

manual

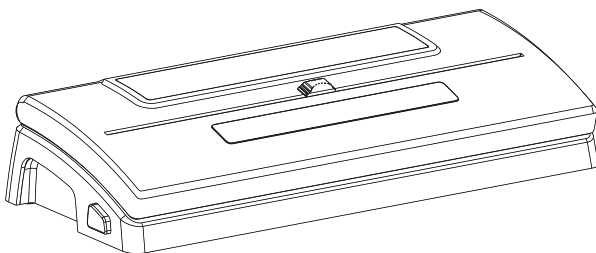
Vacuum sealer

Item: 49227

EN

NO

SV



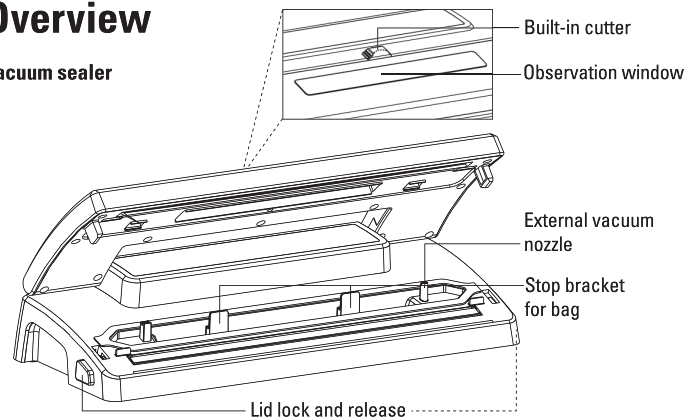
www.rubicson.com
Box 50435 Malmö
Sweden
2023-01-24



Rubicson®

Overview

Vacuum sealer



Control panel



Specifications

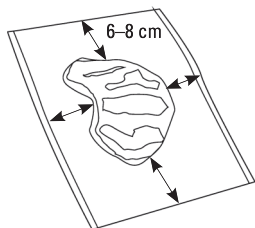
Features:	Vac and seal, pulse function, built-in bag cutter, overheating protection
Maximum bag width:	30 cm
Vacuum pressure:	-0.6 bar (-60 Kpa)
Rated power:	110 W

Voltage:	AC 220–240 V, 50–60 Hz
Size:	372x144x72 mm
Weight:	1.2 kg
In the box:	Vacuum sealer, power cable (1.1 m), 5x vacuum bags, manual

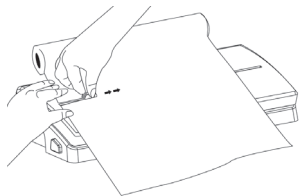
Use

Preparing your food

Place the food item you wish you seal in a bag made for vacuum sealing of suitable size. Make sure not to overfill the bag and that there's enough free space (6–8 cm) around the food item in the bag for the vacuum sealer to work optimally.



You can use a pre-cut vacuum bag or make a custom sized bag using a vacuum roll (sold separately) and the built-in cutter. Close the lid and extend the desired bag length over the built-in cutter. Hold the roll with one hand and slide the cutter across the roll to cut.



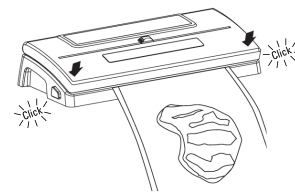
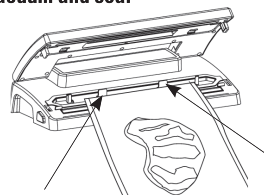
If you have cut the bag yourself using an open-ended roll you first need to seal one of the sides before you can vacuum and seal. Place the open-ended roll into the machine up against the stop bracket. Make sure the bag is dry and straighten out any creases in the plastic. Press the lid down firmly until you hear a click sound from both lid locks on the side of the machine. Press the Sealing button, the sealing indicator lights up. Wait for the machine to finish sealing the roll, this can take up to 8 seconds. The sealing and progress LED indicators turn off when the sealing is completed.

Power on/off

Connect the power cable to the back of the vacuum sealer and a wall socket. The LED-indicators light up and the vacuum sealer is ready to use.

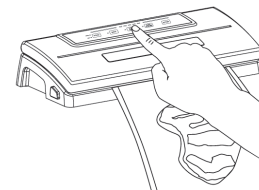
Disconnect the power cable to turn the vacuum sealer off.

Vacuum and seal



1. Place the open end of the bag in the vacuum sealer so that the opening rests against the two stop brackets.
2. Close the lid and press it down until you hear a click from both lid locks on each side. The lock release buttons protrude to confirm the lid is locked.

3. Press the Dry/moist food button to indicate whether the food in the bag is moist or dry. The indicator for the option that is active lights up.



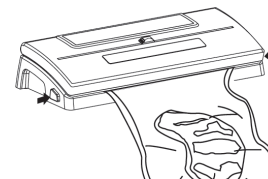
Press the Vacuum and Seal button to remove all air in the bag and automatically seal it. The progress LED indicators light up during the process and turn off when it is finished.

Note! The vacuum sealer achieves a very high vacuum pressure during the vacuum sealing process. To avoid fragile contents getting destroyed by high pressure or moisture leaking into the appliance, keep an eye on the bag and press the Seal button to cancel the process earlier. The appliance stops pumping and proceeds to seal the vacuum bag.

If the food is very wet and moist it is recommended to use the Manual vacuum button. This way the vacuum sealer only removes air when you press and hold down the button. Release the button when you see liquids inside the bag start getting pressed toward the bag's opening. Press the Sealing button to seal the bag. The indicator lights up, and turns off when the sealing is completed.

4. Press the Lid lock release buttons to open the lid and remove the bag.

Caution! The sealing copper strip under the lid is very hot after use and can cause burns. Do not touch the inside of the machine after use.



Note! Leave the lid open after use to avoid damage to the appliance.



Overheating

Allow the vacuum sealer to rest for 60 seconds after a completed vacuum and sealing process to avoid the machine overheating. If several LED indicators light up and start flashing, the overheating protection has been engaged. Wait for 5–10 minutes to let the vacuum sealer cool down with the lid open. When the LED indicators turn off you can use the machine again.

Storing your food

By vacuum sealing your food you can increase the longevity and storage life of a food item. Below is a chart to help you determine the expected storage time.

In the refrigerator (5±2 °C)

	Regular storage	Storage using vacuum sealing
Meats	2–3 days	8–9 days
Seafood and fish	1–3 days	4–5 days
Cooked meats	4–6 days	10–14 days
Eggs	10–15 days	30–50 days

In the freezer (-16 to -20 °C)

	Regular storage	Storage using vacuum sealing
Meats	3–5 months	Up to 1 year
Seafood and fish	3–5 months	Up to 1 year

Room temperature (25±2 °C)

	Regular storage	Storage using vacuum sealing
Bread	1–2 days	6–8 days
Rice/flour	3–5 months	Up to 1 year
Peanuts/beans	3–6 months	Up to 1 year
Tea leaves	5–6 months	Up to 1 year

Maintenance

Cleaning

Unplug the power cord and allow the machine to cool off before performing any maintenance or cleaning. Clean the outside of the machine using a damp cloth with mild washing-up liquid.

Clean the inside of the machine and the vacuum chamber from any food or liquid using a paper towel. Use a damp cloth with mild washing-up liquid to remove heavy dirt.

Allow the vacuum sealer to dry before using it again.

Note! Do not immerse the vacuum sealer or any of its parts in water. Do not use strong or abrasive cleaning liquids on the outside or inside of the machine.

Safety information

Caution! Do not touch the inside of the appliance as it gets very hot during and after use.

Do not operate the appliance with a damaged power cord or plug, or if the appliance malfunctions or is in any way damaged. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Always disconnect the power cord by grabbing the plug, do not unplug it by pulling the cord.

Do not use an extension cord with the appliance.

Disconnect the power cord when the appliance is not in use.

Do not use the appliance on wet or hot surfaces, or near heat sources.

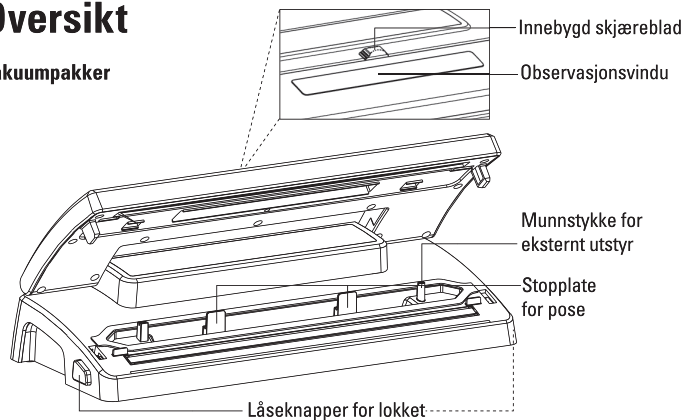
Do not immerse any part of the appliance, power cord or plug in water or other liquids.

Use the appliance for its intended use only. Household use only.

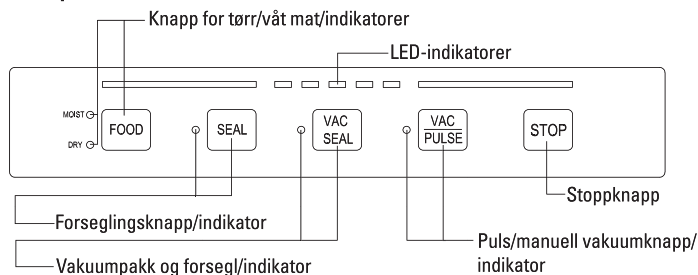
Do not heat sealed food in a microwave.

Oversikt

Vakuumpakker



Kontrollpanel



Spesifikasjoner

Funksjoner: Vakuumpakk og forsegl, puls/manuell funksjon, innebygd skjæreblad for pose, beskyttelse mot overoppheting

Maks bredde på pose: 30 cm

Vakuumtrykk: -0,6 bar (-60 Kpa)

Strømeffekt: 110 W

Spenning: AC 220–240 V, 50–60 Hz

Mål: 372x144x72 mm

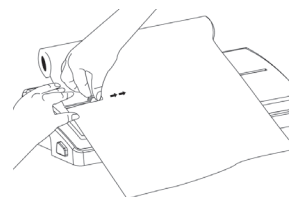
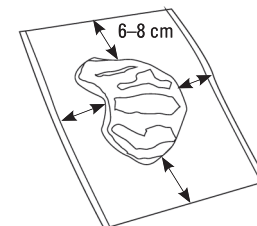
Vekt: 1,2 kg

I pakken: Vakuumpakker, strømkabel (1,1 m), 5x vakuumposer, manual

Bruk

Klargjøre maten for vakuumpakking

Legg matvaren i en pose i egnet størrelse som er beregnet på vakuumpakking. Se til at posen ikke overfylles og at det er nok fri plass rundt maten (6–8 cm), slik at vakuumpakkeren kan fungere optimalt.



Du kan bruke en allerede klargjort vakuumpose med mål som passer, eller klippe til en pose fra en vakuumfolie (selges separat) ved hjelp av det innebygde skjærebladet. Steng lokket og trekk ut rullen til ønsket lengde. Hold rullen med én hånd og før skjærebladet gjennom plasten.

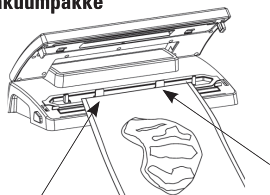
Hvis du har klippet vakuumfolien selv, må du først forsegle en av de åpne sidene før vakuumpakking. Plasser posens åpne ende slik at den hviler mot begge stopplatene inni maskinen. Se til at posen er tørr, og rett ut eventuelle folder og ujevnheter i plasten. Lukk og trykk ned lokket til du hører en klukkelyd fra maskinens låsehaker. Trykk på forseglingsknappen. Indikatoren for forsegling og LED-indikatorene tennes og blinker. Vent til maskinen har forseglet posen. Dette kan ta opptil 8 sekunder. Indikatoren for forsegling og LED-indikatorene slukkes når forseglingen er fullført.

Strøm på/av

Koble strømkabelen til vakuumpakkerens strømuttak på baksiden og til en stikkontakt. Indikatoren for tørr/fuktig mat tennes, og vakuumpakkeren er klar til bruk.

Koble fra strømkabelen for å slå vakuumpakkeren av.

Vakuumpakke



1. Plasser posens åpne ende i maskinen slik at åpningen ligger mot de to stopplatene. Sørg for at den delen av posen som er i maskinen, er tørr, og rett ut eventuelle folder og ujevnheter i plasten.

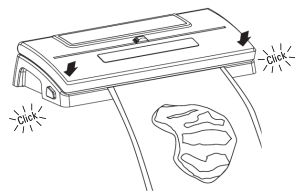
3. Trykk på knappen for tørr/våt mat for å oppgi om maten i posen er fuktig eller tørr. Indikatoren for det valgte alternativet tennes ved siden av knappen. Trykk på knappen for vakuumsforsegling og forsegle for å tømme posen for luft. LED-indikatorene og indikatoren for vakuumpakking lyser mens maskinen jobber og slukkes når den er ferdig.

Merk! Vakuumpakkeren oppnår et veldig høyt vakuumtrykk under forseglingen. For å unngå at ømtålig innhold ødelegges av det høye trykket, og at væske fra posen lekker inni vakuumpakkeren, bør du holde et øye med posens innhold under forseglingen. Trykk på forseglingsknappen hvis du må avbryte forseglingen før den er fullført. Vakuumpakkeren slutter å tømme posen for luft og går over til å forsegle vakuumposen.

Hvis maten er veldig fuktig, kan du bruke maskinens puls/manuelle funksjon. Da suges det bare luft ut når puls-knappen trykkes ned. Slipp knappen når du ser at væsken i posen begynner å presses mot posens åpning. Trykk på forseglingsknappen for å forsegle posen. Indikatoren for forsegling og LED-indikatorene lyser, og slukkes når forseglingen er fullført.

4. Trykk på begge låsehakene for å åpne lokket og fjern posen.

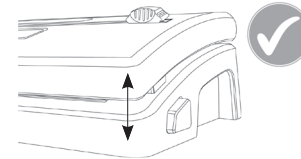
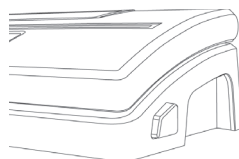
Advarsel! Kobberremsen som sitter under lokket, blir veldig varm og kan forårsake brannskader. Ikke rør vakuumpakkerens innside etter bruk.



2. Lukk og trykk ned lokket skikkelig til du hører en klikkelyd fra maskinens låsehaker. Låsehakene stikker ut for å bekrefte at lokket er låst.



Merk! La lokket stå åpent etter fullført vakuumpakking og forsegling for ikke å skade vakuumpakkeren.



Beskyttelse mot overoppheting

La vakuumpakkeren hvile i 60 sekunder etter fullført vakuumpakking og forsegling for å unngå at maskinen blir overopphetet. Hvis flere LED-indikatorer tennes og blinker, og maskinen ikke reagerer på knappetrykk, er beskyttelsen mot overoppheting aktivert. La vakuumpakkeren hvile og kjøle seg ned med lokket åpent i 5–10 minutter før du kjører den på nytt. Når LED-indikatorene slukkes, kan du bruke den igjen.

Oppbevare matvarer

Når du vakuumpakker matvarene dine, øker holdbarheten deres. Listen nedenfor hjelper deg med å få en oppfatning om ulike oppbevaringsforhold.

Oppbevaring i kjøleskap (5±2 °C)

	Vanlig oppbev.	Oppbev. med vakuumpakking
Kjøtt	2–3 dager	8–9 dager
Skalldyr og fisk	1–3 dager	4–5 dager
Tilberedt kjøtt	4–6 dager	10–14 dager
Egg	10–15 dager	30–50 dager

Oppbevaring i fryser (-16 til -20 °C)

	Vanlig oppbev.	Oppbev. med vakuumpakking
Kjøtt	3–5 måneder	Opptil 1 år
Skalldyr og fisk	3–5 måneder	Opptil 1 år

Romtemperatur (25±2 °C)

	Vanlig oppbev.	Oppbev. med vakuumpakking
Brød	1–2 dager	6–8 dager
Ris/mel	3–5 måneder	Opptil 1 år
Jordnøtter/bønner	3–6 måneder	Opptil 1 år
Teblad	5–6 måneder	Opptil 1 år

Vedlikehold

Rengjøring

Koble fra strømkabelen og la vakuumpakkeren kjøle seg ned før du utfører vedlikehold eller rengjøring. Rengjør vakuumpakkerens utside med en fuktig klut, og tilsett litt vaskemiddel ved tøff smuss. Rengjør vakuumpakkerens innside og vakuumkammer med et papirtørkle.

La vakuumpakkeren tørke før du bruker den igjen.

Merk! Ikke senk vakuumpakkeren eller noe av tilbehøret ned i vann. Ikke bruk sterke eller etsende rengjøringsmidler på vakuumpakkerens utside eller innside.

Sikkerhetsinformasjon

Advarsel! Ikke rør innsiden av vakuumpakkeren, siden den blir veldig varm under og etter bruk.

Ikke bruk vakuumpakkeren hvis strømkabelen eller kontakten er skadet, eller hvis den ikke fungerer eller er skadet på noen måte. Hvis strømkabelen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, en servicetekniker eller annen kvalifisert person.

Koble alltid fra strømkabelen ved å ta tak i selve kontakten. Ikke dra i selve ledningen.

Ikke bruk en forlengelseskabel.

Koble vakuumpakkeren fra strøm når den ikke er i bruk.

Ikke bruk vakuumpakkeren på våte eller varme overflater, eller i nærheten av varmekilder.

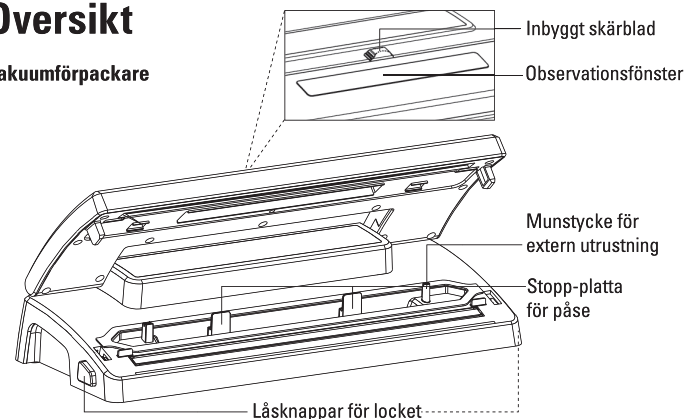
Ikke senk apparatet, kontakten eller strømkabelen ned i vann eller andre væsker.

Vakuumpakkeren skal bare brukes til det den er laget for. Bare for husholdningsbruk.

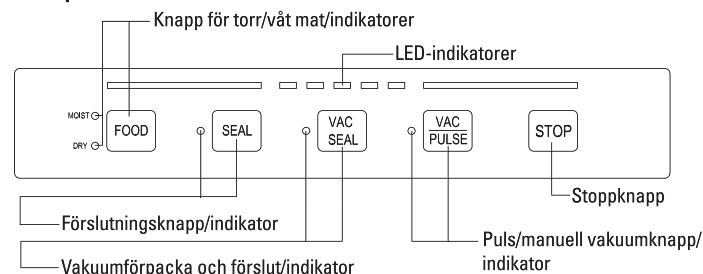
Ikke varm opp forseglet mat i mikrobølgeovn.

Översikt

Vakuumpörpackare



Kontrollpanel



Specifikationer

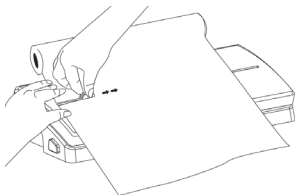
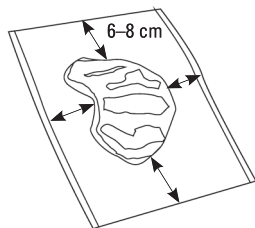
Funktioner:	Vakuumpörpacka och förslut, puls/manuell funktion, inbyggt skärblad för påse, överhettningsskydd
Max. bredd på påse:	30 cm
Vakuumtryck:	-0,6 bar (-60 Kpa)
Strömeffekt:	110 W

Spänning:	AC 220–240 V, 50–60 Hz
Storlek:	372x144x72 mm
Vikt:	1.2 kg
Förpackningens innehåll:	Vakuumpörpackare, strömkabel (1,1 m), 5x vakuumpåsar, manual

Användning

Förbered maten för vakuumpörpackning

Lägg matvaran du vill förpacka i en påse avsedd för vakuumpörpackning i lämplig storlek. Se till att påsen inte överfylls och att det finns tillräckligt med fritt utrymme runt maten (6–8 cm) för att vakuumpörpackaren ska fungera optimalt.



Du kan använda en redan förberedd vakuumpåse med mått som passar eller klippa en måttanpassad påse från en vakuumfolie (säljs separat) med hjälp av det inbyggda skärbladet. Stäng locket och dra ut rullen till önskad längd. Håll rullen med en hand och för skärbladet genom plasten för att skära.

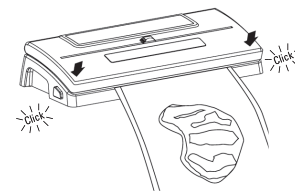
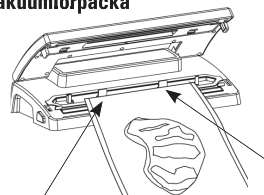
Om du har klippt vakuumfolien själv så behöver du först försluta en av de öppna sidorna innan du kan börja vakuumpörpacka. Placera påsens öppna ände så den vilar mot de båda stopp-plattorna inuti maskinen. Se till att påsen är torr, och räta ut eventuella veck och ojämnheter i plasten. Stäng och tryck ner locket ordentligt tills du hör ett klickljud från maskinens båda låshakar. Tryck på Förslutningsknappen. Indikatorn för förslutning och LED-indikatorerna tänds och blinkar. Vänta på att maskinen förslutit påsen, detta kan ta upp till 8 sekunder. Indikatorn för förslutning och LED-indikatorerna släcks när förseglingen är klar.

Ström på/av

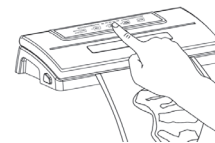
Anslut strömkabeln till vakuumpörpackarens strömuttag på baksidan och ett vägguttag. Indikatorn för torr/fuktig mat tänds och vakuumpörpackaren är klar att användas.

Koppla från strömkabeln från vägguttaget för att stänga av vakuumpörpackaren.

Vakuumpörpacka



1. Placera påsens öppna ände i maskinen så att öppningen ligger an mot de två stopp-plattorna. Se till att den del av påsen som är i maskinen är torr, och räta ut eventuella veck och ojämnheter i plasten.
2. Stäng och tryck ner locket ordentligt tills du hör ett klickljud från maskinens båda låshakar. Låshakarna sticker ut för att bekräfta att locket är låst.



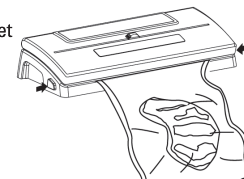
3. Tryck på knappen för torr/våt mat för att ange om maten i påsen är fuktig eller torr. Indikatorn för det valda alternativet tänds bredvid knappen. Tryck på knappen för Vakuumpörpacka och förslut för att tömma påsen på luft och försluta den. LED-indikatorerna och indikatorn för vakuumpörpacka lyser medans maskinen arbetar och släcks när den är färdig.

Notera! Vakuumpörpackaren uppnår ett mycket högt vakuumtryck under vakuumpörslutningsprocessen. För att undvika att ömtåligt innehåll förstörs av det höga trycket eller att vätska från påsen läcker in i vakuumpörpackaren bör du hålla ett öga på påsens innehåll under processen. Tryck på Förslutningsknappen om du behöver avbryta vakuumpörslutningen i förtid. Vakuumpörpackaren slutar att tömma påsen på luft och övergår till att försegla vakuumpåsen.

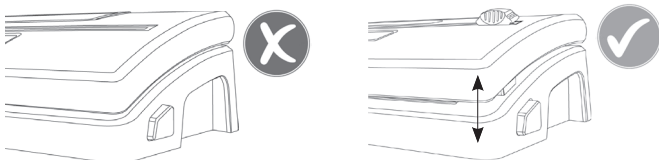
Om maten är väldigt fuktig kan du använda maskinens puls/manuella funktion. På detta sätt sugs luften ut enbart när Puls-knappen trycks ned. Släpp knappen när du ser att vätskan i påsen börjar tryckas mot påsens öppning. Tryck på Förslutningsknappen för att försluta påsen. Indikatorn för förslutning och LED-indikatorerna lyser, och släcks när förseglingen är klar.

4. Tryck på maskinens båda låshakar för att öppna locket och ta bort påsen.

Varning! Koppar-remsan som sitter under locket blir mycket varm och kan orsaka brännskador. Rör ej vakuumpörpackarens insida efter användning.



Notera! Lämna locket öppet efter genomförd vakuumpförpackning och förslutning för att inte skada vakuumpförpackaren.



Överhettningsskydd

Låt vakuumpförpackaren vila i 60 sekunder efter en genomförd vakuumpförpackning och förslutning för att undvika att maskinen blir överhettad. Om flera LED-indikatorer tänds och blinkar, och maskinen inte reagerar på knapptryckningar har överhettningsskyddet aktiverats. Låt vakuumpförpackaren vila och kylas ned med locket öppet i 5–10 minuter innan du kör den igen. LED-indikatorerna släcks när du kan använda den igen.

Förvara matvaror

När du vakuumpförpackar dina matvaror ökar deras förvaringstid och livslängd. Listan nedan hjälper dig att få en uppfattning om olika förvaringsförhållanden.

Förvaring i kylan (5±2 °C)

	Vanlig förvaring	Förvaring med vakuumpförpackning
Kött	2–3 dagar	8–9 dagar
Skaldjur och fisk	1–3 dagar	4–5 dagar
Tillagat kött	4–6 dagar	10–14 dagar
Ägg	10–15 dagar	30–50 dagar

Förvaring i frysen (-16 till -20 °C)

	Vanlig förvaring	Förvaring med vakuumpförpackning
Kött	3–5 månader	Upp till 1 år
Skaldjur och fisk	3–5 månader	Upp till 1 år

Rumstemperatur (25±2 °C)

	Vanlig förvaring	Förvaring med vakuumpförpackning
Bröd	1–2 dagar	6–8 dagar
Ris/mjöl	3–5 månader	Upp till 1 år
Jordnötter/bönor	3–6 månader	Upp till 1 år
Teblad	5–6 månader	Upp till 1 år

Underhåll

Rengöring

Koppla från strömkabeln och låt vakuumpförpackaren kylas ned innan du genomför underhåll eller rengöring. Rengör vakuumpförpackaren utsida med en fuktig trasa och tillsatt lite diskmedel vid tuff smuts. Rengör vakuumpförpackarens insida och vakuumpkammare med en papperstrasa. Använd en fuktig trasa med diskmedel vid tuff smuts.

Låt vakuumpförpackaren torka innan du använder den igen.

Notera! Sänk inte ned vakuumpförpackaren eller någon av dess tillbehör i vatten. Använd inte starka eller frätande rengöringsmedel på vakuumpförpackarens utsida eller insida.

Säkerhetsinformation

Varning! Vidrör inte insidan av apparaten eftersom den blir mycket varm under och efter användning.

Använd inte apparaten med en skadad strömkabel eller kontakt, eller om apparaten inte fungerar eller på något sätt är skadad. Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.

Koppla alltid ur strömkabeln genom att ta tag i kontakten, dra inte ur den genom att dra i sladden.

Använd inte apparaten ansluten till en förlängningskabel.

Koppla ur strömkabeln när apparaten inte används.

Använd inte apparaten på våta eller heta ytor, eller nära värmekällor.

Sänk inte ner någon del av apparaten, strömsladden eller strömkontakten i vatten eller andra vätskor.

Använd enbart apparaten för dess avsedda användning. Enbart för hushållsbruk.

Värm inte förseglad mat i mikrovågsugn.

