

FoodSaver®

VACUUM SEALING SYSTEM
SYSTÈME D'EMBALLAGE SOUS VIDE
VAKUUMVERPACKUNGSSYSTEM
SISTEMA DE ENVASADO AL VACÍO
SISTEMA PARA EMBALAR EM VÁCUO
SISTEMA DI CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO
VACUÛMVERPAKKINGSSYSTEM
VAKUUMFÖRSEGLINGSSYSTEM
TYHIÖPAKKAUSLAITE

VAKUUMFORSEGLINGSSYSTEM
VAKUUMFORSEGLINGSSYSTEM
SYSTEM PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO
VAKUOVÁ BALIČKA
VÁKUOVÁ BALIČKA POTRAVIN
SISTEM DE SIGILARE ÎN VID
СИСТЕМА ЗА ВАКУУМИРАНЕ И ЗАПЕЧАТВАНЕ
ΣΥΣΤΗΜΑ ΣΦΡΑΓΙΣΗΣ ΣΤΟ ΚΕΝΟ



EN REFERENCE GUIDE
FR GUIDE DE RÉFÉRENCE
DE GUIDE DE RÉFÉRENCE ANLEITUNG
ES GUÍA DE REFERENCIA
PT INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO
IT GUIDA DI RIFERIMENTO
NL HANDLEIDING
SE BRUKSANVISNING
FI OPASKIRJA

DK BRUKSANVISNING
NO BRUKSANVISNING
PL PRZEWODNIK
CZ REFERENČNÍ PŘÍRUČKA
SK REFERENČNÁ PRÍRUČKA
RO GHID DE REFERINȚĂ
BG РЪКОВОДСТВО
GK ΟΔΗΓΟΣ ΑΝΑΦΟΡΑΣ

English	5
Français/French	10
Deutsch/German	16
Español/Spanish	22
Português/Portuguese	28
Italiano/Italian	34
Nederlands/Dutch	40
Svenska/Swedish	46
Suomi/Finnish	51
Dansk/Danish	57
Norsk/Norwegian	62
Polski/Polish	68
Česky/Czech	74
Slovenčina/Slovakian	80
Română/Romanian	85
български/Bulgarian	91
ΕΛΛΗΝΙΚΑ/Greek	97

VS1190X / VS1191X

FIG.1



FIG.2

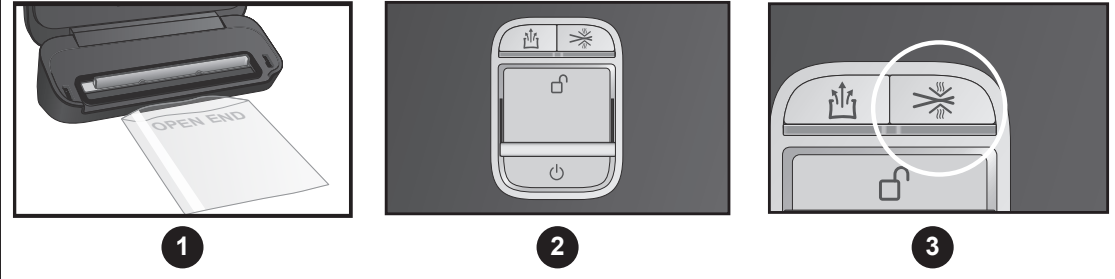


FIG.3

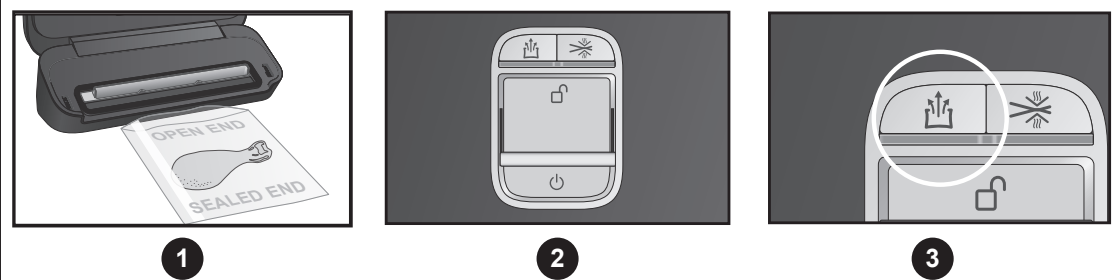
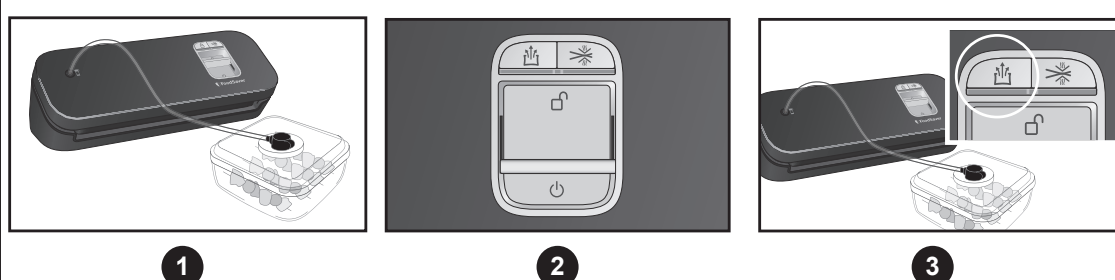


FIG.4



Important Safeguards

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

- Always use the appliance on a stable, secure, dry and level surface.
- CAUTION: THIS SEALER IS NOT FOR COMMERCIAL USE. Never use this appliance for anything other than its intended use. This appliance is for household use only. Do not use this appliance outdoors.
- Never immerse the appliance or power cord and plug in water or any other liquid.
- Do not use the appliance if it has been dropped or if there are any visible signs of damage.
- Ensure the appliance is switched off and unplugged from the supply socket after use, before cleaning.
- To disconnect, unplug the power cord from the electrical outlet. Do not disconnect by pulling on the cord.
- Do not use an extension cord with the appliance.
- Use only accessories or attachments recommended by the manufacturer.
- When reheating foods in FoodSaver® bags make sure to place them in water at a low simmering temperature below 75°C (170°F).
- FOODS INSIDE BAG CAN BE DEFROSTED BUT NOT REHEATED IN A MICROWAVE OVEN. When defrosting foods in the microwave in FoodSaver® bags make sure not to exceed maximum power of 180 watts (defrost setting), maximum time of 2 minutes and maximum temperature of 70°C (158°F).

SAVE THESE INSTRUCTIONS

The FoodSaver® System

Why Vacuum Package?

Exposure to air causes food to lose nutrition and flavour, and also causes freezer burn and enables many bacteria, mould and yeast to grow. The FoodSaver® vacuum packaging system removes air and seals in flavour and quality. With a full line of FoodSaver® bags, and canisters to expand your options, you can now enjoy the benefits of a scientifically proven food storage method that keeps food fresh up to five times longer.

The FoodSaver® System Saves Time and Money

- **Spend less money.** With the FoodSaver® system, you can buy in bulk or buy on sale and vacuum package your food in desired portions without wasting food.
- **Save more time.** Cook ahead for the week, preparing meals and saving them in FoodSaver® bags.
- **Make entertaining easy.** Make your signature dish and holiday treats in advance so you can spend quality time with your guests.
- **Enjoy seasonal or specialty foods.** Keep highly perishable or infrequently used items fresh longer.
- **Control portions for dieting.** Vacuum package sensible portions and write calories and/or fat grams on the bag.
- **Protect non-food items.** Keep camping and boating supplies dry and organised for outings. Protect polished silver from tarnishing by minimising exposure to air.

FoodSaver® Accessories

Get the most out of your FoodSaver® appliance with easy-to-use FoodSaver® bags, canisters and accessories.

FoodSaver® Bags and Rolls

FoodSaver® bags and rolls feature special channels that enable the efficient removal of air. The multi-ply construction makes them an especially effective barrier to oxygen and moisture and helps to prevent freezer burn. FoodSaver® bags and rolls come in a variety of sizes.

FoodSaver® Containers

FoodSaver® containers are simple to use and ideal for vacuum packaging delicate items such as muffins and other baked goods, liquids and dry goods.

FoodSaver® Bottle Stopper

Use FoodSaver® bottle stoppers to vacuum package wine, non-carbonated liquids and oils. This will extend the life of the liquid and preserve the flavour. Don't use the bottle stopper on plastic bottles.

Ordering

To order FoodSaver® bags, rolls and accessories please visit www.foodsaver.co.uk.

Parts

See FIG. 1

- | | |
|----------------------------|-----------------------------------|
| A Vacuum Button | H Lower Foam Gasket |
| B Seal Button | I Extra Wide Sealing Strip |
| C Open | J Vacuum Channel |
| D Operate | K Removable Drip Tray |
| E Lock Latch | L Vacuum Indicator Light |
| F Accessory Port | M Seal Indicator Light |
| G Upper Foam Gasket | N Handheld Sealer |

Make a Bag from a FoodSaver® Roll

Referring to FIG. 2:

1. Using scissors, cut enough bag material from roll to hold item, plus 75mm. Be sure to cut straight.
2. Slide Lock Latch **E** to the OPEN position **C**. Open appliance lid. Insert one end of bag material across Sealing Strip **I**.
3. Both indicator lights will turn on once the latch has been pushed all the way down.
4. Press Seal button **B**.
5. When Seal Indicator Light **M** stops flashing and becomes constant, sealing is complete. Slide latch **E** to OPEN position **C**, lift lid and remove bag.

Now you are ready to vacuum seal with your new bag.

This appliance is compatible with 20cm wide roll's FSR2002 and 20.7cm wide (950ml) bags FSB4802.

Vacuum Seal with FoodSaver® Bags

Referring to FIG. 3:

1. Place item(s) in bag, allowing at least 75mm of space between bag contents and top of bag.
2. Open appliance lid and place open end of bag into Vacuum Channel **J**.
3. Close lid and slide lock Latch **E** to OPERATE position **D**. Both indicator lights will turn on once the latch has been pushed all the way down. Push firmly, appliance will not break.
4. Press Vacuum button **A** to begin vacuum and sealing process. Motor will continue to run until bag is fully vacuumed, then will automatically seal.
5. When Seal Indicator Light **M** stops flashing and becomes constant, slide Latch **E** to OPEN position **C**, lift lid and remove bag.

Note: Let appliance cool down for 20 seconds after each use.

Important Tips:

To minimize bag waste, do not insert bags too far into the appliance. Only insert bag just over the edge of the removable drip tray.

Using FoodSaver® accessories

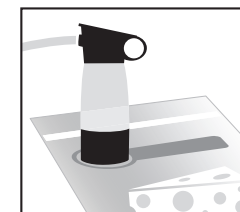
To vacuum seal a Fresh Zipper Bag or Fresh Container:

1. Insert the connector end of the handheld sealer into the accessory port on the FoodSaver® appliance.
2. Fit the end of the handheld sealer over the valve on the accessory and make sure that it is connected firmly. Follow any specific instructions that come with the FoodSaver® accessory.
Note: To vacuum seal a FoodSaver® Canister, remove the reservoir (clear bottom section) of the sealer by pulling it down and off the top section. Insert the tip of the sealer into the port on the canister.
3. Press the Vacuum and Seal button.
4. When the progress lights have stopped and the sealing progress light has gone out, the process is complete.

Use Handheld Sealer with Vacuum Zipper Bags

Handheld sealer can be used with Vacuum Zipper Bags.

1. Fill zipper bag, lay flat with grey circle facing upwards. Squeeze air out, zip 3/4 of the way closed and squeeze any remaining air out before zipping completely.
2. Press Handheld Sealer **N** over grey circle on bag and press Vacuum button **A**.



Storage

Push in the vacuum and seal bar and make sure that the latch **D** is in the unlock position (🔓).

Make sure that the appliance is clean and store upright, on a flat, level surface, away from the edge and where it cannot be easily knocked over.

Storage Guide, Hints and Tips

Vacuum Packaging and Food Safety

The vacuum packaging process extends the life of foods by removing most of the air from the sealed container, thereby reducing oxidation, which affects nutritional value, flavour and overall quality. Removing air can also inhibit growth of microorganisms, which can cause problems under certain conditions:

To preserve foods safely, it is critical that you maintain low temperatures. You can significantly reduce the growth of microorganisms at temperatures of 4°C or below.

Freezing at -17°C does not kill microorganisms, but stops them from growing. For long-term storage, always freeze perishable foods that have been vacuum packaged, and keep refrigerated after thawing.

It is important to note that vacuum packaging is NOT a substitute for canning and it cannot reverse the deterioration of foods. It can only slow down the changes in quality. It is difficult to predict how long foods will retain their top-quality flavour, appearance or texture because it depends on age and condition of the food on the day it was vacuum packaged.

Important: Vacuum packaging is NOT a substitute for refrigeration or freezing. Any perishable foods that require refrigeration must still be refrigerated or frozen after vacuum packaging. To avoid possible illness, do not reuse bags after storing raw meats, raw fish or greasy foods. Do not reuse bags that have been microwaved or simmered.

Thawing and Reheating Vacuum Packaged Foods



Always thaw foods in a refrigerator or a microwave oven — do not thaw perishable foods at room temperature.

Foods inside a bag can be defrosted but not reheated in a microwave oven. When defrosting foods in the microwave in FoodSaver® bags make sure not to exceed maximum power of 180 watts (defrost setting), maximum time of 2 minutes and maximum temperature of 70°C (158°F).

You can also reheat foods in FoodSaver® bags by placing them in water at a low simmer below 75°C (170°F). Follow any specific instructions that come with the FoodSaver® specialty bags.

Preparation Guidelines

Meat and Fish



For best results, pre-freeze meat and fish for 1-2 hours before vacuum sealing in a FoodSaver® Bag. This helps retain the juice and shape, and guarantees a better seal. If it's not possible to pre-freeze, place a folded paper towel between meat or fish and top of bag, but below seal area.

Leave a paper towel in bag to absorb excess moisture and juices during the vacuum sealing process.

Note: Beef may appear darker after vacuum sealing due to the removal of oxygen. This is not an indication of spoilage.

Hard Cheeses



To keep cheese fresh, vacuum seal it after each use. Make your FoodSaver® Bag extra-long, allowing 25mm of bag material for each time you plan to open and reseal, in addition to the 75mm room you normally leave between contents and seal.

Simply cut sealed edge and remove cheese. When you are ready to reseal the cheese, just drop it in bag and reseal.

Important: Due to the risk of anaerobic bacteria, soft cheeses should never be vacuum sealed.

Vegetables



Vegetables need to be blanched before vacuum sealing. This process stops the enzyme action that could lead to loss of flavour, colour and texture.

To blanch vegetables, place them in boiling water or in the microwave until they are cooked, but still crisp. Blanching times range from 1 to 2 minutes for leafy greens and peas; 3 to 4 minutes for snap peas, sliced courgette or broccoli; 5 minutes for carrots; and 7 to 11 minutes for corn on the cob. After blanching, immerse vegetables in cold water to stop the cooking process. Finally, dry vegetables on a towel before vacuum sealing.

Note: All vegetables (including broccoli, Brussels sprouts, cabbage, cauliflower, kale, turnips) naturally emit gases during storage. Therefore, after blanching, they must be stored in freezer only.

When freezing vegetables, it is best to pre-freeze them for 1–2 hours or until solidly frozen. To freeze vegetables in individual servings, first place on a baking sheet and spread them out so they are not touching. This prevents them from freezing together in a block. Once they are frozen, remove from baking sheet and vacuum seal vegetables in a FoodSaver® Bag. After they have been vacuum sealed, return them to the freezer.

Important: Due to the risk of anaerobic bacteria, fresh mushrooms, onions and garlic should never be vacuum sealed.

Leafy Vegetables



For best results, use a canister to store leafy vegetables. First wash the vegetables, and then dry with a towel or salad spinner. After they are dried, put them in a canister and vacuum seal as normal. Store in the refrigerator.

Fruits



When freezing soft fruits or berries, it is best to pre-freeze them for 1-2 hours or until solidly frozen. To freeze fruit in individual servings, first place on a baking sheet and spread them out so they are not touching. This prevents them from freezing together in a block. Once they are frozen, remove from baking sheet and vacuum seal fruit in a FoodSaver® Bag.

After they have been vacuum sealed, return them to the freezer.

You can vacuum seal portions for baking or in your favourite combinations for easy fruit salad all year round. If storing in the refrigerator, we recommend using a FoodSaver® Canister.

Baked Goods



To vacuum seal soft or airy baked goods, we recommend using a FoodSaver® Canister so they will hold their shape. If using a bag, pre-freeze for 1-2 hours or until solidly frozen. To save time, make cookie dough, pie shells, whole pies, or mix dry ingredients in advance and vacuum seal for later use.

Coffee and Powdery Foods



To prevent food particles from being drawn into vacuum pump, place a coffee filter or paper towel at top of bag or canister before vacuum sealing. You can also place the food in its original bag inside a FoodSaver® Bag, or use a FoodSaver® Universal Lid with the original container to vacuum seal.

Liquids



Before you vacuum seal liquids such as soup stock, pre-freeze in a casserole dish, loaf pan or ice cube tray until solid. Remove frozen liquid from pan and vacuum seal in a FoodSaver® Bag. You can stack these 'frozen bricks' in your freezer.

When you are ready to use, just cut corner of bag and place in a dish in microwave or drop into water at a low simmer, below 75°C (170°F).

To vacuum seal non-carbonated bottled liquids, you can use a FoodSaver® Bottle Stopper with the original container.

Remember to leave at least 25mm of room between contents and the bottom of the Bottle Stopper. You can reseal bottles after each use.

Pre-Made Meals, Leftovers and Sandwiches



Efficiently store your pre-made meals, leftovers and sandwiches in the stackable, lightweight FoodSaver® Containers. They are microwaveable, top rack dishwasher safe and come with a custom adaptor.

The lightweight containers will be ready to head off to the office, to school or the great outdoors whenever you are!

Snack Foods



Your snack foods will maintain their freshness longer when you vacuum seal them. For best results, use a FoodSaver® Canister for crushable items like crackers.

Troubleshooting

Problem	Solution
Seal light is flashing.	• The appliance is overheated. Always allow 20 seconds between seals. • Under heavy usage, the appliance will shut off automatically and the seal light will flash. Wait several minutes for the appliance to cool down. • The vacuum pump has been running for more than 120 seconds. Under heavy usage the appliance will shut off automatically and the seal light will flash.
Vacuum pump is running, but the appliance is not vacuuming air from the bag.	• If making a bag from a roll, make sure that one end of the bag is sealed. Adjust the bag and try again. Make sure that the open end of the bag is down inside the vacuum channel. • Check for wrinkles in the bag along the sealing strip. To prevent wrinkles in the seal, gently stretch the bag flat while inserting bag into the vacuum channel. • Open the appliance and make sure that there are no foreign objects, dirt or debris on the upper gasket.
Bag is not sealing properly.	• Make sure that the appliance is turned on. • There is too much liquid in the bag, freeze before vacuuming. • Check for food debris around the seal areas. If present, clean the gaskets. • The bag has wrinkles – to prevent wrinkles in the seal, gently stretch the bag flat while inserting bag into vacuum channel. • The appliance has overheated. Wait several minutes for it to cool down.
No lights on the control panel.	• Make sure that the appliance is plugged into the mains supply socket and turned on. • Make sure the latch is pulled all the way down to the "Operate" position.
Nothing happens when the vacuum view window is closed.	• Make sure that the appliance is plugged into the mains supply socket and turned on. • Make sure the latch is pulled all the way down to the "Operate" position.

Problem	Solution
Cannot insert a bag into the vacuum sealer.	- Make sure that there is enough bag material to reach the centre of the drip tray. Always allow about 75mm extra space to allow the bag to seal tightly around the food contents. - Gently stretch the bag flat while inserting into the vacuum channel. Make sure that the end of the bag curls down into the vacuum channel.
Air was removed from the bag, but now air has re-entered.	- Examine the seal. A wrinkle along the seal may cause air to re-enter the bag. To prevent wrinkles in the seal, gently stretch the bag flat while inserting bag into the vacuum channel. - Moisture or food material (such as juices, grease, crumbs, powders) along the seal prevents the bag from sealing properly. Cut the bag open, wipe the top inside of the bag and reseal. - Sharp food items may have punctured the bag. Use a new bag if there is a hole. Cover sharp food items with a soft cushioning material, such as a paper towel, and reseal. - Fermentation or the release of natural gases from inside the foods may have occurred. When this happens, food may have begun to spoil and should be discarded.
The bag has melted.	- The sealing strip may have become too hot. Always wait at least 20 seconds for the appliance to cool down before you vacuum seal another item. - Use FoodSaver® brand bags. FoodSaver® Bags and Rolls are specially designed for FoodSaver® appliances.
FoodSaver® Container does not vacuum.	- The lid of the container must be correctly placed on and aligned to the container. - Make sure you press the Accessory button.
If you need further assistance:	Please visit www.foodsaver.co.uk or contact FoodSaver® Brand Customer Service on 0800 525 089.

Care and Cleaning of your Vacuum Sealer

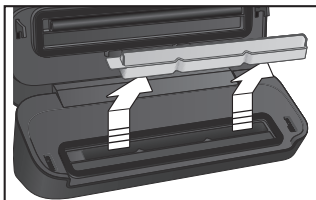
To Clean Appliance:

Remove Power Cord from electrical outlet. Do not immerse in liquid.

Check Gaskets **G H** and around Drip Tray **K** to make sure they are free from food materials. Wipe off Gasket **G H** with warm soapy cloth if needed. Upper and Lower Gaskets **G H** may be removed for cleaning. Clean with warm, soapy water.

The Removable Drip Tray **K** makes clean-up easy when small amounts of liquids are pulled into the Vacuum Channel **I** during vacuum process.

Empty Drip Tray **K** after each use. Wash in warm soapy water or place on top rack of dishwasher. Dry thoroughly before re-inserting into the appliance.



To Store Appliance:

Clean unit thoroughly as detailed above.

After the unit has been cleaned and allowed to fully dry, close lid and slide the Lock Latch **E** into the open (top) position **C**. This setting prevents any undue pressure from being applied to the internal sealing gaskets **G H** of the unit.

Always leave lid latch in open position **C** when not in use. Never store lid in OPERATE position **D** as gaskets **G H** may become compressed and the unit may not function properly.



Guarantee

Please keep your receipt as this will be required for any claims under this guarantee.

This appliance is guaranteed for 2 years after your purchase as described in this document.

During this guaranteed period, if in the unlikely event the appliance no longer functions due to a design or manufacturing fault, please take it back to the place of purchase, with your till receipt and a copy of this guarantee.

The rights and benefits under this guarantee are additional to your statutory rights, which are not affected by this guarantee. Only Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") has the right to change these terms.

JCS (Europe) undertakes within the guarantee period to repair or replace the appliance, or any part of appliance found to be not working properly free of charge provided that:

- you promptly notify the place of purchase or JCS (Europe) of the problem; and
- the appliance has not been altered in any way or subjected to damage, misuse, abuse, repair or alteration by a person other than a person authorised by JCS (Europe).

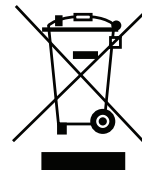
Faults that occur through, improper use, damage, abuse, use with incorrect voltage, acts of nature, events beyond the control of JCS (Europe), repair or alteration by a person other than a person authorised by JCS (Europe) or failure to follow instructions for use are not covered by this guarantee. Additionally, normal wear and tear, including, but not limited to, minor discoloration and scratches are not covered by this guarantee.

The rights under this guarantee shall only apply to the original purchaser and shall not extend to commercial or communal use.

If your appliance includes a country-specific guarantee or warranty insert please refer to the terms and conditions of such guarantee or warranty in place of this guarantee or contact your local authorized dealer for more information.

Waste electrical products should not be disposed of with Household waste. Please recycle where facilities exist. E-mail us at enquiriesEurope@jardencs.com for further recycling and WEEE information.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle
SK8 3GQ
United Kingdom



Consignes importantes

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, ainsi que par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites, ou encore par des personnes n'ayant aucune connaissance ou expérience en relation avec le produit à condition que ces personnes soient supervisées ou reçoivent des instructions claires concernant la sécurité et les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.

Si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant, son réparateur agréé ou une personne jouissant d'une qualification similaire de manière à éviter tout danger.

- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable, sûre, sèche et horizontale.
- ATTENTION: CE APPAREIL DE MISE SOUS VIDE NE CONVIENT PAS À L'USAGE COMMERCIAL. N'utilisez ce produit qu'aux fins pour lesquelles il est prévu. Cet appareil est conçu exclusivement pour une utilisation domestique. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne plongez pas, même partiellement, l'appareil ou son cordon dans du liquide.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a subi un choc, ou en cas de signes visibles de dommages.
- Assurez-vous que l'appareil est arrêté et débranchez-le avant de le nettoyer.
- Sortez la fiche de la prise pour débrancher l'appareil. Ne tirez pas sur le cordon d'un coup sec.
- N'utilisez pas de cordon de rallonge avec l'appareil.
- Utilisez uniquement les extensions et les accessoires recommandés par le fabricant.
- Pour faire réchauffer des aliments dans des sacs FoodSaver®, assurez-vous de les plonger dans l'eau et faire chauffer jusqu'à faible ébullition à une température de moins de 75°C (170°F).
- LES ALIMENTS PLACÉS DANS UN SAC PEUVENT ÊTRE DÉCONGELÉS, MAIS NON RÉCHAUFFÉS AU MICRO-ONDES. Lorsque vous décongelez des aliments au micro-ondes dans un sac FoodSaver®, veillez à ne pas dépasser une puissance maximale de 180 W (réglage de décongélation) pendant 2 minutes au plus et une température maximale de 70°C (158°F).

GARDEZ CES INSTRUCTIONS

Le système FoodSaver®

Pourquoi emballer sous vide?

Lorsqu'ils sont exposés à l'air, les aliments s'oxydent, ce qui altère leur valeur nutritive et leur saveur, cause la brûlure de congélation et entraîne la prolifération des bactéries, des moisissures et des levures. Le système d'emballage sous vide FoodSaver® évacue tout l'air et renferme hermétiquement la saveur et la qualité. La vaste gamme des sacs, et des contenants vous offre de nouvelles perspectives, et vous aide à profiter des avantages d'un mode de conservation qui, il a été prouvé scientifiquement, maintient la fraîcheur des denrées jusqu'à cinq fois plus longtemps.

Le système FoodSaver® fait économiser le temps et l'argent.

- **Réalisez des économies.** Grâce à l'appareil FoodSaver™, vous pouvez acheter en gros ou profiter des offres spéciales et conditionner sous vide les aliments en portions adaptées à vos besoins pour éviter le gaspillage.
- **Gagnez du temps.** Profitez du week-end pour préparer les repas de la semaine et emballez-les dans des sacs FoodSaver®.
- **Faites mariner les ingrédients d'un plat en quelques minutes.** La mise sous vide ouvre les pores des aliments, vous permettant ainsi d'intensifier les saveurs en 20 minutes seulement au lieu de toute une nuit.
- **Parfait pour les repas entre amis.** Préparez votre spécialité à l'avance pour pouvoir vous consacrer à vos invités.
- **Profitez des produits de saison et des spécialités du terroir.** Conservez plus longtemps les aliments hautement périssables ou que vous utilisez rarement.
- **Préparez des portions individuelles pour perdre du poids.** Mettez sous vide des portions moins généreuses et indiquez sur le sac leur teneur en graisse et en calories.
- **Il n'y a pas que les aliments qui ont besoin d'être protégés.** Finies, les recherches de dernière minute : gardez au sec l'équipement de camping et de randonnées. Évitez que votre argenterie ne ternisse en minimisant l'exposition à l'air.

Accessoires FoodSaver®

Profiter totalement de votre appareil FoodSaver® avec les Sacs, et Accessoires faciles à utiliser de FoodSaver®.

Les Sacs et Rouleaux FoodSaver®

Les Sacs et Rouleaux FoodSaver® ont été conçus pour permettre l'évacuation complète et efficace de l'air. Les multiples épaisseurs les rendent particulièrement efficaces contre la pénétration de l'oxygène et de l'humidité, ce qui permet d'éviter les brûlures de congélation. Vous trouverez les Sacs et Rouleaux FoodSaver® en plusieurs tailles.

Boîtes alimentaires fraîcheur FoodSaver®

Les boîtes alimentaires FoodSaver® sont faciles à utiliser et parfaitement adaptées au conditionnement sous vide d'aliments fragiles tels que les madeleines et autres pâtisseries, les liquides et les aliments secs.

Le Bouchon de Bouteille FoodSaver®

Utiliser les Bouchons FoodSaver® pour emballer sous vide du vin, des liquides non-gazeux et des huiles. Cela permettra au liquide de durer plus longtemps et de conserver son goût plus longtemps. Évitez d'utiliser les Bouchons sur des bouteilles en plastique.

Commande

Pour commander des sacs, des rouleaux et des accessoires FoodSaver®, rendez-vous sur

www.foodsaver europe.com et sélectionnez votre région.

Guide des pièces

Voir FIG. 1

- | | |
|---|--|
| A Touche de mise sous vide et soudure | H Joint d'étanchéité en mousse inférieure |
| B Touche de soudure | I Bande de soudure extra-large |
| C Ouverture | J Canal de mise sous vide |
| D Marche | K Ramasse-gouttes amovible |
| E Loquet de verrouillage | L Voyant de mise sous vide |
| F Raccord d'accessoire | M Voyant de soudure |
| G Joint d'étanchéité en mousse supérieur | N Appareil de soudure portatif |

Préparation d'un sac à partir d'un rouleau FoodSaver®

Voir FIG. 2 :

1. À l'aide de ciseaux, découpez une longueur de rouleau adaptée à la taille de l'article à emballer, plus 75 mm. Veillez à bien couper droit.
2. Faites glisser le loquet de verrouillage **E** vers la position OUVERTURE **C**. Ouvrez le couvercle de l'appareil. Placez une extrémité de la longueur découpée sur la bande de soudure **I**.
3. Rabattez le couvercle et faites glisser le loquet de verrouillage **E** vers la position MARCHE **D**.
4. Appuyez sur la touche de soudure **B**.
5. Lorsque le voyant de soudure **M** cesse de clignoter et s'affiche en continu, la soudure est terminée. Faites glisser le loquet **E** vers la position OUVERTURE **C**, relevez le couvercle et sortez le sac.

Votre sac est maintenant prêt à l'emploi.

Cet appareil est compatible avec les rouleaux de 20 cm de large FSR2002 et les sacs de 20,7 cm de large (950 ml) FSB4802.

Emballage sous vide avec les sacs FoodSaver®

Voir FIG. 3 :

1. Remplissez le sac en veillant à laisser au moins 75 mm d'espace entre le contenu et le haut du sac.
2. Ouvrez le couvercle de l'appareil et introduisez l'extrémité ouverte du sac dans le canal de mise sous vide **J**.
3. Rabattez le couvercle et faites glisser le loquet de verrouillage **E** vers la position MARCHE **D**. Les deux voyants s'allument dès que le loquet est totalement engagé. Appuyez fermement, l'appareil ne se cassera pas.
4. Appuyez sur la touche de mise sous vide **A** pour démarrer le processus de mise sous vide et de soudure. Le moteur continue à fonctionner jusqu'à ce que tout l'air soit extrait du sac, puis effectue automatiquement la soudure.

5. Lorsque le voyant de soudure **M** cesse de clignoter et s'affiche en continu, faites glisser le loquet **E** vers la position OUVERTURE **C**, relevez le couvercle et sortez le sac.

Remarque : laissez l'appareil refroidir pendant 20 secondes après chaque utilisation.

Conseils importants :

Pour éviter de gaspiller les sacs, ne les insérez pas trop loin dans l'appareil. Un sac doit tout juste dépasser le bord du ramasse-gouttes amovible.

Utilisation des accessoires FoodSaver®

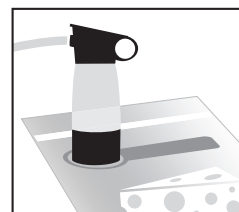
Pour mettre sous vide un sac de mise sous vide à glissière ou une boîte alimentaire :

1. Branchez le connecteur de l'appareil de mise sous vide portatif sur le raccord d'accessoire de l'appareil FoodSaver®.
2. Placez l'extrémité de l'appareil de mise sous vide portatif sur la valve de l'accessoire et assurez-vous qu'elle est fermement connectée. Le cas échéant, suivez les instructions qui se rapportent spécifiquement à l'accessoire FoodSaver®. Remarque : pour mettre sous vide un bocal FoodSaver®, enlevez le réservoir (section inférieure transparente) de l'appareil de mise sous vide en le tirant vers le bas et en le dégageant de la section supérieure. Placez l'extrémité de l'appareil de mise sous vide dans le raccord du bocal.
3. Appuyez sur le bouton Vacuum and Seal .
4. Une fois que les voyants d'état se sont arrêtés et que le voyant d'état de soudure s'est éteint, l'opération est terminée.

Utilisation de l'appareil de soudure portatif avec les sacs de mise sous vide à glissière

Vous pouvez utiliser l'appareil de mise sous vide portatif avec les sacs de mise sous vide à glissière.

1. Remplissez le sac à glissière et posez-le à plat en orientant le cercle gris vers le haut. Extrayez l'air, fermez la glissière aux 3/4 et extrayez tout air restant avant de fermer complètement la glissière.
2. Appuyez l'appareil de soudure portatif **N** sur le cercle gris du sac et appuyez sur la touche de mise sous vide **A**.



Rangement

Appuyez sur la barre de mise sous vide et soudure et assurez-vous que le loquet **D** est en position déverrouillée (**■**).

Après avoir nettoyé l'appareil, rangez-le en position verticale sur une surface plane, éloigné du bord et évitez tout endroit où il risquerait d'être facilement renversé.

Guide de rangement et conseils

Mise sous vide et sécurité alimentaire

Le processus de mise sous vide prolonge la durée de vie des aliments en extrayant la majorité de l'air du contenant fermé hermétiquement. Il se produit ainsi une réduction de l'oxydation qui affecte la valeur nutritive, la saveur et la qualité globale des aliments. L'extraction de l'air permet également de freiner le développement des micro-organismes, qui donnent parfois naissance à des problèmes dans certaines conditions :

Pour maintenir la fraîcheur des aliments en toute sécurité, il est impératif de les conserver à basse température. Vous réduisez sensiblement la croissance des micro-organismes à une température de 4°C ou moins.

Congeler des aliments à -17°C ne tue pas les micro-organismes, mais arrête leur développement. Si vous souhaitez les conserver à long terme, congélez toujours les aliments périssables conditionnés sous vide et gardez-les au réfrigérateur lorsqu'ils sont décongelés.

Il est important de noter que l'emballage sous vide NE remplace PAS la mise en conserve et qu'il ne peut pas inverser la détérioration des aliments. Il ne fait que ralentir leur évolution qualitative. Il est difficile de prédire combien de temps les aliments conserveront leur saveur, leur apparence ou leur texture optimale, car leur évolution est tributaire de la fraîcheur et de l'état des aliments le jour où ils ont été emballés sous vide.

Important : l'emballage sous vide NE remplace PAS la réfrigération ou la congélation. Tout aliment périssable à conserver au réfrigérateur doit être réfrigéré ou congelé après avoir été emballé sous vide. Pour éviter les risques de maladies, ne réutilisez pas les sacs dans lesquels ont été emballés de la viande, du poisson cru ou des aliments gras. Ne réutilisez pas les sacs qui ont été passés au micro-ondes ou plongés dans de l'eau frémissante.

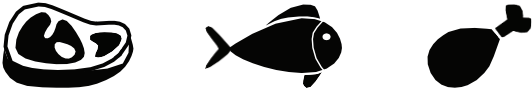
Décongélation et réchauffage des aliments emballés sous vide

Veillez à décongeler les aliments au réfrigérateur ou dans un four à micro-ondes. Ne décongelez jamais des aliments périssables à température ambiante.

Les aliments placés dans un sac peuvent être décongelés, mais non réchauffés au micro-ondes. Lorsque vous décongelez des aliments au micro-ondes dans un sac FoodSaver®, veillez à ne pas dépasser une puissance maximale de 180 W (réglage de décongélation) pendant 2 minutes au plus et une température maximale de 70°C (158°F). Vous pouvez également réchauffer des aliments conditionnés dans un sac FoodSaver® en les plaçant dans de l'eau à peine frémissante dont la température est inférieure à 75°C (170°F). Le cas échéant, suivez les instructions qui se rapportent spécifiquement aux sacs FoodSaver®.

Consignes de préparation

Viandes et poissons



Pour obtenir de meilleurs résultats, précongelez la viande et le poisson pendant 1 à 2 heures avant de les emballer sous vide dans un sac FoodSaver®. Vous conserverez ainsi les sucs et la forme des aliments, et obtiendrez une soudure plus hermétique. S'il n'est pas possible de les précongeler, placez une feuille de papier absorbant pliée entre la viande ou le poisson et le dessus du sac, mais sous la zone de soudure.

Placez une feuille de papier absorbant dans le sac pour absorber l'excédent d'humidité et les sucs pendant le processus de mise sous vide.

Remarque : la viande de bœuf peut sembler d'une couleur plus foncée après l'emballage sous vide, en raison de l'absence d'oxygène. Il ne s'agit pas d'un signe d'avarie.

Fromages à pâte dure

Pour garder le fromage frais, emballez-le sous vide après chaque utilisation. Veillez à ce que le sac FoodSaver® soit extra long en comptant un supplément de 25 mm pour chaque ouverture et soudure, en plus des 75 mm normalement prévus entre le contenu et la soudure. Cela vous permettra de réutiliser le même sac. Découpez simplement l'extrémité soudée et sortez le fromage. Lorsque vous êtes prêt à remballer le fromage, placez-le à nouveau dans le sac et répétez la soudure.

Important : en raison des risques que présentent les bactéries anaérobies, n'emballez jamais sous vide les fromages à pâtes molles.

Légumes

Blanchissez les légumes avant de les conserver sous vide. Ce processus arrête les enzymes susceptibles d'entraîner une perte de goût ou de couleur ou une dégradation de la consistance.

Pour blanchir les légumes, plongez-les dans de l'eau bouillante ou passez-les au four à micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient cuits, mais encore croquants. Comptez 1 à 2 minutes pour les légumes verts à feuilles et les petits pois, 3 à 4 minutes pour les pois mange-tout, les courgettes en tranches ou le brocoli, 5 minutes pour les carottes et 7 à 11 minutes pour le maïs en épis. Plongez ensuite les légumes dans de l'eau froide pour arrêter la cuisson. Séchez enfin les légumes sur un torchon avant de les mettre sous vide.

Remarque : tous les légumes (notamment les brocolis, les choux de Bruxelles, le chou, le chou-fleur, le chou frisé, les navets) émettent naturellement des gaz lorsqu'ils sont entreposés. C'est pourquoi vous devez les conserver au congélateur uniquement, après les avoir blanchis.

Lorsque vous congelez des légumes, il est préférable de les placer au préalable au congélateur pendant une heure ou deux ou jusqu'à ce qu'ils soient durs. Pour congeler des portions individuelles de légumes, commencez par les étaler sur une tôle de cuisson sans qu'ils ne se touchent. Vous éviterez ainsi qu'ils ne forment un bloc au congélateur. Lorsqu'ils sont congelés, retirez les légumes de la tôle de cuisson et placez-les dans un sac FoodSaver® avant de les

mettre sous vide. Une fois l'air extrait, remettez-les au congélateur.

Important : en raison des risques que présentent les bactéries anaérobies, n'emballez jamais sous vide les champignons frais, les oignons et l'ail.

Légumes à feuilles

Vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous placez les légumes à feuilles dans un bocal. Commencez par laver les légumes, puis séchez-les à l'aide d'un torchon ou d'une essoreuse à salade. Une fois secs, placez-les dans un bocal et mettez-les sous vide normalement. Placez-les ensuite au réfrigérateur.

Fruits

Lorsque vous congelez des baies ou des fruits mous, il est préférable de les placer au préalable au congélateur pendant une heure ou deux ou jusqu'à ce qu'ils soient durs. Pour congeler des portions individuelles de fruits, commencez par les étaler sur une tôle de cuisson sans qu'ils ne se touchent. Vous éviterez ainsi qu'ils ne forment un bloc au congélateur. Lorsqu'ils sont congelés, retirez les fruits de la tôle de cuisson et placez-les dans un sac FoodSaver® avant de les mettre sous vide.

Une fois l'air extrait, remettez-les au congélateur. Vous pouvez mettre sous vide des portions de fruits pour les cuire ultérieurement ou composer des mélanges qui vous permettront de préparer des salades de fruits tout au long de l'année. Pour les conserver au réfrigérateur, il est recommandé d'utiliser un bocal FoodSaver®.

Petits pains, biscuits et autres pâtisseries

Pour conserver sous vide les petits pains, biscuits et autres pâtisseries, il est recommandé d'utiliser un bocal FoodSaver® afin qu'ils ne se cassent pas. Si vous les conservez dans un sac, placez-les au préalable au congélateur pendant 1 à 2 heures jusqu'à ce qu'ils soient durs. Pour gagner du temps, préparez à l'avance de la pâte à biscuits, des fonds de tarte, des tartes entières ou mélangez les ingrédients secs et mettez-les sous vide afin de les utiliser ultérieurement.

Café et aliments en poudre

Afin que la pompe n'aspire pas de particules, placez un filtre à café ou une feuille de papier absorbant sur le haut du sac ou du bocal avant de faire le vide. Vous pouvez également placer les aliments dans leur sac d'origine à l'intérieur d'un sac FoodSaver® ou utiliser un couvercle universel FoodSaver® avec le récipient d'origine pour en extraire l'air (couvercle non vendu en France).

Liquides

Avant de mettre sous vide des liquides de type soupe ou bouillon, placez-les au congélateur dans un récipient de cuisson, un moule à pain ou un bac à glaçons jusqu'à ce qu'ils soient durs. Retirez le liquide congelé et mettez-le sous vide dans un sac FoodSaver®. Vous pouvez empiler ces « briques congelées » dans votre congélateur.

Lorsque vous en avez besoin, découpez simplement le coin d'un sac et passez-le au micro-ondes dans un récipient ou placez-le dans de l'eau à peine frémissante dont la température est inférieure

à 75°C (170°F).

Pour conserver sous vide des liquides non gazeux, placez un bouchon FoodSaver® sur la bouteille d'origine.

Veillez à laisser au moins 25 mm d'espace entre le contenu de la bouteille et la base du bouchon. Fermez hermétiquement la bouteille après chaque utilisation.

Plats préparés, restes et sandwichs

Rationalisez le conditionnement des plats préparés, des restes et des sandwichs dans des boîtes alimentaires fraîcheur FoodSaver® légères et empilables. Elles passent au micro-ondes, au lave-vaisselle (panier supérieur uniquement) et sont fournies avec un adaptateur sur mesure.

Emmenez ces boîtes légères au bureau ou glissez-les dans un cartable ou un sac de randonnée !

Snacks

Vos snacks conserveront plus longtemps leur fraîcheur si vous les mettez sous vide. Pour obtenir les meilleurs résultats, placez les aliments fragiles tels que des biscuits dans un bocal FoodSaver®.

Résolution des problèmes

Problème	Solution
Le voyant Soudure clignote.	- L'appareil est en surchauffe. Attendez 20 secondes entre deux soudures. - Si l'appareil est soumis à une utilisation intensive, il s'arrête automatiquement et le voyant Soudure clignote. Laissez refroidir l'appareil pendant quelques minutes. - La pompe à vide fonctionne depuis plus de 2 minutes d'affilée. Si l'appareil est soumis à une utilisation intensive, il s'arrête automatiquement et le voyant Soudure clignote.
La pompe à vide fonctionne, mais l'appareil n'extrait pas l'air du sac.	- Si vous préparez un sac à partir d'un rouleau, assurez-vous qu'une extrémité du sac a été soudée. Ajustez la position du sac et faites une nouvelle tentative. Assurez-vous que l'extrémité ouverte du sac est introduite dans le canal de mise sous vide. - Vérifiez que le sac est lisse tout le long de la bande de soudure. Pour assurer un résultat parfaitement lisse, étirez légèrement le sac avant de l'insérer dans le canal de mise sous vide. - Ouvrez l'appareil et assurez-vous que le joint d'étanchéité supérieur ne contient ni corps étrangers, ni poussières, ni débris.
Le sac n'est pas fermé hermétiquement.	- Assurez-vous que l'appareil est sous tension. - Le sac contient trop de liquide, placez-le au congélateur avant de le mettre sous vide. - Assurez-vous que les zones de soudure ne contiennent pas de résidus alimentaires. Si tel est le cas, nettoyez les joints d'étanchéité. - Le sac n'est pas lisse. Pour assurer une soudure parfaitement lisse, étirez légèrement le sac avant de l'insérer dans le canal de mise sous vide. - L'appareil est en surchauffe. Laissez-le refroidir pendant quelques minutes.
Aucun voyant ne s'allume sur le panneau de commande.	- Assurez-vous que l'appareil est branché sur une prise secteur et qu'il est en marche. - Assurez-vous que le loquet est engagé jusqu'à la position « Marche ».
Il ne se passe rien lorsque la fenêtre de visualisation de mise sous vide se ferme.	- Assurez-vous que l'appareil est branché sur une prise secteur et qu'il est en marche. - Assurez-vous que le loquet est engagé jusqu'à la position « Marche ».
Il est impossible de placer un sac dans l'appareil d'emballage sous vide.	- Assurez-vous que le rouleau est suffisamment dévidé pour atteindre le centre du bac ramasse-gouttes. Laissez toujours au moins 75 mm d'espace libre pour permettre au sac d'épouser la forme de son contenu et de fermer hermétiquement. - Étirez délicatement le sac avant de l'introduire dans le canal de mise sous vide. Assurez-vous que l'extrémité du sac est insérée côté gaufré vers le bas dans le canal de mise sous vide.

Problème	Solution
L'air a été extrait du sac, mais a à nouveau pénétré dans ce dernier.	- Examinez la soudure. Si elle n'est pas lisse, l'air risque de pénétrer à nouveau dans le sac. Pour assurer un résultat parfaitement lisse, étirez légèrement le sac avant de l'insérer dans le canal de mise sous vide. - La présence d'humidité ou de débris alimentaires (sucs, graisse, miettes, poudres) le long de la soudure empêche une fermeture hermétique. Découpez le sac pour l'ouvrir, essuyez le haut de l'intérieur et répétez la soudure. - Des aliments pointus ont peut-être perforé le sac. Si tel est le cas, utilisez un nouveau sac. Enveloppez les aliments aux arêtes saillantes dans un matériau doux tel que des feuilles de papier absorbant et fermez à nouveau hermétiquement le sac. - Peut-être s'est-il produit une fermentation ou des gaz naturels se sont dégagés des aliments. Dans ce cas de figure, les aliments peuvent avoir commencé à se détériorer et devraient être jetés.
Le sac a fondu.	- La bande de soudure est peut-être trop chaude. Veuillez à attendre au moins 20 secondes que l'appareil refroidisse avant de souder un autre sac. - Utilisez des sacs de marque FoodSaver®. Les sacs et rouleaux FoodSaver® sont spécialement conçus pour les appareils FoodSaver®.
L'air n'est pas extrait de l'accessoire FoodSaver®.	- La position et l'alignement du couvercle de l'accessoire doivent être corrects. - N'oubliez pas d'appuyer sur la touche Accessoire.
Pour plus d'informations :	Rendez-vous sur www.foodsaver europe.com et sélectionnez votre région.

Entretien et nettoyage de l'appareil d'emballage sous vide

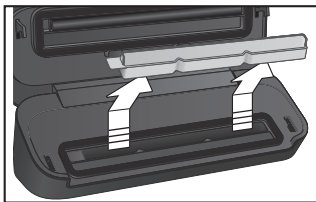
Pour nettoyer l'appareil :

Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale. Ne le plongez pas dans l'eau ou tout autre liquide.

Vérifiez que les joints d'étanchéité **G H** et le contour du ramasse-gouttes **K** ne contiennent pas de résidus alimentaires. Essuyez les joints d'étanchéité **G H** avec un chiffon trempé dans de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle si nécessaire. Vous pouvez enlever les joints d'étanchéité inférieur et supérieur **G H** pour les nettoyer à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle.

Le ramasse-gouttes amovible **K** facilite le nettoyage des liquides qui peuvent s'écouler dans le canal de mise sous vide **I** lors de la procédure de mise sous vide.

Videz le ramasse-gouttes **K** après chaque utilisation. Lavez-le à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle ou placez-le dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Séchez-le complètement avant de le remettre dans l'appareil.

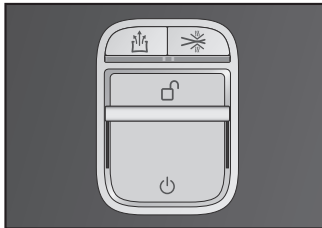


Avant de ranger l'appareil :

Nettoyez soigneusement l'appareil comme décrit ci-contre.

Une fois l'appareil propre et complètement sec, rabattez le couvercle et faites glisser le loquet de verrouillage **E** vers la position ouverte (haut) **C**. Vous évitez ainsi d'exercer une pression trop forte sur les joints d'étanchéité internes **G H** de l'appareil.

Veuillez à laisser le loquet du couvercle en position ouverte **C** lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Ne rangez jamais l'appareil en position MARCHE **D** sous peine que les joints d'étanchéité **G H** soient comprimés et que l'appareil ne fonctionne pas correctement.



Garantie

Veuillez conserver votre ticket de caisse, il vous sera demandé lors de toute réclamation sous garantie.

Cet appareil est garanti 2 ans à partir de la date d'achat, comme indiqué dans le présent document.

Dans le cas peu probable d'une panne résultant d'un défaut de conception ou de fabrication au cours de la période de garantie, veuillez rapporter l'appareil au magasin où vous l'avez acheté avec votre ticket de caisse et une copie de cette garantie.

Vos droits statutaires ne sont aucunement affectés par cette garantie. Seul Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited (« JCS (Europe) ») peut modifier ces dispositions.

JCS (Europe) s'engage à réparer ou remplacer gratuitement, pendant la période de garantie, toute pièce de l'appareil qui se révèle défectueuse sous réserve que :

- vous avertissiez rapidement le magasin ou JCS (Europe) du problème ; et
- l'appareil n'ait pas été altéré de quelque manière que ce soit ou endommagé, utilisé incorrectement ou abusivement, ou bien réparé ou altéré par une personne autre qu'une personne agréée par JCS (Europe) Products Europe.

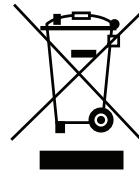
Cette garantie ne couvre pas les défauts liés à une utilisation incorrecte, un dommage, une utilisation abusive, l'emploi d'une tension incorrecte, les catastrophes naturelles, les événements hors du contrôle de JCS (Europe), une réparation ou une altération par une personne autre qu'une personne agréée par JCS (Europe) ou le non-respect des instructions d'utilisation. De plus, cette garantie ne couvre pas non plus l'usure normale, y compris, mais sans limitation, les petites décolorations et éraflures.

Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine et elle n'étend aucun droit à toute personne acquérant l'appareil pour un usage commercial ou communal.

Si votre appareil est accompagné d'une garantie locale ou d'une carte de garantie, veuillez en consulter les dispositions et conditions en vigueur, ou vous adresser à votre revendeur local pour en savoir plus.

Les déchets d'équipement électrique ne doivent pas être mélangés aux ordures ménagères. Veuillez recycler si vous en avez la possibilité. Envoyez-nous un email à enquiriesEurope@jardencs.com pour plus d'informations sur le recyclage et la directive WEEE.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle
SK8 3GQ
United Kingdom



Wichtige Sicherheitshinweise

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie entsprechend in die sichere Anwendung eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen das Gerät nicht als Spielzeug verwenden. Reinigung und Wartung dürfen von Kindern nur unter Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Beschädigte Stromkabel müssen durch den Hersteller, den Kundendienst oder andere qualifizierte Personen ersetzt werden, um Gefahren auszuschließen.

- Verwenden Sie das Gerät nur auf einer stabilen, sicheren, trockenen und ebenen Unterlage.
- VORSICHT: DIESES FOODSAVER® VAKUUMVERPACKUNGSSYSTEM IST NICHT FÜR KOMMERZIELLE ZWECKE.** Setzen Sie das Gerät nie für Zwecke ein, für die es nicht bestimmt ist. Das Gerät wurde für die Verwendung in Privathaushalten entwickelt. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Tauchen Sie Teile des Geräts oder Stromkabels nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist oder Beschädigungen sichtbar sind.
- Stellen Sie vor dem Reinigen sicher, dass das Gerät ausgestellt ist und trennen Sie es von der Stromzufuhr.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, um das Gerät vom Netz zu trennen. Ziehen Sie den Stecker dabei nicht am Stromkabel.
- Verbinden Sie das Gerät nicht über ein Verlängerungskabel mit dem Netz.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör oder Zusatzgeräte.
- Beim Aufwärmen von Nahrungsmitteln in FoodSaver® Beuteln bitte darauf achten, dass die Beutel nur in einer niedrigen Wassertemperatur unter 75 °C ziehen.
- LEBENSMITTEL KÖNNEN IM BEUTEL AUFGETAUT ABER NICHT IN EINER MIKROWELLE AUFGEWÄRMT WERDEN.** Wenn Sie Lebensmittel in FoodSaver®-Beuteln in der Mikrowelle auftauen, müssen Sie darauf achten, die maximale Leistung von 180 Watt (Auftauen), die Höchstzeit von 2 Minuten und die Höchsttemperatur von 70° C nicht zu überschreiten.

BITTE BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

Das FoodSaver®-System

Warum Vakuumverpackung?

Wenn Lebensmittel der Luft ausgesetzt werden, gehen Nährstoffe und Aromen verloren, es kann zu Gefrierbrand kommen und Bakterien, Schimmel und Hefebakterien können sich ungestört vermehren.

Mit dem FoodSaver®-Vakuumverpackungssystem können Sie Ihre Lebensmittel luftdicht verschließen und somit Aroma und Qualität schützen. Zur Vergrößerung Ihrer Auswahlmöglichkeiten können Sie nun mit einer kompletten Auswahl FoodSaver®-Beutel und -Vorratsbehältern die Vorzüge einer wissenschaftlich getesteten Aufbewahrungsmethode genießen, die Ihre Lebensmittel bis zu fünf mal länger frisch hält.

Das FoodSaver®-System spart Zeit und Geld

- **Sparen Sie Ihr Geld!** Mit dem FoodSaver®-System können Sie Lebensmittel in großen Mengen oder im Sonderangebot kaufen und anschließend portionsweise einfrieren ohne Lebensmittel zu verschwenden.
- **Sparen Sie Zeit!** Kochen Sie für die kommende Woche vor, bereiten Sie ganze Mahlzeiten zu und halten Sie sie dann in FoodSaver®-Beuteln frisch.
- **Unterhaltung leicht gemacht.** Bereiten Sie Ihre berühmten Gerichte und Festtagsleckereien schon vor den Feiertagen zu. So können Sie die Zeit mit Ihren Gästen genießen und müssen den Tag nicht in der Küche verbringen.
- **Genießen Sie saisonale Gerichte und Spezialitäten.** Halten Sie leicht verderbliche oder selten verwendete Lebensmittel länger frisch.
- **Behalten Sie bei einer Diät die Größe Ihrer Portionen unter Kontrolle.** Verpacken Sie bewusst portionierte Mahlzeiten luftdicht und schreiben Kalorienanzahl und/oder den Fettgehalt auf den Beutel.
- **Schützen Sie Non-Food-Produkte.** Halten Sie Ihre Camping- und Boots-ausrüstung für Ihre Ausflüge trocken und organisiert. Schützen Sie Ihr poliertes Silber vor dem Anlaufen, indem Sie es seltener der Luft aussetzen.

FoodSaver®-Zubehör

Holen Sie mit den benutzerfreundlichen FoodSaver® Beuteln, Kanistern und dem Zubehör das Meiste aus Ihrem FoodSaver® Gerät heraus.

FoodSaver® Beutel und Rollen

Die FoodSaver® Beutel und Rollen verfügen über ein Design mit speziellen Kanälen zur effizienten und kompletten Entfernung von Luft. Die mehrlagige Konstruktion bietet einen besonderen Schutz vor Sauerstoff und Feuchtigkeit und verhindert Gefrierbrand. FoodSaver® Beutel und Rollen gibt es in verschiedenen Größen.

FoodSaver® Behälter

FoodSaver®-Behälter sind einfach zu verwenden und eignen sich perfekt für die Vakuumversiegelung empfindlicher Lebensmittel, zum Beispiel Muffins oder anderes Gebäck, sowie für Flüssigkeiten und trockene Lebensmittel.

FoodSaver® Flaschenverschluss

Verwenden Sie die FoodSaver® Flaschenverschlüsse zum Verpacken von Wein, kohlesäurefreien Flüssigkeiten und Ölen. Dies macht Flüssigkeiten länger haltbar und bewahrt den Geschmack. Flaschenverschlüsse nicht für Plastikflaschen verwenden.

Bestellung

Zur Bestellung von FoodSaver®-Beuteln, -Rollen und -Zubehör besuchen Sie www.foodsavereurope.com und wählen Sie Ihre Region aus.

Bestandteile

Siehe Abb. 1

- | | |
|-------------------------------|--|
| A Vakuumiertaste | H Untere Schaumdichtung |
| B Versiegelungstaste | I Extrabreiter Versiegelungsstreifen |
| C Öffnung | J Vakuumierkanal |
| D Betrieb | K Abnehmbare Auffangschale |
| E Verriegelung | L Vakuumierleuchte |
| F Zubehöranschluss | M Versiegelungsleuchte |
| G Obere Schaumdichtung | N Zubehöranschluss mit Schlauch-Versiegelungssystem |

Beutel aus FoodSaver-Rollen® herstellen

Siehe Abb. 2.

1. Schneiden Sie mit einer Schere ausreichend Rollenmaterial für den jeweiligen Bedarf plus 75 mm ab. Achten Sie auf einen geraden Schnitt.
2. Schieben Sie die Verriegelung **E** in die Position OFFEN **C**. Öffnen Sie den Deckel des Geräts. Führen Sie ein Ende des Beutelmateri- als über den Versiegelungsstreifen **I**.
3. Schließen Sie den Deckel und schieben Sie die Verriegelung **E** in die Position **D**.
4. Drücken Sie die Versiegelungstaste **B**.
5. Wenn die Versiegelungsleuchte **M** aufhört zu blinken und durchgängig leuchtet, ist der Versiegelungsvorgang abgeschlossen. Schieben Sie die Verriegelung **E** in die Position OFFEN **C**, heben Sie den Deckel an und entnehmen Sie den Beutel.

Sie können jetzt mit dem so hergestellten Beutel die Vakuumierung starten.

Dieses Gerät nimmt 20 cm breite Rollen des Typs FSR2002 sowie 20,7 cm Rollen (950 ml) des Typs FSB4802 auf.

Vakuumversiegelung mit FoodSaver®-Beuteln

Siehe Abb. 3.

1. Legen Sie die zu versiegelnden Lebensmittel oder Gegenstände in den Beutel und lassen Sie mindestens 75 mm Abstand zwischen Inhalt und Beutelende.
2. Öffnen Sie den Gerätedeckel und platzieren Sie das offene Beutelende im Vakuumierkanal **J**.
3. Schließen Sie den Deckel und schieben Sie die Verriegelung **E** in die Position BETRIEB **D**. Beide Leuchten beginnen zu leuchten, sobald Sie die Verriegelung ganz nach unten geschoben haben. Drücken Sie fest nach unten. Das Gerät wird dadurch nicht beschädigt.
4. Drücken Sie die Vakuumiertaste **A**, um den Vakuumier- und Versiegelungsvorgang zu starten. Der Motor läuft solange, bis der Beutel vollständig vakuumiert ist. Dann wird automatisch versiegelt.

5. Wenn die Versiegelungsleuchte **M** aufhört zu blinken und durchgängig leuchtet, schieben Sie die Verriegelung **E** in die Position OFFEN **C**. Heben Sie den Deckel an und entnehmen Sie den Beutel.

Hinweis: Lassen Sie das Gerät nach jeder Verwendung 20 Sekunden abkühlen.

Wichtiger Hinweis:

Sparsen Sie Beutelmateri- al, indem Sie darauf achten, Beutel nicht zu weit in das Gerät einzuführen. Führen Sie den Beutel nur so weit ein, dass sich das Ende gerade über dem Rand der abnehmbaren Auffangschale befindet.

Verwenden von FoodSaver®-Zubehör

So können Sie Frischebeutel mit Zipverschluss oder Frischebehälter vakuumversiegeln:

1. Führen Sie das Verbindungsstück des Handheld-Versiegelungssystems in den Zubehöranschluss am FoodSaver®-Gerät ein.
2. Setzen Sie das Ende des Handversiegeler auf das Ventil am Zubehöriteil und vergewissern Sie sich, dass die Teile fest verbunden sind. Folgen Sie den Anleitungen zur Verwendung des FoodSaver®-Zubehörs.
Hinweis: Um einen FoodSaver®-Behälter zu versiegeln, entfernen Sie das Reservoir (durchsichtiger unterer Teil) des Versiegeler, indem Sie es vom oberen Teil abziehen. Führen Sie die Spitze des Versiegeler in den Anschluss am Behälter ein.
3. Drücken Sie die Vakuumier- und Versiegelungstaste.
4. Wenn die Fortschrittsleuchten und die Versiegelungsleuchte erlöschen, ist der Vorgang abgeschlossen.

Verwendung des Handheld-Versiegelungssystems mit wiederverschließbaren Vakuumierbeuteln

Das Handheld-Versiegelungssystem kann mit wiederverschließbaren Vakuumierbeuteln verwendet werden.

1. Befüllen Sie den wiederverschließbaren Beutel und legen Sie ihn flach, mit nach oben weisendem grauen Kreis, auf eine ebene Oberfläche. Drücken Sie die Luft aus dem Beutel, verschließen Sie ihn zu 3/4 und drücken Sie die verbleibende Luft heraus, bevor Sie ihn vollständig schließen.
2. Drücken Sie das Handheld-Versiegelungssystem **N** über den grauen Kreis auf dem Beutel und betätigen Sie die Vakuumiertaste **A**.



Lagerung

Drücken Sie die Vakuumier- und Versiegelungsleiste hinein und vergewissern Sie sich, dass sich die Verriegelung **D** in der entsicherten Position (**I**) befindet.

Überprüfen Sie, ob das Gerät sauber ist, und lagern Sie es aufrecht auf einer flachen, ebenen Ablage in sicherer Entfernung zum Rand, wo keine Gefahr besteht, dass es umgestoßen wird.

Tipps und Hinweise zur Lagerung

Vakuumverpackung und Lebensmittelsicherheit

Bei der Vakuumverpackung wird die Haltbarkeit von Lebensmitteln durch das Entfernen der Luft aus dem versiegelten Behälter verlängert, da die Oxidation, die sich auf Nährwert, Geschmack und Qualität allgemein auswirkt, verringert wird. Durch das Entfernen der Luft kann auch das Wachstum von Mikroorganismen, die unter bestimmten Umständen zu Problemen führen, eingeschränkt werden:

Für die sichere Lagerung von Lebensmitteln sind niedrige Temperaturen wichtig. Bei Temperaturen von 4° C oder darunter wird das Wachstum von Mikroorganismen deutlich eingeschränkt. Tiefkühlen bei -17° C tötet Mikroorganismen nicht, stoppt aber ihr Wachstum. Für die langfristige Lagerung von verderblichen Lebensmitteln, die Sie vakuumverpackt haben, sollten Sie diese einfrieren und nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren.

Denken Sie daran, dass die Vakuumverpackung KEIN Ersatz für die Konservierung in Dosen ist und Frische nur erhalten, aber nicht wiederherstellen kann. Durch die Vakuumverpackung wird die Qualitätsminderung lediglich verlangsamt. Es lässt sich nur schwer vorhersagen, wie lange Lebensmittel ihren guten Geschmack, ihr Aussehen und ihre Konsistenz behalten, da dies von Alter und Zustand der Lebensmittel am Tag der Vakuumverpackung abhängt.

Wichtig: Vakuumverpackung ist KEIN Ersatz für die Aufbewahrung im Kühlschrank oder Tiefkühlfach. Verderbliche Lebensmittel, die gekühlt aufbewahrt werden müssen, müssen auch nach der Vakuumverpackung gekühlt oder tiefgekühlt gelagert werden. Um Erkrankungen vorzubeugen, verwenden Sie Beutel nicht erneut, nachdem Sie rohes Fleisch, rohen Fisch oder fettige Lebensmittel darin aufbewahrt haben. Verwenden Sie Beutel nicht erneut, nachdem sie in der Mikrowelle oder im Wasserbad erhitzt wurden.

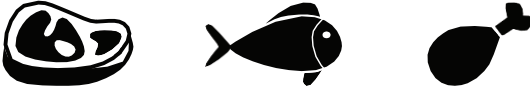
Auftauen und Aufwärmen von vakuumverpackten Lebensmitteln

Tauen Sie Lebensmittel immer im Kühlschrank oder in der Mikrowelle auf – lassen Sie verderbliche Lebensmittel nicht bei Zimmertemperatur auftauen.

Lebensmittel können im Beutel in der Mikrowelle aufgetaut, aber nicht aufgewärmt werden. Wenn Sie Lebensmittel in FoodSaver®-Beuteln in der Mikrowelle auftauen, achten Sie darauf, die maximale Leistung von 180 Watt (Auftauen), die Höchstzeit von 2 Minuten und die Höchsttemperatur von 70° C nicht zu überschreiten. Sie können Speisen in FoodSaver®-Beuteln auch im Wasserbad erhitzen; dabei darf die Temperatur des Wassers 75° C nicht überschreiten. Folgen Sie den Anleitungen zur Verwendung der FoodSaver®-Beuteln.

Vorbereitung von Lebensmitteln

Fleisch und Fisch



Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie Fleisch und Fisch vor der Vakuumversiegelung in einem FoodSaver®-Beutel für 1-2 Stunden vorgefrieren. So bleiben Säfte und Form der Lebensmittel erhalten und Sie erreichen eine bessere Versiegelung. Sollte ein Vorgefrieren nicht möglich sein, legen Sie ein gefaltetes Küchentuch aus Papier zwischen Fleisch bzw. Fisch und den oberen Beutelrand unterhalb des Versiegelungsbereichs.

Lassen Sie ein Papierküchentuch im Beutel, um überschüssige Feuchtigkeit bei der Vakuumversiegelung aufzusaugen.

Hinweis: Rindfleisch kann nach dem Vakuumieren dunkler erscheinen, da Sauerstoff entfernt wurde. Dies deutet jedoch nicht darauf hin, dass das Fleisch verdorben ist.

Hartkäse

Vakuumieren Sie Käse nach jeder Verwendung erneut, um ihn frisch zu halten. Verwenden Sie dafür einen extragroßen FoodSaver®-Beutel mit 25 mm Beutellänge mehr für jede geplante Öffnung und Wiederversiegelung, zusätzlich zu den 75 mm Platz, die Sie normalerweise zwischen Inhalt und Versiegelungsnäht lassen.

Schneiden Sie das versiegelte Ende einfach ab und nehmen Sie den Käse heraus. Wenn Sie den Käse nicht mehr brauchen, legen Sie ihn wieder in den Beutel und versiegeln Sie diesen erneut.

Wichtig: Weichkäse darf niemals vakuumversiegelt werden, da anaerobe Bakterien ein Risiko darstellen können.

Gemüse

Gemüse muss vor der Vakuumversiegelung blanchiert werden. Dadurch werden enzymatische Reaktionen gestoppt, die zu einem Verlust von Geschmack, Farbe und Konsistenz führen können.

Zum Blanchieren geben Sie das Gemüse in kochendes Wasser oder in die Mikrowelle, bis es gegart, aber noch knackig ist. Je nach Gemüsesorte variiert die Dauer des Blanchierens: 1-2 Minuten für Blattgemüse und Erbsen, 3-4 Minuten für Zuckerschoten, Zucchini Scheiben oder Brokkoli, 5 Minuten für Karotten und 7-11 Minuten für Maiskolben. Geben Sie das Gemüse sofort nach dem Blanchieren in eiskaltes Wasser, um den Garvorgang zu beenden. Tupfen Sie das Gemüse vor dem Vakuumversiegeln mit einem Küchentuch trocken.

Hinweis: Alle Gemüsesorten (darunter Brokkoli, Rosenkohl, Weißkohl, Blumenkohl, Grünkohl, Rüben) geben während der Lagerung natürliche Gase ab. Deshalb dürfen sie nach dem Blanchieren nur im Gefrierschrank gelagert werden.

Beim Einfrieren von Gemüse sollte es für 1-2 Stunden vorgefroren werden, bis es vollständig gefroren ist. Um Gemüse in Einzelportionen einzufrieren, legen Sie die Teile auf ein Backblech, sodass sie sich nicht berühren. So verhindern Sie, dass sie als Block gefrieren. Wenn die Gemüsestücke gefroren sind, nehmen Sie sie vom Backblech und vakuumversiegeln Sie die gewünschte Menge jeweils in einem FoodSaver®-Beutel. Legen Sie die Beutel nach dem Vakuumversiegeln in den Gefrierschrank.

Wichtig: Frische Pilze, Zwiebeln und Knoblauch sollten niemals vakuumversiegelt werden, da anaerobe Bakterien ein Risiko darstellen können.

Blattgemüse

Blattgemüse bewahren Sie am besten in einem Behälter auf. Waschen Sie das Gemüse und trocknen Sie es in einem Tuch oder in einer Salatschleuder. Legen Sie das trockene Gemüse in einen Behälter und vakuumversiegeln Sie diesen wie gewohnt. Lagern Sie den Behälter im Kühlschrank.

Obst

Weiche Früchte oder Beeren sollten für 1-2 Stunden vorgefroren werden, bis sie vollständig gefroren sind. Um Obst in Einzelportionen einzufrieren, legen Sie die Teile auf ein Backblech, sodass sie sich nicht berühren. So verhindern Sie, dass sie als Block gefrieren. Wenn die Früchte gefroren sind, nehmen Sie sie vom Backblech und vakuumversiegeln Sie die gewünschte Menge jeweils in einem FoodSaver®-Beutel.

Legen Sie die Beutel nach dem Vakuumversiegeln in den Gefrierschrank. Sie können Portionen für Obstkuchen oder Ihre Lieblingskombinationen für einen schnellen Obstsalat das ganze Jahr über vakuumversiegeln. Bei der Lagerung im Gefrierschrank wird die Verwendung eines FoodSaver®-Behälters empfohlen.

Backwaren



Damit weiches oder luftiges Gebäck nicht die Form verliert, empfehlen wir die Verwendung eines FoodSaver®-Behälters für die Vakuumversiegelung. Wenn Sie einen Beutel verwenden, sollten Sie das Gebäck vor dem Vakuumversiegeln 1-2 Stunden vorgefrieren, bis es vollständig gefroren ist. Um Zeit zu sparen, bereiten Sie Teig, Tortenböden und gefüllte Pasteten oder trockene Zutaten im Vorfeld vor und vakuumversiegeln Sie diese für die spätere Verwendung.

Kaffee und pulverige Lebensmittel

Um zu verhindern, dass Lebensmittelstückchen in die Vakuumpumpe gesogen werden, legen Sie einen Kaffeefilter oder ein Papierküchentuch oben in den Beutel oder in den Kanister, bevor Sie den Vakuumiervorgang starten. Sie können die Lebensmittel zum Vakuumversiegeln auch in ihrer Originalverpackung in einen FoodSaver®-Beutel legen oder einen FoodSaver®-Universaldeckel mit dem Originalbehälter verwenden.

Flüssigkeiten

Bevor Sie Flüssigkeiten wie zum Beispiel Brühe vakuumversiegeln, sollten Sie sie in einem Topf, einer Kastenform oder einer Eiswürfelbox vorgefrieren, bis sie vollständig gefroren ist. Nehmen Sie die gefrorene Flüssigkeit aus dem Behälter und vakuumieren Sie sie in einem FoodSaver®-Beutel. Sie können diese gefrorenen Blöcke im Gefrierschrank stapeln.

Bei Bedarf tauen Sie die Flüssigkeit in ihrem Beutel im Wasserbad (unter 75°C) auf oder schneiden Sie eine Ecke des Beutels ab und legen ihn in einem geeigneten Gefäß in die Mikrowelle.

Verwenden Sie für die Vakuumversiegelung von Getränken ohne Kohlensäure unsere FoodSaver®-Verschlüsse auf den Originalflaschen.

Achten Sie darauf, dass zwischen dem Inhalt und dem Boden des Flaschenverschlusses mindestens 25 mm Platz ist. Sie können Flaschen nach jeder Verwendung erneut versiegeln.

Vorbereite Mahlzeiten, Reste und Sandwiches



Lagern Sie Ihre vorbereiteten Mahlzeiten, Reste von Mahlzeiten sowie Sandwiches in den stapelbaren, leichten FoodSaver®-Behältern. Sie sind mikrowellengeeignet, können im oberen Korb der Spülmaschine gereinigt werden und werden

mit einem Adapter geliefert.

Die leichten Behälter lassen sich gut zur Arbeit oder zur Schule mitnehmen und sind die idealen Begleiter, wenn Sie unterwegs sind.

Snacks



Snacks bleiben länger frisch, wenn Sie sie vakuumversiegeln. Für zerbrechliche Lebensmittel wie Cracker verwenden Sie am besten einen FoodSaver®-Behälter.

Fehlerbehebung

Problem	Lösung
Die Versiegelungsleuchte blinkt.	- Das Gerät ist überhitzt. Warten Sie jeweils 20 Sekunden zwischen den einzelnen Versiegelungsvorgängen. - Bei starker Belastung schaltet sich das Gerät automatisch aus und die Versiegelungsleuchte blinkt. Lassen Sie das Gerät mehrere Minuten abkühlen. - Die Vakuumpumpe war für mehr als 120 Sekunden in Betrieb. Bei starker Belastung schaltet sich das Gerät automatisch aus und die Versiegelungsleuchte blinkt.
Die Vakuumpumpe läuft, das Gerät entfernt aber keine Luft aus dem Beutel.	- Wenn Sie einen Beutel aus einer Rolle herstellen, vergewissern Sie sich, dass eine Seite des Beutels versiegelt ist. Legen Sie den Beutel richtig hin und versuchen Sie es erneut. Stellen Sie sicher, dass sich das offene Ende des Beutels unten in der Auffangschale befindet. - Überprüfen Sie, ob der Beutel entlang des Versiegelungsstreifens Falten aufweist. Um Falten in der Versiegelung zu vermeiden, streichen Sie den Beutel vorsichtig glatt, wenn Sie ihn in den Vakuumkanal einführen. - Öffnen Sie das Gerät, um zu überprüfen, dass sich keine Fremdkörper, Schmutz oder Lebensmittelrückstände auf der oberen Dichtung befinden.
Der Beutel wird nicht richtig versiegelt.	- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät eingeschaltet ist. - Es befindet sich zu viel Flüssigkeit im Beutel; gefrieren Sie den Inhalt vor dem Vakuumieren vor. - Vergewissern Sie sich, dass sich keine Lebensmittel um die Versiegelungsbereiche herum befinden. Reinigen Sie die Dichtungen bei Bedarf. - Der Beutel hat Falten – um Falten in der Versiegelung zu vermeiden, streichen Sie den Beutel vorsichtig glatt, wenn Sie ihn in den Vakuumkanal einführen. - Das Gerät ist überhitzt. Lassen Sie es mehrere Minuten abkühlen.
Die Leuchten auf dem Bedienfeld leuchten nicht.	- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät an eine Steckdose angeschlossen und eingeschaltet ist. - Vergewissern Sie sich, dass Sie die Verriegelung vollständig in die Position „Betrieb“ geschoben haben.
Beim Schließen des Sichtfensters passiert nichts.	- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät an eine Steckdose angeschlossen und eingeschaltet ist. - Vergewissern Sie sich, dass Sie die Verriegelung vollständig in die Position „Betrieb“ geschoben haben.
Ein Beutel lässt sich nicht in den Vakuumversiegeler einführen.	- Achten Sie darauf, dass genügend Beutelmateriale vorhanden ist, um die Mitte der Auffangschale zu erreichen. Lassen Sie immer etwa 75 mm Platz, damit der Beutel fest um den Inhalt herum versiegelt werden kann. - Streichen Sie den Beutel vorsichtig glatt, wenn Sie ihn in den Vakuumkanal einführen. Stellen Sie sicher, dass sich das offene Ende des Beutels nach unten in den Vakuumkanal legt.
Aus dem Beutel wurde die Luft entfernt, jetzt dringt jedoch wieder Luft ein.	- Untersuchen Sie die Versiegelung. Eine Falte an der Versiegelungsnäht kann dazu führen, dass Luft in den Beutel eindringen kann. Um Falten in der Versiegelung zu vermeiden, streichen Sie den Beutel vorsichtig glatt, wenn Sie ihn in den Vakuumkanal einführen. - Feuchtigkeit oder Lebensmittelrückstände (wie Säfte, Fett, Krümel, Pulver usw.) im Bereich der Versiegelung können dazu führen, dass der Beutel nicht richtig versiegelt wird. Schneiden Sie den Beutel auf, wischen Sie die Innenseite des Beutels sauber und versiegeln Sie ihn erneut. - Spitze Lebensmittel haben den Beutel möglicherweise beschädigt. Verwenden Sie in diesem Fall einen neuen Beutel. Bedecken Sie scharfkantige Lebensmittel mit einem weichen Material, zum Beispiel mit einem Papierküchentuch, und versiegeln Sie sie erneut. - Möglicherweise ist es zur Fermentierung und Freisetzung natürlicher Gase aus den Lebensmitteln gekommen. In diesem Fall sind die Lebensmittel möglicherweise verdorben und sollten entsorgt werden.

Problem	Lösung
Der Beutel ist geschmolzen.	- Der Versiegelungsstreifen ist eventuell zu heiß geworden. Lassen Sie zwischen Vakuumversiegelungsvorgängen mindestens 20 Sekunden verstreichen, damit das Gerät abkühlen kann. - Verwenden Sie Beutel der Marke FoodSaver®. FoodSaver®-Beutel und -Rollen wurden speziell für FoodSaver®-Geräte entwickelt.
FoodSaver®-Behälter wird nicht vakuumversiegelt.	- Der Deckel des Behälters muss richtig aufgesetzt und am Behälter ausgerichtet werden. - Denken Sie daran, die Zubehörtaste zu drücken.
Wenn Sie weitere Unterstützung benötigen:	Besuchen Sie www.foodsaver europe.com und wählen Sie Ihre Region aus.

Pflege und Reinigung des Vakuumversiegelungssystems

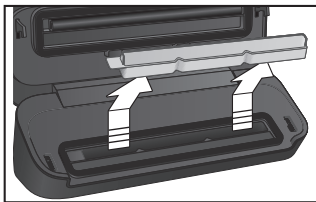
Reinigen des Geräts:

Trennen Sie das Stromkabel vom Netz. Tauchen Sie das Gerät nicht in Flüssigkeiten.

Überprüfen Sie die Dichtungen **G H** und den Bereich um die Auffangschale **K**, um sicherzustellen, dass diese frei von Lebensmittlrückständen sind. Wischen Sie die Dichtungen **G H** ggf. mit einem mit warmem Seifenwasser angefeuchteten Tuch ab. Die oberen und unteren Dichtungen **G H** können zum Reinigen abgenommen werden. Reinigen Sie diese mit warmem Seifenwasser.

Die abnehmbare Auffangschale **K** erleichtert die Reinigung, wenn während des Vakuumierens kleine Mengen Flüssigkeit in den Vakuumierkanal **I** gelangen.

Entleeren Sie die Auffangschale **K** nach jeder Verwendung. Spülen Sie die Auffangschale mit warmem Seifenwasser oder legen Sie sie in den oberen Korb der Geschirrspülmaschine. Trocknen Sie die Schale gründlich ab, bevor Sie sie wieder in das Gerät einsetzen.

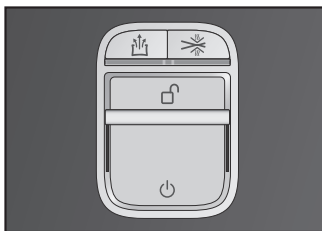


Lagern des Geräts:

Reinigen Sie das Gerät wie oben beschrieben gründlich.

Wenn das Gerät gereinigt und vollständig getrocknet ist, schließen Sie den Deckel und schieben Sie die Verriegelung **E** in die Position OFFEN **C** (oben). In dieser Stellung wird kein unnötiger Druck auf die Dichtungen **G H** ausgeübt.

Lassen Sie die Deckelverriegelung bei Nichtgebrauch immer in der Position OFFEN **C**. Lagern Sie das Gerät nie mit der Verriegelung in der Position BETRIEB **D**, da die Dichtungen **G H** sonst dauerhaft zusammengepresst werden können und die Funktionsweise des Geräts dadurch beeinträchtigt werden kann.



Garantie

Bewahren Sie bitte unbedingt den Kaufbeleg auf. Dieser für die Geltendmachung von Garantieansprüchen zwingend erforderlich.

Die in diesem Dokument beschriebene Geräteggarantie gilt für einen Zeitraum von 2 Jahren ab Kaufdatum.

Sollte das Gerät entgegen aller Erwartungen innerhalb dieses Zeitraums aufgrund eines Konzeptions- oder Herstellungsfehlers nicht mehr einwandfrei funktionieren, können Sie es zusammen mit dem Kaufbeleg und einer Kopie dieses Garantiebelegs am Kaufort abgeben.

Die aus dieser Garantie erwachsenden Ansprüche und Leistungen sind als Ergänzung zu Ihren gesetzlichen Ansprüchen anzusehen. Diese werden von dieser Garantie nicht beeinträchtigt. Diese Bedingungen können ausschließlich durch Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") geändert werden.

JCS (Europe) verpflichtet sich innerhalb der Garantiedauer zur kostenlosen Reparatur oder zum kostenlosen Austausch des Geräts bzw. von Geräteteilen, die nachweislich nicht ordnungsgemäß funktionieren. Es gelten jedoch folgende Voraussetzungen:

- Sie müssen den Händler oder JCS (Europe) unverzüglich über das Problem informieren.
- An dem Gerät wurden keinerlei Änderungen vorgenommen, es wurde nur bestimmungsgemäß eingesetzt, nicht beschädigt und nicht von Personen repariert, die von JCS (Europe) nicht autorisiert wurden.

Mängel, die auf unsachgemäße Nutzung, Beschädigung, nicht zugelassene elektrische Spannung, Naturgewalten, Ereignisse außerhalb der Kontrolle durch JCS (Europe), Reparaturen oder Änderungen durch Personen, die von JCS (Europe) nicht autorisiert wurden, oder Nichtbeachtung der Nutzungsanweisungen zurückzuführen sind, werden von dieser Garantie nicht abgedeckt. Außerdem sind durch normale Gebrauchsabnutzung entstandene Mängel, wie beispielsweise geringfügige Verfärbungen und Kratzer, von dieser Garantie ausgenommen. Die im Rahmen dieser Garantie eingeräumten Rechte gelten ausschließlich für den ursprünglichen Käufer und dürfen nicht auf die kommerzielle oder kommunale Nutzung ausgedehnt werden.

Falls Ihr Gerät mit einer länderspezifischen Garantie oder Gewährleistung geliefert wurde, sollten Sie sich nach deren Bedingungen und nicht nach dieser Garantie richten. Nötigenfalls kann Ihnen der örtliche Vertragshändler weitere Informationen geben.

Elektrische Altgeräte dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie, falls möglich, diese Geräte bei geeigneten Rücknahmestellen ab. Wenn Sie weitere Informationen zur Rücknahme und Entsorgung von Elektrogeräten erhalten möchten, senden Sie bitte eine E-Mail an die Adresse enquiriesEurope@jardencs.com

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle
SK8 3GQ
United Kingdom



Precauciones Importantes

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años de edad y por personas con disminución de capacidades físicas, sensoriales o mentales o sin experiencia ni conocimientos si reciben supervisión o instrucciones relativas al uso seguro del aparato y comprenden los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento sin supervisión.

Si el cable de alimentación está dañado, deberá sustituirlo el fabricante o el agente de servicio correspondiente, o bien una persona cualificada para este trabajo. De esta forma se evitarán riesgos.

- Utilice siempre el aparato sobre una superficie estable, segura, seca y horizontal.
- PRECAUCIÓN: ESTA SELLADORA NO ES PARA USO COMERCIAL. No utilice nunca el aparato para ningún fin distinto de aquel para el que ha sido diseñado. Este aparato es para uso doméstico exclusivamente. No utilice este aparato al aire libre.
- Nunca sumerja parte alguna del aparato, el cable de alimentación o el conector en agua ni en ningún otro líquido.
- No utilice el aparato si este se ha caído al suelo o si presenta signos visibles de daños.
- Asegúrese de que el aparato está apagado y desconectado de la toma eléctrica después de usarlo y antes de limpiarlo.
- Para desconectar, desenchufe el cable de alimentación de la toma eléctrica. No desconecte el cable tirando de él.
- No utilice un cable alargador con el aparato.
- Utilice solo accesorios o piezas recomendados por el fabricante.
- Cuando recaliente alimentos en bolsas FoodSaver®, asegúrese de colocarlas en agua a fuego lento por debajo de 75 °C.
- LOS ALIMENTOS CONTENIDOS EN BOLSAS PUEDEN DESCONGELARSE PERO NO CALENTARSE EN MICROONDAS. Al descongelar en el microondas los alimentos contenidos en bolsas FoodSaver®, asegúrese de no superar la potencia máxima de 180 vatios (ajuste de descongelación) durante 2 minutos como máximo a una temperatura máxima de 70°C (158°F).

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

El sistema FoodSaver®

Motivos para empaquetar al vacío

La exposición al aire hace que los alimentos pierdan valores nutricionales y sabor, y también provoca quemaduras de congelación y permite el desarrollo de muchas bacterias, moho y fermentos. El sistema de empaquetado al vacío FoodSaver® elimina el aire y mantiene el sabor y la calidad gracias al sellado. Con una completa línea de bolsas y

contenedores FoodSaver® para ampliar sus opciones, ahora puede disfrutar de las ventajas de un método de almacenamiento de alimentos probado científicamente que mantiene los alimentos frescos hasta cinco veces más.

El sistema FoodSaver® permite ahorrar tiempo y dinero

- **Gaste menos dinero.** Con el sistema FoodSaver®, puede comprar grandes cantidades o comprar cuando hay descuentos y empaquetar al vacío los alimentos en las porciones deseadas sin tener que tirar comida.
- **Ahorre más tiempo.** Cocine para toda la semana preparando comidas y guardándolas en las bolsas FoodSaver®.
- **Reciba invitados con menos esfuerzo.** Prepare por adelantado su especialidad y los platos típicos de las festividades y podrá pasar más tiempo con sus invitados.
- **Disfrute de los alimentos de temporada o especiales.** Mantenga frescos durante más tiempo los alimentos altamente perecederos o los que se consumen poco.
- **Controle las porciones de las dietas.** Empaque al vacío las porciones adecuadas y escriba el número de calorías y/o gramos de grasa en la bolsa.
- **Proteja artículos no comestibles.** Los artículos de camping y navegación estarán secos y bien organizados cuando los necesite. Evite que la plata brillante pierda su brillo minimizando su exposición al aire.

Accesorios FoodSaver®

Aproveche al máximo el aparato FoodSaver® con las bolsas, recipientes y accesorios de FoodSaver®.

Bolsas y rollos de FoodSaver®

El diseño de las bolsas y rollos de FoodSaver® incluye canales especiales que permiten una extracción eficaz y completa del aire. La construcción en varias capas crean una barrera especialmente eficaz para el oxígeno y la humedad, evitando quemaduras por congelación. Las bolsas y rollos de FoodSaver® se proporcionan en diferentes tamaños.

Contenedores FoodSaver®

Los contenedores FoodSaver® son fáciles de usar e idóneos para envasar al vacío alimentos delicados, tales como magdalenas y otros artículos de repostería, líquidos y alimentos secos.

Tapones para botellas de FoodSaver®

Utilice los tapones para botellas de FoodSaver® para conservar al vacío el vino, bebidas no carbonatadas y aceites. Esto extiende la vida del líquido y conserva el sabor. Evite usar el tapón para botellas con botellas de plástico.

Pedidos

Para pedir bolsas, rollos y accesorios FoodSaver®, visite www.foodsavereurope.com y seleccione su región.

Piezas

Observe la FIG. 1

- | | |
|-----------------------------------|--|
| A Botón de vacío | H Junta de espuma inferior |
| B Botón de sellado | I Banda de sellado de ancho extra |
| C Abrir | J Canal de vacío |
| D Activar | K Bandeja de goteo extraíble |
| E Pestillo de bloqueo | L Indicador luminoso de vacío |
| F Puerto de accesorio | M Indicador luminoso de sellado |
| G Junta de espuma superior | N Envasadora manual |

Cómo fabricar una bolsa a partir de un rollo FoodSaver®

Siga estas instrucciones tras observar la FIG. 2:

1. Empleando unas tijeras, corte del rollo suficiente material de bolsa para el artículo correspondiente más 75 mm. Asegúrese de que el corte es recto.
2. Deslice el pestillo de bloqueo **E** a la posición ABRIR **C**. Abra la tapa de la unidad. Introduzca un extremo del material de bolsa por la banda de sellado **I**.
3. Cierre la tapa y deslice el pestillo de bloqueo **E** a la posición ACTIVAR **D**.
4. Pulse el botón de sellado **B**.
5. Cuando el indicador luminoso de sellado **M** deje de parpadear y permanezca encendido, el sellado habrá terminado. Deslice el pestillo **E** a la posición ABIERTO **C**, levante la tapa y retire la bolsa.

Ahora está preparado para envasar al vacío con la nueva bolsa.

Esta unidad es compatible con rollos de 20 cm de ancho FSR2002 y bolsas de 20,7 cm (950 ml) FSB4802.

Envasado al vacío con bolsas FoodSaver®

Siga estas instrucciones tras observar la FIG. 3:

1. Coloque el artículo o artículos en la bolsa, dejando al menos 75 cm entre el contenido de la bolsa y la parte superior de la bolsa.
2. Abra la tapa de la unidad y coloque el extremo abierto de la bolsa en el canal de vacío **J**.
3. Cierre la tapa y deslice el pestillo de bloqueo **E** a la posición ACTIVAR **D**. Ambos indicadores luminosos se encenderán tras apretar el pestillo hasta el fondo. Apriete firmemente (el aparato no se romperá).
4. Pulse el botón de vacío **A** para iniciar el proceso de vacío y sellado. El motor seguirá funcionando hasta crear vacío en la bolsa, tras lo cual la bolsa se sellará automáticamente.

5. Cuando el indicador luminoso de sellado **M** deje de parpadear y permanezca encendido, deslice el pestillo **E** a la posición ABIERTO **C**, levante la tapa y retire la bolsa.

Nota: Deje que la unidad se enfríe durante 20 segundos después de cada uso.

Consejos importantes:

Para desperdiciar la menor cantidad posible de bolsa, no introduzca demasiado las bolsas en la unidad. Introduzca la bolsa solo un poco más allá del borde de la bandeja de goteo extraíble.

Utilización de accesorios FoodSaver®

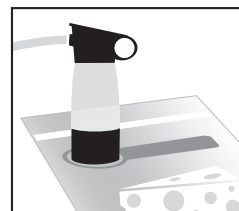
Para envasar al vacío una Bolsa con cierre tipo cremallera o un Contenedor de alimentos frescos:

1. Introduzca el extremo del conector de la envasadora manual en el puerto de accesorio de la unidad FoodSaver®.
2. Coloque el extremo del sellador manual sobre la válvula del accesorio y asegúrese de que está bien conectado. Siga cualquier instrucción específica que se suministre con el accesorio FoodSaver®.
Nota: Para envasar al vacío un tarro FoodSaver®, extraiga el depósito (sección inferior transparente) del sellador tirando de él hacia abajo para separarlo de la sección superior. Introduzca el extremo del sellador en el puerto del tarro.
3. Pulse el botón Vacío y sellado.
4. Cuando se detengan las luces de progreso y se apague la luz de progreso de sellado, el proceso habrá acabado.

Utilización del accesorio para bolsas Foodsaver de cierre tipo zip

La envasadora manual puede utilizarse con bolsas tipo cremallera para envasado al vacío.

1. Llene la bolsa tipo cremallera, colóquela plana con el círculo gris orientado hacia arriba. Apriete para que salga el aire, cierre 3/4 de la cremallera y apriete para que salga el resto del aire antes de cerrar por completo la cremallera.
2. Presione **N** de la envasadora manual sobre el círculo gris de la bolsa y pulse el botón de vacío **A**.



Guía, sugerencias y trucos de almacenamiento

Envasado al vacío y seguridad alimentaria

El proceso de envasado al vacío prolonga la duración de los alimentos mediante la extracción de la mayor parte del aire del contenedor envasado, lo que reduce la oxidación y afecta al valor nutricional, al sabor y a la calidad global de los alimentos. La extracción del aire también puede impedir el crecimiento de microorganismos que pueden provocar problemas en determinadas circunstancias:

Para conservar los alimentos de forma segura, es crucial mantenerlos a baja temperatura. Puede reducir significativamente el crecimiento de microorganismos a una temperatura de 4°C o inferior.

La congelación a -17°C no mata a los microorganismos, pero impide su crecimiento. Para un almacenamiento a largo plazo, congele siempre los alimentos perecederos que hayan sido envasados al vacío y manténgalos refrigerados una vez descongelados.

Es importante señalar que el envasado al vacío NO es un sustituto del enlatado y no permite revertir el deterioro de los alimentos. Solo permite ralentizar los cambios de calidad. Es difícil predecir el tiempo que los alimentos van a conservar un sabor, aspecto o textura de primera calidad, puesto que depende de la antigüedad y el estado de los alimentos en el momento en que se envasan al vacío.

Importante: El envasado al vacío NO no es un sustituto de la refrigeración o congelación. Todo alimento perecedero que requiera refrigeración deberá refrigerarse o congelarse después de ser envasado al vacío. Para evitar posibles enfermedades, no reutilice las bolsas después de haber almacenado en ellas carne cruda, pescado crudo o alimentos grasientos. No reutilice las bolsas que hayan sido calentadas en microondas o a fuego lento.

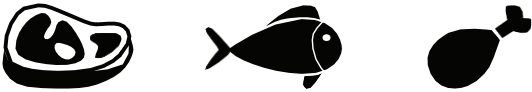
Descongelación y recalentamiento de alimentos envasados al vacío

Descongele siempre los alimentos en el frigorífico o en horno microondas —no descongele alimentos perecederos a temperatura ambiente.

Los alimentos contenidos en bolsas pueden descongelarse pero no calentarse en microondas. Al descongelar en el microondas los alimentos contenidos en bolsas FoodSaver®, asegúrese de no superar la potencia máxima de 180 vatios (ajuste de descongelación) durante 2 minutos como máximo a una temperatura máxima de 70°C (158°F). También puede recalentar los alimentos en bolsas FoodSaver® colocándolas en agua caliente a una temperatura inferior a 75°C (170°F). Siga cualquier instrucción específica que se suministre con las bolsas FoodSaver®.

Directrices de preparación

Carne y pescado



Para obtener un resultado óptimo, precongela la carne y el pescado durante 1-2 horas antes de envasarlos al vacío en una bolsa FoodSaver®. Esto contribuye a conservar el jugo y la forma, además de garantizar un mejor sellado. Si no es posible precongelarlos, coloque un trozo de papel de cocina doblado entre la carne o pescado y la parte superior de la bolsa, pero debajo del área de sellado.

Deje un trozo de papel de cocina en la bolsa para que absorba la humedad sobrante y los jugos durante el proceso de envasado al vacío.

Nota: La ternera puede parecer más oscura tras envasarla al vacío debido a la extracción del oxígeno. Dicho oscurecimiento no debe considerarse como indicio de que la ternera ya no es comestible.

Quesos duros

Para mantener frescos estos quesos, enváselos al vacío después de cada uso. Haga una bolsa FoodSaver® extralarga, dejando 25 mm de material de bolsa por cada vez que tenga previsto abrir y resellar, además de los 75 mm de espacio que debe dejar habitualmente entre el contenido y el sello.

Simplemente corte el borde sellado y extraiga el queso. Cuando esté listo para volver a sellar el queso, solo tendrá que meterlo en la bolsa y volver a sellarlo.

Importante: Debido al riesgo que suponen las bacterias anaerobias, los quesos blandos no deben nunca envasarse al vacío.

Verduras

Las verduras deben cocerse antes de envasarse al vacío. Este proceso detiene la acción de las enzimas que podrían provocar pérdida de sabor, color y textura.

Para escaldar verduras, colóquelas en agua hirviendo o en el microondas hasta que estén cocinadas pero aún estén crujientes. El tiempo de escaldado oscila entre 1 y 2 minutos para hojas verdes y guisantes; 3 y 4 minutos para guisantes tirabeques, calabacín en rodajas o brócoli; 5 minutos para la zanahoria; y 7 y 11 minutos para la mazorca de maíz. Tras escaldar las verduras, sumérgalas en agua fría para detener el proceso de cocción. Finalmente, seque las verduras con papel de cocina antes de envasarlas al vacío.

Nota: Todas las verduras (entre ellas el brócoli, las coles de Bruselas, el repollo, la coliflor, la col rizada y el nabo) emiten de forma natural gases durante su almacenamiento. Por consiguiente, una vez escaldados, deben almacenarse únicamente en el congelador.

Al congelar verduras, es conveniente precongelarlas durante 1-2 horas o hasta que estén totalmente congeladas. Para congelar verduras en raciones individuales, coloque primero una bandeja de horno y espárzalas para que no estén en contacto. Esto evita que se congelen formando un bloque. Cuando estén congeladas las verduras, retírelas de la bandeja de horno y enváselas al vacío en una bolsa FoodSaver®. Tras envasarlas al vacío, vuelva a meterlas en el congelador.

Importante: Debido al riesgo que suponen las bacterias anaerobias,

las setas frescas, la cebolla y el ajo no deben nunca envasarse al vacío.

Verduras de hojas

Para obtener un resultado óptimo, utilice un tarro para almacenar verduras de hojas. Lave primero las verduras y luego séquelas con papel de cocina o una centrifugadora de verduras. Una vez secas, métalas en un tarro y enváselas al vacío de la forma habitual. Guárdelas en el frigorífico.

Frutas

Al congelar frutas blandas o bayas, es conveniente precongelarlas durante 1-2 horas o hasta que estén totalmente congeladas. Para congelar fruta en raciones individuales, coloque primero una bandeja de horno y espárzalas para que no estén en contacto. Esto evita que se congelen formando un bloque. Cuando estén congeladas las frutas, retírelas de la bandeja de horno y enváselas al vacío en una bolsa FoodSaver®.

Tras envasarlas al vacío, vuelva a meterlas en el congelador. Puede envasar al vacío raciones para hornear, o bien combinándolas como desee para disfrutar de ensaladas de fruta todo el año. Si las guarda en el frigorífico, recomendamos utilizar un tarro FoodSaver®.

Alimentos horneados

Para envasar al vacío alimentos horneados frágiles, recomendamos utilizar un tarro FoodSaver® para que conserven su forma. Empleando una bolsa, precongélelos durante 1-2 horas o hasta que queden totalmente sólidos por la congelación. Para ahorrar tiempo, prepare de antemano masa de galletas, bases de tartas, tartas completas o mezcla de ingredientes secos y enváselas al vacío para utilizarlas posteriormente.

Café y alimentos en polvo

Para evitar que penetren partículas de alimentos en la bomba de vacío, coloque un filtro de café o papel de cocina en la parte superior de la bolsa o el tarro antes de envasar al vacío. Puede colocar los alimentos en su bolsa original dentro de una bolsa FoodSaver® o utilizar una tapa universal FoodSaver® con el contenedor original para envasarlos al vacío.

Líquidos

Antes de envasar al vacío líquidos, tales como caldos, precongélelos en una cazuela, un molde de pan o una bandeja de cubitos de hielo. Retire el líquido congelado del cazo y envase al vacío en una bolsa FoodSaver®. Puede apilar estos bloques congelados en el congelador.

Cuando desee utilizarlos, simplemente corte una esquina de la bolsa y colóquela en el microondas o mécala en agua para que se caliente por debajo de 75°C (170°F).

Para envasar al vacío líquidos enbotellados no carbonatados, puede utilizar un tapón FoodSaver® con el contenedor original.

No olvide dejar al menos 25 mm de espacio entre el contenido y la parte inferior del tapón. Puede volver a sellar las botellas después de utilizarlas.

Comidas preparadas previamente, restos de comida y sándwiches

Almacene eficientemente sus comidas preparadas previamente, restos de comida y sándwiches en los contenedores apilables y ligeros FoodSaver®. Son aptos para microondas, pueden lavarse en el compartimento superior del lavavajillas y se suministran con un adaptador personalizado.

¡Estos contenedores ligeros estarán listos para llevarlos a la oficina, al colegio o de excursión!

Aperitivos



Los aperitivos conservan toda su frescura durante más tiempo envasándolos al vacío. Para obtener un resultado óptimo, utilice un tarro FoodSaver® para artículos que puedan aplastarse, tales como galletas.

Solución de problemas

Problema	Solución
La luz de sellado está parpadeando.	- El aparato se ha recalentado. Espere siempre 20 segundos entre sellados. - Con un uso intensivo, el aparato se apaga automáticamente y la luz de sellado parpadea. Espere unos minutos a que se enfríe el aparato. - La bomba de vacío ha estado en funcionamiento más de 120 segundos. Con un uso intensivo, el aparato se apaga automáticamente y la luz de sellado parpadea.
La bomba de vacío está en funcionamiento, pero el aparato no está creando vacío en la bolsa.	- Si crea una bolsa a partir de un rollo, asegúrese de que un extremo de la bolsa está sellado. Ajuste la bolsa y vuelva a intentarlo. Asegúrese de que el extremo abierto de la bolsa está dentro del canal de vacío. - Compruebe si la banda de sellado de la bolsa presenta alguna arruga. Para evitar arrugas en el sellado, estire con cuidado la bolsa para dejarla plana mientras la introduce en el canal de vacío. - Abra el aparato y compruebe que no haya objetos externos, suciedad o residuos en la junta superior.
La bolsa no se sella correctamente.	- Asegúrese de que el aparato está encendido. - Hay demasiado líquido en la bolsa; congele antes de envasar al vacío. - Compruebe si hay restos de comida alrededor de las áreas de sellado. Si los hay, limpie las juntas. - La bolsa presenta arrugas —para evitar arrugas en el sellado, estire con cuidado la bolsa para dejarla plana mientras la introduce en el canal de vacío. - El aparato se ha recalentado. Espere unos minutos a que se enfríe.
No se enciende ninguna luz en el panel de control.	- Asegúrese de que el aparato está conectado a una toma eléctrica y encendido. - Asegúrese de que tira del pestillo completamente hacia abajo hasta llegar a la posición “Activar”.
No sucede nada cuando se cierra la ventana de visualización de vacío.	- Asegúrese de que el aparato está conectado a una toma eléctrica y encendido. - Asegúrese de que tira del pestillo completamente hacia abajo hasta llegar a la posición “Activar”.
No es posible introducir una bolsa en el sellador al vacío.	- Asegúrese de que hay suficiente material de bolsa para que este alcance el centro de la bandeja de goteo. Deje siempre unos 75 mm de espacio adicional para permitir que la bolsa se selle herméticamente alrededor de los alimentos. - Estire con cuidado la bolsa para dejarla plana mientras la introduce en el canal de vacío. Asegúrese de que el extremo de la bolsa se curva hacia abajo y entra en el canal de vacío.
Se ha extraído aire de la bolsa pero ha vuelto a entrar.	- Inspeccione el sello. Una arruga a lo largo del sello puede provocar que el aire vuelva a entrar en la bolsa. Para evitar arrugas en el sellado, estire con cuidado la bolsa para dejarla plana mientras la introduce en el canal de vacío. - La presencia de humedad o los fragmentos de alimentos (tales como jugos, zumos, grasa, migas o polvo) en el sello impide que la bolsa se envase correctamente. Corte la bolsa para abrirla, limpie la parte superior de la bolsa y vuelva a sellarla. - Es posible que los alimentos afilados hayan hecho un agujero en la bolsa. Si es así, utilice una bolsa nueva. Cubra los alimentos afilados con un material blando, por ejemplo, papel de cocina, y vuelva a envasarlos. - Puede que se haya producido fermentación o que los alimentos hayan liberado gases naturales. Si esto sucede, es posible que los alimentos comiencen a ponerse malos y haya que desecharlos.

Problema	Solución
La bolsa se ha derretido.	- La banda de sellado puede alcanzar una temperatura muy alta. Espere siempre al menos 20 segundos a que el aparato se enfríe antes de envasar al vacío otro artículo. - Utilice bolsas de marca FoodSaver®. Las bolsas y rollos FoodSaver® están especialmente diseñados para los aparatos FoodSaver®.
Un contenedor FoodSaver® no se envasa al vacío.	- La tapa del contenedor debe estar bien colocada sobre el contenedor y alineada con este. - Asegúrese de que pulsa el botón Accesorio.
Si necesita ayuda adicional:	Visite www.foodsaver europe.com y seleccione su región.

Conservación y limpieza de la envasadora al vacío

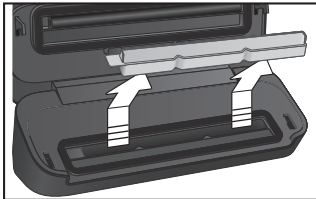
Para limpiar la unidad:

Desconecte el cable de alimentación de la toma eléctrica. No lo sumerja en líquido.

Compruebe las juntas **G** **H** y alrededor de la bandeja de goteo **K** para asegurarse de que no presentan alimentos. Limpie las juntas **G** **H** con un paño humedecido en agua caliente y jabón si es preciso. Las juntas superior e inferior **G** **H** pueden quitarse para limpiarlas. Límpielas con agua caliente y jabón.

La bandeja de goteo extraíble **K** facilita la limpieza cuando penetra algo de líquido en el canal de vacío **I** durante el proceso de vacío.

Vacíe la bandeja de goteo **K** después de cada uso. Lávela con agua caliente y jabón o colóquela en el compartimento superior del lavavajillas. Séquela por completo antes de volver a introducirla en la unidad.

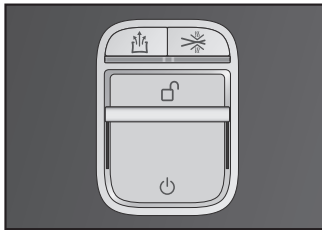


Para almacenar la unidad:

Limpie la unidad como se ha descrito anteriormente.

Después de limpiar la unidad y dejarla secar por completo, cierre la tapa y deslice el pestillo de bloqueo **E** a la posición de apertura (superior) **C**. Este ajuste evita que se aplique presión a las juntas de sellado internas **G** **H** de la unidad.

Deje siempre el pestillo de la tapa en la posición de apertura **C** cuando no se esté utilizando. No guarde nunca la tapa en la posición ACTIVAR **D**, ya que las juntas **G** **H** pueden quedar comprimidas y la unidad puede no funcionar correctamente.



Garantía

Guarde este recibo ya que lo necesitará para cualquier reclamación dentro de esta garantía.

Este producto tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra tal como se describe en este documento.

Durante este período de garantía, en el improbable caso de que el aparato ya no funcione debido a un fallo de diseño o fabricación, devuélvalo al lugar donde lo compró con su recibo de caja y una copia de esta garantía.

Los derechos y ventajas de esta garantía son adicionales a sus derechos estatutarios, que no se verán afectados por esta garantía. Sólo Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") tiene derecho a cambiar estos términos.

JCS (Europe) se compromete, durante el período de garantía, a reparar o cambiar el aparato, o cualquier parte del aparato que no funcione correctamente, de manera gratuita siempre que:

- Informe inmediatamente al establecimiento de compra o a JCS (Europe) del problema; y
- No se haya modificado el aparato de ninguna forma ni se haya sometido a daños, uso indebido, mal uso o reparación por cualquier otra persona no autorizada por JCS (Europe).

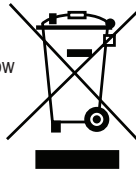
Los fallos que se produzcan por uso indebido, daños, mal uso, uso con un voltaje incorrecto, desastres naturales, acontecimientos que escapen al control de JCS (Europe), reparaciones o modificaciones realizadas por una persona no autorizada por JCS (Europe) o por no seguir las instrucciones de uso no están cubiertas por esta garantía. Además, el desgaste o deterioro debidos al uso normal, incluidos, sin limitación, los arañazos y las pequeñas decoloraciones no están cubiertos por esta garantía.

Los derechos de esta garantía sólo se aplicarán al comprador original y no se cubrirán el uso comercial o comunitario.

Si el aparato incluye una garantía específica de algún país, consulte los términos y condiciones de dicha garantía en sustitución de la presente garantía, o póngase en contacto con el comerciante autorizado de su localidad para obtener más información.

Los productos eléctricos desechados no se deben eliminar con la basura doméstica. Recíclelos donde existan instalaciones para tal fin. Envíenos un mensaje de correo electrónico a enquiriesEurope@jardencs.com para obtener más información sobre WEEE y el reciclaje.

Newell Brands
Camino de la Zarzuela, 21, Edificio Vázquez Krasnow
Piso 1, Oficina 1B
28023 Aravaca - Madrid
Telf. 919040466



Instruções de Segurança Importantes

Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, se forem supervisionadas ou receberem instruções relacionadas com a utilização do aparelho numa área segura e compreenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção de utilização não deve ser feita por crianças sem supervisão.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o respetivo agente de assistência ou pessoas semelhantes qualificadas, a fim de evitar acidentes.

- Utilize sempre o aparelho numa superfície estável, segura, seca e nivelada.
- ATENÇÃO: ESTE APARELHO PARA EMBALAR NÃO É PARA UTILIZAÇÃO COMERCIAL. Nunca utilize este aparelho com outro objetivo que não aquele para o qual foi criado. Este aparelho serve apenas para utilização doméstica. Não utilize este aparelho em espaços exteriores.
- Nunca submerja qualquer parte do utensílio ou cabo e ficha de alimentação em água ou qualquer outro líquido.
- Não utilize o utensílio, caso ele tenha caído ou se estiver sinais visíveis de danos.
- Certifique-se de que o aparelho está desligado e a ficha desligada da tomada elétrica antes de o limpar.
- Para o desligar, desligue o cabo de alimentação da tomada elétrica. Não desligue puxando o cabo.
- Não utilize uma extensão com o aparelho.
- Utilize apenas acessórios ou junções recomendados pelo fabricante.
- Quando reaquecer alimentos nos sacos FoodSaver® certifique-se de que os coloca em água em lume brando a uma temperatura reduzida abaixo de 75°C (170°F).
- OS ALIMENTOS DENTRO DO SACO PODEM SER DESCONGELADOS MAS NÃO REAQUECIDOS NUM MICROONDAS. Quando descongelar alimentos no microondas em sacos FoodSaver®, certifique-se de não exceder a potência máxima de 180 watts (definição de descongelação), tempo máximo de 2 minutos e temperatura máxima de 70°C (158°F).

LEIA E GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES IMPORTANTES

O Sistema FoodSaver®

Porquê embalar a comida em vácuo?

A exposição ao ar faz com que a comida perca nutrientes e sabor, provoca também queimaduras devido à congelação e permite que se desenvolvem muitas bactérias, bolor e levedura. O sistema para

embalar em vácuo FoodSaver® retira o ar e fecha hermeticamente o sabor e a qualidade. Com uma linha completa de sacos FoodSaver®, e recipientes para alargar as suas opções, pode agora desfrutar dos benefícios de um método cientificamente comprovado de armazenamento de comida que a mantém fresca durante um período cinco vezes superior ao habitual.

O Sistema FoodSaver® Poupa Tempo e Dinheiro.

- **Gaste menos dinheiro.** Com o sistema FoodSaver®, pode comprar alimentos em grande quantidade ou em promoção e embalar-los em vácuo nas quantidades pretendidas sem desperdiçar comida.
- **Poupe mais tempo.** Cozinhe com antecedência para toda a semana, preparando as refeições e guardando-as em sacos FoodSaver®.
- **Mais tempo para se divertir.** Confeccione a sua especialidade e os acespipes para as férias com antecedência para que possa passar mais tempo com os convidados.
- **Desfrute de alimentos da estação ou especiais.** Mantenha os itens com maior probabilidade de deterioração ou utilizados com menos frequência frescos durante mais tempo.
- **Controle as porções para a dieta.** Embale em vácuo porções razoáveis e escreva as calorias ou gramas de gordura no saco.
- **Proteja itens não alimentares.** Mantenha o equipamento de campismo e do barco seco e organizado para quando sai. Evite que a prata polida perca o brilho minimizando a exposição ao ar.

Acessórios FoodSaver®

Aproveite ao máximo o aparelho FoodSaver com sacos, recipientes e acessórios FoodSaver® fáceis de utilizar.

Sacos e Rolos FoodSaver®

Os sacos e rolos FoodSaver® incluem canais especiais que permitem uma remoção eficiente do ar. A formação de camadas múltiplas torna-os uma barreira especialmente resistente ao oxigénio e à humidade e ajuda a evitar queimaduras devido à congelação. Os sacos e rolos FoodSaver® estão disponíveis em diversos tamanhos.

Recipientes FoodSaver

Os recipientes FoodSaver® são fáceis de usar e ideais para embalar a vácuo itens delicados como queques e outros alimentos cozidos, líquidos e itens secos.

Tampas de garrafa FoodSaver®

Utilize tampas de garrafa FoodSaver® para embalar em vácuo vinho, bebidas sem gás e óleos. Isto prolongará a duração do líquido e preservará o sabor. Não utilize as tampas de garrafa em garrafas plásticas.

Encomendas

Para encomendar sacos, rolos e acessórios FoodSaver, visite www.foodsavereurope.com e seleccione a sua região.

Peças

Ver FIG. 1

- | | |
|-------------------------------------|--|
| A Botão de vácuo | H Vedante inferior de espuma |
| B Botão de selagem | I Faixa de selagem extra larga |
| C Abrir | J Canal de vácuo |
| D Operar | K Bandeja escorredora amovível |
| E Patilha de bloqueio | L Luz indicadora de vácuo |
| F Porta de acessório | M Luz indicadora de selagem |
| G Vedante superior de espuma | N Equipamento de selagem manual |

Fazer um saco a partir de um rolo FoodSaver®

Tomando com ref.ª a FIG. 2:

1. Com uma tesoura, corte do rolo material de saco suficiente para embalar o item, mais 75mm. Tenha o cuidado de cortar a direito.
2. Desloque a patilha de bloqueio **E** para a posição ABRIR **C**. Abra a tampa do aparelho. Insira uma extremidade do material de saco através da Faixa de selagem **I**.
3. Close lid and slide lock Latch **E** to OPERATE position **D**.
4. Prima o botão de selagem **B**.
5. Quando a Luz indicadora de selagem **M** deixar de piscar e ficar estável, a selagem está concluída. Desloque a patilha **E** para posição ABRIR **C**, levante a tampa e retire o saco.

Agora está pronto para selar a vácuo com o seu novo saco.

Este aparelho é compatível com os rolos de 20cm de largura FSR2002 e os de 20,7cm de largura (950ml) FSB4802.

Selar a vácuo com sacos FoodSaver®

Tomando com ref.ª a FIG. 3:

1. Coloque o(s) item/itens num saco, deixando pelo menos 75mm de espaço entre o conteúdo do saco e a extremidade do saco.
2. Abra a tampa do aparelho e coloque a parte aberta do saco no Canal de vácuo **J**.
3. Feche a tampa e desloque a patilha de bloqueio **E** para a posição OPERAR **D**. Ambas as luzes indicadoras irão acender assim que a patilha seja totalmente empurrada para baixo. Empurre com força, o aparelho não irá partir.
4. Prima o botão de Vácuo **A** para iniciar o processo de embalar e selar a vácuo. O motor continuará a funcionar até o saco ficar em vácuo total, sendo depois automaticamente selado.
5. Quando a Luz indicadora de selagem **M** deixar de piscar e ficar estável, desloque a patilha **E** para posição ABRIR **C**, levante a tampa e retire o saco.

Nota: Deixe o aparelho arrefecer durante 20 segundos após cada utilização.

Dicas importantes:

Para minimizar o desperdício de sacos, não insira demasiado os sacos no aparelho. Insira apenas o suficiente sobre a extremidade da bandeja escorredora amovível.

Utilizar acessórios FoodSaver®

Para embalar a vácuo um saco de fecho ou um recipiente para conservação de alimentos frescos:

1. Insira a extremidade do conector do equipamento de selagem manual na porta de acessório no aparelho FoodSaver®.
2. Encaixe a extremidade do equipamento manual de selagem sobre a válvula do acessório e certifique-se de que está bem presa. Siga as instruções específicas que vem com o acessório FoodSaver®. Nota: Para embalar a vácuo um recipiente FoodSaver®, remova o depósito (parte de baixo transparente) do equipamento de selagem, puxando-o para baixo e separando-o da parte de cima. Introduza a extremidade do equipamento de selagem na abertura existente no recipiente.
3. Prima o botão Vácuo e Selar.
4. Quando as luzes indicadoras do progresso pararem e a luz indicadora de progresso tiver apagado, o processo está concluído.

Usar o equipamento de selagem manual com os sacos de vácuo com zipper

O equipamento de selagem manual pode ser usado com os sacos de vácuo com zipper.

1. Encha os sacos com zipper, disponha na horizontal, com o círculo cinzento virado para cima. Empurre o ar para fora, feche o zipper até 3/4 da extensão, e empurre para fora qualquer ar restante no saco antes de fechar o zipper por completo.
2. Prima o equipamento de selagem manual **N** sobre o círculo cinzento do saco e prima o botão de Vácuo **A**.



Guia de Armazenamento, Dicas e Sugestões

Embalar a vácuo e segurança alimentar

O processo de embalar a vácuo prolonga a validade dos alimentos através da remoção da maior parte do ar do recipiente selado, reduzindo assim a oxidação, que afeta o valor nutricional, o sabor e a qualidade geral. A remoção do ar pode também inibir o crescimento de micro-organismos, o que pode causar problemas em determinadas condições:

Para preservar os alimentos em segurança, é fundamental que os mantenha a temperaturas baixas. Pode reduzir de forma significativa o crescimento de micro-organismos até uma temperatura de 4°C ou inferior.

A congelação de alimentos a -17°C não destrói os micro-organismos, mas impede-os de crescer. Para um armazenamento de longa duração, congele sempre alimentos perecíveis que foram embalados a vácuo, e mantenha-os frescos após a descongelação.

É importante ter em consideração que embalar a vácuo NÃO é um substituto para o processo de conservação e não pode reverter o processo de deterioração dos alimentos. Só serve para abrandar as alterações na qualidade. É difícil prever durante quanto tempo os alimentos mantêm a melhor qualidade em termos de sabor, aspeto ou textura, porque isso depende da "idade" e condição do alimento no dia em que foi embalado a vácuo.

Importante: Embalar a vácuo NÃO é um substituto para refrigeração ou congelação. Todos os alimentos perecíveis ainda devem ser refrigerados ou congelados depois de serem embalados a vácuo. Para evitar possíveis contaminações, não reutilize sacos após guardar carnes ou peixes crus ou alimentos com gordura. Não reutilize sacos que tenham sido utilizados no micro-ondas ou fervidos.

Descongelar e reaquecer alimentos embalados a vácuo

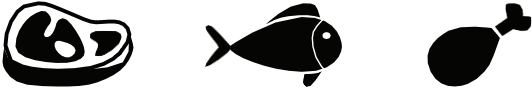


Descongele sempre os alimentos num frigorífico ou num micro-ondas — não descongele alimentos perecíveis à temperatura ambiente.

Os alimentos dentro do saco podem ser descongelados mas não reaquecidos num micro-ondas. Quando descongelar alimentos no micro-ondas em sacos FoodSaver®, certifique-se de não exceder a potência máxima de 180 watts (definição de descongelação), tempo máximo de 2 minutos e temperatura máxima de 70°C (158°F). Também é possível reaquecer alimentos nos sacos FoodSaver® colocando-os em água em lume brando a uma temperatura inferior a 75°C (170°F). Siga as instruções específicas que vêm com os sacos FoodSaver®.

Linhas de orientação para preparação

Carne e peixe



Para obter os melhores resultados, congele previamente a carne e o peixe durante 1-2 horas antes de embalar a vácuo num saco FoodSaver®. Este procedimento ajuda a preservar os sucos e a forma e garante uma embalagem a vácuo melhor. Se não for possível congelar previamente, coloque papel de cozinha dobrado entre a carne ou peixe e a parte de cima do saco, mas abaixo do nível de selagem.

Deixe o papel de cozinha no saco para absorver algum excesso de humidade e de sucos durante o processo de embalagem a vácuo.

Nota: A carne de vaca pode ficar mais escura depois de ser embalada a vácuo por causa da remoção do oxigénio. Isto não é um sinal de deterioração.

Queijos duros

Para manter o queijo fresco, embale-o a vácuo após cada utilização. Faça o saco FoodSaver® bastante comprido, deixando 25 mm de material de embalar para cada vez que pretende abrir e voltar a selar o saco, além de cerca de 75 mm que normalmente deixa entre o conteúdo e o selo.

Basta cortar a extremidade selada e retirar o queijo. Quando estiver pronto para voltar a embalar o queijo a vácuo, coloque-o no saco e volte a selar.

Importante: Devido ao risco de bactérias anaeróbias, os queijos moles nunca devem ser embalados a vácuo.

Vegetais

Os vegetais devem ser escaldados antes da embalagem a vácuo. Este processo impede a ação das enzimas que poderia resultar na perda do sabor, cor e textura.

Para escaldar vegetais, coloque-os em água a ferver ou no micro-ondas até ficarem cozidos mas ainda crocantes. Os tempos de escalda variam entre 1 a 2 minutos para vegetais com folha e ervilhas; 3 a 4 minutos para ervilhas de vagem, courgette fatiada ou brócolos; 5 minutos para cenouras; e 7 a 11 minutos para maçaroca. Depois de escaldar, mergulhe os vegetais em água fria para interromper o processo de cozedura. Por último, seque os vegetais com um pano de cozinha antes de selar a vácuo.

Nota: Todos os vegetais (incluindo os brócolos, as couves de bruxelas, a couve, a couve-flor, o kale, os nabos) emitem naturalmente gases enquanto estão guardados. Por este motivo, depois de escaldados, apenas podem ser guardados no congelador.

Quando congelar vegetais, é melhor congelá-los previamente durante 1-2 horas ou até estarem totalmente congelados. Para congelar vegetais em porções individuais, primeiro espalhe-os sobre papel vegetal de modo a não ficarem em contacto uns com os outros. Deste modo, impede que congelem juntos, formando um bloco. Quando estiverem congelados, retire os vegetais do papel vegetal e embale a vácuo num saco FoodSaver®. Depois de os embalar a vácuo, volte a colocá-los no congelador.

Importante: Devido ao risco de bactérias anaeróbias, os cogumelos,

as cebolas e os alhos frescos nunca devem ser embalados a vácuo.

Vegetais de folha

Para obter melhores resultados, guarde os vegetais de folha num recipiente. Lave primeiro os vegetais e, depois, seque-os com um pano da loiça ou centrífugadora para saladas. Quando estiverem secos, coloque-os num recipiente e embale a vácuo normalmente. Guarde no frigorífico.

Fruta

Quando congelar fruta mole ou bagas, é melhor congelá-las previamente durante 1-2 horas ou até estarem totalmente congeladas. Para congelar fruta em porções individuais, primeiro espalhe-a sobre papel vegetal de modo que as peças ou pedaços de fruta não fiquem em contacto uns com os outros. Deste modo, impede que congelem colados num único bloco. Quando estiver congelada, retire a fruta do papel vegetal e embale a vácuo num saco FoodSaver®.

Depois de a embalar a vácuo, volte a colocá-la no congelador. Pode embalar a vácuo porções para fazer bolos, ou nas suas combinações preferidas para confeccionar facilmente saladas de fruta todo o ano. Se guardar no frigorífico, recomendamos que utilize um recipiente FoodSaver®.

Alimentos de padaria

Para embalar a vácuo alimentos de padaria moles ou fofos, recomendamos a utilização de um recipiente FoodSaver® de modo a conservarem o seu formato. Se utilizar um saco, congele previamente durante 1-2 horas ou até ficarem completamente congelados. Para poupar tempo, faça a massa para biscoitos, a massa para tartes, as tartes inteiras ou misture ingredientes secos antecipadamente e embale a vácuo para utilizar mais tarde.

Café ou alimentos em pó

Para evitar que as partículas dos alimentos passem para a bomba de vácuo, coloque um filtro de café ou papel de cozinha no cimo do saco ou recipiente antes de embalar a vácuo. Também pode colocar os alimentos no respetivo saco original dentro de um saco FoodSaver®, ou utilizar uma tampa universal FoodSaver® com o recipiente original para embalar a vácuo.

Líquidos

Antes de embalar a vácuo líquidos como caldo de sopa, congele previamente num tacho, numa forma para pão ou numa cuvette de gelo até solidificar. Remova o líquido congelado e embale em vácuo num saco FoodSaver®. Pode empilhar estes "tijolos congelados" dentro do seu congelador.

Quando os quiser utilizar, basta cortar um dos cantos do saco e colocar num prato próprio para utilização em micro-ondas ou colocar em água e aquecer a uma temperatura inferior a 75°C (170°F).

Para embalar a vácuo líquidos engarrafados não gasificados, pode utilizar uma rolha FoodSaver® com o recipiente original.

Lembre-se de deixar, pelo menos, 25 mm de espaço entre o

conteúdo e a extremidade inferior da rolha. Pode voltar a selar as garrafas após cada utilização.

Refeições pré-cozinhadas, restos de refeições e sanduíches

Guarde eficazmente as suas refeições pré-cozinhadas, restos de refeições e sanduíches nos recipientes leves e empilháveis FoodSaver®. Estes recipientes podem ir ao micro-ondas, podem ser lavados na prateleira de cima da máquina da loiça e são fornecidos com um adaptador personalizado.

Estes recipientes leves estão sempre prontos para levar para o escritório, para a escola ou para o campo quando você quiser!

Petiscos

Os seus petiscos mantêm a frescura durante mais tempo quando embalados a vácuo. Para obter os melhores resultados, utilize um recipiente FoodSaver® para alimentos que podem ser esmagados, como as bolachas de água e sal, por exemplo.

Resolução de problemas

Problema	Solução
Luz de selagem a piscar.	- O aparelho está a aquecer de mais. Faça intervalos de 20 segundos entre selagens. - Quando utilizado intensivamente, o aparelho desliga automaticamente e a luz de selagem fica a piscar. Espere alguns minutos para permitir que o aparelho arrefeça. - A bomba de vácuo esteve a funcionar durante mais de 120 segundos. Quando utilizado muitas vezes seguidas, o aparelho desliga automaticamente e a luz de selagem fica a piscar.
A bomba de vácuo está a funcionar mas o aparelho não está a retirar o ar do saco.	- Se estiver a produzir um saco a partir de um rolo, certifique-se de que uma das extremidades do saco está selada. Ajuste o saco e tente novamente. Certifique-se de que a extremidade aberta do saco está virada para baixo dentro do canal de vácuo. - Verifique se o saco está enrugado na faixa de selagem. Para evitar que a selagem fique enrugada, estique ligeiramente o saco para o alisar enquanto o insere no canal de vácuo. - Abra o aparelho e certifique-se de que não existe nenhum objeto estranho, sujidade ou detritos no vedante superior.
O saco não está a ser selado devidamente.	- Certifique-se de que o aparelho está ligado. - O saco contém líquido a mais, congele antes de embalar a vácuo. - Verifique se existem restos de comida nas zonas de selagem. Se houver, limpe os vedantes. - O saco está enrugado – para evitar que a selagem fique enrugada, estique ligeiramente o saco para o alisar enquanto o insere no canal de vácuo. - O aparelho aqueceu de mais. Espere alguns minutos para permitir que arrefeça.
As luzes não acendem no painel de controlo.	- Assegure-se de que o aparelho está ligado tanto na tomada elétrica como no interruptor. - Certifique-se de patilha está deslocada totalmente para baixo para a posição "Operar".
Não acontece nada quando se fecha a janela de visualização de vácuo.	- Assegure-se de que o aparelho está ligado tanto na tomada elétrica como no interruptor. - Certifique-se de patilha está deslocada totalmente para baixo para a posição "Operar".
Não é possível colocar um saco no equipamento de selagem a vácuo.	- Certifique-se de que existe material suficiente para a confeção do saco e para que este chegue ao centro da bandeja escorredora. Conte sempre com 75 mm de espaço adicional para permitir que o saco cubra os alimentos, apertando-os bem. - Estique ligeiramente o saco para o alisar enquanto o insere no canal de vácuo. Certifique-se de que a extremidade do saco se enrola para baixo para dentro do canal de vácuo.
Foi retirado ar do saco mas voltou agora a entrar.	- Examine a selagem. A existência de rugas ao longo da selagem pode permitir a entrada de ar no saco. Para evitar que a selagem fique enrugada, estique ligeiramente o saco para o alisar enquanto o insere no canal de vácuo. - A existência de humidade ou restos de alimentos (como sucos, gordura, migalhas ou pó) ao longo da zona de selagem do saco impede a correta selagem. Corte o saco, limpe o interior na parte de cima e volte a selar. - A existência de comida com arestas cortantes pode ter perfurado o saco. Utilize outro saco se houver um buraco. Cubra os alimentos com arestas com material de acolchoamento macio como, por exemplo, papel de cozinha, e volte a selar. - Pode ter ocorrido fermentação ou libertação de gases naturais existentes no interior dos alimentos. Quando isso acontece, os alimentos podem ter começado a degradar-se e não devem ser aproveitados.

Problema	Solução
O saco derreteu.	- A faixa de selagem pode ter sobreaquecido. Faça sempre intervalos de, pelo menos, 20 segundos entre selagens de modo a permitir que o aparelho arrefeça. - Utilize sacos da marca FoodSaver®. Os sacos e rolos FoodSaver® foram especificamente concebidos para utilização em aparelhos FoodSaver®.
O recipiente FoodSaver® não faz vácuo.	- A tampa do recipiente deve ser corretamente colocada e alinhada sobre o recipiente. - Certifique-se de carregar no botão Acessório.
Se precisar de mais assistência:	Visite www.foodsavereurope.com e selecione a sua região.

Manutenção e limpeza do equipamento de selagem

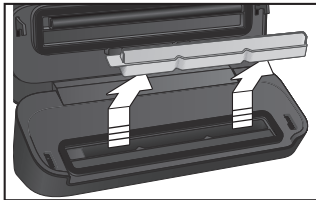
Para limpar o aparelho:

Desligue o cabo de alimentação da tomada elétrica. Não coloque dentro de nenhum líquido.

Check Gaskets **G** **H** and around Drip Tray **K** to make sure they are free from food materials. Wipe off Gasket **G** **H** with warm soapy cloth if needed. Upper and Lower Gaskets **G** **H** may be removed for cleaning. Limpe com água morna com detergente.

The Removable Drip Tray **K** makes cleanup easy when small amounts of liquids are pulled into the Vacuum Channel **I** during vacuum process.

Esvazie a bandeja escorredora **K** após cada utilização. Lave em água morna com detergente ou coloque-a na prateleira superior da máquina de lavar louça. Seque bem antes de reinserir no aparelho.



Para arrumar o aparelho:

Limpe a unidade por completo, conforme explicado acima.

After the unit has been cleaned and allowed to fully dry, close lid and slide the Lock Latch **E** into the open (top) position **C**. This setting prevents any undue pressure from being applied to the internal sealing gaskets **G** **H** of the unit.

Deixe sempre a patilha da tampa na posição aberta **C** quando não for usar o aparelho. Never store lid in OPERATE position **D** as gaskets **G** **H** may become compressed and the unit may not function properly.



Garantia

Guarde este recibo, uma vez que ele será necessário caso hajam queixas durante o período de garantia.

Este equipamento tem garantia de 2 anos após a compra, tal como descrito neste documento.

Durante este período de garantia, no evento improvável do aparelho deixar de funcionar devido a um problema de design ou fabrico, devolva o produto ao local de compra, com o seu recibo de compra e uma cópia desta garantia.

Os direitos e benefícios ao abrigo desta garantia são adicionais aos seus direitos estatutários, os quais não são afetados por esta garantia. Apenas a Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") tem o direito de alterar estes termos.

A JCS (Europe) aceita, durante o período de garantia, reparar ou substituir o equipamento, ou qualquer parte do equipamento, que não esteja a funcionar adequadamente, livre de qualquer custo, desde que:

- notifique imediatamente o local de compra ou a JCS (Europe) do problema; e
- o equipamento não tenha sido alterado de qualquer forma, ou sujeito a danos, má utilização, abuso, reparação ou alteração por uma pessoa não autorizada pela JCS (Europe).

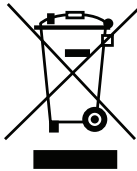
Os problemas que ocorram devido a má utilização, danos, abuso, utilização com voltagem incorreta, forças da natureza, eventos fora do controlo da JCS (Europe), reparação ou alteração por uma pessoa não autorizada pela JCS (Europe), ou falha de seguimento das instruções de utilização, não são abrangidos por esta garantia. Adicionalmente, a utilização e desgaste normal, incluindo, mas não se limitando a, descoloração mínima e riscos, não são abrangidos por esta garantia.

Os direitos ao abrigo desta garantia apenas se aplicam ao comprador original e não se estendem à utilização comercial ou comum.

Se o seu equipamento incluir uma garantia específica de país ou inserção de garantia, consulte os termos e condições de tal garantia em vez desta garantia, ou contacte o seu vendedor local autorizado para obter mais informação.

A eliminação de produtos elétricos não deve ser feita juntamente com o lixo doméstico. Recicle nas instalações corretas. Envie-nos um email para enquiriesEurope@jardencs.com para mais informação sobre reciclagem e REEE.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle
SK8 3GQ
United Kingdom



Precauzioni Importanti

Questa apparecchiatura può essere utilizzata da bambini di almeno 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano supervisionate o siano state istruite relativamente all'utilizzo sicuro dell'apparecchiatura e comprendano i rischi che possono derivare da tale utilizzo. Non lasciare giocare i bambini con l'apparecchiatura. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.

Al fine di evitare rischi, qualora il cavo di alimentazione fosse danneggiato, deve essere riparato dalla casa produttrice, da un tecnico autorizzato o da una persona con simili qualifiche.

- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile, sicura, asciutta e piana.
- ATTENZIONE: QUESTA TERMOSIGILLATRICE NON È INTESA PER USO PROFESSIONALE. Non immergere alcun componente dell'apparecchiatura, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in altri liquidi.
- Non immergere mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione e la spina in acqua o in altri liquidi.
- Non utilizzare l'apparecchio nel caso in cui sia stato fatto cadere o presenti segni visibili di danneggiamento.
- Verificare che l'apparecchio sia spento e scollegato dalla presa di alimentazione dopo l'uso e prima della pulizia.
- Per scollegare l'apparecchio, staccare il cavo di alimentazione dalla presa elettrica. Non tirare il cavo per scollegarlo.
- Non utilizzare prolunghe con l'apparecchio.
- Utilizzare esclusivamente accessori o connettori consigliati dalla casa produttrice.
- Quando si riscaldano gli alimenti nei sacchetti FoodSaver® assicurarsi di porli in acqua sobollente a bassa temperatura, inferiore ai 75°C (170°F).
- GLI ALIMENTI ALL'INTERNO DEL SACCHETTO POSSONO ESSERE SCONGELATI MA NON RISCALDATI IN UN FORNO A MICRO-ONDE. In caso di scongelamento di alimenti nel micro-onde in sacchetti FoodSaver®, assicurarsi di non superare la potenza massima di 180 watt (impostazione per lo scongelamento), il tempo massimo di 2 minuti e la temperatura massima di 70° C.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Il sistema FoodSaver®

Perché confezionare sottovuoto?

L'esposizione all'aria disperde il contenuto nutritivo e il sapore degli alimenti e stimola la crescita di batteri e di muffa. Il sistema di confezionamento sottovuoto FoodSaver® elimina l'aria e preserva i sapori e la qualità degli alimenti. La linea completa di buste e contenitori FoodSaver® soddisfa qualsiasi esigenza e permette di trarre vantaggio da questo metodo scientifico di conservazione alimentare, per mantenere i prodotti freschi fino a cinque volte più a lungo.

Il sistema FoodSaver® fa risparmiare tempo e denaro

- **Spendete di meno.** Con il sistema FoodSaver® potrete acquistare prodotti all'ingrosso o in offerta e confezionarli sottovuoto nelle porzioni desiderate, senza sprechi.
- **Risparmiate tempo.** Preparate i vostri piatti per tutta la settimana e conservateli nelle buste FoodSaver®.
- **Godetevi le feste.** Preparate i vostri piatti speciali in anticipo, per trascorrere il tempo con gli invitati e non in cucina.
- **Cibi fuori stagione sempre a disposizione.** Mantenete freschi a lungo i prodotti deteriorabili, per assaporarli anche fuori stagione.
- **Controllate le porzioni per la dieta.** Il confezionamento sottovuoto è ideale per suddividere le porzioni e annotare calorie e/o contenuto di grassi su ogni busta.
- **Proteggete anche prodotti non alimentari.** Organizzate nelle buste vari articoli per il tempo libero, proteggete l'argento dall'ossidazione riducendone l'esposizione all'aria.

Accessori FoodSaver®

Le migliori prestazioni dell'apparecchio FoodSaver® si ottengono usando sacchetti, rotoli e contenitori FoodSaver®.

Sacchetti e rotoli FoodSaver®

I sacchetti e i rotoli FoodSaver® sono dotati di canali speciali che abilitano la rimozione efficiente e completa dell'aria. La costruzione a multi pieghe ne fa una barriera specialmente efficace all'ossigeno e all'umidità, impedendo la bruciatura da congelamento. I sacchetti e i rotoli FoodSaver® sono forniti in una varietà di dimensioni.

Contenitori FoodSaver®

I contenitori FoodSaver® sono semplici da usare e ideali per confezionare sottovuoto alimenti deperibili liquidi, prodotti lievitati, alimenti secchi e friabili, avanzi ecc..

Tappo per bottiglie FoodSaver®

Usare tappi per bottiglie FoodSaver® per confezionare sottovuoto vini, liquidi non effervescenti e oli. In tal modo sarà prolungata la durata del liquido e preservato l'aroma. Evitare l'uso del tappo su bottiglie di plastica.

Componenti

Si veda la FIG. 1

- | | |
|--|---|
| A Pulsante Aspirazione e Sigillatura | H Guarnizione inferiore |
| B Pulsante Solo Sigillatura | I Banda sigillante di larghezza extra |
| C Aperto | J Canale di aspirazione |
| D Chiuso/pronto all'uso | K Vaschetta raccogli gocce removibile |
| E Leva di chiusura | L Spia Led verde creazione del vuoto |
| F Porta per adattatore Salva Freschezza | M Spia Led verde sigillatura sacchetto |
| G Guarnizione superiore | N Adattatore Salva Freschezza |

Preparazione di un sacchetto da un rotolo FoodSaver:

Fare riferimento alle Fig. 1 e 2

1. Utilizzando delle forbici, tagliare, dal rotolo, il sacchetto della lunghezza necessaria a contenere ciò che si vuole sigillare sottovuoto, tenendo conto di circa 75 mm in più. Assicurarsi di tagliare in linea retta
2. Far scorrere verso l'alto la leva di chiusura **E** nella posizione APERTO **C**. Aprire il coperchio dell'apparecchio. Inserire un'estremità del sacchetto tagliato, appoggiandolo sulla banda sigillante **I**
3. Chiudere il coperchio e far scorrere verso il basso la leva di chiusura **E** nella posizione CHIUSO/PRONTO ALL'USO **D** – Fig 2
4. Premere il pulsante Solo Sigillatura **B** – Fig 2
5. Quando la spia verde della sigillatura **M** smette di lampeggiare e diventa fissa, la sigillatura è completa. Far scorrere la leva di chiusura verso l'alto **E** nella posizione APERTO **C**, sollevare il coperchio e rimuovere il sacchetto.

E' ora possibile utilizzare il sacchetto appena creato, per conservare sottovuoto gli alimenti.

Questo apparecchio è compatibile con i rotoli larghi 20 cm (FSR2002) e con i sacchetti larghi 20,7 cm (FSB4802)

Sigillatura sottovuoto con i sacchetti FoodSaver® Fare riferimento alle Fig. 1 e 3

Facendo riferimento alla FIG. 3:

1. Collocare gli alimenti da conservare nel sacchetto, lasciando almeno 75 mm di spazio fra il contenuto del sacchetto e la parte superiore di quest'ultimo - Fig. 3
2. Aprire il coperchio dell'apparecchio e collocare l'estremità aperta del sacchetto, nel canale di aspirazione **J**
3. Chiudere il coperchio e far scorrere la leva di chiusura **E** verso il basso in posizione CHIUSO/PRONTO ALL'USO **D**. Quando la leva viene spinta verso il basso fino in fondo, entrambe le spie verdi si accendono. NOTA: Tirare la leva di chiusura verso il basso con decisione
4. Premere il pulsante Aspirazione e Sigillatura **A** per avviare il processo di aspirazione e sigillatura automatica. Il motore continua

a girare fino ad esaurire tutta l'aria contenuta nel sacchetto, quindi si ferma e la macchina passa automaticamente alla sigillatura.

5. Quando la spia verde della Sigillatura **M** smette di lampeggiare e resta fissa, la macchina ha terminato. Far scorrere verso l'alto la leva di chiusura **E** nella posizione APERTO **C**, sollevare il coperchio e rimuovere il sacchetto.

Nota: lasciare raffreddare l'apparecchio per 20 secondi dopo ciascun utilizzo

Suggerimenti importanti:

Per ridurre al minimo lo spreco di sacchetti, non inserire i sacchetti troppo in profondità nell'apparecchio. Inserire il sacchetto appena sopra il bordo della vaschetta raccogli gocce removibile.

Utilizzo di accessori FoodSaver®

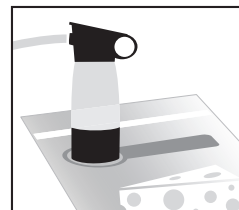
Per sigillare sottovuoto un contenitore Salva Freschezza:

1. Inserire l'estremità del tubo in dotazione con la macchina, nell'apposita porta posta sul coperchio della macchina **F**
2. Inserire l'adattatore Salva Freschezza **N** sopra la valvola del contenitore e assicurarsi che sia ben posizionata. NOTA: Attenersi ad eventuali istruzioni specifiche fornite insieme all'accessorio FoodSaver® che si sta utilizzando
Nota: per sigillare sottovuoto con un accessorio FoodSaver che non sia Salva Freschezza, staccare l'ultima estremità dell'adattatore Salva Freschezza, e inserire la punta nella porta dell'accessorio.
3. Premere il pulsante Aspirazione e Sigillatura **A**.
4. La macchina eliminerà l'aria contenuta nel contenitore, quanto entrambe le spie smettono di lampeggiare, la procedura è terminata.

Utilizzo del tubo con adattatore Salva Freschezza con i sacchetti con zip

Per sigillare sottovuoto un sacchetto con zip:

1. Riempire il sacchetto con zip, quindi stenderlo in orizzontale con la valvola contrassegnata da un cerchio grigio, rivolta verso l'alto. Premere bene il sacchetto, e chiudere la zip. Premendo il sacchetto cercare di far uscire l'aria presente all'interno, prima di chiudere la zip completamente.
2. Inserire l'estremità del tubo in dotazione con la macchina, nell'apposita porta posta sul coperchio della macchina **F**
3. Inserire l'adattatore Salva Freschezza **N** sopra la valvola del sacchetto e assicurarsi che sia ben posizionata. NOTA: Attenersi ad eventuali istruzioni specifiche fornite insieme all'accessorio FoodSaver che si sta utilizzando
4. Premere il pulsante Aspirazione e Sigillatura **A**



Guida alla conservazione, suggerimenti e consigli

Confezionamento sottovuoto e sicurezza degli alimenti

Il confezionamento sottovuoto prolunga la durata degli alimenti rimuovendo la maggior parte dell'aria dal contenitore sigillato, riducendo così l'ossidazione, fenomeno che incide su valore nutrizionale, sapore e qualità complessiva. La rimozione dell'aria inibisce inoltre la proliferazione di microorganismi, che possono essere causa di problemi in determinate condizioni:

Per conservare gli alimenti in modo sicuro, è fondamentale mantenere bassa la temperatura. È possibile ridurre sensibilmente la proliferazione di microorganismi a temperature di 4° C o inferiori.

Il congelamento a -17° C non uccide i microorganismi ma ne blocca la proliferazione. Per la conservazione a lungo termine, congelare sempre gli alimenti deperibili precedentemente confezionati sottovuoto e conservarli in frigorifero dopo lo scongelamento.

È importante tenere presente che il confezionamento sottovuoto NON sostituisce l'inscatolamento e non può invertire il processo di deterioramento degli alimenti. Può soltanto rallentare le variazioni a livello qualitativo. È difficile prevedere per quanto tempo gli alimenti manterranno un'elevata qualità di sapore, aspetto o consistenza, in quanto ciò dipende dall'età e dalle condizioni dei cibi il giorno in cui è avvenuto il confezionamento sottovuoto.

Importante: il confezionamento sottovuoto NON sostituisce la refrigerazione o il congelamento. Qualsiasi alimento deperibile che richiede la refrigerazione deve comunque essere refrigerato o congelato dopo il confezionamento sottovuoto. Onde evitare possibili malattie, non riutilizzare i sacchetti dopo la conservazione di carne cruda, pesce crudo o alimenti grassi. Non riutilizzare sacchetti introdotti nel micro-onde o fatti bollire.

Scongelamento e riscaldamento di alimenti confezionati sottovuoto



Scongelare sempre gli alimenti in frigorifero o in un forno a microonde; non scongelare cibi deperibili a temperatura ambiente.

Gli alimenti all'interno del sacchetto possono essere scongelati ma non riscaldati in un forno a microonde. In caso di scongelamento di alimenti nel microonde in sacchetti FoodSaver®, assicurarsi di non superare la potenza massima di 180 watt (impostazione per lo scongelamento), il tempo massimo di 2 minuti e la temperatura massima di 70° C. È inoltre possibile riscaldare gli alimenti in sacchetti FoodSaver® collocandoli in acqua a una temperatura inferiore a 75° C. Attenersi a eventuali istruzioni specifiche fornite insieme i sacchetti FoodSaver®.

Linee guida per la preparazione

Carne e pesce



Per ottenere risultati ottimali, precongela carne e pesce per 1-2 ore prima della sigillatura sottovuoto in un sacchetto FoodSaver®. In questo modo si conservano liquido e forma, garantendo una migliore sigillatura. Qualora non fosse possibile precongela, collocare un panno di carta ripiegato fra la carne o il pesce e la parte superiore del sacchetto, al di sotto dell'area di sigillatura.

Lasciare un panno di carta nel sacchetto per assorbire l'umidità e i liquidi in eccesso durante il processo di sigillatura sottovuoto.

Nota: A causa dell'eliminazione dell'ossigeno, dopo la sigillatura sottovuoto il manzo potrebbe assumere un colore più scuro. Questo fenomeno non è un'indicazione di deperimento.

Formaggi duri

Per preservare la freschezza del formaggio, sigillarlo sottovuoto dopo ciascun utilizzo. Realizzare un sacchetto FoodSaver® particolarmente lungo, lasciando 25 mm di materiale per ogni volta che si prevede di aprire e risigillare, in aggiunta allo spazio di 75 mm che si lascia normalmente fra contenuto e sigillatura.

Tagliare semplicemente il lato sigillato ed estrarre il formaggio. Quando si è pronti per risigillare il formaggio, basta introdurlo nel sacchetto e risigillare.

Importante: a causa del rischio di batteri anaerobici, i formaggi molli non devono mai essere sigillati sottovuoto.

Verdure

Le verdure devono essere scottate prima della sigillatura sottovuoto. Questo procedimento blocca l'azione degli enzimi che potrebbe portare a perdita di sapore, colore e consistenza.

Per scottare le verdure, metterle nell'acqua bollente o nel micro-onde fino a quando sono cotte ma ancora croccanti. I tempi di scottatura vanno da 1 a 2 minuti per le verdure a foglia verde e i piselli; da 3 a 4 minuti per i piselli dolci, le zucchine affettate o i broccoli; 5 minuti per le carote e da 7 a 11 minuti per le pannocchie di granturco. Dopo la scottatura, immergere le verdure in acqua fredda per arrestare la cottura. Da ultimo, asciugare la verdura con uno strofinaccio prima di sigillare sottovuoto.

Nota: alcuni tipi di frutta e verdura (come broccoli, cavolini di Bruxelles, cavolo, cavolfiore, cavolo nero, rape e banane) rilasciano naturalmente dei gas durante la conservazione. Pertanto, dopo la scottatura, devono essere conservati esclusivamente nel freezer.

Quando si congelano le verdure, è meglio precongelarle prima per 1-2 ore o fino a quando sono ben solide. Per congelare le verdure in singole porzioni, metterle prima in una teglia da forno e distribuirle in modo che non si tocchino fra loro. In questo modo si evita che si congelino tutti insieme in un unico blocco. Una volta surgelate, toglierle dalla teglia da forno e sigillarle sottovuoto in un sacchetto FoodSaver®. Dopo la sigillatura sottovuoto, rimettere in freezer.

Importante: a causa del rischio di batteri anaerobici, funghi freschi, cipolle e aglio non devono mai essere sigillati

sottovuoto.

Verdure a foglia

Per ottenere risultati ottimali, utilizzare un contenitore per conservare le verdure a foglia. Per prima cosa lavare le verdure, quindi asciugare con uno strofinaccio o una centrifuga per insalata. Quando le verdure sono asciutte, metterle in un contenitore e sigillare a vuoto come di consueto. Conservare in frigorifero.

Frutta

Quando si congela frutta morbida o frutti di bosco, è meglio precongelarli prima per 1-2 ore o fino a quando sono ben solidi. Per congelare la frutta in singole porzioni, mettere prima in una teglia da forno e distribuire in modo che i frutti non si tocchino fra loro. In questo modo si evita che si congelino tutti insieme in un unico blocco. Una volta surgelati, toglierli dalla teglia da forno e sigillare sottovuoto in un sacchetto FoodSaver®.

Dopo la sigillatura sottovuoto, rimettere in freezer. È possibile sigillare sottovuoto porzioni da cuocere in forno, oppure unire nelle combinazioni preferite per preparare facilmente macedonie tutto l'anno. Per conservare in frigorifero, si consiglia di utilizzare un contenitore FoodSaver®.

Prodotti da forno

Per sigillare sottovuoto prodotti da forno morbidi o con una consistenza ariosa, si consiglia di utilizzare un contenitore FoodSaver® in modo tale che non perdano la forma originaria. Se si utilizza un sacchetto, precongela per 1-2 ore o fino a ottenere una consistenza solida. Per risparmiare tempo, preparare l'impasto per biscotti, i gusci per torte, le torte intere o miscelare gli ingredienti secchi in anticipo e sigillare sottovuoto per riutilizzare in seguito.

Caffè e alimenti in polvere

Per evitare che particelle di cibo vengano risucchiate nella pompa del sottovuoto, collocare un filtro per il caffè o un pezzo di carta assorbente in cima al sacchetto, o al contenitore, prima del confezionamento sottovuoto. È inoltre possibile collocare l'alimento nel sacchetto originale all'interno di un sacchetto FoodSaver®.

Liquidi

Prima di sigillare sottovuoto liquidi come il brodo, precongela in una casseruola, uno stampo per plumcake o un vassoio per cubetti di ghiaccio fino a ottenere una consistenza solida. Rimuovere il liquido congelato dal contenitore e sigillare sottovuoto in un sacchetto FoodSaver®. I "blocchetti" possono essere impilati nel freezer.

Quando si è pronti per utilizzare il prodotto congelato, tagliare un angolo di sacchetto e collocare in un piatto nel micro-onde o immergere nell'acqua e bollire leggermente a 75° C.

Per sigillare sottovuoto liquidi in bottiglia non gassati, è possibile utilizzare un tappo FoodSaver® con il contenitore originale. Ricordarsi di lasciare almeno 25 mm di spazio fra il contenuto e la parte inferiore del tappo. Dopo ciascun uso è possibile risigillare le bottiglie.

Pasti preparati in anticipo, avanzi e sandwich



Conservare efficientemente pasti preparati in anticipo, avanzi e sandwich nei contenitori FoodSaver®, leggeri e impilabili. I contenitori sono utilizzabili nel microonde, lavabili in lavastoviglie (nel ripiano superiore) e dotati di adattatore.

I contenitori, molto leggeri, saranno pronti per l'ufficio, la scuola o le gite all'aperto!

Alimenti per spuntini



Grazie alla sigillatura sottovuoto, gli alimenti per spuntini manterranno più a lungo la freschezza. Per ottenere risultati ottimali, utilizzare un contenitore FoodSaver® per alimenti friabili come i cracker.

Risoluzione dei problemi

Problema	Soluzione
La spia luminosa della sigillatura lampeggia.	- L'apparecchio è surriscaldato. Attendere sempre 20 secondi fra una sigillatura e l'altra. - In condizioni di intenso utilizzo, l'apparecchio si spegne automaticamente e la spia luminosa della sigillatura lampeggia. Attendere qualche minuto che l'apparecchio si raffreddi. - La pompa del sottovuoto è stata in funzione per più di 120 secondi. In condizioni di intenso utilizzo, l'apparecchio si spegne automaticamente e la spia luminosa della sigillatura lampeggia.
La pompa del sottovuoto è in funzione ma l'apparecchio non sta estraendo l'aria dal sacchetto.	- Se si sta realizzando un sacchetto da un rotolo, verificare che un'estremità del sacchetto sia sigillata. Regolare il sacchetto e riprovare. Verificare che l'estremità aperta del sacchetto sia inserita nel canale del sottovuoto. - Verificare l'eventuale presenza di pieghe nel sacchetto lungo la striscia di sigillatura. Per prevenire la formazione di pieghe, appiattire delicatamente il sacchetto mentre lo si inserisce nel canale del sottovuoto. - Aprire l'apparecchio e controllare che non siano presenti oggetti estranei, impurità o residui nella guarnizione superiore di aspirazione.
Il sacchetto non viene sigillato correttamente.	- Verificare che l'apparecchio sia acceso. - Nel sacchetto è presente una quantità eccessiva di liquido; congelare prima di creare il sottovuoto. - Controllare l'eventuale presenza di residui di cibo intorno alle aree di sigillatura. Qualora fossero presenti, pulire le guarnizioni. - Il sacchetto presenta delle pieghe: per prevenire la formazione di pieghe, appiattire delicatamente il sacchetto mentre lo si inserisce nel canale di aspirazione. - L'apparecchio si è surriscaldato. Attendere qualche minuto che l'apparecchio si raffreddi.
Nessuna spia luminosa nel pannello di controllo.	- Verificare che l'apparecchio sia collegato alla presa dell'alimentazione di rete e acceso. - Assicurarsi che la chiusura sia tirata fino in fondo per portarla nella posizione "chiuso/pronto all'uso".
Quando si chiude la finestra di visualizzazione del sottovuoto non succede niente.	- Verificare che l'apparecchio sia collegato alla presa dell'alimentazione di rete e acceso. - Assicurarsi che la chiusura sia tirata fino in fondo per portarla nella posizione "chiuso/pronto all'uso".
Impossibile inserire un sacchetto nella sigillatrice sottovuoto.	- Verificare che vi sia materiale del sacchetto sufficiente per raggiungere il centro della vaschetta raccogli gocce. Lasciare sempre circa 75 mm di spazio extra per consentire al sacchetto di sigillarsi intorno al contenuto di alimenti. - Appiattire delicatamente il sacchetto mentre lo si inserisce nel canale di aspirazione. Verificare che l'estremità del sacchetto sia ripiegata nel canale di aspirazione.
L'aria è stata rimossa dal sacchetto ma ora è rientrata all'interno.	- Esaminare la sigillatura. La formazione di una piega lungo la sigillatura può far sì che l'aria rientri nel sacchetto. Per prevenire la formazione di pieghe, appiattire delicatamente il sacchetto mentre lo si inserisce nel canale di aspirazione. - Umidità o residui di cibo (come succhi, grasso, briciole o polveri) lungo la sigillatura impediscono la corretta sigillatura del sacchetto. Tagliare il sacchetto per aprirlo, pulire la parte superiore al suo interno e risigillare. - Alimenti spigolosi potrebbero aver perforato il sacchetto. In presenza di fori, utilizzare un nuovo sacchetto. Coprire gli alimenti spigolosi con un materiale morbido, come della carta da cucina, e sigillare di nuovo. - Potrebbero essersi verificati fenomeni di fermentazione o di rilascio di gas naturali all'interno degli alimenti. Quando questo accade, l'alimento potrebbe avere iniziato a deteriorarsi e deve essere gettato.

Problema	Soluzione
Il sacchetto si è sciolto.	- La striscia di sigillatura potrebbe essersi surriscaldata. Attendere almeno 20 secondi affinché l'apparecchio si raffreddi prima di sigillare sottovuoto un altro alimento. - Utilizzare sacchetti della marca FoodSaver®. Sacchetti e rotoli FoodSaver® sono appositamente progettati per gli apparecchi FoodSaver®.
Il contenitore FoodSaver® non è sottovuoto.	- Il coperchio del contenitore deve essere collocato correttamente e allineato al contenitore. - Assicurarsi di premere il pulsante Accessorio.
Nel caso in cui si renda necessaria ulteriore assistenza:	Visitare il sito www.foodsavereurope.com e selezionare la propria regione.

Cura e pulizia della sigillatrice sottovuoto

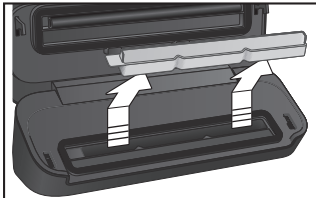
Per pulire l'apparecchio:

Estrarre il cavo di alimentazione dalla presa elettrica. Non immergere in liquidi.

Controllare le guarnizioni **G H** e la zona intorno alla vaschetta raccogli gocce **K** per assicurarsi che non siano presenti residui di cibo. Pulire la guarnizione **G H** con un panno imbevuto di acqua saponata tiepida qualora necessario. Le guarnizioni superiore e inferiore **G H** possono essere rimosse per eseguire la pulizia. Pulire con acqua saponata tiepida.

La vaschetta raccogli gocce **K** semplifica la pulizia nel caso in cui piccole quantità di liquidi penetrino nel canale spigolosi **I** durante il processo di creazione del sottovuoto.

Svuotare la vaschetta raccogli gocce **K** dopo ciascun utilizzo. Lavarla in acqua saponata tiepida o collocarla nel ripiano superiore della lavastoviglie. Asciugare con cura prima di inserirla nuovamente nell'apparecchio.

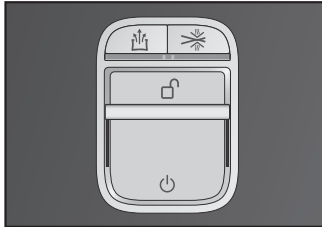


Per conservare l'apparecchio:

Pulire accuratamente l'unità come descritto in precedenza.

Dopo che l'unità è stata pulita e fatta asciugare completamente, chiudere il coperchio e far scorrere la leva di chiusura **E** nella posizione di Aperto (alto) **C**. Questa impostazione impedisce che venga applicata pressione non necessaria alle guarnizioni di sigillatura interne **G H** dell'unità.

Lasciare sempre la chiusura del coperchio nella posizione di Aperto **C** quando non si utilizza l'apparecchio. Non conservare mai l'apparecchio nella posizione chiuso/pronto all'uso **D** in quanto le guarnizioni **G H** potrebbero comprimersi e l'unità non funzionare correttamente.



Garanzia

Conservare lo scontrino d'acquisto poiché esso sarà necessario per qualsiasi reclamo esposto in base alle condizioni di questo certificato di garanzia.

Questao prodotto è garantito per 2 anni dall'acquisto, secondo le modalità descritte nel presente documento.

Durante il decorso della garanzia, nell'improbabile eventualità che l'apparecchiatura si guasti a causa di un problema tecnico o di fabbricazione, riportarla al punto d'acquisto insieme allo scontrino fiscale e ad una copia di questo certificato di garanzia.

I diritti spettanti all'acquirente in base alle condizioni di questo certificato di garanzia sono in aggiunta a quelli previsti dalla legge che non risultano alterati dalle condizioni di questo certificato. Solo Jarden Consumer Solutions (Europe) Ltd. ("JCS (Europe)") ha l'autorità di modificare queste condizioni.

JCS (Europe) si impegna a riparare o a sostituire gratuitamente nell'arco del periodo di garanzia qualsiasi parte dell'apparecchiatura dovesse risultare difettosa, a condizione che:

- Si segnali tempestivamente il problema al punto d'acquisto o a JCS (Europe); e
- l'apparecchiatura non sia stata modificata in alcun modo né soggetta a danni, uso improprio o abuso, a riparazione o alterazione per opera di un tecnico non autorizzato da JCS (Europe).

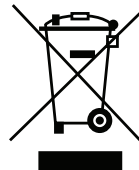
I guasti intervenuti durante l'uso normale, per uso improprio, danno, abuso, tensione incorretta, cause naturali, eventi non determinati da JCS (Europe), riparazione o alterazione per opera di un tecnico non autorizzato da JCS (Europe) o la mancata ottemperanza alle istruzioni d'uso sono esclusi dalla presente garanzia. Inoltre, l'uso normale compreso, a titolo di esempio, una lieve alterazione del colore (sbiadimento) e i graffi, non sono coperti dalla presente garanzia.

I diritti spettante all'utente ai sensi della presente garanzia si applicano unicamente all'acquirente originale e non si estendono all'uso commerciale o comunitario.

Se l'apparecchiatura è fornita con un accordo specifico per il paese o una cartolina di garanzia, consultare le condizioni di tale accordo, che prevalgono su quelle esposte in questa sede oppure rivolgersi a un rivenditore autorizzato per ulteriori informazioni.

I prodotti elettrici vanno smaltiti separatamente dai rifiuti domestici. Consegnarli ad un centro di riciclaggio, se disponibile. Scrivere a enquiriesEurope@jardencs.com per istruzioni sul riciclaggio e informazioni sulla direttiva RAEE.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle
SK8 3GQ
United Kingdom



Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met beperkt fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij voldoende begeleiding of instructies hebben ontvangen over het veilige gebruik van het apparaat en zij de eventuele gevaren ervan begrijpen. Laat kinderen niet met dit apparaat spelen. Reiniging of onderhoud door kinderen mag uitsluitend onder begeleiding worden uitgevoerd.

Indien het stroomsnoer is beschadigd, dient dit door de fabrikant, zijn onderhoudsbedrijf of gelijksoortige erkende personen te worden vervangen om gevaren te voorkomen.

- Altijd zorgen dat het apparaat op een stabiel, stevig, droog en plat oppervlak staat.
- OPGELET: DIT VACUMEERSYSTEEM IS NIET VOOR COMMERCIEEL GEBRUIK. Dit apparaat niet gebruiken voor een ander doel dan het bedoeld doel. Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor gebruik buiten.
- Geen enkel deel van het apparaat of het stroomsnoer onderdompelen in water of een andere vloeistof.
- Het apparaat niet gebruiken als het is gevallen of zichtbare beschadiging vertoont.
- Na gebruik, alvorens het apparaat te reinigen, altijd controleren of het apparaat is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is verwijderd.
- Neem de stekker uit het stopcontact om het apparaat uit te schakelen. Trek niet aan het stroomsnoer om de stekker te verwijderen.
- Gebruik geen verlengsnoer met het apparaat.
- Gebruik uitsluitend accessoires of hulpstukken die door de fabrikant zijn aanbevolen.
- Als etenswaren opnieuw worden opgewarmd in de zakken van FoodSaver®, dan laat u ze opwarmen in water op een lage temperatuur van minder dan 75°C (170°F).
- VOEDSEL IN DE ZAK KAN IN EEN MAGNETRON WORDEN ONTDOOID MAAR NIET WORDEN OPGEWARMD. Bij het ontdooien van voedsel in FoodSaver®-zakken in de magnetron, mag een maximaal vermogen van 180 watt (stand voor ontdooien) worden gebruikt gedurende maximaal twee minuten en bij een maximumtemperatuur van 70°C.

BEWAAR DEZE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Het FoodSaver® Systeem

Waarom vacumeren?

Voedingsmiddelen verliezen voedingswaarde en smaak zodra zij worden blootgesteld aan lucht. Daarnaast veroorzaakt het vriesbrand en geeft het bacteriën, schimmels en gist de kans te groeien. Het FoodSaver® vacumeersysteem onttrekt lucht en zorgt ervoor dat smaak en kwaliteit behouden blijft. Met de volledige lijn van FoodSaver® zakken en voorraadbussen voor uitgebreide mogelijkheden, geniet u van de voordelen van een wetenschappelijk bewezen methode voor het bewaren voedingsmiddelen waardoor deze tot 5x langer vers blijven.

Het FoodSaver® systeem bespaart tijd en geld.

- **Bespaar geld.** Met het FoodSaver® systeem, is het mogelijk grotere hoeveelheden voedingsmiddelen in te kopen en dit in kleine porties te vacumeren zodat niets verspild wordt.
- **Bespaar tijd.** Kook vooruit voor een week, bereid maaltijden voor en bewaar deze in de FoodSaver® zakken.
- **Maak gezelligheid makkelijk.** Bereid een karakteristieke maaltijd en feestelijke hapjes vooraf zodat er tijd en aandacht is voor de gasten.
- **Geniet van seizoensvoedsel of specialiteiten.** Zeer beperkt houdbare of weinig gebruikte producten worden langer vers gehouden.
- **Afgemeten porties voor diëten.** Vacumeer afgemeten porties en noteer op de zak het aantal calorieën en/of het vetgehalte.
- **Bescherm artikelen.** Houd kampeer- en bootbenodigdheden droog en georganiseerd voor uitstapjes. Bescherm gepolijst zilver tegen aantasting en dof worden door het zo min mogelijk bloot te stellen aan lucht.

FoodSaver® accessoires

Maak optimaal gebruik van uw FoodSaver®-apparaat met eenvoudig te gebruiken FoodSaver®-zakken, -bewaartrommels en -accessoires.

FoodSaver® -zakken en -rollen

Aan het ontwerp van de FoodSaver®-zakken en -rollen zijn speciale goten toegevoegd voor een efficiënte en volledige luchtverwijdering. De meervoudige samenstelling zorgt voor een effectieve afsluiting van zuurstof en vocht en voorkomt op deze manier vriesbrand. FoodSaver® -zakken en -rollen zijn verkrijgbaar in meerdere maten.

FoodSaver®-vershouddozen

FoodSaver®-vershouddozen zijn makkelijk in gebruik en zijn perfect om broze producten zoals muffins en anders bakproducten, vloeistoffen en droge voedingswaren vacuüm te verpakken.

FoodSaver® flessenstop

Gebruik de flessenstop van FoodSaver® voor het vacuümverpakken van wijn, koolzuurvrije vloeistoffen en oliën. Dit verlengt de levensduur van de vloeistof en behoudt de smaak. Gebruik de flessenstop niet op plastic flessen.

Bestellen

Als u FoodSaver®-zakken, -rollen en -accessoires wilt bestellen, gaat u naar www.foodsavereurope.com en kiest u uw land.

Onderdelen

Zie figuur 1

- | | |
|---|---|
| A Vacumeerknop | H Onderste schuimrubber afdichting |
| B Sealknop | I Extra brede sealrand |
| C Open | J Vacumeersleuf |
| D Bedrijfsstand | K Uitneembaar lekbakje |
| E Vergrendeling | L Lampje 'Vacumeren' |
| F Aansluiting voor accessoires | M Lampje 'Sealen' |
| G Bovenste schuimrubber afdichting | N Handsealapparaat |

Zakken maken met een FoodSaver®-rol

Raadpleeg figuur 2:

1. Knip met een schaar genoeg materiaal van de rol voor de inhoud, plus een extra 75 mm. Knip de rol recht af.
2. Schuif vergrendeling **E** in de geopende stand **C**. Open de klep van het apparaat. Leg een uiteinde van de zak over de sealrand **I**.
3. Sluit de klep en schuif vergrendeling **E** in de bedrijfsstand **D**.
4. Druk de sealknop **B** in.
5. Wanneer het seallampje **M** constant brandt, is de rand geseald. Schuif vergrendeling **E** in de geopende stand **C**, til de klep omhoog en neem de zak uit het apparaat.

De zak is nu klaar om uw voedingswaren vacuüm te verpakken.

Dit apparaat is geschikt voor rollen van 20 cm breedte (FSR2002) en zakken van 20,7 cm (950 ml) breedte (FSB4802).

Vacuüm sealen met FoodSaver®-zakken

Raadpleeg figuur 3:

1. Vul de zak met de voedingswaren. Zorg hierbij dat minimaal 75 mm ruimte vrij blijft tussen de inhoud en de bovenkant van de zak.
2. Open het deksel van het apparaat en leg het open uiteinde van de zak in de vacumeersleuf **I**.
3. Sluit de klep en schuif vergrendeling **E** in de bedrijfsstand **D**. Beide lampjes gaan branden wanneer de vergrendeling helemaal omlaag is geduwd. Duw de vergrendeling stevig omlaag.
4. Druk vacumeerknop **A** in om de zak vacuüm te verpakken. De motor blijft draaien totdat alle lucht uit de zak is verwijderd. De zak wordt dan automatisch geseald.
5. Wanneer het seallampje **M** constant brandt, schuift u vergrendeling **E** in de geopende stand **C**, tilt u de klep omhoog en neemt u de zak uit het apparaat.

Opmerking: Laat het apparaat na elk gebruik 20 seconden afkoelen.

Belangrijke tips:

Beperk afval tot het minimum en schuif de zak niet te ver in het apparaat. Leg de zak net iets over de rand van het uitneembare lekbakje.

FoodSaver®-accessoires gebruiken

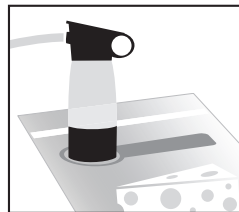
Een vershoudzak met zipper of vershouddoos vacuüm sealen.

1. Steek de aansluiting van het handsealapparaat in de accessoire-aansluiting op het FoodSaver®-apparaat.
2. Sluit het uiteinde van de handsealer aan op het ventiel van het accessoire en controleer of het stevig is aangesloten. Volg de specifieke instructies die bij het FoodSaver®-accessoire zijn geleverd.
Opmerking: Als u een FoodSaver®-bus vacuüm wilt sealen, verwijdert u het reservoir (doorzichtige onderste deel) van de sealer door dit naar beneden te trekken en van het bovenste deel af te nemen. Steek het uiteinde van de sealer in de aansluiting op de bus.
3. Druk op de knop Vacuüm en sealen.
4. Uw vacuümsealer verwijdert nu de lucht uit de zak en zal deze vervolgens sealen. Als de werkingslampjes en het rode controlelampje voor sealen uitgaan, is het proces voltooid.

Het handsealapparaat gebruiken met vershoudzakken met zipper

Het handsealapparaat kan worden gebruikt met vershoudzakken met zipper.

1. Vul de zak en leg deze plat neer met de grijze cirkel naar boven. Knijp de lucht uit de zak, sluit de zipper driekwart en knijp de resterende lucht uit de zak voordat u de zipper sluit.
2. Duw het handsealapparaat **N** op de grijze cirkel op de zak en druk de vacumeerknop **A** in.



Hints en tips voor het bewaren van voedsel

Vacuüm verpakken en voedselveiligheid

Door voedingswaren vacuüm te verpakken wordt de meeste lucht uit de gesealde verpakking verwijderd. Dit verlengt de levensduur van het voedsel doordat oxidatie wordt verminderd. Oxidatie heeft een negatief effect op de voedingswaarde, smaak en kwaliteit van het voedsel. Het verwijderen van lucht remt tevens de groei van micro-organismen, die onder bepaalde condities problemen kunnen veroorzaken:

Voor voedselveiligheid is het essentieel dat voedsel bij lage temperaturen wordt bewaard. De groei van micro-organismen kan aanzienlijk worden geremd bij temperaturen van 4°C of lager.

Invriezen op -17°C doodt de micro-organismen niet, maar stopt hun groei. Voor langdurig bewaren moeten bederfelijke etenswaren die vacuüm zijn verpakt, altijd worden ingevroren. Na het ontdooien moeten ze in de koelkast worden bewaard.

Het is belangrijk te weten dat vacuüm verpakken GEEN vervanging is voor inblikken en dat hiermee voedselbederf niet kan worden omgekeerd. Deze manier van verpakken heeft uitsluitend een vertragende werking op de kwaliteitsverandering. Het is moeilijk te voorspellen hoe lang voedingswaren qua smaak, uiterlijk of textuur hun topkwaliteit behouden, aangezien dit afhankelijk is van hoe oud ze zijn en wat hun conditie was op de dag dat ze vacuüm werden verpakt.

Belangrijk: Vacuüm verpakken is GEEN vervanging voor koelen of invriezen. Bederfelijke etenswaren die in de koelkast moeten worden bewaard, moeten ook worden gekoeld of ingevroren als ze vacuüm zijn verpakt. Om ziekte te voorkomen, mogen zakken waarin rauw vlees, rauwe vis of vette etenswaren zijn bewaard niet opnieuw worden gebruikt. Ook zakken met inhoud die in de magnetron of in kokend water is opgewarmd mogen niet opnieuw worden gebruikt.

Vacuüm verpakte voedingswaren ontdooien en opnieuw opwarmen

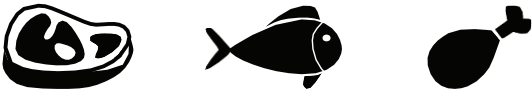


Ontdooi voedingswaren altijd in een koelkast of magnetron en ontdooi bederfelijke etenswaren nooit op kamertemperatuur.

In een magnetron kan voedsel in de zak wel worden ontdooid, maar niet worden opgewarmd. Bij het ontdooien van voedsel in FoodSaver®-zakken in de magnetron mag een maximaal vermogen van 180 watt (stand voor ontdooien) worden gebruikt gedurende maximaal twee minuten en bij een maximumtemperatuur van 70°C. Voedsel in FoodSaver®-zakken kan ook worden opgewarmd door de zak in zacht kokend water te leggen (maximaal 75°C). Volg de specifieke instructies die bij het FoodSaver®-zakken zijn geleverd.

Richtlijnen voor gebruik

Vlees en vis



Voor de beste resultaten vriest u vlees en vis gedurende 1 tot 2 uur in voordat u ze vacuüm sealt in een FoodSaver-zak. Zo blijven het vocht en de vorm beter bewaard en wordt de zak beter geseald. Als u het vlees of de vis niet van tevoren kunt invriezen, legt u een stuk gevouwen keukenpapier tussen het vlees of de vis en de bovenkant van de zak, maar onder de sealrand.

Laat het papier in de zak om overmatig vocht te absorberen tijdens het vacumeren en sealen.

Opmerking: Door het verwijderen van zuurstof kan rundvlees donkerder van kleur worden nadat dit vacuüm is verpakt. Dit is normaal en betekent niet dat het vlees is bedorven.

Harde kaas

Houd kaas vers door deze na ieder gebruik opnieuw vacuüm te verpakken. Maak de FoodSaver®-zak extra lang: 25 mm folie extra voor elke keer dat u van plan bent de zak te openen en opnieuw te sealen, naast de 75 mm extra die u gewoonlijk vrij laat tussen de inhoud en de sealrand.

Knip de sealrand open en neem de kaas uit de zak. Als u klaar bent, doet u de kaas weer in de zak en sealt u deze opnieuw.

Belangrijk: Door het risico voor anaerobe bacteriën mogen zachte kazen niet vacuüm worden verpakt.

Groenten

Groenten moeten worden geblancheerd (ofwel voorgedookt) voordat ze vacuüm worden geseald. Zo worden ongewenste enzymen verwijderd die tot verlies van smaak, kleur en textuur kunnen leiden.

Verse groenten worden geblancheerd door ze korte tijd in kokend water of in de magnetron te koken totdat ze gaar maar nog knapperig zijn. Kooktijden voor blancheren variëren van 1 tot 2 minuten voor bladgroenten en doperwten, 3 tot 4 minuten voor peultjes, gesneden courgettes of broccoli, 5 minuten voor worteltjes en 7 tot 11 minuten voor maïskolven. Dompel de groenten na het blancheren onder in koud water om het gaarproces te onderbreken. Droog de groenten tenslotte voordat ze vacuüm worden verpakt.

Opmerking: Alle groenten (inclusief broccoli, spruitjes, kool, bloemkool, boerenkool, knolraap) geven gassen af wanneer ze worden bewaard. Ze kunnen daarom na het blancheren alleen in de vriezer worden bewaard.

Als u groenten vacuüm wilt verpakken om in te vriezen, kunt u ze het beste eerst 1-2 uur (of totdat ze diepgevroren zijn) invriezen. Als u individuele porties groenten wilt invriezen, verspreid u de porties eerst op een vel bakpapier zodat ze elkaar niet raken. Zo voorkomt u dat ze samen als één blok worden ingevroren. Wanneer ze zijn ingevroren, kunt u ze van het bakpapier verwijderen en vacuüm sealen in een FoodSaver®-zak. Nadat ze vacuüm zijn verpakt, kunt u ze weer in de diepvries leggen.

Belangrijk: Door het risico voor anaerobe bacteriën mogen champignons, uien en knoflook niet vacuüm worden geseald.

Bladgroenten

Voor optimale resultaten kunnen bladgroenten het beste in een bus worden bewaard. Was de groente eerst en droog de bladeren vervolgens op papier van een keukenrol of in een slacentrifuge. Leg de droge bladeren vervolgens in een FoodSaver®-vershoudbus en seal de bus vacuüm op normale wijze. Bewaar de bus in de koelkast.

Fruit

Als u zacht fruit of bosvruchten vacuüm wilt sealen om in te vriezen, kunt u ze het beste eerst 1-2 uur (of totdat ze diepgevroren zijn) invriezen. Als u individuele porties fruit wilt invriezen, verspreid u de porties eerst op een vel bakpapier zodat ze elkaar niet raken. Zo voorkomt u dat ze samen als één blok worden ingevroren. Wanneer ze zijn ingevroren, kunt u de porties van het bakpapier verwijderen en vacuüm sealen in een FoodSaver®-zak.

Nadat ze vacuüm zijn geseald, kunt u ze weer in de diepvries leggen. Porties fruit kunnen vacuüm worden geseald om later in recepten te verwerken of u kunt uw favoriete vruchtcombinaties sealen zodat u het hele jaar lang van heerlijke vruchtensalades kunt genieten. Als het fruit in de koelkast wordt bewaard, raden we u aan om een FoodSaver®-vershoudbus te gebruiken.

Bakproducten

Gebruik een FoodSaver®-vershoudbus voor zachte of luchtige bakproducten, zodat ze niet worden geplet en de vorm behouden blijft wanneer ze vacuüm worden verpakt. Als u een zak gebruikt, dient u de producten van tevoren gedurende 1-2 uur in te vriezen of totdat ze diepgevroren zijn. Om tijd te besparen kunt u deeg voor koekjes of pasteitjes of zelfs gevulde pasteitjes maken, of droge ingrediënten mengen en vacuüm verpakken voor later gebruik.

Koffie en voedsel in poedervorm

Plaats een koffiefilter of stuk keukenrol op de zak of bus voordat het product vacuüm wordt geseald, om te voorkomen dat kleine voedseldeeltjes in de vacuümpomp worden gezogen. U kunt de producten ook in hun originele verpakking in een FoodSaver®-vershoudbus doen of een FoodSaver® Universal Lid op de productdoos gebruiken om ze vacuüm te sealen.

Vloeistoffen

Giet vloeistoffen in een schaal, cakevorm of ijsblokjesvorm en laat ze invriezen voordat u de vloeistof vacuüm gaat sealen. De ingevroren vloeistof kan dan uit de vorm worden genomen en vacuüm worden geseald in een FoodSaver®-zak. De ingevroren blokken kunnen dan gemakkelijk in uw diepvries worden opgestapeld.

Wanneer u een blok wilt gebruiken, knipt u een hoekje van de zak en legt u de zak in een schaal in de magnetron, of legt u de zak in zacht kokend water (maximaal 75°C).

Voor het vacuüm sealen van flessen niet-koolzuurhoudende drank kunt u een FoodSaver®-flesafsluiter gebruiken op de originele fles.

Zorg wel dat er minstens 25 mm ruimte is tussen de inhoud in de fles en de onderkant van de flesafsluiter. De flessen kunnen telkens na gebruik weer opnieuw worden geseald.

Vooraf bereide maaltijden, restjes en sandwiches

Bewaar uw kant-en-klare maaltijden, restjes en sandwiches efficiënt in stapelbare, lichte FoodSaver®-vershouddozen. Ze zijn geschikt voor de magnetron, kunnen op het bovenste rek in de vaatwasmachine worden gereinigd en worden geleverd met een speciale adapter.

De lichte containers zijn zo altijd klaar om mee te nemen naar kantoor, school of op een lekkere picknick!

Snacks

Uw snacks blijven langer vers wanneer ze vacuüm zijn geseald. Gebruik een FoodSaver®-vershoudbus voor etenswaren zoals toastjes, die makkelijk breken.

Problemen oplossen

Probleem	Oplossing
Seallampje knippert.	- Het apparaat is oververhit. Wacht altijd 20 seconden tussen het sealen. - Bij intensief gebruik schakelt het apparaat automatisch uit en gaat het seallampje knipperen. Wacht enkele minuten tot het apparaat is afgekoeld. - De vacuümpomp heeft langer dan 120 seconden gelopen. Bij intensief gebruik schakelt het apparaat automatisch uit en gaat het seallampje knipperen.
Vacuümpomp werkt maar er wordt geen lucht uit de zak gezogen.	- Als u een zak maakt van een rol, moet u ervoor zorgen dat één uiteinde van de zak is geseald. Leg de zak goed neer en probeer het nogmaals. Controleer of het open uiteinde van de zak naar onderen in de vacumeersleuf is geplaatst. - Controleer de sealrand op kreukels of vouwen. Trek de zak voorzichtig plat wanneer u deze in de vacumeersleuf plaatst om kreukels in de sealrand te voorkomen. - Open het apparaat en controleer of er zich geen vreemde voorwerpen, vuil of voedselresten op de bovenste afdichting bevinden.
De zak wordt niet goed geseald.	- Controleer of het apparaat is ingeschakeld. - Als er te veel vloeistof in de zak zit, moet u de inhoud eerst invriezen voordat u deze vacuüm sealt. - Controleer op voedselresten om de gesealde delen. Reinig de afdichtingen indien nodig. - De zak is gekreukt: trek de zak voorzichtig plat wanneer u deze in de vacumeersleuf plaatst om kreukels in de sealrand te voorkomen. - Het apparaat is oververhit. Wacht enkele minuten tot het apparaat is afgekoeld.
Er branden geen lampjes op het bedieningspaneel.	- Controleer of de stekker van het apparaat in het stopcontact zit. - Controleer of de vergrendeling helemaal omlaag in de bedrijfsstand is gezet.
Er gebeurt niets wanneer het kijkvenster voor vacumeren sluit.	- Controleer of de stekker van het apparaat in het stopcontact zit. - Controleer of de vergrendeling helemaal omlaag in de bedrijfsstand is gezet.
Kan de zak niet in de vacuümsealer invoeren.	- Controleer of de zak groot genoeg is om het midden van het lekbakje te bereiken. Zorg voor ongeveer 75 mm extra ruimte, zodat de zak strak om de inhoud in de zak kan worden geseald. - Trek de zak voorzichtig plat wanneer u deze in de vacumeersleuf plaatst. Controleer of het open uiteinde van de zak naar beneden gekruld in de vacumeersleuf is geplaatst.
De lucht was wel uit de zak gezogen, maar er is nu weer lucht in de zak.	- Bekijk de sealrand. Kreukels of vouwen in de sealrand kunnen de reden zijn dat er weer lucht in de zak komt. Trek de zak voorzichtig plat wanneer u deze in de vacumeersleuf plaatst om kreukels in de sealrand te voorkomen. - Als er zich vocht of voedselresten (zoals sap, vet, kruimels of poeder) langs de sealrand bevinden, kan de zak niet goed worden geseald. Knip de zak open, veeg de bovenrand aan de binnenkant schoon en seal de zak opnieuw. - De zak kan beschadigd zijn door scherpe voedingswaren. Als er een gat in de zak zit, moet u een nieuwe zak gebruiken. Wikkel scherpe voedingswaren in zacht, beschermend materiaal, zoals papier van een keukenrol, en seal de zak dan nogmaals. - Het voedsel kan zijn gaan gisten of kan natuurlijke gassen hebben vrijgelaten. Dit kan het begin van bederf betekenen en het voedsel moet worden weggegooid.
De zak is gesmolten.	- De sealrand kan te warm zijn geworden. Laat het apparaat altijd minstens 20 seconden afkoelen voordat u de volgende zak sealt. - Gebruik zakken van het FoodSaver®-merk. FoodSaver®-zakken en -rollen zijn speciaal ontwikkeld voor gebruik met FoodSaver®-apparaten.

Probleem	Oplossing
De lucht wordt niet uit de FoodSaver®-vershouddoos gezogen.	- Het deksel van de doos moet juist op de doos zijn aangebracht. - Zorg dat u de accessoireknop indrukt.
Voor verdere hulp:	Ga naar www.foodsavereurope.com en kies uw land.

Het apparaat onderhouden en reinigen

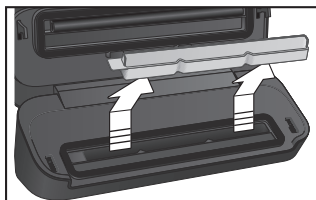
Het apparaat reinigen:

Verwijder het netsnoer uit het stopcontact. Dompel het apparaat niet onder in vloeistof.

Controleer afdichtingen **G** en **H** en rond het lekbakje **K** en zorg ervoor dat ze vrij zijn van voedingsresten. Neem de afdichtingen **G** en **H** zo nodig af met een doekje met warm water en afwasmiddel. De bovenste en onderste afdichtingen **G** en **H** kunnen worden verwijderd om te reinigen. Was ze af in warm water met afwasmiddel.

Kleine hoeveelheden vloeistof die tijdens gebruik in de vacumeersleuf **I** worden gezogen, kunnen makkelijk worden gereinigd dankzij het uitneembare lekbakje **K**.

Leeg het lekbakje **K** na elk gebruik. Was dit af in warm water met afwasmiddel of zet dit in het bovenste rek van de vaatwasmachine. Maak het bakje goed droog alvorens dit weer in het apparaat te zetten.

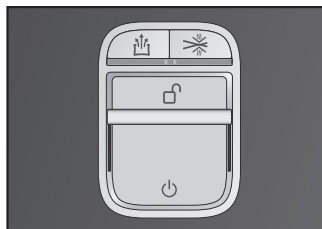


Het apparaat opbergen:

Reiniging het apparaat grondig zoals hierboven beschreven.

Nadat het apparaat is gereinigd en helemaal droog is, sluit u de klep en schuift u de vergrendeling **E** in de geopende stand (omhoog) **C**. Zo voorkomt u dat er druk wordt uitgeoefend op interne afdichtingen **G** en **H** van de eenheid.

Zet de klepvergrendeling altijd in de geopende stand **C** wanneer het apparaat niet wordt gebruikt. Zet de klep nooit in de bedrijfsstand **D**, aangezien de afdichtingen **G** en **H** dan worden samengeperst waardoor het apparaat mogelijk niet goed meer werkt.



Garantie

Bewaar uw reçu omdat u dit nodig hebt wanneer u een garantieclaim wilt indienen.

Het product wordt tot 2 jaar na de aanschafdatum gegarandeerd, zoals beschreven in dit document.

In het onwaarschijnlijke geval dat het apparaat tijdens de garantieperiode defect raakt door een ontwerp- of fabricagefout, brengt u het samen met uw reçu en een kopie van deze garantie terug naar de plaats van aanschaf.

Uw rechten en voordelen onder deze garantie staan los van uw wettelijke rechten, waarop deze garantie geen invloed heeft. Alleen Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") is gerechtigd deze voorwaarden te wijzigen.

JCS (Europe) verplicht zich ertoe binnen de garantieperiode het apparaat of ieder onderdeel van het apparaat dat niet juist werkt, gratis te repareren of vervangen op voorwaarde dat:

- U het probleem onmiddellijk meldt bij de plaats van aankoop of bij JCS (Europe), en dat
- het apparaat niet gewijzigd, beschadigd, onjuist gebruikt, misbruikt of gerepareerd is door een persoon die daartoe niet door JCS (Europe) is gemachtigd.

Defecten veroorzaakt door onjuist gebruik, beschadiging, misbruik, gebruik met een onjuiste netspanning, natuurrampen, gebeurtenissen waarop JCS (Europe) geen invloed heeft, reparatie of wijziging door een persoon die daartoe niet door JCS (Europe) is gemachtigd of het niet naleven van de handleiding, worden niet door deze garantie gedekt. Verder wordt gewone slijtage, met inbegrip van maar niet beperkt tot geringe verkleuring en krassen, niet door deze garantie gedekt.

De rechten onder deze garantie gelden alleen voor de oorspronkelijke aankoper en zijn niet van toepassing op commercieel of gemeenschappelijk gebruik.

Als u bij uw apparaat een landspecifieke garantie hebt ontvangen, raadpleegt u de bepalingen van die landspecifieke garantie in plaats van deze garantie of neemt u voor meer informatie contact op met uw plaatselijke gemachtigde dealer.

Elektrische afvalproducten mogen niet samen met huishoudelijk afval worden weggegooid. Recycleer deze producten op de voorgeschreven wijze. Stuur ons een e-mail op enquiriesEurope@jardencs.com voor verdere informatie over recycling en de AEEA-richtlijn.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle
SK8 3GQ
United Kingdom



Viktiga Säkerhetsanvisningar

Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått handledning eller anvisningar om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår riskerna som är involverade. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan handledning.

Om nätsladden skadas måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceombud eller en person med liknande kvalifikationer för att undvika risker.

- Använd alltid apparaten på ett stabilt, säkert, torrt och jämnt underlag.
- FÖRSIKTIGHET: FÖRSEGLAREN ÄR INTE AVSEDD FÖR KOMMERSIELL ANVÄNDNING. Använd aldrig denna apparat till någonting annat än det som den är avsedd för. Denna apparat är endast avsedd för hushållsanvändning. Apparaten får inte användas utomhus.
- Doppa aldrig någon del av apparaten eller nätsladden och kontakten i vatten eller någon annan vätska.
- Använd inte apparaten om den har tappats i golvet eller om det finns synliga tecken på skador.
- Se till att apparaten är avstängd och att sladden är utdragen ur eluttaget efter användning och före rengöring.
- Dra ut elsladden ur vägguttaget för att koppla från apparaten. Dra inte i själva elsladden.
- Använd inte en skarvsladd med apparaten.
- Använd endast tillsatser eller tillbehör som har rekommenderats av tillverkaren.
- När du återuppvärmer mat i FoodSaver®-påsar måste du lägga dem i vatten med sjudtemperatur under 75°C (170°F).
- MAT SOM ÄR FÖRPACKAD I PÅSAR KAN TINAS UPP MEN INTE ÅTERUPPVÄRMAS I MIKROVÅGSUGN. Vid upptining av mat i mikrovågsugn i FoodSavers påsar ska du se till att inte överstiga en maxeffekt på 180 watt, en maxtid på 2 minuter eller en maxtemperatur på 70 °C (158 °F).

SPARA DESSA ANVISNINGAR

FoodSaver®-systemet

För vakuumpackning?

Exponering till luft får livsmedel att förlora näring och smak samt orsakar frysskador och gör det möjligt för många bakterier, mögel och jäst att växa. FoodSaver® vakuumpackningssystem avlägsnar luften och innesluter smak och kvalitet. FoodSaver® påsar och behållare gör att du får fler alternativ genom fördelarna med en vetenskapligt dokumenterad livsmedelsförvaringsmetod som håller livsmedel färska upp till fem gånger längre.

FoodSaver® systemet spar tid och pengar

- Spendera mindre pengar.** Med FoodSaver® system, kan du storhandla eller köpa på rea och vakuumpacka dina livsmedel i önskade portionsstorlekar så att du inte behöver kasta bort några livsmedel.
- Spara mer tid.** Laga till veckans måltider och spara dem i FoodSaver® påsar.
- Gör det lätt att ha gäster.** Gör din signaturrett och helmaten i förväg så du kan tillbringa mer tid med dina gäster.
- Njut av säsongsmat eller specialrätter.** Förvara ömtåliga varor eller varor som du använder sällan längre.
- Kontrollera portioner vid diethållning.** Vakuumpacka portioner av rätt storlek och skriv antal kalorier och/eller gram fett på påsen.
- Skydda artiklar som inte är livsmedel.** Förvara t.ex. camping- och båtutrustning torrt och organiserat för utflykter. Hindrar silver från att missfärgas genom att minimera exponering till luften.

FoodSaver®-tillbehör

Få ut så mycket som möjligt av din FoodSaver® apparat med FoodSaver®-påsar, burkar, och tillbehör som är lätta att använda.

FoodSaver®-påsar och rullar

FoodSaver®-påsar och rullar rullarna har kanaler för en effektiv och komplett borttagning av luft. Konstruktionen med många lager på varandra gör dem till en särskilt effektiv barriär mot syre och fukt, som förhindrar frysskador. FoodSaver®-påsar och rullar finns i flera olika storlekar.

FoodSaver®-burkar

FoodSaver®-burkarna är enkla att använda och idealiska för vakuumpackning av känsliga varor som t.ex. muffins och andra bakverk samt vätskor och torrvaror.

FoodSaver® Bottle Stopper

Använd FoodSaver® flaskförlutare Bottle Stopper för att vakuumsugla vin, icke-kolsyrade vätskor och oljor. Detta förlänger livslängden på vätskan och bevarar smaken. Undvik att använda flaskförlutaren på plastflaskor.

Beställning

Om du vill beställa FoodSaver®-påsar, rullar och tillbehör gå in på www.foodsavereurope.com och välj din region.

Delar

Se bild 1

- | | |
|----------------------------|--------------------------------------|
| A Vakuumnapp | H Nedre skumpackning |
| B Förseglingsknapp | I Extra bred förseglingsremsa |
| C Öppen | J Vakuumkanal |
| D Drift | K Löstagbar droppbricka |
| E Låsspärr | L Vakuumlampa |
| F Tillbehörspport | M Förseglingslampa |
| G Övre skumpackning | N Handhållen förslutare |

Skapa en påse från en FoodSaver®-rulle

Se bild 2:

1. Använd en sax för att klippa av så mycket material som behövs från rullen för att innehålllet i påsen ska få plats, plus 75 mm. Var noga med att klippa rakt.
2. Skjut låsspärren **E** till det ÖPPNA läget **C**. Öppna locket på apparaten. Placera den ena änden av påsmaterialet över förseglingsremsan **I**.
3. Stäng locket och skjut låsspärren **E** till DRIFTLÄGET **D**.
4. Tryck på förseglingsknappen **B**.
5. När förseglingslampan **M** slutar blinka och börjar lysa med fast sken är förseglingen klar. Skjut spärren **E** till det ÖPPNA läget **C**, öppna locket och ta ur påsen.

Nu kan du vakuumförsegla med den nya påsen.

Denna apparat är kompatibel med 20 cm breda rullar FSR2002 och 20,7 cm breda påsar (950 ml) FSB4802.

Vakuumförsegla med FoodSaver®-påsar

Se bild 3:

1. Lägg innehålllet i påsarna. Lämna minst 75 mm mellan innehålllet och påsens överkant.
2. Öppna locket på apparaten och placera påsens öppna ände i vakuumkanalen **J**.
3. Stäng locket och skjut låsspärren **E** till DRIFTLÄGET **D**. Båda indikatorlamporna tänds när spärren har skjutits ned hela vägen. Tryck med stadig hand – apparaten kommer inte att gå sönder.
4. Tryck på vakuumnappen **A** för att starta vakuum- och förseglingsprocessen. Motorn fortsätter att gå tills påsen är helt tömd på luft, och sedan förseglas påsen automatiskt.
5. När förseglingslampan **M** slutar blinka och börjar lysa med fast sken ska du skjuta spärren **E** till det ÖPPNA läget **C**, och sedan öppna locket och ta ur påsen.

Obs! Låt apparaten svalna i 20 sekunder efter varje användning.

Viktigt att komma ihåg:

För att minimera materialavfall bör du undvika att placera påsarna alltför långt in i apparaten. Placera dem bara precis över kanten på den löstagbara droppbrickan.

Använda FoodSaver®-tillbehör

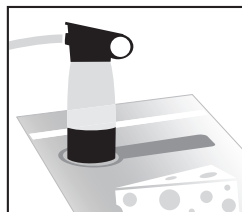
Så här vakuumförseglar du en Fresh-zippåse eller Fresh-burk:

1. Sätt in anslutningskontaktens ände på den handhållna förslutaren i tillbehörspporten i FoodSaver®-apparaten.
2. Sätt änden av den handhållna förslutaren över tillbehörets ventil och se till att den sitter tätt. Följ eventuella särskilda instruktioner som medföljer FoodSaver®-tillbehöret. Obs! Om du vill vakuumförsegla en FoodSaver®-burk tar du av uppsamlingskärlet (den genomskinliga underdelen) från förslutaren genom att dra det nedåt och bort från överdelen. För in förslutarens pip i burkens ventil.
3. Tryck på vakuum- och förseglingsknappen.
4. Din vakuumförpackare avlägsnar luften från påsen och förseglar den. När förloppslamporna har stannat och den röda förloppslamporna för försegling har slocknat är förseglingen klar.

Använda den handhållna förslutaren med zippåsar för vakuumförvaring

Den handhållna förslutaren kan användas med zippåsar för vakuumförvaring.

1. Fyll zippåsen och lägg den ned plant med den grå cirkeln vänd uppåt. Tryck ut luften, stäng ziplåset trekvarts och tryck ut kvarvarande luft innan du stänger låset helt.
2. Tryck ned den handhållna förslutaren **N** mot den grå cirkeln på påsen och tryck sedan på vakuumnappen **A**.



Förvaringsguide, tips och trick

Vakuumförpackning och livsmedelssäkerhet

Vid vakuumförpackning förlängs livsmedelsprodukternas hållbarhet genom att nästan all luft sugs ut ur den förseglade behållaren. På så sätt minskas oxidationen, som i sin tur påverkar näringsvärdet, smaken och kvaliteten som helhet. Genom att suga ut luften kan man också förhindra tillväxt av mikroorganismer, som kan ge problem under vissa förhållanden.

För säker förvaring av livsmedel är det viktigt att hålla en låg temperatur. Vid temperaturer under 4 °C minskar tillväxten av mikroorganismer betydligt.

Att frysa mat vid -17 °C gör inte att mikroorganismerna dör, men det hindrar att de förökar sig. Om vakuumförpackade färsvaror ska förvaras länge är det alltid bäst att frysa in dem, och att låta dem tina i kylskåpet.

Kom ihåg att vakuumförpackning INTE är en ersättning för konservering och inte kan återställa livsmedel som börjat bli dåliga. Vakuumförpackning för bara att kvalitetsförändringen går långsammare. Det är svårt att förutsäga hur länge olika livsmedel behåller en hög kvalitet på smak, utseende och konsistens eftersom det beror på hur gammal och i vilket skick maten var den dag då den vakuumförpackades.

Viktigt! Vakuumförpackning är INTE ett substitut för kylning eller nedfrysning. Alla färsvaror som kräver förvaring i kylskåp måste förvaras i kyl eller frys även efter att de vakuumförpackats. För att undvika sjukdomar ska du inte återanvända påsar som har använts till förvaring av rått kött, rå fisk eller feta livsmedel. Återanvänd inte heller påsar som har värmts i mikrovågsugn eller kokats.

Tina och återuppvärma vakuumförpackade livsmedel



Tina alltid livsmedel i kylskåp eller mikrovågsugn. Tina aldrig färsvaror i rumstemperatur.

Mat som är förpackad i påsar kan tinas upp men inte återuppvärmas i mikrovågsugn. När livsmedel

FoodSaver®-påsar tinas upp i mikrovågsugn ska maxeffekten vara 180 watt (inställningen för upptining), maxtiden 2 minuter och maxtemperaturen 70 °C. Du kan också återuppvärma maten genom att lägga påsen i vatten som sjuder långsamt vid högst 75°C. Följ eventuella särskilda instruktioner som medföljer FoodSaver®-påsarna.

Förberedelser

Kött och fisk



För bästa resultat bör kött och fisk förfrysas i 1–2 timmar innan produkterna vakuumförseglas i en FoodSaver-påse. Då behåller maten sin saftighet och form, och man får en tätare förslutning. Om det inte går att förfrysa kan du lägga en bit hopvikt hushållspapper mellan köttet eller fisken och påsens övre kant, men nedanför förseglingsområdet.

En bit hushållspapper som får ligga kvar i påsen suger upp extra fukt och köttsaft under vakuumförseglingen.

Obs! Nötkött kan mörkna efter att det har vakuumförsegats, på grund av avsaknaden av syre. Det är inte ett tecken på att köttet har blivit dåligt.

Hårda ostar



Vakuumförsegla osten efter varje användning så håller den sig färsk. Gör en extra lång FoodSaver®-påse med 25 mm extra påsmaterial för varje gång du kommer att öppna och återförsluta den (plus det 75 mm utrymme du normalt lämnar mellan innehåll och försegling).

Klipp helt enkelt av den förseglade kanten och ta ut osten. När det är dags att återförsluta osten lägger du bara tillbaka den i påsen och förseglar igen.

Viktigt! På grund av risken för anaeroba bakterier bör mjuka ostar aldrig vakuumförseglas.

Grönsaker



Grönsaker måste förvällas innan de vakuumförpackas. Förvällningen avbryter den enzymprocess som kan leda till att grönsakerna förlorar färg, smak och konsistens.

Förväll grönsakerna genom att lägga dem i kokande vatten eller i mikrovågsugn tills de är genomkokta, men fortfarande krispiga. Förvällningstiderna varierar: 1–2 minuter för bladgrönsaker och ärtor, 3–4 minuter för sockerärter, skivad zucchini eller broccoli, 5 minuter för morötter och 7–11 minuter för majscolvar. Lägg grönsakerna i kallt vatten efter förvällningen för att stoppa tillagningsförloppet. Torka sedan av grönsakerna med en handduk innan de vakuumförseglas.

Obs! Alla grönsaker (t.ex. broccoli, brusselskål, vitkål, blomkål, grönkål och rovor) avger naturligt gaser vid förvaring. Därför måste dessa förvaras i frysen efter förvällning.

När du fryser in grönsaker är det bäst att förfrysa dem i 1–2 timmar eller tills de är genomfrysade. Om du vill frysa in grönsaker i lösa bitar eller portioner kan du först lägga dem på en bakplåt och sprida ut dem så att de inte vidrör varandra. Då fryser de inte ihop till en enda klump. När grönsakerna har frusit kan du flytta dem från bakplåten till en FoodSaver®-påse och vakuumförsegla den. Lägg tillbaka grönsakerna i frysen efter vakuumförseglingen.

Viktigt! På grund av risken för anaeroba bakterier bör aldrig färska champinjoner, lök eller vitlök vakuumförpackas.

Bladgrönsaker



Bladgrönsaker håller bäst om de förvaras i en behållare. Tvätta först grönsakerna och eftertorka dem sedan med en handduk eller i en salladsslunga. När de är torra lägger du dem i en burk och vakuumförseglar den som vanligt. Förvara i kylskåp.

Frukt



När du fryser in mjuka frukter eller bär bör du förfrysa dem i 1–2 timmar eller tills de är genomfrysade. Om du vill frysa in frukt i portioner kan du först lägga frukten på en bakplåt och sprida ut bitarna eller portionerna så att de inte vidrör varandra. Då fryser de inte ihop till en enda klump. När frukten har frusit kan du flytta den till en FoodSaver®-påse och vakuumförsegla den.

Lägg tillbaka frukten i frysen efter vakuumförseglingen. Du kan vakuumförpacka frukt och bär portionsvis till bakning eller en favoritblandning till en lättgjord fruktsallad året om. Om du ska

förvara frukten i kylskåp rekommenderar vi en FoodSaver-behållare.

Bakverk



Vid vakuumpförpackning av mjuka eller luftiga bakverk rekommenderar vi att du använder en FoodSaver®-behållare, så att de behåller formen. Om du använder en påse bör du förfrys bakverken i 1–2 timmar eller tills de är genomfrysade. För att spara tid kan du göra kakdeg, pajdeg, hela pajer eller blanda torra ingredienser i förväg och vakuumpförsegla dem för att kunna använda dem vid ett senare tillfälle.

Kaffe och pulverlivsmedel



Lägg ett kaffefilter eller en bit hushållspapper överst i påsen eller burken innan du vakuumpförseglar den för att förhindra att matpartiklar sugas in i vakuumpumpen. Du kan också vakuumpförsegla maten i dess ursprungliga påse inuti en FoodSaver®-påse eller använda ett FoodSaver®-universallock tillsammans med originalburken.

Vätska



Innan du vakuumpförpackar vätska som t.ex. buljong ska du förfrys den i en gryta, brödform eller isbricka tills den är genomfrossen. Flytta den frysta vätskan från förfrysningsskåpet till en FoodSaver®-påse och vakuumpförsegla den. Dessa "frysta tegelstenar" kan staplas i frysen.

När de ska användas klipper du bara hål i ett hörn av påsen och

Felsökning

Problem	Lösning
Förseglingslampan blinkar.	• Apparaten är överhettad. Vänta alltid 20 sekunder mellan förseglingarna. • Vid intensiv användning stängs apparaten automatiskt av och förseglingslampan blinkar. Vänta några minuter tills apparaten har svalnat. • Vakuumpumpen har varit igång i mer än 120 sekunder. Vid intensiv användning stängs apparaten automatiskt av och förseglingslampan blinkar.
Vakuumpumpen är igång men apparaten suger inte ut någon luft ur påsen.	• Om du gör en påse av en rulle måste du se till att ena änden av påsen är förseglad. Justera påsen och försök igen. Kontrollera att den öppna änden av påsen är riktad nedåt vakuumkanalen. • Titta efter veck i påsen utmed förslutningsremsan. För att förhindra veck i förslutningen sträcker du försiktigt ut påsen plant medan du för in den i vakuumkanalen. • Öppna apparaten och kontrollera att det inte finns främmande föremål, smuts eller skräp på den övre packningen.
Påsen förseglas inte ordentligt.	• Se till att apparaten är påslagen. • Påsen innehåller för mycket vätska. Frys vätskan innan du vakuumpförpackar den. • Titta om det sitter rester av mat vid förseglingsområdena. Rengör i så fall packningarna. • Det är veck i påsen – för att förhindra veck i förseglingen sträcker du försiktigt ut påsen plant medan du för in den i vakuumkanalen. • Apparaten är överhettad. Vänta några minuter tills den har svalnat.
Inga lampor på kontrollpanelen lyser.	• Se till att apparaten är ansluten till eluttaget och påslagen. • Se till att spärren har skjutits hela vägen till driftläget.
Ingenting händer när vakuumluckan stängs.	• Se till att apparaten är ansluten till eluttaget och påslagen. • Se till att spärren har skjutits hela vägen till driftläget.

lägger den i en skål i mikrovågsugnen. Du kan också lägga påsen i vatten som sjuder långsamt vid högst 75 °C.

Om du vill vakuumpförsegla ej kolsyrad vätska på flaska kan du använda en FoodSaver®-flaskpropp tillsammans med originalflaskan.

Kom ihåg att lämna ett utrymme på minst 25 mm mellan innehållet och nederkanten av flaskproppen. Du kan återförsluta flaskan efter varje användning.

Färdiglagade rätter, rester och smörgåsar



Förvara färdiglagad mat, rester och smörgåsar på ett effektivt sätt i staplingsbara, lättviktiga FoodSaver®-burkar. De går att värma i mikron och diska i den översta korgen i diskmaskinen. En särskild adapter medföljer.

De lätta burkarna är färdiga att bara packa ner när du är på väg till jobbet, till skolan eller på utflykt!

Snacks



Snacks håller sig färska längre om de vakuumpförpackas. Produkter som kan bli krossade, t.ex. kex, förvaras bäst i en FoodSaver®-behållare.

Problem	Lösning
Det går inte att sätta in en påse i vakuumpförsegglaren.	• Kontrollera att det finns tillräckligt med påsmaterial för att nå mitten av droppbrickan. Lämna alltid ungefär 75mm extra utrymme så att påsen kan sluta tätt kring innehållet. • Sträck försiktigt ut påsen plant medan du för in den i vakuumkanalen. Se till att påsens ände kröker sig ner i vakuumkanalen.
Det har kommit in luft i påsen igen efter att den sugits ut.	• Undersök förseglingen. Om det finns veck i förseglingen kan luft komma in i påsen igen. För att förhindra veck i förslutningen sträcker du försiktigt ut påsen plant medan du för in den i vakuumkanalen. • Fukt eller rester av mat (som saft, fett, smulor eller pulver) längs förslutningen gör att påsen inte kan förseglas ordentligt. Klipp upp påsen, torka av den övre delen av dess insida och återförsegla. • Vassa livsmedel kan ha gjort hål i påsen. Använd en ny påse om det är hål i den. Täck vassa livsmedel med något mjukt material, t.ex. en bit hushållspapper och återförsegla. • Livsmedlen kan ha jäst eller släppt ifrån sig naturliga gaser. I så fall kan maten ha börjat bli dålig och måste kastas.
Påsen har smält.	• Förseglingsremsan kan ha blivit för varm. Vänta alltid i minst 20 sekunder på att apparaten ska svalna innan du gör nästa vakuumpförsegling. • Använd alltid påsar av märket FoodSaver®. FoodSaver®-påsar och -rullar är särskilt utformade för FoodSaver®-apparater.
Det sugas inte ut luft ur FoodSaver®-burken.	• Burkens lock måste sitta på rätt och passa till burken. • Glöm inte att trycka på tillbehörsknappen.
Om du behöver mer hjälp:	• Gå till www.foodsavereurope.com och välj din region.

Skötsel och rengöring av vakuumpförsegglaren

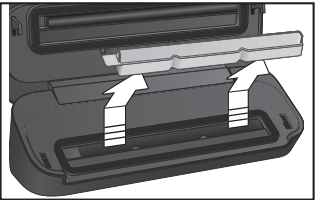
Rengöring av apparaten:

Ta ut strömsladden ur eluttaget. Får ej sänkas ned i någon vätska.

Kontrollera att packningarna **G** **H** och området runt droppbrickan **K** inte innehåller några matrester. Torka av packningarna **G** **H** med en trasa, varmt vatten och diskmedel vid behov. Den övre och nedre packningen **G** **H** kan tas bort för rengöring. Rengör dem med varmt vatten och diskmedel.

Tack vare den löstagbara droppbrickan **K** är det enkelt att rengöra om små mängder vätska har sugits in i vakuumkanalen **I** under vakuumprocessen.

Töm droppbrickan **K** efter varje användning. Diska den i varmt vatten och diskmedel eller i den övre korgen i diskmaskinen. Torka den noga innan du sätter tillbaka den i apparaten.



Förvaring av apparaten:

Rengör apparaten noga enligt beskrivningen ovan.

När apparaten har rengjorts och lufttorkat helt ska du stänga locket och skjuta låsspärren **E** till det öppna läget (överst) **C**. Detta säkerställer att de invändiga tätningsspackningarna **G** **H** inte utsätts för överdriven belastning.

Lämna alltid låsspärren i det öppna läget **C** när apparaten inte används. Förvara aldrig apparaten med locket i DRIFTLÄGET **D** då detta kan göra att packningarna **G** **H** trycks ihop, vilket kan leda till funktionsfel.



Garanti

Spara kvittot eftersom det krävs vid eventuellt ersättningskrav enligt denna garanti.

Denna produkt har en garanti på i 2 år efter köpet så som beskrivs i detta dokument.

Under denna garantiperiod, vid den osannolika händelse att apparaten inte längre fungerar på grund av ett konstruktions- eller tillverkningsfel, tag tillbaka apparaten till inköpsstället tillsammans med ditt kvitto och en kopia av denna garanti.

Rättigheter och fördelar enligt denna garanti gäller utöver dina lagliga rättigheter, vilka inte påverkas av denna garanti. Endast Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") har rätten att ändra dessa villkor.

JCS (Europe) åtar sig att inom garantiperioden kostnadsfritt reparera eller byta ut apparaten, eller eventuella delar av apparaten som inte fungerar ordentligt, förutsatt att:

- Du omedelbart meddelar inköpsstället eller JCS (Europe) om problemet; och
- att apparaten inte har ändrats på något sätt eller utsatts för skada, använts felaktigt, missbrukats, reparerats eller ändrats av någon person annan än en person som auktoriserats av JCS (Europe).

Fel som uppstår till följd av felaktig användning, skada, åverkan, användning med fel spänning, force majeure, händelser som JCS (Europe) inte har kontroll över, reparation eller ändring utförd av en person som inte är auktoriserad av JCS (Europe) eller underlåtenhet att följa bruksanvisningen omfattas inte av denna garanti.

Vidare, så omfattas inte normalt slitage inklusive, men ej begränsat till, smärre missfärgning och repor av den här garantin. Rättigheterna inom ramen för den här garantin gäller endast den som ursprungligen köpte apparaten och inbegriper inte kommersiellt eller kollektivt bruk.

Om din apparat har en garanti som är specifik för ditt land, se villkoren för denna i stället för den här garantin, eller kontakta din lokala, auktoriserade återförsäljare för mer information.

Kasserade elektriska produkter ska inte slängas tillsammans med hushållsavfall. Återvinning ska ske på avsedd plats. Kontakta oss per e-post på enquiriesEurope@jardencs.com för mer information om återvinning och om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle
SK8 3GQ
Storbritannien



Tärkeitä varotoimia

Kahdeksan vuotta täyttäneet lapset, fyysisesti tai henkisesti vammaiset, aistivammaiset ja riittävää kokemusta tai tietämystä vailla olevat saavat käyttää laitetta, jos heitä on ohjattu tai opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät riskit. Laitetta ei ole tarkoitettu lasten leikkikaluksi. Laitteen puhdistusta ja huoltoa ei saa jättää lapsen tehtäväksi ilman aikuisen valvontaa.

Jos laitteen virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava valmistajan, valtuutetun huoltoedustajan tai muun pätevän henkilön toimesta.

- Laitteen on käytön aikana oltava vakaalla, kuivalla ja tasaisella alustalla.
- HUOMIO: PAKKAUSLAITETTA EI OLE TARKOITETTU KAUPALLISEEN KÄYTTÖÖN. Laitetta saa käyttää vain sen aiotuun käyttötarkoitukseen. Laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu ulkokäyttöön.
- Älä koskaan kasta laitetta tai sen virtajohtoa ja pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Laitetta ei saa käyttää, jos se on päässyt putoamaan tai jos siinä näkyy vaurioita.
- Katkaise laitteesta käytön jälkeen virta ja irrota virtajohdon pistoke pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista.
- Voit katkaista laitteen virran irrottamalla virtajohdon pistorasiasta. Älä irrota johtoa vetämällä siitä.
- Älä käytä laitteessa jatkojohtoa.
- Käytä ainoastaan valmistajan suosittelemia laitteita tai varusteita.
- Jos ruokaa lämmitetään FoodSaver®-pussissa, se on laitettava alle 75 celsiusasteen lämpöiseen hiljaa kiehuvaan veteen.
- PUSSIN SISÄLTÄMÄ RUOKA VOIDAAN SULATTA, MUTTA SITÄ EI VOIDA LÄMMITTÄÄ UUELLEEN MIKROAALTOUUNISSA. Kun sulatat ruokaa FoodSaver®-pussissa mikroaaltouunissa, varmista, ettet ylitä 180 watin enimmäistehoa (sulatusasetus), kahden minuutin enimmäisaikaa ja 70 °C:n enimmäislämpötilaa.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

FoodSaver®-järjestelmä

Tyhjiöpakkauksen edut

Kosketus ilman kanssa heikentää ruoan ravintoarvoa ja makua, aiheuttaa pakastuspalamista ja tarjoaa kasvuhalustan monille bakteereille, homeelle ja hiivalle. FoodSaver®-tyhjiöpakkauslaite poistaa ilman ja säilyttää ruoan maun ja laadun. Tarjolla on nyt runsas valikoima FoodSaver®-pusseja ja -säilytyspurkkeja, joten voit hyödyntää tieteellisesti todistettua ruoansäilytystapaa, jonka avulla ruoka säilyy tuoreena jopa viisi kertaa tavallista pitempään.

FoodSaver®-laite säästää aikaa ja rahaa.

- Säästä rahaa.** FoodSaver®-laitteen omistajana voit ostaa esimerkiksi tarjouksessa olevaa ruokaa suurissa määrissä ja tyhjiöpakata sen sopivissa annoksissa ruokaa haaskaamatta.
- Säästä aikaa.** Voit valmistaa aterioita ja säilöä ne FoodSaver®-pusseihin myöhemmin viikolla nautittaviksi.
- Viihdytä vieraita.** Voit valmistaa erikoisuutesi etukäteen, joten vieraiden viihdyttämiseen jää enemmän aikaa.
- Nauti kausiluontoisista ruoista ja erikoisruoista.** Helposti pilaantuvat ja harvoin käytetyt ruokatarvikkeet säilyvät pitempään tuoreina.
- Säännöstele annoskokoa dieetin mukaan.** Voit tyhjiöpakata järkevän kokoisia annoksia ja kirjoittaa kalorien ja rasvan määrän pusseihin.
- Suojaa ei-ruokatarvikkeita.** Retkeily- ja veneilytarvikkeet on helppo pitää kuivina ja järjestyksessä seuraavaa reissua varten. Tyhjiöpakattuina kiillotetut hopeaesineet eivät pääse tummentumaan.

FoodSaver® Lisätarvikkeet

Helppokäyttöisten FoodSaver®-pussien, -säilytyspurkkien ja -lisävarusteiden kanssa saat enemmän irti FoodSaver®-tyhjiöpakkauslaitteesta.

FoodSaver®-pussit ja -rullat

FoodSaver®-pusseissa ja -rullissa on erityiset urat, joiden avulla ilma poistuu tehokkaasti. Moninkertaisen rakenteensa ansiosta ne torjuvat hapen ja kosteuden äärimmäisen tehokkaasti estäen pakastuspalamisen. FoodSaver®-pusseja ja -rullia on saatavana monessa eri koossa.

FoodSaver®-astiat

FoodSaver®-astioita on helppo käyttää, ja ne sopivat ihanteellisesti herkkien tuotteiden, kuten leivonnaisten, nesteiden ja kuivatavarojen tyhjiöpakkaamiseen.

FoodSaver®-pullonkorkki

FoodSaver®-pullonkorkkeja voidaan käyttää viinin, hiilihapottomien nesteiden ja öljyjen tyhjiöpakkaukseen. Tämä pidentää nesteen käyttöikää ja säilyttää aromit tehokkaammin. Korkkeja ei ole tarkoitettu käytettäväksi muovipulloissa.

Tilaaminen

Tilaa FoodSaver®-pusseja, -rullia ja -tarvikkeita osoitteessa www.foodsavereurope.com valitsemalla alueesi.

Osat

Katso kuva 1

- | | |
|-------------------------------------|---------------------------------------|
| A Tyhjiöintipainike | H Alempi vaahtomuovitiiviste |
| B Saumauspainike | I Erikoisleveä saumauskaistale |
| C Auki | J Tyhjiökanava |
| D Käyttö | K Irrotettava keruuaastia |
| E Lukitussalpa | L Tyhjiön merkkivalo |
| F Tarvikeliitäntä | M Tiivisteen merkkivalo |
| G Ylempi vaahtomuovitiiviste | N Käsikäyttöinen pakkauslaite |

Tee pussi FoodSaver®-rullasta

Ks. kuva 2:

- Leikkaa saksilla rullasta riittävästi pussimateriaalia tuotetta varten ja lisää 75 mm. Muista leikata suoraan.
- Liu'uta lukitussalpa **E** AUKI-asentoon **C**. Avaa laitteen kansi. Aseta pussimateriaalin toinen pää poikittain saumauskaistaleelle **I**.
- Sulje kansi ja liu'uta lukitussalpa **E** KÄYTTÖ-asentoon **D**.
- Paina saumauspainiketta **B**.
- Kun tiivisteen merkkivalo **M** lopettaa vilkkumisen ja jää palamaan yhtäjaksoisesti, sauma on valmis. Liu'uta salpa **E** AUKI-asentoon **C**, avaa kansi ja poista pussi.

Nyt olet valmis tyhjiöpakkaamaan tuotteen tähän uuteen pussiin.

Tähän laitteeseen sopivat 20 cm leveät FSR2002-rullat ja 20,7 cm leveät (950 ml) FSB4802-pussit.

Tyhjiöpakkaaminen FoodSaver®-pusseihin

Ks. kuva 3:

- Aseta tuotteet pussiin siten, että sisällön ja pussin pään väliin jää vähintään 75 mm.
- Avaa laitteen kansi ja aseta pussin avonainen pää tyhjiökanavaan **J**.
- Sulje kansi ja liu'uta lukitussalpa **E** KÄYTTÖ-asentoon **D**. Molemmat merkkivalot syttyvät, kun salpa on työnnetty ala-asentoon. Paina lujasti; laite ei rikkoudu.
- Aloita tyhjiöinti- ja saumausprosessi painamalla tyhjiöintipainiketta **A**. Moottori käy, kunnes pussissa on tyhjiö, ja saumaa pussin sitten automaattisesti.
- Kun tiivisteen merkkivalo **M** lopettaa vilkkumisen ja jää palamaan yhtäjaksoisesti, liu'uta salpa **E** AUKI-asentoon **C**, nosta kansi ja poista pussi.

Huomaa: Anna laitteen jäähtyä 20 sekuntia aina käytön jälkeen.

Tärkeitä neuvoja:

Älä työnä pusseja liian syvälle laitteeseen, niin vältät pussien haaskaamisen. Aseta pussi vain hiukan irrotettavan keruastian reunan yli.

FoodSaver®-tarvikkeiden käyttäminen

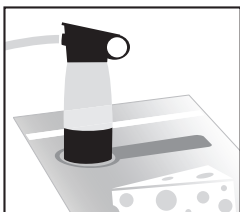
Suljettavan tuoresäilytuspussin tai tuoresäilytysastian tyhjiöpakkaaminen:

1. Aseta käsikäyttöisen pakkauslaitteen liitinpää FoodSaver®-laitteen tarvikelitintään.
2. Aseta käsikäyttöisen pakkauslaitteen pää tarvikkeessa olevaan venttiiliin ja varmista, että kytkentä on asianmukainen. Noudata FoodSaver®-tarvikkeen mukana tulevia ohjeita. Huomaa: Tyhjiöpakkaa FoodSaver®-rasia irrottamalla pakkauslaitteen nestesäiliö (läpinäkyvä alaosa) vetämällä sitä alas ja pois yläosasta. Aseta pakkauslaitteen kärki rasian liitintään.
3. Paina tyhjiöinti ja saumaus -painiketta.
4. Tyhjiöpakkauslaite poistaa ilman pussista ja saumaa pussin. Kun edistymisvalot ovat sammuneet ja punainen saumauksenedistymisvalo on sammunut, tyhjiöinti ja saumaus ovat päättyneet.

Käsikäyttöisen pakkauslaitteen käyttö suljettavien tyhjiöpussien kanssa

Käsikäyttöistä pakkauslaitetta voidaan käyttää suljettavien tyhjiöpussien kanssa.

1. Täytä suljettava pussi ja aseta se litteäksi harmaa ympyrä ylöspäin. Painele ilma pois pussista, sulje melkein kokonaan, purista loput ilmat pois ja sulje täysin.
2. Paina käsikäyttöinen pakkauslaite  pussin harmaan ympyrän päälle ja paina tyhjiöintipainiketta .



Säilytysohjeita ja -vinkkejä

Tyhjiöpakkaaminen ja ruoan turvallisuus

Tyhjiöpakkausprosessi pidentää ruoan käyttöikää poistamalla saumatusta astiasta suurimman osan ilmasta. Tämä vähentää hapettumista, mikä vaikuttaa ruoan ravintoarvoihin, makuun ja yleislaatuun. Ilman poistaminen voi estää myös mikro-organismien kasvamisen. Ne voivat aiheuttaa ongelmia tietyissä olosuhteissa:

Ruokien turvallista säilyttämistä varten on olennaista ylläpitää alhaisia lämpötiloja. Voit vähentää merkittävästi mikro-organismien kasvua 4 °C:n tai sitä alaisemmissa lämpötiloissa.

Pakastaminen -17 °C:n lämpötilassa ei tapa mikro-organismeja, mutta pysäyttää niiden kasvun. Pakasta aina pilaantuvat tyhjiöpakatut elintarvikkeet pitkäaikaista säilytystä varten, ja pidä ne jääkaapissa sulatuksen jälkeen.

On tärkeää huomata, että tyhjiöpakkaus EI korvaa säilöntää eikä voi kumota elintarvikkeiden pilaantumisprosessia. Se voi ainoastaan hidastaa laatumuutoksia. On vaikeaa ennustaa, miten pitkään elintarvikkeet säilyttävät huippulaatuisen makunsa, ulkonäkönsä tai rakenteensa, sillä tähän vaikuttavat ruoan ikä ja kunto tyhjiöpakkauspäivänä.

Tärkeää: Tyhjiöpakkaus EI korvaa elintarvikkeiden säilyttämistä jääkaapissa tai pakastamisesta. Kaikki jäädytystä edellyttävät pilaantuvat elintarvikkeet on edelleen säilytettävä jääkaapissa tai pakastettava tyhjiöpakkaamisen jälkeen. Sairastumisen välttämiseksi pusseja ei tule käyttää uudelleen, jos niissä on säilytetty raakaa lihaa, raakaa kalaa tai rasvaisia ruokia. Älä käytä uudelleen pusseja, joita on kuumennettu mikroaaltouunissa tai vesihautteessa.

Tyhjiöpakattujen ruokien sulatus ja kuumennus



Sulata ruoat aina jääkaapissa tai mikroaaltouunissa. Älä sulata pilaantuvia ruokia huoneenlämmössä.

Pussin sisältämä ruoka voidaan sulattaa, mutta sitä ei voida lämmitellä uudelleen mikroaaltouunissa.

Kun sulatat ruokaa FoodSaver®-pussissa mikroaaltouunissa, varmista, ettet ylitä 180 watin enimmäisteho (sulatusasetus), kahden minuutin enimmäisaikaa ja 70 °C:n enimmäislämpötilaa. Voit myös kuumentaa ruokaa FoodSaver®-pusseissa asettamalla ne lämpimään poreilevaan veteen, jonka lämpötila on alle 75 °C. Noudata FoodSaver®-tarvikkeen mukana tulevia ohjeita.

Esikäsittelyohjeet

Liha ja kala



Parhaat tulokset saavutetaan esipakastamalla lihaa ja kalaa 1–2 tuntia ennen niiden tyhjiöpakkaamista FoodSaver®-pussiin. Näin ruoan mehevyys ja muoto säilyvät ja tiiviys paranee. Jos esipakastaminen ei ole mahdollista, aseta taitettu talouspaperin pala lihan tai kalan ja pussin yläpään väliin saumausalueen alapuolelle.

Jätä talouspaperin pala pussiin tyhjiöpakkausprosessin ajaksi imeämään liiallista kosteutta ja nesteitä.

Huomaa: Naudanliha voi näyttää tummemmalta tyhjiöpakkaamisen jälkeen, mikä johtuu hapen poistamisesta. Tämä ei ole merkki pilaantumisesta.

Kovat juustot



Pidä juusto tuoreena tyhjiöpakkaamalla se aina käytön jälkeen. Tee erittäin pitkä FoodSaver®-pussi, niin että jätät 25 mm pussimateriaalia kutakin aiotua avaamis- ja sulkemiskertaa varten normaalin 75 mm:n lisäksi, jonka tavallisesti jätät sisällön ja sauman väliin.

Leikkaa vain saumattu reuna auki ja ota juusto esiin. Kun haluat pakata juuston uudelleen, laita se pussiin ja tee uusi sauma.

Tärkeää: Anaerobisten bakteerien vaaran vuoksi pehmeitä juustoja ei tule koskaan tyhjiöpakata.

Vihannekset



Vihannekset on kiehausettava ennen tyhjiöpakkaamista. Tämä pysäyttää entsyymireaktion, joka voi aiheuttaa maun, värin ja rakenteen katoamista.

Kiehauta vihannekset laittamalla ne kiehuvaan veteen tai mikroaaltouuniin, kunnes ne ovat kypsyeitä, mutta edelleen rapeita. Kiehausajat vaihtelevat. Lehteille vihreille vihanneksille ja herneille tarvittava aika on 1–2 minuuttia, sokeriherneille, kesäkurpitsasiivuile tai parsakaalille 3–4 minuuttia, porkkanoille 5 minuuttia ja maissintähkille 7–11 minuuttia. Upota vihannekset kiehausuksen jälkeen kylmään veteen kypsennysprosessin pysäyttämiseksi. Kuivaa lopuksi vihannekset pyyhkeeseen ennen tyhjiöpakkaamista.

Huomaa: Kaikki vihannekset (mukaan lukien parsakaali, ruusukaali, keräkaali, kukkakaali, lehtikaali, turnipsi) vapauttavat kaasuja säilytyksen aikana. Tästä syystä niitä on säilytettävä kiehausuksen jälkeen pakastimessa.

Vihanneksia pakastettaessa on parasta esipakastaa niitä 1–2 tuntia tai kunnes ne ovat kunnolla jäätyneet. Jos haluat pakastaa vihanneksia erillisissä annoksissa, aseta pohjalle leivinpaperi ja levitä vihannekset sen päälle siten, että ne eivät koske toisiaan. Näin estät niitä jäätymästä kiinni toisiinsa. Kun vihannekset ovat jäätyneet, irrota ne leivinpaperista ja tyhjiöpakkaa ne FoodSaver®-pussiin. Kun ne on tyhjiöpakattu, laita ne takaisin pakastimeen.

Tärkeää: Anaerobisten bakteerien vaaran vuoksi tuoreita sienä, sipuleita ja valkosipuleita ei tule koskaan tyhjiöpakata.

Lehtivihannekset



Parhaat tulokset saat pakkaamalla lehtevät vihannekset rasiaan. Pese vihannekset ensin, ja kuivaa ne sitten pyyhkeellä tai lingossa. Kun vihannekset on kuivattu, laita ne rasiaan ja tyhjiöpakkaa normaalisti. Säilytä jääkaapissa.

Hedelmät



Pehmeitä hedelmiä tai marjoja pakastettaessa on parasta esipakastaa niitä 1–2 tuntia tai kunnes ne ovat kunnolla jäätyneet. Jos haluat pakastaa hedelmiä erillisissä annoksissa, aseta pohjalle leivinpaperi ja levitä hedelmät sen päälle siten, että ne eivät koske toisiaan. Näin estät niitä jäätymästä kiinni toisiinsa. Kun hedelmät ovat jäätyneet, irrota ne leivinpaperista ja tyhjiöpakkaa ne FoodSaver®-pussiin.

Kun ne on tyhjiöpakattu, laita ne takaisin pakastimeen. Voit tyhjiöpakata annoksia leivontaa varten tai tehdä lempiyhdistelmiäsi helpottamaan hedelmäsalaatin tekoa ympäri vuoden. Jos säilytät hedelmiä jääkaapissa, suosittelemme käyttämään FoodSaver®-rasiaa.

Leivonnaiset



Suosittellemme käyttämään pehmeiden tai ilmaavien leivonnaisten tyhjiöpakkauksessa FoodSaver®-rasiaa, jotta leivonnaisten muoto säilyy hyvänä. Pussia käytettäessä esipakasta leivonnaisia 1–2 tuntia tai kunnes ne ovat kunnolla jäätyneet. Voit säastää aikaa tekemällä pikkuleipätaikinan, piirakkapohjan, kokonaisen piirakan tai kuiva-aineseokoitukset etukäteen ja tyhjiöpakkaamalla ne myöhemmää käyttöä varten.

Kahvi ja jauhemaiset elintarvikkeet



Voit estää ruoanmurujen joutumisen tyhjiöpumppuun asettamalla suodatinpussin tai talouspaperin palan pussin tai rasian päälle ennen tyhjiöpakkaamista. Voit myös laittaa ruoan sen alkuperäisessä pussissa FoodSaver®-pussiin tai käyttää FoodSaver®-yleiskantaa alkuperäisen astian kanssa tyhjiöpakkaamiseen.

Nesteet



Ennen kuin tyhjiöpakkaat nesteitä, kuten keittopohjia, esipakasta tuotetta kattilassa, vuossa tai jääpalalokerikossa, kunnes neste on kiinteää. Irrota jäätynyt neste astiasta ja tyhjiöpakkaa FoodSaver®-pussiin. Voit pakata nämä "jääkuutiot" pakastimeen.

Kun haluat valmistaa ruoan, leikkaa pussin kulma ja aseta astiaan mikroaaltouunissa tai puotoa lämpimään poreilevaan veteen, jonka lämpötila on alle 75 °C.

Hiilihapottomien pulloitetujen juomien tyhjiöpakkaamiseen voi käyttää FoodSaver®-pullonkorkkia ja alkuperäistä astiaa.

Muista jättää aina vähintään 25 mm tilaa sisällön ja pullonkorkin pohjan väliin. Voit saumata pullot uudelleen aina käytön jälkeen.

Etukäteen valmistetut ateriat, ruoantähteet ja voileivät



Säilytä etukäteen valmistetut ateriat, ruoantähteet ja voileivät tehokkaasti pinottavissa, kevyissä FoodSaver®-astioissa. Astiat ovat mikroaaltouuninkestäviä, ne voidaan pestä astianpesukoneen yläelineellä ja niissä on mukana muokattava sovitin.

Kevyet astiat ovat aina valmiita otettavaksi mukaan toimistoon, kouluun tai retkelle.

Välipalat



Välipalat pysyvät tuoreina pidempään, kun tyhjiöpakkaat ne. Parhaat tulokset saa panemalla murskautuvat tuotteet, kuten keksit, FoodSaver®-rasiaan.

Vianmääritys

Ongelma	Ratkaisu
Saumausvalo vilkkuu.	• Laite on ylikuumentunut. Odota vähintään 20 sekuntia saumausten välissä. • Laite sammuu automaattisesti raskaassa käytössä ja saumausvalo vilkkuu. Anna laitteen jäähtyä usean minuutin ajan. • Tyhjiöpumppu on ollut käynnissä yli 120 sekuntia. Laite sammuu automaattisesti raskaassa käytössä ja saumausvalo vilkkuu.
Tyhjiöpumppu käy, mutta laite ei poista ilmaa pussista.	• Jos teet pussin rullasta, pussin toisen pään on oltava saumattu. Säädä pussia ja yritä uudelleen. Varmista, että pussin avoin pää on alhaalla tyhjiökanavan sisällä. • Tarkista pussin saumauskaistaleen alue ryppyjen varalta. Voit estää sauman ryppejä venyttämällä pussia varovasti litteäksi samalla, kun asetat pussin tyhjiökanavaan. • Avaa laite ja varmista, ettei ylätiivisteessä ole vieraita esineitä, likaa tai roskia.
Pussi ei tiivisty kunnolla.	• Varmista, että laite on kytketty päälle. • Pussissa on liikaa nestettä. Pakasta ennen tyhjiöintiä. • Tarkista sauma-alueet ruoanjäämien varalta. Jos niitä on, puhdista tiivisteet. • Pussissa on ryppejä. Voit estää sauman ryppejä venyttämällä pussia varovasti litteäksi samalla, kun asetat pussin tyhjiökanavaan. • Laite on ylikuumentunut. Anna sen jäähtyä usean minuutin ajan.
Ohjauspaneelissa ei ole valoja.	• Varmista, että laite on kytketty verkkovirtaan ja että se on päällä. • Varmista, että salpa on vedetty kokonaan alas Käyttö-asentoon.
Mitään ei tapahdu, kun tyhjiöinti-ikkuna on suljettu.	• Varmista, että laite on kytketty verkkovirtaan ja että se on päällä. • Varmista, että salpa on vedetty kokonaan alas Käyttö-asentoon.
Pussin asettaminen tyhjiöpakkauslaitteeseen ei onnistu.	• Varmista, että pussimateriaalia on tarpeeksi keruuastian keskiosan saavuttamista varten. Salli aina noin 75 mm ylimääräistä tilaa, jotta pussi pääsee pakkautumaan tiukasti ruoan ympärille. • Venytä pussia varovasti litteäksi samalla, kun asetat sen tyhjiökanavaan. Varmista, että pussin pää kiertyy alas tyhjiökanavaan.
Ilma poistettiin pussista, mutta nyt ilmaa on päässyt uudelleen pussin sisään.	• Tutki sauma. Saumassa olevat rypyt voivat päästää pussiin ilmaa. Voit estää sauman ryppejä venyttämällä pussia varovasti litteäksi samalla, kun asetat pussin tyhjiökanavaan. • Saumassa oleva kosteus tai ruokamateriaali (kuten mehut, rasva, murut ja jauheet) estävät pussin tiiviin saumauksen. Leikkaa pussi auki, kuivaa pussin yläsisäpinta ja saumaa uudelleen. • Teräväreunaiset elintarvikkeet ovat saattaneet tehdä reikiä pussiin. Ota uusi pussi, jos pussiin on tullut reikä. Suojaa teräväreunaiset elintarvikkeet pehmusteella, kuten talouspaperilla, ja saumaa pussi uudelleen. • Syynä voi olla pussissa olevien ruokien käymisprosessi tai vapautuvat kaasut. Jos näin käy, ruoka on voinut alkaa pilaantua ja se on syytä heittää pois.
Pussi on sulanut.	• Saumauskaistale on voinut kumentua liikaa. Anna laitteen jäähtyä aina vähintään 20 sekuntia, ennen kuin alat tyhjiöpakata seuraavaa tuotetta. • Käytä FoodSaver®-merkkisiä pusseja. FoodSaver®-pussit ja -rullat on suunniteltu FoodSaver®-laitteita varten.
FoodSaver®-astian tyhjiöinti ei onnistu.	• Astian kannen on oltava oikein sijoitettuna ja kohdistettuna astiaan. • Paina tarvikepainiketta.
Jos tarvitset lisää apua:	• Vieraile osoitteessa www.foodsaver europe.com ja valitse alueesi.

Tyhjiöpakkauslaitteen hoito ja puhdistaminen

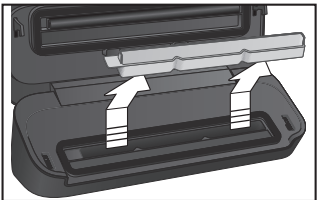
Laitteen puhdistus:

Irrota virtajohto pistorasiasta. Älä upota laitetta nesteeseen.

Tarkista tiivisteiden **G** ja **H** sekä keruuastian **K** ympäriltä, että niissä ei ole ruokajäämiä. Pyyhi tiivisteet **G** ja **H** tarvittaessa lämpimällä pesuaineeseen kastetulla rätillä. Ylempi ja alempi tiiviste **G** ja **H** voidaan irrottaa puhdistusta varten. Puhdista lämpimällä pesuainevedellä.

Irrotettava keruuastia **K** helpottaa puhdistusta pienten nestemäärien imeytyessä tyhjiökanavaan **I** tyhjiöintiprosessin aikana.

Tyhjennä keruuastia **K** aina käytön jälkeen. Pese lämpimässä pesuainevedessä tai aseta astianpesukoneen ylätelineeseen. Kuivaa huolellisesti ennen laitteeseen asettamista.



Laitteen varastointi:

Puhdista laite huolellisesti yllä annettujen ohjeiden mukaan.

Kun laite on puhdistettu ja kuivattu huolellisesti, sulje kansi ja liu'uta lukitus salpa **E** auki (ylä) -asentoon **C**. Tämä asetus estää paineen kohdistumisen laitteen sisäisiin saumaustiivisteisiin **G** ja **H**.

Jätä kansi auki-asentoon **C**, kun laitetta ei käytetä. Älä varastoi laitetta kansi KÄYTTÖ-asennossa **D**, koska tällöin tiivisteet **G** ja **H** voivat puristua kokoon, eikä laite toimi enää oikein.



Takuu

Säilytä tämä kuitti, sillä se on edellytys tämän takuun alaisille reklamaatioille.

Tälle laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu ostopäivästä tässä asiakirjassa kuvatulla tavalla.

On epätodennäköistä, että laite lakkaa toimimasta suunnittelu- tai valmistusvirheen takia, mutta jos niin käy, vie laite takaisin ostopaikkaan ja ota mukaan kassakuitti ja tämä takuu.

Tämän takuun alaiset oikeudet ja edut ovat lisä lakisääteisiin oikeuksiin, joihin tämä takuu ei vaikuta.

Ainoastaan Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") saa muuttaa näitä ehtoja. JCS (Europe) korjaa tai vaihtaa takuuajana veloituksetta laitteen tai laitteen minkä tahansa osan, joka ei toimi oikein, mikäli:

- ongelmasta ilmoitetaan välittömästi ostopaikkaan tai JCS (Europe) -yhtiölle
- laitetta ei ole muutettu millään tavalla eikä se ole vaurioitunut, sitä ei ole käytetty virheellisesti tai väärin eikä sitä ole korjannut tai muuttanut muu kuin JCS (Europe) -yhtiön valtuuttama henkilö.

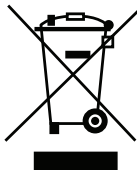
Tämä takuu ei kata vikoja, jotka aiheutuvat virheellisestä käytöstä, vaurioista, väärinkäytöstä, käytöstä väärällä jännitteellä, luonnonmullistuksista, tapahtumista, joihin JCS (Europe) ei voi vaikuttaa, muiden kuin JCS (Europe) -yhtiön valtuuttamien henkilöiden tekemästä korjauksesta tai muutoksesta tai siitä, että käyttöohjeita ei ole noudatettu. Lisäksi tämä takuu ei kata normaalia kulumista, kuten pieniä värimuutoksia ja naarmuja.

Tämän takuun alaiset oikeudet koskevat vain alkuperäistä ostajaa, eivätkä oikeudet koske kaupallista käyttöä tai yhteisökäyttöä.

Jos laitteen mukana tuli maakohtainen takuulappu, kyseisen takuun ehdot ovat voimassa tämän takuun sijaan. Voit myös pyytää lisätietoja paikalliselta jälleenmyyjältä.

Käytöstä poistettavia elektroniikkalaitteita ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana. Kierrätä mahdollisuuksien mukaan. Kirjoittamalla sähköpostiosoitteeseemme enquiriesEurope@jardencs.com saat lisätietoja kierrätyksestä ja elektroniikkalaiteromusta.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle
SK8 3GQ
United Kingdom



Vigtige Sikkerhedsanvisninger

Dette produkt må anvendes af børn på 8 år og derover, samt personer med fysiske, sansemæssige eller mentale handicap eller manglende erfaring og viden, såfremt vedkommende er under opsyn eller har modtaget anvisninger i forsvarlig brug af apparatet, og vedkommende forstår farerne i forbindelse med brugen. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn uden opsyn.

Hvis den monterede ledning er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller en lignende kvalificeret person for at undgå sikkerhedsfarer.

- Brug altid apparatet på en stabil, fast, tør og plan overflade.
- **FORSIKTIG: DETTE FORSEGLINGSAPPARAT ER IKKE TIL KOMMERCIEL BRUG.** Brug aldrig dette apparat til andet, end det er beregnet til. Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Brug ikke apparatet uden døre.
- Nedsæk aldrig nogen del af apparatet eller ledningen og stikket i vand eller nogen anden væske.
- Undlad at bruge apparatet, hvis det er blevet tabt, eller hvis det bærer synlige tegn på skader.
- Sørg for, at apparatet er slukket, og at stikket er trukket ud af stikkontakten, inden apparatet rengøres.
- Tag stikket ud af stikkontakten for at koble fra. Træk ikke i ledningen, når du tager stikket ud.
- Brug ikke en forlængerledning sammen med apparatet.
- Brug kun tilbehør eller udstyr, som er anbefalet af producenten.
- Når du varmer mad op i FoodSaver®-poser, skal du lægge dem i vand ved lave temperaturer under 75 °C (170 °F).
- **FØDEVARER I POSER KAN OPTØS, MEN IKKE GENOPVARMES I EN MIKROBØLGEOVN.** Ved optøning af fødevarer i mikrobølgeovn i FoodSaver®-poser er det vigtigt, at den indstilles til maks. 180 watt (optøningsindstilling) i maks. 2 minutter og med en maksimumtemperatur på 70 °C.

GEM DENNE BRUGSANVISNING

FoodSaver®-systemet

Hvorfor vakuumpakke?

Lufteksponering bevirker, at maden mister næringsværdi og smag, og kan også føre til fryseskader. Desuden kan det fremme væksten af mange bakterier, mug og gærsvampe. FoodSaver® vakuumpakkesystem fjerner luft og lukker smagen og kvaliteten inde. Med et bredt udvalg FoodSaver®-poser og beholdere, kan du nu glæde dig over fordelene ved en videnskabelig bevist madlavningsmetode, som holder maden frisk op til fem gange længere.

FoodSaver®-systemet sparer tid og penge.

- **Spar penge.** Med FoodSaver®-systemet kan du købe stort ind eller på udsalg, og vakuumpakke din mad i passende portioner uden at skulle kassere maden.
- **Spar tid.** Lav mad til hele ugen, forbered måltider og opbevar dem i FoodSaver®-poser.
- **Gør det nemt at have selskab.** Lav din yndlingsret og ferielækkerier på forhånd, så du kan bruge tiden sammen med dine gæster.
- **Nye sæsonvarer og specialiteter.** Madvarer, som hurtigt bliver dårlige, eller som du sjældent bruger, kan holdes friske i længere tid.
- **Kontrollerede portioner til slankekuren.** Vakumpak fornuftige portioner og skriv kalorier og/eller antal gram fedt på posen.
- **Beskyt andre ting end madvarer.** Hold camping- og bådudstyr tørt og organiseret, når du tager på tur. Beskyt poleret sølv mod anløbning ved at reducere kontakten med luft.

FoodSaver® Tilbehør

Få mest mulig ud af dit FoodSaver®-apparat med FoodSaver® poser, beholdere og tilbehør.

FoodSaver® poser og ruller

FoodSaver® poser og ruller har specielle kanaler, som gør det nemmere at fjerne luften effektivt. Konstruktionen, som består af flere lag, bevirker, at de danner en specielt effektiv barriere mod luft og fugtighed, og hjælper til med at beskytte mod fryseskader. FoodSaver® poser og ruller fås i mange forskellige størrelser.

FoodSaver®-opbevaringsboks

FoodSaver®-opbevaringsbokse er nemme at bruge og ideelle til vakuumpakning af sarte fødevarer som muffins og andet bagværk, væsker og tørvarer.

FoodSaver® flaskestopper

Brug FoodSaver® flaskestopper til at vakuumpakke vin, drikke uden kulsyre og olier. Dette vil forlænge væskens levetid og bevare smagen. Brug ikke flaskestopperen på plastflasker.

Bestilling

Hvis du ønsker at bestille poser, ruller og tilbehør fra FoodSaver®, kan du besøge www.foodsavereurope.com og vælge dit område.

Dele

Se FIG. 1

- | | |
|--|---|
| A Vakuumnknap | H Nederste skumforseglsingslamel |
| B Forseglsingsknap | I Ekstra bred forseglsingsstrimmel |
| C Åben | J Vakuumkanal |
| D Drift | K Aftagelig drypbakke |
| E Låsemekanisme | L Vakuumindikator |
| F Port til tilbehør | M Forseglsingsindikator |
| G Øverste skumforseglsingslamel | N Håndholdt forsegl |

Lav en pose ud af en FoodSaver®-rulle

Se FIG. 2:

1. Brug en saks til at klippe tilstrækkeligt posemateriale fra rullen til at rumme varen plus 75 mm. Sørg for, at du klipper lige.
2. Skyd låsemekanismen **E** til ÅBEN position **C**. Åbn apparatets låg. Indfør en ende af posematerialet på tværs af forseglsingsstrimlen **I**.
3. Luk låget, og skyd låsemekanismen **E** til positionen DRIFT **D**.
4. Tryk på forseglsingsknappen **B**.
5. Når forseglsingsindikatoren **M** holder op med at blinke og lyser konstant, er forseglingen udført. Skyd låsemekanismen **E** til ÅBEN position **C**, løft låget, og fjern posen.

Du er nu klar til at vakuumforsegle din nye pose.

Dette apparat er kompatibelt med 20 cm brede rul'er FSR2002 og 20,7 cm brede (950 ml) poser FSB4802.

Vakuumforsegling med FoodSaver®-poser

Se FIG. 3:

1. Anbring varen/-erne i posen med et mellemrum på mindst 75 mm mellem posens indhold og posens top.
2. Åbn apparatets låg, og anbring posens åbne ende i vakuumkanalen **J**.
3. Luk låget, og skyd låsemekanismen **E** til positionen DRIFT **D**. Begge indikatorer tændes, når låsemekanismen er blevet trykket hele vejen ned. Tryk endelig godt til – apparatet går ikke i stykker.
4. Tryk på vakuumnknappen **A** for at påbegynde vakuum- og forseglsingsprocessen. Motoren fortsætter med at køre, indtil posen er fuldstændigt tømt for luft, hvorefter den forsegles automatisk.
5. Når forseglsingsindikatoren **M** holder op med at blinke og lyser konstant, skal du skyde låsemekanismen **E** til ÅBEN position **C**, løfte låget og fjerne posen.

Bemærk: Lad apparatet køle af i 20 sekunder hver gang, det har været i brug.

Vigtige tips:

Undlad at indsætte poserne for langt ind i apparatet for at minimere posespild. Indsæt kun posen lige over kanten af den aftagelige drypbakke.

Brug af FoodSaver®-tilbehør

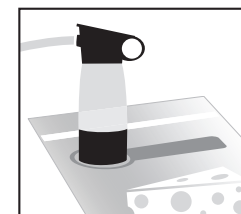
Sådan vakuumpakkes en lynlåspose eller opbevaringsboks:

1. Sæt den håndholdte forseglers forbindelsesende i tilbehørsporten på FoodSaver®-apparatet.
2. Placer enden af den håndholdte forsegl over ventilen på tilbehøret, og sørg for, at den sidder godt fast. Følg eventuelle specifikke instruktioner, der følger med FoodSaver®-tilbehøret. Bemærk: Hvis du skal vakuumpakke en FoodSaver®-beholder, skal du tage forseglernes beholder (den gennemsigtige nederste del) af ved at trække den ned og væk fra den øverste del. Før forseglernes spids ind i beholderens åbning.
3. Tryk på vakuum- og forsegleknappen.
4. Din vakuumpakker vil nu begynde at fjerne luften fra posen og derefter forsegle den. Når fremdriftslysene ikke længere lyser, og det røde forseglsingsproceslys er slukket, er processen færdig.

Brug den håndholdte forsegl med vakuumlynlåposer

Den håndholdte forsegl kan bruges med vakuumlynlåposer.

1. Fyld lynlåsposen, og læg den fladt med den grå cirkel opad. Klem luften ud af posen, luk den 3/4, og klem eventuelt resterende luft ud, før du lukker posen helt.
2. Anbring den håndholdte forsegl **N** over den grå cirkel på posen og tryk på vakuumnknappen **A**.



Opbevaringsvejledning, råd og tip

Vakuumpakning og fødevarer sikkerhed

Vakuumpakningsprocessen forlænger fødevarers levetid ved at fjerne det meste af luften fra den forseglede beholder og derved reducere iltning, hvilket påvirker næringsværdien, smagen og kvaliteten generelt. Når luftens påvirkning fjernes, hæmmer det også mikroorganismers vækst, hvilket kan skabe problemer under bestemte omstændigheder:

For at opbevare fødevarer sikkert er det vigtigt, at du sørger for vedvarende lave temperaturer. Du kan reducere mikroorganismers vækst betydeligt ved temperaturer på 4° C eller lavere.

Frysning ved -17° C slår ikke mikroorganismer ihjel, men det stopper deres vækst. Ved langtidsopbevaring skal letfordærlige fødevarer, som er vakuumpakkede, altid fryses og opbevares i køleskab efter optøning.

Det er vigtigt at huske, at vakuumpakning IKKE er en erstatning for konservering, og det kan ikke omvende fordærvelsesprocessen for fødevarer. Det kan kun forsinke ændringerne i kvaliteten. Det er svært at forudsige, hvor længe fødevarer bibeholder deres optimale smag, udseende eller konsistens, fordi det afhænger af fødevarernes alder og tilstand på den dag, hvor de vakuumpakkes.

Vigtigt: Vakuumpakning er IKKE en erstatning for nedkøling eller nedfrysning. Letfordærlige fødevarer, som kræver nedkøling, skal stadig nedkøles eller nedfryses efter vakuumpakning. For at undgå sygdom bør poser ikke genbruges, hvis de har indeholdt råtd, rå fisk eller fedtede fødevarer. Genbrug ikke poser, som har været opvarmet i mikrobølgeovn eller vand.

Optøning og genopvarmning af vakuumpakkede fødevarer



Optø altid fødevarer i køleskabet eller i mikrobølgeovnen – undgå at optø letfordærlige fødevarer ved stuetemperatur.

Fødevarer i poser kan optøs, men ikke genopvarmes i en mikrobølgeovn. Ved optøning af fødevarer i mikrobølgeovn i FoodSaver®-poser er det vigtigt, at den indstilles til maks. 180 watt (optøningsindstilling) i maks. 2 minutter og med en maksimumtemperatur på 70 °C. Du kan også genopvarme fødevarer i FoodSaver®-poser ved at lægge dem i vand ved lav simretemperatur under 75° C. Følg eventuelle specifikke instruktioner, der følger med FoodSaver®-poser.

Retningslinjer for klargøring

Kød og fisk



Det bedste resultat opnås ved at indfryse kød og fisk i 1-2 timer, inden det vakuumforsegles i en FoodSaver®-pose. Dette hjælper med at bevare saften og formen og sikrer en bedre forsegling. Hvis det er ikke muligt at indfryse fødevarerne på forhånd, skal du anbringe et foldet stykke køkkenrulle mellem kødet eller fisken og toppen af posen, men under forseglingsstedet.

Lad køkkenrullen blive i posen for at absorbere overskydende fugt og safter under vakuumforseglingen.

Bemærk: Oksekød kan se mørkere ud efter vakuumforsegling grundet den manglende ilt. Det betyder ikke, at det er fordærvet.

Hårde oste



Vakuumforsegl ost efter hver brug for at holde den frisk. Gør FoodSaver®-posen ekstra lang ved at give den 25 mm posemateriale for hver gang, du regner med at skulle åbne og lukke den, ud over de 75 mm, du normalt efterlader mellem indholdet og forseglingen.

Klip blot den forseglede kant af, og tag osten ud. Bagefter lægger du bare osten tilbage i posen og forsegler den igen.

Vigtigt: På grund af risikoen for anaerobe bakterier bør bløde oste aldrig vakuumforsegles.

Grøntsager



Grøntsager skal blancheres inden vakuumforsegling. Denne proces stopper enzymprocessen, der kan føre til tab af smag, farve og struktur.

Du blancherer grønnsager ved at placere dem i kogende vand eller i mikrobølgeovnen, indtil de er tilberedte, men stadigvæk sprøde. Blanchering tager fra 1 til 2 minutter for bladgrøntsager og ærter; 3 til 4 minutter for sukkerærter, squash i skiver eller broccoli; 5 minutter for gulerødder; og 7 til 11 minutter for majscolber. Efter blancheringen nedsænkes grønnsagerne i koldt vand for at stoppe tilberedningen. Tør til sidst grønnsagerne på et viskestykke, inden de vakuumforsegles.

Bemærk: Alle grønnsager (herunder broccoli, rosekål, hvidkål, blomkål, grønkål og majroer) udsender naturligt gasser under opbevaring. Derfor skal de efter blancheringen udelukkende opbevares i fryseren.

Ved frysning af grønnsager er det bedst at indfryse dem i 1-2 timer, eller indtil de er helt frosne. Hvis du vil fryse grønnsager i enkeltportioner, skal du først lægge dem på et stykke bagepapir og sprede dem ud, så de ikke rører ved hinanden. Så fryser de ikke sammen i en klump. Når de er frosset, tager du dem af bagepapiret og vakuumforsegler dem i en FoodSaver®-pose. Efter vakuumforsegling skal du lægge dem tilbage i fryseren.

Vigtigt: På grund af risikoen for anaerobe bakterier må friske svampe, løg og hvidløg aldrig vakuumforsegles.

Bladgrøntsager



Det bedste resultat opnås ved at bruge en beholder til bladgrøntsager. Vask grønnsagerne, og tør dem derefter med et viskestykke eller i en salatslynge. Når de er tørre, lægges de i en FoodSaver®-beholder og vakuumforsegles på normal vis. Opbevares i køleskab.

Frugt



Ved frysning af blød frugt eller bær er det bedst at indfryse dem i 1-2 timer, eller indtil de er helt frosne. Hvis du vil fryse frugt i enkeltportioner, skal du først lægge det på et stykke bagepapir og sprede stykkerne ud, så de ikke rører ved hinanden. Så fryser de ikke sammen i en klump. Når de er frosset, tager du dem af bagepapiret og vakuumforsegler dem i en FoodSaver®-pose.

Efter vakuumforsegling skal du lægge dem tilbage i fryseren. Du kan vakuumforsegle enkeltportioner til bagning eller blande frugten, som du bedst kan lide den, til nem frugtsalat året rundt. Hvis frugt opbevares i køleskab, anbefaler vi, at du bruger en

FoodSaver®-beholder.

Bagværk



Til vakuumforsegling af blødt eller luftigt bagværk anbefaler vi en FoodSaver-beholder, så bagværket ikke bliver klemt. Hvis der anvendes en pose, skal bagværket indfryses i 1-2 timer, eller indtil det er helt frossent. Du kan spare tid ved at lave småkagedej, tærtebunde, hele tærter eller blande tørre ingredienser på forhånd og vakuumforsegle dem til senere brug.

Kaffe og fødevarer i pulverform



Placer et kaffefilter eller en papirserviet i toppen af posen eller beholderen før vakuumforsegling for at forhindre, at fødevarerpartikler suges ind i vakuumpumpen. Du kan også anbringe fødevarer i den oprindelige pose i en FoodSaver®-pose eller bruge et FoodSaver®-universallåg med den oprindelige holder til vakuumforsegling.

Væsker



Før du vakuumforsegler væsker som suppefond, skal de indfryses i et fad, en brødform eller en isterningbakke, til de er helt frosne. Tag den frosne væske ud af den pågældende beholder, og vakuumforsegl den i en FoodSaver®-pose. Du kan stable disse "isklodser" i fryseren.

Fejlfinding

Problem	Løsning
Forseglingsindikatoren blinker.	• Apparatet er overophedet. Vent altid 20 sekunder mellem forseglinger. • Hvis apparatet bruges meget, slukker det automatisk, og forseglingsindikatoren blinker. Vent nogle minutter, så apparatet kan køle af. • Vakuumpumpen har kørt i mere end 120 sekunder. Hvis apparatet bruges meget, slukker det automatisk, og forseglingsindikatoren blinker.
Vakuumpumpen kører, men apparatet suger ikke luft fra posen.	• Hvis du laver en pose ud af en rulle, skal du sørge for, at den ene ende af posen er forseglet. Juster posen, og prøv igen. Sørg for, at posens åbne ende er nede i vakuumkanalen. • Tjek, om der er folder i posen langs med forseglingsstrimlen. For at undgå folder i forseglingen skal du forsigtigt strække posen flad, mens du fører den ind i vakuumkanalen. • Åbn apparatet, og sørg for, at der ikke er nogen fremmedlegemer, snavs eller rester på den øverste forseglingslamel.
Posen er ikke forseglet korrekt.	• Sørg for, at apparatet er tændt. • Der er for meget væske i posen. Frys fødevarer inden vakuumforsegling. • Kontrollér, om der er madrester omkring forseglingsområdet. Rengør forseglingslamellerne, hvis de forefindes. • Der er folder i posen – for at undgå folder i forseglingen skal du forsigtigt strække posen flad, mens du fører den ind i vakuumkanalen. • Apparatet er overophedet. Vent nogle minutter, til det er kølet af.
Ingen lys på kontrolpanelet.	• Sørg for, at der er strøm på apparatet, og at det er tændt. • Sørg for, at låsemekanismen er trukket hele vejen ned til positionen "Drift".
Der sker ikke noget, når vakuumpakningsvinduet lukkes.	• Sørg for, at der er strøm på apparatet, og at det er tændt. • Sørg for, at låsemekanismen er trukket hele vejen ned til positionen "Drift".

Når du er klar til at bruge dem, skal du blot klippe et hjørne af posen og lægge den i et fad i mikrobølgeovn eller lægge den i vand ved lav simretemperatur under 75° C.

Hvis du skal vakuumforsegle væsker uden kulsyre, kan du bruge en FoodSaver®-flaskeprop med den originale beholder.

Husk, at der skal være mindst 25 mm frirum mellem indholdet og bunden af flaskeproppen. Du kan forsegle flasker igen efter hver brug.

Færdigretter, madrester og sandwich



Gem færdiglavede retter, rester og sandwich på en effektiv måde i de lette FoodSaver®-opbevaringsbokse, der kan stables. De kan bruges i mikrobølgeovn og vaskes i opvaskemaskine på den øverste hyld, og de leveres med en specialfremstillet adapter.

Du kan i et snuptag tage de lette opbevaringsbokse til kontoret, i skole eller på picnic!

Snacks



Dine snacks vil holde sig friske længere, hvis du vakuumforsegler dem. Pak varer som f.eks. kiks, der kan knuses, i en FoodSaver®-beholder for at få de bedste resultater.

Problem	Løsning
Kan ikke føre en pose ind vakuumforsegleren.	• Sørg for, at der er nok posemateriale til at nå midten af drypbakken. Hav altid ca. 75 mm ekstra plads, så posen kan lukke helt tæt omkring fødevarer. • Stræk forsigtigt posen flad, mens du fører den ind i vakuumkanalen. Sørg for, at posens ende buer nedad i vakuumkanalen.
Luft blev fjernet fra posen, men nu er der luft i posen igen.	• Undersøg forseglingen. En fold langs forseglingen kan gøre det muligt for luft at trænge ind i posen igen. For at undgå folder i forseglingen skal du forsigtigt strække posen flad, mens du fører den ind i vakuumkanalen. • Fugt eller mad (såsom saft, fedt, brødkrummer, pulver) i forseglingen forhindrer posen i at tætnes ordentligt. Klip posen op, tør toppen af indersiden af, og luk den igen. • Skarpe fødevarer kan have punkteret posen. Hvis der er hul i posen, skal du bruge en ny. Dæk skarpe fødevarer med et blødt materiale, som et stykke køkkenrulle, og forsegl posen igen. • Fødevarer kan være fermenteret, eller de har udledt naturgasser. Når dette sker, kan maden være gået i gang med at blive fordærvet og skal kasseres.
Posen er smeltet.	• Forseglingsstrimlen kan være blevet overophedet. Vent altid mindst 20 sekunder, så apparatet kan køle af, inden du vakuumforsegler en anden pose. • Brug poser af FoodSaver®-mærket. FoodSaver®-poser og ruller er specielt designet til FoodSaver®-apparater.
Der suges ikke luft ud af FoodSaver®-opbevaringsboksen.	• Låget på beholderen skal sidde korrekt på og flugte med beholderen. • Sørg for, at du trykker på knappen til tilbehørsapparater.
Hvis du har brug for hjælp:	• Besøg www.foodsavageurope.com, og vælg Danmark.

Vedligeholdelse og rengøring af din vakuumforsegler

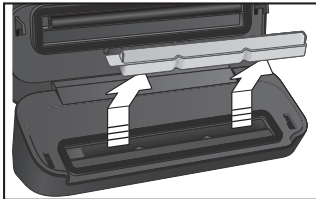
Sådan rengøres apparatet:

Tag netledningen ud af stikkontakten. Apparatet må ikke nedsænkes i vand.

Efterse forseglingslamellerne **G** **H**, og se efter omkring drypbakken **K** for at sikre, at de er fri for fødevarerematerialer. Tør forseglingslamellerne **G** **H** efter behov med en klud med varmt sæbevand. De øverste og nederste forseglingslameller **G** **H** kan fjernes ved rengøring. Rengør med varmt sæbevand.

Den aftagelige drypbakke **K** gør rengøringen nem, når små mængder væske suges ind i vakuumkanalen **I** under vakuumprocessen.

Tøm drypbakken **K** efter hver brug. Vask den af i varmt sæbevand, eller læg den på den øverste hylde i opvaskemaskinen. Lad den tørre grundigt, inden du sætter den tilbage i apparatet.

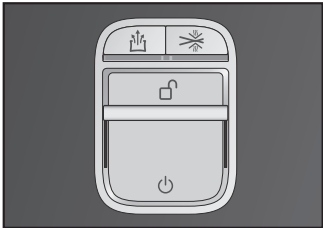


Sådan opbevares apparatet:

Rengør enheden i henhold til ovenstående anvisninger.

Når enheden er blevet rengjort og har haft tid til at tørre helt, skal du lukke låget og skyde låsemekanismen **E** til den åbne (top-) position **C**. Denne indstilling forhindrer eventuelt unødigt tryk på enhedens indvendige forseglingslameller **G** **H**.

Lad altid lågets låsemekanisme være i den åbne position **C**, når apparatet ikke er i brug. Opbevar aldrig apparatet med låget i positionen DRIFT **D**, eftersom forseglingslamellerne **G** **H** kan presses sammen og forårsage funktionsforstyrrelse.



Garanti

Gem venligst din kvittering, da den skal fremvises ved fremsættelse af eventuelle krav i forbindelse med garantien.

Dette udstyr er omfattet af garantien i to år efter købet, sådan som det er beskrevet i dette dokument.

Hvis udstyret i løbet af denne garantiperiode mod forventning skulle holde op med at fungere på grund af design- eller produktionsfejl, skal du returnere det til købsstedet sammen med købskvitteringen og en kopi af dette garantibevis.

Rettighederne og fordelene ifølge denne garanti er et supplement til dine lovbestemte rettigheder, som ikke bliver påvirket af denne garanti. Kun Jarden Consumer Solutions (Europe) LIMITED ("JCS (Europe)") har ret til at ændre disse betingelser.

I garantiperioden varetager JCS (Europe) at reparere eller udskifte udstyret eller enhver del af udstyret, som ikke fungerer korrekt, uden krav om betaling, forudsat at:

- du straks underretter købsstedet eller JCS (Europe) om problemet og
- udstyret ikke er blevet ændret på nogen måde eller udsat for beskadigelse, forkert brug, misbrug, reparation eller ændringer, der er foretaget af en person, der ikke er autoriseret af JCS (Europe).

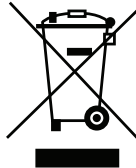
Fejl, der opstår på grund af forkert brug, beskadigelse, misbrug, anvendelse af forkert spænding, naturfænomener, hændelser uden for JCS (Europe)s kontrol, reparation eller ændringer, der er foretaget af en person, der ikke er autoriseret af JCS (Europe), eller manglende overholdelse af brugsanvisningerne er ikke dækket af garantien.

Derudover dækkes normalt slid, herunder men ikke begrænset til mindre misfarvning eller ridser, ikke af denne garanti. Rettighederne ifølge denne garanti gælder kun for den oprindelige køber og omfatter ikke kommerciel eller kommunal anvendelse.

Hvis dit udstyr er omfattet af en garanti eller et garantibevis, der kun gælder for det pågældende land, skal du referere til vilkårene og betingelserne for en sådan garanti/et sådant garantibevis i stedet for denne garanti eller kontakte din lokale forhandler for at få flere oplysninger.

Brugte elektriske produkter må ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet. Benyt venligst en genbrugsordning, hvis en sådan findes. Send en e-mail til os på enquiriesEurope@jardencs.com for at få yderligere oplysninger om genbrug og WEEE.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle
SK8 3GQ
United Kingdom



Viktige Sikkerhedsinstruksjoner

Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de er under oppsyn eller er gitt instruksjoner om bruk på en trygg måte og forstår farene involvert. Barn skal ikke leke med produktet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke foretas av barn uten oppsyn.

Hvis tilførselsslangen er skadet må den erstattes av produsenten, en servicetekniker eller lignende kvalifisert person for å unngå skade.

- Bruk alltid apparatet på en stabil, sikker, tørr og jevn overflate.
- **FORSIKTIG: DETTE FORSEGLINGSAPPARATET ER IKKE FOR KOMMERSIELL BRUK.** Bruk aldri dette apparatet til noe annet enn tiltenkt bruk. Dette apparatet er kun for husholdningsbruk. Ikke bruk apparatet utendørs.
- Dypp aldri noen del av apparatet eller strømkabelen i vann eller annen væske.
- Ikke bruk apparatet hvis det har falt i gulvet eller hvis det har synlige tegn på skader.
- Sørg for at apparatet er slått av og frakoblet strømmettet etter bruk, før rengjøring.
- Ta støpselet ut av stikkontakten for å koble fra. Trekk ikke i ledningen når du tar ut støpselet.
- Ikke bruk en skjøteldening sammen med apparatet.
- Bruk kun tilbehør eller utstyr som er anbefalt av produsenten.
- Når du varmer opp mat i FoodSaver®-poser må du passe på å legge dem i vann ved lave temperaturer under 75 °C (170 °F).
- **MAT I POSER KAN TINES, MEN IKKE VARMES OPP IGJEN I MIKROBØLGEOVN.** Når du tiner mat i mikrobølgeovnen i FoodSaver®-poser, må du passe på ikke å overstige en maksimumseffekt på 180 watt (innstilling for tining), i maksimalt 2 minutter og en maksimumstemperatur på 70 °C (158 °F).

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONER

FoodSaver®-systemet

Hvorfor vakuumpakke?

Luftesponering gjør at mat mister næringsverdi og smak og kan også føre til frysekader. I tillegg gjør luften mange bakterier, mugg- og gjærsopper i stand til å vokse. FoodSaver® vakuumpakkingssystem fjerner luft og lukker smaken og kvaliteten inne. Med et bredt utvalg FoodSaver®-poser og beholdere, kan du nå glede deg over fordelene med en vitenskapelig bevist matlagingsmetode som holder maten fersk opptil fem ganger lengre.

FoodSaver®-systemet sparer tid og penger

- **Bruk mindre penger.** Med FoodSaver®-systemet kan du kjøpe inn stort eller på salg og vakuumpakke maten din i passende porsjoner uten å måtte kaste noe.
- **Spar mer tid.** Lag mat for hele uken, forbered måltider og oppbevar dem i FoodSaver®-poser.
- **Gjør det enkelt å ha selskap.** Lag signaturretten din og annen mat ferdig på forhånd slik at du kan bruke tiden sammen med gjestene dine.
- **Nyt sesongvarer og spesialiteter.** Du kan holde matvarer som fort blir dårlige eller som du sjelden bruker ferske lengre.
- **Kontrollerte porsjoner for slanking.** Vakumpakk fornuftige porsjoner og skriv kalorier og/eller antall gram fett på posen.
- **Beskytt andre ting enn matvarer.** Hold camping- og båtutstyr tørt og organisert når du drar på tur. Beskytt polert sølv mot anløp gjennom å redusere kontakten med luft.

FoodSaver® Tilbehør

Få mest mulig ut av FoodSaver®-apparatet ditt med FoodSaver® poser, beholdere og tilbehør.

FoodSaver® poser og ruller

FoodSaver® poser og ruller har spesielle kanaler som gjør det enklere å fjerne luften effektivt. Konstruksjonen som består av flere lag gjør at de danner en spesielt effektiv barriere mot oksygen og fuktighet og hjelper til med å beskytte mot frysekader. FoodSaver® poser og ruller kommer i mange forskjellige størrelser.

FoodSaver®-matbeholdere

FoodSaver®-matbeholdere er enkle å bruke og ideelle for å vakuumpakke delikate matvarer, så som muffins og andre bakevarer, væsker og tørvarer.

FoodSaver® flaskestopper

Bruk FoodSaver® flaskestopper til å vakumere vin, drikker uten kullsyre og oljer. Dette vil forlenge væskens levetid og bevare smaken. Ikke bruk flaskestopperen på plastflasker.

Bestilling

For å bestille FoodSaver®-poser, ruller og tilbehør, se www.foodsavereurope.com og velg din region.

Deler

Se fig. 1

- | | |
|--------------------------------------|---|
| A Vakuumnapp | H Nedre skumforseglingspakning |
| B Forseglingssknap | I Ekstra bred forseglingssstripe |
| C Åpne | J Vakuumkanal |
| D Bruke | K Fjernbar drypperist |
| E Låsesperre | L Lys for vakuumindikator |
| F Tilbehørsåpning | M Lys for forseglingsindikator |
| G Øvre skumforseglingspakning | N Håndholdt forsegl |

Lag en pose av en FoodSaver®-rull

Henviser til fig. 2:

1. Bruk en saks til å klippe av nok posemateriale fra rullen til å holde innholdet, pluss 75 mm margin. Pass på at du klipper rett.
2. Flytt låsesperren **E** til ÅPNE-posisjonen **C**. Åpne apparatets lokk. Sett den ene enden av posematerialet inn langs forseglingsstripen **I**.
3. Lukk lokket og flytt låsesperren **E** til BRUK-posisjonen **D**.
4. Trykk på forseglingssknappen **B**.
5. Når lyset for forseglingsindikatoren **M** slutter å blinke og forblir lysende, er forsegling ferdig. Flytt låsesperren **E** til ÅPNE-posisjonen **C**, løft lokket og fjern posen.

Nå er du klar til å vakuumforsegle med den nye posen din.

Dette apparatet er kompatibelt med 20 cm brede ruller FSR2002 og 20,7 cm brede (950 ml) poser FSB4802.

Vakuumforsegling med FoodSaver®-poser

Henviser til fig. 3:

1. Plasser gjenstanden(e) i posen, og sørg for at det er minst 75 mm margin mellom posens innhold og toppen av posen.
2. Åpne apparatets lokk og plasser enden av posen i vakuumkanalen **I**.
3. Lukk lokket og flytt låsesperren **E** til BRUK-posisjonen **D**. Begge indikatorlysene vil slå seg på når låsesperren har blitt dyttet helt ned. Press hardt, apparatet vil ikke gå skjøvet.
4. Trykk på vakuumnappen **A** for å starte vakuum- og forseglingsprosessen. Motoren vil fortsette å gå helt til posen er fullstendig tømt for luft og vil så forsegle den automatisk.
5. Når lyset for forseglingsindikatoren **M** slutter å blinke og forblir lysende, flytt låsesperren **E** til ÅPNE-posisjonen **C**, løft lokket og fjern posen.

Merk: La apparatet kjøle seg ned i 20 sekunder etter hver bruk.

Viktige tips:

For å minimere poserester, ikke sett posene for langt inn i apparatet. Sett posene bare rett over kanten på den fjernbare drypperisten.

Bruke FoodSaver®-tilbehør

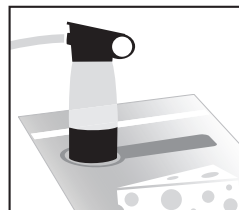
Slik vakuumpakker du glidelåsposer for ferskvarer eller beholdere for ferskvarer:

1. Sett kontaktenden av den håndholdte forsegleren i tilbehørsporten på FoodSaver®-apparatet.
2. Plasser enden av den håndholdte forsegleren over ventilen på tilbehøret og sørg for at den er forsvarlig tilkoblet. Følg instruksjonene som fulgte med FoodSaver®-tilbehøret. Merk: For å vakuumpakke en FoodSaver®- beholder fjerner du beholderen (den gjennomsiktede bunndelen) av forsegleren ved å dra den ned og av den øvre delen. Sett spissen av forsegleren inn i åpningen på beholderen.
3. Trykk på Vakuum og forsegle-knappen.
4. Vakuumpakkeren din vil nå begynne å fjerne luften fra posen og deretter forsegle den. Når fremdriftslysene ikke lenger lyser og det røde forseglingsprosesslyset er slukket, er prosessen ferdig.

Bruk den håndholdte forsegleren til vakuumglidelåsposer

Den håndholdte forsegleren kan brukes med vakuumglidelåsposer.

1. Fyll glidelåsposen og legg den ned flatt med den grå sirkelen opp. Press ut luften, lukk posen $\frac{3}{4}$ igjen og press ut den gjenværende luften før du lukker posen helt igjen.
2. Press den håndholdte forsegleren **N** over den grå sirkelen på posen og trykk på vakuumnappen **A**.



Oppbevaring, hint og tips

Vakuumpakking og matvaresikkerhet

Vakuumpakkingprosessen forlenger levetiden til matvarer ved å fjerne mesteparten av luften fra den forseglede beholderen, og på denne måten redusere oksidasjonen som påvirker næringsverdi smak og kvalitet generelt. Ved å fjerne luft kan man også begrense veksten av mikroorganismer, som kan føre til problemer under visse forhold:

For å bevare mat på en trygg måte er det meget viktig at du opprettholder lave temperaturer. Du kan begrense veksten av mikroorganismer signifikant ved temperaturer på 4 °C og lavere.

Å fryse mat ved -17 °C dreper ikke mikroorganismer, men hindrer videre vekst. Hvis du skal lagre mat over lang tid, må du alltid fryse mat som fort blir dårlig etter at den er vakuumpakket og oppbevare den i kjøleskap etter tining.

Det er viktig å merke seg at vakuumpakking IKKE er en erstatning for hermetisering, og ikke kan reversere nedbrytningen av matvarer. Det kan kun bremse kvalitetsendringen. Det er vanskelig å forutsi hvor lenge matvarer vil beholde smak av topp kvalitet, utseende og konsistens da dette er avhengig av matens alder og tilstand den dagen den ble vakuumpakket.

Viktig: Vakuumpakking er ikke en erstatning for nedkjøling eller frysing. All mat som kan bli dårlig og som krever nedkjøling må fremdeles oppbevares i kjøleskap eller fryser etter vakuumpakking. For å unngå sykdom må ikke poser brukes på nytt etter å ha lagret rått kjøtt, rå fisk eller mat med mye olje/fett. Ikke bruk poser som har vært i mikrobølgeovn eller blitt varmet opp i gryte på nytt.

Tine og varme opp vakuumpakket mat



Tining – tin alltid mat i kjøleskap eller i mikrobølgeovn — ikke tin mat som kan bli dårlig i romtemperatur.

Mat i poser kan tines, men ikke varmes opp igjen i mikrobølgeovn. Når du tiner mat i mikrobølgeovnen i FoodSaver®-poser, må du passe på ikke å overstige en maksimumseffekt på 180 watt (innstilling for tining), i maksimalt 2 minutter og en maksimumstemperatur på 70 °C (158 °F). Du kan også varme opp mat i FoodSaver®-poser ved å legge dem i vann ved lave temperaturer på under 75 °C (170 °F). Følg instruksjonene som fulgte med FoodSaver®-poser.

Retningslinjer for klargjøring

Kjøtt og fisk



For best mulig resultat bør du fryse ned kjøtt og fisk i 1–2 timer før du vakuumpakker i en FoodSaver®-pose. Dette bidrar til å holde kjøttet saftig og garanterer bedre forsegling. Dersom du ikke kan fryse kjøttet eller fisken på forhånd, må du plassere tørkepapir mellom toppen av posen og kjøttet eller fisken (under forseglingsområdet).

Legg et tørkepapir i posen for å absorbere ekstra fuktighet og safter under vakuumpakkingprosessen.

Merk: Storfekjøtt kan se mørkere ut etter vakuumpakking på grunn av at oksygen fjernes. Dette er ikke en indikasjon på at kjøttet er blitt dårlig.

Harde oster



Vakuumpakk osten hver gang du har brukt den, så holder den seg fersk. Lag en ekstra lang FoodSaver®-pose, med 25 mm posemateriale for hver gang du planlegger å åpne og forsegle den igjen, i tillegg til 75 mm som du alltid har mellom innholdet og forseglingsen.

Klipp av den forseglede kanten og ta ut osten. Når du er klar til å forsegle osten igjen, legger du den bare i posen og lukker den.

Viktig: På grunn av risikoen for anaerobiske bakterier, skal myke oster aldri vakuumpakkes.

Grønnsaker



Grønnsaker må forvelles før vakuumpakking. Det stopper enzymet som kan føre til tap av smak, farge og konsistens.

For å forvelle grønnsaker, legger du dem i kokende vann eller i mikrobølgeovnen til de er kokte, men fremdeles harde. Hvor lang tid det tar å forvelle varierer. Fra 1 til 2 minutter for bladgrønnsaker og erter. 3 til 4 minutter for sukkererter, oppskåret squash eller brokkoli: 5 minutter for gulrøtter: og 7 til 11 minutter for maiskolbe. Etter forvelling legg grønnsakene i kaldt vann for å stoppe kokeprosessen. Til slutt tørker du grønnsakene med et håndkle før vakuumpakking.

Merk: Noen matvarer (herunder brokkoli, rosekål, kål, blomkål, grønnkål og kålrot) avgir gasser naturlig under lagring. De må derfor alltid oppbevares i fryseren etter forvelling.

Når grønnsaker skal fryses, er det best å forhåndsfryse dem i 1–2 timer, eller til de er stivfrosne. For å fryse grønnsaker i individuelle porsjoner, legg dem først på en bakeplate og spre dem ut slik at de ikke berører hverandre. Dette forhindrer at de fryser sammen i en klump. Når de er frosset, fjerner du dem fra bakeplaten og vakuumpakker dem i en FoodSaver®-pose. Når de er vakuumpakket, legger du dem tilbake i fryseren.

Viktig: På grunn av risikoen av anaerobiske bakterier, skal fersk sopp, løk og hvitløk aldri vakuumpakkes.

Bladgrønnsaker



For å oppnå best mulig resultat, bør du bruke en beholder til å oppbevare bladgrønnsaker. Vask grønnsakene først og tørk dem deretter med et håndkle eller i en salatslynge. Etter at de er tørket, legger du dem i en beholder og vakuumpakker som normalt. Oppbevares i kjøleskap.

Frukt



Når myke frukter eller bær skal fryses, er det best å forhåndsfryse dem i 1-2 timer, eller til de er stivfrosne. For å fryse frukt i individuelle porsjoner, legg dem først på en bakeplate og spre dem ut slik at de ikke berører hverandre. Dette forhindrer at de fryser sammen i en klump. Når de er frosset, fjerner du dem fra bakeplaten og vakuumpakker dem i en FoodSaver®-pose.

Når de er vakuumpakket, legger du dem tilbake i fryseren. Du kan også vakuumpakke porsjonspakker med frukt for baking, eller ferdig blandet så du kan lage en enkel fruktsalat året

rundt. Ved oppbevaring i kjøleskap, anbefaler vi å bruke en FoodSaver®-beholder.

Bakervarer



Når du skal vakuumpakke myke og luftige bakervarer, anbefaler vi å bruke en FoodSaver®-beholder, slik at de holder på fasongen. Hvis du bruker en pose, må de forhåndsfryses i 1–2 timer eller til de er stivfrosne. Hvis du vil spare tid, lag kakedeig, paibunner, hele paier, eller bland sammen tørre ingrediensene på forhånd og vakuumpakk for senere bruk.

Kaffe og matvarer i pulverform



For å unngå at matpartikler suges inn i vakuumpumpen, kan du plassere et kaffefilter eller papirhåndkle øverst i posen eller beholderen før vakuumpakking. Du kan også vakuumpakke mat som er i sin opprinnelige innpakning i en FoodSaver®-pose eller et universalt FoodSaver®-lokk med den opprinnelige beholderen.

Væsker



Før du vakuumpakker væsker, f.eks. suppe eller kraft, må den forhåndsfryses i en kasserolle, en brødform eller en isbitform. Fjern frosne væsker fra kasserollen og vakuumpakk i en FoodSaver®-pose. Du kan stable disse frosne pakkene i fryseren.

Når du vil bruke væsken, skjærer du bare av et hjørne på posen og plasserer den i en mikrobølgeovn eller i vann som småkoker med lavere temperatur enn 75 °C (170 °F).

Hvis du vil vakuumpakke drikker uten kullsyre, kan du bruke en FoodSaver®-flaskestopper med den opprinnelige beholderen.

Det må være minst 25 mm mellomrom mellom innholdet og bunnen av flaskestopper-tilbehøret. Du kan forsegle flasken igjen etter hver gangs bruk.

Forhåndspreparerte måltider, rester og smørbrød



Du kan oppbevare forhåndstilberedte måltider, rester og smørbrød på en effektiv måte i FoodSaver®-beholdere som er enkle å stable. De tåler mikrobølgeovn, kan vaskes på den øvre hyllen i oppvaskmaskin og leveres med en tilpasset adapter.

De lette beholderne er klare til å tas med på jobb, skolen eller campingturer.

Snacks



Snacks holder seg ferskere lenger hvis du vakuumpakker dem. For best mulig resultater bør du bruke en FoodSaver®-beholder til ting som kan knuses, f.eks. kjeks.

Problemløsning

Problem	Løsning
Forseglingslyset blinker.	• Apparatet er overopphetet. Vent alltid 20 sekunder mellom hver vakuumpakking. • Under intensiv bruk slås apparatet av automatisk, og forseglingslyset blinker. Vent i flere minutter for å la apparatet kjøle seg ned. • Vakuumpumpen har vært i drift i mer enn 120 sekunder. Under intensiv bruk slås apparatet av automatisk, og forseglingslyset blinker.
Vakuumpumpen kjører, men apparatet trekker ikke luft fra posen.	• Hvis du lager en pose fra rullen, må du sørge for at den ene enden er forseglet. Juster posen og prøv på nytt. Sjekk at den åpne enden av posen er plassert i vakuumkanalen. • Kontroller om det er skrukker langs forseglingsstripen på posen. For å forhindre skrukker under forsegling, må du strekke posen forsiktig ut og holde den flatt mens du plasserer den i vakuumkanalen. • Åpne enheten og kontroller at det ikke er fremmedlegemer, skitt eller matbiter på de øvre eller nedre pakningene.
Posen er ikke skikkelig forseglet.	• Pass på at apparatet er slått på. • Det er for mye væske i posen. Frys den før du vakuumpakker. • Kontroller om det er matrester rundt forseglingsområdene. Hvis du finner matrester, må du rengjøre pakningene. • Posen har skrukker – for å forhindre skrukker under forsegling må du strekke posen forsiktig ut og holde den flatt mens du plasserer den i vakuumkanalen. • Enheten er overopphetet. Vent noen minutter til den er nedkjølt.
Ingen lys på kontrollpanelet.	• Påse at apparatet er koblet til hovedstrømnettet og slått på. • Pass på at sperren er dratt helt ned til «drift»-posisjonen.
Ingenting skjer når vakuuvinduet er lukket.	• Påse at apparatet er koblet til hovedstrømnettet og slått på. • Pass på at sperren er dratt helt ned til «drift»-posisjonen.
Kan ikke sette inn posen i vakuumforsegleren.	• Påse at det er nok posemateriale til å nå midten av dryppristen. Sørg alltid for at det er omtrent 75 mm ekstra plass, slik at posen kan pakkes tett rundt maten. • Strekk posen forsiktig ut så den er flat når du setter den inn i vakuumkanalen. Påse at enden av posen krølles ned i vakuumkanalen.
Luften ble fjernet fra posen, men det har kommet luft inn på nytt.	• Undersøk forseglingsen. Skrukker langs forseglingsen kan føre til at luft slipper inn i posen. For å forhindre skrukker under forsegling må du strekke posen forsiktig ut og holde den flatt mens du plasserer den i vakuumkanalen. • Fuktighet eller matrester (for eksempel saft, fett, smuler, pulver) langs tetningen forhindrer at posen forsegles skikkelig. Skjær et hull i posen, tørk av den øverste delen av innsiden og forsegle på nytt. • Skarpe matvarer kan ha stukket hull på posen. Bruk en ny pose hvis hull har oppstått. Pakk inn skarpe matvarer i et mykt materiale, for eksempel et papirhåndkle, og vakuumpakk på nytt. • Det kan ha oppstått gjæring eller utslipp av naturgasser fra innsiden av maten. Når dette skjer, har kanskje maten begynt å bli fordervet, og du må kaste den.
Posen har smeltet.	• Forseglingsstripen har kanskje blitt for varm. Etter vakuumpakking må du alltid vente i minst 20 sekunder, slik at apparatet kan kjøles ned, før du vakuumpakker noe annet. • Bruk FoodSaver®-merkede poser, FoodSaver®-posere og ruller er spesielt utviklet for FoodSaver®-apparater.
FoodSaver®-beholderen tømmes ikke for luft.	• Lokket på beholderen må være riktig plassert og på linje med beholderen. • Sørg for at du trykker på tilbehørsknappen.
Hvis du trenger mer hjelp:	• Gå til www.foodsavereurope.com og velg Norge.

Vedlikehold og rengjøring av din håndholdte forsegler

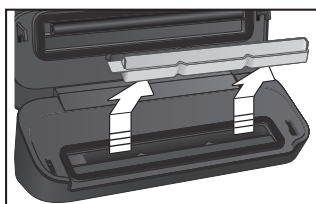
For å rengjøre apparatet:

Fjern strømedningen fra strømuttaket. Ikke senk apparatet ned i væske.

Pass på at forseglingspakningene **G** **H** og området rundt drypperisten **K** er uten matrester. Tørk av forseglingspakningene **G** **H** med varmt såpevann dersom det er nødvendig. Øvre og nedre forseglingspakning **G** **H** kan fjernes for rengjøring. Vask med varmt såpevann.

Den avtakbare drypperisten **K** gjør det enkelt å rengjøre når små mengder væske blir trukket inn i vakuumkanalen **L** under vakuumsprossen.

Tøm drypperisten **K** etter hver gangs bruk. Vask med varmt såpevann eller i øverste del av oppvaskmaskinen. Tørk grundig før du setter den inn i apparatet igjen.

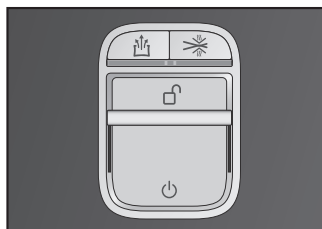


Oppbevaring av apparatet:

Vask enheten nøye som vist ovenfor.

Etter at enheten har blitt vasket og tørket fullstendig, lukk lokket og flytt låsesperren **E** til åpen (topp)-posisjonen **C**. Denne innstillingen hindrer at det blir lagt uønsket trykk på enhetens innvendige pakninger **G** **H**.

La alltid lokksperren stå i åpne-posisjonen **C** når den ikke er i bruk. La den aldri stå BRUK-posisjonen **D**, siden pakningen **G** **H** kan bli presset sammen, og enheten kan slutte å fungere på riktig måte.



Garanti

Ta vare på kvitteringen. Du trenger den dersom du vil benytte deg av garantien.

Dette apparatet har en garanti på to år etter kjøpsdato, som beskrevet i dette dokumentet.

Dersom apparatet slutter å fungere i løpet av garantiperioden på grunn av en design- eller produksjonsfeil, ta apparatet med tilbake til kjøpsstedet sammen med kvitteringen og en kopi av denne garantien.

Rettighetene og fordelene under denne garantien kommer i tillegg til dine lovfestede rettigheter, som ikke påvirkes av denne garantien. Det er bare Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited (JCS (Europe)) som har rett til å endre disse vilkårene.

JCS (Europe) påtar seg, i garantiperioden, å reparere eller erstatte apparatet eller en del av apparatet som ikke fungerer som det skal, kostnadsfritt, gitt at:

- du raskt gir beskjed til kjøpsstedet eller JCS (Europe) om problemet, og
- apparatet ikke har blitt endret på noen måte eller utsatt for skade, feil bruk, misbruk, reparasjoner eller ombygging utført av noen andre enn personer autorisert av JCS (Europe).

Feil som inntreffer på grunn av feil bruk, skade, misbruk, bruk med feil spenning, naturulykker, hendelser utenfor JCSs (Europe) kontroll, reparasjoner eller ombygging utført av noen andre enn personer autorisert av JCS (Europe) eller unnlatelse å følge bruksinstruksjonene, dekkes ikke av denne garantien.

I tillegg dekkes ikke normal slitasje, inkludert, men ikke begrenset til, mindre misfarging og riper, av denne garantien.

Rettighetene under denne garantien skal kun gjelde for den opprinnelige kjøperen og skal ikke utvides til kommersielt eller offentlig bruk. Hvis apparatet ditt inkluderer et landsspesifikt garantiark, se vilkårene i en slik garanti i stedet for denne garantien, eller ta kontakt med din lokale autoriserte forhandler for mer informasjon.

Elektriske produkter skal ikke avhendes sammen med husholdningsavfall. Lever elektriske produkter på en miljøstasjon. Send oss en e-post på enquiriesEurope@jardencs.com for mer informasjon om resirkulering og WEEE.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle
SK8 3GQ
United Kingdom



WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Urządzenie to może być używane przez dzieci od 8. roku życia oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy, pod warunkiem że korzystają z urządzenia pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie do bezpiecznego używania urządzenia oraz mają świadomość ryzyka związanego z jego użytkowaniem. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia bez nadzoru.

W celu uniknięcia zagrożenia uszkodzony przewód zasilający może być wymieniony jedynie przez producenta, autoryzowany serwis lub wykwalifikowaną osobę.

- Zawsze używaj urządzenia na stabilnej, bezpiecznej, suchej i poziomej powierzchni.
- OSTRZEŻENIE: NINIEJSZY SYSTEM PAKOWANIA NIE JEST PRZEZNACZONY DO UŻYTKU KOMERCYJNEGO. Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym. Nie wolno go używać na zewnątrz.
- Nigdy nie zanurzaj żadnej części urządzenia, przewodu zasilającego lub wtyczki w wodzie ani w żadnej innej cieczy.
- Nie używaj urządzenia, które zostało upuszczone lub posiada widoczne oznaki uszkodzenia.
- Przed czyszczeniem urządzenie musi zostać wyłączone i odłączone od gniazda zasilania.
- Aby rozłączyć, odłącz przewód od gniazdka elektrycznego. Nie rozłączaj, pociągając za przewód.
- Nie używać urządzenia z przedłużaczem.
- Stosować wyłącznie akcesoria i dodatki zalecane przez producenta.
- Podczas podgrzewania pożywienia w torebkach FoodSaver® należy pamiętać o zanurzeniu ich w lekko podgrzanej wodzie o temperaturze poniżej 75°C (170°F).
- PRODUKTY SPOŻYWCZE W TOREBCE MOŻNA ROZMROZIĆ W KUCHENIE MIKROFALOWEJ, ALE NIE NALEŻY ICH PODGRZEWać. Podczas rozmrażania w kuchenie mikrofalowej produktów spożywczych umieszczonych w torebkach FoodSaver® należy pamiętać, by nie przekraczać mocy 180 W, maksymalnego czasu 2 minut i temperatury 70°C (158°F).

ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ

System pakowania próżniowego FoodSaver®

Zalety pakowania próżniowego

Kontakt z powietrzem powoduje utratę składników odżywczych i aromatu, a także umożliwia rozwój różnych bakterii, pleśni i drożdży. System pakowania próżniowego FoodSaver® usuwa powietrze, zamykając aromat i jakość. Szeroka gama torebek i pojemników FoodSaver® zapewnia różne opcje i pozwala na korzystanie ze sprawdzonej metody przechowywania pożywienia, która zapewnia świeżość nawet pięciokrotnie dłużej.

System FoodSaver® to oszczędność czasu i pieniędzy.

- **Mniejsze koszty.** System FoodSaver® pozwala na kupowanie hurtowe lub podczas wyprzedaży i pakowanie pożywienia w odpowiednich porcjach bez marnowania go.
- **Oszczędność czasu.** Ugotuj posiłki na cały tydzień i przechowuj je w torebkach FoodSaver®.
- **Łatwe przyjmowanie gości.** Przygotuj z wyprzedzeniem swoje popisowe danie i spędź więcej czasu z gośćmi.
- **Ciesz się daniami sezonowymi i specjalnymi.** Zachowaj na dłużej szybko psujące się i rzadko używane składniki.
- **Kontroluj porcje podczas diety.** Pakowanie próżniowe umożliwia dzielenie pożywienia na rozsądne porcje i oznaczanie zawartości tłuszczu na torebkach.
- **Chroń inne przedmioty.** Zabezpiecz przedmioty na kemping suche i dobrze zorganizowane. Chroń polerowane srebro przed zmatowieniem, minimalizując kontakt z powietrzem.

Akcesoria FoodSaver®

Wykorzystaj w pełni urządzenie FoodSaver® dzięki łatwym w użyciu torebkom, pojemnikom i akcesoriom FoodSaver®.

Torebki i rolki FoodSaver®

Torebki i rolki FoodSaver® charakteryzują się specjalnymi kanałami, które umożliwiają efektywne odprowadzanie powietrza. Wielowarstwowa konstrukcja czyni je bardzo efektywnymi barierami dla tlenu i wilgoci oraz zapobiega oparzelinom zamrażalnicy. Torebki i rolki FoodSaver® są dostępne w różnych rozmiarach.

Pojemniki FoodSaver®

Pojemniki FoodSaver® są proste w użyciu i doskonale nadają się do pakowania próżniowego delikatnych produktów, takich jak wypieki, płyny i artykuły sypkie.

Korek FoodSaver®

Korki FoodSaver® umożliwiają pakowanie próżniowe wina, napojów niegazowanych i olejów. Podnosi to trwałość płynu i zachowuje jego aromat. Nie używaj korka z butelkami plastikowymi.

Zamawiania

Aby zamówić torebki, rolki i akcesoria FoodSaver®, odwiedź witrynę www.foodsavereurope.com i wybierz region.

Części

Patrz RYS. 1

- | | |
|-----------------------------------|--|
| A Przycisk próżni | H Dolna uszczelka piankowa |
| B Przycisk uszczelniania | I Bardzo szeroki pasek uszczelniający |
| C Położenie otwarte | J Kanał próżniowy |
| D Położenie robocze | K Zdejmowana taca ociekowa |
| E Zatrask blokady | L Kontrolka usuwania powietrza |
| F Przyłącze akcesoriów | M Kontrolka uszczelniania |
| G Górna uszczelka piankowa | N Ręczne urządzenie do uszczelniania |

Przygotowywanie torebki z rolki FoodSaver®

Patrz RYS. 2:

- Nożyczkami odetnij z rolki odpowiednią ilość materiału na torebkę, z zapasem 75 mm. Postaraj się wykonać równe cięcie.
- Przesuń zatrask blokady **E** w położenie OTWARTE **C**. Otwórz pokrywę urządzenia. Wsuń jeden koniec materiału w pasek uszczelniający **I**.
- Zamknij pokrywę i przesuń zatrask blokady **E** w położenie ROBOCZE **D**.
- Naciśnij przycisk uszczelniania **B**.
- Kiedy kontrolka uszczelniania **M** przestanie migać i zacznie świecić stałym światłem, uszczelnianie dobiegnie końca. Przesuń zatrask **E** w położenie OTWARTE **C**, podnieś pokrywę i wyjmij torebkę z urządzenia.

Możesz teraz zapakować próżniowo żywność do nowej torebki.

Urządzenie obsługuje materiał z rolek do torebek FSR2002 o szerokości 20 cm oraz torebek FSB4802 o szerokości 20,7 cm (pojemność 950 ml).

Pakowanie próżniowe do torebek FoodSaver®

Patrz RYS. 3:

- Włóż zawartość do torebki, pozostawiając przynajmniej 75 mm wolnego miejsca między zawartością i górną krawędzią torebki.
- Otwórz pokrywę urządzenia i umieść otwartą część torebki w kanale próżniowym **J**.
- Zamknij pokrywę i przesuń zatrask blokady **E** w położenie ROBOCZE **D**. Obydwie kontrolki zaświecą się natychmiast po przesunięciu zatrasku całkowicie w dół. Popchnij zatrask mocno, bez obaw, że uszkodzisz urządzenie.
- Naciśnij przycisk próżni **A**, aby rozpocząć proces usuwania powietrza i uszczelniania. Silnik będzie pracował do momentu całkowitego opróżnienia torebki z powietrza, a następnie torebka zostanie automatycznie uszczelniona.

- Gdy kontrolka uszczelniania **M** przestanie migać i zacznie świecić stałym światłem, przesuń zatrask **E** w położenie OTWARTE **C**, podnieś pokrywę i wyjmij torebkę z urządzenia.

Uwaga: Po każdym użyciu pozostaw urządzenie na 20 sekund do ostygnięcia.

Ważne wskazówki:

Aby zminimalizować liczbę zmarnowanych torebek, nie wsuwać ich zbyt głęboko w urządzenie. Wsuń torebkę tuż za krawędź tacy ociekowej.

Korzystanie z akcesoriów FoodSaver®

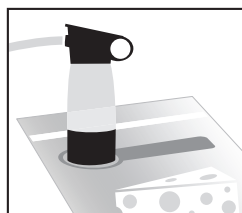
Pakowanie próżniowe przy użyciu torebek strunowych Fresh lub pojemnika Fresh.

- Włóż koniec ze złączem ręcznego urządzenia do uszczelniania do gniazda akcesoriów urządzenia FoodSaver®.
- Umieść końcówkę ręcznego urządzenia do uszczelniania na zaworze akcesorium i upewnij się, że została odpowiednio połączona. Postępuj zgodnie z instrukcjami dołączonymi do akcesorium FoodSaver®.
Uwaga: Aby uszczelnić próżniowo pojemnik FoodSaver®, zdejmij pojemnik (przezroczysta dolna część) urządzenia do uszczelniania, pociągając go w dół i zdejmując część górną. Włóż końcówkę urządzenia do uszczelniania do przyłącza na pojemniku.
- Naciśnij przycisk usuwania powietrza i uszczelniania. Urządzenie do pakowania próżniowego rozpocznie usuwanie powietrza z torebki.
- Gdy kontrolki postępu zatrzymają się i czerwona kontrolka postępu uszczelniania zgaśnie, proces jest zakończony.

Używanie ręcznego urządzenia do uszczelniania z próżniowymi torebkami strunowymi

Ręcznego urządzenia do uszczelniania można używać wraz z próżniowymi torebkami strunowymi.

- Napełnij torebkę strunową, leżącą płasko z szarym kółkiem skierowanym ku górze. Usuń z niej powietrze, zamknij suwak w 3/4, a następnie usuń z torebki pozostałe powietrze przed zamknięciem jej do końca.
- Umieść ręczne urządzenie do uszczelniania **N** na szarym kółku na torebce i naciśnij przycisk usuwania powietrza **A**.



Przewodnik, wskazówki i porady dotyczące przechowywania

Pakowanie próżniowe i bezpieczeństwo żywności

Proces pakowania próżniowego przedłuża trwałość żywności, usuwając większość powietrza z uszczelnionego pojemnika, redukując utlenianie obniżające wartość odżywczą i ogólną jakość oraz pogarszające smak. Usunięcie powietrza może także zapobiegać rozwojowi mikroorganizmów, które mogą powodować problemy w określonych warunkach:

Bezpieczne przechowywanie żywności wymaga zachowania niskiej temperatury. Rozwój mikroorganizmów można znacznie ograniczyć w temperaturze 4°C i niższej.

Zamrażanie w temperaturze -17°C nie zabija mikroorganizmów, ale zatrzymuje ich rozwój. W przypadku przechowywania długoterminowego należy zamrozić nietrwałą żywność przed zapakowaniem próżniowym i przechowywać ją w lodówce po rozmrożeniu.

Należy pamiętać, że pakowanie próżniowe NIE zastępuje przechowywania w puszkach i nie odwraca procesu psucia się żywności. Może jedynie spowolnić zmianę jakości. Trudno jest przewidzieć, jak długo żywność zachowa idealny aromat, wygląd i teksturę, ponieważ zależy to od jej wieku i stanu w momencie pakowania próżniowego.

Ważne: Pakowanie próżniowe NIE zastępuje zamrażania i chłodzenia. Nietrwałą żywność wymagającą chłodzenia należy po zapakowaniu próżniowym nadal przechowywać w lodówce lub zamrażarce. Aby uniknąć potencjalnych chorób, nie należy używać ponownie torebek, w których przechowywane było surowe mięso, surowe ryby lub tłuste produkty. Nie należy używać ponownie torebek, które były podgrzewane w kuchence mikrofalowej lub wodzie.

Rozmrażanie i ponowne podgrzewanie pakowanej żywności



Żywność należy zawsze rozmrażać w lodówce lub kuchence mikrofalowej. Nie rozmrażać nietrwałej żywności w temperaturze pokojowej.

Produkty spożywcze w torebce można rozmrozić w kuchence mikrofalowej, ale nie należy ich podgrzewać. Podczas rozmrażania w kuchence mikrofalowej produktów spożywczych umieszczonych w torebkach FoodSaver® należy pamiętać, by nie przekraczać mocy 180 W, maksymalnego czasu 2 minut i temperatury 70°C (158°F). Żywność można także podgrzewać w torebkach FoodSaver®, zanurzając je w lekko podgrzanej wodzie o temperaturze poniżej 75°C (170°F). Postępuj zgodnie z instrukcjami dołączonymi do torebki FoodSaver®.

Wskazówki dotyczące przygotowania

Mięso i ryby



Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zamroź wstępnie mięso i ryby przez 1–2 godz. przed zapakowaniem próżniowym w torebkach FoodSaver®. Pomaga to zachować soczystość i kształt oraz zapewnia lepsze uszczelnienie. Jeśli wstępne zamrożenie nie jest możliwe, umieść złożony ręczny kuchenny między mięsem lub rybą a górą torebki, ale poniżej obszaru uszczelniania.

Pozostaw ręcznik w torebce, aby wchłoniął nadmiar wilgoci i soków w trakcie procesu pakowania próżniowego.

Uwaga: Ze względu na brak tlenu wołowina może zmienić kolor na ciemniejszy po zapakowaniu próżniowym. Nie jest to oznaka zepsucia.

Sery twarde



Aby zachować świeżość sera, zapakuj go próżniowo po każdym użyciu. Zastosuj dłuższe torebki FoodSaver®, zwiększając odległość 75 mm standardowo pozostawianą między zawartością a uszczelnieniem o 25 mm na każde planowane nowe uszczelnienie.

Po prostu odetnij zamkniętą krawędź i wyjmij ser. Kiedy zechcesz ponownie zapakować ser, włóż go do torebki i zamknij.

Ważne: Ze względu na ryzyko rozwoju bakterii beztlenowych nigdy nie należy pakować próżniowo serów miękkich.

Warzywa



Przed zapakowaniem próżniowym warzywa należy zblanszować. Proces ten zatrzymuje rozwój enzymów mogący prowadzić do utraty smaku, koloru i konsystencji.

Aby zblanszować warzywa, umieść je we wrzącej wodzie lub w kuchence mikrofalowej, aż będą ugotowane, ale wciąż chrupiące. Czas blanszowania waha się od 1–2 min w przypadku warzyw liściastych i groszku do 3–4 min w przypadku groszku cukrowego, plasterków cukinii lub brokułów, 5 min w przypadku marchwi i 7–11 min w przypadku kolb kukurydzy. Po blanszowaniu zanurz warzywa w zimnej wodzie, aby zatrzymać proces gotowania. Na koniec osusz warzywa na ręczniku przed zapakowaniem próżniowym.

Uwaga: Niektóre warzywa (m.in. brokuły, brukselka, kapusta, kalafior, jarmuż i rzepa) w naturalny sposób wydzielają gazy podczas przechowywania. Z tego powodu po zblanszowaniu należy je przechowywać wyłącznie w zamrażarce.

Podczas mrożenia warzyw najlepiej zamrozić je wstępnie przez 1–2 godz. lub do momentu całkowitego zamrożenia. Aby zamrozić warzywa w pojedynczych porcjach, należy najpierw umieścić je na papierze do pieczenia i rozsunąć tak, aby się nie stykały. Dzięki temu nie zostaną zamrożone w jednym bloku. Po zamrożeniu należy usunąć papier do pieczenia i zapakować warzywa próżniowo w torebce FoodSaver®. Po zapakowaniu warzyw należy ponownie włożyć je do zamrażarki.

Ważne: Ze względu na ryzyko rozwoju bakterii beztlenowych nigdy nie należy pakować próżniowo świeżych grzybów, cebuli ani czosnku.

Warzywa liściowe



Aby uzyskać najlepsze rezultaty, warzywa liściowe należy przechowywać w pojemniku. Umyj warzywa, a następnie osusz je ściereczką lub w suszarce do sałaty. Po wysuszeniu włóż warzywa do pojemnika i normalnie zapakuj próżniowo. Przechowuj w lodówce.

Owoce



Podczas mrożenia miękkich owoców (np. jagodowych) najlepiej zamrozić je wstępnie przez 1–2 godz. lub do momentu całkowitego zamrożenia. Aby zamrozić owoce w pojedynczych porcjach, należy najpierw umieścić je na papierze do pieczenia i rozsunąć tak, aby się nie stykały. Dzięki temu nie zostaną zamrożone w jednym bloku. Po zamrożeniu należy usunąć papier do pieczenia i zapakować owoce próżniowo w torebce FoodSaver®.

Po zapakowaniu warzyw należy ponownie włożyć je do zamrażarki. Można zapakować próżniowo porcje do pieczenia lub ulubioną mieszankę, aby przez cały rok przygotowywać sałatki owocowe. W przypadku przechowywania w lodówce zalecamy stosowanie pojemnika FoodSaver®.

Wypieki



Do pakowania próżniowego miękkich lub puszystych wypieków zalecamy pojemnik FoodSaver®, co pozwoli zachować ich kształt. Korzystając z torebki, należy zamrozić je wstępnie przez 1–2 godz. lub do momentu całkowitego zamrożenia. Aby oszczędzić czas, możesz wcześniej przyrządzić ciasto na ciasteczka, foremki na babeczki, całe babeczki lub mieszanki suchych składników i zapakować je próżniowo do późniejszego wykorzystania.

Kawa i produkty sproszkowane



Aby zapobiec wciągnięciu cząsteczek żywności do pompy próżniowej, umieść filtr do kawy lub ręcznik kuchenny na torebce lub pojemniku przed zapakowaniem próżniowym. Można także umieścić żywność w oryginalnym opakowaniu w torebce FoodSaver® lub wykorzystać do zapakowania próżniowego pokrywkę uniwersalną FoodSaver® z oryginalnym opakowaniem.

Płyny



Przed zapakowaniem próżniowym płynów, np. bulionu, należy wstępnie zamrozić je w garnku, keksówce lub pojemniku na kostki lodu. Następnie należy wyjąć zamrożony płyn i zapakować go próżniowo w torebce FoodSaver®. Takie „zamrożone kostki” można przechowywać w zamrażarce.

Aby je wykorzystać, odetnij róg torebki i umieść w naczyniu w kuchence mikrofalowej lub zanurz w lekko podgrzanej wodzie o temperaturze poniżej 75°C (170°F).

Aby zapakować próżniowo niegazowane napoje butelkowane, można użyć korka FoodSaver® z oryginalnym pojemnikiem.

Pamiętaj, aby pozostawić co najmniej 25 mm pustej przestrzeni między zawartością a podstawą korka. Można uszczelniać butelki po każdym użyciu.

Gotowe posiłki, resztki i kanapki



Łatwe do ustawiania jeden na drugim, lekkie pojemniki FoodSaver® umożliwiają wygodne przechowywanie gotowych posiłków, resztek i kanapek. Można podgrzewać je w kuchence mikrofalowej oraz myć w zmywarce w górnym koszu, są one także wyposażone w adapter.

Lekkie pojemniki doskonale sprawdzą się w biurze, w szkole i na wycieczce — można je zabrać dosłownie wszędzie!

Przekąski



Po zapakowaniu próżniowym przekąski dłużej zachowają świeżość. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, użyj pojemnika FoodSaver® do delikatnych produktów, takich jak krakersy.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Rozwiązanie
Kontrolka uszczelniania miga.	• Urządzenie jest przegrzane. Odczekaj 20 sekund przed kolejnym pakowaniem. • W przypadku intensywnego użytkowania urządzenie wyłączy się automatycznie i kontrolka uszczelniania zacznie migać. Odczekaj kilka minut, aż urządzenie ostygnie. • Pompa próżniowa była uruchomiona przez ponad 120 sekund. W przypadku intensywnego użytkowania urządzenie wyłączy się automatycznie i kontrolka uszczelniania zacznie migać.
Pompa próżniowa jest uruchomiona, ale urządzenie nie usuwa powietrza z torebki.	• W przypadku formowania torebki z rolki upewnij się, że jeden jej koniec jest zamknięty, Popraw torebkę i spróbuj ponownie. Upewnij się, że otwarty koniec torebki jest wsunięty do kanału próżniowego. • Sprawdź, czy pasek uszczelnienia torebki nie jest pomarszczony. Aby zapobiec marszczeniu uszczelnienia, delikatnie rozciągnij torebkę na płasko podczas wkładania jej do kanału próżniowego. • Otwórz urządzenie i upewnij się, że na uszczelce górnej nie ma obcych przedmiotów, brudu i zanieczyszczeń.
Torebka nie jest prawidłowo uszczelniana.	• Upewnij się, że urządzenie jest włączone. • W torebce znajduje się zbyt dużo płynu, zamroź przed zapakowaniem próżniowym. • Sprawdź, czy w okolicy uszczelnienia nie ma resztek żywności. Jeśli są, umyj uszczelki. • Torebka jest pomarszczona — aby zapobiec marszczeniu uszczelnienia, delikatnie rozciągnij torebkę na płasko podczas wkładania jej do kanału próżniowego. • Urządzenie jest przegrzane. Odczekaj kilka minut, aż ostygnie.
Żadna kontrolka na panelu sterowania nie świeci się.	• Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do gniazdka i włączone. • Upewnij się, że zatrask został przesunięty całkowicie w dół, w położenie robocze.
Po zamknięciu okienka próżniowego nic się nie dzieje.	• Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do gniazdka i włączone. • Upewnij się, że zatrask został przesunięty całkowicie w dół, w położenie robocze.
Nie można włożyć torebki do urządzenia do pakowania próżniowego.	• Upewnij się, że jest wystarczająco dużo materiału na torebkę, aby sięgnąć środka tacy ociekowej. Pamiętaj o pozostawieniu 75 mm miejsca, aby zapewnić ścisłe przyleganie torebki do zawartości. • Delikatnie rozciągnij torebkę podczas wkładania jej do kanału próżniowego. Upewnij się, że koniec torebki jest wsunięty do kanału próżniowego.
Powietrze zostało usunięte z torebki, ale dostało się do niej ponownie.	• Sprawdź uszczelnienie. Marszczenia mogą spowodować ponowne przedostawanie się powietrza do torebki. Aby zapobiec marszczeniu uszczelnienia, delikatnie rozciągnij torebkę na płasko podczas wkładania jej do kanału próżniowego. • Wilgoć lub resztki żywności (np. soki, tłuszcz, okruchy, elementy sypkie) wzdłuż uszczelnienia uniemożliwiają prawidłowe uszczelnienie. Rozetnij torebkę, wytrzyj wewnątrz do sucha i zamknij ponownie. • Torebka mogła zostać przedziurawiona ostrymi elementami żywności. Jeśli w torebce jest dziura, użyj nowej. Owiń żywność miękkim materiałem, np. ręcznikiem kuchennym, i zapakuj ponownie. • Mogło dojść do fermentacji żywności lub wydzielenia naturalnych gazów. W takim przypadku żywność zaczyna się psuć i należy ją wyrzucić.
Torebka się stopiła.	• Pasek uszczelniający mógł zostać zbyt silnie ogrzany. Przed rozpoczęciem pakowania kolejnego przedmiotu należy zawsze odczekać co najmniej 20 sekund, aby urządzenie ostygło. • Użyj firmowych torebek FoodSaver®. Torebki i rolki FoodSaver® są przeznaczone specjalnie do urządzeń FoodSaver®.
Z pojemnika FoodSaver® nie jest usuwane powietrze.	• Należy prawidłowo umieścić pokrywkę na pojemniku i wyrównać ją. • Upewnij się, że naciśnięto przycisk akcesoriów.
Jeśli potrzebujesz dodatkowej pomocy:	• Odwiedź stronę www.foodsavereurope.com i wybierz region.

Konserwacja i czyszczenie urządzenia do pakowania próżniowego

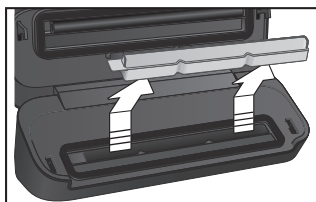
Aby wyczyścić urządzenie:

Odcłącz przewód zasilający od gniazdka zasilania. Nie zanurzaj urządzenia w płynach.

Sprawdź uszczelki **G** **H** i obszar wokół tacy ociekowej **K**, aby mieć pewność, że nie znajdują się na nich resztki żywności. W razie potrzeby wytrzyj uszczelki **G** **H** szmatką zwilżoną ciepłą wodą z detergentem. Górne i dolne uszczelki **G** **H** można zdjąć w celu ich wyczyszczenia. Do czyszczenia używaj ciepłej wody z detergentem.

Zdejmowana taca ociekowa **K** ułatwia czyszczenie urządzenia w sytuacji, gdy niewielkie ilości płynu dostaną się do kanału próżniowego **I** podczas procesu usuwania powietrza.

Opróżnij tacę ociekową **K** po każdym użyciu. Umyj ją w ciepłej wodzie z detergentem lub na górnej półce zmywarki. Dokładnie wysusz przed ponownym włożeniem do urządzenia.

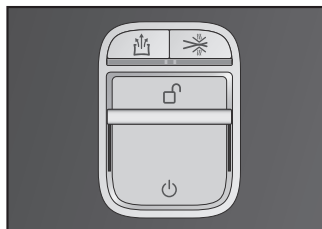


Przechowywanie urządzenia:

Dokładnie wyczyść urządzenie w sposób opisany powyżej.

Po wyczyszczeniu i całkowitym wysuszeniu urządzenia zamknij pokrywę i przesunij zatrzask blokady **E** w położenie otwarte (górze) **C**. To ustawienie zapobiega wywieraniu zbędnego nacisku na wewnętrzne uszczelki **G** **H** urządzenia.

Gdy urządzenie nie jest używane, zatrzask pokryw powinien zawsze znajdować się w położeniu otwartym **C**. Nigdy nie przechowuj urządzenia z pokrywą w położeniu ROBOCZYM **D**, ponieważ może to powodować ścisnięcie uszczelek **G** **H**, skutkujące nieprawidłowym działaniem urządzenia.



Gwarancja

Zachowaj dowód zakupu, ponieważ będzie on wymagany w przypadku jakichkolwiek roszczeń z tytułu niniejszej gwarancji.

Urządzenie jest objęte 2-letnią gwarancją obowiązującą od dnia dokonania zakupu, zgodnie z opisem w niniejszym dokumencie.

Jeśli podczas trwania gwarancji okaże się, co jest mało prawdopodobne, że urządzenie nie działa z powodu wad projektowych lub produkcyjnych, należy je przynieść do miejsca dokonania zakupu wraz z dowodem zakupu oraz egzemplarzem niniejszej gwarancji.

Prawa i korzyści wynikające z niniejszej gwarancji stanowią dodatek do praw ustawowych, których niniejsza gwarancja nie narusza. Prawo do zmiany warunków gwarancji ma wyłącznie Jarden Consumer Solutions (Europe) Ltd. („JCS (Europe)”).

JCS (Europe) zobowiązuje się do bezpłatnej naprawy lub wymiany urządzenia lub jego niedziałającej części w okresie objętym gwarancją, pod warunkiem że:

- klient niezwłocznie poinformuje o problemie sklep, w którym dokonał zakupu lub JCS (Europe)
- urządzenie nie zostało w żaden sposób zmienione, uszkodzone, użytkowane w niewłaściwy sposób, ani nie było naprawiane lub zmieniane przez osobę nieupoważnioną przez JCS (Europe).

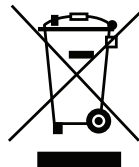
Gwarancją nie są objęte usterki wynikające z nieprawidłowego użytkowania, uszkodzenia, używania nieprawidłowego napięcia, zdarzeń losowych, zdarzeń niezależnych od JCS (Europe), naprawy lub wymiany przez osobę nieupoważnioną przez JCS (Europe) lub z powodu niestosowania się do instrukcji obsługi. Ponadto gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia eksploatacyjnego, w tym m.in. drobnych przebarwień i zarysowań.

W ramach niniejszej gwarancji prawa przysługują wyłącznie nabywcy urządzenia i nie rozciągają się na użytkowanie komercyjne lub wspólne.

Jeśli urządzenie objęte jest gwarancją lub rękojmią obowiązującą w danym kraju, należy uznać, że zawarte w nich warunki są nadrzędne w stosunku do niniejszej gwarancji lub skontaktować się z lokalnym autoryzowanym sprzedawcą, aby uzyskać więcej informacji.

Nie należy wyrzucać zużytych artykułów elektrycznych razem z odpadami domowymi. Należy je, w miarę możliwości, poddać recyklingowi. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat recyklingu lub dyrektywy WEEE, skontaktuj się z nami pod adresem enquiriesEurope@jardencs.com.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle
SK8 3GQ
United Kingdom



Důležitá bezpečnostní opatření

Toto zařízení mohou používat děti od 8 let, osoby s tělesným, senzorickým a mentálním hendikepem a nezkušení uživatelé za předpokladu, že budou pod dohledem nebo poučení o bezpečném použití zařízení a rizicích souvisejících s jeho používáním, a tomuto poučení porozumí. Děti si nesmí se zařízením hrát. Děti smí provádět údržbu zařízení pouze pod dohledem.

Je-li napájecí kabel poškozen, je nutné, aby jeho výměnu provedl výrobce, servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby nedošlo k ohrožení.

- Zařízení vždy používejte na stabilním, bezpečném, suchém a rovném povrchu.
- POZOR: TATO VAKUOVAČKA NENÍ URČENA PRO KOMERČNÍ VYUŽITÍ. Nikdy nepoužívejte toto zařízení k jinému účelu, než k jakému je určeno. Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Nepoužívejte toto zařízení venku.
- Nikdy neponořujte jakoukoli část zařízení, napájecí kabel nebo zástrčku do vody či jiné tekutiny.
- Pokud na zařízení v důsledku pádu zpozorujete poškození, přestaňte zařízení používat.
- Po použití a před čištěním zařízení se ujistěte, že je zařízení vypnuté a není zapojeno do zásuvky.
- Chcete-li vakuovačku odpojit od přívodu elektrické energie, vytáhněte napájecí kabel ze zásuvky. Zařízení neodpojujte škubnutím za kabel, ale opatrným vytažením zástrčky ze zásuvky.
- Nepoužívejte prodlužovací šňůry.
- Používejte pouze příslušenství a doplňky doporučené výrobcem.
- Pokud ohříváte potraviny uložené v sáčcích FoodSaver®, vložte je do mírně vroucí vody o teplotě nižší než 75 °C.
- POTRAVINY UVNITŘ SÁČKŮ MŮŽETE ROZMRAZOVAT V MIKROVLNNÉ TROUBĚ, NIKOLI VŠAK V TROUBĚ OHŘÍVAT. Jestliže rozmrazujete potraviny v sáčcích FoodSaver® v mikrovlnné troubě, nastavte výkon nejvýše 180 W (rozmrazování) a rozmrazujte nejdéle 2 minuty. Teplota nesmí přesáhnout 70 °C.

TENTO NÁVOD K POUŽITÍ PEČLIVĚ USCHOVEJTE

Vakuová balíčka FoodSaver®

Proč vakuovat?

Když přicházejí potraviny do styku se vzduchem, ztrácejí nutriční hodnoty a chuť. Navíc se stávají živnou půdou pro rozličné typy bakterií, plísní a kvasinek. Vakuová balíčka FoodSaver® odstraňuje vzduch a uchovává původní kvalitu a chuť vašich potravin. S pestrou škálou sáčků a nádob FoodSaver® máte na výběr nepřeberné množství způsobů, jak využít výhod této vědecky prokázané metody skladování, jež udrží vaše potraviny čerstvé až pětikrát déle.

Systém FoodSaver® šetří čas i peníze

- **Neutrácejte, když nemusíte.** Díky systému FoodSaver® můžete nakupovat ve velkém nebo ve výprodejích a vakuově zabalit potraviny po libovolně velkých porcích. Neplýtvajte jídlem!
- **Ušetřete si čas.** Navařte si na týden dopředu a uložte si jídlo do sáčků FoodSaver®.
- **Věnujte se hostům.** Připravte si své vyšperkované jídlo dopředu a místo toho, abyste stáli u plotny, se věnujte svým hostům.
- **Vychutnejte si sezónní jídla i speciality.** Uchovejte zřídka používané ingredience nebo potraviny rychle podléhající zkáze déle čerstvé.
- **Kontrolujte porce při dietách.** Vakuově si zabalte odměřené porce a na sáčky napište množství kalorií a tuku.
- **Chraňte různé předměty.** Ochraňte vybavu na kempování nebo na loď před vlhkem a uspořádejte si věci na výlet. Stejně tak můžete ochránit leštěné stříbro před zmatněním, když minimalizujete jeho kontakt se vzduchem.

Příslušenství FoodSaver®

Využijte svou vakuovačku FoodSaver® na maximum – se sáčky, nádobami a příslušenstvím FoodSaver®.

Sáčky a fólie FoodSaver®

Sáčky a fólie FoodSaver® se vyznačují speciálními kanálky umožňujícími efektivní odvod vzduchu. Vícevrstvá konstrukce z nich činí obzvláště účinnou bariéru vůči kyslíku a vlhkosti a pomáhá předejít spálení mrazem. Sáčky a fólie FoodSaver® jsou dostupné v mnoha různých velikostech.

Dózy FoodSaver®

Dózy FoodSaver® se snadno používají a jsou ideální pro vakuové balení křehkých potravin, jako jsou například muffiny či jiné pečivo, nebo tekutin a sušených potravin.

Zátka FoodSaver®

Zátky FoodSaver® můžete použít k vakuovému uchování vína, neperlivých vod a olejů. Prodloužíte tak trvanlivost nápoje a zachováte jeho senzorické vlastnosti. Zátky nepoužívejte u plastových lahví.

Jak objednat

Jestliže si chcete objednat sáčky, fólie a další příslušenství FoodSaver®, navštivte webové stránky www.foodsavereurope.com a vyberte svou zemi.

Součásti

Viz obr. 1

- | | |
|--|---|
| A Tlačítko pro vakuování | H Spodní pěnové těsnění |
| B Tlačítko pro svařování | I Extra široký svářecí pásek |
| C Otevření | J Vakuovací kanál |
| D Provoz | K Vyjímatelná odkapávací vanička |
| E Zámek | L Kontrolka vakuování |
| F Otvor pro připojení příslušenství | M Kontrolka svařování |
| G Horní pěnové těsnění | N Ruční vakuovačka |

Jak vytvořit sáček z fólie FoodSaver®

Viz obr. 2:

- Nůžkami odstříhnete z role dostatek materiálu na obalení požadovaných potravin a ještě 75 mm navíc. Fólii odstříhnete rovně.
- Nastavte zámek **E** do OTEVŘENÉ polohy **C**. Otevřete víko zařízení. Položte jeden konec fólie přes svářecí pásek **I**.
- Zavřete víko a nastavte zámek **E** do PROVOZNÍ polohy **D**.
- Stiskněte tlačítko pro svařování **B**.
- Jakmile kontrolka svařování **M** přestane blikat a bude souvisle svítit, svařování je dokončeno. Nastavte zámek **E** do OTEVŘENÉ polohy **C**, otevřete víko a odeberte sáček.

Nyní máte svůj nový sáček připravený k vakuovému balení.

Toto zařízení je kompatibilní s fóliemi FSR2002 o šířce 20 cm a sáčky FSB4802 o šířce 20,7 cm (objem 950 ml).

Jak vakuově balit se sáčky FoodSaver®

Viz obr. 3

- Vložte potraviny do sáčku tak, abyste mezi potravinami a horní hranou sáčku měli alespoň 75 mm volného místa.
- Otevřete víko zařízení a neuzavřený konec sáčku vložte do vakuovacího kanálu **J**.
- Zavřete víko a nastavte zámek **E** do PROVOZNÍ polohy **D**. Po úplném stlačení zámku se rozsvítí obě kontrolky.
- Stiskem tlačítka pro vakuování **A** spustíte proces vakuování a svařování. Motor poběží tak dlouho, dokud se v sáčku nevytvoří vakuum. Poté se automaticky spustí svařování.
- Jakmile kontrolka svařování **M** přestane blikat a začne souvisle svítit, nastavte zámek **E** do OTEVŘENÉ polohy **C**, otevřete víko a odeberte sáček.

Poznámka: Po každém použití nechte zařízení 20 sekund vychladnout.

Důležité rady:

Abyste předešli plýtvání, nezasunujte sáčky příliš hluboko do zařízení. Stačí je umístit přes hranu vyjímatelné odkapávací vaničky.

Jak používat příslušenství FoodSaver®

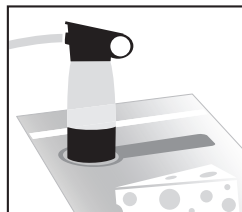
Vakuování ZIP sáčků a dóz Fresh:

- Připojte konec ruční vakuovačky opatřený konektorem do otvoru pro připojení příslušenství na zařízení FoodSaver®.
- Připevněte konec ruční vakuovačky k ventilu na příslušenství a ujistěte se, že pevně drží. Dodržujte všechny pokyny uvedené v návodu k příslušenství FoodSaver®.
- Stiskněte tlačítko pro vakuování a svaření. Vaše vakuovačka začne z příslušenství odsávat vzduch.
- Jakmile kontrolky průběhu vakuování a červená kontrolka průběhu svařování zhasnou, proces je dokončen.

Jak použít ruční vakuovačku s vakuovými ZIP sáčky

Ruční vakuovačku můžete používat také s vakuovými ZIP sáčky.

- Naplníte ZIP sáček a položte jej naplocho šedým otvorem nahoru. Před zipováním vymáčknete vzduch, ze 3/4 zavřete ZIP sáček a znovu vymáčknete zbývajcí vzduch.
- Nasaďte ruční vakuovačku **N** na šedý otvor v sáčku a stiskněte tlačítko pro vakuování **A**.



Rady a tipy pro skladování

Vakuové balení a bezpečnost potravin

Při vakuovém balení se odsaje většina vzduchu z nádoby a tím se prodlouží životnost skladovaných potravin. Nedochází totiž k tak výrazné oxidaci, která negativně ovlivňuje nutriční hodnoty potravin, jejich aroma, chuť a celkovou kvalitu. Odstraněním vzduchu rovněž zpomalíte množení mikroorganismů, které by za určitých okolností mohly způsobit problémy.

Abyste bezpečně uchovali potraviny, musíte je skladovat při nízkých teplotách. Jestliže potraviny uchováte při teplotě 4 °C a nižší, výrazně tím omezíte množení mikroorganismů.

Při zmrazení na teplotu -17 °C mikroorganismy nezabijete, ale zastavíte jejich růst. Chcete-li potraviny podléhající zkáze uchovat na dlouhou dobu, vakuově je zabalte a zmrazte. Jakmile je později rozmrazíte, uchovávejte je v chladničce.

Mějte na paměti, že vakuové balení NENAHAZUJE konzervování a nemůže zcela zamezit zkažení potravin. Pouze pomáhá zpomalit kvalitativní změny. Je těžké předvídat, jak dlouho si vakuované potraviny uchovají veškerou svou chuť, vzhled a strukturu, neboť to závisí na jejich stáří a stavu v den vakuového balení.

Důležité: Vakuové balení NENAHAZUJE mrazení potravin ani jejich uchovávání v chladničce. Veškeré potraviny podléhající zkáze a vyžadující skladování v chladničce musíte po vakuovém zabalení uchovat v chladničce nebo zamrazit. Abyste se vyhnuli nežádoucím obtížím, nepoužívejte znovu sáčky, které jste již dříve použili k uchování syrového masa, syrových ryb nebo mastných potravin. Stejně tak nepoužívejte sáčky, které jste ohřívali v mikrovlnné troubě nebo vroucí vodě.

Jak rozmrazovat a ohřívat vakuově balené potraviny



Potraviny vždy rozmrazujte v chladničce nebo mikrovlnné troubě – potraviny podléhající zkáze nikdy nerozmrazujte při pokojové teplotě.

Potraviny uvnitř sáčků můžete rozmrazovat v mikrovlnné troubě, nikoli však v troubě ohřívat. Jestliže rozmrazujete potraviny v sáčcích FoodSaver® v mikrovlnné troubě, nastavte výkon nejvýše 180 W (rozmrazování) a rozmrazujte nejdéle 2 minuty. Teplota nesmí přesáhnout 70 °C. Potraviny vakuově zabalené v sáčcích FoodSaver® můžete ohřát i v mírně vroucí vodě o teplotě nižší než 75 °C. Dodržujte všechny pokyny uvedené v návodu k sáčky FoodSaver®.

Pokyny pro vakuování

Maso a ryby



Nejlépeších výsledků dosáhnete, když před vakuováním v sáčcích FoodSaver® necháte maso nebo ryby 1 až 2 hodiny mírně zmrazit. Tím uchováte šťávy a tvar a zajistíte lepší vakuové zabalení. Pokud z nějakého důvodu zmrazení nemůžete provést, mezi maso či rybu a horní část sáčku vložte papírovou utěrku. Dejte však pozor, aby nezasahovala do místa svaru.

Papírovou utěrku nechtejte v sáčku, aby pohltila nadbytečnou vlhkost a šťávy uvolňující se během vakuového balení.

Poznámka: Hovězí maso se může zdát po vakuovém zabalení tmavší. Děje se tak kvůli odsátí vzduchu. Nejedná se o vadu či známku zkázy.

Tvrdé sýry



Aby sýr zůstal čerstvý, po odkrojení jej před vložením zpět do chladničky vždy znovu vakuově zabalte. Vyrobté si sáček FoodSaver® dostatečně dlouhý, abyste pro každé plánované otevření a opětovné svaření měli k dispozici 25 mm materiálu navíc k obvyklým 75 mm, které běžně necháváte mezi baleným obsahem a swarem.

Při rozbalování jednoduše odstříhnete svařenou hranu a sýr vyjměte. Jakmile budete chtít sýr znovu vakuově zabalit, vložte jej zpět do sáčku a opět jej svařte.

Důležité: Vzhledem k nebezpečí vzniku anaerobních bakterií byste nikdy neměli vakuovat měkké sýry.

Zelenina



Zeleninu je třeba před vakuováním blanširovat. Tento postup zastaví činnost enzymu, který by mohl způsobit ztrátu vůně, barvy a chutě.

Chcete-li blanširovat zeleninu, vložte ji do vroucí vody nebo mikrovlnné trouby na takovou dobu, aby se uvařila, ale přitom zůstala stále křupavá. Doba blanširování je zhruba 1 až 2 minuty pro listovou zeleninu a hrášek; 3 až 4 minuty pro hrachové lusky, plátky cukety nebo brokolici; 5 minut pro mrkve a 7 až 11 minut pro kukuřičný klas. Po blanširování ponořte zeleninu do studené vody, abyste zastavili proces vaření. Nakonec nechte zeleninu před vakuováním uschnout na utěrce.

Poznámka: Veškerá zelenina (včetně brokolice, růžičkové kapusty, zelí, květáku, kapusty a tuřínu) během skladování přirozeně uvolňuje plyny. Proto může být po blanširování skladována pouze v mrazáku.

Při zmrazování zeleniny je nejlepší ji nejprve částečně zmrazit na 1 až 2 hodiny nebo dokud není zcela tvrdá. Chcete-li zmrazit zeleninu v jednotlivých porcích, nejdříve ji položte na pečicí plech a rozmístěte ji tak, aby se jednotlivé kusy nedotýkaly. Zabráňte tím tomu, aby kusy zeleniny přimrzly k sobě. Po zmrazení sundejte zeleninu z plechu a vakuově ji zabalte do sáčků FoodSaver®. Po zabalení uložte zeleninu zpět do mrazáku.

Důležité: Vzhledem k nebezpečí vzniku anaerobních bakterií byste nikdy neměli vakuovat čerstvé houby, cibuli a česnek.

Listová zelenina



Listová zelenina se nejlépe skladuje v dóze. Nejprve omyjte zeleninu a pak ji osušte pomocí utěrky nebo odstředivky na salát. Osušenou zeleninu vložte do dózy a vakuově ji zabalte obvyklým způsobem. Skladujte ji v chladničce.

Ovoce



Při zmrazování měkkého ovoce a bobulí je nejlepší je nejprve částečně zmrazit na 1 až 2 hodiny nebo dokud nebudou zcela tvrdé. Chcete-li zmrazit ovoce v jednotlivých porcích, nejdříve ho položte na pečicí plech a rozmístěte tak, aby se jednotlivé kusy nedotýkaly. Zabráníte tím tomu, aby kusy ovoce přimrzly k sobě. Po zmrazení sundejte ovoce z plechu a vakuově ho zabalte do sáčků FoodSaver®.

Po zabalení uložte ovoce zpět do mrazáku. Ovoce můžete vakuovat v menších porcích, které lze využít při pečení. Nebo můžete vakuovat své oblíbené ovocné kombinace, abyste si mohli snadno připravit ovocný salát kdykoli během roku. V případě skladování v chladničce doporučujeme použít dózu FoodSaver®.

Pečené pokrmy



Chcete-li vakuovat měkké nebo nadýchané pečené pokrmy, doporučujeme použít dózu FoodSaver®, aby si pokrmy uchovaly svůj tvar. Při vakuovém balení do sáčku nechejte pečivo zmrazit 1 až 2 hodiny nebo dokud nebude tvrdé. Chcete-li ušetřit čas, předem si připravte těsto, korpus, celé koláče nebo směs suchých surovin a vakuově je zabalte pro pozdější použití.

Káva a práškové potraviny



Chcete-li předejít tomu, aby se do vakuové pumpy dostaly částičky jídla, před vakuovým balením položte na horní část sáčku nebo dózy kávový filtr nebo papírovou utěrku. Do sáčku FoodSaver® můžete vkládat také potraviny v jejich původním obalu.

Tekutiny



Před vakuovým balením tekutin, jako jsou například polévky, je nejprve zmrazte v hrnci, nádobě na pečení nebo formě na led. Vyndejte zmrazenou tekutinu z nádoby a zabalte ji do sáčku FoodSaver®. Takto zmrazené „cihličky“ můžete naskládat na sebe do mrazáku.

Jakmile budete chtít zmrazenou tekutinu použít, odstříhněte roh sáčku a vložte jej v misce do mikrovlnné trouby, nebo sáček ohřejte v mírně vroucí vodě o teplotě nižší než 75 °C.

Chcete-li vakuově zabalit neperlivé tekutiny v lahvi, můžete použít zátku FoodSaver® v kombinaci s původním obalem.

Nezapomeňte mezi hladinou tekutiny a zátkou nechat mezeru alespoň 25 mm. Lahve můžete vakuovat po každém použití.

Předpřipravená jídla, zbytky a sendviče



Předpřipravená jídla, zbytky a sendviče můžete efektivně uchovat ve stohovatelných a lehkých dózách FoodSaver®. Dózy jsou vhodné do horního košíku myčky i mikrovlnné trouby a jsou opatřeny nastavitelným adaptérem.

Tyto lehké dózy si můžete vzít pohodlně s sebou do práce, do školy nebo na výlet!

Svačinky



Vaše svačinky díky vakuovému balení zůstanou déle čerstvé. Křehké potraviny jako například krekry nejlépe uchováte v dóze FoodSaver®.

Odstraňování potíží

Problém	Řešení
Kontrolka svařování bliká.	- Zařízení je přehřáté. Mezi jednotlivými svary nechejte zařízení 20 sekund vychladnout. - Při příliš intenzivním používání se zařízení automaticky vypne a začne blikat kontrolka svařování. Nechejte zařízení několik minut vychladnout. - Vakuová pumpa pracovala déle než 120 sekund. Při příliš intenzivním používání se zařízení automaticky vypne a začne blikat kontrolka svařování.
Vakuová pumpa pracuje, ale zařízení neodsává vzduch ze sáčku.	- Jestliže vyrábíte sáček z fólie, ujistěte se, že jeden konec sáčku je již svařený. Zarovnejte sáček a zkuste to znovu. Zkontrolujte, že otevřený konec sáčku je zastrčený do vakuovacího kanálu. - Ujistěte se, že podél svářecího pásku není sáček zvrásněný. Abyste předešli tvorbě vrásek ve svaru, při vkládání sáčku do vakuovacího kanálu sáček opatrně napněte. - Otevřete zařízení a zkontrolujte, zda na horním těsnění nejsou žádné cizí objekty, špína nebo zbytky jídla.
Sáček správně netěsní.	- Zkontrolujte, že je zařízení zapnuté. - V sáčku je příliš mnoho tekutiny. Před vakuováním jej zmrazte. - Zkontrolujte, zda v místě svařování nejsou zbytky jídla. Pokud jsou, očistěte těsnění. - Sáček je zvrásněný – abyste předešli tvorbě vrásek ve svaru, při vkládání sáčku do vakuovacího kanálu sáček opatrně napněte. - Zařízení je přehřáté. Nechejte ho několik minut vychladnout.
Na ovládacím panelu nesvítí žádná kontrolka.	- Ujistěte se, že je zařízení připojeno do zásuvky a zapnuto. - Nastavte zámek zcela dolů do PROVOZNÍ polohy.
Po zavření průzoru pro sledování vakuového balení se nic neděje.	- Ujistěte se, že je zařízení připojeno do zásuvky a zapnuto. - Nastavte zámek zcela dolů do PROVOZNÍ polohy.
Nemohu vložit sáček do vakuové baličky.	- Zkontrolujte, že je sáček dostatečně dlouhý na to, aby dosáhl až do středu odkapávací vaničky. Vždy nechejte alespoň 75 mm volného místa, aby se sáček mohl těsně obepnout kolem vakuovaných potravin. - Při vkládání sáčku do vakuovacího kanálu sáček opatrně napněte. Zkontrolujte, že konec sáčku je zastrčený do vakuovacího kanálu.
Vzduch byl odsát ze sáčku, ale nyní se do něj dostal zpět.	- Prohlédněte si svar. Zvrásnění podél svaru může způsobit opětovné vniknutí vzduchu. Abyste předešli tvorbě vrásek ve svaru, při vkládání sáčku do vakuovacího kanálu sáček opatrně napněte. - Vlhkost nebo potraviny (například šťávy, mastnota, drobký, prášek) v místě svaru mohou bránit správnému svaření sáčku. Rozstříhněte sáček, očistěte jeho vnitřní část a zkuste ho svařit znovu. - Ostré potraviny nebo předměty mohly proděravět sáček. Pokud je v sáčku díra, použijte nový sáček. Obalte potraviny s ostrými hranami měkkým materiálem, jako je papírová utěrka, a znovu je vakuově zabalte. - Mohlo dojít ke kvašení nebo uvolnění přirozených plynů z potravin. Pokud se tak stane, znamená to, že potraviny zřejmě začaly podléhat zkáze a měli byste je vyhodit.
Sáček se roztavil.	- Svářecí pásek může být příliš horký. Mezi jednotlivými svary nechejte zařízení vždy alespoň 20 sekund vychladnout. - Používejte sáčky FoodSaver®. Sáčky a fólie FoodSaver® jsou navrženy speciálně pro zařízení FoodSaver®.
Dóza FoodSaver® nevakuuje.	- Víko dózy musí být správně nasazeno a zarovnáno s dózou. - Nezapomeňte stisknout tlačítko pro příslušenství.
Potřebujete další pomoc?	Navštivte naše webové stránky www.foodsaver europe.com a vyberte svou zemi.

Údržba a čištění vakuovačky

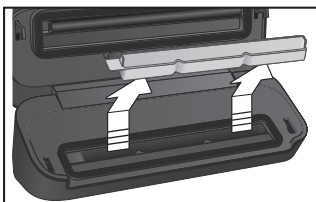
Čištění zařízení:

Odpojte napájecí kabel ze zásuvky. Zařízení ani kabel neponořujte do kapaliny.

Zkontrolujte těsnění **G** **H** a kolem odkapávací vaničky **K** a ujistěte se, že zde nejsou žádné zbytky potravin. V případě potřeby otřete těsnění **G** **H** hadříkem namočeným v teplé mýdlové vodě. Horní a spodní těsnění **G** **H** můžete při čištění odstranit. Umyjte je teplou mýdlovou vodou.

Vyjímatelná odkapávací vanička **K** usnadňuje čištění v případě, že se do vakuovacího kanálu **I** během vakuování dostane menší množství tekutiny.

Po každém použití odkapávací vaničku **K** vyprázdněte. Omyjte ji v teplé mýdlové vodě nebo vložte do horního košíku v myčce. Před opětovným vložením do zařízení ji důkladně osušte.



Jak zařízení skladovat:

Dle popisu výše zařízení důkladně očistěte.

Poté, co zařízení očistíte a necháte zcela oschnout, zavřete víko a nastavte zámek **E** do OTEVŘENÉ polohy (horní) **C**. Při tomto nastavení se nebude vyvíjet žádný zbytečný tlak na těsnění **G** **H** uvnitř zařízení.

Pokud zařízení nepoužíváte, vždy nechejte zámek víka v otevřené poloze **C**. Nikdy víko neskladujte v PROVOZNÍ poloze **D**, protože těsnění **G** **H** by se mohla zdeformovat a zařízení by nemuselo fungovat správně.



Záruční list

Uschovejte si prosím doklad o koupi, bude požadován při případném uplatňování této záruky.

Jak je uvedeno v tomto dokumentu, na toto zařízení se vztahuje záruka 2 roky od data zakoupení.

Pokud během této záruční doby zařízení přestane z důvodu pochybení při výrobě nebo konstrukci fungovat, vraťte je v místě zakoupení. Vezměte s sebou doklad o koupi a kopii tohoto Záručního listu.

Práva a výhody dané touto zárukou doplňují vaše zákonná práva, jež touto zárukou nejsou dotčena. Pouze společnost Jarden Consumer Solutions (Europe) Ltd. („JCS (Europe)“) má právo měnit tyto podmínky.

Společnost JCS (Europe) se zavazuje, že v záruční době zdarma opraví nebo vymění toto zařízení nebo jakoukoli jeho část, jež nebude správně fungovat, a to za předpokladu, že:

- včas vyrozumíte prodejce nebo společnost JCS (Europe) o zjištěném problému; a
- zařízení nebylo žádným způsobem upraveno nebo poškozeno, nesprávně používáno, opravováno či upravováno osobou neautorizovanou společností JCS (Europe).

Tato záruka se nevztahuje na závady, jež se vyskytnou v důsledku nesprávného použití, poškození, nešetřného zacházení, použití zařízení s nesprávným napětím, přírodních vlivů, událostí mimo kontrolu společnosti JCS (Europe), oprav nebo úprav provedených osobou neautorizovanou společností JCS (Europe) nebo nedodržování návodu k použití. Tato záruka se navíc nevztahuje na běžné opotřebení, jako je mimo jiné i mírné vyblednutí barev či poškrábání zařízení.

Práva daná touto zárukou se vztahují pouze na prvního majitele a nezahrnují komerční či komunitní použití zařízení.

Pokud je součástí vašeho zařízení i specifická záruka či garance platná pro danou zemi, platí podmínky této specifické záruky či garance, a nikoliv záruční podmínky uvedené v tomto dokumentu. Další informace vám sdělí místní autorizovaný prodejce.

Elektrická zařízení určená k likvidaci nesmí být zlikvidována jako domovní odpad. Jestliže je to možné, recyklujte prosím. Chcete-li získat více informací o recyklaci a směrnících WEEE, napište nám na enquiriesEurope@jardencs.com.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle
SK8 3GQ
United Kingdom



Dôležité bezpečnostné opatrenia

Spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ ho používajú pod dohľadom alebo na základe pokynov na používanie tohto spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným rizikám. Nenechávajte deti hrať sa so spotrebičom. Čistenie a údržbu zo strany používateľa nemajú vykonávať deti bez dohľadu.

Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo riziku.

- Výrobok vždy používajte na stabilnom, bezpečnom suchom a rovnom povrchu.
- UPOZORNENIE: TÁTO BALIČKA POTRAVIN NIE JE URČENÁ NA KOMERČNÉ ÚČELY. Tento výrobok nikdy nepoužívajte na iný, než určený účel. Výrobok je určený iba pre používanie v domácnosti. Výrobok nepoužívajte vo vonkajšom prostredí.
- Žiadnu časť výrobku ani napájací kábel a zástrčku nikdy neponárajte do vody alebo inej kvapaliny.
- Do not use the appliance if it has been dropped or if there are any visible signs of damage.
- Po použití a pred čistením spotrebiča sa presvedčte, že spotrebič je vypnutý a odpojený od sieťového napájania.
- Ak chcete zariadenie odpojiť zo siete, vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Pri vyťahovaní zástrčky neťahajte za kábel.
- Zariadenie nepoužívajte s predlžovacím káblom.
- Používajte len príslušenstvo alebo nadstavce odporúčané výrobcom.
- Ak zohrievate potraviny vo vreckách FoodSaver®, vložte ich do mierne vriacej vody s teplotou max. 75 °C (170 °F).
- POTRAVINY VO VRECKU MOŽNO V MIKROVLNNEJ RÚRE ROZMRAZOVAŤ, ALE NIE ZOHRIEVAŤ. Pri rozmrazovaní potravín vo vreckách FoodSaver® v mikrovlnnej rúre neprekračujte výkon 180 W (nastavenie rozmrazovania), čas rozmrazovania 2 minúty a teplotu 70 °C (158 °F).

TIETO POKYNY SI ODLOŽTE

Vákuová balička potravín FoodSaver®

Prečo baliť vákuovo?

Vystavenie potravín vzduchu spôsobuje, že strácajú nutričné hodnoty a chuť a tvoria sa rôzne baktérie, plesne a kvasinky. Vákuová balička potravín FoodSaver® odsaje vzduch a uzatvorením sa zachová chuť a kvalita. Vďaka bohatej ponuke vreciek a nádob FoodSaver® môžete rozšíriť svoje možnosti a využívať vedecky preukázanú metódu skladovania potravín, pri ktorej potraviny zostávajú čerstvé až päťkrát dlhšie.

Zariadenie FoodSaver® šetrí peniaze aj čas.

- Míňajte menej peňazí.** Vďaka zariadeniu FoodSaver® môžete nakupovať vo veľkom alebo nakupovať potraviny v zľavách a vákuovo zabaliť požadované porcie bez plytvania.
- Ušetríte viac času.** Navarte si vopred na celý týždeň a pripravené jedlá uložte do vreciek FoodSaver®.
- Zjednodušte si zápravu.** Pripravte znamenité jedlá vopred a tráviť viac vzácného času s hosťami.
- Vychutnávajte si sezónne alebo špeciálne potraviny.** Udržte rýchlo sa kaziace alebo ojedinele používané potraviny čerstvejšie dlhší čas.
- Kontrolujte porcie na dodržanie správneho režimu stravovania.** Zabalte do vákuu rozumné porcie a napište na vrecko počet kalórií a obsah tuků.
- Ochráňte aj ostatné výrobky, nielen potraviny.** Udržte zásoby na kempovanie alebo výlet loďou v suchu a usporiadané počas výletov. Ochráňte leštené striebro pred zádžením tým, že obmedzíte čas jeho vystavenia vzduchu na minimum.

Príslušenstvo FoodSaver®

Využívajte zariadenie FoodSaver® naplno pomocou vreciek, nádob a príslušenstva značky FoodSaver® s jednoduchou obsluhou.

Vrecká a rolky FoodSaver®

Vrecká a rolky FoodSaver® obsahujú špeciálne kanáliky, ktoré umožňujú účinné odsatie vzduchu. Viacvrstvový dizajn predstavuje mimoriadne efektívnu ochranu pred vzduchom a vlhkom a pomáha zabráňovať vysušeniu mrazom. Vrecká a rolky FoodSaver® sú dostupné v rôznych veľkostiach.

Nádoby FoodSaver®

Nádoby FoodSaver® na zachovanie čerstvosti potravín sa jednoducho používajú a sú ideálne na vákuové balenie krehkých potravín, napr. muffinov alebo iného pečiva, tekutín a suchých potravín.

Zátka na fľašu FoodSaver®

Zátky na fľašu FoodSaver® slúžia na vákuové uzatváranie vína, neperlivých tekutín a olejov. Predlži sa tým životnosť tekutín a zachová sa chuť. Zátka na fľašu nepoužívajte na plastové fľaše.

Objednanie

Ak si chcete objednať vrecká, rolky a príslušenstvo FoodSaver®, navštívte lokalitu www.foodsavereurope.com a vyberte svoju oblasť.

Diely

Pozri OBR. 1

- | | |
|---------------------------------|--|
| A Tlačidlo Odsat' vzduch | H Spodné penové tesnenie |
| B Tlačidlo Zvariť | I Extra široký zvärací pás |
| C Otvoriť | J Vákuový kanál |
| D Zapnúť | K Vyberateľná odkvapkávacia nádobka |
| E Uzamykacia západka | L Indikátor odsávania a zvärania |
| F Port na príslušenstvo | M Indikátor zvärania |
| G Vrchné penové tesnenie | N Ručná balička |

Ako urobiť z rolky FoodSaver® vrečko

Pozrite si OBR. 2:

- Odstrihnite materiál vrečka z rolky tak, aby bolo dané množstvo dostatočné na zabalenie potraviny, a pridajte 75 mm. Dbajte na to, aby ste strihali rovno.
- Presuňte uzamykáciu západku **E** do polohy OTVORIŤ **C**. Otvorte veko zariadenia. Vložte jeden koniec materiálu vrečka na zvärací pás **I**.
- Zatvorte veko a presuňte uzamykáciu západku **E** do polohy ZAPNÚŤ **D**.
- Stlačte tlačidlo Zvariť **B**.
- Keď indikátor zvärania **M** prestane blikať a ostane súvislo svietiť, zväranie je ukončené. Presuňte západku **E** do polohy OTVORIŤ **C**, zdvihnite veko a odoberte vrečko.

Teraz môžete niečo vákuovo uzavrieť do nového vrečka.

Toto zariadenie je kompatibilné s 20 cm širokými rolkami FSR2002 a 20,7cm širokými (950 ml) vrečkami FSB4802.

Vákuové uzatváranie s vrečkami FoodSaver®

Pozrite si OBR. 3:

- Umiestnite potravinu(-y) do vrečka a medzi obsahom vrečka a vrchnou časťou vrečka ponechajte aspoň 75 mm voľného miesta.
- Otvorte veko zariadenia a umiestnite otvorený koniec vrečka do vákuového kanála **J**.
- Zatvorte veko a presuňte uzamykáciu západku **E** do polohy ZAPNÚŤ **D**. Keď západku presuniete úplne dole, oba indikátory začnú svietiť. Zatlačte silno, zariadenie sa nepoškodí.
- Stlačením tlačidla Odsat' vzduch **A** začnete proces odsávania vzduchu a zvärania. Motorček bude bežať, až kým nebude z vrečka úplne odsatý vzduch. Potom sa automaticky začne zväranie.
- Keď indikátor zvärania **M** prestane blikať a ostane súvislo svietiť, presuňte západku **E** do polohy OTVORIŤ **C**, zdvihnite veko a odoberte vrečko.

Poznámka: Nechajte zariadenie po každom použití 20 sekúnd vychladnúť.

Dôležité rady:

Aby ste minimalizovali množstvo odpadu, nevkladajte vrecká do zariadenia príliš ďaleko. Vrečko vkladajte len tesne za okraj vyberateľnej odkvapkávacej nádoby.

Používanie príslušenstva FoodSaver®

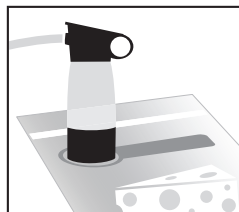
Vakuovani ZIP sáčků a dóz Fresh:

- Vložte jeden koniec konektora ručnej baličky do portu na príslušenstvo na zariadení FoodSaver®.
- Pripevníte koniec ručnej vakuovačky k ventilu na príslušenstvi a uistíte sa, že pevné drží. Dodržujte všetky pokyny uvedené v návodu k príslušenstvu FoodSaver®.
Poznámka: Chcete-li vakuovať dózy FoodSaver®, zatažením dolú a oddelením od hornej časti oddelíte nádobu na tekutinu (prúhľadnou spodnú časť) od vakuovačky. Konec vakuovačky zasuníte do otvoru v dóze.
- Stlačte tlačidlo Odsat' vzduch a zvariť. Vákuová balička začne zo zariadenia odsávať vzduch.
- Keď sa indikátory priebehu zastavia a červený indikátor priebehu zvärania zhasne, proces je dokončený.

Použitie ručnej baličky s vrečkami na vákuové uzatváranie

Ručná balička sa dá použiť s vrečkami na vákuové uzatváranie.

- Napiňte uzatvárateľné vrečko, urovnajte naplocho tak, aby sivý kruh smeroval nahor. Vytlačte von vzduch, uzavrite 3/4 vrečka a pred úplným uzavretím vytlačte von všetok zostávajúci vzduch.
- Pritlačte ručnú baličku **N** na sivý kruh na vrečku a stlačte tlačidlo Odsat' vzduch **A**.



Rady a tipy pro skladování

Vakuové balení a bezpečnost potravin

Procesom vákuového balenia sa predlžuje životnosť potravín prostredníctvom odsatia väčšiny vzduchu z utesnenej nádoby, čím sa znižuje oxidácia, ktorá negatívne vplyva na nutričné hodnoty, chuť a celkovú kvalitu potravín. Odsatím vzduchu sa môže navyše spomaliť tvorba mikroorganizmov, ktoré za určitých podmienok spôsobujú problémy:

Ak chcete zachovať bezpečnosť potravín, je dôležité, aby ste ich uskladnili pri nízkych teplotách. Tvorbu mikroorganizmov môžete značne zredukovať pri teplote 4 °C alebo nižšej.

Zamrazením na teplotu -17 °C sa nezabijajú mikroorganizmy, ale zabráni sa ich šíreniu. V záujme dlhodobého uskladnenia vždy zamrazte rýchlo sa kaziace potraviny vo vákuovom balení a po rozmrazení ich skladujte v chladničke.

Je dôležité poznamenať, že vákuové balenie NENAHRÁDZA konzervovanie a nemôže zabrániť skazeniu potravín. Môže len spomaliť zmeny kvality. Možno len ťažko predpovedať, ako dlho si potraviny udržia prvotriednu chuť, vzhľad alebo textúru, pretože to závisí od čerstvosti a stavu potravín v deň, keď sa vákuovo balili.

Dôležité: Vákuové balenie NENAHRÁDZA chladenie ani zmrazenie. Všetky rýchlo sa kaziace potraviny sa musia po vákuovom zabalení skladovať v chladničke alebo mrazničke. Ak chcete predísť možným chorobám, nepoužívajte opakované vrecká, v ktorých bolo uskladnené surové mäso, surové ryby alebo masť potraviny. Nepoužívajte opakované vrecká, ktoré boli použité v mikrovlnnej rúre alebo namáčané v mierne vriacej vode.

Rozmrazovanie a zohrievanie vákuovo balených potravín

Potraviny vždy rozmrazujte v chladničke alebo mikrovlnnej rúre. Potraviny podliehajúce skaze nerozmrazujte pri izbovej teplote.

Potraviny vo vrečku možno v mikrovlnnej rúre rozmrazovať, ale nie zohrievať. Pri rozmrazovaní potravín vo vreckách FoodSaver® v mikrovlnnej rúre neprekračujte výkon 180 W (nastavenie rozmrazovania), čas rozmrazovania 2 minúty a teplotu 70 °C (158 °F). Potraviny môžete zohrievať aj vo vreckách FoodSaver® – vložte ich do horúcej vody s teplotou max. 75 °C (170 °F). Postupujte podľa osobitných pokynov uvedených v návode na používanie príslušenstva FoodSaver®.

Pokyny na prípravu

Mäso a ryby



Najlepšie výsledky dosiahnete predmrazením mäsa a rýb po dobu 1 – 2 hodín pred vákuovým uzatváraním vo vrečku FoodSaver®. Zachová sa tým šťavnatosť a tvar a dosiahne sa lepšie zvarenie. Ak predmrazenie nie je možné, medzi mäso alebo ryby a vrchnú časť vrečka (pod miesto zvaru) umiestnite zloženú papierovú utierku.

Nechajte papierovú utierku vo vrečku, aby počas procesu vákuového uzatvárania nasala nadbytočnú vlhkosť a šťavy.

Poznámka: Hovädzina môže po uzatvorení pomocou vákua stmavnúť v dôsledku odsatia kyslíka. Nie je to znamenie znehodnotenia.

Tvrdé sýry



Ak chcete udržať syr čerstvý, po každom použití ho vákuovo uzatvorte. Urobte extra dlhé vrečko FoodSaver® a okrem obvyklých 75 mm miesta medzi obsahom vrečka a zvarom ponechajte 25 mm materiálu na každé plánované otvorenie a opätovné zvarenie.

Jednoducho odstrihnete zvarový okraj a syr vyberte. Keď budete chcieť syr znova uzatvoriť, jednoducho ho vložte do vrečka a vrečko znova zvaríte.

Dôležité: Vzhľadom na riziko výskytu anaeróbných baktérií by sa mäkké sýry nemali vákuovo uzatvárať.

Zelenina



Zelenina sa musí pred vákuovým uzatvorením blanširovať. Týmto procesom sa zastaví činnosť enzýmov, ktorá by mohla mať za následok stratu chuti, farby a textúry.

Blanširovanie zeleniny sa vykonáva tak, že sa zelenina vloží do vriacej vody alebo do mikrovlnnej rúry a nechá sa povariť do chrumkava. Listová zelenina a hrášok sa majú blanširovať 1 až 2 minúty; sladký hrášok, nakrájaná cuketa alebo brokolica 3 až 4 minúty; mrkva 5 minút a kukuričné šúľky 7 až 11 minút. Po blanširovaní ponorte zeleninu do studenej vody, aby sa zastavil proces varenia. Zeleninu pred vákuovým uzatvorením nechajte usušiť na utierke.

Poznámka: Všetka zelenina (napr. brokolica, ružičkový kel, kapusta, karfiol, kel, okružlica) uvoľňujú pri skladovaní plyny. Preto sa po blanširovaní musia skladovať len v mrazničke.

Zelenina sa najlepšie zmrazuje tak, že sa nechá predmraziť na 1 – 2 hodiny alebo až kým nie je pevne zmrazená. Ak chcete zmraziť zeleninu v jednotlivých porciách, porcie najprv uložte na plech tak, aby sa navzájom nedotýkali. Tým sa zabráni tomu, aby sa zmrazili spojené do jedného bloku. Po zamrazení vyberte papier na pečenie a zeleninu vákuovo uzavrite vo vrečku FoodSaver®. Po vákuovom uzavretí zeleninu vráťte do mrazničky.

Dôležité: Vzhľadom na riziko výskytu anaeróbných baktérií by sa čerstvé huby, cibuľa a cesnak nemali vákuovo uzatvárať.

Listová zelenina



Najlepšie výsledky dosiahnete pri skladovaní listovej zeleniny v nádobe. Zeleninu najprv umyte a následne osušte pomocou utierky alebo odstredivky na šalát. Po osušení ju vložte do nádoby FoodSaver® a obvyklým spôsobom ju vákuovo uzatvorte. Skladujte v chladničke.

Ovocie



Mäkké ovocie a bobule sa najlepšie zmrazujú tak, že sa nechajú predmraziť na 1 – 2 hodiny alebo až kým nie sú pevne zmrazené. Ak chcete zmraziť ovocie v jednotlivých porciách, porcie najprv uložte na plech tak, aby sa navzájom nedotýkali. Tým sa zabráni tomu, aby sa zmrazili spojené do jedného bloku. Po zamrazení vyberte papier na pečenie a ovocie vákuovo uzavrite vo vrečku FoodSaver®.

Po vákuovom uzavretí zeleninu vráťte do mrazničky. Pomocou vákuového uzatvorenia môžete uchovávať porcie na pečenie alebo môžete uchovávať zmes ovocia na prípravu obľúbených ovocných šalátov v priebehu celého roka. Na skladovanie v chladničke sa odporúča použitie nádoby FoodSaver®.

Pečivo



Na skladovanie mäkkého alebo nadýchaného pečiva sa odporúča vakuové uzatvorenie pomocou nádoby FoodSaver®. Pečivo si tak zachová svoj tvar. Ak používate vrečko, pečivo dajte predmraziť na 1 – 2 hodiny alebo kým nebude pevne zamrazené.

Ak chcete pri príprave sušienok a koláčov ušetriť čas, pripravte si vopred cesto, korpus alebo celé koláče alebo zmiešajte suché prísady a vakuovo ich uzatvorte. Budete ich tak mať pripravené na neskoršie použitie.

Káva a práškové potraviny



Aby ste zabránili vniknutiu kúskov potravín do vývevy, pred uzatvorením pomocou vákua položte na vrch vrecka alebo nádoby kávový filter alebo papierový obrúsok. Potraviny môžete umiestniť do pôvodného obalu vo vnútri vrecka FoodSaver®

alebo môžete použiť univerzálny uzáver FoodSaver® s pôvodnou nádobou na vakuové uzavretie.

Tekutiny



Pred zamrazením tekutín, ako je vývar, ich predmrazte v hrnci, pekáči alebo zásobníku na ľadové kocky, kým pevne nezamrznú. Z nádoby vyberte zamrznutú tekutinu a vakuovo ju zabalte do vrecka FoodSaver®. Tieto zamrazené „tehly“ môžete

v mrazničke poskladať na seba.

Riešenie problémov

Problém	Riešenie
Indikátor zvárania bliká.	- Spotrebič sa prehriat. Medzi zváraniami vždy počkajte najmenej 20 sekúnd. - Pri intenzívnom používaní sa spotrebič automaticky vypne a indikátor zvárania začne blikáť. Počkajte niekoľko minút, aby prístroj vychladol. - Výveva pracovala dlhšie ako 120 sekúnd. Pri intenzívnom používaní sa spotrebič automaticky vypne a indikátor zvárania začne blikáť.
Výveva pracuje, ale spotrebič neodsáva vzduch z vrecka.	- Pri výrobe vrecka z rolky skontrolujte, či je koniec vrecka zvarovaný. Vrečko napravte a skúste to znova. Skontrolujte, či je otvorený koniec vrecka vo vakuovom kanáli. - Skontrolujte, či vrečko nie je pozdĺž zväzacej lišty pokrčené. Aby ste zabránili pokrčeniu vrecka v mieste zvaru, pri vkladaní do vakuového kanála ho jemne roziahnite. - Otvorte spotrebič a skontrolujte, či sa na hornom tesnení nenachádzajú žiadne cudzie telesá, nečistoty alebo zvyšky.
Vrečko sa nedá poriadne zvariť.	- Presvedčte sa, či je spotrebič zapnutý. - Vo vrečku je priveľa tekutiny, pred odsávaním vzduchu ju zamrazte. - Skontrolujte, či sa v okolí zvaru nenachádzajú zvyšky potravín. Ak áno, očistite tesnenia. - Vrečko je pokrčené – aby ste zabránili pokrčeniu vrecka v mieste zvaru, pri vkladaní do vakuového kanála ho jemne roziahnite. - Spotrebič sa prehriat. Počkajte niekoľko minút, aby vychladol.
Na ovládacom paneli nesvietia žiadne indikátory.	- Skontrolujte, či je spotrebič zapojený do elektrickej zásuvky a zapnutý. - Ubezpečte sa, že západka je úplne zatiahnutá v pozícii „Zapnutý“.
Po uzatvorení vakuového priesozu sa nič nestane.	- Skontrolujte, či je spotrebič zapojený do elektrickej zásuvky a zapnutý. - Ubezpečte sa, že západka je úplne zatiahnutá v pozícii „Zapnutý“.
Do vakuovej baličky sa nedá vložiť vrečko.	- Skontrolujte, či je k dispozícii dostatok materiálu vrecka, aby dosiahol do stredu odkvapkávača. Aby sa mohlo vrečko tesne uzavrieť, ponechajte okolo potravín približne ďalších 75 mm voľného miesta. - Pri vkladaní do vakuového kanála vrečko jemne roziahnite. Skontrolujte, či sa otvorený koniec vrecka zroľuje do vakuového kanála.

Keď ich budete chcieť použiť, iba odstrihnete roh vrecka a umiestnite ho do taniera v mikrovlnnej rúre alebo hodte do horúcej vody s teplotou najviac 75 °C (170 °F).

Na vakuové uzatvorenie nesýtených tekutín vo fľašiach môžete použiť zátku na fľašu FoodSaver® s pôvodnou fľašou.

Medzi obsahom a spodnou časťou zátky na fľašu nezabudnite nechať najmenej 25 mm miesta. Fľaše môžete po každom použití znova uzavrieť.

Vopred pripravené jedlá, zvyšky a sendviče



Efektívne skladujte vopred pripravené jedlá, zvyšky a sendviče v ľahkých nádobách FoodSaver®, ktoré možno ukladať na seba. Možno ich používať v mikrovlnnej rúre, dajú sa umývať v hornom koši umývačky riadu a dodávajú sa so špeciálnym adaptérom.

Tieto ľahké nádoby budú pripravené na cestu do kancelárie, do školy alebo do prírody vždy, keď ich budete potrebovať.

Jedlo na desiatu



Vaše jedlo na desiatu si zachová čerstvosť dlhšie, keď ho vakuovo uzavriete. Na potraviny, ktoré sa môžu rozdrviť, je najefektívnejšie použiť nádobu FoodSaver®.

Problém	Riešenie
Vzduch z vrecka bol odstránený, ale teraz vnikol späť.	- Skontrolujte zvar. Ak je vrečko pozdĺž zvaru pokrčené, môže do neho znova vniknúť vzduch. Aby ste zabránili pokrčeniu vrecka v mieste zvaru, pri vkladaní do vakuového kanála ho jemne roziahnite. - Vlhkosť alebo zvyšky potravín (šťavy, masť, omrvinky, prášok) pozdĺž zvaru bránia správne uzavretiu vrecka. Vrečko rozstrihajte, utrite vnútornú stranu vrecka a znova ho zvarte. - Ostré kúsky jedla mohli vrečko prederaviť. V takom prípade použite nové vrečko. Potraviny s ostrými okrajmi alebo hrotmi zakryte mäkkým výplňovým materiálom, napr. papierovou utierkou, a vrečko znova uzatvorte. - Mohlo dôjsť k fermentácii alebo uvoľňovaniu prirodzených plynov z potravín. Ak sa tak stalo, potraviny sa mohli začať kaziť a mali by sa vyhodiť.
Vrečko sa roztopilo.	- Zväracia lišta sa mohla príliš rozpáliť. Pred vakuovým uzatváraním ďalšieho vrecka počkajte najmenej 20 sekúnd, aby mal spotrebič čas vychladnúť. - Používajte vrečka značky FoodSaver®. Vrečka a rolky FoodSaver® sú špeciálne navrhnuté pre zariadenia FoodSaver®.
Z nádoby FoodSaver® sa neodsáva vzduch.	- Uzáver nádoby je potrebné správne umiestniť a zarovnať na nádobu. - Nezabudnite stlačiť tlačidlo Príslušenstvo.
Ak potrebujete ďalšiu pomoc:	Navštívte lokalitu www.foodsavereurope.com a vyberte svoju oblasť.

Starostlivosť o vakuovú baličku a jej čistenie

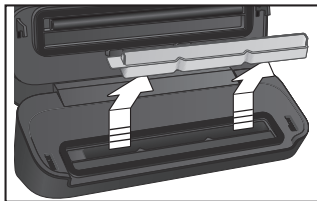
Ako zariadenie vyčistiť:

Vytiahnite napájací kábel z elektrickej zásuvky. Neponárajte do kvapalín.

Skontrolujte tesnenia **G** **H** a okolie odkvapkávačnej nádoby **K** a uistite sa, že sa tam nenachádzajú kúsky potravín. V prípade potreby utrite tesnenia **G** **H** handričkou namočenou v teplej vode so saponátom. Spodné a vrchné tesnenia **G** **H** sa môžu vybrať a očistiť. Očistite ich v teplej vode so saponátom.

Vyberateľná odkvapkávačia nádobka **K** uľahčuje čistenie, keď sa malé množstvá tekutín dostanú počas procesu odsávania vzduchu do vakuového kanála **I**.

Vyprázdňte odkvapkávačnú nádobku **K** po každom použití. Umyte ju v teplej vode so saponátom alebo na hornej policičke v umývačke riadu. Predtým, ako ju vložíte naspäť do zariadenia, ju dôkladne vysušte.



Ako zariadenie skladovať:

Jednotku dôkladne vyčistite, ako bolo opísané vyššie.

Keď ste jednotku vyčistili a nechali úplne vyschnúť, zatvorte veko a presuňte uzamykaciu západku **E** do otvorenej (vrchnej) polohy **C**. Toto nastavenie zabráni tomu, aby bol na vnútorné tesnenia **G** **H** jednotky vyvinutý neželaný tlak.

Keď zariadenie nepoužívate, vždy nechávajte západku veka v otvorenej polohe **C**. Nikdy neuchovávajte veko v pozícii ZAPNÚŤ **D**, keďže tesnenia **G** **H** by mohli byť príliš zatlačené a jednotka by nemusela fungovať správne.



Záruka

Doklad o nákupe si uschovajte, bude ho potrebné predložiť v prípade reklamácie podľa tejto záruky.

Na tento spotrebič sa vzťahuje záruka 2 roky od zakúpenia podľa popisu v tomto dokumente.

Ak počas tejto záručnej lehoty spotrebič prestane fungovať kvôli chybe v konštrukcii alebo výrobe, zaneste ho do predajne, kde ste ho zakúpili, spolu s dokladom o nákupe a kópiou tejto záruky.

Práva a výhody vyplývajúce z tejto záruky sú rozšírením vašich zákonných práv, ktoré touto zárukou nie sú dotknuté. Iba spoločnosť Jarden Consumer Solutions (Europe) Ltd. („JCS (Europe)“) má právo tieto podmienky meniť.

Spoločnosť JCS (Europe) sa zaväzuje v rámci záručnej lehoty bezplatne opraviť alebo vymeniť spotrebič alebo ktorúkoľvek jeho časť, ktorá nefunguje správne, pod podmienkou, že:

- o probléme promptne upovedomíte predajcu, kde ste výrobok zakúpili, alebo spoločnosť JCS (Europe) a
- spotrebič nebol nijako pozmenený ani vystavený poškodeniu, nesprávnemu používaniu, zlému zaobchádzaniu, opravám ani zmenám vykonaným osobou, ktorá na to nebola oprávnená spoločnosťou JCS (Europe).

Táto záruka nepokrýva chyby v dôsledku nesprávneho používania, poškodenia, zlého zaobchádzania, používania s nesprávnym napätím, prírodných živlov, udalostí mimo kontroly spoločnosti JCS (Europe), opráv ani zmien vykonaných osobou, ktorá na to nebola oprávnená spoločnosťou JCS (Europe), ani nedodržania pokynov na používanie. Okrem toho táto záruka nepokrýva ani bežné opotrebovanie vrátane (okrem iného) drobnej zmeny farby a škrabancov.

Práva vyplývajúce z tejto záruky platia iba pre pôvodného kupujúceho a nevzťahujú sa na komerčné ani komunálne používanie.

Ak spotrebič obsahuje záruku špecifickú pre danú krajinu alebo vložený záručný list, smerodajné sú podmienky takejto záruky. Viac informácií získate od svojho miestneho autorizovaného predajcu.

Elektrické spotrebiče by sa nemali likvidovať spolu s bežným domácim odpadom. Ak na to existujú príslušné zariadenia, prístroj recyklujte. Ďalšie informácie o recyklovaní a smernici o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ) získate na e-mailovej adrese enquiriesEurope@jardencs.com.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle
SK8 3GQ
United Kingdom



Instrukțiuni Importante

Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, cu condiția ca aceștia să fie supravegheați sau instruiți în privința utilizării în siguranță a aparatului și să fi înțeles pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu acest produs. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu vor fi efectuate de copii fără supraveghere.

Pentru evitarea pericolelor, în cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de personalul autorizat de service sau de alte persoane calificate.

- Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață stabilă, sigură, uscată și plană.
- ATENȚIE: ACEST SISTEM DE SIGILARE NU ESTE DESTINAT UZULUI COMERCIAL. Nu utilizați niciodată aparatul în scopuri diferite de destinația de utilizare prevăzută a acestuia. Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic. Nu utilizați acest aparat în exterior.
- Nu introduceți niciodată o parte a aparatului sau cablul și fișa de alimentare în apă sau în alte lichide.
- Nu utilizați aparatul dacă a fost scăpat pe jos sau dacă prezintă semne vizibile de deteriorare.
- Asigurați-vă că aparatul este oprit și deconectat de la priza electrică după utilizare și înainte de curățare.
- Pentru a deconecta aparatul, scoateți cablul de alimentare din priza electrică. Nu deconectați aparatul trăgând de cablu.
- Nu folosiți un cablu prelungitor cu aparatul.
- Folosiți numai accesorii sau dispozitive atașabile recomandate de producător.
- Când reîncălziți alimente în pungile FoodSaver® asigurați-vă că le puneți în apă la o temperatură de fierbere foarte mică, sub 75°C (170°F).
- ALIMENTELE DIN PUNGĂ POT FI DECONGELATE, DAR NU REÎNCĂLZITE ÎNTR-UN CUPTOR CU MICROUND. Când decongealați alimente în cuptorul cu microunde în pungile FoodSaver® asigurați-vă că nu depășiți puterea maximă de 180 de wați (setarea de decongelare), durata maximă de 2 minute și temperatura maximă de 70°C (158°F).

PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

Sistemul FoodSaver®

De ce ambalarea în vid?

Expunerea la aer face ca alimentele să-și piardă proprietățile nutritive și gustul și, de asemenea, produce arsura prin congelare și permite dezvoltarea a numeroase bacterii, a mușgaiului și a fermentărilor. Sistemul de ambalare în vid FoodSaver® elimină aerul și conservă gustul și calitatea. Pentru a vă extinde opțiunile, vă punem la

dispoziție o gamă completă de pungi și caserole FoodSaver®, astfel încât să vă puteți bucura de beneficiile unei metode de depozitare a alimentelor dovedită științific, cu ajutorul căreia alimentele rămân proaspete un timp de până la cinci ori mai lung.

Sistemul FoodSaver® economisește timp și bani.

- Cheltuiți mai puțin.** Cu sistemul FoodSaver®, puteți cumpăra cantități mari sau produse la reducere și puteți ambala alimentele în vid în porțiile dorite fără a face risipă.
- Economisiți timp.** Gătiți din timp pentru toată săptămâna, preparând alimentele și depozitându-le în pungi FoodSaver®.
- Ușurați-vă munca atunci când aveți musafiri.** Pregătiți din timp rețetele dvs. specializate și bunătățile pentru sărbători ca să puteți petrece mai mult timp cu musafirii.
- Bucurați-vă de alimente de sezon sau specialități.** Păstrați mai mult timp prospețimea alimentelor foarte perisabile sau rar folosite.
- Controlați porțiile pentru regimuri.** Ambalați în vid porții rezonabile și notați calorile și/sau gramele de grăsimi pe pungă.
- Protejați alte articole decât alimente.** Păstrați articolele pentru drumeții în natură și plimbări cu barca uscate și organizate pentru ieșiri. Protejați argintul șlefuit împotriva pățării minimizând expunerea la aer.

Accesorii FoodSaver®

Profitați la maxim de aparatul FoodSaver® cu pungile, caserolele și accesorii FoodSaver® ușor de folosit.

Pungi și folii FoodSaver®

Pungile și foliile FoodSaver® au canale speciale care permit eliminarea eficientă a aerului. Datorită structurii în straturi multiple, sunt o barieră deosebit de eficientă împotriva oxigenului și a umezelii și ajută la prevenirea arsurii prin congelare. Pungile și foliile FoodSaver® sunt disponibile în diverse dimensiuni.

Containere FoodSaver®

Containerele FoodSaver® sunt ușor de folosit și sunt ideale pentru ambalarea în vid a alimentelor fragile, cum ar fi brișele și alte produse de patiserie, lichidele și produsele uscate.

Dopul pentru sticle FoodSaver®

Folosiți dopuri pentru sticle FoodSaver® pentru a sigila în vid vinul, lichidele necarbonatate și uleiurile. Aceasta va prelunge durata de valabilitate a lichidului și va păstra gustul. Nu utilizați dopul pentru sticle la sticle din plastic.

Comanda

Pentru a comanda pungi, role și accesorii FoodSaver®, accesați www.foodsavereurope.com și selectați regiunea dvs.

Componente

Vezi FIG. 1

A Buton de vidare	H Garnitură inferioară din spumă
B Buton de sigilare	I Bandă de sigilare extralată
C Deschidere	J Canal de vid
D Funcționare	K Tavă detașabilă pentru picurare
E Zăvor de blocare	L Indicator luminos de vidare
F Port pentru accesorii	M Indicator luminos de sigilare
G Garnitură superioară din spumă	N Sistem portabil de sigilare

Realizarea unei pungi dintr-o rolă FoodSaver®

Vezi FIG. 2:

- Folosind un foarfece, tăiați suficient material de pungă din rolă pentru ambalarea articolului, plus 75 mm. Asigurați-vă că tăiați drept.
- Glisați zăvorul de blocare **E** în poziția DESCHIS **C**. Deschideți capacul aparatului. Introduceți un capăt al materialului de pungă în banda de sigilare **I**.
- Închideți capacul și glisați zăvorul de blocare **E** în poziția FUNCȚIONARE **D**.
- Apăsăți pe butonul de vidare **B**.
- Atunci când indicatorul luminos de sigilare **M** nu se mai aprinde intermitent și luminează constant, sigilarea este finalizată. Glisați zăvorul **E** în poziția DESCHIS **C**, ridicați capacul și scoateți punga.

Acum sunteți gata să sigilați prin vidare cu punga nouă.

Acest aparat este compatibil cu role late de 20 cm FSR2002 și pungi late de 20,7 cm (950 ml) FSB4802.

Sigilarea prin vidare cu pungi FoodSaver®

Vezi FIG. 3:

- Așezați articolul (articolele) în pungă, lăsând un spațiu de cel puțin 75 mm între conținutul pungii și partea de sus a pungii.
- Deschideți capacul aparatului și plasați capătul deschis al pungii în canalul de vid **J**.
- Închideți capacul și glisați zăvorul de blocare **E** în poziția FUNCȚIONARE **D**. Se vor aprinde ambele indicatoare luminoase după ce zăvorul a fost împins complet în jos. Apăsăți ferm; aparatul nu se va deteriora.
- Apăsăți pe butonul de vidare **A** pentru a porni procesul de vidare și sigilare. Motorul va continua să funcționeze până când punga este complet vidată, apoi va sigila automat.
- Atunci când indicatorul luminos de sigilare **M** nu se mai aprinde intermitent și luminează constant, glisați zăvorul **E** în poziția DESCHIS **C**, ridicați capacul și scoateți punga.

Notă: Lăsați aparatul să se răcească timp de 20 de secunde după fiecare utilizare.

Sfaturi importante:

Pentru a minimiza deșeurile de pungii, nu introduceți pungile prea departe în aparat. Introduceți punga doar peste marginea tăvii detașabile pentru picurare.

Utilizarea Accesorii FoodSaver®

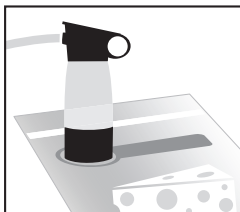
Pentru sigilarea în vid a unei pungi cu fermoar pentru păstrarea proșpețimii sau a unui container pentru păstrarea proșpețimii:

1. Inserați capătul conectorului sistemului portabil de etanșare în portul pentru accesorii de pe aparatul FoodSaver®.
2. Montați capătul sistemului retractabil portabil de sigilare pe supapa accesoriului și asigurați-vă că este bine cuplat. Urmați orice instrucțiuni specifice care sunt furnizate cu accesoriul FoodSaver®. Notă: Pentru a sigila în vid o caserolă FoodSaver®, scoateți rezervorul (secțiunea inferioară transparentă) a sistemului de sigilare trăgându-l în jos și desprinzându-l de secțiunea superioară. Introduceți vârful sistemului de sigilare în orificiul de pe caserolă.
3. Apăsăți butonul de vidare și etanșare. Aparatul de ambalare cu vid va începe să scoată aerul din pungă.
4. Când luminile de progres s-au oprit și lumina roșie de progres al etanșării s-a stins, procesul este finalizat.

Utilizarea sistemului portabil de sigilare cu pungii de vidare cu fermoar

Sistem portabil de etanșare poate fi utilizat cu pungii de vidare cu fermoar.

1. Umpleți punga cu fermoar și așezați-o cu cercul gri îndreptat în sus. Scoateți aerul prin strângere, închideți fermoarul pe 3/4 din lungime și scoateți aerul rămas prin strângere înainte de a închide complet fermoarul.
2. Apăsăți sistemul portabil de sigilare **N** peste cercul gri al pungi și apăsăți pe butonul de vidare **A**.



Ghid de depozitare, sfaturi și recomandări

Ambalarea în vid și siguranța alimentelor

Procesul de ambalare în vid prelungeste durata de valabilitate a alimentelor eliminând majoritatea aerului din recipientul sigilat și reducând astfel oxidarea, care afectează valoarea nutritivă, gustul și calitatea generală. De asemenea, eliminarea aerului poate inhiba dezvoltarea microorganismelor, care pot produce probleme în anumite condiții:

Pentru a conserva alimentele în siguranță, este esențial să mențineți temperaturi scăzute. Puteți reduce semnificativ dezvoltarea microorganismelor la temperaturi de 4°C sau mai mici.

Congelarea la -17°C nu distruge microorganismele, dar le oprește dezvoltarea. Pentru depozitarea pe termen lung, congelați întotdeauna alimentele perisabile care au fost ambalate în vid și păstrați-le la frigider după decongelare.

Este important să rețineți că ambalarea în vid NU înlocuiește păstrarea în conserve și nu poate anula alterarea alimentelor. Poate doar să încetinească schimbările de calitate. Este dificil de estimat cât timp își vor păstra alimentele gustul, aspectul și textura de cea mai bună calitate, deoarece depinde de durata și starea alimentelor în ziua când au fost ambalate în vid.

Important: Ambalarea în vid NU înlocuiește refrigerarea sau congelarea. Orice alimente perisabile care necesită refrigerare trebuie să fie refrigerate sau congelate după ambalarea în vid. Pentru a evita posibilitatea de îmbolnăvire, nu refolosiți pungile în care ați depozitat carne crudă, pește crud sau alimente grase. Nu refolosiți pungile care au fost introduse în cuptorul cu microunde sau fier.

Decongelarea și reîncălzirea alimentelor ambalate în vid



Decongelați întotdeauna alimentele în frigider sau în cuptorul cu microunde; nu decongelați alimente perisabile la temperatura camerei.

Alimentele din pungă pot fi decongelate, dar nu reîncălzite într-un cuptor cu microunde. Când decongelați alimente în cuptorul cu microunde în pungile FoodSaver®, asigurați-vă că nu depășiți puterea maximă de 180 de wați (setarea de decongelare), durata maximă de 2 minute și temperatura maximă de 70°C (158°F). De asemenea, puteți reîncălzi alimente în pungii FoodSaver® punându-le în apă la o temperatură constantă mai mică de 75°C (170°F). Urmați orice instrucțiuni specifice care sunt furnizate cu pungile FoodSaver®.

Recomandări privind prepararea

Carnea și peștele



Pentru rezultate optime, pre-congelați carnea și peștele timp de 1–2 ore înainte de a le sigila în vid într-o pungă FoodSaver®. Acest lucru va contribui la păstrarea sucurilor și formei inițiale și va asigura o sigilare mai bună. Dacă pre-congelarea nu este posibilă, așezați un șervețel de hârtie împăturit între carne sau pește și partea de

sus a pungi, sub zona de sigilare. Lăsați un șervețel de hârtie în pungă pentru a absorbi excesul de umezeală și sucurile în timpul procesului de sigilare în vid.

Notă: Carnea de vită poate avea o culoare mai închisă după sigilarea în vid, din cauza eliminării oxigenului. Acesta nu este un semn de alterare.

Brânzeturile tari



Pentru a păstra brânzeturile proaspete, sigilați-le în vid după fiecare utilizare. Realizați pungi FoodSaver® mai lungi decât pare a fi necesar, adăugând câte 25 mm de material pentru fiecare deschidere și resigilare planificată în plus față de cei 75 mm de material pe care îi lăsați în mod normal între conținut și zona de sigilare.

Este suficient să tăiați marginea sigilată și să scoateți brânza. Atunci când sunteți gata să o resigilați, introduceți-o în pungă și faceți acest lucru.

Important: Din cauza riscurilor implicate de bacteriile anaerobe, brânzeturile moi nu trebuie niciodată sigilate în vid.

Legumele



Legumele trebuie opărite înaintea sigilării în vid. Acest proces oprește acțiunea enzimelor care ar putea cauza pierderea gustului, a culorii sau a texturii.

Pentru a opări legumele, introduceți-le în apă clocotită sau în cuptorul cu microunde până ce sunt pătrunse, însă rămân crocante. Timpul de opărire este de 1–2 minute pentru legumele verzi și mazăre, de 3–4 minute pentru mazărea păstăi, dovleceii feliați sau broccoli, de 5 minute pentru morcovi și de 7–11 minute pentru știuleții de porumb. După opărire, scufundați legumele în apă rece pentru a opri procesul de gătit. În cele din urmă, uscați legumele pe un șervețel înainte de sigilarea în vid.

Notă: Toate legumele (inclusiv broccoli, varza de Bruxelles, varza, conopida, varza kale, napii) emit în mod natural gaze în timpul depozitării. Prin urmare, după opărire, acestea trebuie depozitate numai în congelator.

Atunci când congelați legume, este de preferat să le pre-congelați timp de 1–2 ore sau până ce se solidifică. Pentru a congela legumele în porții separate, așezați-le pe hârtie de copt, separându-le astfel încât să nu se atingă între ele. Acest lucru va împiedica congelarea acestora sub forma unui bloc. După congelare, luați legumele de pe hârtia de copt și sigilați-le în vid într-o pungă FoodSaver®. După sigilarea în vid, introduceți-le în congelator.

Important: Din cauza riscurilor implicate de bacteriile anaerobe, ciupercile proaspete, ceapa și usturoiul nu trebuie niciodată sigilate în vid.

Legumele verzi



Pentru rezultate optime, utilizați o caserolă pentru depozitarea legumelor verzi. Mai întâi, spălați legumele și uscați-le cu un șervețel sau un container de uscat salata. După uscare, introduceți-le într-o caserolă și sigilați-le în vid conform procedurii normale. Depozitați-le în frigider.

Fructele



Atunci când congelați fructe moi sau fructe de pădure, este recomandat să le pre-congelați timp de 1–2 ore sau până ce se solidifică. Pentru a congela fructele în porții separate, așezați-le pe hârtie de copt, separându-le astfel încât să nu se atingă între ele. Acest lucru va împiedica congelarea acestora sub forma unui bloc. După congelare, luați fructele de pe hârtia de copt și sigilați-le în vid într-o pungă FoodSaver®.

După sigilarea în vid, introduceți-le în congelator. Puteți sigila în vid porții de fructe în vederea coacerii sau în combinațiile dvs. preferate, pentru salate de fructe gata pregătite pe întreaga durată a anului. Dacă le depozitați în frigider, vă recomandăm să utilizați o caserolă FoodSaver®.

Alimentele coapte



Pentru a sigila în vid alimente coapte moi sau aerate, vă recomandăm să utilizați o caserolă FoodSaver®, care le va permite să își păstreze forma. Dacă utilizați o pungă, pre-congelați timp de 1–2 ore sau până ce se solidifică. Pentru a economisi timp,

pregătiți aluat pentru fursecuri, cruste de tartă, tarte întregi sau amestecați din timp ingredientele uscate și sigilați-le în vid pentru utilizare ulterioară.

Cafeaua și alimentele sub formă de pudră



Pentru a evita aspirarea particulelor de alimente în pompa de vid, puneți un filtru de cafea sau un șervețel de hârtie în partea superioară a pungi sau caserolei înainte de sigilarea în vid. Puteți, de asemenea, introduce alimentele aflate în ambalajul original într-o pungă FoodSaver® sau puteți utiliza un capac universal FoodSaver® pe recipientul original pentru a îl sigila în vid.

Lichidele



Înainte de a sigila în vid lichide precum supa, pre-congelați-le într-o caserolă, o formă de cozonac sau o tavă de cuburi de gheață până ce se solidifică. Scoateți lichidul congelat din recipientul respectiv și sigilați-l în vid într-o pungă FoodSaver®. Puteți stivui aceste „cărămizi congelate” în congelator.

Când sunteți gata să le utilizați, tăiați un colț al pungi și introduceți-o într-un vas în cuptorul cu microunde sau în apă, la temperatură mai mică de 75°C (170°F).

Pentru a ambala cu vid lichide necarbogazoase îmbuteliate, puteți folosi un dop de sticle FoodSaver® împreună cu containerul original.

Nu uitați să lăsați un spațiu de cel puțin 2,5 cm între conținut și partea de jos a dopului. Puteți resigila sticlele după fiecare utilizare.

Mesele gata preparate, resturile și sandvișurile



Depozitați eficient mesele gata preparate, resturile și sanvișurile în containerele FoodSaver® ușoare, care pot fi stivuite. Acestea se pot folosi în cuptorul cu microunde, pe raftul de sus al mașinii de spălat vase și sunt livrate cu un adaptor personalizat.

Containerele ușoare sunt gata de luat la serviciu, la școală sau la picnic!

Depanarea

Problemă	Soluție
Lumina de sigilare se aprinde intermitent.	- Aparatul s-a supraîncălzit. Așteptați întotdeauna 20 de secunde între operațiile de sigilare. - În condiții de utilizare intensă, aparatul se va opri automat, iar lumina de sigilare se va aprinde intermitent. Așteptați câteva minute să se răcească aparatul. - Pompa de vid a funcționat timp de peste 120 de secunde. În condiții de utilizare intensă, aparatul se va opri automat, iar lumina de sigilare se va aprinde intermitent.
Pompa de vid funcționează, însă aparatul nu elimină aerul din pungă.	- Dacă realizați o pungă dintr-o rolă, asigurați-vă că un capăt al pungii este sigilat. Reglați punga și încercați din nou. Asigurați-vă că ați introdus capătul deschis al pungii în canalul pentru vid. - Verificați dacă punga prezintă cute de-a lungul benzii de sigilare. Pentru a preveni formarea cutelor la sigilare, îndreptați punga în timp ce o introduceți în canalul pentru vid. - Deschideți aparatul și verificați dacă există corpuri străine, murdărie sau reziduuri pe garnitura superioară.
Punga nu se sigilează corespunzător.	- Asigurați-vă că aparatul este pornit. - Este prea mult lichid în pungă; congelați înainte de vidare. - Verificați dacă există resturi de alimente în zonele de sigilare. Dacă acestea există, curățați garniturile. - Punga prezintă cute; pentru a preveni formarea cutelor la sigilare, îndreptați punga în timp ce o introduceți în canalul pentru vid. - Aparatul s-a supraîncălzit. Așteptați răcirea acestuia timp de câteva minute.
Nu se aprinde nicio lumină pe panoul de control.	- Asigurați-vă că aparatul este conectat la priza electrică și pornit. - Asigurați-vă că zăvorul este tras complet în jos în poziția „Funcționare”.
Nu se întâmplă nimic atunci când fereastra de inspecție pentru vid este închisă.	- Asigurați-vă că aparatul este conectat la priza electrică și pornit. - Asigurați-vă că zăvorul este tras complet în jos în poziția „Funcționare”.
Nu se poate introduce punga în sistemul de sigilare în vid.	- Asigurați-vă că există suficient material de pungă pentru ca acesta să ajungă în centrul tăvii de picurare. Adăugați întotdeauna cca 75 mm de spațiu pentru a permite sigilarea corectă a pungii pe alimente. - Întindeți cu grijă punga atunci când o introduceți în canalul pentru vid. Asigurați-vă că ați introdus capătul pungii în canalul pentru vid.
Aerul a fost eliminat din pungă, însă apoi a pătruns din nou în aceasta.	- Verificați sigilarea. O cută formată la sigilare poate permite intrarea aerului în pungă. Pentru a preveni formarea cutelor la sigilare, îndreptați punga în timp ce o introduceți în canalul pentru vid. - Umezeala sau alimentele (precum sucurile, grăsimea, firimiturile, pulberile) aflate de-a lungul benzii de sigilare pot împiedica sigilarea corectă a pungii. Tăiați punga, ștergeți marginea interioară a acesteia și resigilați-o. - Alimentele cu muchii ascuțite pot găuri punga. Înlocuiți punga dacă aceasta este găurită. Acoperiți obiectele cu muchii ascuțite folosind un material moale de protecție, de exemplu un șervețel de hârtie, și sigilați din nou. - Este posibil ca alimentele să fi fermentat sau să fi eliberat gaze naturale. În acest caz, este posibil ca alimentele să se fi alterat; acestea trebuie aruncate.

Gustările



Gustările dvs. își vor menține prospețimea mai mult timp dacă le sigilați în vid. Pentru rezultate optime, folosiți o caserolă FoodSaver® pentru alimente fragile, cum ar fi sărățelele.

Problemă	Soluție
Punga s-a topit.	- Este posibil ca banda de sigilare să fi atins o temperatură prea înaltă. Așteptați cel puțin 20 de secunde pentru ca aparatul să se răcească înainte de a începe sigilarea în vid a altui articol. - Utilizați pungi care poartă marca FoodSaver®. Pungile și rolele FoodSaver® sunt proiectate special pentru aparatele FoodSaver®.
Caserola FoodSaver® nu se vedează.	- Capacul caserolei trebuie amplasat corect și aliniat cu aceasta. - Nu uitați să apăsați butonul Accesoriu.
Dacă aveți nevoie de asistență suplimentară:	Vizitați-ne la www.foodsavereurope.com și selectați-vă regiunea.

Îngrijirea și curățarea aparatului de sigilare prin vidare

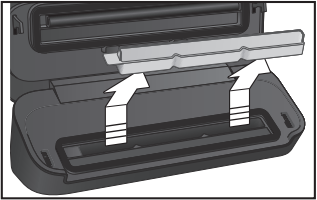
Pentru curățarea aparatului:

Pentru a curăța aparatul: Nu scufundați în lichid.

Verificați garniturile **G H** și în jurul tăvii de picurare **K** pentru a vă asigura că nu există materiale alimentare. Dacă este necesar, ștergeți garniturile **G H** cu o lavetă cu apă și săpun. Garniturile inferioară și superioară **G H** pot fi scoase pentru curățare. Curățați cu apă caldă și săpun.

Tava detașabilă pentru picurare **K** facilitează curățarea dacă se trag cantități mici de lichid în canalul de vid **I** în timpul procesului de vidare.

Goliți tava pentru picurare **K** după fiecare utilizare. Spălați-o în apă caldă cu săpun sau așezați-o pe raftul de sus al mașinii de spălat vase. Uscați-o bine înainte de a o introduce din nou în aparat.



Pentru a depozita aparatul:

Curățați bine unitatea așa cum este detaliat mai sus.

După ce unitatea a fost curățată și s-a uscat complet, închideți capacul și glisați zăvorul de blocare **E** în poziția „deschis” (în sus) **C**. Această reglare împiedică aplicarea oricărei presiuni nejustificate asupra garniturile de etanșare interne **G H** ale unității.

Lăsați întotdeauna zăvorul capacului în poziția „deschis” **C** atunci când aparatul nu este utilizat. Nu depozitați niciodată aparatul cu capacul în poziția FUNCȚIONARE **D**, deoarece se poate aplica compresie pe garniturile **G H** și acest lucru poate cauza funcționarea necorespunzătoare a unității.



Гаранție

Вă rugăм сă пăстраѝ читанѝа, презентăа acesteia fiind solicitată în cazul oricărор solicităѝи де репараѝии асoperite де гаранѝии.

Гаранѝииа acestui aparat este де 2 ani де ла да та асhiziѝиии, conform informaѝииilor din acest document.

Îн timpul perioadei де гаранѝии, în cazul пуѝин probabil în care aparatul nu mai funcѝionează din cauza unei defecѝиии де design sau де fabricaѝии, înapoiаѝи-л магазинулу де unde л-аѝи асhiziѝиионaт, îмпреună cu bonul де casă ѝи о copie а acestei гаранѝиии.

Drepturile ѝи beneficiile oferite conform acestei гаранѝиии sunt suplimentare faѝă де drepturile dvs. legale, care nu sunt afectate де această гаранѝии. Jarden Consumer Solutions (Europe) Ltd. („JCS (Europe)“) îѝи rezervă dreptul де а modifica aceѝи термени.

JCS (Europe) îѝи аsumă, pe perioada гаранѝиии, obligaѝииа де а реpara sau де а îнlocui gratuit aparatul sau orice componentă а апаратулу care се vedeaѝте а ну funcѝiona, în următoarele condiѝии:

- сă anunѝаѝи îмediat магазинул sau JCS (Europe) despre apariѝиии problemei; ѝи
- апаратул сă ну fi fost modificat în niciun fel sau сă ну fi fost supus deteriorărilor, îнтребуиѝиии greѝite, abuzurilor, reparaѝииilor sau modificărilor efectuate де către alte persoane decât cele autorizate де JCS (Europe).

Defecѝииunile care apar în urma utilizăрии neadequate, deteriorăрии, abuzului, alimentaрии ла tensiuni neadequate, catastrofelor naturale, evenimentelor neprevăzute де JCS (Europe), reparaѝииии sau modificăрии де către о altă persoană decât cele autorizate де JCS (Europe) sau nerespectăрии инструкѝиииilor де utilizare nu sunt асoperite де această гаранѝии. În plus, uzura normală, incluzând, fără а се limita ла, decolorăрии minore ѝи zgărieturile nu sunt асoperite де această гаранѝии.

Drepturile prevăzute în această гаранѝии се vor aplica numai primuluл cumpăratăрул ѝи ну се extind în cazul utilizăрии comerciale sau comune.

Dacă апаратул dvs. are inclusă о гаранѝии специфіcă țării де utilizare sau о гаранѝии suplimentară, vă rugăм сă consultaѝи, pentru informaѝии suplimentare, termenii ѝи condiѝииile respectivei гаранѝиии ѝи ну ale acesteia sau сă contactaѝи distribuitorul local autorizat.

Deșeurile provenite din produsele electrice ну trebuie eliminate îмпреună cu deșeurile menajere. Vă rugăм сă le reciclaѝи dacă aveѝи această posibilitate. Pentru informaѝии suplimentare privind reciclarea ѝи deșeurile provenite din echipamentele electrice ѝи electronice, contactaѝи-ne prin e-mail ла adresa enquiriesEurope@jardencs.com.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle
SK8 3GQ
United Kingdom



Важни предпазни мерки

Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с намалени физически, сетивни или психически възможности, или без опит или познания, ако са под наблюдение или са били инструктирани за безопасна употреба на уреда и разбират опасностите, свързани с неговата експлоатацията. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, които не са под наблюдение.

Ако захранващия кабел е повреден, трябва да бъде заменен от производителя, от негов сервизен представител или от подобни квалифицирани лица, за да няма заплаха за безопасността.

- Винаги поставяйте уреда върху стабилна, надеждна, суха и равна повърхност.
- **ВНИМАНИЕ: ТОЗИ УРЕД ЗА ЗАПЕЧАТВАНЕ НА ПЛИКОВЕ НЕ Е ПРЕДНАЗНАЧЕН ЗА ТЪРГОВСКИ ЦЕЛИ.** Никога не използвайте уреда за цели, различни от неговото предназначение. Този уред е само за домашна употреба. Не използвайте уреда на открито.
- Никога не потапяйте каквато и да е част от уреда или захранващия кабел и щепсела във вода или някаква друга течност.
- Не използвайте уреда, ако е бил изпускан или ако има видими следи от повреда.
- Преди да пристъпите към почистване, уверете се, че уредът е изключен и че щепселът е изваден от мрежовия контакт след употреба.
- За да изключите, извадете захранващия кабел от електрическия контакт. Не дърпайте кабела, за да го изключите.
- Не използвайте удължител с уреда.
- Използвайте единствено аксесоари или приставки, препоръчани от производителя.
- При претопляне на храна в пликосе FoodSaver® се уверете, че ги поставяте в загрята вода на ниска температура под 75°C.
- **ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ В ПЛИКА МОГАТ ДА БЪДАТ РАЗМРАЗЕНИ, НО НЕ И ПРЕТОПЛЕНИ В МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА.** Когато размразявате хранителни продукти в пликосе FoodSaver® в микровълнова фурна, се уверете, че максималната мощност от 180 вата (настройка за размразяване), максималното време от 2 минути и максималната температура от 70°C (158°F) не се надвишават.

ЗАПАЗЕТЕ НАСТОЯЩИТЕ ИНСТРУКЦИИ

Система за вакуумиране и запечатване FoodSaver®

Защо да пакетираме с вакуум?

Излагането на хранителните продукти на въздух води до загуба на техните хранителни и вкусови свойства, причинява хладилно изгаряне и улеснява развитието на много бактерии, плесен и дрожди. Системата за вакуумно пакетиране FoodSaver® изсмуква въздуха и запечатва храната заедно с нейния вкус и качество. С богата гама пликосе и контейнери FoodSaver®, предоставящи ви повече възможности, сега можете да се насладите на ползите от научно доказан метод за съхранение, с който да запазите храната свежа до пет пъти по-дълго време.

Системата FoodSaver® ви спестява време и пари.

- **Спестете пари.** Със системата FoodSaver® можете да закупите на едро или от разпродажба и да вакуумирате и запечатвате храната на желаните порции, без остатъци.
- **Спестете време.** Сгответе храна за цялата седмица, пригответе порциите и ги съхранете в пликосе FoodSaver®.
- **Направете събиранията по-лесни и приятни.** Пригответе вашия специалитет и ястията за празничната трапеза предварително, за да можете да отделите повече време на гостите си.
- **Насладете се на сезонни храни или на специалитети.** Запазете бързоразвалящите се или рядко употребяваните продукти свежи за по-дълго.
- **Регулиране на порциите за диета.** Вакуумирайте и запечатвайте съобразени порции и записвайте калориите и/или количеството мазнини на плика.
- **Запазете нехранителни продукти.** Запазете сухи и подредени за екскурзия продукти за къмпинг или ветроходство. Предпазете от потъмняване полирано сребро, като сведете до минимум неговото окисляване.

Аксесоари FoodSaver®

Възползвайте се максимално от вашия уред FoodSaver® с помощта на лесните за употреба пликосе, контейнери и аксесоари FoodSaver®.

Пликосе и ролки FoodSaver®

Пликосе и ролките FoodSaver® притежават специални каналчета, които позволяват ефикасното изсмукване на въздуха. Многослойната им структура ги прави особено ефикасна бариера за кислород и плесен и спомага за предпазване от хладилно изгаряне. Ще намерите пликосе и ролките FoodSaver® в голямо разнообразие от размери.

Кутии за съхранение FoodSaver®

Кутиите за съхранение FoodSaver® са лесни за употреба и идеални за вакуумно пакетиране на деликатни продукти, като мѝфини и други печени изделия, течности и сухи храни.

Тапа за вакуумиране на бутилки FoodSaver®

Използвайте тапата за бутилки FoodSaver® за вакуумиране и запечатване на вино, негазирани напитки и олио. Това ще увеличи срока на съхранение на течностите и ще запази техния вкус. Не използвайте тапата за бутилки за пластмасови бутилки.

За поръчка

За да поръчате пликосе FoodSaver®, ролки и аксесоари, моля, посетете

www.foodsavereurope.com и изберете вашия регион.

Части

Вижте ФИГ. 1

- | | |
|----------------------------------|---|
| A Бутон за вакуумиране | H Долно уплътнение с пяна |
| B Бутон за запечатване | I Свърхширока лента за запечатване |
| C Отворено | J Вакуумен канал |
| D Работи | K Подвижна ваничка за събиране на течности |
| E Заключващо лостче | L Светлинен индикатор за вакуумиране |
| F Порт за аксесоари | M Светлинен индикатор за запечатване |
| G Горно уплътнение с пяна | N Ръчно устройство за запечатване |

Как се прави плик от ролка FoodSaver®

Вижте ФИГ. 2:

1. С помощта на ножица отрежете достатъчно материал за плик от ролката, за да побере продукта, плюс 75 mm. Уверете се, че режете право.
2. Плъзнете закъчващото лостче **E** до положение **ОТВОРЕНО C**. Отворете капака на уреда. Вкарайте единия край на материала на плика през лентата за запечатване **I**.
3. Затворете капака и плъзнете закъчващото лостче **E** до положение **РАБОТИ D**.
4. Натиснете бутона за запечатване **B**.
5. Запечатването завършва, когато светлинният индикатор за запечатване **M** спре да мига и започне да свети постоянно. Плъзнете лостчето **E** до положение **ОТВОРЕНО C**, повдигнете капака и свалете плика.

Сега вече можете да вакуумирате и запечатате в новия си плик.

Този уред е съвместим с ролки с ширина 20 cm FSR2002 и пликосе с ширина 20,7 cm (950 ml) FSB4802.

Вакуумно запечатване с пликосе FoodSaver®

Вижте ФИГ. 3:

1. Сложете продукт(и) в плика, като оставите поне 75 mm разстояние между съдържанието в плика и горния край на плика.
2. Отворете капака на уреда и поставете отворения край на плика във вакуумния канал **J**.
3. Затворете капака и плъзнете закъчващото лостче **E** до положение **РАБОТИ D**. И двата светлинни индикатора ще се включат, щом лостчето бъде натиснато до долу. Натиснете здраво, уредът няма да се чули.
4. Натиснете бутона за вакуумиране **A**, за да започне процесът на вакуумиране и запечатване. Моторът ще продължи да работи до пълното вакуумиране на плика, след това автоматично ще запечата.

5. Когато светлинният индикатор за запечатване **M** спре да мига и започне да свети постоянно, плъзнете лостчето **E** до положение ОТВОРЕНО **O**, повдигнете капака и свалете плика.

Забележка: Оставете уреда да се охлади за 20 секунди след всяка употреба.

Важни съвети:

За да сведете до минимум изхабяването на пликите, не вкарвайте пликите твърде навътре в уреда. Вкарайте плика само по ръба на подвижната ваничка за събиране на течности.

Използване на аксесоари FoodSaver®

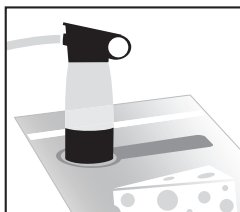
За вакуумиране и запечатване на плик с цип за запазване на продуктите в свежо състояние или кутия за съхраняване в свежо състояние:

- Вкарайте конекторния край на устройството за ръчно запечатване в порта за аксесоари на уреда FoodSaver®.
- Поставете края на ръчното устройство за запечатване върху клапана на аксесоара и проверете дали същият е свързан стабилно. Следвайте всички специфични инструкции, предоставени с аксесоара FoodSaver®.
Забележка: За вакуумиране и запечатване на кутия FoodSaver® махнете резервоара (прозрачната долна част) от уреда за запечатване чрез дърпане надолу от горната част. Вкарайте върха на уреда за запечатване в порта на кутията.
- Натиснете бутона за вакуумиране и запечатване. Вашият уред за вакуумно пакетиране ще започне да изсмуква въздуха от аксесоара.
- Когато светлинните индикатори за изпълнение изгаснат и червеният индикатор за изпълнение на запечатването изгасне, процесът е завършен.

Използване на ръчно устройство за запечатване с пликите за вакуумиране с цип

Ръчното устройство за запечатване може да се използва с пликите за вакуумиране с цип.

- Напълнете плика с цип, поставете го на равно със сивия кръг нагоре. Изкарайте въздуха, затворете с ципа на 3/4 и изкарайте оставащия въздух, преди да затворите ципа напълно.
- Натиснете ръчното устройство за запечатване **N** върху сивия кръг на плика и натиснете бутона за вакуумиране **A**.



Ръководство за съхранение, указания и съвети

Вакуумно пакетиране и безопасност на храните

Процесът на вакуумно пакетиране увеличава срока на съхранение на храните чрез отстраняване на повечето въздух от запечатаната кутия, като по този начин се намалява окисляването, което оказва влияние върху хранителната стойност, вкуса и цялостното качество на храните. Отстраняването на въздуха може също така да възпрепятства развитието на микроорганизми, които при дадени условия е възможно да създадат проблеми.

За безопасното съхранение на храните от изключително значение е поддържането на ниски температури. При температури от 4°C или по-ниски можете да намалите значително развитието на микроорганизми.

Замразяване при -17°C не убива микроорганизмите, но спира тяхното развитие. За по-дълготрайно съхранение винаги замразявайте нетрайните храни, които са вакуумно пакетираны, и ги дръжте в хладилник след размразяването им.

Важно е да се отбележи, че вакуумното пакетиране НЕ замества консервирането и не може да предотврати развалянето на храните. То може единствено да забави промените в тяхното качество. Трудно е да се прогнозира времето, за което храните ще запазят най-добрия си вкус, вид или текстура, понеже това зависи от датата на производство и състоянието на хранителния продукт към момента на неговото вакуумно пакетиране.

Важно: Вакуумното пакетиране НЕ замества съхранението в хладилник или фризер. Всички нетрайни храни, които изискват съхранение в хладилник, трябва да бъдат съхранявани в хладилник или да бъдат замразени и след вакуумното им пакетиране. За да се избегнат възможни заболявания, не използвайте повторно пликите, след като сте съхранявали в тях сурово месо, сурова риба или мазни храни. Не използвайте повторно пликите, които са били използвани в микровълнова фурна или за претопляне на храна.

Размразяване и претопляне на вакуумно пакетираны храни



Винаги размразявайте храната в хладилник или микровълна фурна – не размразявайте нетрайни храни на стайна температура.

Хранителните продукти в пликите могат да бъдат размразени, но не и претоплени в микровълнова фурна. Когато размразявате хранителни продукти в пликите FoodSaver® в микровълнова фурна, се погрижете да не се превишават максимална мощност от 180 вата (настройка за размразяване), максимално време от 2 минути и максимална температура от 70°C (158°F). Можете също така да затопляте храна в пликите FoodSaver® чрез поставяне на пликите в загрята вода с ниска температура, под 75°C (170°F). Следвайте всички специфични инструкции, предоставени с пликите FoodSaver®.

Указания за подготовка

Месо и риба



За да постигнете най-добри резултати, замразете предварително месото и рибата 1–2 часа преди вакуумиране и запечатване в плик FoodSaver®. Това помага за запазване на сока и формата и гарантира по-добро запечатване. Ако не е възможно да се извърши предварително замразяване, поставете съзнателно хартиена салфетка между месото или рибата и плика, но под зоната на запечатване.

Оставете хартиена салфетка в плика, която да абсорбира излишната влага и сокове по време на процеса на вакуумиране и запечатване.

Забележка: Телешкото месо може да изглежда по-тъмно след вакуумиране и запечатване поради изсмукването на кислорода. Това не е признак, че месото е развалено.

Твърди сирена



За да запазите сиренето свежо, го вакуумируйте и запечатвайте след всяка употреба. Направете вашия плик FoodSaver® по-дълъг, като оставите по 25 mm материал от плика за всеки път, когато възнамерявате да отворите и запечатате отново, в допълнение на дължината от 75 mm, която обикновено се оставя между съдържанието и шева.

Просто отрежете запечатания край и извадете сиренето. Когато сте готови да запечатате сиренето, просто го поставете в плика и запечатайте отново.

Важно: Поради опасността от анаеробни бактерии, меките сирена не трябва никога да се запечатват с вакуум.

Зеленчуци



Зеленчуците трябва да се бланшират преди вакуумирането и запечатването им. Този процес спира действието на ензимите, което би могло да доведе до загуба на вкус, цвят и текстура.

За да бланширате зеленчуци, поставете ги във вряща вода или в микровълнова фурна, докато се сварят, но все още са хрупкави. Времето за бланширане е от 1 до 2 минути за листни зеленчуци и грах; 3 до 4 минути за сладък грах, нарязани тиквички или броколи; 5 минути за моркови; и 7 до 11 минути за царевича на кочани. След бланширането потопете зеленчуците в студена вода, за да спрете процеса на варене. Последната стъпка е да изсушите зеленчуците върху кърпа преди вакуумирането и запечатването.

Забележка: Всички зеленчуци (включително броколи, брюкселско зеле, зеле, цветно зеле, кале, ряпа) изпускат по естествен начин газове по време на съхранение. Поради това, след бланширане те трябва да се съхраняват само във фризер.

Когато се замразяват зеленчуци, най-добре е същите да се замразят предварително 1–2 часа или докато се втвърдят. За да замразите зеленчуци на порции, първо поставете същите върху хартия за печене и ги разпределете така, че да не се докосват. Това предотвратява замръзването им заедно в блок. Щом зеленчуците замръзнат, ги махнете от хартията за печене и ги вакуумируйте и запечатайте в плика FoodSaver®. След вакуумирането и запечатването им ги върнете във фризер.

Важно: Поради опасността от анаеробни бактерии, пресните гъби, лук и чесън не трябва никога да се запечатват вакуумно.

Листни зеленчуци



За постигане на най-добри резултати използвайте кутия за съхранение на листни зеленчуци. Първо измийте зеленчуците и след това ги изсушете с кърпа или центрофуга за салатата. След като бъдат изсушени, ги поставете в кутия за съхранение и ги вакуумируйте и запечатайте по обичайния начин. Съхранявайте в хладилник.

Плодове



Когато се замразяват меки плодове или такива от типа на ягодите, най-добре е същите да се замразят предварително 1–2 часа или докато се втвърдят. За да замразите плодове на порции, първо поставете същите върху хартия за печене и ги разпределете така, че да не се докосват. Това предотвратява замръзването им заедно в блок. Щом плодовете замръзнат, ги махнете от хартията за печене и ги вакуумируйте и запечатайте в плика FoodSaver®.

След вакуумирането и запечатването им ги върнете във фризера. Можете да вакуумируете и запечатвате като порции за печене или в любими ваши комбинации за целогодишно лесно приготвяне на плодови салати. При съхранение в хладилник препоръчваме използването на кутия за съхранение FoodSaver®.



Печени продукти

За вакуумно запечатване на меки или хрупкави продукти препоръчваме използване на кутия FoodSaver®, за да се запази тяхната форма. Ако използвате плик, замразете предварително в продължение на 1–2 часа или докато се втвърдят. За да спестите време, подгответе тесто за курабии, блатове за пай, цели пайове или предварително приготвена смес от сухи съставки и ги вакуумируйте и запечатайте за по-късна употреба.

Кафе и прахообразни храни



За да се избегне засмукването на частици храна от вакуумната помпа, поставете филтър за кафе или хартиена салфетка върху горната част на плика или кутията преди вакуумиране и запечатване. Можете също да поставите храната в нейната оригинална опаковка в плик FoodSaver® или да използвате универсален капак FoodSaver® с първоначалния съд за вакуумиране и запечатване.

Течности



Преди вакуумиране и запечатване на течности, като например бульон, замразете предварително в касерола, форма за кекс или форма за ледени кубчета, до твърдо състояние. Извадете замръзналата течност от формата и я вакуумирайте и запечатайте в плик FoodSaver®. Можете да подредите тези „замръзнали тухлички“ във фризера.

Когато сте готови да ги използвате, само отрежете тъгъла на плика и го поставете в чиния в микровълновата фурна или го потопете в загрята вода с температура под 75°C (170°F).

За вакуумиране и запечатване на негазирани бутилирани течности можете да използвате тапа за вакуумиране на бутилки FoodSaver® с първоначалния съд.

Не забравяйте да оставите разстояние поне 25 mm между съдържанието и долната част на тапата за вакуумиране на бутилки. След всяко използване можете отново да запечатате бутилките.

Отстраняване на неизправности

Проблем	Решение
Светлинният индикатор за запечатване мига.	• Уредът е прегрял. Винаги оставайте по 20 секунди между отделните запечатвания. • При интензивна употреба уредът ще се изключи автоматично и светлинният индикатор за запечатване ще започне да мига. Оставете уреда няколко минути да се охлади. • Вакуумната помпа е работила повече от 120 секунди. При интензивна употреба уредът ще се изключи автоматично и светлинният индикатор за запечатване ще започне да мига.
Вакуумната помпа работи, но уредът не изсмуква въздуха от плика.	• Ако правите плик от ролка, проверете дали единият край на плика е запечатан. Нагласете плика и опитайте отново. Уверете се, че отвореният край на плика е долу във вакуумния канал. • Проверете за набръчкване на плика по дължината на запечатващата лента. За да предотвратите набръчкването на шева, внимателно изпълнете плика, докато го вкарвате във вакуумния канал. • Отворете уреда и се уверете, че няма чужди тела, мръсотия или остатъци по горното уплътнение.
Пликът не се запечатва правилно.	• Уверете се, че уредът е включен. • Има прекалено много течност в плика, замразете преди вакуумиране. • Проверете за остатъци от храна около зоните на запечатване. Ако има такива, почистете уплътненията. • Пликът е набръчкан – за да предотвратите набръчкването на шева, внимателно изпълнете плика, докато го вкарвате във вакуумния канал. • Уредът е прегрял. Изчакайте няколко минути същият да се охлади.
На контролния панел не светят светлинни индикатори.	• Уверете се, че уредът е свързан към електрическия контакт и е включен. • Уверете се, че лостчето е изтеглено до долу до положение „Работи“.
Когато прозорчето на вакуумиращото устройство е затворено, не се случва нищо.	• Уверете се, че уредът е свързан към електрическия контакт и е включен. • Уверете се, че лостчето е изтеглено до долу до положение „Работи“.

Предварително приготвени ястия, останала храна и сандвичи



Съхранявайте ефикасно вашите предварително приготвени ястия, останала храна и сандвичи в леките, поставящи се една в друга, кутии FoodSaver®. Те са подходящи за микровълнова фурна, могат да се измият в горната кошница на съдомиялна машина и се доставят със специален адаптер.

Леките кутии ще са с вас, където и да се намирате, в офиса, в училище или на излет.

Закуски



Вашите закуски ще запазят по-дълго свежестта си, когато ги вакуумирате и запечатате. За най-добри резултати използвайте кутия FoodSaver® за трошливи продукти, като например солени бисквити.

Проблем	Решение
Не може да се вкара плик в уреда за вакуумиране и запечатване.	• Уверете се, че има достатъчно материал за пликове, за да достигне до центъра на ваничката за събиране на течности. Винаги оставайте допълнителна дължина от около 75 mm, за да може пликът да прилепне плътно към храната. • Внимателно изпълнете плика, докато го вкарвате във вакуумния канал. Уверете се, че отвореният край на плика е извит надолу във вакуумния канал.
Въздухът е изсмукан от плика, но влиза обратно в него.	• Проверете шева. Набръчкването по дължината на шева може да доведе до връщане на въздух в плика. За да предотвратите набръчкването на шева, внимателно изпълнете плика, докато го вкарвате във вакуумния канал. • Влага или материал от храна (като сокове, мазнина, трохи, прах от хранителни продукти) по шева възпрепятства нормалното запечатване на плика. Отрежете плика, забършете отвътре горната част и го запечатайте отново. • Пликът може да е пробит от храни с остри ръбове. Ако пликът е пробит, използвайте нов плик. Обвийте храните с остри ръбове в мек уплътняващ материал, като хартиена кърпа, и запечатайте отново. • Може да се е получила ферментация или изпускане на естествени газове от храните. Когато това се случи, храната може да е започнала да се разваля и трябва да бъде изхвърлена.
Пликът е разтопен.	• Запечатващата лента може да се е нагорещила прекалено много. Винаги изчакавайте поне 20 секунди, за да се охлади уредът, преди да започнете вакуумиране и запечатване на друг продукт. • Използвайте оригинални пликове FoodSaver®. Пликовете и ролките FoodSaver® са специално конструирани за уреди FoodSaver®.
Кутията FoodSaver® не се вакуумира.	• Капакът на кутията трябва да бъде поставен правилно и изравнен с кутията. • Не пропускайте да натиснете бутона за аксесоари.
Ако се нуждаете от допълнителна помощ:	• Моля, посетете www.foodsavereurope.com и изберете вашия регион.

Грижа и почистване на вашия уред за вакуумиране и запечатване

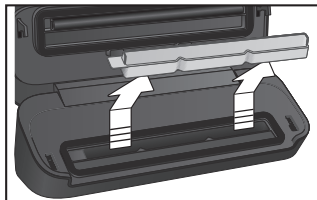
За да почистите уреда:

Извадете захранващия кабел от електрическия контакт. Не потапяйте в течности.

Проверете уплътненията **G** **H** и около ваничката за събиране на течности **K**, за да се уверите, че по тях няма остатъци от храна. Избършете уплътнението **G** **H** с кърпа, напоена с топла сапунена вода, ако това е необходимо. Горните и долни уплътнения **G** **H** могат да се свалят за почистване. Почистете с топла сапунена вода.

Подвижната ваничка за събиране на течности **K** улеснява почистването, когато малки количества течност се изтеглят във вакуумния канал **J** през процеса на вакуумиране.

Изпразвайте ваничката за събиране на течности **K** след всяка употреба. Измийте с топла сапунена вода или поставете в горната кошница на миялната машина. Подсушете щателно, преди да я поставите отново в уреда.

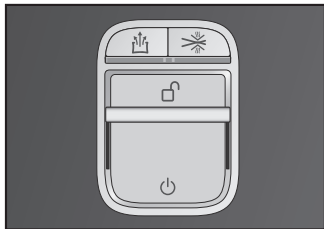


За съхранение на уреда:

Почистете уреда щателно, както е описано подробно по-горе.

След като уредът е бил почистен и оставен да изсъхне напълно, затворете капака и плъзнете заключващото лостче **E** в отвореното (горно) положение **C**. Това разполагане предотвратява прилагането на ненужен натиск върху вътрешните запечатващи уплътнения **G** **H** на уреда.

Винаги оставайте лостчето на капака в отворено положение **C**, когато не се използва. Никога не съхранявайте капака в положение РАБОТИ **D**, тъй като уплътненията **G** **H** може да се притиснат и уредът може да не функционира правилно.



Гаранция

Моля, пазете касовата бележка, тъй като ще ви бъде необходима за каквито и да е рекламации по настоящата гаранция.

Този уред има гаранция от 2 години, след като го закупите, както е описано в настоящия документ.

По време на този гаранционен срок, ако в малко вероятния случай уредът спре да функционира поради неизправност в конструкцията или в изработката, моля, върнете го обратно на мястото, откъдето сте го закупили, с вашата касова бележка и копие на настоящата гаранция.

Правата и ползите по настоящата гаранция са в допълнение към вашите установени със закон права, които не са засегнати от настоящата гаранция. Единствено Jarden Consumer Solutions (Europe) Ltd. („JCS (Europe)“) има правото да променя тези условия.

JCS (Europe) поема задължението в рамките на гаранционния срок да ремонтира безплатно или да замени уреда, или каквото и да е част от уреда, ако се установи, че не работи правилно, при условие че:

- надлежно уведомите мястото на закупуване или JCS (Europe) за проблема; и
- уредът не е бил модифициран по какъвто и да е начин или не е бил предмет на неправилна употреба, злоупотреба, ремонт или изменение от лице, което не е оторизирано от JCS (Europe).

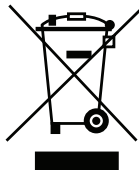
Неизправности, появили се в резултат от неправилна употреба, повреда, злоупотреба, използване с неправилно напрежение, природни бедствия, събития извън контрола на JCS (Europe), ремонт или модификация от лице, различно от оторизираното от JCS (Europe) лице, или в резултат от неспазване на инструкциите за употреба, не се покриват от настоящата гаранция. Освен това нормалното износване на уреда, включително, но не само, леко обезцветяване и драскотини, не се покриват от настоящата гаранция.

Правата по настоящата гаранция се прилагат само за първоначалния купувач и не продължават действието и валидността си при търговска или обща употреба.

Ако вашият уред включва притурка със специфична за страната гаранция, моля, вижте сроковете и условията на тази гаранция вместо настоящата гаранция, или се обърнете към вашия местен оторизиран дилър за повече информация.

Отпадъците от електрически продукти не трябва да се изхвърлят в контейнерите за отпадъци от домакинствата. Моля, рециклирайте такива отпадъци, където съществуват съоръжения за това. Изпратете ни имейл на: enquiriesEurope@jardencs.com за информация относно по-нататъшно рециклиране и относно WEEE (директивата за отпадъците от електрически и електронно оборудване (OEEO)).

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle
SK8 3GQ
United Kingdom



Σημαντικές Προφυλάξεις

Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν λάβει οδηγίες για ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν επίγνωση των κινδύνων που ενέχονται. Μην αφήнете τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή. Δεν πρέπει να γίνεται καθαρισμός και συντήρηση από παιδιά χωρίς επιτήρηση.

Αν το καλώδιο παροχής έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις ή παρόμοια καταρτισμένα άτομα για την αποφυγή κινδύνου.

- Να χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή σε σταθερή, ασφαλή, στεγνή και επίπεδη επιφάνεια.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αυτή τη συσκευή για οτιδήποτε άλλο εκτός από την προβλεπόμενη χρήση της. Η συσκευή αυτή είναι μόνο για οικιακή χρήση. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο.
- Μην βυθίζετε ποτέ κάποιο μέρος της συσκευής ή το καλώδιο ρεύματος και το βύσμα στο νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν έχει πέσει ή αν υπάρχουν εμφανή σημάδια φθοράς.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη και ότι το βύσμα έχει αφαιρεθεί από την πρίζα μετά τη χρήση, πριν τον καθαρισμό.
- Για να αποσυνδέσετε τη συσκευή, αφαιρέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την ηλεκτρική πρίζα. Μην αποσυνδέετε τη συσκευή τραβώντας το καλώδιο.
- Μην χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης με τη συσκευή.
- Χρησιμοποιείτε μόνο αξεσουάρ ή εξαρτήματα που προτείνονται από τον κατασκευαστή.
- Όταν ξαναζεσταίνετε τρόφιμα σε σακούλες FoodSaver® βεβαιωθείτε ότι τις έχετε τοποθετήσει σε νερό που βρίσκεται σε θερμοκρασία χαμηλού βρασμού κάτω από τους 75°C (170°F).
- ΤΡΟΦΙΜΑ ΜΕΣΑ ΣΤΗ ΣΑΚΟΥΛΑ ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΑΠΟΨΥΧΘΟΥΝ ΑΛΛΑ ΟΧΙ ΝΑ ΞΑΝΑΖΕΣΤΑΘΟΥΝ ΣΕ ΦΟΥРΝΟ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ Όταν αποψύχετε στο φούρνο μικροκυμάτων τρόφιμα μέσα σε σακούλες FoodSaver® βεβαιωθείτε ότι δεν έχετε υπερβεί την μέγιστη ισχύ των 180 watts (ρύθμιση απόψυξης), τον μέγιστο χρόνο των 2 λεπτών και τη μέγιστη θερμοκρασία των 70°C (158°F).

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Σύστημα σφράγισης στο κενό FoodSaver®

Γιατί να συσκευάζετε στο κενό;

Η έκθεση στον αέρα κάνει τα τρόφιμα να χάνουν τη θρεπτική αξία και τη γεύση τους, ενώ επιτρέπει σε πολλά είδη βακτηρίων, μούχλας και μυκήτων να αναπτυχθούν. Το σύστημα συσκευασίας στο κενό FoodSaver® αφαιρεί τον αέρα και σφραγίζει όλη τη γεύση και την ποιότητα των τροφίμων. Με την πλήρη σειρά από σακούλες και δοχεία FoodSaver®, για περισσότερες επιλογές, μπορείτε πλέον να απολαμβάνετε τα πλεονεκτήματα της επιστημονικά ενδεδειγμένης μεθόδου αποθήκευσης τροφίμων που διατηρεί τα τρόφιμα φρέσκα έως και πέντε φορές περισσότερο.

Το σύστημα FoodSaver® σας εξοικονομεί χρόνο και χρήμα.

- Ξοδέψτε λιγότερα χρήματα.** Με το σύστημα FoodSaver® μπορείτε να αγοράσετε σε χονδρική ή με έκπτωση και να συσκευάσετε στο κενό τα τρόφιμά σας στις επιθυμητές μερίδες, χωρίς να πετάτε φαγητό.
- Εξοικονομήστε περισσότερο χρόνο.** Μαγειρέψτε από πριν για την εβδομάδα, προετοιμάζοντας τα γεύματά σας και αποθηκευόντάς τα σε σακούλες FoodSaver®.
- Διευκολύνετε τη διασκέδασή σας.** Προετοιμάστε το καλύτερο πιάτο σας από πριν, προκειμένου να μπορείτε να περνάτε ποιοτικό χρόνο με τους καλεσμένους σας.
- Απολαύστε εποχιακά φαγητά ή σπεσιαλιτέ.** Διατηρήστε φρέσκα τα ιδιαίτερα ευαλοίωτα τρόφιμα ή τα προϊόντα που δεν χρησιμοποιείτε συχνά για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.
- Ελέγξτε τις μερίδες για διαίτα.** Συσκευάστε στο κενό λογικές μερίδες και γράψτε πάνω στη σακούλα τις θερμίδες και την περιεκτικότητα σε λίπος.
- Προστατεύστε μη φαγώσιμα είδη.** Διατηρήστε τις προμήθειες για το κάμπινγκ και τη βαρκάδα στεγνές και οργανωμένες για τις εξορμήσεις σας. Αποφύγετε το θάψιμπα των γυαλισμένων ασημικών μειώνοντας την έκθεση στον αέρα.

Αξεσουάρ του FoodSaver®

Εκμεταλλευτείτε στο έπακρο τη συσκευή FoodSaver® με εύχρηστες σακούλες, δοχεία και αξεσουάρ FoodSaver®.

Σακούλες και ρολά FoodSaver®

Οι σακούλες και τα ρολά FoodSaver® διαθέτουν ειδικά κανάλια που επιτρέπουν την αποτελεσματική αφαίρεση αέρα. Η πολύπτυχη κατασκευή τα καθιστά ένα ιδιαίτερα αποτελεσματικό φράγμα για το οξυγόνο και την υγρασία, ενώ με αυτόν τον τρόπο αποφεύγονται τα εγκαύματα κατάψυξης. Οι σακούλες και τα ρολά FoodSaver® διατίθενται σε πολλά μεγέθη.

Δοχεία FoodSaver®

Τα δοχεία FoodSaver® είναι απλά στη χρήση και ιδανικά για συσκευασία σε κενό ευαίσθητων τροφίμων όπως μύφιν και άλλα είδη αρτοποιίας, υγρά, και ξηρά τρόφιμα.

Πώμα μπουκαλιού FoodSaver®

Χρησιμοποιήστε τα πώματα μπουκαλιού FoodSaver® για να συσκευάσετε στο κενό κρασί, μη ανθρακούχα υγρά και λάδι. Με αυτόν τον τρόπο θα παρατείνετε τη διάρκεια ζωής του υγρού και θα διατηρήσετε το άρωμα και τη γεύση του. Μην χρησιμοποιείτε το πώμα μπουκαλιού σε πλαστικά μπουκάλια.

Παραγγελία

Για να παραγγείλετε σακούλες, ρολά και αξεσουάρ FoodSaver® επισκεφθείτε το www.foodsavereurope.com και επιλέξτε την περιοχή σας.

Μέρη

Βλ. ΕΙΚ. 1

- | | |
|--------------------------------|---|
| A Κουμπί κενού | H Κατώτερη φλάντζα αφρού |
| B Κουμπί σφράγισης | I Πολύ φαρδιά λωρίδα στεγανοποίησης |
| C Ανοικτό | J Κανάλι κενού |
| D Λειτουργία | K Αφαιρούμενος δίσκος συλλογής υγρών |
| E Μάνταλο | L Λυχνία ένδειξης κενού |
| F Θύρα αξεσουάρ | M Λυχνία ένδειξης σφράγισης |
| G Ανώτερη φλάντζα αφρού | N Συσκευή σφράγισης χειρός |

Κατασκευή σακούλας από ρολό FoodSaver®

Αναφορά στην ΕΙΚ. 2:

- Χρησιμοποιώντας ψαλίδι, κόψτε από το ρολό αρκετό υλικό για τη σακούλα που θα κρατήσει την τροφή συν 75mm. Βεβαιωθείτε ότι κόβετε ευθεία.
- Σύρετε το μάνταλο **E** στη θέση ΑΝΟΙΚΤΟ **C**. Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής. Εισάγετε το ένα άκρο του υλικού της σακούλας κατά μήκος της λωρίδας στεγανοποίησης **I**.
- Κλείστε το καπάκι και σύρετε το μάνταλο **E** στη θέση ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ **D**.
- Πατήστε το κουμπί σφράγισης **B**.
- Όταν η λυχνία ένδειξης σφράγισης **M** σταματήσει να αναβοσβήνει και παραμείνει σταθερή, η σφράγιση έχει ολοκληρωθεί. Σύρετε το μάνταλο **E** στη θέση ΑΝΟΙΚΤΟ **C**, σηκώστε το καπάκι και βγάλτε τη σακούλα.

Τώρα είστε έτοιμοι να σφραγίσετε σε κενό με τη σακούλα σας.

Αυτή η συσκευή είναι συμβατή με ρολά FSR2002 πλάτους 20cm και σακούλες FSB4802 πλάτους 20,7cm (950ml).

Σφράγισμα σε κενό με σακούλες FoodSaver®

Αναφορά στην ΕΙΚ. 3:

- Τοποθετήστε το/τα τρόφιμο/α σε μια σακούλα αφήνοντας διάστημα τουλάχιστον 75mm μεταξύ του περιεχομένου της σακούλας και του επάνω μέρους της.
- Ανοίξτε τη συσκευή και βάλτε το ανοικτό άκρο της σακούλας στο κανάλι κενού **I**.
- Κλείστε το καπάκι και σύρετε το μάνταλο **E** στη θέση ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ **D**. Και οι δύο λυχνίες ένδειξης θα ανάψουν μόλις το μάνταλο έχει πατηθεί εντελώς κάτω. Πατήστε δυνατά, η συσκευή δεν θα σπάσει.
- Πατήστε το κουμπί κενού **A** για να αρχίσει η διαδικασία σφράγισης σε κενό. Το μοτέρ της συσκευής θα συνεχίσει να λειτουργεί μέχρις ότου η σακούλα να έχει πλήρως στεγανοποιηθεί, έπειτα θα σφραγίσει αυτόματα.

5 Όταν η λυχνία ένδειξης σφράγισης **M** σταματήσει να αναβοσβήνει και παραμένει σταθερή, σύρετε το μάνταλο **E** στη θέση ΑΝΟΙΚΤΟ **O**, σηκώστε το καπάκι και βγάλτε τη σακούλα

Σημείωση: Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 20 δευτερόλεπτα μετά από κάθε χρήση.

Σημαντικές συμβουλές:

Για να ελαχιστοποιήσετε τη σπατάλη στις σακούλες, μην τοποθετείτε σακούλες πολύ στη συσκευή. Τοποθετείτε τη σακούλα μόνο πάνω από την άκρη του αφαιρούμενου δίσκου συλλογής συλλογής υγρών.

Исползване на аксесоари FoodSaver®

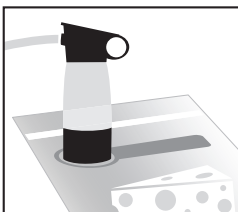
Για να στεγανοποιήσετε μια σακούλα φρεσκάδας με φερμουάρ ή ένα δοχείο φρεσκάδας:

1. Εισάγετε την άκρη του βύσματος στη συσκευή σφράγισης χειρός στη θύρα εξαρτημάτων στη συσκευή FoodSaver®.
2. Τοποθετήστε την άκρη της συσκευής σφράγισης χειρός πάνω στη βαλβίδα του εξαρτήματος και βεβαιωθείτε ότι είναι σταθερά συνδεδεμένη. Ακολουθήστε τυχόν συγκεκριμένες οδηγίες που έρχονται με το εξάρτημα FoodSaver®.
Σημείωση: Για να στεγανοποιήσετε ένα δοχείο FoodSaver®, αφαιρέστε το κυρίως δοχείο (διαφανές κάτω μέρος) της συσκευής σφράγισης τραβώντας την προς τα κάτω και έξω από το πάνω μέρος. Βάλτε την άκρη της συσκευής σφράγισης στην τρύπα του δοχείου.
3. Πιέστε το κουμπί στεγανοποίησης & σφράγισης. Ο στεγανοποιητής σας θα αρχίσει να αφαιρεί αέρα από το εξάρτημα.
4. Όταν οι λυχνίες εξέλξης σταματήσουν και η κόκκινη λυχνία εξέλξης σφράγισης έχει σβήσει, η διαδικασία έχει ολοκληρωθεί.

Χρήση συσκευής σφράγισης χειρός με σακούλες κενού με φερμουάρ

Η συσκευή σφράγισης χειρός μπορεί να χρησιμοποιηθεί με σακούλες κενού με φερμουάρ.

1. Γεμίστε τη σακούλα με φερμουάρ, τοποθετώντας την επίπεδη με τον γκριζό κύκλο να βλέπει προς τα πάνω. Αφαιρέστε τον αέρα πιέζοντας, κλείστε το φερμουάρ κατά 3/4 και πιέστε τον υπόλοιπο αέρα πριν κλείσετε τελείως το φερμουάρ.
2. Πιέστε την συσκευή σφράγισης χειρός **N** πάνω από τον γκριζό κύκλο στη σακούλα και πατήστε το κουμπί κενού **A**.



Οδηγός αποθήκευσης, χρήσιμες συμβουλές

Στεγανοποίηση και ασφάλεια τροφίμων

Η διαδικασία στεγανοποίησης παρατείνει τη διάρκεια ζωής των τροφίμων αφαιρώντας τον περισσότερο αέρα από ένα σφραγισμένο δοχείο, μειώνοντας έτσι την οξείδωση η οποία επηρεάζει τη θρεπτική αξία, τη γεύση και τη συνολική ποιότητα. Η αφαίρεση του αέρα μπορεί επίσης να περιορίσει την ανάπτυξη μικροοργανισμών, που μπορεί να προκαλέσουν προβλήματα κάτω από ορισμένες συνθήκες:

Για την ασφαλή διατήρηση των τροφίμων, είναι ιδιαίτερα σημαντικό να διατηρείτε χαμηλές θερμοκρασίες. Μπορείτε να μειώσετε σημαντικά την ανάπτυξη των μικροοργανισμών σε θερμοκρασίες 4°C ή χαμηλότερες.

Η κατάψυξη στους -17°C δεν σκοτώνει τους μικροοργανισμούς αλλά τους εμποδίζει να αναπτυχθούν. Για μακρο-χρόνια αποθήκευση καταψύχετε πάντα τα ευαλλοίωτα τρόφιμα που έχουν στεγανοποιηθεί και διατηρήστε τα στο ψυγείο μετά την απόψυξη.

Είναι σημαντικό να σημειώσετε ότι η στεγανοποίηση ΔΕΝ αποτελεί υποκατάστατο της κονσερβοποίησης και δεν μπορεί να αντιστρέψει την χειρότερη των τροφίμων. Μπορεί μόνο να επιβραδύνει τις αλλαγές στην ποιότητα. Είναι δύσκολο να προβλεφθεί πόσο καιρό τα τρόφιμα θα διατηρήσουν τη γεύση υψηλής ποιότητας, την εμφάνιση ή την υφή τους, διότι εξαρτάται από την ηλικία και την κατάσταση των τροφίμων την ημέρα που στεγανοποιούνται.

Σημαντικό: Η στεγανοποίηση δεν αποτελεί υποκατάστατο της ψύξης ή της κατάψυξης. Τα ευαλλοίωτα τρόφιμα που χρειάζονται ψύξη πρέπει να εξακολουθήσουν να είναι στο ψυγείο ή την κατάψυξη μετά τη στεγανοποίηση. Για την αποφυγή πιθανής ασθένειας, μην ξαναχρησιμοποιείτε σακούλες μετά την αποθήκευση ωμών κρεάτων, ωμού ψαριού ή λιπαρών τροφίμων. Μην ξαναχρησιμοποιείτε σακούλες που έχουν μπει στο φούρνο μικροκυμάτων ή έχουν σιγοβράσει.

Απόψυξη και ξαναζέσταμα στεγανοποιημένων τροφίμων



Αποψύχετε πάντα τα τρόφιμα στο ψυγείο ή σε φούρνο μικροκυμάτων - μην αποψύχετε ευαλλοίωτα τρόφιμα σε θερμοκρασία δωματίου.

Τρόφιμα μέσα στη σακούλα μπορούν να αποψυχθούν αλλά όχι να ξαναζεσταθούν σε φούρνο μικροκυμάτων. Όταν αποψύχετε στο φούρνο μικροκυμάτων τρόφιμα μέσα σε σακούλες FoodSaver® βεβαιωθείτε ότι δεν έχετε υπερβεί την μέγιστη ισχύ των 180 βατ (ρύθμιση απόψυξης), τον μέγιστο χρόνο των 2 λεπτών και τη μέγιστη θερμοκρασία των 70°C (158°F). Μπορείτε επίσης να ξαναζεσταίνετε τρόφιμα σε σακούλες FoodSaver® σιγοβράζοντάς τις σε νερό σε χαμηλή θερμοκρασία κάτω από 75°C (170°F). Ακολουθήστε τυχόν συγκεκριμένες οδηγίες που έρχονται με το σακούλες FoodSaver®.

Οδηγίες προετοιμασίας

Κρέας και ψάρια



Για καλύτερα αποτελέσματα, προ-καταψύξτε το κρέας και το ψάρι για 1-2 ώρες πριν τη στεγανοποίηση μέσα σε μια σακούλα FoodSaver®. Αυτό βοηθά να διατηρηθούν τα υγρά και το σχήμα και εγγυάται μια καλύτερη σφράγιση. Αν δεν είναι δυνατόν να προ-καταψύξετε, τοποθετήστε μια διπλωμένο χαρτοπετσέτα ανάμεσα στο κρέας ή το ψάρι και το επάνω μέρος της σακούλας, αλλά κάτω από την περιοχή στεγανοποίησης.

Αφήστε μια χαρτοπετσέτα στην σακούλα για να απορροφήσει την υπερβολική υγρασία και τα υγρά κατά τη διαδικασία στεγανοποίησης.

Σημείωση: Το μοσχάρι μπορεί να φαίνεται σκουρότερο μετά τη στεγανοποίηση λόγω της αφαίρεσης του οξυγόνου. Αυτό δεν είναι ένδειξη αλλοίωσης.

Σκληρά τυριά



Για να διατηρήσετε το τυρί φρέσκο, στεγανοποιείτε το μετά από κάθε χρήση. Κάντε τη σακούλα FoodSaver® σας πολύ μακριά αφήνοντας 25mm υλικού για τη σακούλα για κάθε φορά που

σχεδιάζετε να ανοίξετε και να ξανασφραγίσετε πέραν του συνηθισμένου χώρου 75mm τον οποίο συνήθως αφήνετε μεταξύ του περιεχομένου και του σφραγίσματος.

Απλώς κόψτε την σφραγισμένη άκρη και αφαιρέστε το τυρί. Όταν είστε έτοιμοι να ξανασφραγίσετε το τυρί, απλώς βάλτε το στη σακούλα και ξανασφραγίστε.

Σημαντικό: Λόγω του κινδύνου αναερόβιων βακτηρίων, τα μαλακά τυριά δεν πρέπει ποτέ να στεγανοποιούνται.

Λαχανικά



Τα λαχανικά πρέπει να ζεματιστούν πριν στεγανοποιηθούν. Η διαδικασία αυτή σταματά τη δράση των ενζύμων που θα μπορούσε να οδηγήσει σε απώλεια γεύσης, χρώματος και υφής.

Για το ζεμάτισμα των λαχανικών, βάλτε τα σε βραστό νερό ή στο φούρνο μικροκυμάτων μέχρι να μαγειρευτούν αλλά να είναι ακόμα τραγανά. Ο χρόνος ζεματίσματος ποικίλει από 1 με 2 λεπτά για φυλλώδη λαχανικά και αρακά, 3 με 4 λεπτά για μπιζέλια, κολοκυθάκι κομμένο σε φέτες ή μπρόκολο, 5 λεπτά για τα καρότα και, 7 με 11 λεπτά για το καλαμπόκι. Μετά το ζεμάτισμα βυθίστε τα λαχανικά σε δροσερό νερό για να σταματήσει η διαδικασία μαγειρέματος. Τέλος, στεγνώστε τα λαχανικά σε μια πετσέτα πριν τα στεγανοποιήσετε.

Σημείωση: Όλα τα λαχανικά (που περιλαμβάνουν τα μπρόκολα, τα λαχανάκια Βρυξελλών, το λάχανο, το κουνουπίδι, τις λαχανίδες και τα γογγύλια) φυσικά εκπέμπουν αέρια κατά την αποθήκευση. Συνεπώς, μετά το ζεμάτισμα πρέπει να φυλάσσονται μόνο στον καταψύκτη.

Όταν καταψύχετε λαχανικά, το καλύτερο είναι να τα προ-καταψύξετε για 1-2 ώρες ή μέχρι να καταψυχθούν εντελώς. Για να καταψύξετε λαχανικά σε ξεχωριστές μερίδες, βάλτε τα πρώτα σε ένα ταψί και απλώστε τα ώστε να μην ακουμπούν το ένα το άλλο. Αυτό τα εμποδίζει να καταψυχθούν μαζί σε μια μάζα. Μόλις καταψυχθούν, βγάλτε τα λαχανικά από το ταψί και στεγανοποιήστε τα σε μια σακούλα FoodSaver®. Μόλις στεγανοποιηθούν, βάλτε τα πάλι στην κατάψυξη.

Σημαντικό: Λόγω του κινδύνου αναερόβιων βακτηρίων, φρέσκα μανιτάρια, κρεμμύδι και σκόρδο δεν πρέπει ποτέ να στεγανοποιούνται.

Φυλλώδη λαχανικά



Για καλύτερα αποτελέσματα χρησιμοποιήστε ένα δοχείο για να αποθηκεύετε φυλλώδη λαχανικά. Πρώτα πλύνετε τα λαχανικά και μετά στεγνώστε τα με μια πετσέτα ή με ένα στραγγιστήρι σαλάτας. Μόλις στεγνώσουν, βάλτε τα σε ένα δοχείο και στεγανοποιήστε τα κανονικά. Φυλάξτε στο ψυγείο.

Φρούτα



Όταν καταψύχετε μαλακά φρούτα ή μούρα, το καλύτερο είναι να τα προ-καταψύξετε για 1-2 ώρες ή μέχρι να καταψυχθούν εντελώς. Για να καταψύξετε φρούτα σε ξεχωριστές μερίδες, βάλτε τα πρώτα σε ένα ταψί και απλώστε τα ώστε να μην ακουμπούν το ένα το άλλο. Αυτό τα εμποδίζει να καταψυχθούν μαζί σε μια μάζα. Μόλις καταψυχθούν, βγάλτε τα από το ταψί και στεγανοποιήστε τα σε μια σακούλα FoodSaver®.

Μόλις στεγανοποιηθούν, βάλτε τα πάλι στην κατάψυξη. Μπορείτε να στεγανοποιήσετε μερίδες για ψήσιμο ή στους αγαπημένους σας συνδυασμούς για εύκολη φρουτοσαλάτα όλο το χρόνο. Αν τα φυλάτε σε ψυγείο, συνιστούμε τη χρήση ενός δοχείου FoodSaver®.

Είδη αρτοποιίας



Για να στεγανοποιήσετε μαλακά ή ελαφριά είδη αρτοποιίας, συνιστούμε τη χρήση ενός δοχείου FoodSaver® έτσι ώστε να διατηρήσουν το σχήμα τους. Αν χρησιμοποιείτε σακούλα, προ-καταψύξτε για 1-2 ώρες ή μέχρι να καταψυχθούν εντελώς. Για να εξοικονομήσετε χρόνο, φτιάξτε ζύμη μπισκότων, βάσεις για πίτες, ολόκληρες πίτες ή ανακατέψτε ζηρά υλικά εκ των προτέρων και στεγανοποιήστε τα για να τα χρησιμοποιήσετε αργότερα.

Καφές και τρόφιμα σε σκόνη



Για να εμποδίσετε σωματίδια από τρόφιμα να απορροφηθούν από την αντλία κενού, τοποθετήστε ένα φίλτρο καφέ ή μια χαρτοπετσέτα στην κορυφή της σακούλας ή του δοχείου πριν την στεγανοποίηση. Μπορείτε επίσης να βάλτε τρόφιμα

στην αρχική τους σακούλα μέσα σε μια σακούλα FoodSaver® ή να χρησιμοποιήσετε ένα γενικό καπάκι FoodSaver® με το αρχικό δοχείο για να στεγανοποιήσετε.

Υγρά



Πριν στεγανοποιήσετε υγρά όπως ζωμό για σούπες, προ-καταψύξτε τα σε ένα πυρίμαχο σκεύος, φόρμα ψωμιού ή παγοθήκη μέχρι να στερεοποιηθούν. Αφαιρέστε το κατεψυγμένο υγρό και στεγανοποιήστε σε μια σακούλα FoodSaver®. Μπορείτε να στοιβάξετε αυτά τα 'παγωμένα τουβλάκια' στον καταψύκτη σας.

Όταν είστε έτοιμοι να τα χρησιμοποιήσετε, απλά κόψτε μια γωνία της σακούλας και τοποθετήστε τα σε ένα πιάτο στο φούρνο μικροκυμάτων ή ρίξτε τα μέσα σε νερό που σιγοβράζει σε χαμηλή θερμοκρασία, κάτω από 75°C (170°F).

Για να στεγανοποιήσετε μη ανθρακούχα εμφιαλωμένα υγρά, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα πώμα FoodSaver® με το αρχικό δοχείο.

Θυμηθείτε να αφήσετε τουλάχιστο 25mm χώρο μεταξύ του περιεχομένου και του κάτω μέρους του πώματος. Μπορείτε να ξανασφραγίζετε τα μπουκάλια μετά από κάθε χρήση.

Προκατασκευασμένα γεύματα, περισσεύματα και σάντουιτς



Αποθηκεύστε αποτελεσματικά τα προκατασκευασμένα γεύματά σας, τα περισσεύματα και τα σάντουιτς στα στιβαζόμενα, ελαφρά δοχεία FoodSaver®. Μπορούν να μπουν στο φούρνο μικροκυμάτων, στο πάνω ράφι του

πλυντηρίου πιάτων και έρχονται με έναν εξατομικευμένο μετασχηματιστή.

Τα ελαφρά δοχεία είναι έτοιμα για το γραφείο, το σχολείο ή την ύπαιθρο όπου και να είσαστε!

Σνακ



Τα σνακ σας θα διατηρήσουν τη φρεσκάδα τους περισσότερο όταν τα στεγανοποιήσετε. Για βέλπιστα αποτελέσματα, χρησιμοποιείτε ένα δοχείο FoodSaver® για είδη που σπάνε όπως τα μπισκότα.

Επίλυση προβλημάτων

Πρόβλημα	Λύση
Η λυχνία σφράγισης αναβοσβήνει.	• Η συσκευή υπερθερμαίνεται. Αφήνετε πάντα 20 δευτερόλεπτα ανάμεσα στις σφραγίσεις. • Με πολλή χρήση, η συσκευή θα σβήσει αυτόματα και η λυχνία σφράγισης θα αναβοσβήσει. Περιμένετε αρκετά λεπτά για να κρυώσει η συσκευή. • Η αντλία κενού λειτουργεί για πάνω από 120 δευτερόλεπτα. Με πολλή χρήση, η συσκευή θα σβήσει αυτόματα και η λυχνία σφράγισης θα αναβοσβήσει.
Η αντλία κενού λειτουργεί, αλλά η συσκευή δεν αφαιρεί αέρα από τη σακούλα.	• Αν φτιάχνετε σακούλα από ρολό, βεβαιωθείτε ότι η μια άκρη της σακούλας είναι σφραγισμένη. Προσαρμόστε τη σακούλα και ξαναπροσπαθήστε. Βεβαιωθείτε ότι το ανοιχτό άκρο της σακούλας είναι μέσα στο αυλάκι κενού. • Ελέγξτε μήπως η σακούλα είναι τσαλακωμένη κατά μήκος της λωρίδας σφράγισης. Για να μην τσαλακώνεται η σφράγιση, τεντώστε απαλά τη σακούλα για να ισιώσει καθώς την βάζετε στο αυλάκι κενού. • Ανοίξτε τη συσκευή και βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν ξένα σώματα, βρωμιά ή υπολείμματα στον πάνω λαστιχένιο σύνδεσμο.
Η σακούλα δεν σφραγίζεται καλά.	• Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αναμμένη. • Υπάρχει πολύ υγρό στη σακούλα, καταψύξτε πριν στεγανοποιήσετε. • Ελέγξτε για υπολείμματα τροφίμων στις περιοχές σφράγισης. Αν υπάρχουν καθαρίστε τους λαστιχένιους συνδέσμους. • Η σακούλα είναι τσαλακωμένη - για να αποφύγετε το τσαλάκωμα στη σφράγιση, τεντώστε απαλά τη σακούλα για να ισιώσει καθώς την βάζετε στο αυλάκι κενού. • Η συσκευή υπερθερμαίνεται. Περιμένετε αρκετά λεπτά για να κρυώσει η συσκευή.
Δεν υπάρχουν φώτα στον πίνακα ελέγχου.	• Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι βαλμένη στην πρίζα παροχής ρεύματος και είναι αναμμένη. • Βεβαιωθείτε ότι το μάνταλο έχει τραβηχτεί εντελώς κάτω στη θέση «Λειτουργία»

Πρόβλημα	Λύση
Δεν συμβαίνει τίποτε όταν το παράθυρο θέασης κενού είναι κλειστό.	• Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι βαλμένη στην πρίζα παροχής ρεύματος και είναι αναμμένη. • Βεβαιωθείτε ότι το μάνταλο έχει τραβηχτεί εντελώς κάτω στη θέση «Λειτουργία»
Δεν μπορούν να βάλω μια σακούλα στον στεγανοποιητή.	• Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετό υλικό για σακούλες για να φτάσει το κέντρο του δίσκου συλλογής υγρών. Αφήνετε πάντα περίπου 75mm επιπλέον χώρο για να μπορεί να σφραγιστεί η σακούλα σφιχτά γύρω από το περιεχόμενο των τροφίμων. • Τεντώστε απαλά τη σακούλα για να ισιώσει καθώς την βάζετε στο αυλάκι κενού. Βεβαιωθείτε ότι το ανοιχτό άκρο της σακούλας είναι μέσα στο αυλάκι κενού.
Ο αέρας αφαιρέθηκε από τη σακούλα αλλά τώρα έχει ξαναμπεί αέρας.	• Ελέγξτε τη σφράγιση. Τσαλάκωμα κατά μήκος της σφράγισης μπορεί να κάνει τον αέρα να ξαναμπεί στη σακούλα. Για να μην τσαλακώνεται η σφράγιση, τεντώστε απαλά τη σακούλα για να ισιώσει καθώς την βάζετε στο αυλάκι κενού. • Υγρασία ή υλικά τροφίμων (όπως χυμοί, λίπη, ψίχουλα, σκόνες) κατά μήκος της σφράγισης εμποδίζουν την καλή σφράγιση της σακούλας. Κόψτε τη σακούλα, σκουπίστε το πάνω εσωτερικό μέρος της και ξανασφραγίστε. • Αιχμηρά είδη τροφίμων μπορεί να τρυπήσουν τη σακούλα. Χρησιμοποιήστε μια νέα σακούλα αν υπάρχει τρύπα. Καλύψτε αιχμηρά είδη τροφίμων με μαλακό προστατευτικό υλικό, όπως χαρτί κουζίνας και στεγανοποιήστε και πάλι. • Μπορεί να έχει συμβεί ζύμωση ή απελευθέρωση φυσικών αερίων από το εσωτερικό των τροφίμων. Όταν συμβαίνει αυτό, τα τρόφιμα μπορεί να έχουν αρχίσει να χαλάνε και θα πρέπει να απορρίπτονται.
Η σακούλα έλιωσε.	• Η λωρίδα σφράγισης μπορεί να έχει υπερθερμανθεί. Περιμένετε πάντα τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα να κρυώσει η συσκευή πριν στεγανοποιήσετε κάτι άλλο. • Χρησιμοποιείτε σακούλες της μάρκας FoodSaver®. Οι σακούλες και τα ρολά FoodSaver® είναι ειδικά σχεδιασμένα για συσκευές FoodSaver®.
Το δοχείο FoodSaver® δεν είναι κενό.	• Το καπάκι του δοχείου θα πρέπει να τοποθετηθεί σωστά και να ευθυγραμμίζεται με το δοχείο. • Βεβαιωθείτε ότι πιέσατε το κουμπί εξαρτημάτων.
Αν χρειάζεστε περαιτέρω βοήθεια:	• Επισκεφθείτε το www.foodsavereurope.com και διαλέξτε την περιοχή σας.

Φροντίδα και καθαρισμός του στεγανοποιητή σας

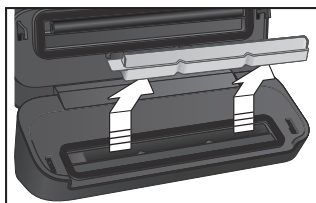
Για να καθαρίσετε τη συσκευή:

Αφαιρέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα. Μην βυθίζετε σε υγρό.

Ελέγξτε τις φλάντζες **G** **H** και γύρω από το δίσκο συλλογής υγρών **K** για να βεβαιωθείτε ότι δεν έχουν ίχνη τροφίμων. Σκουπίστε τις φλάντζες **G** **H** με ύφασμα με ζεστή σαπουνάδα αν χρειαστεί. Η ανώτερη και η κατώτερη φλάντζα **G** **H** μπορεί να αφαιρεθεί για καθαρίσμα. Καθαρίστε με ζεστό σαπουνόνερο.

Ο αφαιρούμενος δίσκος συλλογής υγρών **K** κάνει εύκολο το καθαρίσμα όταν μικρές ποσότητες υγρών τραβιούνται στο κανάλι κενού **L** κατά τη διαδικασία της στεγανοποίησης.

Αδειάζετε τον δίσκο συλλογής υγρών **K** μετά από κάθε χρήση. Πλένετε με ζεστό σαπουνόνερο ή τοποθετείτε στο επάνω ράφι του πλυντηρίου πιάτων. Στεγνώστε πολύ καλά πριν τον επανατοποθετήσετε στη συσκευή.

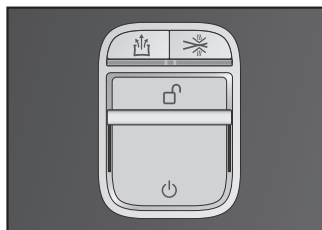


Για να αποθηκεύσετε τη συσκευή:

Καθαρίστε προσεκτικά τη μονάδα όπως περιγράφεται παραπάνω.

Αφού καθαρίσετε τη μονάδα και την αφήσετε να στεγνώσει τελείως, κλείστε το καπάκι και σύρετε το μάνταλο **E** στη θέση ανοικτό (επάνω) **C**. Αυτή η ρύθμιση εμποδίζει την άσκηση υπερβολικής πίεσης στις εσωτερικές φλάντζες σφράγισης **G** **H** της μονάδας.

Πάντοτε αφήνετε το μάνταλο στη θέση ανοικτό **C** όταν δεν χρησιμοποιείται. Ποτέ μην αποθηκεύετε το καπάκι στη θέση λειτουργία **D** διότι οι φλάντζες **G** **H** μπορεί να συμπιεστούν και η μονάδα μπορεί να μη λειτουργεί σωστά.



ΕΓΓΥΗΣΗ

Παρακαλώ κρατείστε την απόδειξή σας καθώς θα σας ζητηθεί για οποιαδήποτε αξίωση στο πλαίσιο της παρούσας εγγύησης. Η συσκευή αυτή έχει εγγύηση 2 ετών μετά την αγορά σας, όπως περιγράφεται στο παρόν έντυπο.

Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου εγγύησης, στην απίθανη περίπτωση που η συσκευή δεν λειτουργεί πλέον λόγω σχεδιαστικού ή κατασκευαστικού ελαττώματος, παρακαλώ επιστρέψτε τη στο σημείο αγοράς, με την απόδειξή σας και αντίγραφο της παρούσας εγγύησης.

Τα δικαιώματα και οφέλη στο πλαίσιο αυτής της εγγύησης είναι επιπλέον των θεσμοθετημένων σας δικαιωμάτων, τα οποία δεν επηρεάζονται από την παρούσα εγγύηση. Μόνο η Jarden Consumer Solutions (Europe) Ltd. ("JCS (Europe)") έχει το δικαίωμα να αλλάξει αυτούς τους όρους.

Η JCS (Europe) αναλαμβάνει εντός της περιόδου εγγύησης να επισκευάσει ή να αντικαταστήσει δωρεάν τη συσκευή, ή οποιοδήποτε μέρος της συσκευής βρίσκεται να μην λειτουργεί όπως θα έπρεπε, με την προϋπόθεση ότι:

- θα ειδοποιήσετε εγκαίρως το σημείο αγοράς ή τη JCS (Europe) για το πρόβλημα και

- η συσκευή δεν έχει τροποποιηθεί με οποιονδήποτε τρόπο ή έχει υποστεί βλάβη, εσφαλμένη χρήση, κατάχρηση, επισκευή ή τροποποίηση από άτομο που δεν έχει εξουσιοδοτηθεί από τη JCS (Europe).

Αυτή η εγγύηση δεν καλύπτει ελαττώματα που προκύπτουν λόγω εσφαλμένης χρήσης, βλάβης, κατάχρησης, χρήσης με λάθος τάση, ανωτέρας βίας, συμβάντων εκτός του ελέγχου της JCS (Europe), επισκευής ή τροποποίησης από άτομο που δεν έχει εξουσιοδοτηθεί από την JCS (Europe) ή αν δεν έχουν ακολουθηθεί οι οδηγίες χρήσης. Επίσης, η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές, που περιλαμβάνουν και χωρίς να περιορίζονται στο ελαφρύ ξεθωρίασμα και τις γρατσουνιές.

Τα δικαιώματα στο πλαίσιο αυτής της εγγύησης ισχύουν μόνο για τον αρχικό αγοραστή και δεν επεκτείνονται σε εμπορική ή δημόσια χρήση.

Εάν η συσκευή σας περιλαμβάνει εγγύηση ή γραπτή εγγύηση καλής λειτουργίας συγκεκριμένα για τη χώρα σας, παρακαλώ ανατρέξτε στους όρους και τις προϋποθέσεις της εν λόγω ισχύουσας εγγύησης ή γραπτής εγγύησης καλής λειτουργίας ή επικοινωνήστε με τον τοπικό εξουσιοδοτημένο πωλητή σας για περισσότερες πληροφορίες.

Απόβλητα ηλεκτρικών προϊόντων δεν θα πρέπει να απορρίπτονται με τα οικιακά απορρίμματα. Παρακαλώ κάντε ανακύκλωση όταν υπάρχουν εγκαταστάσεις. Στείλτε μας e-mail στη διεύθυνση enquiries@jardencs.com για περισσότερες πληροφορίες ανακύκλωσης και πληροφορίες για τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle
SK8 3GQ
United Kingdom



UK: Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park,
Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom
e-mail: foodsavereurope@newellco.com
Tel: +44 (0) 800 028 7154

FR: Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
420 Rue D'Estienne D'Orves
92705 Colombes, France
e-mail: foodsavereurope@newellco.com
Tel: +33 (0) 805 542 055

ES/PT: Oster Electrodomésticos Ibérica, S.L.
C/ Basauri 17 Edificio Valreality
B Planta Baja Derecha 28023
La Florida (Aravaca)
Madrid, España
e-mail: foodsavereurope@newellco.com
Tel: +34 (0) 900 81 65 10

EMEA: Newell Poland Services Sp. z o.o.
Plac Andersa 7
Poznan, 61-894,
Poland

IT: NITAL S.p.A.
Via Vittime di Piazza Fontana, 54
10024
Moncalieri Torino
Tel: +39 011 814488

NL: IT&M BV
Park Forum 1110,
5657 HK Eindhoven
e-mail: info@itmonline.nl
Tel: +31 40 290 11 30

DK, FI, NO, SE: Acreto AB
Norra Ägatan 10
416 64 Göteborg, Sweden
Tel: +46 31 30 00 500
Fax: +46 31 30 00 501
www.acreto.se



For Customer Service details, please see the website.
Pour le service consommateurs, veuillez consultez le site web.
Para más información de servicio, por favor visite nuestra página web.

www.foodsavereurope.com

© 2021 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. All rights reserved.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, United Kingdom.
Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Poland.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited and Newell Poland Services Sp. z o.o. are subsidiaries of Newell Brands Inc.
The product you buy may differ slightly from the one shown on this carton due to continuing product development.
Printed In China

© 2021 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. Tous droits réservés.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, Royaume-Uni.
Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Pologne.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited et Newell Poland Services Sp. z o.o. sont des filiales de Newell Brands Inc.
En raison du développement constant de nos produits, l'appareil contenu dans l'emballage peut légèrement différer de l'illustration présente sur l'emballage.
Imprimé en Chine

© 2021 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. Todos os direitos reservados.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, Reino Unido.
Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Polónia.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited e Newell Poland Services Sp. z o.o. são subsidiárias da Newell Brands Inc.
O produto que está a comprar pode ser ligeiramente diferente daquele apresentado na caixa, graças ao desenvolvimento contínuo do produto.
Impreso en China