

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
TYHJIÖPAKKAUSLAITE

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 INSTRUKCJA OBSŁUGI
CZ REFERENČNÍ PŘÍRUČKA
SK REFERENČNÁ PRÍRUČKA
RO GHID DE REFERINȚĂ
BG РЪКОВОДСТВО
GK ΟΔΗΓΟΣ ΑΝΑΦΟΡΑΣ

VS2190X

English	6
Français/French	13
Deutsch/German	20
Español/Spanish	27
Português/Portuguese	34
Italiano/Italian	41
Nederlands/Dutch	48
Svenska/Swedish	55
Suomi/Finnish	62
Dansk/Danish	69
Norsk/Norwegian	76
Polski/Polish	83
Česky/Czech	90
Slovenčina/Slovakian	97
Română/Romanian	104
български/Bulgarian	111
ΕΛΛΗΝΙΚΑ/Greek	118

Fig.1



Fig.2

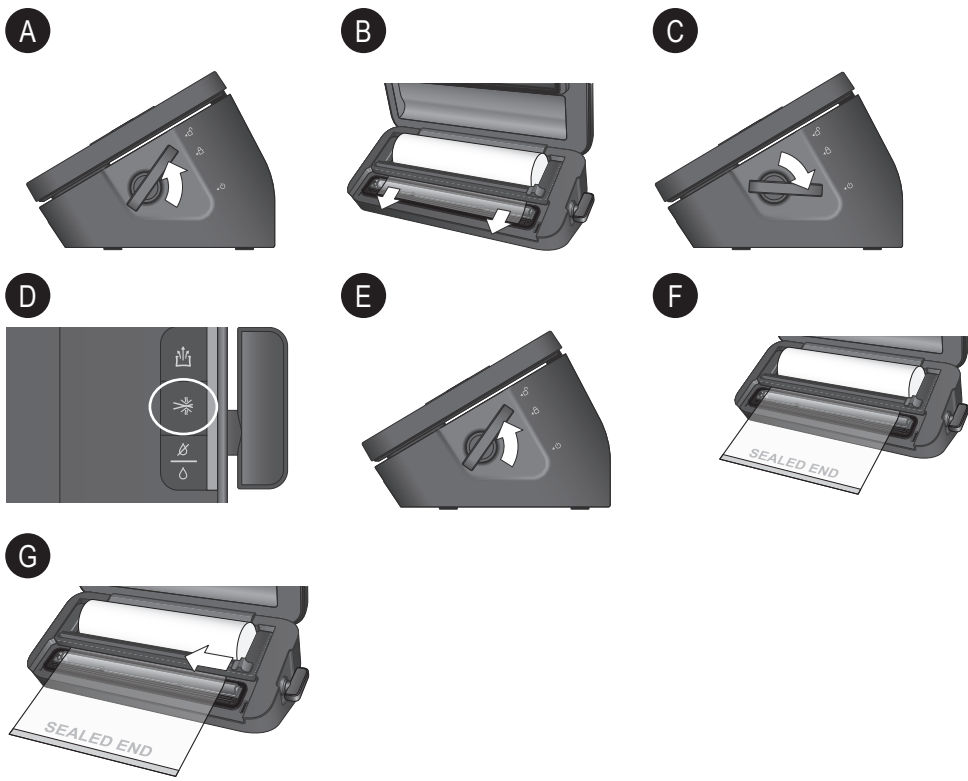


Fig.4

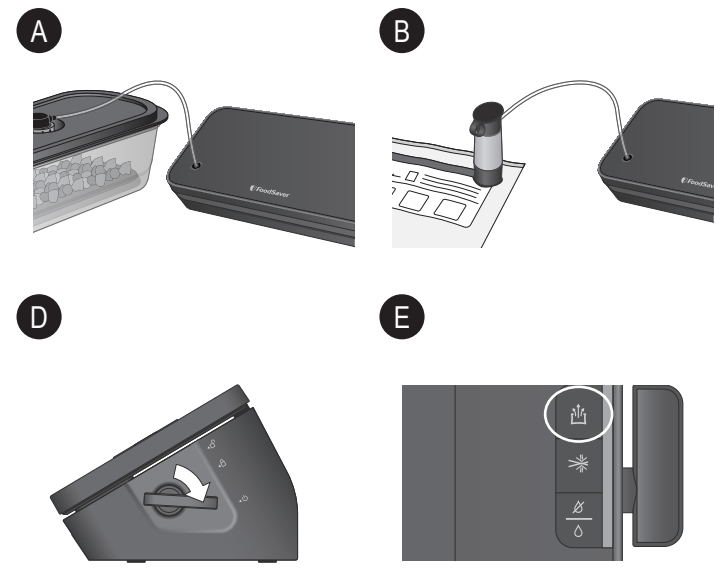
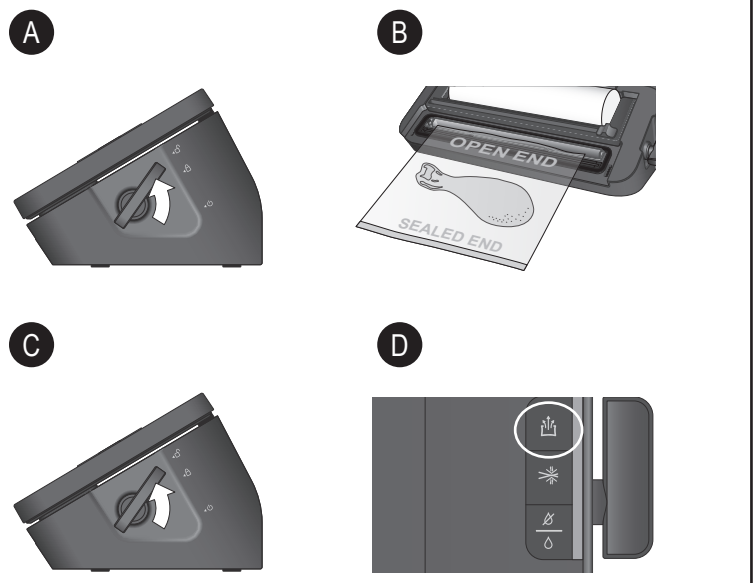


Fig.3



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. Use to marinate in minutes rather than hours with Marinate Mode.

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.

Parts

See FIG. 1





- A** Vacuum Button
- B** Easy Lock Latch
- C** Seal Button
- D** Dry/Moist Mode
- E** Accessory Port
- F** Upper Foam Gasket
- G** Roll Storage
- H** Cutter Bar
- I** Lower Foam Gasket
- J** Extra Wide Sealing Strip
- K** Vacuum Channel
- L** Removable Drip Tray

Make a Bag from a FoodSaver® Roll

1. Turn Latch to Open position  and open lid.
2. Place roll inside unit's internal storage space as indicated. Pull enough bag material to edge until it is on top of the sealing strip to make the first seal and close lid.
3. Turn Latch to Operate position .
4. Press Seal Button to seal open end of bag. Wait until Seal Indicator Light turn off.
CAUTION: To reduce risk of burns, do not touch sealing strip while using appliance.
5. Turn Latch to Open position , open lid and pull enough bag material out to desired length, allowing at least 75mm of space. Close Lid.
6. Slide bag cutter across cutter bar to cut bag.

Vacuum Seal with FoodSaver® Bags

Referring to FIG. 3:



1. Turn Latch to Open position  and open lid.
2. Place item(s) in bag, allowing at least 75mm of space between contents and open end of bag. Place open end of bag into Drip Tray and close lid.
3. Turn Latch to Operate position .
4. Press Vacuum Button  and begin to vacuum and sealing process of open end of bag. Motor will continue to run until bag is fully vacuumed, then will automatically seal.
5. When Seal Indicator Light turns off, turn Latch to Open position  and open lid. Remove bag. Refrigerate, freeze or store as needed.

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

1. Prepare container according to FoodSaver® Accessory Guidelines (see manual that comes with your Accessory Kit).
2. Insert one end of the Accessory Hose into Accessory Port on appliance until it clicks into place. Connect other end to the accessory per Accessory Guidelines.
3. Close lid and turn Easy Lock Latch to OPERATE position . Press the Vacuum button.
4. When the light becomes constant, the vacuum process is complete. Note that the appliance will still go through the sealing cycle when vacuum sealing an accessory. You can turn the Easy Lock Latch to OPEN position  if you want to stop the sealing cycle, but it is not necessary.
5. Remove Accessory Hose from accessory and appliance.
6. To test vacuum, simply tug on accessory lid. It should not move. 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 over grey circle on bag and press Vacuum button.

Control Panel

1 Seal Indicator Light

Flashes when sealing process is engaged and becomes constant when sealing process is finished.

2 Vacuum Indicator Light

Flashes when vacuum cycle is engaged and becomes constant when vacuum cycle is finished.

3 Seal Button

This button has three uses:

1. Press to create a seal when making bags from a FoodSaver® Roll.
2. Press to immediately stop the vacuum process and begin sealing the bag. This prevents crushing delicate items such as bread, cookies and pastries.
3. Press to create a seal on multilayer film bags (such as a potato chip bag) to keep food sealed airtight.

4 Vacuum Button



This button has three uses:

1. Press to vacuum seal food airtight. Motor will continue to run until bag is fully vacuumed, then will automatically seal.
2. Press to pause vacuum process at any point.
3. Press to use the Handheld vacuum accessory.

5 Dry/Moist Mode Button

For optimal vacuuming and sealing of moist or juicy foods, press the Dry/Moist Food Settings Button until the Moist Indicator Light is illuminated. Choose the Dry Food Setting for foods without liquid.

Storage

Push in the vacuum and seal bar and make sure that the latch  is in the store 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 sealing 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:

Mould – Easily identified by its fuzzy characteristic. Mould cannot grow in a low oxygen environment, therefore vacuum sealing can slow the growth of mold.

Yeast – Results in fermentation, which can be identified by smell and taste. Yeast needs water, sugar and a moderate temperature to grow. It causes also survive with or without air. Slowing the growth of yeast requires refrigeration, while freezing stops it completely.

Bacteria – Results in an unpleasant odour, discoloration and/or soft or slimy texture. Under the right conditions, anaerobic bacteria such as Clostridium Botulinum (the organism that causes Botulism) can grow without air and sometimes cannot be detected by smell or taste. Although it is extremely rare, it can be very dangerous. To preserve foods safely, it is critical that you maintain low temperatures. You can significantly reduce the growth of microorganisms at temperatures of 40°F (4°C) or below. Freezing at 0°F (-17°C) does not kill microorganisms, but stops them from growing. For long-term storage, always freeze perishable foods that have been vacuum sealed, and keep refrigerated after thawing.

It is important to note that vacuum sealing 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 sealed.

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 LED flashing	<ul style="list-style-type: none"> Unit is overheated. Always allow 20 seconds between seals. Under heavy usage, appliance will shut off automatically and Seal Light will flash. Wait for 20 min. for unit to cool off. Always wait 20 seconds between seals. Latch has been left in Operate position: Gaskets may be compressed. Turn Latch to Open or Store position and allow 10 to 20 minutes for Gaskets to expand. Vacuum pump running more than 120 seconds. Under heavy usage, appliance will shut off automatically and Seal Light will flash. See next section Vacuum Pump is running, but bag is not evacuating. Latch was left in On position for 5 minutes and not being used reminding user to turn Latch to Open or Store position.
Vacuum Pump is running, but bag is not evacuating	<ul style="list-style-type: none"> If making a bag from a roll, make sure one end of bag is sealed. See How to Make a Bag from a FoodSaver® Vacuum Sealing Roll. Adjust the bag and try again. Make sure the open end of the bag is down inside the Drip Tray. Check for wrinkles in bag along Sealing Strip. To prevent wrinkles in the seal, gently stretch bag flat while inserting bag into Drip Tray. Open unit and make sure Gaskets are inserted properly and there are no foreign objects, dirt or debris on the Upper or Lower Gasket. Latch has been left in Operate position: Gaskets may be compressed. Turn Latch to Open or Store position and allow 10 to 20 minutes for Gaskets to expand. Make sure the lid is latched down all the way. If the Latch does not catch the lid and bring it down, there will be a leak between the Gaskets.
Gasket is loose or has a tear	<ul style="list-style-type: none"> Take out the gasket, clean it and re-insert the Gasket into the Gasket Channel. If Gasket has minor damage remove, flip over and reinstall. Visit website for replacement.
Bag is not sealing properly	<ul style="list-style-type: none"> Too much liquid in bag, freeze before vacuuming. Check for food debris around seal area. If present, take out the gasket, clean it and re-insert the Gasket into the Vacuum Channel. Bag has wrinkles: To prevent wrinkles in the seal, gently stretch bag flat while inserting bag into Gasket Channel.
No lights on the control panel	<ul style="list-style-type: none"> Make sure unit is plugged in. Make sure wall outlet is functional. Make sure lid is all the way down, and the Latch is in the Operate position.
Nothing happens when Latch is closed and Button is pressed	<ul style="list-style-type: none"> Make sure unit is plugged in. Make sure wall outlet is functional. Open Latch, make sure lid is all the way down, re-latch lid.
Cannot insert bag into machine	<ul style="list-style-type: none"> Make sure there is enough bag material to reach centre of drip tray. Always allow three inches (7.62 cm) extra space to allow the bag to seal tightly around food contents. Gently stretch bag flat while inserting. Insert bag curl down into Drip Tray.
Problem	Solution

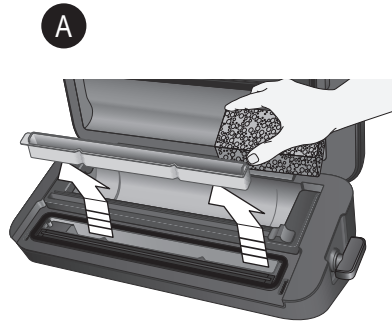
Air was removed from the bag, but now air has re-entered	<ul style="list-style-type: none"> Examine the seal. A wrinkle along the seal may cause air to re-enter the bag. To prevent wrinkles in the seal, gently stretch bag flat while inserting bag into Drip Tray. Sometimes moisture or food material (such as juices, grease, crumbs, powders, etc.) along seal prevents bag from sealing properly. Cut bag open, wipe top inside of bag and re-seal. Sharp food items may have punctured 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 re-seal. 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. Faulty bag. Bag could be punctured. Try another bag.
Bag melts	<ul style="list-style-type: none"> Sealing Strip may have become too hot. Always wait at least 20 seconds for appliance to cool down before you vacuum seal another item. Use FoodSaver® brand bags. Our FoodSaver® Bags and Rolls are specially designed for FoodSaver® units.
Container does not vacuum	<ul style="list-style-type: none"> The lid of the container must be correctly placed on and aligned to the container. Make sure you press the Handheld Button. Make sure lid is closed securely on all 4 sides. Make sure rubber gasket on inside of lid is free from food residues. Examine rim of container for cracks or scratches. Make sure container valve is clean.

Care and Cleaning of your Vacuum Sealer

To Clean Appliance:

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

Check Gaskets and around Drip Tray to make sure they are free from food materials. Wipe off Gasket with warm soapy cloth if needed **A**. Upper and Lower Gaskets may be removed for cleaning. Clean with warm, soapy water and allow gaskets to dry before reinserting in machine.



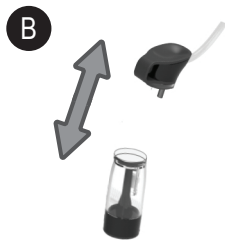
Lift Drip Tray out

The Removable Drip Tray makes clean-up easy when small amounts of liquids are pulled into Vacuum Channel during vacuum process. Empty Drip Tray after each use. Wash in warm soapy water or place in top rack of dishwasher. Check for food residues in Drip Tray Slot. Clean if needed. Dry thoroughly before reinserting into appliance.

To Clean Built-in Handheld Sealer Reservoir:

Empty Reservoir after each use. To remove Reservoir from Handheld Sealer, holding top portion (black upper piece) firmly, pull Lower Reservoir down and off **B**. Wash in warm soapy water. Air dry before replacing.

Note: Always clean after each use when fluid is visible.



Pull Reservoir off

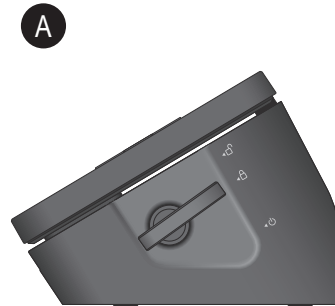
Care and Cleaning of your Vacuum Sealer

To Store Appliance:

Clean unit thoroughly as detailed in "Care & Cleaning" section.

After unit has been cleaned and allowed to fully dry, close lid and push Latch into Store (middle) position **A**. This setting will keep lid closed but prevents any undue pressure from being applied to internal sealing Gaskets of unit.

Always leave Latch in Store position when not in use. Never store Lid in Operate position as Gaskets may become compressed and unit will not vacuum bag.



Push Latch into Store position to store.

Fitting of a plug - for U.K. and Ireland only

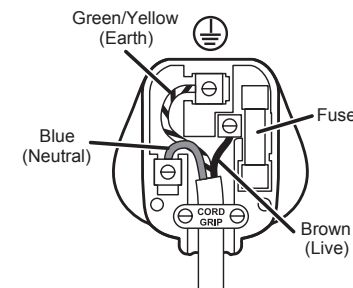
⚠ This appliance must be earthed.

If the plug is not suitable for the socket outlets in your home, it can be removed and replaced by a plug of the correct type.

If the fuse in a moulded plug needs to be changed, the fuse cover must be refitted. The appliance must not be used without the fuse cover fitted.

If the plug is unsuitable, it should be dismantled and removed from the supply cord and an appropriate plug fitted as detailed. If you remove the plug it must not be connected to a 13 amp socket and the plug must be disposed of immediately.

If the plug fuse requires replacement, a fuse of the same rating as that fitted by the manufacturer must be used. In order to prevent a hazard do not fit a fuse of a lower or higher rating.



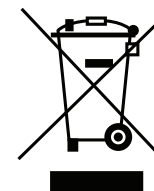
Ensure that the outer sheath of the cable is firmly held by the cord grip

After sales service

In the case the appliance does not operate but is under warranty, return the product to the place it was purchased for a replacement. Please be aware that a valid form of proof of purchase will be required. For additional support, please contact our Consumer Service Department at: **United Kingdom: 0800 028 7154 | Spain: 0900 81 65 10 | France: 0805 542 055. For all other countries, please call +44 800 028 7154.** International rates may apply. Alternatively, e-mail: foodsavereurope@newellco.com.

Waste Disposal

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



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 des personnes n'ayant aucune connaissance ou expérience du produit, à condition d'avoir été formés à son utilisation correcte et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants sans surveillance.

En cas de détérioration du fil électrique ou de la prise d'alimentation, ils doivent être remplacés par le fabricant, son agent de service après-vente ou une personne qualifiée pour éviter tout danger.

- Veillez à utiliser l'appareil sur une surface stable, sûre, sèche et plane.
- **ATTENTION : CET APPAREIL EST RÉSERVÉ À UNE UTILISATION DOMESTIQUE.** Ne l'utilisez pas à des fins autres que celles auxquelles il est destiné. Il est conçu exclusivement pour une utilisation domestique. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne plongez jamais l'appareil ou son cordon d'alimentation et la prise dans de l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou s'il présente des 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 accessoires recommandés par le fabricant.
- Lorsque vous réchauffez des aliments dans des sacs FoodSaver™, veillez à les placer dans de l'eau à peine frémissante dont la température est inférieure à 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).

CONSERVEZ CETTE NOTICE D'UTILISATION

Système FoodSaver®

Pourquoi emballer sous vide ?

L'exposition à l'air entraîne une perte de saveur et de valeur nutritive, produit des brûlures de congélation et favorise le développement d'un grand nombre de bactéries, de moisissures et de levures. L'appareil d'emballage sous vide FoodSaver® extrait l'air et évite toute perte de saveur et de qualité. Grâce à une gamme étendue de sacs FoodSaver®, à laquelle s'ajoutent des bocaux pour élargir les choix qui s'offrent à vous, vous bénéficiez maintenant des avantages d'une méthode permettant de conserver les aliments jusqu'à cinq fois plus longtemps et dont les effets sont démontrés scientifiquement.

Le système FoodSaver® vous permet d'économiser du temps et de l'argent

- **Réalisez des économies.** Grâce au système 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®.
- **Parfait pour les repas entre amis.** Préparez à l'avance les recettes dont vous avez le secret et les plats de fête 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/ou 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®

Tirez pleinement parti de votre appareil FoodSaver® grâce aux sacs, bocaux et accessoires FoodSaver® faciles à utiliser.

Sacs et rouleaux FoodSaver®

Les sacs et rouleaux FoodSaver® sont spécialement conçus pour optimiser l'extraction de l'air. Le matériau à plusieurs épaisseurs dont ils sont composés bloque l'oxygène et l'humidité, permettant ainsi d'éviter les brûlures de congélation. Les sacs et rouleaux FoodSaver® sont disponibles en plusieurs tailles.

Boîtes alimentaires 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. Avec le mode marinade, faites mariner les ingrédients d'un plat en quelques minutes plutôt que quelques heures.

Bouchons FoodSaver®




Utilisez les bouchons FoodSaver® pour conserver sous vide le vin, les boissons non gazeuses et les huiles. Vous prolongerez ainsi leur durée de vie tout en conservant leur saveur. N'utilisez pas le bouchon avec des bouteilles en plastique.

Guide des pièces

Voir FIG. 1





- A** Touche Mise sous vide
- B** Loquet de verrouillage simple
- C** Touche Soudure
- D** Mode Sec/Humide
- E** Raccord d'accessoire
- F** Joint d'étanchéité en mousse supérieure
- G** Compartiment de rangement pour rouleau
- H** Cutter
- I** Joint d'étanchéité en mousse inférieur
- J** Bande de soudure extra-large
- K** Canal de mise sous vide
- L** Bac de récupération amovible breveté

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

1. Placez le loquet en position Ouvrir  et soulevez le couvercle.
2. Placez le rouleau dans le compartiment de rangement pour rouleau (voir illustration). Tirez la longueur de rouleau appropriée pour atteindre la bande de soudure afin d'effectuer la première soudure et fermez le couvercle.
3. Placez le loquet en position Marche .
4. Appuyez sur la touche Soudure pour souder l'extrémité ouverte du sac. Attendez que le voyant de soudure s'éteigne.
ATTENTION : pour réduire les risques de brûlures, ne touchez pas la bande de soudure lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.
5. Placez le loquet en position Ouvrir , soulevez le couvercle et tirez la longueur de rouleau requise en veillant à laisser au moins 75 mm d'espace. Fermez le couvercle.
6. Faites coulisser le cutter d'une extrémité à l'autre de la barre de coupe pour découper le sac.

Emballage sous vide avec les sacs FoodSaver®

Voir FIG. 3 :



1. Placez le loquet en position Ouvrir  et soulevez le couvercle.
2. Remplissez le sac en veillant à laisser au moins 75 mm d'espace entre le contenu et l'extrémité ouverte du sac. Placez l'extrémité ouverte du sac dans le bac de récupération et fermez le couvercle.
3. Placez le loquet en position Opérer .
4. Appuyez sur la touche Mise sous vide  et démarrez le processus de mise sous vide et de soudure de l'extrémité ouverte du sac. 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 s'éteint, placez le loquet en position Ouvrir  et soulevez le couvercle. Extrayez le sac, et placez-le au réfrigérateur, au congélateur ou dans un placard, selon le cas.

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 bac de récupération amovible.

Utilisation des accessoires FoodSaver®

1. Préparez la boîte alimentaire conformément aux consignes d'utilisation des accessoires FoodSaver® (référez-vous au mode d'emploi fourni avec le kit d'accessoire).
2. Connectez une extrémité du tuyau d'accessoire au raccord d'accessoire de l'appareil jusqu'à ce qu'un déclic se produise. Connectez l'autre extrémité à l'accessoire conformément aux consignes d'utilisation des accessoires.
3. Rabattez le couvercle et placez le loquet de verrouillage simple en position MARCHE . Appuyez sur la touche Mise sous vide.
4. Lorsque le voyant s'affiche en continu, le processus de mise sous vide est terminé. Notez que le cycle de soudure est exécuté sur l'appareil même si vous procédez à un scellage sous vide avec un accessoire. Vous pouvez placer le loquet de verrouillage simple en position OUVRIR  si vous souhaitez arrêter le cycle de soudure, mais cette opération n'est pas nécessaire.
5. Déconnectez le tuyau d'accessoire de l'accessoire et de l'appareil.
6. Pour tester la mise sous vide, il suffit de tirer légèrement sur le couvercle de l'accessoire. Il ne devrait pas bouger.

Vous pouvez utiliser l'appareil de soudure 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. Posez l'appareil de soudure portatif sur le cercle gris du sac et appuyez sur la touche Mise sous vide.

Panneau de commande

1 Voyant de soudure

Clignote lorsque le processus de soudure démarre et s'affiche en continu une fois le processus de soudure terminé.

2 Voyant de mise sous vide

Clignote lorsque le cycle de mise sous vide démarre et s'affiche en continu une fois le cycle de mise sous vide terminé.

3 Touche Soudure

Cette touche a trois fonctions :

1. Appuyez dessus pour créer une soudure lorsque vous préparez des sacs à l'aide d'un rouleau FoodSaver®.
2. Appuyez dessus pour arrêter immédiatement le processus de mise sous vide et démarrer la soudure du sac. Vous évitez ainsi d'écraser des aliments fragiles tels que le pain, les biscuits et les pâtisseries.
3. Appuyez dessus pour souder les sacs en film plastique multicouche (tels que les paquets de chips) afin de les sceller hermétiquement.

4 Touche Mise sous vide

Cette touche a trois fonctions :

1. Appuyez dessus pour sceller hermétiquement sous vide les aliments. Le moteur continue à fonctionner jusqu'à ce que tout l'air soit extrait du sac, puis effectue automatiquement la soudure.



2. Appuyez dessus pour interrompre à tout moment le processus de mise sous vide.

3. Appuyez dessus pour utiliser l'accessoire de mise sous vide portatif.

5 Touche Mode Sec/Humide

Pour optimiser la mise sous vide et le scellage des aliments à forte teneur en liquide ou très juteux, appuyez sur la touche Mode Sec/Humide jusqu'à ce que le voyant Humide soit allumé. Sélectionnez le réglage Mode Sec pour les aliments sans liquide.

Rangement

Appuyez sur la barre de mise sous vide et soudure et assurez-vous que le loquet  est en position Ranger .

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, conseils et astuces

Conditionnement sous vide et sécurité alimentaire

Le processus de scellage sous vide prolonge la durée de vie des aliments en extrayant la majorité de l'air du conteneur 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 : Moisissures : faciles à identifier de par leur apparence poudreuse. Les moisissures ne se développent pas dans un environnement faible en oxygène. C'est pourquoi le scellage sous vide peut ralentir leur apparition.

Levures : donnent lieu à une fermentation facile à identifier par son odeur et son goût. Les levures ont besoin d'eau, de sucre et d'une température relativement élevée pour se développer. Elles survivent avec ou sans air. La réfrigération ralentit le développement des levures, tandis que la congélation l'arrête complètement. Bactéries : caractérisées par une odeur désagréable, une décoloration et/ou une texture molle ou visqueuse. Si les conditions le permettent, les bactéries anaérobies telles que Clostridium botulinum (organisme responsable du botulisme) peuvent se développer sans air et ne sont pas toujours détectables à l'odeur ou au goût. Bien qu'il soit extrêmement rare, ce phénomène peut être très dangereux. 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 (40 °F) ou moins. Congeler des aliments à -17 °C (0 °F) ne tue pas les micro-organismes, mais arrête leur développement. Si vous souhaitez les conserver à long terme, congélez toujours les aliments périssables scellés sous vide et gardez-les au réfrigérateur lorsqu'ils sont décongelés. Il est important de noter que le scellage 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 scellés sous vide.

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 spécialisés 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 veillez à rester en dessous de 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.

Découpez simplement l'extrémité soudée et sortez le fromage. Lorsque vous êtes prêt à emballer à nouveau le fromage, replacez-le dans le sac et répétez la soudure.

Important : en raison des risques que présentent les bactéries anaérobies, n'emballer 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 plaque 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'emballer 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 plaque 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 aisément 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 fragiles, il est recommandé d'utiliser un bocal FoodSaver® afin qu'ils ne se déforment 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 emballage d'origine à l'intérieur d'un sac FoodSaver® ou utiliser un couvercle universel FoodSaver® sur le conteneur d'origine pour en extraire l'air.

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 à l'avance, des restes et des sandwichs dans des boîtes FoodSaver® légères et empilables. Elles passent au

micro-ondes, au lave-vaisselle (panier supérieur uniquement) et sont fournies avec un adaptateur sur mesure.

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

Snacks



Vos snacks resteront frais plus longtemps si vous les conservez sous vide. Pour obtenir les meilleurs résultats, placez les aliments fragiles tels que les biscuits salés dans un bocal FoodSaver®.

Résolution des problèmes

Problème	Solution
La DEL de soudure clignote	<ul style="list-style-type: none"> L'appareil est en surchauffe. Attendez toujours 20 secondes entre deux soudures. Si l'appareil est soumis à une utilisation intensive, il s'arrête automatiquement et le voyant de soudure clignote. Attendez 20 min que l'appareil refroidisse. Attendez toujours 20 secondes entre deux soudures. Le loquet a été laissé en position Opérer : il est possible que les joints d'étanchéité soient comprimés. Placez le loquet en position Ouvrir ou Ranger et attendez 10 à 20 minutes que les joints d'étanchéité ne soient plus comprimés. La pompe à vide a fonctionné pendant plus de 120 secondes. Si l'appareil est soumis à une utilisation intensive, il s'arrête automatiquement et le voyant de soudure clignote. Reportez-vous à la section suivante, « La pompe à vide fonctionne, mais l'air n'est pas extrait du sac ». Le loquet a été placé en position Opérer pendant 5 minutes sans que l'appareil ne soit utilisé. Le voyant rappelle à l'utilisateur de placer le loquet en position Ouvrir ou Ranger.
La pompe à vide fonctionne, mais l'air n'est pas extrait du sac	<ul style="list-style-type: none"> Si vous préparez un sac à partir d'un rouleau, assurez-vous qu'une extrémité du sac a été soudée. Reportez-vous à la section « Préparation d'un sac à partir d'un rouleau FoodSaver® ». Ajustez la position du sac et faites une nouvelle tentative. Assurez-vous que l'extrémité ouverte du sac est insérée dans le bac de récupération. Vérifiez que le sac est lisse tout le long de la bande de soudure. Pour assurer un résultat parfaitement lisse, étirez légèrement le sac lorsque vous l'insérez dans le bac de récupération. Ouvrez l'appareil, vérifiez que les joints d'étanchéité sont correctement insérés et assurez-vous qu'il n'y a pas d'objets étrangers, de poussières ou de débris sur les joints inférieur ou supérieur. Le loquet a été laissé en position Opérer : il est possible que les joints d'étanchéité soient comprimés. Placez le loquet en position Ouvrir ou Ranger et attendez 10 à 20 minutes que les joints d'étanchéité ne soient plus comprimés. Assurez-vous que le couvercle est bien fermé. Si le loquet ne maintient pas le couvercle fermé, il se produit une fuite entre les joints d'étanchéité.
Le joint d'étanchéité se détache ou est déchiré	<ul style="list-style-type: none"> Extrayez le joint d'étanchéité, nettoyez-le et remplacez-le dans le logement correspondant. Si le joint d'étanchéité est légèrement endommagé, retournez-le et remettez-le en place. Rendez-vous sur notre site Web pour vous procurer un joint de remplacement.
Le sac n'est pas fermé hermétiquement	<ul style="list-style-type: none"> Le sac contient trop de liquide, placez-le au congélateur avant de le mettre sous vide. Assurez-vous que la zone de soudure ne contient pas de résidus alimentaires. Si tel est le cas, extrayez le joint d'étanchéité, nettoyez-le et remplacez-le dans le logement correspondant. Le sac n'est pas lisse : pour assurer un résultat parfaitement lisse, étirez légèrement le sac lorsque vous l'insérez dans le bac de récupération.
Aucun voyant ne s'allume sur le panneau de commande	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que l'appareil est branché. Assurez-vous que la prise secteur fonctionne. Assurez-vous que le couvercle est complètement fermé et que le loquet est en position Opérer.

Problème	Solution
----------	----------

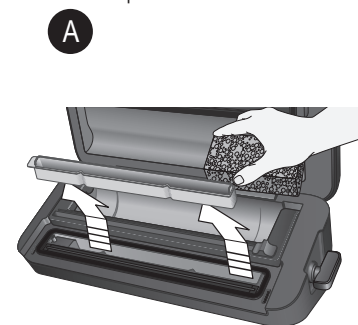
Rien ne se produit lorsque le loquet est fermé et que l'utilisateur appuie sur la touche	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que l'appareil est branché. Assurez-vous que la prise secteur fonctionne. Ouvrez le loquet, assurez-vous que le couvercle est complètement fermé et refermez le loquet.
Il est impossible d'introduire le sac dans l'appareil	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que le rouleau est suffisamment long pour atteindre le centre du bac de récupération. Laissez toujours au moins 7,62 cm (3 po) d'espace libre pour permettre au sac d'épouser la forme de son contenu et de fermer hermétiquement. Pour assurer un résultat parfaitement lisse, étirez légèrement le sac lorsque vous l'introduisez dans l'appareil. Introduisez le sac de sorte que la face courbée soit orientée vers le bas dans le bac de récupération.
L'air a été extrait du sac, mais a à nouveau pénétré dans ce dernier	<ul style="list-style-type: none"> 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 lorsque vous l'insérez dans le bac de récupération. La présence d'humidité ou de débris alimentaires (sucs, graisse, miettes, poudres, etc.) le long de la soudure empêche parfois une fermeture hermétique. Découpez le sac pour l'ouvrir, essuyez le haut de la face intérieure et répétez la soudure. Des aliments aux arêtes saillantes 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 est défectueux. Il est peut-être perforé. Remplacez le sac.
Le sac fond	<ul style="list-style-type: none"> La bande de soudure est peut-être trop chaude. Attendez toujours au moins 20 secondes que l'appareil refroidisse avant de souder sous vide 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 des boîtes alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> La position et l'alignement du couvercle de l'accessoire doivent être corrects. N'oubliez pas d'appuyer sur la touche Portatif. Assurez-vous que le couvercle est bien fermé sur les 4 côtés. Assurez-vous que le joint d'étanchéité en caoutchouc à l'intérieur du couvercle ne contient pas de résidus alimentaires. Vérifiez que le bord de la boîte n'est ni fissuré, ni rayé. Assurez-vous que la valve de la boîte est propre.

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

Pour nettoyer l'appareil :

ATTENTION : 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 et le contour du bac de récupération ne contiennent pas de résidus alimentaires. Si besoin est, essuyez le joint à l'aide d'un chiffon trempé dans de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle **A**. Vous pouvez enlever les joints d'étanchéité inférieur et supérieur pour les nettoyer. Nettoyez-les à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle et laissez-les sécher avant de les remettre en place.



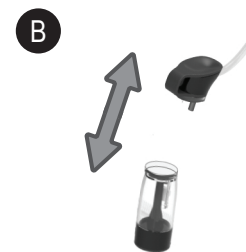
Soulever le bac de récupération pour le sortir de l'appareil

Le bac de récupération amovible facilite le nettoyage des petites quantités de liquides qui peuvent s'écouler dans le canal de mise sous vide lors de la procédure de mise sous vide.

Videz le bac de récupération après chaque utilisation. Lavez-le à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle ou placez-le dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Vérifiez si le logement du bac de récupération contient des résidus alimentaires. Nettoyez-le si besoin est. Séchez complètement le bac de récupération avant de le remettre en place dans l'appareil.

Pour nettoyer le réservoir de l'accessoire d'aspiration manuelle intégré : videz le réservoir après chaque utilisation. Pour sortir le réservoir de l'accessoire d'aspiration manuelle intégré, tenez fermement la section supérieure (partie supérieure noire), tirez le réservoir inférieur vers le bas et dégagez-le **B**. Nettoyez-le à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Laissez-le sécher à l'air libre avant de le remettre en place.

Remarque : veillez à nettoyer le réservoir après chaque utilisation si du liquide est visible.



Dégager le réservoir en tirant dessus

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

Avant de ranger l'appareil :

Nettoyez soigneusement l'appareil comme indiqué à la section « Entretien et nettoyage de l'appareil d'emballage sous vide ».

Lorsque l'appareil est propre et totalement sec, rabattez le couvercle et placez le loquet en position Ranger (centrale) **A**. Ce réglage maintient le couvercle fermé, mais évite d'exercer une pression trop forte sur les joints d'étanchéité internes de l'appareil.

Veillez à laisser le loquet en position Ranger lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Ne rangez jamais l'appareil en position Opérer, sous peine que les joints d'étanchéité ne soient comprimés, auquel cas l'appareil ne fonctionnera pas correctement.



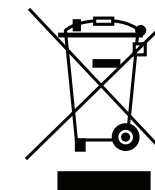
Placer le loquet en position Ranger pour le ranger

Service après-vente

Si l'appareil ne fonctionne pas mais est sous garantie, retournez-le au magasin dans lequel vous l'avez acheté pour qu'il soit remplacé. Notez qu'un justificatif d'achat valide vous sera demandé. Pour obtenir un support complémentaire, contactez notre service client comme suit : **Royaume-Uni : 0800 028 7154 | Espagne : 0900 81 65 10 | France : 0805 542 055. Pour tous les autres pays, appelez le +44 800 028 7154.** L'appel peut être facturé au tarif international en vigueur. Vous pouvez également nous contacter par e-mail à l'adresse suivante : foodsavereurope@newellco.com.

Mise au rebut

Les produits électriques usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez les recycler dans les installations conçues à cet effet. Pour tout renseignement concernant le recyclage et les informations DEEE, contactez-nous par e-mail à l'adresse foodsavereurope@newellco.com.



Wichtige Sicherheitshinweise

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger 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 Aufsicht durchgeföhrt 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 VAKUUMIERGERÄT IST NICHT FÜR DEN KOMMERZIELLEN EINSATZ GEDACHT. 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 das Gerät oder das Stromkabel und den Stecker nicht in 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.
- Wenn Sie Lebensmittel in FoodSaver®-Beuteln aufwärmen, achten Sie darauf, dass die Temperatur des Wasserbads unter 75° C bleibt.
- 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 (Auf-tauen), die Höchstzeit von 2 Minuten und die Höchsttemperatur von 70° C nicht zu überschreiten.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

Das FoodSaver®-System

Vorteile der Vakuumversiegelung

Wenn Lebensmittel Luft ausgesetzt sind, verlieren sie Nährstoffe und Aroma; außerdem fördert Luft die Vermehrung vieler Bakterientypen sowie von Schimmel- und Hefepilzen. Im Gefrierfach kann es zu Gefrierbrand kommen. Mit dem FoodSaver®-Vakuumversiegelungssystem wird die Luft entfernt, während Geschmack und die Qualität eingeschlossen werden. Mit unserem Angebot an FoodSaver®-Beuteln und -Behältern erweitern Sie Ihre Möglichkeiten und profitieren von einem Verfahren, durch das Lebensmittel wissenschaftlich nachweisbar bis zu fünfmal länger gelagert werden können.

Das FoodSaver®-System spart Zeit und Geld

- **Weniger Kosten.** Mit dem FoodSaver®-System können Sie große Mengen oder Sonderangebote kaufen und dann in der gewünschten Portionsgröße vakuumversiegeln, ohne Lebensmittel zu verschwenden.
- **Mehr Zeit.** Kochen Sie für die ganze Woche vor, indem Sie Mahlzeiten zubereiten und sie in FoodSaver®-Beuteln lagern.
- **Unkomplizierte Einladungen.** Bereiten Sie Ihre Lieblingsgerichte und Feiertagsleckereien vor, damit Sie am Tag der Party mehr Zeit für Ihre Gäste haben.
- **Saisonware und Spezialitäten genießen.** Halten Sie schnell verderbliche oder selten verwendete Zutaten länger frisch.
- **Portionskontrolle für die bewusste Ernährung.** Vakuumieren Sie geeignete Portionen und schreiben Sie Kalorien und/oder Fettgehalt auf den Beutel.
- **Schutz nicht nur für Lebensmittel.** Halten Sie z. B. Gegenstände für den Campingausflug geschützt und sortiert bereit. Schützen Sie poliertes Silber vor dem Anlaufen indem Sie den Luftkontakt minimieren.

FoodSaver®-Zubehör

Nutzen Sie Ihr FoodSaver®-Gerät optimal – mit den einfach zu verwendenden FoodSaver®-Beuteln, -Behältern und -Zubehörteilen.

FoodSaver®-Beutel und -Rollen

FoodSaver®-Beutel und -Rollen verfügen über spezielle Kanäle, damit die Luft effizient entfernt werden kann. Dank ihrer mehrlagigen Struktur verhindern sie besonders effektiv das Eindringen von Sauerstoff und Feuchtigkeit und helfen so, Gefrierbrand zu vermeiden. FoodSaver®-Beutel und -Rollen sind in verschiedenen Größen erhältlich.

FoodSaver®-Behälter

FoodSaver®-Behälter sind einfach zu verwenden und eignen sich perfekt für die Vakuumversiegelung empfindlicher Lebensmittel, zum Beispiel Muffins oder anderem Gebäck, sowie für Flüssigkeiten und trockene Lebensmittel. Im Mariniermodus ermöglichen die Behälter das Marinieren von Lebensmitteln in Minuten statt Stunden.

FoodSaver®-Flaschenverschlüsse



Mit FoodSaver®-Flaschenverschlüssen können Sie Wein, Getränke ohne Kohlensäure sowie Öle vakuumversiegeln. Die Flüssigkeit bleibt so länger frisch und verliert ihr Aroma nicht so schnell. Verwenden Sie die Flaschenverschlüsse nicht für Plastikflaschen.

Bestandteile

Siehe Abb. 1





- | | |
|-------------------------------|---|
| A Vakuumiertaste | G Rollenaufbewahrung |
| B Verriegelung | H Rollenschneiderbügel |
| C Versiegelungstaste | I Untere Schaumdichtung |
| D Feucht/Trocken-Modus | J Extrabreiter Versiegelungsstreifen |
| E Zubehöranschluss | K Vakuumierkanal |
| F Obere Schaumdichtung | L Entnehmbare Auffangschale |

Herstellen von Beuteln aus FoodSaver®-Rollen

1. Drehen Sie die Verriegelung in die Position „Offen“  und öffnen Sie den Deckel.
2. Legen Sie die Rolle wie dargestellt in die Rollenaufbewahrung. Ziehen Sie ausreichend Beutelmateriale zum Rand, sodass es auf dem Versiegelungsstreifen zu liegen kommt, und schließen Sie den Deckel.
3. Drehen Sie die Verriegelung in die Position „Betrieb“ .
4. Drücken Sie die Versiegelungstaste, um das offene Ende des Beutels zu versiegeln. Warten Sie, bis die Versiegelungsleuchte erlischt.
VORSICHT: Berühren Sie den Versiegelungsstreifen während des Betriebs nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
5. Drehen Sie den Riegel in die Position „Offen“ , öffnen Sie den Deckel und ziehen Sie das Beutelmateriale auf die gewünschte Länge. Rechnen Sie dabei mindestens 75 mm für den Versiegelungsstreifen ein. Schließen Sie den Deckel.
6. Schieben Sie den Beutelschneider entlang des Schneiderbügels, um den Beutel zuzuschneiden.

Vakuumversiegelung mit FoodSaver®-Beuteln

Siehe Abb. 3:



1. Drehen Sie die Verriegelung in die Position „Offen“  und öffnen Sie den Deckel.
2. Legen Sie die zu versiegelnden Gegenstände in den Beutel und lassen Sie mindestens 75 mm Platz zwischen dem Inhalt und dem Beutelende. Legen Sie das offene Ende in die Auffangschale und schließen Sie den Deckel.
3. Drehen Sie die Verriegelung in die Position „Betrieb“ .
4. Drücken Sie die Vakuumiertaste  und starten Sie den Vakuumier- und Versiegelungsvorgang am offenen Ende des Beutels. Der Gerätemotor läuft, bis der Beutel vollständig vakuumiert ist, und beginnt dann automatisch mit dem Versiegelungsvorgang.
5. Drehen Sie die Verriegelung nach Erlöschen der Versiegelungsleuchte in die Position „Offen“  und öffnen Sie den Deckel. Entnehmen Sie den Beutel. Lagern Sie den Beutel nach Bedarf in der Speisekammer, im Kühlschrank oder im Gefrierfach.

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

Wichtige Hinweise:

Sparsen Sie Beutelmateriale und achten Sie darauf, den Beutel nicht zu weit in das Gerät zu schieben. Schieben Sie den Beutel nur bis knapp über den Rand der abnehmbaren Auffangschale.

Verwendung von FoodSaver®-Zubehör

1. Bereiten Sie den Behälter entsprechend der Anleitung für FoodSaver®-Zubehör vor (siehe Handbuch zur Zubehörausstattung).
2. Föhren Sie das eine Ende des Zubehörschlauchs in den Zubehöranschluss am Gerät ein, bis es einrastet. Schließen Sie das andere Ende entsprechend der Anleitung für das Zubehör an.
3. Schließen Sie den Deckel und drehen Sie die Verriegelung in die Position „Betrieb“ . Drücken Sie die Vakuumiertaste.
4. Wenn die Leuchte durchgehend leuchtet, ist der Vakuumiervorgang abgeschlossen. Bitte beachten Sie, dass das Gerät den Versiegelungsvorgang auch dann durchläuft, wenn die Vakuumversiegelung mit einem Zubehör erfolgt. Sie können die Verriegelung in die Position „Offen“  drehen, wenn Sie den Versiegelungsvorgang abbrechen wollen, dies ist jedoch nicht erforderlich.
5. Nehmen Sie den Zubehörschlauch vom Zubehör und vom Gerät ab.
6. Um die Vakuumierung zu testen, ziehen Sie einfach am Zubehörendeckel. Er sollte sich nicht bewegen.

Der Handheld-Versiegeler kann mit den Vakuum-Zipperbeuteln verwendet werden.

1. Füllen Sie den Zipperbeutel und legen Sie ihn mit grauem Kreis nach oben flach auf eine Unterlage. Drücken Sie die Luft aus dem Beutel, schließen Sie ihn zu Dreiviertel und drücken Sie weiter Luft aus dem Beutel, bevor Sie ihn vollständig schließen.
2. Drücken Sie den Handheld-Versiegeler auf den grauen Kreis auf dem Beutel und drücken Sie die Vakuumiertaste.

Bedienfeld

1 Versiegelungsleuchte

Blinkt während des Versiegelungsvorgangs und leuchtet durchgängig, wenn der Vorgang abgeschlossen ist.

2 Vakuumierleuchte

Blinkt während des Vakuumiervorgangs und leuchtet durchgängig, wenn der Vorgang abgeschlossen ist.

3 Versiegelungstaste

Diese Taste hat drei Aufgaben:

1. Drücken Sie die Taste, um Beutel aus einer FoodSaver®-Rolle herzustellen.
2. Drücken Sie die Taste, um einen Vakuumiervorgang abbrechen und den Beutel zu versiegeln. So verhindern Sie, dass empfindliche Lebensmittel wie Brot, Kekse und Gebäck zerdrückt werden.
3. Drücken Sie die Taste, um mehrlagige Folienbeutel (wie Chipsbeutel) zu versiegeln und die Lebensmittel luftdicht zu verschließen.

4 Vakuumiertaste

Diese Taste hat drei Aufgaben:



1. Drücken Sie die Taste, um die Lebensmittel luftdicht zu versiegeln. Der Gerätemotor läuft, bis der Beutel vollständig vakuumiert ist, und beginnt dann automatisch mit dem Versiegelungsvorgang.

2. Drücken Sie die Taste, um den Vorgang jederzeit anzuhalten.
3. Drücken Sie die Taste, um Handheld-Vakuumpackzubehör zu verwenden.

5 Feucht/Trocken-Modus-Taste

Für die optimale Versiegelung von feuchten oder saftigen Lebensmitteln drücken Sie die Feucht/Trocken-Taste, bis die Anzeige für feuchte Lebensmittel leuchtet. Wählen Sie die Trocken-Einstellung für Lebensmittel, die keine Flüssigkeiten enthalten.

Lagerung

Drücken Sie die Vakuumpack- und Versiegelungsleiste hinein und vergewissern Sie sich, dass sich die Verriegelung  in der Lagerungsposition  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

Vakuumpackung und Lebensmittelsicherheit

Durch die Vakuumpackung wird die Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängert, indem möglichst viel Sauerstoff aus dem Behälter entfernt wird. Dies reduziert die Oxidierung, die sich auf den Nährwert, den Geschmack und die Qualität allgemein auswirkt. Durch das Entfernen der Luft kann auch das Wachstum von Mikroorganismen, die unter bestimmten Umständen zu Problemen führen, eingeschränkt werden:

Schimmel – Leicht zu erkennen an seinem leicht pelzigen Erscheinungsbild. Schimmel gedeiht nur schlecht in einem Umfeld mit wenig Sauerstoff, die Vakuumpackung verlangsamt also die Schimmelerkrankung.

Hefe – Führt zu Gärprozessen, feststellbar an Geruch und Geschmack. Hefe benötigt Wasser, Zucker und gemäßigte Temperaturen. Hefe kann mit und ohne Sauerstoff überleben. Durch Kühlung im Kühlschrank kann das Hefewachstum eingeschränkt werden. Durch Einfrieren wird es vollständig gestoppt.

Bakterien – Führen zu unangenehmen Gerüchen, Verfärbungen und/oder einer weichen oder schleimigen Konsistenz.

Unter den richtigen Bedingungen können anaerobische Bakterien wie Clostridium Botulinum (der Organismus, der Nahrungsmittelvergiftungen verursacht) auch ohne Sauerstoff wachsen. Dies geht nicht immer mit Geschmacks- und Geruchsveränderungen einher. Eine solche Vergiftung ist sehr selten, kann jedoch sehr gefährlich sein. Für die sichere Lagerung von Lebensmitteln sind niedrige Temperaturen wichtig. Das Wachstum von Mikroorganismen ist bei Temperaturen von 4°C oder weniger stark eingeschränkt. Einfrieren bei -17°C tötet Mikroorganismen nicht ab, stoppt jedoch ihr Wachstum. Für die langfristige Lagerung frieren Sie verderbliche Lebensmittel nach dem Vakuumpack ein und bewahren Sie sie nach dem Auftauen im Kühlschrank auf. Bitte beachten Sie, dass die Vakuumpackung kein Ersatz für die Konservierung von Lebensmitteln ist und den Verderb von Lebensmitteln nicht rückgängig machen kann. Durch die Vakuumpackung wird die Qualitätsminderung lediglich verlangsamt. Wie lange Geschmack, Aussehen und Konsistenz von Lebensmitteln erhalten bleiben, ist schwierig vorherzusagen, da dies vom Alter und dem Zustand der Lebensmittel zum Zeitpunkt der Vakuumpackung abhängig ist.

Auftauen und Aufwärmen von vakuumpackten Lebensmitteln



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

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.

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®-Spezialbeutel.

Vorbereitung von Lebensmitteln

Fleisch und Fisch



Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie Fleisch und Fisch vor der Vakuumpackung 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 Vakuumpackung 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



Vakuumpack 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 Versiegelungsnähe 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 vakuumpackiert werden, da anaerobe Bakterien ein Risiko darstellen können.

Gemüse



Gemüse muss vor der Vakuumpackung 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. Blanchieren Sie Blattgemüse und Erbsen 1 bis 2 Minuten, Kaiserschoten, Zucchini- oder Brokkoli 3 bis 4 Minuten, Karotten 5 Minuten und Maiskolben 7 bis 11 Minuten. Geben Sie das Gemüse sofort nach dem Blanchieren in eiskaltes Wasser, um den Garvorgang zu beenden. Tupfen Sie das Gemüse vor dem Vakuumpack 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 oder vollständig gefroren werden. 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 vakuumpack sie die gewünschte Menge jeweils in einem FoodSaver®-Beutel. Legen Sie die Beutel nach dem Vakuumpack in den Gefrierschrank.

Wichtig: Frische Pilze, Zwiebeln und Knoblauch sollten niemals vakuumpackiert 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 vakuumpack Sie diesen wie gewohnt. Lagern Sie den Behälter im Kühlschrank.

Obst



Weiche Früchte oder Beeren sollten für 1-2 Stunden vorgefroren oder vollständig eingefroren werden. 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 vakuumpack Sie die gewünschte Menge jeweils in einem FoodSaver®-Beutel.

Legen Sie die Beutel nach dem Vakuumpack in den Gefrierschrank. Sie können Portionen für Obstkuchen oder Ihre Lieblingskombinationen für einen schnellen Obstsalat das ganze Jahr über vakuumpackieren. Bei der Lagerung im Kühlschrank 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 Vakuumpackung. Wenn Sie einen Beutel verwenden, sollten Sie das Gebäck vor dem Vakuumpack 1-2 Stunden vorgefrieren oder vollständig einfrieren. Um Zeit zu sparen, bereiten Sie Teig, Tortenböden und gefüllte Pasteten oder trockene Zutaten im Vorfeld vor und vakuumpack Sie diese für die spätere Verwendung.

Kaffee und pulverige Lebensmittel



Um zu verhindern, dass Lebensmittelstückchen in die Vakuumpack gesogen werden, legen Sie einen Kaffeefilter oder ein Papierküchentuch oben in den Beutel oder in Behälter, bevor Sie den Vakuumiervorgang starten. Sie können die Lebensmittel zum Vakuumpack 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 vakuumpackieren, 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 vakuumpack 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 Vakuumpackung 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.

Vorbereitete Mahlzeiten, Reste und Sandwiches



Lagern Sie Ihre vorbereiteten Mahlzeiten, Reste von Mahlzeiten sowie Sandwiches in den stapelbaren, leichten FoodSaver®-Behältern. Sie sind mikrowelleneignet, 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



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

Fehlerbehebung

Problem	Lösung
Versiegelungs-LED blinkt	<ul style="list-style-type: none"> Das Gerät ist überhitzt. Warten Sie jeweils 20 Sekunden zwischen den einzelnen Versiegelungsvorgängen. Bei starker Beanspruchung schaltet sich das Gerät automatisch aus und die Versiegelungsleuchte blinkt. Warten Sie 20 Minuten, bis das Gerät abgekühlt ist. Warten Sie jeweils 20 Sekunden zwischen den einzelnen Versiegelungsvorgängen. Die Verriegelung befindet sich noch in der Position „Betrieb“. Die Dichtungen sind möglicherweise zusammengedrückt. Drehen Sie die Verriegelung in die Position „Offen“ oder „Lagerung“ und lassen Sie den Dichtungen 10 bis 20 Minuten Zeit, sich wieder auszudehnen. Die Vakuumpumpe läuft für mehr als 120 Sekunden. Bei starker Beanspruchung schaltet sich das Gerät automatisch aus und die Versiegelungsleuchte blinkt. Siehe nächsten Abschnitt: Vakuumpumpe läuft, aus dem Beutel wird aber keine Luft entfernt. Die Verriegelung wurde 5 Minuten lang in der Position „Betrieb“ belassen, ohne dass das Gerät benutzt wurde. Dies dient zur Erinnerung, die Verriegelung in die Position „Offen“ oder „Lagerung“ zu drehen.
Vakuumpumpe läuft, aus dem Beutel wird aber keine Luft entfernt	<ul style="list-style-type: none"> Wenn Sie einen Beutel aus einer Rolle herstellen, vergewissern Sie sich, dass eine Seite des Beutels versiegelt ist. Siehe: Erstellen von Beuteln aus FoodSaver®-Vakuumierversiegelungsrollen. Legen Sie den Beutel richtig ein und versuchen Sie es erneut. Stellen Sie sicher, dass sich das offene Ende des Beutels 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 die Auffangschale einführen. Öffnen Sie das Gerät, um zu überprüfen, dass die Dichtungen richtig eingesetzt sind und sich keine Fremdkörper, Schmutz oder Lebensmittelrückstände auf der oberen oder unteren Dichtung befinden. Die Verriegelung befindet sich noch in der Position „Betrieb“. Die Dichtungen sind möglicherweise zusammengedrückt. Drehen Sie die Verriegelung in die Position „Offen“ oder „Lagerung“ und lassen Sie den Dichtungen 10 bis 20 Minuten Zeit, sich wieder auszudehnen. Überprüfen Sie, ob der Deckel vollständig geschlossen ist. Wenn die Verriegelung den Deckel nicht richtig greifen und nach unten ziehen kann, kommt es zu einem Leck zwischen den Dichtungen.
Die Dichtung ist lose oder gerissen.	<ul style="list-style-type: none"> Entfernen Sie die Dichtung, reinigen Sie sie und setzen Sie sie wieder ein. Ist die Dichtung leicht beschädigt, entfernen Sie sie und setzen Sie sie umgekehrt wieder ein. Ersatzteile finden Sie auf unserer Website.
Der Beutel wird nicht richtig versiegelt	<ul style="list-style-type: none"> Es befindet sich zu viel Flüssigkeit im Beutel; frieren Sie den Inhalt vor dem Vakuumieren ein. Vergewissern Sie sich, dass sich keine Lebensmittel um die Versiegelungsbereiche herum befinden. Entfernen Sie die Dichtung, reinigen Sie sie und setzen Sie sie wieder ein. Der Beutel wirft Falten: Um Falten in der Versiegelung zu vermeiden, streichen Sie den Beutel vorsichtig glatt, wenn Sie ihn in die Auffangschale einführen.
Leuchten auf dem Bedienfeld leuchten nicht	<ul style="list-style-type: none"> Vergewissern Sie sich, dass das Gerät an das Netz angeschlossen ist. Vergewissern Sie sich, dass die Steckdose funktioniert. Überprüfen Sie, ob der Deckel vollständig geschlossen ist und sich die Verriegelung in der Position „Betrieb“ befindet.

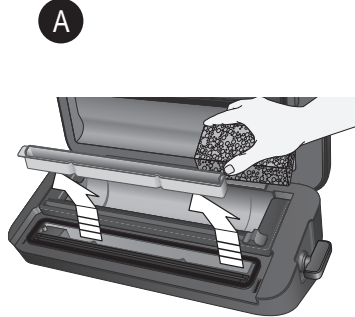
Problem	Lösung
Keine Funktion trotz geschlossener Verriegelung und Betätigung der Taste	<ul style="list-style-type: none"> Vergewissern Sie sich, dass das Gerät an das Netz angeschlossen ist. Vergewissern Sie sich, dass die Steckdose funktioniert. Öffnen Sie die Verriegelung, prüfen Sie, ob der Deckel vollständig geschlossen ist, und verriegeln Sie ihn erneut.
Beutel kann nicht in das Gerät eingeführt werden	<ul style="list-style-type: none"> 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. Dehnen Sie den Beutel beim Einführen sanft. Führen Sie den Beutel mit dem einrollenden Ende nach unten in die Auffangschale ein.
Aus dem Beutel wurde die Luft entfernt, es dringt jedoch Luft ein	<ul style="list-style-type: none"> Prüfen Sie die Versiegelung. Eine Falte an der Versiegelungsnaht 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 die Auffangschale einführen. Feuchtigkeit oder Lebensmittelrückstände (wie Säfte, Fett, Krümel, Pulver usw.) im Bereich der Versiegelung können dazu führen, dass der Beutel nicht richtig versiegelt wird. Öffnen Sie den Beutel, wischen Sie die Innenseite des Beutels aus 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 den Beutel 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. Fehlerhafter Beutel. Der Beutel wurde möglicherweise beschädigt. Versuchen Sie es mit einem anderen Beutel.
Der Beutel schmilzt.	<ul style="list-style-type: none"> 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®. Unsere FoodSaver®-Beutel und -Rollen wurden speziell für die Verwendung mit FoodSaver®-Geräten entwickelt.
FoodSaver-Behälter wird nicht vakuumversiegelt	<ul style="list-style-type: none"> Der Deckel des Behälters muss richtig aufgesetzt und am Behälter ausgerichtet werden. Denken Sie daran, die Handheld-Taste zu drücken. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel an allen vier Seiten geschlossen ist. Vergewissern Sie sich, dass die Gummidichtung am Deckelinneren frei von Lebensmittelrückständen ist. Prüfen Sie den Rand des Behälters auf Risse oder Kratzer. Prüfen Sie, ob das Ventil des Behälters sauber ist.

Reinigung und Pflege des Vakuuerversiegelungsgeräts

Reinigung des Geräts:

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

Prüfen Sie die Dichtungen und den Bereich um die Auffangschale, um sicherzustellen, dass diese frei von Lebensmittlrückständen sind. Wischen Sie die Dichtungen ggf. mit einem mit warmem Seifenwasser angefeuchteten Tuch ab **A**. Die obere und untere Dichtung können zur Reinigung abgenommen werden. Reinigen Sie die Dichtungen mit warmem Seifenwasser und lassen Sie sie trocknen, bevor Sie sie wieder einsetzen.



Auffangschale herausheben

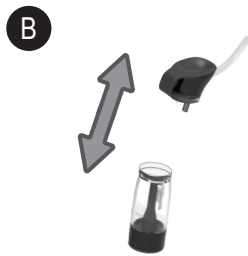
Die entnehmbare Auffangschale macht Ihnen die Reinigung leichter, wenn geringe Mengen Flüssigkeit während des Vakuuiervorgangs in den Vakuuierkanal gesogen werden.

Leeren Sie die Auffangschale nach jeder Verwendung. Spülen Sie die Auffangschale mit warmem Seifenwasser oder legen Sie sie in den oberen Korb der Geschirrspülmaschine. Prüfen Sie den Bereich der Auffangschale auf Lebensmittlrückstände und reinigen Sie den Bereich gegebenenfalls. Trocknen Sie die Auffangschale gründlich, bevor Sie sie wieder in das Gerät einsetzen.

Reinigung des integrierten Handheld-Versiegeler-Reservoirs:

Entleeren Sie das Reservoir nach jedem Gebrauch. Zur Entfernung des Reservoirs aus dem Handheld-Versiegeler halten Sie den oberen schwarzen Teil fest und ziehen das untere Reservoir nach unten und ab **B**. Reinigen Sie das Reservoir mit warmem Seifenwasser. Lassen Sie es an der Luft trocknen, bevor Sie es wieder einsetzen.

Hinweis: Reinigen Sie das Reservoir nach jedem Gebrauch, wenn Flüssigkeiten zu sehen sind.



Reservoir abziehen

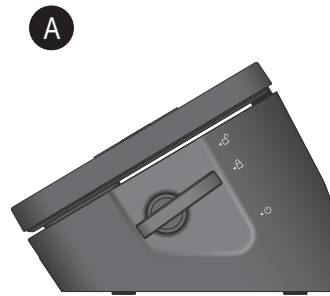
Reinigung und Pflege des Vakuuerversiegelungsgeräts

Lagerung des Geräts:

Reinigen Sie das Gerät gründlich wie im Abschnitt „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

Nachdem Sie das Gerät gereinigt und vollständig trocken lassen, schließen Sie den Deckel und drehen Sie die Verriegelung in die Position „Lagerung“ (mittlere Position) **A**. Das Gerät bleibt so geschlossen, es wird jedoch kein unnötiger Druck auf die Dichtungen im Innern des Geräts ausgeübt.

Lassen Sie die Verriegelung immer in der Position „Lagerung“.



Drehen Sie die Verriegelung für die Lagerung in die Position „Lagerung“.

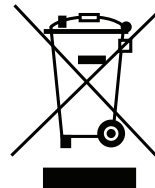
wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Lagern Sie das Gerät nicht mit dem Deckel in der Position „Betrieb“, da die Dichtungen so zusammengedrückt werden und das Vakuuiervermögen möglicherweise beeinträchtigt wird.

Kundendienst

Sollte das Gerät während der Garantiezeit nicht ordnungsgemäß funktionieren, senden Sie es an die Verkaufsstelle zurück, um ein Ersatzgerät zu erhalten. Bitte beachten Sie, dass Sie einen Kaufbeleg vorweisen müssen. Weitere Unterstützung durch den Kundendienst erhalten Sie hier: **Großbritannien: 0800 028 7154 | Spanien: 0900 81 65 10 | Frankreich: 0805 542 055. Alle anderen Länder: +44 800 028 7154.** Möglicherweise werden internationale Fernspreckgebühren erhoben. Oder senden Sie eine E-Mail an: foodsavereurope@newellco.com.

Entsorgung

Ausgediente Elektroprodukte sollten nicht zusammen mit dem Haushaltsmüll entsorgt werden. Bitte zu einer Recyclinganlage bringen, falls vorhanden. Senden Sie eine E-Mail an foodsavereurope@newellco.com, falls Sie weitere Recycling- und WEEE-Informationen benötigen.



Medidas de seguridad 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 ser sustituido por el fabricante, el agente de servicio técnico de este o personas que cuenten con una cualificación equivalente para evitar posibles riesgos.

- Utilice siempre el aparato sobre una superficie estable, segura, seca y horizontal.
- PRECAUCIÓN: ESTA ENVASADORA NO ESTÁ DISEÑADA 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 el 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.
- Al recalentar alimentos en bolsas FoodSaver®, asegúrese de que las coloca en agua caliente por debajo de 75°C (170°F).
- 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).

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

El sistema FoodSaver®

¿Por qué envasar al vacío?

La exposición de los alimentos al aire provoca en estos pérdida nutricional y de sabor y quemaduras por congelación, además de permitir que proliferen numerosos tipos de bacterias, moho y levadura. El sistema de envasado al vacío FoodSaver® extrae el aire y conserva en el interior el sabor y la calidad. Gracias a las numerosas opciones que ofrece la gama completa de bolsas y tarros FoodSaver®, ahora puede disfrutar de las ventajas de un método de almacenamiento de alimentos probado científicamente que mantiene los alimentos frescos durante un tiempo hasta cinco veces superior.

El sistema FoodSaver® ahorra tiempo y dinero

- **Gaste menos dinero.** Con el sistema FoodSaver®, puede comprar a granel o en oferta y envasar al vacío los alimentos en el tamaño de ración deseado sin desperdiciar comida.
- **Ahorre más tiempo.** Cocine por adelantado para toda la semana preparando las comidas y guardándolas en bolsas FoodSaver®.
- **Organice comidas con amigos con mayor facilidad.** Prepare con antelación su plato estrella o comidas para las vacaciones para poder pasar tiempo con sus invitados.
- **Disfrute de alimentos de temporada o especiales.** Mantenga frescos durante más tiempo alimentos altamente perecederos o de uso infrecuente.
- **Controle el tamaño de las raciones para dietas.** Envase al vacío raciones razonables y anote en la bolsa las calorías y/o los gramos de grasa.
- **Proteja artículos no alimenticios.** Mantenga sus provisiones secas y listas para sus excursiones. Evite que la plata pulida pierda lustre reduciendo al mínimo su exposición al aire.

Accesorios FoodSaver®

Aproveche al máximo su aparato FoodSaver® con las bolsas, tarros y accesorios fáciles de usar de FoodSaver®.

Bolsas y rollos FoodSaver®

Las bolsas y rollos FoodSaver® presentan unos canales especiales que permiten extraer el aire de forma eficiente. Su fabricación en múltiples capas las convierte en una barrera especialmente eficaz contra el oxígeno y la humedad, además de prevenir las quemaduras provocadas por la congelación. Hay bolsas y rollos FoodSaver® de diferentes tamaños.

Contenedores FoodSaver®

Los recipientes 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. Adobe en unos minutos en lugar de horas con el Modo de adobado.

Tapón de botella FoodSaver®




Utilice tapones de botella FoodSaver® para envasar al vacío vino, líquidos no carbonatados y aceite. Esto hace que el líquido dure más tiempo y conserve su sabor. No utilice el tapón de botella con botellas de plástico.

Piezas

Observe la FIG. 1





- | | |
|---------------------------------------|--|
| A Botón de Vacío | G Almacenamiento de rollo |
| B Pestillo de bloqueo sencillo | H Barra de corte |
| C Botón de Envasado | I Junta de espuma inferior |
| D Modo Húmedo/Seco | J Banda de sellado de ancho extra |
| E Puerto de accesorio | K Canal de vacío |
| F Junta de espuma superior | L Bandeja de goteo extraíble |

Cómo fabricar una bolsa a partir de un rollo FoodSaver®

1. Gire el pestillo a la posición de Apertura  y abra la tapa.
2. Coloque el rollo en el espacio de almacenamiento interno de la unidad como se indica. Tire de suficiente material de bolsa hacia el borde, hasta que se sitúe sobre la banda de sellado para realizar el primer sello, y cierre la tapa.
3. Gire el pestillo hacia la posición de Accionamiento .
4. Pulse el botón de Envasado para sellar el extremo abierto de la bolsa. Espere a que se apague el Indicador luminoso de sellado. **PRECAUCIÓN:** Para reducir el riesgo de quemadura, no toque la banda de sellado mientras utiliza el aparato.
5. Gire el pestillo hacia la posición de Apertura , abra la tapa y extraiga la cantidad de material de bolsa deseada más un mínimo de 75 mm. Cierre la tapa.
6. Deslice la barra de corte transversalmente para cortar la bolsa.

Envasado al vacío con bolsas FoodSaver®

Siga estas instrucciones tras observar la FIG. 3:



1. Gire el pestillo a la posición de Apertura  y abra la tapa.
2. Coloque el artículo o artículos en la bolsa, dejando al menos 75 mm entre el contenido de la bolsa y el extremo abierto de la bolsa. Sitúe el extremo abierto de la bolsa en la Bandeja de goteo y cierre la tapa.
3. Gire el pestillo hacia la posición de Accionamiento .
4. Pulse el botón de Vacío  y comience el proceso de vacío y sellado del extremo abierto de la bolsa. El motor seguirá funcionando hasta crear vacío en la bolsa, tras lo cual la bolsa se sellará automáticamente.
5. Cuando se apague el Indicador luminoso de sellado, gire el pestillo a la posición de Apertura  y abra la tapa. Retire la bolsa. Refrigérela, congélela o almacénela, según corresponda.

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®

1. Prepare el contenedor conforme a las directrices para accesorios FoodSaver® (consulte el manual suministrado con el kit de accesorios).
2. Introduzca un extremo del tubo de accesorio en el puerto de accesorio del aparato hasta que oiga un «clic». Conecte el otro extremo al accesorio conforme a las directrices para accesorios.
3. Cierre la tapa y deslice el Pestillo de bloqueo sencillo a la posición ACTIVAR . Pulse el botón de Vacío.
4. Cuando la luz se quede encendida, el proceso de vacío habrá terminado. Tenga en cuenta que el aparato continuará el ciclo de sellado al envasar un accesorio al vacío. Puede situar el Pestillo de bloqueo sencillo en la posición de APERTURA  si desea detener el ciclo de sellado, aunque no es necesario.
5. Retire el tubo de accesorio del accesorio y del aparato.
6. Para comprobar el vacío, simplemente tire de la tapa del accesorio. No debería moverse.

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

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

Panel de control

1 Indicador luminoso de sellado

Parpadea cuando está en funcionamiento el proceso de sellado y permanece encendido cuando el proceso de sellado ha terminado.

2 Indicador luminoso de vacío

Parpadea cuando el ciclo de vacío está en funcionamiento y permanece encendido cuando el ciclo de vacío ha terminado.

3 Botón de Sellado

Este botón tiene tres funciones:

1. Púlselo para crear un sello cuando fabrique bolsas a partir de un rollo FoodSaver®.
2. Púlselo para detener de inmediato el proceso de vacío y comenzar a sellar la bolsa. Ello impide que se desmenuen alimentos frágiles, como el pan, las galletas y otros productos de repostería.
3. Púlselo para sellar bolsas de película multicapa (como una bolsa de patatas fritas) y mantener estancos los alimentos.

4 Botón de Vacío



Este botón tiene tres funciones:

1. Púlselo para envasar alimentos herméticamente al vacío. El motor seguirá funcionando hasta crear vacío en la bolsa, tras lo cual la bolsa se sellará automáticamente.
2. Púlselo para hacer una pausa en cualquier momento del proceso de vacío.
3. Púlselo para utilizar el accesorio de envasadora manual.

5 Botón de Modo Húmedo/Seco

Para un envasado al vacío y sellado óptimos de alimentos húmedos o con jugo, pulse el botón Ajustes para alimentos húmedos/secos hasta que se ilumine el Indicador luminoso de alimentos húmedos. Elija el Ajuste para alimentos secos en el caso de alimentos sin líquido.

Almacenamiento

Empuje hacia dentro la barra de vacío y sellado y asegúrese de que el pestillo  está en la posición de almacenamiento .

Asegúrese de que el aparato está limpio y guárdelo verticalmente sobre una superficie plana y horizontal, alejado de los bordes, donde no pueda caer accidentalmente.

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 recipiente 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:

Moho: resulta fácilmente detectable por su aspecto veloso. El moho no puede crecer en un entorno bajo en oxígeno, por lo que el envasado al vacío permite ralentizar su crecimiento.

Levadura: provoca fermentación, que puede identificarse por el olor y el sabor. La levadura requiere agua, azúcar y una temperatura moderada para crecer. También sobrevive con y sin aire. Para ralentizar el crecimiento de la levadura se requiere refrigeración, mientras que la congelación detiene su crecimiento por completo. **Bacterias:** provocan un olor desagradable, decoloración y/o una textura blanda o viscosa. En las condiciones adecuadas, el *Clostridium botulinum* (organismo que provoca el botulismo) crece sin aire y a veces no es posible detectarlo por el olor o el sabor. Aunque es extremadamente infrecuente, puede ser muy peligroso. 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 (40°F) o inferior. La congelación a -17°C (0°F) 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.

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 recalentarse 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 de diseño especial 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, sumérlas 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 pre congelarlas 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 pre congelarlas 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, precongélalos 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, precongélalos en una cazuela, un molde de pan o una bandeja de cubitos de hielo. Extraiga el líquido congelado del recipiente y enváselo 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 métalala en agua para que se caliente por debajo de 75°C (170°F).

Para envasar al vacío líquidos embotellados no carbonatados, puede utilizar un tapón de botella 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
Parpadea el LED de sellado	<ul style="list-style-type: none"> La unidad está recalentada. Espere siempre 20 segundos entre sellados. Con un uso intensivo, el aparato se apaga automáticamente y la luz de sellado parpadea. Espere 20 minutos a que la unidad se enfríe. Espere siempre 20 segundos entre sellados. Se ha dejado la unidad en la posición de Accionamiento: Puede que las juntas estén comprimidas. Gire el pestillo a la posición de Apertura o Almacenamiento y deje que las juntas se expandan entre 10 y 20 minutos. Funcionamiento de la bomba de vacío durante más de 120 segundos. Con un uso intensivo, el aparato se apaga automáticamente y la luz de sellado parpadea. Consulte la siguiente sección, La bomba de vacío está en funcionamiento pero no se está extrayendo aire de la bolsa. Se ha dejado el pestillo en la posición de Accionamiento durante 5 minutos sin que se utilice la unidad, por lo que se recuerda al usuario que gire el pestillo a la posición de Apertura o Almacenamiento.
La bomba de vacío está en funcionamiento pero no se está extrayendo aire de la bolsa	<ul style="list-style-type: none"> Si crea una bolsa a partir de un rollo, asegúrese de que un extremo de la bolsa está sellado. Consulte Cómo fabricar una bolsa a partir de un rollo FoodSaver®. Ajuste la bolsa y vuelva a intentarlo. Asegúrese de que el extremo abierto de la bolsa está dentro de la bandeja de goteo. Compruebe si la bolsa está arrugada a lo largo de la banda de sellado. Para evitar arrugas en el sellado, estire con cuidado la bolsa para dejarla plana mientras la introduce en la bandeja de goteo. Abra la unidad y compruebe que las juntas están correctamente insertadas y que no hay objetos externos, suciedad o residuos en las juntas superior o inferior. Se ha dejado la unidad en la posición de Accionamiento: Puede que las juntas estén comprimidas. Gire el pestillo a la posición de Apertura o Almacenamiento y deje que las juntas se expandan entre 10 y 20 minutos. Asegúrese de que la tapa ha bajado por completo y está cerrada con el pestillo. Si el pestillo no sujeta la tapa y la empuja hacia abajo, se producirá una fuga entre las juntas.
La junta no cierra bien o está rasgada	<ul style="list-style-type: none"> Saque la junta, límpiela y vuelva a introducirla en el canal para junta. Si la junta presenta un deterioro menor, extráigala, dele la vuelta y vuelva a instalarla. Visite la web para obtener una de repuesto.
La bolsa no se sella correctamente	<ul style="list-style-type: none"> Hay demasiado líquido en la bolsa; congele antes de envasar al vacío. Compruebe si hay restos de comida alrededor del área de sellado. Si los hay, saque la junta, límpiela y vuelva a introducirla en el canal de vacío. La bolsa presenta arrugas: Para evitar arrugas en el sello, estire con cuidado la bolsa para dejarla plana mientras la introduce en la bandeja de goteo.
No se enciende ninguna luz en el panel de control	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que la unidad está conectada. Asegúrese de que la toma eléctrica funciona. Asegúrese de que se ha bajado la tapa por completo y que el pestillo está en la posición de Accionamiento.
No sucede nada al cerrar el pestillo y pulsar el botón	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que la unidad está conectada. Asegúrese de que la toma eléctrica funciona. Abra el pestillo, asegúrese de que la tapa ha bajado por completo y vuelva a cerrar el pestillo de la tapa.
No es posible introducir una bolsa en la máquina	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que hay suficiente material de bolsa para que este alcance el centro de la bandeja de goteo. Deje siempre 7,62 cm (3 pulgadas) de espacio adicional para permitir que la bolsa se selle herméticamente alrededor de los alimentos. Estire con cuidado la bolsa al insertarla. Inserte la ondulación de la bolsa orientada hacia abajo en la bandeja de goteo.

Problema	Solución
Se ha extraído aire de la bolsa pero ha vuelto a entrar	<ul style="list-style-type: none"> 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 la bandeja de goteo. A veces, la presencia de humedad o los fragmentos de alimentos (tales como jugos, zumos, grasa, migas, polvo, etc.) en el sello impide que la bolsa se selle correctamente. Corte la bolsa para abrirla, limpie la parte interior 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. Bolsa defectuosa. Es posible que la bolsa tenga un agujero. Pruebe con otra bolsa.
La bolsa se funde	<ul style="list-style-type: none"> Es posible que la banda de sellado se haya calentado demasiado. Espere siempre al menos 20 segundos a que el aparato se enfríe antes de envasar al vacío otro artículo. Utilice bolsas de marca FoodSaver®. Nuestras bolsas y rollos FoodSaver® están específicamente diseñados para las unidades FoodSaver®.
Un recipiente no se envasa al vacío	<ul style="list-style-type: none"> La tapa del recipiente debe estar bien colocada sobre el contenedor y alineada con este. Asegúrese de que pulsa el botón Envasadora manual. Asegúrese de que la tapa está bien cerrada por los cuatro lados. Asegúrese de que la junta de goma situada en el interior de la tapa no presenta residuos de alimentos. Examine el borde del recipiente para comprobar si presenta alguna raja o arañazo. Asegúrese de que la válvula del recipiente está limpia.

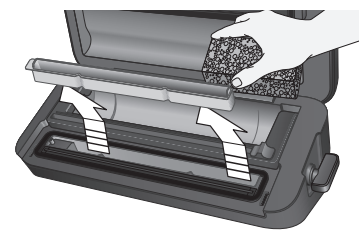
Conservación y limpieza de la envasadora al vacío

Para limpiar la unidad:

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

Compruebe las juntas y la zona circundante a la bandeja de goteo para asegurarse de que no presentan alimentos. Limpie la junta con un paño humedecido en agua caliente y jabón si es preciso **A**. Las juntas superior e inferior pueden desmontarse para limpiarlas. Limpie las juntas con agua caliente y jabón y déjelas secar antes de volver a introducirlas en la máquina.

A



Levante y extraiga la bandeja de goteo

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

Vacíe la bandeja de goteo después de cada uso. Lávela con agua caliente y jabón o colóquela en el compartimento superior del lavavajillas. Compruebe si hay residuos de alimentos en la ranura de la bandeja de goteo. Límpiela si es preciso. Séquela por completo antes de volver a introducirla en la unidad.

Para limpiar el depósito de la envasadora manual incorporada:

Vacíe el depósito después de cada uso. Para extraer el depósito de la envasadora manual, sujete firmemente la parte superior (la pieza superior de color negro) y tire del depósito inferior hacia abajo y hacia fuera **B**. Lávelo con agua caliente y jabón. Séquelo al aire antes de volver a colocarlo.

Nota: Límpielo siempre después de cada uso si observa líquido.

B



Tire del depósito

Conservación y limpieza de la envasadora al vacío

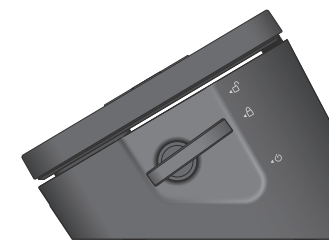
Para almacenar la unidad:

Limpie la unidad exhaustivamente como se indica en la sección «Conservación y limpieza».

Una vez que la unidad esté limpia y totalmente seca, cierre la tapa y empuje el pestillo hacia la posición de Almacenamiento (posición intermedia) **A**. Este ajuste mantiene la tapa cerrada pero impide que se ejerza un exceso de presión sobre las juntas de sellado internas de la unidad.

Deje siempre el pestillo en la posición de Almacenamiento cuando no se esté utilizando. No guarde nunca la tapa en la posición de Accionamiento, ya que las juntas pueden quedar comprimidas y la unidad no generará vacío en las bolsas.

A



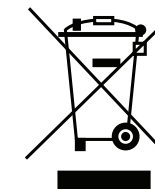
Sitúe el pestillo en la posición de Almacenamiento para almacenar la unidad.

Servicio posventa

En el caso de que el aparato no funcione y esté en garantía, devuelva el producto al lugar del que lo adquirió para obtener otro de sustitución. Tenga en cuenta que deberá presentar un justificante de compra válido. Para obtener asistencia adicional, póngase en contacto con nuestro Departamento de Atención al Consumidor en el teléfono: **Reino Unido: 0800 028 7154 | España: 0900 81 65 10 | Francia: 0805 542 055. Para el resto de países, llame al +44 800 028 7154.** La llamada puede estar sujeta a tarifas internacionales. Como alternativa, envíe un correo electrónico a: foodsavereurope@newellco.com.

Eliminación de residuos

Los productos eléctricos no deben desecharse junto a los residuos domésticos. Recicle el producto si hay disponibles instalaciones de reciclaje. Envíenos un correo electrónico a foodsavereurope@newellco.com para obtener más información sobre reciclaje y RAEE.



Salvaguardas importantes

Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade a partir dos 8 anos, pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, desde que lhes tenha sido fornecida supervisão ou instruções relativas à utilização segura do aparelho e que tenham compreendido os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com este aparelho. A limpeza e a manutenção feita pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de serviço, ou uma pessoa com qualificação semelhante a fim de evitar riscos.

- Utilize sempre o aparelho sobre uma superfície estável, segura, seca e nivelada.
- **ATENÇÃO: ESTE EQUIPAMENTO DE SELAGEM NÃO SE DESTINA A UTILIZAÇÃO COMERCIAL.** Nunca utilize este aparelho para outro efeito que não o destinado. Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não utilize este aparelho no exterior.
- Nunca mergulhe o aparelho ou o cabo de alimentação e a ficha em água ou em qualquer outro líquido.
- Não utilize o aparelho se o tiver deixado cair ou se houver sinais visíveis de danos.
- Antes de limpar o aparelho, certifique-se de que está desligado no interruptor e na tomada de alimentação.
- Para desligar, desligue o cabo de alimentação da tomada elétrica. Não desligue o cabo puxando por ele.
- Não use um cabo de extensão elétrica com o aparelho.
- Utilize apenas acessórios ou extras 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 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).

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

O sistema FoodSaver®

Porquê embalar a comida a vácuo?

A exposição ao ar faz com que os alimentos percam nutrientes e sabor, além de causar queimaduras de gelo e permitir que se desenvolvam muitas bactérias, bolor e levedura. O sistema FoodSaver® para embalar a vácuo retira o ar e conserva hermeticamente o sabor e a qualidade. Com uma linha completa de recipientes e sacos FoodSaver® para alargar as suas opções, pode agora desfrutar dos benefícios de um método cientificamente comprovado de armazenamento de alimentos que os mantém frescos durante um período cinco vezes superior ao habitual.

O sistema FoodSaver® faz poupar tempo e dinheiro

- **Gaste menos dinheiro.** Com o sistema FoodSaver®, pode comprar alimentos em grande quantidade ou em promoção e embalá-los a 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®.
- **Receba os seus amigos e familiares em casa com mais facilidade.** Confeccione a sua especialidade e guloseimas festivas com antecedência para que possa passar mais tempo com os convidados.
- **Desfrute de especialidades ou alimentos da estação.** Mantenha frescos durante mais tempo os alimentos com maior probabilidade de deterioração ou aqueles que utiliza com menos frequência.
- **Controle as porções para a dieta.** Embale a vácuo porções razoáveis e escreva as calorias e/ou as gramas de gordura no saco.
- **Proteja artigos não alimentares.** Mantenha seco e organizado os mantimentos de campismo e do barco para quando sai. Evite que a prata areada 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® encontram-se disponíveis em diversos tamanhos.

Recipientes FoodSaver®

Os recipientes FoodSaver® para conservação de alimentos frescos são fáceis de utilizar e ideais para embalar a vácuo alimentos delicados como queques e outros produtos de padaria, líquidos e produtos secos. Utilize o modo de marinar para marinar em minutos em vez de horas.

Rolha FoodSaver®




Utilize rolhas FoodSaver® para embalar a vácuo vinho, bebidas sem gás e óleos. Se o fizer, prolongará a validade do líquido e preservará o sabor. Não utilize a rolha em garrafas de plástico.

Peças

Ver FIG. 1





- A** Botão de vácuo
- B** Patilha de bloqueio fácil
- C** Botão de selagem
- D** Modo húmido/seco
- E** Porta de acessório
- F** Vedante superior de espuma
- G** Armazenamento de rolo
- H** Barra de corte
- I** Vedante inferior de espuma
- J** Faixa de selagem extra larga
- K** Canal de vácuo
- L** Bandeja escorredora amovível

Fazer um saco a partir de um rolo FoodSaver®

1. Rode a patilha para a posição de abrir  e abra a tampa.
2. Coloque o rolo dentro do espaço de armazenamento interno da unidade conforme indicado. Para fazer a primeira selagem, puxe material suficiente para o saco até à extremidade, até ficar em cima da faixa de selagem e depois feche a tampa.
3. Rode a patilha para a posição de funcionamento .
4. Prima o botão de selagem para selar a extremidade aberta do saco. Espere até a luz indicadora de selagem apagar. **ATENÇÃO:** Para reduzir o risco de queimaduras, não toque na faixa de selagem enquanto estiver a usar o aparelho.
5. Rode a patilha para a posição de abrir , abra a tampa e puxe para fora material suficiente para confeccionar o saco com o comprimento pretendido, deixando pelo menos 75 mm de espaço. Feche a tampa.
6. Deslize a guilhotina pela barra de corte para cortar o saco.

Selar a vácuo com sacos FoodSaver®

Tomando como ref.^a a FIG. 3:



1. Rode a patilha para a posição de abrir  e abra a tampa.
2. Coloque o(s) item(ns) num saco, deixando pelo menos 75 mm de espaço entre o conteúdo e a extremidade aberta do saco. Coloque a extremidade aberta do saco dentro da bandeja escorredora e feche a tampa.
3. Rode a patilha para a posição de funcionamento .
4. Prima o botão de vácuo  e inicie o processo de embalar a vácuo e selar a extremidade aberta do saco. O motor continuará a funcionar até o saco ficar em vácuo total, sendo depois automaticamente selado.
5. Quando a luz indicadora de selagem apagar, rode a patilha para a posição de abrir  e abra a tampa. Retire o saco. Em seguida coloque no frigorífico, no congelador ou guarde consoante o que pretende.

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®

1. Prepare o recipiente de acordo com as Instruções dos Acessórios FoodSaver® (ver manual incluído com o Kit de Acessórios).
2. Insira uma extremidade da mangueira acessória na porta de acessório no aparelho até dar um estalido. Ligue a outra extremidade ao acessório de acordo com as Instruções dos Acessórios.
3. Feche a tampa e rode a patilha de bloqueio fácil para a posição de funcionamento . Prima o botão de vácuo.
4. Quando a luz ficar estável, o processo de vácuo estará concluído. Note que o aparelho ainda passará pelo ciclo de selagem ao selar a vácuo um acessório. Pode rodar a patilha de bloqueio fácil para a posição de abrir  se quiser parar o ciclo de selagem, mas não é necessário.
5. Retire a mangueira acessória do acessório e do aparelho.
6. Para testar o vácuo, puxe simplesmente a tampa do acessório. Não deverá mover-se.

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

1. Encha o saco com fecho, disponha na horizontal com o círculo cinzento virado para cima. Empurre o ar para fora, feche o fecho até 3/4 da extensão e empurre para fora qualquer ar restante no saco antes de fechar completamente o fecho.
2. Prima o equipamento de selagem manual sobre o círculo cinzento do saco e prima o botão de vácuo.

Painel de controlo

1 Luz indicadora de selagem

Pisca quando o processo de selagem é acionado e fica estável quando o processo de selagem estiver concluído.

2 Luz indicadora de vácuo

Pisca quando o ciclo de vácuo é acionado e fica estável quando o ciclo de vácuo estiver concluído.

3 Botão de selagem

Este botão tem três utilizações:

1. Prima para criar uma selagem quando fizer sacos a partir de um Rolo FoodSaver®.
2. Prima para parar imediatamente o processo de vácuo e iniciar a selagem do saco. Isto impede que os artigos delicados, tais como o pão, as bolachas e os bolos, sejam esmagados.
3. Prima para criar uma selagem em sacos de película multicamada (como os sacos de batatas fritas) para manter os alimentos selados e estanques ao ar.

4 Botão de vácuo



Este botão tem três utilizações:

1. Prima para selar alimentos a vácuo estanques ao ar. O motor continuará a funcionar até o saco ficar em vácuo total, sendo depois automaticamente selado.
2. Prima para fazer uma pausa no processo de vácuo em qualquer ponto.
3. Prima para utilizar o acessório de vácuo manual.

5 Botão de modo seco/húmido

Para a embalagem e selagem a vácuo ideal de alimentos húmidos ou succulentos, prima o botão de definições de alimentos secos/húmidos até a luz indicadora de humidade acender. Escolha a definição de alimentos secos para alimentos sem líquido.

Armazenar

Empurre a barra de selagem e vácuo para dentro e certifique-se de que a patilha  se encontra na posição de armazenamento .

Certifique-se de que o aparelho está limpo e guarde-o virado para cima sobre uma superfície plana e nivelada, longe da extremidade e onde não possa ser facilmente derrubado.

Guia de armazenamento, sugestões e dicas

Embalar a vácuo e segurança alimentar

O processo de selagem 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 qual pode causar problemas em determinadas condições:

Bolor – Facilmente identificado pela sua característica difusa. Como o bolor não consegue crescer num ambiente com pouco oxigénio, a selagem a vácuo pode abrandar o seu crescimento.

Levedura – Resulta em fermentação, que pode ser identificada pelo cheiro e pelo sabor. A levedura necessita de água, de açúcar e de uma temperatura moderada para crescer. Também pode sobreviver com ou sem ar. O abrandamento do crescimento da levedura requer refrigeração, enquanto o congelamento para o processo por completo. **Bactérias** – Resulta num cheiro desagradável, descoloração e/ou textura mole ou viscosa. Nas condições certas, as bactérias anaeróbias como o Clostridium Botulinum (o organismo que causa botulismo) podem crescer sem ar e por vezes não é possível detetá-las através do cheiro ou do sabor. Embora seja extremamente raro, pode ser muito perigoso. Para conservar os alimentos de forma segura, é vital manter temperaturas baixas. Pode reduzir de forma significativa o crescimento de micro-organismos até uma temperatura de 4 °C (40 °F) ou inferior. A congelação de alimentos a -17 °C (0 °F) não destrói os micro-organismos, mas impede-os de crescer. Para um armazenamento de longa duração, congele sempre alimentos perecíveis que foram selados a vácuo, e mantenha-os refrigerados após a descongelação. É importante ter em consideração que a selagem a vácuo NÃO é um substituto para o processo de conservação e não inverte 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 do estado do alimento no dia em que foi selado a vácuo.

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 possam vir com os sacos especiais 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 da zona 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 indicação de que esteja estragada.

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 a selagem.

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 escaldar variam entre 1 e 2 minutos para vegetais com folha e ervilhas; 3 e 4 minutos para ervilhas de vagem, courgette fatiada ou brócolos; 5 minutos para cenouras; e 7 e 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 colados num único 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 centrifugadora 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 os embalar a vácuo, volte a colocá-los 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



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



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
LED de selagem a piscar	<ul style="list-style-type: none"> A unidade aqueceu demais. Faça sempre intervalos de 20 segundos entre selagens. Quando utilizado muitas vezes seguidas, o aparelho desliga automaticamente e a luz de selagem fica a piscar. Espere 20 minutos para dar tempo de a unidade arrefecer. Aguarde sempre 20 segundos entre selagens. A patilha ficou na posição de funcionamento: Os vedantes podem estar comprimidos. Rode a patilha para a posição de abrir ou de armazenamento e aguarde 10 a 20 minutos para dar tempo de as juntas expandirem. Bomba de vácuo em funcionamento durante mais de 120 segundos. Quando utilizado muitas vezes seguidas, o aparelho desliga automaticamente e a luz de selagem fica a piscar. Consulte a secção seguinte "A bomba de vácuo está a funcionar, mas o saco não está a ficar sob vácuo". A patilha ficou na posição de ligada durante 5 minutos e como não foi usada está a lembrar ao utilizador para rodar a patilha para a posição de abrir ou armazenamento.
A bomba de vácuo está a funcionar, mas o saco não está a ficar sob vácuo	<ul style="list-style-type: none"> Se estiver a produzir um saco a partir de um rolo, certifique-se de que uma das extremidades do saco está selada. Consulte "Como fazer um saco a partir de um rolo para selagem a vácuo da marca FoodSaver®". Ajuste o saco e tente novamente. Certifique-se de que a extremidade aberta do saco está virada para baixo dentro da bandeja escorredora. Verifique se o saco está enrugado na faixa de selagem. Para evitar que a selagem fique enrugada, estique cuidadosamente o saco para o alisar enquanto o insere na bandeja escorredora. Abra a unidade e certifique-se de que os vedantes estão inseridos corretamente e de que não há objetos estranhos, sujidade ou resíduos no vedante superior ou inferior. A patilha ficou na posição de funcionamento: Os vedantes podem estar comprimidos. Rode a patilha para a posição de abrir ou de armazenamento e aguarde 10 a 20 minutos para dar tempo de as juntas expandirem. Certifique-se de que a tampa está bem encaixada a toda a volta. Se a patilha não prender a tampa de modo a mantê-la em baixo, ocorrerá uma fuga entre os vedantes.
O vedante está solto ou tem um rasgo	<ul style="list-style-type: none"> Retire o vedante, limpe-o e volte a inseri-lo no respetivo canal. Se os danos no vedante forem mínimos, retire, vire ao contrário e volte a instalar. Visite o site para ver como se faz a substituição.
O saco não está a selar corretamente	<ul style="list-style-type: none"> O saco contém líquido a mais, congele antes de embalar a vácuo. Verifique se existem restos de comida na zona de selagem. Se isso acontecer, retire o vedante, limpe-o e volte a inseri-lo no respetivo canal. O saco está enrugado: Para evitar que a selagem fique enrugada, estique cuidadosamente o saco para o alisar enquanto o insere na bandeja escorredora.
As luzes não acendem no painel de controlo	<ul style="list-style-type: none"> Certifique-se de que a unidade está ligada à tomada. Certifique-se de que a tomada de parede está funcional. Certifique-se de que a tampa está bem encaixada a toda a volta e de que a patilha está na posição de funcionamento.
Não acontece nada quando a patilha está fechada e se carrega no botão	<ul style="list-style-type: none"> Certifique-se de que a unidade está ligada à tomada. Certifique-se de que a tomada de parede está funcional. Abra a patilha, certifique-se de que a tampa está bem encaixada a toda a volta, volte a prender a tampa.
Não se consegue inserir o saco na máquina	<ul style="list-style-type: none"> Certifique-se de que existe material suficiente para a confeção do saco e para que este chegue ao centro da bandeja de gotejamento. Conte sempre com 7,62 cm de espaço adicional para o saco selar de forma estanque à volta dos alimentos. Estique cuidadosamente o saco para o alisar enquanto o insere. Insira a parte enrolada do saco virada para baixo na bandeja de gotejamento.

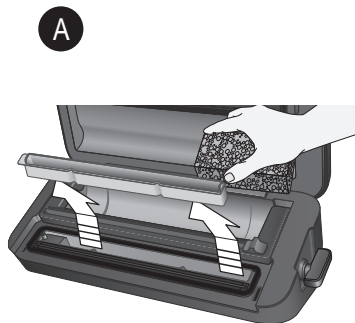
Problema	Solução
Foi retirado ar do saco mas voltou a entrar	<ul style="list-style-type: none"> Examine a selagem. A existência de rugas ao longo da selagem pode permitir a entrada de ar no saco. Para evitar que a selagem fique enrugada, estique cuidadosamente o saco para o alisar enquanto o insere na bandeja escorredora. Às vezes a existência de humidade ou restos de alimentos (como sucos, gordura, migalhas, pó, etc.) ao longo da zona de selagem do saco impede a correta selagem. Corte o saco para abrir, 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. Saco com defeito. O saco pode estar furado. Experimente outro saco.
O saco derrete	<ul style="list-style-type: none"> A faixa de selagem pode ter aquecido demais. Faça sempre intervalos de, pelo menos, 20 segundos entre selagens para dar tempo de o aparelho arrefecer. Utilize sacos da marca FoodSaver®. Os nossos sacos e rolos FoodSaver® foram especificamente concebidos para utilização nas unidades FoodSaver®.
O recipiente não faz vácuo	<ul style="list-style-type: none"> A tampa do recipiente deve ser corretamente colocada e alinhada sobre o recipiente. Não se esqueça de carregar no botão do equipamento integrado de selagem manual. Certifique-se de que a tampa está bem fechada nos 4 lados. Certifique-se de que o vedante de borracha no interior da tampa não tem restos de alimentos. Verifique se o aro do recipiente apresenta rachas ou riscos. Certifique-se de que a válvula do recipiente está limpa.

Manutenção e limpeza do equipamento de selagem a vácuo

Para limpar o aparelho:

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

Verifique os vedantes e à volta da bandeja escorredora, para assegurar que não ficam restos de comida. Se necessário limpe os vedantes com um pano molhado em água morna com detergente **A**. Os vedantes superior e inferior podem ser retirados para limpar. Limpe usando água morna com detergente e depois deixe secar os



Levante e retire a bandeja escorredora

vedantes antes de voltar a inseri-los na máquina.

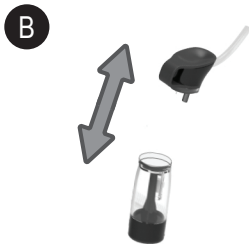
A bandeja escorredora amovível facilita a limpeza quando pequenas quantidades de líquido são puxadas para dentro do canal de vácuo durante o processo de criação de vácuo.

Esvazie a bandeja escorredora após cada utilização. Lave em água morna com detergente ou coloque-a na prateleira superior da máquina de lavar louça. Verifique se há restos de alimentos na ranhura da bandeja escorredora. Limpe se for necessário. Seque bem antes de voltar a colocar no aparelho.

Para limpar o depósito do equipamento de selagem manual incorporado:

Esvazie o depósito depois de cada utilização. Para remover o depósito do equipamento integrado de selagem manual, pegue na parte de cima (peça preta superior) com firmeza, puxe o depósito inferior para baixo e para fora **B**. Lave em água morna com detergente. Seque ao ar antes de voltar a colocar no lugar.

Nota: Limpe sempre após cada utilização quando houver fluido visível.



Puxe o depósito para fora

Manutenção e limpeza do equipamento de selagem a vácuo

Para arrumar o aparelho:

Limpe a unidade cuidadosamente, conforme explicado na secção "Cuidados e limpeza".

Depois de limpar a unidade e de a deixar secar completamente, feche a tampa e empurre a patilha para a posição de armazenamento (meio) **A**. Nesta definição, a tampa fica fechada mas sem aplicar pressão inadequada nos vedantes de selagem internos da unidade.

Deixe sempre a patilha na posição de armazenamento quando não for usar o aparelho. Nunca arrume a tampa na posição de



Empurre a patilha para a posição de armazenamento para armazenar.

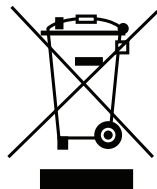
funcionamento porque pode comprimir os vedantes e a unidade não fechará o saco sob vácuo.

Serviço pós-venda

Se o aparelho não funcionar mas estiver dentro da garantia, devolva o aparelho no local onde o comprou para receber outro de substituição. Deverá apresentar uma prova de compra válida para este efeito. Para mais informações, contacte o nosso Departamento de Assistência ao Cliente em: **Reino Unido: 0800 028 7154 | Espanha: 0900 81 65 10 | França: 0805 542 055. Para os outros países, contacte +44 800 028 7154.** Poderão aplicar-se taxas internacionais. Em alternativa, envie um e-mail: foodsavereurope@newellco.com.

Eliminação de resíduos

Os produtos elétricos não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico. Recicle nos locais apropriados. Envie-nos um email para foodsavereurope@newellco.com para obter mais informações sobre reciclagem e a diretiva REEE.



Importantes avvertenze di sicurezza

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di 8 anni o più e da individui con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o privi di esperienza, se sotto supervisione oppure qualora siano state loro impartite istruzioni in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e qualora comprendano i rischi che ne possono derivare. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.

Nel caso in cui il cavo di alimentazione sia danneggiato, deve essere sostituito dalla casa produttrice, dal servizio di assistenza o da persone debitamente qualificate al fine di evitare possibili rischi.

- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile, sicura, asciutta e piana.
- **ATTENZIONE: LA SIGILLATRICE NON È DESTINATA ALL'USO COMMERCIALE.** Non utilizzare mai il presente apparecchio per fini diversi dalla sua destinazione d'uso. Il presente apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Non immergere mai l'apparecchio, 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 scollegare l'apparecchio.
- Non utilizzare prolunghe con l'apparecchio.
- Utilizzare esclusivamente accessori o connettori consigliati dalla casa produttrice.
- Quando si riscaldano alimenti nei sacchetti FoodSaver®, assicurarsi di collocarli nell'acqua per la cottura a fuoco lento, a una temperatura inferiore a 75 °C.
- **GLI ALIMENTI ALL'INTERNO DEL SACCHETTO POSSONO ESSERE SCONGELATI MA NON RISCALDATI IN UN FORNO A MICRO-ONDE.** In caso di scongelamento nel micro-onde di alimenti 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 provoca la perdita di sostanze nutritive e aromi degli alimenti, oltre a provocare bruciature da freddo e a consentire la proliferazione di numerosi tipi di batteri, muffe e funghi. Il sistema di confezionamento sottovuoto FoodSaver® rimuove l'aria e sigilla sapore e qualità. Grazie a una linea completa di sacchetti e contenitori FoodSaver® per espandere le opzioni a disposizione, è ora possibile usufruire dei vantaggi offerti da un sistema di conservazione degli alimenti scientificamente testato che preserva la freschezza fino a cinque volte più a lungo.

Il sistema FoodSaver® fa risparmiare tempo e denaro

- **Spendete meno.** Con il sistema FoodSaver®, è possibile acquistare in grandi quantità oppure approfittare di offerte e confezionare sottovuoto gli alimenti nelle porzioni desiderate, senza sprechi.
- **Risparmiate ancora più tempo.** Cucinate in anticipo per l'intera settimana, preparando i pasti e conservandoli nei sacchetti FoodSaver®.
- **Intrattenete gli ospiti senza problemi.** Preparate in anticipo le vostre specialità e i piatti speciali per le feste in modo da poter trascorrere tempo di qualità con i vostri ospiti.
- **Assaporate alimenti di stagione o specialità.** Conservate più a lungo la freschezza di alimenti altamente deperibili o di uso poco frequente.
- **Controllate le porzioni per la dieta.** Confezionate sottovuoto porzioni appropriate e scrivete le calorie e/o i grammi di grassi sul sacchetto.
- **Proteggete articoli non di tipo alimentare.** Conservate le attrezzature da campeggio e da barca all'asciutto e ben organizzate per le uscite. Proteggete l'argento lucidato dall'ossidazione riducendo al minimo l'esposizione all'aria.

Accessori FoodSaver®

Ottenete il massimo dall'apparecchio FoodSaver® con i sacchetti, contenitori e accessori FoodSaver® facili da utilizzare.

Sacchetti e rotoli FoodSaver®

I sacchetti e rotoli FoodSaver® sono provvisti di canali speciali che consentono un'efficiente rimozione dell'aria. La struttura multistrato li rende una barriera particolarmente efficace nei confronti di ossigeno e condensa e contribuisce a prevenire le cosiddette bruciature da freddo. I sacchetti e rotoli FoodSaver® sono disponibili in un'ampia gamma di misure.

Contenitori FoodSaver®

I contenitori FoodSaver® sono semplici da usare e ideali per confezionare sottovuoto alimenti deperibili come dolci e altri prodotti da forno, liquidi e ingredienti secchi. Si possono utilizzare per marinare in pochi minuti, anziché in ore, con la modalità Marinatura.

Tappi per bottiglia FoodSaver®




Utilizzare i tappi per bottiglia FoodSaver® per conservare sottovuoto vino, liquidi non gassati e olii. In questo modo si prolunga la durata del liquido preservandone il sapore. Non utilizzare i tappi con bottiglie di plastica.

Componenti

Si veda la FIG. 1





- | | |
|---|--|
| A Pulsante Sottovuoto | G Vano rotolo |
| B Chiusura con blocco facilitata | H Barra taglierina |
| C Pulsante Sigillatura | I Guarnizione in espanso inferiore |
| D Modalità Alimenti umidi/secchi | J Striscia sigillatura di larghezza extra |
| E Porta per accessori | K Canale di sottovuoto |
| F Guarnizione in espanso superiore | L Vaschetta raccogli gocce rimovibile |

Realizzazione di un sacchetto da un rotolo FoodSaver®

1. Ruotare la chiusura nella posizione Aperta  e aprire il coperchio.
2. Collocare il rotolo nel vano interno dell'unità come indicato. Estrarre una quantità sufficiente di materiale per il sacchetto sul bordo fino a portarlo sopra la striscia di sigillatura per creare la prima sigillatura, quindi chiudere il coperchio.
3. Ruotare la chiusura nella posizione Funzionamento .
4. Premere il pulsante Sigillatura per sigillare l'estremità aperta del sacchetto. Attendere che la spia indicatrice della sigillatura si spenga.
ATTENZIONE: per ridurre il rischio di ustioni, non toccare la striscia di sigillatura mentre si utilizza l'apparecchio.
5. Ruotare la chiusura nella posizione Aperta , aprire il coperchio ed estrarre una quantità sufficiente di materiale per il sacchetto in base alla lunghezza desiderata, lasciando almeno 75 mm di spazio. Chiudere il coperchio.
6. Far scorrere la taglierina lungo l'apposita barra per tagliare il sacchetto.

Sigillatura sottovuoto con i sacchetti FoodSaver®

Facendo riferimento alla FIG. 3:



1. Ruotare la chiusura nella posizione Apertura  e aprire il coperchio.
2. Collocare l'articolo (o gli articoli) nel sacchetto, lasciando almeno 75 mm di spazio fra il contenuto e l'estremità aperta del sacchetto. Collocare l'estremità aperta del sacchetto nella vaschetta raccogli gocce e chiudere il coperchio.
3. Ruotare la chiusura nella posizione Funzionamento .
4. Premere il pulsante Sottovuoto  e avviare il processo di sottovuoto e sigillatura dell'estremità aperta del sacchetto. Il motore continua a girare fino a quando il sacchetto è perfettamente sottovuoto, quindi sigilla automaticamente.
5. Quando la spia indicatrice della sigillatura si spegne, ruotare la chiusura nella posizione Apertura  e aprire il coperchio. Rimuovere il sacchetto. Refrigerare, congelare o riporre secondo necessità.

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

Suggerimenti importanti:

Per ridurre al minimo gli sprechi, non inserire i sacchetti troppo in profondità nell'apparecchio. Inserire il sacchetto appena sopra il bordo della vaschetta raccogli gocce rimovibile.

Utilizzo degli accessori FoodSaver®

1. Preparare il contenitore in base alle linee guida per gli accessori FoodSaver® (consultare il manuale allegato al kit di accessori).
2. Inserire un'estremità del tubicino per accessori nell'apposita porta dell'apparecchio fino a quando non scatta in posizione. Collegare l'altra estremità all'accessorio attenendosi alle linee guida.
3. Chiudere il coperchio e ruotare la chiusura con blocco facilitata nella posizione FUNZIONAMENTO . Premere il pulsante Sottovuoto.
4. Quando la spia resta accesa fissa, il processo di creazione del sottovuoto è completato. Nota bene: l'apparecchio esegue comunque il ciclo di sigillatura anche quando si applica la sigillatura sottovuoto a un accessorio. Ruotare la chiusura con blocco facilitata nella posizione APERTA  se si desidera interrompere il ciclo di sigillatura; questa operazione, tuttavia, non è necessaria.
5. Rimuovere il tubicino per l'accessorio da quest'ultimo e dall'apparecchio.
6. Per testare il sottovuoto, è sufficiente tirare il coperchio dell'accessorio. Non dovrebbe muoversi.

L'adattatore Salva Freschezza può essere utilizzato con i sacchetti con cerniera sottovuoto.

1. Riempire il sacchetto con cerniera, quindi stenderlo in orizzontale con il cerchio grigio rivolto verso l'alto. Comprimerne per far fuoriuscire l'aria, quindi chiudere con la cerniera per 3/4 e far fuoriuscire l'eventuale aria residua prima di chiudere completamente con la cerniera.
2. Premere l'adattatore Salva Freschezza sopra il cerchio grigio presente sul sacchetto, quindi premere il pulsante Sottovuoto.

Pannello di controllo

1 Spia indicatrice Sigillatura

Lampeggia durante il processo di sigillatura e resta accesa fissa al termine di tale processo.

2 Spia indicatrice Sottovuoto

Lampeggia durante il ciclo di creazione del sottovuoto e resta accesa fissa al termine del ciclo.

3 Pulsante Sigillatura

Questo pulsante ha tre utilizzi:

1. Premere per creare una sigillatura quando si realizzano sacchetti da un rotolo FoodSaver®.
2. Premere per interrompere immediatamente il processo di formazione del sottovuoto e iniziare a sigillare il sacchetto. In questo modo si evita di frantumare alimenti delicati come pane, biscotti e pasta sfoglia.
3. Premere per creare una sigillatura su sacchetti di pellicola multistrato (come i sacchetti per patatine) per mantenere gli alimenti sigillati eliminando l'aria.

4 Pulsante Sottovuoto

Questo pulsante ha tre utilizzi:



1. Premere per sigillare sottovuoto l'alimento eliminando l'aria. Il motore continua a girare fino a quando il sacchetto non è perfettamente sottovuoto, quindi sigilla automaticamente.

2. Premere per sospendere in qualsiasi momento il processo di creazione del sottovuoto.
3. Premere per utilizzare l'adattatore Salva Freschezza.

5 Pulsante Modalità Alimenti umidi/secchi

Per un sottovuoto e una sigillatura ottimali di alimenti umidi o ricchi di succo, premere il pulsante Impostazioni Alimenti umidi/secchi fino a quando la spia indicatrice Alimenti umidi non si accende. Scegliere l'impostazione Alimenti secchi per alimenti senza liquido.

Conservazione

Spingere la barra del sottovuoto e sigillatura e assicurarsi che la chiusura  sia nella posizione di conservazione .

Verificare che l'apparecchio sia pulito e conservarlo in posizione verticale su una superficie piana, a livello, lontano dal bordo e dove non possa essere fatto cadere facilmente.

Guida alla conservazione, suggerimenti e consigli

Confezionamento sottovuoto e sicurezza degli alimenti

Il processo di sigillatura 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:

Muffa – Facilmente identificabile per via delle sue particolari caratteristiche. La muffa non può crescere in un ambiente con una bassa quantità di ossigeno, quindi la sigillatura sottovuoto può rallentare la crescita della muffa.

Funghi – Provocano la fermentazione, identificabile in base all'odore e al gusto. I funghi necessitano di acqua, zucchero e una temperatura moderata per crescere. Possono inoltre sopravvivere con o senza aria. Il rallentamento della crescita dei funghi richiede la refrigerazione, mentre il congelamento ne provoca il completo arresto.

Batteri – Provocano un odore sgradevole, lo scolorimento e/o una consistenza morbida o viscosa. Nelle condizioni adatte, il Clostridium botulinum (l'organismo che provoca il botulismo) può crescere senza aria e talvolta non è possibile rilevarlo in base all'odore o al sapore. Pur essendo estremamente raro, può essere molto pericoloso. Per conservare gli alimenti in modo sicuro, è fondamentale mantenere temperature basse. 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 sigillati sottovuoto e conservarli in frigorifero dopo lo scongelamento. È importante tenere presente che la sigillatura 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 in termini di sapore, aspetto o consistenza, in quanto ciò dipende dall'età e dalle condizioni dei cibi il giorno in cui è avvenuta la sigillatura sottovuoto.

Scongelamento e riscaldamento di alimenti confezionati sottovuoto



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

Gli alimenti all'interno di un sacchetto possono essere scongelati ma non riscaldati in un forno a micro-onde. In caso di scongelamento nel micro-onde di alimenti 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 di cottura a fuoco lento inferiore a 75 °C. Attenersi a eventuali istruzioni specifiche fornite insieme ai sacchetti per usi speciali 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 formazione di batteri anaerobici, i formaggi molli non devono mai essere sigillati sottovuoto.

Verdure



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

Per sbollentare le verdure, metterle nell'acqua bollente o nel micro-onde fino a quando sono cotte ma ancora croccanti. I tempi di sbollentatura 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 sbollentatura, 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 sbollentatura, devono essere conservati esclusivamente nel freezer.

Quando si congelano le verdure, è meglio precongelerle prima per 1-2 ore o fino a quando sono ben congelate. 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 tutte insieme in un unico blocco. Una volta surgelate, toglierle dalla teglia da forno e sigillare sottovuoto in un sacchetto FoodSaver®. Dopo la sigillatura sottovuoto, rimettere in freezer.

Importante: a causa del rischio di formazione 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 sottovuoto come di consueto. Conservare in frigorifero.

Frutta



Quando si congela frutta morbida o frutti di bosco, è meglio precongelerli prima per 1-2 ore o fino a quando sono perfettamente congelati. 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, precongelerli per 1-2 ore o fino a quando sono perfettamente congelati. Per risparmiare tempo, preparare l'impasto per biscotti, le forme 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®, oppure utilizzare un coperchio universale FoodSaver® con il contenitore originale per sigillare sottovuoto.

Liquidi



Prima di sigillare sottovuoto liquidi come ad esempio brodo, precongelerli 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 cuocere a fuoco lento 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 micro-onde, lavabili in lavastoviglie (nel ripiano superiore) e dotati di adattatore personalizzato.

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.

Problema	Soluzione
Il LED della sigillatura lampeggia	<ul style="list-style-type: none"> L'unità è surriscaldata. 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 20 minuti per far raffreddare l'unità. Attendere sempre 20 secondi fra una sigillatura e l'altra. La chiusura è stata lasciata nella posizione Funzionamento: le guarnizioni potrebbero essersi compresse. Ruotare la chiusura nella posizione Apertura o Conservazione e attendere 10-20 minuti per consentire alle guarnizioni di espandersi. La pompa del sottovuoto funziona per più di 120 secondi. In condizioni di intenso utilizzo, l'apparecchio si spegne automaticamente e la spia luminosa della sigillatura lampeggia. Consultare la prossima sezione: La pompa del sottovuoto è in funzione ma il sacchetto non espelle l'aria. La chiusura è stata lasciata in posizione di attivazione per 5 minuti senza essere utilizzata per rammentare all'utente di ruotare la chiusura nella posizione di Apertura o Conservazione.
La pompa del sottovuoto è in funzione ma il sacchetto non espelle l'aria	<ul style="list-style-type: none"> Se si sta realizzando un sacchetto da un rotolo, verificare che un'estremità del sacchetto sia sigillata. Consultare la sezione Come creare un sacchetto da un rotolo per la sigillatura sottovuoto FoodSaver®. Regolare il sacchetto e riprovare. Verificare che l'estremità aperta del sacchetto si trovi all'interno della vaschetta raccogli gocce. Verificare l'eventuale presenza di pieghe nel sacchetto lungo la striscia di sigillatura. Per prevenire la formazione di pieghe, appiattare delicatamente il sacchetto mentre lo si inserisce nella vaschetta raccogli gocce. Aprire l'unità e controllare che le guarnizioni siano inserite correttamente e che non siano presenti oggetti estranei, impurità o residui nella guarnizione superiore o inferiore. La chiusura è stata lasciata nella posizione Funzionamento: le guarnizioni potrebbero essersi compresse. Ruotare la chiusura nella posizione Apertura o Conservazione e attendere 10-20 minuti per consentire alle guarnizioni di espandersi. Verificare che il coperchio sia chiuso fino in fondo. Se la chiusura non aggancia il coperchio per spingerlo verso il basso, potrebbe esservi una perdita fra le guarnizioni.
La guarnizione è allentata o presenta una lacerazione	<ul style="list-style-type: none"> Estrarre la guarnizione, pulirla e reinserirla nell'apposito canale. Se la guarnizione presenta danni di lieve entità, rimuovere, rovesciare e inserire di nuovo. Consultare il sito web per la sostituzione.
Il sacchetto non viene sigillato correttamente	<ul style="list-style-type: none"> 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. Nel caso in cui siano presenti, estrarre la guarnizione, pulirla e reinserirla nell'apposito canale. Il sacchetto presenta delle pieghe: per prevenire la formazione di pieghe nella sigillatura, appiattare delicatamente il sacchetto mentre lo si inserisce nel vassoio raccogli gocce.
Nessuna spia luminosa nel pannello di controllo	<ul style="list-style-type: none"> Verificare che l'unità sia collegata alla rete di alimentazione. Verificare che la presa a muro funzioni. Verificare che il coperchio sia abbassato fino in fondo e che la chiusura sia nella posizione di Funzionamento.
Quando la chiusura è chiusa e si preme il pulsante, non succede niente	<ul style="list-style-type: none"> Verificare che l'unità sia collegata alla rete di alimentazione. Verificare che la presa a muro funzioni. Aprire la chiusura, verificare che il coperchio sia abbassato fino in fondo e richiudere il coperchio.
Non è possibile introdurre il sacchetto nella macchina	<ul style="list-style-type: none"> Verificare che vi sia materiale del sacchetto sufficiente per raggiungere il centro della vaschetta raccogli gocce. Lasciare sempre circa 7,62 cm di spazio extra per consentire al sacchetto di sigillarsi intorno al contenuto di alimenti. Appiattare delicatamente il sacchetto durante l'inserimento. Inserire l'estremità ripiegata del sacchetto nella vaschetta raccogli gocce.

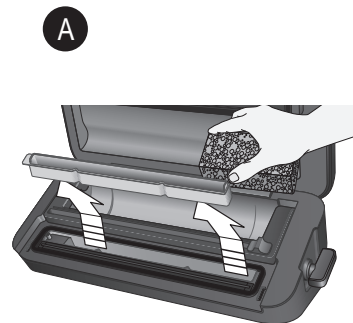
Problema	Soluzione
L'aria è stata rimossa dal sacchetto ma ora è rientrata all'interno	<ul style="list-style-type: none"> • Esaminare la sigillatura. La formazione di una piega lungo la sigillatura può far sì che l'aria rientri nel sacchetto. Per prevenire la formazione di pieghe, appiattire delicatamente il sacchetto mentre lo si inserisce nella vaschetta raccogli gocce. • In alcuni casi, 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 acuminati potrebbero aver perforato il sacchetto. In presenza di fori, utilizzare un nuovo sacchetto. Coprire gli alimenti taglienti 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 subire un processo di deterioramento e deve essere gettato. • Sacchetto difettoso. Il sacchetto potrebbe essere perforato. Provare con un altro sacchetto.
Il sacchetto si scioglie	<ul style="list-style-type: none"> • 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®. I nostri sacchetti e rotoli FoodSaver® sono appositamente progettati per le unità FoodSaver®.
Il contenitore non è sottovuoto	<ul style="list-style-type: none"> • Il coperchio del contenitore deve essere collocato correttamente e allineato al contenitore. • Assicurarsi di premere il pulsante adattatore Salva Freschezza. • Verificare che il coperchio sia ben chiuso su tutti e 4 i lati. • Verificare che la guarnizione in gomma all'interno del coperchio non sia ostruita da residui di cibo. • Esaminare il bordo del contenitore per escludere la presenza di rotture o graffi. Assicurarsi che la valvola del contenitore sia pulita.

Cura e pulizia della sigillatrice sottovuoto

Per pulire l'apparecchio:

ATTENZIONE: estrarre il cavo di alimentazione dalla presa elettrica. Non immergere in liquidi.

Controllare le guarnizioni e la zona intorno alla vaschetta raccogli gocce per assicurarsi che non siano presenti residui di cibo. Pulire la guarnizione con un panno imbevuto di acqua saponata tiepida qualora necessario **A**. Le guarnizioni superiore e inferiore possono essere rimosse per le operazioni di pulizia. Pulire con acqua saponata tiepida e lasciar asciugare le guarnizioni prima di reinserirle nell'apparecchio.



Sollevare per estrarre la vaschetta raccogli gocce

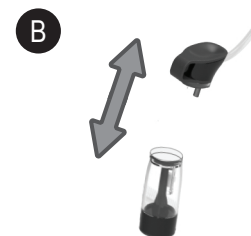
La vaschetta raccogli gocce semplifica la pulizia nel caso in cui piccole quantità di liquidi penetrino nel canale di sottovuoto durante il processo di creazione del sottovuoto.

Svuotare la vaschetta raccogli gocce dopo ciascun utilizzo. Lavarla in acqua saponata tiepida o collocarla nel ripiano superiore della lavastoviglie. Controllare l'eventuale presenza di residui di cibo nella scanalatura della vaschetta raccogli gocce. Pulire qualora necessario. Asciugare con cura prima di inserirla nuovamente nell'apparecchio.

Per pulire il serbatoio dell'adattatore Salva Freschezza:

Svuotare il serbatoio dopo ciascun utilizzo. Per rimuovere il serbatoio dell'adattatore Salva Freschezza, tenere saldamente la parte superiore (pezzo superiore nero) e tirare il serbatoio inferiore verso il basso e verso l'esterno **B**. Lavare in acqua tiepida saponata. Far asciugare all'aria prima di reinserire.

Nota: pulire sempre dopo ciascun utilizzo in presenza di liquidi visibili.



Estrarre il serbatoio

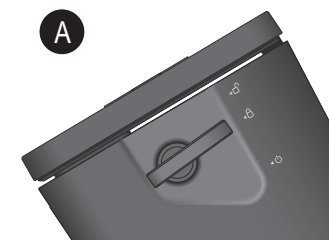
Cura e pulizia della sigillatrice sottovuoto

Per conservare l'apparecchio:

Pulire accuratamente l'unità come descritto nella sezione "Cura e pulizia".

Dopo che l'unità è stata pulita e fatta asciugare completamente, chiudere il coperchio e far scorrere la chiusura nella posizione di Conservazione (al centro) **A**. Questa impostazione impedisce che venga applicata pressione non necessaria alle guarnizioni di sigillatura interne dell'unità.

Lasciare sempre la chiusura nella posizione di Apertura quando non si utilizza l'apparecchio. Non conservare mai l'apparecchio nella posizione di Funzionamento in quanto le guarnizioni potrebbero comprimersi e l'unità potrebbe non creare il sottovuoto nel sacchetto.



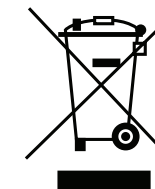
Spingere la chiusura nella posizione di Conservazione per riporre l'unità.

Assistenza post-vendita

Nel caso in cui l'apparecchio non funzioni ma sia ancora in garanzia, restituire il prodotto al punto vendita presso cui è stato acquistato per la sostituzione. Tenere presente che sarà richiesto un documento valido attestante l'acquisto. Per ulteriore assistenza, rivolgersi al nostro servizio di assistenza clienti chiamando il numero: **Regno Unito: 0800 028 7154 | Spagna: 0900 81 65 10 | Francia: 0805 542 055. Per tutti gli altri Paesi, chiamare il numero +44 800 028 7154.** Potrebbero essere applicate tariffe internazionali. In alternativa, scrivere a: foodsavereurope@newellco.com.

Smaltimento dei rifiuti

Gli apparecchi elettrici non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici. Riciclare laddove esistano appositi impianti. Scrivere a OsterEurope@newellco.com per ulteriori informazioni sul riciclo e sulla direttiva RAEE.



Belangrijke veiligheidsmaatregelen

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 toezicht worden uitgevoerd.

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

- Gebruik het apparaat alleen op een stabiele, stevige, droge en platte ondergrond.
- VOORZICHTIG: DIT APPARAAT IS NIET GESCHIKT VOOR COMMERCIEEL GEBRUIK. Gebruik dit apparaat niet voor een ander doel dan het bestemde doel. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor gebruik buiten.
- Dompel het apparaat, het stroomsnoer en de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik het apparaat niet als het is gevallen of zichtbare beschadiging vertoont.
- Controleer na gebruik, alvorens het apparaat te reinigen, altijd of het apparaat is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is verwijderd.
- Schakel het apparaat uit door de stekker uit het stopcontact te verwijderen. 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.
- Voedsel in FoodSaver®-zakken kan worden opgewarmd in zacht kokend water met een temperatuur van maximaal 75°C.
- IN EEN MAGNETRON KAN VOEDSEL IN DE ZAK WEL WORDEN ONTDOOID, MAAR NIET WORDEN OPGEWARMD. Bij het ontdoeien van voedsel in FoodSaver®-zakken in de magnetron mag een maximaal vermogen van 180 watt (stand voor ontdoeien) worden gebruikt gedurende maximaal twee minuten en bij een maximale temperatuur van 70°C.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Het FoodSaver®-systeem

Waarom vacuüm verpakken?

Voedsel verliest voedingsstoffen en smaak wanneer het wordt blootgesteld aan lucht. Bovendien veroorzaakt dit vriesbrand en ontstaat er bij blootstelling aan lucht een perfecte groeibodem voor veel soorten bacteriën, schimmels en gist. Met het FoodSaver®-vacumeersysteem wordt het voedsel vacuüm verpakt, zodat smaak en kwaliteit behouden blijven. FoodSaver® biedt een uitgebreid assortiment zakken, bussen en dozen, zodat u kunt genieten van alle voordelen van een wetenschappelijk bewezen bewaarmethode die uw voedsel tot vijfmaal langer vers houdt.

Het FoodSaver®-systeem bespaart tijd en geld

- **Bespaar geld.** Dankzij het FoodSaver®-systeem kunt u nu in het groot inkopen of voordeel halen uit producten in de aanbieding. U kunt alles dan in de gewenste porties vacuüm verpakken, zodat u niets hoeft weg te gooien.
- **Bespaar tijd.** Kook van tevoren al uw maaltijden voor de hele week en bewaar ze veilig in FoodSaver®-zakken.
- **Gezellige etentjes zonder moeite.** Bereid uw favoriete gerechten en feestelijke lekkernijen van tevoren, zodat u tijd kunt doorbrengen met uw gasten.
- **Geniet volop van seizoensgebonden ingrediënten en specialiteiten.** Houd bederfelijke etenswaren of producten die u niet vaak gebruikt langer vers.
- **Op dieet? Verdeel uw eten in porties.** Verpak de gewenste porties vacuüm en noteer op de zak hoeveel calorieën en/of gram vet de inhoud bevat.
- **Verpak niet-etenswaren.** Houd voorraden voor kampeer- of boottochten droog en organiseer alles netjes. Houd uw gepoetste zilver schoon door minimale blootstelling aan de lucht.

FoodSaver®-accessoires

Haal het maximale uit uw FoodSaver®-apparaat met de handige FoodSaver®-zakken, -bussen en -accessoires.

FoodSaver®-zakken en -rollen

FoodSaver®-zakken en -rollen hebben speciale kanalen waardoor de lucht efficiënt kan worden afgevoerd. De folie bestaat uit meerdere lagen, zodat de zak uitstekende bescherming biedt tegen zuurstof en vocht en waarmee vriesbrand wordt vermeden. Er zijn verschillende maten FoodSaver®-zakken en -rollen verkrijgbaar.

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. Gebruik ze met de functie Marinieren om uw voedsel in enkele minuten in plaats van uren te marinieren.

FoodSaver®-flesafsluiter




Houd wijn, niet-koolzuurhoudende dranken en olie langer vers met FoodSaver®-flesafsluiters. Hiermee blijven vloeistoffen langer goed en blijft de smaak beter behouden. De flesafsluiters zijn niet geschikt voor gebruik met plastic flessen.

Onderdelen

Zie figuur 1





- A** Vacumeerknop
- B** Snelle vergrendeling
- C** Sealknop
- D** Stand voor droog/vochtig
- E** Aansluiting voor accessoires
- F** Bovenste schuimrubber afdichting
- G** Bergvak voor rollen
- H** Snijbalk
- I** Onderste schuimrubber afdichting
- J** Extra brede sealstrip
- K** Vacumeersleuf
- L** Uitneembaar lekbakje

Zakken maken met een FoodSaver®-rol

1. Draai de vergrendeling in de geopende stand  en open de klep.
2. Leg de rol in de daarvoor bestemde ruimte zoals getoond. Trek nu voldoende materiaal naar de rand, tot het op de sealstrip ligt, om de eerste sealrand te maken. Sluit de klep.
3. Draai de vergrendeling in de werkingsstand .
4. Druk de sealknop in om het open uiteinde van de zak te sealen. Wacht tot het seallampje uit gaat.
VOORZICHTIG: Vermijd het risico van brandwonden en raak de sealstrip niet aan tijdens gebruik van het apparaat.
5. Draai de vergrendeling in de geopende stand , open de klep en trek nu voldoende materiaal van de rol voor de gewenste zak plus 75 mm extra vrije ruimte. Sluit de klep.
6. Schuif het snijmes langs de snijbalk om de zak af te snijden.

Vacuüm sealen met FoodSaver®-zakken

Raadpleeg figuur 3:

1. Draai de vergrendeling in de geopende stand  en open de klep.
2. Vul de zak met de voedingswaren. Zorg hierbij dat minimaal 75 mm ruimte vrij blijft tussen de inhoud en het open uiteinde van de zak. Leg het open uiteinde van de zak in het lekbakje en sluit de klep.
3. Draai de vergrendeling in de werkingsstand .
4. Druk de vacumeerknop  in om de de lucht uit de zak te verwijderen en het open uiteinde te sealen. De motor blijft werken tot alle lucht uit de zak is verwijderd. De zak wordt dan automatisch geseald.
5. Wanneer het seallampje uit gaat, draait u de vergrendeling in de geopende stand  en opent u de klep. Verwijder de zak. Berg de zak op of leg deze naar behoeven in de koelkast of diepvries.

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

1. Bereid de vershouddoos volgens de FoodSaver®-richtlijnen voor accessoires (raadpleeg de gebruiksaanwijzing die bij de accessoires is geleverd).
2. Breng het ene uiteinde van de accessoierslang aan op de aansluiting voor accessoires op het apparaat tot de slang in positie klikt. Sluit het andere uiteinde van de slang aan op het accessoire. Raadpleeg hiervoor de richtlijnen voor accessoires.
3. Sluit de klep en draai de vergrendeling in de werkingsstand . Druk de vacumeerknop in.
4. Als het lampje constant blijft branden, is het vacumeerproces voltooid. Bij het vacuüm verpakken van een accessoire wordt de sealcyclus ook uitgevoerd. Dit is normaal. U kunt de vergrendeling in de geopende stand  draaien als u de sealcyclus wilt stoppen, maar u hoeft dit niet te doen.
5. Verwijder de slang van het accessoire en van het apparaat.
6. Als u wilt testen of het accessoire luchtdicht is verpakt, trekt u even kort aan het deksel. Het deksel moet vastzitten op de doos.

Het handsealapparaat kan worden gebruikt met vershouddozen 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 op de grijze cirkel op de zak en druk de vacumeerknop in.

Bedieningspaneel

1 Lampje 'Sealen'

Knippert wanneer het sealproces wordt geactiveerd en brandt constant als het sealproces is voltooid.

2 Lampje 'Vacumeren'

Knippert wanneer de vacumeercyclus wordt geactiveerd en brandt constant als de vacumeercyclus is voltooid.

3 Sealknop

Deze knop heeft drie functies:

1. Druk de knop in om een sealrand te maken wanneer u zakken maakt met een FoodSaver®-rol.
2. Druk de knop in om het vacumeren onmiddellijk te stoppen en de zak te sealen. Zo voorkomt u dat zachte of breekbare voedingswaren zoals brood, koekjes en pasteitjes worden geplet.
3. Druk de knop in wanneer u foliezakken sealt die uit meerdere lagen bestaan (zoals gebruikt voor patat) om de zakken luchtdicht te sealen.

4 Vacumeerknop



Deze knop heeft drie functies:

1. Druk de vacumeerknop in om voedsel luchtdicht te verpakken. De motor blijft werken tot alle lucht uit de zak is verwijderd. De zak wordt dan automatisch geseald.
2. Druk de knop op elk moment in om het vacumeerproces tijdelijk te stoppen.
3. Druk de knop in als u de handsealer wilt gebruiken.

5 Stand voor droog/vochtig

Druk op de knop Droog/Vochtig tot het lampje brandt om vochtige of sappige voedingswaren optimaal luchtdicht te verpakken. Gebruik de stand Droog voor droge voedingswaren.

Opbergen

Duw de balk voor vacumeren en sealen in en zorg dat vergrendeling  in de stand voor opbergen  staat.

Zorg dat het apparaat schoon is en zet het rechtop weg op een platte, vlakke ondergrond, uit de buurt van de rand van het werkblad op een plek waar het apparaat niet kan vallen.

Hints en tips voor het bewaren van voedsel

Vacuüm verpakken en voedselveiligheid

Door voedingswaren vacuüm te verpakken wordt de meeste lucht uit de gesealde doos 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:

Schimmels: Makkelijk te herkennen aan hun 'wollige' oppervlak. Schimmels kunnen niet groeien in omgevingen met een laag zuurstofgehalte, dus door voeding vacuüm te verpakken wordt de groei van schimmels vertraagd.

Gist: Leidt tot fermentatie, te herkennen aan de reuk en smaak. Gist heeft water, suiker en een middelmatige temperatuur nodig om te groeien. Het overleeft met en zonder zuurstof. Om de groei van gist te vertragen, moeten voedingswaren in de koelkast worden bewaard. Bevriezen stopt de groei van gist.

Bacteriën: Leiden tot onprettige geur, verkleuring en/of een slijmerige samenstelling. In de juiste condities kunnen anaerobe bacteriën zoals Clostridium Botulinum (het organisme dat Botulisme veroorzaakt) groeien. Ze hebben hiervoor geen zuurstof nodig en zijn soms reukloos en/of smaakloos. Het komt zeer zelden voor, maar kan erg gevaarlijk zijn. Voor voedselveiligheid is het essentieel dat voedsel bij lage temperaturen worden 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 hoelang 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.

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 ontdooit, 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 de speciale 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 te sealen. Maak de FoodSaver®-zak extra lang: 25 mm 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: Vanwege het risico van anaerobe bacteriën mogen zachte kazen niet vacuüm worden verpakt.

Groenten



Groenten moeten worden geblancheerd (ofwel voorgedroogd) 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 te leggen 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 doperwtjes, 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, verspreidt 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 verpakt en geseald, kunt u ze weer in de diepvries leggen.

Belangrijk: Vanwege het risico van 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 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, verspreidt 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 pasteijsjes of zelfs gevulde pasteijsjes maken, of droge ingrediënten mengen en vacuüm verpakken voor later gebruik.

Koffie en voedsel in poedervorm



Plaats een koffiefilter of stuk keukenrol langs de bovenkant van 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®-vershouddoos 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®-bus voor etenswaren zoals toastjes, die makkelijk breken.

Problemen oplossen

Probleem	Oplossing
Seallampje knippert	<ul style="list-style-type: none"> Het apparaat is warmgelopen. Wacht altijd 20 seconden tussen het sealen. Bij intensief gebruik schakelt het apparaat automatisch uit en gaat het seallampje knipperen. Laat het apparaat 20 minuten afkoelen. Wacht altijd 20 seconden tussen het sealen. De vergrendeling is in de werkingsstand blijven staan: de afdichtingen zijn wellicht samengeperst. Zet de vergrendeling in de geopende stand of in de opbergstand en laat het apparaat 10 tot 20 minuten staan, zodat de afdichtingen weer uitzetten. De vacuumpomp loopt langer dan 120 seconden. Bij intensief gebruik schakelt het apparaat automatisch uit en gaat het seallampje knipperen. Raadpleeg het volgende onderdeel 'Vacuumpomp loopt, maar de lucht wordt niet uit de zak gezogen'. De vergrendeling is 5 minuten in de werkingsstand blijven staan terwijl het apparaat niet werd gebruikt. De gebruiker wordt er dan aan herinnerd de vergrendeling in de geopende stand of in de opbergstand te zetten.
Vacuumpomp loopt, maar de lucht wordt niet uit de zak gezogen	<ul style="list-style-type: none"> Als u een zak maakt van een rol, moet u ervoor zorgen dat één uiteinde van de zak is geseald. Raadpleeg 'Zakken maken met een FoodSaver®-rol'. Leg de zak goed neer en probeer het nogmaals. Controleer of het open uiteinde van de zak naar beneden in het lekbakje is geplaatst. Controleer de sealrand op kreukels of vouwen. Trek de zak voorzichtig plat wanneer u deze in het lekbakje plaatst om kreukels in de sealrand te voorkomen. Open het apparaat en controleer of er zich geen vreemde voorwerpen, vuil of resten op de afdichtingen boven en onder bevinden. De vergrendeling is in de werkingsstand blijven staan: de afdichtingen zijn wellicht samengeperst. Zet de vergrendeling in de geopende stand of in de opbergstand en laat het apparaat 10 tot 20 minuten staan, zodat de afdichtingen weer uitzetten. Controleer of de klep helemaal dicht en vergrendeld is. Als de vergrendeling de klep niet goed pakt en omlaag brengt, ontstaat er een lek in de afdichtingen.
Afdichting zit los of is gescheurd	<ul style="list-style-type: none"> Verwijder en reinig de afdichting en plaats deze weer in de afdichtingsleuf. Als de afdichting een kleine beschadiging heeft, kunt u hem verwijderen, omkeren en weer aanbrengen. Ga naar de website voor een vervanging.
De zak wordt niet goed geseald	<ul style="list-style-type: none"> Er zit te veel vloeistof in de zak. Vries de zak eerst voordat u deze vacuüm verpakt en sealt. Controleer op voedselresten om de gesealde randen. Als u voedselresten aantreft, verwijdert en reinigt u de afdichting en plaatst u deze weer in de afdichtingsleuf. Er zitten kreukels of vouwen in de zak: trek de zak voorzichtig plat wanneer u deze in het lekbakje plaatst om kreukels in de sealrand te voorkomen.
Er branden geen lampjes op het bedieningspaneel	<ul style="list-style-type: none"> Controleer of het apparaat op het stopcontact is aangesloten. Controleer of het stopcontact werkt. Controleer of de klep helemaal gesloten is en de vergrendeling in de werkingsstand staat.
Er gebeurt niets als de vergrendeling wordt gesloten en een knop wordt ingedrukt	<ul style="list-style-type: none"> Controleer of het apparaat op het stopcontact is aangesloten. Controleer of het stopcontact werkt. Open de vergrendeling, controleer of de klep helemaal naar beneden staat en vergrendel de klep weer.
Kan de zak niet in het apparaat aanbrengen	<ul style="list-style-type: none"> 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 recht wanneer u deze aanbrengt. Zorg dat het open uiteinde van de zak naar beneden gekruld in het lekbakje wordt geplaatst.

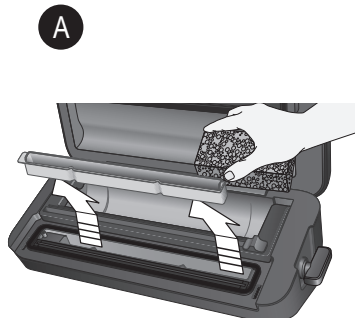
Probleem	Oplossing
De lucht was wel uit de zak gezogen, maar er zit nu weer lucht in de zak	<ul style="list-style-type: none"> Bekijk de sealrand. Kreukels of vouwen in de sealrand kunnen de reden zijn dat er weer lucht in de zak komt. Trek de zak voorzichtig plat wanneer u deze in het lekbakje plaatst 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 gaatje 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 beschadigd of niet goed geseald. Er zit een gaatje in de zak. Gebruik een nieuwe zak.
Zak smelt	<ul style="list-style-type: none"> De sealstrip 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.
De lucht wordt niet uit de vershouddoos gezogen	<ul style="list-style-type: none"> Het deksel van de doos moet goed op de doos zijn aangebracht. Zorg dat u de handsealknop indrukt. Controleer of het deksel aan all vier de zijden goed is gesloten. Controleer of de rubber afdichting aan de binnenkant van het deksel vrij is van voedsel. Controleer de rand van de doos op barsten of krassen. Controleer of het ventiel van de doos schoon is.

Het apparaat onderhouden en reinigen

Het apparaat reinigen:

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

Controleer afdichtingen en rond het lekbakje en zorg ervoor dat deze vrij zijn van voedingsresten. Neem de afdichtingen zo nodig af met een doekje met warm water en afwasmiddel **A**. De bovenste en onderste afdichtingen kunnen worden verwijderd om te reinigen. Reinig ze met warm water en afwasmiddel en laat ze goed drogen voordat u ze weer aanbrengt.



Lekbakje verwijderen
voordat u ze weer aanbrengt.

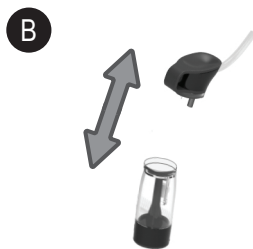
Kleine hoeveelheden vloeistof die tijdens gebruik in de vacumeersleuf worden gezogen, kunnen makkelijk worden gereinigd dankzij het uitneembare lekbakje.

Leeg het lekbakje na elk gebruik. Was dit af in warm water met afwasmiddel of zet het in het bovenste rek van de vaatwasmachine. Controleer de ruimte van het lekbakje op voedingsresten. Reinig deze ruimte indien nodig. Maak het bakje goed droog alvorens dit weer in het apparaat te zetten.

Reservoir van de geïntegreerde handsealer reinigen:

Leeg het reservoir na elk gebruik. Verwijder het reservoir uit de handsealer door het bovenste deel (zwarte deel) stevig vast te houden en het onderste reservoir naar beneden en van het apparaat af te trekken **B**. Reinig dit in warm water met afwasmiddel. Laat het reservoir aan de lucht drogen voordat u het weer in het apparaat plaatst.

Opmerking: Reinig na elk gebruik als er vloeistof zichtbaar is.



Reservoir verwijderen

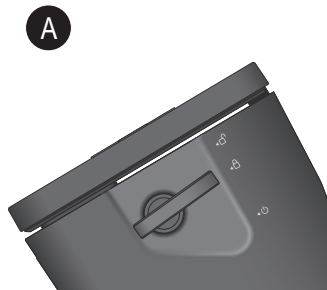
Het apparaat onderhouden en reinigen

Het apparaat opbergen:

Reinig het apparaat grondig volgens de instructies in 'Het apparaat reinigen'.

Nadat het apparaat is gereinigd en helemaal droog is, sluit u de klep en duwt u de vergrendeling in de opbergstand (midden) **A**. Zo blijft de klep gesloten, maar worden de interne afdichtingen van het apparaat niet te sterk samengeperst.

Zet de klepvergrendeling altijd in de opbergstand wanneer het apparaat niet wordt gebruikt. Zet de klep nooit in de werkingsstand,



Opbergstand inschakelen bij opbergen

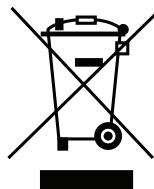
aangezien de afdichtingen dan worden samengeperst waardoor het apparaat mogelijk niet goed meer werkt.

Aftersales-service

Als het apparaat niet werkt en nog onder garantie is, kunt u hiervoor een vervanging krijgen door het defecte apparaat in te leveren bij het aankooppunt. U dient dan wel een geldig bewijs van aankoop te overhandigen. Voor meer support kunt u contact opnemen met onze afdeling voor klantenservice: **Verenigd Koninkrijk: 0800 0287154 | Spanje: 0900 816510 | Frankrijk: 0805 542055 Voor alle andere landen kunt u het volgende nummer bellen: +44 800 028 7154.** Er kunnen internationale beltarieven in rekening worden gebracht. U kunt ook een e-mail sturen aan: foodsavereurope@newellco.com | www.itmonline.nl +31 40 29901130.

Afvalverwijdering

Afgedankte elektrische apparaten mogen niet met het huisvuil worden weggegooid. Recycle uw apparaten indien de faciliteiten hiervoor bestaan. Stuur een e-mail aan foodsavereurope@newellco.com voor verdere informatie omtrent recycling en AEEA.



Viktiga säkerhetsåtgärder

Denna apparat kan användas av barn från åtta 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 tillsyn.

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.
- OBSERVERA: DENNA FÖRSEGLARE ÄR EJ FÖR KOMMERSIELL ANVÄNDNING. Använd aldrig apparaten till någonting annat än det den är avsedd för. Apparaten är endast avsedd för hushållsanvändning. Apparaten får inte användas utomhus.
- Doppa aldrig 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 värmer upp mat i FoodSaver®-påsar ska du placera dem i vatten vid en låg sjudande temperatur 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 FoodSaver®-påsar ska du se till att inte överstiga en maxeffekt på 180 watt (defrost-läge), en maxtid på 2 minuter eller en maxtemperatur på 70°C (158°F).

SPARA DESSA ANVISNINGAR

FoodSaver®-systemet

Varför ska man vakuumpförpacka?

När mat exponeras för luft förlorar den näring och smak. Luft orsakar även frysbränna och gör det möjligt för olika bakterier, mögel och jäst att växa. Vakuumpförpackningssystemet FoodSaver® tar bort luften och förseglar smaken och kvaliteten. Med ett helt sortiment av FoodSaver®-påsar och behållare som ger dig fler alternativ, kan du nu dra nytta av en vetenskapligt beprövad matförvaringsmetod som håller maten färsk upp till fem gånger längre.

FoodSaver®-systemet sparar både tid och pengar

- **Spendera mindre pengar.** Med FoodSaver®-systemet kan du storhandla eller köpa rabatterade varor och vakuumpförpacka maten i önskade portioner så att du slipper slänga mat.
- **Spara mer tid.** Laga och förbered måltider inför den kommande veckan och spara dem i FoodSaver®-påsar.
- **Gör det enkelt att bjuda på middag.** Laga till dina specialitetsrätter och godsaker i förväg så att du kan spendera mer tid med gästerna.
- **Njut av säsongsbegränsade eller speciella livsmedel.** Håll ömtåliga färskvaror eller sällan använda livsmedel färska längre.
- **Kontrollera portionsstorleken för enklare bantning.** Vakuumpförpacka förmåttiga portioner och anteckna kalorier och/eller fettgram på påsen.
- **Skydda annat än livsmedel.** Håll camping- och båttillbehör torra och organiserade för utflykter. Skydda polerat silver från att svartna genom att minimera luftexponeringen.

FoodSaver®-tillbehör

Få ut mesta möjliga av din FoodSaver®-apparat med lättanvända FoodSaver®-påsar, -behållare och -tillbehör.

FoodSaver®-påsar och -rullar

FoodSaver®-påsar och -rullar har speciella kanaler som effektivt avlägsnar luft. Konstruktionen med flera lager gör dem till ett särskilt effektivt skydd mot syre och fukt, samt hjälper till att förhindra frysbränna. FoodSaver®-påsar och -rullarna finns i en mängd olika storlekar.

FoodSaver®-behållare

FoodSaver®-behållare är enkla att använda och perfekta för vakuumpförpackning av känsliga varor som muffins och andra bakverk, samt vätskor och torra varor. Använd för att marinera på några minuter istället för timmar med marineringsslåget.

FoodSaver®-flaskpropp




Använd FoodSaver®-flaskproppar för att vakuumpförpacka vin, icke kolsyrade vätskor och oljor. Detta förlänger vätskans livslängd och bevarar smaken. Använd inte flaskproppen på plastflaskor.

Delar

Se bild 1





- A** Vakuumnapp
- B** Lättanvänd låsspärr
- C** Förslutningsknapp
- D** Torrt/fuktigt läge
- E** Tillbehörssport
- F** Övre skumpackning
- G** Rullförvaring
- H** Skärblad
- I** Nedre skumpackning
- J** Extra bred förslutningsremsa
- K** Vakuumkanal
- L** Löstagbar droppbricka

Göra en påse av en FoodSaver®-rulle

- Vrid spärren till läget Öppna  och öppna locket.
- Placera rullen inuti enhetens interna lagringsutrymme enligt anvisningarna. Dra tillräckligt med påsmaterial till kanten tills det är ovanpå förseglingsremsan för att göra den första förseglingen och stäng locket.
- Vrid spärren till driftläget .
- Tryck på förseglingsknappen för att försegla den öppna änden av påsen. Vänta tills indikatorlampan för försegling släcks.
VAR FÖRSIKTIG: För att minska risken för brännskador ska du undvika att vidröra förseglingsremsan när du använder apparaten.
- Vrid spärren till läget Öppna , öppna locket och dra ut så mycket påsmaterial som du vill ha, med åtminstone 75 mm extra utrymme. Stäng locket.
- Skjut påsavskäraren över skärbladet för att kapa av påsen.

Vakuumförsegling med FoodSaver®-påsar

Se bild 3:



- Vrid spärren till läget Öppna  och öppna locket.
- Placera artikeln/artiklarna i påsen, med ett avstånd på minst 75 mm mellan innehållet och påsens öppna sida. Placera påsens öppna ände i droppbrickan och stäng locket.
- Vrid spärren till driftläget .
- Tryck på vakuumnappen  och börja vakuumpacknings- och förseglingsprocessen på påsens öppna ände. Motorn kommer att fortsätta gå tills påsen är helt vakuumpackad och kommer sedan att försegla den automatiskt.
- Vrid spärren till läget Öppna  och öppna locket när indikatorlampan för försegling släcks. Ta bort påsen. Förvara artikeln i kylskåpet, frysen eller på en annan lämplig plats.

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

Viktiga tips:

För att minimera påsavfallet ska du undvika att sätta in påsar för långt in i apparaten. Sätt bara in påsen så att den sitter precis över kanten på den löstagbara droppbrickan.

Använda FoodSaver®-tillbehör

- Förbered behållaren enligt riktlinjerna för FoodSaver®-tillbehören (se handboken som medföljer tillbehörssatsen).
 - För in ena änden av tillbehörsslängen i tillbehörssporten på apparaten tills den klickar på plats. Anslut den andra änden till tillbehöret enligt tillbehörets riktlinjer.
 - Stäng locket och vrid den lättanvända låsspärren till driftläget . Tryck på vakuumnappen.
 - När lampan lyser med ett fast sken har vakuumprocessen slutförts. Observera att apparaten fortfarande kommer att gå igenom förseglingscykeln vid vakuumpackning av tillbehör. Du kan vrida den lättanvända låsspärren till läget Öppna  om du vill stoppa förseglingscykeln, men det är inte nödvändigt.
 - Ta bort tillbehörsslängen från tillbehöret och apparaten.
 - För att testa vakuumpressen drar du helt enkelt i tillbehörslöcket. Det ska inte röra sig.
- Den handhållna försegglaren kan användas med vakuumpåsar.
- Fyll zippåsen och lägg den plant med den grå cirkeln vänd uppåt. Pressa ut luften, stäng påsen till 3/4 och tryck ut eventuell kvarvarande luft innan du stänger den helt.
 - Sätt den handhållna försegglaren över den grå cirkeln på påsen och tryck på vakuumnappen.

Kontrollpanel

1 Förseglingsindikatorlampan

Blinkar när förseglingsprocessen pågår och lyser med ett fast sken när förseglingsprocessen är klar.

2 Vakuumindikatorlampan

Blinkar när vakuumcykeln pågår och lyser med ett fast sken när vakuumcykeln har avslutats.

3 Förseglingsknapp

Den här knappen har tre användningsområden:

- Tryck för att skapa en försegling när du gör påsar av en FoodSaver®-rulle.
- Tryck för att omedelbart stoppa vakuumprocessen och börja försegla påsen. Detta förhindrar att ömtåliga livsmedel som bröd, kakor och andra bakverk krossas.
- Tryck för att skapa en försegling på filmpåsar som består av flera lager (t.ex. chipspåsar) för att förvara maten lufttätt.

4 Vakuumnapp



Den här knappen har tre användningsområden:

- Tryck för att vakuumpacka maten lufttätt. Motorn fortsätter att gå tills påsen är vakuumfylld och sedan förseglas påsen automatiskt.
- Tryck när du vill för att pausa vakuumprocessen.
- Tryck för att använda det handhållna vakuumtillbehöret.

5 Knapp för torrt/fuktigt läge

För optimal vakuumpackning och försegling av fuktiga eller saftiga livsmedel trycker du på knappen för torra/fuktiga livsmedel tills indikatorlampan för fuktiga livsmedel tänds. Välj inställningen för torra livsmedel för livsmedel utan vätska.

Förvaring

Tryck in vakuumpackningen och se till att spärren  är i förvaringsläget .

Kontrollera att apparaten är ren och förvara den upprätt på en plan, jämnt yta en bit in från kanten så att den inte ramlar ned.

Förvaringsguide, tips och råd

Vakuumpackning och livsmedelssäkerhet

Processen för vakuumpackning förlänger livslängden på livsmedel genom att suga ut det mesta av luften från den förseglade behållaren och därigenom minska oxidationen, som påverkar näringsvärdet, smaken och den övergripande kvaliteten. Att avlägsna luften kan också förhindra tillväxten av mikroorganismer, vilka kan orsaka problem under vissa förhållanden: Mögel – enkelt att identifiera tack vare dess luddiga yta. Mögel kan inte växa i miljöer med låg syrehalt och därför kan vakuumpackning bromsa tillväxten av mögel.

Jästsvampar – leder till jäsnings, vilket kan identifieras genom lukt och smak. Jästsvampar behöver vatten, socker och en måttlig temperatur för att växa. De kan också överleva med eller utan luft. För att bromsa tillväxten av jästsvampar krävs kylning, och nedfrysning gör att den avstannar helt. Bakterier – leder till obehaglig lukt, missfärgning och/eller en mjuk eller slemmig konsistens. Under rätt förhållanden kan aeroba bakterier som t.ex. Clostridium botulinum (organismen som orsakar botulism) växa utan luft och ibland kan den inte upptäckas genom lukt och smak. Även om den är väldigt sällsynt kan den vara mycket farlig. För att förvara livsmedel på ett säkert sätt är det oerhört viktigt att du bibehåller låga temperaturer. Du kan avsevärt minska tillväxten av mikroorganismer vid temperaturer på 4 °C eller lägre. Frysning vid -17 °C dödar inte mikroorganismerna, men hindrar dem från att växa. Vid långtidsförvaring ska du alltid frysa färskvaror som har vakuumpackats och förvara dem i kylskåp efter upptining. Det är viktigt att notera att vakuumpackning INTE är en ersättning för konservering och att det inte upphäver livsmedlets nedbrytning. Det kan enbart sakta ner försämringen av kvaliteten. Det är svårt att förutse hur länge livsmedel behåller bästa möjliga smak, utseende eller konsistens eftersom det beror på livsmedlets ålder och skick den dag det vakuumpackades.

Tina och värma vakuumpackade livsmedel



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

Mat som är förpackad i påsar kan tinas upp men inte värmas upp i mikrovågsugn. Vid upptining av mat i mikrovågsugn i FoodSaver®-påsar ska du se till att inte överstiga en maxeffekt på 180 watt (defrost-läge), en maxtid på 2 minuter eller en maxtemperatur på 70 °C (158 °F).

Du kan även värma upp livsmedel i FoodSaver®-påsar genom att placera dem i vatten och låta dem sjuda vid en temperatur under 75 °C (170 °F). Följ eventuella specialinstruktioner som medföljer de specialdesignade FoodSaver®-påsar.

Förberedelser

Kött och fisk



Det bästa resultatet får du om du fryser in köttet och fisken 1–2 timmar innan du vakuumpackar den i en FoodSaver®-påse. Då behåller den sin naturliga saftighet och form och säkerställer en bättre försegling. Om det inte går att frysa i förväg placerar du en bit hushållspapper mellan köttet eller fisken och påsens ovansida, men under förseglingsområdet.

Lämna en bit hushållspapper i påsen för att absorbera överflödigt fukt och saft under vakuumpackningsprocessen.

Obs! Nötkött kan mörkna under vakuumpackningen på grund av avsaknaden av syre. Detta är inte ett tecken på förruttnelse.

Hårda ostar



Vakuumpacka ost efter varje användning för att behålla färskheten. Gör din FoodSaver®-påse extra lång, med 25 mm påsmaterial för varje gång du planerar att öppna och återförsluta den, utöver det utrymme på 75 mm som du normalt lämnar mellan innehåll och försegling.

Klipp helt enkelt av den förseglade kanten och ta ut osten. När du är redo att återförsegla osten är det bara att stoppa ner den i påsen och återförsegla den.

Viktigt: På grund av risken för anaeroba bakterier bör mjukost aldrig vakuumpackas.

Grönsaker



Grönsaker måste förvällas innan de vakuumpackas. Detta hindrar den enzymprocess som kan leda till att smak, färg och konsistens förloras.

Förväll grönsakerna genom att lägga dem i kokande vatten eller i mikrovågsugnen tills de är färdiga, men fortfarande krispiga. Förvällningstiderna varierar: 1–2 minuter när det gäller bladgrönsaker och ärtor, 3–4 minuter för sockerärter, skivad zucchini eller broccoli, 5 minuter för morötter och 7–11 minuter för majscolvar. Placera grönsakerna i kallt vatten när de är färdiga för att stoppa tillagningssprocessen. Torka sedan av grönsakerna med en handduk innan de vakuumpackas.

Obs! Alla grönsaker (t.ex. broccoli, brysselkål, 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 förfrys dem i 1–2 timmar eller tills de är helt frysta. Om du vill frysa in grönsaker i portioner kan du först placera dem på ett bakplåtspapper och sprida ut dem så att de inte rör vid varandra. Då fryser de inte ihop till en enda klump. När de har fryst tar du bort dem från bakplåtspappret och vakuumsörseglar grönsakerna i en FoodSaver®-påse. När du har vakuumsörseglat dem lägger du in dem i frysen igen.

Viktigt: På grund av risken för anaeroba bakterier bör aldrig färska champinjoner, lök och vitlök vakuumsörseglas.

Bladgrönsaker



För bästa resultat ska du förvara bladgrönsaker i en behållare. Tvätta först grönsakerna och torka dem sedan med en handduk eller i en salladsslunga. När de är torra lägger du dem i en behållare och vakuumsörseglar den som vanligt. Förvara dem i kylskåpet.

Frukt



När du fryser in mjuka frukter eller bär är det bäst att förfrys dem i 1–2 timmar eller tills de är helt frysta. Om du vill frysa in frukt i portioner kan du först placera dem på ett bakplåtspapper och sprida ut dem så att de inte rör vid varandra. Då fryser de inte ihop till en enda klump. När de har fryst tar du bort dem från bakplåtspappret och vakuumsörseglar frukten i en FoodSaver®-påse.

När du har vakuumsörseglat dem lägger du in dem i frysen igen. Du kan vakuumsörseglar portionsvis till bakning eller en favoritblandning till en enkel fruktsallad året om. Om du ska förvara frukten i kylskåpet rekommenderar vi en FoodSaver®-behållare.

Bakverk



Vid vakuumsörseglning av mjuka bakverk rekommenderar vi att du använder en FoodSaver®-behållare, så att de behåller formen. Om du använder en påse ska du förfrys bakverket i 1–2 timmar eller tills det är helt fryst. Om du vill spara tid kan du göra kakdeg, pajdeg, hela pajer eller blanda torra ingredienser i förväg och vakuumsörseglar dem för att kunna använda dem vid ett senare tillfälle.

Kaffe och pulverlivsmedel



Placera ett kaffefilter eller en bit hushållspapper överst i påsen eller behållaren före vakuumsörseglningen för att förhindra att mat dras in i vakuumpumpen. Du kan också placera maten i den ursprungliga påsen inuti en FoodSaver®-påse eller använda ett universellt FoodSaver®-lock med originalbehållaren när du vakuumsörseglar.

Vätskor



Innan du vakuumsörseglar vätskor, som soppbuljong, ska du förfrys dem i en ugnform, brödform eller isbitsform tills de har fått fast form. Ta bort den frysta vätskan från formen och vakuumsörseglar den i en FoodSaver®-påse. Du kan stapla dessa "frysta tegelstenar" i frysen.

När du är redo att använda dem klipper du bara av hörnet på en påse och placerar den i en skål i mikrovågsugnen eller stoppar den i vatten och sjuder den vid en temperatur under 75°C (170°F).

Du kan använda en FoodSaver®-flaskpropp med den ursprungliga behållaren för att vakuumsörseglar ej kolsyrade vätskor.

Kom ihåg att lämna ett utrymme på minst 25 mm mellan innehållet och flaskstopparens botten. Du kan återförsluta flaskor efter varje användning.

Färdiglagade måltider, matrester och smörgåsar



Förvara dina färdiglagade måltider, rester och smörgåsar i stapelbara, lätta FoodSaver®-behållare. De kan köras i mikrovågsugn, tål att diskas i översta hyllan i diskmaskinen och levereras med en anpassad adapter.

De lätta behållarna är redo att ta med till kontoret, till skolan eller ut i naturen när helst du är redo!

Mellanmål



Dina mellanmål förblir fräscha längre om du vakuumsörseglar dem. Förpacka kex och liknande livsmedel som kan krossas i en FoodSaver®-behållare för bästa resultat.

Felsökning

Problem	Lösning
Förseglingslampan blinkar	<ul style="list-style-type: none"> Enheten är överhettad. Vänta alltid 20 sekunder mellan förseglingsomgångarna. Om apparaten belastas hårt stängs den automatiskt av och förseglingslampan blinkar. Vänta i 20 minuter och låt enheten svalna. Vänta alltid 20 sekunder mellan förseglingsomgångarna. Spärren har lämnats i driftläget: Packningar kan ha komprimerats. Vrid spärren till läget Öppna eller Förvara och vänta i 10–20 minuter så att packningarna kan utvidga sig. Vakuumpumpen körs i mer än 120 sekunder. Om apparaten belastas hårt stängs den automatiskt av och förseglingslampan blinkar. Se nästa avsnitt Vakuumpumpen är igång, men påsen åker inte ut. Spärren lämnades i läget På i 5 minuter utan att användas och påminner användaren att vrida spärren till läget Öppna eller Förvara.
Vakuumpumpen är igång, men påsen åker inte ut	<ul style="list-style-type: none"> Om du gör en påse från en rulle ska du se till att ena änden av påsen är förseglad. Se Så här gör du en påse från en FoodSaver®-vakuumsörseglingsrulle. Justera påsen och försök igen. Säkerställ att påsens öppna ände har gått ned inuti droppbrickan. Kontrollera om det finns några veck i påsen längs förseglingsremsan. För att förhindra veck i förseglingen sträcker du försiktigt ut påsen medan du för in påsen i droppbrickan. Öppna enheten och se till att packningarna är ordentligt isatta och att det inte finns främmande föremål, smuts eller skräp på den övre eller nedre packningen. Spärren har lämnats i driftläget: Packningar kan ha komprimerats. Vrid spärren till läget Öppna eller Förvara och vänta i 10–20 minuter så att packningarna kan utvidga sig. Säkerställ att locket är ordentligt låst. Om spärren inte hakar i locket och sänker det kommer det att uppstå läckage mellan packningarna.
Packningen är lös eller har en repa	<ul style="list-style-type: none"> Ta ut packningen, rengör den och sätt tillbaka packningen i packningskanalen. Om packningen har mindre skador tar du bort den, vänder på den och sätter tillbaka den. Besök webbplatsen för att beställa en ny packning.
Påsen förseglas inte ordentligt	<ul style="list-style-type: none"> För mycket vätska i påsen – frys före du vakuumsörseglar. Kontrollera om det finns några matrester runt förseglingsområdet. Om det finns rester tar du ut packningen, rengör den och sätter tillbaka packningen i vakuumkanalen. Påsen har veck: För att förhindra veck i förseglingen sträcker du försiktigt ut påsen medan du för in påsen i droppbrickan.
Inga lampor lyser på kontrollpanelen	<ul style="list-style-type: none"> Säkerställ att enheten är ansluten. Säkerställ att vägguttaget fungerar. Säkerställ att locket är helt nedfällt och att spärren är i driftläget.
Inget händer när spärren låses och knappen trycks in	<ul style="list-style-type: none"> Säkerställ att enheten är ansluten. Säkerställ att vägguttaget fungerar. Öppna spärren, se till att locket är helt nedfällt och lås locket igen.
Det går inte att sätta i en påse i maskinen	<ul style="list-style-type: none"> Se till att det finns tillräckligt med påsmaterial för att nå mitten av droppbrickan. Lämna alltid ett extra utrymme på ca 7,5 cm så att påsen förseglas tätt runt matinnehållet. Sträck försiktigt påsen så att den är plan medan du sätter in den. Sätt i påsen med rullen nedåt i droppbrickan.

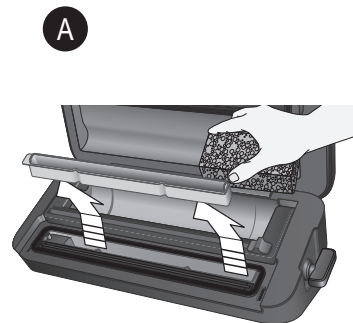
Problem	Lösning
Luften avlägsnades från påsen, men kommer in i påsen igen.	<ul style="list-style-type: none"> Undersök förseglingen. Ett veck längs med förseglingen kan orsaka att luft matas in i påsen på nytt. För att förhindra veck i förseglingen sträcker du försiktigt ut påsen medan du för in påsen i droppbrickan. Ibland kan fukt eller matrester (t.ex. saft, fett, smulor, pulver osv.) längs med tätningen förhindra att påsen förseglas ordentligt. Klipp upp påsen, torka av den övre insidan av påsen och försegla den igen. Vassa livsmedel kan ha punkterat påsen. Använd en ny påse om det finns ett hål. Täck vassa livsmedel med mjukt material, t.ex. en bit hushållspapper, och försegla påsen igen. Livsmedlet kan ha börjat jäsa eller släppa ut naturliga gaser. När detta inträffar kan maten ha börjat bli dålig och bör kasseras. Fel på påsen. Påsen kan ha punkterats. Prova med en annan påse.
Påsen smälter	<ul style="list-style-type: none"> Förseglingsremsan kan ha blivit för varm. Vänta alltid minst 20 sekunder på att apparaten ska svalna innan du vakuumförseglar nästa produkt. Använd FoodSaver®-påsar. Våra FoodSaver®-påsar och -rullar är särskilt utformade för FoodSaver®-enheter.
Behållaren vakuumförseglas inte	<ul style="list-style-type: none"> Locket på behållaren måste vara korrekt placerat på och i linje med behållaren. Säkerställ att du trycker på handhållningsknappen. Säkerställ att locket är ordentligt stängt på alla fyra sidor. Säkerställ att gummipackningen på lockets insida är fri från matrester. Kontrollera om det finns några sprickor eller repor på behållarens kant. Se till att behållarens ventil är ren.

Skötsel och rengöring av vakuumförseglaren

Så här rengör du apparaten:

VAR FÖRSIKTIG: Dra ut strömsladden ur eluttaget. Sänk inte ner i vätska.

Kontrollera packningarna och runt droppbrickan för att säkerställa att de är fria från matrester. Torka vid behov av packningen med en varm trasa med diskmedel **A**. De övre och nedre packningarna kan tas bort för rengöring. Rengör packningarna med varmt vatten med diskmedel och låt dem torka innan du sätter tillbaka dem i maskinen.



Lyft ut droppbrickan

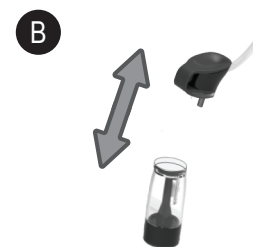
Den löstagbara droppbrickan gör rengöring enkel när små mängder vätskor dras in i vakuumkanalen under vakuumförseglingsprocessen.

Töm droppbrickan efter varje användning. Tvätta i varmt vatten med diskmedel eller placera den i diskmaskinens övre hylla. Kontrollera om det finns matrester i droppbrickans fack. Rengör vid behov. Torka den ordentligt innan du sätter tillbaka den i apparaten.

Så här rengör du behållaren för den inbyggda handhållna förseglaren:

Töm behållaren efter varje användning. Ta bort behållaren från den handhållna förseglaren genom att hålla den övre delen (den svarta överdelen) stadigt och dra den nedre behållaren nedåt och av **B**. Diska den i varmt vatten med diskmedel. Låt den lufttorka innan du sätter tillbaka den.

Obs! Rengör alltid efter varje användning om du ser vätska.



Dra av behållaren

Skötsel och rengöring av vakuumförseglaren

Så här förvarar du apparaten:

Rengör enheten noggrant enligt beskrivningen i avsnittet "Skötsel och rengöring".

Efter att enheten har rengjorts och tillåtit att torka ordentligt stänger du locket och trycker spärren till läget Förvara (mitten) **A**. Denna inställning håller locket stängt men förhindrar att onödigt tryck appliceras på enhetens interna förseglingspackningar.

Lämna alltid spärren i läget Förvara när du inte använder apparaten. Förvara aldrig locket i läget Drift eftersom packningarna kan komprimeras och enheten då inte vakuumförseglar påsen.



Tryck spärren till läget Förvara när du ska förvara apparaten.

Service efter försäljning

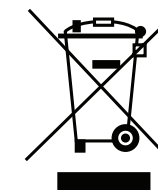
Om apparaten inte fungerar men omfattas av garanti ska du returnera produkten till det ställe där den köptes för byte. Var medveten om att ett giltigt inköpsbevis kommer att krävas. Om du behöver ytterligare support kan du kontakta vår kundtjänstavdelning på:

Telefon: 031-30 00 500

Email: support@acreto.se

Avfallshantering

Kasserade elprodukter ska inte slängas tillsammans med hushållsavfall. Återvinn dem på avsedda anläggningar. Skicka e-post till oss på support@acreto.se om du vill veta mer om återvinning och WEEE-direktivet för hantering av elektriskt och elektroniskt avfall.



Tärkeät turvatoimet

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. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta 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: TÄTÄ TYHJIÖPAKKAUSLAITETTA EI OLE TARKOITETTU KAUPALLISEEN KÄYTTÖÖN. Laitetta saa käyttää vain sen aiottuun käyttötarkoitukseen. Laitte on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu ulkokäyttöön.
- Älä kasta laitetta, virtajohtoa tai 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 laitteesta jatkojohtoa.
- Käytä ainoastaan valmistajan suosittelemia laitteita tai varusteita.
- Kun lämmität ruokaa FoodSaver®-pusseissa, aseta ne lämpimään poreilevaan veteen, jonka lämpötila on alle 75 °C.
- PUSSIN SISÄLTÄMÄ RUOKA VOIDAAN SULATTA A, MUTTA SITÄ EI VOIDA LÄMMITTÄÄ UUDELLEEN MIKROAALTOUUNISSA. Kun sulatat ruokaa FoodSaver®-pussissa mikroaaltouunissa, varmista, ettet ylitä 180 watin enimmäistehoa (sulatusasetus), kahden minuutin enimmäisaikaa ja 70 °C:n enimmäislämpötilaa.

SÄILYÄ NÄMÄ OHJEET

FoodSaver®-järjestelmä

Miksi tyhjiöpakkaus?

Ruoan altistuminen ilmalle aiheuttaa sen ravintoaineiden ja maun häviämistä ja pakastuspalamista sekä mahdollistaa bakteerien, homeen ja hiivan kasvun. FoodSaver®-tyhjiöpakkauslaitte poistaa ilman, jolloin ruoan maku ja laatu säilyvät. Käytä monipuolisia FoodSaver®-pusseja ja -rasioita ja nauti tämän tieteellisesti todistetun ruoansäilytystavan eduista – ruoka säilyy tuoreena jopa viisi kertaa pidempään.

FoodSaver®-järjestelmä säästää aikaa ja rahaa

- Säästä rahaa.** Kun käytät FoodSaver®-järjestelmää, voit ostaa enemmän ruokaa kerralla tai hankkia tarjoustuotteita ja tyhjiöpakata ruoan haluamiisi annoksiin ruokaa haaskaamatta.
- Säästä aikaa.** Valmista aterioita etukäteen koko viikoksi ja pakkaa ne FoodSaver®-pusseihin.
- Järjestä juhlat helposti.** Tee lempiherkkusi ja juhlien erikoisuudet etukäteen, jolloin voit nauttia yhteisestä ajasta vieraittesi kanssa.
- Nauti kausi- tai erikoisherkuista.** Helposti pilaantuvat tai harvoin käytettävät ruoat säilyvät tuoreena pidempään.
- Annostele painonhallintaa varten.** Tyhjiöpakkaa annokset ja merkitse kalorit ja/tai rasvamäärä pussiin.
- Suoja muutamakin kuin elintarvikkeita.** Pidä retkeily- ja veneilyvarusteet kuivina ja järjestyksessä retkillä. Ehkäise kiillotettujen hopeaesineiden tummuminen minimoimalla ilman vaikutus.

FoodSaver®-tuotteet

Hyödynnä FoodSaver®-laittettasi parhaalla mahdollisella tavalla helpokäyttöisten FoodSaver®-pussien, -rasioiden ja -tarvikkeiden avulla.

FoodSaver®-pussit ja -rullat

FoodSaver®-pusseissa ja -rullissa on erityisiä kanavia, joiden kautta ilma voidaan poistaa tehokkaasti. Monikerroksisesta rakenteesta johtuen ne suojaavat erityisen tehokkaasti hapelta ja kosteudelta ja estävät pakastuspalamista. FoodSaver®-pusseja ja -rullia on saatavana erikokoisina.

FoodSaver®-säilytysastiat

FoodSaver®-säilytysastioita on helppo käyttää ja ne sopivat ihanteellisesti herkkien tuotteiden, kuten leivonnaisten, nesteiden ja kuivatavarojen tyhjiöpakkaamiseen. Säilytysastiassa voit marinoida ruoan minuuteissa tuntien sijaan.

FoodSaver®-pullonkorkki




Käytä FoodSaver®-pullonkorkkeja viinien, hiilihappottomien nesteiden ja öljyjen tyhjiöpakkaamiseen. Näin voit pidentää nesteen käyttöikä ja säilyttää maun. Vältä pullonkorkkien käyttöä muovipulloissa.

Osat

Katso kuva 1





- A** Tyhjiöpainike
- B** Helpokäyttöinen lukitusosalpa
- C** Saumaspainike
- D** Kuiva- ja kosteatila
- E** Tarvikeliitäntä
- F** Ylempi vaahtomuovitiiviste
- G** Rullansäilytyslokero
- H** Leikkuripalkki
- I** Alempi vaahtomuovitiiviste
- J** Erikoislevä saumauskaistale
- K** Tyhjiökanava
- L** Irrotettava keruuastia

Pussin tekeminen FoodSaver®-rullasta

- Käännä salpa auki-asentoon  ja avaa kansi.
- Aseta rulla laitteen sisäiseen säilytyslokeroon esitetyllä tavalla. Tee ensimmäinen sauma vetämällä riittävästi pussimateriaalia reunaan, kunnes se on saumauskaistaleen päällä, ja sulje kansi.
- Käännä salpa käyttöasentoon .
- Saamaa pussin avoin pää painamalla saumaspainiketta. Odota, kunnes saumauksen merkkivalo sammuu.
HUOMIO: Palovammojen vaaran vähentämiseksi älä kosketa saumauskaistaletta käyttäessäsi laitetta.
- Käännä salpa auki-asentoon , avaa kansi ja vedä pussirullaa auki haluamaasi pituuteen niin, että jätät ylimääräistä tilaa ainakin 75 mm. Sulje kansi.
- Leikkaa pussi liu'uttamalla pussileikkuria leikkuripalkin poikki.

Tyhjiöpakkaus FoodSaver®-pusseihin

Ks. kuva 3.



- Käännä salpa auki-asentoon  ja avaa kansi.
- Laita tuotteet pussiin ja jätä sisällön ja pussin avoimen pään väliin ainakin 75 mm tilaa. Aseta pussin avoin pää keruuastiaan ja sulje kansi.
- Käännä salpa käyttöasentoon .
- Paina tyhjiöpainiketta  ja aloita tyhjiöpakkaus ja pussin avoimen pään saamaaminen. Moottori pysyy käynnissä, kunnes pussi on täysin tyhjiöpakattu, minkä jälkeen pussi saumataan automaattisesti.
- Kun saumauksen merkkivalo sammuu, käännä salpa auki-asentoon  ja avaa kansi. Poista pussi. Laita pussi jääkaappiin tai pakastimeen tai varastoi muuten asianmukaisesti.

Huomaa: Anna laitteen jäähtyä 20 sekuntia käytön jälkeen.

Tärkeitä neuvoja

Älä työnnä pusseja liian syvälle laitteeseen pussihävikin minimoimiseksi. Työnnä pussi vain irrotettavan keruuastian reunan yli.

FoodSaver®-tarvikkeiden käyttäminen

- Valmistele säilytysastia FoodSaver®-tarvikkeiden mukaisesti (katso tarvikesarjan mukana toimitettava opas).
- Aseta tarvikkeetkin toista päätä laitteen tarvikeliitäntään, kunnes se naksahda paikalleen. Kytkä toinen pää tarvikkeeseen tarvikkeiden mukaisesti.
- Sulje kansi ja käännä helpokäyttöinen lukitusosalpa käyttöasentoon . Paina tyhjiöpainiketta.
- Kun valo palaa tasaisesti, tyhjiöpakkaus on valmis. Huomaa, että laite läpikäy edelleen saumausjakson, kun tarviketta tyhjiöpakataan. Voit kääntää helpokäyttöisen lukitusosalvan auki-asentoon , jos haluat pysäyttää saumausjakson, mutta se ei ole välttämätöntä.
- Irrota tarvikkeetkin tarvikkeesta ja laitteesta.
- Testaa tyhjiö vetämällä tarvikkeen kannesta. Sen ei pitäisi liikkua. Käsi- ja käsikäyttöistä tyhjiöpakkauslaitetta voidaan käyttää suljettavien tyhjiöpussien kanssa.

- Täytä suljettava pussi ja aseta se pitkälleen harmaa ympyrä ylöspäin. Purista ilma ulos, sulje kolme neljäsoasia ja purista jäljelle jäänyt ilma ulos ennen kokonaan sulkemista.
- Paina käsikäyttöinen tyhjiöpakkauslaitte pussin harmaan ympyrän päälle ja paina tyhjiöpainiketta.

Ohjauspaneeli

1. Saumauksen merkkivalo

Viikkuu, kun saumaus on meneillään, ja palaa tasaisesti, kun saumaus on valmis.

2. Tyhjiön merkkivalo

Viikkuu, kun tyhjiöpakkaus on meneillään, ja palaa tasaisesti, kun tyhjiöpakkaus on valmis.

3. Saumaspainike

Tällä painikkeella on kolme käyttötarkoitusta:

- Painiketta painamalla voit saumata, kun FoodSaver®-rullasta tehdään pusseja.
- Painiketta painamalla voit pysäyttää välittömästi tyhjiöpakkaamisen ja aloittaa pussin saumauksen. Tällä estetään herkkien tuotteiden, kuten leivän, pikkuleipien ja leivonnaisten, litistymisen.
- Painiketta painamalla voit saumata monikerroksiset foliopussit (kuten perunalastuspussit), jotta ruoka pysyy ilmatiiviinä.



Tällä painikkeella on kolme käyttötarkoitusta:

- Painiketta painamalla voit tyhjiöpakata ruoan ilmatiiviiksi. Moottori pysyy käynnissä, kunnes pussi on täysin tyhjiöpakattu, minkä jälkeen pussi saumataan automaattisesti.
- Painiketta painamalla voit pysäyttää tyhjiöpakkaamisen milloin tahansa.
- Painiketta painamalla voit käyttää käsikäyttöistä tyhjiötarviketta.

5. Kuiva- ja kosteitan painike

Kun haluat tyhjiopakata ja saumata kosteita tai meheviä ruokia optimaalisesti, paina kuiva- ja kostearuoka-asetuspainiketta, kunnes kosteuden merkivalo palaa. Valitse kuivaruoka-asetus ruoille, jotka eivät sisällä nesteitä.

Säilytys

Työnnä tyhjiö- ja saumauspalkki sisään ja varmista, että salpa  on säilytysasennoissa .

Varmista, että laite on puhdas, ja säilytä sitä tasaisella alustalla etäällä reunasta, jottei se pääse putoamaan.

Säilytysohjeita ja -vinkkejä

Tyhjiöpakkaaminen ja ruoan turvallisuus

Tyhjiöpakkausprosessi pidentää ruoan käyttöikää poistamalla saumatusta säilytysastiasta suurimman osan ilmastä. Tällöin ruoan ravintoarvoihin, makuun ja yleislaatuun vaikuttava hapettuminen vähenee. Ilman poistaminen voi estää myös mikro-organismien kasvamisen. Tietyissä olosuhteissa mikro-organismien kasvu voi aiheuttaa ongelmia:

Home – helposti tunnistettavissa pörröisestä ulkonäöstä. Home ei voi kasvaa vähähappisessa ympäristössä, joten tyhjiöpakkaus voi hidastaa homeen kasvua.

Hiiva – syntyy käymisen tuloksena, voidaan tunnistaa hajusta ja mausta. Hiiva tarvitsee kasvaakseen vettä, sokeria ja kohtalaisen lämpötilan. Se voi selvitä ympäristössä, jossa on ilmaa tai ei ole ilmaa. Jäähdytys hidastaa hiivan kasvua, ja pakastaminen pysäyttää sen täysin. Bakteerit – aiheuttavat epämiellyttävää hajua ja värimuutoksia ja/tai tekevät pinnoista pehmeitä tai limaisia. Tietyissä olosuhteissa anaerobiset bakteerit, kuten Clostridium botulinum (botulismia aiheuttava

organismi), voivat kasvaa ilman happea, ja joskus sitä ei voi havaita hajun tai maun perusteella. Vaikka se onkin erittäin harvinainen, se voi olla hyvin vaarallinen. Ruokien turvallista säilyttämistä varten on olennaista ylläpitää alhaisia lämpötiloja. Voit vähentää merkittävästi mikro-organismien kasvua 4 °C:n tai alhaisemmissa lämpötiloissa. Pakastaminen –17 °C:n lämpötilassa ei tapa mikro-organismeja, mutta se pysäyttää niiden kasvun. Pakasta aina pilaantuvat tyhjiöpakatut elintarvikkeet pitkäaikaista säilytystä varten, ja pidä ne jääkaapissa sulatusten 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 pakkauspäivänä.

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 lämmittää uudelleen mikroaaltouunissa. Kun sulatat ruokaa FoodSaver®-pussissa mikroaaltouunissa, varmista, ettet ylitä 180 watin enimmäistehoa (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®-pussien 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 tiiviyys paranee. Ellei esipakastaminen ole mahdollista, aseta taitettu talouspaperin pala lihan tai kalan ja pussin yläpään väliin saumausalueen alapuolelle.

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

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

Kovat juustot



Pidä juusto tuoreena tyhjiöpakkaamalla se aina käytön jälkeen. Tee FoodSaver®-pusseista erityisen pitkiä: varaa 25 mm pussista jokaista avaamis- ja uudelleensaumauskertaa varten normaalin 75 mm:n lisäksi, joka jätetään sisällön ja sauman väliin.

Leikkaa 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 tyhjiopakata.

Vihannekset



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

Kiehauta vihannekset laittamalla ne kiehuvaan veteen tai mikroaaltouuniin, kunnes ne ovat kypsyneitä, mutta edelleen rapeita. Kiehautusajat vaihtelevat. Lehteville vihreille vihanneksille ja herneille tarvittava aika on 1–2 minuuttia, sokeriherneille, kesäkurpitsasiivuille tai parsakaalille 3–4 minuuttia, porkkanoille 5 minuuttia ja maissintähkille 7–11 minuuttia. Upota vihannekset kiehautuksen 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 kiehautuksen 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 jäätyvästä kiinni toisiinsa. Kun vihannekset ovat jäätyneet, irrota ne leivinpaperista ja tyhjiöpakkaa FoodSaver®-pussiin. Kun vihannekset on tyhjiöpakattu, laita ne takaisin pakastimeen.

Tärkeää: Anaerobisten bakteerien vaaran vuoksi tuoreita sieniä, sipuleita ja valkosipuleita ei tule koskaan tyhjiopakata.

Lehtivihannekset



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

Hedelmät



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 vihannekset sen päälle siten, että ne eivät koske toisiaan. Näin estät niitä jäätyvästä kiinni toisiinsa. Kun hedelmät ovat jäätyneet, irrota ne leivinpaperista ja tyhjiöpakkaa FoodSaver®-pussiin.

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

Leivonnaiset



Suosittelomme käyttämään pehmeiden tai ilmavien leivonnaisten tyhjiöpakkauksessa FoodSaver®-rasioita, jotta leivonnaisten muoto säilyy hyvänä. Pussia käytettäessä esipakasta leivonnaisia 1–2 tuntia tai kunnes ne ovat kunnolla jäätyneet. Voit säästää aikaa tekemällä pikkuleipätaikinan, piirakkapohjan, kokonaisen piirakan tai kuiva-ainesekoitukset etukäteen ja tyhjiöpakkaamalla ne myöhempää 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 tyhjiöpakkaukseen FoodSaver®-yleiskannta ja alkuperäistä säilytysastiaa.

Nestee



Ennen kuin tyhjiöpakkaat nesteitä, kuten keittopohjia, esipakasta tuotetta kattilassa, vuoassa tai jääpalalokerikossa, kunnes neste on kiinteää. Poista jäätynyt neste vuoasta ja tyhjiöpakkaa FoodSaver®-pussiin. Voit

pakata nämä jääkuutiot pakastimeen.

Kun haluat käyttää tuotetta, leikkaa pussin kulma auki ja laita pussi astiassa mikroaaltouuniin tai hiiljälleen poreilevaan veteen alle 75 °C:een.

Hiilihapottomien pulloittujen juomien tyhjiöpakkaamiseen voit käyttää FoodSaver®-pullonkorkkia ja alkuperäistä astiaa.

Muista jättää aina vähintään 25 mm tilaa sisällön ja pullonkorkin pohjan väliin. Pullot on mahdollista sinetöidä uudelleen jokaisen käyttökerran jälkeen.

Valmiit ateriat, ruoantähteet ja voileivät



Säilytä valmiit ateriat, ruoantähteet ja voileivät kätevästi pinottavissa, kevyissä FoodSaver®-säilytysastioissa. Niitä voidaan käyttää mikroaaltouunissa ja ne kestävät konepesun astianpesukoneen ylätelineellä. Niissä on mukana muokattava sovitin.

Kevyet säilytysastiat ovat käteviä otettaviksi mukaan toimistolle, kouluun tai retkille.

Välipalat



Tämän jälkeen voit pinota jäätyneet kuutiot pakastimeen. Kun tyhjiöpakkaat ne, parhaan tuloksen saat laittamalla hajoavat tuotteet, kuten keksit, FoodSaver®-rasiaan.

Vianmääritys

Ongelma	Ratkaisu
Saumanuksen merkkivalo vilkkuu.	<ul style="list-style-type: none"> • Laite on ylikuumentunut. Jätä saumuskertojen väliin aina 20 sekuntia. Kovassa käytössä laite sammuu automaattisesti ja saumanuksen merkkivalo alkaa vilkkuu. Odota 20 minuuttia, jotta laite jäähtyy. • Jätä saumuskertojen väliin aina 20 sekuntia. • Salpa on jätetty käyttöasentoon: Tiivisteet ovat saattaneet puristua yhteen. Käännä salpa avaamis- tai säilytysasentoon ja anna tiivisteiden laajentua 10–20 minuuttia. • Tyhjiöpumppu käy yli 120 sekuntia. Kovassa käytössä laite sammuu automaattisesti ja saumanuksen merkkivalo alkaa vilkkuu. Katso seuraava kohta: "Tyhjiöpumppu on käynnissä, mutta pussi ei tyhjene". • Salpa on jäänyt päälle-asentoon viideksi minuutiksi eikä sitä ole käytetty, ja käyttäjää muistutetaan kääntämään salpa avaamis- tai säilytysasentoon.
Tyhjiöpumppu on käynnissä, mutta pussi ei tyhjene.	<ul style="list-style-type: none"> • Jos olet tehnyt pussin rullasta, varmista, että pussin toinen pää on saumattu. Katso kohta FoodSaver®-tyhjiöpakkauksrullan muuttaminen pussiksi. • Tee pussiin tarvittavat muutokset ja yritä uudelleen. Varmista, että pussin avoin pää on keruustasiassa. • Tarkista pussin saumauskaistale mahdollisten rypyjen varalta. Sauman rypyjä voi ehkäistä venyttämällä pussia varovasti litteäksi samalla, kun se viedään keruustasiaan. • Avaa laite ja varmista, että tiivisteet on asetettu oikein, eikä ylä- tai alatiivisteissä ole vieraita esineitä, likaa tai roskia. • Salpa on jätetty käyttöasentoon: Tiivisteet ovat saattaneet puristua yhteen. Käännä salpa avaamis- tai säilytysasentoon ja anna tiivisteiden laajentua 10–20 minuuttia. • Varmista, että kansi on käännetty kokonaan alas. Jos salpa ei tartu kanteen ja laske sitä, tiivisteiden välissä on vuoto.
Tiiviste on löysällä tai siinä on repeämä.	<ul style="list-style-type: none"> • Poista tiiviste, puhdista se ja aseta tiiviste takaisin tiivistekanavaan. • Jos tiivisteessä on vähäisiä vaurioita, irrota se, käännä ja asenna uudelleen. • Katso vaihto-ohjeet verkkosivustolta.
Pussi ei sulkeudu kunnolla.	<ul style="list-style-type: none"> • Pussissa on liikaa nestettä, pakasta neste ennen tyhjiöpakkaamista. • Tarkista, ettei saumausalueella ole ruokajäämiä. Jos ruokajäämiä on, irrota tiiviste, puhdista se ja aseta tiiviste takaisin tiivistekanavaan. • Pussissa on rypyjä: Sauman rypyjä voi ehkäistä venyttämällä pussia varovasti litteäksi samalla, kun se viedään keruustasiaan.
Ohjauspaneelissa ei ole valoja.	<ul style="list-style-type: none"> • Varmista, että laite on kytketty verkkovirtaan. • Varmista, että seinäpistorasia toimii. • Varmista, että kansi on kokonaan alhaalla ja että salpa on käyttöasennossa.
Mitään ei tapahdu, kun salpa on kiinni ja painiketta painetaan.	<ul style="list-style-type: none"> • Varmista, että laite on kytketty verkkovirtaan. • Varmista, että seinäpistorasia toimii. • Avaa salpa, varmista, että kansi on kokonaan alhaalla ja salpaa kansi uudelleen.
Pussin lisääminen asettaminen ei onnistu.	<ul style="list-style-type: none"> • Varmista, että pussi on riittävän pitkä, jotta se ylittää keruustian keskelle. Jätä aina kolme tuumaa (7,62 cm) ylimääräistä tilaa, jotta pussiin saadaan tiivis sauma ruokatarvikkeiden ympärille. • Venytä varovasti pussi litteäksi, kun asetat sitä paikalleen. Aseta pussin avoin pää keruustasiaan.

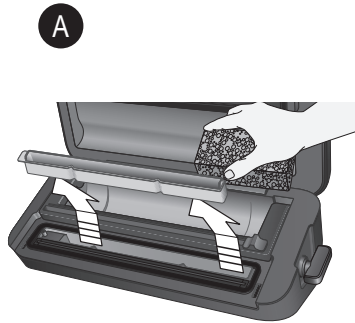
Ongelma	Ratkaisu
Ilma poistettiin pussista, mutta nyt ilmaa on päässyt uudelleen pussin sisään.	<ul style="list-style-type: none"> • Tarkasta saumaus. Rypy tiivisteessä voi aiheuttaa sen, että pussiin pääsee uudelleen ilmaa. Sauman rypyjä voi ehkäistä venyttämällä pussia varovasti litteäksi samalla, kun se viedään keruustasiaan. • Joskus saumassa oleva kosteus tai ruokamateriaali (kuten mehut, rasva, murut, jauheet jne.) estävät pussin tiiviin sauman. Leikkaa tällöin pussi auki, kuivaa pussin sisäpinta ja saumaa uudelleen. • Teräväkulmaiset elintarvikkeet ovat voineet tehdä pussiin reiän. Ota uusi pussi, jos pussiin on tullut reikä. Suojaa teräväkulmaiset elintarvikkeet pehmusteella, kuten talouspaperilla, ja tyhjiöpakkaa pussi uudelleen. • Pussissa olevat ruoat ovat saattaneet alkaa käydä tai niistä on voinut vapautua kaasuja. Jos näin käy, ruoka on voinut alkaa pilaantua ja se on syytä heittää pois. • Viallinen pussi. Pussissa voi olla reikä. Kokeile toista pussia.
Pussi sulaa.	<ul style="list-style-type: none"> • Saumauskaistale on voinut kuumentua liikaa. Anna laitteen jäähtyä aina vähintään 20 sekuntia, ennen kuin alat tyhjiöpakata seuraavaa tuotetta. • Käytä FoodSaver®-merkkisiä pusseja. FoodSaver®-pussit ja -rullat on suunniteltu käytettäväksi nimenomaan FoodSaver®-laitteissa.
Säilytysastian tyhjiöpakkaaminen ei onnistu.	<ul style="list-style-type: none"> • Säilytysastian kannen on oltava oikein paikallaan suhteessa säilytysastiaan. • Varmista, että painat käsikäyttöisen laitteen painiketta. • Varmista, että kansi on tiiviisti suljettu kaikilta neljältä sivulta. • Varmista, ettei kannen sisäpuolella olevassa kumitiivisteessä ole ruokajäämiä. • Tarkista säilytysastian reunat halkeamien ja naarmujen varalta. Varmista, että säilytysastian venttiili on puhdas.

Tyhjiöpakkauslaitteen huolto ja puhdistus

Laitteen puhdistaminen:

HUOMIO: Irrota virtajohto pistorasiasta. Älä upota nesteeseen.

Tarkista tiivisteet ja keruustian ympäristö varmistaaksesi, ettei niissä ole ruokajäämiä. Pyyhi tiiviste tarvittaessa lämpimällä saippuavedellä. Ylä- ja alatiivisteet voidaan irrottaa puhdistusta varten. Puhdista lämpimällä saippuavedellä ja anna tiivisteiden kuivua ennen kuin asetat ne takaisin laitteeseen.



Nosta keruustasia ulos.

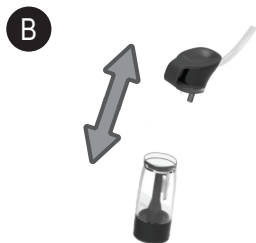
Irrotettava keruustasia on helppo puhdistaa, kun pienet nestemäärät ajautuvat tyhjiökanaavaan tyhjiöpakkauksen aikana.

Tarkista keruustasia jokaisen käyttökerran jälkeen. Pese lämpimässä pesuainevedessä tai aseta astianpesukoneen yläelineeseen. Tarkasta keruustian lokero ruokajäämien varalta. Puhdista tarvittaessa. Kuivaa huolellisesti ennen asettamista takaisin laitteeseen.

Sisäänrakennetun käsikäyttöisen tyhjiöpakkauslaitteen säiliön puhdistaminen:

Tyhjennä säiliö aina käytön jälkeen. Poista säiliö käsikäyttöisestä tyhjiöpakkauslaitteesta pitämällä tiukasti kiinni yläosasta (musta kappale ylhäällä) ja vetämällä alemmaa säiliötä alaspäin, kunnes se irtaota B. Pese lämpimällä saippuavedellä. Anna säiliön kuivua itseksensä ennen sen asettamista takaisin.

Huomaa: Puhdista aina jokaisen käyttökerran jälkeen, kun nestettä on näkyvässä.



Vedä säiliö pois

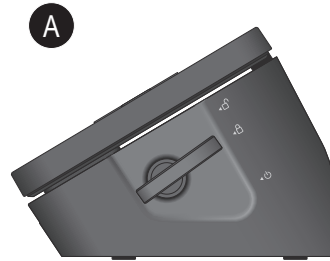
Tyhjiöpakkauslaitteen huolto ja puhdistus

Laitteen säilyttäminen:

Puhdista laite huolellisesti nodattamalla kappaleessa 'Tyhjiöpakkauslaitteen huolto ja puhdistus' annettuja ohjeita.

Kun laite on puhdistettu ja sen on annettu kuivua kokonaan, sulje kansi ja työnnä salpa säilytysasentoon (keskiasento) A. Tämä asetus pitää kannen suljettuna, mutta estää tarpeettoman paineen kohdistumisen laitteen sisäisiin tiivisteisiin.

Jätä salpa aina säilytysasentoon, kun sitä ei käytetä. Älä koskaan säilytä kantta käyttöasennossa, sillä tiivisteet saattavat puristua yhteen eikä laite pysty tyhjiöpakkaamaan pussia.



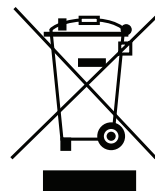
Työnnä salpa säilytysasentoon laitteen säilytyksen ajaksi.

Huoltopalvelu

Jos laite ei toimi, mutta sen takuu on voimassa, palauta tuote ostopaikkaan tuotteen vaihtoa varten. Huomaa, että ostosta tarvitaan asianmukainen tosite. Jos sinulla on muita kysymyksiä, ota yhteys asiakaspalveluumme: **Iso-Britannia: 0800 028 7154 | Espanja: 0900 81 65 10 | Ranska: 0805 542 055. Kaikki muut maat: soita numeroon +44 800 028 7154.** Puhelusta saatetaan veloittaa ulkomaanpuhelinuhinta. Voit myös lähettää sähköpostia osoitteeseen foodsavereurope@newellco.com.

Hävittäminen

Sähkötuotteita ei tule hävittää kotitalousjätteiden mukana. Vie ne mahdollisuuksien mukaan kierrätykseen. Saat lisätietoja kierrätyksestä ja WEEE-direktiivistä, kun lähetät meille sähköpostia osoitteeseen foodsavereurope@newellco.com.



Vigtige sikkerhedsforanstaltninger

Dette apparat må anvendes af børn på 8 år og derover samt af personer med fysiske, sanssemæssige 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 farene i forbindelse med brugen. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn uden opsyn.

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

- Anvend altid apparatet på en stabil, fast, tør og plan overflade.
- FORSIGTIG: DENNE FORSEGLINGSSENHED ER IKKE TILTÆNKET KOMMERCIEL BRUG.** Brug aldrig dette apparat til andet end dets tilsigtede anvendelse. Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Brug ikke apparatet udendørs.
- Nedsænk aldrig apparatet eller ledningen og stikket i vand eller 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 ledningen ud af stikkontakten for at afbryde forbindelsen. Undgå at hive i ledningen for at afbryde forbindelsen.
- Der må ikke anvendes en forlængerledning til dette apparat.
- Brug kun tilbehør eller ekstraudstyr, der er anbefalet af producenten.
- Ved genopvarmning af fødevarer i FoodSaver®-poser er det vigtigt at lægge dem i vand ved lav simretemperatur under 75 °C.
- FØDEVARER I POSER KAN OPTØS, MEN IKKE GENOPVARMES I EN MIKROBØLGEOVN.** Ved optøning af fødevarer i FoodSaver®-poser i mikrobølgeovn er det vigtigt, at apparatet indstilles til maks. 180 watt (optøningsindstilling) i maks. 2 minutter og med en maksimumtemperatur på 70 °C.

GEM DENNE VEJLEDNING

FoodSaver®-systemet

Hvorfor vakuumpakke?

Når fødevarer udsættes for luftpåvirkning, mister de næringsstoffer og smag. Det forårsager også frostbrand og giver grobund for mange bakterier, mug og gærsvampe. Vakuumpakningssystemet fra FoodSaver® fjerner luften og forsejler smagen og kvaliteten. Med et komplet sortiment af FoodSaver®-poser og -beholdere får du nu en lang række muligheder for at nyde fordelene ved en videnskabeligt dokumenteret metode til fødevareropbevaring, som holder fødevarer friske op til fem gange længere.

Med FoodSaver®-systemet sparer du tid og penge

- Spar penge.** Med FoodSaver®-systemet kan du købe store mængder engros eller på udsalg og vakuumpakke dine fødevarer i de ønskede portionsstørrelser uden madspild.
- Spar mere tid.** Lav mad til hele ugen på forhånd ved at forberede måltidene og gemme dem i FoodSaver®-poser.
- Gør det nemt at have gæster.** Lav din personlige specialitet og lækkerier til ferien på forhånd, så du kan bruge kvalitetstid sammen med dine gæster.
- Nyd sæsonbestemte fødevarer eller specialiteter.** Sørg for, at ting, der let fordærves eller sjældent anvendes, holder sig friske længere.
- Få portionsstørrelserne under kontrol under slankekuren.** Vakuumpak fornufte portioner, og skriv indholdet af kalorier og eller fedt på posen.
- Beskyt nonfood-genstande.** Sørg for, at camping- og sejsportsudstyr forbliver tørt og velorganiseret på udflygter. Beskyt poleret sølv imod misfarvning ved at minimere kontakt med luft.

FoodSaver®-tilbehør

Få mest muligt ud af dit FoodSaver®-apparat med de brugervenlige poser, beholdere og tilbehør fra FoodSaver®.

FoodSaver®-poser og -ruller

FoodSaver®-poser og -ruller er forsynet med særlige kanaler, som gør det muligt at fjerne luften på effektiv vis. Udformningen med flere lag gør dem til en særligt effektiv barriere for ilt og fugt og hjælper med at forhindre frostbrand. FoodSaver®-poser og -ruller fås i mange forskellige størrelser.

FoodSaver®-opbevaringsbokse

FoodSaver®-opbevaringsbokse er nemme at bruge og ideelle til vakuumpakning af sart fødevarer såsom muffins og andet bagværk, væsker og tørvarer. Marinér på få minutter i stedet for flere timer med tilstanden Marinering.

FoodSaver®-flaskeprop




Brug FoodSaver®-flaskepropper til at vakuumpakke vin, væsker uden kulsyre samt olier. Det vil forlænge væskens levetid og bevare smagen. Anvend ikke flaskeproppen i plastikflasker.

Dele

Se FIG. 1





- A** Vakuumnknap
- B** Easy Lock-lås
- C** Forseglingknap
- D** Tør/fugtig tilstand
- E** Port til tilbehør
- F** Øvre skumforseglingslamel
- G** Rulleopbevaring
- H** Skærerstang
- I** Nederste skumforseglingslamel
- J** Ekstra bred forseglingstrimmel
- K** Vakuumkanal
- L** Udtagelig drypbakke

Lav en pose af en FoodSaver®-rulle

- Drej låsen til åben position , og åbn låget.
- Anbring rullen i enhedens indvendige opbevaringsplads som angivet. Træk tilstrækkeligt posemateriale frem til kanten, indtil det ligger oven på forseglingstrimlen. Lav den første forsegling, og luk låget.
- Drej låsen til betjeningspositionen .
- Tryk på forseglingknappen for at forsegle posens åbne ende. Vent, indtil indikatorlampen for forsegling slukkes.
FORSIGTIG: For at reducere risikoen for forbrændinger må du ikke røre ved forseglingstrimlen, mens du bruger apparatet.
- Drej låsen til åben position , åbn låget, og træk tilstrækkeligt med posemateriale ud til den ønskede længde, så der er mindst 75 mm mellemrum. Luk låget.
- Skub poseskæreren hen over skærerstangen for at afskære posen.

Vakuumforsegling med FoodSaver®-poser

Der henvises til FIG. 3:



- Drej låsen til åben position , og åbn låget.
- Anbring varen/erne i posen, så der er mindst 75 mm mellemrum mellem indholdet og posens åbne ende. Anbring den åbne ende af posen i drypbakken, og luk låget.
- Drej låsen til betjeningspositionen .
- Tryk på vakuumnknappen , og gå i gang med at vakuumpakke. Forseglingsprocessen foretages ved posens åbne ende. Motoren fortsætter med at køre, indtil posen er helt tømt for luft, hvorefter den forsegles automatisk.
- Når indikatorlampen for forsegling slukkes, skal du dreje låsen til åben position , og åbne låget. Fjern posen. Opbevares i køleskab, fryser eller på anden vis alt efter behov.

Bemærk! Lad apparatet køle af i 20 sekunder efter hver brug.

Vigtige tips:

For at minimere posespild bør du ikke sætte poserne for langt ind i apparatet. Indsæt kun posen til lige over kanten af den udtagelige drypbakke.

Brug af FoodSaver®-tilbehør

- Klargør opbevaringsboksen i henhold til retningslinjerne for FoodSaver®-tilbehør (se vejledningen, der følger med tilbehørssættet).
 - Sæt den ene ende af tilbehørsslangen ind i tilbehørsporten på apparatet, indtil den klikker på plads. Slut den anden ende til tilbehøret i henhold til retningslinjerne.
 - Luk låget, og drej Easy Lock-låsen til betjeningspositionen . Tryk på vakuumnknappen.
 - Når indikatoren lyser konstant, er vakuumprocessen fuldført. Bemærk, at apparatet stadig gennemgår forseglingscyklussen ved vakuumforsegling af tilbehør. Du kan sætte Easy Lock-låsen i åben position , hvis du vil stoppe forseglingscyklussen, men det er ikke nødvendigt.
 - Fjern tilbehørsslangen fra tilbehøret og apparatet.
 - Du kan teste vakuummet ved blot at trække i tilbehørets låg. Det må ikke give sig.
- Håndholdt forseglers kan bruges med vakuumposer med lynlås.
- Fyld lynlåsposen, og læg den fladt med den grå cirkel opad. Klem luften ud, luk lynlåsen 3/4, og klem eventuel resterende luft ud, inden du lukker lynlåsen helt.
 - Tryk den håndholdte forseglers ned over den grå cirkel på posen, og tryk på vakuumnknappen.

Betjeningspanel

1 Forseglingsindikator

Blinker, når forseglingsprocessen er i gang, og skifter til konstant lys, når processen er færdig.

2 Vakuumindikator

Blinker, når vakuumcyklussen er i gang, og skifter til konstant lys, når vakuumcyklussen er færdig.

3 Forseglingknap

Denne knap har tre funktioner:

- Tryk på knappen for at lave en forsegling, når du laver poser af en FoodSaver®-rulle.
- Tryk på knappen for straks at stoppe vakuumprocessen og begynde at forsegle posen. Dette forhindrer, at sprøde fødevarer som brød, småkager og kager bliver knust.
- Tryk på knappen for at lave en forsegling på folieposer i flere lag (fx chipsposer) og holde indholdet lufttæt forsejlet.

4 Vakuumnknap



Denne knap har tre funktioner:

- Tryk på knappen for at vakuumforsegle fødevarer lufttæt. Motoren fortsætter med at køre, indtil posen er helt tømt for luft, hvorefter den forsegles automatisk.
- Tryk på knappen for når som helst at afbryde vakuumprocessen.
- Tryk på knappen for at bruge det håndholdte vakuumtilbehør.

5 Knap til tør/fugtig tilstand

For at opnå optimal vakuumpakning og forsegling af fugtige eller saftige fødevarer skal du trykke på knappen for tørre/fugtige madvarer, indtil fugtig-indikatoren lyser. Vælg indstillingen for tørre madvarer til fødevarer uden væske.

Opbevaring

Skub bjælken til vakuumpakning og forsegling ind, og sørg for, at låsen  befinder sig i opbevaringspositionen .

Sørg for, at apparatet er rengjort og opbevares opretstående på en flad, jævn overflade, på afstand af en kant og hvor det ikke nemt kan vælte.

Opbevaringsvejledning, råd og tip

Vakuumpakning og fødevarsikkerhed

Vakuumforseglingsprocessen 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 luften fjernes, hæmmer det også vækst af mikroorganismer, som kan skabe problemer under visse omstændigheder:

Mug – kan nemt identificeres ud fra det pelsagtige udseende. Mug kan ikke vokse i iltfattige miljøer, og vakuumforsegling kan derfor hæmme væksten af mug.

Gær – resulterer i fermentering, som kan identificeres ved lugt og smag. Gær har brug for vand, sukker og en moderat temperatur for at vokse. Gær kan desuden overleve med eller uden luft. Hvis man vil hæmme væksten af gær, kræver det køling, mens frysning helt stopper den. Bakterier – resulterer i en ubehagelig lugt, misfarvning og/eller blød eller slimet struktur. Under de rette forhold kan anaerobe bakterier, såsom Clostridium botulinum (organismen, der forårsager

botulisme/pølseforgiftning) fremkomme uden luft, og de kan ikke altid registreres ved lugt eller smag. Selvom dette er ekstremt sjældent, kan det være meget farligt. Af sikkerhedshensyn er det afgørende, at fødevarer opbevares ved konstante lave temperaturer. Mikroorganismers vækst reduceres betydeligt ved temperaturer på 4 °C eller derunder. Frysning ved 0 °C slår ikke mikroorganismer ihjel, men det stopper deres vækst. Ved langtidsopbevaring skal lufordærlige, vakuumforseglede fødevarer altid fryses og opbevares i køleskab efter optøning. Det er vigtigt at huske, at vakuumforsegling IKKE er en erstatning for konservering, og det kan ikke tilbageføre fødevarers fordævelsesproces. Det kan kun forsinke ændringerne i kvaliteten. Det er svært at forudsige, hvor længe fødevarer bevarer deres optimale smag, udseende eller konsistens, eftersom dette afhænger af fødevarernes alder og tilstand på den dag, hvor de vakuumforsegles.

Optøning og genopvarmning af vakuumpakkede fødevarer



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

Fødevarer i poser kan optøs, men ikke genopvarmes i en mikrobølgeovn. Ved optøning af fødevarer i FoodSaver®-poser i mikrobølgeovn er det vigtigt, at apparatet 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 og lade dem simre ved 75 °C. Følg eventuelle specifikke instruktioner, der følger med FoodSaver®-specialposerne.

Retningslinjer for klargøring

Kød og fisk



Det bedste resultat opnås ved at fryse kød og fisk i 1-2 timer før vakuumforsegling i en FoodSaver®-pose. Dette er med til at bevare saften og formen og garanterer en bedre forsegling. Hvis det ikke er muligt at indfryse madvaren først, skal du placere et foldet stykke køkkenrulle mellem kødet eller fisken og toppen af posen, men under forseglingsområdet.

Læg et stykke køkkenrulle i posen til at absorbere overskydende fugt og safter under vakuumforseglingsprocessen.

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

Hårde oste



For at holde osten frisk bør den vakuumforsegles efter hver brug. Gør din FoodSaver®-pose ekstra lang, så der er plads til 25 mm posemateriale for hver gang, du planlægger at åbne og forsegle, i tillæg til det sædvanlige mellemrum på 75 mm mellem indhold og forsegling.

Du skal blot klippe den forseglede kant af og tage osten ud. Når du er klar til at forsegle osten igen, skal du bare lægge den tilbage i posen og forsegle den igen.

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

Grøntsager



Grøntsager skal blancheres før vakuumsforsegling. 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 vakuumsforsegles.

Bemærk! Alle grønnsager (herunder broccoli, rosenkål, hvidkål, blomkål, grønkål, majroer) udsender naturligt gasser under opbevaring. Derfor må 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 stivfrosne. 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 frosne, skal grønnsagerne fjernes fra bagepapiret og vakuumsforsegles i en FoodSaver®-pose. Læg dem tilbage i fryseren efter vakuumsforseglingen.

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

Bladgrøntsager



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

Frugt



Ved frysning af bløde frugter eller bær er det bedst at indfryse dem i 1-2 timer, eller indtil de er stivfrosne. Hvis du vil fryse frugter 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 frosne, skal frugterne fjernes fra bagepapiret og vakuumsforsegles i en FoodSaver®-pose.

Læg dem tilbage i fryseren efter vakuumsforseglingen. Du kan vakuumsforsegle enkeltportioner til bagning eller blande frugt i dine yndlingskombinationer til nem frugtsalat året rundt. Hvis frugt opbevares i køleskab, anbefaler vi, at du bruger en FoodSaver®-beholder.

Bagværk



Til vakuumsforsegling af blødt eller luftigt bagværk anbefaler vi en FoodSaver®-beholder, så bagværket ikke bliver klemt. Hvis du bruger en pose, skal bagværket først fryses i 1-2 timer, eller indtil det er stivfrossent. Du kan spare tid ved at lave småkagedej, tærtebunde, hele tærter eller blande tørre ingredienser på forhånd og vakuumsforsegle dem til senere brug.

Kaffe og fødevarer i pulverform



Anbring et kaffefilter eller en papirserviet i toppen af posen eller beholderen før vakuumsforsegling for at forhindre, at fødevarerpartikler suges ind i vakuumpumpen. Du kan også anbringe fødevarer i den oprindelige emballage i en FoodSaver®-pose eller anvende et FoodSaver®-universallåg til vakuumsforsegling.

Væsker



Før du vakuumsforsegler væsker såsom supper, skal de først indfryses i et ildfast fad, en brødform eller en isterningebakke, indtil de er stivfrosne. Fjern den frosne væske fra fadet, og vakuumsforseg den i en FoodSaver®-pose. Du kan stable disse "frosne blokke" i fryseren.

Når du skal bruge dem, skal du bare klippe hjørnet af posen og anbringe den i en skål i mikrobølgeovnen eller lægge den i vand og lade den simre ved 75 °C.

Til vakuumsforsegling af ikke-kulsyreholdige væsker på flaske kan du bruge en FoodSaver®-flaskeprop med den originale beholder.

Husk at efterlade et mellemrum på mindst 25 mm mellem indholdet og flaskeproppens bund. Efter hver brug kan du forsegle flaskerne igen.

Færdiglavede måltider, madrester og sandwicher



Opbevar dine færdiglavede måltider, madrester og sandwicher på effektiv vis i de lette FoodSaver®-opbevaringsbokse, der kan stables. De er mikroovnfaste, tåler vask i opvaskemaskinens øverste kurv og leveres med en tilpasset adapter.

De lette beholdere er klar til at tage med på kontoret, i skolen eller ud under den åbne himmel!

Snacks



Dine snacks bevarer deres friskhed længere, når du vakuumsforsegler dem. Pak varer, der kan knuses (fx kiks), i en FoodSaver®-beholder for at få de bedste resultater.

Fejlfinding

Problem	Løsning
LED-indikatoren for forsegling blinker	<ul style="list-style-type: none">• Enheden er overophedet. Sørg altid for, at der går 20 sekunder mellem hver forsegling. Under kraftig brug slukkes apparatet automatisk, og forseglingsindikatoren blinker. Giv enheden 20 min. til at køle af.• Vent altid 20 sekunder mellem hver forsegling.• Låsen er blevet efterladt i betjeningspositionen: Forseglingslamellerne er sammenpressede. Drej låsen til åben position eller opbevaringspositionen, og giv forseglingslamellerne 10 til 20 minutter til at udvide sig i.• Vakuumpumpe, der kører i mere end 120 sekunder. Under kraftig brug slukkes apparatet automatisk, og forseglingsindikatoren blinker. Se næste afsnit "Vakuumpumpen kører, men posen udpumpes ikke for luft".• Låsen blev efterladt i aktiveret position i 5 minutter uden at blive brugt og minder brugeren om at dreje låsen til åben position eller opbevaringspositionen.
Vakuumpumpen kører, men posen udpumpes ikke for luft	<ul style="list-style-type: none">• Hvis du laver en pose fra en rulle, skal du sørge for, at den ene ende af posen er forseglet. Se, hvordan du laver en pose ud af en FoodSaver®-vakuumsforseglingsrulle.• Justér posen, og prøv igen. Sørg for, at posens åbne ende befinder sig nede i drypbakken.• Se efter, om der er rynker i posen langs forseglingsstrimlen. Stræk forsigtigt posen flad, idet den indsættes i drypbakken, for at forhindre folder i forseglingen.• Åbn enheden, og sørg for, at forseglingslamellerne er isat korrekt, og at der ikke er fremmedlegemer, snavs eller rester på den øvre eller nedre forseglingslamel.• Låsen er blevet efterladt i betjeningspositionen: Forseglingslamellerne er sammenpressede. Drej låsen til åben position eller opbevaringspositionen, og giv forseglingslamellerne 10 til 20 minutter til at udvide sig i.• Sørg for, at låget er trykket hele vejen ned. Hvis låsen ikke får fat i låget og fører det ned, kommer det til at lække mellem forseglingslamellerne.
Forseglingslamellen er løs eller har en revne	<ul style="list-style-type: none">• Tag forseglingslamellen ud, rengør den, og sæt den tilbage i forseglingslamelkanalen.• Hvis forseglingslamellen er behæftet med en mindre skade, skal den fjernes, vendes om på den anden side og geninstalleres.• Besøg webstedet med henblik på udskiftning.
Posen er ikke forseglet korrekt	<ul style="list-style-type: none">• For meget væske i posen – frys før vakuumsugning.• Se efter, om der er madrester omkring forseglingsområdet. Hvis der er madrester til stede, skal forseglingslamellen tages ud, rengøres og sættes tilbage i vakuumkanalen.• Posen er rynket: Stræk forsigtigt posen flad, idet den indsættes i drypbakken, for at forhindre folder i forseglingen.
Ingen lamper tændt på betjeningspanelet	<ul style="list-style-type: none">• Sørg for, at enheden er sat i stikket.• Sørg for, at stikkontakten fungerer.• Sørg for, at låget er trykket helt ned, og at låsen befinder sig i betjeningspositionen.
Der sker intet, når låsen er lukket, og der trykkes på knappen	<ul style="list-style-type: none">• Sørg for, at enheden er sat i stikket.• Sørg for, at stikkontakten fungerer.• Åbn låsen, sørg for, at låget er trykket helt ned, og lås låget igen.
Posen kan ikke indsættes i maskinen	<ul style="list-style-type: none">• Sørg for, at der er nok posemateriale til at nå midten af drypbakken. Sørg altid for, at der er ca. 7,62 cm ekstra plads, så posen kan forsegles tæt omkring indholdet.• Stræk posen forsigtigt, mens den sættes i. Indsæt posen i drypbakken med krøllen nedad.

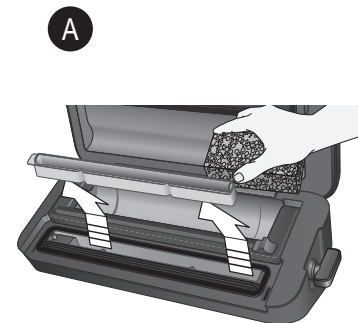
Problem	Løsning
Luft blev fjernet fra posen, men der er nu luft i posen igen	<ul style="list-style-type: none"> Efterse forseglingsen. En rynke langs forseglingsen kan medføre, at der trænger luft ind i posen igen. Stræk forsigtigt posen flad, idet den indsættes i drypbakken, for at forhindre folder i forseglingsen. Nogle gange forhindrer fugt eller fødevareremateriale (såsom saft, fedt, krummer, pulver osv.) langs forseglingsen posen i at lukke korrekt. Klip posen op, tør den øverste del af posens inderside af, og forsegl 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, såsom et stykke køkkenrulle, og forsegl dem igen. Gæring eller frigivelse af naturlige gasser fra fødevarer kan have fundet sted. Hvis dette er tilfældet, er maden sandsynligvis begyndt at blive dårlig, og den skal kasseres. Fejlbehæftet pose. Posen kan være punkteret. Prøv en anden pose.
Posen smelter	<ul style="list-style-type: none"> Forseglingsstrimlen kan være blevet for varm. Giv altid apparatet mindst 20 sekunder til at køle af, før du vakuumbakker en ny genstand. Brug originale FoodSaver®-poser. Vores FoodSaver®-poser og -ruller er udviklet specielt til FoodSaver®-enheder.
Opbevaringsboksen udsuges ikke for luft	<ul style="list-style-type: none"> Låget på opbevaringsboksen skal anbringes korrekt på og rettes ind efter opbevaringsboksen. Sørg for, at du trykker på knappen til den håndholdte forseglers. Sørg for, at låget er lukket forsvarligt på alle 4 sider. Sørg for, at gummi forseglingslamellen på indersiden af låget er fri for madrester. Efterse opbevaringsboksens kant for revner eller ridser. Sørg for, at opbevaringsboksens ventil er ren.

Pleje og rengøring af din vakuumbakker

Sådan rengøres apparatet:

FORSIGTIG: Tag strømledningen ud af stikkontakten. Må ikke nedsænkes i væske.

Kontrollér forseglingslamellerne, og efterse området omkring drypbakken for at sikre, at de er fri for fødevarer. Tør om nødvendigt forseglingslamellen af med en klud, der er vredet op i varmt sæbevand **A**. De øverste og nederste forseglingslameller kan fjernes med henblik på rengøring. Rengør med varmt sæbevand, og



Løft drypbakken ud

lad forseglingslamellerne tørre, inden de sættes tilbage i maskinen.

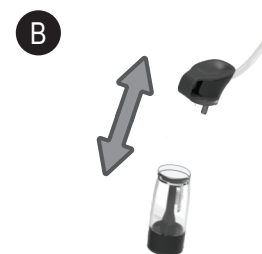
Den aftagelige drypbakke gør oprydningen nem, når der trækkes små mængder væske ind i vakuumkanalen under vakuumprocessen.

Tøm drypbakken efter hver brug. Vask den af med varmt sæbevand, eller læg den på den øverste hylde i opvaskemaskinen. Kontrollér, om der er rester af fødevarer i drypbakkens åbning. Rengør om nødvendigt. Tør den grundigt, inden den sættes tilbage i apparatet.

Sådan rengøres den indbyggede håndholdte forseglers vandbeholder:

Tøm vandbeholderen efter hver brug. For at fjerne vandbeholderen fra den håndholdte forseglers skal den øverste del (sort topstykke) holdes fast, og den nederste vandbeholder trækkes ned og af **B**. Vask med varmt sæbevand. Lad vandbeholderen lufttørre, inden den sættes på plads igen.

Bemærk! Skal altid rengøres efter hver brug, når der er synlig væske til stede.



Træk vandbeholderen af

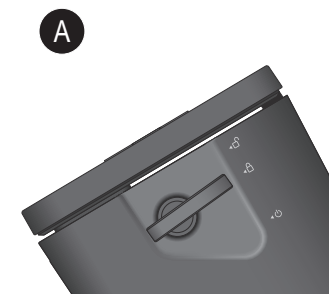
Pleje og rengøring af din vakuumbakker

Sådan opbevares apparatet:

Rengør enheden grundigt som beskrevet i afsnittet "Vedligeholdelse og rengøring".

Når enheden er blevet rengjort og har fået lov at tørre fuldstændigt, skal du lukke låget og skubbe låsen ind i opbevaringspositionen (i midten) **A**. Denne indstilling holder låget lukket, men forhindrer, at der påføres unødigt tryk på enhedens indvendige forseglingslameller.

Efterlad altid låsen i opbevaringspositionen, når den ikke er i brug. Opbevar aldrig låget i betjeningspositionen, da forseglingslamellerne kan blive presset sammen, så enheden ikke kan vakuumpakke posen.



Skub låsen til opbevaringspositionen med henblik på opbevaring.

Serviceaftale

I tilfælde af at apparatet ikke fungerer, men stadig er dækket af garantien, skal produktet returneres til det sted, det blev købt, for at blive udskiftet. Vær opmærksom på, at skal fremvises en gyldig form for købsbevis. Hvis du ønsker yderligere hjælp, kan du kontakte vores kundeserviceafdeling i: **Storbritannien og Nordirland: 0800 028 7154 | Spanien: 0900 81 65 10 | Frankrig: 0805 542 055. I alle andre lande bedes du ringe til +44 800 028 7154.** Der kan pålægges internationale takster. Du kan også sende en e-mail til: foodsavereurope@newellco.com.

Bortskaffelse af affald

Elektriske affaldsprodukter må ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffald. De bør afleveres til genbrug, hvis det er muligt. Send os en e-mail på foodsavereurope@newellco.com for at få yderligere oplysninger om genbrug samt affald af elektrisk og elektronisk udstyr.



Viktige sikkerhetstiltak

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 tilsyn 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 tilsyn.

Hvis strømledningen er skadet, må den erstattes av produsenten eller en servicetekniker eller lignende kvalifisert person for ikke å utgjøre en fare.

- Bruk alltid apparatet på en stabil, sikker, tørr og jevn overflate.
- **FORSIKTIG: DENNE FORSEGLEREN ER IKKE FOR KOMMERSIELL BRUK.** Bruk aldri dette apparatet til noe annet enn tiltenkt bruk. Dette apparatet er kun ment for husholdningsbruk. Ikke bruk apparatet utendørs.
- Aldri senk apparatet, strømledningen eller støpselet ned 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 strømmen etter bruk, før rengjøring.
- Ta støpselet ut av stikkkontakten for å koble fra. Ikke trekk i ledningen når du tar ut støpselet.
- Ikke bruk en skjeteledning 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.
- **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.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

FoodSaver®-systemet

Hvorfor vakuumpakke?

Lufteksponering gjør at mat mister næringsverdi og smak, og kan også føre til fryseskader. 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 har du flere alternativer og kan dra nytte av en vitenskapelig bevist metode for oppbevaring av mat som holder maten fersk opptil fem ganger lenger.

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 mat.
- **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 andre godsaker 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 lenger.
- **Kontrollerte porsjoner for slanking.** Vakuumpakk fornuftige porsjoner, og skriv antall kalorier og/eller 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 å bli svart ved å minimere lufteksponeringen.

FoodSaver®-tilbehør

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

FoodSaver®-poser og -ruller

FoodSaver®-poser og -ruller har spesielle kanaler som gjør det enklere å fjerne luften effektivt. Flere lag holder oksygen og fuktighet effektivt ute, og dette beskytter mot fryseskader. FoodSaver®-poser og -ruller kommer i mange forskjellige størrelser.

FoodSaver®-beholdere

FoodSaver®-beholdere er enkle å bruke og ideelle for å vakuumpakke delikate matvarer, som muffins og andre bakevarer, væsker og tørrvarer. Brukes til å marinere i løpet av minutter i stedet for timer med marineringsmodus.

FoodSaver®-flaskepropper




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

Deler

Se FIG. 1





- A** Vakuumpakkeknapp
- B** Enkel låsesperre
- C** Forseglingssknapp
- D** Tørr/fuktig modus
- E** Tilkobling for tilbehør
- F** Øvre skumpakning
- G** Rullopbevaring
- H** Kuttelist
- I** Nedre skumpakning
- J** Ekstra bred forseglingsskive
- K** Vakuumkanal
- L** Avtakbart dryppebrett

Lag en pose fra en FoodSaver®-rull

1. Vri bryteren til Open (åpen)-posisjon , og åpne lokket.
2. Plasser rullen i enhetens innvendige oppbevaringsplass, som angitt. For å forsegle første gang, trekk ut nok posemateriale til kanten til det er over forseglingsskiven, og lukk lokket.
3. Vri bryteren til Operate (bruk)-posisjon .
4. Trykk på forseglingssknappen for å forsegle den åpne enden av posen. Vent til indikatorlampen for forseglingslukkes. **FORSIKTIG:** For å redusere risikoen for brannskader må du ikke berøre forseglingsskiven mens du bruker apparatet.
5. Vri bryteren til Open (åpen)-posisjon , åpne lokket og trekk ut nok posemateriale til ønsket lengde. La det være minst 75 mm med tomrom. Lukk lokket.
6. Skyv posekutteren langs kuttelisten for å skjære av posen.

Vakuumforsegling med FoodSaver®-poser

Se FIG. 3:



1. Vri bryteren til posisjonen Open (Åpen) , og åpne lokket.
2. Legg matvaren(e) i posen, og la det være minst 75 mm avstand mellom innholdet og den åpne enden av posen. Plasser den åpne enden av posen i dryppebrettet, og lukk lokket.
3. Vri bryteren til posisjonen Operate (Bruk) .
4. Trykk på vakuumpakkeknappen , og begynn å vakuumforsegle den åpne enden av posen. Motoren fortsetter å kjøre til all luften er fjernet fra posen og forseglingskappen automatisk.
5. Når indikatorlampen for forseglingslukkes, vrir du bryteren til posisjonen Open (Åpen)  og åpner lokket. Fjern posen. Kjøøl, frys eller oppbevar etter behov.

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

Viktig tips:

Du kan minimere poseavfall ved å unngå å sette poser for langt inn i apparatet. Bare sett posen like over kanten på det avtakbare dryppebrettet.

Bruk av FoodSaver®-tilbehør

1. Forbered beholderen i henhold til FoodSaver®-retningslinjene for tilbehøret (se håndboken som følger med tilbehørssettet).
2. Sett den ene enden av tilbehørsslangen inn i tilbehørsporten på apparatet til den klikker på plass. Koble den andre enden til tilbehøret per tilbehørsretningslinjene.
3. Lukk lokket og dreii den enkle låsesperren til Operate (bruk)-stilling . Trykk på vakuumpakkeknappen.
4. Når lampen lyser uavbrutt, er vakuumprosessen fullført. Merk at apparatet fortsatt vil gå gjennom forseglingscyklussen ved vakuumforsegling av et tilbehør. Du kan sette den enkle låsesperren Open (åpne)-stilling  hvis du ønsker å stoppe forseglingscyklussen, men det er ikke nødvendig.
5. Fjern tilbehørsslangen fra tilbehøret og apparatet.
6. Bare dra i tilbehørsløkket for å teste vakuumpakningen. Det skal ikke bevege seg.

Håndholdt forseglingskappe brukes med vakuumposer med glidelås.

1. Fyll posen med glidelås, og legg den flatt med den grå sirkelen vendt oppover. Klem ut luften, lukk 3/4 av glidelåsen og klem ut eventuell gjenværende luft før du lukker glidelåsen helt.
2. Trykk den håndholdte forseglingskappen mot den grå sirkelen på posen, og trykk på vakuumpakkeknappen.

Kontrollpanel

1. Indikatorlampe for forseglingslukkes

Blinker når forseglingslukkes er aktivert, og lyser uavbrutt når forseglingslukkes er ferdig.

2. Indikatorlampe for vakuumpakkeknapp

Blinker når vakuumpakkeknappen er aktivert, og lyser uavbrutt når vakuumpakkeknappen er ferdig.

3. Forseglingssknapp

Denne knappen har tre bruksområder:

1. Trykk på den for å opprette en forseglingslukkes når du lager poser fra en FoodSaver®-rull.
2. Trykk på den for å stoppe vakuumpakkeknappen umiddelbart og begynne å forsegle posen. Dette forhindrer knusing av sarte matvarer som brød, småkaker og bakverk.
3. Trykk på den for å forsegle en foliepose med flere lag (for eksempel en chipspose) for å holde maten lufttett forseglingslukkes.

4. Vakuumpakkeknapp

Denne knappen har tre bruksområder:

1. Trykk på den for å vakuumpakke mat på en lufttett måte. Motoren fortsetter å kjøre til all luften er fjernet fra posen, og forseglingslukkes den deretter automatisk.
2. Trykk på den for å stoppe vakuumpakkeknappen på et hvilket som helst punkt.
3. Trykk på den for å bruke det håndholdte vakuumpakkeknappen.

5. Knapp for tørr/fuktig modus

For optimal vakuumpakning og forseglingslukkes av fuktig eller saftig mat, trykker du på innstillingsknappen for tørr/fuktig mat til indikatorlyset for fuktig mat lyser. Velg innstillingen for tørr mat når du skal vakuumpakke matvarer uten væske.

Oppbevaring

Trykk på vakuump- og forseglingsarmen, og påse at bryteren  er i posisjonen Store (Oppbevar) .

Sørg for at apparatet er rent og oppbevares stående på et flatt, jevnt underlag unna kanten, slik at det ikke risikerer å velte.

Veiledning, hint og tips for oppbevaring

Vakuumpakking og matvaresikkerhet

Vakuumpakkingen forlenger levetiden til matvarene ved å fjerne mesteparten av luften fra den forseglede beholderen. Dermed reduseres oksidasjonen som påvirker næringsverdi, smak og generell kvalitet. Ved å fjerne luft kan man også begrense veksten av mikroorganismer, som kan føre til problemer under visse forhold: Mugg – Lett å oppdage og gjenkjenne, fordi den ser hårete ut. Mugg kan ikke vokse i omgivelser med lite oksygen, og vakuumpakking kan derfor forsinke muggvekst.

Gjær – Fører til fermentering, som kan oppdages ved lukt og smak. Gjær trenger vann, sukker og en moderat temperatur for å vokse. Den kan også overleve med eller uten luft. Gjæringsprosessen tar lengre tid ved nedkjøling, og frysing stopper den helt. Bakterier – fører til dårlig lukt, misfarging og/eller myk eller slimete tekstur. Under riktige forhold kan anaerobe bakterier som Clostridium botulinum (organismen som forårsaker botulisme) vokse uten luft, og noen ganger kan den oppdages gjennom lukt eller smak. Selv om det er ekstremt sjeldent, kan det være svært farlig. For å bevare mat på en trygg måte er det meget viktig å oppbevare den i lave temperaturer. Du kan begrense veksten av mikroorganismer betydelig ved temperaturer på 40 °F (4 °C) og lavere. Å fryse mat ved 0 °F (-17 °C) dreper ikke mikroorganismer, men hindrer videre vekst. Hvis du skal oppbevare mat over lang tid, må du alltid fryse mat som fort blir fordervet 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 optimal(t) smak, utseende og konsistens, da dette er avhengig av matens alder og tilstand den dagen den ble vakuumpakket.

Tining og oppvarming av vakuumpakket mat



Tin alltid mat i kjøleskap eller i mikrobølgeovn — ikke tin mat som kan bli fordervet, 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.

Du kan også varme opp mat i FoodSaver®-poser ved å legge dem i vann ved lave temperaturer under 75 °C. Følg instruksjonene som fulgte med FoodSaver®-spesialposene.

Retningslinjer for klargjøring

Kjøtt og fisk



For best resultat fryser du kjøtt og fisk i 1–2 timer før vakuumpakking i en FoodSaver®-pose. Dette bidrar til å beholde saften og formen og garanterer en bedre forsegling. Hvis det ikke er mulig å forhåndsfryse, legger du et brettet papirhåndkle mellom kjøtt eller fisk og toppen av posen, men under forseglingsområdet.

Legg et papirhåndkle i posen for å absorbere overflødig fuktighet og saft i løpet av vakuumpakkingen.

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

Harde oster



Vakuumpakking osten hver gang du har brukt den, så holder den seg fersk. Forleng FoodSaver®-posen med 25 mm ekstra posemateriale hver gang du planlegger å åpne og forsegle på nytt, i tillegg til avstanden på 75 mm du vanligvis etterlater mellom innholdet og forseglingslinjen.

Kutt ganske enkelt den forseglede kanten, og ta ut osten. Når du er klar til å forsegle osten på nytt, legger du den bare i posen og forsegl.

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.

Du forveller grønnsaker ved å legge dem i kokende vann eller i mikrobølgeovnen til de er kokte, men fremdeles sprø. Tiden

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 maiskolber. Etter forvelling legger du grønnsakene i kaldt vann for å stoppe kokeprosessen. Til slutt tørker du grønnsakene med et håndkle før vakuumpakking.

Merk: Alle matvarer (inkludert brokkoli, rosenkål, kål, blomkål, grønnkål og nepe) avgir gasser naturlig under oppbevaring. De må derfor kun oppbevares i fryseren etter forvelling.

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

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

Bladgrønnsaker



For best resultat bruker du en beholder til å oppbevare bladgrønnsaker. Vask grønnsakene først, og tørk dem deretter med et håndkle eller i en salatslynge. Når de er tørket, plasserer du dem i en beholder og vakuumpakker dem som normalt. Oppbevar i kjøleskapet.

Frukt



Når du skal fryse fersk frukt eller bær, er det best å forhåndsfryse dem i 1–2 timer eller til de er stivfrosne. Hvis du vil fryse frukt i individuelle porsjoner legger du dem først på en bakeplate og sprer dem ut slik at porsjonene ikke berører hverandre. Dette forhindrer at de fryser sammen i en klump. Når de er frosne, fjerner du dem fra bakeplaten og vakuumpakker dem i en FoodSaver®-pose.

Når de er vakuumpakket, legger du dem i fryseren igjen. Du kan også vakuumpakke porsjonspakker med frukt for baking, eller ferdig blandet, slik at 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 beholder fasongen. Hvis du bruker en pose, forhåndsfryser du dem i 1–2 timer eller til fast frosset. Hvis du vil spare tid, kan du lage kakedeig, paibunner, hele paier, eller blande sammen de tørre ingrediensene på forhånd og vakuumpakke for senere bruk.

Kaffe og matvarer i pulverform



Du unngår at matpartikler suges inn i vakuumpumpen ved å 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 med glidelås eller en FoodSaver®-beholder.

Væsker



Før du vakuumpakker væsker som suppekraft, forhåndsfryser du dem i en ildfast form, brødform eller et isbitbrett til fast form. Fjern og vakuumpakker den frosne væsken i en FoodSaver®-pose. Du kan stable disse frosne klossene i fryseren.

Når du er klar til å bruke dem, kan du ganske enkelt klippe hjørnet av posen og legge i en skål i mikrobølgeovnen eller i vann på lav varme, under 75 °C.

Hvis du vil vakuumpakke ikke-kultrykkelige væsker i flaske, kan du bruke en FoodSaver®-flaskepropp på den opprinnelige flasken.

Husk å la det være minst 25 mm avstand mellom innholdet og bunnen av flaskekorken. Du kan forsegle flaskene på nytt etter hver bruk.

Forhåndslagde måltider, rester og smørbrød



Oppbevar forhåndslagde måltider, rester og smørbrød på en effektiv måte i de lette FoodSaver®-beholderne som kan stables. De tåler mikrobølgeovn, og øverste kurv i oppvaskmaskin og leveres med en tilpasset adapter.

De lette beholderne er klare for kontoret, skolen eller turen ut når du er det!

Snackmat



Snackmaten opprettholder friskheten lenger når du vakuumpakker den. Du oppnår best resultater ved å bruke en FoodSaver®-beholder for matvarer som kan knuse, for eksempel kjeks.

Problemløsning

Problem	Løsning
Forseglingslampen blinker	<ul style="list-style-type: none"> • Enheten er overopphetet. La den hvile i 20 sekunder mellom forseglinger. Under tung bruk slås apparatet av automatisk og forseglingslampen begynner å blinke. Vent i 20 min. for at enheten skal avkjøles. • Vent alltid i 20 sekunder mellom forseglingene. • Låsen har blitt stående i posisjonen Operate (Bruk): Pakningene kan komprimeres. Vri bryteren til posisjonen Open (Åpen) eller Store (Oppbevar), og vent i 10 til 20 minutter til pakningene har utvidet seg. • Vakuumpumpen har kjørt i mer enn 120 sekunder. Under tung bruk slås apparatet av automatisk og forseglingslampen begynner å blinke. Se det neste avsnittet Vakuumpumpen kjører, men poselufta fjernes ikke. • Låsen ble satt i på-posisjon i 5 minutter, men ble ikke brukt. Lampen blinker for å varsle brukeren om å vri bryteren til posisjonen Open (Åpen) eller Store (Oppbevar).
Vakuumpumpen kjører, men poselufta fjernes ikke	<ul style="list-style-type: none"> • Hvis du lager en pose fra en rull, må du sørge for at den ene enden av posen er forseglet. Se Lag en pose fra en FoodSaver®-rull. • Juster posen, og prøv på nytt. Kontroller at den åpne enden av posen er i dryppebrettet. • Se etter rynker i posen langs forseglingsstripen. Du kan unngå rynker i forseglingen ved å strekke posen forsiktig flatt mens du setter den ned i dryppebrettet. • Åpne enheten og kontroller at pakningene er satt inn riktig samt det ikke finnes fremmedlegemer, smuss eller rester på øvre eller nedre pakning. • Låsen har blitt stående i posisjonen Operate (Bruk): Pakningene kan komprimeres. Vri bryteren til posisjonen Open (Åpen) eller Store (Oppbevar), og vent i 10 til 20 minutter til pakningene har utvidet seg • Sørg for at lokket er låst helt ned. Hvis bryteren ikke fanger lokket og presser det ned, vil det være en lekkasje mellom pakningene.
Pakningen er løs eller har en revne	<ul style="list-style-type: none"> • Ta ut pakningen, rengjør den, og sett pakningen inn i pakningskanalen på nytt. • Hvis pakningen har mindre skader, kan du ta den ut, snu den og sette den inn på nytt. • Gå til nettstedet for utskifting.
Posen er ikke skikkelig forseglet	<ul style="list-style-type: none"> • For mye væske i posen. Frys før vakuumforsegling. • Se etter matrester rundt forseglingsområdet. Hvis matrester finnes, tar du ut pakningen, rengjør den og setter den inn i vakuumkanalen på nytt. • Posen har rynker: Du kan unngå rynker i forseglingen ved å strekke posen forsiktig flatt mens du setter den ned i dryppebrettet.
Ingen lys på kontrollpanelet	<ul style="list-style-type: none"> • Påse at enheten er plugget inn. • Påse at vegguttaket fungerer. • Påse at lokket er helt nede og at låsen er i posisjonen Operate (Bruk).
Ingenting skjer når låsen er lukket og du trykker på knappen	<ul style="list-style-type: none"> • Påse at enheten er plugget inn. • Påse at vegguttaket fungerer. • Vri bryteren til posisjonen Open (Åpen), påse at lokket er helt nede, og lås lokket på nytt.
Kan ikke sette posen inn i maskinen	<ul style="list-style-type: none"> • Sørg for at det er nok posemateriale til at posen er halvveis nede i dryppebrettet. Du må alltid la det være tre tommer (7,62 cm) med tomrom i posen slik at den kan forsegles tett rundt innholdet. • Strekk posen forsiktig flatt mens du setter den inn. Sett den bøyde enden av posen ned i dryppebrettet.

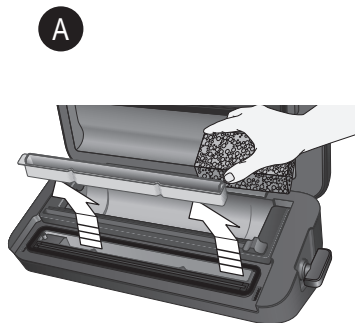
Problem	Løsning
Lufta ble fjernet fra posen, men nå har det kommet inn luft	<ul style="list-style-type: none"> • Undersøk forseglingen. En rynke langs forseglingen kan føre til at luft kommer inn i posen. Du kan unngå rynker i forseglingen ved å strekke posen forsiktig flatt mens du setter den ned i dryppebrettet. • Noen ganger kan fuktighet eller mat (for eksempel juice, fett, smuler, pulver og så videre) langs forseglingen hindre posen fra å bli helt forseglet. Skjær posen åpen, tørk innsiden av posen øverst, og forsegl på nytt. • Skarpe matvarer kan punktere posen. Bruk en ny pose hvis hull har oppstått. Pakk inn skarpe matvarer i et mykt materiale, for eksempel et papirhåndkle, og vakuumforsegl på nytt. • Gjæring eller utslipp av naturlige gasser fra matvarene kan ha oppstått. Når dette skjer, kan maten ha begynt å bli fordervet og bør kasseres. • Defekt pose. Posen kan være punktert. Prøv en annen pose.
Posen smelter	<ul style="list-style-type: none"> • Forseglingsstripen kan ha blitt for varm. Vent alltid i minst 20 sekunder på at apparatet skal kjøles ned før du vakuumforsegler på nytt. • Bruk FoodSaver®-merkeposer. Våre FoodSaver®-poser og -ruller er spesialdesignet for FoodSaver®-enheter.
Beholderen fjerner ikke luft	<ul style="list-style-type: none"> • Lokket på beholderen må være korrekt festet til og innrettet etter beholderen. • Sørg for at du trykker på håndholdt forseglingsknappen. • Sørg for at lokket er godt lukket på alle de fire sidene. • Sørg for at gummipakningen på innsiden av lokket er uten matrester. • Undersøk kanten av beholderen for sprekker eller riper. Sørg for at beholderventilen er ren.

Stell og rengjøring av vakuumforsegleren

Slik rengjør du apparatet

FORSIKTIG: Fjern strømfedningen fra stikkontakten. Må ikke dyppes i væske.

Kontroller pakningene og rundt dryppebrettet for å sikre at de er uten matrester. Tørk av pakningen med varmt såpevann hvis nødvendig. **A** De øvre og nedre pakningene må tas ut før rengjøring. Rengjør pakningene med varmt såpevann, og la dem tørke før du setter dem inn i maskinen på nytt.



Løft dryppebrettet ut

Det avtakbare dryppebrettet gjør rengjøring enkelt når små mengder væsker trekkes inn i vakuumkanalen under vakuumprosessen.

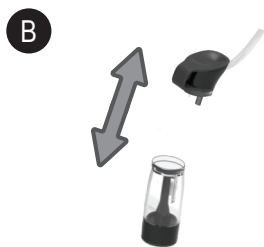
Tøm dryppebrettet etter hver bruk. Vask i varmt såpevann eller plasser i øverste kurv i oppvaskmaskin. Se etter matrester i dryppebrettsporet. Rengjør ved behov. Tørk godt før du setter det inn i apparatet igjen.

Slik rengjør du væskeoppsamleren på den innebygde, håndholdte forsegleren:

Tøm væskeoppsamleren etter hver bruk. Når du skal fjerne væskeoppsamleren fra den håndholdte forsegleren, tar du tak i den øverste delen (svart, øvre del) og trekker den nedre væskeoppsamleren nedover og ut av **B**. Vask i varmt såpevann.

Lufttørk før du setter tilbake.

Merk: Må alltid rengjøres etter hver bruk når væske er synlig.



Trekk væskeoppsamleren av

Stell og rengjøring av vakuumforsegleren

Slik oppbevarer du apparatet

Rengjør enheten grundig som beskrevet i avsnittet om stell og rengjøring.

Når enheten har blitt rengjort og tørket helt, lukker du lokket og vrir bryteren til posisjonen Store (Oppbevar) (midten) **A**. Denne innstillingen holder lokket lukket, men forhindrer at noe unødig trykk blir brukt på interne forseglingspakninger i enheten.

Du må alltid la bryteren være i posisjonen Store (Oppbevar) når den ikke er i bruk. Ikke oppbevar lokket i posisjonen Operate (Bruk) ettersom pakningene kan bli komprimert og føre til at enheten ikke vakuumforsegler posen.



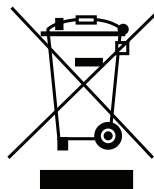
Vri bryteren til posisjonen Store (Oppbevar) for å oppbevare

Ettersalgsservice

Hvis apparatet ikke fungerer, men er under garanti, må du returnere produktet til stedet det ble kjøpt for en erstatning. Vær oppmerksom på at du trenger et gyldig kjøpsbevis. Hvis du vil ha mer støtte, kan du kontakte vår forbrukerserviceavdeling på: **Storbritannia: 0800 028 7154 | Spania: 0900 81 65 10 | Frankrike: 0805 542 055. For alle andre land kan du ringe + 44 800 028 7154.** Internasjonale priser kan påløpe. Alternativt kan du sende e-post til: foodsavereurope@newellco.com.

Avfallshåndtering

Elektriske produkter skal ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall. Resirkuler der slike anlegg finnes. Dersom du har spørsmål angående resirkulering eller avhending av elektrisk og elektronisk utstyr, kan du sende en e-post til foodsavereurope@newellco.com.



Ważne uwagi dotyczące 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 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.
- PRZESTROGA: NINIEJSZY SYSTEM PAKOWANIA NIE JEST PRZEZNACZONY DO UŻYTKU KOMERCYJNEGO. Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym. Nie wolno go używać na zewnątrz.
- Nie zanurzaj urządzenia, przewodu ani wtyczki w wodzie ani w żadnej cieczy.
- Nie używaj urządzenia, jeśli zostało upuszczone lub ma widoczne oznaki uszkodzenia.
- Przed czyszczeniem urządzenie musi zostać wyłączone i odłączone od zasilania.
- Aby rozłączyć, odłącz przewód od gniazdka elektrycznego. Nie rozłączaj, pociągając za przewód.
- Nie używaj urządzenia z przedłużaczem.
- Stosuj wyłącznie akcesoria i dodatki zalecane przez producenta.
- Podczas podgrzewania żywności 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 (ustawienie Rozmrażanie), maksymalnego czasu 2 minut i temperatury 70°C (158°F).

ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ

System FoodSaver®

Zalety pakowania próżniowego

Kontakt z powietrzem powoduje utratę składników odżywczych i aromatu oraz możliwość powstania oparzeliny zamrażalniczej, a także umożliwia rozwój różnych bakterii, pleśni i drożdży. System pakowania próżniowego FoodSaver® usuwa powietrze, dzięki czemu żywność zachowuje aromat i jakość. Szeroka gama torebek i pojemników FoodSaver® daje wiele możliwości i pozwala na korzystanie ze sprawdzonej metody przechowywania żywności, która zapewnia świeżość nawet pięciokrotnie dłużej.

System FoodSaver® to oszczędność czasu i pieniędzy

- **Mniejsze koszty.** System FoodSaver® pozwala na kupowanie żywności w hurcie lub na wyprzedających i pakowanie jej w odpowiednich porcjach, co zapobiega marnotrawstwu.
- **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 nietrawne i rzadko używane składniki.
- **Kontroluj porcje podczas diety.** Pakowanie próżniowe umożliwia dzielenie żywności na porcje żądanej wielkości oraz zapisywanie na torebkach na przykład wartości kalorycznej i zawartości tłuszczu.
- **Chroń inne przedmioty.** Przechowuj zapasy na wycieczki w góry i łódkę, suche i zorganizowane. Chroń polerowane srebro przed zmatowieniem, minimalizując kontakt z powietrzem.

Akcesoria FoodSaver®

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

Torebki i rolki FoodSaver®

Torebki i rolki FoodSaver® charakteryzują się specjalnymi kanałami, które umożliwiają efektywne odprowadzanie powietrza. Wielowarstwowa konstrukcja tworzy efektywną barierę dla tlenu i wilgoci oraz zapobiega oparzelinom zamrażalniczym. 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. Tryb marynaty skraca czas marynowania z godzin do minut.

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.

Części

Patrz rysunek 1

- A** Przycisk usuwania powietrza
- B** Zatrask Easy Lock
- C** Przycisk uszczelniania
- D** Tryb pakowania produktów wilgotnych/suchych
- E** Gniazdo akcesoriów
- F** Górna uszczelka piankowa
- G** Schówek na rolkę
- H** Pasek gilotytny
- I** Dolna uszczelka piankowa
- J** Bardzo szeroki pasek uszczelniający
- K** Kanał próżniowy
- L** Zdejmowana taca ociekowa

Przygotowywanie torebki z rolki FoodSaver®

- Przekręć zatrask do pozycji Otwarte i otwórz pokrywę.
- Umieść rolkę w wewnętrznym schowku urządzenia jak pokazano na rysunku. Wyciągnij odpowiednią ilość materiału torebki do krawędzi, aż znajdziesz się na górze paska uszczelniającego, aby wykonać pierwsze uszczelnienie, i zamknij pokrywę.
- Przekręć zatrask do pozycji Włączone .
- Naciśnij przycisk uszczelniania, aby uszczelnić otwarty koniec torebki. Poczekaj, aż kontrolka uszczelnienia zgaśnie.
PRZESTROGA: Aby uniknąć oparzeń, podczas używania urządzenia nie dotykaj paska uszczelniającego.
- Przekręć zatrask do pozycji Otwarte , otwórz pokrywę i wyciągnij odpowiednią ilość materiału torebki na żadaną długość, pozostawiając co najmniej 75 mm przestrzeni. Zamknij pokrywę.
- Przesuń gilotytnę w poprzek, aby odciąć torebkę.

Pakowanie próżniowe przy użyciu torebek FoodSaver®

Patrz rysunek 3:

- Przekręć zatrask do pozycji Otwarte i otwórz pokrywę.
- Umieść produkty w torebce, pozostawiając co najmniej 75 mm przestrzeni pomiędzy zawartością a otwartym końcem torebki. Włóż otwarty koniec torebki do tacy ociekowej i zamknij pokrywę.
- Przekręć zatrask do pozycji Włączone .
- Naciśnij przycisk usuwania powietrza i rozpocznij proces usuwania powietrza oraz uszczelniania otwartego końca torebki. Silnik będzie pracował do momentu, aż całe powietrze zostanie usunięte, a następnie torebka automatycznie się uszczelni.
- Gdy kontrolka uszczelniania zgaśnie, przekręć zatrask do pozycji Otwarte i otwórz pokrywę. Zdejmij torebkę. Włóż jedzenie do lodówki lub zamrażarki albo na inne miejsce przechowywania.

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

Ważne wskazówki:

Aby zminimalizować ilość odpadów podczas uszczelniania torebek, nie wkładaj ich zbyt głęboko do urządzenia. Wkładaj torebkę tylko tuż poza krawędź wyjmowanej tacy ociekowej.

Korzystanie z akcesoriów FoodSaver®

- Przygotuj pojemnik zgodnie ze wskazówkami na temat akcesoriów FoodSaver® (zapoznaj się z instrukcją dołączoną do zestawu akcesoriów).
- Włóż jeden koniec węży akcesoriów do gniazda akcesoriów w urządzeniu (powinien być słyszalny dźwięk kliknięcia). Podłącz drugi koniec do odpowiedniego akcesorium zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi akcesoriów.
- Zamknij pokrywę i przekręć zatrask Easy Lock do pozycji WŁĄCZONE . Naciśnij przycisk usuwania powietrza.
- Gdy kontrolka zacznie świecić światłem stałym, proces usuwania powietrza jest zakończony. Należy pamiętać, że urządzenie nadal będzie wykonywało cykl uszczelniania podczas pakowania próżniowego akcesoriów. Możesz przekręcić zatrask Easy Lock do pozycji OTWARTE , aby zatrzymać cykl uszczelniania, ale nie jest to konieczne.
- Odłącz wąż akcesoriów od akcesorium i urządzenia.
- Aby przetestować szczelność, pociągnij za pokrywę akcesorium. Nie powinna się ruszać.

Ręczne urządzenie do uszczelniania można stosować z próżniowymi torebkami strunowymi.

- Napełnij torebkę strunową i połóż ją na płasko szarym kółkiem do góry. Wyciśnij powietrze, zamknij torebkę na 3/4 długości, wyciśnij resztę powietrza i zamknij torebkę do końca.
- Umieść ręczne urządzenie do pakowania próżniowego na szarym kółku na torebce i naciśnij przycisk usuwania powietrza.

Panel sterowania

1 Kontrolka wskaźnika uszczelniania

Miga, gdy trwa proces uszczelniania, a po jego zakończeniu zaczyna świecić światłem stałym.

2 Kontrolka wskaźnika usuwania powietrza

Miga podczas cyklu usuwania powietrza, a po jego zakończeniu zaczyna świecić światłem stałym.

3 Przycisk uszczelniania

Ten przycisk ma trzy zastosowania:

- Naciśnij w celu uszczelnienia podczas tworzenia torebek z rolki FoodSaver®.
- Naciśnij, aby natychmiast zatrzymać proces usuwania powietrza i rozpocząć uszczelnianie torebki. Zapobiega to zgnieceniu delikatnych produktów, takich jak chleb, ciastka i ciasta.
- Naciśnij, aby utworzyć uszczelnienie na wielowarstwowych torebkach foliowych (np. na chipsy ziemniaczane) i zapobiec dostępowi powietrza do żywności.

4 Przycisk usuwania powietrza

Ten przycisk ma trzy zastosowania:

- Naciśnij, aby próżniowo zapakować żywność. Silnik będzie pracował do momentu, aż całe powietrze zostanie usunięte, a następnie torebka automatycznie się uszczelni.
- Naciśnij, aby w dowolnym momencie wstrzymać proces usuwania powietrza.

- Naciśnij, aby użyć ręcznego urządzenia do pakowania próżniowego.

5 Tryb pakowania produktów wilgotnych/suchych

Aby uzyskać optymalne uszczelnienie i usunięcie powietrza z produktów wilgotnych lub suchych, należy nacisnąć przycisk trybu pakowania produktów wilgotnych/suchych do momentu aż zaświeci się kontrolka produktów wilgotnych. W przypadku produktów niezawierających wilgoci należy wybrać ustawienie dla produktów suchych.

Przechowywanie

Naciśnij pasek usuwania powietrza i uszczelniania oraz upewnij się, że zatrask znajduje się w pozycji przechowywania .

Po sprawdzeniu, czy urządzenie jest czyste, przechowuj je pionowo na płaskiej, poziomej powierzchni, z dala od krawędzi blatu, tak aby nie można go było łatwo przewrócić.

Przewodnik, wskazówki i porady dotyczące przechowywania

Pakowanie próżniowe i bezpieczeństwo żywności

Proces uszczelniania 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:

Pleśń — można ją łatwo rozpoznać za sprawą charakterystycznego „puszystego” nalotu. Pleśń nie może się rozwijać w środowisku o niskiej zawartości tlenu, w związku z czym próżniowe pakowanie żywności spowalnia jej rozwój.

Drożdże — wywołują fermentację, rozpoznawalną po charakterystycznym smaku i zapachu. Drożdże do wzrostu wymagają wody, cukru i umiarkowanej temperatury. Mogą przetrwać niezależnie od dostępu powietrza. Wzrost drożdży można spowolnić, chłodząc żywność, lub zatrzymać całkowicie przez jej zamrożenie. Bakterie — powodują nieprzyjemny zapach i odbarwienia oraz sprawiają, że produkty żywnościowe stają się miękkie lub oślizgłe w dotyku. W odpowiednich warunkach laseczki jadu kielbasianego (*Clostridium botulinum*) mogą rozwijać się bez powietrza, w sposób niewykrywalny w zapachu lub smaku. Są one niezwykle rzadkie, mogą jednak być bardzo niebezpieczne. Bezpieczne przechowywanie żywności wymaga zachowania niskiej temperatury. Rozwój mikroorganizmów można znacznie ograniczyć w temperaturze 40°F (4°C) i niższej. Zamrażanie w temperaturze 0°F (-17°C) nie zabija mikroorganizmów, ale zatrzymuje ich rozwój. W przypadku przechowywania długoterminowego należy zamrozić nietrwałą żywność przed uszczelnieniem próżniowym i przechowywać ją w lodówce po rozmrożeniu. Należy pamiętać, że uszczelnianie próżniowe NIE zastępuje przechowywania w puszkach i nie odwraca procesu psucia się żywności. Może jedynie spowolnić zmiany jej jakości. Trudno jest przewidzieć, jak długo żywność zachowa idealny aromat, wygląd i teksturę, ponieważ zależy to od jej wieku i stanu w momencie uszczelnienia próżniowego.

Rozmrażanie i ponowne podgrzewanie pakowanej żywności



Żywność należy zawsze rozmrażać w lodówce lub kuchence mikrofalowej. Nie należy 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 (ustawienie Rozmrażanie), 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 specjalistycznych torebek 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 ręcznik kuchenny między mięsem lub rybą a górą torebki, ale poniżej obszaru uszczelniania.

Pozostaw ręcznik w torebce, aby wchłonił 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 oznaką 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 go zapakować, włóż ser 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 kukinii 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 zblianszowaniu 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 salatkę owocową. W przypadku przechowywania w lodówce zalecamy stosowanie pojemnika próżniowego FoodSaver®.

Wypieki



Do pakowania próżniowego miękkich lub puszystych wypieków zalecamy pojemnik próżniowy 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 pokrywę 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 sprawdzają się w biurze, w szkole i na wycieczce — można je zabrać dosłownie wszędzie!

Przekąski



Po zapakowaniu próżniowym przekąski dłużej zachowują świeżość. Aby uzyskać najlepsze efekty, użyj pojemnika FoodSaver® do kruchych artykułów, takich jak krakersy.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Rozwiązanie
Kontrolka uszczelniania miga	<ul style="list-style-type: none"> Urządzenie jest przegrzane. Odczekaj 20 sekund przed kolejnym pakowaniem. W przypadku intensywnego użytkowania urządzenie wyłączy się automatycznie i kontrolka uszczelniania zacznie migać. Odczekaj 20 minut, aż urządzenie ostygnie. Zawsze odczekaj 20 sekund przed kolejnym pakowaniem. Zatrask pozostawiono w pozycji Włączone: uszczelki mogą być ściśnięte. Przesuń zatrask na pozycję Otwarte lub Przechowywanie i odczekaj 10–20 minut, aby uszczelki się rozszerzyły. Pompa próżniowa pracuje dłużej niż 120 sekund. W przypadku intensywnego użytkowania urządzenie wyłączy się automatycznie i kontrolka uszczelniania zacznie migać. Patrz następna sekcja: Pompa próżniowa pracuje, ale nie usuwa powietrza z torebki. Zatrask pozostawiono w pozycji Włączone przez 5 minut i z powodu bezczynności użytkownik otrzymał monit o konieczności zmiany pozycji zatrasku na Otwarte lub Przechowywanie.
Pompa próżniowa pracuje, ale nie usuwa powietrza z torebki	<ul style="list-style-type: none"> W przypadku formowania torebki z rolki upewnij się, że jeden jej koniec jest zamknięty. Zapoznaj się z sekcją Przygotowywanie torebki z rolki FoodSaver®. Popraw torebkę i spróbuj ponownie. Upewnij się, że otwarty koniec torebki jest wsunięty do tacy ociekowej. Sprawdź, czy torebka nie marszczy się przy pasku uszczelniającym. Aby zapobiec marszczeniu uszczelnienia, delikatnie rozciągnij torebkę na płasko podczas jej wkładania do tacy ociekowej. Otwórz urządzenie i upewnij się, że uszczelki są prawidłowo włożone oraz że na górnej ani dolnej uszczelce nie ma żadnych ciał obcych, brudu ani zanieczyszczeń. Zatrask pozostawiono w pozycji Włączone: uszczelki mogą być ściśnięte. Przesuń zatrask na pozycję Otwarte lub Przechowywanie i odczekaj 10–20 minut, aby uszczelki się rozszerzyły. Upewnij się, że pokrywa ściśle przylega na całym obwodzie. Jeśli zatrask nie przylega do pokrywy i nie ściąga jej w dół, między uszczelkami wystąpi przeciek.
Uszczelka jest luźna lub ma rozdarcie	<ul style="list-style-type: none"> Wymij uszczelkę, wyczyść ją i włóż ponownie do kanału uszczelki. Jeśli uszczelka uległa drobnemu uszkodzeniu, odwróć ją i zamontuj ponownie. Kup zamienną uszczelkę na stronie internetowej.
Torebka nie jest prawidłowo uszczelniana	<ul style="list-style-type: none"> W torebce znajduje się zbyt dużo płynu; zamroź przed zapakowaniem próżniowym. Sprawdź, czy w okolicy uszczelnienia nie ma resztek żywności. Jeśli zauważysz zanieczyszczenia, wymij uszczelkę, wyczyść ją i włóż ponownie do kanału uszczelki. Torebka marszczy się: aby zapobiec marszczeniu uszczelnienia, delikatnie rozciągnij torebkę na płasko podczas jej wkładania do tacy ociekowej.
Żadna kontrolka na panelu sterowania nie świeci się	<ul style="list-style-type: none"> Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do gniazdka. Upewnij się, że gniazdko jest sprawne. Upewnij się, że pokrywa jest całkowicie opuszczona, a zatrask znajduje się w pozycji Włączone.
Zamknięcie pokrywy i naciśnięcie przycisku nie powoduje żadnego działania	<ul style="list-style-type: none"> Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do gniazdka. Upewnij się, że gniazdko jest sprawne. Otwórz zatrask, upewnij się, że pokrywa jest całkowicie opuszczona, załóż ją ponownie.
Nie można włożyć torebki do urządzenia	<ul style="list-style-type: none"> Upewnij się, że jest wystarczająco dużo materiału na torebkę, aby sięgnął środka tacy ociekowej. Pamiętaj o pozostawieniu 76,2 mm (3 cali) odstępu, aby zapewnić ściśle przyleganie torebki do zawartości. Delikatnie rozciągnij torebkę na płasko podczas wkładania. Wsuń koniec torebki do tacy ociekowej.

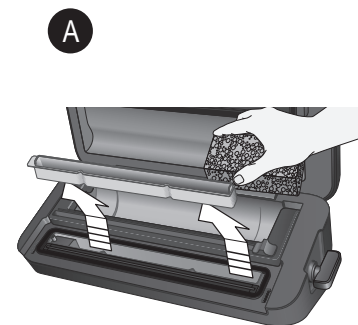
Problem	Rozwiązanie
Powietrze zostało usunięte z torebki, ale dostało się do niej ponownie	<ul style="list-style-type: none"> Sprawdź uszczelnienie. Marszczenia mogą spowodować ponowne przedostawanie się powietrza do torebki. Aby zapobiec marszczeniu uszczelnienia, delikatnie rozciągnij torebkę na płasko podczas jej wkładania do tacy ociekowej. Czasami wilgoć lub resztki żywności (np. soki, tłuszcz, okruchy, elementy sypkie) wzdłuż uszczelnienia uniemożliwiają prawidłowe uszczelnienie torebki. Rozetnij torebkę, wytrzyj wnętrze do sucha i zamknij ponownie. Torebka mogła zostać przedziurawiona ostrymi elementami żywności. Jeśli torebka zostanie przedziurawiona, 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. Wadliwa uszczelka. Torebka mogła ulec przebiciu. Spróbuj użyć innej torebki.
Torebka topi się	<ul style="list-style-type: none"> 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 nie jest usuwane powietrze	<ul style="list-style-type: none"> Prawidłowo umieść pokrywę na pojemniku i wyrównaj ją. Upewnij się, że naciśnięto przycisk ręcznego urządzenia do uszczelniania. Upewnij się, że pokrywa jest szczelnie zamknięta ze wszystkich 4 stron. Upewnij się, że na uszczelce po wewnętrznej stronie pokrywy nie znajdują się resztki żywności. Sprawdź, czy na brzegu pojemnika nie ma wyszczerbień lub zarysowań. Upewnij się, że zawór pojemnika jest czysty.

Konserwacja i czyszczenie urządzenia do pakowania próżniowego

Czyszczenie urządzenia:

PRZESTROGA: Wyjmij kabel zasilający z gniazdka. Nie zanurzaj w cieczy.

Sprawdź uszczelki i okolice tacy ociekowej, aby upewnić się, że nie ma na nich resztek żywności. W razie potrzeby wytrzyj uszczelkę szmatką zwilżoną ciepłą wodą z detergentem **A**. Górną i dolną



Podnieś i wyjmij tacę ociekową

uszczelkę można wyjmować do mycia. Umyj je ciepłą wodą z detergentem i pozostaw do wyschnięcia przed ponownym włożeniem do urządzenia.

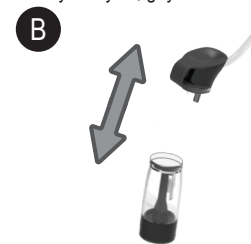
Wyjmowana taca ociekowa ułatwia czyszczenie, gdy podczas procesu usuwania powietrza do kanału próżniowego wciągnięte zostaną niewielkie ilości płynów.

Opróżnij tacę ociekową po każdym użyciu. Umyj ją ciepłą wodą z detergentem lub w zmywarce (w górnym koszu). Sprawdź, czy w szczelinie tacy ociekowej nie ma resztek żywności. Usuń je w razie potrzeby. Przed ponownym włożeniem do urządzenia dokładnie wysusz.

Czyszczenie zbiornika ręcznego urządzenia do uszczelniania:

Opróżnij zbiornik po każdym użyciu. Aby wyjąć zbiornik z ręcznego urządzenia do uszczelniania, mocno przytrzymaj górną część (w kolorze czarnym), pociągnij dolny zbiornik w dół i wyjmij go **B**. Umyj w ciepłej wodzie z detergentem. Pozostaw do wyschnięcia na powietrzu przed ponownym umieszczeniem w urządzeniu.

Uwaga: Czyść po każdym użyciu, gdy widoczna jest ciecz.



Wyciągnij zbiornik

Konserwacja i czyszczenie urządzenia do pakowania próżniowego

Przechowywanie urządzenia:

Urządzenie należy dokładnie wyczyścić zgodnie z opisem w sekcji „Konserwacja i czyszczenie”.

Po wyczyszczeniu urządzenia i odczekaniu, aż całkowicie wyschnie, zamknij pokrywę i ustaw zatrask w pozycji Przechowywanie (środkowej) **A**. W tym ustawieniu pokrywa będzie zamknięta, ale na wewnętrzne uszczelki urządzenia nie będzie wywierany nadmierny nacisk.



Planując przechowywanie urządzenia, ustaw zatrask w pozycji Przechowywanie.

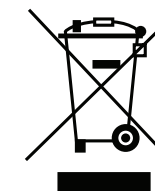
Zawsze ustawiaj zatrask w pozycji Przechowywanie, gdy urządzenie nie jest używane. Nigdy nie przechowuj pokrywy w pozycji Włączone, ponieważ uszczelki mogą ulec ściśnięciu, a urządzenie nie będzie usuwać powietrza z torebki.

Obsługa posprzedażowa

W przypadku, gdy urządzenie nie działa, ale jest objęte gwarancją, należy zwrócić produkt do miejsca zakupu w celu wymiany. Należy pamiętać, że wymagany jest ważny dowód zakupu. Aby uzyskać dodatkową pomoc, prosimy o kontakt z działem obsługi klienta: **Wielka Brytania: 0800 028 7154 | Hiszpania: 0900 81 65 10 | Francja: 0805 542 055. Inne kraje: +44 800 028 7154.** Mogą obowiązywać stawki międzynarodowe. Można także napisać wiadomość e-mail: foodsavereurope@newellco.com.

Utylizacja

Zużytych artykułów elektrycznych nie należy wyrzucać razem z odpadami domowymi. Należy je w miarę możliwości poddać recyklingowi. Szczegółowe informacje na temat recyklingu lub dyrektywy WEEE można uzyskać pod adresem foodsavereurope@newellco.com.



Důležitá bezpečnostní opatření

Toto zařízení mohou používat děti od 8 let, osoby s tělesným, sensorickým 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 čištění a údržbu zařízení pouze pod dohledem.

Jestliže dojde k poškození napájecího kabelu, musí opravu či výměnu zajistit výrobce nebo jeho servisní technik, případně osoba s odpovídající kvalifikací. Předejdete tak nebezpečí poranění.

- Zařízení používejte pouze na stabilním, bezpečném, suchém a rovném povrchu.
- **UPOZORNĚNÍ: TATO VAKUOVAČKA NENÍ URČENA PRO KOMERČNÍ VYUŽITÍ.** Toto zařízení používejte pouze ke stanovenému účelu. Toto zařízení je určeno výhradně k domácímu použití. Nepoužívejte toto zařízení venku.
- Zařízení, síťový kabel ani zástrčku nikdy neponožujte do vody ani jiné kapaliny.
- Pokud zařízení upadlo nebo vykazuje jakékoli známky poškození, přestaňte ho používat.
- Po použití a před čištěním se vždy ujistěte, že je zařízení vypnuté a odpojené ze zásuvky.
- Chcete-li zařízení odpojit od přívodu elektrické energie, vytáhněte napájecí kabel ze zásuvky. Zařízení neodpojujte škrbnutím 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 sáčky 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 maximálně 2 minuty. Teplota nesmí přesáhnout 70 °C.

TUTO PŘÍRUČKU PEČLIVĚ USCHOVEJTE

Systém FoodSaver®

Proč vakuovat?

Když přicházejí potraviny do styku se vzduchem, ztrácejí nutriční hodnoty a chuť. Navíc mohou být spáleny mrazem a stávají se živnou půdou pro řadu bakterií, plísní a kvasinek. Vakuová balíčka FoodSaver® odstraňuje vzduch a zachovává původní kvalitu a chuť vašich potravin. S pestrou škálou sáčků a dóz FoodSaver® máte na výběr nepřehledné množství způsobů, jak využít výhod této vědecky prokazané metody skladování, jež udrží vaše potraviny čerstvé až pětkrát 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. Neplytvejte jídlem!
- **Ušetřete si čas.** Navařte si na týden dopředu a uložte si jídlo do sáčků FoodSaver®.
- **Věnujte se hostům.** Připravte si své vyšperkované jídlo a sváteční dobroty 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 nebo gramů 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.

Vakuovací příslušenství FoodSaver®

Využijte svou vakuovačku FoodSaver® na maximum – se sáčky, dózami 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 proti přístupu 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 pečené pokrmy, nebo tekutin a sušených potravin. Můžete je použít také k rychlému marinování – s režimem Marinování můžete marinovat během pár minut namísto několika hodin.

Zátky FoodSaver®

Zátky FoodSaver® můžete použít k vakuovému uchování vína, neperlivých vod a olejů. Prodloužíte tak trvanlivost tekutin a zachováte jejich sensorické vlastnosti. Zátky nepoužívejte u plastových lahví.

Součásti

Viz obr. 1

- A** Tlačítko pro vakuování
- B** Západka
- C** Tlačítko pro svařování
- D** Režim pro vlhké nebo suché potraviny
- E** Otvor pro připojení příslušenství
- F** Horní pěnové těsnění
- G** Zásobník fólie
- H** Řezací lišta
- I** Spodní pěnové těsnění
- J** Extra široký svařecí pásek
- K** Vakuovací kanál
- L** Vyjimatelná odkapávací vanička

Jak vytvořit sáček z fólie FoodSaver®

1. Otočte západku do odjištěné polohy a otevřete víko.
2. Vložte fólii do vnitřního zásobníku zařízení dle obrázku. Vytáhněte dostatečné množství fólie tak, aby sahala až nad svařecí pásek a aby bylo možné vytvořit první svar, a zavřete víko.
3. Otočte západku do provozní polohy .
4. Stisknutím tlačítka pro svařování svařte otevřený konec sáčku. Počkejte, dokud kontrolka svařování nezhasne.
UPOZORNĚNÍ: Abyste snížili riziko popálení, nedotýkejte se svařecího pásu, když je zařízení v provozu.
5. Otočte západku do odjištěné polohy , otevřete víko a vytáhněte požadované množství fólie tak, aby měl volný konec délku alespoň 75 mm. Zavřete víko.
6. Posunutím řezačky po řezací liště uřízněte sáček.

Jak vakuově balit se sáčky FoodSaver®

Viz obr. 3:

1. Otočte západku do odjištěné polohy a otevřete víko.
2. Vložte potraviny do sáčku tak, aby mezi potravinami a otevřeným koncem sáčku bylo alespoň 75 mm volného místa. Zasuňte otevřený konec sáčku do odkapávací vaničky a zavřete víko.
3. Otočte západku do provozní polohy .
4. Stisknutím tlačítka pro vakuování zahajte proces vakuování a svařování otevřeného konce sáčku. Motor poběží tak dlouho, dokud se v sáčku nevytvoří vakuum. Poté se automaticky spustí svařování.
5. Jakmile kontrolka svařování zhasne, otočte západku do odjištěné polohy a otevřete víko. Odeberte sáček. Podle potřeby umístěte sáček do chladničky, mrazáku nebo jej jinak uskladněte.

Poznámka: Po každém použití nechejte zařízení 20 sekund vychladnout.

Důležité rady:

Abyste předešli plýtvání, nezasunujte sáčky příliš hluboko do zařízení. Stačí je umístit přes hranu vyjimatelné odkapávací vaničky.

Jak používat příslušenství FoodSaver®

1. Připravte si dózu podle návodu k příslušenství FoodSaver® (viz příručku dodanou se sadou příslušenství).
2. Zasuňte jeden konec hadičky příslušenství do otvoru pro připojení příslušenství na zařízení tak, aby zacvakla na místo. Podle návodu k příslušenství připojte druhý konec hadičky k příslušenství.
3. Zavřete víko a otočte západku do provozní polohy . Stiskněte tlačítko pro vakuování.
4. Jakmile začne kontrolka souvisle svítit, proces vakuování je dokončen. Poznámka: Zařízení zahájí proces svařování, i když budete vakuovat s využitím příslušenství. Pokud chcete cyklus svařování zastavit, můžete otočit západku do odjištěné polohy . Tento krok však není nutný.
5. Odpojte hadičku od příslušenství a zařízení.
6. Chcete-li vyzkoušet, zda bylo vakuování úspěšné, jednoduše zkuste vzít za víko. Nemělo by se hýbat.

Ruční vakuovačku můžete používat také s vakuovými ZIP sáčky.

1. Naplňte ZIP sáček a položte jej naplocho šedým otvorem nahoru. Před zipováním vytlačte vzduch, ze 3/4 zavřete ZIP sáček a znovu vytlačte zbývající vzduch. Poté sáček zcela zavřete.
2. Nasadte ruční vakuovačku na šedý otvor v sáčku a stiskněte tlačítko pro vakuování.

Ovládací panel

1 Kontrolka svařování

Bliká při zahájení procesu svařování. Po dokončení svařování souvisle svítí.

2 Kontrolka vakuování

Bliká při zahájení procesu vakuování. Po dokončení vakuování souvisle svítí.

3 Tlačítko pro svařování

Toto tlačítko má tři funkce:

1. Stisknutím tlačítka můžete vytvořit svar, jestliže chcete z fólie FoodSaver® vytvořit sáček.
2. Stisknutím okamžitě zastavíte proces vakuování a spustíte svařování sáčku. Tak lze předejít rozdrčení křehkého obsahu, jako je např. chléb, sušenky a moučníky.
3. Stisknutím vytvoříte svar na již hotových vícevrstevných sáčcích (např. sáčky s bramborovými lupínky), aby byl obsah vzduchotěsně uzavřen.

4 Tlačítko pro vakuování



Toto tlačítko má tři funkce:

1. Stisknutím provedete vzduchotěsné vakuování potravin. Motor poběží tak dlouho, dokud se v sáčku nevytvoří vakuum. Poté se automaticky spustí svařování.
2. Stisknutím tlačítka můžete proces vakuování kdykoli pozastavit.
3. Pokud chcete použít ruční vakuovačku, stiskněte toto tlačítko.

5 Tlačítko volby režimu pro vlhké nebo suché potraviny

Aby výsledek vakuování a svařování vlhkých nebo štavnatých potravin byl co nejlepší, opakovaně stiskněte tlačítko volby režimu pro vlhké nebo suché potraviny, dokud se nerozsvítí kontrolka režimu pro vlhké potraviny. Pokud chcete vakuovat suché potraviny, stejným způsobem zvolte režim pro suché potraviny.

Skladování

Stlaďte lištu pro vakuování a svařování a zkontrolujte, že se západka  nachází v poloze pro uskladnění .

Ujistěte se, že je zařízení čisté, a uložte ho nastojato na plochem a rovném povrchu dostatečně daleko od hran a míst, kde by se mohlo snadno převrátit.

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. Nedochozí 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:

Plísně – snadno rozpoznatelné podle plstnatého vzhledu. Plísně nemohou růst v prostředí s nízkým obsahem kyslíku, takže vakuové balení zpomaluje jejich množení.

Kvasinky – způsobují proces kvašení, který lze rozpoznat přičichnutím nebo ochutnáním. Kvasinky potřebují ke svému růstu vodu, cukr a vhodnou teplotu. Dokáží však přežít i bez vzduchu. Růst kvasinek lze zpomalit chlazením, při zmrazení se dokonce jejich růst zastaví úplně.

Bakterie – způsobují nepříjemný zápach, zabarvení nebo měkkou či slizkou strukturu. Ve vhodných podmínkách může bakterie *Clostridium botulinum* (organismus, který způsobuje botulismus) růst bez přístupu vzduchu a někdy ji nelze rozpoznat podle zápachu ani chuti. Ačkoliv je mimořádně vzácná, může být velmi nebezpečná. Pokud chcete uchovávat potraviny bezpečným způsobem, musíte je skladovat při nízkých teplotách. Jestliže potraviny uchovávejte 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 NENAHRAZUJE konzervování a nemůže zcela předejít zkáze potravin. Pouze pomáhá zpomalit kvalitativní změny. Je těžké předvídat, jak dlouho si vakuované potraviny uchovají veškerou svou chuť, vzhled a strukturu. Tyto faktory závisí na jejich stáří a stavu v den vakuového balení.

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 maximálně 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 ke speciálním sáčkům FoodSaver®.

Pokyny pro vakuování

Maso a ryby



Nejllepší výsledky 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 nechejte 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. Vyrobtě 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 svarem.

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 brokolice; 5 minut pro mrkve a 7 až 11 minut pro kukuřičný klas. Po blanširování ponořte zeleninu do studené vody, abyste zastavili proces vaření. Nakonec nechejte 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. Zabráňte 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 pečené pokrmy zmrazit 1 až 2 hodiny nebo dokud nebudou 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 nebo použít univerzální víko FoodSaver® v kombinaci s původní nádobou a tu vakuovat.

Tekutiny



Před vakuovým balením tekutin, jako jsou například polévky, je nejprve zmrazte v hrnci, nádobě na pečení nebo formě na led. Vyjměte zmrazenou tekutinu z nádoby a zabalte ji do sáčku FoodSaver®. Takto zmrazené „cihličky“ můžete naskladat na sebe do mrazáku.

Jakmile budete chtít zmrazenou tekutinu použít, odstříhnete 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 krekrý nejlépe uchováte v dóze FoodSaver®.

Řešení problémů

Problém	Řešení
Bliká kontrolka svařování	<ul style="list-style-type: none"> Jednotka se přehřála. Mezi jednotlivými svary nechejte zařízení 20 sekund vychladnout. Při příliš intenzivním používání se zařízení automaticky vypne a začne blikat kontrolka svařování. Počkejte 20 minut, dokud jednotka nevychladne. Mezi jednotlivými svary nechejte zařízení 20 sekund vychladnout. Západka byla ponechána v provozní poloze: Mohlo dojít k deformaci těsnění. Otočte západku do odjištěné nebo skladovací polohy a počkejte 10 až 20 minut, dokud těsnění nezískají zpět svůj původní tvar. Vakuová pumpa je nepřetržitě v provozu déle než 120 sekund. Při příliš intenzivním používání se zařízení automaticky vypne a začne blikat kontrolka svařování. Viz následující část Vakuová pumpa běží, ale ze sáčku není odsáván vzduch. Západka byla ponechána v provozní poloze po dobu 5 minut a jednotka nebyla použita, uživatel by měl západku otočit do odjištěné nebo skladovací polohy.
Vakuová pumpa běží, ale ze sáčku není odsáván vzduch	<ul style="list-style-type: none"> Jestliže vyrábíte sáček z fólie, ujistěte se, že jeden konec sáčku je již svařený. Viz část Jak vyrobit sáček z vakuovací fólie FoodSaver®. Zarovnejte sáček a zkuste to znovu. Ujistěte se, že otevřený konec sáčku je zastrčený do odkapávací vaničky. Zkontrolujte, že podél svářecího pásku není sáček zvrásněný. Abyste předešli tvorbě vrásek ve svaru, při vkládání sáčku do odkapávací vaničky sáček opatrně napněte. Otevřete jednotku a zkontrolujte, zda na horním ani dolním těsnění nejsou žádné cizí předměty, nečistoty nebo úlomky. Západka byla ponechána v provozní poloze: Mohlo dojít k deformaci těsnění. Otočte západku do odjištěné nebo skladovací polohy a počkejte 10 až 20 minut, dokud těsnění nezískají zpět svůj původní tvar. Ujistěte se, že víko je pomocí západky zcela uzavřeno. Jestliže západka nepřichytí víko a nepřítlačí je dolů, bude mezi těsněními docházet k únikům.
Těsnění je uvolněné nebo postrhané	<ul style="list-style-type: none"> Vyjměte těsnění, očistěte je a vložte zpět do drážky pro těsnění. Jestliže těsnění vykazuje známky drobného poškození, vyjměte je, obraťte a vložte zpět. Pokyny k výměně těsnění naleznete na webové stránce.
Sáček správně netěsní	<ul style="list-style-type: none"> V sáčku je příliš mnoho tekutiny. Před vakuováním jej zmrazte. Zkontrolujte, zda v místě svařování nejsou zbytky jídla. Jestliže se v místě svařování nacházejí zbytky jídla, vyjměte těsnění, očistěte je a vložte zpět do drážky pro těsnění. Sáček je zvrásněný: Abyste předešli tvorbě vrásek ve svaru, při vkládání sáčku do odkapávací vaničky sáček opatrně napněte.
Na ovládacím panelu nesvíí žádná kontrolka	<ul style="list-style-type: none"> Ujistěte se, že je jednotka připojena k napájení. Ujistěte se, že je elektrická zásuvka funkční. Ujistěte se, že víko je zcela zavřeno a západka je v provozní poloze.
Po zajištění západky a stisknutí tlačítka se nic nestane	<ul style="list-style-type: none"> Ujistěte se, že je jednotka připojena k napájení. Ujistěte se, že je elektrická zásuvka funkční. Odjistěte západku, zkontrolujte, že je víko zcela zavřeno, a znovu je zajištěte západkou.
Do zařízení nelze vložit sáček	<ul style="list-style-type: none"> Ujistěte se, že je sáček dostatečně dlouhý na to, aby dosáhl až do středu odkapávací vaničky. Vždy nechejte alespoň 7,62 cm volného místa, aby se sáček mohl těsně obepnout kolem vakuovaných potravin. Sáček při vkládání do vaničky opatrně napněte. Vložte konec sáčku do odkapávací vaničky.

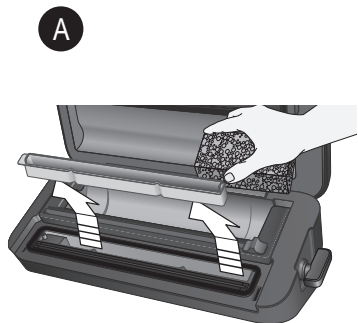
Problém	Řešení
Vzduch byl odstraněn ze sáčku, ale nyní se do něj dostal zpět	<ul style="list-style-type: none"> Prohlédněte si svar. Zvrásnění podél svaru může způsobit opětovné vniknutí vzduchu. Abyste předešli tvorbě vrásek ve svaru, při vkládání sáčku do odkapávací vaničky sáček opatrně napněte. Vlhkost nebo potraviny (například šťáva, mastnota, drobky, prášek) někdy mohou v místě svaru bránit správnému svaření sáčku. Rozstříhnete sáček, očistíte jeho vnitřní část a znovu jej svařte. Ostré potraviny nebo předměty mohou sáček proděravět. 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. Poškozený sáček. Sáček mohl být děravý. Zkuste použít jiný sáček.
Sáček se taví	<ul style="list-style-type: none"> Svářecí pásek může být příliš horký. Mezi jednotlivými svary nechejte zařízení vždy alespoň 20 sekund vychladnout. Používejte sáčky FoodSaver®. Naše sáčky a fólie FoodSaver® jsou určeny speciálně pro jednotky FoodSaver®.
Dóza FoodSaver nevakuuje	<ul style="list-style-type: none"> Víko dózy musí být správně nasazeno a zarovnáno s dózou. Nezapomeňte stisknout tlačítko ručního vakuování. Ujistěte se, že víko je bezpečně uzavřeno na všech 4 stranách. Ujistěte se, že gumové těsnění na vnitřní straně víka neobsahuje žádné zbytky potravin. Zkontrolujte, zda okraj dózy není popraskaný nebo poškrábáný. Ujistěte se, že vakuový ventil dózy je čistý.

Údržba a čištění vakuovačky

Čištění zařízení:

UPOZORNĚNÍ: Odpojte napájecí kabel ze zásuvky. Zařízení ani kabel neponořujte do kapaliny.

Zkontrolujte těsnění a oblast kolem odkapávací vaničky a ujistěte se, že zde nejsou žádné zbytky potravin. V případě potřeby otřete těsnění hadříkem namočeným v teplé mýdlové vodě **A**. Horní a spodní těsnění můžete při čištění odstranit. Omyjte je teplou mýdlovou vodou, a než je vložíte zpět do zařízení, nechejte je zcela oschnout.



Vyjměte odkapávací vaničku

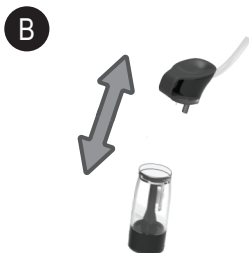
Vyjímatelná odkapávací vanička usnadňuje čištění v případě, že se do vakuovacího kanálu během vakuování dostane menší množství tekutiny.

Po každém použití odkapávací vaničku vyprázdněte. Omyjte ji v teplé mýdlové vodě nebo ji vložte do horního košíku v myčce. Zkontrolujte, zda se v prostoru pro odkapávací vaničku nenacházejí zbytky potravin. V případě potřeby jej vyčistěte. Před opětovným vložením vaničky do zařízení tento prostor důkladně vysušte.

Čištění nádržky integrované ruční vakuovačky:

Po každém použití nádržku vyprázdněte. Chcete-li odejmout nádržku z ruční vakuovačky, pevně držte horní část (černý horní díl) a vytáhněte spodní nádržku směrem dolů **B**. Omyjte ji teplou vodou se saponátem. Před opětovným nasazením ji nechejte oschnout na vzduchu.

Poznámka: Je-li v nádržce vidět tekutina, po každém použití ji vyčistěte.



Odejměte nádržku

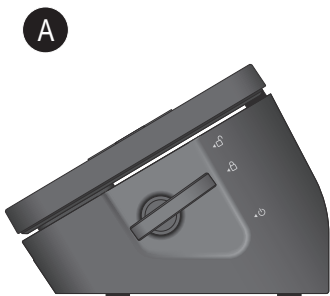
Údržba a čištění vakuovačky

Jak zařízení skladovat:

Jednotku důkladně očistěte podle pokynů v části „Údržba a čištění“.

Poté, co jednotku očistíte a necháte zcela oschnout, zavřete víko a otočte západku do skladovací (střední) polohy **A**. Při tomto nastavení zůstane víko uzavřeno, ale na vnitřní těsnění nebude vyvíjen žádný tlak, který by je mohl zdeformovat.

Pokud zařízení nepoužíváte, vždy nechejte západku ve skladovací poloze. Nikdy víko neskladujte v provozní poloze, protože těsnění by se mohla zdeformovat a zařízení by nemuselo fungovat správně.



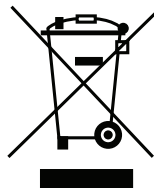
Otočte západku do skladovací polohy.

Poprodejní servis

Pokud zařízení nefunguje, ale stále je v záruční lhůtě, vraťte ho prodejci a požádejte o výměnu či opravu. Pamatujte, že při reklamaci bude vyžadován platný doklad o koupi. Pokud budete potřebovat další podporu, obraťte se na naše oddělení služeb zákazníkům: **Spojené království: 0800 028 7154 | Španělsko: 0900 81 65 10 | Francie: 0805 542 055. Všechny ostatní země: +44 800 028 7154.** Mohou být účtovány poplatky za mezinárodní hovor. Případně nám můžete napsat na e-mailovou adresu: foodsavereurope@newellco.com.

Likvidace odpadu

Odpadní elektrická zařízení by neměla být likvidována společně s domovním odpadem. Pokud je to možné, měla by být odevzdána k řádné recyklaci. Další informace týkající se recyklace a odpadních elektrických a elektronických zařízení (OEEZ) získáte na adrese foodsavereurope@newellco.com.



Dôležité bezpečnostné opatrenia

Spotřebič 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 rozumieť prípadným rizikám. Nenechávajte deti hrať sa so spotrebičom. Čistenie a údržbu zo strany používateľa nemajú vykonávať deti bez dohľadu.

Aby sa predišlo nebezpečným situáciám, poškodený prívodný kábel môže vymeniť len výrobca, prípadne jeho servisný zástupca, alebo podobne kvalifikovaný pracovník.

- Spotřebič vždy používajte na stabilnom, pevnom, suchom a rovnom povrchu.
- **UPOZORNENIE: TÁTO BALIČKA POTRAVIN NIE JE URČENÁ NA KOMERČNÉ ÚČELY.** Spotřebič používajte výhradne na účel, na ktorý je určený. Tento spotřebič je určený na použitie len v domácnosti. Nepoužívajte ho vonku.
- Spotřebič ani napájací kábel a zástrčku neponárajte do vody ani žiadnej inej tekutiny.
- Ak spotřebič spadol alebo sa na ňom nachádzajú viditeľné známky poškodenia, nepoužívajte ho.
- Pred čistením po použití skontrolujte, či je spotřebič vypnutý a odpojený zo zásuvky.
- Ak chcete spotřebič odpojiť zo siete, vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Pri vyťahovaní zástrčky neťahajte za kábel.
- Spotřebič nepoužívajte s predlžovacím káblom.
- Používajte len príslušenstvo alebo nadstavce odporúčané výrobcom.
- Ak zohrievate potraviny vo vreckách FoodSaver®, vložte ich do horúcej vody s teplotou max. 75 °C (170 °F).
- **POTRAVINY VO VRECKU MOŽNO V MIKROVLNNEJ RÚRE ROZMRAZOVAŤ, ALE NIE ZOHRIEVAŤ.** Pri rozmrazení potravín vo vreckách FoodSaver® v mikrovlnnej rúre neprekračujte maximálny výkon 180 W (nastavenie rozmrazovania), najdlhší čas rozmrazovania 2 minúty a najvyššiu teplotu 70 °C (158 °F).

TIETO POKYNY SI ODLOŽTE

Zariadenie FoodSaver®

Prečo baliť vákuovo?

Vystavenie potravín vzduchu spôsobuje, že strácajú nutričné hodnoty a chuť, vysychajú a stávajú sa živnou pôdou pre rôzne typy baktérií, plesní a kvasiniek. 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 zostávajú potraviny čerstvé až päťkrát dlhšie.

Zariadenie FoodSaver® šetrí peniaze aj čas

- **Miňajte menej peňazi.** Vďaka zariadeniu FoodSaver® môžete nakupovať vo veľkom alebo nakúpiť 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 si významité jedlá a sviatočné dobroty vopred a trávte viac vzácneho času s hosťami.
- **Vychutnávajte si sezónne alebo špeciálne potraviny.** Udržte rýchlo sa kaziace alebo ojedinele používané potraviny čerstvšie dlhší čas.
- **Kontrolujte porcie na dodržanie správneho režimu stravovania.** Zabaliť do vákuu rozumné porcie a napíšte na vrecko počet kalórií a/alebo množstvo tuku.
- **Ochráňte nielen potraviny, ale aj iné výrobky.** Udržte zásoby na kempovanie alebo výlet loďou v suchu a usporiadané počas výletov. Ochráňte leštené striebro pred zájdením tak, že obmedzíte čas jeho vystavenia vzduchu na minimum.

Príslušenstvo FoodSaver®

Využívajte prístroj 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. Niekoľkohodinové marinovanie je už minulosťou. Vďaka režimu marinovania môžete teraz marinovať bleskovo.

Zátka na fľašu FoodSaver®

Zátka na fľašu FoodSaver® slúžia na vákuové uzatváranie vína, neperlivých tekutín a olejov. Predlži sa tým životnosť tekutín a zachová sa ich chuť. Zátka na fľaše nepoužívajte na plastové fľaše.

Diely

Pozri OBR. 1

- | | |
|---------------------------------------|---|
| A Tlačidlo Odsat' vzduch | G Priestor na rolky |
| B Uzamykacia západka Easy Lock | H Lišta s rezačkou |
| C Tlačidlo Zvariť | I Spodné penové tesnenie |
| D Režim Suché/Vlhké | J Extra široký zvärací pás |
| E Port na príslušenstvo | K Vákuový kanál |
| F Vrchné penové tesnenie | L Vyberateľná odkvapkávacia nádoba |

Ako urobiť z rolky FoodSaver® vrečko

- Západku otočte do polohy Otvoriť a otvorte veko.
- Do vnútorného úložného priestoru vložte rolku podľa obrázka. Potiahnite k okraju materiál postačujúci na vytvorenie vrečka tak, aby sa nachádzal na vrchu zväracie lišty, kde sa vytvorí prvý zvar, a zatvorte veko.
- Západku otočte do polohy Spustiť .
- Stlačením tlačidla Zvariť zvaríte otvorený koniec vrečka. Počkajte, kým sa nevypne kontrolka zvrátenia. **UPOZORNENIE:** Pri používaní prístroja sa nedotýkajte zväracie lišty. V opačnom prípade by ste sa mohli popáliť.
- Západku otočte do polohy Otvoriť , otvorte veko a potiahnite materiál postačujúci na vytvorenie vrečka s požadovanou dĺžkou, ktorá vám umožní ponechať aspoň 75 mm voľného miesta. Zatvorte veko.
- Rezačkou prejdite z jednej strany lišty s rezačkou na druhú a odrežte vrečko.

Vákuové uzatváranie s vrečkami FoodSaver®

Pozri OBR. 3:

- Západku otočte do polohy Otvoriť a otvorte veko.
- Umiestnite potraviny, prípadne potraviny do vrečka a medzi obsahom a otvoreným koncom vrečka ponechajte aspoň 75 mm voľného miesta. Otvorený koniec vrečka vložte do odkvapkávacej nádoby a zatvorte veko.
- Západku otočte do polohy Spustiť .
- Stlačte tlačidlo Odsat' vzduch a začnite odsávať vzduch z otvoreného konca vrečka a zvärať ho. Motorček bude bežať, až kým nebude z vrečka úplne odsatý vzduch. Potom sa automaticky začne zvrátenie.
- Keď zhasne kontrolka zvrátenia, otočte západku do polohy Otvoriť a otvorte veko. Odoberte vrečko. Podľa potreby ho vložte do chladničky alebo mrazničky, prípadne ho uskladnite.

Poznámka: Nechajte prístroj po každom použití 20 sekúnd vychladnúť.

Dôležité rady:

Aby ste minimalizovali množstvo odpadu, nevkladajte vrečka do prístroja príliš ďaleko. Vrečko vkladajte len tesne za okraj vyberateľnej odkvapkávacej nádoby.

Používanie príslušenstva FoodSaver®

- Prípravte si nádobu podľa pokynov pre príslušenstvo FoodSaver® (pozri príručku, ktorá sa dodáva so súpravou príslušenstva).
- Vložte jeden koniec hadičky príslušenstva do portu spotrebiča na príslušenstvo tak, aby zapadla na miesto. Druhý koniec pripojte k príslušenstvu podľa postupu uvedeného v pokynoch pre príslušenstvo.
- Zatvorte veko a otočte uzamykáciu západku Easy Lock do polohy ZAPNÚŤ . Stlačte tlačidlo Odsat' vzduch.
- Keď kontrolka začne súvislo svietiť, proces odsávania vzduchu sa dokončil. Upozorňujeme, že pri vákuovom uzatváraní príslušenstva bude cyklus uzatvárania prebiehať aj na spotrebiči. Ak chcete cyklus uzatvárania zastaviť, uzamykáciu západku Easy Lock môžete otočiť do polohy OTVORIŤ , nie je to však potrebné.
- Hadičku príslušenstva vytiahnite z príslušenstva a spotrebiča.
- Na preskúšanie odsatia vzduchu stačí potiahnuť za veko príslušenstva. Nemalo by sa pohnúť.

Ručná balička sa dá použiť s vrečkami na vákuové uzatváranie.

- Napíňte uzatvárateľné vrečko. Urovnajte ho naplocho tak, aby sivý kruh smeroval nahor. Vytláčte von vzduch, uzavrite 3/4 vrečka a pred úplným uzavretím vytláčte von všetok zostávajúci vzduch.
- Prítlačte ručnú baličku na sivý kruh na vrečku a stlačte tlačidlo Odsat' vzduch.

Ovládací panel

1 Kontrolka zvrátenia

Bliká, keď sa začne proces zvrátenia. Po dokončení procesu sa rozsvieti súvislo.

2 Kontrolka odsávania

Bliká, keď sa začne cyklus odsávania vzduchu. Po dokončení cyklu sa rozsvieti súvislo.

3 Tlačidlo Zvariť

Tri spôsoby použitia tohto tlačidla:

- Stlačením tlačidla vytvoríte zvar pri výrobe vrieciek pomocou rolky FoodSaver®.
- Stlačením tlačidla okamžite zastavíte odsávanie vzduchu a vrečko sa začne uzatvárať. Tým sa zabráni rozdrveniu krehkých potravín, ako sú napríklad chlieb, sušienky a pečivo.
- Stlačením tlačidla vytvoríte zvar na viacrstvových fóliových vriecákach (ako sú napríklad vriecá so zemiakovými lupienkami) a potraviny tak uchovate vzduchotesne uzatvorené.

4 Tlačidlo Odsat' vzduch

Tri spôsoby použitia tohto tlačidla:

- Stlačením tlačidla sa odsaje vzduch a potraviny sa vzduchotesne uzatvoria. Motorček bude bežať, až kým nebude z vrečka úplne odsatý vzduch. Potom sa automaticky začne zvrátenie.
- Jeho stlačením môžete kedykoľvek prerušiť proces odsávania vzduchu.
- Jeho stlačením môžete použiť ručné príslušenstvo systému odsávania vzduchu.

5 Tlačidlo režimu Suché/Vlhké

Na optimálne odsatie vzduchu z vlhkých alebo šťavnatých potravín stlačte tlačidlo nastavenia Suché/Vlhké potraviny a podržte ho, kým sa nerozsvieti kontrolka režimu Vlhké. Pri potravinách bez tekutiny zvolte nastavenie Suché potraviny.

Uskladnenie

Zatlačte vákuovú a zväraciu lištu a skontrolujte, či je západka **C** v polohe Uskladniť .

Spotrebič skladujte čistý a uložený vo zvislej polohe, na rovnom povrchu, ďaleko od okrajov, na mieste, z ktorého ho nemožno ľahko zhodiť alebo kde sa nemôže prevrátiť.

Rady, tipy a triky na uskladnenie

Vákuové balenie a bezpečnosť potravín

Procesom vákuového uzatvárania 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:

Plesen – Je ľahko rozpoznateľná vďaka typickému chumáčikovitému tvaru. Plesni sa nedarí v prostredí s nízkym obsahom kyslíka, preto môže vákuové uzatváranie spomaliť jej rast.

Kvasinky – Spôsobujú kvasenie, čo sa dá rozpoznať podľa zápachu a chuti. Kvasinky potrebujú na svoj rast vodu, cukor a mierne teploty. Vďaka tomu môžu prežiť vo vzduchu aj bez neho. Spomalenie rastu kvasiniek si vyžaduje uskladnenie v chladničke, zatiaľ čo zamrzenie ich rast úplne zastaví. Baktérie – Spôsobujú nepríjemný zápach, zmenu farby a/alebo mazľavú konzistenciu. Za vhodných podmienok môže bez pôsobenia vzduchu rásť baktéria Clostridium Botulinum (organizmus, ktorý spôsobuje botulizmus). Niekedy ju nie je možné rozpoznať podľa zápachu ani chuti. Hoci je veľmi zriedkavá, môže byť veľmi nebezpečná. 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. Zmrazením na teplotu -17 °C sa mikroorganizmy nezabijú, zabráni sa však 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 uzatváranie 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 zabalili.

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, avšak nie zohrievať. Pri rozmrazovaní potravín vo vriecákach FoodSaver® v mikrovlnnej rúre neprekračujte maximálny výkon 180 W (nastavenie rozmrazovania), najdlhší čas rozmrazovania 2 minúty a najvyššiu teplotu 70 °C (158 °F).

Potraviny môžete zohrievať aj vo vriecákach FoodSaver® – vložte ich do horúcej vody s teplotou max. 75 °C (170 °F). Postupujte podľa osobitných pokynov uvedených v návode na používanie špeciálnych vrieciek FoodSaver®.

Pokyny na prípravu

Mäso a ryby



Najlepšie výsledky dosiahnete, keď mäso a ryby dáte pred vákuovým uzatvorením vo vrečku FoodSaver® predmraziť na 1 až 2 hodiny. Zachová sa tým šťavnatosť a tvar a dosiahne sa lepšie zvrátenie. 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 vákuu stmavnúť v dôsledku odsatia kyslíka. Nie je to znamením znehodnotenia.

Tvrď syry



Ak chcete udržať syr čerstvý, po každom použití ho vákuovo uzatvorte. Vyroberte extra dlhé vrečko FoodSaver® a okrem 75 mm voľného miesta, ktoré obvykle nechávate medzi obsahom vrečka a zvarom, ponechajte 25 mm materiálu na každé plánované otvorenie a opätovné uzatvorenie.

Jednoducho odstrihnite zvarový okraj a syr vyberte. Keď budete chcieť syr znova uzatvoriť, jednoducho ho vložte do vrečka a vrečko znova uzatvorte.

Dôležité: Vzhľadom na riziko výskytu anaeróbnych baktérií by sa mäkčké syry 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 chrupkava. 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, okrúhlica) uvoľňujú pri skladovaní plyny. Preto sa po blanširovaní musia skladovať len v mrazničke.

Zelenina sa najlepšie zmrazuje tak, že sa dá predmraziť na 1 až 2 hodiny alebo až kým nebude 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 zmrazení vyberte papier na pečenie a zeleninu vákuovo uzatvorte vo vrecku FoodSaver®. Po vákuovom uzatvorení 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, keď budete listovú zeleninu skladovať v nádobe. Zeleninu najprv umyte a následne osušte pomocou utierky alebo odstredivky na šalát. Po osušení ju vložte do nádoby a obvyklým spôsobom ju vákuovo uzatvorte. Skladujte v chladničke.

Ovocie



Mäkké ovocie a bobule sa najlepšie zmrazujú tak, že sa dajú predmraziť na 1 až 2 hodiny alebo až kým nebudú 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 zmrazení vyberte papier na pečenie a ovocie vákuovo uzatvorte vo vrecku FoodSaver®.

Po vákuovom uzatvorení 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 použiť nádobu FoodSaver®.

Pečivo



Na vákuové uzatvorenie mäkkého a nadýchaného pečiva sa odporúča použiť nádobu FoodSaver®. Pečivo si tak zachová svoj tvar. Ak používate vrecko, pečivo dajte predmraziť na 1 až 2 hodiny alebo až kým nebude pevne zmrazené. Ak chcete pri príprave sušienok a koláčov ušetriť čas, pripravte si vopred cesto, korpus alebo celé koláče alebo zmiešajte suché prísady a vákuovo 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 vákuu položte na vrch vrecka alebo nádoby kávový filter alebo papierový obrúsok. Potraviny môžete do vrecka FoodSaver® vložiť zabalené v pôvodom obale, prípadne môžete použiť univerzálne veko FoodSaver® a pomocou neho uzatvoriť pôvodnú nádobu.

Tekutiny



Pred vákuovým uzatvorením tekutín, ako je vývar, ich predmrazte v miske, pekáči na chlieb alebo zásobníku na ľadové kocky, kým pevne nezamrznú. Zamrznutú tekutinu vyberte z nádoby, vložte ju do vrecka FoodSaver® a vákuovo ju uzatvorte. Tieto zamrazené „tehly“ môžete v mrazničke poskladať na seba.

Keď ich budete chcieť použiť, iba odstrihnite roh vrecka a umiestnite ho do misky v mikrovlnnej rúre alebo ho vložte do horúcej vody s teplotou najviac 75 °C (170 °F).

Na vákuové uzatvorenie neperlivých tekutín vo fľašiach môžete použiť zátku na fľašu FoodSaver® a pôvodnú nádobu.

Medzi obsahom a spodnou časťou zátky na fľašu nezabudnite nechať najmenej 25 mm miesta. Fľaše môžete po každom použití znova uzatvoriť.

Vopred pripravené jedlá, zvyšky a sendviče



Vopred pripravené jedlá, zvyšky a sendviče efektívne uchovávať v ľahkých nádobách FoodSaver®, ktoré sa dajú 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



Keď si jedlo na desiatu vákuovo uzatvoríte, zostane dlhšie čerstvé. Na potraviny, ktoré sa ľahko rozdrvia, napríklad sušienky, je najvhodnejšie použiť nádobu v tvare valca FoodSaver®.

Riešenie problémov

Problém	Riešenie
LED kontrolka tlačidla Zvariť bliká	<ul style="list-style-type: none"> Pri stroji je prehriaty. Medzi zvráňaniami vždy počkajte najmenej 20 sekúnd. Pri intenzívnom používaní sa prístroj automaticky vypne a kontrolka tlačidla Zvariť začne blikat. Počkajte 20 minút, nech prístroj vychladne. Medzi zvráňaniami vždy počkajte 20 sekúnd. Západka bola ponechaná v polohe Spustiť: Mohlo dôjsť k stlačeniu tesnenia. Otočte západku do polohy Otvoriť alebo Uskladniť a počkajte 10 až 20 minút, kým tesnenia nepovolí. Výveva pracuje dlhšie ako 120 sekúnd. Pri intenzívnom používaní sa prístroj automaticky vypne a kontrolka tlačidla Zvariť začne blikat. Pozri nasledujúcu časť Výveva pracuje, vzduch z vrecka sa však neodsáva. Západka bola 5 minút ponechaná v polohe Zapnuté a nepoužíva sa. V dôsledku toho ju používateľ zabudol otočiť do polohy Otvoriť alebo Uskladniť.
Výveva pracuje, vzduch z vrecka sa však neodsáva	<ul style="list-style-type: none"> Pri výrobe vrecka z rolky skontrolujte, či je jeden koniec vrecka zvarený. Pozri časť Ako vyrobiť vrecko z rolky na vákuové uzatváranie FoodSaver®. Vrecko napravte a skúste to znova. Skontrolujte, či je otvorený koniec vrecka vnútri odkvapkávacej nádoby. Skontrolujte, či vrecko nie je pozdĺž zväračky pokrčené. Aby ste zabránili pokrčeniu vrecka v mieste zvaru, pri vkladaní do odkvapkávacej nádoby ho jemne napnite. Otvorte prístroj a skontrolujte, či sú tesnenia správne vložené a či sa na spodnom alebo vrchnom tesnení nenachádzajú cudzie telesá, nečistoty alebo zvyšky. Západka bola ponechaná v polohe Spustiť: Mohlo dôjsť k stlačeniu tesnenia. Otočte západku do polohy Otvoriť alebo Uskladniť a počkajte 10 až 20 minút, kým tesnenia nepovolí. Skontrolujte, či je veko úplne uzatvorené. Ak sa veko pomocou západky neprichytí a padá, medzi tesneniami zrejme dochádza k úniku.
Tesnenie je uvoľnené alebo má trhlinu	<ul style="list-style-type: none"> Tesnenie vyberte, vyčistite ho a vložte ho späť do drážky na tesnenie. Ak je tesnenie trochu poškodené, vyberte ho, prevráťte a znovu nainštalujte. Informácie o výmene nájdete na webovej lokalite.
Vrecko sa riadne nezvarí	<ul style="list-style-type: none"> Vo vrecku je priveľa tekutiny, pred odsávaním vzduchu ju zmrazte. Skontrolujte, či sa v okolí zvaru nenachádzajú zvyšky potravín. V takom prípade tesnenie vyberte, vyčistite ho a vložte ho späť do drážky na tesnenie. Vrecko je pokrčené: Aby ste zabránili pokrčeniu vrecka v mieste zvaru, pri vkladaní do odkvapkávacej nádoby ho jemne napnite.
Na ovládacom paneli nesvietia žiadne kontroly	<ul style="list-style-type: none"> Skontrolujte, či je prístroj zapojený do elektrickej zásuvky. Skontrolujte, či elektrická zásuvka funguje. Skontrolujte, či je veko úplne nasadené a či je západka v polohe Spustiť.
Po zaistení západky a stlačení tlačidla sa nič nestane	<ul style="list-style-type: none"> Skontrolujte, či je prístroj zapojený do elektrickej zásuvky. Skontrolujte, či elektrická zásuvka funguje. Uvoľnite západku, skontrolujte, či je veko úplne nasadené, veko znovu uzatvorte.
Vrecko sa nedá vložiť do prístroja	<ul style="list-style-type: none"> Skontrolujte, či je k dispozícii dostatok materiálu na výrobu vrecka, aby sa dosiahol stred odkvapkávacej nádoby. Aby sa mohlo vrecko tesne uzatvoriť okolo vložených potravín, ponechajte okolo potravín približne ďalších 7,50 cm voľného miesta. Vrecko pri vkladaní jemne napnite. Vrecko vložte zrolované do odkvapkávacej nádoby.

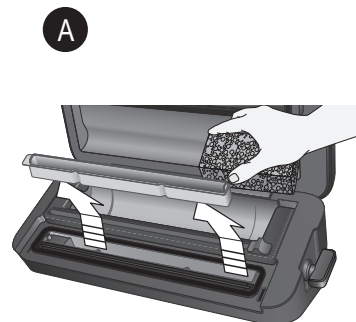
Problém	Riešenie
Vzduch z vrečka sa odstránil, teraz však vnikol späť	<ul style="list-style-type: none"> • Skontrolujte zvar. Ak je vrečko pozdĺž zvaru pokrčené, môže do neho znova vniknúť vzduch. Aby ste zabránili pokrčeniu vrečka v mieste zvaru, pri vkladaní do odkvapkávacej nádoby ho jemne napnite. • Vlhkosť alebo zvyšky potravín (šťavy, masť, omrvinky, prášok atď.) pozdĺž zvaru niekedy bránia správne uzatvoreniu vrečka. Vrečko rozstrihajte, utrite hornú vnútornú časť vrečka a znovu ho uzatvorte. • Ostré kúsky jedla mohli vrečko prederaviť. Ak je na vrečku dierka, použite nové vrečko. Potraviny s ostrými časťami zakryte mäkkým výplňovým materiálom, napr. papierovou utierkou, a vrečko znovu 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. • Chybné vrečko. Vrečko môže byť prederavené. Skúste použiť iné vrečko.
Vrečko sa roztaví	<ul style="list-style-type: none"> • Zváracia lišta sa mohla príliš rozpáliť. Pred vákuovým uzatváraním ďalšieho vrečka počkajte najmenej 20 sekúnd, aby prístroj vychladol. • Používajte vrečka značky FoodSaver®. Naše vrečka a rolky FoodSaver® sú špeciálne určené pre prístroj FoodSaver®.
Z nádoby sa neodsaje vzduch	<ul style="list-style-type: none"> • Uzáver nádoby je potrebné správne umiestniť a zarovnať na nádobe. • Nezabudnite stlačiť tlačidlo Ručná balička. • Presvedčte sa, či je veko pevne uzatvorené na všetkých 4 stranách. • Skontrolujte, či sa na gumovom tesnení na vnútornej strane veka nenachádzajú žiadne zvyšky potravín. • Skontrolujte prípadný výskyt prasklín alebo škrabancov na okraji nádoby. Skontrolujte, či je ventil nádoby čistý.

Starostlivosť o vákuovú baličku a jej čistenie

Ako zariadenie vyčistiť:

UPOZORNENIE: Vytiahnite napájací kábel z elektrickej zásuvky. Neponárajte do kvapalín.

Skontrolujte tesnenia a okolie odkvapkávacej nádoby, či sa tam nenachádzajú kúsky potravín. V prípade potreby utrite tesnenia handričkou namočenou v teplej vode so saponátom **A**. Spodné a vrchné tesnenia sa môžu vybrať a očistiť. Očistite ich teplou vodou so saponátom a pred opätovným vložením do prístroja ich nechajte uschnúť.



Nadvihnite odkvapkávaciu nádobku

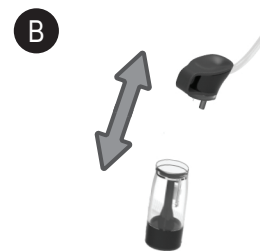
Vyberateľná odkvapkávacia nádobka uľahčí čistenie v prípade, že sa malé množstvá tekutín dostanú pri odsávaní vzduchu do vákuovej drážky.

Odkvapkávacia nádobka po každom použití vyprázdňte. Umyte ju v teplej vode so saponátom alebo na hornej policičke v umývačke riadu. Skontrolujte, či sa v priestore na odkvapkávaciu nádobku nenachádzajú zvyšky potravín. Priestor v prípade potreby vyčistite. Odkvapkávacia nádobka pred opätovným vložením do prístroja dôkladne vysušte.

Čistenie nádržky integrovanej ručnej baličky:

Nádržku po každom použití vyprázdňte. Nádržku vyberiete z ručnej baličky tak, že pevne uchopíte hornú časť nádržky (čierna horná časť) a nádržku potiahnete smerom nadol a von **B**. Umyte ju v teplej vode so saponátom. Pred opätovným nasadením ju vysušte.

Poznámka: Keď sa v nej nachádza tekutina, po každom použití ju vyčistíte.



Vytiahnite nádržku

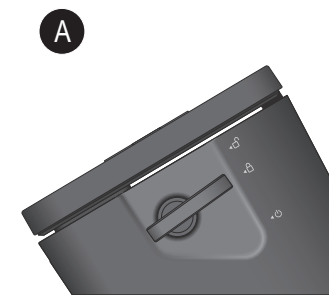
Starostlivosť o vákuovú baličku a jej čistenie

Ako zariadenie skladovať:

Prístroj dôkladne očistite podľa pokynov uvedených v časti „Starostlivosť a čistenie“.

Po očistení a dôkladnom usušení prístroja zatvorte veko a západku zatlačte do (strednej) polohy Uskladniť **A**. Vďaka tomuto nastaveniu zostane veko zatvorené, zabráni sa však tomu, aby sa na vnútorné tesnenia prístroja vyvíjal neprimeraný tlak.

Keď prístroj nepoužívate, západka sa vždy musí ponechať v polohe Uskladniť. Nikdy nenechávajte pri uskladnení veko v polohe Spustiť, pretože tesnenia by sa mohli príliš stlačiť a prístroj by neodsával z vriecok vzduch.



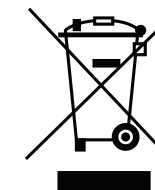
Stlačte západku do polohy Uskladniť a prístroj uskladnite.

Záručný a pozáručný servis

Ak prístroj nefunguje, je však v záruke, vráťte ho na miesto zakúpenia a požiadajte o výmenu. Majte na pamäti, že bude potrebný platný doklad o kúpe. Ďalšiu podporu vám poskytnú oddelenie služieb zákazníkom v týchto krajinách: **Spojené kráľovstvo: 0800 028 7154 | Španielsko: 0900 81 65 10 | Francúzsko: 0805 542 055.** **Vo všetkých ostatných krajinách zavolajte na číslo +44 800 028 7154.** Môžu sa uplatňovať medzinárodné sadzby. Prípadne napíšte e-mail na adresu: foodsaverurope@newellco.com.

Likvidácia odpadu

Odpadové elektrické výrobky by sa nemali likvidovať s komunálnym odpadom. Pokiaľ sú k dispozícii príslušné zariadenia, odpad recyklujte. Ďalšie informácie týkajúce sa recyklácie a odpadu z elektrických a elektronických zariadení vám poskytneme na e-mailovej adrese foodsaverurope@newellco.com.



Precauții 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 orizontală.
- **ATENȚIE: ACEST SISTEM DE SIGILARE NU ESTE DESTINAT UZULUI COMERCIAL.** Nu utilizați niciodată aparatul în alte scopuri decât cel pentru care a fost prevăzut. Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic. Nu utilizați acest aparat în exterior.
- Nu scufundați niciodată aparatul sau cablul și ștecherul de alimentare în apă sau în orice alt lichid.
- 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 decongeleți în cuptorul cu microunde alimente aflate 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 mușegaiului și a fermenților. 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 pungii 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 pe perioade de timp de până la cinci ori mai lungi.

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 pungile FoodSaver®.
- **Ușurați-vă munca atunci când aveți musafiri.** Pregătiți-vă din timp rețetele speciale 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 grăsime pe pungă.
- **Protejați alte articole decât alimentele.** Păstrați articolele pentru drumeții în natură și plimbări cu barca uscate și organizate pentru ieșiri. Protejați argintul șlefuit împotriva pătrării minimizând expunerea la aer.

Accesorii FoodSaver®

Profitați la maximum de aparatul FoodSaver® cu pungile, caserolele și accesorii FoodSaver® ușor de folosit.

Pungii și rolele FoodSaver®

Pungile și rolele 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 rolele FoodSaver® sunt disponibile în diverse dimensiuni.

Recipiente FoodSaver®

Recipientele 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. Pot fi utilizate pentru a marina alimentele în câteva minute, nu în câteva ore, cu modul de marinare.

Dopul pentru sticle FoodSaver®




Folosiți dopuri pentru sticle FoodSaver® pentru a sigila în vid vinul, lichidele necarbonatate și uleiurile. Aceasta va prelungi durata de valabilitate a lichidului și va păstra gustul. Nu utilizați dopul pentru sticle la sticle din plastic.

Componente

A se vedea FIG. 1





- A** Butonul de vidare
- B** Încuietoarea simplă de blocare
- C** Butonul de sigilare
- D** Modul Umed/Uscat
- E** Portul pentru accesorii
- F** Garnitura de spumă superioară
- G** Suportul de rolă
- H** Bara de tăiere
- I** Garnitura de spumă inferioară
- J** Banda de sigilare extra-lată
- K** Canalul de vidare
- L** Tava de colectare demontabilă

Realizarea unei pungi dintr-o rolă FoodSaver®

1. Rotiți încuietoarea în poziția de deschidere  și deschideți capacul.
2. Așezați rola în spațiul de stocare intern al unității, în modul indicat. Trageți suficient material pentru pungi până la margine, peste banda de sigilare, pentru a crea primul sigiliu, iar apoi închideți capacul.
3. Rotiți încuietoarea în poziția de funcționare .
4. Apăsăți butonul de sigilare pentru a sigila capătul deschis al pungi. Așteptați stingerea indicatorului luminos de sigilare. **ATENȚIE:** Pentru a reduce riscul de arsuri, nu atingeți banda de sigilare în timp ce utilizați aparatul.
5. Rotiți încuietoarea în poziția de deschidere , deschideți capacul și trageți materialul pentru pungi pe lungimea dorită, adăugând în plus cel puțin 75 mm. Închideți capacul.
6. Glisați cuțitul pentru pungi peste bara de tăiere pentru a tăia punga.

Sigilarea în vid cu pungi FoodSaver®

A se vedea FIG. 3:



1. Rotiți încuietoarea în poziția de deschidere  și deschideți capacul.
2. Așezați alimentele în pungă, lăsând un spațiu de cel puțin 75 mm între conținutul pungi și capătul deschis al acesteia. Introduceți capătul deschis al pungi în tava de colectare și închideți capacul.
3. Rotiți încuietoarea în poziția de funcționare .
4. Apăsăți butonul de vidare  și începeți procesul de vidare a pungi și de sigilare a capătului deschis al acesteia. Motorul va continua să funcționeze până când punga este complet vidată; apoi, punga va fi sigilată automat.
5. Când indicatorul luminos pentru sigilare se stinge, rotiți încuietoarea în poziția de deschidere  și deschideți capacul. Scoateți punga. Depozitați punga în frigider, în congelator sau în alt spațiu, conform necesităților.

Notă: După fiecare utilizare, lăsați aparatul să se răcească timp de 20 de secunde.

Recomandări importante:

Pentru a reduce deșeurile conștând în material pentru pungi, nu introduceți prea mult pungile în aparat. Introduceți punga doar atât cât este necesar pentru a depăși marginea tăvii de colectare demontabile.

Utilizarea accesoriilor FoodSaver®

1. Pregătiți recipientul conform indicațiilor privind accesorii FoodSaver® (a se vedea manualul inclus împreună cu setul de accesorii).
2. Introduceți un capăt al furtunului pentru accesorii în portul pentru accesorii de pe aparat până când se fixează cu un clic. Conectați celălalt capăt la accesoriu conform indicațiilor privind accesorii.
3. Închideți capacul și rotiți încuietoarea simplă de blocare în poziția de FUNCȚIONARE . Apăsăți butonul de vidare.
4. Când indicatorul luminos rămâne aprins continuu, procesul de vidare este finalizat. Vă atragem atenția că aparatul va mai parcurge ciclul de sigilare la sigilarea în vid a unui accesoriu. Puteți roti încuietoarea simplă de blocare în poziția de DESCHIDERE  dacă doriți să opriți ciclul de sigilare, dar nu este necesar.
5. Scoateți furtunul pentru accesorii din accesoriu și din aparat.
6. Pentru a testa vidarea, trebuie doar să trageți de capacul accesoriului. Acesta nu trebuie să se miște.

Dispozitivul de sigilare portabil poate fi utilizat cu pungile de vidare cu fermoar.

1. Umpleți punga cu fermoar și așezați-o întinsă cu cercul gri orientat în sus. Strângeți punga pentru a elimina aerul, închideți fermoarul la 3/4 și strângeți din nou pentru a elimina aerul rămas înainte de a închide complet fermoarul.
2. Apăsăți dispozitivul de sigilare portabil peste cercul gri de pe pungă și apăsați butonul de vidare.

Panoul de comandă

1 Indicatorul luminos de sigilare

Se aprinde intermitent la activarea procesului de sigilare și continuu la încheierea procesului de sigilare.

2 Indicatorul luminos de vidare

Se aprinde intermitent la activarea ciclului de vidare și continuu la încheierea ciclului de vidare.

3 Butonul de sigilare

Acest buton are trei utilizări:

1. Apăsăți butonul pentru a crea un sigiliu când creați pungi dintr-o rolă FoodSaver®.
2. Apăsăți-l pentru a opri imediat procesul de vidare și a începe sigilarea pungi. Acest lucru împiedică strivirea articolelor delicate, cum ar fi pâinea, fursecurile și produsele de patiserie.
3. Apăsăți butonul pentru a crea un sigiliu pe pungile din folie cu mai multe straturi (cum ar fi cele de chipsuri) și a păstra alimentele sigilate în vid.

4 Butonul de vidare



Acest buton are trei utilizări:

1. Apăsăți acest buton pentru a sigila alimentele în vid. Motorul va continua să funcționeze până când punga este complet vidată; apoi, punga va fi sigilată automat.
2. Apăsăți butonul pentru a întrerupe procesul de vidare în orice moment.
3. Apăsăți butonul pentru a utiliza accesoriul portabil de vidare.

5 Butonul pentru modul Umed/Uscat

Pentru vidarea și sigilarea optimă a alimentelor umede sau succulente, apăsați butonul de setări pentru alimente umede/uscate până când se aprinde LED-ul indicatorului Umed. Alegeți setarea pentru alimente uscate la alimentele fără lichid.

Depozitarea

Apăsați în interior bara de vidare și sigilare și asigurați-vă că încuietorea  se află în poziția de depozitare .

Asigurați-vă că aparatul este curat și depozitați-l în poziție verticală, pe o suprafață dreaptă și orizontală, la distanță de marginile, pentru a preveni răsturnarea acestuia.

Ghid de depozitare, sfaturi și recomandări

Ambalarea în vid și siguranța alimentelor

Procesul de sigilare 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:

Mucegai – este ușor de recunoscut datorită aspectului său pufoș. Mucegaiul nu poate crește într-un mediu cu nivel scăzut de oxigen, prin urmare, sigilarea în vid poate încetini creșterea mucegaiului. Drojdie – cauzează fermentație, care poate fi identificată prin miros și gust. Drojdia necesită pentru creștere apă, zahăr și o temperatură moderată. De asemenea, poate supraviețui cu sau fără aer. Pentru a întârzia creșterea drojdiei este necesară refrigerarea, iar înghețarea oprește complet creșterea. Bacterii – cauzează un miros neplăcut, decolorare și/sau o textură moale sau vâscoasă. În condiții propice, bacteriile anaerobe, precum Clostridium Botulinum (organismul care cauzează botulismul) poate crește fără aer și uneori nu poate fi detectat prin miros sau gust. Deși este extrem de rar, acest organism poate fi foarte periculos. Pentru a conserva alimentele în siguranță, este esențial să mențineți temperaturi scăzute. Puteți reduce semnificativ dezvoltarea microorganismelor la temperaturi de 4°C (40°F) sau mai mici. Congelarea la -17°C (0°F) nu distruge microorganismele, dar le oprește dezvoltarea. Pentru depozitarea pe termen lung, congelați întotdeauna alimentele perisabile care au fost sigilate în vid și păstrați-le la frigider după decongelare. Este important să rețineți că sigilarea în vid NU înlocuiește păstrarea în conserve și nu poate anula alterarea alimentelor. Poate doar să încetinească modificările privind calitatea. Este dificil de estimat cât timp își vor păstra alimentele gustul, aspectul și textura de cea mai bună calitate, deoarece depinde de prospețimea și starea alimentelor în ziua când au fost sigilate în vid.

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 și reîncălzite într-un cuptor cu microunde. Când decongelați în cuptorul cu microunde alimente aflate în pungi 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).

Puteți, de asemenea, reîncălzi alimentele aflate în pungi FoodSaver® introducându-le în apă, la o temperatură constantă mai mică de 75°C (170°F). Urmați orice instrucțiuni detaliate furnizate împreună cu pungile speciale 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 formeii 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 pungii, 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 resigilați brânza, 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 ștuleții de porumb. După opărire,

scufundați legumele în apă rece pentru a opri procesul de gătire. 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 recipient de uscat salata. După uscarea, introduceți-le într-o caserolă și sigilați-le în vid conform procedurii normale. Depozitați-le în frigider.

Fruitele



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 pungii 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 „cărmizi congelate” în congelator.

Când sunteți gata să le utilizați, tăiați un colț al pungii și introduceți-o, într-un vas, în cuptorul cu microunde sau în apă, la temperatură mai mică de 75°C (170°F).

Pentru a sigila în vid lichide necarbogazoase îmbuteliate, puteți folosi un dop de sticlă FoodSaver® împreună cu recipientul 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 sandvișurile 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.

Recipientele ușoare sunt gata de luat la serviciu, la școală sau la picnic!

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.

Depanare

Problemă	Soluție
LED-ul de sigilare se aprinde intermitent	<ul style="list-style-type: none"> Unitatea 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 răcirea unității timp de 20 de minute. Așteptați întotdeauna 20 de secunde între operațiile de sigilare. Încuietarea a fost lăsată în poziția de funcționare: Garniturile pot fi comprimate. Rotiți încuietarea în poziția de deschidere sau depozitare și așteptați dilatarea garniturilor, timp de 10–20 de minute. 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. Consultați secțiunea următoare – Pompa de vid funcționează, însă vidarea nu are loc. Încuietarea a fost lăsată în poziția de pornire timp de 5 minute, fără ca aparatul să fie utilizat; utilizatorul trebuie să aducă încuietarea în poziția de deschidere sau depozitare.
Pompa de vid funcționează, dar punga nu este vidată	<ul style="list-style-type: none"> Dacă realizați o pungă dintr-o rolă, asigurați- că un capăt al pungii este sigilat. Consultați secțiunea Realizarea unei pungii dintr-o rolă de sigilare în vid FoodSaver®. Reglați punga și încercați din nou. Asigurați- că ați introdus capătul deschis al pungii în tava de colectare. Verificați dacă punga prezintă cute de-a lungul benzii de sigilare. Pentru a preveni formarea cutelor la sigilare, întindeți ușor punga în timp ce o introduceți în tava de colectare. Deschideți unitatea și asigurați-vă că garniturile sunt introduse corect și nu există corpuri străine, murdărie sau reziduuri pe garnitura superioară sau inferioară. Încuietarea a fost lăsată în poziția de funcționare: Garniturile pot fi comprimate. Rotiți încuietarea în poziția de deschidere sau depozitare și așteptați dilatarea garniturilor, timp de 10–20 de minute. Asigurați-vă că ați închis complet capacul. Dacă încuietarea nu prinde capacul și nu îl presează complet, vor apărea scurgeri între garnituri.
Garnitura este desprinsă sau ruptă	<ul style="list-style-type: none"> Scoateți garnitura, curățați-o și reintroduceți-o în canelura pentru garnitură. Dacă garnitura prezintă semne minore de deteriorare, instalați-o în poziție inversă. Pentru înlocuire, accesați site-ul web.
Punga nu se sigilează corespunzător	<ul style="list-style-type: none"> Există prea mult lichid în pungă; congelați înainte de vidare. Verificați dacă există resturi de alimente în zona de sigilare. Dacă există resturi, scoateți garnitura, curățați-o și reintroduceți-o în canelura de vidare. Punga are cute: Pentru a preveni formarea cutelor la sigilare, întindeți ușor punga în timp ce o introduceți în tava de colectare.
Nu se aprinde nicio lumină pe panoul de control	<ul style="list-style-type: none"> Asigurați-vă că unitatea este conectată la priză. Asigurați-vă că priza de perete este funcțională. Asigurați-vă că ați închis complet capacul, iar încuietarea se află în poziția de funcționare.
Nu se întâmplă nimic atunci când încuietarea este închisă și butonul de vidare este apăsat	<ul style="list-style-type: none"> Asigurați-vă că unitatea este conectată la priză. Asigurați-vă că priza de perete este funcțională. Deschideți încuietarea, asigurați-vă că capacul este complet închis, închideți din nou capacul.
Punga nu poate fi introdusă în aparat	<ul style="list-style-type: none"> Asigurați-vă că materialul pentru pungă este suficient de lung pentru a ajunge în centrul tăvii de colectare. Adăugați întotdeauna 7,62 cm (3 in) pentru a permite sigilarea corectă a pungii în jurul alimentelor. Întindeți ușor punga atunci când o introduceți. Introduceți punga, cu capătul deschis în jos, în tava de colectare.

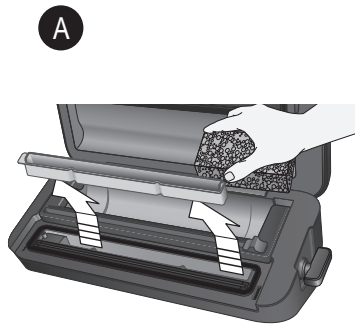
Problemă	Soluție
Aerul a fost eliminat din pungă, însă apoi a pătruns din nou în aceasta	<ul style="list-style-type: none"> Verificați sigilarea. O cută formată la sigilare poate permite intrarea aerului în pungă. Pentru a preveni formarea cutelor la sigilare, întindeți ușor punga în timp ce o introduceți în tava de colectare. Uneori, umezeala sau alimentele (precum sucurile, grăsimea, firimiturile, pulberile etc.) 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, cum ar fi un șervețel de hârtie, și sigilați din nou punga. 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. Punga are defecte. Punga ar putea fi perforată. Utilizați o altă pungă.
Punga se topește	<ul style="list-style-type: none"> Este posibil ca banda de sigilare să fi atins o temperatură prea înaltă. Așteptați întotdeauna 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 unitățile FoodSaver®.
Caserola nu se vedează	<ul style="list-style-type: none"> Capacul caserolei trebuie amplasat corect și aliniat cu aceasta. Nu uitați să apăsați butonul dispozitivului portabil. Verificați capacul pentru a vă asigura că este închis corect pe toate cele 4 laturi. Asigurați-vă că garnitura din interiorul capacului nu prezintă resturi de alimente. Verificați marginea recipientului pentru a detecta eventualele crăpături sau zgârieturi. Asigurați-vă că supapa recipientului este curată.

Întreținerea și curățarea aparatului de sigilare în vid

Pentru curățarea aparatului:

ATENȚIE: Deconectați cablul de alimentare de la prizele electrice. Nu scufundați unitatea în lichid.

Verificați garniturile și zona din jurul tăvii de colectare pentru a vă asigura că acestea nu prezintă resturi de alimente. Dacă este necesar, ștergeți garnitura cu o lavetă umezită cu o soluție de apă caldă și detergent **A**. Garnitura superioară și cea inferioară pot fi scoase pentru curățare. Curățați-le cu o soluție de apă caldă și detergent și lăsați-le să se usuce complet înainte de a le reintroduce în aparat.



Ridicați tava de colectare din unitate

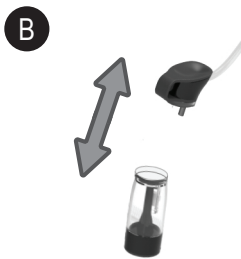
Tava de colectare demontabilă facilitează curățarea atunci când cantități mici de lichide sunt aspirate în canalul de vidare în timpul procesului de vidare.

Goliți tava de colectare după fiecare utilizare. Spălați în apă caldă cu detergent sau așezați-o pe raftul de sus al mașinii de spălat vase. Verificați dacă există resturi de alimente în fanta tăvii de colectare. Curățați conform necesităților. Uscați-o bine înainte de a o monta din nou în aparat.

Pentru a curăța rezervorul dispozitivului de sigilare portabil integrat:

Goliți rezervorul după fiecare utilizare. Pentru a scoate rezervorul din dispozitivul de sigilare portabil, prindeți ferm partea superioară (piesa superioară neagră), trageți rezervorul inferior în jos și scoateți-l **B**. Spălați-l în apă caldă și detergent. Lăsați-l să se usuce la aer înainte de a-l pune la loc.

Notă: Curățați întotdeauna componenta după fiecare utilizare, atunci când lichidul este vizibil.



Scoateți rezervorul

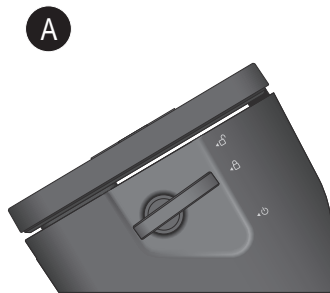
Întreținerea și curățarea aparatului de sigilare în vid

Pentru depozitarea aparatului:

Curățați bine unitatea, conform instrucțiunilor din secțiunea „Întreținerea și curățarea”.

Odată ce unitatea a fost curățată și s-a uscat complet, închideți capacul și aduceți încuietorea în poziția (centrală) de depozitare **A**. Această setare va păstra capacul închis, dar previne aplicarea oricărei presiuni asupra garniturilor interne de etanșare ale unității.

Atunci când nu utilizați aparatul, lăsați întotdeauna încuietorea în poziția de depozitare. Nu depozitați niciodată aparatul cu capacul în poziția de funcționare, deoarece garniturile se pot comprima, iar unitatea nu va putea vida pungile.



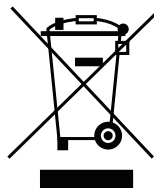
Pentru depozitare, aduceți încuietorea în poziția de depozitare.

Servicii post-vânzare

În cazul în care aparatul nu funcționează, dar este în garanție, duceți produsul înapoi în locul de unde a fost achiziționat pentru a fi schimbat. Vă atragem atenția că va fi necesară o dovadă valabilă a achiziției. Pentru asistență suplimentară, contactați Departamentul de servicii pentru consumatori la: **Regatul Unit: 0800 028 7154 | Spania: 0900 81 65 10 | Franța: 0805 542 055. Pentru toate celelalte țări, sunați la +44 800 028 7154.** Se pot aplica tarife internaționale. Alternativ, trimiteți un e-mail la: foodsavereurope@newellco.com.

Eliminarea deșeurilor

Deșeurile provenite din produsele electrice nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile menajere. Vă rugăm să le reciclați dacă aveți această posibilitate. Pentru informații suplimentare privind reciclarea și deșeurile provenite din echipamente electrice și electronice (DEEE), contactați-ne prin e-mail la adresa foodsavereurope@newellco.com.



Важни предпазни мерки

Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с ограничени 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 експлоатация. С уреда не трябва да си играят деца. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, които не са под наблюдение.

Ако хранящият кабел е повреден, трябва да бъде заменен от производителя, от негов сервизен представител или от аналогично квалифицирано лице, за да няма заплахата за безопасността.

- Винаги поставяйте уреда върху стабилна, надеждна, суха и равна повърхност.
- **ВНИМАНИЕ: ТОЗИ УРЕД ЗА ВАКУУМИРАНЕ 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 уреда или хранящия кабел и щепсела във вода или други течности.
- 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 хранящия кабел от електрическия контакт. Не дърпайте кабела, за да го изключите.
- Не използвайте разклонител с уреда.
- Използвайте единствено аксесоари или приставки, препоръчани от производителя.
- При затопляне на храна в пликите FoodSaver® не забравяйте да ги поставите в загрята вода с ниска температура под 75°C (170°F).
- **ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ В ПЛИКА МОГАТ ДА БЪДАТ РАЗМРАЗЕНИ, НО НЕ И ПРИТОПЛЕНИ В МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА.** Когато размразявате хранителни продукти в пликите FoodSaver® в микровълнова фурна, не надвишавайте максималната мощност от 180 вата (настройка за размразяване), максималното време от 2 минути и максималната температура от 70°C (158°F).

ЗАПАЗЕТЕ НАСТОЯЩИТЕ ИНСТРУКЦИИ

Системата FoodSaver®

Защо да съхраняваме 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 пълната гама пликите и кутии FoodSaver®, предоставящи Ви повече възможности, вече можете да се насладите на ползите от научно доказан метод за съхранение, с който да запазите храната свежа за пет пъти по-дълъг период.

Системата FoodSaver® спестява време и пари

- **Харчете по-малко пари.** Със системата FoodSaver® можете да купувате на едро или от разпродажба и да вакуумирате, и запечатвате храната на желаните порции без остатъци.
- **Спестете време.** Сгответе храна за цялата седмица, пригответе ястията и ги съхранете в пликите 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 бързо развалящите се или рядко употребяваните продукти свежи за по-дълго.
- **Регулирайте порциите при диети.** Вакуумирайте и запечатвайте съобразени порции и запишвайте калориите и/или количеството мазнини на плика.
- **Запазете нехранителните продукти.** Запазете сухи и Готови за употреба продуктите за къмпинг или ветроходство. Предпазете от потъмняване Сребърните ви подноси, като сведете до минимум тяхното окисляване чрез вакуум.

Аксесоари FoodSaver®

Възползвайте се максимално от Вашия уред FoodSaver® с помощта на лесните за употреба пликите, контейнери и аксесоари FoodSaver®.

Пликите и ролките FoodSaver®

Пликите и ролките FoodSaver® притежават специални каналчета, които позволяват ефикасно изсмукване на въздуха. Многослойната им структура ги прави особено ефективна бариера за кислород и влага, и спомага за предпазването от изгаряне или от измръзване. Ще намерите пликите 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 мърфини и други печени изделия, течности и сухи храни. Използвайте за мариноване за минути, а не за часове с режима за мариноване.

Тапа за бутилки FoodSaver®

Използвайте тапите за бутилки FoodSaver® за вакуумиране и запечатване на вино, негазирани напитки и олио. Това ще увеличи срока на годност на течностите и ще запази техния вкус. Не използвайте тапата за бутилки за пластмасови бутилки.




Части

Вижте ФИГ. 1

- A** Бутон за вакуумиране
- B** Лостче за лесно заключване
- C** Бутон за запечатване
- D** Режим за влажни/твърди продукти
- E** Порт за аксесоари
- F** Горен уплътнител от пяна
- G** Отделение за ролката
- H** Режеща лента
- I** Долен уплътнител от пяна
- J** Свърхширока лента за запечатване
- K** Вакуумен канал
- L** Подвижна ваничка





Как се прави плик от ролка

FoodSaver®

- Завъртете лостчето до отворено положение  и отворете капака.
- Поставете ролката във вътрешното пространство на уреда, както е показано. Издърпайте достатъчно материал за плика, докато ръбът не застане отгоре на запечатващата лента, за да направите първото уплътнение, и затворете капака.
- Завъртете лостчето до работно положение .
- Натиснете бутона за запечатване, за да запечатате отворения край на плика. Изчакайте, докато светлинният индикатор за запечатване изгасне.
ВНИМАНИЕ: За да намалите риска от изгаряния, не докосвайте запечатващата лента, докато използвате уреда.
- Завъртете лостчето до отворено положение , отворете капака и издърпайте достатъчно материал за плика до желаната дължина, като оставите най-малко 75 mm място. Затворете капака.
- Плъзнете ножа за пликосване по дължината на режещата лента, за да отрежете плик.

Вакуумно запечатване с пликосване FoodSaver®

Вижте ФИГ. 3:

- Завъртете лостчето до отворено положение  и отворете капака.
- Сложете продукта(ите) в плика, като оставите най-малко 75 mm разстояние между съдържанието и отворения край на плика. Поставете отворения край на плика във ваничката и затворете капака.
- Завъртете лостчето до работно положение .
- Натиснете бутона за вакуум  и започнете да вакуумирате, и да запечатвате отворения край на плика. Моторът ще продължи да работи, докато пликът не бъде напълно вакууиран, след което автоматично ще запечата.
- Когато светлинният индикатор за запечатване изгасне, завъртете лостчето до отворено положение  и отворете капака. Отстранете плика. Поставете в хладилник, фризер или съхранявайте, както е необходимо.



Забележка: След всяка употреба оставяйте уреда да се охлади за 20 секунди.

Важни съвети:

За да сведете до минимум отпадъците от торби, не поставяйте торбите твърде навътре в уреда. Вкарайте торбата само колкото да покрие ръба на подвижната ваничка.

Използване на аксесоари

FoodSaver®

- Подгответе кутията за съхранение съгласно указанията за аксесоари FoodSaver® (вижте наръчника, предоставен с Вашия комплект аксесоари).
- Поставете единия край на маркуча за аксесоари в порта за аксесоари на уреда, така че да щракне на място. Свържете другия край към аксесоара, като съблюдавате указанията за аксесоари.
- Затворете капака и завъртете лостчето за лесно заключване до РАБОТНО положение . Натиснете бутона за вакуумиране.
- Когато светлинната стане постоянна, процесът на вакуумиране е приключил. Обърнете внимание, че уредът все пак ще извърши цикъла на запечатване, когато се запечатва вакуумно с аксесоар. Можете да завъртите лостчето за лесно заключване до ОТВОРЕНО положение , ако желаете да прекратите цикъла за запечатване, но не е необходимо.
- Разкачете маркуча за аксесоари от аксесоара и уреда.
- За да тествате вакуума, просто дръпнете капака на аксесоара. Той не трябва да се движи.

Ръчният уред за запечатване може да се използва с вакуумни пликосване с цип.

- Напълнете плика с цип, оставете го легнал със сивия кръг нагоре. Изкарайте въздуха, затворете на 3/4 и изкарайте останалия въздух, преди да затворите напълно.
- Притиснете ръчния уред за запечатване върху сивия кръг на плика и натиснете бутона за вакуумиране.

Контролен панел

1 Светлинен индикатор за запечатване

Примигва, когато процесът на запечатване е започнал, и свети постоянно, когато процесът на запечатване е приключил.

2 Светлинен индикатор за вакуум

Примигва, когато цикълът на вакуумиране е започнал, и свети постоянно, когато цикълът на вакуумиране е приключил.

3 Бутон за запечатване

Този бутон има три функции:

- Натиснете бутона, за да запечатате, когато правите пликосване от ролка FoodSaver®.
- Натиснете, за да спрете незабавно процеса на вакуумиране и да активирате запечатването на плика. Това предпазва от смачкване на деликатни продукти като хляб, бисквити и сладкарски изделия.
- Натиснете за запечатване на многослойни пликосване от фолио (като пликосване за картофен чипс), за да съхранявате храната херметично затворена.

4 Бутон за вакуумиране

Този бутон има три функции:

- Натиснете, за да вакуумирате и запечатвате херметично храни. Моторът ще продължи да работи, докато пликът не бъде напълно вакууиран, след което автоматично ще запечата.



2. Натиснете, за да спрете процеса на вакуумиране по всяко време.

3. Натиснете, за да използвате ръчния аксесоар за вакуумиране.

5 Бутон за режим за влажни/твърди продукти

За оптимално вакуумиране и запечатване на влажни продукти или храни със сос натиснете бутона за настройка на режима за влажни/твърди продукти, докато светлинният индикатор за влажни продукти светне. Изберете настройката за сухи продукти за храни без течност.

Съхранение

Натиснете навътре механизма за вакуумиране и запечатване и се уверете, че лостчето  е в положение за съхранение .

Уверете се, че уредът е чист и го съхранявайте във вертикално положение на плоска, хоризонтална повърхност далеч от ръба, за да не бъде бутнато.

Ръководство за съхранение, указания и съвети

Вакуумно пакетиране и безопасност на храните

Процесът на вакуумно запечатване 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:

Плесен – идентифицира се лесно по мъхнатата си характеристика. Плесента не може да расте в среда с ниско съдържание на кислород и по тази причина вакуумното запечатване може да забави растежа на плесента. Дрожди – водят до ферментация, която може да бъде идентифицирана по мирис и вкус. За да растат, дрождите се нуждаят от вода, захар и умерена температура. Те могат да оцеляват и със или без въздух. Забавянето на растежа на дрождите изисква охлаждане, докато замразяването го спира напълно. Бактерии – водят до неприятна миризма, обезцветяване и/или мека или мазна текстура. При правилните условия анаеробните бактерии, като Clostridium Botulinum (организъмът, който причинява ботулизъм), може да растат без въздух и понякога не могат да се открият чрез мирис или вкус. Въпреки че бактерията е изключително рядка, тя може да бъде много опасна. За безопасното съхранение на храните от изключително значение е поддържането на ниски температури. При температури от 4°C (40°F) или по-ниски можете да намалите значително развитието на микроорганизми. Замразяване при -17°C (0°F) не убива микроорганизмите, но спира тяхното развитие. За по-дълготрайно съхранение винаги замразявайте нетрайните храни, които са вакуумно запечатани, и ги дръжте в хладилник след размразяването им. Важно е да се отбележи, че вакуумното запечатване 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, тъй като това зависи от датата на производство и състоянието на хранителния продукт към момента на неговото вакуумно запечатване.

Размразяване и притопляне на вакуумно пакетирани храни



Винаги размразявайте храната в хладилник или микровълна фурна – не размразявайте нетрайни храни на стайна температура.

Хранителните продукти в плика могат да бъдат размразявани, но не и притопляни в микровълнова фурна. Когато размразявате хранителни продукти в пликосване FoodSaver® в микровълнова фурна, не надвишавайте максималната мощност от 180 вата (настройка за размразяване), максималното време от 2 минути и максималната температура от 70°C (158°F).

Можете също така да притопляте храна в пликосване FoodSaver® чрез поставяне на пликосването в загрята вода с ниска температура, под 75°C (170°F). Следвайте всички специфични инструкции, предоставени със специалните пликосване 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 сгъната 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, вакуумирайте го и го 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 запечатвайте 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 кочан. 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 замръзват, ги махнете от хартията за печене и ги вакуумирайте и запечатайте в плик FoodSaver®. След вакуумирането и запечатването им ги върнете във фризера.

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 салата. След като бъдат изсушени, ги поставете в кутия за съхранение и ги вакуумирайте 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 замръзват, ги махнете от хартията за печене и ги вакуумирайте и запечатайте в плика FoodSaver®.

След вакуумирането и запечатването им ги върнете във фризера. Можете да вакуумирате и запечатвате като порции за печене, или в любими Ваши комбинации за целогодишно лесно приготвяне на плодови салати. При съхранение в хладилник препоръчваме използване на контейнер за съхранение FoodSaver®.

Печени изделия



За вакуумно запечатване на меки или рохки продукти препоръчваме използване на контейнер 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 вакуумирайте, 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 контейнера преди вакуумиране и запечатване. Можете също да поставите храната в нейната оригинална опаковка в плик FoodSaver® или да използвате универсален капак FoodSaver® с оригинална кутия 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 замръзнатата 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, просто отрежете въгъла 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 тала за бутилки FoodSaver® с първоначалния съд.

Не забравяйте да оставите разстояние поне 25 мм между съдържанието и долната част на талата за бутилки. След всяко използване можете отново да запечатате бутилките.

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 измиват 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 контейнер FoodSaver® за ронливи продукти, като солените бисквити.

Отстраняване на неизправности

Проблем	Решение
Светодиодът за запечатване мига	<ul style="list-style-type: none">• Уредът е прегрял. Винаги оставайте по 20 секунди между отделните запечатвания. При интензивна употреба уредът се изключва автоматично и светлинният индикатор за запечатване започва да мига. Изчакайте 20 минути уредът да се охлади.• Винаги изчакайте 20 секунди между отделните запечатвания.• Лостчето е оставено в работно положение: Уплътненията може да са свити. Завъртете лостчето в отворено положение или положение за съхранение и изчакайте 10 до 20 минути да се отпуснат уплътненията.• Вакуумната помпа работи повече от 120 секунди. При интензивна употреба уредът се изключва автоматично и светлинният индикатор за запечатване започва да мига. Вижте следващия раздел. Вакуумната помпа работи, но пликът не се вакуумира.• Лостчето е оставено във включено положение в продължение на 5 минути и не се използва, напомня се на потребителя да завърти лостчето в отворено положение или положение на съхранение.
Вакуумната помпа работи, но пликът не се вакуумира	<ul style="list-style-type: none">• Ако правите плик от ролка, проверете дали единият край на плика е запечатан. Вижте как се прави плик от ролка за вакуумно запечатване FoodSaver®.• Нагласете плика и опитайте отново. Уверете се, че отвореният край на плика е долу във ваничката за събиране на течности.• Проверете за набръчкване на плика по дължината на запечатващата лента. За да предотвратите набръчкването на шева, внимателно изпълнете плика, докато го вкарвате във ваничката.• Отворете уреда и проверете дали уплътненията са правилно поставени и дали няма чужди тела, мръсотия или остатъци по горното или долното уплътнение.• Лостчето е оставено в работно положение: Уплътненията може да са свити. Завъртете лостчето в отворено положение или положение за съхранение и изчакайте 10 до 20 минути да се отпуснат уплътненията.• Проверете дали капакът е напълно затворен. Ако лостчето не фиксира капака и той пада надолу, между уплътненията ще има теч.
Уплътнението е разхлабено или има разкъсване	<ul style="list-style-type: none">• Извадете уплътнението, почистете го и го поставете отново в канала за уплътнението.• Ако уплътнението има леки повреди, извадете го, обърнете го и го поставете отново.• Относно части за смяна посетете уебсайта.
Пликът не се запечатва правилно	<ul style="list-style-type: none">• В плика има прекалено много течност, замразете преди вакуумиране.• Проверете за остатъци от храна около зоната на запечатване. Ако има, извадете уплътнението, почистете го и го поставете отново във вакуумния канал.• Пликът е набръчкан: За да предотвратите набръчкването на шева, внимателно изпълнете плика, докато го вкарвате във ваничката.
На контролния панел не светят светлинни индикатори	<ul style="list-style-type: none">• Проверете дали уредът е включен в контакта.• Проверете дали стенният контакт е изправен.• Проверете дали капакът е добре затворен и дали лостчето е в работно положение.
Нищо не се случва при затворено лостче и натиснат бутон	<ul style="list-style-type: none">• Проверете дали уредът е включен в контакта.• Проверете дали стенният контакт е изправен.• Отворете лостчето, проверете дали капакът е добре затворен, отново фиксирайте капака с лостчето.
Пликът не може да се постави в машината	<ul style="list-style-type: none">• Уверете се, че има достатъчно материал за плика, за да достигне до центъра на ваничката за събиране на течности. Винаги оставайте допълнителна дължина от около три инча (7,62 cm), за да може пликът да прилепне плътно към храната.• Внимателно изпълнете плика, докато го вкарвате. Вкарвайте плика във ваничката извит надолу.

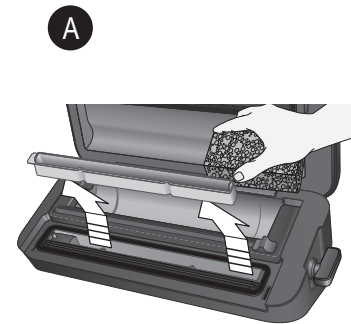
Проблем	Решение
Въздухът е изсмукан от плика, но влиза обратно в него	<ul style="list-style-type: none"> Проверете шева. Набръчкването по дължината на шева може да доведе до връщане на въздух в плика. За да предотвратите набръчкването на шева, внимателно изпънете плика, докато го вкарвате във ваничката. Понякога влага или материал от храна (като сокове, мазнина, трохи, пудра и др.) 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. Повреден плик. Пликът може да е пробит. Опитайте с друг плик.
Пликът се разтопява	<ul style="list-style-type: none"> Запечатващата лента може да е с много висока температура. Винаги изчакайте най-малко 20 секунди, за да се охлади уредът, преди да започнете вакуумиране и запечатване на друг продукт. Използвайте оригинални пликосе FoodSaver®. Нашите пликосе и ролки FoodSaver® са специално предназначени за уредите FoodSaver®.
Кутията не се вакуумира	<ul style="list-style-type: none"> Капакът на кутията трябва да бъде поставен правилно и изравнен с кутията. Уверете се, че сте натиснали подвижния бутон. Уверете се, че капакът е добре затворен от всички 4 страни. Уверете се, че по гуменото уплътнение отвътре на капака няма остатъци от храна. Проверете ръба на кутията за пукнатини или драскотини. Уверете се, че клапанът на кутията е чист.

Поддръжка и почистване на уреда за вакуумиране

За да почистите уреда:

ВНИМАНИЕ: Извадете захранващия кабел от електрическия контакт. Не потапяйте в течности.

Проверете уплътненията около ваничката, за да се уверите, че по тях няма остатъци от храна. Избършете уплътненията с кърпа, напоена с топла сапунена вода, ако това е необходимо **A**. Горното и долното уплътнение могат да се свалят за почистване. Почистете с топла сапунена вода и оставете уплътненията да изсъхнат, преди отново да ги поставите в машината.



Повдигнете и извадете ваничката

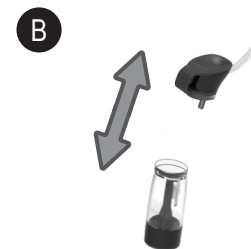
Подвижната ваничка улеснява почистването, когато малки количества течности са изтеглени във вакуумния канал по време на процеса на вакуумиране.

Изпразвайте ваничката след всяка употреба. Измийте с топла сапунена вода или поставете в горната кошница на съдомиялната машина. Проверете за остатъци от храна в канала за ваничката. Ако е необходимо, почистете. Изсушете добре, преди отново да поставите в уреда.

Почистване на резервоара на вграденото подвижно запечатващо устройство:

Изпразвайте резервоара след всяка употреба. За да извадите резервоара от подвижното запечатващо устройство, като държите горната част (черната горна част) здраво, дръпнете долния резервоар надолу и го извадете **B**. Измийте с топла сапунена вода. Оставете го да изсъхне, преди да го поставите обратно.

Забележка: Винаги когато има видима течност, почиствайте след всяка употреба.



Издърпайте резервоара

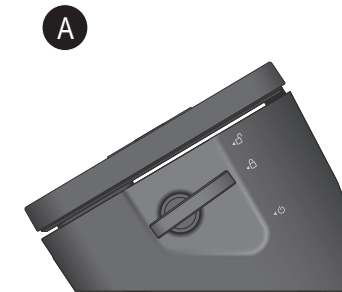
Поддръжка и почистване на уреда за вакуумиране

Съхранение на уреда:

Почистете уреда изцяло, както е описано в раздела „Поддръжка и почистване“.

След като уредът бъде почистен и оставен да изсъхне напълно, затворете капака и натиснете лостчето в положение за съхранение (средно) **A**. Тази настройка ще държи капака затворен, но предпазва прилагане на ненужно налягане върху вътрешните уплътнения на уреда.

Винаги оставайте лостчето в положение за съхранение, когато не използвате уреда. Никога не съхранявайте уреда в работно положение, тъй като уплътненията могат да се свият и уредът да не може да вакуумира пликосете.



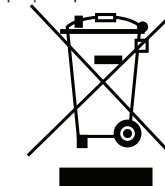
При съхранение натиснете лостчето в положение за съхранение.

Следпродажбено обслужване

В случай че уредът не работи, но е в гаранция, върнете го в обекта, от който сте го закупили, за да бъде заменен. Моля, имайте предвид, че ще Ви е необходим валиден документ за доказване на покупката. За допълнителна помощ, свържете се с отдела за поддръжка на клиенти на: **Обединено кралство: 0800 028 7154 | Испания: 0900 81 65 10 | Франция: 0805 542 055. За всички останали държави звънете на +44 800 028 7154.** Възможно е да са приложими международни тарифи. Можете и да изпратите имейл на: foodsaver europe@newellco.com.

Изхвърляне като отпадък

Отпадъците от електрически продукти не трябва да се изхвърлят в контейнерите за битови отпадъци. Моля, рециклирайте такива отпадъци, където съществуват съоръжения за това. Изпратете ни имейл на foodsaver europe@newellco.com за допълнителна информация относно рециклирането и относно OEEО.



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 αφήνετε 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.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΦΡΑΓΙΣΗΣ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΓΙΑ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΧΡΗΣΗ. 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 τη συσκευή 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, βγάλτε το καλώδιο ρεύματος από την ηλεκτρική πρίζα. Μην αποσυνδέετε τραβώντας το καλώδιο.
- Μην χρησιμοποιείτε καλώδιο επέκτασης με τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αξεσουάρ ή εξαρτήματα που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή.
- Όταν ξαναζεσταίνετε τρόφιμα στις σακούλες FoodSaver® φροντίστε να τις τοποθετήσετε σε νερό σε θερμοκρασία σιγοβρασίματος κάτω από 75°C (170°F).
- ΤΡΟΦΙΜΑ ΜΕΣΑ ΣΤΗΝ ΣΑΚΟΥΛΑ ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΑΠΟΨΥΧΘΟΥΝ ΑΛΛΑ ΟΧΙ ΝΑ ΞΑΝΑΖΕΣΤΑΘΟΥΝ ΣΕ ΕΝΑΝ ΦΟΥΡΝΟ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ. Όταν αποψύχετε τρόφιμα στα μικροκύματα σε σακούλες FoodSaver® βεβαιωθείτε ότι δεν υπερβαίνετε τη μέγιστη ισχύ των 180 W (ρύθμιση απόψυξης), μέγιστο χρονικό διάστημα 2 λεπτών και μέγιστη θερμοκρασία 70°C (158°F).

ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΠΑΡΟΥΣΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Το Σύστημα FoodSaver®

Γιατί συσκευασία σε κενό αέρα;

Η έκθεση στον αέρα κάνει τα τρόφιμα να χάσουν τη θρεπτική αξία και τη γεύση τους και επίσης προκαλεί "κάψιμο" κατάψυξης και επιτρέπει σε πολλά βακτήρια, μούχλα και ζύμη, να αναπτυχθούν. Το σύστημα συσκευασίας σε κενό αέρα FoodSaver® αφαιρεί τον αέρα και κλείνει μέσα την γεύση και την ποιότητα. Με μια πλήρη σειρά από σακούλες και δοχεία FoodSaver® για να επεκτείνετε τις επιλογές σας, μπορείτε τώρα να απολαύσετε τα οφέλη μιας επιστημονικά αποδεδειγμένης μεθόδου αποθήκευσης τροφίμων που διατηρεί τα τρόφιμα φρέσκα μέχρι και πέντε φορές περισσότερο.

Το σύστημα FoodSaver® εξοικονομεί χρόνο και χρήμα

- **Ξοδέψτε λιγότερα χρήματα.** Με το σύστημα FoodSaver®, μπορείτε να αγοράσετε χύμα ή να αγοράσετε με έκπτωση και να συσκευάσετε σε κενό αέρα τα τρόφιμά σας σε επιθυμητές μερίδες χωρίς σπατάλη τροφίμων.
- **Εξοικονομήστε περισσότερο χρόνο.** Μαγειρέψτε για όλη τη βδομάδα, προετοιμάζοντας γεύματα και φυλάσσοντάς τα στις σακούλες FoodSaver®.
- **Κάνετε τη φιλοξενία εύκολη.** Φτιάξτε τη στεσιαλαίτε σας και τις νοστιμιές των εορτών εκ των προτέρων, ώστε να μπορείτε να περάσετε ποιοτικό χρόνο με τους καλεσμένους σας.
- **Απολαύστε εποχιακά φαγητά ή τις στεσιαλαίτε σας.** Διατηρήστε τα ευπαθή τρόφιμα ή τα τρόφιμα που δεν χρησιμοποιείτε συχνά για περισσότερο χρόνο.
- **Ελέγξτε τις μερίδες για δίαιτα.** Πακετάρετε σε κενό αέρα λογικές μερίδες και γράψτε τις θερμίδες ή/και τα γραμμάρια λιπαρών στη σακούλα.
- **Προστατέψτε μη φαγώσιμα αντικείμενα.** Κρατήστε τις προμήθειες για την κατασκήνωση και τη βαρκάδα στεγνές και οργανωμένες για τις εκδρομές. Προστατέψτε το γυαλισμένο ασημί από την αμαύρωση ελαχιστοποιώντας την έκθεση στον αέρα.

Εξαρτήματα FoodSaver®

Αξιοποιήστε στο έπακρο τη συσκευή σας FoodSaver® με εύχρηστες σακούλες, δοχεία και αξεσουάρ FoodSaver®.

Σακούλες και ρολά FoodSaver®

Οι σακούλες και τα ρολά FoodSaver® έχουν ειδικές αυλακώσεις που επιτρέπουν την αποτελεσματική αφαίρεση του αέρα. Η πολυστρωματική κατασκευή τα καθιστά ένα ιδιαίτερα αποτελεσματικό φραγμό για το οξυγόνο και την υγρασία και συμβάλλει στην αποφυγή καψιμάτων κατάψυξης. Οι σακούλες και τα ρολά FoodSaver® διατίθενται σε μια ποικιλία μεγεθών.

Δοχεία FoodSaver®

Τα δοχεία FoodSaver® είναι απλά στη χρήση και είναι ιδανικά για συσκευασία σε κενό αέρα ευαίσθητων τροφίμων όπως μάφιν και άλλα αρτοσκευάσματα, υγρά και ξηρά αγαθά. Χρησιμοποιήστε το για μαρινάρισμα σε λεπτά και όχι σε ώρες με τον τρόπο λειτουργίας Μαρινάρισμα.

Πώμα φιαλών FoodSaver®




Χρησιμοποιήστε τα πώματα φιαλών FoodSaver® για να συσκευάσετε σε κενό αέρα κρασί, μη-ανθρακούχα υγρά και λάδια. Αυτό θα παρατείνει τη ζωή του υγρού και θα διατηρήσει τη γεύση του. Μην χρησιμοποιείτε τα πώματα φιαλών σε πλαστικές φιάλες.

Μέρη

Βλ. ΕΙΚ. 1





- A** Κουμπί στεγανοποίησης
- B** Κλείστρο εύκολου κλειδώματος
- C** Κουμπί σφράγισης
- D** Ξηρή/Υγρή λειτουργία
- E** Θύρα αξεσουάρ
- F** Άνω φλάντζα αφρού
- G** Θήκη ρολού
- H** Ράβδος κοπής
- I** Κάτω φλάντζα αφρού
- J** Ιδιαίτερα πλατιά ταινία στεγανοποίησης
- K** Αυλακωση κενού αέρα
- L** Αφαιρούμενος δίσκος αποστράγγισης

Κατασκευή σακούλας από ρολό FoodSaver®

1. Στρίψτε το κλείστρο στη θέση Ανοικτό  και ανοίξτε το καπάκι.
2. Τοποθετήστε το ρολό μέσα στον εσωτερικό αποθηκευτικό χώρο της μονάδας, όπως υποδεικνύεται. Τραβήξτε αρκετό υλικό για τη σακούλα στην άκρη μέχρι να βρίσκεται πάνω από την ταινία στεγανοποίησης για να κάνετε την πρώτη σφράγιση και κλείστε το καπάκι.
3. Στρίψτε το κλείστρο στη θέση Λειτουργία .
4. Πιέστε το κουμπί σφράγισης για να σφραγίσετε την άκρη της σακούλας. Περιμένετε ώσπου το φως ένδειξης σφράγισης σβήσει. **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Για να μειώσετε τον κίνδυνο εγκαυμάτων, μην αγγίζετε την ταινία στεγανοποίησης κατά τη χρήση της συσκευής.
5. Στρίψτε το κλείστρο στη θέση Ανοικτό , ανοίξτε το καπάκι και τραβήξτε αρκετό υλικό για τη σακούλα στο επιθυμητό μήκος, αφήνοντας διάστημα τουλάχιστον 75mm. Κλείστε το καπάκι.
6. Γλιστρήστε τον κόπτη της σακούλας κατά μήκος του κόπτη για να κόψετε τη σακούλα.

Σφραγίστε σε κενό αέρα με σακούλες FoodSaver®

Αναφορά στην ΕΙΚ. 3:



1. Στρίψτε το κλείστρο στην ανοικτή θέση  και ανοίξτε το καπάκι.
2. Τοποθετήστε τα τρόφιμα στη σακούλα αφήνοντας διάστημα τουλάχιστον 75mm μεταξύ του περιεχομένου και του ανοικτού άκρου της σακούλας. Βάλτε το ανοικτό άκρο της σακούλας στον δίσκο αποστράγγισης και κλείστε το καπάκι.
3. Στρίψτε το κλείστρο στη θέση Λειτουργίας .
4. Πιέστε το κουμπί σφράγισης  και αρχίστε τη διαδικασία στεγανοποίησης και σφράγισης στο ανοικτό άκρο της σακούλας. Η μηχανή θα συνεχίσει να δουλεύει ώσπου η σακούλα να είναι τελείως στεγανοποιημένη και μετά θα σφραγίσει αυτόματα.
5. Όταν το φως ένδειξης σφράγισης σβήσει, στρίψτε το κλείστρο στην ανοικτή θέση  και ανοίξτε το καπάκι. Αφαιρέστε τη σακούλα. Ψύξτε, καταψύξτε ή φυλάξτε όπως χρειάζεται.

Σημείωση: Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 20 δευτερόλεπτα μετά τη χρήση.

Σημαντικές συμβουλές:

Για να ελαχιστοποιήσετε τη σπατάλη στις σακούλες, μην τοποθετείτε σακούλες πολύ μακριά μέσα στη συσκευή. Βάζετε τη σακούλα μόλις πάνω από την άκρη του αφαιρούμενου δίσκου αποστράγγισης.

Χρήση των αξεσουάρ FoodSaver®

1. Προετοιμασία δοχείου σύμφωνα με τις κατευθυντήριες γραμμές για αξεσουάρ της FoodSaver® (βλ. εγχειρίδιο που συνοδεύει το κιτ αξεσουάρ σας).
2. Βάλτε τη μια άκρη του σωλήνα αξεσουάρ στη θύρα αξεσουάρ στη συσκευή μέχρι που να κάνει κλικ στη θέση του. Συνδέστε την άλλη άκρη στο αξεσουάρ σύμφωνα με τις κατευθυντήριες γραμμές για αξεσουάρ.
3. Κλείστε το καπάκι και γυρίστε το κλείστρο εύκολου κλειδώματος στη θέση ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ . Πιέστε το κουμπί στεγανοποίησης.
4. Όταν το φως σταθεροποιηθεί, η διαδικασία στεγανοποίησης έχει ολοκληρωθεί. Σημειώστε ότι η συσκευή θα εξακολουθήσει τον κύκλο σφράγισης όταν σφραγίζετε σε κενό ένα αξεσουάρ. Μπορείτε να γυρίστε το κλείστρο εύκολου κλειδώματος στη θέση ΑΝΟΙΧΤΟ  αν θέλετε να σταματήσετε τον κύκλο στεγανοποίησης, αλλά δεν είναι απαραίτητο.
5. Αφαιρέστε τον σωλήνα αξεσουάρ από το αξεσουάρ και από τη συσκευή.
6. Για να ελέγξετε τη στεγανοποίηση, απλώς τραβήξτε το καπάκι του αξεσουάρ. Δεν θα πρέπει να κινηθεί.

Η συσκευή σφράγισης χειρός μπορεί να χρησιμοποιηθεί με σακούλες στεγανοποίησης με φερμουάρ.

1. Γεμίστε τη σακούλα με φερμουάρ, βάλτε τον γκρι κύκλο να βλέπει προς τα πάνω. Πιέστε τον αέρα να βγει έξω, κλείστε το φερμουάρ κατά 3/4 και πιέστε να βγει ο υπόλοιπος αέρας πριν κλείσετε τελείως το φερμουάρ.
2. Πιέστε τη συσκευή σφράγισης χειρός πάνω στον γκρι κύκλο της σακούλας και πιέστε το κουμπί στεγανοποίησης.

Πίνακας ελέγχου

1 Λυχνία ένδειξης σφράγισης

Αναβοσβήνει όταν η διαδικασία σφράγισης είναι ενεργοποιημένη και γίνεται σταθερή όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία σφράγισης.

2 Λυχνία ένδειξης στεγανοποίησης

Αναβοσβήνει όταν ο κύκλος στεγανοποίησης είναι ενεργοποιημένος και γίνεται σταθερή όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος στεγανοποίησης.

3 Κουμπί σφράγισης.

Αυτό το κουμπί έχει τρεις χρήσεις:

1. Πιέστε το κουμπί για να σφραγίσετε όταν φτιάχνετε σακούλες με ρολό FoodSaver®.
2. Πιέστε για να σταματήσετε αμέσως τη διαδικασία στεγανοποίησης σε κενό και να αρχίσετε να σφραγίζετε τη σακούλα. Αυτό αποτρέπει τη σύνθλιψη ευαίσθητων ειδών όπως το ψωμί, τα μπισκότα και τα γλυκίσματα.
3. Πιέστε για να σφραγίσετε αεροστεγείς πλαστικές σακούλες με πολλές στρώσεις (όπως σακούλες για πατατάκια) για να κρατήσετε τα τρόφιμα σφραγισμένα αεροστεγώς.

4 Κουμπί στεγανοποίησης

Αυτό το κουμπί έχει τρεις χρήσεις:



1. Πιέστε για να σφραγίσετε αεροστεγώς τρόφιμα. Η μηχανή θα συνεχίσει να δουλεύει ώσπου η σακούλα να είναι τελείως στεγανοποιημένη και μετά θα σφραγίσει αυτόματα.
2. Πιέστε για παύση της διαδικασίας στεγανοποίησης σε οποιοδήποτε σημείο.

3. Πιέστε για να χρησιμοποιήσετε το αξεσουάρ στεγανοποίησης χειρός.

5 Κουμπί Ξηρής/Υγρής Λειτουργίας

Για άριστη στεγανοποίηση και σφράγιση υγρών ή ζυμερών τροφίμων, πιέστε το κουμπί ξηρών/υγρών ρυθμίσεων μέχρις ότου η λυχνία ένδειξης υγρού ανάψει. Επιλέξτε τη ρύθμιση ξηρής τροφής για τρόφιμα χωρίς υγρά.

Φύλαξη

Πιέστε τη ράβδο στεγανοποίησης και σφράγισης και βεβαιωθείτε ότι το κλείστρο  βρίσκεται στη θέση φύλαξης .

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι καθαρή και αποθηκεύεται όρθια, σε επίπεδη ίσια επιφάνεια, μακριά από την άκρη και όπου δεν μπορεί να παρασυρθεί εύκολα.

Οδηγός φύλαξης, ιδέες και συμβουλές

Συσσκευασία σε κενό αέρα και ασφάλεια τροφίμων

Η διαδικασία σφράγισης σε κενό αέρα παρατείνει τη διάρκεια ζωής των τροφίμων, αφαιρώντας το μεγαλύτερο μέρος του αέρα από το σφραγισμένο δοχείο, μειώνοντας έτσι την οξείδωση, η οποία επηρεάζει τη θρεπτική αξία, τη γεύση και την συνολική ποιότητα. Η αφαίρεση του αέρα μπορεί επίσης να εμποδίσει την ανάπτυξη μικροοργανισμών, γεγονός που μπορεί να προκαλέσει προβλήματα υπό ορισμένες συνθήκες:

Μούχλα – Προσδιορίζεται εύκολα από το χνουδωτό στοιχείο της. Η μούχλα δεν μπορεί να αναπυχθεί σε περιβάλλον χαμηλού οξυγόνου και, ως εκ τούτου, η αεροστεγής συσκευασία μπορεί να επιβραδύνει την ανάπτυξη μούχλας.

Ζυμομύκητας – Έχει αποτέλεσμα τη ζύμωση που μπορεί να προσδιοριστεί από τη μυρωδιά και τη γεύση. Ο ζυμομύκητας χρειάζεται νερό, ζάχαρη και μέτρια θερμοκρασία για να αναπυχθεί. Μπορεί επίσης να επιβιώσει με ή χωρίς αέρα. Η επιβράδυνση της ανάπτυξης του ζυμομύκητα απαιτεί ψύξη, ενώ η κατάψυξη την σταματά εντελώς.

Βακτηρίδια – Έχουν αποτελέσματα δυσάρεστη οσμή, αποχρωματισμό ή /και μαλακή ή γλοιώδη υφή. Υπό τις σωστές συνθήκες, αναερόβια βακτηρίδια όπως το βοτουλικό κλωστρίδιο (ο οργανισμός που προκαλεί αλλαντίαση) μπορεί να αναπυχθεί χωρίς αέρα και μερικές φορές δεν μπορεί να ανιχνευθεί από τη μυρωδιά ή τη γεύση. Παρόλο που είναι ιδιαίτερα σπάνια, μπορεί να είναι πολύ επικίνδυνα. Για να συντηρήτε τα τρόφιμα με ασφάλεια, είναι σημαντικό να διατηρήτε χαμηλές θερμοκρασίες. Μπορείτε να μειώσετε σημαντικά την ανάπτυξη μικροοργανισμών σε θερμοκρασίες 4°C (40°F) ή χαμηλότερες. Η κατάψυξη στους -17°C (0°F) δεν σκοτώνει τους μικροοργανισμούς, αλλά τους σταματά να μεγαλώνουν. Για μακροχρόνια αποθήκευση, ψύχετε πάντα ευπαθή τρόφιμα που έχουν σφραγιστεί σε κενό αέρα και φυλάτε τα στο ψυγείο μετά την απόψυξη. Είναι σημαντικό να σημειωθεί ότι το σφράγισμα σε κενό ΔΕΝ είναι υποκατάστατο της κονσερβοποίησης και δεν μπορεί να αντιστρέψει το χάλασμα των τροφίμων. Μπορεί μόνο να επιβραδύνει τις αλλαγές στην ποιότητα. Είναι δύσκολο να προβλεφθεί πόσο καιρό τα τρόφιμα θα διατηρήσουν την υψηλής ποιότητας γεύση, εμφάνιση ή υφή τους, διότι εξαρτάται από την ηλικία και την κατάσταση των τροφίμων την ημέρα που σφραγίστηκαν σε κενό αέρα.

Απόψυξη και ξαναζέσταμα τροφίμων συσκευασμένων σε κενό αέρα



Πάντοτε αποψύχετε τρόφιμα σε ψυγείο ή σε φούρνο μικροκυμάτων - μην ξεπαγώνετε ευπαθή τρόφιμα σε θερμοκρασία δωματίου.

Τρόφιμα μέσα στην σακούλα μπορούν να αποψύχουν άλλα όχι να ξαναζεσταθούν σε έναν φούρνο μικροκυμάτων. Όταν αποψύχετε τρόφιμα στα μικροκύματα σε σακούλες FoodSaver® βεβαιωθείτε ότι δεν υπερβείτε τη μέγιστη ισχύ των 180 W (ρύθμιση απόψυξης), μέγιστο χρονικό διάστημα 2 λεπτών και μέγιστη θερμοκρασία 70°C (158°F).

Μπορείτε να ξαναζεσταίνετε τρόφιμα σε σακούλες FoodSaver® τοποθετώντας τα σε νερό που σιγοβράζει σε χαμηλή θερμοκρασία κάτω των 75°C (170°F). Ακολουθήστε τις συγκεκριμένες οδηγίες που συνοδεύουν τις ειδικές σακούλες FoodSaver®.

Οδηγίες προετοιμασίας

Κρέας και Ψάρι




Για καλύτερα αποτελέσματα, προ-καταψύξτε το κρέας και τα ψάρια για 1-2 ώρες πριν σφραγίσετε σε κενό αέρα σε μια σακούλα FoodSaver®. Αυτό βοηθά στη διατήρηση των υγρών και του σχήματος, και εγγυάται ένα καλύτερο σφράγισμα. Αν δεν είναι δυνατό να καταψύξετε εκ των προτέρων, τοποθετήστε ένα διπλωμένο χαρτί κουζίνας ανάμεσα στο κρέας ή τα ψάρια και στην κορυφή της σακούλας, αλλά κάτω από την περιοχή στεγανοποίησης.

Αφήστε μια πετσέτα κουζίνας στη σακούλα για να απορροφήσει την υπερβολική υγρασία και τους υγρούς κατά τη διαδικασία σφράγισης σε κενό αέρα.

Σημείωση: Το μοσχαρίσιο κρέας μπορεί να φαίνεται πιο σκούρο μετά το σφράγισμα σε κενό αέρα λόγω της αφαίρεσης του οξυγόνου. Αυτό δεν είναι ένδειξη αλλοίωσης.

Σκληρά τυριά:




Για να διατηρήσετε το τυρί φρέσκο, το συσκευάζετε σε κενό μετά από κάθε χρήση. Κάντε τη σακούλα FoodSaver® πολύ μακριά, αφήνοντας 25mm υλικού για κάθε φορά που σχεδιάζετε να ξανασφραγίσετε, εκτός από το χώρο των 75mm που αφήνετε συνήθως ανάμεσα στο περιεχόμενο και το σφράγισμα.

Απλά κόψτε το σφραγισμένο άκρο και αφαιρέστε το τυρί. Όταν είστε έτοιμοι να κλείσετε ξανά το τυρί, απλώς ρίξτε το στη σακούλα και σφραγίστε ξανά.

Σημαντικό: Λόγω του κινδύνου αναερόβιων βακτηριδίων, τα μαλακά τυριά δεν πρέπει ποτέ να σφραγίζονται σε κενό αέρα.

Λαχανικά



Τα λαχανικά πρέπει να ζεματιστούν πριν τη στεγανοποίηση σε κενό αέρα Αυτή η διαδικασία σταματά την ενζυμική δράση που θα μπορούσε να οδηγήσει σε

απώλεια γεύσης, χρώματος και υφής.


Για να ζεματίσετε τα λαχανικά, βάλτε τα σε βραστό νερό ή στο φούρνο μικροκυμάτων μέχρι να μαγειρευτούν, αλλά να παραμείνουν ακόμα τραγανά. Οι χρόνοι ζεματίσματος κυμαίνονται από 1 έως 2 λεπτά για τα φυλλώδη πράσινα και τα πιτζέλια, 3 με 4 λεπτά για γλυκοπιτζέλια, κολοκυθάκια σε φέτες ή μπρόκολο, 5 λεπτά για τα καρότα και, 7 έως 11 λεπτά για ολόκληρο καλαμπόκι. Μετά το ζεμάτισμα, βυθίστε τα λαχανικά σε κρύο νερό για να σταματήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος. Τέλος, στεγνώστε τα λαχανικά σε μια πετσέτα πριν τα σφραγίσετε σε κενό αέρα.

Σημείωση: Όλα τα λαχανικά (συμπεριλαμβανομένου του μπρόκολου, των λάχανων Βρυξελλών, του λάχανου, του κουνουπιδιού, των λαχανίδων, των γογγυλιών) εκπέμπουν φυσικά αέρια κατά τη φύλαξη. Συνεπώς, μετά το ζεμάτισμα, πρέπει να φυλάσσονται μόνο σε κατάψυκτης.

Κατά την κατάψυξη των λαχανικών, είναι προτιμότερο να τα παγώσετε για 1-2 ώρες ή μέχρι να καταψυχθούν εντελώς. Για να καταψυχθούν λαχανικά σε μεμονωμένες μερίδες, τοποθετήστε τα πρώτα σε μια λαμαρίνα και απλώστε τα έτσι ώστε να μην αγγίζουν το ένα το άλλο. Αυτό τα εμποδίζει να παγώσουν μαζί σε ένα μπλοκ. Μόλις καταψυχθούν, αφαιρέστε τα από τη λαμαρίνα σφραγίστε τα λαχανικά σε μια σακούλα FoodSaver®. Αφού σφραγιστούν σε κενό αέρα, επιστρέψτε τα στην κατάψυξη.


Σημαντικό: Λόγω του κινδύνου αναερόβιων βακτηριδίων, τα φρέσκα μανιτάρια, τα κρεμμύδια και το σκόρδο δεν πρέπει ποτέ να σφραγίζονται σε κενό αέρα.

Φυλλώδη λαχανικά



Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε ένα δοχείο για την αποθήκευση φυλλωδών λαχανικών. Πρώτα ξεπλύνετε τα λαχανικά και στη συνέχεια στεγνώστε με μια πετσέτα ή σε στίφτη σαλάτας. Αφού στεγνώσουν, βάλτε τα σε ένα δοχείο και σφραγίστε τα κανονικά σε κενό αέρα. Φυλάξτε τα στο ψυγείο.


Φρούτα



Όταν καταψύχετε μαλακά φρούτα ή μούρα, είναι προτιμότερο να τα παγώσετε για 1-2 ώρες ή μέχρι να καταψυχθούν εντελώς. Για να καταψυχθούν φρούτα σε μεμονωμένες μερίδες, τοποθετήστε τα πρώτα σε μια λαμαρίνα και απλώστε τα έτσι ώστε να μην αγγίζουν το ένα το άλλο. Αυτό τα εμποδίζει να παγώσουν μαζί σε ένα μπλοκ. Μόλις καταψυχθούν, αφαιρέστε τα από τη λαμαρίνα σφραγίστε τα φρούτα σε μια σακούλα FoodSaver®.


Αφού σφραγιστούν σε κενό αέρα, επιστρέψτε τα στην κατάψυξη. Μπορείτε να σφραγίσετε σε κενό αέρα μερίδες για γλυκά ή τους αγαπημένους σας συνδυασμούς για εύκολη φρουτοσαλάτα όλο το χρόνο. Αν τα φυλάτε στο ψυγείο, συνιστούμε τη χρήση ενός δοχείου FoodSaver®.

Αρτοσκευάσματα



Για να σφραγίσετε σε κενό αέρα μαλακά ή αφράτα αρτοσκευάσματα, τη χρήση ενός δοχείου FoodSaver® για να διατηρήσουν το σχήμα τους. Αν χρησιμοποιείτε σακούλα παγώσετε τα για 1-2 ώρες ή μέχρι να καταψυχθούν εντελώς. Για να εξοικονομήσετε χρόνο, κάντε ζύμη μπισκότων, κοχύλια πίτας, ολόκληρες πίτες ή ανακατέψτε τα ξηρά συστατικά εκ των προτέρων και σφραγίστε τα σε κενό αέρα για μεταγενέστερη χρήση.

Καφές και τρόφιμα σε σκόνη



Για να αποφύγετε την έλξη σωματιδίων τροφίμων στην αντλία στεγανοποίησης, τοποθετήστε ένα φίλτρο καφέ ή χαρτοπετσέτα στην κορυφή της σακούλας ή του δοχείου πριν σφραγίσετε σε κενό αέρα. Μπορείτε επίσης να τοποθετήσετε το φαγητό στην αρχική του σακούλα μέσα σε μια σακούλα FoodSaver® ή, να χρησιμοποιήσετε ένα γενικό

καπάκι FoodSaver® με το αρχικό δοχείο για να σφραγίσετε σε κενό αέρα.

Υγρά



Πριν σφραγίσετε σε κενό αέρα υγρά όπως το ζωμό σούπας, καταψύξτε τα εκ των προτέρων σε μια κατασρόλα, ταψί ή το δίσκο για παγάκια μέχρι να στερεοποιηθούν. Αφαιρέστε το κατεψυγμένο υγρό από το σκεύος και σφραγίστε σε κενό αέρα με μια σακούλα FoodSaver®. Μπορείτε να στοιβάξετε αυτά τα «κατεψυγμένα τούβλα» στον καταψύκτη σας.

Όταν είστε έτοιμοι να χρησιμοποιήσετε, απλώς κόψτε τη γωνία της σακούλας και τοποθετήστε σε ένα πιάτο σε φούρνο μικροκυμάτων ή ρίξτε στο νερό σε χαμηλή θερμοκρασία κάτω από 75°C (170°F).

Για να σφραγίσετε σε κενό αέρα, μη ανθρακούχα εμφιαλωμένα υγρά, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα πώμα φιαλών FoodSaver® με το αρχικό δοχείο.

Θυμηθείτε να αφήσετε τουλάχιστον 25mm χώρου μεταξύ του περιεχομένου και του κάτω μέρους του πώματος φιάλης. Μπορείτε να ξανασφραγίσετε τις φιάλες μετά από κάθε χρήση.

Προετοιμασμένα γεύματα, υπολείμματα και σάντουιτς



Αποθηκεύστε αποτελεσματικά τα προετοιμασμένα γεύματα, τα υπολείμματα και τα σάντουιτς στα ελαφριά δοχεία FoodSaver® που μπορούν να στοιβαχτούν. Είναι ασφαλή για φούρνους μικροκυμάτων, ασφαλή για πλύσιμο στην πάνω σχάρα του πλυντηρίου πιάτων και διαθέτουν ειδικό προσαρμογέα.

Τα ελαφριά δοχεία θα είναι έτοιμα να τα πάρετε στο γραφείο, στο σχολείο ή στον εξοχή, όπου κι αν βρίσκεστε!

Σνακ



Τα σνακ σας θα διατηρήσουν περισσότερο τη φρεσκάδα τους όταν τα σφραγίζετε σε κενό αέρα. Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιείτε δοχεία FoodSaver® για είδη που τρίβονται όπως τα μπισκότα.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Πρόβλημα	Λύση
Το LED του σφραγίσματος αναβοσβήνει	<ul style="list-style-type: none"> Μονάδα υπερθερμάνθηκε. Πάντα αφήνετε χρονικό διάστημα 20 δευτερολέπτων μεταξύ σφραγισμάτων. Με πολλή χρήση, η συσκευή θα κλείσει αυτόματα και το φως σφραγίσματος θα αναβοσβήσει. Περιμένετε για 20 λεπτά ώστε να κρυώσει η μονάδα. Πάντα περιμένετε 20 δευτερολέπτα μεταξύ σφραγισμάτων. Το κλείστρο έχει μείνει στη θέση Λειτουργία: Οι φλάντζες μπορεί να είναι συμπιεσμένες. Γυρίστε το κλείστρο στη θέση Ανοιχτό ή Φύλαξη και αφήστε για 10 με 20 λεπτά για να διασταλούν οι φλάντζες. Η αντλία στεγανοποίησης λειτουργεί για περισσότερο από 120 δευτερόλεπτα. Με πολλή χρήση, η συσκευή θα κλείσει αυτόματα και το φως σφραγίσματος θα αναβοσβήσει. Η αντλία στεγανοποίησης λειτουργεί αλλά η σακούλα δεν στεγανοποιείται Το κλείστρο ήταν στη θέση Ανοιχτό για 5 λεπτά και δεν χρησιμοποιήθηκε υπενθυμίζοντας στο χρήστη να γυρίσει το κλείστρο στη θέση Ανοιχτό ή Φύλαξη.
Η αντλία στεγανοποίησης λειτουργεί αλλά η σακούλα δεν στεγανοποιείται	<ul style="list-style-type: none"> Αν φτιάχνετε σακούλα από ρολό βεβαιωθείτε ότι η άκρη της σακούλας είναι σφραγισμένη. Βλ. πώς να φτιάξετε μια σακούλα από ένα ρολό σφράγισης FoodSaver® σε κενό αέρα. Προσαρμόστε τη σακούλα και προσπαθήστε πάλι. Βεβαιωθείτε ότι το ανοιχτό άκρο της σακούλας είναι κάτω μέσα στο δίσκο αποστράγγισης. Ελέγξτε για ζάρες στη σακούλα κατά μήκος της ταινίας στεγανοποίησης. Για να αποφύγετε τις ζάρες στη σφράγιση, τεντώστε απαλά και ίσια τη σακούλα ενώ εισάγετε τη σακούλα στο δίσκο αποστράγγισης. Ανοιξτε τη μονάδα και βεβαιωθείτε ότι οι φλάντζες έχουν τοποθετηθεί σωστά και ότι δεν υπάρχουν ξένα αντικείμενα, βρωμιά ή υπολείμματα στην άνω ή την κάτω φλάντζα Το κλείστρο έχει μείνει στη θέση Λειτουργία: Οι φλάντζες μπορεί να είναι συμπιεσμένες. Γυρίστε το κλείστρο στη θέση Ανοιχτό ή Φύλαξη και αφήστε για 10 με 20 λεπτά για να διασταλούν οι φλάντζες. Βεβαιωθείτε ότι το κλείστρο είναι κλειδωμένο προς τα κάτω. Αν το κλείστρο δεν πιάσει το καπάκι και το φέρει κάτω, θα υπάρξει διαρροή ανάμεσα στις φλάντζες.
Η φλάντζα είναι χαλαρή ή είναι σχισμένη	<ul style="list-style-type: none"> Βγάλτε τη φλάντζα, καθαρίστε την και τοποθετήστε την ξανά μέσα στην αυλάκωση της φλάντζας. Αν η φλάντζα έχει μια μικρή ζημιά, αφαιρέστε, αναποδογυρίστε και επανεγκαταστήστε. Επισκεφθείτε τον ιστότοπο για αντικατάσταση.
Η σακούλα δεν σφραγίζεται καλά	<ul style="list-style-type: none"> Πάρα πολύ υγρό στη σακούλα, καταψύξτε πριν τη στεγανοποίηση. Ελέγξτε για υπολείμματα τροφίμων γύρω από την περιοχή σφράγισης. Αν υπάρχει, βγάλτε τη φλάντζα, καθαρίστε την και τοποθετήστε την ξανά μέσα στην αυλάκωση της φλάντζας. Η σακούλα έχει ζάρες Για να αποφύγετε τις ζάρες στη σφράγιση, τεντώστε απαλά και ίσια τη σακούλα ενώ εισάγετε τη σακούλα στο δίσκο αποστράγγισης.
Δεν υπάρχουν φώτα στον πίνακα ελέγχου	<ul style="list-style-type: none"> Βεβαιωθείτε ότι η μονάδα είναι στην πρίζα. Βεβαιωθείτε ότι η πρίζα λειτουργεί. Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι είναι στραμμένο προς τα κάτω και ότι το κλείστρο βρίσκεται στη θέση Λειτουργία.
Τίποτα δεν συμβαίνει όταν κλείσει το κλείστρο και πατηθεί το κουμπί	<ul style="list-style-type: none"> Βεβαιωθείτε ότι η μονάδα είναι στην πρίζα. Βεβαιωθείτε ότι η πρίζα λειτουργεί. Ανοιξτε το κλείστρο, βεβαιωθείτε ότι το καπάκι είναι εντελώς κάτω, ξανακλείστε πάλι το καπάκι.
Δεν μπορώ να βάλω τη σακούλα στο μηχάνημα	<ul style="list-style-type: none"> Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετό υλικό για τη σακούλα ώστε να φτάνει στο κέντρο του δίσκου αποστράγγισης. Πάντοτε αφήνετε 3 ίντσες (7,62 cm) επιπλέον χώρο για να μπορέσει η σακούλα να σφραγιστεί καλά γύρω από τα υπάρχοντα τρόφιμα. Τεντώστε απαλά και ίσια τη σακούλα ενώ την εισάγετε. Βάλτε τη γυρισμένη άκρη προς τα κάτω στο δίσκο αποστράγγισης.

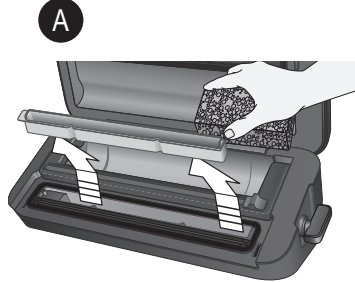
Πρόβλημα	Λύση
Ο αέρας αφαιρέθηκε από τη σακούλα αλλά τώρα ξαναμπήκε αέρας	<ul style="list-style-type: none"> Εξετάστε το σφράγισμα. Μια ζάρα κατά μήκος του σφραγίσματος μπορεί να κάνει τον αέρα να ξαναμπεί στη σακούλα. Για να αποφύγετε τις ζάρες στη σφράγιση, τεντώστε απαλά και ίσια τη σακούλα ενώ εισάγετε τη σακούλα στο δίσκο αποστράγγισης. Μερικές φορές η υγρασία ή τα τρόφιμα (όπως χυμοί, λίπος, ψίχουλα, σκόνης κ.λπ.) κατά μήκος της σφράγισης εμποδίζουν τη σωστή σφράγιση. Κόψτε τη σακούλα ανοιχτή, σκουπίστε το πάνω μέρος της σακούλας και σφραγίστε ξανά. Μπορεί να έχουν τρυπήσει τη σακούλα αιχμηρά τρόφιμα. Χρησιμοποιήστε μια καινούργια σακούλα αν υπάρχει τρύπα. Καλύψτε τα αιχμηρά τρόφιμα με μαλακό απορροφητικό υλικό, όπως μια πετσέτα κουζίνας και ξανασφραγίστε. Μπορεί να υπάρχει ζύμωση ή απελευθέρωση φυσικών αερίων από το εσωτερικό των τροφίμων. Όταν συμβεί αυτό, τα τρόφιμα μπορεί να έχουν αρχίσει να χαλάνε και πρέπει να απορρίπτονται. Ελαττωματική σακούλα Η σακούλα μπορεί να έχει τρυπήσεις Δοκιμάστε μια άλλη σακούλα.
Η σακούλα λιώνει.	<ul style="list-style-type: none"> Η ταινία στεγανοποίησης μπορεί να έχει υπερθερμανθεί. Πάντα να περιμένετε τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα για να κρυώσει η συσκευή πριν σφραγίσετε σε κενό αέρα κάποιο άλλο πράγμα. Χρησιμοποιείτε επώνυμες σακούλες FoodSaver®. Οι σακούλες και τα ρολά FoodSaver® είναι ειδικά σχεδιασμένα για τις μονάδες FoodSaver®.
Το δοχείο δεν στεγανοποιείται.	<ul style="list-style-type: none"> Το καπάκι του δοχείου πρέπει να είναι σωστά τοποθετημένο και ευθυγραμμισμένο πάνω στο δοχείο. Βεβαιωθείτε ότι πατάτε το κουμπί της συσκευής χειρός. Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι έχει κλείσει καλά και στις 4 πλευρές. Βεβαιωθείτε ότι η λαστιχένια φλάντζα στο εσωτερικό του καλύμματος δεν έχει υπολείμματα τροφίμων. Εξετάστε το χείλος του δοχείου για ρωγμές ή γρατζουνιές. Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα του δοχείου είναι καθαρή.

Φροντίδα και καθαρισμός της συσκευής σφράγισης σε κενό αέρα

Για να καθαρίσετε τη συσκευή:

ΠΡΟΣΟΧΗ: Αφαιρέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα. Μην βυθίζετε σε υγρά.

Ελέγξτε τις φλάντζες και τον δίσκο αποστράγγισης για να βεβαιωθείτε ότι είναι απαλλαγμένα από τρόφιμα. Σκουπίστε τη φλάντζα με ζεστό σαπουνόνερο αν χρειάζεται. **A** Η άνω και κάτω φλάντζα μπορεί να αφαιρεθεί για καθαρισμό. Καθαρίστε με ζεστό σαπουνόνερο και αφήστε τις φλάντζες να στεγνώσουν προτού επανεισαχθούν στη μηχανή.



Σηκώστε και αφαιρέστε τον δίσκο αποστράγγισης

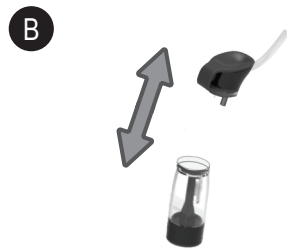
Ο αφαιρούμενος δίσκος αποστράγγισης διευκολύνει τον καθαρισμό όταν μικρές ποσότητες υγρών έλκονται στην αυλάκωση κενού αέρα κατά τη διάρκεια της διαδικασίας στεγανοποίησης.

Αδειάστε τον δίσκο αποστράγγισης μετά από κάθε χρήση. Πλύνετε σε ζεστό σαπουνόνερο ή τοποθετήστε τον στο πάνω ράφι του πλυντηρίου πιάτων. Ελέγξτε για υπολείμματα τροφίμων στη σχισμή του δίσκου αποστράγγισης. Καθαρίστε αν χρειάζεται. Στεγνώστε καλά πριν την επανατοποθέτησή σε συσκευή.

Για να καθαρίσετε τη δεξαμενή της ενσωματωμένης συσκευής σφράγισης χειρός:

Αδειάστε τη δεξαμενή μετά από κάθε χρήση. Για να αφαιρέσετε τη δεξαμενή από την ενσωματωμένη συσκευή σφράγισης χειρός, κρατήστε σταθερά το πάνω μέρος (μαύρο πάνω κομμάτι), τραβήξτε κάτω και έξω την κάτω δεξαμενή **B**. Χρησιμοποιήστε ζεστή σαπουνάδα. Στεγνώστε στον αέρα πριν επανατοποθετήσετε.

Σημείωση: Πάντα να καθαρίζετε μετά από κάθε χρήση όταν υγρά είναι ορατά.



Τραβήξτε τη δεξαμενή προς τα έξω.

Φροντίδα και καθαρισμός της συσκευής σφράγισης σε κενό αέρα

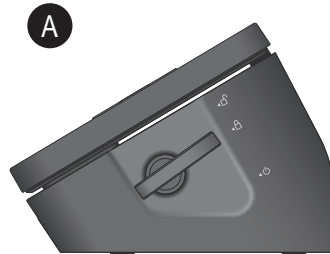
Για να φυλάξετε τη συσκευή:

Καθαρίστε προσεκτικά τη μονάδα όπως περιγράφεται λεπτομερώς στην ενότητα "Φροντίδα & καθαρισμός".

Αφού καθαριστεί η μονάδα και μείνει να στεγνώσει τελείως, κλείστε το καπάκι και σπρώξτε το κλείστρο στη θέση Φύλαξη (μεσαία)

A Αυτή η ρύθμιση θα κρατήσει το καπάκι κλειστό, αλλά θα αποτρέψει την εφαρμογή οποιασδήποτε υπερβολικής πίεσης στις εσωτερικές φλάντζες στεγανοποίησης της μονάδας.

Πάντοτε αφήνετε το κλείστρο στη θέση Φύλαξη όταν δεν χρησιμοποιείται. Ποτέ μην φυλάτε το καπάκι στη θέση λειτουργία, καθώς οι φλάντζες μπορεί να συμπιεστούν και η μονάδα δεν θα στεγανοποιεί σε κενό αέρα τις σακούλες.



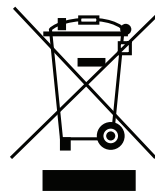
Πιέστε το κλείστρο στη θέση Φύλαξη για φύλαξη.

Υπηρεσία μετά την πώληση

Σε περίπτωση που η συσκευή δεν λειτουργεί αλλά βρίσκεται υπό εγγύηση, επιστρέψτε το προϊόν στον τόπο που το αγοράσατε για αντικατάσταση. Λάβετε υπόψη ότι απαιτείται έγκυρη μορφή απόδειξης αγοράς. Για πρόσθετη υποστήριξη, επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών στο: **Ηνωμένο Βασίλειο: 0800 028 7154 | Ισπανία: 0900 81 65 10 | Γαλλία: 0805 542 055** Για όλες τις άλλες χώρες, παρακαλούμε καλέστε στο **+44 800 028 7154**. Μπορεί να ισχύουν διεθνείς χρεώσεις. Εναλλακτικά, στείλτε e-mail στη διεύθυνση: **foodsavereurope@newellco.com**.

Διάθεση αποβλήτων

Τα απόβλητα ηλεκτρικών προϊόντων δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με τα οικιακά απορρίμματα. Παρακαλούμε ανακυκλώνετε όπου υπάρχουν εγκαταστάσεις. Στείλτε μας e-mail στο **foodsavereurope@newellco.com** για περαιτέρω πληροφορίες ανακύκλωσης και ΑΗΗΕ.







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 Valrealty
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

© 2020 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

© 2020 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

© 2020 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