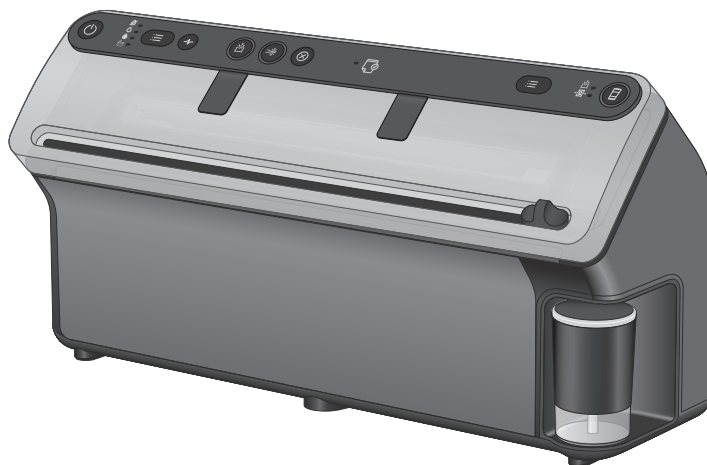




FoodSaver®

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 POTRAVÍN
SISTEM DE SIGILARE ÎN VID



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

FI OPASKIRJA
DK BRUKSANVISNING
NO BRUKSANVISNING
PO PRZEWODNIK
CZ REFERENČNÍ PŘÍRUČKA
SK REFERENČNÁ PRÍRUČKA
RO GHID DE REFERINȚĂ

VS5910X

www.foodsavereurope.com

English	4
Français/French	14
Deutsch/German	25
Español/Spanish	36
Português/Portuguese	47
Italiano/Italian	58
Nederlands/Dutch	69
Svenska/Swedish	80
Suomi/Finnish	90
Dansk/Danish	101
Norsk/Norwegian	112
Polski/Polish	123
Česky/Czech	134
Slovenčina/Slovakian	145
Română/Romanian	156

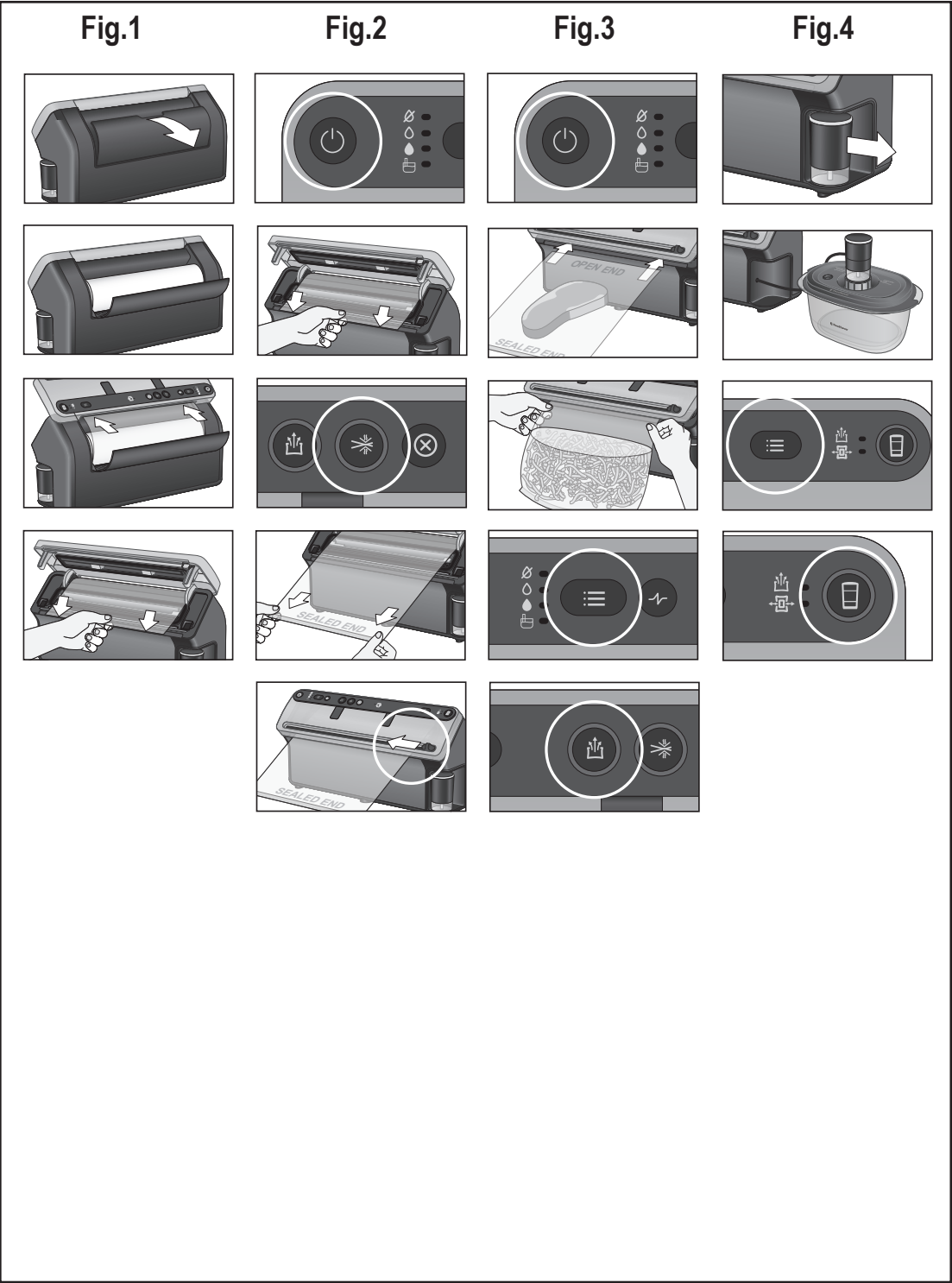


Fig.5

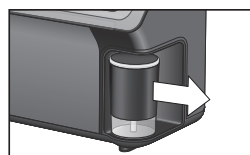


Fig.6

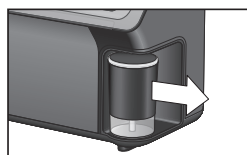
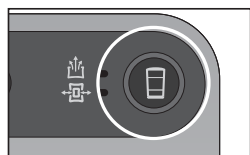
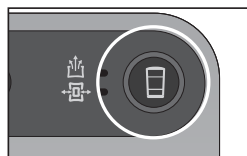
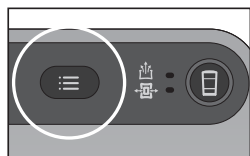
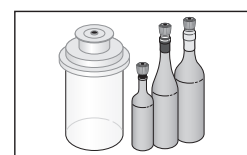
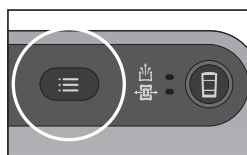
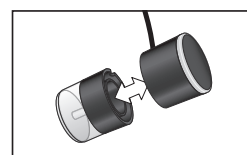
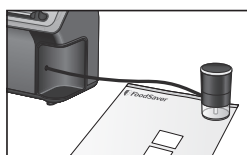
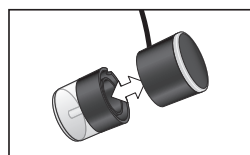


Fig.7



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.



- **CAUTION:** Lid closes down automatically with force. Do not obstruct the lid from closing. Do not manually force the lid to close. Do not put fingers or any foreign objects inside of Vacuum View Window while vacuum sealing.
- 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.

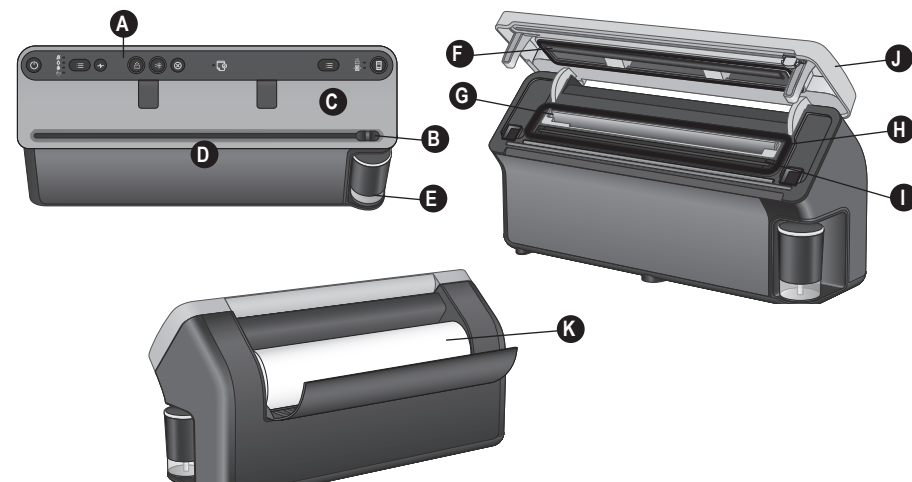
FoodSaver® Containers

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.

Product Features



A Control Buttons and Indicator Lights

Indicate current setting and vacuum progress for added control or to call attention to an action.

B Bag Cutter

Built-In to simplify making custom-sized bags from rolls.

C Vacuum View Window

Provides visibility to vacuum channel, drip tray and sealing strip.

D Vacuum Channel / Auto Bag Sensing

Simply insert open end of bag into the Vacuum Channel and the appliance will detect bag and close the appliance lid.

E Built-In Retractable Handheld Sealer

For use with FoodSaver® Zipper Bags, Preserve & Marinate Containers, Bottle Stoppers, and other accessories.

F Upper Gasket

Non-Removable.

G Removable Drip Tray

Catches overflow liquids and is dishwasher-safe.

H Lower Gasket

Non-Removable.

I Sealing Strip

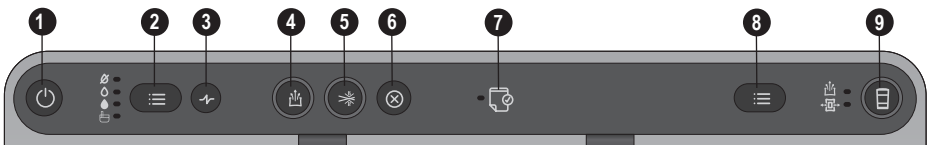
Creates extra secure, air-tight seal.

J Appliance Lid

Opens to access drip tray and to pull roll through appliance to make bags. Must be closed and locked to Vacuum, Seal, or use Handheld.

K Built-in Roll Storage and Door

For storage of FoodSaver® Vacuum Sealing Rolls (Fits all widths and lengths).



The user-friendly, intuitive control panel makes it easy for you to get the most out of your FoodSaver® System:

1 Power Button

Press to turn appliance on and off. Once on and ready, the Power Button light will illuminate.

NOTE: The appliance will automatically power off after 12 minutes of inactivity.

2 Mode Button

Press to select custom setting before beginning vacuum sealing process. Indicator light will illuminate next to the custom setting that is pressed/desired.

2a. **Dry** - For optimal vacuuming and sealing of dry foods (default setting).

2b. **Moist** - For optimal vacuuming and sealing of moist or juicy foods.

2c. **Liquid** - For optimal vacuuming and sealing of liquid foods like soups, sauces, & salsas.

IMPORTANT: When using liquid mode, if vacuum sealing thicker sauces, soups, or creams (i.e. cream of mushroom) keep inside walls of bag above liquid clear from food debris or drips as much as possible.

IMPORTANT: Make sure not to overfill bag with liquid. Max fill for Easy Fill bags: Quart bag = 1qt, Gallon bag = 0.5gal, Max fill for regular bags: Leave a minimum of 5.5 inches for quart bag, 8.5 inches for gallon bag from the top of the bag to the liquid. Liquids must have a viscosity of 1.39 mPa.s or higher.

NOTE: Carefully place the bag in an upright position next to the machine and then slowly insert the end of the bag for door activation.

2d. **Sous Vide** - For optimal vacuuming and sealing of bags to use in Sous Vide cooking.

3 Pulse Button

Press and hold to manually control the vacuum function. Press Seal Button when ready to seal bag.

NOTE: The appliance will only vacuum while holding down the Pulse Button.

4 Vacuum Button

After selecting desired mode, and inserting bag, machine will automatically close. Button Light will blink indicating ready. Press to begin vacuum sealing process. Appliance lid will automatically begin vacuuming and sealing, stopping once complete. Button light will pulse during vacuuming.

5 Seal Button

After appliance lid is closed, button light will blink indicating it is ready. Button light will pulse during sealing and turn solid, then turn off when complete.

This button has three uses:

1. Create a seal when making bags using a FoodSaver® Roll.

2. Immediately stop the vacuum process (after Vacuum Button has been pressed) and begin sealing the bag.

3. Create a seal on other general bags (such as a potato chip and cereal bags) to keep food sealed airtight.

6 Cancel Button

Immediately stops the current function and opens the appliance lid.

7 Bag Detection Indicator Light

Indicator light will illuminate once bag is inserted and appliance detects bag.

Built-In Retractable Handheld Sealer

8 Handheld Accessory Mode Button

Press to select desired setting. Indicator light will illuminate next to the custom setting that is chosen.

8a. **Vacuum** - For use with FoodSaver® Zipper Bags, Preserve & Marinate Containers, Bottle Stoppers, and other accessories using Built-In Retractable Handheld Sealer. Appliance will stop automatically once complete.

8b. **Marinate** - For use with FoodSaver® Preserve & Marinate Containers using Built-In retractable Handheld Sealer. Vacuum pulse sequence takes about 12 minutes allowing for optimum flavor infusion in less time. Appliance will vacuum and release three times. Appliance will stop automatically once complete.

9 Handheld Accessory Button

Once desired Handheld Accessory Mode is chosen, press for use with FoodSaver® accessories using Built-In Retractable Handheld Sealer. Button light will illuminate once pressed, appliance lid will shut and vacuum sealing process will begin. Button light pulses during vacuum or marinate process, and once complete light goes steady then goes off.

Install a FoodSaver® Roll

See FIG. 1

1. Pull open the built-in roll storage door in the back of the appliance.
2. Insert the roll into the back of the appliance as pictured.
3. Open up appliance lid fully so that it stays in place.
4. Thread end of roll forward through the opening on the back between lid and appliance. pull through the appliance until the end of roll is at the front edge.
5. See next section for how to make a bag from a FoodSaver Roll.

Make a Bag from a FoodSaver® Roll (Express Bag Making)

See FIG. 2

1. Press Power Button to turn appliance on. Power button and default mode selection will illuminate.
2. Once Roll is installed and appliance lid is fully opened, thread end of roll forward through the opening on the back between lid and appliance.
3. Pull roll down just past the Sealing Strip.
4. Using two hands, pull down appliance lid (from the all the way up position) and with both hands firmly press down both sides of lid until appliance begins to automatically close and lock.
5. Press Seal Button, sealing the end of the bag will begin. Button light will pulse until complete and then light will turn off.
6. Appliance lid will automatically open once seal is complete.
7. Pull out now sealed end of roll to length of bag desired.
8. Again, using both hands firmly press down both sides of lid, until appliance begins to automatically close and lock.
9. Before using cutter bar to cut this first bag, press Seal Button to seal end of next bag.
10. While appliance is sealing the next bag, cut first bag by sliding the built-in Cutter Bar.

TIP: After making this first bag from the roll, if the above steps are followed, the seal should already be made for the next bag. Each time you seal, you are making the seal for the next bag while using cutter bar to cut the current bag.

11. After finished making bag(s) from roll, open built-in roll storage door in the back of appliance and manually roll up the excess roll that may still be inside the appliance, so that no roll or material is left inside the appliance.
12. Close Built-in Roll Storage and Door.

Vacuum Seal with FoodSaver® Bags

See FIG. 3

1. Press Power Button to turn appliance on. Power button and default mode selection will illuminate.
2. With both hands, slowly insert the open end of filled bag through the bottom of the Vacuum View Window into Drip Tray.

NOTE: The appliance lid should Not be completely open.

HINT: If having trouble getting bag inside appliance, wiggle it from side to side while inserting.

IMPORTANT TIP: When inserting open end of filled bag, center the bag in the middle of the appliance for best results. The Vacuum View Window allows you to easily see where the end of the bag is when inserting. Continue to insert and hold bag until appliance automatically detects and lid closes and locks.

3. The appliance will automatically detect bag insertion & Appliance Lid close and lock. Bag Detected indicator light will blink then become steady to confirm the bag has automatically been sensed. Vacuum and Seal Button Lights will blink.

CAUTION: Lid closes down automatically. Remove hands or any other objects that may be obstructing the lid before closing. Do not manually force the lid to close.

4. Select desired Vacuum Mode (Dry, Moist, Liquid, or Sous Vide) depending on the food that is being vacuum sealed by pressing Mode Button. Indicator light will illuminate next to selected mode.
5. Once desired mode is selected, press Vacuum Button to begin vacuum sealing process. Vacuum Button light will pulse until complete.
6. After vacuum is complete, Vacuum button light will go steady and appliance will automatically begin sealing. Seal Button light will pulse until complete.
7. Once vacuumed and sealed, vacuum and seal button lights will go steady then turn off. Appliance lid will automatically open and release the bag.
8. Refrigerate, freeze or store as needed. (See "Guidelines" for food storage safety tips on pg 9.)

IMPORTANT TIP: At any time during vacuum sealing, the Cancel Button can be pressed and the appliance lid will open automatically. When Dry and Moist lights flash, the drip tray is full. Please empty it. Vacuum and Seal function will function normally after drip tray is emptied.

Use FoodSaver® Preserve & Marinate Containers

To Vacuum Seal

See FIG. 4

1. Prepare accessory according to FoodSaver® Accessory Guidelines, included with accessory purchases.
2. Press Power Button to turn appliance on. Power button and default mode selection will illuminate.
3. Pull out the Built-In Retractable Handheld Sealer to desired length.

CAUTION: When pulling hose Do Not extend beyond red line marked on hose.

4. Place end of Built-In Retractable Handheld Sealer over container valve.
5. On right side of appliance press Mode Button for Built-In Retractable Handheld Accessory once. Vacuum Mode is the default. Vacuum Mode indicator light will illuminate and Handheld button will blink.
6. Press Handheld Button to begin vacuum. Appliance lid will automatically close. Hold Handheld sealer in place on container. Handheld Button light will pulse until complete.
7. Appliance will automatically stop vacuuming once all air has been removed from container and Appliance Lid will automatically open.
8. To put Handheld sealer back in appliance, gently pull out & it will automatically retract.

IMPORTANT TIP: At any time during vacuum sealing, the Cancel Button can be pressed and the appliance lid will open automatically.

IMPORTANT: When placing Retractable Handheld Accessory back in appliance, ensure it is placed right side up and not up side down.

To Marinate

See FIG. 5

1. Prepare accessory according to FoodSaver® Accessory Guidelines, included with accessory purchases.
2. Press Power Button to turn appliance on. Power button and default mode selection will illuminate.
3. Pull out the Built-In Retractable Handheld Sealer to desired length.

CAUTION: When pulling hose Do Not extend beyond red line marked on hose.

4. Remove clear bottom portion of Retractable Handheld Sealer from top handle by pulling apart with two hands. Insert the tip of the top half into container valve.
5. On right side of appliance press Mode Button for Built-In Retractable Handheld Accessory two times for Marinate Mode. Marinate Mode indicator light will illuminate solid and Handheld button will blink.
6. Press Handheld Button to begin. Appliance lid will automatically close and begin marinating process. Appliance lid will automatically open during process and then close and lock again. Handheld Button light will pulse until complete.
7. Reconnect the bottom of Handheld Sealer and to put Handheld sealer back in appliance, gently pull out & it will automatically retract.

IMPORTANT TIP: Appliance will run for about 12 minutes. The appliance will vacuum, then stop vacuuming & appliance lid will open, then close again and begin vacuuming a total of 3 times. Do not interrupt this process, even if you think that appliance has canceled.

IMPORTANT TIP: At any time during vacuum sealing, the Cancel Button can be pressed and the appliance lid will open automatically.

IMPORTANT TIP: During marinating, ensure the handheld accessory hose stays clear of lid (When appliance lid opens and closes during marinating, do not let the hose get caught in between lid and appliance.)

Vacuum Seal with FoodSaver® Accessories

For Zipper Bags

See FIG. 6

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 Power Button to turn appliance on. Power button and default mode selection will illuminate.
3. Pull out the Built-In Retractable Handheld Sealer to desired length.

CAUTION: When pulling hose Do Not extend beyond red line marked on hose.

4. Place end of Built-In Retractable Handheld Sealer over zipper bag valve.
5. On right side of appliance press Mode Button for Built-In Retractable Handheld Accessory once. Vacuum Mode is the default. Vacuum Mode indicator light will illuminate and Handheld button will blink.
6. Press Handheld Button to begin vacuum. Appliance lid will automatically close. Hold Handheld sealer in place on bag. Handheld Button light will pulse until complete.
7. Appliance will automatically stop vacuuming once all air has been removed from zipper bag and lid will automatically open.
8. To put Handheld sealer back in appliance, gently pull out & it will automatically retract

IMPORTANT TIP: At any time during vacuum sealing, the Cancel Button can be pressed and the appliance lid will open automatically.

IMPORTANT: When placing Retractable Handheld Accessory back in appliance, ensure it is placed right side up and not up side down.

For Jar Sealers & Bottle Stoppers

See FIG. 7

1. Prepare accessory according to FoodSaver® Accessory Guidelines, included with accessory purchases.
2. Press Power Button to turn appliance on. Power button and default mode selection will illuminate.
3. Pull out the Built-In Retractable Handheld Sealer to desired length.

CAUTION: When pulling hose Do Not extend beyond red line marked on hose.

4. Remove clear bottom portion of Retractable Handheld Sealer from top handle. Insert the tip of top into the port on the Jar Sealer or Bottle Stopper.
5. Repeat steps 4-8 above.

NOTE: FoodSaver® Jar Sealers are for use with Ball® and Kerr® brand Mason jars only. This is not a replacement for traditional canning methods and if food is perishable will need to be refrigerated.

IMPORTANT TIP: Do not include screw bands when vacuum sealing jars. To open, wedge spoon between Mason jar lid and highest part of threaded rim. Twist spoon gently to release vacuum. FoodSaver® Bottle Stoppers: To release vacuum and open, twist and pull up on Bottle Stopper.

Care and Cleaning of your Vacuum Sealer

To Clean Appliance:

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 Upper and Lower Gasket with warm soapy cloth if needed. Also wipe off underneath the two black tabs on the underside of Appliance Lid (automatic bag detection sensors).

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

To remove, push in the tabs on each side of the drip tray and lift up and out.

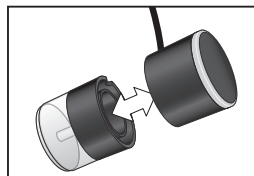
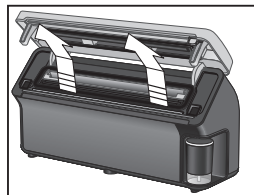
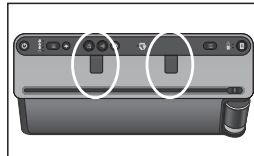
Empty Drip Tray after each use. To remove, push in the tabs on each side of the drip tray and lift up and out. Wash in warm soapy water or place on top rack of dishwasher.

Check for food residues in Drip Tray Slot. Clean if needed. Dry thoroughly before reinserting into appliance.

To Clean Retractable Handheld Sealer Reservoir:

Empty Reservoir after each use. Wash in warm soapy water. Air dry before replacing. To remove Reservoir from Handheld sealer, holding top portion firmly, pull lower reservoir down and off.

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



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

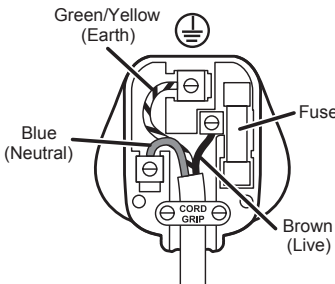
This appliance must be earthed.

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.



Storage Guide, Hints and Tips

Vacuum Packaging and Food Safety

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

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

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

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

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

Thawing and Reheating Vacuum Packaged Foods



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

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

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

Preparation Guidelines

Meat and Fish



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

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

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

Hard Cheeses



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

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

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

Vegetables



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

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

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

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

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

Leafy Vegetables



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

Fruits



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

After they have been vacuum sealed, return them to the freezer. You can vacuum seal portions for baking or in your favourite combinations for easy fruit salad all year round. If storing in the refrigerator, we recommend using a FoodSaver® Canister.

Baked Goods



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

Coffee and Powdery Foods



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

Liquids



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

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

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

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

Pre-Made Meals, Leftovers and Sandwiches



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

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

Snack Foods



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

Troubleshooting

Problem	Solution
Seal LED flashing	• Always wait 20 seconds between seals. • Vacuum pump running more than 120 seconds. Under heavy usage appliance will shut off automatically and Light will flash. See next section 'Vacuum Pump is running, but bag is not evacuating air.'
Vacuum Pump is running, but bag is not evacuating air	• When using liquid mode, if vacuum sealing thicker sauces, soups, or creams (i.e. cream of mushroom) keep inside walls of bag above liquid clear from food debris or drips as much as possible. • If making a bag from a Roll, make sure one end of the bag is sealed. (See "How to Make a FoodSaver® Bag" on pg. 7. • Adjust the bag and try again. Make sure the open end of the bag is curved 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 upper gasket has no foreign objects, dirt or debris on it (See "Care & Cleaning" on pg. 9.
Bag is not sealing	• Check for food debris around seal area. If present, clean Gasket (See "Care & Cleaning" on pg. 9. • If using food with a lot of liquid, use the Liquid mode to prevent excessive amount of juices or liquid from being sucked out of the bag. • Bag has wrinkles: To prevent wrinkles in the seal, gently stretch bag flat while inserting bag into Vacuum Channel. • Make sure unit is turned on. • Unit overheated. Wait several minutes for unit cool down.
No lights on the control panel	• Make sure unit is plugged in. • Make sure wall outlet is functional. • Make sure Appliance lid is down and fully closed • Make sure unit is turned on.
Upper Gasket is loose or has a tear.	• Contact consumer services at the number or website listed below.
Nothing happens when appliance lid is closed/locked.	• Make sure unit is plugged in. • Make sure unit is turned on. • Make sure wall outlet is functional. • Lightly press down on lid.
Liquid sucked out and filled the drip tray.	• Make sure that you are using the liquid mode if you have vac/sealing soups, sauces, marinade, or salsas in a vacuum bag. • Make sure not to overfill bag with liquid. Max fill for Easy Fill bags: Quart bag = 1qt, Gallon bag = 0.5gal, Max fill for regular bags: Leave a minimum of 5.5 inches for quart bag, 8.5 inches for gallon bag from the top of the bag to the liquid. Liquids must have a viscosity of 1.39 mPa.s or higher. • NOTE: Carefully place the bag in an upright position next to the machine and then slowly insert the end of the bag for door activation. • Make sure that the liquid is not too thin. A good reference is no thinner than chicken noodle soup.

Troubleshooting

Problem	Solution
Cannot insert bag into machine	- Make sure there is enough bag material to reach center of Drip Tray. Always allow three inches (7.62 cm) of extra space to allow the bag to seal tightly around food contents. - Gently stretch bag flat while inserting. Insert bag curled down into Drip Tray.
Appliance Lid will not automatically close	- If trying to insert bag right after removing or pressing Cancel Button, wait a few seconds, and then try to insert or re-insert. - Food or debris may be obstructing the sensors that are used to automatically close the appliance lid. Fully open up appliance lid and wipe off with a damp towel the bottom underneath two black tabs on appliance lid. See Care and Cleaning Section on page 9.
Air was removed from the bag, but now air has re-entered	- Examine the seal. A wrinkle along the seal may cause air to re-enter the bag. To prevent wrinkles in the seal, gently stretch 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. - If using food with a lot of liquid, use the Liquid mode to prevent excessive amount of juices or liquid from being sucked out of the bag. - 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	- Sealing Strip may have become too hot. Always wait at least 20 seconds between seals 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	- The FoodSaver® Container Lid must be correctly aligned with the Container opening. (See "Owner's Manual" provided with accessory.) - Make sure you press the HandHeld button. - Make sure Container Lid is closed securely on all 4 sides of the Container. - Make sure rubber Gasket on inside of Lid is free from food residues. - Examine Container rim for cracks or scratches and make sure Container valve is clean.
Drip Tray Full	When this happens the liquid, dry, moist and sous vide lights will flash. Drip tray needs to be emptied and dried before installing it back into the appliance.
If you need further assistance:	Contact consumer services at the number below or visit the website and click the 'Support' tab.

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.
- ATTENTION :** Le couvercle se referme automatiquement avec force. N'empêchez pas la fermeture du couvercle. Ne forcez pas manuellement la fermeture du couvercle. Ne mettez pas vos doigts ou des objets étrangers à l'intérieur de la fenêtre de visualisation pendant le processus de mise sous vide.
- 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 boîtes 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.

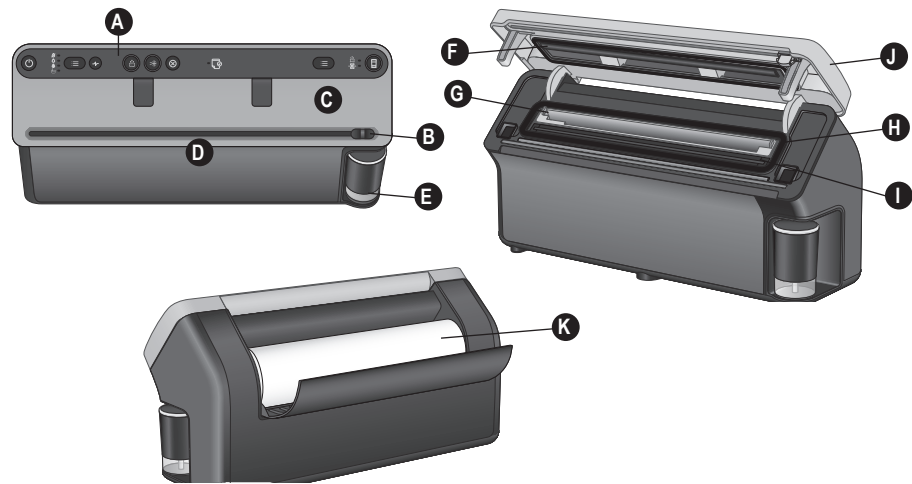
Boîtes alimentaires FoodSaver®

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.

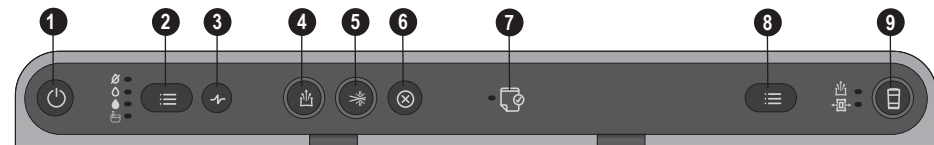
Bouchons FoodSaver®

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



- A Boutons de commande et voyants lumineux**
Ils indiquent le réglage actuel et la progression du processus de mise sous vide pour mieux contrôler l'appareil ou pour attirer l'attention de l'utilisateur sur une action.
- B Coupeuse de sacs**
Intégrée pour simplifier la fabrication de sacs sur mesure à partir de rouleaux.
- C Fenêtre de visualisation de la mise sous vide**
Permet de voir le canal d'aspiration, le bac à ramasse gouttes et la barre de scellage.
- D Canal de mise sous Vide / Détection automatique des sacs**
Il suffit d'insérer l'extrémité ouverte du sac dans le canal d'aspiration pour que l'appareil détecte le sac et ferme le couvercle de l'appareil.
- E Scelleuse manuelle rétractable intégrée**
À utiliser avec les sacs avec fermeture zip à glissière FoodSaver®, les récipients pour conserves et marinades, les bouchons de bouteille et d'autres accessoires.
- F Joint d'étanchéité en mousse supérieur**
Non amovible.
- G Bac de récupération amovible**
Récupère les liquides qui débordent et passe au lave-vaisselle.
- H Joint d'étanchéité en mousse inférieur**
Non amovible.
- I Bande de soudure extra-large**
Crée un joint extra sécurisé et étanche à l'air.
- J Couvercle de l'appareil**
S'ouvre pour accéder au bac à ramasse gouttes et pour tirer le rouleau à travers l'appareil afin de former des sacs. Doit être fermé et verrouillé pour mettre sous vide, sceller ou utiliser le mode manuel.
- K Compartiment de stockage intégré pour le rouleau de sacs et volet**
Pour le stockage d'un rouleau de scellage sous vide FoodSaver® (s'adapte à toutes les largeurs et longueurs).



Grâce au panneau de commande facile à utiliser et intuitif, vous accédez aisément à toutes les fonctions du système FoodSaver® :

- 1 Bouton marche/arrêt**
Appuyez sur ce bouton pour allumer et éteindre l'appareil. Une fois l'appareil allumé et prêt, le voyant du bouton marche/arrêt s'allume.
REMARQUE : L'appareil s'éteint automatiquement après 12 minutes d'inactivité.
- 2 Bouton mode**
Appuyez sur ce bouton pour sélectionner le réglage personnalisé avant de commencer le processus de scellage sous vide. Le voyant s'allume à côté du réglage personnalisé qui a été sélectionné en appuyant sur le bouton.
2a. **Sec** - Pour une mise sous vide et un scellage parfaits des aliments secs (réglage par défaut).
2b. **Humide** - Pour une mise sous vide et un scellage parfaits des aliments humides ou juteux.
2c. **Liquide** - Pour une mise sous vide et un scellage parfaits des aliments liquides tels que les soupes, les sauces et les salsas.
IMPORTANT : Si vous scellez sous vide des sauces, des soupes ou des crèmes plus épaisses (crème de champignons, par exemple), veillez dans toute la mesure du possible à ce que les parois internes du sac au-dessus du liquide soient exemptes de débris alimentaires ou de gouttes.
IMPORTANT : Veiller à ne pas trop remplir le sac de liquide. Pour les sacs d'un litre, il est recommandé de les remplir avec un litre maximum et pour les sacs de 3,7 litres, de 1,85 litre de liquide. Les liquides doivent avoir une viscosité égale ou supérieure à 1,39 mPa.s.
REMARQUE : Placez soigneusement le sac en position verticale à côté de la machine, puis insérez lentement l'extrémité du sac pour l'activation du volet.
2d. **Sous Vide** - Pour une mise sous vide et un scellage parfaits des sacs à utiliser pour cuisiner sous vide.
- 3 Bouton Pulse**
Appuyez de manière prolongée sur ce bouton pour contrôler manuellement la fonction de mise sous vide. Appuyez sur le bouton Sceller lorsque vous êtes prêt à sceller le sac.
REMARQUE : L'appareil commencera le processus de mise sous vide que si vous maintenez le bouton Pulse enfoncé.
- 4 Bouton Mise sous vide**
Après avoir sélectionné le mode souhaité et inséré le sac, la machine se ferme automatiquement. Le voyant lumineux du bouton clignote pour indiquer que la machine est prête. Appuyez pour lancer le processus de scellage sous vide. Le couvercle de l'appareil commence automatiquement à aspirer et à sceller, et s'arrête une fois l'opération terminée. Le voyant du bouton émet des impulsions lumineuses pendant le processus de mise sous vide.
- 5 Bouton Sceller**
Une fois le couvercle de l'appareil fermé, le voyant du bouton clignote pour indiquer que l'appareil est prêt. Le voyant du bouton émet des impulsions lumineuses pendant le scellage et devient fixe, puis s'éteint une fois l'opération de scellage terminée.
Ce bouton a trois fonctions :
1. Créer un scellage hermétique lorsque vous préparez des sacs à l'aide d'un rouleau FoodSaver®.
2. Arrêter immédiatement le processus de mise sous vide (après avoir appuyé sur le bouton Mise sous vide) et commencer à sceller le sac.
3. Créer un scellage hermétique sur d'autres sacs alimentaires (tels que les sacs de chips et de céréales) pour garder les aliments scellés et étanches à l'air.
- 6 Bouton Annuler**
Arrête immédiatement la fonction en cours et ouvre le couvercle de l'appareil.
- 7 Témoin de détection de sac**
Le témoin s'allume quand le sac est inséré et que l'appareil le détecte.
- Scelleuse manuelle rétractable intégrée**
- 8 Bouton Mode accessoire manuel**
Appuyez sur ce bouton pour sélectionner le réglage souhaité. Le voyant s'allume à côté du réglage personnalisé sélectionné.
8a. **Vide** - À utiliser avec les sacs à fermeture éclair FoodSaver®, les récipients pour les conserves et les marinades, les bouchons de bouteille et d'autres accessoires utilisant la scelleuse manuelle rétractable intégrée. L'appareil s'arrêtera automatiquement une fois l'opération terminée.
8b. **Marinade** - À utiliser avec les récipients pour conserves et marinades FoodSaver® utilisant la scelleuse manuelle rétractable intégrée. La séquence d'impulsions du processus de mise sous vide dure environ 12 minutes, ce qui permet une infusion optimale des saveurs en moins de temps qu'à l'air libre. L'appareil procède à trois impulsions de mise sous vide et de relâchement successives. L'appareil s'arrête automatiquement une fois l'opération terminée.
- 9 Bouton Accessoire manuel**
Une fois le mode accessoire manuel choisi, appuyez pour utiliser les accessoires FoodSaver® avec la scelleuse manuelle rétractable intégrée. Lorsque vous appuyez sur ce bouton, le voyant lumineux du bouton s'allume, le couvercle de l'appareil se ferme et le processus de scellage sous vide commence. Le voyant du bouton émet des impulsions lumineuses pendant le processus de mise sous vide ou de marinade. Une fois l'opération terminée, le voyant reste fixe puis s'éteint.

Installez un rouleau FoodSaver®

Voir FIG. 1

1. Ouvrez le volet du compartiment de stockage intégré à l'arrière de l'appareil.
2. Insérez le rouleau à l'arrière de l'appareil comme indiqué sur l'illustration.
3. Ouvrez complètement le couvercle de l'appareil pour qu'il reste en place.
4. Faites passer l'extrémité du rouleau par l'ouverture située à l'arrière, entre le couvercle et l'appareil. Tirez l'extrémité du rouleau à travers l'appareil jusqu'à ce qu'elle arrive au niveau du bord avant.
5. Voir la section suivante pour voir comment fabriquer un sac à partir d'un rouleau FoodSaver.

Préparation d'un sac à partir d'un rouleau FoodSaver® (fabrication de sacs express)

Voir FIG. 2

1. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour mettre l'appareil en marche. Le bouton marche/arrêt et la sélection du mode par défaut s'allume.
2. Une fois que le rouleau est installé et que le couvercle de l'appareil est complètement ouvert, avancez l'extrémité du rouleau et passez-la à travers l'ouverture située au dos entre le couvercle et l'appareil.
3. Tirez le rouleau vers le bas jusqu'à ce qu'il dépasse de la barre de scellage.
4. Tirez à deux mains le couvercle de l'appareil vers le bas (à partir de la position la plus haute) et appuyez fermement à deux mains sur les deux côtés du couvercle jusqu'à ce que l'appareil commence à se fermer et se verrouille automatiquement.
5. Appuyez sur le bouton Sceller : le scellage de l'extrémité du sac commence. Le voyant du bouton émet des impulsions lumineuses jusqu'à ce que l'opération soit terminée, puis le voyant s'éteint.
6. Le couvercle de l'appareil s'ouvre automatiquement une fois que l'opération de scellage est terminée.
7. Tirez l'extrémité du rouleau désormais scellée sur la longueur de sac souhaitée.
8. Appuyez à nouveau fermement à deux mains sur les deux côtés du couvercle, jusqu'à ce que l'appareil commence à se fermer et se verrouille automatiquement.
9. Avant d'utiliser la barre de coupe pour couper ce premier sac, appuyez sur le bouton Sceller pour sceller l'extrémité du sac suivant.
10. Pendant que l'appareil scelle le sac suivant, coupez le premier sac en faisant glisser la barre de coupe intégrée.

CONSEIL : Après avoir fabriqué ce premier sac à partir du rouleau, si les étapes ci-dessus ont été respectées, le scellage devrait déjà être fait pour le prochain sac. Chaque fois que vous scellez, vous réalisez le scellage du sac suivant lorsque vous utilisez la barre de coupe pour couper le sac actuel.

11. Après avoir fini de fabriquer un ou plusieurs sacs à partir du rouleau, ouvrez le volet du compartiment de stockage de rouleaux à l'arrière de l'appareil et enroulez manuellement l'excédent de rouleau qui peut être resté à l'intérieur de l'appareil, de manière à ce qu'aucun rouleau ou matériau ne reste à l'intérieur de l'appareil.
12. Fermez le compartiment de stockage du rouleau intégré et le volet.

Emballage sous vide avec les sacs FoodSaver®

Voir FIG. 3

1. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour mettre l'appareil en marche. Le bouton marche/arrêt et la sélection du mode par défaut s'allume.
2. Insérez lentement à deux mains l'extrémité ouverte du sac rempli par le bas de la fenêtre de visualisation de la mise sous vide et dans le bac à ramasse gouttes.

REMARQUE : Le couvercle de l'appareil ne doit PAS être complètement ouvert.

CONSEIL : Si vous avez des difficultés à introduire le sac dans l'appareil, remuez-le latéralement pendant son insertion.

CONSEIL IMPORTANT : Lorsque vous insérez l'extrémité ouverte du sac rempli, centrez le sac au milieu de l'appareil pour obtenir les meilleurs résultats. La fenêtre de visualisation de la mise sous vide vous permet de voir facilement où se trouve l'extrémité du sac lors de son insertion. Continuer à insérer et à maintenir le sac jusqu'à ce que l'appareil le détecte automatiquement et que le couvercle se ferme et se verrouille.

3. L'appareil détecte automatiquement l'insertion du sac et le couvercle de l'appareil se ferme et se verrouille. Le témoin de détection de sac clignote puis devient fixe pour confirmer que le sac a bien été détecté automatiquement. Les voyants lumineux des boutons Mise sous vide et Sceller clignent.

ATTENTION : Le couvercle se referme automatiquement. Retirez vos mains ou tout autre objet qui pourrait obstruer le couvercle avant de le refermer. Ne forcez pas manuellement la fermeture du couvercle.

4. Sélectionnez le mode de mise sous vide souhaité (sec, humide, liquide ou cuisson sous vide) en fonction de l'aliment qui est en train d'être mis sous vide en appuyant sur le bouton Mode. Le voyant s'allume à côté du mode sélectionné.
5. Une fois le mode souhaité sélectionné, appuyez sur le bouton Mise sous vide pour commencer le processus de scellage sous vide. Le voyant Mise sous vide émet des impulsions lumineuses jusqu'à ce que l'opération soit terminée.
6. Une fois la mise sous vide terminée, le voyant du bouton de mise sous vide devient fixe et l'appareil commence automatiquement le scellage. Le voyant du bouton Sceller émet des impulsions lumineuses jusqu'à ce que l'opération soit terminée.
7. Une fois l'opération de mise sous vide et de scellage effectuée, les voyants des boutons Mise sous vide et Sceller restent allumés puis s'éteignent. Le couvercle de l'appareil s'ouvre automatiquement et libère le sac.
8. Réfrigérer, congeler ou conserver selon les besoins. (Voir la partie Instructions à la page 15 pour les conseils de sécurité en matière de stockage des aliments).

CONSEIL IMPORTANT : À tout moment pendant le scellage sous vide, le bouton Annuler peut être enfoncé et le couvercle de l'appareil s'ouvrira automatiquement. Les voyants Sec et Humide clignent lorsque le bac à ramasse gouttes est plein. Veuillez le vider. Les fonctions de mise sous vide et de scellage fonctionneront normalement une fois le bac à ramasse gouttes vidé.

Utilisation des récipients alimentaires FoodSaver® destinés aux conserves et aux marinades

Pour sceller sous vide

Voir FIG. 4

1. Préparer l'accessoire en suivant les Instructions pour accessoire FoodSaver® incluses dans les achats d'accessoires.
2. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour mettre l'appareil en marche. Le bouton marche/arrêt et la sélection du mode par défaut s'allume.
3. Sortez la scelleuse à main rétractable intégrée à la longueur souhaitée.

ATTENTION : En tirant sur le tuyau, NE dépassez PAS la ligne rouge marquée sur le tuyau.

4. Placez l'extrémité de la scelleuse manuelle rétractable intégrée sur la valve du récipient.
5. Sur le côté droit de l'appareil, appuyez une fois sur le bouton de mode pour l'accessoire manuel rétractable intégré. Le mode de mise sous vide est le mode par défaut. Le voyant du mode de mise sous vide s'allume et le bouton Manuel clignote.
6. Appuyez sur le bouton Manuel pour commencer la mise sous vide. Le couvercle de l'appareil se fermera automatiquement. Maintenir la scelleuse manuelle en place sur le récipient. Le voyant du bouton portable émettra des impulsions lumineuses jusqu'à ce que l'opération soit terminée.
7. L'appareil arrête automatiquement le processus de mise sous vide lorsque tout l'air a été aspiré du conteneur et le couvercle de l'appareil s'ouvre automatiquement.
8. Pour remettre la scelleuse manuelle dans l'appareil, tirez doucement dessus, elle se rétractera automatiquement.

CONSEIL IMPORTANT : À tout moment pendant le scellage sous vide, le bouton Annuler peut être enfoncé et le couvercle de l'appareil s'ouvrira alors automatiquement.

IMPORTANT : Lorsque vous remplacez l'accessoire manuel rétractable dans l'appareil, assurez-vous qu'il est bien placé à l'endroit et non à l'envers.

Pour faire mariner des aliments

Voir FIG. 5

1. Préparer l'accessoire en suivant les Instructions pour accessoire FoodSaver® incluses dans les achats d'accessoires.
2. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour mettre l'appareil en marche. Le bouton marche/arrêt et la sélection du mode par défaut s'allume.
3. Sortez la scelleuse à main rétractable intégrée à la longueur souhaitée.

ATTENTION : En tirant sur le tuyau, NE dépassez PAS la ligne rouge marquée sur le tuyau.

4. Retirez la partie inférieure transparente de la scelleuse manuelle retractable de la poignée supérieure en la tirant à deux mains. Insérez l'extrémité de la moitié supérieure dans la valve du récipient.
5. Sur le côté droit de l'appareil, appuyez deux fois sur le bouton Mode pour l'accessoire manuel rétractable intégré pour le mode Marinade. Le voyant du mode Marinade reste allumé et le bouton Manuel clignote.
6. Appuyez sur le bouton Manuel pour commencer. Le couvercle de l'appareil se ferme automatiquement et commence le processus de marinage. Le couvercle de l'appareil s'ouvre automatiquement pendant le processus, puis se referme et se verrouille à nouveau. Le voyant du bouton Manuel émet des impulsions lumineuses jusqu'à ce que l'opération soit terminée.
7. Reconnectez le bas de la scelleuse manuelle et remettez la scelleuse manuelle dans l'appareil, tirez délicatement dessus. Elle se rétractera automatiquement.

CONSEIL IMPORTANT : L'appareil fonctionnera pendant environ 12 minutes. L'appareil aspire, puis s'arrête et le couvercle de l'appareil s'ouvre, puis se referme et recommence à aspirer l'air à trois reprises pour effectuer la mise sous vide. N'interrompez pas ce processus, même si vous pensez que l'appareil s'est arrêté.

CONSEIL IMPORTANT : À tout moment pendant le scellage sous vide, le bouton Annuler peut être enfoncé et le couvercle de l'appareil s'ouvrira alors automatiquement.

CONSEIL IMPORTANT : Pendant le processus de marinage, veillez à ce que le tuyau de l'accessoire manuel reste à l'écart du couvercle (lorsque le couvercle de l'appareil s'ouvre et se ferme pendant le processus de marinage, ne laissez pas le tuyau se coincer entre le couvercle et l'appareil).

Emballage sous vide avec les accessoires FoodSaver®

Avec les sacs de mise sous vide à glissière

Voir FIG. 6

1. Remplissez le sac à glissière et posez-le à plat en orientant le cercle gris vers le haut. Extrayez l'air, fermez la glissière aux 3/4 et extrayez tout air restant avant de fermer complètement la glissière.
2. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour mettre l'appareil en marche. Le bouton marche/arrêt et la sélection du mode par défaut s'allume.
3. Sortez la scelleuse à main rétractable intégrée à la longueur souhaitée.

ATTENTION : En tirant sur le tuyau, NE dépassez PAS la ligne rouge marquée sur le tuyau.

4. Placez l'extrémité de la scelleuse manuelle rétractable intégrée sur la valve du sac avec fermeture zip à glissière.
5. Sur le côté droit de l'appareil, appuyez une fois sur le bouton de mode pour l'accessoire manuel rétractable intégré. Le mode de mise sous vide est le mode par défaut. Le voyant du mode de mise sous vide s'allume et le bouton Manuel clignote.
6. Appuyez sur le bouton Manuel pour commencer la mise sous vide. Le couvercle de l'appareil se referme automatiquement. Maintenez la scelleuse manuelle en place sur le sac. Le voyant du bouton portable émettra des impulsions lumineuses jusqu'à ce que l'opération soit terminée.
7. L'appareil s'arrête automatiquement une fois que tout l'air a été évacué du sac avec fermeture zip à glissière et le couvercle s'ouvre automatiquement.
8. Pour remettre la scelleuse manuelle dans l'appareil, tirez doucement dessus, elle se rétractera automatiquement.

CONSEIL IMPORTANT : À tout moment pendant le scellage sous vide, le bouton Annuler peut être enfoncé et le couvercle de l'appareil s'ouvrira alors automatiquement.

IMPORTANT : Lorsque vous remplacez l'accessoire manuel rétractable dans l'appareil, assurez-vous qu'il est bien placé à l'endroit et non à l'envers.

Pour les scelleuses à pots et les bouchons de bouteille

Voir FIG. 7

1. Préparer l'accessoire en suivant les Instructions pour accessoire FoodSaver® incluses dans les achats d'accessoires.
2. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour mettre l'appareil en marche. Le bouton marche/arrêt et la sélection du mode par défaut s'allume.
3. Sortez la scelleuse à main rétractable intégrée à la longueur souhaitée.

ATTENTION : En tirant sur le tuyau, NE dépassez PAS la ligne rouge marquée sur le tuyau.

4. Retirez la partie inférieure transparente de la scelleuse manuelle rétractable de la poignée supérieure. Insérer l'extrémité de la moitié supérieure dans l'orifice sur la scelleuse à pots ou le bouchon hermétique.
5. Répéter les étapes 4-8 ci-dessus.

REMARQUE : Les scelleuses à pots FoodSaver® ne peuvent être utilisés qu'avec les pots Mason de marque Ball® et Kerr®. Cette méthode ne remplace pas les méthodes traditionnelles de mise en conserve et, si les aliments sont périssables, ils devront être réfrigérés.

CONSEIL IMPORTANT : Ne pas inclure de bandes à vis lors du scellage sous vide de pots. Pour ouvrir, coincer une cuillère entre le couvercle du pot Mason et la partie la plus haute du bord fileté. Tournez doucement la cuillère pour libérer le vide. Bouchons de bouteille FoodSaver® : Pour libérer le vide et ouvrir, tournez et tirez vers le haut sur le bouchon hermétique.

Nettoyage et entretien de votre système d'emballage sous vide

Appareil:

Débrancher de la prise de courant et laisser refroidir avant le nettoyage.

AVERTISSEMENT: Ne pas immerger le câble d'alimentation, la fiche ou quelque partie que ce soit de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

Vérifier les joints et le pourtour du ramasse-gouttes pour vérifier qu'ils ne contiennent pas de matières alimentaires. Si nécessaire, essuyer les joints avec un chiffon trempé dans de l'eau savonneuse chaude.

Le joint supérieur ne peut pas être retiré. Essuyer aussi sous les deux languettes noires situées en dessous du couvercle de l'appareil (capteurs de détection automatique des sacs).

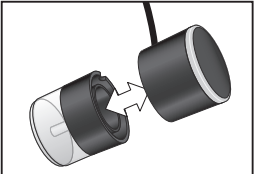
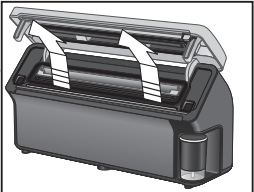
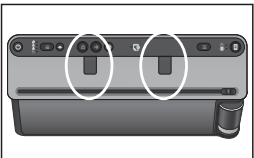
Le ramasse-gouttes amovible facilite le nettoyage lorsque de petites quantités de liquide s'échappent par inadvertance dans la fente d'aspiration lors du processus de mise sous vide.

Vider le ramasse-gouttes après chaque utilisation. Pour enlever, pousser les languettes de chaque côté du ramasse-gouttes et sortir le tout en soulevant. Laver à l'eau chaude savonneuse ou placer dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Sécher complètement le ramasse-gouttes avant de le réinsérer dans l'appareil.

Réservoir de la scelleuse à main escamotable:

Vider le réservoir après chaque usage. Laver à l'eau chaude savonneuse. Laisser sécher à l'air libre avant de le remettre en place. Pour enlever le réservoir de la scelleuse à main, maintenir fermement la partie supérieure (pièce supérieure de couleur noire), puis tirer sur le réservoir inférieur pour le détacher.

REMARQUE : Toujours nettoyer le réservoir lorsque des liquides sont visibles.

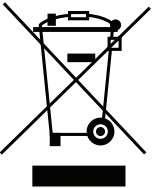


Service après-vente

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.



Guide de rangement, conseils et astuces

Mise sous vide et sécurité alimentaire

Le processus de mise sous vide prolonge la durée de vie des aliments en extrayant la majorité de l'air du 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 :

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

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

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

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

Décongélation et réchauffage des aliments emballés sous vide



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

Les aliments placés dans un sac peuvent être décongelés, mais non réchauffés au micro-ondes. Lorsque vous décongelez des aliments au micro-ondes dans un sac FoodSaver®, veillez à ne pas dépasser une puissance maximale de 180 W (réglage de décongélation) pendant 2 minutes au plus et une température maximale de 70 °C (158 °F).

Vous pouvez également réchauffer des aliments conditionnés dans un sac FoodSaver® en les plaçant dans de l'eau à peine frémissante dont la température est inférieure à 75 °C (170 °F). Le cas échéant, suivez les instructions qui se rapportent spécifiquement aux sacs 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, remplacez-le dans le sac et répétez la soudure.

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

Légumes



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

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

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

Lorsque vous congélez 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'emballez jamais sous vide les champignons frais, les oignons et l'ail.

Légumes à feuilles



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

Fruits



Lorsque vous congélez 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 de la boîte avant de faire le vide. Vous pouvez également placer les aliments dans leur emballage d'origine à l'intérieur d'un sac FoodSaver®.

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 sandwiches



Rationalisez le conditionnement des plats préparés à l'avance, des restes et des sandwiches 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 boîte FoodSaver®.

Résolution des problèmes

Problème	Solution
La DEL de soudure clignote	- Attendez toujours 20 secondes entre deux soudures. - 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 ».
La pompe à vide fonctionne, mais l'air n'est pas extrait du sac	- 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 joint d'étanchéité se détache ou est déchiré	Rendez-vous sur notre site Web pour vous procurer un joint de remplacement.
Le sac n'est pas fermé hermétiquement	- Assurez-vous que la zone de soudure ne contient pas de résidus alimentaires. - 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. - Si vous utilisez des aliments contenant beaucoup de liquide, utilisez le mode liquide pour éviter qu'une quantité excessive de jus ou de liquide ne soit aspirée hors du sac. - assurez-vous que l'appareil est allumé - l'appareil a surchauffé. Attendez quelques minutes que l'appareil refroidisse
Aucun voyant ne s'allume sur le panneau de commande	- Assurez-vous que l'appareil est branché. - Assurez-vous que la prise secteur fonctionne. - assurez-vous que le couvercle de l'appareil est abaissé et complètement fermé et verrouillé - assurez-vous que l'appareil est allumé

Résolution des problèmes

Problème	Solution
Rien ne se produit lorsque le loquet est fermé et que l'utilisateur appuie sur la touche	- Assurez-vous que l'appareil est branché. - Assurez-vous que la prise secteur fonctionne. - appuyez légèrement sur le couvercle de l'appareil - assurez-vous que l'appareil est allumé
Il est impossible d'introduire le sac dans l'appareil	- 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	- 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. - Si vous utilisez des aliments contenant beaucoup de liquide, utilisez le mode liquide pour éviter qu'une quantité excessive de jus ou de liquide ne soit aspirée hors du sac. - 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	- 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	- 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.
Le couvercle de l'appareil ne se ferme pas automatiquement	- Si vous essayez d'insérer le sac juste après l'avoir retiré ou avoir appuyé sur le bouton Annuler, attendez quelques secondes, puis essayez de réinsérer le sac. - Des aliments ou des débris peuvent obstruer les capteurs utilisés pour fermer automatiquement le couvercle de l'appareil. Ouvrez complètement le couvercle de l'appareil et essuyez avec une serviette humide le fond sous les deux languettes noires du couvercle de l'appareil. Voir la section Entretien et nettoyage
Le bac d'égouttage est plein	Dans ce cas, les voyants liquide, sec, humide et sous vide clignotent. Le bac à ramasse gouttes doit être vidé et séché avant d'être remis en place dans l'appareil.
le liquide a été aspiré et a rempli le bac collecteur	- Veillez à ce que le liquide n'ait pas une viscosité trop fluide. Le liquide doit avoir la consistance d'une soupe au poulet et aux nouilles. - assurez-vous que vous utilisez le mode liquide si vous scellez sous vide des soupes, des salsas ou des sauces - Veiller à ne pas trop remplir le sac de liquide. Pour les sacs d'un litre, il est recommandé de les remplir avec un litre maximum et pour les sacs de 3,7 litres, de 1,85 litre de liquide. Les liquides doivent avoir une viscosité égale ou supérieure à 1,39 mPa·s REMARQUE : Placez soigneusement le sac en position verticale à côté de la machine, puis insérez lentement l'extrémité du sac pour l'activation du volet.

Wichtige Sicherheitshinweise

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

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

- Verwenden Sie das Gerät nur auf einer stabilen, sicheren, trockenen und ebenen Unterlage.
- **VORSICHT: DIESES 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.
- **VORSICHT:** Der Deckel schließt sich automatisch mit Kraft. Behindern Sie das Schließen des Deckels nicht. Versuchen Sie nicht, den Deckel manuell zu schließen. Stecken Sie während des Vakuumierens keine Finger oder andere Fremdkörper in das Vakuum-Sichtfenster.
- 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 (Auftauen), 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.

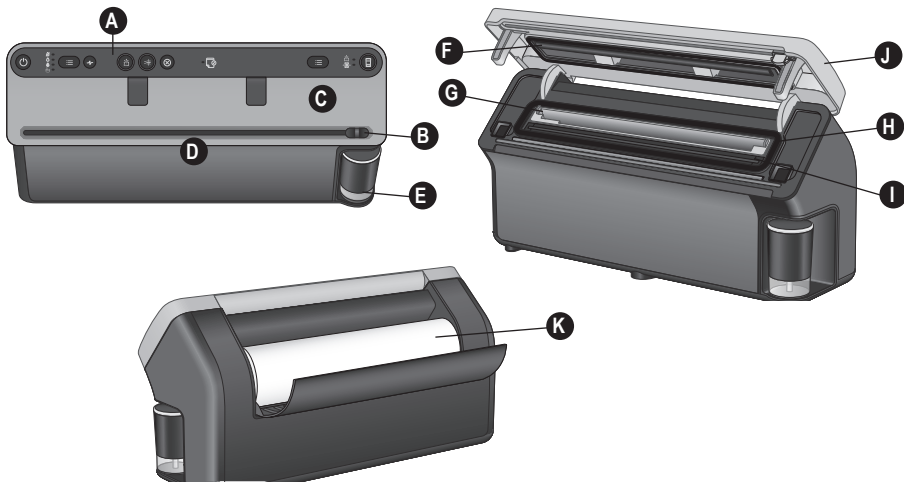
FoodSaver®-Behälter

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



A Bedientasten und Kontrollleuchten

Zeigen die aktuelle Einstellung und den Vakuumierfortschritt an, um die Kontrolle zu erleichtern oder auf eine Aktion aufmerksam zu machen.

B Beutelschneider

Eingebaut, um die Herstellung von Beuteln in Sondergröße von der Rolle zu vereinfachen.

C Vakuum-Sichtfenster

Ermöglicht die Sicht auf den Vakuumkanal, die Abtropfschale und den Versiegelungsstreifen.

D Automatische Beutelsensorik

Führen Sie einfach das offene Ende des Beutels in den Vakuumkanal ein, das Gerät erkennt den Beutel und schließt den Gerätedeckel.

E Eingebauter ausziehbarer Handheld-Versiegler

Zur Verwendung mit FoodSaver®-Reißverschlussbeuteln, -Behältern zum Konservieren und Marinieren, -Flaschenverschlüssen und anderem Zubehör.

F Obere Schaumdichtung

Nicht entfernbar.

G Abnehmbare Auffangschale

Fängt überlaufende Flüssigkeiten auf und ist spülmaschinenfest.

H Untere Schaumdichtung

Nicht entfernbar.

I Extrabreiter Versiegelungsstreifen

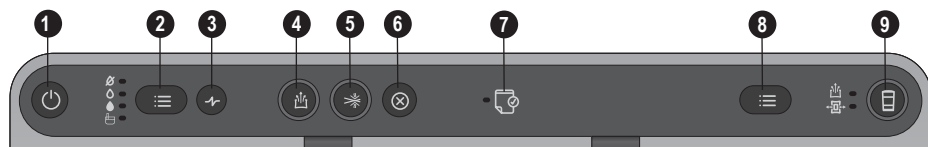
Erzeugt eine besonders sichere, luftdichte Abdichtung.

J Gerätedeckel

Lässt sich öffnen, um auf die Abtropfschale zuzugreifen und die Rolle zur Herstellung von Beuteln durch das Gerät zu ziehen. Muss geschlossen und verriegelt werden, um zu vakuumieren, zu versiegeln oder Handheld zu verwenden.

K Integrierte Rollenaufbewahrung und Klappe

Zur Aufbewahrung von FoodSaver®-Vakuumierrollen (für alle Breiten und Längen geeignet).



Das benutzerfreundliche, intuitive Bedienfeld macht es Ihnen leicht, Ihr FoodSaver®-System optimal zu nutzen:

1 Einschalttaste

Drücken Sie diese Taste, um das Gerät ein- und auszuschalten. Sobald das Gerät eingeschaltet und betriebsbereit ist, leuchtet die Einschalttaste auf. **HINWEIS:** Das Gerät schaltet sich nach 12 Minuten Inaktivität automatisch aus.

2 Modustaste

Drücken Sie diese Taste, um eine benutzerdefinierte Einstellung zu wählen, bevor Sie den Vakuuimvorgang starten. Die Kontrollleuchte leuchtet neben der gedrückten/gewünschten benutzerdefinierten Einstellung auf.

2a. **Trocken** - Für optimales Vakuumieren und Versiegeln von trockenen Lebensmitteln (Standardeinstellung).

2b. **Feucht** - Für optimales Vakuumieren und Versiegeln von feuchten oder saftigen Lebensmitteln.

2c. **Flüssig** - Für optimales Vakuumieren und Versiegeln von flüssigen Lebensmitteln wie Suppen, Soßen und Salsas.

WICHTIG: Beim Vakuumversiegeln von dickflüssigen Soßen, Suppen oder Cremes (z. B. Champignoncreme) die Innenwände des Beutels oberhalb der Flüssigkeit so weit wie möglich von Lebensmittelresten oder Tropfen freihalten.

WICHTIG: Achten Sie darauf, dass Sie den Beutel nicht mit Flüssigkeit überfüllen. Es wird empfohlen, bei Quart-Beuteln maximal 1 Quart (0,95 Liter) und bei Gallonen-Beuteln ½ Gallone (1,89 Liter) der Flüssigkeit einzufüllen. Die Flüssigkeit muss eine Viskosität von 1,39 mPa·s oder höher haben.

HINWEIS: Positionieren Sie den Beutel vorsichtig aufrecht neben das Gerät und schieben Sie dann langsam das Ende des Beutels für die Türaktivierung ein.

2d. **Sous vide** - Für optimales Vakuumieren und Versiegeln von Beuteln zur Verwendung beim Sous-vide-Garen.

3 Impulstaste

Drücken und halten Sie diese Taste, um die Vakuumierfunktion manuell zu steuern. Drücken Sie die Versiegelungstaste, wenn Sie den Beutel versiegeln möchten.

HINWEIS: Das Gerät vakuumiert nur, wenn Sie die Impulstaste gedrückt halten.

4 Vakuumiertaste

Nach der Auswahl des gewünschten Modus und dem Einlegen des Beutels schließt sich das Gerät automatisch. Die Tastenbeleuchtung blinkt, um anzuzeigen, dass das Gerät bereit ist. Drücken Sie die Taste, um den Vakuuimvorgang zu starten. Das Gerät beginnt automatisch mit dem Vakuumieren und Versiegeln und stoppt, sobald der Vorgang abgeschlossen ist. Die Tastenbeleuchtung pulsiert während des Vakuumierens.

5 Versiegelungstaste

Nach dem Schließen des Gerätedeckels blinkt die Tastenbeleuchtung, um anzuzeigen, dass das Gerät bereit ist. Während des Versiegeln pulsiert die Tastenbeleuchtung. Nach Abschluss des Vorgangs leuchtet sie dauerhaft und erlischt dann.

Diese Taste hat drei Funktionen:

1. Versiegeln von Beuteln, die mit einer FoodSaver®-Rolle hergestellt werden.
2. Sofortiges Anhalten des Vakuuimvorgangs (nachdem die Vakuumiertaste gedrückt wurde) und Beginn des Versiegeln des Beutels.
3. Versiegeln anderer allgemeiner Beutel (z. B. Kartoffelchips- und Müslibeutel), um die Lebensmittel luftdicht zu verschließen.

6 Abbruchtaste

Beendet sofort die aktuelle Funktion und öffnet den Gerätedeckel.

7 Beutelerkennungs-Kontrollleuchte

Die Kontrollleuchte leuchtet auf, sobald ein Beutel eingelegt ist und das Gerät den Beutel erkennt.

Eingebauter ausziehbarer Handheld-Versiegler

8 Handheld-Zubehör-Modustaste

Drücken Sie diese Taste, um die gewünschte Einstellung zu wählen. Die Kontrollleuchte leuchtet neben der gewählten Einstellung auf.

8a. **Vakuumieren** - Zur Verwendung mit FoodSaver®-Reißverschlussbeuteln, -Behältern zum Konservieren und Marinieren, -Flaschenverschlüssen und anderem Zubehör mit dem eingebauten ausziehbaren Handheld-Versiegler. Das Gerät schaltet sich automatisch ab, sobald der Vorgang abgeschlossen ist.

8b. **Marinieren** - Zur Verwendung mit FoodSaver®-Behältern zum Konservieren und Marinieren mit dem eingebauten ausziehbaren Handheld-Versiegler. Die Vakuum-Impulsfolge dauert etwa 12 Minuten und ermöglicht eine optimale Geschmacksinfusion in kürzerer Zeit. Das Gerät vakuumiert und entlüftet dreimal. Das Gerät schaltet sich automatisch ab, sobald der Vorgang abgeschlossen ist.

9 Handheld-Zubehör-Taste

Nachdem der gewünschte Handheld-Zubehör-Modus ausgewählt ist, drücken Sie diese Taste für die Verwendung von FoodSaver®-Zubehör mit dem eingebauten ausziehbaren Handheld-Versiegler. Sobald die Taste gedrückt wird, leuchtet sie auf, der Gerätedeckel schließt sich und der Vakuuimvorgang beginnt. Während des Vakuumier- oder Mariniervorgangs pulsiert die Tastenbeleuchtung. Nach Abschluss des Vorgangs leuchtet sie dauerhaft und erlischt dann.

Einsetzen einer FoodSaver®-Rolle

Siehe Abb. 1

1. Ziehen Sie die eingebaute Rollenklappe an der Rückseite des Geräts auf.
2. Setzen Sie die Rolle wie abgebildet in die Rückseite des Geräts ein.
3. Öffnen Sie den Gerätedeckel vollständig, damit er geöffnet bleibt.
4. Fädeln Sie das Ende der Rolle nach vorne durch die Öffnung auf der Rückseite zwischen Deckel und Gerät. Ziehen Sie das Ende der Rolle durch das Gerät, bis es sich an der Vorderkante befindet.
5. Im nächsten Abschnitt erfahren Sie, wie Sie einen Beutel aus einer FoodSaver®-Rolle herstellen können.

Herstellen von Beuteln aus FoodSaver®-Rollen (Express-Beutelherstellung)

Siehe Abb. 2

1. Drücken Sie die Einschalttaste, um das Gerät einzuschalten. Die Einschalttaste und die Standardmodusauswahl leuchten auf.
2. Wenn die Rolle eingesetzt und der Gerätedeckel vollständig geöffnet ist, fädeln Sie das Ende der Rolle nach vorne durch die Öffnung auf der Rückseite zwischen Deckel und Gerät.
3. Ziehen Sie die Rolle über den Versiegelungsstreifen hinaus nach unten.
4. Ziehen Sie den Gerätedeckel mit beiden Händen (von ganz oben) nach unten und drücken Sie mit beiden Händen beide Seiten des Deckels fest nach unten, bis das Gerät automatisch zu schließen und zu verriegeln beginnt.
5. Drücken Sie die Versiegelungstaste, um das Ende des Beutels zu versiegeln. Die Tastenbeleuchtung pulsiert, bis die Versiegelung abgeschlossen ist, und schaltet sich dann aus.
6. Der Deckel des Geräts öffnet sich automatisch, sobald die Versiegelung abgeschlossen ist.
7. Ziehen Sie das nun versiegelte Ende der Rolle auf die gewünschte Länge des Beutels heraus.
8. Drücken Sie erneut mit beiden Händen beide Seiten des Deckels fest nach unten, bis das Gerät beginnt, sich automatisch zu schließen und zu verriegeln.
9. Bevor Sie den Schneidebalken zum Abschneiden des ersten Beutels verwenden, drücken Sie die Versiegelungstaste, um das Ende des nächsten Beutels zu versiegeln.
10. Während das Gerät den nächsten Beutel versiegelt, schneiden Sie den ersten Beutel ab, indem Sie den eingebauten Schneidebalken verschieben.

TIPP: Wenn Sie diesen ersten Beutel von der Rolle hergestellt haben und die oben genannten Schritte befolgt haben, sollte der nächste Beutel bereits versiegelt sein. Jedes Mal, wenn Sie versiegeln, versiegeln Sie den nächsten Beutel, während Sie mit dem Schneidebalken den aktuellen Beutel abschneiden.

11. Wenn Sie mit der Herstellung von Beuteln von der Rolle fertig sind, öffnen Sie die Rollenklappe auf der Rückseite des Geräts und rollen Sie die überschüssige Rolle, die sich möglicherweise noch im Gerät befindet, von Hand auf, so dass keine Rolle und

kein Material im Gerät zurückbleibt.

12. Schließen Sie die Klappe der integrierten Rollenaufbewahrung.

Vakuumversiegelung mit FoodSaver®-Beuteln

Siehe Abb. 3

1. Drücken Sie die Einschalttaste, um das Gerät einzuschalten. Die Einschalttaste und die Standardmodusauswahl leuchten auf.
2. Führen Sie das offene Ende des gefüllten Beutels langsam mit beiden Händen durch den Boden des Vakuum-Sichtfensters in die Abtropfschale.

HINWEIS: Der Gerätedeckel sollte nicht vollständig geöffnet sein.

TIPP: Wenn Sie Probleme haben, den Beutel in das Gerät zu bekommen, wackeln Sie damit beim Einsetzen hin und her.

WICHTIGER TIPP: Wenn Sie das offene Ende eines gefüllten Beutels einführen, zentrieren Sie den Beutel in der Mitte des Geräts, um beste Ergebnisse zu erzielen. Anhand des Vakuum-Sichtfensters können Sie leicht erkennen, wo sich das Ende des Beutels beim Einsetzen befindet. Führen Sie den Beutel weiter ein und halten Sie ihn fest, bis das Gerät ihn automatisch erkennt und der Deckel sich schließt und verriegelt.

3. Das Gerät erkennt automatisch das Einlegen des Beutels und schließt und verriegelt den Gerätedeckel. Die Kontrollleuchte „Beutel erkannt“ blinkt und leuchtet dann dauerhaft, um zu bestätigen, dass der Beutel automatisch erkannt wurde. Die Vakuumier- und Versiegelungstasten blinken.

VORSICHT: Der Deckel schließt sich automatisch. Entfernen Sie vor dem Schließen des Deckels die Hände und andere Gegenstände, die den Deckel behindern könnten. Versuchen Sie nicht, den Deckel manuell zu schließen.

4. Wählen Sie den gewünschten Vakuumiermodus (Trocken, Feucht, Flüssig oder Sous vide) je nach den zu vakuumierenden Lebensmitteln, indem Sie die Modustaste drücken. Die Kontrollleuchte leuchtet neben dem gewählten Modus auf.
5. Sobald der gewünschte Modus ausgewählt ist, drücken Sie die Vakuumiertaste, um den Vakuuimvorgang zu starten. Die Beleuchtung der Vakuumiertaste pulsiert so lange, bis der Vorgang abgeschlossen ist.
6. Nachdem das Vakuumieren abgeschlossen ist, leuchtet die Vakuumiertaste dauerhaft und das Gerät beginnt automatisch mit dem Versiegeln. Die Beleuchtung der Versiegelungstaste pulsiert, bis der Vorgang abgeschlossen ist.
7. Nach dem Vakuumieren und Versiegeln leuchtet die Beleuchtung der Vakuumier- und der Versiegelungstaste konstant und erlischt dann. Der Gerätedeckel öffnet sich automatisch und gibt den Beutel frei.
8. Je nach Bedarf kühlen, einfrieren oder lagern. (Siehe „Richtlinien“ für Tipps zur sicheren Lagerung von Lebensmitteln auf Seite 15).

WICHTIGER TIPP: Während des Vakuumierens können Sie jederzeit die Abbruchtaste drücken und der Gerätedeckel öffnet sich automatisch. Wenn die Kontrollleuchten für „Trocken“ und „Feucht“ blinken, ist die Abtropfschale voll. Bitte leeren Sie sie. Die Vakuumier- und Versiegelungsfunktion funktioniert normal, nachdem die Abtropfschale geleert wurde.

Verwendung von FoodSaver®- Behälter zum Konservieren und Marinieren

zum Vakuumieren

Siehe Abb. 4

1. Bereiten Sie das Zubehör gemäß den FoodSaver®-Zubehörrichtlinien vor, die beim Kauf des Zubehörs mitgeliefert werden.
2. Drücken Sie die Einschalttaste, um das Gerät einzuschalten. Die Einschalttaste und die Standardmodusauswahl leuchten auf.
3. Ziehen Sie den eingebauten ausziehbaren Handheld-Versiegler auf die gewünschte Länge aus.

VORSICHT: Ziehen Sie den Schlauch nicht über die auf dem Schlauch markierte rote Linie hinaus.

4. Setzen Sie das Ende des eingebauten ausziehbaren Handheld-Versieglers auf das Behälterventil.
5. Drücken Sie auf der rechten Seite des Geräts einmal die Modustaste für den eingebauten ausziehbaren Handheld-Versiegler. Der Vakuum-Modus ist die Standardeinstellung. Die Kontrollleuchte für den Vakuumiermodus leuchtet auf und die Handheld-Taste blinkt.
6. Drücken Sie die Handheld-Taste, um mit dem Vakuumieren zu beginnen. Der Gerätedeckel schließt sich automatisch. Halten Sie den Handheld-Versiegler auf dem Behälter. Die Beleuchtung der Handheld-Taste pulsiert, bis der Vorgang abgeschlossen ist.
7. Das Gerät hört automatisch auf zu vakuumieren, sobald die gesamte Luft aus dem Behälter entfernt wurde. Der Gerätedeckel öffnet sich dann automatisch.
8. Um dwn Handheld-Versiegler wieder in das Gerät einzusetzen, ziehen Sie ihn vorsichtig heraus. Er wird dann automatisch eingezogen.

WICHTIGER TIPP: Während des Vakuumierens können Sie jederzeit die Abbruchtaste drücken und der Gerätedeckel öffnet sich automatisch.

WICHTIG: Wenn Sie das ausziehbare Handheld-Versiegler wieder in das Gerät einsetzen, achten Sie darauf, dass er mit der richtigen Seite nach oben und nicht verkehrtherum eingesetzt wird.

Zum Marinieren

Siehe Abb. 5

1. Bereiten Sie das Zubehör gemäß den FoodSaver®-Zubehörrichtlinien vor, die beim Kauf des Zubehörs mitgeliefert werden.
2. Drücken Sie die Einschalttaste, um das Gerät einzuschalten. Die Einschalttaste und die Standardmodusauswahl leuchten auf.
3. Ziehen Sie den eingebauten ausziehbaren Handheld-Versiegler auf die gewünschte Länge aus.
VORSICHT: Ziehen Sie den Schlauch nicht über die auf dem Schlauch markierte rote Linie hinaus.
4. Entfernen Sie den durchsichtigen unteren Teil des ausziehbaren Handheld-Versieglers vom oberen Griff, indem Sie ihn mit beiden Händen auseinanderziehen. Stecken Sie die Spitze der oberen Hälfte in das Behälterventil.

5. Drücken Sie auf der rechten Seite des Geräts die Modustaste für den eingebauten ausziehbaren Handheld-Versiegler zweimal, um den Mariniermodus zu aktivieren. Die Kontrollleuchte für den Mariniermodus leuchtet durchgehend und die Handheld-Taste blinkt.
6. Drücken Sie die Handheld-Taste, um zu beginnen. Der Gerätedeckel schließt sich automatisch und der Mariniervorgang beginnt. Der Gerätedeckel öffnet sich während des Vorgangs automatisch, schließt und verriegelt sich wieder. Die Handheld-Taste pulsiert so lange, bis der Vorgang abgeschlossen ist.
7. Schließen Sie die Unterseite des Handheld-Versieglers wieder an und ziehen Sie den Handheld-Versiegler vorsichtig heraus, um ihn wieder in das Gerät einzusetzen.

WICHTIGER TIPP: Das Gerät läuft etwa 12 Minuten lang. Das Gerät vakuumiert, hört dann damit auf, öffnet den Gerätedeckel, schließt ihn wieder und beginnt erneut mit dem Vakuumieren, insgesamt 3 Mal. Unterbrechen Sie diesen Vorgang nicht, auch wenn Sie denken, dass das Gerät abgebrochen hat.

WICHTIGER TIPP: Während des Vakuumierens können Sie jederzeit die Abbruchtaste drücken und der Gerätedeckel öffnet sich automatisch.

WICHTIGER TIPP: Achten Sie während des Marinierens darauf, dass der Schlauch des Handheld-Versieglers nicht mit dem Deckel in Berührung kommt (wenn sich der Gerätedeckel während des Marinierens öffnet und schließt, darf der Schlauch nicht zwischen Deckel und Gerät eingeklemmt werden).

Vakuumversiegelung mit FoodSaver®-Zubehör

mit den Vakuum- Zipperbeuteln verwendet werden.

Siehe Abb. 6

1. Befüllen Sie den Zipperbeutel und legen Sie in flach, mit nach obenweisendem grauen Kreissymbol 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 die Einschalttaste, um das Gerät einzuschalten. Die Einschalttaste und die Standardmodusauswahl leuchten auf.
3. Ziehen Sie den eingebauten ausziehbaren Handheld-Versiegler auf die gewünschte Länge aus.

VORSICHT: Ziehen Sie den Schlauch nicht über die auf dem Schlauch markierte rote Linie hinaus.

4. Setzen Sie das Ende des eingebauten ausziehbaren Handheld-Versieglers auf das Ventil des Reißverschlussbeutels.
5. Drücken Sie auf der rechten Seite des Geräts einmal die Modustaste für den eingebauten ausziehbaren Handheld-Versiegler. Der Vakuum-Modus ist die Standardeinstellung. Die Kontrollleuchte für den Vakuumiermodus leuchtet auf und die Handheld-Taste blinkt.
6. Drücken Sie die Handheld-Taste, um mit dem Vakuumieren zu beginnen. Der Gerätedeckel schließt sich automatisch. Halten Sie den Handheld-Versiegler auf dem Beutel. Die Beleuchtung der Handheld-Taste pulsiert, bis der Vorgang abgeschlossen ist.
7. Das Gerät hört automatisch auf zu vakuumieren, sobald die gesamte Luft aus dem Reißverschlussbeutel entfernt wurde und der Deckel öffnet sich dann automatisch.

8. Um dwn Handheld-Versiegler wieder in das Gerät einzusetzen, ziehen Sie ihn vorsichtig heraus. Er wird dann automatisch eingezogen.

WICHTIGER TIPP: Während des Vakuumierens können Sie jederzeit die Abbruchtaste drücken und der Gerätedeckel öffnet sich automatisch.

WICHTIG: Wenn Sie das ausziehbare Handheld-Versiegler wieder in das Gerät einsetzen, achten Sie darauf, dass er mit der richtigen Seite nach oben und nicht verkehrtherum eingesetzt wird.

Für Glasversiegler und Flaschenverschlüsse

Siehe Abb. 7

1. Bereiten Sie das Zubehör gemäß den FoodSaver®-Zubehörrichtlinien vor, die beim Kauf des Zubehörs mitgeliefert werden.
2. Drücken Sie die Einschalttaste, um das Gerät einzuschalten. Die Einschalttaste und die Standardmodusauswahl leuchten auf.
3. Ziehen Sie den eingebauten ausziehbaren Handheld-Versiegler auf die gewünschte Länge aus. **VORSICHT:** Ziehen Sie den Schlauch nicht über die auf dem Schlauch markierte rote Linie hinaus.
VORSICHT: Ziehen Sie den Schlauch nicht über die auf dem Schlauch markierte rote Linie hinaus.
4. Entfernen Sie den durchsichtigen unteren Teil des ausziehbaren Handheld-Versieglers vom oberen Griff. Stecken Sie die Spitze des Oberteils in die Öffnung des Glasversieglers oder Flaschenverschlusses.
5. Wiederholen Sie die Schritte 4-8 oben.

HINWEIS: FoodSaver® Glasversiegler sind nur für die Verwendung mit Einmachgläsern der Marken Ball® und Kerr® geeignet. Dies ist kein Ersatz für herkömmliche Einmachmethoden und verderbliche Lebensmittel müssen gekühlt werden.

WICHTIGER TIPP: Verwenden Sie beim Vakuumversiegeln von Gläsern keine Schraubverschlüsse. Zum Öffnen klemmen Sie einen Löffel zwischen den Deckel des Einmachglases und den höchsten Teil des Gewinderandes. Drehen Sie den Löffel vorsichtig, um das Vakuum zu lösen. FoodSaver®-Flaschenverschlüsse: Drehen Sie zum Lösen des Vakuums und Öffnen den Flaschenverschluss und ziehen Sie ihn nach oben.

Öffnen von FoodSaver®- Zubehör nach dem Vakuumversiegeln

Siehe Abb. 5

FoodSaver®-Behälter

Um das Vakuum zu lösen und den Behälter zu öffnen, drehen Sie den Knopf in die Position „Offen“.

FoodSaver®-Flaschenverschlüsse

Um das Vakuum zu lösen und die Flasche zu öffnen, drehen und ziehen Sie den Flaschenverschluss.

Reinigung und Pflege des Vakuumierversiegelungsgeräts

Reinigung des Geräts:

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.

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

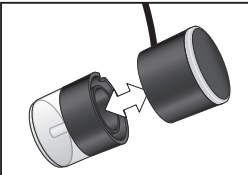
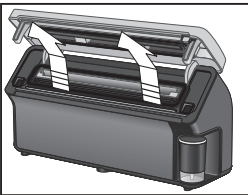
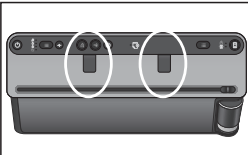
Zum Entfernen drücken Sie die Laschen auf beiden Seiten der Abtropfschale ein und heben Sie sie nach oben und heraus.

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

Reinigen des Behälters des ausziehbaren Handheld-Versieglers:

Leeren Sie den Behälter nach jedem Gebrauch aus. Waschen Sie in warmer Seifenlauge aus. Lassen Sie ihn vor dem Wiedereinsetzen an der Luft trocknen. Um den Behälter vom Handheld-Versiegler zu entfernen, halten Sie den oberen Teil fest und ziehen Sie den unteren Behälter nach unten und ab.

HINWEIS: Nach jedem Gebrauch reinigen, wenn Flüssigkeit sichtbar ist.



Lagerung des Geräts:

Reinigen Sie das Gerät wie oben beschrieben.

Lassen Sie das Gerät vollständig trocknen, schließen Sie den Deckel ohne ihn zu verriegeln und schieben Sie die Taste in die Position „Lagern“. So wird kein unnötiger Druck auf die Dichtungen im Inneren des Geräts ausgeübt.

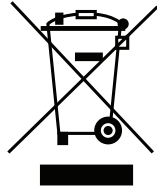
Lagern Sie das Gerät nie mit dem Deckel in der Position „Betrieb“, da die Dichtungen so zusammengedrückt werden und das Vakuuervermögen möglicherweise beeinträchtigt wird.

Lagern Sie das Gerät vertikal stehend.

Wenn Sie das Gerät bereit für die Lagerung gemacht haben, lagern Sie das Gerät aufrecht stehend, um Platz zu sparen.

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.



Tipps und Hinweise zur Lagerung

Vakuumpackung und Lebensmittelsicherheit

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

Für die sichere Lagerung von Lebensmitteln sind niedrige Temperaturen wichtig. Bei Temperaturen von 4° C oder darunter wird das Wachstum von Mikroorganismen deutlich eingeschränkt.

Tiefkühlen bei -17° C tötet Mikroorganismen nicht, stoppt aber ihr Wachstum. Für die langfristige Lagerung von verderblichen Lebensmitteln, die Sie vakuumverpackt haben, sollten Sie diese einfrieren und nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren.

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

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

Auftauen und Aufwärmen von vakuumverpackten Lebensmitteln



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

Lebensmittel können im Beutel 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 Beuteland 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



Vakuumpackung 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 Versiegelungsnaht lassen.

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

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

Gemüse



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

Zum Blanchieren geben Sie das Gemüse in kochendes Wasser oder in die Mikrowelle, bis es gegart, aber noch knackig ist. Blanchieren Sie Blattgemüse und Erbsen 1 bis 2 Minuten, Kaiserschoten, Zucchini-scheiben 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 Vakuumversiegeln mit einem Küchentuch trocken.

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

Beim Einfrieren von Gemüse sollte es für 1-2 Stunden vorgefroren oder vollständig geforen 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 vakuumversiegeln Sie die gewünschte Menge jeweils in einem FoodSaver®-Beutel. Legen Sie die Beutel nach dem Vakuumversiegeln in den Gefrierschrank.

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

Blattgemüse



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

Obst



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

Legen Sie die Beutel nach dem Vakuumversiegeln in den Gefrierschrank. Sie können Portionen für Obstkuchen oder Ihre Lieblingskombinationen für einen schnellen Obstsalat das ganze Jahr über vakuumversiegeln. Bei der Lagerung im 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 Vakuumversiegelung. Wenn Sie einen Beutel verwenden, sollten Sie das Gebäck vor dem Vakuumversiegeln 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 vakuumversiegeln Sie diese für die spätere Verwendung.

Kaffee und pulverige Lebensmittel



Um zu verhindern, dass Lebensmittelstückchen in die Vakuumpumpe gesogen werden, legen Sie einen Kaffeefilter oder ein Papierküchentuch oben in den Beutel oder in Behälter, bevor Sie den Vakuumvorgang starten. Sie können die Lebensmittel zum Vakuumversiegeln auch in ihrer Originalverpackung in einen FoodSaver®-Beutel

legen oder einen FoodSaver®-Universaldeckel mit dem Originalbehälter verwenden.

Flüssigkeiten



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

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

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

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

Vorbereitete Mahlzeiten, Reste und Sandwiches



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

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

Snacks



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

Fehlerbehebung

Problem	Lösung
Versiegelungs-LED blinkt	• Warten Sie jeweils 20 Sekunden zwischen den einzelnen Versiegelungsvorgängen. • 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.
Vakuumpumpe läuft, aus dem Beutel wird aber keine Luft entfernt	• 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 Lebensmittlrückstände auf der oberen oder unteren Dichtung befinden.
Die Dichtung ist lose oder gerissen.	• Ersatzteile finden Sie auf unserer Website.
Der Beutel wird nicht richtig versiegelt	• Vergewissern Sie sich, dass sich keine Lebensmittel um die Versiegelungsbereiche herum befinden. • Der Beutel wirft Falten: Um Falten in der Versiegelung zu vermeiden, streichen Sie den Beutel vorsichtig glatt, wenn Sie ihn in die Auffangschale einführen. • Wenn Sie Lebensmittel mit viel Flüssigkeit verwenden, verwenden Sie den Flüssig-Modus, um zu verhindern, dass zu viel Saft oder Flüssigkeit aus dem Beutel gesaugt wird. • Stellen Sie sicher, dass das Gerät eingeschaltet ist • Gerät überhitzt. Warten Sie einige Minuten, bis das Gerät abgekühlt ist
Leuchten auf dem Bedienfeld leuchten nicht	• Vergewissern Sie sich, dass das Gerät an das Netz angeschlossen ist. • Vergewissern Sie sich, dass die Steckdose funktioniert. • Stellen Sie sicher, dass der Gerätedeckel heruntergeklappt und vollständig geschlossen und verriegelt ist • Stellen Sie sicher, dass das Gerät eingeschaltet ist

Fehlerbehebung

Problem	Lösung
Keine Funktion trotz geschlossener Verriegelung und Betätigung der Taste	• Vergewissern Sie sich, dass das Gerät an das Netz angeschlossen ist. • Vergewissern Sie sich, dass die Steckdose funktioniert. • Stellen Sie sicher, dass das Gerät eingeschaltet ist • Drücken Sie den Gerätedeckel leicht nach unten
Beutel kann nicht in das Gerät eingeführt werden	• Achten Sie darauf, dass genügend Beutelmateriale vorhanden ist, um die Mitte derAuffangschale 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	• Prüfen Sie die Versiegelung. Eine Falte an der Versiegelungsnäht kann dazu führen, dass Luft in den Beutel eindringen kann. Um Falten in der Versiegelung zu vermeiden, streichen Sie den Beutel vorsichtig glatt, wenn Sie ihn in die Auffangschale einführen. • Feuchtigkeit oder Lebensmittelmittelrückstände (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. • Wenn Sie Lebensmittel mit viel Flüssigkeit verwenden, verwenden Sie den Flüssig-Modus, um zu verhindern, dass zu viel Saft oder Flüssigkeit aus dem Beutel gesaugt wird. • 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.	• 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	• 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 Lebensmittelmittelrückständen ist. • Prüfen Sie den Rand des Behälters auf Risse oder Kratzer. Prüfen Sie, ob das Ventil des Behälters sauber ist.
Der Gerätedeckel schließt nicht automatisch	• Wenn Sie versuchen, den Beutel direkt nach dem Herausnehmen oder Drücken der Abbruchtaste einzuführen, warten Sie ein paar Sekunden lang und versuchen Sie dann, den Beutel erneut einzuführen. • Möglicherweise blockieren Lebensmittel oder Schmutz die Sensoren, die zum automatischen Schließen des Gerätedeckels dienen. Öffnen Sie den Gerätedeckel vollständig und wischen Sie mit einem feuchten Tuch den Boden unter den beiden schwarzen Laschen am Gerätedeckel ab. Siehe Abschnitt „Pflege und Reinigung“.
Die Tropfschale ist voll	• In diesem Fall blinken die Leuchten für Flüssig, Trocken, Feucht und Sous vide. Die Abtropfschale muss geleert und getrocknet werden, bevor sie wieder in das Gerät eingesetzt wird.
Flüssigkeit wurde abgesaugt und füllte die Auffangschale	• Achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit nicht zu dünn ist. Die Flüssigkeit sollte nicht dünner als Hühner-Nudelsuppe sein. • Stellen Sie sicher, dass Sie den Flüssigkeitsmodus verwenden, wenn Sie Suppen, Salsas oder Saucen vakuumieren • Achten Sie darauf, dass Sie den Beutel nicht mit Flüssigkeit überfüllen. Es wird empfohlen, bei Quart-Beuteln maximal 1 Quart (0,95 Liter) und bei Gallonen-Beuteln ½ Gallone (1,89 Liter) der Flüssigkeit einzufüllen. Die Flüssigkeit muss eine Viskosität von 1,39 mPa·s oder höher haben. • HINWEIS: Positionieren Sie den Beutel vorsichtig aufrecht neben das Gerät und schieben Sie dann langsam das Ende des Beutels für die Türaktivierung ein.

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.



- **PRECAUCIÓN:** La tapa se cierra automáticamente al ejercer presión. No obstruya la tapa para que cierre. No fuerce manualmente la tapa para cerrar. No introduzca los dedos ni ningún objeto extraño dentro de la Ventana de visualización del envasado al vacío mientras se sella al vacío.
- 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.

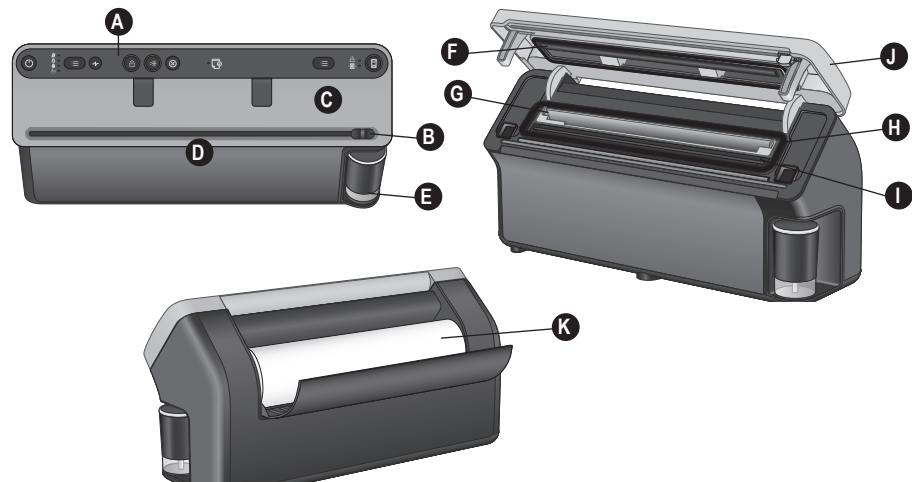
Recipientes FoodSaver®

Los contenedores FoodSaver® son fáciles de usar e idóneos para envasar al vacío alimentos delicados, tales como magdalenas y otros artículos de repostería, líquidos y alimentos secos. Marine en unos minutos en lugar de horas con el Modo de marinado.

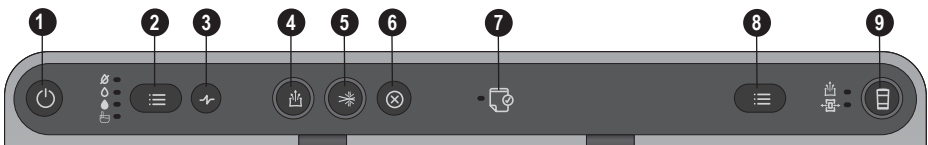
Tapón de botella FoodSaver®

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



- A Botones de control y luces indicadoras**
Indican la configuración actual y el progreso del envasado al vacío para tener un mejor control o para llamar la atención sobre una acción.
- B Cortadora de bolsas**
Incorporada para simplificar la fabricación de bolsas con un tamaño personalizado a partir de los rollos.
- C Ventana de visualización de envasado al vacío**
Ofrece visibilidad al canal de envasado al vacío, bandeja de goteo y cinta selladora.
- D Detección automática de bolsas**
Simplemente, inserte el extremo abierto de la bolsa en el Canal de vacío y el aparato detectará la bolsa, y cerrará la tapa del aparato.
- E Sellador portátil plegable incorporado**
Para bolsas con cierre tipo cremallera FoodSaver®, recipientes Preserve & Marinate, tapas para botellas y otros accesorios.
- F Junta de espuma superior**
No extraíble.
- G Bandeja de goteo extraíble**
Atrapa los líquidos que se desbordan y es apto para lavavajillas.
- H Junta de espuma inferior**
No extraíble.
- I Banda de sellado de ancho extra**
Crea un sello extra seguro y hermético.
- J Tapa del aparato**
Se abre para tener acceso a la bandeja de goteo y para tirar del rollo a través del aparato para hacer bolsas. Debe estar cerrado y bloqueado para envasar al vacío, sellar o usar de forma portátil.
- K Almacenamiento de rollo incorporado y puerta**
Para almacenamiento de los rollos de sellado al vacío FoodSaver® (se ajusta a todos los anchos y longitudes).



El panel de control, intuitivo y fácil de usar, le permite aprovechar al máximo el sistema FoodSaver®:

- 1 Botón de encendido**
Presione para encender y apagar el aparato. Una vez encendido y listo, la luz del botón de encendido se encenderá. **NOTA:** El aparato se apagará automáticamente después de 12 minutos de inactividad.
 - 2 Botón de modo**
Presione para seleccionar la configuración personalizada antes de iniciar el proceso de sellado al vacío. La luz indicadora se encenderá junto a la configuración personalizada que se presione o desee.
2a. **Seco** - para un óptimo envasado al vacío y sellado de alimentos secos (configuración predeterminada).
2b. **Moist** - Para un óptimo envasado al vacío y sellado de alimentos húmedos o jugosos.
2c. **Líquido** - Para un óptimo envasado al vacío y sellado de alimentos líquidos como sopas, salsas y salsas.
IMPORTANTE: Si se sellan al vacío salsas más espesas, sopas o cremas (es decir, crema de champiñones), mantenga las paredes internas de la bolsa alejadas de los restos de alimentos o goteos tanto como sea posible.
IMPORTANTE: Asegúrese de no llenar demasiado la bolsa con líquido. Para las bolsas de un cuarto de galón, se recomienda llenar con un máximo de un cuarto de líquido, y para las bolsas de un galón, medio galón de líquido. Líquidos con una viscosidad de 1,39 mPa·s o superior.
NOTA: Coloque cuidadosamente la bolsa en posición vertical junto a la máquina y luego inserte lentamente el extremo de la bolsa para activar la puerta.
2d. **Sous Vide** - Para un óptimo envasado al vacío y sellado de bolsas para uso en la cocina Sous Vide (al vacío).
 - 3 Botón de pulso**
Presione sin soltar para controlar manualmente la función de envasado al vacío. Presione el botón de sellado cuando esté listo para sellar la bolsa. **NOTA:** El aparato solo envasará al vacío mientras se mantenga presionado el botón de pulso.
 - 4 Botón de envasado al vacío**
Luego de seleccionar el modo deseado y de insertar la bolsa, la máquina se cerrará automáticamente. La luz del botón parpadeará para indicar que está listo. Presione para iniciar el proceso de sellado al vacío. La tapa del aparato iniciará automáticamente a envasar al vacío y sellar, deteniéndose una vez que se haya completado. La luz del botón parpadeará durante el envasado al vacío.
 - 5 Botón de sellado**
Luego de cerrar la tapa del aparato, la luz del botón parpadeará para indicar que está listo. La luz del botón parpadeará durante el sellado y quedará fija, luego se apagará cuando se haya completado.
Este botón tiene tres usos:
1. Crea un sellado al hacer bolsas usando un rollo de FoodSaver®.
2. Detiene inmediatamente el proceso de envasado al vacío (después de presionar el botón de envasado al vacío) y comienza a sellar la bolsa.
3. Crea un sellado en otras bolsas generales (como las de papas fritas y cereales) para mantener los alimentos sellados herméticamente.
 - 6 Botón para cancelar**
Detiene inmediatamente la función actual y abre la tapa del aparato.
 - 7 Luz del indicador de detección de bolsas**
La luz indicadora se encenderá una vez que se inserte la bolsa y el aparato detecte la bolsa.
- Sellador portátil plegable incorporado**
- 8 Botón del modo de accesorio portátil**
Presione para seleccionar la configuración que desea. La luz del indicador se encenderá junto a la configuración personalizada que se elija.
8a. **Aspirador** - Para usar con bolsas con cierre FoodSaver®, recipientes Preserve & Marinate, tapas para botellas y otros accesorios que utilizan un sellador portátil plegable incorporado. El aparato se detendrá automáticamente una vez se haya completado.
8b. **Marinar** - Para usar con los recipientes Preserve & Marinate de FoodSaver® que utilizan un sellador portátil plegable incorporado. La secuencia de pulso de vacío tarda aproximadamente 12 minutos, lo que permite lograr una infusión de sabor óptima en menos tiempo. El aparato envasará al vacío y liberará tres veces. El aparato se detendrá automáticamente una vez se haya completado.
 - 9 Botón del accesorio portátil**
Una vez elegido el modo de accesorio portátil deseado, presione para usar con los accesorios FoodSaver®, utilizando el sellador portátil plegable incorporado. La luz del botón se encenderá una vez presionado, la tapa del aparato se cerrará y comenzará el proceso de sellado al vacío. La luz del botón parpadea durante el proceso de envasado al vacío o marinado, y una vez completado, la luz queda fija y luego se apaga.

Instalación de un rollo FoodSaver®

Observe la FIG. 1

1. Abra la puerta de almacenamiento de rollos que está incorporada en la parte trasera del aparato.
2. Inserte el rollo en la parte posterior del aparato como se ilustra.
3. Abra completamente la tapa del aparato para que se mantenga en su lugar.
4. Enrosque el extremo del rollo hacia adelante a través de la abertura en la parte posterior, entre la tapa y el aparato. Tire a través del aparato hasta que el extremo del rollo esté en el extremo delantero.
5. Consulte la siguiente sección para saber cómo hacer una bolsa a partir de un rollo FoodSaver.

Cómo fabricar una bolsa a partir de un rollo FoodSaver® (creación rápida de bolsas)

Observe la FIG. 2

1. Presione el botón de encendido para encender el aparato. El botón de encendido y la selección de modo predeterminado se encenderán.
2. Una vez que el rollo esté instalado y la tapa del aparato esté completamente abierto, enrosque el extremo del rollo hacia adelante a través de la apertura en la parte posterior entre la tapa y el aparato.
3. Tire del rollo hacia abajo justo después de la tira de sellado.
4. Con las dos manos, baje la tapa del aparato (desde la posición completamente levantada) y presione firmemente hacia abajo ambos lados de la tapa con sus dos manos hasta que el aparato comience a cerrarse y bloquearse automáticamente.
5. Presione el botón de sellado y el sellado del extremo de la bolsa comenzará. La luz del botón parpadeará hasta que se haya completado y luego la luz se apagará.
6. La tapa del aparato se abrirá automáticamente una vez que el sellado se haya completado.
7. Extraiga ahora el extremo sellado del rollo hasta alcanzar la longitud de bolsa deseada.
8. Nuevamente, con sus dos manos, presione firmemente hacia abajo ambos lados de la tapa, hasta que el aparato se comience a cerrar y bloquear automáticamente.
9. Antes de usar la barra cortadora para cortar esta primera bolsa, presione el botón de sellado para sellar el extremo de la bolsa siguiente.
10. Mientras el aparato está sellando la bolsa siguiente, corte la primera bolsa al deslizar la barra cortadora incorporada.

CONSEJO: Después de hacer esta primera bolsa a partir del rollo, si se siguen los pasos anteriores, el sellado ya debería estar hecho para la bolsa siguiente. Cada vez que sella, está haciendo el sellado para la bolsa siguiente, mientras usa la barra cortadora para cortar la bolsa actual.

11. Después de terminar de hacer la(s) bolsa(s) a partir del rollo, abra la puerta de almacenamiento incorporada del rollo en la parte posterior del aparato y enrolle manualmente el exceso de

rollo que aún pueda quedar dentro del aparato, de modo que no quede parte del rollo o material dentro del aparato.

12. Cierre el almacenamiento y puerta de rollo incorporados.

Envasado al vacío con bolsas FoodSaver®

Observe la FIG. 3

1. Presione el botón de encendido para encender el aparato. El botón de encendido y la selección de modo predeterminado se encenderán.
2. Con sus dos manos, inserte lentamente el extremo abierto de la bolsa llena a través de la parte inferior de la ventana de visualización del envasado al vacío hacia la bandeja de goteo.

NOTA: La tapa del aparato no debe estar completamente abierta.

SUGERENCIA: Si tiene problema para meter la bolsa dentro del aparato, muévela de un lado a otro mientras la inserta.

CONSEJO IMPORTANTE: Al insertar el extremo abierto de la bolsa llena, coloque la bolsa en el centro del aparato para obtener mejores resultados. La ventana de visualización del envasado al vacío le permite ver fácilmente dónde está el extremo de la bolsa al insertarla. Continúe insertando y sujetando la bolsa hasta que el aparato detecte automáticamente y la tapa se cierre y bloquee.

3. El aparato detectará de manera automática la inserción de la bolsa y la tapa del aparato se cerrará y bloqueará. La luz indicadora de detección de bolsa parpadeará y luego quedará fija para confirmar que la bolsa ha sido detectada automáticamente. Las luces de los botones de aspirado y sellado parpadearán.

ADVERTENCIA: La tapa se cierra de manera automática. Quite sus manos u otros objetos que puedan obstruir la tapa antes de cerrar. No fuerce manualmente la tapa para cerrar.

4. Seleccione el modo de envasado al vacío deseado (seco, húmedo, líquido o Sous Vide), dependiendo del alimento que se esté sellando al vacío al presionar el botón de Modo. La luz indicadora se encenderá junto al modo seleccionado.
5. Una vez seleccionado el modo deseado, presione el botón de envasado al vacío para comenzar el proceso de sellado al vacío. La luz del botón de envasado al vacío parpadeará hasta que se haya completado.
6. Después de completarse el aspirado, la luz del botón de envasado al vacío se mantendrá fija y el aparato comenzará a sellar de manera automática. La luz del botón de sellado parpadeará hasta que se haya completado.
7. Una vez que se haya envasado al vacío y sellado, las luces de los botones de envasado al vacío y sellado se mantendrán fijas y luego se apagarán. La tapa del aparato se abrirá de manera automática y soltará la bolsa.
8. Refrigere, congele o almacene según sea necesario. (Consulte las "Directrices" para obtener consejos de seguridad para el almacenamiento de alimentos en la página 15).

CONSEJO IMPORTANTE: En cualquier momento durante el sellado al vacío, el botón de Cancelar se puede presionar y la tapa del aparato se abrirá automáticamente. Cuando las luces de Seco y Húmedo parpadean, significa que la bandeja de goteo está llena. Por favor, vacíela. La función de envasado al vacío y sellado funcionará normalmente después de vaciar la bandeja de goteo.

Utilice recipientes Preserve & Marinade de FoodSaver®

para el sellado al vacío

Observe la FIG. 4

1. Prepare el accesorio según las Direcciones de accesorios de FoodSaver®, incluidas con las compras de accesorios.
2. Presione el botón de encendido para encender el aparato. El botón de encendido y la selección de modo predeterminado se encenderán.
3. Extraiga el sellador portátil plegable incorporado a la longitud deseada.

ADVERTENCIA: Al tirar de la manguera NO la extienda más allá de la línea roja marcada en la manguera.

4. Coloque el extremo del sellador portátil plegable incorporado sobre la válvula del recipiente.
5. En el lado derecho del aparato, presione una vez el botón de modo para el accesorio portátil plegable incorporado. El modo de envasado al vacío es el predeterminado. La luz indicadora del modo de envasado al vacío se encenderá y el botón Portátil parpadeará.
6. Presione el botón Portátil para iniciar la aspiradora. La tapa del aparato se cerrará automáticamente. Sostenga el sellador Portátil en su lugar en el recipiente. La luz del botón Portátil parpadeará hasta que esté completado.
7. El aparato detendrá automáticamente el aspirado una vez que todo el aire haya sido extraído del recipiente y la tapa del aparato se abrirá automáticamente.
8. Para volver a colocar el sellador Portátil en el aparato, extraiga suavemente y se retraerá automáticamente

CONSEJO IMPORTANTE: En cualquier momento durante el sellado al vacío, el botón de Cancelar se puede presionar y la tapa del aparato se abrirá automáticamente.

IMPORTANTE: Al colocar el accesorio portátil plegable de nuevo en el aparato, asegúrese de colocarlo con el lado correcto hacia arriba y no al revés.

Para marinar

Observe la FIG. 5

1. Prepare el accesorio según las Direcciones de accesorios de FoodSaver®, incluidas con las compras de accesorios.
2. Presione el botón de encendido para encender el aparato. El botón de encendido y la selección de modo predeterminado se encenderán.
3. Extraiga el sellador portátil plegable incorporado a la longitud deseada.

ADVERTENCIA: Al tirar de la manguera NO la extienda más allá de la línea roja marcada en la manguera.

4. Retire la parte inferior transparente del sellador portátil plegable desde el mango superior, tirando hacia afuera con las dos manos. Inserte la punta de la mitad superior en la válvula del recipiente.
5. En el lado derecho del aparato, presione dos veces el botón de modo para el accesorio portátil plegable incorporado para el modo de marinado. La luz indicadora del modo de marinado se encenderá de forma fija y el botón Portátil parpadeará.

6. Presione el botón Portátil para iniciar. La tapa del aparato se cerrará automáticamente y comenzará el proceso de marinado. La tapa del aparato se abrirá de manera automática durante el proceso y luego se cerrará y bloqueará de nuevo. La luz del botón Portátil parpadeará hasta que se haya completado.

7. Vuelva a conectar la parte inferior del sellador portátil y para volver a colocar el sellador portátil en el aparato, extraígallo cuidadosamente y se retraerá de manera automática.

CONSEJO IMPORTANTE: El aparato funcionará durante aproximadamente 12 minutos. El aparato envasará al vacío, luego dejará de envasar al vacío y la tapa del aparato se abrirá. Luego, se cerrará nuevamente y comenzará a envasar al vacío un total de 3 veces. No interrumpa este proceso, incluso si cree que el aparato se ha suspendido.

CONSEJO IMPORTANTE: En cualquier momento durante el sellado al vacío, el botón de Cancelar se puede presionar y la tapa del aparato se abrirá automáticamente.

CONSEJO IMPORTANTE: Durante el marinado, asegúrese de que la manguera del accesorio portátil se mantenga alejada de la tapa (cuando la tapa del aparato se abre y se cierra durante el marinado, no deje que la manguera quede atrapada entre la tapa y el aparato).

Envasado al vacío con accesorios FoodSaver®

con bolsas tipo Zip para envasado al vacío.

Observe la FIG. 6

1. Llene la bolsa para envasar al vacío de cierre tipo zip y colóquela plana con el círculo gris orientado hacia arriba. Apriete para que salga el aire, cierre 3/4 de la cremallera y apriete para que salga el resto del aire antes
2. Presione el botón de encendido para encender el aparato. El botón de encendido y la selección de modo predeterminado se encenderán.
3. Extraiga el sellador portátil plegable incorporado a la longitud deseada.

ADVERTENCIA: Al tirar de la manguera NO la extienda más allá de la línea roja marcada en la manguera.

4. Coloque el extremo del sellador portátil plegable incorporado sobre la válvula de la bolsa de cierre tipo cremallera.
5. En el lado derecho del aparato, presione una vez el botón de modo para el accesorio portátil plegable incorporado. El modo de envasado al vacío es el predeterminado. La luz indicadora del modo de envasado al vacío se encenderá y el botón Portátil parpadeará.
6. Presione el botón Portátil para iniciar la aspiradora. La tapa del aparato se cerrará automáticamente. Mantenga el sellador portátil en su lugar en la bolsa. La luz del botón Portátil parpadeará hasta que esté completado.
7. El aparato dejará de aspirar de manera automática una vez que se ha extraído todo el aire de la bolsa con cierre tipo cremallera y la tapa se abrirá automáticamente.
8. Para volver a colocar el sellador Portátil en el aparato, extraiga suavemente y se retraerá automáticamente

CONSEJO IMPORTANTE: En cualquier momento durante el sellado al vacío, el botón de Cancelar se puede presionar y la tapa del aparato se abrirá automáticamente.

IMPORTANTE: Al colocar el accesorio portátil plegable de nuevo en el aparato, asegúrese de colocarlo con el lado correcto hacia arriba y no al revés.

Para selladores de frascos y tapas de botellas

Observe la FIG. 7

1. Prepare el accesorio según las Direcciones de accesorios de FoodSaver®, incluidas con las compras de accesorios.
2. Presione el botón de encendido para encender el aparato. El botón de encendido y la selección de modo predeterminado se encenderán.
3. Extraiga el sellador portátil plegable incorporado a la longitud deseada.

ADVERTENCIA: Al tirar de la manguera NO la extienda más allá de la línea roja marcada en la manguera.

4. Retire la parte inferior transparente del sellador portátil plegable del mango superior. Inserte la punta de la parte superior en el puerto del sellador de frascos o tapa de botellas.
5. Repita los pasos 4-8 anteriores.

NOTA: Los selladores de frascos FoodSaver® son solo para usar con frascos de la marca Ball® and Kerr®. Este no es un reemplazo de los métodos tradicionales de conservación y si los alimentos son perecederos, deberán ser refrigerados.

CONSEJO IMPORTANTE: No incluya las bandas de tornillos al sellar al vacío los frascos. Para abrir, coloque una cuchara entre la tapa del frasco Mason y la parte más alta del aro roscado. Gire la cuchara cuidadosamente para liberar el vacío. Tapas para botellas FoodSaver®: Para liberar el vacío y abrir, gire y tire hacia arriba de la tapa de la botella.

Apertura de los accesorios FoodSaver® después de envasarlos al vacío

Observe la FIG. 5

Contenedores FoodSaver®

Para liberar el vacío y abrir el contenedor, gire el control a la posición de apertura.

Tapones de botella FoodSaver®

Para liberar el vacío y abrir la botella, gire y tire hacia arriba del tapón de botella.

Conservación y limpieza de la envasadora al vacío

Para limpiar la unidad:

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

Compruebe las juntas 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.

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

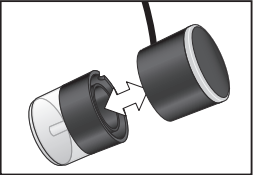
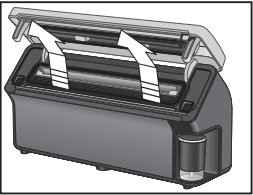
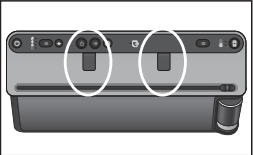
Para extraer, empuje las lengüetas en cada lado de la bandeja de goteo y levántela hacia arriba y hacia afuera.

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

Para limpiar el depósito del sellador portátil plegable incorporado:

Vacíe el depósito después de cada uso. Lave con agua tibia y jabón. Seque al aire antes de reemplazar. Para quitar el depósito del sellador portátil, sujete firmemente la parte superior, tire hacia abajo y retire el depósito inferior.

NOTA: Siempre limpie después de cada uso cuando haya líquido visible.



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.



Guía, sugerencias y trucos de almacenamiento

Envasado al vacío y seguridad alimentaria

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

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

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

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

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

Descongelación y recalentamiento de alimentos envasados al vacío



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

Los alimentos contenidos en bolsas pueden descongelarse pero no 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, sumérgalas en agua fría para detener el proceso de cocción. Finalmente, seque las verduras con papel de cocina antes de envasarlas al vacío.

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

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

Importante: Debido al riesgo que suponen las bacterias anaerobias, las setas frescas, la cebolla y el ajo no deben nunca envasarse al vacío.

Verduras de hojas



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

Frutas



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

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

Alimentos horneados



Para envasar al vacío alimentos horneados frágiles, recomendamos utilizar un tarro FoodSaver® para que conserven su forma. Empleando una bolsa, 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 méta 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	• Espere siempre 20 segundos entre sellados. • 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.
La bomba de vacío está en funcionamiento pero no se está extrayendo aire de la bolsa	• 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.
La junta no cierra bien o está rasgada	• Visite la web para obtener una de repuesto.
La bolsa no se sella correctamente	• Compruebe si hay restos de comida alrededor del área de sellado. • 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. • Si se utiliza comida con mucho líquido, utilice el modo Líquido para evitar que se salga una cantidad excesiva de jugos o líquido de la bolsa. • asegúrese de que el aparato esté encendido • aparato sobrecalentado. Espere varios minutos hasta que el aparato se enfríe.
No se enciende ninguna luz en el panel de control	• Asegúrese de que la unidad está conectada. • Asegúrese de que la toma eléctrica funciona. • asegúrese de que la tapa del aparato esté bajada y completamente cerrada y bloqueada • asegúrese de que el aparato esté encendido
No sucede nada al cerrar el pestillo y pulsar el botón	• Asegúrese de que la unidad está conectada. • Asegúrese de que la toma eléctrica funciona. • asegúrese de que el aparato esté encendido • presione ligeramente hacia abajo la tapa del aparato
No es posible introducir una bolsa en la máquina	• 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.

Solución de problemas

Problema	Solución
Se ha extraído aire de la bolsa pero ha vuelto a entrar	• Inspeccione el sello. Una arruga a lo largo del sello puede provocar que el aire vuelva a entrar en la bolsa. Para evitar arrugas en el sellado, estire con cuidado la bolsa para dejarla plana mientras la introduce en 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. • Si se utiliza comida con mucho líquido, utilice el modo Líquido para evitar que se salga una cantidad excesiva de jugos o líquido de la bolsa. • 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	• 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 contenedor no se envasa al vacío	• La tapa del contenedor debe estar bien colocada sobre el contenedor y alineada con este. • Asegúrese de que pulsa el botón 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 contenedor para comprobar si presenta alguna raja o arañazo. Asegúrese de que la válvula del contenedor está limpia.
La tapa del electrodoméstico no se cierra automáticamente	• Si intenta insertar la bolsa justo después de quitarla o de presionar el botón Cancelar, espere unos segundos y luego vuelva a intentar insertar la bolsa. • Es posible que haya alimentos o residuos obstruyendo los sensores que se utilizan para cerrar automáticamente la tapa del aparato. Abra completamente la tapa del electrodoméstico y limpie con una toalla húmeda la parte inferior debajo de las dos pestañas negras de la tapa del electrodoméstico. Ver Sección de Cuidado y Limpieza
La bandeja de goteo está llena	• Cuando esto sucede, las luces de líquido, seco, húmedo y sous vide parpadearán. La bandeja de goteo se debe vaciar y secar antes de volver a instalarla en el aparato.
Se succionó líquido y se llenó la bandeja de goteo.	• Asegúrese de que el líquido no esté demasiado fino. Una buena referencia es que no sea más fino que la sopa de fideos con pollo. • asegúrese de utilizar el modo líquido si está envasando al vacío sopas, salsas o salsas • Asegúrese de no llenar demasiado la bolsa con líquido. Para las bolsas de un cuarto de galón, se recomienda llenar con un máximo de un cuarto de líquido, y para las bolsas de un galón, medio galón de líquido. Líquidos con una viscosidad de 1,39 mPa·s o superior. • NOTA: Coloque cuidadosamente la bolsa en posición vertical junto a la máquina y luego inserte lentamente el extremo de la bolsa para activar la puerta

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.
- ATENÇÃO:** A tampa fecha automaticamente com força. Não obstrua a tampa de fechar. Não force manualmente a tampa para fechar. Não coloque os dedos nem qualquer objeto estranho dentro da Janela da Vista para o Vácuo durante o processo de selagem a vácuo.
- 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.

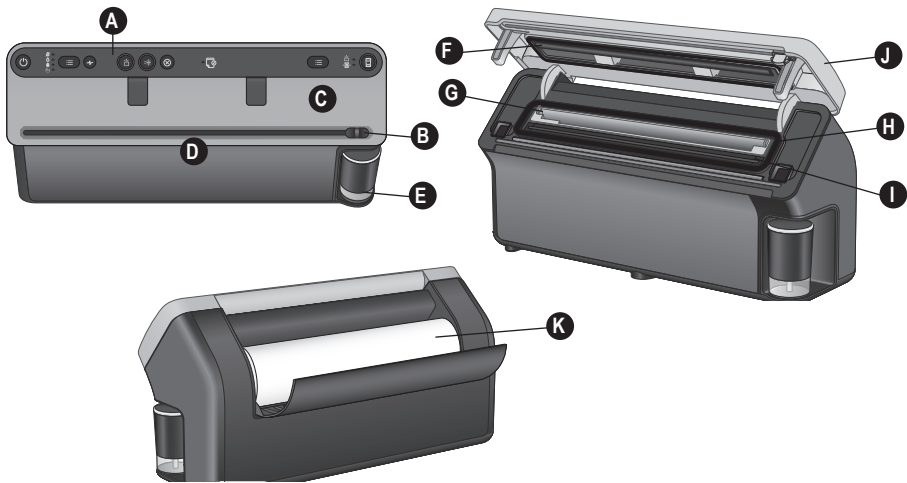
Recipientes FoodSaver®

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 preservar o sabor. Não utilize a rolha em garrafas de plástico.

Peças



A Botões de Controlo e Luzes Indicadoras

Indica a configuração atual e o progresso de aspiração para maior controlo ou para advertir para uma ação necessária.

B Corta Sacos

Encastrado para simplificar a transformação de rolos em sacos de tamanho personalizado.

C Janela da Vista para o Vácuo

Proporciona visibilidade para o canal de vácuo, a bandeja de gotejamento e a fita vedante.

D Deteção Automática de Sacos

Basta introduzir a extremidade aberta do saco no Canal de Vácuo e a máquina deteta o saco e fecha a tampa.

E Selador Portátil Retrátil Incorporado

Para utilizar com Sacos com Fecho FoodSaver®, Recipientes para Conservas e Marinadas, Tampas de Garrafa e outros acessórios.

F Vedante superior de espuma

Não removível.

G Bandeja escorredora amovível

Captura líquidos transbordantes e pode ser lavado na máquina de lavar louça.

H Vedante inferior de espuma

Não removível.

I Faixa de selagem extra larga

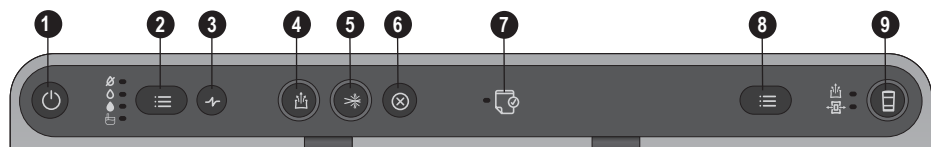
Cria uma vedação extra segura e hermética.

J Tampa da Máquina

Abre-se para aceder à bandeja de gotejamento e para puxar o rolo através da máquina para fazer sacos. Tem de estar fechado e trancado para Aspirar, Selar ou usar Manualmente.

K Arrumação de Rolos Incorporada e Porta

Para arrumar de Rolos de Selagem a Vácuo FoodSaver® (Acomoda todas as larguras e comprimentos).



O painel de controlo intuitivo fácil de usar permite-lhe tirar o máximo partido do seu Sistema FoodSaver® com toda a facilidade:

1 Botão de Energia

Pressione para ligar e desligar a máquina. Quando estiver ligada e pronta, a luz do Botão de Energia acende-se. **NOTA:** A máquina desliga-se automaticamente após 12 minutos de inatividade.

2 Botão de Modo

Pressione para selecionar a configuração personalizada antes de iniciar o processo de selagem a vácuo. A luz indicadora acende-se ao lado da configuração personalizada que for pressionada/desejada.

2a. **Secos** - Para uma aspiração e selagem perfeitas de alimentos secos (configuração padrão).

2b. **Húmidos** - Para uma aspiração e selagem perfeitas de alimentos húmidos ou suculentos.

2c. **Líquidos** - Para uma aspiração e selagem perfeitas de alimentos líquidos, como sopas, molhos e pastas.

IMPORTANTE: Se estiver a selar a vácuo molhos, sopas ou cremes mais espessos (por exemplo, creme de cogumelos), mantenha as paredes internas do saco acima do líquido livres de resíduos ou salpicos tanto quanto possível.

IMPORTANTE: Certifique-se de não encher demais o saco com líquido. Para sacos de litro, recomenda-se encher até um máximo de 1 quarta parte e, para sacos de 5 litros, até metade com líquido. Os líquidos têm de ter uma viscosidade igual ou superior a 1,39 mPa.s.

NOTA: Coloque cuidadosamente o saco na posição vertical ao lado da máquina e, em seguida, introduza lentamente a extremidade do saco para ativar a porta.

2d. **Sous Vide** - Para uma aspiração e selagem perfeitas de sacos a serem usados para cozinhar Sous Vide.

3 Botão de Pulso

Pressione e mantenha para controlar manualmente a função de aspiração. Pressione o Botão de Selar quando estiver pronto para selar o saco. **NOTA:** A máquina só aspira enquanto estiver a pressionar o Botão de Pulso.

4 Botão de Vácuo

Após selecionar o modo desejado e inserir o saco, a máquina fecha automaticamente. A Luz do Botão piscará, indicando que está pronto. Pressione para iniciar o processo de selagem a vácuo. A tampa da máquina começará automaticamente a aspirar e selar, parando quando estiver concluído. A luz do botão pulsa durante a aspiração.

5 Botão de Selar

Quando a tampa da máquina fechar, a luz do botão piscará, indicando que está pronta. A luz do botão pulsa durante a selagem e depois fixa, podendo ser desligada quando concluir.

Este botão tem três utilizações:

1. Crie um selo ao fazer sacos com um Rolo FoodSaver®.

2. Interrompa imediatamente o processo de vácuo (após pressionar o Botão de Vácuo) e comece a selar o saco.

3. Criar um selo em outras embalagens genéricas (como pacotes de batatas fritas e cereais) para manter os alimentos hermeticamente selados.

6 Botão de Cancelar

Interrompe imediatamente a função atual e abre a tampa da máquina.

7 Luz Indicadora de Detecção de Saco

A luz indicadora acende-se assim que o saco for introduzido e a máquina detetar o saco.

Selador Portátil Retrátil Incorporado

8 Botão de Modo de Acessório Portátil

Pressione para selecionar a configuração desejada. A luz indicadora acende-se ao lado da configuração personalizada que for escolhida.

8a. **Vácuo** - Para utilizar com Sacos com Fecho FoodSaver®, Recipientes para Conservas e Marinadas, Tampas de Garrafa e outros acessórios, com o Selador Portátil Retrátil Incorporado. A máquina para automaticamente quando tiver concluído.

8b. **Marinadas** - Para utilizar com Recipientes para Conservas e Marinadas FoodSaver®, com o Selador Portátil Retrátil Incorporado. A sequência de pulso de vácuo demora cerca de 12 minutos, o que permite uma infusão de sabor ideal em menos tempo. A máquina aspira e liberta três vezes. A máquina para automaticamente quando tiver concluído.

9 Botão de Acessório Portátil

Uma vez escolhido o Modo de Acessório Portátil desejado, pressione para usar com acessórios FoodSaver®, com o Selador Portátil Retrátil Incorporado. A luz do botão acenderá uma vez pressionada, a tampa da máquina fecha e o processo de selagem a vácuo começa. A luz do botão pulsa durante o processo de aspiração ou marinar, que, quando estiver concluído, fixa e, depois, apaga-se.

Instalar um Rolo FoodSaver®

Ver FIG. 1

1. Abra a porta de arrumação de rolos incorporada nas traseiras da máquina.
2. Introduza o rolo na parte de trás da máquina como ilustrado.
3. Abra completamente a tampa da máquina para que fique no sítio.
4. Enfie a ponta do rolo para a frente, através da abertura nas traseiras, entre a tampa e a máquina. puxar através da máquina até que o fim do rolo esteja no rebordo da frente.
5. Consulte a próxima secção para saber como fazer um saco a partir de um Rolo FoodSaver.

Fazer um saco a partir de um rolo FoodSaver® (Produção de Sacos Expresso)

Ver FIG. 2

1. Pressione o Botão de Energia para ligar a máquina. O Botão de Energia e a seleção do modo padrão iluminam-se.
2. Quando o Rolo estiver instalado e a tampa da máquina estiver totalmente aberta, enfie a ponta do rolo para a frente, através da abertura na parte de trás, entre a tampa e a máquina.
3. Puxe o rolo para baixo até passar um pouco a Faixa de Vedação.
4. Usando as duas mãos, empurre a tampa da máquina para baixo (a partir da posição de toda para cima) e, com ambas as mãos pressione firmemente ambos os lados da tampa até que a máquina comece para fechar e trancar automaticamente.
5. Pressione o Botão de Selar, vai iniciar a selar a ponta do saco. A luz do botão pulsa até estar concluído e, então, a luz apaga-se.
6. A tampa da máquina abre-se automaticamente assim que a selagem estiver concluída.
7. Puxe a extremidade já selada do rolo até ao comprimento do saco desejado.
8. Novamente, usando ambas as mãos, pressione firmemente os dois lados da tampa, até que a máquina comece a fechar e trancar automaticamente.
9. Antes de usar a barra de corte para cortar o primeiro saco, pressione o Botão de Selar para selar a extremidade do próximo saco.
10. Enquanto a máquina está a selar o próximo saco, corte o primeiro saco ao deslizar a Barra de Corte incorporada.
- DICA:** Depois de fazer este primeiro saco a partir do rolo, se os passos acima forem observados, o selo já deverá estar feito para o próximo saco. De cada vez que sela, está a criar o selo para o próximo saco enquanto usa a barra de corte para cortar o saco atual.
11. Depois de terminar de fazer o saco(s) a partir do rolo, abra a porta de arrumação de rolos na parte de trás da máquina e enrole manualmente o excesso de rolo que ainda possa estar dentro da máquina, de forma a não deixar qualquer rolo ou material dentro da máquina.
12. Feche a Arrumação de Rolos Incorporada e a Porta.

Selar a vácuo com sacos FoodSaver®

Ver FIG. 3

1. Pressione o Botão de Energia para ligar a máquina. O Botão de Energia e a seleção do modo padrão iluminam-se.
2. Com ambas as mãos, introduza lentamente a extremidade aberta do saco cheio através do fundo da Janela da Vista para para o Vácuo para a Bandeja de Gotejamento.

NOTA: A tampa da máquina Não deverá estar completamente aberta

DICA: Se tiver dificuldade em colocar o saco dentro da máquina, abane-o de um lado para o outro enquanto o está a introduzir.

DICA IMPORTANTE: Ao introduzir a extremidade aberta do saco cheio, centre o saco na máquina para obter os melhores resultados. A Janela da Vista para o Vácuo permite-lhe ver facilmente onde está o fim do saco ao introduzir. Continuar a introduzir e a segurar o saco até que a máquina o detete automaticamente e a tampa se feche e tranque.

3. A máquina deteta automaticamente a introdução do saco e a Tampa da máquina fecha-se e tranca. O indicador de Saco Detetado a luz pisca e depois fixa para confirmar que o saco foi detetado automaticamente. As luzes do Botão de Vácuo e Selagem piscam.

CUIDADO: A tampa fecha automaticamente. Retire as mãos ou quaisquer outros objetos que possam estar a obstruir a tampa antes de fechar. Não force manualmente a tampa para fechar.

4. Selecione o Modo de Vácuo desejado (Secos, Húmidos, Líquidos ou Sous Vide) consoante o alimento que está a ser selado a vácuo ao pressionar o Botão de Modo. A luz indicadora acende-se ao lado do modo selecionado.
5. Uma vez selecionado o modo desejado, pressione o Botão de Vácuo para iniciar o processo de selagem a vácuo. A luz do Botão de Vácuo pulsa até estar concluído.
6. Após a conclusão da aspiração, a luz do Botão de Vácuo fixa e a máquina começa automaticamente a selar. A luz do Botão de Selar pulsa até estar concluído.
7. Uma vez aspirado e selado, as luzes dos botões de aspirar e selar ficarão acesas e depois apagam-se. A tampa da máquina abre-se automaticamente e o saco é libertado.
8. Refrigere, congele ou armazene conforme necessário. (Consulte as "Diretrizes" para dicas de segurança sobre armazenamento de alimentos na página 15.)

DICA IMPORTANTE: A qualquer momento durante o processo de selagem a vácuo, o Botão de Cancelar pode ser pressionado e a tampa da máquina abre-se automaticamente. Quando as luzes de Secos e Húmidos piscam, a bandeja de gotejamento está cheia. Por favor, despeje-a. A função de Vácuo e Selagem funciona normalmente após despejar a bandeja de gotejamento.

Utilize os recipientes para Conservas e Marinadas FoodSaver®

Para Selar a Vácuo

Ver FIG. 4

1. Prepare os acessórios de acordo com as Diretrizes de Acessórios FoodSaver®, incluídas com a compra dos acessórios.
2. Pressione o Botão de Energia para ligar a máquina. O Botão de Energia e a seleção do modo padrão iluminam-se.
3. Abra o Selador Portátil Retrátil Incorporado até ao comprimento desejado.

CUIDADO: Ao puxar a mangueira, Não a estique para além da linha vermelha marcada na mangueira.

4. Coloque a extremidade do Selador Portátil Retrátil Incorporado sobre a válvula do recipiente.
5. No lado direito da máquina, pressione o Botão de Modo para ativar o Acessório Portátil Retrátil Incorporado uma vez. O Modo Vácuo é o modo padrão. A luz indicadora do Modo de Vácuo acende-se e o botão de Portátil pisca.
6. Pressione o Botão de Portátil para iniciar a aspiração. A tampa da máquina fecha automaticamente. Segure o selador Portátil em posição sobre o recipiente. A luz do Botão Portátil pulsa até estar concluída.

7. A máquina para automaticamente de aspirar assim que todo o ar tenha sido removido do recipiente, quando a tampa da máquina abre automaticamente.
8. Para colocar o selador Portátil de volta na máquina, puxe suavemente e recolherá automaticamente

DICA IMPORTANTE: A qualquer momento durante o processo de selagem a vácuo, o Botão de Cancelar pode ser pressionado e a tampa da máquina abre-se automaticamente.

IMPORTANTE: Ao recolocar o Acessório Portátil Retrátil dentro da máquina, certifique-se de que está posicionado com o lado certo para cima e não ao contrário.

Para Marinar

Ver FIG. 5

1. Prepare os acessórios de acordo com as Diretrizes de Acessórios FoodSaver®, incluídas com a compra dos acessórios.
2. Pressione o Botão de Energia para ligar a máquina. O Botão de Energia e a seleção do modo padrão iluminam-se.
3. Abra o Selador Portátil Retrátil Incorporado até ao comprimento desejado.

CUIDADO: Ao puxar a mangueira, Não a estique para além da linha vermelha marcada na mangueira.

4. Retire a parte inferior transparente do Selador Retrátil Portátil da pega superior, puxando para o separar com as duas mãos. Introduza a ponta da metade superior na válvula do recipiente.
5. No lado direito da máquina, pressione o Botão de Modo para ativar o Acessório Portátil Retrátil Incorporado duas vezes para o Modo de Marinadas. A luz indicadora do Modo de Marinadas acende-se de forma contínua e o botão de Portátil pisca.

6. Pressione o Botão de Portátil para iniciar. A tampa da máquina fecha automaticamente e o processo de marinar tem início. A tampa da máquina abre-se automaticamente durante o processo e depois, fecha e tranca novamente. A luz do Botão de Portátil pulsa até estar concluído.
7. Reencaixe a parte inferior do Selador Portátil e, para colocar o selador Portátil de volta na máquina, puxe suavemente e será recolhido automaticamente.

DICA IMPORTANTE: A máquina trabalha por cerca de 12 minutos. A máquina vai aspirar, depois para de aspirar e a tampa da máquina abre-se. Seguidamente, fecha novamente e recomeça a aspirar, num total de 3 vezes. Não interrompa este processo, mesmo que pense que a máquina o tenha cancelado.

DICA IMPORTANTE: A qualquer momento durante o processo de selagem a vácuo, o Botão de Cancelar pode ser pressionado e a tampa da máquina abre-se automaticamente.

DICA IMPORTANTE: Enquanto estiver a marinar, certifique-se de que a mangueira do acessório portátil se mantém afastada da tampa (Quando a tampa da máquina abrir e fechar durante o processo de marinar, não deixe que a mangueira fique presa entre a tampa e a máquina.)

Selar a vácuo com Acessórios FoodSaver®

com os sacos de vácuo com fecho

Ver FIG. 6

1. Encha os sacos de fecho, disponha na horizontal, com o círculo cinzento virado para cima. Empurre o ar para fora, feche até 3/4 da extensão, e empurre para fora qualquer ar restante no saco antes de fechar por completo.
2. Pressione o Botão de Energia para ligar a máquina. O Botão de Energia e a seleção do modo padrão iluminam-se.
3. Abra o Selador Portátil Retrátil Incorporado até ao comprimento desejado.

CUIDADO: Ao puxar a mangueira, Não a estique para além da linha vermelha marcada na mangueira.

4. Coloque a extremidade do Selador Portátil Retrátil Incorporado sobre válvula do saco com fecho de correr.
5. No lado direito da máquina, pressione o Botão de Modo para ativar o Acessório Portátil Retrátil Incorporado uma vez. O Modo Vácuo é o modo padrão. A luz indicadora do Modo de Vácuo acende-se e o botão de Portátil pisca.
6. Pressione o Botão de Portátil para iniciar a aspiração. A tampa da máquina fechará automaticamente. Segure o selador Portátil em posição no saco. A luz do Botão Portátil pulsa até estar concluída.
7. A máquina para automaticamente de fazer vácuo assim que todo o ar tenha sido removido do saco com fecho de correr, quando a tampa abre automaticamente.
8. Para colocar o selador Portátil de volta na máquina, puxe suavemente e recolherá automaticamente

DICA IMPORTANTE: A qualquer momento durante o processo de selagem a vácuo, o Botão de Cancelar pode ser pressionado e a tampa da máquina abre-se automaticamente.

IMPORTANTE: Ao recolocar o Acessório Portátil Retrátil dentro da máquina, certifique-se de que está posicionado com o lado certo para cima e não ao contrário.

Para Seladores de Frascos e Tampas de Garrafa

Ver FIG. 7

1. Prepare os acessórios de acordo com as Diretrizes de Acessórios FoodSaver®, incluídas com a compra dos acessórios.
2. Pressione o Botão de Energia para ligar a máquina. O Botão de Energia e a seleção do modo padrão iluminam-se.
3. Abra o Selador Portátil Retrátil Incorporado até ao comprimento desejado.

CUIDADO: Ao puxar a mangueira, Não a estique para além da linha vermelha marcada na mangueira.

4. Retire a parte inferior transparente do Selador Retrátil Retrátil da pega superior. Introduza a ponta do topo no orifício no Selador de Frascos ou Tampa de Garrafa.
5. Repita os passos 4-8 acima.

NOTA: Os Seladores de Frascos FoodSaver® apenas podem ser utilizados com frascos Ball® e Kerr®. Este método não é um substituto para os métodos tradicionais de conservação, pelo que, se o alimento for perecível, terá de ser refrigerado.

DICA IMPORTANTE: Não inclua as roscas ao selar os frascos a vácuo. Para abrir, introduza uma colher entre a tampa do frasco e a parte mais alta da rosca. Torça a colher delicadamente para soltar o vácuo. Tampas para Garrafas FoodSaver®: Para liberar o vácuo e abrir, gire e puxe a Tampa para Garrafas para cima.

Abrir os Acessórios FoodSaver® depois de selar a vácuo

Ver FIG. 5

Recipientes FoodSaver®

Para libertar o vácuo e abrir, rode o botão para a posição de abertura.

Rolhas FoodSaver®

Para libertar o vácuo e abrir, rode a rolha e puxe para cima.

Manutenção e limpeza do equipamento de selagem a vácuo

Para limpar o aparelho:

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 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.

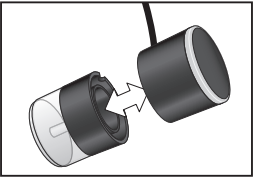
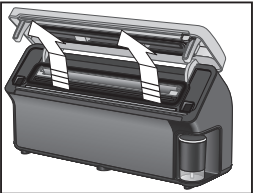
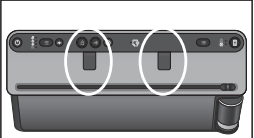
Para retirar, pressione as abas em ambos lados da bandeja de gotejamento e levante para cima e para fora.

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

Para limpar o Reservatório do Selador Portátil Retrátil:

Despeje o Reservatório após cada utilização. Lave com água morna com detergente. Seque ao ar antes de substituir. Para retirar o Reservatório do selador Portátil, segure firmemente a parte superior e puxe o reservatório inferior para baixo e para fora.

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

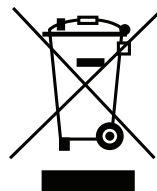


Serviço pós-venda

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.



Guia de arrumação, sugestões e dicas

Embalar a vácuo e segurança alimentar

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

Para 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 ou inferior.

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

É importante ter em consideração que embalar 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 embalado a vácuo.

Importante: Embalar a vácuo NÃO é um substituto para refrigeração ou congelação. Todos os alimentos perecíveis que necessitam de frigorífico, continuam a ter de ser refrigerados ou congelados depois de serem embalados a vácuo. Para evitar possíveis doenças, não reutilize os sacos depois de os ter usado para guardar carne crua, peixe cru ou alimentos gordurosos. Não reutilize sacos que tenham sido utilizados no micro-ondas ou fervidos.

Descongelar e reaquecer alimentos embalados a vácuo



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

Os alimentos dentro do saco podem ser descongelados mas não reaquecidos num micro-ondas. Quando descongelar alimentos no micro-ondas em sacos FoodSaver® certifique-se de não exceder a potência máxima de 180 watts (definição de descongelação), tempo máximo de 2 minutos e temperatura máxima de 70 °C (158 °F).

Também é possível reaquecer alimentos nos sacos FoodSaver® colocando-os em água em lume brando a uma temperatura inferior a 75 °C (170 °F). Siga as instruções específicas que 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



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

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

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

Lembre-se de deixar, pelo menos, 25 mm de espaço entre o conteúdo e a extremidade inferior da rolha. Pode voltar a selar as garrafas após cada utilização.

Refeições pré-cozinhadas, restos de refeições e sanduíches



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

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

Petiscos



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

Resolução de problemas

Problema	Solução
LED de selagem a piscar	- Aguarde sempre 20 segundos entre selagens. - 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 bomba de vácuo está a funcionar, mas o saco não está a ficar sob vácuo	- 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.
O vedante está solto ou tem um rasgo	Visite o site para ver como se faz a substituição.
O saco não está a selar corretamente	- Verifique se existem restos de comida na zona de selagem. - O saco está enrugado: Para evitar que a selagem fique enrugada, estique cuidadosamente o saco para o alisar enquanto o insere na bandeja escorredora. - Se estiver a utilizar alimentos com muito líquido, utilize o Modo de Líquidos para evitar que uma quantidade excessiva de sucos ou líquidos seja sugada para fora do saco. - certifique-se de que o aparelho esteja ligado - aparelho superaquecido. Aguarde alguns minutos para que o aparelho esfrie
As luzes não acendem no painel de controlo	- 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 do aparelho esteja abaixada, totalmente fechada e travada - certifique-se de que o aparelho esteja ligado
Não acontece nada quando a patilha está fechada e se carrega no botão	- Certifique-se de que a unidade está ligada à tomada. - Certifique-se de que a tomada de parede está funcional. - certifique-se de que o aparelho esteja ligado - pressione levemente a tampa do aparelho
Não se consegue inserir o saco na máquina	- 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.

Resolução de problemas

Problema	Solução
Foi retirado ar do saco mas voltou a entrar	- Examine a selagem. A existência de rugas ao longo da selagem pode permitir a entrada de ar no saco. Para evitar que a selagem fique enrugada, estique 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. - Se estiver a utilizar alimentos com muito líquido, utilize o Modo de Líquidos para evitar que uma quantidade excessiva de sucos ou líquidos seja sugada para fora do saco. - 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	- 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	- 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.
A tampa do aparelho não fecha automaticamente	- Se estiver a tentar introduzir o saco imediatamente após a remoção ou de pressionar o Botão Cancelar, aguarde alguns segundos e tente reintroduzir o saco. - Alimentos ou detritos podem estar obstruindo os sensores usados para fechar automaticamente a tampa do aparelho. Abra totalmente a tampa do aparelho e limpe com uma toalha úmida a parte inferior sob as duas abas pretas da tampa do aparelho. Consulte a seção Cuidados e Limpeza
A bandeja coletora está cheia	Quando isto acontecer, as luzes de líquidos, secos, húmidos e sous vide piscarão. A bandeja de gotejamento precisa de ser despejada e seca antes de ser reinstalada na máquina.
o líquido foi sugado e encheu a bandeja coletora	- Certifique-se de que o líquido não está muito fino. Uma boa referência será não deixar mais fino do que sopa de noodles de frango. - certifique-se de usar o modo líquido se estiver selando sopas, salsas ou molhos a vácuo - Certifique-se de não encher demais o saco com líquido. Para sacos de litro, recomenda-se encher até um máximo de 1 quarta parte e, para sacos de 5 litros, até metade com líquido. Os líquidos têm de ter uma viscosidade igual ou superior a 1,39 mPa·s. NOTA: Coloque cuidadosamente o saco na posição vertical ao lado da máquina e, em seguida, introduza lentamente a extremidade do saco para ativar a porta.

Importanti 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.
- ATTENZIONE:** Il coperchio si chiude automaticamente con forza. Non ostacolare la chiusura del coperchio. Non forzare manualmente la chiusura del coperchio. Non inserire le dita o oggetti estranei all'interno del Controllo Sottovuoto Sigillatura sottovuoto con finestra.
-  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.

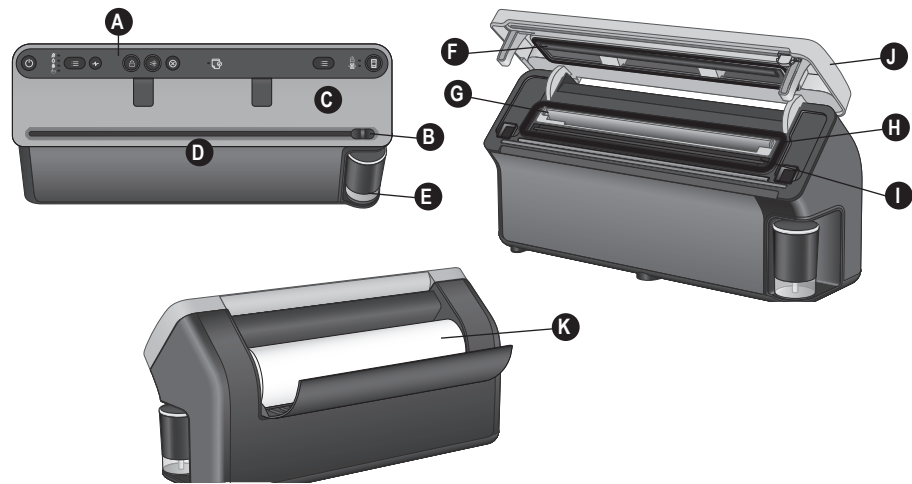
Contenitori FoodSaver®

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

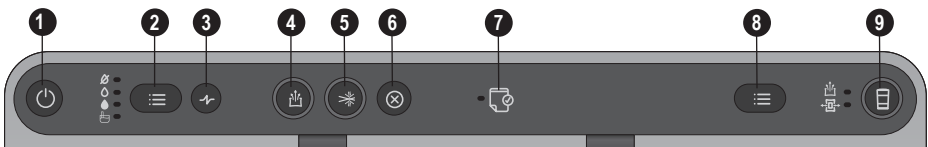
Tappi per bottiglia FoodSaver®

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



- A Pulsanti di controllo e spie**
Indicano l'impostazione corrente e il progresso del sottovuoto per un controllo aggiuntivo o per richiamare l'attenzione su un'azione.
- B Taglia sacchetti**
Integrato per semplificare la realizzazione di sacchetti di dimensioni personalizzate dalle bobine.
- C Finestra di controllo del sottovuoto**
Fornisce visibilità al canale del sottovuoto, al vassoio raccogli-gocce e alla striscia di sigillatura.
- D Rilevamento automatico dei sacchetti**
Basta inserire l'estremità aperta del sacchetto nel canale di aspirazione e l'apparecchio rileverà il sacchetto e chiuderà il coperchio dell'elettrodomestico.
- E Sigillatore portatile retrattile integrato**
Per l'uso con sacchetti con cerniera FoodSaver®, contenitori per conserve e marinatura, tappi di bottiglie e altri accessori.
- F Guarnizione in espanso superiore**
Non rimovibile.
- G Vaschetta raccogli gocce removibile**
Raccoglie i liquidi in eccesso ed è lavabile in lavastoviglie.
- H Guarnizione in espanso inferiore**
Non rimovibile.
- I Striscia sigillatura di larghezza extra**
Crea una chiusura ermetica extra sicura.
- J Coperchio dell'elettrodomestico**
Si apre per accedere al vassoio raccogli-gocce, far passare la bobina attraverso l'apparecchio e creare sacchetti. Deve essere chiuso e bloccato per aspirare, sigillare o utilizzare il dispositivo portatile.
- K Portarotolo incorporato e porta**
Per la conservazione delle bobine FoodSaver® per sigillatura sottovuoto (Adatto a tutte le larghezze e lunghezze).



Il pannello di controllo intuitivo e facile da usare consente all'utilizzatore di ottenere il massimo dal sistema FoodSaver®, come descritto di seguito.

- 1 Pulsante di accensione**
Premere per accendere e spegnere l'elettrodomestico. Una volta acceso e pronto, la luce del pulsante di accensione si illuminerà.
NOTA: L'elettrodomestico si spegne automaticamente dopo 12 minuti di inattività.
- 2 Pulsante di modalità**
Premere per selezionare l'impostazione personalizzata prima di iniziare il processo di sigillatura sottovuoto. La spia si illuminerà accanto all'impostazione personalizzata premuta/desiderata.
2a. **Secco** - Per una aspirazione e sigillatura ottimali degli alimenti secchi (impostazione predefinita).
2b. **Umido** - Per la sigillatura sottovuoto ottimale di cibi umidi o succosi.
2c. **Liquido** - Per la sigillatura sottovuoto ottimale di alimenti liquidi come zuppe, sughi e salse.
IMPORTANTE: Se si sigillano sottovuoto salse, zuppe o creme più dense (ad esempio crema di funghi), tenere le pareti interne del sacchetto sopra il liquido il più lontano possibile da residui di cibo o gocce.
IMPORTANTE: Assicurarsi di non riempire eccessivamente i sacchetti con liquidi. Per i sacchetti da un litro si consiglia di riempire con un massimo di 1 litro e per i sacchetti da un gallone con un ½ gallone di liquido. I liquidi devono avere una viscosità pari o superiore a 1,39 mPa·s.
NOTA: Posizionare attentamente il sacchetto in posizione verticale accanto alla macchina, quindi inserire lentamente l'estremità del sacchetto per l'attivazione della porta.
2d. **Sottovuoto** - Per una sigillatura sottovuoto ottimale dei sacchetti da utilizzare nella cottura Sottovuoto.
- 3 Pulsante a impulso**
Premere e tenere premuto per controllare manualmente la funzione di aspirazione. Premere il pulsante di sigillatura quando si è pronti a sigillare il sacchetto. **NOTA:** L'elettrodomestico aspira solo tenendo premuto il pulsante a impulsi.
- 4 Pulsante d'aspirazione**
Dopo aver selezionato la modalità desiderata e inserito il sacchetto, la macchina si chiuderà automaticamente. La luce del pulsante lampeggerà indicando che è pronto. Premere per avviare il processo di sigillatura sottovuoto. Il coperchio dell'elettrodomestico inizierà automaticamente a aspirare e sigillare, fermandosi una volta completato. Il pulsante luminoso lampeggia durante l'aspirazione.
- 5 Pulsante di sigillatura**
Dopo aver chiuso il coperchio dell'elettrodomestico, la luce del pulsante lampeggerà per indicare che è pronto. La luce del pulsante lampeggia durante la sigillatura e diventa fissa, quindi si spegne al termine.
Questo pulsante ha tre funzioni:
1. Crea un sigillo quando si creano sacchetti utilizzando una bobina FoodSaver®.
2. Interrompe immediatamente il processo di vuoto (dopo aver premuto il pulsante di vuoto) e iniziare a sigillare il sacchetto.
3. Crea un sigillo su altri sacchetti generici (come sacchetti di patatine e cereali) per mantenere il cibo sigillato ermeticamente.
- 6 Pulsante di annullamento**
Interrompe immediatamente la funzione corrente e apre il coperchio dell'elettrodomestico.
- 7 Spia di rilevamento del sacchetto**
Una volta inserito il sacchetto si accende la spia e l'elettrodomestico rileva il sacchetto.
- Sigillatore portatile retrattile integrato**
- 8 Pulsante Modalità Accessorio Portatile**
Premere per selezionare l'impostazione desiderata. La spia si accende accanto all'impostazione personalizzata scelta.
8a. **Aspirazione** - Per l'uso con sacchetti con cerniera FoodSaver®, contenitori per conservare e marinare, tappi per bottiglie e altri accessori che utilizzano un sigillatore portatile retrattile incorporato. L'apparecchio si fermerà automaticamente una volta completato.
8b. **Marinare** - Per l'uso con contenitori FoodSaver® Conserve e Marinature utilizzando un sigillatore portatile retrattile incorporato. La sequenza a impulsi del vuoto richiede circa 12 minuti, consentendo un'infusione di sapore ottimale in meno tempo. L'elettrodomestico aspira e rilascia tre volte. L'apparecchio si fermerà automaticamente una volta completato.
- 9 Pulsante Accessorio Portatile**
Una volta scelta la modalità accessorio portatile desiderata, premere per l'utilizzo con gli accessori FoodSaver® utilizzando il sigillatore portatile retrattile incorporato. Il pulsante si illumina una volta premuto, il coperchio dell'elettrodomestico si chiude e inizia il processo di sigillatura sottovuoto. Il pulsante si illumina durante il processo di aspirazione o marinatura e una volta completato, la luce rimane stabile e si spegne.

Installare una bobina FoodSaver®

Si veda la FIG. 1

1. Aprire lo sportello del vano portarotoli integrato nella parte posteriore dell'elettrodomestico.
2. Inserire la bobina nella parte posteriore dell'elettrodomestico come mostrato nella figura.
3. Aprire completamente il coperchio dell'elettrodomestico in modo che rimanga in posizione.
4. Infilare l'estremità della bobina in avanti attraverso l'apertura sul retro tra coperchio e apparecchio. tirare attraverso l'apparecchio fino a quando l'estremità della bobina si trova sul bordo anteriore.
5. Vedere la sezione successiva per sapere come realizzare un sacchetto con Bobina FoodSaver.

Realizzazione di un sacchetto da un rotolo FoodSaver® (Creazione rapida di sacchetti)

Si veda la FIG. 2

1. Premere il pulsante di accensione per accendere l'elettrodomestico. Il pulsante di accensione e la selezione della modalità predefinita si illuminano.
2. Una volta installata la bobina e aperto completamente il coperchio infilare l'estremità della bobina in avanti attraverso l'apertura sul retro tra coperchio e apparecchio.
3. Tirare giù la bobina appena oltre la striscia di sigillatura.
4. Utilizzando entrambe le mani, abbassare il coperchio dell'elettrodomestico (dalla posizione completamente sollevata) e con entrambe le mani premere con decisione entrambi i lati del coperchio fino a quando l'apparecchio non inizia a chiudersi e bloccare automaticamente.
5. Premere il pulsante Sigilla per iniziare la sigillatura dell'estremità del sacchetto. La luce del pulsante lampeggerà fino al completamento, quindi la luce si spegnerà.
6. Il coperchio dell'apparecchio si aprirà automaticamente una volta completata la sigillatura.
7. Estrarre l'estremità sigillata della bobina fino alla lunghezza desiderata del sacchetto.
8. Ancora una volta, utilizzando entrambe le mani, premere con decisione entrambi i lati del coperchio finché l'apparecchio non inizia a chiudersi e bloccarsi automaticamente.
9. Prima di utilizzare la barra di taglio per tagliare il primo sacchetto, premere il pulsante di sigillatura per sigillare l'estremità del sacchetto successivo.
10. Mentre l'elettrodomestico sta sigillando il sacchetto successivo, tagliare il primo sacchetto facendo scorrere la barra falciante incorporata.

SUGGERIMENTO: Dopo aver realizzato questo primo sacchetto dalla bobina, se si seguono i passaggi precedenti, la sigillatura dovrebbe già essere realizzata per il sacchetto successivo. Ogni volta che si sigilla, si esegue la sigillatura per il sacchetto successivo mentre si utilizza la barra di taglio per tagliare il sacchetto corrente.

11. Dopo aver finito di preparare i sacchetti dalla bobina, aprire lo sportello portarotoli integrato nella parte posteriore dell'apparecchio e arrotolare manualmente la bobina in eccesso eventualmente rimasta all'interno dell'apparecchio, in modo che non rimanga alcuna bobina o materiale all'interno dell'apparecchio.
12. Chiudere il portarotolo incorporato e la porta.

Sigillatura sottovuoto con i sacchetti FoodSaver®

Si veda la FIG. 3

1. Premere il pulsante di accensione per accendere l'elettrodomestico. Il pulsante di accensione e la selezione della modalità predefinita si illuminano.
2. Con entrambe le mani, inserisci lentamente l'estremità aperta del sacchetto pieno attraverso il fondo del controllo di sigillatura sottovuoto nel vassoio.

NOTA: Il coperchio dell'elettrodomestico non deve essere completamente aperto.

SUGGERIMENTO: In caso di difficoltà nell'inserimento del sacchetto all'interno dell'apparecchio, muoverlo da un lato all'altro durante l'inserimento.

SUGGERIMENTO IMPORTANTE: Quando si inserisce l'estremità aperta del sacchetto riempito, collocare il sacchetto al centro dell'apparecchio per ottenere i migliori risultati. La finestra di controllo del sottovuoto consente di vedere facilmente dove si trova l'estremità del sacchetto durante l'inserimento. Continuare a inserire e tenere il sacchetto finché l'apparecchio non lo rileva automaticamente e il coperchio si chiude e si blocca.

3. L'apparecchio rileverà automaticamente l'inserimento del sacchetto e il coperchio dell'apparecchio si chiude e si blocca. La spia dell'Indicatore di rilevamento del sacchetto lampeggerà e poi diventerà stabile per confermare che il sacchetto è stato automaticamente rilevato. Le spie dei pulsanti sottovuoto e sigillatura lampeggerà.

ATTENZIONE: Il coperchio si chiude automaticamente. Rimuovi le mani o qualsiasi altro oggetto che potrebbe ostruire il coperchio prima della chiusura. Non forzare manualmente la chiusura del coperchio.

4. Seleziona la modalità di aspirazione desiderata (Asciutto, Umido, Liquido o Sotto Vuoto) a seconda del cibo che viene sigillato sottovuoto premendo il pulsante Modalità. La spia luminosa si accenderà accanto alla modalità selezionata.
5. Una volta selezionata la modalità desiderata, premere il pulsante Sottovuoto per avviare il processo di sigillatura sottovuoto. La spia del pulsante del sottovuoto lampeggerà fino al termine.
6. Una volta completata l'aspirazione, la spia del pulsante Sottovuoto diventerà fissa e l'apparecchio inizierà automaticamente a sigillare. Il pulsante di sigillatura lampeggerà fino al completamento.
7. Al termina del processo di sottovuoto e sigillatura, le spie dei pulsanti sottovuoto e sigillatura si illuminano e poi si spengono. Il coperchio dell'apparecchio si aprirà automaticamente e rilascerà il sacchetto.
8. Refrigerare, congelare o conservare secondo necessità. (Consultare le "Linee guida" per suggerimenti sulla sicurezza nella conservazione degli alimenti a pag. 15.)

SUGGERIMENTO IMPORTANTE: In qualsiasi momento durante la sigillatura sottovuoto, è possibile premere il pulsante Annulla e il coperchio dell'apparecchio si aprirà automaticamente. Quando le spie Secco e Umido lampeggiano, il vassoio raccogliogocce è pieno. Svuotarlo. La funzione Sottovuoto e Sigillatura funzionerà normalmente dopo aver svuotato il vassoio di gocciolamento.

Utilizzare i contenitori FoodSaver® per marinare e conservare i cibi

Per sigillare sottovuoto

Si veda la FIG. 4

1. Preparare l'accessorio secondo le linee guida per gli accessori FoodSaver® Linee guida, incluse con gli acquisti di accessori.
2. Premere il pulsante di accensione per accendere l'elettrodomestico. Il pulsante di accensione e la selezione della modalità predefinita si illuminano.
3. Estrarre il sigillatore portatile retrattile incorporato alla lunghezza desiderata.

ATTENZIONE: Quando si tira il tubo, non estenderlo oltre la linea rossa contrassegnata sul tubo.

4. Posizionare l'estremità del sigillatore portatile retrattile incorporato sulla valvola del contenitore
5. Sul lato destro dell'apparecchio, premere una volta il pulsante Modalità per l'accessorio portatile retrattile integrato. La modalità Sottovuoto è l'impostazione predefinita. La spia della modalità di aspirazione si illuminerà e il pulsante del dispositivo portatile lampeggerà.
6. Premere il pulsante "Handheld" (Portatile) per avviare il sottovuoto. Il coperchio dell'elettrodomestico si chiuderà automaticamente. Tenere il sigillatore portatile in posizione sul contenitore. Il pulsante (Handheld) portatile lampeggerà fino a quando completata la sigillatura.
7. L'apparecchio interromperà automaticamente l'aspirazione una volta rimossa tutta l'aria dal contenitore e il coperchio dell'apparecchio si aprirà automaticamente.
8. Per riporre il sigillatore portatile nell'apparecchio, estrarlo delicatamente e si ritrarrà automaticamente

SUGGERIMENTO IMPORTANTE: In qualsiasi momento durante la sigillatura sottovuoto, è possibile premere il pulsante Annulla e il coperchio dell'apparecchio si aprirà automaticamente.

IMPORTANTE: Quando si ripone l'accessorio portatile retrattile nell'apparecchio, assicurarsi che sia posizionato con il lato corretto verso l'alto e non sottosopra

Per marinare

Si veda la FIG. 5

1. Preparare l'accessorio secondo le linee guida per gli accessori FoodSaver® Linee guida, incluse con gli acquisti di accessori.
2. Premere il pulsante di accensione per accendere l'elettrodomestico. Il pulsante di accensione e la selezione della modalità predefinita si illuminano.
3. Estrarre il sigillatore portatile retrattile incorporato alla lunghezza desiderata.

ATTENZIONE: Quando si tira il tubo, non estenderlo oltre la linea rossa contrassegnata sul tubo.

4. Rimuovere la parte inferiore trasparente del sigillatore portatile retrattile dalla maniglia superiore separandola con due mani. Inserisci la punta della metà superiore nel valvola del contenitore.

5. Sul lato destro dell'apparecchio, premere due volte il pulsante Modalità per l'accessorio portatile retrattile integrato per la modalità Marinatura. La spia dell'indicatore della modalità di marinatura si illuminerà in modo fisso e il pulsante del dispositivo portatile lampeggerà.

6. Premere il pulsante "Handheld" (Portatile) per iniziare. Il coperchio dell'elettrodomestico si chiuderà automaticamente e inizierà il processo di marinatura. Il coperchio dell'apparecchio si aprirà automaticamente durante il processo, quindi si chiuderà e si bloccherà nuovamente. La luce del pulsante del dispositivo portatile lampeggerà fino al termine.
7. ricollegherà la parte inferiore del sigillatore portatile e per riporre la sigillatrice portatile nell'apparecchio, estrarla delicatamente e si ritrarrà automaticamente.

SUGGERIMENTO IMPORTANTE: l'elettrodomestico funzionerà per circa 12 minuti. L'elettrodomestico aspirerà, poi smetterà di aspirare e il coperchio dell'elettrodomestico si aprirà, poi si chiuderà di nuovo e inizierà ad aspirare un totale di 3 volte. Non interrompere questo processo, anche se si ritiene che il processo sia stato annullato.

SUGGERIMENTO IMPORTANTE: In qualsiasi momento durante la sigillatura sottovuoto, è possibile premere il pulsante Annulla e il coperchio dell'apparecchio si aprirà automaticamente.

SUGGERIMENTO IMPORTANTE: Durante la marinatura, assicurarsi che il tubo dell'accessorio portatile rimanga lontano dal coperchio (quando il coperchio dell'apparecchio si apre e si chiude durante la marinatura, non lasciare che il tubo rimanga intrappolato tra il coperchio e l'apparecchio.)

Sigillatura sottovuoto con gli accessori FoodSaver®

con i sacchetti con cerniera sottovuoto

Si veda la FIG.6

1. Riempire il sacchetto con cerniera, quindi stenderlo in orizzontale con il cerchio grigio rivolto verso l'alto. Comprime 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 il pulsante di accensione per accendere l'elettrodomestico. Il pulsante di accensione e la selezione della modalità predefinita si illuminano.
3. Estrarre il sigillatore portatile retrattile incorporato alla lunghezza desiderata.

ATTENZIONE: Quando si tira il tubo, non estenderlo oltre la linea rossa contrassegnata sul tubo.

4. Posizionare l'estremità del sigillatore portatile retrattile incorporato sulla valvola del sacchetto con cerniera.

5. Sul lato destro dell'apparecchio, premere una volta il pulsante Modalità per l'accessorio portatile retrattile integrato. La modalità Sottovuoto è l'impostazione predefinita. La spia della modalità di aspirazione si illuminerà e il pulsante del dispositivo portatile lampeggerà.
6. Premere il pulsante "Handheld" (Portatile) per avviare il sottovuoto. Il coperchio dell'elettrodomestico si chiuderà automaticamente. Tenere il sigillatore portatile in posizione sul sacchetto. Il pulsante (Handheld) portatile lampeggerà fino a quando completata la sigillatura.
7. L'apparecchio interromperà automaticamente l'aspirazione una volta rimossa tutta l'aria dal sacchetto con cerniera e il coperchio si aprirà automaticamente.
8. Per riporre il sigillatore portatile nell'apparecchio, estrarlo delicatamente e si ritrarrà automaticamente

SUGGERIMENTO IMPORTANTE: In qualsiasi momento durante la sigillatura sottovuoto, è possibile premere il pulsante Annulla e il coperchio dell'apparecchio si aprirà automaticamente.

IMPORTANTE: Quando si ripone l'accessorio portatile retrattile nell'apparecchio, assicurarsi che sia posizionato con il lato corretto verso l'alto e non sottosopra

Per sigillare barattoli e tappi di bottiglie

Si veda la FIG. 7

1. Preparare l'accessorio secondo le linee guida per gli accessori FoodSaver® Linee guida, incluse con gli acquisti di accessori.
2. Premere il pulsante di accensione per accendere l'elettrodomestico. Il pulsante di accensione e la selezione della modalità predefinita si illuminano.
3. Estrarre il sigillatore portatile retrattile incorporato alla lunghezza desiderata.

ATTENZIONE: Quando si tira il tubo, non estenderlo oltre la linea rossa contrassegnata sul tubo.

4. Rimuovere la parte inferiore trasparente del sigillatore portatile retrattile dalla maniglia superiore. Inserisci la punta della parte superiore nella porta sul sigillante per barattoli o per tappi di bottiglie.
5. Ripeti i passaggi 4 - 8 sopra indicati.

NOTA: I sigillanti per barattoli FoodSaver® devono essere utilizzati esclusivamente con i barattoli Mason di marca Ball® e Kerr®. Questo sistema non sostituisce i metodi di inscatolamento tradizionali e se il cibo è deperibile dovrà essere refrigerato.

SUGGERIMENTO IMPORTANTE: Non includere fascette a vite nella sigillatura sottovuoto dei barattoli. Per aprire, incastrare un cucchiaino tra il coperchio del barattolo di vetro e la parte più alta del bordo filettato. Ruotare delicatamente il cucchiaino per rilasciare il vuoto. FoodSaver® Tappi di bottiglie: Per rilasciare il vuoto e aprire, ruotare e sollevare il tappo della bottiglia.

Aprire gli accessori FoodSaver® dopo la sigillatura sottovuoto

Si veda la FIG. 5

Contenitori FoodSaver®

Per rilasciare il sottovuoto e aprire, ruotare la manopola nella posizione aperta.

Tappi per bottiglia FoodSaver®

Per rilasciare il sottovuoto e aprire, girare e tirare verso l'alto il tappo per bottiglia.

Cura e pulizia della sigillatrice sottovuoto

Per pulire l'apparecchio:

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

Controllare le guarnizioni 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.

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

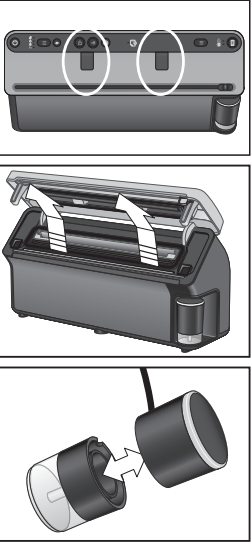
Per rimuovere, spingere verso l'interno le linguette su ciascun lato del vassoio raccogli gocce, sollevarlo e tirarlo fuori.

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

Per pulire il serbatoio del sigillatore portatile retrattile:

Svuotare il serbatoio dopo ogni utilizzo. Lavare in acqua calda e saponata. Asciugare all'aria prima di ricollocarlo. Per rimuovere il serbatoio dal sigillatore portatile, reggere saldamente la parte superiore, tirare verso il basso e rimuovere il serbatoio inferiore.

NOTA: Pulire sempre dopo ogni utilizzo quando il fluido è visibile.

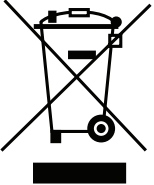


Assistenza post-vendita

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 | Italia: +39 011 814488. 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.



Guida alla conservazione, suggerimenti e consigli

Confezionamento sottovuoto e sicurezza degli alimenti

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

Per conservare gli alimenti in modo sicuro, è fondamentale mantenere 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 confezionati sottovuoto e conservarli in frigorifero dopo lo scongelamento.

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

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

Scongelamento e riscaldamento di alimenti confezionati sottovuoto



Scongelare sempre gli alimenti in frigorifero o in un forno a 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 precongelarle 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 sigillarle 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 precongelarli 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, precongela 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, precongela in una casseruola, uno stampo per plumcake o un vassoio per cubetti di ghiaccio fino a ottenere una consistenza solida. Rimuovere il liquido congelato dal contenitore e sigillare sottovuoto in un sacchetto FoodSaver®. I "blocchetti" possono essere impilati nel freezer.

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

Risoluzione dei problemi

Problema	Soluzione
Il LED della sigillatura lampeggia	• Attendere sempre 20 secondi fra una sigillatura e l'altra. • 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 pompa del sottovuoto è in funzione ma il sacchetto non espelle l'aria	• 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, appiattire 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 guarnizione è allentata o presenta una lacerazione	• Consultare il sito web per la sostituzione.
Il sacchetto non viene sigillato correttamente	• Controllare l'eventuale presenza di residui di cibo intorno alle aree di sigillatura. • Il sacchetto presenta delle pieghe: per prevenire la formazione di pieghe nella sigillatura, appiattire delicatamente il sacchetto mentre lo si inserisce nel vassoio raccogli gocce. • apparecchio surriscaldato. Attendere alcuni minuti affinché l'apparecchio si raffreddi • assicurarsi che l'apparecchio sia acceso • Se si utilizzano alimenti con molto liquido, utilizzare la modalità Liquido per evitare che venga aspirata una quantità eccessiva di succhi o liquidi dal sacchetto.
Nessuna spia luminosa nel pannello di controllo	• Verificare che l'unità sia collegata alla rete di alimentazione. • Verificare che la presa a muro funzioni. • assicurarsi che il coperchio dell'apparecchio sia abbassato e completamente chiuso e bloccato • assicurarsi che l'apparecchio sia acceso
Quando la chiusura è chiusa e si preme il pulsante, non succede niente	• Verificare che l'unità sia collegata alla rete di alimentazione. • Verificare che la presa a muro funzioni. • assicurarsi che l'apparecchio sia acceso • premere leggermente sul coperchio dell'apparecchio
Non è possibile introdurre il sacchetto nella macchina	• 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. • Appiattire delicatamente il sacchetto durante l'inserimento. Inserire l'estremità ripiegata del sacchetto nella vaschetta raccogli gocce.

Risoluzione dei problemi

Problema	Soluzione
L'aria è stata rimossa dal sacchetto ma ora è rientrata all'interno	• Esaminare la sigillatura. La formazione di una piega lungo la sigillatura può far sì che l'aria rientri nel sacchetto. Per prevenire la formazione di pieghe, appiattire delicatamente il sacchetto mentre lo si inserisce 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. • Se si utilizzano alimenti con molto liquido, utilizzare la modalità Liquido per evitare che venga aspirata una quantità eccessiva di succhi o liquidi dal sacchetto. • 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	• 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	• 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.
Il coperchio dell'apparecchio non si chiuderà automaticamente	• Se si cerca di inserire il sacchetto subito dopo averlo rimosso o aver premuto il pulsante Annulla, attendere alcuni secondi, quindi provare a reinserire il sacchetto • Cibo o detriti potrebbero ostruire i sensori utilizzati per chiudere automaticamente il coperchio dell'apparecchio. Aprire completamente il coperchio dell'apparecchio e pulire con un panno umido la parte inferiore sotto le due linguette nere sul coperchio dell'apparecchio. Vedere la sezione Cura e pulizia
Il vassoio antigoccia è pieno	• Quando ciò accade, le spie del liquido, secco, umido e sottovuoto lampeggeranno. Il vassoio di raccolta deve essere svuotato e asciugato prima del reinserimento nell'elettrodomestico.
il liquido è stato aspirato e ha riempito la vaschetta raccogli gocce	• Assicurarsi che il liquido non sia troppo diluito. Come riferimento non dovrebbe essere più diluito della zuppa di pollo e noodles. • assicurarsi di utilizzare la modalità liquida se stai sigillando sottovuoto zuppe, salse o sughi • Assicurarsi di non riempire eccessivamente i sacchetti con liquidi. Per i sacchetti da un litro si consiglia di riempire con un massimo di 1 litro e per i sacchetti da un gallone con un ½ gallone di liquido. I liquidi devono avere una viscosità pari o superiore a 1,39 mPa·s. • NOTA: Posizionare attentamente il sacchetto in posizione verticale accanto alla macchina, quindi inserire lentamente l'estremità del sacchetto per l'attivazione della porta

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.
- **VOORZICHTIG:** Het deksel sluit automatisch met kracht. Belemmer de deksel niet bij het sluiten. Forceer de deksel niet handmatig om te sluiten. Steek geen vingers of andere vreemde voorwerpen in het Vacuüm kijkvenster Venster tijdens het vacumeren.
- 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 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 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®-vacuumsysteem 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.

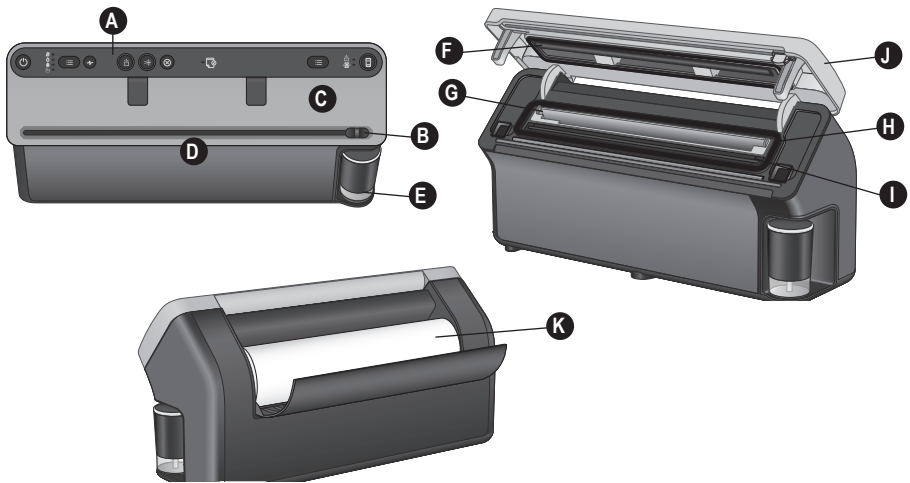
FoodSaver®-vershouddozen

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 Marineren om uw voedsel in enkele minuten in plaats van uren te marineren.

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



A Bedieningsknoppen en controlelampjes

Geef de huidige instelling en de voortgang van het vacumeren aan voor extra controle of om aandacht te vestigen op een actie.

B Zakkensnijder

Ingebouwd om het eenvoudiger te maken om op maat gemaakte zakken te maken van rollen.

C Vacuüm kijkvenster

Biedt zichtbaarheid op het vacuümkanaal, opvangbak en afdichtingsstrip.

D Automatische detectie van zak

Steek gewoon het open uiteinde van de zak in het vacuümkanaal en het apparaat zal de zak detecteren en het deksel van het apparaat sluiten.

E Ingebouwde uitschuifbare handbediende verzegelaar

Voor gebruik met FoodSaver®-ritszakken, containers voor conserveren en marineren, flessenstoppen en andere accessoires.

F Bovenste schuimrubber afdichting

Niet verwijderbaar.

G Uitneembaar lekbakje

Vangt overstromende vloeistoffen op en is vaatwasmachinebestendig.

H Onderste schuimrubber afdichting

Niet verwijderbaar.

I Extra brede sealstrip

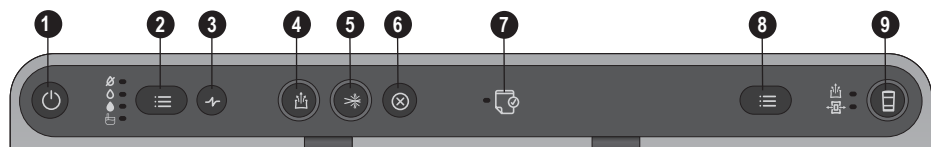
Zorgt voor een extra veilige, luchtdichte afdichting.

J Apparaatdeksel

Opent om toegang te krijgen tot de opvangbak en om de rol door het apparaat te trekken om zakken te maken. Moet worden gesloten en vergrendeld voor vacumeren, verzegelen of gebruik van de handbediende verzegelaar.

K Ingebouwde rol opslag en deur

Voor het opbergen van FoodSaver® vacuümverzegelde rollen (geschikt voor alle breedtes en lengtes).



Dankzij het gebruiksvriendelijke, intuïtieve bedieningspaneel kunt u het FoodSaver®-systeem altijd optimaal gebruiken:

1 Aan/uit-knop

Druk op om het apparaat aan en uit te zetten. Zodra ingeschakeld en gereed is, zal het lampje van de aan/uit-knop oplichten.
OPMERKING: Het apparaat schakelt automatisch uit na 12 minuten inactiviteit.

2 Modusknop

Druk op om de aangepaste instelling te selecteren voordat u het vacuümverpakkingsproces start. Het controlelampje zal oplichten naast de aangepaste instelling die wordt ingedrukt/gewenst.

2a. **Droog** - Voor optimaal vacumeren en verzegelen van droge voedingsmiddelen (standaardinstelling).

2b. **Vochtig** - Voor optimaal vacumeren en verzegelen van vochtige of sappige voedingsmiddelen.

2c. **Vloeistof** - Voor optimaal vacumeren en verzegelen van vloeibaar voedsel zoals soepen, sauzen en salsa's.

Belangrijk: Als u dickere sauzen, soepen of room (bijvoorbeeld room van champignons) vacuüm verpakt, zorg er dan voor dat de binnenwanden van de zak zo veel mogelijk vrij blijven van voedselresten of druppels.

Belangrijk: Zorg ervoor dat u de zak niet te vol vult met vloeistof. Voor kwart liter zakken wordt aanbevolen om te vullen met maximaal 1 kwart liter en voor liter zakken ½ liter vloeistof. Vloeistoffen met een viscositeit van 1,39 mPa·s of hoger.

OPMERKING: Plaats de zak voorzichtig rechtop naast de machine en steek vervolgens langzaam het uiteinde van de zak erin voor het activeren van de deur.

2d. **Sous Vide** - Voor optimaal vacumeren en verzegelen van zakken voor gebruik in Sous Vide koken.

3 Puls-knop

Druk en houd ingedrukt om de vacuümfunctie handmatig te bedienen. Druk op de knop voor verzegeling als u klaar bent om de zak te verzegelen. **Opmerking:** Het apparaat zal alleen vacumeren terwijl u de Pulse-knop ingedrukt houdt.

4 Vacuümknop

Na het selecteren van de gewenste modus en het plaatsen van de zak, zal de machine automatisch sluiten. De knop van het lampje zal knipperen om aan te geven dat het klaar is. Druk erop om het vacuümverpakkingsproces te starten. De deksel van het apparaat begint automatisch met vacumeren en verzegelen, en stopt als het klaar is. De knop zal tijdens het vacumeren pulseren.

5 Verzegelingsknop

Nadat het deksel van het apparaat is gesloten, zal het lampje van de knop knipperen om aan te geven dat het klaar is. De knop van het lampje zal tijdens het verzegelen pulseren en vervolgens constant branden, waarna deze uitgaat als het proces klaar is.

Deze knop heeft drie functies:

1. Maak een verzegeling bij het maken van zakken met behulp van een FoodSaver®-rol.
2. Stop onmiddellijk het vacuümproces (nadat de vacuümknop is ingedrukt) en begin met het verzegelen van de zak.
3. Maak een zegel op andere algemene zakken (zoals aardappelchips en ontbijtgranenpakketten) om voedsel luchtdicht afgesloten te houden.

6 Annuleerknop

Stopt onmiddellijk de huidige functie en opent het deksel van het apparaat.

7 Controlelampje voor detectie van zak

Het controlelampje zal oplichten zodra de zak is ingevoegd en het apparaat de zak detecteert.

Ingebouwde uitschuifbare handbediende verzegelaar

8 Handbediende accessoire Modusknop

Druk erop om de gewenste instelling te selecteren. Het controlelampje zal oplichten naast de aangepaste instelling die is gekozen.

8a. **Vacumeren** - Voor gebruik met FoodSaver®-ritszakken, containers voor conserveren en marinieren, flessenstoppen en andere accessoires met behulp van de ingebouwde uitschuifbare handbediende verzegelaar. Het apparaat stopt automatisch zodra het klaar is.

8b. **Marinieren** - Voor gebruik met FoodSaver® containers voor conserveren en marinieren met ingebouwde uitschuifbare handbediende verzegelaar. Het vacuüm pulserende proces duurt ongeveer 12 minuten, waardoor er in minder tijd een optimaal smaaktrekkel mogelijk is. Het apparaat zal drie keer vacumeren en loslaten. Het apparaat stopt automatisch zodra het klaar is.

9 Handbediende accessoireknop

Zodra de gewenste Handbediende accessoiremodus is gekozen, druk op voor gebruik met FoodSaver®-accessoires met ingebouwde uitschuifbare handbediende verzegelaar. De knop van het lampje zal oplichten zodra erop gedrukt wordt, het deksel van het apparaat zal sluiten en het vacuümverzegelingsproces zal beginnen. De knop pulseert licht tijdens het vacuüm- of marinierenproces, en zodra het proces is voltooid, blijft het licht constant branden en gaat het vervolgens uit.

Installeer een FoodSaver®-rol

Zie figuur 1

1. Trek de ingebouwde roldeur van de opslag aan de achterkant van het apparaat open.
2. Plaats de rol in de achterkant van het apparaat zoals afgebeeld.
3. Open de deksel van het apparaat volledig zodat deze op zijn plaats blijft.
4. Draai het einde van de rol naar voren door de opening op de achterkant tussen deksel en apparaat. trek het apparaat er doorheen tot het einde van de rol zich aan de voorkant bevindt.
5. Zie volgende paragraaf voor hoe u een zak kunt maken van een FoodSaver-rol.

Zakken maken met een FoodSaver®-rol (Snel een zak maken)

Zie figuur 2

1. Druk op de aan/uit-knop om het apparaat in te schakelen. De aan/uit-knop en de standaardmodusselectie zullen oplichten.
2. Zodra de rol is geïnstalleerd en het deksel van het apparaat volledig is geopend, draai het uiteinde van rol naar voren door de opening aan de achterkant tussen deksel en apparaat.
3. Trek de rol net voorbij de verzegelingsstrip omlaag.
4. Gebruik beide handen om het apparaatdeksel naar beneden te trekken (vanaf de volledige omhoog positie) en met beide handen druk stevig beide zijden van het deksel erin totdat het apparaat automatisch begint te sluiten en te vergrendelen.
5. Druk op de Verzegelingsknop zodat het verzegelen van de zak begint. De knop van het lampje zal pulseren tot het klaar is en dan gaat het licht uit.
6. Het deksel van het apparaat wordt automatisch geopend zodra de afdichting is het afgerond is.
7. Trek nu het afgesloten uiteinde van de rol uit tot de gewenste lengte van de zak.
8. Nogmaals, druk met beide handen stevig op beide zijanten van het deksel, totdat het apparaat automatisch begint te sluiten en vergrendelen.
9. Voordat u de snijbalk gebruikt om deze eerste zak te snijden, drukt u op de Verzegelingsknop om het uiteinde van de volgende zak te verzegelen.
10. Terwijl het apparaat de volgende zak afsluit, snijd de eerste zak door de ingebouwde snijbalk te schuiven.
TIP: Nadat deze eerste zak van de rol is gemaakt, als de bovenstaande stappen worden gevolgd, de verzegeling zou al voor de voor de volgende zak gemaakt moeten zijn. Elke keer dat u verzegelt, bent u de verzegeling voor de volgende zak aan het maken terwijl u een snijbalk gebruikt om de huidige zak te snijden.
11. Na het maken van de zak(ken) van de rol, open de ingebouwde roldeur voor de opslag aan de achterkant van het apparaat en rol handmatig de overtollige rol op die er mogelijk nog binnenin het apparaat is, zodat er geen rol of materiaal binnenin het apparaat over is.
12. Sluit de ingebouwde rol opslag en deur.

Vacuüm sealen met FoodSaver®-zakken

Zie figuur 3

1. Druk op de aan/uit-knop om het apparaat in te schakelen. De aan/uit-knop en de standaardmodusselectie zullen oplichten.
2. Met beide handen, steek langzaam het open uiteinde van de gevulde zak door het onderste gedeelte van het vacuüm kijkvenster in de opvangbak.

OPMERKING: De deksel van het apparaat mag niet helemaal open zijn.

TIP: Als u moeite heeft om de zak in het apparaat te krijgen, wiebel het dan van links naar rechts terwijl u het er insteekt.

BELANGRIJKE TIP: Bij het plaatsen van het open uiteinde van de gevulde zak, plaats de zak in het midden van het apparaat voor de beste resultaten. Het vacuüm kijkvenster stelt u in staat om gemakkelijk te zien waar het einde van de zak is bij het invoegen. Blijf de zak invoegen en vasthouden totdat het apparaat automatisch detecteert en het deksel sluit en vergrendelt.

3. Het apparaat detecteert automatisch het plaatsen van de zak en het sluiten en vergrendelen van het apparaatdeksel. Het controlelampje voor het detecteren van de zak zal knipperen en vervolgens constant branden om te bevestigen dat de zak automatisch is gedetecteerd. De lampjes van de vacumeer- en verzegelingsknoppen zullen knipperen.

LET OP: Het deksel sluit automatisch. Verwijder handen of andere objecten die het deksel kunnen belemmeren voordat het deksel sluit. Forceer de deksel niet handmatig om te sluiten.

4. Selecteer de gewenste vacuümmodus (Droog, Vochtig, Vloeistof of Sous Vide) afhankelijk van het voedsel dat vacuüm wordt verpakt door het drukken op de Modusknop. Het controlelampje zal naast de geselecteerde modus oplichten.
5. Zodra de gewenste modus is geselecteerd, drukt u op de vacuümknop om met het vacuümverzegelingsproces te beginnen. Het lampje van de vacuümknop zal pulseren tot het klaar is.
6. Nadat het vacumeren is voltooid, gaat het vacuümknoplampje constant branden en begint het apparaat automatisch met verzegelen. Het lampje van de verzegelingsknop knippert totdat het klaar is.
7. Eenmaal gevaccineerd en verzegeld, zullen de lampjes van de vacuüm- en verzegelingsknoppen constant gaan branden en vervolgens worden uitgeschakeld. Het deksel van het apparaat zal automatisch opengaan en de zak loslaten.
8. Koel, vries in of bewaar indien nodig. (Zie "Richtlijnen" voor voedselopslag veiligheidstips op pg 15.)

BELANGRIJKE TIP: Op elk moment tijdens het vacuüm-verzegelen, kan de annuleerknop worden ingedrukt en het deksel van het apparaat zal automatisch openen. Als de lampjes voor Droog en Vochtig knipperen, is de opvangbak vol. Maak het leeg. De vacuüm- en verzegelingsfunctie zal normaal functioneren nadat de opvangbak is geleegd.

Gebruik FoodSaver® containers voor conserveren en marineren

om een vacuümverzegeling maken

Zie figuur 4

1. Bereid accessoire voor volgens de FoodSaver® Accessoire Richtlijnen, inbegrepen bij de aankoop van accessoires.
2. Druk op de aan/uit-knop om het apparaat in te schakelen. De aan/uit- knop en de standaardmodusselectie zullen oplichten.
3. Trek de ingebouwde uittrekbare handbediende verzegelaar naar buiten op de gewenste lengte.
LET OP: Bij het trekken van de slang Ga niet verder dan de rode lijn die op de slang is gemarkeerd.
4. Plaats het uiteinde van de ingebouwde uittrekbare handbediende verzegelaar over de containerklep.
5. Aan de rechterkant van het apparaat drukt u eenmaal op de Modusknop voor de Ingebouwde uitneembare handbediende accessoire. Vacuüm- modus is de standaard. Het controlelampje van de vacuümmodus zal oplichten en de Handbedieningsknop zal knipperen.
6. Druk op de Handbedieningsknop om het vacumeren te starten. Het apparaatdeksel zal automatisch sluiten. Houd de handbediende verzegelaar op zijn plaats op de container. Het handbediende lampje zal pulseren totdat het afgerond is.
7. Het apparaat stopt automatisch met vacumeren zodra alle lucht uit de container is verwijderd en de deksel van het apparaat zal automatisch openen.
8. Om de handbediende verzegelaar terug in het apparaat te plaatsen, trek voorzichtig eruit en het zal zich automatisch terugtrekken
BELANGRIJKE TIP: Op elk moment tijdens het vacuüm-verzegelen, kan de annuleerknop worden ingedrukt en het deksel van het apparaat zal automatisch openen.
BELANGRIJK: Bij het terugplaatsen van het uitneembare handbediende accessoire in het apparaat, zorg ervoor dat het correct rechtop wordt geplaatst en niet ondersteboven.

Om te marineren

Zie figuur 5

1. Bereid accessoire voor volgens de FoodSaver® Accessoire Richtlijnen, inbegrepen bij de aankoop van accessoires.
2. Druk op de aan/uit-knop om het apparaat in te schakelen. De aan/uit- knop en de standaardmodusselectie zullen oplichten.
3. Trek de ingebouwde uittrekbare handbediende verzegelaar naar buiten op de gewenste lengte.
LET OP: Bij het trekken van de slang Ga niet verder dan de rode lijn die op de slang is gemarkeerd.
4. Verwijder het doorzichtige onderste gedeelte van de uitschuifbare handmatige verzegelaar vanaf de bovenste handgreep door met twee handen uit elkaar te trekken. Steek het uiteinde van de bovenste helft in de klep van de container.
5. Aan de rechterkant van het apparaat drukt u eenmaal op de Modusknop voor Ingebouwde uitneembare handbediende accessoire twee keer op de Marineren-modus. Het controlelampje van de Marineren-modus zal continu branden. en de knop van de handbediening zal knipperen.

6. Druk op de Handbedieningsknop om te beginnen. Het apparaatdeksel zal automatisch sluiten en beginnen met het proces van marineren. Het deksel van het apparaat zal automatisch opengaan tijdens het proces en dan opnieuw sluiten en vergrendelen. Het lampje van de handbediening zal pulseren tot het klaar is.
7. Sluit de onderkant van de handbediende verzegelaar opnieuw aan om zo handbediende verzegelaar terug in het apparaat te plaatsen, trek er voorzichtig uittrek en zal automatisch terugtrekken.
BELANGRIJKE TIP: Het apparaat zal ongeveer 12 minuten draaien. Het apparaat zal vacumeren, dan stoppen met vacumeren en het deksel van het apparaat zal opengaan, dan weer sluiten en in totaal 3 keer beginnen met vacumeren. Onderbreek dit proces niet, zelfs als u denkt dat het apparaat gestopt is.
BELANGRIJKE TIP: Op elk moment tijdens het vacuüm-verzegelen, kan de annuleerknop worden ingedrukt en het deksel van het apparaat zal automatisch openen.
BELANGRIJKE TIP: Tijdens het marineren, zorg ervoor dat de handbediende opzetslang vrij blijft van het deksel (Wanneer het deksel van het apparaat opent en sluit tijdens het marineren, laat de slang dan niet tussen het deksel en het apparaat komen.)

Vacuüm sealen met FoodSaver®-accessoires

met vershoudzakken met zipper

Zie figuur 6

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. Druk op de aan/uit-knop om het apparaat in te schakelen. De aan/uit- knop en de standaardmodusselectie zullen oplichten.
3. Trek de ingebouwde uittrekbare handbediende verzegelaar naar buiten op de gewenste lengte.
LET OP: Bij het trekken van de slang Ga niet verder dan de rode lijn die op de slang is gemarkeerd.
4. Plaats het uiteinde van de ingebouwde uitschuifbare handbediende verzegelaar over Ventiel van zak met ritssluiting
5. Aan de rechterkant van het apparaat drukt u eenmaal op de Modusknop voor de Ingebouwde uitneembare handbediende accessoire. Vacuüm- modus is de standaard. Het controlelampje van de vacuümmodus zal oplichten en de Handbedieningsknop zal knipperen.
6. Druk op de Handbedieningsknop om het vacumeren te starten. Het apparaatdeksel zal automatisch sluiten. Houd de handbediende verzegelaar op de zak. Het handbediende lampje zal pulseren totdat het afgerond is.
7. Het apparaat stopt automatisch met vacumeren zodra alle lucht is verwijderd uit de ritssluitingszak en het deksel zal automatisch openen.
8. Om de handbediende verzegelaar terug in het apparaat te plaatsen, trek voorzichtig eruit en het zal zich automatisch terugtrekken

BELANGRIJKE TIP: Op elk moment tijdens het vacuüm-verzegelen, kan de annuleerknop worden ingedrukt en het deksel van het apparaat zal automatisch openen.

BELANGRIJK: Bij het terugplaatsen van het uitneembare handbediende accessoire in het apparaat, zorg ervoor dat het correct rechtop wordt geplaatst en niet ondersteboven.

Voor het afdichten van potten en flessenstoppen

Zie figuur 7

1. Bereid accessoire voor volgens de FoodSaver® Accessoire Richtlijnen, inbegrepen bij de aankoop van accessoires.
2. Druk op de aan/uit-knop om het apparaat in te schakelen. De aan/uit-knop en de standaardmodusselectie zullen oplichten.
3. Trek de ingebouwde uittrekbare handbediende verzegelaar naar buiten op de gewenste lengte.
LET OP: Bij het trekken van de slang Ga niet verder dan de rode lijn die op de slang is gemarkeerd.
4. Verwijder het doorzichtige onderste gedeelte van de uitschuifbare handbediende verzegelaar van de bovenste handgreep. Plaats het uiteinde van de bovenkant in de opening op de verzegelaar van de pot of flessenstopper.
5. Herhaal de stappen 4-8 hierboven.
Opmerking: FoodSaver® pot verzegelaars zijn alleen bedoeld voor gebruik met Ball® en Kerr® merk Mason potten. Dit is geen vervanging voor traditionele inmaakmethoden en als voedsel bederfelijk is, moet het in de koelkast worden bewaard.
BELANGRIJKE TIP: Voeg geen schroefbanden toe bij het vacuüm verpakken van potten. Om te openen, steek de lepel tussen het deksel van de Mason-pot en het hoogste deel van de schroefdraadrand. Draai de lepel voorzichtig om de vacuüm te verbreken. FoodSaver® Flessenstoppen: Om de vacuüm te verbreken en te openen, draai en trek aan de flessenstop.

Vacuüm gesealde FoodSaver®-accessoires openen

Zie figuur 5

FoodSaver®-vershouldozen

Draai de knop in de geopende stand om een vacuüm gesealde doos te openen.

FoodSaver®-flesafsluiters

Draai en trek de flesafsluiter van de fles.

Het apparaat onderhouden en reinigen

Het apparaat reinigen:

Neem het stroomsnoer 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.

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

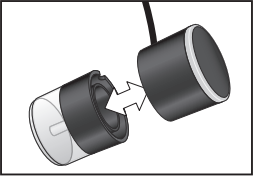
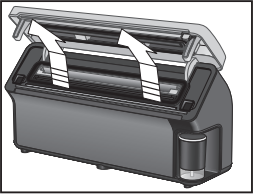
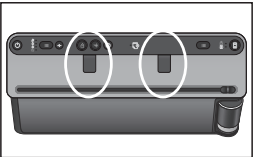
Om te verwijderen, druk op de lipjes aan elke kant van de opvangbak en til deze omhoog en naar buiten.

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

Om het reservoir van de uitschuifbare handbediende verzegelaar schoon te maken:

Leeg reservoir na elk gebruik. Was in warm water met zeep. Laten drogen aan de lucht voordat u vervangt. Om het reservoir van de handbediende verzegelaar te verwijderen, houdt u het bovenste gedeelte stevig vast en trekt u het onderste reservoir naar beneden en eraf.

OPMERKING: Altijd schoonmaken na elk gebruik wanneer vloeistof zichtbaar is.

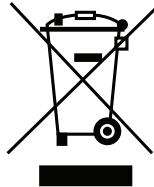


Aftersales-service

Als het apparaat niet werkt en nog onder garantie is, kunt u hiervoor een garantieaanvraag indienen 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.

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.



Hints en tips voor het bewaren van voedsel

Vacuüm verpakken en voedselveiligheid

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

Voor voedselveiligheid is het essentieel dat voedsel bij lage temperaturen 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.

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

Vacuüm verpakte voedingswaren ontdooien en opnieuw opwarmen



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

In een magnetron kan voedsel in de zak wel worden ontdooid, maar niet worden opgewarmd. Bij het ontdooien van voedsel in FoodSaver®-zakken in de magnetron mag een maximaal vermogen van 180 watt (stand voor ontdooien) worden gebruikt gedurende maximaal twee minuten en bij een maximumtemperatuur van 70°C.

Voedsel in FoodSaver®-zakken kan ook worden opgewarmd door de zak in zacht kokend water te leggen (maximaal 75°C). Volg de specifieke instructies die bij 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 voorgeskookt) 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 doperwten, 3 tot 4 minuten voor peultjes, gesneden courgettes of broccoli, 5 minuten voor worteltjes en 7 tot 11 minuten voor maïskolven. Dompel de groenten na het blancheren onder in koud water om het gaarproces te onderbreken. Droog de groenten tenslotte voordat ze vacuüm worden verpakt.

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

Als u groenten vacuüm wilt verpakken om in te vriezen, kunt u ze het beste eerst 1-2 uur (of totdat ze diepgevroren zijn) invriezen. Als u individuele porties groenten wilt invriezen, 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 pasteitjes

of zelfs gevulde pasteitjes maken, of droge ingrediënten mengen en vacuüm verpakken voor later gebruik.

Koffie en voedsel in poedervorm



Plaats een koffiefilter of stuk keukenrol 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®-vershoudzak doen of een FoodSaver® Universal Lid op de productdoos

gebruiken om ze vacuüm te sealen.

Vloeistoffen



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

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

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

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

Vooraf bereide maaltijden, restjes en sandwiches



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

geleverd met een speciale adapter.

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

Snacks



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

Problemen oplossen

Probleem	Oplossing
Seallampje knippert	- Wacht altijd 20 seconden tussen het sealen. - De vacuümpomp loopt langer dan 120 seconden. Bij intensief gebruik schakelt het apparaat automatisch uit en gaat het seallampje knipperen. Raadpleeg het volgende onderdeel 'Vacuümpomp loopt, maar de lucht wordt niet uit de zak gezogen'.
Vacuümpomp loopt, maar de lucht wordt niet uit de zak gezogen	- 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.
Afdichting zit los of is gescheurd	Ga naar de website voor een vervanging.
De zak wordt niet goed geseald	- Controleer op voedselresten om de gesealde randen. - 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. - zorg ervoor dat het apparaat is ingeschakeld - apparaat oververhit. Wacht enkele minuten totdat het apparaat is afgekoeld - Als u voedsel met veel vloeistof gebruikt, gebruik dan de Vloeistofmodus om te voorkomen dat er een overmatige hoeveelheid sap of vloeistof uit de zak wordt gezogen.
Er branden geen lampjes op het bedieningspaneel	- Controleer of het apparaat op het stopcontact is aangesloten. - Controleer of het stopcontact werkt. - Zorg ervoor dat het deksel van het apparaat omlaag is en volledig gesloten en vergrendeld is - zorg ervoor dat het apparaat is ingeschakeld
Er gebeurt niets als de vergrendeling wordt gesloten en een knop wordt ingedrukt	- Controleer of het apparaat op het stopcontact is aangesloten. - Controleer of het stopcontact werkt. - zorg ervoor dat het apparaat is ingeschakeld - druk lichtjes op het deksel van het apparaat
Kan de zak niet in het apparaat aanbrengen	- 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.

Problemen oplossen

Probleem	Oplossing
De lucht was wel uit de zak gezogen, maar er zit nu weer lucht in de zak	- Bekijk de sealrand. Kreukels of vouwen in de sealrand kunnen de reden zijn dat er weer lucht in de zak komt. Trek de zak voorzichtig plat wanneer u deze in 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. - Als u voedsel met veel vloeistof gebruikt, gebruik dan de Vloeistofmodus om te voorkomen dat er een overmatige hoeveelheid sap of vloeistof uit de zak wordt gezogen. - 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	- 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	- Het deksel van de doos moet goed op de doos zijn aangebracht. - Zorg dat u de handsealknop indrukt. - Controleer of het deksel aan alle 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.
Apparaatdeksel sluit niet automatisch	- Als u probeert de zak direct na het verwijderen of het indrukken van de annuleringsknop in te voegen, wacht dan een paar seconden en probeer de zak opnieuw in te voegen. - Voedsel of vuil kan de sensoren blokkeren die worden gebruikt om het deksel van het apparaat automatisch te sluiten. Open het deksel van het apparaat volledig en veeg met een vochtige handdoek de onderkant onder de twee zwarte lipjes op het deksel van het apparaat af. Zie het hoofdstuk Onderhoud en reiniging
Lekbak is vol	Wanneer dit gebeurt, zullen de vloeistof-, droge-, vochtige- en sous vide-lampjes knippen. De opvangbak moet worden geleegd en gedroogd voordat deze weer in het apparaat wordt geplaatst.
vloeistof werd eruit gezogen en vulde de lekbak	- Zorg ervoor dat de vloeistof niet te dun is. Een goede referentie is niet dunner dan kippensoep met noedels. - Zorg ervoor dat u de vloeibare modus gebruikt als u soepen, salsa's of sauzen vacumeert - Zorg ervoor dat u de zak niet te vol vult met vloeistof. Voor kwart liter zakken wordt aanbevolen om te vullen met maximaal 1 kwart liter en voor liter zakken ½ liter vloeistof. Vloeistoffen met een viscositeit van 1,39 mPa·s of hoger. OPMERKING: Plaats de zak voorzichtig rechtop naast de machine en steek vervolgens langzaam het uiteinde van de zak er in voor het activeren van de deur.

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.
- OBSERVERA:** Locket stängs automatiskt med kraft. Hindra inte locket från att stängas. Tvinga inte ned locket i stängt läge för hand. Placera inte fingrar eller främmande föremål i vakuumfönstret Fönster när vakuumförsegling pågår.
- 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 vakuumförpacka?

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. Vakuumförpackningssystemet 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 vakuumförpacka 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.** Vakuumförpacka förnuftiga portioner och anteckna kalorier och/eller fettgram på påsen.
- Skydda annat än livsmedel.** Håll camping- och båtillbehör 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

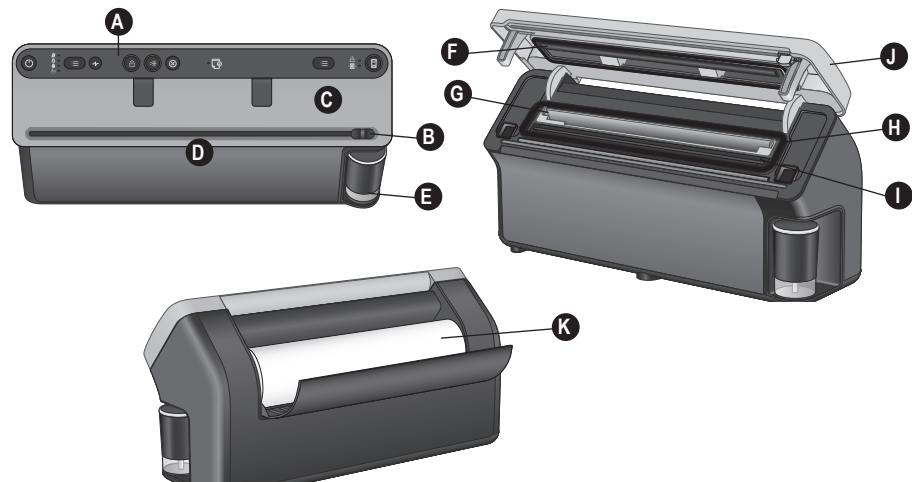
FoodSaver®-påsar och -rullar har speciella kanaler som effektivt avlägsnar luft. Konstruktionen med flera lager gör dem till ett särskilt effektivt skydd mot syre och fukt, samt hjälper till att förhindra frysbränna. FoodSaver®-påsar och -rullarna finns i en mängd olika storlekar.

FoodSaver®-behållare

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

FoodSaver®-flaskpropp

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



A Kontrollknappar och indikatorlampor

Visar aktuell inställning och vakuumförlopp för ökad kontroll eller meddelar om en åtgärd.

B Påskniv

Inbyggd för att förenkla tillverkningen av påsar i anpassade storlekar från rullar.

C Vakuumfönster

Visar vakuumkanalen, droppbrickan och förseglingsremsan.

D Automatisk avkänning av påse

För bara in den öppna änden av påsen i vakuumkanalen, då avkänner apparaten påsen och apparatens lock stängs.

E Inbyggd, utdragbar handhållen förslutare

För användning med FoodSaver® blixtlåspåsar, behållare för förvaring och marinering, flaskstopp och andra tillbehör.

F Övre skumpackning

Ej avtagbar.

G Löstagbar droppbricka

Fångar upp översvämmade vätskor och tål diskmaskin.

H Nedre skumpackning

Ej avtagbar.

I Extra bred förslutningsremsa

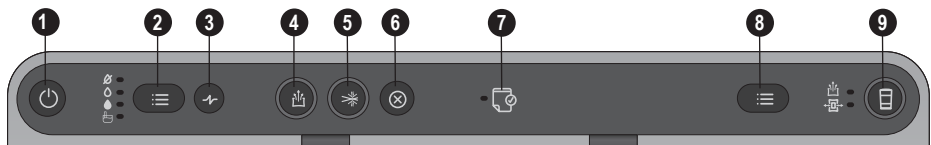
Skapar extra säker, lufttät tätning.

J Apparats lock

Öppnas för åtkomst till droppbrickan och för att dra rullen genom apparaten när du gör påsar. Måste vara stängt och låst för att använda vakuum, försegla och använda det handhållna tillbehöret.

K Inbyggd rullförvaring och lucka

För förvaring av FoodSaver® vakuumrullar (passar alla bredder och längder).



Tack vare den användarvänliga och intuitiva kontrollpanelen kan du enkelt få ut mesta möjliga av ditt FoodSaver®-system:

1 Strömknapp

Tryck för att slå på och stänga av apparaten. När den är på och redo tänds lampan på strömknappen.

OBS! Apparaten stängs automatiskt av efter 12 minuters inaktivitet.

2 Lägesknapp

Tryck när du vill välja anpassade inställningar innan du startar vakuumförseglingsprocessen. Indikatorlampan lyser bredvid den anpassade inställningen som du tryckt på/vill använda.

2a. **Torrt** - För optimal vakuumförsegling av torra livsmedel (standardinställning).

2b. **Fuktigt** - För optimal vakuumförsegling av saftiga eller fuktiga livsmedel.

2c. **Flytande** - För optimal vakuumförsegling av flytande livsmedel som soppor, såser och salsor.

VIKTIGT: Om du vakuumförpackar tjockare såser, krämer eller soppor (t.ex. svampsoppa), ska du se till att hålla insidan av påsen fri från matrester och droppar så mycket som möjligt.

VIKTIGT: Se till att inte överfylla påsen med vätska. Vi rekommenderar att 1 literspåsar fylls med högst 1 liter och 4 literspåsar med högst 2 liter vätska. Vätskor måste ha en viskositet på 1,39 mPa·s eller högre.

OBS! Placera försiktigt påsen i upprätt läge bredvid maskinen och för sedan långsamt in påsens ände för att aktivera luckan.

2d. **Sous Vide** - För optimal vakuumförsegling av påsar som ska användas för att laga mat med sous vide-metoden.

3 Pulsknapp

Håll intryckt för att manuellt styra vakuumfunktionen. Tryck på förseglingsknappen när du är redo att försegla påsen. **OBS!** Apparaten vakuumförpackar bara när pulsknappen hålls intryckt.

4 Vakuumknapp

När du har valt önskat läge för du in påsen, då stängs maskinen automatiskt. Knappens lampa blinkar för att indikera att den är redo.

Tryck när du vill starta vakuumförseglingen. Apparats lock börjar automatiskt vakuumförseglingen och stannar när den är klar.

Knappens lampa pulserar under vakuumförseglingen.

5 Förseglingsknapp

När apparats lock har stängts blinkar knappens lampa för att visa att den är redo. Knappens lampa pulserar under förseglingen och lyser sedan med fast sken. Den slocknar när det är klart.

Knappen har tre användningsområden:

1. Skapar en försegling när du gör påsar av en FoodSaver®-rulle.

2. Stoppar omedelbart vakuumprocessen (när vakuumknappen har tryckts in) och börjar försegla påsen.

3. Skapar en försegling på andra vanliga påsar (som påsar för chips och frukostflingor) för att försegla maten lufttätt.

6 Avbrytnapp

Avbryter omedelbart den aktuella funktionen och öppnar apparats lock.

7 Indikatorlampa för påsdetektering

Indikatorlampan tänds när påsen sätts in och apparaten identifierar påsen.

Inbyggd, utdragbar handhållen förslutare

8 Lägesknapp för handhållet tillbehör

Tryck för att välja önskad inställning. Indikatorlampan lyser bredvid den anpassade inställningen som du valt.

8a. **Vakuum** - För användning med FoodSaver® blixtlåspåsar, behållare för förvaring och marinering, flaskstopp och andra tillbehör som används med den inbyggda, handhållna förslutaren. Apparaten stoppas automatiskt när det är klart.

8b. **Marinera** - För användning med FoodSaver® behållare för förvaring och marinering med den inbyggda, handhållna förslutaren.

Vakuumsekvensen tar cirka 12 minuter vilket möjliggör optimal smaksättning på kortare tid. Vakuumprocessen startas och stoppas tre gånger. Apparaten stoppas automatiskt när det är klart.

9 Knapp för handhållet tillbehör

När önskat tillbehörläge har valts, trycker du på knappen för att använda den inbyggda, handhållna förslutaren med FoodSaver®-tillbehör. Knappens lampa tänds när den trycks in, apparats lock stängs och vakuumprocessen påbörjas. Knappens lampa pulserar under vakuumprocessen eller marineringen, när processen är klar lyser lampan med fast sken och slocknar sedan.

Sätta fast en FoodSaver®-rulle

Se bild 1

1. Dra för att öppna luckan för den inbyggda rullförvaringen på baksidan av apparaten.
2. Sätt in rullen i baksidan av apparaten enligt bilden.
3. Öppna apparatens lock helt så att det stannar på plats.
4. För in rullens ände genom öppningen på på baksidan mellan locket och apparaten. Dra den genom apparaten tills rullens ände är vid framkanten.
5. Se nästa avsnitt för information om hur du gör en påse av en FoodSaver-rulle.

Göra en påse av en FoodSaver®-rulle (snabb påstillverkning)

Se bild 2

1. Tryck på strömknappen för att slå på apparaten. Strömknappen och standardläget tänds.
2. När rullen satts in och apparatens lock är helt öppet, för du in rullens ände genom öppningen på baksidan mellan locket och apparaten.
3. Dra rullen nedåt, precis förbi förseglingsremsan.
4. Använd båda händerna och tryck ned apparatens lock (från helt öppet läge) och tryck ordentligt med båda händerna ned båda sidorna av locket tills apparaten börjar stängas och låsas automatiskt.
5. Tryck på förseglingsknappen, då börjar påsens ände att förseglas. Knappens lampa pulserar tills det är klart och slocknar sedan.
6. Apparats lock öppnas automatiskt när förseglingen är klar.
7. Dra ut den förseglade änden av rullen till längden på påsen du vill göra.
8. Använd återigen båda händerna och tryck ordentligt ned båda sidorna av locket tills apparaten automatiskt stängs och låses.
9. Innan du använder kniven för att skära av den första påsen ska du trycka på förseglingsknappen för att försegla änden på nästa påse.
10. När apparaten förseglar nästa påse, skär du av den första påsen med den inbyggda kniven.
TIPS: Efter att ha gjort den första påsen enligt stegen ovan bör förseglingen redan vara klar för nästa påse. Varje gång du gör en försegling ska du göra förseglingen för nästa påse medan du använder kniven för att skära av den färdiga påsen.
11. När du har gjort klart påsarna öppnar du luckan till den inbyggda rullförvaringen på baksidan av apparaten och rullar upp den del av rullen som fortfarande finns inuti apparaten för hand, så att ingen rulle eller annat material finns kvar inuti apparaten.
12. Stäng den inbyggda rullförvaringen och luckan.

Vakuumsförsegling med FoodSaver®-påsar

Se bild 3

1. Tryck på strömknappen för att slå på apparaten. Strömknappen och standardläget tänds.
2. Använd båda händerna och för långsamt in den öppna änden av den fyllda påsen genom den nedre delen på vakuumsfönstret i i droppbrickan.
OBS! Apparats lock ska inte vara helt öppet
TIPS: Om det är svårt att få in påsen i apparaten kan du vicka på den i sidled medan du sätter in den.
VIKTIGT TIPS: När du sätter in den öppna änden av den fyllda påsen ska du placera påsen i mitten av apparaten för bästa resultat. Vakuumsfönstret gör att du enkelt kan se påsens ände när du sätter in den. Fortsätt att föra in och hålla i påsen tills apparaten automatiskt identifierar påsen och locket stängs och låses.
3. Apparaten känner automatiskt av att en påse förs in och apparats lock stängs och låses. Indikatorlampan för identifierad påse blinkar och lyser sedan med fast sken för att visa att påsen har identifierats automatiskt. Lamporna för vakuum- och förseglingsknapparna blinkar.
WARNING: Locket stängs automatiskt. Ta bort händer och andra föremål som kan blockera locket innan det stängs. Tvinga inte ned locket i stängt läge för hand.
4. Välj önskat vakuumläge (torrt, fuktigt, flytande eller sous vide) beroende på maten som vakuumsförseglas genom att trycka på lägesknappen. Indikatorlampan tänds bredvid det valda läget.
5. När önskat läge har valts, trycker du på vakuumsknappen för att börja vakuumsförseglingen. Vakuumsknappens lampa pulserar tills det är klart.
6. När vakuumsprocessen är klar lyser vakuumsknappens lampa med fast sken och apparaten börjar automatiskt förseglingen. Förseglingsknappens lampa pulserar tills det är klart.
7. När vakuumsförseglingen är klar lyser vakuum- och förseglingsknapparna med fast sken och slocknar sedan. Apparats lock öppnas automatiskt och påsen släpps.
8. Kyl, frys eller förvara efter behov. (Se riktlinjerna för säker förvaring av mat på sidan 15.)
VIKTIGT TIPS: När som helst under vakuumsförseglingen kan du trycka på avbrytningsknappen, då öppnas apparats lock automatiskt. När lamporna för torrt och fuktigt läge blinkar är droppbrickan full. Töm den. Vakuum- och förseglingsfunktionen fungerar som vanligt när droppbrickan har tömts.

Använda FoodSaver®-behållare för förvaring och marinering

Skapa en vakuumsförsegling

Se bild 4

1. Förbered tillbehöret enligt riktlinjerna för FoodSaver®-tillbehöret som medföljer när tillbehöret köps.
2. Tryck på strömknappen för att slå på apparaten. Strömknappen och standardläget tänds.

3. Dra ut den inbyggda handhållna förslutaren till önskad längd.
WARNING: När du drar i slangen ska du inte dra ut den utöver den röda linjen på slangen.
4. Placera änden av den inbyggda handhållna förslutaren på behållarens ventil.
5. På höger sida av apparaten trycker du på lägesknappen för det inbyggda, handhållna tillbehöret en gång. Vakuumläget är standardinställningen. Indikatorlampan för vakuumläget tänds och knappen för det handhållna tillbehöret blinkar.
6. Tryck på knappen för det handhållna tillbehöret för att starta vakuumsprocessen. Apparats lock stängs automatiskt. Håll den handhållna förslutaren på plats på behållaren. Lampan på knappen för det handhållna tillbehöret pulserar tills det är klart.
7. Apparaten avbryter vakuumsförseglingen automatiskt när all luft har avlägsnats från behållaren och apparats lock öppnas automatiskt.
8. Sätt tillbaka den handhållna förslutaren i apparaten genom att försiktigt dra ut den, då dras den in automatiskt
VIKTIGT TIPS: När som helst under vakuumsförseglingen kan du trycka på avbrytningsknappen, då öppnas apparats lock automatiskt.
VIKTIGT: När du placerar det handhållna tillbehöret i apparaten igen ska du se till att det placeras med rätt sida upp, inte upp och ned.

Marinera

Se bild 5

1. Förbered tillbehöret enligt riktlinjerna för FoodSaver®-tillbehöret som medföljer när tillbehöret köps.
2. Tryck på strömknappen för att slå på apparaten. Strömknappen och standardläget tänds.
3. Dra ut den inbyggda handhållna förslutaren till önskad längd.
WARNING: När du drar i slangen ska du inte dra ut den utöver den röda linjen på slangen.
4. Ta bort den genomskinliga nedre delen av den handhållna förslutaren från det övre handtaget genom att dra isär delarna med båda händerna. För in spetsen på den övre halvan i behållarens ventil.
5. På höger sida av apparaten trycker du på lägesknappen för det inbyggda, handhållna tillbehöret två gånger för marineringsläge. Indikatorlampan för marineringsläget lyser med fast sken och knappen för det handhållna tillbehöret blinkar.
6. Tryck på knappen för det handhållna tillbehöret för att börja. Apparats lock stängs automatiskt och marineringssprocessen startar. Apparats lock öppnas automatiskt under processen och stängs sedan och låses igen. Lampan på knappen för det handhållna tillbehöret pulserar tills det är klart.
7. Sätt fast den nedre delen av det handhållna tillbehöret och sätt tillbaka den handhållna förslutaren i apparaten genom att försiktigt dra ut den, då dras den in automatiskt.
VIKTIGT TIPS: Apparaten körs i cirka 12 minuter. Apparaten suger ut luft, sedan slutar vakuumsprocessen och apparats lock öppnas. Det stängs sedan igen och vakuumsprocessen utförs totalt 3 gånger. Avbryt inte processen, även om du tror att apparaten har slutat arbeta.
VIKTIGT TIPS: När som helst under vakuumsförseglingen kan du trycka på avbrytningsknappen, då öppnas apparats lock automatiskt.

VIKTIGT TIPS: Under marineringen ska du se till att slangen på det handhållna tillbehöret hålls borta från locket (när apparats lock öppnas och stängs under marineringen ska du se till att slangen inte fastnar mellan locket och apparaten.)

Vakuumsförsegling med FoodSaver®-tillbehör

kan användas med vakuumszippåsar.

Se bild 6

1. 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 helt.
2. Tryck på strömknappen för att slå på apparaten. Strömknappen och standardläget tänds.
3. Dra ut den inbyggda handhållna förslutaren till önskad längd.
WARNING: När du drar i slangen ska du inte dra ut den utöver den röda linjen på slangen.
4. Placera änden av den inbyggda handhållna förslutaren på ventilen på blixtlåspåsen.
5. På höger sida av apparaten trycker du på lägesknappen för det inbyggda, handhållna tillbehöret en gång. Vakuumläget är standardinställningen. Indikatorlampan för vakuumläget tänds och knappen för det handhållna tillbehöret blinkar.
6. Tryck på knappen för det handhållna tillbehöret för att starta vakuumsprocessen. Apparats lock stängs automatiskt. Håll den handhållna förslutaren på plats på påsen. Lampan på knappen för det handhållna tillbehöret pulserar tills det är klart.
7. Apparaten avbryter vakuumsprocessen automatiskt när all luft har avlägsnats från blixtlåspåsen och locket öppnas automatiskt.
8. Sätt tillbaka den handhållna förslutaren i apparaten genom att försiktigt dra ut den, då dras den in automatiskt
VIKTIGT TIPS: När som helst under vakuumsförseglingen an du trycka på avbrytningsknappen, då öppnas apparats lock automatiskt.
VIKTIGT: När du placerar det handhållna tillbehöret i apparaten igen ska du se till att det placeras med rätt sida upp, inte upp och ned.

För burkförslutare och flaskstopp

Se bild 7

1. Förbered tillbehöret enligt riktlinjerna för FoodSaver®-tillbehöret som medföljer när tillbehöret köps.
2. Tryck på strömknappen för att slå på apparaten. Strömknappen och standardläget tänds.
3. Dra ut den inbyggda handhållna förslutaren till önskad längd.
WARNING: När du drar i slangen ska du inte dra ut den utöver den röda linjen på slangen.
4. Ta bort den genomskinliga nedre delen av den handhållna förslutaren från det övre handtaget. För in spetsen på den övre delen i öppningen på burkförslutaren eller flaskstoppet.
5. Upprepa stegen 4 - 8 ovan.
OBS! FoodSaver®-burkförslutare är endast avsedda för användning med burkar från Ball® och Ker®. Detta är inte en ersättning för traditionella konserveringsmetoder och om maten är färskvara måste den förvaras i kylskåp.

VIKTIGT TIPS: Använd inte skruvlock när du vakuumförsluter burkar. Öppna genom att föra in en sked mellan burkens lock och den högsta delen av gängade kanten. Vrid skeden försiktigt för att släppa ut vakuumet. FoodSaver®-flaskstopp: Vrid och dra upp flaskstoppet när du vill släppa ut vakuumet och öppna.

Öppna FoodSaver®-tillbehör efter vakuumförseglning

Se bild 5

FoodSaver®-behållare

Vrid vredet till öppet läge för att frigöra vakuum och öppna.

FoodSaver®-flaskproppar

Vrid och dra flaskproppen uppåt för att frigöra vakuum och öppna.

Skötsel och rengöring av vakuumförseglaren

Så här rengör du apparaten:

Dra ut strömsladden ur eluttaget. Sänk inte ner apparaten i vätska.

Kontrollera att det inte finns några matrester på packningarna och runt droppbrickan. Torka vid behov av packningarna med en varm trasa med diskmedel.

Med den löstagbara droppbrickan blir rengöringen enkel om små mängder vätska dras in i vakuumkanalen under vakuumprocessen.

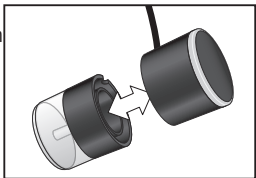
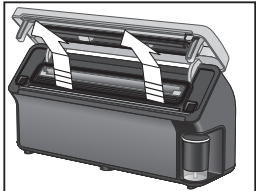
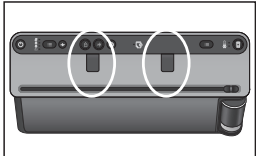
Ta bort genom att trycka på tungorna på sidorna av droppbrickan och lyft den upp och ut.

Töm droppbrickan efter varje användning. Tvätta den i varmt vatten och diskmedel eller placera den i diskmaskinens övre hylla. Torka den ordentligt innan du sätter in den i apparaten igen.

Rengöra behållaren för den utdragbara handhållna förslutaren:

Töm behållaren efter varje användning. Tvätta i varmt tvålsvatten. Låt lufttorka innan du sätter tillbaka den. Ta bort behållaren från den handhållna förslutaren genom att hålla ordentligt i den övre delen, dra sedan den nedre behållaren nedåt och bort från tillbehöret.

OBS! Rengör alltid efter varje användning när vätska syns.

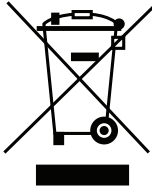


Service efter försäljning

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: Storbritannien: +44-(0)800 028 7154 | Spanien: +34-(0)900 81 65 10 | Frankrike: +33-(0)805 542 055. För alla övriga länder, ring +44-800 028 7154. Internationella taxor kan gälla. Alternativt kan du skicka e-post till: foodsavereurope@newellco.com.

Avfallshantering

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



Förvaringsguide, tips och råd

Vakuumförpackning och livsmedelssäkerhet

Processen för vakuumförpackning förlänger livslängden på livsmedel genom att suga ut det mesta av luften från förseglade behållare 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.

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 mikroorganismer, men hindrar dem från att växa. Vid långtidsförvaring ska du alltid frysa färsvaror som har vakuumförpackats och förvara dem i kylskåp efter upptining.

Det är viktigt att notera att vakuumförpackning INTE är en ersättning för konservering och att det inte upphäver ett livsmedels nedbrytning. Det kan enbart sakta ner förändringarna i kvalitet. 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 vakuumförpackades.

Viktigt: Vakuumförpackning är INTE ett substitut för kylning eller frysning. Alla färsvaror som kräver kylning måste förvaras i kylskåp eller frysas även efter att de vakuumförpackats. För att undvika sjukdomar ska du inte återanvända påsar efter förvaring av rått kött, rå fisk eller feta livsmedel. Återanvänd inte påsar som har mikrats eller sjudits.

Tina och värma vakuumpaketerade livsmedel



Tina alltid livsmedel i kylskåp eller mikrovågsugn. Tina aldrig färsvaror 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 vakuumförseglar den i en FoodSaver®-påse. Då behåller den sin naturliga saftighet och form och säkerställer en bättre förseglning. 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 vakuumförseglingsprocessen.

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

Hårda ostar



Vakuumförseгла 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 förseglning.

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

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

Grönsaker



Grönsaker måste förvällas innan de vakuumförseglas. 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 tillagningsprocessen. Torka sedan av grönsakerna med en handduk innan de vakuumförseglas.

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.

Frukter



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.

FoodSaver®-påse.

När du har vakuumsörseglat dem lägger du in dem i frysen igen. Du kan vakuumsörsegla 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 vakuumsörsegling 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 vakuumsörsegla 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 vakuumsörseglingen 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 vakuumsörsegla 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 vakuumsörsegla 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
Förseglingsslampan blinkar	- Vänta alltid 20 sekunder mellan förseglingsomgångarna. - Vakuumpumpen körs i mer än 120 sekunder. Om apparaten belastas hårt stängs den automatiskt av och förseglingsslampan blinkar. Se nästa avsnitt Vakuumpumpen är igång, men påsen åker inte ut.
Vakuumpumpen är igång, men påsen åker inte ut	- 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®-vakuumsörseglingssrulle. - 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.
Packningen är lös eller har en repa	Besök webbplatsen för att beställa en ny packning.
Påsen förseglas inte ordentligt	- Kontrollera om det finns några matrester runt förseglingsområdet. - Påsen har veck: För att förhindra veck i förseglingen sträcker du försiktigt ut påsen medan du för in påsen i droppbrickan. - se till att apparaten är påslagen - apparaten överhettad. Vänta flera minuter tills apparaten har svalnat - Om du använder mat med mycket vätska ska du använda vätskeläget för att förhindra att för mycket saft eller vätska sugts ut ur påsen.
Inga lampor lyser på kontrollpanelen	- Säkerställ att enheten är ansluten. - Säkerställ att vägguttaget fungerar. - se till att apparatens lock är nere och helt stängt och låst - se till att apparaten är påslagen
Inget händer när spärren låses och knappen trycks in	- Säkerställ att enheten är ansluten. - Säkerställ att vägguttaget fungerar. - se till att apparaten är påslagen - tryck lätt ned locket på apparaten
Det går inte att sätta i en påse i maskinen	- 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.

Felsökning

Problem	Lösning
Luften avlägsnades från påsen, men kommer in i påsenn igen.	- 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 matmaterial (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 förseгла 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 förseгла påsen igen. - Om du använder mat med mycket vätska ska du använda vätskeläget för att förhindra att för mycket saft eller vätska sugts ut ur påsen. - 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	- Förseglingsremsan kan ha blivit för varm. Vänta alltid minst 20 sekunder på att apparaten ska svalna innan du vakuumpförseglar nästa produkt. - Använd FoodSaver®-påsar. Våra FoodSaver®-påsar och -rullar är särskilt utformade för FoodSaver®-enheter.
Behållaren vakuumpförseglas inte	- 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.
Apparatens lock stängs inte automatiskt	- Om du försöker föra in påsen direkt efter att ha tagit bort den eller tryckt på avbrytningsknappen kan du vänta några sekunder och sedan försöka sätta in påsen igen. - Mat eller skräp kan blockera sensorerna som används för att automatiskt stänga apparatens lock. Öppna locket helt och torka av botten med en fuktig handduk under två svarta filkar på locket. Se avsnittet Skötsel och rengöring
Droppbrickan är full	När det händer kommer lägeslamporna för flytande, torrt, fuktigt och sous vide att blinka. Droppbrickan måste tömmas och torkas innan den sätts tillbaka i apparaten.
vätska sögs ut och fyllde droppbrickan	- Se till att vätskan inte är för tunn. En bra riktlinje är att den inte ska vara tunnare än kycklingnudelsoppa. - se till att du använder flytande läge om du vakuumpförsluter soppor, salsor eller såser - Se till att inte överfylla påsen med vätska. Vi rekommenderar att 1 literspåsar fylls med högst 1 liter och 4 literspåsar med högst 2 liter vätska. Vätskor måste ha en viskositet på 1,39 mPa·s eller högre. OBS! Placera försiktigt påsen i upprätt läge bredvid maskinen och för sedan långsamt in påsens ände för att aktivera luckan

Tärkeät turvatoimet

Kahdeksan vuotta täyttäneet lapset, fyysisesti tai henkisesti vammaiset, aistivammaiseta 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.
- HUOMIO:** Kansi sulkeutuu automaattisesti voimalla. Älä estä kannen sulkeutumista. Älä sulje kantta manuaalisesti voimaa käyttäen. Älä laita sormia tai mitään vieraita esineitä tyhjiönäkymään. Ikkuna suljettuna tyhjiöpakkaamisen aikana.
- 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 laitteessa 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, 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.

SÄILYTÄ 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®-tyhjiöpakkauslaite 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.
- Suojaa muutakin kuin elintarvikkeita.** Pidä retkeily- ja veneilyvarusteet kuivina ja järjestyksessä retkillä. Ehkäise kiillotettujen hopeaesineiden tummuminen minimoimalla ilman vaikutus.

FoodSaver®-tuotteet

Hyödynnä FoodSaver®-laitettasi parhaalla mahdollisella tavalla helppokäyttöisten FoodSaver®-pussien, -rasioiden ja -tarvikkeiden avulla.

FoodSaver®-pussit ja -rullat

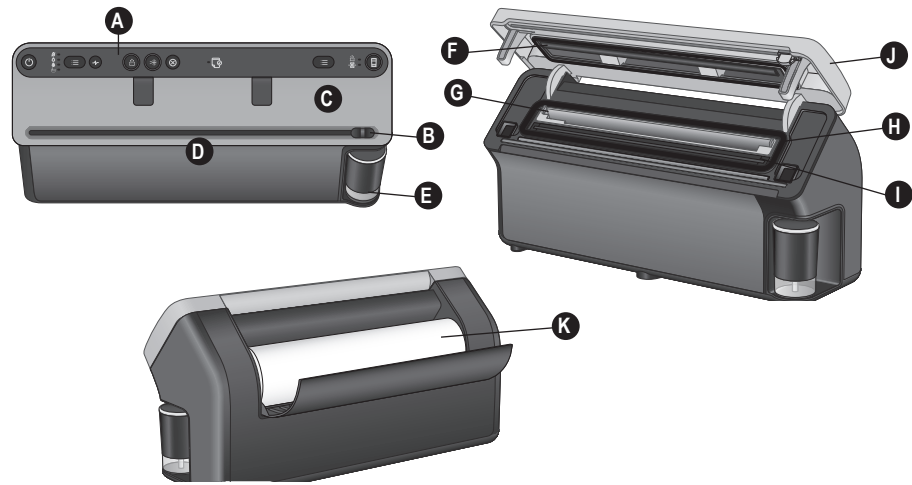
FoodSaver®-pusseissa ja -rullissa on erityisiä kanavia, joiden kautta ilma voidaan poistaa tehokkaasti. Monikerroksisesta rakenteesta johtuen ne suojaavat erityisen tehokkaasti hapelta ja kosteudelta ja estävät pakastuspalamista. FoodSaver®-pusseja ja -rullia on saatavana erikokoisina.

FoodSaver®-säilytysastiat

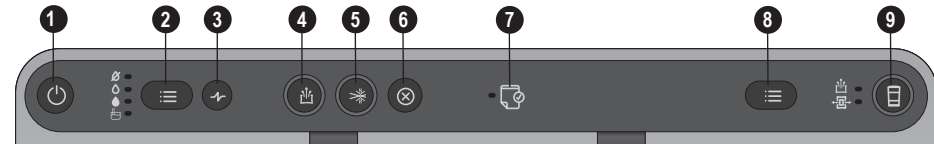
FoodSaver®-säilytysastioita on helppo käyttää ja ne sopivat ihanteellisesti herkkien tuotteiden, kuten leivonnaisten, nesteiden ja kuivatavaroiden tyhjiöpakkaamiseen. Säilytysastiassa voit marinoida ruoan minuiteissa tuntien sijaan.

FoodSaver®-pullonkorkki

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



- A Ohjausnäppäimet ja merkkivalot**
Ilmoittaa nykyisen asetuksen ja tyhjiöpakkaamisen edistyminen lisäohjauksen mahdollistamiseksi tai huomion kiinnittämiseksi toimintoon.
- B Pussileikkuri**
Sisäänrakennettu helpottamaan halutun kokoisten pussien valmistamiseksi rullista.
- C Tyhjiöpakkausnäkyvän ikkuna**
Antaa näkyvyyden tyhjiöpaketoitikanavaan, valuma-astiaan ja tiivistysnauhaan.
- D Automaattinen pussin tunnistus**
Aseta vain pussin avoin pää tyhjiöpakkauskanavaan, niin laite tunnistaa pussin ja sulkee laitteen kannen.
- E Sisäänrakennettu sisäänvedettävä kädessä pidettävä suljin**
Käytettäväksi FoodSaver®-sulkunauhapussien, säilöntä- ja marinointipakkausten, pullonkorkkien ja ja muiden lisävarusteiden kanssa.
- F Ylempi vaahtomuovitiiviste**
Ei-poistettava.
- G Irrotettava keruustasia**
Imee ylivuotonesteitä ja on konepesun kestävä.
- H Alempi vaahtomuovitiiviste**
Ei-poistettava.
- I Erikoislevä saumauskaistale**
Luo erityisen turvallisen, ilmatiiviin tiiviste.
- J Laitteen kansi**
Aukeaa, jotta valuma-astiaan päästään käsiksi ja rulla voidaan vetää laitteen läpi pussien tekemiseksi. On suljettava ja lukittava tyhjiöpakkausta, tiivistämistä tai käsikäyttöisen käyttöä varten.
- K Sisäänrakennettu rullan säilytys ja luukku**
Säilytys FoodSaver®-tyhjiöpakkauskelmille (sopii kaikille leveyksille ja pituuksille).



Käyttäjätavallisen ja intuitiivisen ohjauspaneelin ansiosta FoodSaver®-järjestelmän optimaalinen hyödyntäminen on helppoa:

- 1 Virtapainike**
Paina käynnistääksesi ja sammuttaaksesi laitteen. Kun virta on päällä ja valmiina, virtapainikkeen valo syttyy. **HUOMAUTUS:** Laitteen virta sammuu automaattisesti 12 minuutin jälkeen, jos sitä ei käytetä.
- 2 Tila-painike**
Valitse mukautettu asetus painamalla ennen tyhjiöpakkausprosessin aloittamista. Merkkivalo syttyy muokatun tilan vieressä, joka on painettu/haluttu.
2a. **Kuiva** - Optimaalista tyhjiöpakkaamista ja kuivien ruokien tiiviksi saattamista varten (oletusasetus).
2b. **Kosteaa** - Optimaalista tyhjiöpakkaamista ja kosteiden ruokien tiiviksi saattamista varten.
2c. **Nestemäinen** - Optimaalista tyhjiöpakkaamista ja nestemäisten ruokien, kuten keittojen, kastikkeiden ja salsan, tiiviksi saattamista varten.
TÄRKEÄÄ: Jos tyhjiöpakkaat paksumpia kastikkeita, keittoja tai kermaisia ruokia (esim. sienikeitto), pidä pussin sisäseinät mahdollisimman puhtaina ruokajäämistä tai valumista.
TÄRKEÄÄ: Varmista, ettei täytä pussia liian täyteen. Suosittelemme täyttämään litran pussit enintään yhdellä litralla ja gallonan pussit puolella gallonalla nestettä. Nesteiden viskositeetin on oltava vähintään 1,39 mPa·s.
HUOMAUTUS: Aseta pussi varovasti pystyasentoon koneen viereen ja työnnä sitten hitaasti pussin pää laitteeseen luukun aktivoimiseksi.
2d. **Sous Vide** - Optimaalista tyhjiöpakkaamista ja pussien tiivistämistä Sous Vide -ruoanlaittoa varten.
- 3 Pulssipainike**
Paina ja pidä painettuna, jotta voit manuaalisesti ohjata tyhjiöpakkaustoimintaa. Paina sulje-painiketta, kun olet valmis sulkemaan pussin. **HUOMAUTUS:** Laite tyhjiöpakkaa vain, kun pulssipainiketta pidetään painettuna.
- 4 Tyhjiöpakkaa-painike**
Kun olet valinnut halutun tilan ja asettanut pussin paikalleen, kone sulkeutuu automaattisesti. Painikkeen valo vilkkuu osoittaen valmiuden. Aloita tyhjiöpakkaamisprosessi painamalla. Laitteen kansi alkaa automaattisesti tyhjiöpakata ja sulkea ja pysähtyy, kun se on valmis. Painikkeen valo vilkkuu tyhjiöpakkaamisen aikana.
- 5 Sulje-painike**
Kun laitteen kansi on suljettu, painikkeen valo vilkkuu, mikä osoittaa, että se on valmis. Painikkeen valo vilkkuu sulkemisen aikana ja muuttuu tasaisesti palavaksi ja sammuu sitten, kun toiminto on valmis.
Tällä painikkeella on kolme käyttötarkoitusta:
1. Luo sulku, kun teet pusseja FoodSaver®-rullalla.
2. Pysäytä tyhjiöpakkaamisprosessi välittömästi (kun tyhjiöpainiketta on painettu) ja aloita pussin sulkeminen.
3. Luo sulku muihin yleisiin pusseihin (kuten perunalastu- ja muropasseihin), jotta ruoka pysyy suljettuna ilmatiiviisti.
- 6 Peruuta-painike**
Pysäyttää välittömästi nykyisen toiminnon ja avaa laitteen kannen.
- 7 Pussin tunnistuksen merkkivalo**
Merkkivalo syttyy, kun pussi asetetaan paikalleen ja laite havaitsee pussin.
- Sisäänrakennettu sisäänvedettävä kädessä pidettävä suljin**
- 8 Kädessä pidettävä lisävaruste -tilan painike**
Valitse haluamasi asetus painamalla. Merkkivalo syttyy muokatun tilan vieressä, joka on valittu.
8a. **Tyhjiöpakkaa** - Käytettäväksi FoodSaver®-sulkunauhapussien, säilöntä- ja marinointiastioiden, pullonkorkkien ja muiden lisävarusteiden kanssa sisäänrakennetulla sisäänvedettävällä kädessä pidettävällä sulkimella. Laite pysähtyy automaattisesti, kun se on valmis.
8b. **Marinointi** - Käytettäväksi FoodSaver® Preserve & Marinate -astioiden kanssa sisäänrakennetulla sisäänvedettävällä kädessä pidettävällä sulkimella. Tyhjiöpakkaamisen pulssisävy kestää noin 12 minuuttia, mikä mahdollistaa optimaalisen aromi-infuusion lyhyemmässä ajassa. Laite tyhjiöpakkaa ja vapauttaa kolme kertaa. Laite pysähtyy automaattisesti, kun se on valmis.
- 9 Kädessä pidettävä lisävaruste -painike**
Kun haluttu Kädessä pidettävä lisävaruste -tila on valittu, paina käytettääksesi FoodSaver®-lisävarusteiden kanssa käyttämällä sisäänrakennettua sisäänvedettävää kädessä pidettävää suljinta. Painikkeen valo syttyy, kun sitä painetaan, laitteen kansi sulkeutuu ja tyhjiöpakkaamisprosessi alkaa. Painikkeen valo vilkkuu tyhjiöpakkaamis- tai marinointiprosessin aikana, ja kun toiminto on valmis, valo palaa tasaisesti, kunnes se sammuu.

Asenna FoodSaver®-rulla

Katso kuva 1.

- 1. Vedä auki sisäänrakennetun rullasäilön luukku, joka on laitteen takaosassa.
- 2. Aseta rulla laitteen takaosaan kuvan mukaisesti.
- 3. Avaa laitteen kansi kokonaan, niin että se pysyy paikallaan.
- 4. Kierrä rullan päättä eteenpäin aukon läpi, joka on kannen ja laitteen väliää takaosassa. Vedä laitteen läpi, kunnes rullan pää yltää etureunaan.
- 5. Katso seuraavasta osiosta, kuinka tehdä pussi FoodSaver-rullasta.

Pussin tekeminen FoodSaver®-rullasta (Pikapussitus)

Katso kuva 2

- 1. Käynnistä laite painamalla virtapainiketta. Virta -painike ja oletusarvoinen valinta syttyy.
- 2. Kun rulla on asennettu paikalleen ja laitteen kansi on täysin avattu, kierrä rullan päättä eteenpäin takakannen ja laitteen välisestä aukosta läpi.
- 3. Vedä rullaa alas juuri tiivistysnauhan ohi.
- 4. Paina laitteen kansi alas kahdella kädellä (täysin ylhäällä -asennosta), ja paina molemmilla käsillä vakaasti kannen molempia puolia alaspäin, kunnes laite alkaa sulkeutua ja lukkiutua automaattisesti.
- 5. Paina sulje-painikeeta, jotta pussin pään sulkeminen alkaa. Painikkeen valo vilkkuu, kunnes toiminto on valmis ja sitten valo sammuu.
- 6. Laitteen kansi avautuu automaattisesti, kun sulkeminen on valmis.
- 7. Vedä nyt suljettua rullaa halutun pituisen pussin luomiseksi.
- 8. Paina jälleen molemmilla käsillä lujasti molempia kannen sivuja, kunnes laite alkaa automaattisesti sulkeutua ja lukkiutuu.
- 9. Ennen kuin käytät leikkuutankoa tämän ensimmäisen pussin leikkaamiseen, paina sulje-painiketta sulkeaksesi seuraavan pussin pään.
- 10. Kun laite sulkee seuraavaa pussia, leikkaa ensimmäinen pussi liu'uttamalla sisäänrakennettua leikkuritankoa.
VIHJE: Kun olet tehnyt tämän ensimmäisen pussin rullasta, jos edellä mainittuja vaiheita noudatetaan, sulun pitäisi olla jo valmiina seuraavaa pussia varten. Joka kerta kun suljet, teet sulun seuraavaa pussia varten, kun käytät leikkuripalkkia nykyisen pussin leikkaamiseksi.
- 11. Kun olet tehnyt pussi(t) rullasta, avaa sisäänrakennettu rullan säilytysluukku laitteen takaosassa ja rullaa ylimääräinen rulla manuaalisesti. Sitä voi vielä olla laitteen sisällä. On tärkeää, että rullaa tai mitään materiaalia ei jää laitteen sisään.
- 12. Sulje sisäänrakennettu rullan säiliö ja luukku

Tyhjiöpakkaus FoodSaver®-pusseihin

Katso kuva 3

- 1. Käynnistä laite painamalla virtapainiketta. Virta-painike ja oletusarvoinen valinta syttyy.
- 2. molemmin käsin, ja aseta täytetyn pussin avoin pää hitaasti tyhjiöpakkausnäkymän ikkunan alaosan läpi valuma-astiaan.
HUOMAUTUS: Laitteen kansi ei saa avautua täysin
VIHJE: Jos sinulla on vaikeuksia saada pussia laitteen sisään, siirtele sitä puolelta toiselle asettaessasi sitä laitteeseen.
TÄRKEÄ VIHJE: Kun asetat täytetyn pussin avoimen pään, keskitä pussi laitteen keskiosaan parhaan tuloksen saavuttamiseksi. Tyhjiöpakkausnäkymän ikkunan avulla näet helposti, missä pussin pää on, kun asetat pussin paikalleen. Jatka pussin asettamista paikalleen ja pidä sitä paikallaan, kunnes laite havaitsee sen automaattisesti ja kansi sulkeutuu ja lukittuu.
- 3. Laite tunnistaa automaattisesti pussin asettamisen ja laitteen kansi sulkeutuu ja lukkiutuu. Pussi havaittu -ilmaisimen valo vilkkuu ja muuttuu tasaisesti palavaksi vahvistaakseen, että pussi on havaittu automaattisesti. Tyhjiöpakkaus- ja sulkemispainikkeiden valot vilkkuvat.
VAROITUS: Kansi sulkeutuu automaattisesti. Poista kädet tai muut esineet, jotka saattavat tukkia kannen, ennen kuin suljet sen. Älä sulje kantha manuaalisesti voimaa käyttäen.
- 4. Valitse haluamasi tyhjiöpakkaamistila (kuiva, kostea, nestemäinen tai Sous Vide) riippuen elintarvikkeesta, joka tyhjiösuljetaan, painamalla tilapainiketta. Merkkivalo syttyy valitun tilan vieressä.
- 5. Kun haluttu tila on valittu, paina tyhjiöpakkauspainiketta, jotta tyhjiöpakkausprosessi alkaa. Tyhjiöpakkauspainikkeen valo syttyy ja sammuu, kunnes se on valmis.
- 6. Kun tyhjiöpakkaus on valmis, tyhjiöpakkauspainikkeen valo palaa tasaisesti ja laite aloittaa automaattisesti sulkemisen. Sulje-painikkeen merkkivalo vilkkuu, kunnes toiminto on valmis.
- 7. Kun tyhjiöpakkaus on valmis ja suljettu, tyhjiö- ja sulkupainikevalot palavat tasaisesti ja sitten sammuvat. Laitteen kansi avautuu automaattisesti ja vapauttaa pussin.
- 8. Jäähdytä, pakasta tai kuivasäilytä tarpeen mukaan. (Katso "Ohjeet", jos haluat elintarvikkeiden säilytysturvallisuusvinkejä, ne löytyvät sivulta 15.)

TÄRKEÄ VIHJE: Milloin tahansa tyhjiöpakkauksen aikana, peruuta-painiketta voidaan painaa ja laitteen kansi avautuu automaattisesti. Kun kuiva- ja kostea-valot vilkkuvat, valuma-astia on täynnä. Ole hyvä ja tyhjennä se. Tyhjiöpakkaus- ja sulkemistoiminto toimii normaalisti, kun valuma-astia on tyhjennetty.

Käytä FoodSaver® Preserve & Marinade -astioita

Tyhjiöpakataksesi

Katso kuva 4

- 1. valmistele lisävaruste FoodSaver®-lisävarusteen ohjeiden mukaan, jotka sisältyvät lisävarusteostoksiin.
- 2. Käynnistä laite painamalla virtapainiketta. Virta -painike ja oletusarvoinen valinta syttyy.
- 3. Vedä sisäänrakennettu sisäänvedettävä kädessä pidettävää sulkijaa ulos halutun pituuden verran.
VAROITUS: Kun vedät letkua, älä vedä sitä merkityn punaisen viivan yli.
- 4. Aseta sisäänrakennetun sisäänvedettävän kädessä pidettävän sulkijan pää säiliön venttiiliin.
- 5. Paina laitteen oikealla puolella olevaa tila-painiketta sisäänrakennettua sisäänvedettävää kädessä pidettäväsää lisävarustetta varten kerran. Tyhjiöpakkaa Tila on oletusarvoinen. Tyhjiöpakkaustilan merkkivalo syttyy ja kädessä pidettävän laitteen painike vilkkuu.
- 6. Aloita tyhjiöpakkaaminen painamalla kädessä pidettävän laitteen painiketta. Laitteen kansi sulkeutuu automaattisesti. Pidä kädessä pidettävää sulkijaa paikallaan astiassa. Kädessä pidettävän laitteen painikkeen valo vilkkuu, kunnes valmis.
- 7. Laite lopettaa tyhjiöpakkauksen automaattisesti, kun kaikki ilma on poistettu astiasta ja laitteen kansi avautuu automaattisesti.
- 8. Aseta kädessä pidettävä sulkija takaisin laitteeseen vetämällä sitä kevyesti ulos, niin se vetäytyy automaattisesti
TÄRKEÄ VIHJE: Milloin tahansa tyhjiöpakkauksen aikana, peruuta-painiketta voidaan painaa ja laitteen kansi avautuu automaattisesti.
TÄRKEÄÄ: Kun asetat sisäänvedettävän kädessä pidettävän lisävarusteen takaisin laitteeseen, varmista, että se on asetettu oikea puoli ylöspäin eikä ylösalaisin

Marinointia varten

Katso kuva 5

- 1. valmistele lisävaruste FoodSaver®-lisävarusteen ohjeiden mukaan, jotka sisältyvät lisävarusteostoksiin.
- 2. Käynnistä laite painamalla virtapainiketta. Virta-painike ja oletusarvoinen valinta syttyy.
- 3. Vedä sisäänrakennettu sisäänvedettävä kädessä pidettävää sulkijaa ulos halutun pituuden verran.
VAROITUS: Kun vedät letkua, älä vedä sitä merkityn punaisen viivan yli.
- 4. Poista läpinäkyvä alaosa sisäänvedettävän kädessä pidettävän sulkijan yläkavhasta vetämällä erilleen kahdella kädellä. Aseta yläosan kärki säiliön venttiiliin.
- 5. Paina laitteen oikealla puolella olevaa painiketta, jolla hallitaan sisäänrakennetun sisäänvedettävän kädessä pidettävän lisävarusteen tilaa kaksi kertaa, jos haluat marinoida Tila. Marinoi-tilan merkkivalo palaa tasaisesti ja kädessä pidettävän laitteen painike vilkkuu.

- 6. Aloita painamalla kädessä pidettävän laitteen painiketta. Laitteen kansi sulkeutuu automaattisesti ja aloittaa marinointiprosessin. Laitteen kansi avautuu automaattisesti prosessin aikana ja sulkeutuu ja lukkiutuu sitten uudelleen. Kädessä pidettävän laitteen painikkeen valo syttyy ja sammuu, kunnes se on valmis.
- 7. Liitä kädessä pidettävän sulkijan pohja uudelleen ja aseta kädessä pidettävä suljin takaisin laitteeseen, vedä sitä varovasti ulos ja se vetäytyy automaattisesti.
TÄRKEÄ VIHJE: Laitten toiminta kestää noin 12 minuuttia. Laite tyhjiöpakkaa, lopettaa sitten tyhjiöpakkaamisen ja laitteen kansi avautuu, sulkeutuu sitten uudelleen ja aloittaa tyhjiöpakkaamisen yhteensä kolme kertaa. Älä keskeytä tätä prosessia, vaikka luuliset, että laite on peruuttanut toiminnon.
TÄRKEÄ VIHJE: Milloin tahansa tyhjiöpakkauksen aikana, peruuta-painiketta voidaan painaa ja laitteen kansi avautuu automaattisesti.
TÄRKEÄ VIHJE: Varmista marinoinnin aikana, että kädessä pidettävän lisävarusteen letku pysyy irti kannesta (Kun laitteen kansi avautuu ja sulkeutuu marinoinnin aikana, älä anna letkun jäädä kannen ja laitteen väliin.)

Tyhjiöpakkaus FoodSaver®-lisätarvikkeisiin

voidaan käyttää suljettavien tyhjiöpussien kanssa.

Katso kuva 6

- 1. Täytä suljettava pussi, aseta se alustalle harmaa ympyrä ylöspäin. Purista ilma ulos, sulje kolme neljäsosaa ja purista jäljelle jäänyt ilma ulos ennen kuin suljet pussin kokonaan.
- 2. Käynnistä laite painamalla virtapainiketta. Virta -painike ja oletusarvoinen valinta syttyy.
- 3. Vedä sisäänrakennettu sisäänvedettävä kädessä pidettävää sulkijaa ulos halutun pituuden verran.
VAROITUS: Kun vedät letkua, älä vedä sitä merkityn punaisen viivan yli.
- 4. Aseta sisäänrakennetun sisäänvedettävän kädessä pidettävän sulkijan pää sulkunauhapussin venttiiliin päälle.
- 5. Paina laitteen oikealla puolella olevaa tila-painiketta sisäänrakennettua sisäänvedettävää kädessä pidettäväsää lisävarustetta varten kerran. Tyhjiöpakkaa Tila on oletusarvoinen. Tyhjiöpakkaustilan merkkivalo syttyy ja kädessä pidettävän laitteen painike vilkkuu.
- 6. Aloita tyhjiöpakkaaminen painamalla kädessä pidettävän laitteen painiketta. Laitteen kansi sulkeutuu automaattisesti. Pidä kädessä pidettävää sulkijaa pussin päällä. Kädessä pidettävän laitteen painikkeen valo vilkkuu, kunnes valmis.
- 7. Laite lopettaa tyhjiöpakkaamisen automaattisesti, kun kaikki ilma on poistettu sulkunauhapussista ja kansi avautuu automaattisesti.
- 8. Aseta kädessä pidettävä sulkija takaisin laitteeseen vetämällä sitä kevyesti ulos, niin se vetäytyy automaattisesti
TÄRKEÄ VIHJE: Milloin tahansa tyhjiöpakkauksen aikana, peruuta-painiketta voidaan painaa ja laitteen kansi avautuu automaattisesti.
TÄRKEÄÄ: Kun asetat sisäänvedettävän kädessä pidettävän lisävarusteen takaisin laitteeseen, varmista, että se on asetettu oikea puoli ylöspäin eikä ylösalaisin

Purkkien tiivisteille ja pullonkorkeille

Katso kuva 7

1. valmistele lisävaruste FoodSaver®-lisävarusteen ohjeiden mukaan, jotka sisältyvät lisävarusteostoksiin.
2. Käynnistä laite painamalla virtapainiketta. Virta -painike ja oletusarvoinen valinta syttyy.
3. Vedä sisäänrakennettu sisäänvedettävä kädessä pidettävää sulkijaa ulos halutun pituuden verran.
VAROITUS: Kun vedät letkua, älä vedä sitä merkityn punaisen viivan yli.
4. Poista läpinäkyvä alaosa sisäänvedettävän kädessä pidettävän sulkijaa yläkahvasta. Aseta yläosan kärki purkkiivisteeseen tai pullonkorkin aukon päälle.
5. Toista yllä olevat vaiheet 4 - 8.

HUOMAUTUS: FoodSaver®-purkkiivisteet on tarkoitettu käytettäväksi vain Ball®- ja Kerr®-merkkisten lasipurkkien kanssa. Tämä ei korvaa perinteisiä säilykemenetelmiä, ja jos ruoka on pilaantuvaa, se on jäähdytettävä.

TÄRKEÄ VIHJE: Älä sisällytä kierrettiivisteitä, kun tyhjiöpakkaat purkkeja. Avaa kiilaamalla lusikka lasipurkin kannen ja kierteitetyn reunan korkeimman osan väliin. Kampea lusikkaa varovasti tyhjiön vapauttamiseksi. FoodSaver®-pullonkorkit: Vapauta tyhjiö ja avaa kiertämällä ja vetämällä pullonkorkkia.

FoodSaver®-lisätarvikkeiden avaus tyhjiöpakkauksen jälkeen

Katso kuva 5

FoodSaver®-säilytysastiat

Vapauta tyhjiö ja avaa kääntämällä nuppi auki-asentoon.

FoodSaver®-pullonkorkit

Vapauta tyhjiö ja avaa kääntämällä ja vetämällä ylös pullonkorkista.

Tyhjiöpakkauslaitteen huolto ja puhdistus

Laitteen puhdistaminen:

Irrota virtajohto pistorasiasta. Älä upota nesteeseen.

Tarkista tiivisteet ja keruuastian ympäristö varmistaaksesi, ettei niissä ole ruokajäämiä. Pyyhi tiiviste tarvittaessa lämpimällä saippuavedellä.

Irrotettava keruuastia on helppo puhdistaa, kun pienet nestemäärät ajautuvat tyhjiökanaavan tyhjiöpakkauksen aikana.

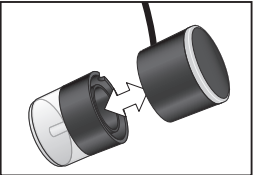
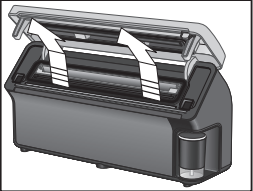
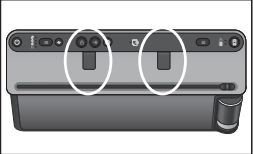
Poista painamalla kielekkeitä molemmilla puolilla valuma-astiaa ja nosta ylös ja ulos.

Tyhjennä keruuastia jokaisen käyttökerran jälkeen. Pese lämpimässä saippuavedessä tai aseta astianpesukoneen ylätelineeseen. Kuivaa huolellisesti ennen asettamista takaisin laitteeseen.

Sisäänvedettävän kädessä pidettävän sulkijan säiliön puhdistaminen:

Tyhjennä säiliö jokaisen käyttökerran jälkeen. Pese lämpimällä saippuavedellä. Ilmakuivaa ennen paikalleen laittamista. Poista säiliö kädessä pidettävästä sulkijasta pitämällä yläosaa tiukasti kiinni vetämällä alempi säiliö alas ja irti.

HUOMAUTUS: Puhdista jokaisen käyttökerran jälkeen, jos nestettä on näkyvissä.



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 ulkomaanpuhelun hinta. Voit myös lähettää sähköpostia osoitteeseen foodsavereurope@newellco.com.

Hävittäminen

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



Säilytysohjeita ja -vinkkejä

Tyhjiöpakkaaminen ja ruoan turvallisuus

Tyhjiöpakkausprosessi pidentää ruoan käyttöikää poistamalla saumatusta säilytysastiasta suurimman osan ilmasta. 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:

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

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

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

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

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®-pussin mukana tulevia ohjeita.

Esikäsittelyohjeet

Liha ja kala



Parhaat tulokset saavutat esipakastamalla lihaa ja kalaa 1–2 tuntia ennen niiden tyhjiöpakkaamista FoodSaver®-pussiin. Näin ruoan mehevyys ja muoto säilyvät ja tiiviys 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 tummemmalla tyhjiöpakkaamisen jälkeen, mikä johtuu hapen poistamisesta. Tämä ei ole merkki pilaantumisesta.

Kovat juustot



Pidä juusto tuoreena tyhjiöpakkaamalla se aina käytön jälkeen. Tee FoodSaver®-pussista erityisen pitkä: 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 tyhjiöpakata.

Vihannekset



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

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

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

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

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

Lehtivihannekset



Parhaat tulokset saat pakkaamalla lehtevät vihannekset rasiaan. Pese vihannekset ensin, ja kuivaa ne sitten pyyhkeellä tai lingossa. Kun vihannekset on kuivattu, laita ne 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 jäätymästä kiinni toisiinsa. Kun hedelmät ovat jäätyneet, irrota ne leivinpaperista ja tyhjiöpakkaa FoodSaver®-pussiin.

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

Leivonnaiset



Suosittellemme käyttämään pehmeiden tai 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®-yleiskantta ja alkuperäistä säilytysastiaa.

Nesteet



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 hiljalleen poreilevaan veteen alle 75 °C:een.

Hiilihapottomien pulloitetujen 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.	- Jätä saumauskertojen väliin aina 20 sekuntia. - Tyhjiöpumppu käy yli 120 sekuntia. Kovassa käytössä laite sammuu automaattisesti ja saumanuksen merkkivalo alkaa vilkkua. Katso seuraava kohta: "Tyhjiöpumppu on käynnissä, mutta pussi ei tyhjene".
Tyhjiöpumppu on käynnissä, mutta pussi ei tyhjene.	- Jos olet tehnyt pussin rullasta, varmista, että pussin toinen pää on saumattu. Katso kohta FoodSaver®-tyhjiöpakkausrullan muuttaminen pussiksi. - Tee pussiin tarvittavat muutokset ja yritä uudelleen. Varmista, että pussin avoin pää on keruustasiassa. - Tarkista pussin saumauskaistale mahdollisten ryppyjen varalta. Sauman ryppyjä 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.
Tiiviste on löysällä tai siinä on repeämä.	Katso vaihto-ohjeet verkkosivustolta.
Pussi ei sulkeudu kunnolla.	- Tarkista, ettei saumausalueella ole ruokajäämiä. - Pussissa on ryppyjä: Sauman ryppyjä voi ehkäistä venyttämällä pussia varovasti litteäksi samalla, kun se viedään keruustasiaan. - varmista, että laite on päällä - Jos käsittelet ruokaa, jossa on paljon nestettä, käytä nestetilaa, jotta voit estää, että liiallista määrää nestettä ei imetä pussista. - laite ylikuumentunut. Odota useita minuutteja, jotta laite jäähtyy
Ohjauspaneelissa ei ole valoja.	- Varmista, että laite on kytketty verkkovirtaan. - Varmista, että seinäpistorasia toimii. - varmista, että laitteen kansi on alhaalla ja täysin suljettu ja lukittu - varmista, että laite on päällä
Mitään ei tapahdu, kun salpa on kiinni ja painiketta painetaan.	- Varmista, että laite on kytketty verkkovirtaan. - Varmista, että seinäpistorasia toimii. - varmista, että laite on päällä - paina laitteen kantta kevyesti alas
Pussin lisääminen asettaminen ei onnistu.	- Varmista, että pussi on riittävän pitkä, jotta se yltää keruustasian 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.

Vianmääritys

Ongelma	Ratkaisu
Ilma poistettiin pussista, mutta nyt ilmaa on päässyt uudelleen pussin sisään.	- Tarkasta saumaus. Ryppy tiivisteessä voi aiheuttaa sen, että pussiin pääsee uudelleen ilmaa. Sauman ryppyjä 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 saumanuksen. Leikkaa tällöin pussi auki, kuivaa pussin sisäpinta ja saumaa uudelleen. - Jos käsittelet ruokaa, jossa on paljon nestettä, käytä nestetilaa, jotta voit estää, että liiallista määrää nestettä ei imetä pussista. - 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.	- Saumauskaistale on voinut kuumentua liikaa. Anna laitteen jäähtyä aina vähintään 20 sekuntia, ennen kuin alat tyhjiöpakata seuraavaa tuotetta. - Käytä FoodSaver®-merkisiä pusseja. FoodSaver®-pussit ja -rullat on suunniteltu käytettäväksi nimenomaan FoodSaver®-laitteissa.
Säilytysastian tyhjiöpakkaaminen ei onnistu.	- 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.
Laitteen kansi ei sulkeudu automaattisesti	- Jos yrität asettaa pussin paikalleen heti sen poistamisen tai peruutuspainikkeen painamisen jälkeen, odota muutama sekunti ja yritä sitten asettaa pussi takaisin paikalleen - Ruoka tai roskat voivat tukkia antureita, joita käytetään laitteen kannen automaattiseen sulkemiseen. Avaa laitteen kansi kokonaan ja pyyhi kostealla pyyhkeellä pohja laitteen kannen kahden mustan kielekkeen alta. Katso kohta Hoito ja puhdistus
Tippakaukalo on täynnä	Kun näin tapahtuu, nestemäinen-, kuiva-, kostea- ja sous vide -valot vilkkuvat. Valuma-astia on tyhjennettävä ja kuivattava ennen sen asentamista takaisin laitteeseen
nestettä imettiin ulos ja täytettiin tippa-allas	- Varmista, että neste ei ole liian ohutta. Hyvä viitearvo on, että se ei ole ohuempaa kuin kananuudeliikeito. - varmista, että käytät nestetilaa, jos olet tyhjiöimässä keittoja, salsoja tai kastikkeita - Varmista, ettet täytä pussia liian täyteen. Suosittelemme täyttämään litran pussit enintään yhdellä litralla ja gallonan pussit puolella gallonalla nestettä. Nesteiden viskositeetin on oltava vähintään 1,39 mPa·s. HUOMAUTUS: Aseta pussi varovasti pystyasentoon koneen viereen ja työnä sitten hitaasti pussin pää laitteeseen luukun aktivoimiseksi

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger

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

Hvis 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 FORSEGLINGSENHED ER IKKE TILTÆNKT KOMMERCIEL BRUG. Brug aldrig dette apparat til andet end dets tilsigtede anvendelse. Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Brug ikke apparatet udendørs.
- FORSIGTIG:** Låget lukker automatisk med kraft. Forhindre ikke låget i at lukke. Tving ikke manuelt låget til at lukke. Sæt ikke fingre eller andre fremmedlegemer ind i Vacuum View Vindue under vakuumforsegling.
- Nedsenk 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 forsegler 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 fødevareopbevaring, 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 måltiderne 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 fornuftige portioner, og skriv indholdet af kalorier og/eller fedt på posen.
- Beskyt nonfood-genstande.** Sørg for, at camping- og sejlsportsudstyr forbliver tørt og velorganiseret på udflugter. 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.

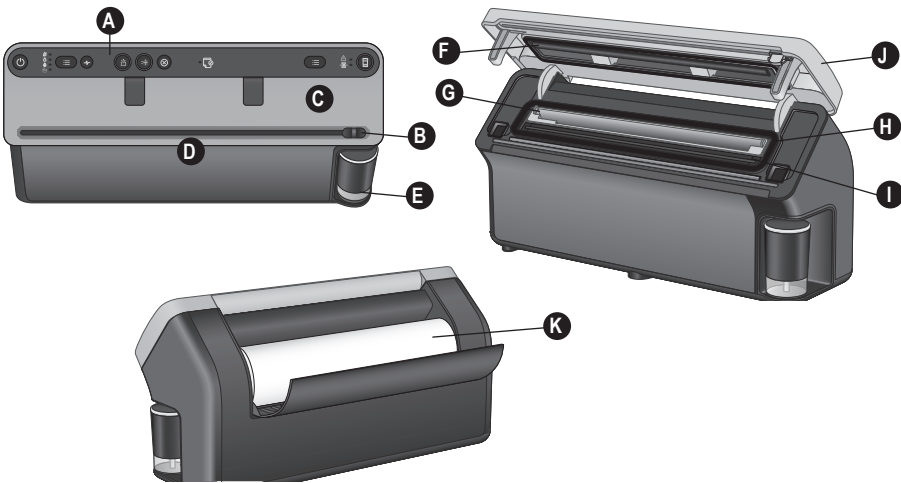
FoodSaver®-opbevaringsboks

FoodSaver®-opbevaringsboks er nemme at bruge og ideelle til vakuumpakning af sarte 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



A Kontrolknapper og indikatorlamper

Angiv den aktuelle indstilling og støvsugningsfremskridt for øget kontrol eller for at henlede opmærksomheden på en handling.

B Taskeskærer

Indbygget til at forenkle fremstillingen af tilpassede poser i forskellige størrelser fra ruller.

C Vacuum View Window

Giver synlighed til vakuumkanal, drypbakke og tætningsstrimmel.

D Auto taskesensor

Sæt simpelthen den åbne ende af posen ind i vakuumkanalen, og apparatet vil registrere posen og luk apparatets låg.

E Indbygget håndholdt forsegler med automatisk tilbagetrækning

Til brug med FoodSaver® Zipper Bags, Bevar & Marinere beholdere, Flaskepropper og andre tilbehør.

F Øverste skumforseglingslamel

Ikke-aftagelig.

G Udtagelig drypbakke

Fanger overløbende væsker og tåler opvaskemaskine.

H Nederste skumforseglingslamel

Ikke-aftagelig.

I Ekstra bred forseglingsstrimmel

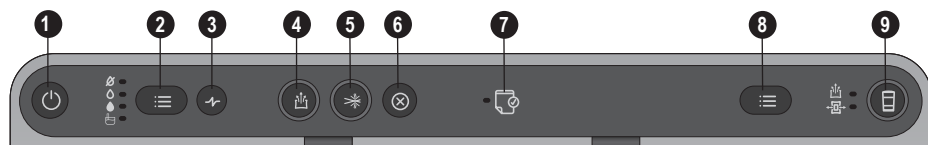
Skaber ekstra sikker, lufttæt forsegling.

J Apparatlåg

Åbner for at få adgang til drypbakken og trække rullen gennem apparatet for at lave poser. Skal være lukket og låst til Støvsugning, Forsegling eller brug af Håndholdt.

K Indbygget rulleopbevaring og dør

Til opbevaring af FoodSaver® Vakuumforseglingsruller (Passer til alle bredder og længder).



Det brugervenlige, intuitive betjeningspanel gør det nemt for dig at få mest muligt ud af dit FoodSaver®-system:

1 Powerknap

Tryk for at tænde og slukke for apparatet. Når den er tændt og klar, vil Power-knappen lyse op. **BEMÆRK:** Apparatet slukkes automatisk efter 12 minutters inaktivitet.

2 Mode knap

Tryk for at vælge brugerdefineret indstilling inden start af vakuumforsegling. Indikatorlyset vil lyse ved siden af den brugerdefinerede indstilling, der trykkes/ønskes.

2a. **Tør** - Til optimal støvsugning og forsegling af tørre fødevarer (standardindstilling).

2b. **Fugtig** - Til optimal støvsugning og forsegling af fugtige eller saftige fødevarer.

2c. **Flydende** - Til optimal støvsugning og forsegling af flydende fødevarer som supper, saucer og salsaer.

VIGTIGT: Hvis du vakuumforsegler tykkere saucer, supper eller fløde (f.eks. svampesuppe), skal du holde indersiden af posen fri for madrester eller dryp så meget som muligt.

VIGTIGT: Sørg for ikke at overfylde posen med væske. For kvartposer anbefales det at fylde dem med maksimalt 1 kvart og for gallonposer ½ gallon væske. Væsker skal have en viskositet på 1,39 mPa·s eller højere.

BEMÆRK: Placer posen omhyggeligt i opretstående position ved siden af maskinen og indsæt derefter langsomt posens ende til døraktivering.

2d. **Sous Vide** - Til optimal støvsugning og forsegling af poser til brug i Sous Vide madlavning.

3 Puls knap

Tryk og hold for at styre støvsugningsfunktionen manuelt. Tryk på forseglingstasten, når du er klar til at forsegle posen. **BEMÆRK:** Apparatet vil kun støvsuge, mens du holder Pulse-knappen nede.

4 Vacuumknap

Efter valg af ønsket tilstand og indsættelse af pose vil maskinen automatisk lukke. Knappen "Light" vil blinke for at indikere, at den er klar. Tryk for at starte vakuumforseglingsprocessen. Apparatets låg vil automatisk begynde at støvsuge og forsegle, stopper når det er færdigt. Knappens lys vil pulserer under støvsugning.

5 Forseglingssknap

Efter apparatets låg er lukket, vil knaplampen blinke for at indikere, at den er klar. Knappen lyser op og pulserer under forsegling og bliver derefter stabil, hvorefter den slukkes, når processen er fuldført.

Denne knap har tre anvendelser:

1. Opret en forsegling, når du laver poser ved hjælp af en FoodSaver®-rulle.
2. Stop straks vakuumprocessen (efter at vakuumknappen er blevet trykket) og begynd at forsegle posen.
3. Opret en forsegling på andre generelle poser (såsom kartoffelchips- og kornposer) for at holde maden lufttæt forseglet.

6 Annullér knap

Stopper øjeblikkeligt den nuværende funktion og åbner apparatets låg.

7 Tasken Detektions Indikatorlys

Indikatorlyset vil lyse, når posen indsættes, og apparatet registrerer posen.

Indbygget håndholdt forseglar med automatisk tilbagetrækning

8 Håndholdt tilbehørsfunktionsknap

Tryk for at vælge ønsket indstilling. Indikatorlyset vil lyse ved siden af den valgte brugerdefinerede indstilling.

8a. **Vacuum** - Til brug med FoodSaver® Zipper Bags, Preserve & Marinate beholdere, flaskestoppere og andre tilbehør med indbygget håndholdt forseglar. Apparatet stopper automatisk, når det er færdigt.

8b. **Marinere** - Til brug med FoodSaver® Preserve & Marinate beholdere med indbygget håndholdt forseglar. Vacuum pulsserie tager cirka 12 minutter og giver mulighed for optimal smagsinfusion på kortere tid. Apparatet vil støvsuge og frigive tre gange. Apparatet stopper automatisk, når det er færdigt.

9 Håndholdt tilbehørsknap

Når den ønskede håndholdte tilbehørsfunktion er valgt, tryk for at bruge med FoodSaver®-tilbehør ved hjælp af indbygget, udtrækkelig håndholdt forseglar. Knappen lyser op, når den trykkes, apparatets låg lukker, og vakuumforseglingen begynder. Knaplyset pulserer under vakuum- eller marineringprocessen, og når processen er færdig, lyset forbliver stabilt og slukker derefter.

Installer en FoodSaver®-rulle

Se FIG. 1

1. Træk den indbyggede rulleopbevaringsdør op i bagenden af apparatet.
2. Indsæt rullen i bagsiden af apparatet som afbildet.
3. Åbn apparatets låg helt, så det bliver i positionen.
4. Trådenden af rullen føres fremad gennem åbningen på ryggen mellem låget og apparatet. træk igennem apparatet indtil slutningen af rullen er foran kant.
5. Se næste afsnit for hvordan man laver en taske af enFoodSaver-rulle.

Lav en pose ud af en FoodSaver®-rulle (Express posefremstilling)

Se FIG. 2

1. Tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde apparatet. Strøm knappen og standardtilstandsvælgelsen vil blive oplyst.
2. Når Roll er installeret, og apparatets låg er fuldt lukket. åbnet, tråd slutningen af rullen fremad gennem åbning på bagsiden mellem låg og apparat.
3. Træk rullen ned lige forbi tætningslisten.
4. Brug begge hænder til at trække apparatets låg ned (fra hele vejen op position) og med begge hænder fast tryk ned på begge sider af låget, indtil apparatet starter at lukke og låse automatisk.
5. Tryk på forseglingstasten for at forsegle posens ende. begynd. Knaplyset vil pulserer indtil det er færdigt og så vil lyset slukke.
6. Apparatets låg åbner automatisk, når forseglingen er brudt. fuldføre.
7. Træk nu den forseglede ende af rullen ud til længden af posen. ønsket.
8. Igen, brug begge hænder og tryk fast ned med begge sider af låget, indtil apparatet begynder at fungere automatisk luk og lås.
9. Før du bruger skærebjælken til at skære denne første pose, tryk på Forsegl knappen for at forsegle enden af den næste pose.
10. Mens apparatet forseglar den næste pose, skal du skære først. taske ved at skubbe den indbyggede Cutter Bar.
TIP: Efter at have lavet denne første pose fra rullen, hvis hvis ovenstående trin følges, bør forseglingen allerede være lavet til den næste taske. Hver gang du forseglar, er du laver forseglingen til den næste pose ved hjælp af en cutter bar for at klippe den nuværende pose.
11. Efter at have færdiggjort fremstillingen af pose(r) fra rullen, åbn indbygget. rulle opbevaringsdør på bagsiden af apparatet og manuelt rulle overskydende rulle op, der måske stadig er inde i apparatet, så ingen rulle eller materiale er tilbage inde i apparatet.
12. Luk indbygget rulleopbevaring og dør.

Vakuumforsegling med FoodSaver®- poser

Se FIG. 3

1. Tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde apparatet. Strøm knappen og standardtilstandsvælgelsen vil blive oplyst.
2. Med begge hænder, indsæt langsomt den åbne ende af den fyldte pose gennem bunden af støvsugervinduet ned i dryp Bakke.

BEMÆRK: Apparatets låg skal ikke være helt åbent

HINT: Hvis du har problemer med at få tasken ind i apparatet, skal du vippe den fra side til side, mens du indsætter den.

VIGTIGT TIP: Når du indsætter den åbne ende af den fyldte pose, skal du placere posen i midten af apparatet for at opnå de bedste resultater. Vacuum View-vinduet giver dig mulighed for nemt at se, hvor enden af posen er, når du indsætter den. Fortsæt med at indsætte og holde posen, indtil apparatet automatisk registrerer det og låget lukker og låser.

3. Apparatet vil automatisk registrere, når posen indsættes & Apparatlåg lukkes og låses. Tasken Detekteret indikator lyset vil blinke og derefter blive stabilt for at bekræfte, at tasken er automatisk blevet registreret. Vacuum og forsegling knaplys vil blinke.

ADVARSEL: Låget lukker automatisk. Fjern hænder eller andre genstande, der kan blokere låget, før lukker. Tving ikke manuelt låget til at lukke.

4. Vælg ønsket vakuumtilstand (Tør, Fugtig, Flydende eller Sous Vide) afhængigt af den mad, der bliver vakuumforseglet af tryk på tilstandsknappen. Indikatorlampen vil lyse ved siden af valgt tilstand.

5. Når den ønskede tilstand er valgt, skal du trykke på Støvsugerknappen for at start vakuumforseglingsprocessen. Vacuum-knap lyset vil pulserer indtil fuldført.

6. Efter støvsugning er fuldført, vil vakuumknappen lyse konstant, og apparatet vil automatisk begynde at forsegle. Forseglingssknaplyset vil pulserer indtil det er færdigt.

7. Når støvsuget og forseglet, vil støvsugnings- og forseglingssknappe lyse konstant og derefter slukke. Apparatets låg åbner automatisk og frigiver posen.

8. Nedkøl, frys eller opbevar efter behov. (Se "Retningslinjer" for fødevareopbevaringssikkerhedstips på side 15.)

VIGTIGT TIP: På ethvert tidspunkt under vakuumforsegling, Annullér-knappen kan trykkes, og apparatets låg åbnes automatisk. Når tørre og fugtige lys blinker, er drypbakken fuld. Venligst tøm det. Vacuum- og forseglingssknap vil fungere normalt efter at drypbakken er tømt.

FoodSaver® Konserverings- og marineringsbeholdere

At vakuumforsegle

Se FIG. 4

- Forbered tilbehør i henhold til FoodSaver®-tilbehør Retningslinjer, der følger med tilbehørskøb.
- Tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde apparatet. Strøm knappen og standardtilstandsvælgelsen vil blive oplyst.
- Træk den indbyggede håndholdte forsegl ud for at ønsket længde.
ADVARSEL: Når du trækker slangen, skal du ikke udvid ud over den røde linje markeret på slangen.
- Placer enden af den indbyggede håndholdte forsegl over container ventil.
- På højre side af apparatet tryk på Tilstandsknappen for Indbygget- I Retractable Handheld Accessory en gang. Vacuum Tilstand er standardindstillingen. Vacuum-tilstand indikatorlyset vil Oplys og Håndholdt knap vil blinke.
- Tryk på håndholdt knap for at starte støvsugeren. Apparatlåg vil automatisk lukke. Hold håndholdt forsegl på plads på beholderen. Håndholdt knaplys vil pulserer indtil fuldføre.
- Apparatet stopper automatisk med at suge luft, når alt luft er blevet fjernet fra beholderen, og apparatets låg vil automatisk åbne.
- For at sætte den håndholdte forsegl tilbage i apparatet, træk forsigtigt. ud & det vil automatisk trække sig tilbage
VIGTIGT TIP: På ethvert tidspunkt under vakuumforsegling, Annullér-knappen kan trykkes, og apparatets låg åbnes automatisk.
VIGTIGT: Når du placerer den udtrækelige håndholdte tilbehør tilbage i apparatet, skal du sørge for, at den placeres med den rigtige side opad og ikke med den forkerte side opad.

At marinere

Se FIG. 5

- Forbered tilbehør i henhold til FoodSaver®-tilbehør Retningslinjer, der følger med tilbehørskøb.
- Tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde apparatet. Strøm knappen og standardtilstandsvælgelsen vil blive oplyst.
- Træk den indbyggede håndholdte forsegl ud for at ønsket længde.
ADVARSEL: Når du trækker slangen, skal du ikke udvid ud over den røde linje markeret på slangen.
- Fjern den klare bunddel af den udtrækelige håndholdte enhed. Forsegl fra øverste håndtag ved at trække fra hinanden med begge hænder. Indsæt spidsen af den øverste halvdel i beholderens ventil.
- På højre side af apparatet tryk på Tilstandsknappen for Indbygget Retractable Håndholdt Tilbehør to gange for at marinere Tilstand. Marineretilstand-indikatorlyset vil lyse konstant. og Håndholdt knap vil blinke.
- Tryk på håndholdt knap for at starte. Apparatlåg vil automatisk lukke og begynde marinerings processen. Apparatets låg åbner automatisk under processen, og luk derefter og lås igen. Håndholdt knaplys vil pulserer indtil fuldført.

- Genopret forbindelsen i bunden af håndholdt forsegl og sæt den på plads. For at sætte den håndholdte forsegl tilbage i apparatet, træk forsigtigt ud og ind. vil automatisk trække sig tilbage.
VIGTIGT TIP: Apparatet kører i cirka 12 minutter. Apparatet vil støvsuge, derefter stoppe med at støvsuge, og apparatlåget vil åbne, derefter lukke igen og begynde at støvsuge i alt 3 gange. Afbrud ikke denne proces, selvom du tror, at apparatet har annulleret.
VIGTIGT TIP: På ethvert tidspunkt under vakuumforsegling, Annullér-knappen kan trykkes, og apparatets låg åbnes automatisk.
VIGTIGT TIP: Under marinerung skal du sørge for, at den håndholdte tilbehørsslange holdes fri af låget (Når apparatlåget åbnes og lukkes under marinerung, må du ikke lade slangen blive fanget mellem låget og apparatet.)

Vakuumforsegling med FoodSaver®-tilbehør

til vakuumposer med lynlås

Se FIG. 6

- Fyld posen, og læg den fladt med den grå cirkel opad. Klem luft ud, luk lynlåsen 3/4, og klem eventuel resterende luft ud, inden du lukker lynlåsen helt.
- Tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde apparatet. Strøm knappen og standardtilstandsvælgelsen vil blive oplyst.
- Træk den indbyggede håndholdte forsegl ud for at ønsket længde.
ADVARSEL: Når du trækker slangen, skal du ikke udvid ud over den røde linje markeret på slangen.
- Placer enden af den indbyggede håndholdte forsegl over lynlås poseventil.
- På højre side af apparatet tryk på Tilstandsknappen for Indbygget- I Retractable Handheld Accessory en gang. Vacuum Tilstand er standardindstillingen. Vacuum-tilstand indikatorlyset vil Oplys og Håndholdt knap vil blinke.
- Tryk på håndholdt knap for at starte støvsugeren. Apparat låget vil automatisk lukke. Hold håndholdt forsegl ind placere på taske. Håndholdt knaplys vil pulserer indtil fuldføre.
- Apparatet stopper automatisk med at suge luft, når al luft er blevet fjernet fra lynlåsposen og låget vil automatisk åbne.
- For at sætte den håndholdte forsegl tilbage i apparatet, træk forsigtigt. ud & det vil automatisk trække sig tilbage
VIGTIGT TIP: På ethvert tidspunkt under vakuumforsegling, Annullér-knappen kan trykkes, og apparatets låg åbnes automatisk.
VIGTIGT: Når du placerer den udtrækelige håndholdte tilbehør tilbage i apparatet, skal du sørge for, at den placeres med den rigtige side opad og ikke med den forkerte side opad.

Til krukkeforseglere og flaskestoppere

Se FIG. 7

- Forbered tilbehør i henhold til FoodSaver®-tilbehør Retningslinjer, der følger med tilbehørskøb.
- Tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde apparatet. Strøm knappen og standardtilstandsvælgelsen vil blive oplyst.
- Træk den indbyggede håndholdte forsegl ud for at ønsket længde.
ADVARSEL: Når du trækker slangen, skal du ikke udvid ud over den røde linje markeret på slangen.
- Fjern den klare bunddel af den udtrækelige håndholdte enhed. Forsegl fra øverste håndtag. Indsæt toppen af toppen i port på krukkeforsegleren eller flaskestopperen.
- Gentag trin 4-8 ovenfor.
BEMÆRK: FoodSaver® Jar Sealers er kun til brug med Ball® og Kerr® mærke Mason krukke. Dette er ikke en erstatning for traditionelle metoder til konservering, og hvis maden er letfordærlig, skal den opbevares på køl.
VIGTIGT TIP: Inkluder ikke skruebånd, når du vakuumforsegler krukke. For at åbne, kil skeen mellem Mason krukke låg og den højeste del af gevindkanten. Vrid skeen forsigtigt for at frigøre vakuumet. FoodSaver® flaskestoppere: For at frigøre vakuum og åbne, drej og træk op i flaskestopperen.

Åbn FoodSaver®-tilbehør efter vakuumforsegling

Se FIG. 5

FoodSaver®-opbevaringsbokse

Når du vil udløse vakuummet og åbne, skal du dreje knappen til den åbne position.

FoodSaver®-flaskepropper

Løsn vakuummet, og åbn ved at dreje flaskeproppen og trække den op.

Vedligeholdelse og rengøring af din vakuumforsegler

Sådan rengøres apparatet:

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.

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

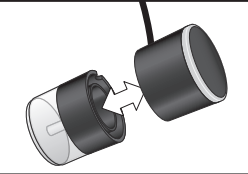
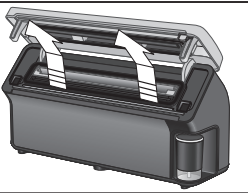
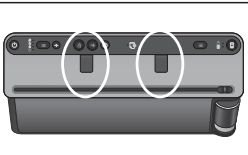
For at fjerne, tryk ind på fanerne på hver side. side af drypbakken og løft op og ud.

Tøm drypbakken efter hver brug. Vask den af med varmt sæbevand, eller læg den på den øverste hyld i opvaskemaskinen. Tør den grundigt, før du sætter den ind i apparatet igen.

For at rengøre reservoiret på den indbyggede håndholdte forsegl:

Tøm beholderen efter hver brug. Vask i varmt sæbevand. Lufttør før udskiftning. For at fjerne reservoiret fra den håndholdte forsegl, skal du holde fast i den øverste del og trække det nedad og af.

BEMÆRK: Rengør altid efter hver brug, når der er synlig væske.

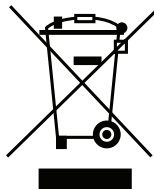


Serviceaftale

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 der 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 bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr.



Opbevaringsvejledning, råd og tip

Vakuumpakning og fødevarer sikkerhed

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

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

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

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

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

Optøning og genopvarmning af vakuumpakkede fødevarer



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

Fødevarer i poser kan optøes, 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 under 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 vakuumforsegling. Denne proces stopper enzymprocessen, der kan føre til tab af smag, farve og struktur.

Du blancherer grøntsager 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 grøntsagerne i koldt vand for at stoppe tilberedningen. Tør til sidst grøntsagerne på et viskestykke, inden de vakuumforsegles.

Bemærk! Alle grøntsager (herunder broccoli, rosenkål, hvidkål, blomkål, grønkål, majroer) udsender naturligt gasser under opbevaring. Derfor må de efter blancheringen udelukkende opbevares i fryseren.

Ved frysning af grøntsager er det bedst at indfryse dem i 1-2 timer, eller indtil de er stivfrosne. Hvis du vil fryse grøntsager 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 grøntsagerne fjernes fra bagepapiret og vakuumforsegles i en FoodSaver®-pose. Læg dem tilbage i fryseren efter vakuumforseglingen.

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

Bladgrøntsager



Det bedste resultat opnås ved at opbevare bladgrøntsager i en beholder. Vask grøntsagerne, og tør dem derefter med et viskestykke eller i en salatslynge. Når de er tørre, lægges de i en beholder og vakuumforsegles 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 vakuumforsegles i en FoodSaver®-pose.

Læg dem tilbage i fryseren efter vakuumforseglingen. Du kan vakuumforsegle 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 vakuumforsegling af blødt eller luftigt bagværk anbefaler vi en FoodSaver®-beholder, så bagværket ikke bliver klemmt. 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 vakuumforsegle dem til senere brug.

Kaffe og fødevarer i pulverform



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

Væsker



Før du vakuumforsegler 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 vakuumforsegl 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 under 75 °C.

Til vakuumforsegling 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 vakuumforsegler 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	- Vent altid 20 sekunder mellem hver forsegling. - 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"
Vakuumpumpen kører, men posen udpumpes ikke for luft	- 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®-vakuumforseglingsrulle. - Juster posen, og prøv igen. Søg 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.
Forseglingslamellen er løs eller har en revne	Besøg webstedet med henblik på udskiftning.
Posen er ikke forseglet korrekt	- Se efter, om der er madrester omkring forseglingsområdet. - Posen er rynket: Stræk forsigtigt posen flad, idet den indsættes i drypbakken, for at forhindre folder i forseglingen. - sørg for, at apparatet er tændt - Hvis du bruger mad med meget væske, skal du bruge Liquid Mode for at forhindre, at der suges for meget juice eller væske ud af posen. - apparatet overophedet. Vent nogle minutter, indtil apparatet er kølet af
Ingen lamper tændt på betjeningspanelet	- Sørg for, at enheden er sat i stikket. - Sørg for, at stikkontakten fungerer. - sørg for, at apparatets låg er nede og helt lukket og låst - sørg for, at apparatet er tændt
Der sker intet, når låsen er lukket, og der trykkes på knappen	- Sørg for, at enheden er sat i stikket. - Sørg for, at stikkontakten fungerer. - sørg for, at apparatet er tændt - tryk let ned på apparatets låg
Posen kan ikke indsættes i maskinen	- 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.

Fejlfinding

Problem	Løsning
Luft blev fjernet fra posen, men der er nu luft i posen igen	- Efterse forseglingen. En rynke langs forseglingen kan medføre, at der trænger luft ind i posen igen. Stræk forsigtigt posen flad, idet den indsættes i drypbakken, for at forhindre folder i forseglingen. - Nogle gange forhindrer fugt eller fødevaremateriale (såsom saft, fedt, krummer, pulver osv.) langs forseglingen posen i at lukke korrekt. Klip posen op, tør den øverste del af posens inderside af, og forsegl den igen. - Hvis du bruger mad med meget væske, skal du bruge Liquid Mode for at forhindre, at der suges for meget juice eller væske ud af posen. - 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	- Forseglingsstrimlen kan være blevet for varm. Giv altid apparatet mindst 20 sekunder til at køle af, før du vakuumporsegler en ny genstand. - Brug originale FoodSaver®-poser. Vores FoodSaver®-poser og -ruller er udviklet specielt til FoodSaver®-enheder.
Opbevaringsboksen udsuger ikke luft	- Låget på opbevaringsboksen skal anbringes korrekt på og rettes ind efter opbevaringsboksen. - Sørg for, at du trykker på knappen til den håndholdte forsegl. - Sørg for, at låget er lukket forsvarligt på alle 4 sider. - Sørg for, at gummiforseglingslamellen på indersiden af låget er fri for madrester. - Efterse opbevaringsboksens kant for revner eller ridser. Sørg for, at opbevaringsboksens ventil er ren.
Apparatlåget lukker ikke automatisk	- Hvis du forsøger at indsætte posen lige efter at have fjernet den eller trykket på Annuler-knappen, så vent et par sekunder og prøv derefter at indsætte posen igen. - Mad eller snavs kan blokere sensorerne, der bruges til automatisk at lukke apparatets låg. Åbn apparatlåget helt, og tør bunden af med et fugtigt håndklæde under to sorte flige på apparatlåget. Se afsnittet Pleje og rengøring
Drypbakken er fuld	Når dette sker, vil de flydende, tørre, fugtige og sous vide-lys blinke. Drypbakken skal tømmes og tørres, inden den sættes tilbage i apparatet.
væske blev suget ud og fyldt drypbakken	- Sørg for, at væsken ikke er for tynd. En god reference er ikke tyndere end kylling nudelsuppe. - sørg for, at du bruger væsketilstand, hvis du vakuumporsegler supper, salsaer eller saucer - Sørg for ikke at overfylde posen med væske. For kvartposer anbefales det at fylde dem med maksimalt 1 kvart og for gallonposer ½ gallon væske. Væsker skal have en viskositet på 1,39 mPa·s eller højere. BEMÆRK: Placer posen omhyggeligt i opretstående position ved siden af maskinen og indsæt derefter langsomt posens ende til døraktivering.

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.
- FORSIKTIG:** Lokket lukkes automatisk når det trykkes ned.  Ikke hindre lokket i å lukkes. Ikke tving lokket til å lukkes manuelt. Ikke plasser fingre eller andre fremmedlegemer inne i vakuuminvisning Vindu under vakuumporsegling.
- 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 strømmettet etter bruk, før rengjøring.
- Ta støpselet ut av stikkontakten for å koble fra. Ikke trekk i ledningen når du tar ut støpselet.
- Ikke bruk en skjøteledning 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 dra nytte kan av en vitenskapelig bevist metode for oppbevaring av mat som holder maten fersk opptil fem ganger lengre.

FoodSaver®-systemet sparer tid og penger

- Bruk mindre penger.** Med FoodSaver®-systemet kan du kjøpe inn stort eller på salg, og vakuumpakke maten din i passende porsjoner uten å måtte kaste 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 lengre.
- 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.

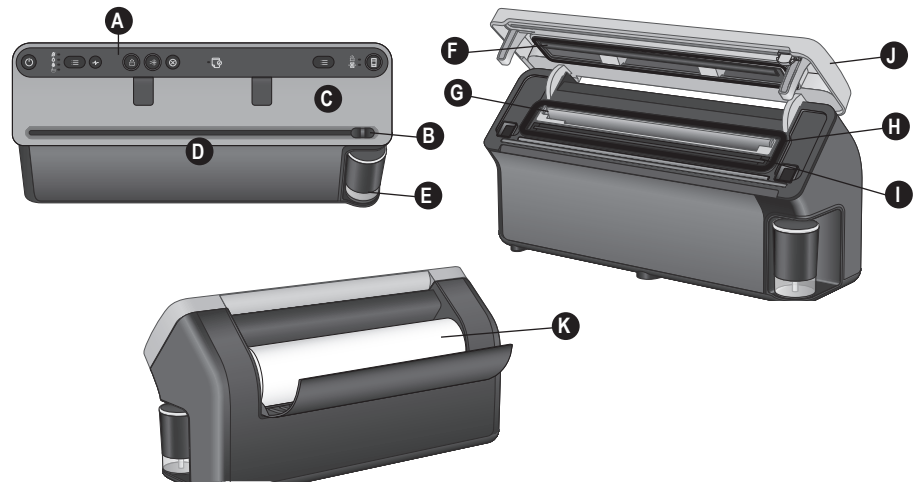
FoodSaver®-beholdere

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.

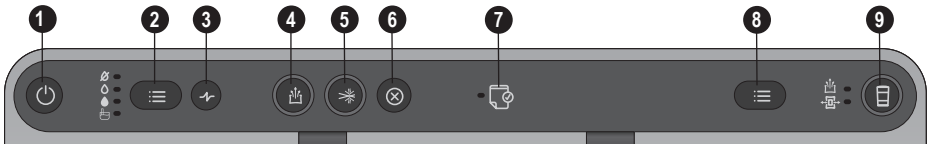
FoodSaver®-flaskepropper

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



- A Kontrollknapper og indikatorlamper**
Angi gjeldende innstilling og vakuumpresjon for økt kontroll eller for å rette oppmerksomheten mot en handling.
- B Posekutter**
Innebygget for å forenkle produksjon av poser med egendefinert størrelse fra ruller.
- C Vakuumvisningsvindu**
Gir synlighet til vakuumkanal, dryppebrett og tetningslist.
- D Automatisk poseregistrering**
Sett inn den åpne enden av posen i vakuumkanalen, så vil apparatet oppdage posen og lukke lokket.
- E Innebygget, uttrekkbar, håndholdt forseglar**
For bruk med FoodSaver® Zipper-poser, Preserve & Marinate-containere, flaskestoppere og annet tilbehør.
- F Øvre skumpakning**
Ikke-avtakbar.
- G Avtakbart dryppebrett**
Fanger overløpsvæsker og tåler oppvaskmaskin.
- H Nedre skumpakning**
Ikke-avtakbar.
- I Ekstra bred forseglingsstripe**
Skaper ekstra sikker, lufttett forsegling.
- J Lokk**
Åpnes for å få tilgang til dryppebrettet og for å trekke rullen gjennom apparatet for å lage poser. Må være lukket og satt til vakuum, forsegling eller håndholdt.
- K Innebygget rulloppebevaring og dør**
For oppbevaring av FoodSaver®-vakuumforseglingsruller (passer alle bredder og lengder).



Det brukervennlige, intuitive kontrollpanelet gjør det enkelt for deg å få mest mulig ut av FoodSaver®-systemet:

- 1 Strømknapp**
Trykk for å slå apparatet av og på. Når det er på og klart, vil strømknappen lyse opp. **MERK:** Apparatet vil automatisk slå seg av etter 12 minutter uten aktivitet.
- 2 Modusknapp**
Trykk for å velge tilpasset innstilling før du begynner vakuumforseglingsprosessen. Indikatorlyset vil lyse ved siden av den tilpassede innstillingen som trykkes/ønskes.
2a. **Tørt** - For optimal vakuumforsegling av tørre matvarer (standardinnstilling).
2b. **Fuktig** - For optimal vakuumforsegling av fuktige eller saftige matvarer.
2c. **Flytende** - For optimal vakuumforsegling av flytende matvarer som supper og sauser.
VIKTIG: Hvis du vakuumforsegler tykkere sauser, supper eller kremer (f.eks. soppkrem), bør du holde du innsiden av posen over væsken ren for matrester i så stor grad som mulig.
VIKTIG: Pass på å ikke fylle posen for full med væske. For kvartposer anbefales det å fylle med maksimalt 1 kvart gallon og for gallonposer ½ gallon med væske. Væsker må ha en viskositet på 1,39 mPa·s eller høyere.
MERK: Plasser posen forsiktig i oppreist stilling ved siden av maskinen. Sett deretter sakte inn enden på posen for å aktivere døren.
2d. **Sous Vide** - For optimal vakuumforsegling av poser som skal brukes til sous vide-matlagning.
- 3 Pulsknapp**
Trykk og hold inne for å kontrollere vakuumfunksjonen manuelt. Trykk på forseglingsknappen når du er klar til å forsegle posen.
MERK: Apparatet vil kun lage vakuum mens du holder inne ålsknappen.
- 4 Vakuumknapp**
Etter å ha valgt ønsket modus og satt inn en pose, vil maskinen automatisk lukkes. Knappelyset blinker for å indikere at alt er klart. Trykk for å starte vakuumforseglingsprosessen. Lokket vil automatisk begynne å skape vakuum og forsegle og stoppe når det er ferdig. Knappelyset pulserer under vakuumproduksjon.
- 5 Forseglingsknapp**
Etter at apparatlokket er lukket, vil knappelyset blinke for å indikere at alt er klart. Knappen blinker under forsegling for så å lyse fast. Når prosessen er ferdig, slås lyset av.
Denne knappen har tre bruksområder:
1. Lag en forsegling når du lager poser ved hjelp av en FoodSaver®-rull.
2. Stopp vakuumprosessen umiddelbart etter at vakuumknappen er trykket og begynn å forsegle posen.
3. Lag en forsegling på andre poser (som potetgull- og frokostblandingsposer) for å holde innholdet lufttett forseglet.
- 6 Avbryt-knapp**
Stopper umiddelbart den pågående funksjonen og åpner lokket på apparatet.
- 7 Lys for registrering av pose**
Indikatorlyset tennes når posen er satt inn og apparatet oppdager posen.
Innebygget, uttrekkbar, håndholdt forseglar
- 8 Knapp for håndholdt tilbehør-modus**
Trykk for å velge ønsket innstilling. Indikatorlyset lyser ved siden av den tilpassede innstillingen som er valgt.
8a. **Vakuum** - For bruk med FoodSaver® Zipper-poser, Preserve & Marinate-beholdere, flaskestopper og annet tilbehør som bruker den innebygde, uttrekkbare håndholdte forsegleren. Apparatet stopper automatisk når det er ferdig.
8b. **Marinering** - For bruk med FoodSaver® Preserve & Marinate-beholdere som bruker den innebygde, uttrekkbare håndholdte forsegleren. Vakuumpulssekvensen tar omtrent 12 minutter og gir mulighet for optimal smaksinfusjon på kortere tid. Apparatet lager vakuum og slipper inn luft tre ganger. Apparatet stopper automatisk når det er ferdig.
- 9 Knapp for håndholdt tilbehør**
Når ønsket modus for håndholdt tilbehør er valgt, kan du trykke for bruke FoodSaver®-tilbehør ved hjelp av den innebygde håndholdte forsegleren. Knappen lyser opp når den trykkes inn, apparatlokket lukkes og vakuumforseglingsprosessen begynner. Knappelysene pulserer under vakuump- og marineringprosessen. Når prosessen er ferdig, lyser lyset fast før det slukkes.

Sett inn en FoodSaver®-rull

Se FIG. 1

1. Åpne den innebygde døren til kabinettet til lagrnig av ruller på baksiden av apparatet.
2. Sett inn rullen i baksiden av apparatet, som avbildet.
3. Åpne apparatlokket helt slik at det holder seg på plass.
4. Tre enden av rullen fremover gjennom åpningen på baksiden mellom lokket og apparatet og dra gjennom apparatet til slutten av rullen er foran kanten.
5. Se neste avsnitt for å få vite hvordan du lager en pose av en FoodSaver-rull.

Lag en pose fra en FoodSaver®-rull (ekspress-poseproduksjon)

Se FIG. 2

1. Trykk på strømknappen for å slå apparatet på. Strømknappen og standardmodusvalget vil lyse opp.
2. Når rullen er plasert og apparatlokket er helt åpent, trer du enden av rullen fremover gjennom åpningen på baksiden mellom lokket og apparatet.
3. Trekk rullen ned like forbi tetningslisten.
4. Bruk begge hendene til å dra ned apparatlokket (fra helt åpen posisjon). Bruk begge hendene til å trykke ned på begge sider av lokket til apparatet begynner å lukkes og låses automatisk.
5. Trykk på forseglingsknappen, så begynner forseglingen av enden av posen. Knappen lyser til operasjonen er fullført, for så å slukkes.
6. Apparatlokket åpnes automatisk når forseglingen er fullført.
7. Trekk ut enden av rullen som nå er forseglet, til lengden på posen er som ønsket.
8. Igjen, bruk begge hendene og trykk ned begge sider av lokket, til apparatet begynner å lukkes og låses automatisk.
9. Før du bruker skjærekanten til å kutte denne første posen, trykker du på forseglingsknappen for å forsegle enden av neste pose.
10. Mens apparatet forsegler neste pose, kutter du av den første posen ved å bruke den innebygde skjærekanten.
TIPS: Etter å ha laget den første posen fra rullen, og hvis du har fulgt trinnene over, skal forseglingen allerede være klar på neste pose. Hver gang du forseglar, lager du en forsegling for neste pose mens du bruker skjærelisten til å skjære av posen du lager.
11. Etter å ha laget poser fra rullen, åpner du den innebygde døren til kabinettet til oppbevaring av rullen på baksiden av apparatet og og ruller opp den overskytende rullen som fortsatt kan være inne i apparatet, slik at ingen del av rullen eller noe materiale blir igjen inne i apparatet.
12. Lukk det innebygde kabinettet til rullen.

Vakuumforsegling med FoodSaver®-poser

Se FIG. 3

1. Trykk på strømknappen for å slå apparatet på. Strømknappen og standardmodusvalget vil lyse opp.
2. Bruk begge hender til å sette den åpne enden av den fylte posen forsiktig inn gjennom bunnen av vakuumvisningsvinduet og ned i dryppbrettet.
MERK: Lokket på apparatet skal ikke være helt åpent.
HINT: Hvis du har problemer med å få posen inn i apparatet, beveger du den litt fra side til side mens du setter den inn.
VIKTIG TIPS: Når du setter inn den åpne enden av en fylt pose, bør du plassere posen i midten av apparatet for å få best resultat. Med vakuumvisningsvinduet kan du enkelt se hvor enden av posen er når du setter den inn. Fortsett å sette inn og holde posen til apparatet oppdager den automatisk og lokket lukkes og låses.
3. Apparatet vil automatisk oppdage at posen blir satt inn, og apparatlokket vil lukkes og låses. Indikatoren for registrering av pose blinker og lyser så fast for å bekrefte at posen har registrert automatisk. Lysene for vakuum og forsegling blinker.
ADVARSEL: Lokket lukkes automatisk. Fjern hender eller annet som kan hindre lokket før du lukker det. Ikke tving lokket til å lukkes manuelt.
4. Velg ønsket vakuummodus (tørr, fuktig, flytende eller sous vide) avhengig av maten som blir vakuumforseglet ved å trykke på Modus-knappen. Indikatorlyset lyser opp ved siden av valgt modus.
5. Når ønsket modus er valgt, trykker du på vakuumknappen for å begynne vakuumforseglingsprosessen. Vakumknapplyset pulserer til prosessen er fullført.
6. Etter at vakuumprosessen er fullført, lyser vakuumknappen fast, og apparatet begynner å forsegle automatisk. Forseglingsknappen lyser til operasjonen er fullført.
7. Når vakuumprosessen og forseglingen er fullført, vil lysene for vakuum og forsegling lyse fast og deretter slås av. Apparatlokket åpnes automatisk og slipper ut posen.
8. Kjøøl ned, frys eller oppbevar etter behov. (Se «Retningslinjer» for å få tips om oppbevaring av mat på side 15.)

VIKTIG TIPS: Når som helst under vakuumforseglingen kan du trykke på Avbryt-knappen, så åpnes apparatlokket automatisk. Når «tørr» og «fuktig» blinker, er dryppbrettet fullt. Tøm det før du gjør noe annet. Vakuum- og forseglingsfunksjonen vil fungere som normalt etter at dryppbrettet er tømt.

Bruk FoodSaver®-beholdere for bevaring og marinering

For å vakuumpakke

Se FIG. 4

1. Forbered tilbehøret i henhold til retningslinjene for FoodSaver®-tilbehør. som følger med tilbehøret.
2. Trykk på strømknappen for å slå apparatet på. Strømknappen og standardmodusvalget vil lyse opp.
3. Trekk ut den innebygde, uttrekkbare håndholdte forsegleren til ønsket lengde.
ADVARSEL: Når du trekker i slangen, må du ikke trekke den lenger enn den røde linjen som er merket på den.
4. Plasser enden av den innebygde, uttrekkbare håndholdte forsegleren over beholderens ventil.
5. På høyre side av apparatet trykker du på modusknappen for det innebygde uttrekkbare håndholdte tilbehøret én gang. Vakuummodus er standardinnstillingen. Vakuummodusindikatorlyset tennes, og håndholdt-knappen blinker.
6. Trykk på håndholdt-knappen for å starte vakuumprosessen. Apparatlokket lukkes automatisk. Hold den håndholdte forsegleren på plass på beholderen. Håndholdt-knappelyset blinker til prosessen er fullført.
7. Apparatet stopper automatisk å suge når all luft er fjernet fra beholderen, for så å åpne apparatlokket.
8. Når du vil sette den håndholdte forsegleren tilbake i apparatet, trekker du forsiktig ut, så trekkes den automatisk inn.
VIKTIG TIPS: Når som helst under vakuumforseglingen kan du trykke på Avbryt-knappen, så åpnes apparatlokket automatisk.
VIKTIG: Når du setter det uttrekkbare håndholdte tilbehøret tilbake i apparatet, må du sørge for at det blir plassert med riktig vei opp og ikke opp ned.

Marinering

Se FIG. 5

1. Forbered tilbehøret i henhold til retningslinjene for FoodSaver®-tilbehør. som følger med tilbehøret.
2. Trykk på strømknappen for å slå apparatet på. Strømknappen og standardmodusvalget vil lyse opp.
3. Trekk ut den innebygde, uttrekkbare håndholdte forsegleren til ønsket lengde.
ADVARSEL: Når du trekker i slangen, må du ikke trekke den lenger enn den røde linjen som er merket på den.
4. Fjern den gjennomskiktige nederste delen av den uttrekkbare håndholdte forsegleren fra det øverste håndtaket ved å trekke delen fra hverandre med begge hender. Sett inn tuppen av den øverste halvdelen i beholderventilen.
5. På høyre side av apparatet trykker du på modusknappen for det innebygde uttrekkbare håndholdte tilbehøret to ganger for å gå til marineringsmodus. Indikatorlyset for marineringsmodus lyser fast og håndholdt-knappen blinker.

6. Trykk på håndholdt-knappen for å begynne. Apparatlokket lukkes automatisk, og marineringprosessen begynner. Apparatlokket åpnes automatisk under prosessen og vil deretter lukkes og låses igjen. Håndholdt-knappelyset pulserer til prosessen er fullført.

7. Koble til bunnen av den håndholdte forsegleren igjen. Når du vil plassere den håndholdte forsegleren tilbake i apparatet, trekker du forsiktig ut, så blir den automatisk trukket inn.

VIKTIG TIPS: Apparatet vil kjøre i omtrent 12 minutter. Apparatet vil skape vakuum for så å stoppe vakuumprosessen. Spparatlokket vil så åpnes, for så å lukkes igjen og begynne vakuumprosessen totalt tre ganger. Ikke avbryt denne prosessen, selv om du tror at apparatet har avbrutt.

VIKTIG TIPS: Når som helst under vakuumforseglingen kan du trykke på Avbryt-knappen, så åpnes apparatlokket automatisk.

VIKTIG TIPS: Under marineringen må du sørge for at den håndholdte tilbehørsslangen ikke kommer i klemme mellom lokket og apparatet når lokket åpnes og lukkes.

Vakuumforsegling med FoodSaver®-tilbehør

med vakuumposer med glidelås

Se FIG. 6

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 på strømknappen for å slå apparatet på. Strømknappen og standardmodusvalget vil lyse opp.
3. Trekk ut den innebygde, uttrekkbare håndholdte forsegleren til ønsket lengde.
ADVARSEL: Når du trekker i slangen, må du ikke trekke den lenger enn den røde linjen som er merket på den.
4. Plasser enden av den innebygde, uttrekkbare håndholdte forsegleren over glidelåseposeventilen.
5. På høyre side av apparatet trykker du på modusknappen for det innebygde uttrekkbare håndholdte tilbehøret én gang. Vakuummodus er standardinnstillingen. Vakuummodusindikatorlyset tennes, og håndholdt-knappen blinker.
6. Trykk på håndholdt-knappen for å starte vakuumprosessen. Apparatlokket lukkes automatisk. Hold den håndholdte forsegleren på plass på posen. Håndholdt-knappelyset blinker til prosessen er fullført.
7. Apparatet stopper automatisk vakuumprosessen når all luft er fjernet fra glidelåseposen og lokket vil åpnes automatisk.
8. Når du vil sette den håndholdte forsegleren tilbake i apparatet, trekker du forsiktig ut, så trekkes den automatisk inn.
VIKTIG TIPS: Når som helst under vakuumforseglingen kan du trykke på Avbryt-knappen, så åpnes apparatlokket automatisk.
VIKTIG: Når du setter det uttrekkbare håndholdte tilbehøret tilbake i apparatet, må du sørge for at det blir plassert med riktig vei opp og ikke opp ned.

For glassforsegling og flasketopper

Se FIG. 7

1. Forbered tilbehøret i henhold til retningslinjene for FoodSaver® tilbehør, som følger med tilbehøret.
2. Trykk på strømknappen for å slå apparatet på. Strømknappen og standardmodusvalget vil lyse opp.
3. Trekk ut den innebygde, uttrekbare håndholdte forsegleren til ønsket lengde.
ADVARSEL: Når du trekker i slangen, må du ikke trekke den lenger enn den røde linjen som er merket på den.
4. Fjern den gjennomsiktige nederste delen av den uttrekbare håndholdte forsegleren fra topphåndtaket. Sett tuppen av toppen inn i porten på glassforsegleren eller flasketoppen.
5. Gjenta trinn 4 til 8 ovenfor.

MERK: FoodSaver®-glassforseglere er kun beregnet for bruk med Mason-krukker av merkene Ball® og Kerr®. Dette er ikke en erstatning for tradisjonelle hermetiseringsmetoder, og hvis maten har kort holdbarhet, må den oppbevares i kjøleskapet.

VIKTIG TIPS: Ikke inkluder mellomlegg når du vakuumforsegler glassene. For å åpne, setter du skjeen mellom lokket på Mason-krukken og den høyeste delen av gjengede kanten. Vri forsiktig på skjeen for å slippe inn luft. FoodSaver®-flasketopper: For å slippe inn luft og åpne, vrir du trekker opp på flasketoppen.

Åpning av FoodSaver®-tilbehør etter vakuumforsegling

Se FIG. 5

FoodSaver®-beholdere

Hvis du vil frigjøre vakuumet og åpne, vrir du knotten til åpen posisjon.

FoodSaver®-flaskestoppere

For å frigjøre vakuumet og åpne flaskestopperen vrir og trekker du den opp.

Stell og rengjøring av vakuumforsegleren

For rengjøring av apparatet:

Fjern strømledningen fra stikkontakten. Må ikke dyppes i væske.

Kontroller pakningene og rundt dryppebrettet for å sikre at det ikke finnes matrester. Tørk av pakningene med varmt såpevann hvis nødvendig.

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

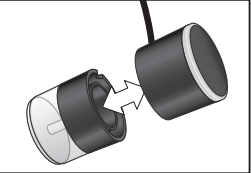
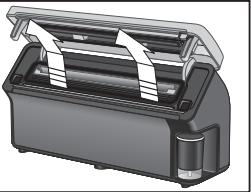
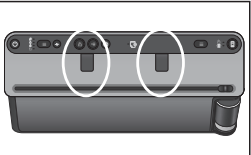
For å fjerne, trykker du inn tappene på siden av dryppbrettet og løfter opp og ut.

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

For å rengjøre reservoaret til den innebygde, uttrekbare, håndholdte forsegleren:

Tøm reservoaret etter hver bruk. Vask med varmt såpevann. Lufttørk før du bytter ut. For å fjerne reservoaret fra den håndholdte forsegleren, holder du øvre del fast og trekker nedre reservoar ned og av.

MERK: Rengjør alltid etter hver bruk når væske er synlig.



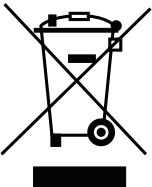
Oppbevar vertikalt

Når enheten er i oppbevaringsposisjon, setter du den vertikalt for å spare verdifull kjøkkenplass. 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.



Veiledning, hint og tips for oppbevaring

Vakuumpakking og matvaresikkerhet

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

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

Å fryse mat ved -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 kan ikke reversere nedbrytningen av matvarer. Det kan kun bremse kvalitetsendringen. Det er vanskelig å forutsi hvor lenge matvarer beholder smak av topp kvalitet, utseende og konsistens da dette er avhengig av matens alder og tilstand den dagen den ble vakuumpakket.

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

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 vakuumforsegling 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 vakuumforseglingen.

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

Harde oster



Vakuumforsegl 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 forseglingen.

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 vakuumforsegles.

Grønnsaker



Grønnsaker må forvelles før vakuumforsegling. 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 vakuumforsegling.

Merk: Alle matvarer (inkludert brokkoli, rosekål, 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 vakuumforsegler dem i en FoodSaver®-pose. Når de er vakuumforseglet, legger du dem i fryseren igjen.

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

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 vakuumforsegler 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 vakuumforsegler dem i en FoodSaver®-pose.

Når de er vakuumforseglet, legger du dem i fryseren igjen. Du kan også vakuumforsegle 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 vakuumforsegle 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 vakuumforsegle for senere bruk.

Kaffe og matvarer i pulverform



Du unngå at matpartikler suges inn i vakuumpumpen ved å plassere et kaffefilter eller papirhåndkle øverst i posen eller beholderen før vakuumforsegling. Du kan også vakuumforsegle mat som er i sin opprinnelige innpakning, i en FoodSaver®-pose med glidelås eller en FoodSaver®-beholder.

Væsker



Før du vakuumforsegler væsker som suppekraft, forhåndsfryser du dem i en ildfast form, brødform eller et isbitbrett til fast form. Fjern og vakuumforsegl 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 vakuumforsegle ikke-kullsyreholdige 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 vakuumforsegler den. Du oppnår best resultater ved å bruke en FoodSaver®-beholder for matvarer som kan knuse, for eksempel kjeks.

Problemløsning

Problem	Løsning
Forseglingsslampen blinker	- Vent alltid i 20 sekunder mellom forseglingene. - Vakuumpumpen har kjørt i mer enn 120 sekunder. Under tung bruk slås apparatet av automatisk og forseglingsslampen begynner å blinke. Se det neste avsnittet Vakuumpumpen kjører, men poseluften fjernes ikke.
Vakuumpumpen kjører, men poseluften fjernes ikke	- 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.
Pakningen er løs eller har en revne	Gå til nettstedet for utskifting.
Posen er ikke skikkelig forseglet	- Se etter matrester rundt forseglingsområdet. - Posen har rynker: Du kan unngå rynker i forseglingen ved å strekke posen forsiktig flatt mens du setter den ned i dryppebrettet. - sørg for at apparatet er slått på - Hvis du bruker mat med mye væske, bruker du flytende-modus for å forhindre at for mye væske suges ut av posen. - apparatet overopphetet. Vent flere minutter til apparatet har kjølt seg ned
Ingen lys på kontrollpanelet	- Påse at enheten er plugget inn. - Påse at vegguttaket fungerer. - sørg for at lokket er nede og helt lukket og låst - sørg for at apparatet er slått på
Ingenting skjer når låsen er lukket og du trykker på knappen	- Påse at enheten er plugget inn. - Påse at vegguttaket fungerer. - sørg for at apparatet er slått på - trykk lett ned på lokket på apparatet
Kan ikke sette posen inn i maskinen	- 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.

Problemløsning

Problem	Løsning
Luften ble fjernet fra posen, men nå har det kommet inn luft	- 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. - Hvis du bruker mat med mye væske, bruker du flytende-modus for å forhindre at for mye væske suges ut av posen. - 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	- 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	- Lokket på beholderen må være korrekt festet til og innrettet etter beholderen. - Sørg for at du trykker på håndholdt forsegl-knappen. - 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.
Apparatlokket lukkes ikke automatisk	- Hvis du prøver å sette inn posen rett etter å ha fjernet den eller trykket på avbryt-knappen, venter du noen sekunder og prøver å sette inn posen på nytt. - Mat eller rusk kan hindre sensorene som brukes til å automatisk lukke apparatlokket. Åpne apparatlokket helt og tørk av med et fuktig håndkle bunnen under de to svarte tappene på apparatlokket. Se avsnittet Pleie og rengjøring
Dryppbrettet er fullt	Når dette skjer, vil lysene for flytende, tørr, fuktig og sous vide blinke. Dryppbrettet må tømmes og tørkes før det settes tilbake i apparatet.
væske ble sugd ut og fylte dryppskålen	- Sørg for at væsken ikke er for tynn. En god referanse er ikke tynnere enn kyllingnudelsuppe. - sørg for at du bruker væskemodus hvis du vakuumforsegler supper, salsaer eller sauser - Pass på å ikke fylle posen for full med væske. For kvartposer anbefales det å fylle med maksimalt 1 kvart gallon og for gallonposer ½ gallon med væske. Væsker må ha en viskositet på 1,39 mPa·s eller høyere. MERK: Plasser posen forsiktig i oppreist stilling ved siden av maskinen. Sett deretter sakte inn enden på posen for å aktivere døren.

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.
- **PRZESTROGA:** Pokrywa zamyka się automatycznie z dużą siłą. Nie blokuj zamykającej się pokrywy. Nie popychaj pokrywy, aby się zamknęła. Nie wkładaj palców ani żadnych obcych ciał do okienka podglądu odsysania podczas zamykania próżniowego.
- 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 oparzeliny zamrażalnicze, 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 oraz urlopowe przekąski i spędź więcej czasu z gośćmi.
- **Ciesz się daniami sezonowymi i specjalnymi.** Zachowaj na dłużej nietrwałe 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.** Zabezpiecz przedmioty na kemping suche i dobrze zorganizowane. Chroń polerowane srebro przed zmatowieniem, minimalizując kontakt z powietrzem.

Akcesoria FoodSaver®

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

Torebki i rolki FoodSaver®

Torebki i rolki FoodSaver® charakteryzują się specjalnymi kanałami, które umożliwiają efektywne odprowadzanie powietrza. Wielowarstwowa konstrukcja tworzy efektywną barierę dla tlenu i wilgoci oraz zapobiega oparzelinom zamrażalniczym. Torebki i rolki FoodSaver® są dostępne w różnych rozmiarach.

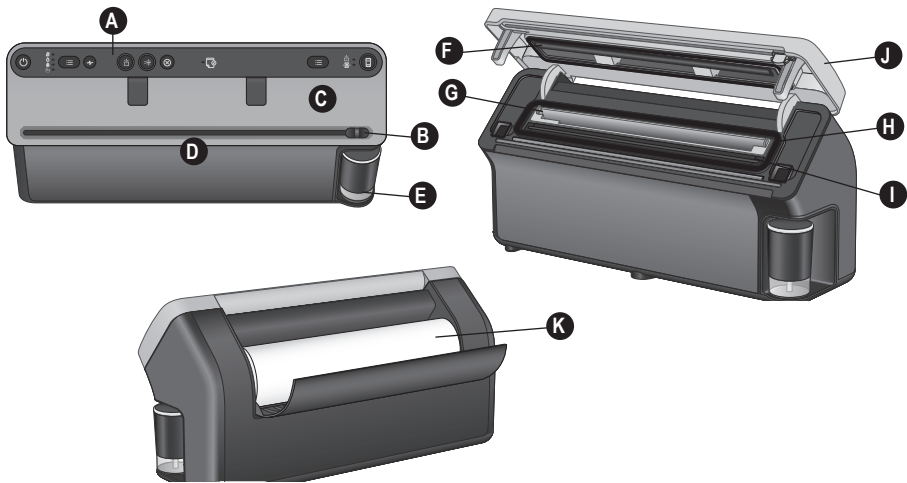
Pojemniki FoodSaver®

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.

Cechy Produktu



A Przyciski sterowania i kontrolki

Wskazując bieżące ustawienie i postęp procedury odsysania, zwiększają możliwości kontrol i zwracają uwagę na działanie urządzenia.

B Gilotyna do folii

Wbudowany, aby ułatwić wytwarzanie worków o niestandardowych rozmiarach z rolek.

C Okienko podglądu odsysania

Umożliwia podgląd kanału odsysania, tacki ociekowej i paska uszczelniającego.

D Automatyczne wykrywanie torebki

Po prostu włóż otwarty koniec torebki do kanału podsysania, a urządzenie wykryje ją i zamknie pokrywę urządzenia.

E Wbudowana, wysuwane akcesorium do zamykania

Do użytku z torebkami FoodSaver® Zipper, pojemnikami Preserve & Marinate, korkami do butelek i innymi akcesoriami.

F Górna uszczelka piankowa

Nieusuwalne.

G Wyjmowana taca ociekowa

Zbiera przelewające się płyny i można go myć w zmywarce.

H Dolna uszczelka piankowa

Nieusuwalne.

I Bardzo szeroki pasek

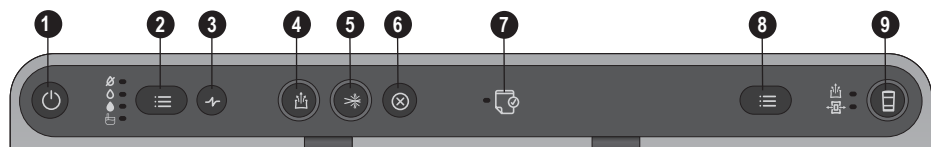
Tworzy wyjątkowo bezpieczne, hermetyczne uszczelnienie.

J Pokrywa urządzenia

Jest otwierana w celu zapewnienia dostępu do tacki ociekowej oraz umożliwienia przeciągnięcia folii z rolki do robienia torebek. Musi być zamknięta i lokowana w czasie odsysania, zgrzewania i stosowania akcesorium ręcznego.

K Wbudowane komora na rolkę folii rolki i drzwiczki

Do przechowywania rolek do próżniowego pakowania FoodSaver® (odpowiednie do wszystkich szerokości i długości).



Przyjazny dla użytkownika, intuicyjny panel sterowania ułatwia maksymalne wykorzystanie możliwości z systemu FoodSaver®:

1 Przycisk zasilania

Naciśnięcie powoduje włączenie lub wyłączenie urządzenia. Po włączeniu urządzenia i uzyskaniu przez nie stanu gotowości, będzie świecić dioda przycisku zasilania. **UWAGA:** Urządzenie automatycznie wyłączy się po 12 minutach bezczynności.

2 Przycisk trybu

Naciśnij przed rozpoczęciem procesu pakowania próżniowego, jeśli chcesz wybrać ustawienie niestandardowe. Obok wybranego ustawienia niestandardowego zaświeci się kontrolka.

2a. **Suche** - Do optymalnego odsysania powietrza i zamykania suchych produktów spożywczych (ustawienie domyślne).

2b. **Wilgotne** - Do optymalnego odsysania powietrza i zamykania wilgotnych lub soczystych produktów spożywczych.

2c. **Płynne** - Do oprymalnego odsysania powietrza i zamykania płynnych produktów spożywczych, takich jak zupy, sosy i salsy.

WAŻNE: Jeśli chcesz zapakować próżniowo gęstsze sosy, zupy lub kremy (np. krem z grzybów), staraj się, aby na wewnętrznych ścianach worka było jak najmniej pozostałości jedzenia lub kropli płynu.

WAŻNE: Uważaj, aby nie nalać do torebki zbyt dużo płynu. Do torebek o pojemności kwarty zalecamy nalewać maksymalnie ćwierć kwarty, a do worków o pojemności galonowa - pół galona płynu. Lepkość płynów musi być równa lub wyższa niż 1,39 mPa·s.

UWAGA: Ostrożnie umieść torbę w pionowej pozycji obok urządzenia, a następnie powoli wsuń koniec torby w celu aktywacji drzwiczek.

2d. **Sous Vide** - Do optymalnego odsysania powietrza i zamykania worków do przygotowywania dań Sous Vide.

3 Przycisk odsysania pulsacyjnego

Naciśnij i przytrzymaj, aby ręcznie kontrolować funkcję odsysania powietrza. Kiedy torba będzie gotowa do zgrzania, naciśnij przycisk zgrzewania. **UWAGA:** Urządzenie odsysa powietrze tylko w czasie naciśnięcia przycisku Pulse (odsysania pulsacyjnego).

4 Przycisk odsysania

Po wybraniużądanego trybu i włożeniu worka, maszyna automatycznie zamknie się. Kontrolka przycisku będzie migać, wskazując gotowość. Naciśnij, aby rozpocząć proces próżniowego zamykania. Pokrywa urządzenia rozpocznie automatyczne odsysanie i zgrzewanie, wyłączając się po zakończeniu. W czasie odsysania kontrolka przycisku będzie pulsować.

5 Przycisk zgrzewania

Po zamknięciu pokrywy urządzenia lampka przycisku będzie migać, wskazując na zakończenie. Podczas zgrzewania kontrolka przycisku będzie pulsować, a potem będzie świecić światłem stałym, a następnie - po zakończeniu zgrzewania wyłączy się.

Przycisk ten ma trzy zastosowania:

1. Umożliwia uzyskanie szczelnego zamknięcia podczas wytwarzania torebek z folii w rolce FoodSaver®.
2. Pozwala natychmiast zatrzymać proces odsysania (po naciśnięciu przycisku odsysania) i rozpocząć zgrzewanie worka.
3. Umożliwia szczelne zamykanie w celu przechowywania także innych torebek (takich jak torebki z chipsami i płatkami śniadaniowymi), zawierających produkty żywnościowe.

6 Przycisk anulowania

Natychmiast przerywa działanie bieżącej funkcji i otwiera pokrywę urządzenia.

7 Kontrolka wykrywania worka

Kontrolka zaświeci się, kiedy włożona torbka zostanie wykryta przez urządzenie.

Wbudowana, wysuwane akcesorium do zamykania

8 Przycisk trybu akcesorium

Naciśnij, aby wybrać żądane ustawienie. Obok wybranego ustawienia niestandardowego zaświeci się kontrolka.

8a. **Odsysanie** - Do użytku z torebkami FoodSaver® Zipper, pojemnikami do przechowywania i marynowania, korkami do butelek i innymi akcesoriami, do których stosuje się wbudowane, wysuwane akcesorium do zamykania. Urządzenie zatrzyma się automatycznie po zakończeniu zadania.

8b. **Marynaty** - Do użytku z pojemnikami FoodSaver® do przechowywania i marynowania i wbudowanym, wysuwanym akcesorium do zamykania. Procedura odsysania pulsacyjnego trwa około 12 minut, co pozwala na optymalne nasycenie smaku w krótszym czasie. Urządzenie będzie odsysać trzy razy. Urządzenie zatrzyma się automatycznie po zakończeniu zadania.

9 Przycisk akcesorium ręcznego

Po wybraniużądanego trybu akcesorium, naciśnij przycisk, aby użyć akcesoriów FoodSaver® wraz z wbudowanym, wysuwanym akcesorium do zamykania. Po naciśnięciu zacznie się świecić przycisk i zamknie się pokrywa urządzenia. Rozpocznie się proces próżniowego zamykania. W czasie procesu odsysania lub marynowania, przycisk delikatnie pulsuje, a po zakończeniu procesu zaczyna świecić światłem ciągłym, a następnie gaśnie.

Włóż rolkę FoodSaver®

Patrz rysunek 1

1. Otwórz drzwiczki do wbudowanej komory do przechowywania rolek z folią z tyłu urządzenia.
2. Włóż rolkę z tyłu urządzenia, tak jak pokazano na ilustracji.
3. Otwórz całkowicie pokrywę urządzenia, tak aby się nie zamknęła.
4. Przelóż końcówki rolki przez otwór tyłu urządzenia, między pokrywą a urządzeniem. Przesuwaj przez urządzenie, dopóki jej końcówka nie znajdzie się na przedniej krawędzi.
5. W następnym punkcie opisano, jak zrobić torebkę z folii w rolce FoodSaver.

Przygotowywanie torebki z rolki FoodSaver® (szybkie wytwarzanie worków)

Patrz rysunek 2

1. Włącz urządzenie, naciskając przycisk zasilania. Zostaną podświetlone przycisk zasilania i kontrolka domyślnego trybu wyboru.
2. Po włożeniu rolki i pełnym otwarciu pokrywy urządzenia, przelóż końcówkę rolki przez twó z tyłu urządzenia, między pokrywą a korpusem urządzenia.
3. Przeciągnij folię w rolce tuż za listwę zgrzewającą.
4. Używając obu rąk, opuść całkowicie pokrywę urządzenia (z pozycji w pełni otwartej) i obiema rękami mocno dociskaj pokrywę z obu stron, dopóki urządzenie nie zacznie się automatycznie zamykać i blokować.
5. Naciskając przycisk zgrzewania, rozpocznij zgrzewanie końca torebki. Kontrolka przycisku będzie migać do czasu zakończenia zgrzewania, wtedy lampka przestanie się świecić.
6. Po zakończeniu zgrzewania, pokrywa urządzenia automatycznie otworzy się.
7. Wyciągnij teraz zgrzany koniec folii na pożądaną długość worka.
8. Ponownie, używając obu rąk, mocno naciśnij z obu stron pokrywę, aby urządzenie automatycznie zaczęło zamykać się i blokować.
9. Przed użyciem gilotyny do odcięcia pierwszej torebki, naciśnij przycisk zgrzewania, aby rozpocząć zgrzewanie następnej torebki.
10. Podczas gdy urządzenie zgrzewa następną torebkę, odetnij pierwszą torebkę, przesuwając wbudowaną gilotynę.
WSKAZÓWKA: Po otwarciu pierwszego worka z rolki, jeśli zostały wykonane powyższe czynności, powinien już być gotowy zgrzew w kolejnej torebce. Przy każdym zamykaniu, zgrzewając następną torebkę, odcinasz gilotyną torebkę, zamykasz rękaw folii na następną torebkę.
11. Po zrobieniu torebki(-ek) z folii w rolce, otwórz drzwiczki do przechowywania z tyłu urządzenia i ręcznie zwir nadmiar folii, która może nadal być wewnątrz urządzenia, aby nie pozostawić tam ani rolki, ani folii.
12. Zamknij wbudowaną komorę na rolkę folii.

Pakowanie próżniowe przy użyciu torebek FoodSaver®

Patrz rysunek 3

1. Włącz urządzenie, naciskając przycisk zasilania. Zostaną podświetlone przycisk zasilania i kontrolka domyślnego trybu wyboru.
2. Obiema rękami powoli przesun otwarty koniec napelnionej torebki przez dolną część okienka podglądu odsysania do tacki odciekowej.

UWAGA: Nie należy całkowicie otwierać pokrywę urządzenia

WSKAZÓWKA: Jeśli masz trudności z umieszczeniem torebki w urządzeniu, poruszaj nią z boku na bok podczas wkładania.

WAŻNA WSKAZÓWKA: Podczas wkładania otwartego końca wypelnionej torebki najlepiej umieścić ją pośrodku urządzenia. Okienko podglądu odsysania ułatwia obserwowanie miejsca zakończenia torebki podczas jej wsuwania. Kontynuuj wsuwanie, trzymając torebkę, dopóki urządzenie automatycznie jej nie wykryje i pokrywa nie zamknie się i nie zablokuje.

3. Urządzenie automatycznie wykryje wsuniętą torebkę. Pokrywa wtedy zamknie się i zablokuje. Kontrolka wykrycia torebki e migać światło będzie migać, a następnie ustabilizuje się, aby potwierdzić, że torba jest automatycznie wykryta. Kontrolki odsysania i zamykania będzie migać.

UWAGA: Pokrywa zamyka się automatycznie. Przed zamknięciem się pokrywy wyjmij ręce i wszelkie przedmioty mogące utrudniać jej zamykanie. Nie popychaj pokrywę, aby się zamknęła.

4. Wybierz żądany tryb odsysania (suchy, wilgotny, płynny lub sous Vide), w zależności od produktu, który jest pakowany próżniowo, przez naciśnięcie przycisku trybu. Obok oznaczenia wybranego trybu zaświeci się kontrolka.
5. Po wybraniużądanego trybu, naciśnij przycisk odsysania, rozpocząć procedurę próżniowego zamykania. Kontrolka odsysania będzie się świecić do czasu zakończenia procedury.
6. Po zakończeniu odsysania kontrolka odsysania będzie się świecić światłem ciągłym i urządzenie automatycznie rozpocznie zgrzewanie. Kontrolka przycisku zgrzewania będzie migać do czasu zakończenia zamykania torebki.
7. Po odessaniu powietrza i zgrzaniu torebki, światła przycisków odkurzania i zamykania będą świecić się ciągłym światłem, a następnie zgasną. Pokrywa urządzenia automatycznie otworzy się i uwolni torebkę.
8. Zależnie od potrzeb, produkty możesz schładzać, zamrażać lub przechowywać w temperaturze pokojowej (Zob. "Wskazówki" dotyczące bezpiecznego przechowywania żywności, zamieszczone na str. 15)

WAŻNA WSKAZÓWKA: W dowolnym momencie podczas zamykania próżniowego można nacisnąć przyciski anulowania, pokrywa urządzenia automatycznie się wtedy otworzy. Kiedy kontrolki Suche i Wilgotne migają, tacka odciekowa jest pełna. Należy ją opróżnić. Po opróżnieniu tacki odciekowej funkcja odsysania i zamykania będą działać jak zwykle.

Sposób użycia pojemników FoodSaver® na konserwy i marynaty

Zamykanie próżniowe

Patrz rysunek 4

1. Przygotuj akcesoria zgodnie z instrukcją do akcesoriów FoodSaver®, dołączoną do opakowania.
2. Włącz urządzenie, naciskając przycisk zasilania. Zostaną podświetlone przycisk zasilania i kontrolka domyślnego trybu wyboru.
3. Wsuń na potrzebną długość wbudowane, wysuwane akcesorium do zamykania.
UWAGA: Wyciągając wężyk nie przekraczaj czerwonej linii zaznaczonej na wężyku.
4. Umieść końcówkę wysuwane urządzenie do zamykania nad zaworem pojemnika.
5. Naciśnij jeden raz umieszczony z prawej strony przycisk trybu wbudowanego- akcesorium do zamykania. Domyślnym trybem jest odsysanie. Wskaźnik trybu odsysania będzie podświetlony, a przycisk akcesorium będzie migać.
6. Naciśnij przycisk akcesorium, aby rozpocząć odkurzanie. Pokrywa urządzenia zamknie się automatycznie. Przymiarkuj akcesorium do zamykania w odpowiednim miejscu pojemnika. Kontrolka przycisku akcesorium będzie migać do czasu otworzy się.
7. Urządzenie automatycznie przestanie odsysać, gdy z pojemnika zostanie usunięte powietrze, pokrywa urządzenia otworzy się wtedy automatycznie.
8. Aby umieścić akcesorium z powrotem w urządzeniu, delikatnie pociągnij. je, a wtedy automatycznie się schowa.
WAŻNA WSKAZÓWKA: W dowolnym momencie zamykania próżniowego można nacisnąć przyciski anulowania, wtedy pokrywa urządzenia automatycznie otworzy się.
WAŻNE: Podczas umieszczania wysuwane akcesorium z powrotem w urządzeniu, upewnij się, czy jest ono wsunięte odpowiednią stroną do gór, a nie odwrotnie.

Marynowanie

Patrz rysunek 5

1. Przygotuj akcesoria zgodnie z instrukcją do akcesoriów FoodSaver®, dołączoną do opakowania.
2. Włącz urządzenie, naciskając przycisk zasilania. Zostaną podświetlone przycisk zasilania i kontrolka domyślnego trybu wyboru.
3. Wsuń na potrzebną długość wbudowane, wysuwane akcesorium do zamykania.
UWAGA: Wyciągając wężyk nie przekraczaj czerwonej linii zaznaczonej na wężyku.
4. Usuń przezroczystą, dolną część wyjmowanego akcesorium, rozdziel je, chwytając za górny uchwyt. Włóż końcówkę górnej połowy do zaworu pojemnika.
5. Z prawej strony urządzenia naciśnij dwukrotnie przycisk Trybu, aby we wbudowanym wysuwany akcesorium włączyć tryb marynowania. Wskaźnik trybu marynowania będzie świecił się stałym światłem, a przycisk akcesorium będzie migać.

6. Rozpocznij, naciskając przycisk akcesorium. Pokrywa urządzenia automatycznie zamknie się i rozpocznie się proces marynowania. Podczas procesu pokrywa urządzenia automatycznie otworzy się, a następnie zamknie i zablokuje ponownie. Przycisk akcesorium będzie migać do czasu zakończenia procedury.
7. Dołącz dolną część akcesorium do zamykania i delikatnie Włóż akcesorium do urządzenia, delikatnie je pociągając, wsunie się wtedy automatycznie.
WAŻNA WSKAZÓWKA: Urządzenie będzie działać przez około 12 minut. Urządzenie odesse powietrze, następnie przestanie odsysać, otworzy się pokrywa i zamknie ponownie, po czym znów rozpocznie się odsysanie, łącznie będą 3 takie cykle. Nie przerywaj tego procesu, nawet jeśli myślisz, że procedura została anulowana.
WAŻNA WSKAZÓWKA: W dowolnym momencie zamykania próżniowego można nacisnąć przyciski anulowania, wtedy pokrywa urządzenia automatycznie otworzy się.
WAŻNA WSKAZÓWKA: Pilnuj, aby podczas marynowania wężyk nie był przy pokrywie. (Uważaj, aby kiedy podczas marynowania pokrywa urządzenia otwiera się i zamyka , wężyk nie dostał się między pokrywą a obudowę.)

Uszczelnienie próżniowe z FoodSaver® Akcesoria

Torba na zamek błyskawiczny

Patrz rysunek 6

1. Wypełnij torbę zapinaną na zamek, połóż ją na płasko szarym kółkiem skierowanym do góry. Ściskać wypuść powietrze, zamknij zamek do 3/4 i wyciśnij pozostałe powietrze przed całkowitym zapieciem.
2. Włącz urządzenie, naciskając przycisk zasilania. Zostaną podświetlone przycisk zasilania i kontrolka domyślnego trybu wyboru.
3. Wsuń na potrzebną długość wbudowane, wysuwane akcesorium do zamykania.
UWAGA: Wyciągając wężyk nie przekraczaj czerwonej linii zaznaczonej na wężyku.
4. Umieść końcówkę wysuwane akcesorium do zamykania nad zaworem torbki z zamkiem błyskawicznym.
5. Naciśnij jeden raz umieszczony z prawej strony przycisk trybu wbudowanego- akcesorium do zamykania. Domyślnym trybem jest odsysanie. Wskaźnik trybu odsysania będzie podświetlony, a przycisk akcesorium będzie migać.
6. Naciśnij przycisk akcesorium, aby rozpocząć odsysanie. Pokrywa urządzenia zamknie się automatycznie. Przymiarkuj akcesorium do zamykania na torbce. Kontrolka przycisku akcesorium będzie migać do czasu otworzy się.
7. Urządzenie automatycznie przestanie odsysać, kiedy z torbki na zamek błyskawiczny zostanie usunięte całe powietrze, pokrywa otworzy się wtedy automatycznie.
8. Aby umieścić akcesorium z powrotem w urządzeniu, delikatnie pociągnij. je, a wtedy automatycznie się schowa.
WAŻNA WSKAZÓWKA: W dowolnym momencie zamykania próżniowego można nacisnąć przyciski anulowania, wtedy pokrywa urządzenia automatycznie otworzy się.

WAŻNE: Podczas umieszczania wysuwane akcesorium z powrotem w urządzeniu, upewnij się, czy jest ono wsunięte odpowiednią stroną do gór, a nie odwrotnie.

Zamykanie słoików i butelek

Patrz rysunek 7

1. Przygotuj akcesoria zgodnie z instrukcją do akcesoriów FoodSaver®, dołączoną do opakowania.
2. Włącz urządzenie, naciskając przycisk zasilania. Zostaną podświetlone przycisk zasilania i kontrolka domyślnego trybu wyboru.
3. Wsuń na potrzebną długość wbudowane, wysuwane akcesorium do zamykania.
UWAGA: Wyciągając wężyk nie przekraczaj czerwonej linii zaznaczonej na wężyku.
4. Usuń przezroczystą, dolną część wyjmowanego akcesorium, do zamykania od górnego uchwytu. Włóż końcówkę górnej części do otworu w pokrywie słoika lub korku butelki.
5. Powtórz opisane powyżej czynności 4 - 8.
UWAGA: Pokrywki słoików FoodSaver® są przeznaczone do użytku wyłącznie ze słoikami Ball® i Kerr®. Opisana metoda nie zastępuje tradycyjnych metod konserwacji, a jeśli produkt łatwo się psuje, będzie wymagać przechowywania w lodówce.
WAŻNA WSKAZÓWKA: Zamykając próżniowo słoiki nie stosuj zakręcanych opasek. Aby otworzyć słoik, wsuń łyżkę między wieczko słoika Mason a najwyższą część gwintowanego brzegu. Delikatnie obróć łyżkę, aby wyrównać ciśnienie. Korki do butelek FoodSaver®: Aby wyrównać ciśnienie i otworzyć, obróć korek i go pociągnij.

Otwieranie akcesoriów FoodSaver® po uszczelnieniu

Patrz rysunek 5

Pojemniki FoodSaver®

Aby uwolnić podciśnienie i otworzyć, przekręć pokrętkę do pozycji otwartej.

Korki FoodSaver®

Aby uwolnić podciśnienie i otworzyć, przekręć korek i pociągnij go do góry.

Konserwacja i czyszczenie urządzenia do pakowania próżniowego

Czyszczenie urządzenia:

Wymij kabel zasilający z gniazdka. Nie zanurzaj go 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.

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

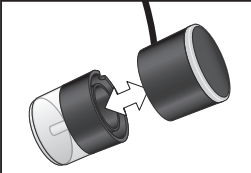
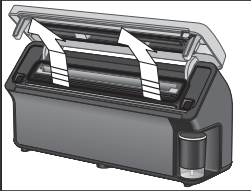
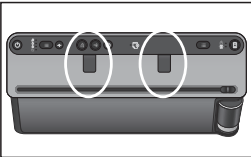
Aby wyjąć, wciśnij wypustki z obu tacki odciekowej i wyciągnij.

Opróżnij tacę ociekową po każdym użyciu. Umyj ją ciepłą wodą z detergentem lub w zmywarce (w górnym koszu). Przed ponownym włożeniem do urządzenia dokładnie wysusz.

Czyszczenie pojemnika wbudowanego, wysuwane akcesorium do zamykania:

Po każdym użyciu opróżnij zbiornik. Myj w ciepłej wodzie z mydłem. Przed włożeniem do urządzenia poczekaj na wyschnięcie. Aby wyjąć zbiornik z akcesorium do zamykania, pociągnij dolny zbiornik w dół, trzymając mocno górną część.

UWAGA: Zawsze czyść po każdym użyciu, gdy jest widoczny płyn.



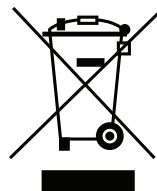
Obsługa posprzedażowa

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 | Polska: +48 58 781 43 63. Inne kraje: +44 800 028 7154. Mogą obowiązywać stawki międzynarodowe. Można także napisać wiadomość e-mail: foodsavereurope@newellco.com.

Utylizacja

Please replace this entire paragraph with:

o urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po zakończeniu eksploatacji nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik sprzętu jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Punkty zbierania są prowadzone m.in. przez sprzedawców hurtowych i detalicznych tego sprzętu oraz przez gminne jednostki organizacyjne prowadzące działalność w zakresie odbierania odpadów. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.



Przewodnik, wskazówki i porady dotyczące przechowywania

Pakowanie próżniowe i bezpieczeństwo żywności

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

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

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

Należy pamiętać, że pakowanie próżniowe NIE zastępuje przechowywania w puszkach i nie odwraca procesu psucia się żywności. Może jedynie spowolnić 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 pakowania próżniowego.

Ważne: Pakowanie próżniowe NIE zastępuje zamrażania i chłodzenia. Nietrwałą żywność wymagającą chłodzenia należy po zapakowaniu próżniowym nadal przechowywać w lodówce lub zamrażarce. Aby uniknąć potencjalnych chorób, nie używaj ponownie torebek, w których było przechowywane surowe mięso, surowe ryby lub tłuste produkty. Nie należy używać ponownie torebek podgrzewanych w kuchence mikrofalowej lub wodzie.

Rozmrażanie i ponowne podgrzewanie pakowanej żywności



Żywność należy zawsze rozmrażać w lodówce lub kuchenke mikrofalowej. Nie należy rozmrażać nietrwałej żywności w temperaturze pokojowej.

Produkty spożywcze w torebce można rozmrozić w kuchenke mikrofalowej, ale nie należy ich podgrzewać. Podczas rozmrażania w kuchenke 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 górną torebką, ale poniżej obszaru uszczelniania.

Pozostaw ręcznik w torebce, aby wchłonął 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 kuchenke mikrofalowej, aż będą ugotowane, ale wciąż chrupiące. Czas blanszowania waha się od 1–2 min w przypadku warzyw liściastych i groszku do 3–4 min w przypadku groszku cukrowego, plasterków cukinii lub brokułów, 5 min w przypadku marchwi i 7–11 min w przypadku kolb kukurydzy. Po blanszowaniu zanurz warzywa w zimnej wodzie, aby zatrzymać proces gotowania. Na koniec osusz warzywa na ręczniku przed zapakowaniem próżniowym.

Uwaga: Niektóre warzywa (m.in. brokuły, brukselka, kapusta, kalafior, jarmuż i rzepa) w naturalny sposób wydzielają gazy podczas przechowywania. Z tego powodu po zblanszowaniu należy je przechowywać wyłącznie w zamrażarce.

Podczas mrożenia warzyw najlepiej zamrozić je wstępnie przez 1–2 godz. lub do momentu całkowitego zamrożenia. Aby zamrozić warzywa w pojedynczych porcjach, należy najpierw umieścić je na papierze do pieczenia i rozsunąć tak, aby się nie stykały. Dzięki temu nie zostaną zamrożone w jednym bloku. Po zamrożeniu należy usunąć papier do pieczenia i zapakować warzywa próżniowo w torebce FoodSaver®. Po zapakowaniu warzyw należy ponownie włożyć je do zamrażarki.

Ważne: Ze względu na ryzyko rozwoju bakterii beztlenowych nigdy nie należy pakować próżniowo świeżych grzybów, cebuli ani czosnku.

Warzywa liściowe



Aby uzyskać najlepsze rezultaty, warzywa liściowe należy przechowywać w pojemniku. Umyj warzywa, a następnie osusz je ściereczką lub w suszarce do sałaty. Po wysuszeniu włóż warzywa do pojemnika i normalnie zapakuj próżniowo. Przechowuj w lodówce.

Owoce



Podczas mrożenia miękkich owoców (np. jagodowych) najlepiej zamrozić je wstępnie przez 1–2 godz. lub do momentu całkowitego zamrożenia. Aby zamrozić owoce w pojedynczych porcjach, należy najpierw umieścić je na papierze do pieczenia i rozsunąć tak, aby się nie stykały. Dzięki temu nie zostaną zamrożone w jednym bloku. Po zamrożeniu należy usunąć papier do pieczenia i zapakować owoce próżniowo w torebce FoodSaver®.

Po zapakowaniu warzyw należy ponownie włożyć je do zamrażarki. Można zapakować próżniowo porcje do pieczenia lub ulubioną mieszankę, aby przez cały rok przygotowywać sałatki owocowe. W przypadku przechowywania w lodówce zalecamy stosowanie pojemnika 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 sprawdzą się w biurze, w szkole i na wycieczce — można je zabrać dosłownie wszędzie!

Przekąski



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

Rozwiązywanie problemów

Problem	Rozwiązanie
Kontrolka uszczelniania miga	• Zawsze odczekaj 20 sekund przed kolejnym pakowaniem. • 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.
Pompa próżniowa pracuje, ale nie usuwa powietrza z torebki	• 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.
Uszczelka jest luźna lub ma rozdarcie	• Kup zamienną uszczelkę na stronie internetowej.
Torebka nie jest prawidłowo uszczelniana	• Sprawdź, czy w okolicy uszczelnienia nie ma resztek żywności. • Torebka marszczy się: aby zapobiec marszczeniu uszczelnienia, delikatnie rozciągnij torebkę na płasko podczas jej wkładania do tacy ociekowej. • upewnij się, że urządzenie jest włączone • W przypadku produktów o dużej zawartości płynu, użyj trybu do płynów, aby zapobiec nadmiernemu wysysaniu płynu z torebki. • urządzenie przegrzane. Odczekaj kilka minut, aż urządzenie ostygnie
Żadna kontrolka na panelu sterowania nie świeci się	• Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do gniazdka. • Upewnij się, że gniazdko jest sprawne. • upewnij się, że pokrywa urządzenia jest opuszczona oraz całkowicie zamknięta i zablokowana • upewnij się, że urządzenie jest włączone
Zamknięcie pokrywy i naciśnięcie przycisku nie powoduje żadnego działania	• Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do gniazdka. • Upewnij się, że gniazdko jest sprawne. • upewnij się, że urządzenie jest włączone • lekko dociśnij pokrywę urządzenia
Nie można włożyć torebki do urządzenia	• Upewnij się, że jest wystarczająco dużo materiału na torebkę, aby sięgnął środka tacy ociekowej. Pamiętaj o pozostawieniu 76,2 mm (3 cale) odstępu, aby zapewnić ściśle przyleganie torebki do zawartości. • Delikatnie rozciągnij torebkę na płasko podczas wkładania. Wsuń koniec torebki do tacy ociekowej.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Rozwiązanie
Powietrze zostało usunięte z torebki, ale dostało się do niej ponownie	• Sprawdź uszczelnienie. Marszczenia mogą spowodować ponowne przedostawanie się powietrza do torebki. Aby zapobiec marszczeniu uszczelnienia, delikatnie rozciągnij torebkę na płasko podczas jej wkładania do tacy ociekowej. • Czasami wilgoć lub resztki żywności (np. soki, tłuszcze, okruchy, elementy sypkie) wzdłuż uszczelnienia uniemożliwiają prawidłowe uszczelnienie torebki. Rozetnij torebkę, wytrzyj wewnątrz do sucha i zamknij ponownie. • W przypadku produktów o dużej zawartości gazu, użyj trybu do płynów, aby zapobiec nadmiernemu wysysaniu gazu z torebki. • 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 wydzielania naturalnych gazów. W takim przypadku żywność zaczyna się psuć i należy ją wyrzucić. • Wadliwa uszczelka. Torebka mogła ulec przebicciu. Spróbuj użyć innej torebki.
Torebka topi się	• 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	• 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.
Pokrywa urządzenia nie zamyka się automatycznie	• Jeśli wkładasz torebkę zaraz po wyjęciu innej lub po naciśnięciu przycisku Anuluj, poczekaj kilka sekund i spróbuj ponownie. • Jedzenie lub zanieczyszczenia mogą zakłócać czujniki używane do automatycznego zamykania pokrywy urządzenia. Całkowicie otwórz pokrywę urządzenia i wytrzyj wilgotnym ręcznikiem spód znajdujący się pod dwoma czarnymi wypustkami na pokrywie urządzenia. Patrz rozdział Pielęgnacja i czyszczenie
Taca ociekowa jest pełna	• W tym czasie będą migać kontrolki trybu dla produktów płynnych, suchych, mokrych i sous vide. Przed ponownym włożeniem do urządzenia tacka ociekowa musi zostać opróżniona i wysuszona.
gazy zostały odessane i napełnił tackę ociekową	• Dbaj, aby gaz nie był zbyt rzadki. Dobrą wskazówką jest, aby gaz nie był rzadszy niż rosół z kury z makaronem. • Upewnij się, że używasz trybu płynnego, jeśli pakujesz próżniowo zupy, sosy lub sosy • Uważaj, aby nie nalać do torebki zbyt dużo gazu. Do torebek o pojemności kwarty zalecamy nalać maksymalnie ćwierć kwarty, a do worków o pojemności galona - pół galona gazu. Lepkość gazów musi być równa lub wyższa niż 1,39 mPa·s. • UWAGA: Ostrożnie umieść torbę w pionowej pozycji obok urządzenia, a następnie powoli wsuń koniec torby w celu aktywacji drzwiczek.

Důležitá bezpečnostní opatření

Toto zařízení mohou používat děti od 8 let, osoby s tělesným, senzorickým a mentálním hendikepem a nezkušení uživatelé za předpokladu, že budou pod dohledem nebo poučení o bezpečném použití zařízení a rizicích souvisejících s jeho používáním, a tomuto poučení porozumí. Děti si nesmí se zařízením hrát. Děti smí provádět 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.
- **UPOZORNĚNÍ:** Víko se automaticky zavírá silou. Nebraňte zavírání víka. Nezavírejte víko silou. Do průhledového okna vakuovačky nekládejte prsty ani cizí předměty. Ponechte průhled při vakuovém balení.
-  Zařízení, síťový kabel ani zástrčku nikdy neponořujte 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 škubnutím za kabel, ale opatrným vytažením zástrčky ze zásuvky.
- Nepoužívejte prodlužovací šňůry.
- Používejte pouze příslušenství a doplňky doporučené výrobcem.
- Pokud ohříváte potraviny uložené v sáčcích FoodSaver®, vložte 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

System 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 balička FoodSaver® odstraňuje vzduch a zachovává původní kvalitu a chuť vašich potravin. S pestrou škálou sáčků a dóz FoodSaver® máte na výběr nepřeborné množství způsobů, jak využít výhod této vědecky prokazané metody skladování, jež udrží vaše potraviny čerstvé až pětikrát déle.

System FoodSaver® šetří čas i peníze

- **Neutrácejte, když nemusíte.** Díky systému FoodSaver® můžete nakupovat ve velkém nebo ve výprodejích a vakuově zabalit potraviny po libovolně velkých porcích. Neplýtvajte jídlem!
- **Ušetřete si čas.** Navařte si na týden dopředu a uložte si jídlo do sáčků FoodSaver®.
- **Věnujte se hostům.** Připravte si své vyšperkované jídlo 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.

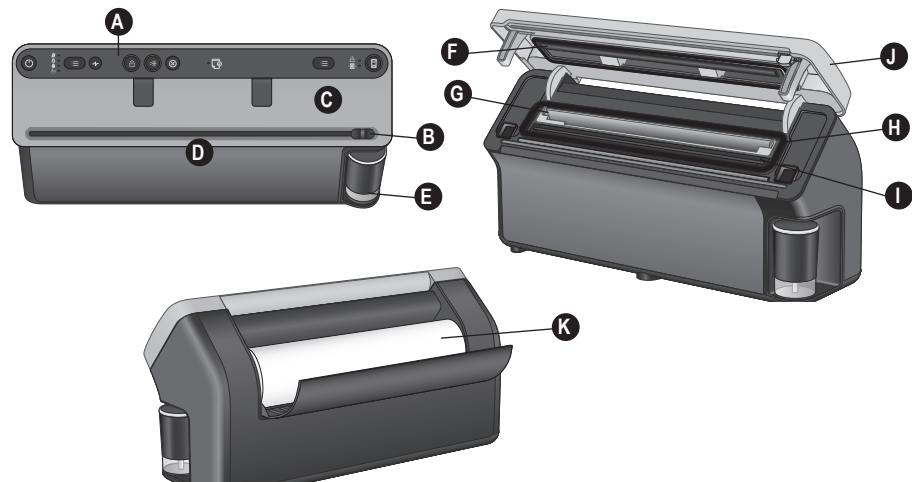
Dózy FoodSaver®

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.

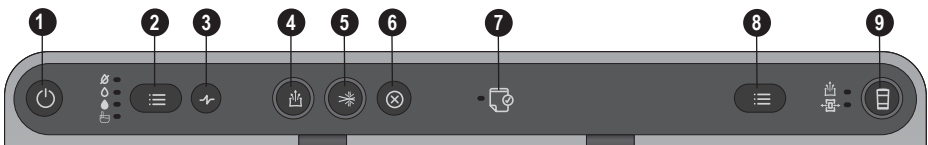
Zátky FoodSaver®

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

Součásti



- A Ovládací tlačítka a kontrolky**
Zobrazuje aktuální nastavení a průběh odsávání pro lepší kontrolu nebo upozornění na požadovaný úkon.
- B Řezák sáčku**
Zabudovaný prvek pro jednodušší výrobu sáčků vlastní velikosti z rolí.
- C Průhledové okno vakuovačky**
Zajišťuje viditelnost vakuového kanálu, odkapávací misky a těsnicí lišty.
- D Automatické snímání sáčků**
Jednoduše vložte otevřený konec sáčku do vakuového kanálu a spotřebič sáček rozpozná a zavře víko.
- E Vestavěná vysouvací ruční těsnicí jednotka**
Pro použití s FoodSaver® zapínacími sáčky, nádobami na konzervaci a marinování, zátkami lahví a dalším příslušenstvím.
- F Horní těsnění**
Neodstranitelný.
- G Vyjímatelná odkapávací vanička**
Zachycuje přetékající tekutiny a lze jej mýt v myčce.
- H Spodní těsnění**
Neodstranitelný.
- I Těsnící proužek**
Vytváří extra bezpečné, vzduchotěsné těsnění.
- J Víko spotřebiče**
Otevírá se pro zajištění přístupu k odkapávací misce a protažení role pro výrobu sáčků. Musí být uzavřeno a uzamčeno pro odsávání, uzavírání nebo ruční použití.
- K Vestavěný zásobník na role a dvířka**
Pro uložení rolí k vakuovému balení FoodSaver® (vhodné pro všechny šířky a délky).



Uživatelsky přívětivý a intuitivní ovládací panel vám usnadní získat maximum z vašeho systému FoodSaver®:

- 1 Tlačítko napájení**
Stisknutím spotřebič zapnete a vypnete. Jakmile je tlačítko napájení zapnuto a připraveno, rozsvítí se kontrolka tlačítka napájení.
POZNÁMKA: Spotřebič se automaticky vypne po 12 minutách nečinnosti.
 - 2 Tlačítko režimu**
Stisknutím vyberete uživatelské nastavení před zahájením procesu vakuového těsnění. Kontrolka se rozsvítí vedle vlastního nastavení, které je stisknuto/požadováno.
2a. **Suché** - Pro optimální vakuové balení suchých potravin (výchozí nastavení).
2b. **Vlhké** - Pro optimální vakuové balení vlhkých nebo šťavnatých potravin.
2c. **Tekuté** - Pro optimální vakuové balení tekutých potravin, jako jsou polévky, omáčky a salsy.
DŮLEŽITÉ: Pokud vakuově balíte hustší omáčky, polévky nebo krémy (např. houbový krém), snažte se, aby na vnitřní straně sáčku nad tekutinou bylo co nejméně zbytků jídla nebo kapek.
DŮLEŽITÉ: Ujistěte se, že jste do sáčku nenalili příliš mnoho tekutiny. Sáčky s kvartovým objemem doporučujeme naplnit maximálně 1 kvartem tekutiny a sáčky s galonovým objemem ½ galonu tekutiny. Tekutiny musí mít viskozitu 1,39 mPa-s nebo vyšší.
POZNÁMKA: Opatrně umístěte sáček do vzpřímené polohy vedle zařízení a poté pomalu vložte konec sáčku, aby se aktivovala dvířka.
2d. **Sous Vide** - Pro optimální vakuové uzavírání sáčků používaných při vaření metodou Sous Vide.
 - 3 Pulzní tlačítko**
Funkci odsávání ručně ovládáte stisknutím a podržením. Jakmile je sáček připraven k uzavření, stiskněte tlačítko Uzavřít.
POZNÁMKA: Spotřebič odsává vzduch pouze při podržení pulzního tlačítka.
 - 4 Tlačítko odsávání**
Po zvolení požadovaného režimu a vložení sáčku se zařízení automaticky uzamkne. Světelné tlačítko bliká a naznačuje připravenost. Stisknutím zahájíte vakuové balení. Víko spotřebiče vakuové balení spustí automaticky a zastaví jej až po dokončení procesu. Během odsávání bude světelné tlačítko pulzovat.
 - 5 Tlačítko uzavírání**
Po uzavření víka spotřebiče světelné tlačítko bliká a naznačuje připravenost. Světelné tlačítko bude během uzavírání pulzovat, po dokončení procesu se rozsvítí a poté zhasne.
Toto tlačítko má tři možnosti použití:
1. Pomocí role FoodSaver® vytvoří spoj při přípravě sáčků.
2. Okamžitě zastaví proces odsávání (po stisknutí tlačítka odsávání) a začne uzavírat sáček.
3. Vytvoří spoj na jiných běžných sáčcích (například na sáčcích s brambůrkami a cereáliemi) pro uchování vzduchotěsně uzavřených potravin.
 - 6 Tlačítko Storno**
Okamžitě zastaví aktuální funkci a otevře víko spotřebiče.
 - 7 Kontrolka detekce sáčku**
Kontrolka se rozsvítí, jakmile je sáček vložen a spotřebič sáček rozpozná.
- Vestavěná vysouvací ruční těsnicí jednotka**
- 8 Tlačítko režimu příslušenství pro ruční použití**
Stisknutím vyberte požadované nastavení. Rozsvítí se kontrolka vedle vlastního nastavení, které je zvoleno.
8a. **Odsávání** - Pro použití se zapínacími sáčky FoodSaver®, s nádobami na konzervaci a marinování, zátkami lahví a dalším příslušenstvím pomocí vestavěné vysouvací ruční těsnicí jednotky. Spotřebič se po dokončení procesu automaticky zastaví.
8b. **Marinování** - Pro použití s nádobami na konzervaci a marinování FoodSaver® pomocí vestavěné vysouvací ruční těsnicí jednotky. Vakuová pulzní sekvence trvá přibližně 12 minut, což umožňuje optimální dochucení za kratší dobu. Spotřebič bude třikrát odsávat a uvolňovat vzduch. Spotřebič se po dokončení procesu automaticky zastaví.
 - 9 Tlačítko příslušenství pro ruční použití**
Jakmile je vybrán požadovaný režim příslušenství pro ruční použití, stiskněte tlačítko pro použití s příslušenstvím FoodSaver® pomocí vestavěné vysouvací ruční těsnicí jednotky. Po stisknutí se rozsvítí světelné tlačítko, víko spotřebiče se zavře a začne proces vakuového balení. Tlačítkové světlo pulzuje během procesu vakuování nebo marinování, po dokončení se rozsvítí, poté zhasne.

Nainstalujte roli FoodSaver®

Viz obr. 1

1. Otevřete vestavěná dvířka zásobníku na roli vzadu spotřebiče.
2. Vložte roli do zadní části spotřebiče, jak je znázorněno na obrázku.
3. Zcela otevřete víko spotřebiče tak, aby zůstalo na svém místě.
4. Konec role provlékněte dopředu otvorem na zadní straně mezi víkem a spotřebičem. Protahujte spotřebičem, dokud nebude konec role na předním okraji.
5. V následující části se dozvíte, jak vytvořit sáček z role FoodSaver.

Jak vytvořit sáček z fólie FoodSaver® (rychlé vytváření sáčků)

Viz obr. 2

1. Stisknutím tlačítka napájení spotřebič zapněte. Tlačítko napájení a výběr výchozího režimu se rozsvítí.
2. Jakmile je role nainstalována a víko spotřebiče je plně otevřeno, otvorem, provlékněte konec role dopředu otvorem na zadní straně mezi víkem a spotřebičem.
3. Stáhněte roli dolů těsně za těsnicí lištu.
4. Oběma rukama stáhněte víko spotřebiče dolů (z polohy zcela nahoře) a oběma rukama pevně stiskněte obě strany víka, dokud se spotřebič nezačne automaticky zavírat a blokovat.
5. Stiskněte tlačítko uzavírání, zahájí se uzavírání konce sáčku. Světelné tlačítko bude pulzovat, dokud nebude proces dokončen, a poté světlo zhasne.
6. Víko spotřebiče se automaticky otevře, jakmile je uzavírání dokončeno.
7. Vytáhněte nyní uzavřený konec role na požadovanou délku sáčku.
8. Opět oběma rukama pevně zatlačte na obě strany víka, dokud se spotřebič nezačne automaticky zavírat a blokovat.
9. Před použitím řezací lišty k odříznutí tohoto prvního sáčku stiskněte tlačítko uzavření, abyste uzavřeli konec dalšího sáčku.
10. Zatímco spotřebič uzavírá další sáček, nejprve odřízněte sáček posouváním vestavěné řezací lišty.
TIP: Po vytvoření tohoto prvního sáčku z role při dodržení výše uvedených kroků by další sáček měl být již uzavřen. Při každém uzavírání vytváříte uzávěr dalšího sáčku a zároveň používáte řezací lištu k odříznutí stávajícího sáčku.
11. Po dokončení výroby sáčku(ů) z role otevřete vestavěná dvířka zásobníku na roli v zadní části spotřebiče a ručně srolujte přebytečnou roli, která může být nadále uvnitř spotřebiče, aby uvnitř spotřebiče nezůstala žádná role nebo materiál.
12. Zavřete vestavěný zásobník na roli a dvířka.

Jak vakuově balit se sáčky FoodSaver®

Viz obr. 3

1. Stisknutím tlačítka napájení spotřebič zapněte. Tlačítko napájení a výběr výchozího režimu se rozsvítí.
2. Oběma rukama pomalu zasuňte otevřený konec naplněného sáčku přes spodní část průhledového okna vakuovačky do odkapávací misky.
POZNÁMKA: Víko spotřebiče by nemělo být zcela otevřené
TIP: Pokud máte problém dostat sáček dovnitř spotřebiče, při vkládání jím pohybuje ze strany na stranu.
DŮLEŽITÝ TIP: Pro dosažení co nejlepšího výsledku při vkládání otevřeného konce naplněného sáčku umístěte sáček doprostřed spotřebiče. Průhledové okno vakuovačky vám umožňuje při vkládání snadno pozorovat, kde je konec sáčku. Pokračujte ve vkládání a držte sáček, dokud jej spotřebič automaticky nerozpozná a víko se nezavře a nezamkne.
3. Spotřebič automaticky rozpozná vložení sáčku, uzavření a uzamčení víka spotřebiče. Kontrolka detekce sáčku začne blikat a poté bude svítit, čímž potvrdí, že sáček byl automaticky zaznamenan. Světelná tlačítka odsávání a uzavírání začnou blikat.
POZOR: Víko se zavírá automaticky. Sundejte ruce nebo odstraňte jiné předměty, které by mohly překážet víku při uzavírání. Nezavírejte víko silou.
4. Vyberte požadovaný režim odsávání (suchý, vlhký, tekutý nebo Sous Vide) v závislosti na pokrmu, který je vakuově uzavírán, stisknutím tlačítka režimu. Vedle zvoleného režimu se rozsvítí kontrolka.
5. Jakmile vyberete požadovaný režim, stiskněte tlačítko odsávání, čímž zahájíte proces vakuového balení. Kontrolka tlačítka odsávání bude pulzovat, dokud nebude proces dokončen.
6. Po dokončení odsávání se rozsvítí kontrolka tlačítka odsávání a spotřebič automaticky začne uzavírat sáček. Kontrolka tlačítka uzavření bude pulzovat, dokud nebude proces dokončen.
7. Jakmile je vzduch odsán a sáček uzavřen, kontrolky odsávání a uzavírání se rozsvítí a poté zhasnou. Víko spotřebiče se automaticky otevře a uvolní sáček.
8. Podle potřeby sáček zchlaďte, zmrazte nebo uskladněte. (Tipy pro bezpečné uchování potravin najdete v „Průvodci“ na straně 15.)
DŮLEŽITÝ TIP: Kdykoli během vakuového balení lze stisknout tlačítko Storno a víko spotřebiče se automaticky otevře. Když svítí kontrolky Suchý a Vlhký, je odkapávací miska plná. Vyprázdněte ji. Funkce odsávání a uzavírání budou normálně fungovat po v prázdnění odkapávací misky.

Používejte nádoby FoodSaver® na konzervaci a marinování

Pro vakuové balení

Viz obr. 4

1. Připravte příslušenství podle pokynů pro příslušenství FoodSaver®, které je součástí příslušenství zakoupeného zvlášť.
2. Stisknutím tlačítka napájení spotřebič zapněte. Tlačítko napájení a výběr výchozího režimu se rozsvítí.
3. Vysuňte vestavěnou vysouvací ruční těsnicí jednotku na požadovanou délku.
POZOR: Při vytahování hadice nepřesáhněte červenou čáru označenou na hadici.
4. Umístěte konec vestavěné vysouvací ruční těsnicí jednotky nad záklopku nádoby.
5. Na pravé straně spotřebiče jednou stiskněte tlačítko režimu pro vestavěné vysouvací příslušenství pro ruční použití. Režim odsávání je výchozí nastavení. Kontrolka režimu odsávání se rozsvítí a bude blikat tlačítko pro ruční použití.
6. Stisknutím tlačítka pro ruční použití zahájíte odsávání. Víko spotřebiče se automaticky uzavře. Nechte ruční těsnicí jednotku na nádobě. Kontrolka tlačítka pro ruční použití bude pulzovat, dokud nebude proces dokončen.
7. Spotřebič odsávání automaticky zastaví, jakmile je veškerý vzduch odsán z nádoby a víko spotřebiče se automaticky otevře.
8. Chcete-li ruční těsnicí jednotku vrátit zpět do spotřebiče, jemně ji vytáhněte a ona se automaticky zatáhne
DŮLEŽITÝ TIP: Kdykoli během vakuového balení lze stisknout tlačítko Storno a víko spotřebiče se automaticky otevře.
DŮLEŽITÉ: Při vkládání vysouvacího příslušenství pro ruční použití zpět do spotřebiče se ujistěte, že je umístěno správně, nikoli vzhůru nohama.

Chcete-li marinovat,

Viz obr. 5

1. Připravte příslušenství podle pokynů pro příslušenství FoodSaver®, které je součástí příslušenství zakoupeného zvlášť.
2. Stisknutím tlačítka napájení spotřebič zapněte. Tlačítko napájení a výběr výchozího režimu se rozsvítí.
3. Vysuňte vestavěnou vysouvací ruční těsnicí jednotku na požadovanou délku.
POZOR: Při vytahování hadice nepřesáhněte červenou čáru označenou na hadici.
4. odstraňte čistou spodní část vysouvací ruční těsnicí jednotky z horní rukojeti tak, že ji roztáhnete oběma rukama. Vložte špičku horní poloviny do záklopy nádoby.
5. Pro režim marinování dvakrát stiskněte na pravé straně spotřebiče tlačítko režimu pro vestavěné vysouvací příslušenství pro ruční použití. Kontrolka režimu marinování bude svítit nepřetržitě a tlačítko pro ruční použití bude blikat.
6. Stisknutím tlačítka pro ruční použití zahájíte proces. Víko spotřebiče se automaticky uzavře a začne proces marinování. Víko spotřebiče se během procesu automaticky otevře a poté se zavře a znovu uzamkne. Kontrolka tlačítka pro ruční použití začne pulzovat, dokud nebude proces dokončen.

7. Připojte spodní část ruční těsnicí jednotky a chcete-li ji vrátit zpět do spotřebiče, jemně ji vytáhněte a ona se automaticky zatáhne.
DŮLEŽITÝ TIP: Spotřebič poběží asi 12 minut. Spotřebič bude odsávat vzduch, poté přestane odsávat, víko spotřebiče se otevře, poté se znovu zavře a začne odsávat vzduch celkem 3krát. Nepřerušujte tento proces, i když si myslíte, že jej spotřebič zrušil.
DŮLEŽITÝ TIP: Kdykoli během vakuového balení lze stisknout tlačítko Storno a víko spotřebiče se automaticky otevře.
DŮLEŽITÝ TIP: Během marinování zajistěte, aby hadice příslušenství pro ruční použití zůstala mimo víko (Při otvírání a zavírání víka spotřebiče během marinování zamezte tomu, aby se hadice zachytila mezi víkem a spotřebičem.)

Vakuové těsnění pomocí FoodSaver® Příslušenství

Pro tašky na zip

Viz obr. 6

1. Naplňte ZIP sacek a položte jej naplocho sedm otvorem nahoru. Před zipováním vytlačte vzduch, poté ze 3/4 zavřete ZIP znovu vytlačte zbývající vzduch, a poté sacek uzavřete.
2. Stisknutím tlačítka napájení spotřebič zapněte. Tlačítko napájení a výběr výchozího režimu se rozsvítí.
3. Vysuňte vestavěnou vysouvací ruční těsnicí jednotku na požadovanou délku.
POZOR: Při vytahování hadice nepřesáhněte červenou čáru označenou na hadici.
4. Umístěte konec vestavěné vysouvací ruční těsnicí jednotky nad záklopku zapínacího sáčku.
5. Na pravé straně spotřebiče jednou stiskněte tlačítko režimu pro vestavěné vysouvací příslušenství pro ruční použití. Režim odsávání je výchozí nastavení. Kontrolka režimu odsávání se rozsvítí a bude blikat tlačítko pro ruční použití.
6. Stisknutím tlačítka pro ruční použití zahájíte odsávání. Víko spotřebiče se automaticky uzavře. Držte ruční těsnicí jednotku na sáčku. Kontrolka tlačítka pro ruční použití bude pulzovat, dokud nebude proces dokončen.
7. Spotřebič automaticky zastaví odsávání, jakmile je veškerý vzduch ze zapínacího sáčku odsán, a víko se automaticky otevře.
8. Chcete-li ruční těsnicí jednotku vrátit zpět do spotřebiče, jemně ji vytáhněte a ona se automaticky zatáhne
DŮLEŽITÝ TIP: Kdykoli během vakuového balení lze stisknout tlačítko Storno a víko spotřebiče se automaticky otevře.
DŮLEŽITÉ: Při vkládání vysouvacího příslušenství pro ruční použití zpět do spotřebiče se ujistěte, že je umístěno

Pro uzávěry sklenic a zátky na láhve

Viz obr. 7

1. Připravte příslušenství podle pokynů pro příslušenství FoodSaver®, které je součástí příslušenství zakoupeného zvlášť.
2. Stisknutím tlačítka napájení spotřebič zapněte. Tlačítko napájení a výběr výchozího režimu se rozsvítí.
3. Vysuňte vestavěnou vysouvací ruční těsnicí jednotku na požadovanou délku.

POZOR: Při vytahování hadice nepřesáhněte červenou čáru označenou na hadici.

4. odstraňte čistou spodní část vysouvací ruční těsnicí jednotky z horní rukojeti. Vložte špičku na horní část do vstupu na uzávěru sklenice nebo zátky na láhvi.

5. Opakujte kroky 4 - 8 výše.

POZNÁMKA: Uzávěry sklenic FoodSaver® jsou určeny pouze pro použití se zavařovacími sklenicemi značek Ball® a Kerr®. Nejedná se o náhradu tradičního způsobu konzervování, a potraviny, které se rychle kazí, musí být zchlazeny.

DŮLEŽITÝ TIP: Při vakuovém uzavírání sklenic nezapomeňte použít gumičky pod závit. Chcete-li sklenici otevřít, vložte lžíci mezi víčko zavařovací sklenice a nejvyšší část okraje se závit. Jemně otočte lžičkou, abyste uvolnili podtlak. Zátka na láhve FoodSaver® Chcete-li uvolnit podtlak a otevřít láhev, zátka na láhev otočte a vytáhněte.

Otevření příslušenství FoodSaver® po zavakuování

Viz obr. 5

Dózy FoodSaver®

Chcete-li dózu otevřít, otočte ventilem do otevřené polohy.

Zátky FoodSaver®

Chcete-li vyjmout zátka, otočte zátkou a vytáhněte ji nahoru.

Údržba a čištění vakuovačky

Čištění zařízení:

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.

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

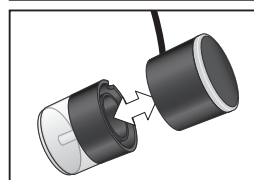
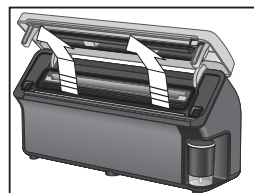
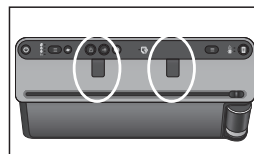
Chcete-li ji vyjmout, zatlačte na výstupky na obou stranách odkapávací misky a zvedněte ji nahoru a ven.

Po každém použití odkapávací vaničku vyprázdněte. Omyjte ji v teplé mýdlové vodě nebo vložte do horního košíku v myčce. Před opětovným vložením do zařízení ji důkladně osušte.

Chcete-li vyčistit zásobník vysouvací ruční těsnicí jednotky:

Vyprázdněte zásobník po každém použití. Umyjte jej v teplé mýdlové vodě. Před výměnou vysušte vzduchem. Chcete-li odstranit zásobník z ruční těsnicí jednotky, pevně držte horní část a stáhněte zásobník dolů a ven.

POZNÁMKA: Vždy po každém použití vyčistěte, pokud je vidět tekutinu.

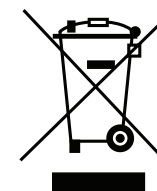


Poprodejní servis

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.



Rady a tipy pro skladování

Vakuové balení a bezpečnost potravin

Při vakuovém balení se odsaje většina vzduchu z nádoby a tím se prodlouží životnost skladovaných potravin. Nedochází totiž k tak výrazné oxidaci, která negativně ovlivňuje nutriční hodnoty potravin, jejich aroma, chuť a celkovou kvalitu. Odstraněním vzduchu rovněž zpomalíte množení mikroorganismů, které by za určitých okolností mohly způsobit problémy:

Pokud chcete uchovávat potraviny bezpečným způsobem, musíte je skladovat při nízkých teplotách. Jestliže potraviny uchováváte 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 zamezit zkažení potravin. Pouze pomáhá zpomalit kvalitativní změny. Je těžké předvídat, jak dlouho si vakuované potraviny uchovají veškerou svou chuť, vzhled a strukturu, neboť to závisí na jejich stáří a stavu v den vakuového balení.

Důležité: Vakuové balení NENAHRAZUJE mrazení potravin ani jejich uchovávání v chladničce. Veškeré potraviny podléhající zkáze a vyžadující skladování v chladničce musíte po vakuovém zabalení uchovávat v chladničce nebo zamrazit. Abyste se vyhnuli zažívacím obtížím, nepoužívejte znovu sáčky, které jste již dříve použili k uchování syrového masa, syrových ryb nebo mastných potravin. Stejně tak nepoužívejte sáčky, které jste ohřívali v mikrovlnné troubě nebo vroucí vodě.

Jak rozmrazovat a ohřívat vakuově balené potraviny



Potraviny vždy rozmrazujte v chladničce nebo mikrovlnné troubě – potraviny podléhající zkáze nikdy nerozmrazujte při pokojové teplotě.

Potraviny uvnitř sáčků můžete rozmrazovat v mikrovlnné troubě, nikoli však v troubě ohřívat. Jestliže rozmrazujete potraviny v sáčcích FoodSaver® v mikrovlnné troubě, nastavte výkon nejvýše 180 W (rozmrazování) a rozmrazujte 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



Nejlépších výsledků dosáhnete, když před vakuováním v sáčcích FoodSaver® necháte maso nebo ryby 1 až 2 hodiny mírně zmrazit. Tím uchováte šťávy a tvar a zajistíte lepší vakuové zabalení. Pokud z nějakého důvodu zmrazení nemůžete provést, mezi maso či rybu a horní část sáčku vložte papírovou utěrku. Dejte však pozor, aby nezasahovala do místa svaru.

Papírovou utěrku 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. Vyrobte 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 brokolici; 5 minut pro mrkve a 7 až 11 minut pro kukuřičný klas. Po blanširování ponořte zeleninu do studené vody, abyste zastavili proces vaření. Nakonec 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 částečky 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 naskládat 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 kreky nejlépe uchováte v dóze FoodSaver®.

Řešení problémů

Problém	Řešení
Bliká kontrolka svařování	- Mezi jednotlivými svary nechejte zařízení 20 sekund vychladnout. - 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.
Vakuová pumpa běží, ale ze sáčku není odsáván vzduch	- 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 svářečeho 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.
Těsnění je uvolněné nebo potrháné	Pokyny k výměně těsnění naleznete na webové stránce.
Sáček správně netěsní	- Zkontrolujte, zda v místě svařování nejsou zbytky jídla. - Sáček je zvrásněný: Abyste předešli tvorbě vrásek ve svaru, při vkládání sáčku do odkapávací vaničky sáček opatrně napněte. - ujistěte se, že je spotřebič zapnutý - Pokud používáte pokrm s velkým množstvím tekutiny, použijte režim Tekutý, abyste zabránili nadměrnému odsávání šťáv nebo tekutin ze sáčku. - spotřebič přehřátý. Počkejte několik minut, než spotřebič vychladne
Na ovládacím panelu nesvíí žádná kontrolka	- Ujistěte se, že je jednotka připojena k napájení. - Ujistěte se, že je elektrická zásuvka funkční. - ujistěte se, že je víko spotřebiče dole a zcela zavřené a zajištěné - ujistěte se, že je spotřebič zapnutý
Po zajištění západky a stisknutí tlačítka se nic nestane	- Ujistěte se, že je jednotka připojena k napájení. - Ujistěte se, že je elektrická zásuvka funkční. - ujistěte se, že je spotřebič zapnutý - lehce zatlačte na víko spotřebiče
Do zařízení nelze vložit sáček	- 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.

Řešení problémů

Problém	Řešení
Vzduch byl odstraněn ze sáčku, ale nyní se do něj dostal zpět	- Prohlédněte si svar. Zvrásnění podél svaru může způsobit opětovné vniknutí vzduchu. Abyste předešli tvorbě vrásek ve svaru, při vkládání sáčku do odkapávací vaničky sáček opatrně napněte. - Vlhkost nebo potraviny (například šťávy, mastnota, drobký, prášek) někdy mohou v místě svaru bránit správnému svaření sáčku. Rozstříhnete sáček, očistíte jeho vnitřní část a znovu jej svaíte. - Pokud používáte pokrm s velkým množstvím tekutiny, použijte režim Tekutý, abyste zabránili nadměrnému odsávání šťáv nebo tekutin ze sáčku. - 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	- 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	- 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 poškrábaný. Ujistěte se, že vakuový ventil dózy je čistý.
Víko spotřebiče se automaticky nezavře	- Pokud se pokoušíte vložit sáček ihned po vyjmutí nebo stisknutí tlačítka Storno, vyčkejte několik vteřin a poté zkuste sáček vložit znovu - Potraviny nebo nečistoty mohou blokovat senzory, které se používají k automatickému uzavření víka spotřebiče. Zcela otevřete víko spotřebiče a otřete vlhkým hadříkem spodní část pod dvěma černými jazýčky na víku spotřebiče. Viz část Péče a čištění
Odkapávací miska je plná	Po vsunutí sáčku začnou kontrolky pro tekutou, suchou, vlhkou a sous vide úpravu blikat. Než odkapávací misku nainstalujete zpět do spotřebiče, musí být prázdná a suchá
kapalina se odsála a naplnila odkapávací misku	- Ujistěte se, že tekutina není příliš řídká. Správná tekutina není řidší než kuřecí nudlová polévka. - ujistěte se, že používáte tekutý režim, pokud vakuujete polévky, salsy nebo omáčky - Ujistěte se, že jste do sáčku nenalili příliš mnoho tekutiny. Sáčky s kvartovým objemem doporučujeme naplnit maximálně 1 kvartem tekutiny a sáčky s galonovým objemem ½ galonu tekutiny. Tekutiny musí mít viskozitu 1,39 mPa·s nebo vyšší. POZNÁMKA: Opatrně umístěte sáček do vzpřímené polohy vedle zařízení a poté pomalu vložte konec sáčku, aby se aktivovala dvířka

Dôležité bezpečnostné opatrenia

Spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ ho používajú pod dohľadom alebo na základe pokynov na používanie tohto spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným rizikám. Nenechávajú deti hrať sa so spotrebičom. Čistenie a údržbu zo strany používateľa nemajú vykonávať deti bez dohľadu.

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

- Spotrebič vždy používajte na stabilnom, pevnom, suchom a rovnom povrchu.
- UPOZORNENIE:** TÁTO BALIČKA POTRAVÍN NIE JE URČENÁ NA KOMERČNÉ ÚČELY. Spotrebič používajte výhradne na účel, na ktorý je určený. Tento spotrebič je určený na použitie len v domácnosti. Nepoužívajte ho vonku.

- UPOZORNENIE:** Kryt sa automaticky napevno zatvára. Veku nesmie pri zatváraní nič brániť. Veko sa nepokúšajte ručne násilu zatvoriť. Nedávajte prsty ani žiadne cudzie predmety dovnútra priezoru Vacuum View. Priezor počas vákuového uzatvárania.



- Spotrebič ani napájací kábel a zástrčku neponárajte do vody ani žiadnej inej tekutiny.
- Ak spotrebič spadol alebo sa na ňom nachádzajú viditeľné známky poškodenia, nepoužívajte ho.
- Pred čistením po použití skontrolujte, či je spotrebič vypnutý a odpojený zo zásuvky.
- Ak chcete spotrebič odpojiť zo siete, vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Pri vyťahovaní zástrčky neťahajte za kábel.
- Spotrebič 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 rozmrazovaní 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 peňazí.** 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 zábavu.** Pripravte si znamenité 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 čerstvejšie dlhší čas.
- Kontrolujte porcie na dodržanie správneho režimu stravovania.** Zabaľte do vákua rozumné porcie a napište 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 obmedzte 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. Viacvrstvý dizajn predstavuje mimoriadne efektívnu ochranu pred vzduchom a vlhkom a pomáha zabráňovať vysušeniu mrazom. Vrecká a rolky FoodSaver® sú dostupné v rôznych veľkostiach.

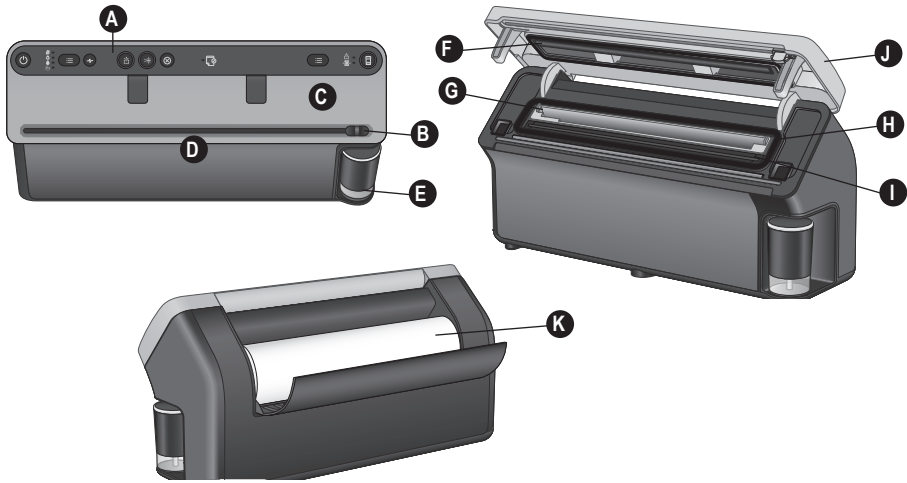
Nádoby FoodSaver®

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



A Ovládacie tlačidlá a ikony

Ukazuje aktuálne nastavenie a stav procesu vákuového uzatvárania pre pohodlnejšie ovládanie alebo upozorňuje na potrebu konať.

B Rezačka na tašky

Vstavaná funkcia pre jednoduchšie vytváranie vlastných veľkostí vreciek z kotúča.

C Priezor Vacuum View

Poskytuje náhľad do vákuovej drážky, odkvapkávacej vaničky a uzavieracieho pásika.

D Auto Bag Sensing

Jednoducho vložte otvorený koniec vrecka do vákuovej drážky, spotrebič rozpozná vrecko a a zatvorí veko spotrebiča.

E Vstavaný vysúvateľný ručný zatvárač

Kompatibilný na používanie s vreckami na zips, nádobami na konzerváciu a marinovanie, zátkami na fľaše a iným príslušenstvom značky FoodSaver®.

F Vrchné penové tesnenie

Neodnímateľné.

G Vyberateľna odkvapkávacia nádobka

Zachytáva pretečené tekutiny a je možné ho umývať v umývačke riadu.

H Spodné penové tesnenie

Neodnímateľné.

I Extra široký zvarací pas

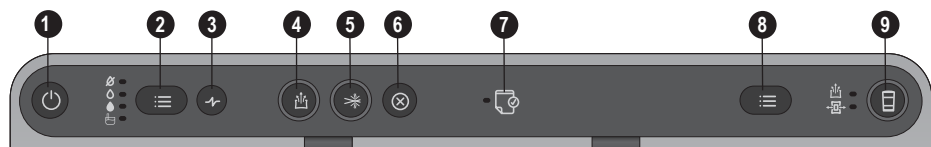
Vytvára extra bezpečné, vzduchotesné tesnenie.

J Veko spotrebiča

Otvára prístup k odkvapkávacej vaničke a na vyťahovanie kotúča zo spotrebiča na vytváranie vreciek. Musí byť zatvorené a uzamknuté k vákuu, uzatváraní alebo k ručnému ovládaniu.

K Vstavaný úložný priestor a dvierka pre kotúč

Na uschovanie kotúčov vákuových vreciek FoodSaver® (vhodné pre všetky šírky a dĺžky).



Intuitívny ovladací panel s jednoduchou obsluhou vám ul'ahci co najlepšie využitie zariadenia FoodSaver®:

1 Tlačidlo napájania

Jeho stlačením spotrebič zapnete alebo vypnete. Po zapnutí a prípravení sa na používanie sa svetlo tlačidla napájania rozsvieti. **POZNÁMKA:** Spotrebič sa po 12 minútach nečinnosti automaticky vypne.

2 Tlačidlo režimu

Stlačením vyberiete vlastné nastavenia pred začatím procesu vákuového uzatvárania. Svetlo ikony sa rozsvieti vedľa stlačeného/požadovaného vlastného nastavenia.

2a. **Suché** - Pre optimálne vákuové uzatvorenie a konzerváciu suchých potravín (predvolené nastavenie).

2b. **Vlhké** - Pre optimálne vákuové uzatvorenie a konzerváciu vlhkých alebo šťavnatých potravín.

2c. **Tekuté** - Pre optimálne vákuové uzatvorenie a konzerváciu tekutých potravín, ako polievky, omáčky a salsa.

DÔLEŽITÉ: Ak vákuovo konzervujete hustejšie omáčky, polievky alebo krém (napr. krém z húb), udržiajte vnútorné steny vrečka čo najviac čisté od potravinových zvyškov alebo kvapiek.

DÔLEŽITÉ: Dbajte na to, aby ste vrečko nepreplnili tekutinou. Odporúčané maximálne naplnenie štvrtinových vreciek je max. jedna štvrtina a pre 3,7 l vrečka doporučujeme plniť na max. 1,8 l. Kvapaliny musia mať viskozitu 1,39 mPa·s alebo vyššiu.

POZNÁMKA: Opatrne umiestnite vrečko do zvislej polohy vedľa stroja a následne pomaly vložte koniec vrečka smerom k dverám na ich aktiváciu.

2d. **Sous Vide** - Pre optimálne vákuové uzavretie vreciek na použitie pri vákuovom varení.

3 Tlačidlo Pulse

Jeho stlačením a podržaním môžete manuálne ovládať funkciu vákuového balenia. Keď ste pripravení uzatvoriť vrečko, stlačte tlačidlo Seal. **POZNÁMKA:** Spotrebič bude vákuovo uzatvárať potraviny iba ak bude stlačené tlačidlo Pulse.

4 Tlačidlo vákua

Po výbere požadovaného režimu a vložení vrečka sa stroj automaticky uzavrie. Tlačidlo sa rozblíka indikujúc, že je stroj pripravený. Stlačte tlačidlo na začatie procesu vákuového uzatvorenia. Veko spotrebiča automaticky začne potraviny vákuovo uzatvárať a po dokončení procesu sa zastaví. Počas procesu bude tlačidlo blikať.

5 Tlačidlo Seal

Po zavretí veka spotrebiča sa tlačidlo rozblíka indikujúc, že je stroj pripravený. Tlačidlo bude počas procesu uzatvárania blikať po dokončení procesu sa vypne.

Toto tlačidlo má tri použitia:

1. Uzaviera vrečka vytvárané pomocou kotúča FoodSaver®.
2. Okamžite zastavuje proces vákuového uzatvárania (po stlačení tlačidla vákuového balenia) a začína proces utiesnenia vrečka.
3. Vytvoríte uzáver na iných vreckách (napríklad od zemiakových lupienkov alebo cereálií) na vákuovú konzerváciu potravín.

6 Tlačidlo zrušiť

Okamžite zastaví aktuálnu funkciu a otvorí veko spotrebiča.

7 Ikona rozpoznania vrečka

Ikona sa rozsvieti, keď bolo vložené vrečko a spotrebič ho rozpoznal.

Vstavaný vysúvateľný ručný zatvárač

8 Tlačidlo režimu pre ručné príslušenstvo

Stlačením vyberiete požadované nastavenie. Ikona sa rozsvieti vedľa zvoleného vlastného nastavenia.

8a. **Vysávač** - Kompatibilný na používanie s vreckami na zips, nádobami na konzerváciu a marinovanie, zátkami na fľaše FoodSaver® a iným príslušenstvom využívajúcim vstavaný vysúvateľný uzatvárač značky FoodSaver®. Spotrebič sa po dokončení procesu automaticky zastaví.

8b. **Marinovanie** - Na používanie s nádobami na konzerváciu a marinovanie FoodSaver® využívajúcimi vstavaný vysúvateľný uzatvárač značky FoodSaver®. Sekvencia vákuového uzatvárania trvá približne 12 minút, čo umožňuje optimálne rozloženie chuti nálevu pri kratšom čase. Spotrebič potraviny stlačí a uvoľní krátkrát. Spotrebič sa po dokončení procesu automaticky zastaví.

9 Tlačidlo ručného príslušenstva

Po zvolení požadovaného režimu ručného príslušenstva stlačte tlačidlo pre použitie s príslušenstvom FoodSaver® pomocou vstavaného vysúvateľného uzatvárača. Tlačidlo sa po stlačení rozsvieti, veko spotrebiča sa zatvorí a proces vákuového uzatvárania sa spustí. Svetlo tlačidla počas procesu marinovania alebo vákuového balenia blíka, po dokončení procesu svetlo zostane svietiť a následne sa vypne.

Inštalácia kotúča FoodSaver®

Pozri OBR. 1

1. Otvorte vstavané dvere na uschovanie kotúča na zadnej strane spotrebiča.
2. Vložte kotúč do zadnej časti spotrebiča tak, ako je to zobrazené.
3. Úplne otvorte veko spotrebiča tak, aby zostalo na mieste.
4. Vedte koniec kotúča smerom dopredu cez otvor zadnej časti medzi vekom a spotrebičom. Vedte ho cez spotrebič, až kým nebude koniec kotúča na prednom okraji.
5. V ďalšej časti si môžete prečítať ako spraviť vrečko z kotúča FoodSaver®.

Ako urobiť z rolky FoodSaver® vrečko (extra rýchle vytváranie vreciek)

Pozri OBR. 2

1. Stlačte tlačidlo napájania na zapnutie spotrebiča. Tlačidlo napájania a výber predvoleného režimu sa rozsvieti.
2. Po dokončení inštalácie kotúča a s úplne otvoreným vekom spotrebiča vedte koniec kotúča smerom dopredu cez otvorenie na zadnej strane medzi vekom a spotrebičom.
3. Vtiahnite kotúč smerom nadol tesne za pásik uzatvárania.
4. Oboma rukami potiahnite veko spotrebiča nadol (zúplne otvorenej polohy) a s rukami pevne zatlačte obidve strany veka, až kým sa spotrebič automaticky nezatvorí a neuzamkne.
5. Stlačte tlačidlo Seal, ktorý sa aktivuje proces uzatvárania vrečka. Tlačidlo bude blikať až do dokončenia procesu a následne sa vypne.
6. Veko spotrebiča sa po dokončení procesu automaticky otvorí.
7. Vytiahnite teraz už utiesnený koniec kotúča na dĺžku rovnakú ako je požadovaná dĺžka vrečka.
8. Opäť, pevne stlačte oboma rukami obe strany veka smerom nadol, až kým sa spotrebič automaticky neuzavrie a neuzamkne.
9. Pred pužitím lišty na rezanie vreciek na odrezanie prvého vrečka stlačte tlačidlo Seal na uzavretie konca nasledujúceho vrečka.
10. Počas toho, ako spotrebič uzatvára nasledujúce vrečko, odrežte prvé posúvaním zabudovanej lišty rezačky.
TIP: Po vytvorení tohto prvého vrečka z kotúča, a ak boli dodržané vyššie uvedené kroky, by už malo byť tesnenie vytvorené pre ďalšie vrečko. Pri každom uzatváraní si zároveň vytvárate nové tesnenie pre nasledujúce vrečko počas používania rezacej lišty na odrezanie aktuálneho vrečka.
11. Po dokončení výroby vrečka/vreciek z kotúča otvorte vstavané dverka uschovania kotúča na zadnej strane spotrebiča a manuálne zvin'te prebytočný kotúč, ktorý sa stále môže nachádzať vo vnútri spotrebiča, aby nezostal v spotrebiči žiadny kus materiálu alebo kotúča.
12. Zatvorenie zabudovaného úložného priestoru kotúča a dveriek.

Vákuové uzatváranie s vreckami FoodSaver®

Pozri OBR. 3

1. Stlačte tlačidlo napájania na zapnutie spotrebiča. Tlačidlo napájania a výber predvoleného režimu sa rozsvieti.
2. S oboma rukami pomaly vložte otvorený koniec naplneného vrečka cez spodnú stranu priezoru ' Vacuum View do odkvapkávacej vaničky.

POZNÁMKA: Veko spotrebiča by nemalo byť úplne otvorené

NÁPOVEDA: Ak máte problémy s vložением vrečka do spotrebiča, pohýbte ním zo strany na stranu počas toho ako ho vsúvate dovnútra.

DÔLEŽITÁ RADA: Pri vkladani otvoreného konca naplneného vrečka umiestnite vrečko do stredu spotrebiča pre najlepší výsledok uzatvorenia. Priezor Vacuum View vám umožňuje jednoduchý náhľad na kontrolu polohy vrečka pri jeho vkladani. Pokračujte vo vkladani vrečka a pridriavajte ho, kým ho spotrebič automaticky nerozpozna a veko sa zatvorí a uzamkne.

3. Spotrebič automaticky rozpozná vloženie vrečka a veko spotrebiča sa zatvorí a uzamkne. Ikona rozpoznania vrečka bude blikať a následne bude nepretržite svietiť na potvrdenie, že bolo vrečko automaticky zaznamenané. Ikony vákua a uzatvorenia budú blikať.

VÝSTRAHA: Veko sa automaticky zatvára. Nevkladajte pod veko ruky ani iné predmety, ktoré by mohli brániť veku počas jeho zatvárania. Veko sa nepokúšajte ručne nasilu zatvoriť.

4. Vyberte požadovaný režim vákuového uzatvorenia (suchý, vlhký, tekutý alebo Sous Vide) v závislosti od potravín, ktoré chystáte zabaliť stlačením tlačidla režimu. Ikona sa rozsvieti vedľa zvoleného režimu.
5. Po vybratí požadovaného režimu stlačte tlačidlo vákua na spustenie procesu vákuového uzatvorenia. Svetlo tlačidla vákuového uzatvorenia bude blikať až do dokončenia procesu.
6. Po dokončení vákuového uzatvorenia sa svetlo tlačidla vákua vypne a spotrebič automaticky začne vrečko uzatvárať. Tlačidlo Seal bude blikať až do dokončenia procesu.
7. Po vákuovom uzatvorení a zapečatení sa svetlá tlačidiel pre vákuové uzatvorenie a zapečatenie rozsvietia a následne sa vypnú. Veko spotrebiča sa po dokončení procesu automaticky otvorí a uvoľní vrečko.
8. Podľa potreby obsah vrečka skladujte v miestnosti, chladničke alebo v mrazničke. (Prečítajte si návod pre bezpečné uchovávanie potravín na strane 15.)

DÔLEŽITÁ RADA: Kedykoľvek počas vysávania vzduchu môže byť stlačené tlačidlo zrušiť a veko spotrebiča sa automaticky otvorí. Keď sa rozsvietia ikony suchého a vlhkého režimu, odkvapkávacia vanička je plná. Vyčistite vaničku. Funkcia vákuového uzatvorenia a zapečatenia bude fungovať normálne po vyprázdnení odkvapkávacej vaničky.

Použitie nádob na konzerváciu a marinády FoodSaver®

Ako používať vákuové uzatváranie

Pozri OBR. 4

1. Pripravíte si príslušenstvo podľa časti FoodSaver® Príslušenstvo Pokyny pribalené k príslušenstvu.
2. Stlačte tlačidlo napájania na zapnutie spotrebiča. Tlačidlo napájania a výber predvoleného režimu sa rozsvietia.
3. Vytiahnite vstavaný vysúvateľný ručný zatvárač do požadovanej dĺžky.
VÝSTRAHA: Pri ťahaní hadice NEŤAHAJTE viac ako za červenú čiaru označenú na hadici.
4. Umiestite koniec vstavaného vysúvateľného ručného zatvárača nad ventil nádoby.
5. Na pravej strane spotrebiča jedenkrát stlačte tlačidlo režimu pre vstavaný vysúvateľný zatvárač. Režim vákuového uzatvárania je predvolený. Ikona režimu vákuového uzatvárania sa rozsvieti a tlačidlo ručného príslušenstva bude blikať.
6. Stlačte tlačidlo ručného príslušenstva a spustíte vákuové uzatváranie. Veko spotrebiča sa automaticky zatvorí. Držte ručný zatvárač na mieste na nádobe. Tlačidlo ručného zatvárača bude blikať, kým nebude proces dokončený.
7. Spotrebič sa po vysatí všetkého vzduchu automaticky zastaví a jeho veko sa automaticky otvorí.
8. Ak chcete umiestniť ručný zatvárač späť do spotrebiča, jemne ho povytiahnite a príslušenstvo sa automaticky navinie späť.
DÔLEŽITÁ RADA: Kedykoľvek počas vysávania vzduchu môže byť stlačené tlačidlo zrušiť a veko spotrebiča sa automaticky otvorí.
DÔLEŽITÉ: Pri umiestňovaní ručného príslušenstva späť do spotrebiča sa uistíte, že je umiestnený správne a nie hore nohami.

Marinovanie

Pozri OBR. 5

1. Pripravíte si príslušenstvo podľa časti FoodSaver® Príslušenstvo Pokyny pribalené k príslušenstvu.
2. Stlačte tlačidlo napájania na zapnutie spotrebiča. Tlačidlo napájania a výber predvoleného režimu sa rozsvietia.
3. Vytiahnite vstavaný vysúvateľný ručný zatvárač do požadovanej dĺžky.
VÝSTRAHA: Pri ťahaní hadice NEŤAHAJTE viac ako za červenú čiaru označenú na hadici.
4. Odstráňte čiru spodnú časť výsuvného ručného zatvárača od vrchnej rukoväti jej potiahnutím oboma rukami. Vložte špičku hornej polovice do ventilu nádoby.
5. Na pravej strane spotrebiča dvakrát stlačte tlačidlo režimu pre vstavané vyťahovacie ručné príslušenstvo na režim marinovania. Ikona režimu marinovania sa rozsvieti natrvalo a tlačidlo ručného príslušenstva bude blikať.
6. Stlačte tlačidlo ručného príslušenstva a začnete. Veko spotrebiča sa automaticky zatvorí a začne sa proces marinovania. Veko spotrebiča sa počas procesu automaticky otvorí a následne zatvorí a znova uzamkne. Ikona tlačidla ručného príslušenstva bude blikať až do dokončenia procesu.

7. Opätovne zapojte spodnú časť ručného zatvárača a umiestnite ručný zatvárač späť do spotrebiča, jemne ho povytiahnite a zatvárač sa automaticky navinie späť.
DÔLEŽITÁ RADA: Spotrebič bude aktívny približne 12 minút. Spotrebič bude vysávať vzduch, potom prestane vysávať a jeho veko sa otvorí, potom sa znovu zatvorí a začne vysávať celkovo trikrát. Neprešujte tento proces, aj keď by sa vám mohlo zdať, že spotrebič prestal pracovať.
DÔLEŽITÁ RADA: Kedykoľvek počas vysávania vzduchu môže byť stlačené tlačidlo zrušiť a veko spotrebiča sa automaticky otvorí.
DÔLEŽITÝ TIP: Počas marinovania sa uistíte, že hadica príslušenstva zostáva mimo veka (keď sa veko spotrebiča otvára a zatvára počas marinovania, nedovoľte, aby sa hadica zachytila medzi vekom a spotrebičom.)
- ## Vákuové uzatváranie s príslušenstvom FoodSaver®
- Pre tašku na zips
- Pozri OBR. 6
1. Naplňte uzatvarateľne vrecko. Urovnajte ho naplocho tak, aby siv kruh smeroval nahor. Vytlačte von vzduch, uzavrite 3/4 vrecka a pred úplným uzavretím vytlačte von všetok zostávajúci vzduch.
 2. Stlačte tlačidlo napájania na zapnutie spotrebiča. Tlačidlo napájania a výber predvoleného režimu sa rozsvietia.
 3. Vytiahnite vstavaný vysúvateľný ručný zatvárač do požadovanej dĺžky.
VÝSTRAHA: Pri ťahaní hadice NEŤAHAJTE viac ako za červenú čiaru označenú na hadici.
 4. Umiestite koniec vstavaného vysúvateľného ručného zatvárača nad zipper bag ventil.
 5. Na pravej strane spotrebiča jedenkrát stlačte tlačidlo režimu pre vstavaný vysúvateľný zatvárač. Režim vákuového uzatvárania je predvolený. Ikona režimu vákuového uzatvárania sa rozsvieti a tlačidlo ručného príslušenstva bude blikať.
 6. Stlačte tlačidlo ručného príslušenstva a spustíte vákuové uzatváranie. Veko spotrebiča sa automaticky zatvorí. Držte ručný zatvárač na mieste na vrecku. Tlačidlo ručného zatvárača bude blikať, kým nebude proces dokončený.
 7. Spotrebič po dokončení procesu automaticky zastaví vákuové uzatváranie po tom, čo bol všetok vzduch vysatý z vrecka na zips a veko sa automaticky otvorí.
 8. Ak chcete umiestniť ručný zatvárač späť do spotrebiča, jemne ho povytiahnite a príslušenstvo sa automaticky navinie späť.
DÔLEŽITÁ RADA: Kedykoľvek počas vysávania vzduchu môže byť stlačené tlačidlo zrušiť a veko spotrebiča sa automaticky otvorí.
DÔLEŽITÉ: Pri umiestňovaní ručného príslušenstva späť do spotrebiča sa uistíte, že je umiestnený správne a nie

Pre utiesňovanie pohárov a zátok na fľaše

Pozri OBR. 7

1. Pripravíte si príslušenstvo podľa časti FoodSaver® Príslušenstvo Pokyny pribalené k príslušenstvu.
2. Stlačte tlačidlo napájania na zapnutie spotrebiča. Tlačidlo napájania a výber predvoleného režimu sa rozsvietia.
3. Vytiahnite vstavaný vysúvateľný ručný zatvárač do požadovanej dĺžky.
VÝSTRAHA: Pri ťahaní hadice NEŤAHAJTE viac ako za červenú čiaru označenú na hadici.
4. Odstráňte čiru spodnú časť výsuvného ručného zatvárača z vrchnej rukoväti. Vložte špičku dovnútra portu na zatváračoch Jar Sealer alebo Bottle Stopper.
5. Opakujte kroky 4 - 8 uvedené vyššie.
POZNÁMKA: FoodSaver® Jar Sealers sú určené len pre použitie so zaváracími pohármi značky Ball® a Kerr®. Toto nie je náhrada za tradičné metódy konzervovania a ak je jedlo ľahko skazitelné, bude potrebné ho skladovať v chladničke.
DÔLEŽITÁ RADA: Pri vakuovom zatváraní pohárov nepoužívajte skrutkovacie pásy. Na otvorenie, vložte lyžicu medzi veko pohára a najvyššiu časť závitového okraja. Jemne otočte lyžicou, aby sa vákuum uvoľnilo. Zátka na fľaše FoodSaver®: Pre uvoľnenie vákua a otvorenie, otočte a vytiahnite zátku z fľaše.

Otvorenie príslušenstva FoodSaver® po vakuovom uzatvorení

Pozri OBR. 5

Nádoby FoodSaver®

Na otvorenie a uvoľnenie vákua otočte regulátor do otvorenej polohy.

Zátka na fľašu FoodSaver®

Ak chcete fľašu otvoriť a uvoľniť vákuum, zátkou na fľašu otočte a vytiahnite ju.

Starostlivosť o vákuovú baličku a jej čistenie

Ako spotrebič vyčistiť:

Vytiahnite napájací kábel z elektrickej zásuvky. Neponárajte do kvapalín.

Skontrolujte tesnenia a okolie odkvapkávacej nádoby, či sa tam nenachádzajú kusky potravín. V prípade potreby utrite tesnenia handričkou namočenou v teplej vode so saponátom.

Vyberateľná odkvapkávacia nádoba uľahčí čistenie v prípade, že sa malé množstvá tekutín dostanú pri odsávaní vzduchu do vákuového kanála.

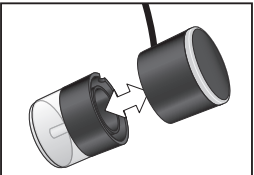
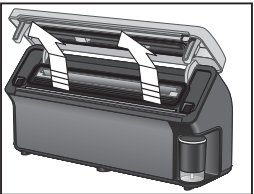
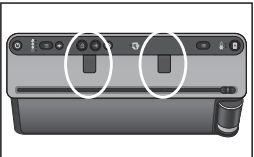
Na odstránenie stlačte záložky na každej strane odkvapkávacej vaničky a zdvihnite ju nahor a von.

Odkvapkávaciú nádobku po každom použití vyprázdnite. Umyte ju v teplej vode so saponátom alebo na hornej policičke v umývačke riadu. Skôr než ju vložíte naspäť do spotrebiča, ju dôkladne vysušte.

Čistenie nádržky vysúvateľného ručného zatvárača:

Po každom použití nádržku vyprázdnite. Umyte ju v teplej mydlovej vode. Pred výmenou ju nechajte oschnúť. Na odstránenie nádržky z ručného zatvárača, pevne pridržte jej hornú časť a potiahnite dolnú nádržku nadol a von.

POZNÁMKA: Ak je viditeľná tekutina, nádržku vždy po použití umyte.

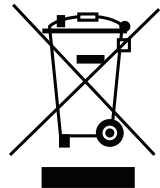


Záručný a pozáručný servis

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 poskytne 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: foodsavereurope@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 foodsavereurope@newellco.com.



Rady, tipy a triky na uskladnenie

Vákuové balenie a bezpečnosť potravín

Procesom vákuového balenia sa predlžuje životnosť potravín prostredníctvom odsatia väčšiny vzduchu z utesnenej nádoby, čím sa znižuje oxidácia, ktorá negatívne vplyva na nutričné hodnoty, chuť a celkovú kvalitu potravín. Odsatím vzduchu sa môže navyše spomaliť tvorba mikroorganizmov, ktoré za určitých podmienok spôsobujú problémy:

Ak chcete zachovať bezpečnosť potravín, je dôležité, aby ste ich uskladnili pri nízkych teplotách. Tvorbu mikroorganizmov môžete značne zredukovať pri teplote 4 °C alebo nižšej.

Zmrazením na teplotu -17 °C sa nezabíjajú mikroorganizmy, 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 balenie NENAHRÁDZA konzervovanie a nemôže zabrániť skazeniu potravín. Môže len spomaliť zmeny kvality. Možno len ťažko predpovedať, ako dlho si potraviny udržia prvotriednu chuť, vzhľad alebo textúru, pretože to závisí od čerstvosti a stavu potravín v deň, keď sa vákuovo balili.

Dôležité: Vákuové balenie NENAHRÁDZA chladenie ani zmrazenie. Všetky rýchlo sa kaziace potraviny sa musia po vákuovom zabalení uskladniť v chladničke alebo mrazničke. Ak chcete predísť možným chorobám, nepoužívajte opakované vrecká, v ktorých bolo uskladnené surové mäso, surové ryby alebo masť. Nepoužívajte opakované vrecká, ktoré boli použité v mikrovlnnej rúre alebo varené na miernom ohni.

Rozmrazovanie a zohrievanie vákuovo balených potravín



Potraviny vždy rozmrazujte v chladničke alebo mikrovlnnej rúre. Potraviny podliehajúce skaze nerozmrazujte pri izbovej teplote.

Potraviny vo vrecku možno v mikrovlnnej rúre rozmrazovať, avšak nie zohrievať. Pri rozmrazovaní 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).

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

Pokyny na prípravu

Mäso a ryby



Najlepšie výsledky dosiahnete, keď mäso a ryby dáte pred vákuovým uzatvorením vo vrecku FoodSaver® predmraziť na 1 až 2 hodiny. Zachová sa tým šťavnatosť a tvar a dosiahne sa lepšie zvarenie. Ak predmrazenie nie je možné, medzi mäso alebo ryby a vrchnú časť vrecka (pod miesto zvaru) umiestnite zloženú papierovú utierku.

Nechajte papierovú utierku vo vrecku, aby počas procesu vákuového uzatvárania nasala nadbytočnú vlhkosť a šťavu.

Poznámka: Hovädzina môže po uzatvorení pomocou vákuu stmavnúť v dôsledku odsatia kyslíka. Nie je to znamenie znehodnotenia.

Tvrdé syry



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

Jednoducho odstrihnete zvarový okraj a syr vyberte. Keď budete chcieť syr znova uzatvoriť, jednoducho ho vložte do vrecka a vrecko znova uzatvorte.

Dôležité: Vzhľadom na riziko výskytu anaeróbných baktérií by sa mäkké 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 chrumkava. Listová zelenina a hrášok sa majú blanširovať 1 až 2 minúty; sladký hrášok, nakrájaná cuketa alebo brokolica 3 až 4 minúty; mrkva 5 minút a kukuričné šúľky 7 až 11 minút. Po blanširovaní ponorte zeleninu do studenej vody, aby sa zastavil proces varenia. Zeleninu pred vákuovým uzatvorením nechajte usušiť na utierke.

Poznámka: Všetka zelenina (napr. brokolica, ružičkový kel, kapusta, karfiol, kel, okrúhlica) uvoľňuje 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 vákua položte na vrch vrecka alebo nádoby kávový filter alebo papierový obrúsok. Potraviny môžete do vrecka FoodSaver® vložiť zabalené v pôvodnom 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 zamrznuté „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	- Medzi zváraniami vždy počkajte 20 sekúnd. - Výveva pracuje dlhšie ako 120 sekúnd. Pri intenzívnom používaní sa prístroj automaticky vypne a kontrolka tlačidla Zvariť začne blikáť. Pozri nasledujúcu časť Výveva pracuje, vzduch z vrecka sa však neodsáva.
Výveva pracuje, vzduch z vrecka sa však neodsáva	- 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 zväzacej lišty pokrčené. Aby ste zabránili pokrčeniu vrecka v mieste zvaru, pri vkladani 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.
Tesnenie je uvoľnené alebo má trhlinu	Informácie o výmene nájdete na webovej lokalite.
Vrecko sa riadne nezvarí	- Skontrolujte, či sa v okolí zvaru nenachádzajú zvyšky potravín. - Vrecko je pokrčené: Aby ste zabránili pokrčeniu vrecka v mieste zvaru, pri vkladani do odkvapkávacej nádoby ho jemne napnite. - skontrolujte, či je spotrebič zapnutý - Ak konzervujete potraviny s veľkým množstvom tekutín, použite režim Tekutiny na zabránenie nadmernému vysatiu šťavy alebo tekutiny z vrecka. - spotrebič prehriaty. Počkajte niekoľko minút, kým spotrebič vychladne
Na ovládacom paneli nesvietia žiadne kontrolky	- Skontrolujte, či je prístroj zapojený do elektrickej zásuvky. - Skontrolujte, či elektrická zásuvka funguje. - skontrolujte, či je veko spotrebiča dole a úplne zatvorené a zaistené - skontrolujte, či je spotrebič zapnutý
Po zaistení západky a stlačení tlačidla sa nič nestane	- Skontrolujte, či je prístroj zapojený do elektrickej zásuvky. - Skontrolujte, či elektrická zásuvka funguje. - skontrolujte, či je spotrebič zapnutý - ľahko zatlačte na veko spotrebiča
Vrecko sa nedá vložiť do prístroja	- 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 vkladani jemne napnite. Vrecko vložte zrolované do odkvapkávacej nádoby.

Riešenie problémov

Problém	Riešenie
Vzduch z vrecka sa odstránil, teraz však vnikol späť	• Skontrolujte zvar. Ak je vrecko pozdĺž zvaru pokrčené, môže do neho znova vniknúť vzduch. Aby ste zabránili pokrčeniu vrecka v mieste zvaru, pri vkladaní do odkvapkávacej nádoby ho jemne napnite. • Vlhkosť alebo zvyšky potravín (šťavy, masnota, omrvinky, prášok atď.) pozdĺž zvaru niekedy bránia správne uzatvoreniu vrecka. Vrecko rozstihnite, utrite hornú vnútornú časť vrecka a znovu ho uzatvorte. • Ostré kúsky jedla mohli vrecko prederaviť. Ak je na vrecku dierka, použite nové vrecko. Potraviny s ostrými časťami zakryte mäkkým výplňovým materiálom, napr. papierovou utierkou, a vrecko znovu uzatvorte. • Ak konzervujete potraviny s veľkým množstvom tekutín, použite režim Tekutiny na zabránenie nadmernému vysatiu šťavy alebo tekutiny z vrecka. • 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 vrecko. Vrecko môže byť prederavené. Skúste použiť iné vrecko.
Vrecko sa roztaví	• Zváracia lišta sa mohla príliš rozpáliť. Pred vákuovým uzatváraním ďalšieho vrecka počkajte najmenej 20 sekúnd, aby prístroj vychladol. • Používajte vrecká značky FoodSaver®. Naše vrecká a rolky FoodSaver® sú špeciálne určené pre prístroje FoodSaver®.
Z nádoby sa neodsaje vzduch	• Uzáver nádoby je potrebné správne umiestniť a zarovnať na nádobu. • 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.
Veko spotrebiča sa nezatvorí automaticky	• Ak sa pokúšate vložiť vrecko hneď po odstránení alebo stlačení tlačidla zrušiť, počkajte niekoľko sekúnd a následne sa pokúste znova vrecko vložiť do stroja. • Jedlo alebo nečistoty môžu blokovat snímače, ktoré sa používajú na automatické zatvorenie veka spotrebiča. Úplne otvorte veko spotrebiča a vlhkou handričkou utrite spodok pod dvoma čiernymi úchytkami na veku spotrebiča. Pozrite si časť Starostlivosť a čistenie
Odkvapkávacia miska je plná	• V takom prípade začnú blikať ikony režimov Suchý, Vlhký, a Sous Vide. Odkvapkávacia vanička potrebuje byť vyprázdnená a vysušená pred jej opätovnou inštaláciou do spotrebiča
kvapalina sa odsala a naplnila odkvapkávacu misku	• Uistite sa, že tekutina nie je príliš riedka. Dobrým poznávacím znakom je, keď tekutina nie je redšia ako kurací vývar s rezancami. • uistite sa, že používate tekutý režim, ak vákuujete polievky, salsy alebo omáčky • Dbajte na to, aby ste vrecko nepreplnili tekutinou. Odporúčané maximálne naplnenie štvrtinových vereciok je max. jedna štvrtina a pre 3,7 l vrecká doporučujeme plniť na max. 1,8 l. Kvapaliny musia mať viskozitu 1,39 mPa·s alebo vyššiu. • POZNÁMKA: Opatrne umiestnite vrecko do zvislej polohy vedľa stroja a následne pomaly vložte koniec vrecka smerom k dverám na ich aktiváciu.

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 înțeleș 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:** Capacul se închide automat cu forță. Nu blocați închiderea capacului. Nu forțați manual închiderea capacului. Nu introduceți degetele sau alte obiecte străine în interiorul Ferestrei de vedere Fereastră în timpul sigilării în vid.
- **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 decongețați 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).

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 mușcăiului 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 pungi și caserole FoodSaver®, astfel încât să vă puteți bucura de beneficiile unei metode de depozitare a alimentelor dovedită științific, cu ajutorul căreia alimentele rămân proaspete 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 pungi 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 conținutul de grăsimi pe pungă.
- **Protejați nu doar alimentele.** Păstrați articolele pentru drumeții în natură și plimbări cu barca uscate și organizate pentru ieșiri. Protejați argintul șlefuit împotriva pătării minimizând expunerea la aer.

Accesoriile FoodSaver®

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

Pungi și role 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.

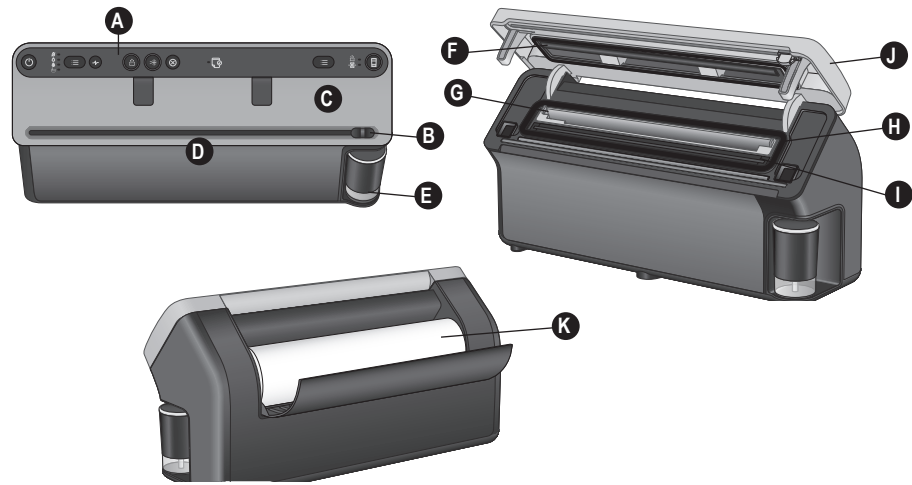
Recipiente FoodSaver®

Recipientele FoodSaver® sunt ușor de folosit și sunt ideale pentru ambalarea în vid a alimentelor fragile, cum ar fi briosele 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.

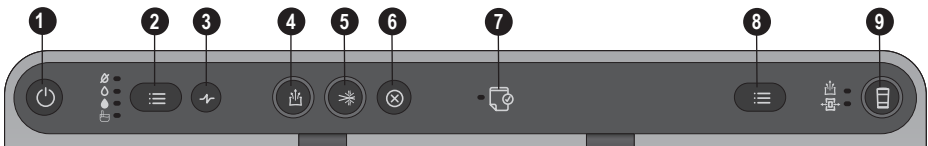
Dopul pentru sticle FoodSaver®

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 Butoanele de control și luminile indicatoare**
Indică setarea curentă și progresul aspirării pentru un control suplimentar sau pentru a atrage atenția asupra unei acțiuni.
- B Tăietor de pungi**
Incorporat pentru a simplifica realizarea de pungi de dimensiuni personalizate din role.
- C Fereastră de vizualizare a aspirării**
Oferă vizibilitate la canalul de vidare, tava de scurgere și la band de sigilare.
- D Detectarea automată a punzii**
Introduceți pur și simplu capătul deschis al punzii în Canalul de vidare și aparatul va detecta punga și va închide capacul aparatului.
- E Aparat de sigilare portabil retractabil încorporat**
Pentru utilizare cu pungile cu fermoar FoodSaver®, containerele Preserve & Marinate, dopurile pentru sticle și alte accesorii.
- F Garnitura de spumă superioară**
Nedemontabil.
- G Tavă de colectare detașabilă**
Captează lichidele care se revarsă și se potrivește la mașina de spălat vase.
- H Garnitura de spumă inferioară**
Nedemontabil.
- I Bandă de sigilare**
Creează o etanșare suplimentară sigură, etanșă.
- J Capacul aparatului**
Se deschide pentru a avea acces la tava de scurgere și pentru a trage rola prin aparat pentru a face pungi. Trebuie să fie închis și blocat în cazul pozițiilor Vidare, Sigilare sau Utilizare portabilă.
- K Depozitare încorporată pentru role și Ușă**
Pentru depozitarea rolor de sigilare cu vid FoodSaver® (Potrivit pentru toate lățimile și lungimile).



Panoul de control intuitiv este ușor de utilizat și vă permite să profitați la maximum de sistemul dumneavoastră FoodSaver®:

- 1 Buton de pornire**
Apăsați pentru a porni și opri aparatul. Odată pornit și pregătit, lumina butonului de alimentare se va aprinde.
NOTĂ: Aparatul se va opri automat după 12 minute de inactivitate.
 - 2 Butonul Mod**
Apăsați pentru a selecta setarea personalizată înainte de începerea procesului de vidare a alimentelor. Indicatorul luminos va lumina în dreptul setării personalizate care este apăsată/dorită.
2a. **Uscat** - Pentru vidare și sigilarea optimă a alimentelor uscate (setare implicită).
2b. **Umed** - Pentru vidare și sigilarea optimă a alimentelor umede sau suculente.
2c. **Lichid** - Pentru vidare și sigilarea optimă a alimentelor lichide precum supele, sosurile și salate.
IMPORTANT: Dacă vidați sosuri mai groase, supe sau creme (de exemplu, cremă de ciuperci), asigurați-vă că pereții interiori ai punzii sunt liberi de resturi alimentare sau picături de lichid, în măsura în care este posibil.
IMPORTANT: Asigurați-vă că nu umpleți excesiv punga cu lichid. Pentru pungile de un sfert, se recomandă umplerea cu maxim 1 sfert, iar pentru pungile de 1 galon, jumătate de galon de lichid. Lichidele trebuie să aibă o vâscozitate de 1,39 mPa sau mai mare.
NOTĂ: Așezați cu grijă punga în poziție verticală lângă aparat și apoi introduceți încet capătul punzii pentru a se activa ușa.
2d. **Sous Vide** - Pentru vidare și sigilarea optimă a punzilor de utilizat la gătitul Sous Vide.
 - 3 Butonul Puls**
Apăsați și mențineți apăsat pentru a controla manual funcția de vidare. Apăsați butonul de sigilare când sunteți gata să sigilați punga.
NOTĂ: Aparatul va vida doar atunci când se menține apăsat butonul Puls.
 - 4 Buton de vidare**
După selectarea modului dorit și introducerea punzii, aparatul se va închide automat. Lumina butonului va clipi indicând că aparatul este pregătit. Apăsați pentru a începe procesul de vidare a alimentelor. Capacul aparatului va începe automat vidare și sigilarea, oprindu-se atunci când procesul este finalizat. Lumina butonului va pulsa în timpul vidării.
 - 5 Butonul de sigilare**
După închiderea capacului aparatului, lumina butonului va clipi, indicând că este pregătit. Lumina butonului va pulsa în timpul sigilării, va deveni continuă, apoi se va stinge când operațiunea este finalizată.
Acest buton are trei utilizări:
1. Să creeze o sigilare atunci când faceți pungi folosind o rolă de FoodSaver®.
2. Să oprească imediat procesul de vidare (după apăsarea butonului de vidare) și să înceapă sigilarea punzii.
3. Să creeze o sigilare pe alte pungi de uz general (cum ar fi cele de chipsuri și de cereale) pentru a păstra alimentele închise ermetic.
 - 6 Butonul Anulare**
Oprește imediat funcția curentă și deschide capacul aparatului.
 - 7 Indicatorul luminos de detectare a punzilor**
Lumina indicatorului se va aprinde odată ce este introdusă punga și aparatul o detectează.
- Aparat de sigilare portabil retractabil încorporat**
- 8 Butonul Mod Accesorii Portabil**
Apăsați pentru a selecta setarea dorită. Indicatorul luminos va lumina în dreptul setării personalizate care este aleasă.
8a. **Vidare** - Pentru utilizare cu pungile cu fermoar FoodSaver®, containerele Preserve & Marinate, dopurile pentru sticle și alte accesorii care utilizează sigilatorul portabil retractabil încorporat. Aparatul se va opri automat odată ce operațiunea este finalizată.
8b. **Marinare** - Pentru utilizare cu containerele FoodSaver® Preserve & Marinate care utilizează sigilatorul portabil retractabil încorporat. Secvența de pulsare a vidului durează aproximativ 12 minute, permițând infuzarea optimă a aromei într-un timp mai scurt. Aparatul va vida și va elibera de trei ori. Aparatul se va opri automat odată ce operațiunea este finalizată.
 - 9 Butonul Accesorii Portabile**
Odată ce ați ales modul dorit pentru accesoriul portabil, apăsați pentru utilizarea cu accesorii FoodSaver® folosind sigilantul portabil retractabil încorporat. Lumina butonului se va aprinde odată ce este apăsat, capacul aparatului se va închide și va începe procesul de vidare a alimentelor. Lumina butonului pulsează în timpul procesului de vidare sau marinare, iar odată ce procesul este finalizat, lumina rămâne aprinsă continuu și apoi se stinge.

Instalați o rolă FoodSaver®

A se vedea FIG. 1

- 1. Trageți în jos ușa de depozitare a rolelor încorporată în partea din spate a aparatului.
- 2. Introduceți rola în partea din spate a aparatului așa cum este ilustrat.
- 3. Deschideți capacul aparatului complet astfel încât să rămână deschis.
- 4. Treceți capătul rolei spre înainte prin deschiderea din spate, între capac și aparat. Trageți pungile prin aparat până când capătul rolei ajunge pe marginea din față.
- 5. Consultați următoarea secțiune pentru a afla cum să faceți o pungă dintr-o rolă FoodSaver.

Realizarea unei pungi dintr-o rolă FoodSaver® (Crearea rapidă pungi)

A se vedea FIG. 2

- 1. Apăsăți butonul de alimentare pentru a porni aparatul. Butonul de alimentare și selecția modului implicit se vor aprinde.
- 2. Odată ce rola este instalată și capacul aparatului este complet deschis, treceți capătul rolei spre înainte prin deschiderea din spate între capac și aparat.
- 3. Trageți rola în jos, chiar peste banda de sigilare.
- 4. Folosind ambele mâini, trageți capacul aparatului în jos (din poziția complet ridicată) și, cu ambele mâini, apăsați ferm ambele capete ale capacului până când aparatul începe să se închidă automat și se blochează.
- 5. Apăsăți butonul Sigilare și va începe sigilarea capătului pungi. Lumina butonului va pulsa până când se încheie operațiunea, apoi lumina se va stinge.
- 6. Capacul aparatului se va deschide automat odată ce sigilarea s-a terminat.
- 7. Trageți acum capătul sigilat al rolei până la lungimea dorită pentru pungă.
- 8. Din nou, folosind ambele mâini, apăsați în jos ambele părți laterale ale capacului, până când aparatul începe automat să se închidă și se blochează.
- 9. Înainte de a utiliza bara de tăiere pentru a tăia această primă pungă, apăsați butonul Sigilare pentru a sigila capătul următoarei pungi.
- 10. În timp ce aparatul sigilează următoarea pungă, tăiați prima pungă prin glisarea barei de tăiere încorporată.
SFAT: După ce ați făcut această primă pungă din rolă, dacă există sunt urmați pașii de mai sus, sigilarea următoarei pungi ar trebui să fie deja făcută. De fiecare dată când sigilați, realizați sigilarea următoarei pungi în timp ce folosiți cutterul pentru a tăia punga curentă.
- 11. După ce ați terminat de făcut punga (pungile) din rolă, deschideți ușa spațiului de depozitare încorporat în spatele aparatului și rulați manual excesul de rolă care a rămas în interiorul aparatului, astfel încât nicio rolă sau material să nu rămână în interiorul aparatului.
- 12. Închideți spațiul de depozitare role încorporat și ușa.

Sigilarea în vid cu pungi FoodSaver®

A se vedea FIG. 3

- 1. Apăsăți butonul de alimentare pentru a porni aparatul. Butonul de alimentare și selecția modului implicit se vor aprinde.
- 2. Cu ambele mâini, introduceți încet capătul deschis al pungi umplute prin partea de jos a ferestrei de vizualizare a vidării în Tava de scurgere.
NOTĂ: Capacul aparatului nu trebuie să fie complet deschis
SFAT: Dacă întâmpinați dificultăți în a introduce punga în aparat, mișcați-o dintr-o parte în alta în timp ce o introduceți.
SFAT IMPORTANT: La inserarea capătului deschis al pungi umplute, centrați punga în mijlocul aparatului pentru cele mai bune rezultate. Fereastra de vizualizare a vidării vă permite să vedeți ușor unde se află capătul pungi atunci când este introdusă. Continuați să introduceți și să țineți punga până când aparatul o detectează și capacul se închide și se blochează automat.
- 3. Aparatul va detecta automat introducerea pungi, iar capacul aparatului se închide și se blochează. Lumina indicatorului de detectare a pungiilor va clipi apoi va deveni constantă pentru a confirma că punga a fost detectată automat. Luminile butoanelor de vidare și sigilare vor clipi.
ATENȚIE: Capacul se închide automat. Îndepărtați mâinile sau orice alte obiecte care ar putea obstrucționa capacul înainte de închidere. Nu forțați manual închiderea capacului.
- 4. Selectați modul de vidare dorit (uscat, umed, lichid sau Sous Vide) în funcție de alimentul care este sigilat prin vid, apăsând butonul Mod. Indicatorul luminos se va aprinde lângă modul selectat.
- 5. După ce modul dorit este selectat, apăsați butonul Vidare pentru a începe procesul de vidare a alimentelor. Lumina butonului Vidare pulsează până la finalizare.
- 6. După ce vidarea este completă, lumina butonului Vidare va deveni stabilă și aparatul va începe automat sigilarea. Lumina butonului de sigilare va pulsa până când se încheie operațiunea.
- 7. La finalul vidării și sigilării, luminile butoanelor de vidare și sigilare vor lumina continuu apoi se vor stinge. Capacul aparatului se va deschide automat și va elibera punga.
- 8. Refrigerăți, congelați sau depozitați după cum este necesar. (Consultați "Îndrumări" pentru a afla sfaturi de siguranță privind depozitarea alimentelor la pag. 15.)
SFAT IMPORTANT: În orice moment în timpul vidării, poate fi apăsat Butonul de anulare și capacul aparatului se va deschide automat. Când luminile Uscat și Umed clipec, tava de picurare este plină. Aceasta trebuie golită. Funcțiile de vidare și sigilare vor funcționa normal după ce tava de scurgere este golită.

Utilizați Caserole FoodSaver® pentru conservare & marinare

Pentru a le sigila sub vid

A se vedea FIG. 4

- 1. Pregătiți accesoriul conform accesoriilor FoodSaver® Ghidurile sunt incluse odată cu achiziția accesoriilor.
- 2. Apăsăți butonul de alimentare pentru a porni aparatul. Butonul de alimentare și selecția modului implicit se vor aprinde.
- 3. Trageți afară aparatul de sigilare portabil retractabil încorporat la lungimea dorită.
ATENȚIE: Când trageți furtunul NU depășiți linia roșie marcată pe furtun.
- 4. Așezați capătul aparatului de sigilare portabil retractabil încorporat peste supapa containerului.
- 5. Pe partea dreaptă a aparatului, apăsați o dată butonul Mod pentru accesoriul portabil retractabil. Modul Vidare este implicit. Lumina indicatorului Mod Vidare se va aprinde și butonul portabil va clipi.
- 6. Apăsăți butonul de pe dispozitiv pentru a porni vidarea. Capacul aparatului se va închide automat. Păstrați sigilatorul portabil în poziție pe container. Lumina butonului Portabil va pulsa până când sigilarea s-a terminat.
- 7. Aparatul va opri automat vidarea odată ce tot aerul a fost îndepărtat din container, iar capacul aparatului se va deschide automat.
- 8. Pentru a pune sigilantul portabil înapoi în aparat, trageți ușor în afară și se va retracta automat
SFAT IMPORTANT: În orice moment în timpul vidării, poate fi apăsat Butonul de anulare și capacul aparatului se va deschide automat.
IMPORTANT: Atunci când puneți accesoriul portabil retractabil înapoi în aparat, asigurați-vă că este plasat cu partea dreaptă în sus și nu invers.

Pentru Marinare

A se vedea FIG. 5

- 1. Pregătiți accesoriul conform accesoriilor FoodSaver® Ghidurile sunt incluse odată cu achiziția accesoriilor.
- 2. Apăsăți butonul de alimentare pentru a porni aparatul. Butonul de alimentare și selecția modului implicit se vor aprinde.
- 3. Trageți afară aparatul de sigilare portabil retractabil încorporat la lungimea dorită.
ATENȚIE: Când trageți furtunul NU depășiți linia roșie marcată pe furtun.
- 4. Eliminați partea inferioară transparentă a Dispozitivului portabil retractabil. Sigilantul se deschide prin desprinderea cu două mâini a celor două jumătăți, ținând de mânerul de sus. Introduceți vârful jumătății superioare în supapa containerului.
- 5. Pe partea dreaptă a aparatului, apăsați de două ori butonul Mod pentru Accesoriul portabil retractabil pentru Modul Marinare. Lumina indicatorului Mod Marinare se va aprinde continuu, iar butonul accesoriului portabil va clipi.

- 6. Apăsăți butonul de pe dispozitiv pentru a începe. Capacul aparatului se va închide automat și va începe procesul de marinare. Capacul aparatului se va deschide automat în timpul procesului și apoi se va închide și bloca din nou. Lumina butonului Portabil pulsează până la finalizare.
- 7. Reconectați partea de jos a sigilantului portabil și puneți Puneți sigilantul portabil înapoi în aparat, trageți ușor și se va retracta automat.
SFAT IMPORTANT: Aparatul va funcționa aproximativ 12 minute. În total, aparatul va efectua de trei ori secvența următoarelor operațiuni: vidare, oprire, deschidere capac, închidere capac, vidare. Nu întrerupeți acest proces, chiar dacă credeți că funcționarea aparatului a fost anulată.
SFAT IMPORTANT: În orice moment în timpul vidării, poate fi apăsat Butonul de anulare și capacul aparatului se va deschide automat.
SFAT IMPORTANT: În timpul marinării, asigurați-vă că furtunul accesoriului portabil rămâne la distanță de capacul aparatului (Când capacul aparatului se deschide și se închide în timpul marinării, nu lăsați furtunul să se prindă între capac și aparat.)

Sigilarea în vid cu accesorii FoodSaver®

Pentru pungi cu fermoar

A se vedea FIG. 6

- 1. Umpleți geanta cu fermoar, întindeți-vă cu cercul gri în sus. Storce aerisește, închide fermoarul pe 3/4 și storce aerul rămas scoateți înainte de a închide complet fermoarul.
- 2. Apăsăți butonul de alimentare pentru a porni aparatul. Butonul de alimentare și selecția modului implicit se vor aprinde.
- 3. Trageți afară aparatul de sigilare portabil retractabil încorporat la lungimea dorită.
ATENȚIE: Când trageți furtunul NU depășiți linia roșie marcată pe furtun.
- 4. Așezați capătul aparatului de sigilare portabil retractabil încorporat peste supapa pungi cu fermoar.
- 5. Pe partea dreaptă a aparatului, apăsați o dată butonul Mod pentru accesoriul portabil retractabil. Modul Vidare este implicit. Lumina indicatorului Mod Vidare se va aprinde și butonul portabil va clipi.
- 6. Apăsăți butonul de pe dispozitiv pentru a porni vidarea. Capacul aparatului se va închide automat. Țineți sigilatorul portabil în loc pe pungă. Lumina butonului Portabil va pulsa până când se încheie operațiunea.
- 7. Aparatul va opri automat vidarea odată ce tot aerul a fost îndepărtat din punga cu fermoar și capacul se va deschide automat.
- 8. Pentru a pune sigilantul portabil înapoi în aparat, trageți ușor în afară și se va retracta automat
SFAT IMPORTANT: În orice moment în timpul vidării, poate fi apăsat Butonul de anulare și capacul aparatului se va deschide automat.
IMPORTANT: Atunci când puneți accesoriul portabil retractabil înapoi în aparat, asigurați-vă că este plasat cu

Pentru sigilarea borcanelor și a dopurilor pentru sticle

A se vedea FIG. 7

1. Pregătiți accesoriul conform accesoriilor FoodSaver® Ghidurile sunt incluse odată cu achiziția accesoriilor.
2. Apăsăți butonul de alimentare pentru a porni aparatul. Butonul de alimentare și selecția modului implicit se vor aprinde.
3. Trageți afară aparatul de sigilare portabil retractabil încorporat la lungimea dorită.

ATENȚIE: Când trageți furtunul NU depășiți linia roșie marcată pe furtun.

4. Eliminați partea inferioară transparentă a Dispozitivului portabil retractabil. Sigilantul de la mânerul superior. Introduceți vârful mânerului superior în portul de pe sigilantul de borcane sau de dopuri pentru sticle.
5. Repetați pașii 4 - 8 de mai sus.

NOTĂ: Sigilatoarele de borcane FoodSaver® sunt destinate utilizării doar cu borcanele Mason marca Ball® and Kerr®. Aceasta nu este o înlocuire pentru metodele tradiționale de conservare și, în cazul în care alimentele sunt perisabile, trebuie refrigerate.

SFAT IMPORTANT: Nu includeți benzi de înfiletare a capacelor atunci când sigilați borcanele cu vid. Pentru a deschide, introduceți lingura între capacul borcanului Mason și cea mai înaltă parte a marginii filetate. Răsuciți ușor lingura pentru a elibera vidul. Dopuri pentru sticle FoodSaver®: Pentru a elibera vidul și a deschide, răsuciți și trageți în sus dispozitivul de dopuri pentru sticlă.

Deschiderea accesoriilor FoodSaver® după sigilarea în vid

A se vedea FIG. 5

Recipient FoodSaver®

Pentru a elibera vidul și a deschide recipientul, rotiți butonul în poziția de deschidere.

Dopurile pentru sticle FoodSaver®

Pentru a elibera vidul și a deschide sticla, răsuciți și trageți în sus dopul pentru sticle.

Întreținerea și curățarea aparatului de sigilare în vid

Pentru curățarea aparatului:

Deconectați cablul de alimentare de la priza electrică. 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.

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

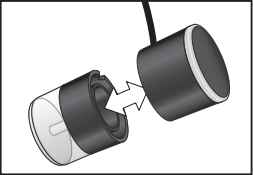
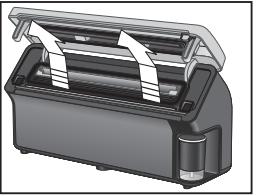
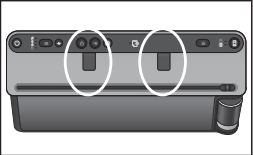
Pentru a-l îndepărta, apăsați pe clemenele de pe fiecare parte a tăvii de scurgere și ridicați în sus și în afară.

Goliți tava de colectare după fiecare utilizare. Spălați-o în apă caldă cu detergent sau așezați-o pe raftul de sus al mașinii de spălat vase. Uscați-o bine înainte de a o monta din nou în aparat.

Pentru a curăța rezervorul aparatului de sigilare portabil retractabil încorporat:

Goliți rezervorul după fiecare utilizare. Spălați în apă caldă cu săpun. Uscați la aer înainte de a-l pune la loc. Pentru a scoate rezervorul de la sigilatorul portabil, țineți ferm partea superioară și trageți rezervorul inferior în jos și în afară.

NOTĂ: Întotdeauna curățați după fiecare utilizare când se observă urme de lichid.

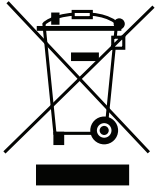


Servicii post-vânzare

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.



Ghid de depozitare, sfaturi și recomandări

Ambalarea în vid și siguranța alimentelor

Procesul de ambalare în vid prelungeste durata de valabilitate a alimentelor eliminând majoritatea aerului din recipientul sigilat și reducând astfel oxidarea, care afectează valoarea nutritivă, gustul și calitatea generală. De asemenea, eliminarea aerului poate inhiba dezvoltarea microorganismelor, care pot produce probleme în anumite condiții:

Pentru a conserva alimentele în siguranță, este esențial să mențineți temperaturi scăzute. Puteți reduce semnificativ dezvoltarea microorganismelor la temperaturi de 4°C sau mai mici.

Congelarea la -17°C nu distruge microorganismele, dar le oprește dezvoltarea. Pentru depozitarea pe termen lung, congelați întotdeauna alimentele perisabile care au fost ambalate în vid și păstrați-le la frigider după decongelare.

Este important să rețineți că ambalarea în vid NU înlocuiește păstrarea în conserve și nu poate anula alterarea alimentelor. Poate doar să încetinească 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 durata și starea alimentelor în ziua când au fost ambalate în vid.

Important: Ambalarea în vid NU înlocuiește refrigerarea sau congelarea. Orice alimente perisabile care necesită refrigerare trebuie să fie refrigerate sau congelate după ambalarea în vid. Pentru a evita posibilitatea de îmbolnăvire, nu refolosiți pungile în care ați depozitat carne crudă, pește crud sau alimente grase. Nu refolosiți pungile care au fost introduse în cuptorul cu microunde sau fierle.

Decongelarea și reîncălzirea alimentelor ambalate în vid



Decongelați întotdeauna alimentele în frigider sau în cuptorul cu microunde; nu congelați alimente perisabile la temperatura camerei.

Alimentele din pungă pot fi decongelate, dar nu și reîncălzite într-un cuptor cu microunde. Când congelați 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 formei inițiale și va asigura o sigilare mai bună. Dacă pre-congelarea nu este posibilă, așezați un șervețel de hârtie împăturit între carne sau pește și partea de sus a pungii, sub zona de sigilare.

Lăsați un șervețel de hârtie în pungă pentru a absorbi excesul de umezeală și zeama 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 păstăii, dovleceii feliați sau broccoli, de 5 minute pentru morcovi și de 7–11 minute pentru știuleții de porumb. După opărire, scufundați legumele în apă rece pentru a opri procesul de gătit. În cele din urmă, uscați legumele pe un șervețel înainte de sigilarea în vid.

Notă: Toate legumele (inclusiv broccoli, varza de Bruxelles, varza, conopida, varza kale, napii) emit în mod natural gaze în timpul depozitării. Prin urmare, după opărire, acestea trebuie depozitate numai în congelator.

Atunci când congelați legume, este de preferat să le pre-congelați timp de 1–2 ore sau până ce se solidifică. Pentru a congela legumele în porții separate, așezați-le pe hârtie de copt, separându-le astfel încât să nu se atingă între ele. Acest lucru va împiedica congelarea acestora sub forma unui bloc. După congelare, luați legumele de pe hârtia de copt și sigilați-le în vid într-o pungă FoodSaver®. După sigilarea în vid, introduceți-le în congelator.

Important: Din cauza riscurilor implicate de bacteriile anaerobe, ciupercile proaspete, ceapa și usturoiul nu trebuie niciodată sigilate în vid.

Legumele verzi



Pentru rezultate optime, utilizați o caserolă pentru depozitarea legumelor verzi. Mai întâi, spălați legumele și uscați-le cu un șervet sau un recipient de uscat salata. După uscare, introduceți-le într-o caserolă și sigilați-le în vid conform procedurii normale. Depozitați-le în frigider.

Fructele



Atunci când congelați fructe moi sau fructe de pădure, este recomandat să le pre-congelați timp de 1–2 ore sau până ce se solidifică. Pentru a congela fructele în porții separate, așezați-le pe hârtie de copt, separându-le astfel încât să nu se atingă între ele. Acest lucru va împiedica congelarea acestora sub forma unui bloc. După congelare, luați fructele de pe hârtia de copt și sigilați-le în vid într-o pungă FoodSaver®.

După sigilarea în vid, introduceți-le în congelator. Puteți sigila în vid porții de fructe în vederea coacerii sau în combinațiile dvs. preferate, pentru salate de fructe gata pregătite pe întreaga durată a anului. Dacă le depozitați în frigider, vă recomandăm să utilizați o caserolă FoodSaver®.

Alimentele coapte



Pentru a sigila în vid alimente coapte moi sau aerate, vă recomandăm să utilizați o caserolă FoodSaver®, care le va permite să își păstreze forma. Dacă utilizați o pungă, pre-congelați timp de 1–2 ore sau până ce se solidifică. Pentru a economisi timp, pregătiți aluat pentru fursecuri, aluat pentru 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 îl sigila în vid.

Lichidele



Înainte de a sigila în vid lichide precum supa, pre-congelați-le într-o caserolă, o formă de cozonac sau o tavă de cuburi de gheață până ce se solidifică. Scoateți lichidul congelat din recipientul respectiv și sigilați-l în vid într-o pungă FoodSaver®. Puteți stivui aceste „cărămizi congelate” în congelator.

Când sunteți gata să le utilizați, tăiați un colț al 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 îmbuteliolate, 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	• Așteptați întotdeauna 20 de secunde între operațiile de sigilare. • 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.
Pompa de vid funcționează, dar punga nu este vidată	• Dacă realizați o pungă dintr-o rolă, asigurați-vă- 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-vă- 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.
Garnitura este desprinsă sau ruptă	• Pentru înlocuire, accesați site-ul web.
Punga nu se sigilează corespunzător	• Verificați dacă există resturi de alimente în zona de sigilare. • Punga are cute: Pentru a preveni formarea cutelor la sigilare, întindeți ușor punga în timp ce o introduceți în tava de colectare. • asigurați-vă că aparatul este pornit • Dacă utilizați alimente cu mult lichid, utilizați Modul Lichide pentru a preveni aspirarea unei cantități excesive de sucuri sau lichide din pungă. • aparat supraîncălzit. Așteptați câteva minute pentru ca aparatul să se răcească
Nu se aprinde nicio lumină pe panoul de control	• Asigurați-vă că unitatea este conectată la priză. • Asigurați-vă că priza de perete este funcțională. • asigurați-vă că capacul aparatului este jos și complet închis și blocat • asigurați-vă că aparatul este pornit
Nu se întâmplă nimic atunci când încuietoarea este închisă și butonul de vidare este apăsat	• Asigurați-vă că unitatea este conectată la priză. • Asigurați-vă că priza de perete este funcțională. • asigurați-vă că aparatul este pornit • apăsați ușor în jos capacul aparatului
Punga nu poate fi introdusă în aparat	• 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.

Depanare

Problemă	Soluție
Aerul a fost eliminat din pungă, însă apoi a pătruns din nou în aceasta	• Verificați sigilarea. O cută formată la sigilare poate permite intrarea aerului în pungă. Pentru a preveni formarea cutelor la sigilare, 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. • Dacă utilizați alimente cu mult lichid, utilizați Modul Lichide pentru a preveni aspirarea unei cantități excesive de sucuri sau lichide din pungă. • 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	• 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 videază	• 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.
Capacul aparatului nu se va închide automat	• Dacă încercați să introduceți punga imediat după ce ați scos-o sau ați apăsat butonul Anulare, așteptați câteva secunde și apoi încercați să reintroduceți punga. • Alimentele sau resturile pot obstrucționa senzorii care sunt utilizați pentru a închide automat capacul aparatului. Deschideți complet capacul aparatului și ștergeți cu un prosop umed partea inferioară de sub două urechi negre de pe capacul aparatului. Consultați secțiunea Îngrijire și curățare
Tava de scurgere este plină	• Când se întâmplă acest lucru, luminile pentru lichid, uscat, umed și sous vide vor clipi. Tava de scurgere trebuie golită și uscată înainte de a o reinstala în aparat
lichidul a fost aspirat și a umplut tava de picurare	• Asigurați-vă că lichidul nu este prea subțire. Drept comparație, să nu fie mai subțire decât supa de pui cu tăiței. • asigurați-vă că utilizați modul lichid dacă închideți în vid supe, sosuri sau sosuri • Asigurați-vă că nu umpleți excesiv punga cu lichid. Pentru pungile de un sfert, se recomandă umplerea cu maxim 1 sfert, iar pentru pungile de 1 galon, jumătate de galon de lichid. Lichidele trebuie să aibă o vâscozitate de 1,39 mPa sau mai mare. • NOTĂ: Așezați cu grijă punga în poziție verticală lângă aparat și apoi introduceți încet capătul pungii pentru a se activa ușa



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
Tel: +34 (0)911 776 125 / (0)900 81 65 10 (número gratuito)
Email: foodsavereurope@newellco.com
<https://foodsaver.com.es/>

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

© 2024 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

© 2024 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

© 2024 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