

SV

EN

FI

DK

NO

Genzo<sup>®</sup>  
ORIGINAL

VAKUUMFÖRPACKARE | VACUUM PACKER | VAKUUMIKONE  
VAKUUMPAKKER | VAKUUMPAKKER

# ProPack V5

*Håll maten fräsch längre! | Keep food fresh longer | Pidä ruoka tuoreena pidempään  
Hold maten frisk lengere | Hold maten fersk lenger*



*Du har gjort ett bra val!*

Vakuumpförpackaren hjälper dig hålla maten fräsch längre i kylskåpet, frysen och skafferiet. Genzo ProPack v5 är lättanvänd med sin stilfulla design och låga vikt, den suger effektivt ut luft och förlänger hållbarheten upp till fem gånger längre än vanliga konserveringsmetoder.

**Genzo**<sup>®</sup>  
ORIGINAL

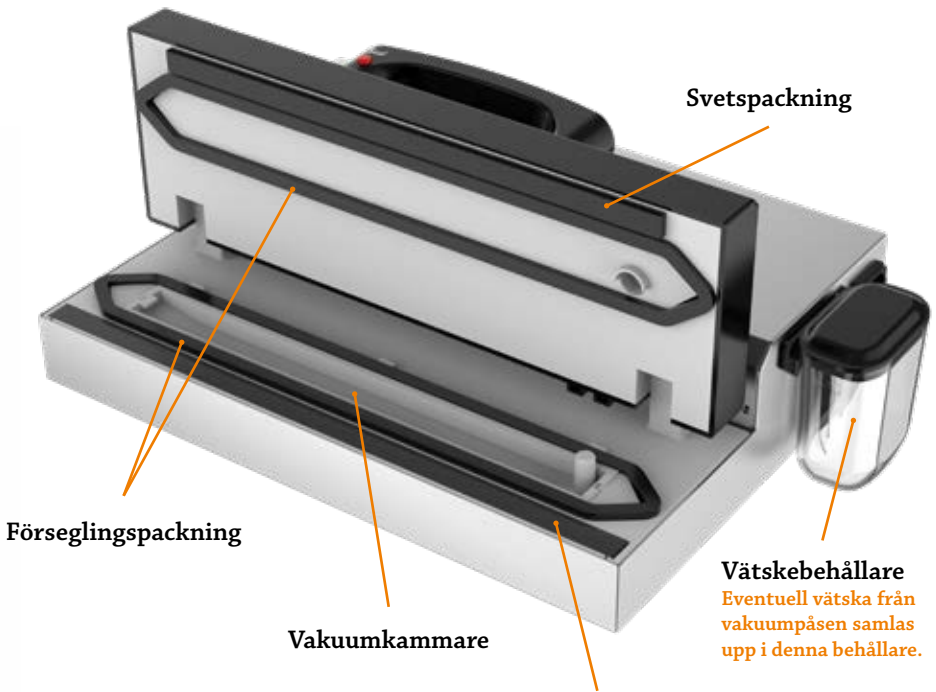
# Genzo ProPack v5



**"Start"** för att starta vakuumpåse.

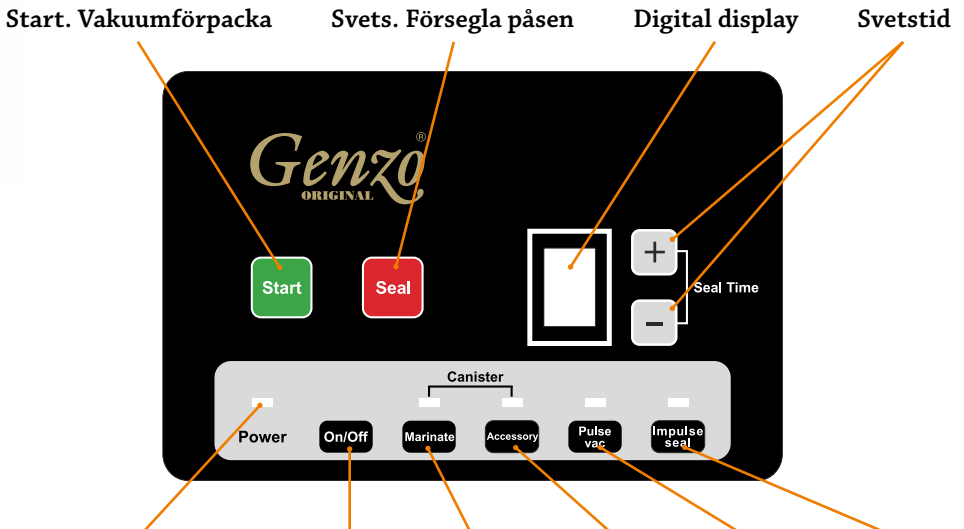
**"Svets"** för att svetsa vakuumpåse.

Slitage- och reservdelar till  
Genzo ProPack v5 köper du  
där du köpte maskinen.



**Vätskebehållare**  
Eventuell vätska från vakuumpåsen samlas upp i denna behållare.

**Svetstråd under termotejp**  
(Tejpen får endast avlägsnas i samband med svetsstrådsbyte!)



**Indikator nätanslutning** **Av/på** **Marinera** **Tillbehör** **Pulsera** **Impulssvets**  
Används när du har extern behållare ansluten via slang.

# ANVÄNDNING

## FÖRBEREDELSE

- **Första gången?** Läs bruksanvisningen noga före användning.
- Kontrollera packningarna så att de är hela och rena.
- Anslut strömkabeln till ett vägguttag, ”**Nätanslutning**” lyser rött.
- Tryck på ”**På/Av**”, ”**Digital display**” tänds och fläkten startas.
- Genzo ProPack v5 är nu klar att användas.
- Om någon process behöver avbrytas, tryck ”**På/Av**”.

## GÖR EN VAKUUMPÅSE AV VAKUUMRULLE

1. Välj en rulle med passande bredd.
2. Klipp av i önskad längd, spara minst 7 cm mellan innehållet och påsens öppning.
3. Placera ena öppningen i vakuumkanmaren och över svetstråden.
4. Stäng locket och håll tryck på handtaget.
5. Tryck på ”**Svets**”, antingen på handtaget eller kontrollpanelen.
6. ”**Digital display**” räknar nu ner och vid 0 piper det. Då är påsen klar att användas.
7. Kontrollera att påsens svets är slät utan rynkor och bubblor.

## VAKUUMFÖRPACKA I VAKUUMPÅSE

1. Välj en påse i rätt storlek.
2. Placera påsens öppning i vakuumkanmaren och över svetstråden.
3. Stäng locket och pressa handtaget nedåt.
4. Tryck ”**Start**”, antingen på handtaget eller på kontrollpanelen.

Genzo ProPack v5 har utrustats med en extern behållare som suger upp vätska för att förhindra att denna sugs in i pumpen och därmed riskerar att förstöra den. Detta till trots så ber vi dig vara uppmärksam på att allt för fuktigt innehåll ej är att föredra då svetsen riskerar att bli fuktig vilket påverkar livslängden på påsens innehåll.

5. Maskinen vakuumförpackar och ”**Digital display**” räknar ner till 0. Därefter svetsas påsen och vid 0 piper det. Då är påsen klar att användas.
6. Kontrollera att påsens svets är slät utan rynkor och bubblor.

## VAKUUMFÖRPACKA MED FUNKTIONEN ”PULSERA”

1. För att inte förstöra känsligt innehåll vid vakuumförpackning välj ”**Pulsera**” och reglera trycket själv.

### *Tips!*

Gör dina märklappar klara innan du packar. Långsmala lappar som du sedan kan lägga ovanför första svetsen mot påsens öppning och sedan sveta en gång till. Då riskerar du inte att de släppet under resterande hantering.

### *Tips!*

Vänd halva påsen ut och in för att säkerställa att du har en torr och ren svetsyta när påsen är fylld.

### *Tips!*

Frys vätska innan du packar den i vackpåsen.

### *Tips!*

Du kan placera en bit hushållspapper mellan innehållet och påsöppningen för att ytterligare minimera risken att vätska sugs in i pumpen.

2. Placera påsens öppning i vakuumkanmaren och över svetstråden.
3. Stäng locket och pressa handtaget nedåt.
4. Tryck ”Pulsera”, lampan lyser rött.
5. Tryck ”Start” och håll inne, antingen på handtaget eller kontrollpanelen.
6. Släpp ”Start” när önskat tryck är uppnått.
7. Tryck på ”Svets”, antingen på handtaget eller på kontrollpanelen. ”Digital display” räknar nu ner och vid 0 piper det. Då är påsen klar att användas.
8. Kontrollera att påsens svets är slät utan rynkor och bubblor.

## FUNKTIONEN AUTO SVETS - FÖRPACKA UTAN VAKUUM

Många påsar kan effektivt förslutas utan vakuum genom funktionen ”Auto Svets”, locket öppnas och stängs vid signal för att svetsa.

1. Tryck ”+” ”-” för att ställa in svetstiden. Normal svetstid = 3. Lågre värde kortare tid och högre värde längre tid beroende på påsens tjocklek.
2. Tryck ”Auto Svets”, lampan lyser rött. ”Digital display” visar ”C” om locket är stängt, och svetstiden om locket är öppet.
3. Placera påsens öppning i vakuumkanmaren och över svetstråden.
4. Stäng locket och håll tryck på handtaget. ”Digital display” visar ”C” och räknar ner till 0.
5. Öppna locket vid pipet.
6. Kontrollera att påsens svets är slät utan rynkor och bubblor.
7. Repetera punkt 3-6 för fler påsar eller tryck ”Av/På” för att avsluta.

## TILLBEHÖR

### VAKUUMFÖRPACKA I EXTERN BEHÅLLARE

Använd en behållare avsedd för vakuumförpackning. Kontrollera att locket och dess packning är torr och ren. Lämna lite luft i behållaren, fyll inte ända upp till kanten.

1. Lägg på locket och se till att behållarens vred står på ”Vakuum”.
2. Koppla samman behållaren med maskinen via slangen. Slangen ansluts till vredet på behållaren och ”Slanganslutning” på maskinen.
3. Tryck på ”Tillbehör” och håll samtidigt två fingrar på locket till behållaren i två till tre sekunder för att starta vakuumcykeln.
4. ”Digital display” räknar nu ner och vid 0 piper det. Då är processen avslutad.
5. Vrid vredet till ”Lock” och lossa slangen.

### Tips!

Pulsera används med fördel till blött innehåll då du har större kontroll över tiden för vakuum.

### Tips!

Ställ påsen i en bytta eller ett mått och sedan på hushållsvågen så ser du direkt hur mycket innehållet väger.

### Tips!

Slå in pulver eller liknande i papper för att vara säker på att det inte sugns in i pumpan.

### Tips!

Kyl gärna det som ska packas så blir det mindre fuktigt vid packningen.

## MARINERA

1. Lägg på locket och se till att vredet på behållaren står på **"Open"**.
2. Koppla samman behållaren med maskinen via slangen. Slangen ansluts till vredet på behållaren och **"Slanganslutning"** på maskinen.
3. Tryck på **"Marinera"** och välj program.  
Tryck en gång för **"Snabbmarinering"**, ca 15 minuter. **"1"** visas på **"Digital display"**.  
Tryck två gånger för **"Normal marinering"**, ca 27 minuter. **"2"** visas på **"Digital display"**.
4. Tryck **"Start"**, antingen på handtaget eller på kontrollpanelen och håll samtidigt två fingrar på locket till behållaren i två till tre sekunder.
5. När **"Digital display"** visar **"0"** piper det. Då är processen avslutad.
6. Vrid vredet till **"Lock"** och lossa slangen.

### *Tips!*

Marinerar du under vakuumtryck skyndar du på processen genom att porerna i köttet/fisken öppnas och därmed tar till sig av marinaden snabbare.

## UNDERHÅLL

- Tag ut strömkabeln ur vägguttaget före rengöring.
- Packningen till vakuumkammaren är löstagbar för att enkelt kunna rengöras.
- Rengör maskinen med fuktig trasa och mild tvål.

## SÄKERHET

- Använd endast vakuumförpackaren till dess syfte.
- Koppla ur vakuumförpackaren genom att dra ut sladden ur vägguttaget.
- Endast jordade strömkällor ska användas.
- Är strömkabeln skadad, använd inte maskinen förrän kabeln är utbytt.
- Använd inte vakuumförpackaren på blöta, varma ytor eller nära annan värmekälla.
- Om maskinen skulle bli överhettad och **"E"** visas på **"Digital display"**, dra ut strömkabeln ur vägguttaget och låt maskinen vila i 20 minuter. Därefter kan den åter tas i bruk.
- Om maskinen låser sig, dra ut sladden ur vägguttaget och anslut den sedan igen.

## FELSÖKNING

### Maskinen suger inte

- Påsens öppning ska placeras i vakuumkammaren.
- Tryck lätt på locket tills maskinen börjar att suga luft.
- Påsar som är släta på båda sidor fungerar ej, en sida måste vara räfflig/knottrig.

### Maskinen svetsar inte

- Kontrollera svetstiden i **"Digital display"**, en rekommenderad inställning är 3, tryck på **"+"** eller **"-"** om du önskar ändra din nuvarande svetstid.
- Pressa handtaget nedåt för slätare svets.



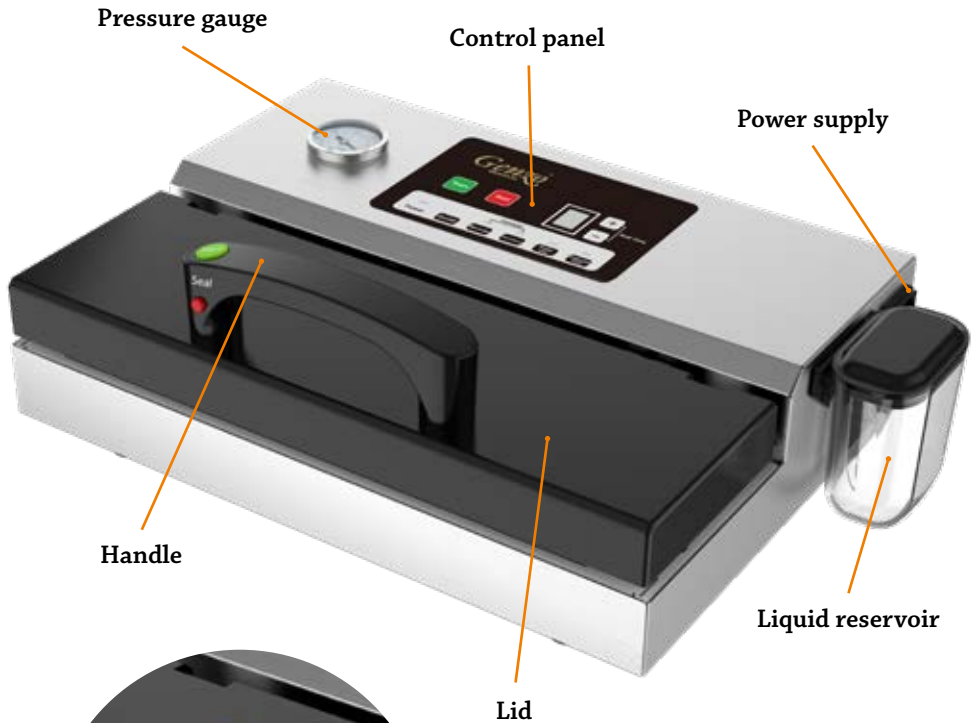
*You have made a good choice!*

The vacuum packer helps you keep your food fresh longer in the fridge, freezer and larder.

Genzo ProPack v5 is easy to use with its light weight and stylish design. It efficiently sucks out air and extends food durability up to five times longer than standard preservation methods.

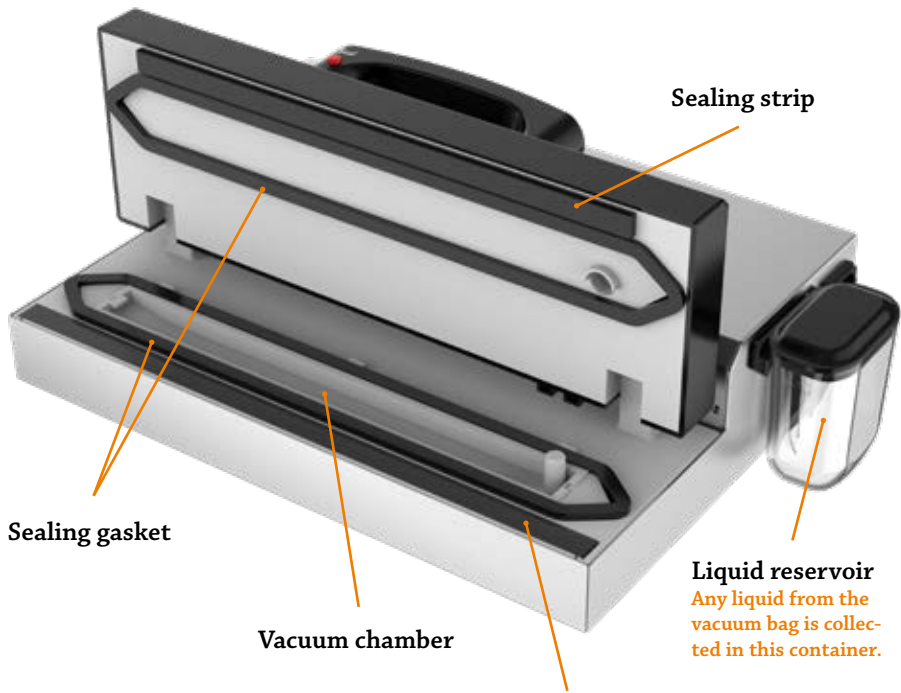
**Genzo**<sup>®</sup>  
ORIGINAL

# Genzo ProPack v5



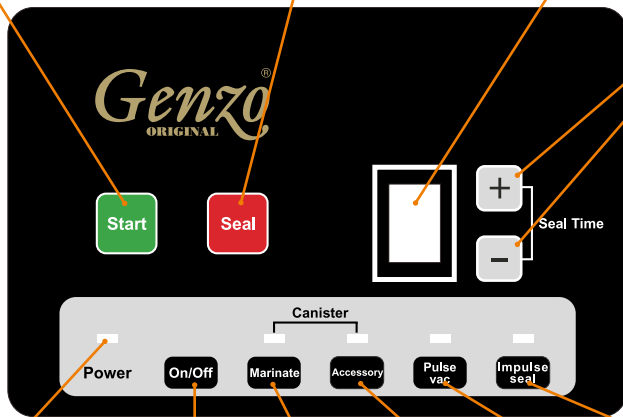
“Start” to start vacuum packing.  
“Seal” to seal a vacuum bag.

With wear and tear, spare parts for the Genzo ProPack v5 can be purchased where you purchased the device



**Sealing wire under thermal tape**  
(The tape should only be removed when replacing the sealing wire!)

**Start. Vacuum packing**      **Sealing. Seal the bag**      **Digital display**      **Sealing time**



**Mains connection indicator**

**Off / On**

**Marinating Accessories**  
Used when you have an external container connected via a hose

**Pulse action**

**Impulse sealing**

# USAGE

## PREPARATIONS

- **First use?** Read instructions before use.
- Check that the gaskets are clean and intact.
- Connect the power cable to a wall socket. “**Mains connection**” will shine red.
- Press “**On / Off**”. The “**Digital display**” will light up and the fan will start.
- Genzo ProPack v5 is now ready for use.
- If any process needs to be interrupted, press “**On / Off**”

## MAKE A VACUUM BAG FROM A VACUUM PACK ROLL

1. Choose a roll of appropriate width.
2. Cut to the desired length. Keep at least 7 cm between the contents and the opening of the bag.
3. Place the opening in the vacuum chamber and over the sealing wire.
4. Close the lid and keep the handle depressed.
5. Press “**Seal**”, on either the handle or the control panel.
6. The “**Digital display**” now counts down and at 0 it will beep. The bag is then ready for use.
7. Check that the seal on the bag is smooth and without creases or bubbles.

## VACUUM PACKING IN A VACUUM BAG

1. Choose a bag of correct size.
2. Place the opening of the bag in the vacuum chamber and over the sealing wire.
3. Close the lid and press the handle downwards.
4. Press “**Start**”, on either the handle or the control panel.

Genzo ProPack v5 is equipped with an external container to suck up liquid, to prevent liquid from being sucked into the pump and thus causing damage. Despite this, we ask you to be aware that excessively moist contents are not advisable, as they can pose a risk of dampness to the seal, which in turn affects the life-span of the bag's contents.

5. The machine will then vacuum pack and the “**Digital display**” will count down to 0. The bag is then sealed and at 0 the machine will beep. The bag is then ready for use.
6. Check that the seal of the bag is smooth and without creases or bubbles.

### *Useful tip!*

Pulse is best used for wet foods, as you have greater control over the duration of the vacuum action

### *Useful tip!*

Prepare your labels before packing. You can then place long narrow labels above the first seal near the opening of the bag and then seal once more. Thus you will not risk the contents escaping during any remaining handling.

### *Useful tip!*

Turn the bag partly inside out to ensure you have a clean and dry sealing surface for the bag when filled.

### *Useful tip!*

Freeze liquids before sealing them in a bag

### *Useful tip!*

You can place a piece of kitchen paper between the contents and the bag opening to further minimise the risk of liquid being sucked into the pump.

## VACUUM PACKING USING THE “PULSE” FUNCTION

1. In order not to damage delicate contents during vacuum packing, select **“Pulse”** and regulate the pressure manually.
2. Place the opening of the bag in the vacuum chamber and over the sealing wire.
3. Close the lid and press the handle downwards.
4. Press **“Pulse”**. The light will shine red.
5. Press **“Start”** and hold down, either on the handle or the control panel.
6. Release **“Start”** when the desired pressure is reached.
7. Press **“Seal”**, on either the handle or the control panel. The **“Digital display”** now counts down and at 0 it will beep. The bag is then ready for use.
8. Check that the seal on the bag is smooth and without creases or bubbles.

## AUTO-SEAL FUNCTION - PACKING WITHOUT VACUUM

Many bags can be closed effectively without a vacuum through the **“Auto Sealing”** function. To seal, the lid is opened and closed on an audible signal.

1. Press **“+” “-”** to set the sealing time. Normal sealing time = 3. Lower value, shorter time, and higher value, longer time, depending on the thickness of the bag.
2. Press **“Auto Seal”**. The light will show red. The **“Digital display”** shows **“C”** if the lid is closed, and it shows the sealing time if the lid is open.
3. Place the opening of the bag in the vacuum chamber and over the sealing wire.
4. Close the lid and keep the handle depressed. The **“Digital display”** shows **“C”** and counts down to 0.
5. Open the lid at the spout.
6. Check that the seal on the bag is smooth and without creases or bubbles.
7. Repeat steps 3-6 for more bags or press **“Off / On”** to finish.

## ACCESSORIES

### VACUUM PACKING IN EXTERNAL CONTAINERS

Use a container designed for vacuum packing. Check that the lid and its gasket are clean and dry. Leave some air in the container. Do not fill all the way to the edge.

1. Put the lid on and ensure that the knob of the container is on **“Vacuum”**.
2. Connect the container to the machine via the hose. The hose is connected to the knob on the container and to the **“Hose connection”** on the machine.
3. Press **“Accessories”** whilst at the same time holding two fingers for two to three

### *Useful tip!*

If you marinate under vacuum pressure, you speed up the marination process by opening the pores in the meat / fish, and thus the marinade is absorbed more quickly.

### *Useful tip!*

Place the bag in a bowl or a scoop and then on the household scale and you will immediately see how much the contents weigh.

### *Useful tip!*

Wrap powder or similar first in paper to ensure that it is not sucked into the pump.

### *Useful tip!*

It is an idea to cool what is to be packed, so it will be less humid for packing.

- seconds on the lid of the container to start the vacuum cycle.
4. The **“Digital display”** now counts down and at 0 it will beep. The process is then complete.
  5. Turn the knob to **“Lock”** and loosen the hose.

## **MARINATING**

1. Put the lid on and ensure that the knob on the container is set to **“Open”**.
2. Connect the container to the machine via the hose. The hose is connected to the knob on the container and to the **“Hose connection”** on the machine.
3. Press **“Marinate”** and select the programme. Press once for **“Quick marination”**, about 15 minutes. **“1”** appears on the **“Digital display”**. Press twice for **“Normal marination”**, about 27 minutes. **“2”** appears on the **“Digital display”**.
4. Press **“Start”**, either on the handle or on the control panel, whilst at the same time holding two fingers for two to three seconds on the lid of the container.
5. When **“Digital display”** shows **“0”**, the machine will beep. The process is then complete.
6. Turn the knob to **“Lock”** and loosen the hose.

## **MAINTENANCE**

- Unplug the power cord from the wall outlet before cleaning.
- The gasket for the vacuum chamber is removable for easy cleaning.
- Clean the machine with mild detergent and a damp cloth.

## **SAFETY**

- Only use the vacuum packer for the purpose intended.
- Disconnect the vacuum packer by unplugging the cord from the wall outlet.
- Only earthed power sources should be used.
- If the power cord is damaged, do not use the machine until the cord has been replaced.
- Do not use the vacuum packer on hot, wet surfaces, or near other heat sources.
- Should the machine overheat and **“E”** appear on the **“Digital display”**, unplug the power cord from the wall outlet and allow the machine to rest for 20 minutes. It can then be used again.
- If the machine locks, unplug the power cord, and then plug it in again

## **TROUBLESHOOTING**

### **The machine does not suck**

- The opening of the bag must be placed in the vacuum chamber.
- Lightly press the lid until the machine starts to suck in air.
- Bags that are smooth on both sides of the inside of the bag, do not work. One side should be grooved.

### **The machine does not seal**

- Check the sealing time in the **“Digital display”**. A recommended setting is 3. Press **“+”** or **“-”** if you want to change your current sealing time.
- Press the handle downwards for better sealing.

## *Olet tehnyt hyvän valinnan!*

Vakuumikone auttaa pitämään ruoan tuoreena pidempään jääkaapissa, pakastimessa ja ruokakomerossa.

Genzo ProPack v5 on helppokäyttöinen tyylikkään muotoilunsa ja kevyen painonsa ansiosta. Se imee tehokkaasti ilman pois ja pidentää ruoan säilyvyyttä viisinkertaisesti verrattuna tavallisiin säilöntämenetelmiin.

**Genzo**<sup>®</sup>  
ORIGINAL

# Genzo ProPack v5

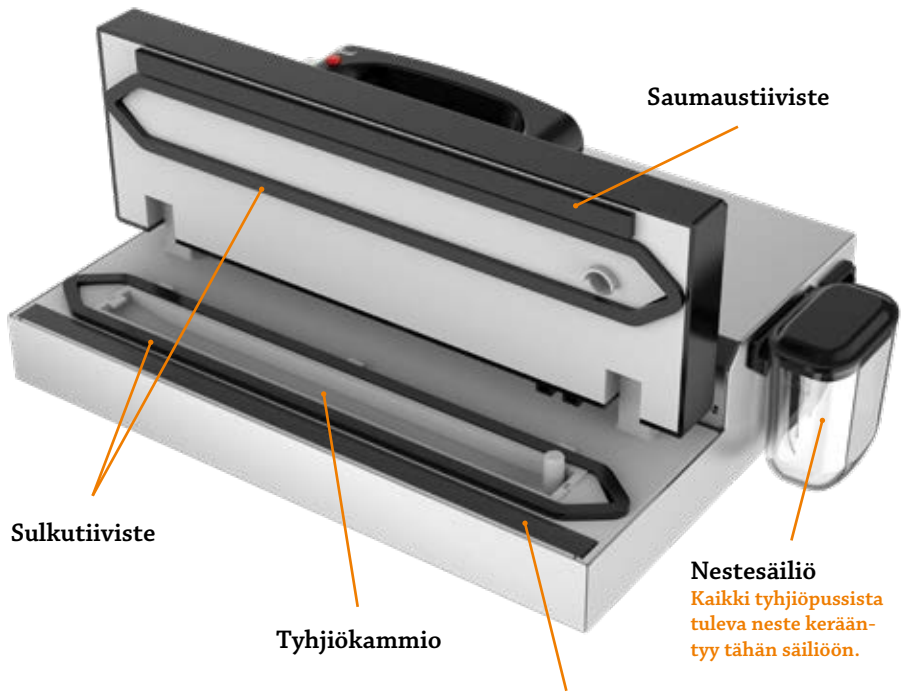


”Käynnistä”-painike tyhjiöpakkaamisen käynnistämiseksi.

”Saamaa”-painike tyhjiöpussin saumaamista varten.

Genzo ProPack v5:n vaihto- ja varaosat löydät koneen ostopaikasta.





**Nestesäiliö**  
Kaikki tyhjiöpussista tuleva neste kerääntyy tähän säiliöön.

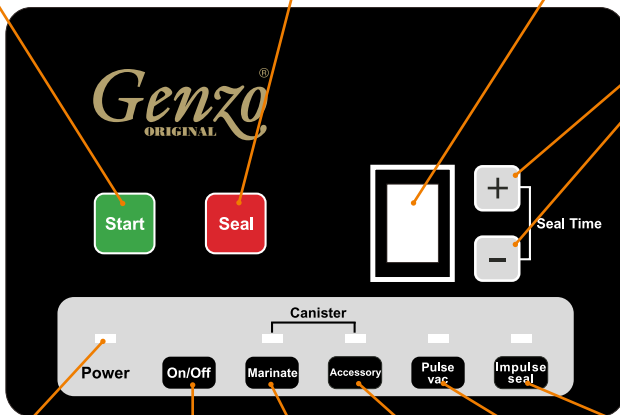
**Saumauslanka lämpöteipin alla**  
(Teipin saa poistaa vain saumauslangan vaihdon yhteydessä!)

Käynnistä. Tyhjiöpakkaa

Saamaa. Sulje pussi

Digitaalinen näyttö

Saumausaika



Verkkoliitännän merkkivalo

Päälle/  
Pois  
päältä

Marinoidi  
Marinointi voi alkaa, kun olet liittännyt letkun ulkoiseen astiaan

Lisävarusteet

Pulssi

Impulssi-  
saumaus

# KÄYTTÖ

## ALKUVALMISTELUT

- **Ensimmäinen kerta?** Lue käyttöohje huolellisesti läpi ennen tuotteen käyttöä.
- Tarkista, että tiivisteet ovat ehjät ja puhtaat.
- Kytke virtajohto pistorasiaan, jolloin ”**Verkkoliitäntä**” palaa punaisena.
- Paina ”**Päälle/Pois päältä**”, jolloin digitaalinen näyttö syttyy ja jäädytin käynnistyy.
- Genzo ProPack v5 on nyt käyttövalmis.
- Jos jokin prosessi on keskeytettävä, paina ”**Päälle/Pois päältä**”

## OTA TYHJIÖPUSSI TYHJIÖRULLASTA

1. Valitse sopivan leveä rulla.
2. Leikkaa haluamasi pituiseksi, jätä vähintään 7 cm:n etäisyys pussin sisällön ja pussinsuun väliin.
3. Aseta toinen pussinsuista tyhjiökammioon ja saumauslangan päälle.
4. Sulje kansi ja pidä kahvaa painettuna.
5. Paina ”**Saamaa**” joko kahvasta tai ohjauspaneelistä.
6. Digitaalinen näyttö laskee nyt numeroita alaspäin ja piippaa 0:n kohdalla. Silloin pussi on käyttövalmis.
7. Tarkista, että pussin saumaus on sileä, ryyptön ja kuplaton.

## TYHJIÖPAKKAAMINEN TYHJIÖPUSSIIN

1. Valitse oikean kokoinen pussi.
2. Aseta pussinsuu tyhjiökammioon ja saumauslangan päälle.
3. Sulje kansi ja paina kahvaa alaspäin.
4. Paina ”**Käynnistä**” joko kahvasta tai ohjauspaneelistä.

Genzo ProPack v5 on varustettu ulkoisella säiliöllä, joka imee nestettä estääkseen sen imeytymisen pumppuun ja siten tuhoutumisvaaran. Tästä huolimatta pyydämme huomioimaan, että liian kosteaa sisältöä ei suositella saumauksen kostumisriskin takia, sillä se vaikuttaa pussin sisällön käyttöikään.

5. Kone tyhjiöpakkaa ja digitaalinen näyttö laskee numeroita alaspäin nollaan. Sitten pussi saumataan ja 0:n kohdalla kone piippaa. Silloin pussi on käyttövalmis.
6. Tarkista, että pussin saumaus on sileä, ryyptön ja kuplaton.

## TYHJIÖPAKKAAMINEN ”PULSSI”-TOIMINNOLLA

1. Jotta herkkä sisältö ei tuhoutuisi tyhjiöpakkaamisen aikana, valitse ”**Pulssi**” ja säättele itse painetta

### *Viukkeja!*

Valmistelevä etiketit ennen pakkaamista. Pitkät ja kapeat palat voi asettaa ensimmäisen sauman yläpuolelle pussinsuuta kohti ja saumata vielä kerran. Silloin ne pysyvät paikallaan jäljellä olevan palan käsittelyn aikana.

### *Viukkeja!*

Käännä puolikas pussista nurinpäin varmistaaksesi, että saumauspinta on kuiva ja puhdas pussin ollessa täynnä.

### *Viukkeja!*

Pakasta neste ennen sen pakkaamista tyhjiöpussiin

### *Viukkeja!*

Voit asettaa palan talouspaperia sisällön ja pussinsuun väliin minimoidaksesi nesteen pumppuun imeytymisen riskin.

2. Aseta pussinsuu tyhjiökammioon ja saumauslangan päälle
3. Sulje kansi ja paina kahvaa alaspäin
4. Paina ”**Pulssi**”, jolloin valo palaa punaisena.
5. Pidä ”**Käynnistä**”-painiketta pohjassa, joko kahvasta tai ohjauspaneelistä.
6. Vapauta ”**Käynnistä**”-painike, kun haluttu paine on saavutettu.
7. Paina ”**Saumaa**” joko kahvasta tai ohjauspaneelistä.
8. Digitaalinen näyttö laskee nyt numeroita alaspäin ja piippaa 0:n kohdalla. Silloin pussi on käyttövalmis.
9. Tarkista, että pussin saumaus on sileä, rypytön ja kuplaton.

## AUTOMAATTINEN SAUMAUSTOIMINTO – PAKKAA ILMAN TYHJIÖTÄ

Monet pussit voidaan sulkea tehokkaasti ilman tyhjiötä automaattisella saumaustoiminnolla, jolloin saumaussignaalina toimii kannen avaaminen ja sulkeminen.

1. Aseta saumausaika plus- ja miinuspainikkeiden avulla. Normaali saumausaika = 3. Mitä pienempi arvo, sitä lyhyempi saumausaika ja vastaavasti mitä suurempi arvo, sitä pidempi saumausaika pussin paksuudesta riippuen.
2. Paina ”**Automaattisaumaa**”, jolloin valo palaa punaisena. Digitaalisella näytöllä näkyy ”C”, jos kansi on kiinni, ja saumausaika, jos kansi on auki.
3. Aseta pussinsuu tyhjiökammioon ja saumauslangan päälle.
4. Sulje kansi ja pidä kahvaa painettuna. Digitaalisella näytöllä näkyy ”C” sen laskiessa numeroita alaspäin nollaan.
5. Avaa kansi nokan kohdalta.
6. Tarkista, että pussin saumaus on sileä, rypytön ja kuplaton.
7. Toista vaiheet 3–6 seuraaville pusseille tai paina Päälle/Pois päältä lopettaaksesi.

## LISÄVARUSTEET

### TYHJIÖPAKKAUS ULKOISEEN ASTIAAN

1. Käytä tyhjiöpakkaamiseen tarkoitettua astiaa. Tarkista, että kansi ja sen tiiviste ovat kuivat ja puhtaat. Jätä astiaan hieman ilmaa, äläkä täytä astiaa kokonaan
2. Laita kansi päälle ja varmista, että astian nuppi on ”**Tyhjiö**”-asennossa.
3. Liitä astia koneeseen letkulla. Letku liitetään astiassa olevasta nupista koneen ”**Letkuliitäntään**”.
4. Paina ”**Lisävarusteet**” ja pidä samanaikaisesti kahta sormeaa astian kannen päällä kahdesta kolmeen sekuntia aloittaaksesi tyhjiöpakkaamisen.
5. Digitaalinen näyttö laskee nyt numeroita alaspäin ja piippaa 0:n kohdalla. Sitten

### *Vinukkejä!*

Marinoidessasi tyhjiöpaineella nopeutat prosessia avaamalla lihan/kalan huokokset, jolloin marinadi imeytyy nopeammin.

### *Useful tip!*

Aseta pussi kulhoon tai mitta-astiaan ja sitten keittiövaa'alle, niin näet heti, kuinka paljon sisältö painaa.

### *Useful tip!*

Kääri jauhe tai vastaava paperiin varmistaksesi, ettei se imeydy pumppuun.

### *Useful tip!*

Pakattava ruoka kannattaa jäädyttää, jotta se on vähemmän kostea pakkaamisen aikana.

### *Vinukkejä!*

Pulssia hyödynnetään merkkiin sisältöihin, koska sen avulla voit hallita paremmin tyhjiöpakkausaikaa

prosessi on valmis.

6. Käännä nuppi ”**Kansi**”-asentoon ja irrota letku.

## **MARINOI**

1. Laita kansi päälle ja varmista, että astian nuppi on ”**Avaa**”-asennossa.
2. Liitä astia koneeseen letkulla. Letku liitetään astiassa olevasta nupista koneen ”**Letkuliitântään**”.
3. Paina ”**Marinoidi**” ja valitse ohjelma. Paina kerran, jos haluat noin 15 minuutin ”**Pi-kamarinoinnin**”. Digitaalisella näytöllä näkyy ”**1**”. Paina kahdesti, jos haluat noin 27 minuutin ”**Normaalin marinoinnin**”. Digitaalisella näytöllä näkyy ”**2**”.
4. Paina ”**Käynnistä**” joko kahvasta tai ohjauspaneelistä ja pidä samalla kahta sormeaa astian kannen päällä kahdesta kolmeen sekuntia.
5. Kun digitaalisella näytöllä näkyy ”**0**”, kone piippaa. Sitten prosessi on valmis.
6. Käännä nuppi ”**Kansi**”-asentoon ja irrota letku.

## **HUOLTO**

- Irrota virtajohto pistorasiasta ennen puhdistamista.
- Tyhjiökammion tiiviste on irrotettava puhdistamisen helpottamiseksi.
- Puhdista kone kostealla liinalla ja miedolla saippualla.

## **TURVALLISUUS**

- Käytä vakuumikonetta vain näiden käyttöohjeiden mukaisiin tarkoituksiin.
- Kytke vakuumikone pois verkkovirrasta irrottamalla johto pistorasiasta.
- Käytä vain maadoitettuja virtalähteitä.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, älä käytä konetta ennen kuin johto on vaihdettu.
- Älä käytä vakuumikonetta märillä tai kuumilla pinnoilla tai muiden lämmönlähteiden lähellä.
- Jos kone ylikuumenee ja digitaalisella näytöllä näkyy ”**E**”, irrota virtajohto pistorasiasta ja anna koneen levätä 20 minuuttia. Sitten sitä voidaan taas käyttää.
- Jos kone lukkiutuu, irrota virtajohto ja kytke se sitten uudelleen.

## **VIANETSINTÄ**

### **Kone ei ime**

- Pussin suu asetetaan tyhjiökaukaloon.
- Paina kahvaa kevyesti kunnes kone alkaa imeä ilmaa.
- Pussit, joiden molemmat puolet ovat sileitä, eivät toimi, vaan toisen puolen pinnan on oltava karhea/epätasainen.

### **Kone ei saumaa**

- Tarkista saumausaika digitaaliselta näytöltä, suositeltu asetus on 3, paina plus- tai miinuspainikkeesta, jos haluat muuttaa nykyistä saumausaikaasi.
- Paina kahvaa alaspäin tasaisemman saumauksen aikaansaamiseksi.

*Du har truffet et godt valg.*

Vakuumpakkeren hjælper dig med at holde maden frisk længere i køleskabet, fryseren og skabet. Genzo ProPack v5 er nem at bruge med sit stilfulde design og lave vægt, den suger effektivt luft ud og forlænger holdbarheden op til fem gange længere end almindelige konserveringsmetoder.

**Genzo**<sup>®</sup>  
ORIGINAL

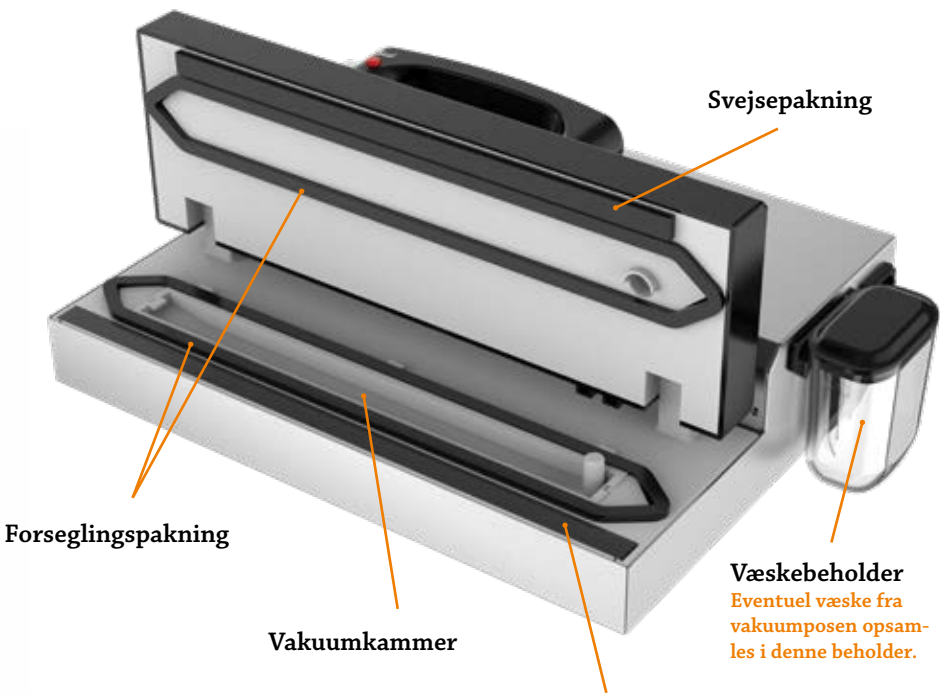
# Genzo ProPack v5



”Start” for at starte vakuumpakning.

”Svejs” for at svejse en vakuumpose.

Slitage- og reservedele til  
Genzo ProPack v5 køber du der,  
hvor du har købt maskinen.



Forseglingspakning

Svejsepakning

Vakuumkanter

Væskebeholder  
Eventuel væske fra vakuumposen opsamlles i denne beholder.

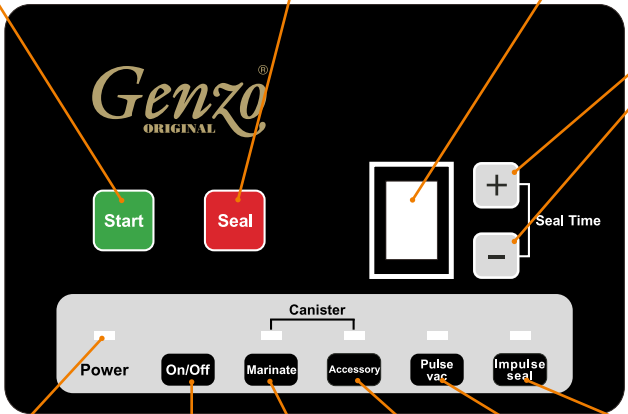
Svejsetråd under termotape  
(Tapen må kun fjernes i forbindelse med udskiftning af svejsetråd!)

Start. Vakuumpakning

Svejs. Forsegl posen

Digitalt display

Svejsetid



Indikator for netværksforbindelse

Slukket/tændt

Mariner  
Bruges, når du har en ekstern beholder tilsluttet via en slange

Tilbehør

Pulsér

Impuls-svejsning

# ANVENDELSE

## FORBEREDELSE

- **Første gang?** Læs betjeningsvejledningen omhyggeligt før brug.
- Tjek pakningerne, så de er intakte og rene.
- Tilslut strømkablet til en stikkontakt, ”**Nettilslutning**” lyser rødt.
- Tryk på ”**Tænd/Sluk**”, ”**Digital display**” tændes, og ventilatoren starter.
- Genzo ProPack v5 er nu klar til brug.
- Hvis en proces skal afbrydes, skal du trykke på ”**Tænd/Sluk**”

## LAV EN VAKUUMPOSE AF EN VAKUUMRULLE

1. Vælg en rulle med en passende bredde.
2. Klip af i den ønskede længde, lad der være mindst 7 cm mellem indholdet og posens åbning.
3. Placer en åbning i vakuumkanteret og over svejsetråden.
4. Luk låget, og hold håndtaget nede.
5. Tryk på ”**Svejs**”, enten på håndtaget eller kontrolpanelet.
6. ”**Digital display**” tæller nu ned, og ved 0 bipper det. Så er posen klar til brug.
7. Tjek, at posens svejsning er glat uden rynker og bobler.

## VAKUUMPAKNING I VAKUUMPOSE

1. Vælg en pose i den rigtige størrelse.
2. Placer poseåbningen i vakuumkanteret og over svejsetråden
3. Luk låget, og tryk håndtaget nedad
4. Tryk på ”**Start**”, enten på håndtaget eller på kontrolpanelet.

Genzo ProPack v5 er udstyret med en ekstern beholder, der suger væske op for at forhindre, at den bliver suget ind i pumpen og dermed risikerer at blive ødelagt. På trods af dette beder vi dig være opmærksom på, at man bør undgå indhold, der er for fugtigt, da svejsningen risikerer at blive fugtig, hvilket påvirker posens indholds levetid.

5. Maskinens vakuumpakker og ”**Digital display**” tæller ned til 0. Derefter svejses posen, og ved 0 bipper den. Så er posen klar til brug.
6. Tjek, at posens svejsning er glat uden rynker og bobler.

## VAKUUMPAKNING MED FUNKTIONEN ”PULSÉR”

1. For ikke at ødelægge følsomt indhold under vakuumpakning skal du vælge ”**Pulsér**” og selv regulere trykket
2. Placer poseåbningen i vakuumkanteret og over svejsetråden
3. Luk låget, og tryk håndtaget nedad.

### Tip.

Forbered dine etiketter, inden du pakker. Lange smalle stykker, som du så kan placere over den første svejsning mod åbningen af posen og derefter svejse en gang til. Så risikerer du ikke, at de bliver frigivet under den resterende håndtering.

### Tip.

Vend halvdelen af posen med vrangen udad for at sikre, at du har en tør og ren svejseflade, når posen er fuld.

### Tip.

Frys væske, før du pakker det i posen.

### Tip.

Du kan lægge et stykke køkkenpapir mellem indholdet og poseåbningen for yderligere at minimere risikoen for, at der suges væske ind i pumpen.



4. Tryk på ”Pulsér”, lampen lyser rødt.
5. Tryk på ”Start”, og hold inde, enten på håndtaget eller på kontrolpanelet.
6. Slip ”Start”, når det ønskede tryk er nået.
7. Tryk på ”Svejs”, enten på håndtaget eller kontrolpanelet.
8. ”Digital display” tæller nu ned, og ved 0 bipper det. Så er posen klar til brug.
9. Tjek, at posens svejsning er glat uden rynker og bobler.

### AUTO-SVEJSEFUNKTION – PAK UDEN VAKUUM

Mange poser kan effektivt lukkes uden vakuum gennem ”Auto-svejs”-funktionen, låget åbnes og lukkes ved signal om at svejse.

1. Tryk på ”+” ”-” for at indstille svejsetiden. Normal svejsetid = 3. Lavere værdi kortere tid og højere værdi længere tid afhængigt af posens tykkelse.
2. Tryk på ”Auto-svejs”, lampen lyser rødt. ”Digital display” viser ”C”, hvis låget er lukket, og svejsetiden, hvis låget er åbent.
3. Placer poseåbningen i vakuumkammeret og over svejsetråden.
4. Luk låget, og hold håndtaget nede. ”Digital display” viser ”C” og tæller ned til 0.
5. Åbn låget ved tuden.
6. Tjek, at posens svejsning er glat uden rynker og bobler.
7. Gentag trin 3-6 for flere poser, eller tryk på ”Sluk/Tænd” for at afslutte.

## TILBEHØR

### VAKUUMPAKNING I EKSTERN BEHOLDER

Brug en beholder beregnet til vakuumpakning. Kontroller, at låget og dets pakning er tørre og rene. Efterlad lidt luft i beholderen, fyld ikke helt ud til kanten

1. Sæt låget på og sørg for at knappen på beholderen står på ”Vacuum”.
2. Tilslut beholderen til maskinen via slangen. Slangen forbindes til knappen på beholderen og ”Slangetilslutningen” på maskinen.
3. Tryk på ”Tilbehør” og hold samtidig to fingre på låget af beholderen i to til tre sekunder for at starte vakuumcyklussen.
4. ”Digital display” tæller nu ned, og ved 0 bipper det. Så er processen færdig.
5. Drej knappen til ”Lås”, og løs slangen.

### Tip.

Hvis du marinere under vakuumtryk, fremskynder du processen ved at åbne porerne i kødet/fisken, så de optager marinaden hurtigere.

### Tip.

Læg posen i en beholder eller et målebæger og derefter på husholdningsvægten, så ser du straks, hvor meget indholdet vejer.

### Tip.

Pak pulver eller lignende ind i papir for at sikre, at det ikke bliver suget ind i pumpen.

### Tip.

Afkøl gerne det, der skal pakkes, så det er mindre fugtigt under pakningen.

### Tip.

Pulsér bruges med fordel til vådt indhold, da du har bedre kontrol over tiden for vakuum

## MARINER

1. Sæt låget på, og sørg for, at knappen på beholderen står på "Open".
2. Tilslut beholderen til maskinen via slangen. Slangen forbindes til knappen på beholderen og "Slangetilslutningen" på maskinen.
3. Tryk på "Marinere" og vælg programmet. Tryk én gang for "Hurtig marinerings", cirka 15 minutter. Der vises "1" på "Digital display". Tryk to gange for "Normal marinerings", ca. 27 minutter. Der vises "2" på "Digital display".
4. Tryk på "Start", enten på håndtaget eller på kontrolpanelet, og hold samtidig to fingre på låget af beholderen i to til tre sekunder.
5. Når "Digital display" viser "0", bipper det. Så er processen færdig.
6. Drej knappen til "Lås", og løs slangen.

## VEDLIGEHOLDELSE

- Tag netledningen ud af stikkontakten før rengøring.
- Pakningen til vakuumkammeret er aftageligt for at kunne rengøres nemt.
- Rengør maskinen med en fugtig klud og mild sæbe.

## SIKKERHED

- Brug kun vakuumpakkeren til dette formål.
- Afbryd vakuumpakkeren ved at tage ledningen ud af stikkontakten.
- Der må kun bruges jordede strømkilder.
- Hvis netledningen er beskadiget, må du ikke bruge maskinen, før ledningen er udskiftet.
- Brug ikke vakuumpakkeren på våde, varme overflader eller i nærheden af andre varmekilder.
- Hvis maskinen bliver overophedet, og der vises "E" på "Digital display", skal du tage netledningen ud af stikkontakten og lade maskinen hvile i 20 minutter. Så kan den bruges igen.
- Hvis maskinen låser, skal du tage ledningen ud af stikkontakten og derefter tilslutte den igen

## FEJLSØGNING

### Maskinen suger ikke

- Posens åbning skal placeres i vakuumpakkeren.
- Tryk let på låget indtil maskinen begynder at suge luft ind.
- Poser det er glatte på begge sider virker ikke, den ene side skal være ribbet/mønstreret.

### Maskinen svejser ikke

- Tjek svejsetiden i "Digital display", den anbefalede indstilling er 3, tryk på "+" eller "-", hvis du vil ændre din aktuelle svejsetid.
- Tryk håndtaget nedad for en jævnere svejsning.

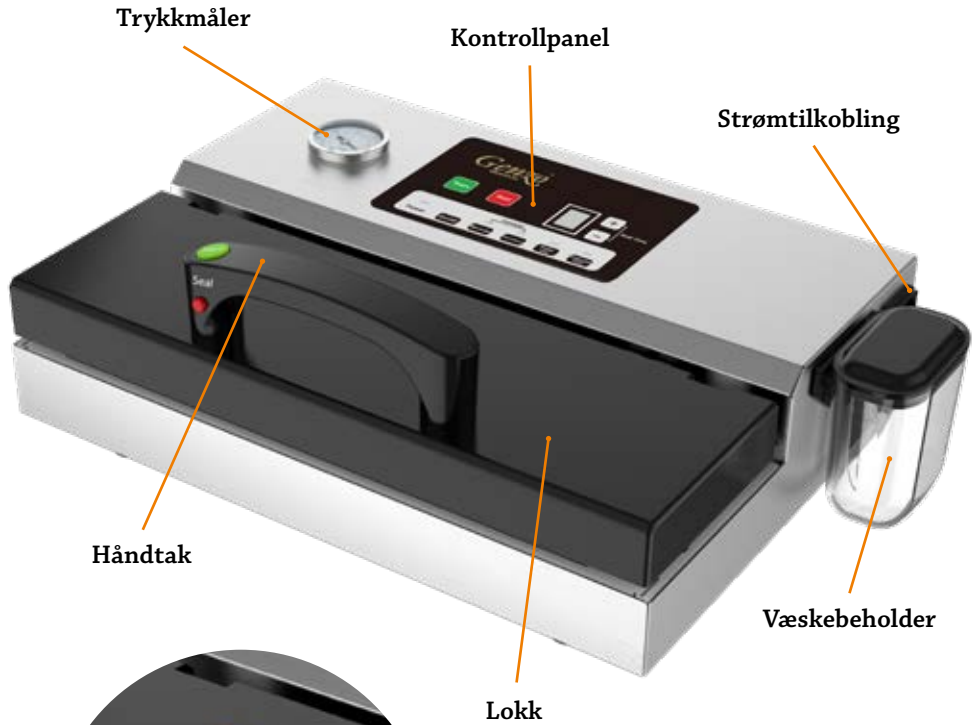
*Du har gjort et godt valg!*

Vakuumpakkeren hjelper deg å holde maten fersk lenger i kjøleskap, fryser og spiskammer.

Genzo ProPack v5 er enkel å bruke med sin stilige design og lave vekt, den suger effektivt ut luft og forlenger holdbarheten opptil fem ganger lenger enn vanlige konserveringsmetoder.

**Genzo**<sup>®</sup>  
ORIGINAL

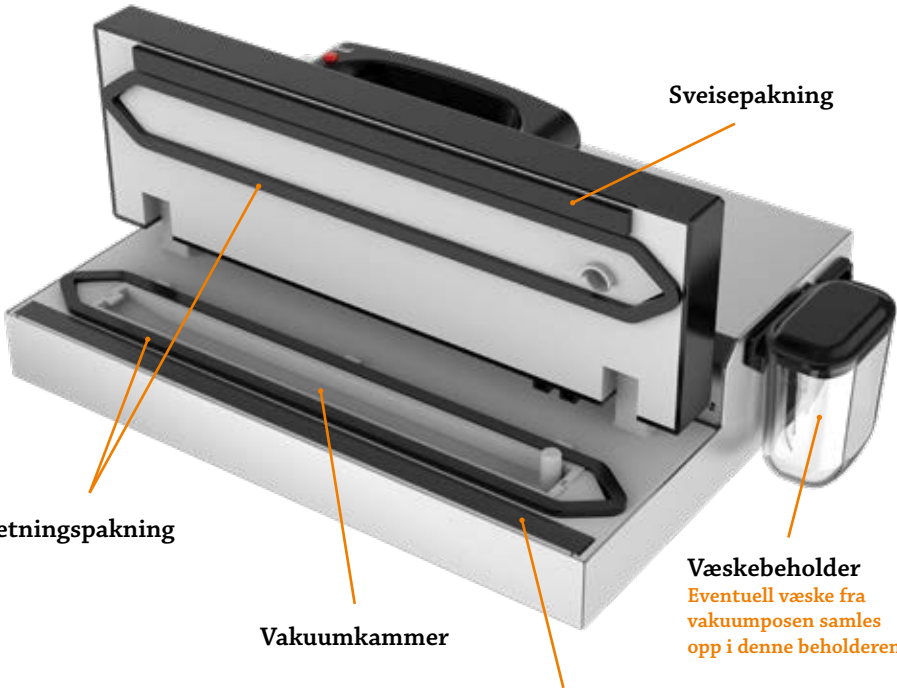
# Genzo ProPack v5



”Start” for å starte vakuumpakking.

”Sveis” for å sveise en vakuumpose.

Slitte- og reservedeler til Genzo ProPack v5  
kjøper du der du kjøpte maskinen



Tetningspakning

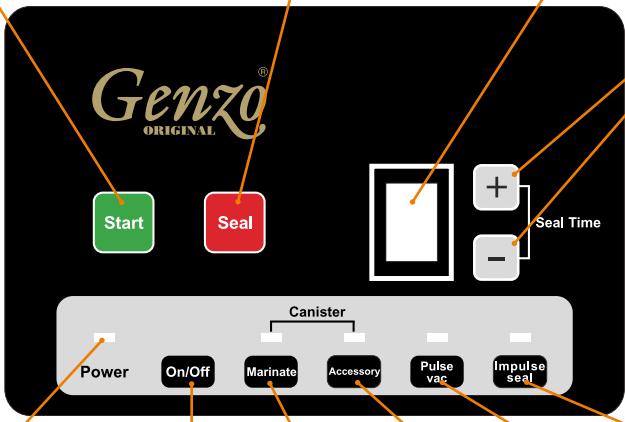
Sveisepakning

Vakuumkammer

Væskebeholder  
Eventuell væske fra vakuumposen samles opp i denne beholderen.

Sveistråd under termisk tape  
(Tape kan kun fjernes i forbindelse med utskifting av sveistråd!)

Start Vakuumpakking    Sveising. Forsegle posen    Digital skjerm    Sveisetid



Indikator for nettverkstilkobling

På/av

Marinere  
Brukes når du har en ekstern beholder tilkoblet via en slange

Tilbehør

Pulsere

Impuls-sveising

# BRUK

## FORBEREDELSE

- **Første gang?** Les bruksanvisningen nøye før bruk.
- Sjekk pakningene slik at de er intakte og rene.
- Koble strømkabelen til en stikkontakt, ”**Nettforbindelse**” lyser rødt.
- Trykk på ”**På/Av**”, ”**Digital display**” lyser og viften starter.
- Genzo ProPack v5 er nå klar til bruk.
- Hvis en prosess må avbrytes, trykk ”**På/Av**”

## LAG EN VAKUUMPOSE AV EN VAKUUMRULL

1. Velg en rull med passende bredde.
2. Kutt til ønsket lengde, spar minst 7 cm mellom innholdet og åpningen av posen.
3. Plasser en åpning i vakuumkanmeret og over sveisetråden.
4. Lukk lokket og hold håndtaket inne.
5. Trykk på ”**Sveis**”, enten på håndtaket eller kontrollpanelet.
6. ”**Digital display**” teller nå ned og ved 0 piper det. Da er posen klar til bruk.
7. Sjekk at sveisen på posen er glatt uten rynker og bobler.

## VAKUUMPAKKING I VAKUUMPOSE

1. Velg en pose i riktig størrelse.
2. Plasser poseåpningen i vakuumkanmeret og over sveisetråden
3. Lukk lokket og trykk håndtaket nedover
4. Trykk på ”**Start**”, enten på håndtaket eller på kontrollpanelet.

Genzo ProPack v5 er utstyrt med en ekstern beholder som suger opp væske, for å hindre at den blir sugd inn i pumpen og dermed risikerer å ødelegge den. Vi ber deg være oppmerksom på at for fuktig innhold ikke er gunstig, da sveisen risikerer å bli fuktig, noe som påvirker levetiden til innholdet i posen.

5. Maskinens vakuumpakker og ”**Digital display**” teller ned til 0. Deretter sveises posen og ved 0 piper den. Da er posen klar til bruk.
6. Sjekk at sveisen på posen er glatt uten rynker og bobler.

## VAKUUMPAKKING MED FUNKSJONEN ”PULSERE”

For ikke å ødelegge sensitivt innhold under vakuumpakking, velg ”**Pulsere**” og reguler trykket selv

1. Plasser poseåpningen i vakuumkanmeret og over sveisetråden
2. Lukk lokket og trykk håndtaket nedover

### Tips!

Pulsere brukes med fordel for vått innhold da du har større kontroll over tiden for vakuum

### Tips!

Forbered etikettene før pakking. Lange smale lapper som du kan legge over den første sveisen mot åpningen av posen og deretter sveise en gang til. Da risikerer du ikke at de slipper ut under gjenværende håndtering.

### Tips!

Vend halve posen ut og inn for å sikre at du har en tørr og ren sveiseoverflate når posen er full.

### Tips!

Frys væske før du pakker den i posen.

### Tips!

Du kan legge et stykke kjøkkenpapir mellom innholdet og poseåpningen for ytterligere å minimere risikoen for at væske suges inn i pumpen.

3. Trykk **"Pulsere"**, lampen lyser rødt.
4. Trykk på **"Start"**, enten på håndtaket eller på kontrollpanelet.
5. Slipp **"Start"** når ønsket trykk er nådd.
6. Trykk på **"Sveis"**, enten på håndtaket eller kontrollpanelet.
7. **"Digital display"** teller nå ned og ved 0 piper det. Da er posen klar til bruk.
8. Sjekk at sveisen på posen er glatt uten rynker og bobler.

### **AUTO-SVEISEFUNKSJON - EMBALLASJE UTEN VAKUUM**

Mange poser kan effektivt lukkes uten vakuum gjennom **"Auto Weld"** funksjonen, lokket åpnes og lukkes ved signal om sveising.

1. Trykk på **"+" "-"** for å stille inn sveisetiden. Normal sveisetid = 3. Lavere verdi kortere tid og høyere verdi lengre tid avhengig av tykkelsen på posen.
2. Trykk **"Auto sveis"**, lyset lyser rødt. **"Digitalt display"** viser **"C"** hvis lokket er lukket, og sveisetiden hvis lokket er åpent.
3. Plasser poseåpningen i vakuumkanmeret og over sveisetråden
4. Lukk lokket og hold håndtaket inne. **"Digital display"** viser **"C"** og teller ned til 0.
5. Åpne lokket ved pipet.
6. Sjekk at sveisen på posen er glatt uten rynker og bobler.
7. Gjenta trinn 3-6 for flere poser eller trykk **"Av/På"** for å fullføre.

## **TILBEHØR**

### **VAKUUMPAKKING I EKSTERN BEHOLDER**

Bruk en beholder beregnet for vakuumpakking. Kontroller at lokket og pakningen er tørre og rene. La litt luft stå i beholderen, ikke fyll helt til kanten

1. Sett på lokket og sørg for at knotten på beholderen står på **"Vaku-um"**.
2. Koble beholderen til maskinen via slangen. Slangen kobles til knotten på beholderen og **"Slangekoblingen"** på maskinen.
3. Trykk på **"Tilbehør"** og hold samtidig to fingre på lokket på beholderen i to til tre sekunder for å starte vakuumsyklusen.
4. **"Digital display"** teller nå ned og ved 0 piper det. Da er prosessen fullført.
5. Vri knappen til **"Lock"** og løsne slangen.

### **MARINERE**

1. Sett på lokket og sørg for at knotten på beholderen er satt til **"Open"**.
2. Koble beholderen til maskinen via slangen. Slangen kobles til knotten på beholderen og **"Slangekoblingen"** på maskinen.
3. Trykk på **"Marinere"** og velg programmet. Trykk én gang for **"Hurtigmarinering"**, ca 15 minutter. **"1"** vises på **"Digital display"**. Trykk to ganger for **"Normal mari-**

#### *Tips!*

Hvis du marinerer under vakuumtrykk, fremskynder du prosessen ved å åpne porene i kjøttet/fisken og dermed absorbere marinaden raskere.

#### *Tips!*

Legg posen i en bøtte eller et mål og deretter på husholdningsvekten, og du vil umiddelbart se hvor mye innholdet veier.

#### *Tips!*

Pakk pulver eller lignende inn i papir for å sikre at det ikke blir sugd inn i pumpen.

#### *Useful tip!*

Avkjøl gjerne det som skal pakkes så blir det mindre fuktig under pakking.

- nering”, ca 27 minutter. ”2” vises på ”Digital display”.
4. Trykk på ”Start”, enten på håndtaket eller på kontrollpanelet, og hold samtidig to fingre på lokket på beholderen i to til tre sekunder.
  5. Når ”Digital display” viser ”0” piper det. Da er prosessen fullført.
  6. Vri knappen til ”Lock” og løsne slangen.

## **VEDLIKEHOLD**

- Trekk ut strømledningen fra stikkkontakten før rengjøring.
- Pakningen til vakuumkanteret er avtagbar for enkel rengjøring.
- Rengjør maskinen med en fuktig klut og mild såpe.

## **SIKKERHET**

- Bruk kun vakuumpakkeren til dette formålet.
- Koble fra vakuumpakkeren ved å trekke ledningen fra stikkkontakten.
- Kun jordede strømkilder skal brukes.
- Hvis strømledningen er skadet, må du ikke bruke maskinen før ledningen er skiftet ut.
- Ikke bruk vakuumpakkeren på våte, varme overflater eller i nærheten av andre varmekilder.
- Hvis maskinen blir overopphetet og ”E” vises på ”Digital display”, kobler du strømledningen fra stikkkontakten og lar maskinen hvile i 20 minutter. Den kan deretter brukes igjen.
- Hvis maskinen låser seg, trekk ut strømledningen og koble den til igjen

## **FEILSØKING**

### **Maskinen suger ikke**

- Åpningen til posen må plasseres i vakuumkanteret.
- Trykk lett på lokket til maskinen begynner å suge luft.
- Poser som er glatte på begge sider fungerer ikke, den ene siden må være grov/ruglete.

### **Maskinen sveiser ikke**

- Sjekk sveisetiden i ”Digital display”, en anbefalt innstilling er 3, trykk på ”+” eller ”-” hvis du ønsker å endre gjeldende sveisetid.
- Trykk håndtaket nedover for jevnere sveising.







### Teknisk data

**Volt:** 220-240V~50Hz

**Effekt:** 475W+5%-10%

**Tryck:** -985mbar ( $\pm 5\%$ ) (direkt i pumpen) **Pump:** Dubbel

**Maximal bredd på vakuumpåse:** 310mm **Svetsbredd:** 5mm

**Storlek:** 436x280x151mm

### Technical data

**Voltage:** 220-240V~50Hz

**Power:** 475W+5%-10%

**Pressure:** -985mbar ( $\pm 5\%$ ) (directly in the pump) **Pump:** Double

**Maximum width of vacuum bag:** 310mm **Sealing width:** 5mm

**Size:** 436x280x151mm

### Tekniset tiedot

**Jännite:** 220-240V~50Hz

**Teho:** 475W+5%-10%

**Paine:** -985mbar ( $\pm 5\%$ ) (suoraan pumpussa) **Pumppu:** Kaksinkertainen määrä painetta

**Tyhjiöpussin enimmäisleveys:** 310mm **Saumausleveys:** 5mm

**Koko:** 436x280x151mm

### Tekniske data

**Volt:** 220-240V~50Hz

**Effekt:** 475W+5%-10%

**Tryk:** -985mbar ( $\pm 5\%$ ) (direkte i pumpen) **Pumpe:** Dobbelt

**Maksimal bredde på vakuumpose:** 310 mm **Svejsbredde:** 5 mm

**Størrelse:** 436x280x151mm

### Tekniske data

**Volt:** 220-240V~50Hz

**Effekt:** 475W+5%-10%

**Trykk:** -985mbar ( $\pm 5\%$ ) (direkte i pumpen) **Pumpe:** Dobbelt

**Maks bredde på vakuumpose:** 310 mm **Sveisebredde:** 5 mm

**Størrelse:** 436x280x151mm



**RoHS** **CE**

SV

EN

FI

DK

NO

*Genzo*<sup>®</sup>  
ORIGINAL