



User Manual

Genzo Chamber Vacuum Sealer ProVac K8



Content

Content 2

Safety Instructions 3

Usage Guidelines 4

Structure 6

Functions 7

Technical Specifications 8

Operating Instructions 9

Maintenance 13

Troubleshooting 15

Safety Instructions

For Your Safety

Before using this machine, please read all instructions in this manual carefully and always follow the safety precautions below.

WARNING

1. Only plug the appliance into a properly grounded electrical outlet. Do not use extension cords or modified power cables.
2. To disconnect the appliance from the power supply, always unplug it directly from the wall outlet. Do not pull on the power cord.
3. Do not operate the appliance if the power cord is damaged.
4. Never immerse the appliance or the power cord in water.
5. This appliance is not a toy. Children and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities must use this product only under supervision and with proper guidance to ensure safety.

CAUTION

6. Do not strike or place heavy objects on the vacuum lid. Avoid impact or pressure that may damage the lid.
7. Keep the machine in an upright position during movement or transportation. Tilting the unit may cause damage.
8. During operation, do not touch the vacuum lid, vacuum chamber, or heating bar to avoid injury, burns, or damage to the appliance.

NOTICE

9. Maintain a minimum distance of 10 cm between the appliance and walls or

other objects to ensure proper ventilation and heat dissipation.

10. Do not use the appliance in environments containing flammable or explosive gases. Keep the appliance away from heat sources or steam-generating equipment, such as steamers, dishwashers, or stoves.
11. If the machine is damaged due to improper use or failure to follow the instructions in this manual, the dealer or supplier will not be responsible for warranty service.
12. Do not dispose of this product with household waste. Please recycle or dispose of it in accordance with all applicable electronic waste regulations in your region.
13. This product is for indoor use only.

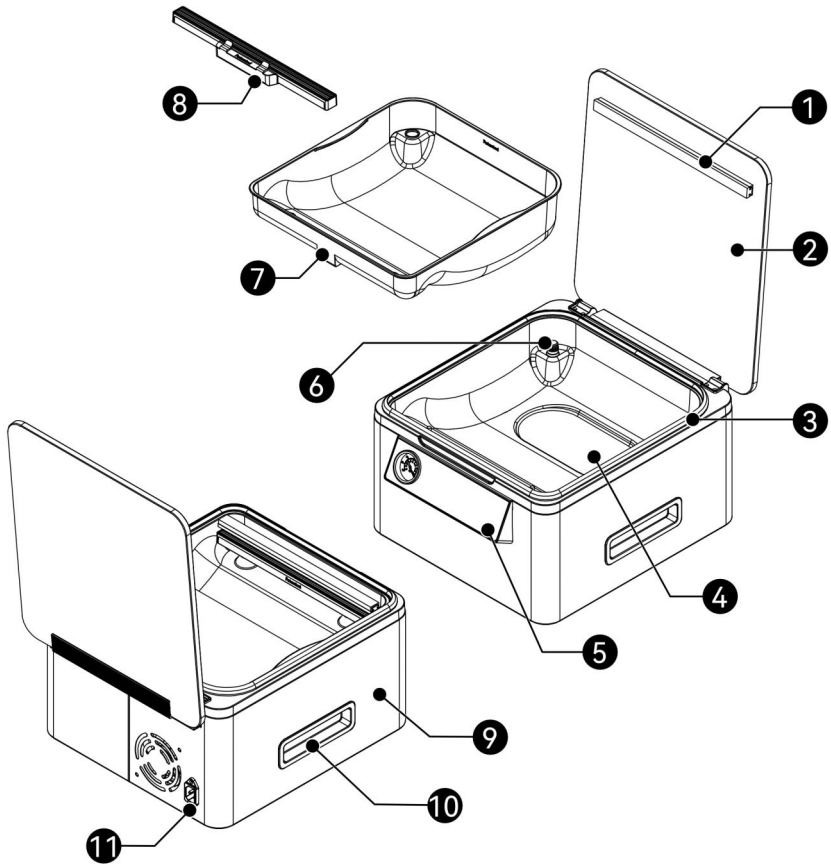
Usage Guidelines

1. This machine is compatible with both flat bags and textured bags. Flat bags are more cost-effective while providing comparable performance to textured bags.
2. For items with sharp points or edges, wrap the corners with soft materials such as puncture-resistant sheets or paper towels to prevent puncturing the vacuum bag.
3. Vacuum bags can be used for heating or microwave heating, but a small vent hole must be cut in the corner of the bag beforehand.
4. Vacuum bags used for storage can be reused. However, bags used for heating or microwaving should be used only once. Bags that have stored raw fish or oily foods are not recommended for reuse.
5. When placing the bag, ensure the opening lies flat across the heating bar and the underside of the bag is inserted under the bag clamp. This ensures proper airflow during vacuuming.
6. Leave at least 5 cm of space between the bag opening and the food to prevent liquids from overflowing and contaminating the seal during vacuuming.
7. Under vacuum, the boiling point of liquids decreases significantly. Hot soups

may bubble vigorously and overflow the bag. Always cool hot liquids or sauces to room temperature or lower before vacuum sealing. If large bubbles appear during vacuuming (appearing to boil), this is a normal physical phenomenon. Immediately press the “Stop” and “Seal” buttons to stop vacuuming and seal the bag to prevent overflow.

8. When vacuuming liquids, sauces, or foods containing liquids or sauces, avoid wetting the bag opening. It is recommended to dry the bag opening after filling to ensure proper sealing.
9. Soft, high-moisture foods or foods that need to maintain their shape achieve the best results when frozen before vacuum sealing.
10. Do not place items higher than the bottom edge of the sealing gasket in the vacuum chamber, as this may damage the machine.
11. Do not place heavy objects on the vacuum lid, as this may cause damage.
12. During operation, do not strike or force open the vacuum lid.
13. The heating bar is a precision component; handle with care. Dropping it may cause damage.
14. Do not immerse the heating bar in liquids.

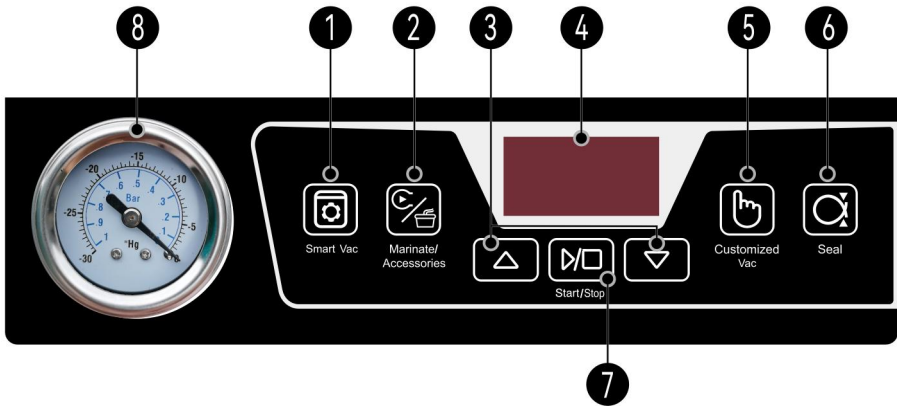
Structure



1	Seal pad	7	Removable food tray
2	Lid	8	Seal bar & bag clamp
3	Sealing gasket	9	Main body
4	Vacuum chamber	10	Handle
5	Control panel	11	Power cord socket
6	Vacuum port		

Functions

Control Panel



1. Smart Vac button

- Innovative intelligent vacuum mode. In this mode, the machine automatically sets the vacuum time without the need for manual adjustments or experience-based timing.
- This mode is selected by default when the machine is powered on.

2. Marinate / Accessories button

- Marinate / accessory mode. This mode enables vacuum marinating of food inside the chamber, or vacuum sealing of external accessories, such as jars, using the vacuum hose.

3. ▲/▼ button

- Use the “▲” or “▼” buttons to increase or decrease the sealing time, adjust the vacuum time in customized vacuum mode, or set the time in marinate mode. Long press to adjust quickly.
- In customized vacuum mode: 5–80 seconds
- In marinate mode: 6–60 minutes
- Sealing time adjustable range: 0–9 seconds

4. Digital display

The digital display provides the following information:

- Displays the selected function mode, including Smart Vac“ *AU* ”, Accessories mode “ *ACC* ”.
- Shows the set time or the elapsed time during operation.
- Displays machine error codes.

5. Customized Vac button

- Customized vacuum mode. In this mode, you can manually set the vacuum time according to your needs.

6. Seal button

- Seal mode. Press this button to immediately seal a bag (including rolls).
- Press this button in combination with the “▲/▼” buttons to adjust the sealing time (0–9 seconds). The machine will automatically save the settings.

7. Start / Stop button

- Starts or stops the currently selected function.

8. Vacuum pressure gauge

- Displays real-time vacuum pressure.

Technical Specifications

Model	Modell: Genzo ProVac K8	
Power supply		220~240V 50Hz
Power		430W
Pressure	-999 mbar (-29.5 inHg)	
Pump flow rate	85 L/min	
Maximum seal width	305 mm	
Seal wire width	2×2.5 mm	

Operating Instructions

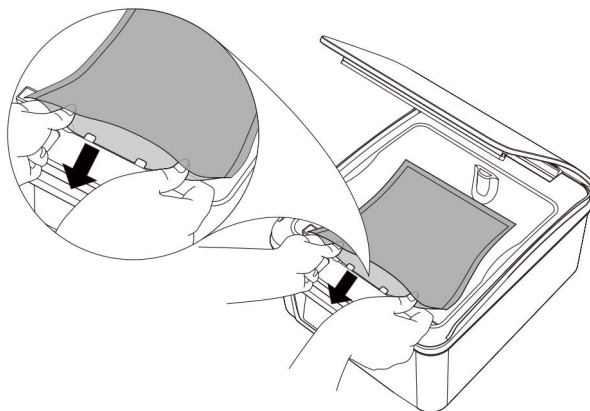
- To ensure optimal sealing performance, it is recommended to wait 20 seconds between consecutive seals.
- If the lid cannot be opened due to a power outage, the machine will automatically release pressure once power is restored. After the pressure is released, the lid can be opened.
- When using vacuum jars, or other modes that require the vacuum hose, keep the lid open before starting the operation.
- When using Smart Vac, Customized Vac, Marinate, or Seal-only modes, close the lid before starting. Pressing the Start / Stop button with the lid open will trigger a beep; in this case, close the lid before proceeding.

1. Power on

- Plug the power cord into the machine's side power socket and the wall outlet.
- The machine will beep, the control panel will illuminate, and the display will show "RV". The machine is now ready for use.

2. Using Vacuum Bags and Bag Clamp

- Lay the vacuum bag flat on the sealing strip and insert the bottom edge into the bag clamp.



- When vacuuming a bag, always place it following this method.
- Select an appropriately sized vacuum bag and place the items inside. Leave at least 2 inches (5 cm) of space between the items and the bag opening.

3. Vacuum Sealing Instructions

Smart Vac Mode

The Smart Vac mode automatically adjusts the vacuum time based on the volume of the food, achieving optimal sealing without manual settings.

- 1) Place the vacuum bag correctly in the vacuum chamber.
- 2) Close the lid.
- 3) Press the Start / Stop button. The machine will automatically complete the vacuum sealing process.
- 4) To interrupt the vacuum process and immediately start sealing, press the Seal button.

- **Smart Vac Pressure Adjustment**

The Smart Vac mode is an intelligent program based on a preset vacuum pressure level. The default pressure level is suitable for vacuum sealing most items available on the market.

If you have special requirements, you can adjust the Smart Vac pressure level. This adjustment changes the vacuum time accordingly, effectively increasing or decreasing the vacuum pressure.

- 1) In standby mode, press the Smart Vac button. The display will show “ **RV** ”.
 - 2) Press and hold the Smart Vac button for 3 seconds to enter Smart Vac time adjustment.
 - 3) To increase the Smart Vac pressure, press the ▲ button to increase the time.
 - 4) To decrease the Smart Vac pressure for faster operation, press the ▼ button to reduce the time.
 - 5) Adjustment range: -20 seconds to +20 seconds.
 - 6) After adjustment, press the Smart Vac button or the Stop button to exit and save the settings. If no operation is performed within 5 seconds, the machine will automatically exit the setting mode.
- **Customized Vac Mode**

If the Smart Vac mode does not meet your specific needs, you can use the Customized Vac mode to manually adjust the vacuum time.

 - 1) Press the Customized Vac button.
 - 2) Use the ▲ / ▼ buttons to adjust the vacuum time.
 - 3) Close the lid and press the Start / Stop button to begin the vacuuming and sealing process.

4. Seal Function Instructions

- **Seal-Only Operation**
 - 1) Select the Seal mode.
 - 2) Press the Start / Stop button, close the lid, and the machine will seal the vacuum bag.
- **Setting the Seal Time**

The default seal time is 4 seconds.

To adjust the seal time:

 - 1) Press the Seal button.
 - 2) Use the ▲ / ▼ buttons to adjust the seal time. The set seal time applies to Smart Vac sealing, Customized Vac sealing, and Seal-only operations.

Note: When checking seal quality: A proper seal should appear transparent. If

the seal shows spots or incomplete sealing, increase the seal time. If the seal appears white, milky, or shows burning, reduce the seal time.

5. Using the Vacuum Hose

- Connect to vacuum port 6.

6. Vacuum Sealing Vacuum Jars

- Connect the vacuum hose to the vacuum port inside the chamber.
- Ensure the vacuum jar is in a Vacuum-ready state. Connect the vacuum hose to the jar following Section 5: Using the Vacuum Hose.
- Press the Marinate / Accessories button to select Jar Vacuum mode.
- Press the Start / Stop button to begin vacuuming.
- After the vacuum process is complete, disconnect the vacuum hose.

7. Marinate Mode Instructions

- There are two typical ways to use the Marinate mode.
- Marinating inside the vacuum chamber: Place the food in a container or vacuum bag of appropriate height, keep the opening exposed, and close the vacuum lid.
- Marinating outside the vacuum chamber: Connect the vacuum port inside the chamber to a suitable vacuum container (or bag) holding the food via the vacuum hose. Keep the vacuum lid open.
- Press the Marinate / Accessories button to select Marinate mode. The display will show the marinate time, with a default setting of 18 minutes (3 cycles). Use the ▲ / ▼ buttons to adjust the time (cycles) as needed.
- Press the Start / Stop button to begin vacuum marination. The digital display will first show the applied pressure; once the target pressure is reached, it will show the remaining time.
- When the display shows 0, the marination process is complete.

8. Factory Reset

- After each power-on, all function parameters will default to the last user settings. To restore factory settings, follow these steps:
In standby mode, press the Smart Vac button. The display will show “**AU**”. Then press and hold the ▲ button for 5 seconds until the

display shows “r5” (Reset). The machine will now restore all settings to the factory defaults while in standby mode.

9. Auto Sleep

- When the machine is powered on, if no operation is performed for 30 minutes, it will automatically enter sleep mode.
- In sleep mode, the button indicators will turn off and the digital display will show OFF.
- Press any button to exit sleep mode.

10. Bag Roll Preparation

- Place one end of the cut bag roll flat on the heating bar, with the remaining part of the bag inside the vacuum chamber.
- Close the lid and press the Start / Stop button to begin the sealing process.
- When the sealing time ends, the machine will beep three times to indicate completion.
- Open the lid and check the seal quality.

Maintenance

General Cleaning

1. Always unplug the appliance from the power supply before cleaning or performing maintenance.
2. Do not use abrasive cleaners or scouring pads, as they may scratch the surface.
3. Clean with a soft damp cloth, sponge, or kitchen paper. Mild dish soap or soapy water may be used if necessary.

Cleaning the Food Tray

1. Rinse or soak the tray in water. For stubborn stains, use a mild detergent with a cloth.
2. It is recommended to use a neutral pH detergent.
3. Do not use stiff-bristled brushes to avoid damage.
4. The tray is not dishwasher safe.

Cleaning the Seal Bar

After use, the heating bar will be hot. Wait at least 5 minutes for it to cool before performing any cleaning to prevent burns.

1. The heating bar can be washed with water but is not dishwasher safe. Do not place it in a dishwasher.
2. Clean the heating bar by rinsing with tap water or wiping with a soft cloth. Do not use stiff brushes, as this may damage the high-temperature tape. Damaged tape may cause heating bar malfunction.
3. If necessary, a neutral pH detergent may be used. Rinse thoroughly to remove any detergent residue.
4. After cleaning, dry the heating bar surface with a soft cloth. Ensure that the two holes at the bottom are not blocked after cleaning.

Note: If the heating bar is visibly damaged or the high-temperature tape is compromised, the sealing performance may be affected. Replace with a new heating bar if needed.

Troubleshooting

Your vacuum sealer is designed for long-term, reliable operation under normal use. However, issues may occasionally arise. Please consult the following sections for common troubleshooting tips and error code explanations.

Cannot operate

1. Ensure the unit is securely plugged into a power outlet.
2. Inspect the power cord for damage. If the cord is frayed or damaged, replace it immediately or contact customer support.

Cannot vacuum seal

1. The vacuum or sealing time may be set too short. Extend the vacuum or sealing time and try again.
2. Check whether the vacuum bag is positioned correctly inside the vacuum chamber, including but not limited to the following:
 - Ensure the bag clamp is used correctly to keep the bag opening fully open.
 - Make sure the bag opening is clean, dry, flat, and free of wrinkles.
3. Check the sealing gasket for displacement, deformation, improper installation, or contamination.
4. Check whether the seal pad is installed correctly or is damaged.
5. Inspect the vacuum bag for leaks. If any leakage is detected, replace the bag with a new one.

Vacuum bag does not hold vacuum

1. If the vacuum bag loses its seal after vacuuming, the seal may be compromised by wrinkles, moisture, food residue, or sharp objects. Remove the existing seal, clean and dry the bag opening, remove any sharp objects, and vacuum seal again.
2. If there is liquid at the sealing area or the food has high moisture content, wipe the bag opening dry first. For best results, freeze the food before

vacuum sealing.

3. If the bag is damaged or has pinholes, replace it with a new vacuum bag before sealing again.
4. If the sealing temperature is insufficient (incomplete seal) or excessive (seal is melted or burned through), cut off the affected seal area, increase or decrease the sealing time accordingly, and vacuum seal again.

Lid cannot open after power outage

1. Once power is restored, the lid can be opened normally.
2. If power cannot be restored for a long time, ask a qualified technician to disconnect the hose from the vacuum gauge to open the lid.

Error Codes	Reason	Solution
E01	Vacuum Not Reached Within 10 Seconds	If the machine fails to reach the specified vacuum level within 10 seconds after closing the vacuum lid and starting operation: 1. Press the “Stop” button to exit the error state. 2. Check whether the vacuum chamber gasket is installed correctly and try again. 3. Inspect the vacuum chamber gasket for damage. If damaged, contact customer service to replace it. 4. If the error persists, contact customer service for assistance.

E02	Lid Not Fully Closed at Start of Sealing	1. Ensure the lid is fully closed. 2. If the error continues, contact customer service.
-----	--	--

Not all foods are suitable for vacuum sealing.

Do not vacuum seal garlic, mushrooms, or other fungi.

I



Distributed within the EU and Scandinavia by Hyma Skog och
Trädgård AB

www.hyma.se



Bruksanvisning

Genzo Kammarvakuummaskin

ProVac K8



Innehåll

Säkerhetsinstruktioner.....	3
Användningsriktlinjer.....	4
Struktur.....	5
Funktioner.....	6
Tekniska specifikationer.....	7
Användningsinstruktioner.....	8
Underhåll.....	12
Felsökning.....	13

Säkerhetsinstruktioner

För din säkerhet

Läs noggrant igenom alla instruktioner i denna manual innan du använder maskinen och följ alltid säkerhetsföreskrifterna nedan.

VARNING

1. Anslut endast apparaten till ett korrekt jordat eluttag. Använd inte förlängningskablar eller modifierade elkablar.
2. Koppla alltid ur apparaten genom att dra ur kontakten från vägguttaget – dra inte i sladden.
3. Använd inte apparaten om elkabeln är skadad.
4. Sänk aldrig ner apparaten eller elkabeln i vatten.

FÖRSIKTIGHET

5. Slå inte på vakuumlocket och placera inte tunga föremål på det.
6. Håll maskinen upprätt vid transport. Lutning kan orsaka skador.
7. Vid användning: rör inte vakuumlock, kammare eller värmeelement – risk för skador och brännskador.

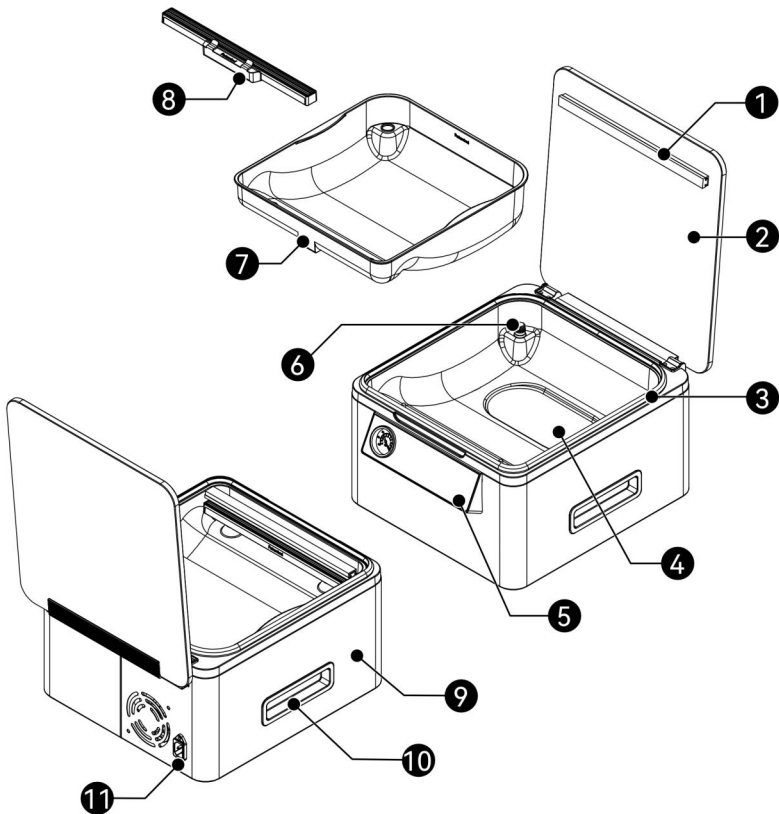
OBS!

8. Håll minst 10 cm avstånd till väggar för ventilation.
9. Använd inte i miljöer med brandfarliga eller explosiva gaser. Håll borta från värmekällor och ånga (t.ex. diskmaskin, spis).
10. Felaktig användning upphäver garantiansvar.
11. Släng inte i hushållsavfall – följ regler för elektronikåtervinning.
12. Endast för inomhusbruk.

Användningsriktlinjer

1. Fungerar med både släta och räfflade vakuumpåsar, exempelvis av fabrikat Genzo.
2. Skydda vassa föremål med mjukt material för att undvika punktering.
3. Vid uppvärmning i mikrovågsugn – gör ett litet ventilationshål i påsen.
4. Påsar kan återanvändas för förvaring (ej efter uppvärmning eller rå fisk/fet mat).
5. Se till att påsens öppning ligger plant över svetslisten.
6. Lämna minst 5 cm mellan mat och öppning.
7. Vätskor kokar lättare under vakuum – låt dem svalna ordentligt innan försegling.
8. Undvik fukt i påsens öppning.
9. Frys mjuka eller fuktiga livsmedel före vakuumpföpackning.
10. Fyll inte över tätningens nivå i kammaren.
11. Slå inte igen locket och öppna det inte med våld.
12. Svetslisten känsligt – hantera varsamt och får inte doppas i vatten.

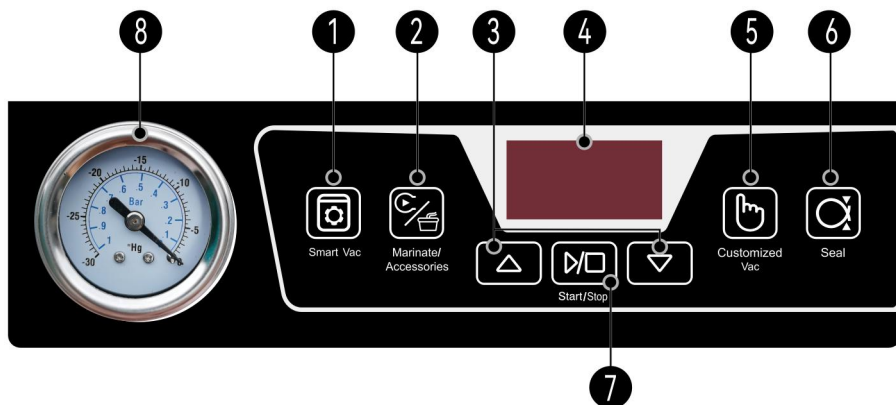
Struktur



1	Packning övre, reservdels nr. 3000102421	7	Tråg uttagbart, reservdels nr. 3000102424
2	Lock reservdels nr. 3000102425	8	Svetslist & påsklämma reservdels nr. 3000102423
3	Packning undre reservdels nr. 3000102422	9	Huvudenhet
4	Vakuumkammare	10	Handtag
5	Kontrollpanel	11	Strömanslutning
6	Vakuumport		

Funktioner

Kontrollpanel



1. Smart Vac-knapp

- Smart Vac-knapp
- Automatisk vakuumfunktion – ingen manuell inställning behövs.
- När maskinen slås på startar den i detta läge.

2. Mariner / Tillbehör

- För vacuummarinering i maskinen eller vakuumförsegling av externa behållare.

3. ▲/▼ knappar

- Justerar vakuumtid, svetsningstid eller marineringsstid. För snabb inställning tryck längre tid.
- Vakuumtiden är inställbar från 5 – 80 sekunder.
- Marineringsstiden är inställbar från 6-60 minuter.
- Svetstiden är inställbar från 0-9 sekunder.

4. Display

Den digitala displayen visar följande information:

- Displayen visar valt funktionsläge, inklusive Smart Vac“ *PU* ”, Tillbehörsläge“ *ACC* ”.
- Visar inställd tid eller förfluten tid under drift.
- Maskinens felkoder visas.

5. Customized Vac-knappen

- Manuell inställning av vakuumtid.

6. Seal (Svetsning)-knappen

- Tryck på knappen för att omgående svetsa påsen.
- Ändra svetstiden: tryck på knappen och samtidigt på“▲/▼” för att ändra svetstiden (0-9 sekunder). Maskinen sparar automatiskt inställningen.

7. Start / Stop-knappen

- Startar eller stoppar vald funktion.

8. Vakuummätare

- Visar vakuumtryck i realtid.

Tekniska Specifikationer

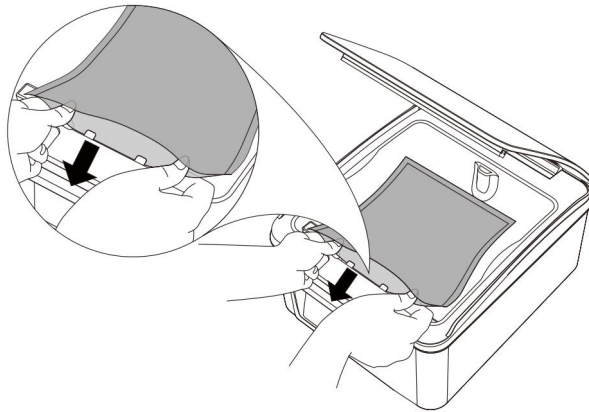
Modell	Genzo ProVac K8	
Spänning		220~240V 50Hz
Effekt		430W
Tryck	-999 mbar (-29.5 inHg)	
Pumpkapacitet	85 L/min	
Max svetsbredd	305 mm	
Max påsstorlek	305x330 mm	
Svetsbredd	2x2,5 mm	
Mått	353x421,8x229,7 mm	

Användningsinstruktioner

- Vänta 20 sek mellan svetsningar, för optimal svetsning.
- Vid strömbavbrott släpper trycket automatiskt när strömmen återkommer.
- Vid användning av vacuumslang – håll locket öppet.
- Vid Smart Vac, Customized Vac Marinate eller Seal lägen stäng locket före start. Trycker man på Start/Stop knappen med öppet lock så startar ett larm, stäng locket.

1. Start

- Anslut strömkabeln.
- Maskinen piper och är redo och displayen visar "AU".



2. Vakuutförsegling

Smart Vac

- Placera påsen korrekt på svetslisten med de bägge påsklämmorna

Viktigt att påsöppningen ligger på ömse sidor av de bägge klämmorna så det bildas en glipa/öppning mellan påsen bägge delar.

- Stäng locket

- Tryck Start

Maskinen startar och slutför automatiskt hela processen.

För att avbryta processen tryck på Seal knappen

Justering Smart Vac

Smart Vac-läget är ett intelligent program baserat på en förinställd vakuumtrycknivå. Standardtrycknivån är lämplig för vakuumförsegling av de flesta föremål som finns på marknaden.

Om du har speciella krav kan du justera Smart Vac-trycknivån. Denna justering ändrar vakuumtiden därefter, vilket effektivt ökar eller minskar vakuumtrycket.

- 1) I standby-läge trycker du på Smart Vac-knappen. Displayen visar " **RV** ".
- 2) Håll Smart Vac-knappen intryckt i 3 sekunder för att gå in i tidsjusteringen för Smart Vac.
- 3) För att öka Smart Vac-trycket trycker du på ▲-knappen för att öka tiden.
- 4) För att minska Smart Vac-trycket för snabbare drift trycker du på ▼-knappen för att minska tiden.
- 5) Justeringsområde: -20 sekunder till +20 sekunder.
- 6) Efter justeringen trycker du på Smart Vac-knappen eller Stopp-knappen för att avsluta och spara inställningarna. Om ingen åtgärd utförs inom 5 sekunder avslutar maskinen automatiskt inställningsläget.

● **Customized Vac**

Smart Vac-läget för att manuellt justera vakuumtiden.

- 1) Tryck på knappen för anpassat vacuum (Customized Vac).
- 2) Använd knapparna ▲ / ▼ för att justera vakuumtiden.
- 3) Stäng locket och tryck på Start/Stopp-knappen för att starta vakuum- och förseglingsprocessen.
- 4)

3. Svetsning

- Standard inställning är 4 sekunders svets tid
- Ändra svets tiden , tryck på Seal knappen och justera med ▲ / ▼ till önskad svets tid.

Tips:

- Transparent svets = bra
- Vit/bränd = minska tid
- Ofullständig = öka tid

4. Vakuumslang

- Ansluts till vakuumport 6.

Marinering

- Det finns två sätt att använda marineringsläget.
- Marinering inuti vakuumkammaren: Placera maten i en behållare eller vakuumpåse med lämplig höjd, håll öppningen exponerad och stäng vakuumlocket.
- Marinering utanför vakuumkammaren: Anslut vakuumporten inuti kammaren till en lämplig vakuumbehållare (eller påse) som håller maten via vakuumslangen. Håll vakuumlocket öppet.
- Tryck på knappen Marina/Tillbehör för att välja marineringsläge. Displayen visar marineringstiden, med en standardinställning på 18 minuter (3 cykler). Använd knapparna ▲/▼ för att justera tiden (cyklerna) efter behov.
- Tryck på Start/Stopp-knappen för att starta vakuumarineringen. Den digitala displayen visar först det applicerade trycket; när måltrycket har uppnåtts visas den återstående tiden.
- När displayen visar 0 är marineringsprocessen klar.

5. Fabriksåterställning

- Efter varje påslagning återställs alla funktionsparametrar till de senaste användarinställningarna. Följ dessa steg för att återställa fabriksinställningarna:

Tryck på Smart Vac-knappen i standbyläge. Displayen visar "AU".

Tryck sedan och håll ner ▲-knappen i 5 sekunder tills displayen visar "r5" (Reset). Maskinen återställer nu alla inställningar till fabriksinställningarna.

6. Viloläge

- Om maskinen är påslagen och inte används inom 30 minuter aktiveras viloläge.
- I viloläget, slacks knappbelysningen ned och displayen visar OFF.
- Tryck valfri knapp för att starta.

7. Vakuumpåsar

- Placera ena änden av den avskurna vakuumpåsen platt på svetslisten, med den återstående delen av påsen inuti vakuumpåsen.
- Stäng locket och tryck på Start/Stop-knappen för att starta förseglingsprocessen.
- När förseglingstiden är slut piper maskinen tre gånger för att indikera att den är klar.
- Öppna locket och kontrollera svetsfogens kvalitet.

Underhåll

Rengöring

1. Dra ur kontakten.
2. Använd mjuk trasa och milt diskmedel.

Tråg

Tråget lyfts lätt ur för rengöring.

1. Skölj eller blötlägg tråget i vatten. För envisa fläckar, använd ett milt rengöringsmedel med en trasa.
2. Använd inte styva borstar för att undvika skador.
3. Tråget tål inte diskmaskin.

Svetslist

Efter användning kommer svetslisten att vara varm. Vänta minst 5 minuter innan rengöring för att förhindra brännskador.

1. Svetslisten kan diskas med vatten men tål inte diskmaskin. Placera den inte i diskmaskin.
2. Rengör svetslisten genom att skölja den med kranvatten eller torka av den med en mjuk trasa. Använd inte styva borstar, eftersom det kan skada. Skadad tejp kan orsaka funktionsfel på svetslisten.
3. Skölj noggrant för att ta bort eventuella rengöringsmedelsrester.
4. Torka svetslistens yta med en mjuk trasa efter rengöring. Se till att de två hålen längst ner inte är blockerade efter rengöring.

Obs: Om svetslisten har en synligt skadad eller om högtemperaturtejpen är försämrad kan tätningsförmågan påverkas. Byt ut mot en ny.

Felsökning

Startar inte

1. Kontrollera att kontakten sitter i vägguttaget samt bak på maskinen.
2. Kontrollera kabel efter skada om byt ut omgående.

Vakuum fungerar inte

1. Vakuum- eller svetstiden kan vara för kort inställd. Förläng vakuum- eller svetstiden och försök igen.
2. Kontrollera om vakuumpåsen är korrekt placerad inuti vakuumkammaren enligt följande:
 - Se till att påsklämman används korrekt för att hålla påsöppningen helt öppen.
 - Se till att påsöppningen är ren, torr, plan och fri från skrynlor.
3. Kontrollera tätningspackningarna för deformation, felaktig installation eller skräp.
4. Inspektera vakuumpåsen för läckor. Om något läckage upptäcks, byt ut påsen mot en ny.

Påsen håller inte vakuum

1. Om vakuumpåsen förlorar sitt vakuum kan tätningen vara skadad av veck, fukt, matrester eller vassa föremål. Ta bort den befintliga tätningen, rengör och torka påsens öppning, ta bort eventuella vassa föremål och vakuumförsegla igen.
2. Om det finns vätska i svetsområdet eller om maten har hög fukthalt, torka av påsens öppning först.

- Om påsen är skadad eller har nålhål, byt ut den mot en ny vakuumpåse innan nytt försök.
- Om förseglingstemperaturen är otillräcklig (ofullständig svetsfog) eller för hög (svetsfogen är smält eller genombränd), skär av det drabbade svetsområdet, öka eller minska svetstiden därefter och vakuumförsegla igen.

Lock öppnas inte

- Slå av och sedan på strömmen så kan locket öppnas..

Felkoder	Orsak	Åtgärd
E01	Inget vacuum inom 10 sekunder	Om maskinen inte når den angivna vakuumnivån inom 10 sekunder efter att vakuumlocket stängts och driften startats: 1. Tryck på "Stopp"-knappen för att avsluta felläget. 2. Kontrollera om vakuumkammarens packning är korrekt monterad och försök igen. 3. Kontrollera vakuumkammarens packning för skador. Om den är skadad, ersätt med ny.
E02	Locket är inte ordentligt stängt vid start av svetsning	1. Se till att locket är ordentligt stängt.

Viktigt

Alla livsmedel lämpar sig inte för vakuumpförpackning.

Vakuumpförpacka inte vitlök eller svamp.



Distribueras inom EU och Skandinavien av Hyma Skog och
Trädgård AB

www.hyma.se