munstycket. Hålla på båda sidor av påsen för att sträcka ut dem och hålla dem plana, den präglade sidan nedåt.
Påsen läcker luft efter försegling.	<p>Kontrollera om det blir tätningssveck, sträck och släta ut för att undvika veck.</p> <p>Kontrollera förekomsten av matrester på tätningsskanten, om du vakuumerar fuktig mat eller pulver kan det påverka tätningen. Om vassa föremål måste vakuumeras, måste de vara insvept i ett mjukt material för att undvika att punktera påsen.</p> <p>Frukt och grönsaker som ska kokas och lagras vid låg temperatur, annars kan de "andas" vilket kan resultera i att påsen expanderar.</p>
Förseglingen smälter	Värmeledningen överhettas, pausa i 20 sekunder för att kyla ned maskinen och försök igen.

EU försäkran om överensstämmelse

EU-FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE 	
EU – importör:	P. Lindberg A/S Sdr. Ringvej 1 DK-6600 Vejen Tlf.: +45 70212626 E-mail: salg@p-lindberg.dk CVR: 25903110 www.p-lindberg.dk
Härmed förklara att följande maskin:	<i>Vakuumpackare PL art. 90 53 295</i>
Type / modell:	<i>FW-3150</i>
Överensstämmer med följande direktiv:	<i>2014/30/EEC (EMC) 2014/35/EEC (LVD)</i>
Tillämpade standarder och normer:	<i>EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011 EN 61000-3-2:2014 EN 61000-3-3:2013 EN 55014-2:2015 EN 60335-2-14:2006+A1:2008+A11:2012 EN 60335-1:2012+A11:2014</i>
Datum och signatur:	<i>Vejen d. 16-03-2018</i> P. Lindberg A/S  Erik T Lauritsen Direktør 

Vi förbehåller oss rätten utan förvarning ändra tekniska parametrar och specifikationer för denna produkt.

Original
Bedienungsanleitung

P.Lindberg

Artikelnummer: 9053295

Vakuummiererer FW-3150



P-Lindberg GmbH - Flensburger Str. 3 - D-24969 Großenwiehe
Tel. 03222/1097-888 Fax. 03222/1097-900
www.p-lindberg.de

Vakuuierer – Artikelnr. 9053295

Beschreibung: Vakuuierer Modell FW-3150

Einsatzbereiche: Zum Versiegeln und Vakuuieren von Lebensmitteln.

Inhalt

Übersicht.....	3
Bedienungsanleitung	5
Zubehör.....	8
Reinigung und Wartung.....	8
Sicherheitsanweisungen	8
Benutzeranweisungen	9
Technische Daten.....	10
Fehlersuche	10
EU Konformitätserklärung	13

Übersicht



Fach für Beutelrollen

Instrumententafel

Deckel (kann mit einer Hand bedient werden)

Externe Verbindung



Dichtung

Heizdraht

Beutelmesser

Versiegelungsschiene

Gebälse

Dichtung

Vakuum



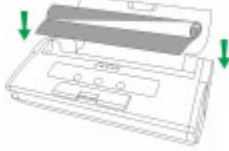


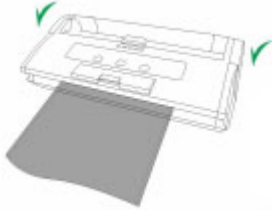

1	Vacuum Canister Model Setting Wahl des Behältertyps (Beutel oder Sonstiges).	5	Seal Versiegeln ohne zu vakuumieren.
2	Vacuum Indicator Light Lichtanzeige (zeigt den Fortschritt des Prozesses an).	6	Cancel Unterbricht den Vakuumeffekt.
3	Pulse/Blow Pulse: Kontrolle des Vakuumdruks. Blow: Kontrolliert die Abluft.	7	Vacuum & Seal Vakuumiert und versiegelt den Beutel. Das Gerät wird danach automatisch abgeschaltet.
4	Vacuum Model Setting Einstellen des Vakuumierungsgrades: LOOSE: Am besten geeignet für große Mengen nasser Lebensmittel. STANDARD: Kann für alle Lebensmittel benutzt werden. TIGHT: Nur für trockene Lebensmittel geeignet.	8	Food Attribute Setting Dry food: Standardeinstellung, vakuumieren mit normalem Vakuum. Moist food: Geeignet für große Beutel mit flüssigem Inhalt.

Tipps vor der Inbetriebnahme





- Das Gerät ist bereit, wenn das Indikatorlämpchen leuchtet.
- Das Gerät kann nicht ausgeschaltet werden, bevor die Lämpchen erlöschen und der Warnton verstummt ist.
- Wählen Sie die Funktion je nachdem, ob es sich beim Vakuumieren um trockene oder flüssige Lebensmittel handelt.
- Ziehen Sie den Stecker von der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird.

Bedienungsanleitung

Einlegen der Beutel:

<p>1. Öffnen Sie das Beutelfach und legen Sie die Rolle mit der bedruckten Seite nach unten.</p>	
<p>2. Heben Sie die Messerschiene an und legen Sie die Rolle unter die Messerschiene.</p>	
<p>3. Ziehen Sie die gewünschte Beutellänge heraus und ziehen Sie das Messer von einem Ende zum anderen Ende der Seite, um den Beutel abzuschneiden, der nun auf beiden Seiten offen ist.</p>	
<p>4. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das eine Ende des Beutels in die Versiegelungsschiene, aber nicht an die Vakuumdüse, und zwar mit der bedruckten Seite nach unten. Schließen Sie den Deckel und betätigen Sie den SEAL-Knopf. Wenn das Indikatorlämpchen erlischt, wird der Deckel geöffnet und der versiegelte Beutel herausgenommen.</p>	
<p>5. Sie haben jetzt einen Beutel, der auf 3 Seiten versiegelt und auf einer offen ist!</p>	

Vakuumieren von Beuteln mit Inhalt:

<p>1. Geben Sie den Inhalt in den Beutel. Sorgen Sie dafür, dass zwischen dem Inhalt und der Öffnung des Beutels ein wenig Platz ist.</p>	
<p>2. Legen Sie den Beutel mit dem Inhalt auf die Versiegelungsschiene vor die Vakuumdüse.</p>	
<p>3. Schließen Sie vorsichtig den Deckel, betätigen Sie den Verschluss und danach die Taste „Vacuum & Seal“.</p>	
<p>4. Wenn das Indikatorlämpchen erlischt, öffnen Sie den Deckel und nehmen den versiegelten Beutel heraus.</p>	

Manuelle Steuerung/Aufblasen von Beuteln (Pulse/Blow)



Aufblasen: Nehmen Sie die Versiegelungsschiene heraus und wenden Sie diese (180 Grad). Stellen Sie die Vakuumdüse auf „Blow“ und betätigen Sie die Taste „Blow“ (diese Funktion ist besonders für weiche und zerbrechliche Lebensmittel geeignet).

Manuelle Steuerung: Stellen Sie die Düse auf „Vakuum“ und betätigen Sie die Taste „Pulse“, um zu vakuumieren. Der Vakuumdruck kann nun manuell geregelt werden.



Stellen Sie die Vakuumdüse auf „Blow“, um die Aufblasfunktion zu nutzen.



Stellen Sie die Vakuumdüse auf „Vakuum“, um die Vakuumfunktion zu nutzen.

Zubehör

Der Vakuumierer funktioniert mit Vakuumbehältern und Vakuumverschlüssen.

1. Legen Sie die Lebensmittel in den Vakuumbehälter.
2. Verbinden Sie den Behälter mit dem Vakuumschlauch und sorgen Sie dafür, dass beide Enden dicht sind.
3. Betätigen Sie zuerst die Taste am Behälter und danach die Taste Vacuum & Seal – das Indikatorlämpchen erlischt, wenn das Vakuumieren abgeschlossen ist.
4. Achten Sie auf den Heizdraht. Wenn der Motor verstummt, beginnt das Heizen.
5. Ziehen Sie den Vakuumschlauch vorsichtig heraus.
6. Kann der Deckel des Behälters nicht geöffnet werden, herrscht darin bereits Vakuum.



Verwenden Sie den Vakuumschlauch zum Verbinden von Vakuumbehältern oder Vakuumverschlüssen mit einer Öffnung an der linken Seite des Geräts.

Betätigen Sie die Taste „Vacuum Can“.

Reinigung und Wartung

Ziehen Sie den Stecker. Verhindern Sie, dass Wasser auf den Stecker gelangt. Waschen Sie den Versiegelungsring und den Versiegelungsbehälter. Die Versiegelung am Deckel der Maschine ist fix montiert, bitte nicht abnehmen. Die Dichtung kann mit Seifenwasser gereinigt werden.

- ❗ Wird das Gerät längere Zeit nicht benutzt, so lassen Sie es bitte offenstehen, um zu verhindern, dass die Versiegelung beschädigt wird.

Sicherheitsanweisungen

1. Lesen Sie vor der Verwendung dieses Handbuch.
2. Verwenden Sie das Gerät niemals auf einer nassen Oberfläche oder im Freien.

3. Um ein Elektrisieren zu vermeiden, dürfen die Geräteteile (Stecker, Kabel) niemals in flüssige Substanzen jeglicher Art getaucht werden. Ziehen Sie den Stecker, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
4. Ziehen Sie den Stecker an der Steckdose, nicht vom Gerät.
5. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Kabel, Stecker oder Gerät beschädigt sind. Die Reparatur muss von einer autorisierten Werkstätte durchgeführt werden.
6. Das Gerät darf ausschließlich zum Vakuumieren verwendet werden.
7. Ein kurzes Kabel verhindert, dass das Kabel sich einrollt und man darüber fällt. Ist ein Verlängern des Kabels notwendig, wählen Sie bitte ein Verlängerungskabel mit einer höheren Kapazität als das Gerät.
8. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Gas, Induktionsöfen oder elektrischen Öfen auf. Achten Sie besonders auf Hitze und flüssige Substanzen in der Nähe des Geräts.
9. Wird das Gerät über längere Zeit hinweg eingesetzt, sollte eine Pause von 20 Sekunden zwischen jedem Vakuumieren eingehalten werden, um Überhitzung zu vermeiden.

Benutzeranweisungen

1. Verderbliche Lebensmittel wie z. B. rohes Fleisch und Fleisch allgemein sollten vor dem Vakuumieren zuerst im Kühl- oder Gefrierschrank aufbewahrt worden sein.
2. Verwenden Sie nur gekennzeichnete Vakuumbbeutel.
3. Bleiben Flüssigkeiten, Schmutz oder Essensreste im Gerät, müssen diese nach der Verwendung entfernt werden.
4. Füllen Sie den Beutel niemals mehr als bis ca. 7 cm zum Rand an, um zu verhindern, dass der Beutel wegrutscht.
5. Die versiegelten Beutelseiten wurden speziell hergestellt. Es ist nicht empfehlenswert, diese aufzuschneiden.
6. Um zu verhindern, dass sich die Beutel verknittern, sorgen Sie bitte dafür, diese glatt zu streichen, wenn Sie große Mengen vakuumieren.
7. Werden scharfe Gegenstände vakuumiert, achten Sie bitte darauf, diese in ein weiches Material einzupacken, um ein Durchstechen zu verhindern.
8. Sorgen Sie dafür, den Behälter nur bis 3 cm zum Deckel zu füllen, wenn Sie Vakuumbehälter vakuumieren.

Technische Daten

Spannung	110V/240V 50Hz 150W
Zertifizierung	CE/ROHS/EMC/LVD
Material	ABS
Vakuumdruck	-75kPa - -85kPa
Versiegelungsbreite	≤ 35 cm
Größe	450 mm x 245 mm x 118 mm
Gewicht	4,2 kg




Fehlersuche

Problem	Lösungsmöglichkeiten
Das Indikatorlämpchen blinkt	Das Gerät ist zu heiß – 20 Sek. Pause machen. Wird die Arbeit fortgesetzt, wird die Überhitzungssicherung des Geräts ausgelöst. Das Gerät stoppt automatisch und blinkt rot. Stoppen Sie die Arbeiten für 20 Minuten, um das Gerät völlig abzukühlen. Arbeitet die Vakuumpumpe länger als 120 Sek., stoppt das Gerät automatisch und das rote Lämpchen blinkt (siehe nächster Abschnitt).
Die Vakuumpumpe läuft, vakuumiert aber nicht	Kontrollieren Sie alle Versiegelungen, wenn Sie Beutel verwenden. Denken Sie daran, dass zwischen Inhalt und Beutelrand mindestens 7 cm Abstand sein müssen, und die bedruckte Seite nach unten zeigen muss. Kontrollieren Sie, ob der Dichtungsring beschädigt oder der obere Ring verschmutzt ist. Überprüfen Sie, ob am Beutel Falten sind, und sorgen Sie dafür, den Beutel an beiden Seiten zu halten, damit er flach bleibt. Wurde das Gerät mit verschlossenen Seitenschließelementen aufbewahrt, kann der Versiegelungsring verformt werden und Leckage verursachen, was die Effizienz reduziert. Lassen Sie das Gerät 30 Minuten offenstehen, damit der Versiegelungsring seine Flexibilität wieder erhält.

<p>Der Versiegelungsring ist lose oder beschädigt</p>	<p>Handelt es sich um das untere Versiegelungselement, so nehmen Sie es bitte heraus, reinigen Sie es und setzen Sie es erneut ein. Handelt es sich um das obere, wischen Sie dieses bitte ab und versuchen Sie es erneut. Besteht das Problem weiter, kontaktieren Sie bitte den Lieferanten.</p>
<p>Das Versiegelungsergebnis ist schlecht</p>	<p>Wird Essen mit ein wenig Flüssigkeit versiegelt, betätigen Sie bitte die Versiegelungstaste erneut. Wenn es sich um größere Mengen oder flüssige Lebensmittel handelt, frieren Sie diese bitte ein und versuchen Sie es erneut. Kontrollieren Sie, ob sich im Gerät am Versiegelungsbereich Essensreste befinden. Entfernen Sie diese. Falten im Beutel, halten Sie diesen an beiden Seiten fest, um ihn flach und glatt zu halten.</p>
<p>Das Indikatorlämpchen leuchtet nicht</p>	<p>Kontrollieren Sie, dass der Stecker eingesteckt ist! Überprüfen Sie, ob die Steckdose funktioniert und ob der Deckel richtig geschlossen ist.</p>
<p>Das Gerät funktioniert nicht</p>	<p>Siehe oben.</p>
<p>Die Beutelöffnung passt nicht ins Vakuumfach</p>	<p>Überprüfen Sie, dass vor der Düse genug Platz ist. Halten Sie beide Seiten des Beutels fest, um diesen glatt und flach zu ziehen, mit der bedruckten Seite nach unten.</p>

<p>Der Beutel verliert Luft oder dehnt sich nach dem Versiegeln aus</p>	<p>Überprüfen Sie, ob an der Versiegelung Falten sind. Ziehen und glätten Sie sie, um dies zu verhindern. Kontrollieren Sie, ob am Versiegelungsrand Essensreste sind, wenn Sie feuchte Lebensmittel oder Pulver versiegeln, da dies die Versiegelung negativ beeinflusst. Sollen scharfe Gegenstände vakuumiert werden, müssen diese in weiches Material eingepackt werden, um ein Durchstechen des Beutels zu verhindern. Obst und Gemüse müssen überbrüht und danach bei geringer Temperatur aufbewahrt werden, da es ansonsten „atmen“ kann, was dazu führt, dass sich der Beutel ausdehnt.</p>
<p>Die Versiegelung schmilzt</p>	<p>Der Heizdraht überhitzt. Machen Sie 20 Sek. Pause, um das Gerät abzukühlen, und versuchen Sie es erneut.</p>

EU Konformitätserklärung

EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG		
EU – importeur: P. Lindberg A/S Sdr. Ringvej 1 DK-6600 Vejen Tlf.: +45 70212626 E-mail: salg@p-lindberg.dk CVR: 25903110 www.p-lindberg.dk		
Hiermit wird bestätigt dass die folgenden Maschine::		<i>Vakuummierer</i> <i>PL Artikelnummer: 90 53 295</i>
Typ / Modell: <i>FW-3150</i>		
Entspricht den folgenden Richtlinien:		<i>2014/30/EEC (EMC)</i> <i>2014/35/EEC (LVD)</i>
Angewandte Standards und Normen:		<i>EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011</i> <i>EN 61000-3-2:2014</i> <i>EN 61000-3-3:2013</i> <i>EN 55014-2:2015</i> <i>EN 60335-2-14:2006+A1:2008+A11:2012</i> <i>EN 60335-1:2012+A11:2014</i>
Datum und Unterschrift:		<i>Vejen d. 16-03-2018</i> <i>P. Lindberg A/S</i>  <i>Erik T Lauritsen</i> <i>Direktør</i>
		

Wir behalten uns das Recht vor, ohne vorherige Information technische Parameter oder Spezifikationen für dieses Produkt zu ändern.

Original
Manual



Item number: 9053295

Vacuum Sealer FW-3150



Sdr. Ringvej 1 - DK-6600 Vejen - Tel. +45 7021 2626 - Fax +45 7021 2630
www.p-lindberg.dk

Vacuum Sealer – Item no. 9053295

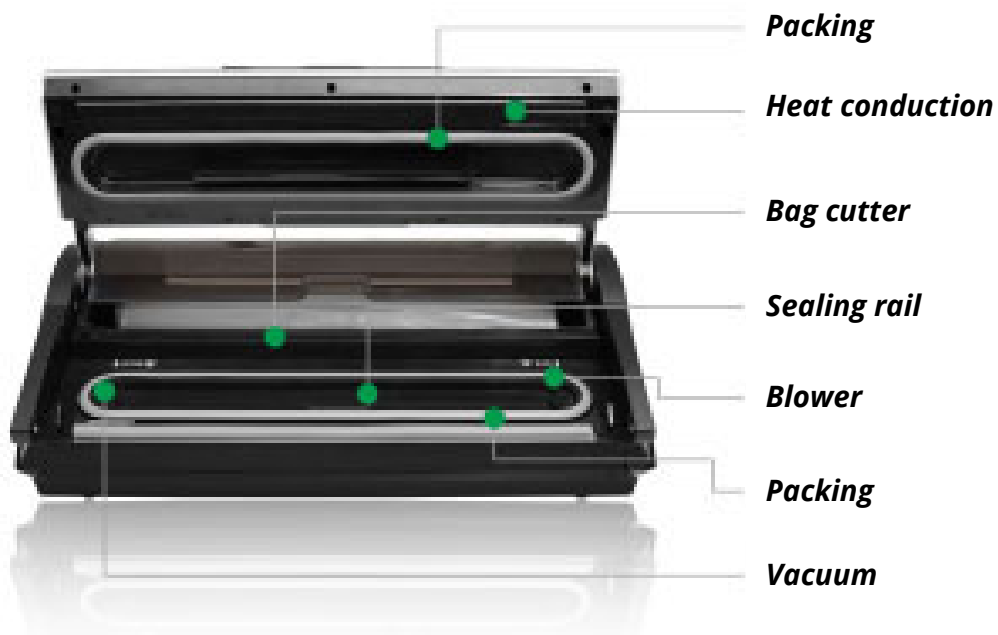
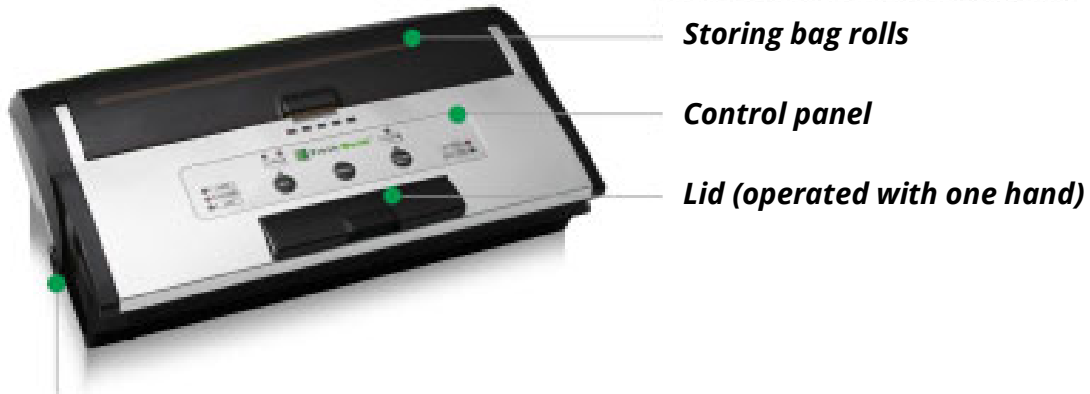
Description: Vacuum Sealer, model FW-3150

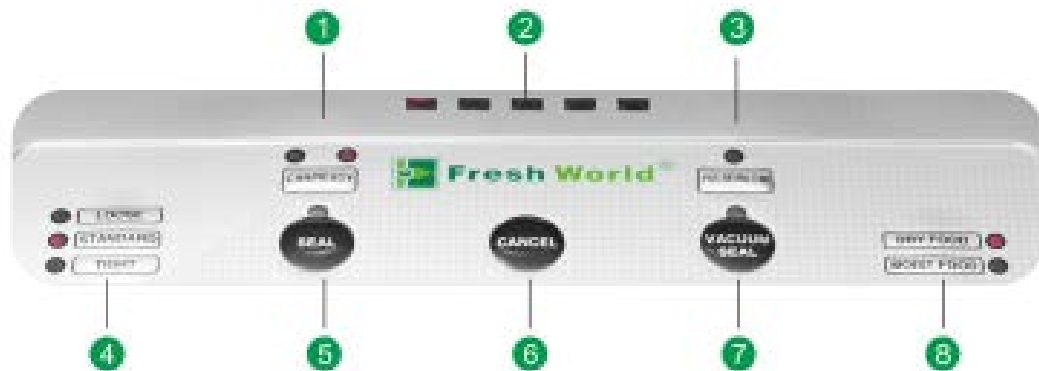
Areas of use: For sealing and vacuum-packing food products.

Contents

Overview	3
Instructions for use	5
Accessories	8
Cleaning and maintenance	8
Safety instructions	8
User instructions	9
Technical specifications	10
Troubleshooting	10
EU declaration of conformity	12

Overview








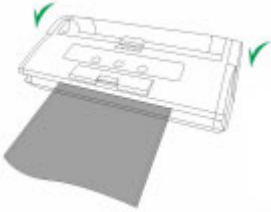

1	Vacuum Canister Model Setting Select the type of container (bag, etc.)	5	Seal Seals without removing air from the container.
2	Vacuum indicator light Shows the stage of the process.	6	Cancel Cancels the vacuum effect.
3	Pulse/Blow Pulse: Controls the vacuum pressure. Blow: Controls the blowing of air.	7	Vacuum & Seal Vacuum-packs and seals the bag, and then automatically turns off the machine.
4	Vacuum model setting Sets the extent of vacuum-packing: LOOSE: Best for large volumes of moist food. STANDARD: Can be used for all types of food. TIGHT: Only suitable for dry foods.	8	Food attribute setting Dry food: standard setting that evacuates air at a normal rate. Moist food: suitable for large bags with fluid content.

Tips before starting





- The machine is ready when the indicator lights light up.
- The machine cannot be switched off until the lights turn off and the warning sound stops.
- Select a function depending on whether you are sealing dry or moist foods.
- Remove the plug from the outlet whenever the machine is not in use.

Instructions for use

Inserting bags:

<p>1. Open the bag storage compartment and insert the roll with the stamped side down.</p>	
<p>2. Lift the blade rail and place the roll under the blade rail.</p>	
<p>3. Pull out the desired length of bag and move the blade from side to side to cut off a bag, which is now open at both ends.</p>	
<p>4. Open the lid and insert one end of the bag in the sealing rail, but not past the vacuum nozzle, with the stamped side down. Close the lid and press the SEAL button. When the indicator lights turn off, open the lid and remove the sealed bag.</p>	
<p>5. The bag is now sealed on three sides and open on one!</p>	

Sealing bags with contents:

<p>1. Fill the bag with contents, making sure to leave sufficient space between contents and bag opening.</p>	
<p>2. Insert the bag with contents in the sealing rail in front of the vacuum nozzle.</p>	
<p>3. Carefully close the lid, press the lock and then the "Vacuum & Seal" button.</p>	
<p>4. When the indicator lights turn off, open the lid and remove the sealed bag.</p>	

Manual control/inflation of bags (Pulse/Blow)



Inflation: Remove the sealing rail and turn it around (180 degrees), set the vacuum nozzle at "Blow" and press the "Blow" button. (This function is especially suited for soft, delicate foods.)

Manual control: Set the nozzle at "Vacuum" and press the "Pulse" button to evacuate air from the bag. Now it is possible to manually control the vacuum pressure.



Set the vacuum nozzle at "Blow" to use the inflation function.



Set the vacuum nozzle at "Vacuum" to use the vacuum function.

Accessories

The vacuum sealer works together with vacuum canisters and vacuum stoppers.

1. Place the food item in the vacuum container.
2. Connect the container to the vacuum hose, making sure that both ends are tight.
3. First press the canister's button and then the "Vacuum Seal" button. The indicator lights will turn off when the vacuum-packing is completed.
4. Keep an eye on heat conduction. When the motor sound stops, the heating begins.
5. Carefully pull out the vacuum hose.
6. If the lid of the container cannot be opened, there is vacuum pressure inside.



Use the vacuum hose to connect vacuum containers or stoppers to the opening on the left side of the machine.

Press the "vacuum can" button.

Cleaning and maintenance

Remove the plug. Make sure that the plug does not get wet. Wash the sealing ring and the sealing tray. The seal on the machine lid is permanently attached: do not try to remove it. Clean the packing with soapy water.

- ❗ If the machine will not be used for a while, leave the lid open to prevent damaging the seal.

Safety instructions

1. Read the manual before use.
2. Do not use the machine on a wet surface or outdoors.
3. To avoid electrical shock, never let the machine components (wire, plug) come in contact with any type of liquid substance. Remove the plug from the outlet whenever the machine is not in use.
4. Remove the plug from the outlet – not from the machine.

5. Do not use the machine if cables, plug, or the machine itself is damaged. Repairs must be done by a certified workshop.
6. Only use the machine for vacuum sealing.
7. The short cable prevents it from getting entangled and being tripped over. To extend the cable length, choose an extension cord with a power rating that is higher than the machine.
8. Do not place the machine near gas, induction cookers or electric ovens. Be particularly careful of handling hot, liquid substances near the machine.
9. If the machine is in operation for an extended period of time, take a 20-second break once in a while to prevent overheating.

User instructions

1. Perishable foods such as raw meat and meat in general must be refrigerated or frozen after vacuum-packing.
2. Use only stamped vacuum bags.
3. If fluid, dirt or food scraps are left in the machine, remove them after use.
4. Never fill a bag more than 7 cm from the edge to prevent the bag from sliding.
5. The pre-sealed sides of the bag are specially made. It is not advisable to cut them open.
6. To prevent bags from unfolding, smooth them out when vacuum-packing bulky items.
7. For vacuum-packing sharp objects, pack them in soft material to avoid puncturing the bag.
8. When vacuum-packing items in a vacuum canister, make sure to fill up the canister to up to 3 cm from the lid.

Technical specifications




Voltage	110 V/240 V 50 Hz 150 W
Certification	CE/ROHS/EMC/LVD
Material	ABS
Vacuum pressure	-75 kPa to -85 kPa
Sealing width	≤ 35 cm
Dimensions	450 x 245 x 118 mm
Weight	4.2 kg

Troubleshooting

Problem	Possible solutions
The indicator light is flashing	The machine is too hot: take a 20-second break. If you continue to use the machine, its overheating fuse will cut out. This will stop the machine completely and the indicator light will light up red. Stop using the machine for 20 minutes to cool it down. If the vacuum pump works for more than 120 seconds, the machine will stop automatically, and the red light will flash (see next section).
The vacuum pump is running but cannot create a vacuum	If bags are used, make sure that all seals are tight. Remember that there must be a 7-cm gap between the contents and the edge of the bag and that the stamped side must face down. Check whether the packing ring is misshaped or if the top ring is dirty. Check the bag for folds and make sure to firmly grip the sides of the bag to keep it flat. If the machine has been stored with the side locks closed, the sealing ring can lose its shape, causing leaks and reducing effectiveness. Let the machine stand open for 30 minutes so that the sealing ring can regain its flexibility.
The sealing ring is loose or damaged	If this is the bottom seal, remove it, clean it and reinsert it. If it is the top ring, wipe it off and try again. If the problems continue, contact the supplier.

Sealing effect is poor	<p>If sealing food containing a small amount of fluid, press the sealing button again. If large volumes or liquids are being sealed, freeze them into a solid state and try again.</p> <p>Also check whether any food scraps are in the machine's sealing compartment and remove them.</p> <p>If the bag folds, hold on to both sides to keep it flat and smooth.</p>
The indicator lights do not light up	<p>Make sure the machine is plugged in!</p> <p>Make sure the switch is working and that the lid is properly locked.</p>
The machine does not work	See the above
The mouth of the bag does not fit inside the vacuum compartment	<p>Make sure there is enough space in front of the nozzle. Hold on to both sides of the bag to stretch them out and keep them flat, with the stamped side down.</p>
The bag leaks air or expands after being sealed	<p>Check whether the seal has folds; stretch and smooth out to prevent this.</p> <p>Check whether food scraps are stuck to the sealing edge. If you are vacuum-packing moist or powdered food, this will affect the seal.</p> <p>If vacuum-packing sharp objects, wrap them in soft material to avoid puncturing the bag. Fruit and vegetables must be scalded and then stored at a low temperature. Otherwise they will "breathe" which can cause the bag to expand.</p>
The seal melts	<p>The heat conduction is overheating; take a 20 second break to let the machine cool down and then try again.</p>

EU declaration of conformity

EU DECLARATION OF CONFORMITY		
EU – importer:	P. Lindberg A/S Sdr. Ringvej 1 DK-6600 Vejen Phone: +45 70212626 E-mail: salg@p-lindberg.dk CVR: 25903110 www.p-lindberg.dk	
Hereby declare that the following machine:	<i>Vacuum Sealer</i> <i>PL Item number: 90 53 295</i>	
Type / model:	<i>FW-3150</i>	
Complies with the following directives:	<i>2014/30/EEC (EMC)</i> <i>2014/35/EEC (LVD)</i>	
Applied standards and norms:	<i>EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011</i> <i>EN 61000-3-2:2014</i> <i>EN 61000-3-3:2013</i> <i>EN 55014-2:2015</i> <i>EN 60335-2-14:2006+A1:2008+A11:2012</i> <i>EN 60335-1:2012+A11:2014</i>	
Date and signature:	<i>Vejen d. 16-03-2018</i> <i>P. Lindberg A/S</i>  <i>Erik T Lauritsen</i> <i>Direktør</i>	
		

We reserve the right to change the technical parameters and specifications for this product without giving advance notice.