

TYHJIÖPAKKAUSLAITE BLOW VS-02 – TUOREUTTA PIDEMPÄÄN

Säästä makua, säästä rahaa. Tämä kompakti ja tehokas vakuumikone poistaa ilman ja sulkee pakkaukset ilmatiiviisti, säilyttäen vitamiinit ja aromit – täydellinen valinta sous-vide -kokkaukseen, pakastukseen ja ruokahävikin minimointiin.

Kiitos, että ostit tuotteen polkumyynti.com-verkkokaupasta!

Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa. Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa vaaratilanteita tai vaurioittaa laitetta. Älä käytä tuotetta, jos huomaat siinä vaurioita tai jos jokin osa puuttuu.

TEKNISET TIEDOT

- **Teho:** 70 W.
- **Imuteho:** 49 Kpa.
- **Virtalähde:** AC 100–240V / 50–60Hz.
- **Mitat:** 370 x 50 x 40 mm.
- **Malli:** BLOW VS-02.
- **Merkkivalo:** Älykäs LED (vihreä).

TUOTTEEN EDUT JA OMINAISUUDET

- **Maksimaalinen säilyvyys:** Tyhjiöpakkaaminen estää hapettumisen ja homeen kasvun. Ruokasi pysyy raikkaana jopa 5 kertaa pidempään.
- **Kaksi toimintoa yhdessä:** Voit joko tyhjiöidä ja saumata pussin (Vacuum & Seal) tai vain saumata pussin kiinni ilman ilman poistoa (Seal).
- **Huippuluokan pimeänäkö:** LED-merkkivalo vilkkuu työn aikana ja kertoo sammumalla, milloin pussi on turvallisesti valmis avattavaksi.
- **Suojaa kylmäpalamiselta:** Estää jääkristallien muodostumisen ruoan pintaan säilyttäen rakenteen meheväenä.

KÄYTTÖKOHTEET – MISSÄ TÄMÄ LOISTAA?

1. **Liha, kala ja juustot:** Pitkäkestoinen säilytys jääkaapissa tai pakkasessa ilman makumuutoksia.
2. **Kuivatuotteet:** Pidä pähkinät ja kahvi aromaattisina kuukausia.
3. **Marinointi:** Alipaine nopeuttaa marinadin imeytymistä lihaan huomattavasti.
4. **Uudelleensuljenta:** Voit sulkea avatut sipsipussit tai jauhopussit pelkällä "Seal"-toiminnolla.

Vinkki:

Paina kantta kevyesti keskeltä tyhjiöinnin aikana – tämä auttaa pumppua poistamaan ilman entistäkin tehokkaammin!



KÄYTTÖOHJE JA HUOLTO

OIKEA KÄYTTÖ ASKELEITTAIN

1. **Asetus:** Laita ruoka pussiin ja suorista se. Aseta pussin avoin pää imukammioon tiivisteiden väliin.
2. **Lukitus:** Sulje kansi ja varmista se painamalla sivuilla olevat salvat kiinni.
3. **Tyhjiöinti:** Paina "Vacuum & Seal" -painiketta. Vihreä valo alkaa vilkkua ja laite käynnistyy.
4. **Viimeistely:** Kun vihreä valo sammuu, prosessi on valmis. **Vapauta alipaine ilmaventtiilistä** (air valve) ennen kuin avaat salvat ja poistat pussin.
5. **Vain saumaus:** Jos haluat vain sulkea pussin, käytä "Seal"-painiketta samalla periaatteella.

PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

- **Turvallisuus:** Irrota laite aina verkkovirrasta ennen puhdistusta.
- **Pinnat:** Pyyhi ulkopuoli kostealla liinalla ja miedolla pesuaineella. Älä upota laitetta veteen.
- **Sisäosa:** Pyyhi ruoanjäämät ja nesteet pois talouspaperilla. Anna laitteen kuivua täysin ennen seuraavaa käyttöä.

TÄRKEÄT TURVALLISUUSOHJEET

- **Taukoajat:** Anna laitteen levätä 1–2 minuuttia jokaisen saumauksen välillä ylikuumenemisen estämiseksi.
- **Pussien laatu:** Käytä vain tyhjiöpakkaamiseen tarkoitettuja uritettuja pusseja parhaan lopputuloksen varmistamiseksi.
- **Hygienia:** Puhdista laite välittömästi, jos imukammioon on päässyt nestettä lihan tai kalan käsittelyn yhteydessä.
- **Säilytys:** Älä lukitse salvat, kun laite on pois käytöstä, jotta tiivisteet pysyvät kimmoisina.

KIERRÄTYSTIEDOT

- Laite: Sähkö- ja elektroniikkaromu (SER).
- Pakkausmateriaalit: Kierrätetään kartonkina ja muovina.

Vinkki:

Jos vihreä valo jatkaa vilkkumista pitkään eikä sammuu, tarkista että salvat ovat kunnolla kiinni ja pussin suu on täysin suorassa tiivisteiden välissä!

