



FoodSaver®

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

VACUÛMVERPAKKINGSSYSTEEM
VAKUUMFÖRSEGLINGSSYSTEM
TYHJIÖPAKKAUSLAITE
VAKUUMFORSEGLINGSSYSTEM
VAKUUMFORSEGLINGSSYSTEM



EN	Reference guide
FR	Guide de référence
DE	Guide de référence Anleitung
ES	Guía de referencia
PT	Instrções de utilização
IT	Guida di riferimento
NL	Handleiding
SE	Referensguide
FI	Opaskirja
DK	Bruksanvisning
NO	Bruksanvisning

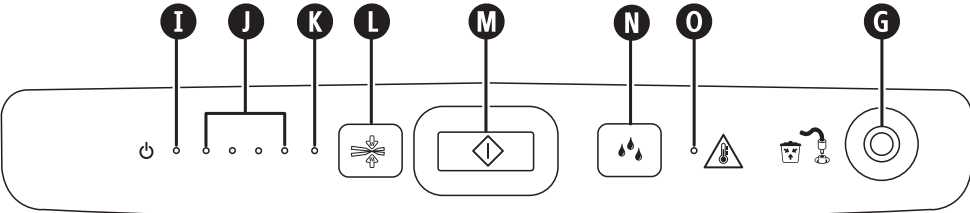
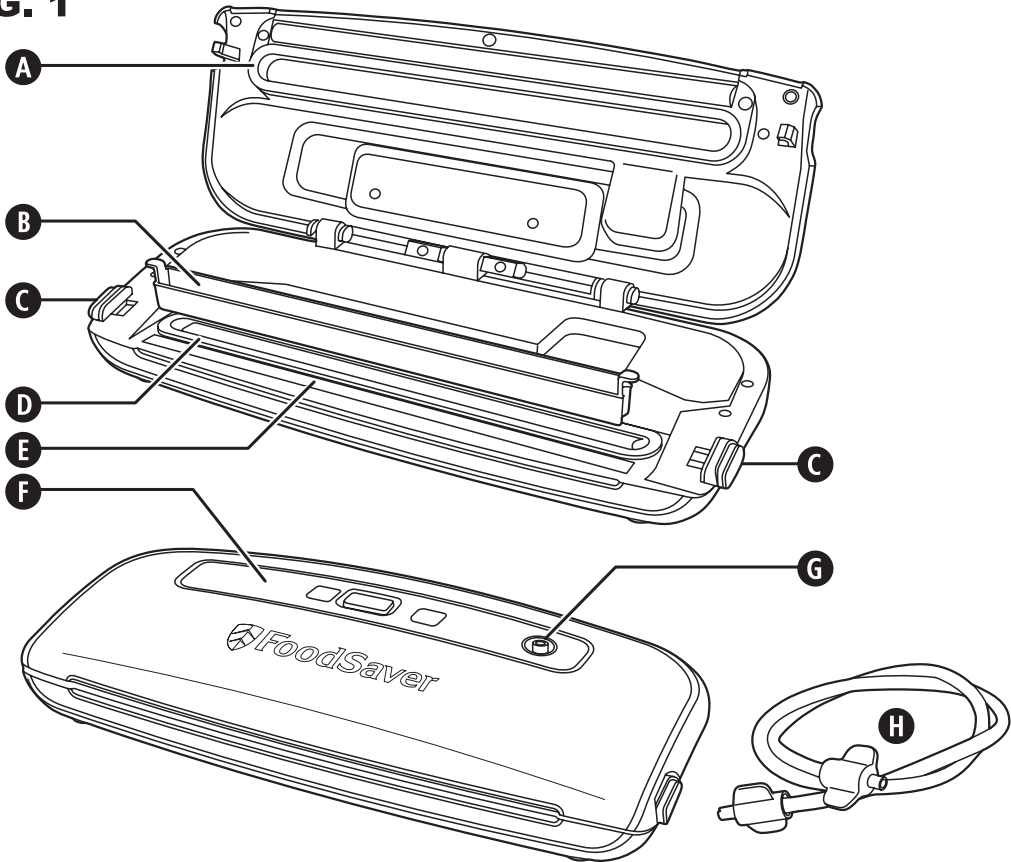
FFS013X

MODEL
MODÈLE
MODELL
MODELO
MODELO
MODELLO
MODEL
MODELL
MALLI
MODELL
MODELL

English	4
Français/French	10
Deutsch/German	16
Español/Spanish	22
Português/Portuguese	28
Italiano/Italian	34
Nederlands/Dutch	40
Svenska/Swedish	46
Suomi/Finnish	52
Dansk/Danish	58
Norsk/Norwegian	64



FIG. 1



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.
- Never use this appliance for anything other than its intended use. This appliance is for household use only. Do not use this appliance outdoors.
- Never immerse any part of 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, maximum time of 2 minutes and maximum temperature of 70°C (158°F).

CAUTION: THIS SEALER IS NOT FOR COMMERCIAL USE.

For Household Use Only

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.
- **Marinate in minutes.** Vacuum packaging opens up the pores of food so you can get that great marinated flavour in just 20 minutes instead of overnight.
- **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™ Canisters

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

FoodSaver™ Bottle Stopper

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

FoodSaver™ Quick Marinator

The quick marinator infuses food with flavour in minutes instead of hours using vacuum power to penetrate marinades deep into the food.

Ordering

To order FoodSaver™ bags, rolls and accessories please visit www.foodsavereurope.com and select your region.

Parts

See figure 1

- A** Upper gasket
- B** Removable drip tray
- C** Lid latch
- D** Lower gasket
- E** Sealing strip
- F** Control panel
- G** Accessory port
- H** Accessory hose
- I** Power light
- J** Progress lights
- K** Sealing progress light
- L** Seal Only button
- M** Vacuum and Seal button
- N** Moist Food button
- O** Overheat warning light

Making a bag from a FoodSaver™ roll

You can make your own custom sized bags from a FoodSaver™ roll. Referring to Fig. 2:

1. Plug your vacuum sealer in to a mains supply socket. Press both latches **C** and open the lid. Place the open end of the roll over the sealing strip **E** so that the end of the roll butts up to the front edge of the lower gasket. **Don't let the end of the bag enter the drip tray.**
2. Close the lid all the way until the latches **C** pop out. When correctly closed, an orange band will appear around the latch and the white power light **I** will come on. Press the Seal Only button **L** or the Vacuum and Seal button **M**. When the red sealing progress light **K** goes out, press both latches and remove the roll. The end of the roll will now have been sealed.
3. Measure the required length for the item being packaged. Add an extra 75mm to allow the bag to be sealed then cut the roll straight across.

Using Your Vacuum Sealer

Referring to Fig. 3:

1. Place the item to be packaged into the bag. You can use a ready made FoodSaver™ bag or make your own from a FoodSaver™ roll.
2. Place the open end of the bag into the slot of the drip tray **K**.
3. Close and latch the lid. When correctly closed, an orange band will appear around the latch and the white power light **I** will come on.
4. Press the Vacuum and Seal button **M**.

5. Your vacuum packager will start to remove the air from the bag and then seal it. When the progress lights **J** have stopped and the red sealing progress light **K** has gone out, the process is complete.

Packaging moist foods

1. If you are packaging foods that are moist or are very juicy, press the Moist Food button **N** BEFORE pressing the Vacuum and Seal button.

Sealing a bag without removing any air

To seal a bag without extracting the air from it press the Seal Only button **L**. You can seal the types of bag that are used to package snacks such as potato crisps, tortilla chips, etc.

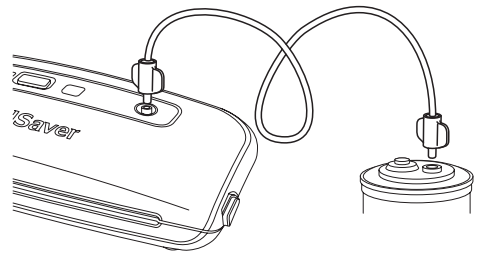
Sealing delicate items

Some items such as pastries, bread, biscuits, etc. can be crushed when sealing. To prevent this, use the Seal Only button **L** as follows:

1. Follow steps 1, 2, 3 and 4 of *Using Your Vacuum Sealer*.
2. Press the Seal Only button **L** before crushing occurs. This will immediately stop more air from being extracted and then seal the bag.

Using FoodSaver™ accessories

1. Insert one end of the accessory hose **H** to the accessory port **G**. Insert the other end of the hose into the port on the accessory. Follow any specific instructions that come with the FoodSaver accessory.
2. Follow steps 3 and 4 of *Using Your Vacuum Sealer*.



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.

Foods	Storage Life
Beef, Pork, Lamb, Poultry	2-3 years
Minced Meat	1 year
Fish	2 years
Hard Cheeses (Cheddar, Parmesan, Edam, Gouda, etc.)	4-8 months
Asparagus, Broccoli, Carrot, Cauliflower, Cabbage, Brussels Sprouts, Green Beans, Peas, Corn, etc.	2-3 years
Lettuce, Spinach, etc.	2 weeks
Apricots, Plums, Peaches, Nectarines, etc	1-3 years
Soft Berries (Raspberries, Blackberries, Strawberries, etc)	1 week
Hard Berries (Blueberries, Cranberries, etc.)	2 weeks
Bread, Bagels, Pastries	1-3 years
Nuts and Seeds	2 years
Coffee Beans	1 year
Ground Coffee	5-6 months
Powdered Goods (Sugar, Flour, etc.)	1-2 years
Sauces, Soups, Stews, etc.	1-2 years
Dried Goods (Beans, Pasta, Rice, Grains, etc.)	1-2 years
Potato Crisps, Biscuits, Crackers, etc.	3-6 weeks

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

FOODS INSIDE BAG CAN BE DEFROSTED BUT NOT REHEATED IN A MICROWAVE OVEN.

Defrosting - Always thaw foods in a refrigerator or a microwave oven

— do not thaw perishable foods at room temperature. Make sure to cut off the corner of the bag before placing it in the microwave. We recommend that you place the bag on a microwave-safe dish to avoid liquids from spilling out.

Reheating - To reheat foods in a microwave oven, remove it from bag and place it on a microwave-safe dish.

You can also reheat foods in FoodSaver™ bags by placing them in water at a low simmering temperature below 75°C (170°F). Make sure the food is fully heated throughout.

Where to Store	Remarks
Freezer	Pre-freeze moist foods before vacuum packaging. Alternatively, place a folded paper towel between the food and the end of the bag to absorb excess liquid. Remember to leave 75mm of space after the towel to allow room for the seal to be created. Note: Beef may appear darker after vacuum packaging due to the removal of oxygen. This is not an indication of spoilage.
Freezer	
Freezer	
Refrigerator	To keep cheese fresh vacuum package it after each use. Make the bags extra long to allow 25mm for each new seal required. NEVER vacuum package soft cheeses.
Always store in the freezer	Blanch vegetables until they are cooked but still crisp before packaging. Freeze before packaging. Separate during freezing to avoid vegetables sticking together when they are packaged. NEVER vacuum package fresh mushrooms.
Refrigerator	Wash then dry. For best results, package using a FoodSaver™ canister.
Freezer	Pre-freeze soft fruits and berries before packaging. Separate during freezing to avoid fruits sticking together when they are packaged.
Refrigerator	
Refrigerator	
Freezer	We recommend using a FoodSaver™ canister to avoid crushing. Alternatively, pre-freeze until solid.
Pantry	To prevent food particles from being drawn into the vacuum pump, place a coffee filter or paper towel at top of the bag or canister before vacuum packaging. You can also place the food in its original bag inside a FoodSaver™ bag.
Pantry	
Pantry	
Pantry	
Freezer	Pre-freeze in a suitable container until solid. Remove frozen liquid and vacuum package in a FoodSaver™ Bag.
Pantry	For best results, use a FoodSaver™ canister for crushable items like crackers.
Pantry	

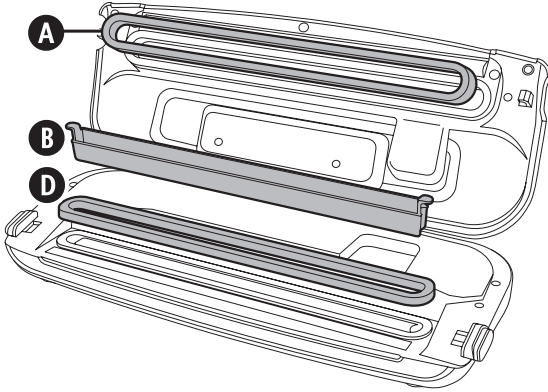
Care and Cleaning

Never immerse the unit or power cord and plug in water or any other liquid. Always unplug the unit before cleaning.

Wipe over the body of the appliance with a soft, dry cloth.

Remove and empty the drip tray **B** after each use. Wash it in warm soapy water or place it in the top rack of a dishwasher. Dry thoroughly before refitting.

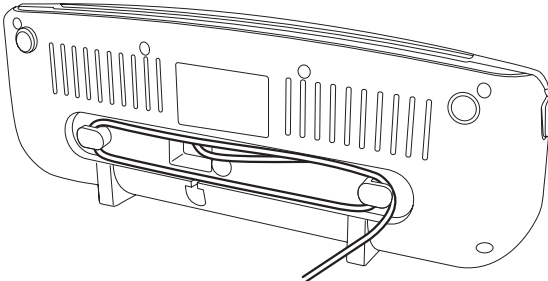
Check the upper gasket **A**, lower gasket **D** and around the drip tray to make sure they are free from food debris. Wipe the gaskets with a warm soapy cloth if needed. The gaskets may be removed for cleaning. Clean them with warm, soapy water. Dry thoroughly then carefully refit.



Storage

Close the lid to the first 'click' until the latches catch but don't pop out and reveal the orange band. This is enough to secure the lid but avoids compressing the gaskets (which may cause incorrect functioning of the unit).

Wrap the cable around the cleats underneath the unit. The unit can be stored stood upright as shown.



Guarantee

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

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

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

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

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

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

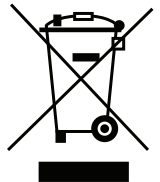
Faults that occur through, improper use, damage, abuse, use with incorrect voltage, acts of nature, events beyond the control of JCS (Europe), repair or alteration by a person other than a person authorised by JCS (Europe) or failure to follow instructions for use are not covered by this guarantee. Additionally,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

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

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

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

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



Troubleshooting

Problem	Solution
Overheat warning light O comes on	The unit has overheated. Wait until the overheat warning light goes out before using.
Pump operates for more than 2 minutes without air being removed.	<p>Make sure the open end of the bag is inserted into the drip tray.</p> <p>Check to make sure both gaskets are fitted properly.</p> <p>Check to make sure that at least one end of the bag is sealed.</p> <p>Open the unit and check to make sure that there are no foreign objects, dirt or debris on the upper or lower gaskets.</p> <p>Make sure there is enough room at the top of the bag (75 mm) so it will fit into the drip tray with lid closed and latched.</p> <p>Make sure the accessory hose is not attached.</p> <p>Make sure the lid is fully closed (the orange band is showing around the latch and the white power light is on).</p>
Bag is not sealing properly.	<p>There is too much liquid in the bag. Freeze the bag contents before vacuuming.</p> <p>To prevent wrinkles in the seal, gently stretch the bag flat while inserting the bag into the drip tray and continue to hold bag until vacuum pump starts.</p> <p>Create a second seal above the first seal on the bag to ensure a proper seal when sealing moist foods.</p>
Nothing happens when latch is closed and Vacuum and Seal button or Seal Only button is pressed.	Make sure the lid is fully closed (the orange band is showing around the latch and the white power light is on).

Installation of a plug

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 you remove the plug it must not be connected to a 13 amp socket and the plug must be disposed of immediately.

NOTE: If the terminals in the plug are not marked or if you are unsure or in doubt about the installation of the plug please contact a qualified electrician.

If a 13A 3-pin plug is fitted, it must be an ASTA approved plug, conforming to BS1363 standard. Replacement fuses must be BSI or ASTA BS1362 approved.

The wires in the mains lead are coloured as such:

BROWN - LIVE

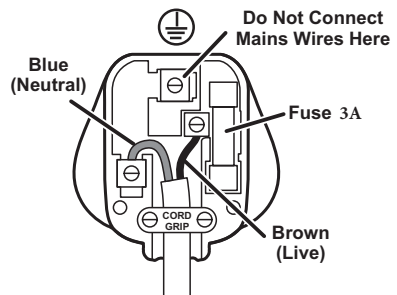
BLUE - NEUTRAL

Please note that the colour of these mains wires may not correspond with the colour markings that identify the terminals in your plug.

The BROWN coloured wire must be connected to the terminal, which is marked with the letter "L" or is coloured RED.

The BLUE coloured wire must be connected to the terminal, which is marked with the letter "N" or is coloured BLACK.

DO NOT CONNECT either of these wires to the earth terminal in the plug. The earth terminal plug is marked with the letter "E", or with the earth symbol \perp , or coloured GREEN, or GREEN and YELLOW.



Consignes importants

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

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

- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable, sûre, sèche et horizontale.
- N'utilisez ce produit qu'aux fins pour lesquelles il est prévu. Cet appareil est conçu exclusivement pour une utilisation domestique. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne plongez pas, même partiellement, l'appareil ou son cordon dans du liquide.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a subi un choc, ou en cas de signes visibles de dommages.
- Assurez-vous que l'appareil est arrêté et débranchez-le avant de le nettoyer.
- Sortez la fiche de la prise pour débrancher l'appareil. Ne tirez pas sur le cordon d'un coup sec.
- N'utilisez pas de cordon de rallonge avec l'appareil.
- Utilisez uniquement les extensions et les accessoires recommandés par le fabricant.
- Pour faire réchauffer des aliments dans des sacs FoodSaver™, assurez-vous de les plonger dans l'eau et faire chauffer jusqu'à faible ébullition à une température de moins de 75°C (170°F).
- LES ALIMENTS A L'INTERIEUR DU SACHET PEUVENT ETRE DECONGELES MAIS PAS RECHAUFFES AU FOUR A MICRO-ONDES. Pour décongeler des aliments dans des sacs FoodSaver™ au four à micro-ondes, assurez-vous de ne pas dépasser 180 watts de puissance, 2 minutes de cuisson et 70°C (158°F) de température.
- Débranchez l'appareil de la prise murale si vous voulez le nettoyer ou si vous ne l'utilisez pas.

ATTENTION: CE SOUDE-SAC NE CONVIENT PAS À L'USAGE COMMERCIAL.

Pour l'usage domestique seulement

GARDEZ CES INSTRUCTIONS

Le système FoodSaver™

Pourquoi emballer sous vide?

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

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

- **Dépensez moins.** Avec le système FoodSaver™, vous pouvez acheter en vrac et profiter des promotions puis emballer des portions adaptées à votre famille, ce qui élimine le gaspillage.
- **Économisez du temps.** Planifiez les repas de la semaine, préparez-les à l'avance puis mettez-les dans des sacs FoodSaver™.
- **Macérez en quelques minutes.** Sceller sous vide dilate les pores des viandes pour les attendrir – vous obtenez ainsi la saveur recherchée en macérant pendant 20 minutes plutôt que d'avoir à attendre jusqu'au lendemain.
- **Recevoir requiert moins d'efforts.** Préparez à l'avance les plats qui ont fait votre réputation et les gourmandises des fêtes, vous passerez ainsi plus de temps avec vos invités.
- **Dégustez les produits saisonniers toute l'année.** Les denrées périssables ou rarement utilisées resteront fraîches plus longtemps.
- **Contrôlez les portions pour les régimes.** Emballez des portions sensées et inscrivez les calories ou la teneur en gras sur le sac.
- **Protégez les articles non comestibles.** Articles de camping et de canotage resteront secs et bien organisés. Empêchez l'argenterie de ternir en minimisant son exposition à l'air.

Accessoires FoodSaver™

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

Les Sacs et Rouleaux FoodSaver™

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

Les Pots Sous Vide Thermosoudables FoodSaver™

Les Pots Sous Vide™ sont simples à utiliser et parfaits pour emballer des produits délicats tels que muffins et autres pâtisseries, liquides et aliments secs.

Le Bouchon de Bouteille FoodSaver™

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

Utilisation

Boîte à marinade rapide FoodSaver™

La boîte à marinade rapide rehausse la saveur des aliments en quelques minutes au lieu de quelques heures grâce à la pression à vide, qui fait pénétrer profondément les marinades.

Commande

Pour commander des sacs, des rouleaux et des accessoires FoodSaver™, rendez-vous sur www.foodsavereurope.com et sélectionnez votre région.

Pièces

Voiez la figure 1

- A** Joint d'étanchéité supérieur
- B** Ramasse-gouttes amovible
- C** Loquet du couvercle
- D** Joint d'étanchéité inférieur
- E** Bande de soudure
- F** Panneau de commande
- G** Raccord d'accessoire
- H** Tuyau d'accessoire
- I** Voyant d'alimentation
- J** Voyants d'état
- K** Voyant d'état de soudure
- L** Bouton soudure seulement
- M** Bouton mise sous vide et soudure
- N** Bouton pour aliments à haute teneur en humidité
- O** Voyant de surchauffe

Fabrication d'un sac à partir d'un rouleau FoodSaver™

Vous pouvez créer des sacs de la taille que vous désirez à l'aide d'un rouleau FoodSaver™. En vous reportant à la fig. 2

1. Branchez votre appareil de mise sous vide sur une prise murale. Appuyez sur les deux loquets (**C**) et ouvrez le couvercle. Placez l'extrémité ouverte du rouleau sur la bande de soudure (**E**) de façon à ce que le bout du rouleau bute contre le bord avant du joint d'étanchéité inférieur. **Ne laissez pas l'extrémité du sac entrer dans le ramasse-gouttes.**
2. Fermez complètement le couvercle, de façon à ce que les loquets (**C**) émergent. Quand le couvercle est bien fermé, une bande orange apparaît autour du loquet, et le voyant d'alimentation blanc (**I**) s'allume. Appuyez sur le bouton soudure seulement (**L**) ou sur le bouton mise sous vide et soudure (**M**). Lorsque le voyant d'état de soudure (**K**) rouge s'éteint, appuyez sur les deux loquets et retirez le rouleau. L'extrémité du rouleau est maintenant fermée.
3. Mesurez la longueur requise pour l'article à emballer. Ajoutez les 75 mm nécessaires à la ligne de soudure, puis coupez le rouleau sur la longueur.

En vous reportant à la fig. 3 :

1. Placez l'article à emballer dans le sac. Vous pouvez utiliser un sac FoodSaver™ prêt à l'emploi ou créer votre propre sac à l'aide d'un rouleau FoodSaver™.
2. Placez le côté ouvert du sac dans la fente du ramasse-gouttes (**K**).
3. Fermez et verrouillez le couvercle. Quand le couvercle est bien fermé, une bande orange apparaît autour du loquet, et le voyant d'alimentation blanc (**I**) s'allume.
4. Appuyez sur le bouton mise sous vide et soudure (**M**).
5. Votre appareil de mise sous vide commence à extraire l'air du sac et le ferme ensuite hermétiquement. Une fois que les voyants d'état (**J**) se sont arrêtés et que le voyant d'état de soudure (**K**) rouge s'est éteint, l'opération est terminée.

Emballage des aliments à haute teneur en humidité

Si vous emballez des aliments à forte teneur en liquide ou très juteux, appuyez sur le bouton pour aliments à haute teneur en humidité (**N**) AVANT d'appuyer sur le bouton mise sous vide et soudure.

Soudure d'un sac sans extraction d'air

Pour soudure un sac sans faire le vide, appuyez sur le bouton soudure seulement (**L**). Vous pouvez fermer hermétiquement les types de sac qui servent à emballer les snacks comme les croustilles, les croustilles au maïs, etc.

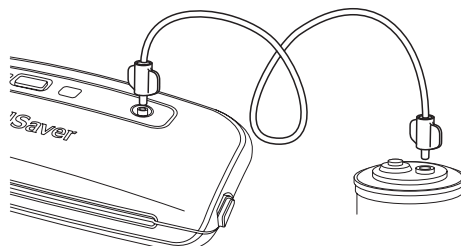
Emballage hermétique des articles délicats

Certains articles comme les pâtisseries, le pain, les biscuits, etc., risquent d'être écrasés lors de l'emballage. Pour éviter que cela ne se produise, utilisez le bouton soudure seulement (**L**) comme suit :

1. Suivez les étapes 1, 2, 3 et 4 du mode d'emploi de votre appareil de mise sous vide.
2. Appuyez sur le bouton soudure seulement (**L**) avant que l'article ne soit écrasé. L'extraction d'air cesse alors immédiatement, et le sac est soudé.

Utilisation des accessoires FoodSaver™

1. Branchez une des extrémités du tuyau d'accessoire (**H**) sur le raccord (**G**) prévu à cet effet. Insérez l'autre bout du tuyau dans le raccord sur l'accessoire. Suivez les instructions particulières fournies avec l'accessoire FoodSaver.
2. Suivez les étapes 3 et 4 du mode d'emploi de votre appareil de mise sous vide.



Guide de rangement et conseils

Emballage sous vide et salubrité

L'évacuation quasi totale de l'air des contenants hermétiques propre à l'emballage sous vide prolonge la fraîcheur des denrées ; ceci réduit l'oxydation qui altère valeur nutritive, saveur et qualité d'ensemble. Faire le vide freine la croissance des microorganismes, source de contamination sous certaines conditions.

Les basses températures sont essentielles au maintien de la salubrité des aliments. Vous pouvez énormément réduire la croissance des microorganismes à 4 °C ou moins. La congélation à -17 °C ne tue pas les microorganismes, mais elle arrête leur croissance. Congelez toujours les denrées périssables emballées sous vide pour les conserver à long terme et réfrigérez-les après leur décongélation.

Soulignons que l'emballage sous vide ne remplace PAS la mise en conserve et la stérilisation et qu'il ne peut inverser la détérioration des aliments. Il ne fait que ralentir l'altération de la qualité. Prédire combien de temps les aliments garderont leur saveur, texture et apparence optimales est difficile et dépend de l'âge et de l'état des aliments au moment de l'emballage.

IMPORTANT: Emballer sous vide ne remplace PAS la réfrigération ou la congélation. Les denrées périssables devant être réfrigérées doivent continuer à être réfrigérées après l'emballage sous vide. Pour éviter toute possibilité de maladie, ne pas réutiliser les sacs après avoir emballé de la viande crue, du poisson cru ou des aliments gras. Ne pas réutiliser les sacs qui sont passés au four à micro-ondes ou qui ont mijotés.

Aliments	Durée de conservation
Bœuf, porc, agneau, volaille	2 à 3 ans
Viande hachée	1 an
Poisson	2 ans
Fromages à pâte dure (cheddar, parmesan, édam, gouda)	4 à 8 mois
Asperges, brocoli, carottes, chou-fleur, chou, chou de Bruxelles, haricots verts, pois, maïs, etc.	2 à 3 ans
Laitue, épinards, etc.	2 semaines
Abricots, prunes, pêches, nectarines, etc.	1 à 3 ans
Baies molles (framboises, mûres, fraises, etc.)	1 semaine
Baies fermes (myrtilles, canneberges, etc.)	2 semaines
Pain, bagels, pâtisseries	1 à 3 ans
Noix et graines	2 ans
Café en grains	1 an
Café moulu	5 à 6 mois
Aliments en poudre (sucre, farine, etc.)	1 à 2 ans
Sauces, soupes, ragoûts, etc.	1 à 2 ans
Aliments secs (fèves, pâtes, riz, céréales, etc.)	1 à 2 ans
Croustilles, biscuits, craquelins, etc.	3 à 6 semaines

Décongélation et réchauffage des aliments emballés sous vide.

LES ALIMENTS A L'INTERIEUR DU SACHET PEUVENT ETRE DECONGELES MAIS PAS RECHAUFFES AU FOUR A MICRO-ONDES.

Décongélation- Toujours décongeler les aliments au réfrigérateur ou bien au four à micro-ondes— ne pas décongeler des aliments périssables à température ambiante. Assurez-vous de couper le coin du sac avant de le mettre au four à micro-ondes. Il est recommandé de mettre le sac sur un plat allant au four à micro-ondes pour éviter que le liquide ne se déverse dans le four.

Faire réchauffer – Pour faire réchauffer des aliments au four à micro-ondes, les retirer du sac et les mettre dans un plat allant au four à micro-ondes.

Vous pouvez aussi faire réchauffer les aliments des Sacs FoodSaver™ en les plongeant dans l'eau à une température d'ébullition en dessous de 75°C (170°F).

Lieu de rangement	Remarques
Congélateur	Précongelez les aliments à haute teneur en humidité avant de faire le vide. Vous pouvez aussi placer un essuie-tout plié entre les aliments et le haut du sac pour absorber l'excès de liquide. Souvenez-vous de laisser 75 mm d'espace au-dessus de l'essuie-tout pour la ligne de soudure. Remarque : le bœuf peut sembler d'une couleur plus foncée après l'emballage sous vide, par suite de l'absence d'oxygène. Ce n'est pas un signe d'avarie.
Congélateur	
Congélateur	
Réfrigérateur	Pour garder le fromage frais, emballez-le sous vide en fin d'emploi. Le sac devra être long. Prévoyez un supplément de 25 mm pour chaque nouvelle soudure. N'emballez JAMAIS les fromages à pâte molle.
Toujours au congélateur	Avant l'emballage, blanchissez les légumes jusqu'à ce qu'ils soient cuits, mais encore croquants. Congelez avant d'emballer. Séparez les légumes pendant la congélation pour éviter qu'ils ne collent ensemble lors de l'emballage. N'emballez JAMAIS sous vide les fromages à pâte molle.
Réfrigérateur	Lavez et séchez. Pour obtenir de meilleurs résultats, emballez dans un contenant FoodSaver™.
Congélateur	Précongelez les baies et les fruits mous avant de les emballer. Séparez les fruits pendant la congélation pour éviter qu'ils ne collent ensemble lors de l'emballage.
Réfrigérateur	
Réfrigérateur	
Congélateur	Nous recommandons d'utiliser un contenant FoodSaver™ pour éviter de les écraser. Vous pouvez aussi les précongeler, jusqu'à ce qu'ils soient durs.
Garde-manger	Afin que la pompe n'aspire pas de particules, placez un filtre à café ou un essuie-tout au haut du sac ou du contenant avant de faire le vide. Vous pouvez aussi mettre l'aliment dans son emballage d'origine, dans un sac FoodSaver™.
Garde-manger	
Garde-manger	
Congélateur	Précongelez dans un récipient convenable jusqu'à ce que les aliments soient durs. Retirez le liquide congelé et mettez sous vide dans un sac FoodSaver™.
Garde-manger	
Garde-manger	Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez un contenant FoodSaver™ pour les articles qui peuvent être écrasés comme les craquelins.

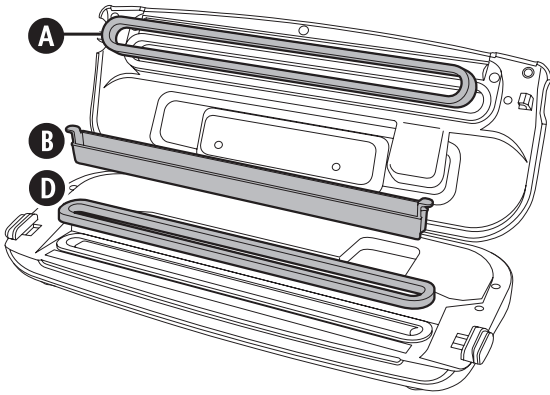
Entretien et nettoyage

Ne plongez jamais l'unité ou son cordon d'alimentation et la prise dans de l'eau ou tout autre liquide. Débranchez toujours l'unité avant le nettoyage.

Essayez le corps de l'appareil avec un chiffon doux sec.

Retirez et videz le ramasse-gouttes (B) après chaque utilisation. Lavez-le à l'eau savonneuse chaude ou placez-le dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Asséchez-le bien avant de le remettre en place.

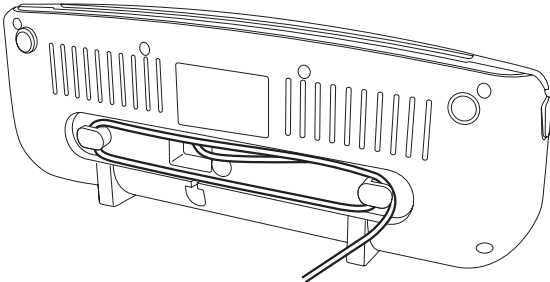
Vérifiez qu'il n'y pas de résidus alimentaires autour du joint d'étanchéité supérieur (A), du joint d'étanchéité inférieur (D) et du ramasse-gouttes. Essayez les joints avec un chiffon savonneux chaud si nécessaire. Il est possible d'enlever les joints pour les nettoyer. Lavez-les à l'eau chaude savonneuse. Séchez-les bien et remettez-les soigneusement en place.



Rangement

Fermez le couvercle jusqu'à ce que les loquets s'engagent, mais sans saillir et révéler la bande orange (jusqu'au premier clic). C'est assez pour retenir le couvercle, mais cela évite de comprimer les joints (ce qui pourrait entraîner un mauvais fonctionnement de l'unité).

Enroulez le câble autour des taquets sous l'unité. L'unité peut être rangée en position verticale comme dans l'illustration.



Garantie

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

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

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

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

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

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

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

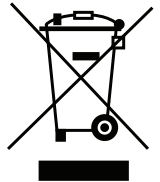
Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine et elle n'étend aucun droit à toute personne acquérant l'appareil pour un usage commercial ou communal.

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

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

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited

5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle
SK8 3GQ
UK



Dépannage

Problème	Solution
Le voyant de surchauffe 1 est allumé.	L'unité a surchauffé. Attendez que le voyant de surchauffe s'éteigne avant d'utiliser.
La pompe fonctionne pendant plus de 2 minutes sans que l'air ne soit évacué.	Assurez-vous que l'extrémité ouverte du sac est insérée dans le ramasse-gouttes. Assurez-vous que les deux joints sont posés correctement. Assurez-vous qu'au moins l'une des extrémités du sac est fermée hermétiquement. Ouvrez l'unité et assurez-vous qu'il n'y a pas d'objets étrangers, de poussières ou de débris sur les joints du haut ou du bas. Assurez-vous qu'il y a de l'espace en haut du sac (75 mm) de façon à ce qu'il repose dans le ramasse-gouttes lorsque le couvercle est fermé et verrouillé. Assurez-vous que le tuyau d'accessoire n'est pas raccordé. Assurez-vous que le couvercle est bien fermé (la bande orange apparaît autour du loquet et le voyant d'alimentation blanc s'allume).
Le sac n'est pas fermé de façon hermétique.	Le sac contient trop de liquides. Congelez le contenu du sac avant de le mettre sous vide. Afin d'assurer une fermeture lisse, mettez délicatement le sac à plat lorsque vous l'insérez dans le ramasse-gouttes et tenez le sac jusqu'au démarrage de la pompe à vide. Doublez la fermeture sur les sacs avec un contenu à forte teneur en liquide.
Rien ne se produit lorsque le loquet est fermé et lors de l'appui sur le bouton Vacuum and Seal (mise sous vide et soudure) ou Seal Only (soudure seulement).	Assurez-vous que le couvercle est bien fermé (la bande orange apparaît autour du loquet et le voyant d'alimentation blanc s'allume).

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.
- Setzen Sie das Gerät nie für Zwecke ein, für die es nicht bestimmt ist. Das Gerät wurde für die Verwendung in Privathaushalten entwickelt. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Tauchen Sie Teile des Geräts oder Stromkabels nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist oder Beschädigungen sichtbar sind.
- Stellen Sie vor dem Reinigen sicher, dass das Gerät ausgestellt ist und trennen Sie es von der Stromzufuhr.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, um das Gerät vom Netz zu trennen. Ziehen Sie den Stecker dabei nicht am Stromkabel.
- Verbinden Sie das Gerät nicht über ein Verlängerungskabel mit dem Netz.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör oder Zusatzgeräte.
- Beim Aufwärmen von Nahrungsmitteln in FoodSaver™ Beuteln bitte darauf achten, dass die Beutel nur in einer niedrigen Wassertemperatur unter 75 °C ziehen.
- NAHRUNGSMITTEL KÖNNEN IM BEUTEL AUFGETAUT, ABER NICHT IN DER MIKROWELLE WIEDER ERHITZT WERDEN. Beim Auftauen von Nahrungsmitteln in FoodSaver™ Beuteln in der Mikrowelle bitte darauf achten, dass eine Leistung von 180 Watt und zwei Minuten bei einer Maximaltemperatur von 70 °C nicht überschritten werden.

VORSICHT: DIESER VERSCHLUSS IST NICHT FÜR KOMMERZIELLE ZWECKE.

Nur für den Gebrauch im Haushalt

BITTE BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

Das FoodSaver™-System

Warum Vakuumverpackung?

Wenn Lebensmittel der Luft ausgesetzt werden, gehen Nährstoffe und Aromen verloren, es kann zu Gefrierbrand kommen und Bakterien, Schimmel und Hefebakterien können sich ungestört vermehren. Mit dem FoodSaver™-Vakuumverpackungssystem können Sie Ihre Lebensmittel luftdicht verschließen und somit Aroma und Qualität schützen. Zur Vergrößerung Ihrer Auswahlmöglichkeiten können Sie nun mit einer kompletten Auswahl FoodSaver™-Beutel und -Vorratsbehältern die Vorzüge einer wissenschaftlich getesteten Aufbewahrungsmethode genießen, die Ihre Lebensmittel bis zu fünf mal länger frisch hält.

Das FoodSaver™-System spart Zeit und Geld

- **Sparen Sie Ihr Geld!** Mit dem FoodSaver™-System können Sie Lebensmittel in großen Mengen oder im Sonderangebot kaufen und anschließend portionsweise einfrieren ohne Lebensmittel zu verschwenden.
- **Sparen Sie Zeit!** Kochen Sie für die kommende Woche vor, bereiten Sie ganze Mahlzeiten zu und halten Sie sie dann in FoodSaver™-Beuteln frisch.
- **Marinieren in wenigen Minuten.** Vakuumverpacken öffnet die Poren der Lebensmittel. Somit können Sie diesen großartigen Geschmack marinierten Lebensmitteln in nur 20 Minuten erhalten und müssen nicht eine Nacht lang warten.
- **Unterhaltung leicht gemacht.** Bereiten Sie Ihre berühmten Gerichte und Festtagsleckereien schon vor den Feiertagen zu. So können Sie die Zeit mit Ihren Gästen genießen und müssen den Tag nicht in der Küche verbringen.
- **Genießen Sie saisonale Gerichte und Spezialitäten.** Halten Sie leicht verderbliche oder selten verwendete Lebensmittel länger frisch.
- **Behalten Sie bei einer Diät die Größe Ihrer Portionen unter Kontrolle.** Verpacken Sie bewusst portionierte Mahlzeiten luftdicht und schreiben Kalorienanzahl und/oder den Fettgehalt auf den Beutel.
- **Schützen Sie Non-Food-Produkte.** Halten Sie Ihre Camping- und Boots-ausrüstung für Ihre Ausflüge trocken und organisiert. Schützen Sie Ihr poliertes Silber vorm Anlaufen, indem Sie es seltener der Luft aussetzen.

FoodSaver™-Zubehör

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

FoodSaver™ Beutel und Rollen

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

FoodSaver™ Vakuumverpackungskanister

FoodSaver™ Kanister sind benutzerfreundlich und ideal zum Vakuumverpacken empfindlicher Produkte, wie z. B. Muffins oder andere Backwaren, Flüssigkeiten und Trockenerzeugnisse.

FoodSaver™ Flaschenverschluss

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

FoodSaver™ Quick Marinator

Mit Hilfe des Quick Marinators dauert das Marinieren nicht mehr Stunden sondern lediglich Minuten, denn dank der Vakuumierung zieht die Würze tief in die Lebensmittel ein.

Bestellung

Um Beutel, Rollen und Zubehör von FoodSaver™ zu bestellen, gehen Sie zu www.foodsaver-europe.com und wählen Sie Ihre Region.

Bestandteile

(siehe Abbildung 1)

- A** Obere Dichtung
- B** Abnehmbare Auffangschale
- C** Deckelverriegelung
- D** Untere Dichtung
- E** Siegelstreifen
- F** Bedienfeld
- G** Zubehörsanschluss
- H** Zubehörschlauch
- I** Betriebsleuchte
- J** Fortschrittsleuchte
- K** Versiegelungsleuchte
- L** Versiegelungstaste
- M** Vakuumier- und Versiegelungstaste
- N** Taste „Feuchte Lebensmittel“
- O** Überhitzungswarnleuchte

Beutel aus FoodSaver™-Rollen herstellen

Mit FoodSaver™-Rollen können Sie eigene Beutel nach Maß fertigen. Siehe Abb. 2:

1. Schließen Sie den Vakuumierer an die Stromversorgung an. Drücken Sie beide Riegel (**C**) und öffnen Sie den Deckel. Legen Sie das offene Ende der Rolle über den Siegelstreifen (**E**), so dass das Ende der Rolle den vorderen Rand der unteren Dichtung berührt. **Schieben Sie das Ende des Beutels nicht so weit, dass es die Auffangschale berührt.**
2. Schließen Sie den Deckel vollständig, bis die Verriegelung (**C**) einrastet. Ist das Gerät richtig geschlossen, erscheint ein orange Streifen um die Verriegelung und die weiß Betriebsleuchte (**I**) leuchtet auf. Drücken Sie die Versiegelungstaste (**L**) oder die Vakuumier- und Versiegelungstaste (**M**). Wenn die Versiegelungsleuchte (**K**) erlischt, drücken Sie beide Riegel und entnehmen Sie die Rolle. Das Ende der Rolle ist nun versiegelt.

3. Messen Sie die Länge ab, die Sie für die zu versiegelnden Lebensmittel benötigen. Rechnen Sie weitere 75 mm hinzu, um ausreichend Platz für die Versiegelung zu lassen, und schneiden Sie den Beutel ab.

Verwendung des Vakuumierers

Siehe Abb. 3:

1. Legen Sie die zu versiegelnden Lebensmittel in den Beutel. Hierfür können Sie fertige FoodSaver™-Beutel verwenden oder mithilfe einer FoodSaver™-Rolle eigene Beutel herstellen.
2. Führen Sie das offene Ende des Beutels in den Schlitz der Auffangschale (**K**).
3. Schließen und verriegeln Sie das Gerät. Ist das Gerät richtig geschlossen, erscheint ein orange Streifen um die Verriegelung und die weiß Betriebsleuchte (**I**) leuchtet auf.
4. Drücken Sie die Vakuumier- und Versiegelungstaste (**M**).
5. Der Vakuumierer beginnt, die Luft aus dem Beutel zu saugen und diesen dann zu versiegeln. Wenn die Fortschrittsleuchten (**J**) und die rote Versiegelungsleuchte (**K**) erlöschen, ist der Vorgang abgeschlossen.

Verpacken feuchter Lebensmittel

Beim Verpacken feuchter oder sehr saftiger Lebensmittel, drücken Sie die Taste „Feuchte Lebensmittel“ (**N**) BEVOR Sie die Vakuumier- und Versiegelungstaste drücken.

Versiegeln von Beuteln ohne Vakuumierung

Wenn Sie Beutel versiegeln wollen, ohne zuerst die Luft zu entfernen, drücken Sie die Versiegelungstaste (**L**). Sie können Beutel versiegeln, in denen Sie Snacks wie Kartoffelchips, Tortilla Chips usw. aufbewahren.

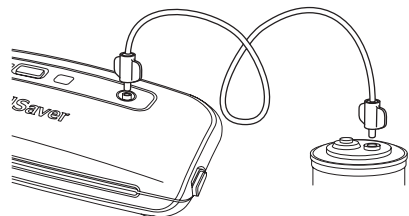
Versiegeln empfindlicher Lebensmittel

Einige Lebensmittel wie Gebäck, Brot, Kekse usw. können beim Vakuumieren beschädigt werden. Um dies zu vermeiden, setzen Sie die Versiegelungstaste (**L**) wie folgt ein:

1. Folgen Sie den Schritten 1, 2, 3 und 4 unter „Verwendung des Vakuumierers“.
2. Drücken Sie die Versiegelungstaste (**L**), bevor die Lebensmittel zerdrückt werden. Damit wird der Vakuumiervorgang unterbrochen und der Beutel wird versiegelt.

Verwendung von FoodSaver™-Zubehör

1. Schließen Sie den Zubehörschlauch (**H**) mit einem Ende an den Zubehörsanschluss (**G**) an. Führen Sie das andere Ende des Schlauchs in den Anschluss am Zubehör ein. Folgen Sie den Anleitungen zur Verwendung des FoodSaver-Zubehörs.
2. Folgen Sie den Schritten 3 und 4 unter „Verwendung des Vakuumierers“.



Tipps und Hinweise zur Lagerung

Vakuumverpackung und Lebensmittelschutz

Die Vakuumverpackung verlängert die Haltbarkeit von Lebensmitteln durch nahezu vollständiges Entfernen der Luft aus einer versiegelten Verpackung - und vermindert dadurch Oxidationsvorgänge, die sich auf Nährwert, Geschmack und die Gesamtqualität niederschlagen. Luftdichtes Verpacken verhindert die Bildung von Mikroorganismen, was unter gewissen Umständen Probleme verursachen kann.

Beim Konservieren von Lebensmitteln ist das Beibehalten niedriger Temperaturen sehr wichtig. Das Wachstum von Mikroorganismen wird bei Temperaturen von 4 °C und darunter bedeutend reduziert. Das Einfrieren bei -17 °C tötet Mikroorganismen nicht ab, hemmt aber deren Wachstum. Zur Langzeitlagerung frieren Sie grundsätzlich

sämtliche vakuumverpackten Lebensmittel ein, die leicht verderben können, und nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren.

Hinweis: Vakuumverpacken ist KEIN Ersatz für Konservenfabrikation und kann den Prozess des Verderbens bei Lebensmitteln nicht rückgängig machen. Es kann die Veränderungen in der Produktqualität lediglich verlangsamen. Es ist schwer einzuschätzen, wie lange Lebensmittel Aroma, Aussehen und Konsistenz behalten werden, da dies von Alter und Zustand bei der Vakuumverpackung abhängt.

WICHTIG: Vakuumverpacken ersetzt das Tiefgefrieren oder Einfrieren NICHT. Jedes verderbliche Lebensmittel, das vor dem

Lebensmittel	Haltbarkeit
Rindfleisch, Schweinefleisch, Lamm, Huhn	2 - 3 Jahre
Hackfleisch	1 Jahr
Fisch	2 Jahre
Hartkäse (Gouda, Parmesan, Edamer, Cheddar usw.)	4 - 8 Monate
Spargel, Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Kohl, Rosenkohl, grüne Bohnen, Erbsen, Mais usw.	2 - 3 Jahre
Salat, Spinat usw.	2 Wochen
Aprikosen, Pflaumen, Pfirsiche, Nektarinen usw.	1 - 3 Jahre
Weiche Beeren (Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren usw.)	1 Woche
Feste Beeren (Blaubeeren, Cranberries usw.)	2 Wochen
Brot, Bagel, Gebäckstücke	1 - 3 Jahre
Nüsse und Samen	2 Jahre
Kaffeebohnen	1 Jahr
Gemahlener Kaffee	5 bis 6 Monate
Gemahlene Lebensmittel (Zucker, Mehl usw.)	1 - 2 Jahre
Soßen, Suppen, Eintöpfe usw.	1 - 2 Jahre
Trockene Lebensmittel (Bohnen, Pasta, Reis, Körner usw.)	1 - 2 Jahre
Kartoffelchips, Kekse, Kräcker, usw.	3 - 6 Wochen

Vakuumverpacken eingefroren werden muss, muss auch nach dem Vakuumverpacken gekühlt oder eingefroren werden. Zur Vermeidung eventueller Erkrankungen die Beutel nach dem Aufbewahren von rohem Fleisch oder Fisch sowie fettigen Nahrungsmitteln nicht erneut verwenden. Beutel nicht erneut verwenden, wenn sie in der Mikrowelle waren oder geköchelt haben.

Auftauen und Erhitzen vakuumverpackter Lebensmittel

NAHRUNGSMITTEL KÖNNEN IM BEUTEL AUFGETAUT, ABER NICHT IN DER MIKROWELLE WIEDER ERHITZT WERDEN.

Auftauen – Nahrungsmittel stets entweder im Kühlschrank oder in der Mikrowelle auftauen. Verderbliche Nahrungsmittel niemals bei

Zimmertemperatur auftauen. Bevor der Beutel in die Mikrowelle gelegt wird, zuerst eine Ecke abschneiden. Beutel auf einen für die Mikrowelle geeigneten Teller legen, um zu vermeiden, dass Flüssigkeit überschwappt. Sicherstellen, dass die Maximalleistung von 180 Watt, maximal zwei Minuten und Maximaltemperatur von 70 °C nicht überschritten werden.

Aufwärmen – Zum Aufwärmen von Nahrungsmitteln in der Mikrowelle nehmen Sie das Nahrungsmittel aus dem Beutel und legen es auf einen für die Mikrowelle geeigneten Teller.

Sie können Nahrungsmittel in FoodSaver™ Beuteln auch aufwärmen, indem Sie den Beutel im Wasser bei einer Temperatur unter 75 °C ziehen lassen.

Lagerort	Anmerkungen
Gefrierschrank	Frieren Sie feuchte Lebensmittel vor dem Vakuumieren vor. Sie können auch ein gefaltetes Haushaltstuch aus Papier zwischen die Lebensmittel und die Öffnung des Beutels legen, um überschüssige Flüssigkeit aufzusaugen. Denken Sie daran, nach dem Papiertuch 75 mm Platz bis zur Versiegelungsnaht zu lassen. Hinweis: Rindfleisch kann nach dem Vakuumieren dunkler erscheinen, da Sauerstoff entfernt wurde. Dies deutet jedoch nicht darauf hin, dass das Fleisch verdorben ist.
Gefrierschrank	
Gefrierschrank	
Kühlschrank	Vakuumieren Sie Käse nach jedem Verzehr, um ihn frisch zu halten. Verwenden Sie einen extra langen Beutel, damit für jede neue Versiegelung 25 mm zur Verfügung stehen. Vakuumieren Sie Weichkäse NICHT.
Immer im Gefrierschrank.	Blanchieren Sie Gemüse vor dem Verpacken bis es gekocht aber noch bissfest ist. Frieren Sie das Gemüse vor dem Verpacken ein. Trennen Sie dabei die Einzelstücke, damit diese beim Verpacken nicht aneinanderkleben. Vakuumieren Sie NIE frische Pilze.
Kühlschrank	Waschen und trocknen Sie das Gemüse. Beste Ergebnisse erzielen Sie mit einem FoodSaver™ -Behälter
Gefrierschrank	Frieren Sie weiches Obst und Beeren vor dem Verpacken vor. Trennen Sie dabei die Einzelstücke, damit diese beim Verpacken nicht aneinanderkleben.
Kühlschrank	
Kühlschrank	
Gefrierschrank	Wir empfehlen die Verwendung eines FoodSaver™ -Kanisters, um zu verhindern, dass die Lebensmittel zerdrückt werden. Alternativ können Sie diese vorfrieren, bis sie hart sind.
Speisekammer	Um zu verhindern, dass Lebensmittelstückchen in die Vakuumpumpe gesogen werden, legen Sie einen Kaffeefilter oder ein Papiertuch oben in den Beutel oder in den Kanister, bevor Sie den Vakuumiervorgang starten. Sie können die Lebensmittel auch in ihrer Originalverpackung in einen FoodSaver™ -Beutel legen.
Speisekammer	
Speisekammer	
Speisekammer	
Gefrierschrank	Frieren Sie diese Lebensmittel vor, bis sie hart sind. Entfernen Sie gefrorene Flüssigkeiten und vakuumieren Sie die Lebensmittel in einem FoodSaver™ -Beutel.
Speisekammer	
Speisekammer	Beste Ergebnisse erzielen Sie bei empfindlichen Lebensmitteln wie Kräckern mit einem FoodSaver™ -Behälter.

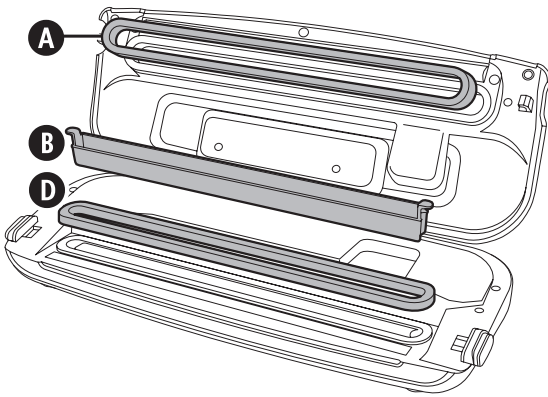
Pflege und Reinigung

Tauchen Sie das Gerät oder das Stromkabel und den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen immer vom Netz.

Wischen Sie das Gehäuse mit einem weichen, trockenen Tuch ab.

Entfernen und leeren Sie die Auffangschale (B) nach jedem Gebrauch. Spülen Sie die Auffangschale mit warmem Seifenwasser oder legen Sie sie in den oberen Korb der Geschirrspülmaschine. Trocknen Sie die Auffangschale vor dem Wiedereinsetzen gründlich.

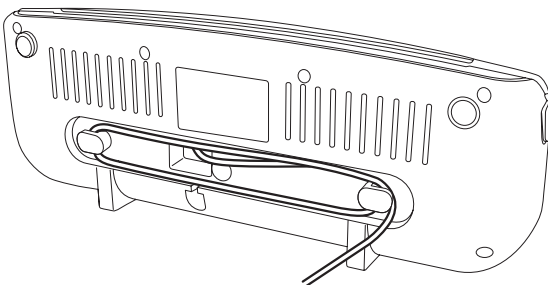
Prüfen Sie die obere und untere Dichtung (A und D) und den Bereich um die Auffangschale, um sicherzustellen, dass diese frei von Lebensmittelrückständen sind. Wischen Sie die Dichtungen ggf. mit einem mit warmem Seifenwasser angefeuchteten Tuch ab. Die Dichtungen können zur Reinigung abgenommen werden. Reinigen Sie diese mit warmem Seifenwasser. Trocknen Sie sie gründlich ab und setzen Sie sie sorgfältig wieder ein.



Lagerung

Schließen Sie den Deckel, bis die Verriegelung greift und Sie ein Klicken vernehmen, drücken Sie den Deckel jedoch nicht vollständig zu, so dass die Verriegelung nicht einrastet und der orange Streifen nicht sichtbar ist. Der Deckel ist so gesichert, die Dichtungen werden jedoch nicht zusammengedrückt (dies könnte zur Fehlfunktion des Geräts führen).

Wickeln Sie das Stromkabel um die Klammern auf der Unterseite des Geräts. Das Gerät kann wie dargestellt vertikal gelagert werden.



Garantie

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

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

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

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

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

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

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


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

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

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



Fehlerbehebung

Problem	Lösung
Die Überhitzungswarnleuchte  leuchtet auf.	Das Gerät ist überhitzt. Warten Sie, bis die Leuchte erlischt, bevor Sie das Gerät wieder verwenden.
Die Pumpe läuft über 2 Minuten, ohne dass Luft angesogen wird.	Stellen Sie sicher, dass sich das offene Ende des Beutels in der Auffangschale befindet. Prüfen Sie, ob beide Dichtungen richtig eingesetzt sind. Prüfen Sie, ob mindestens ein Ende des Beutels versiegelt ist. Öffnen Sie das Gerät, um zu überprüfen, dass sich keine Fremdkörper, Schmutz oder Lebensmittelrückstände auf der oberen oder unteren Dichtung befinden. Stellen Sie sicher, dass Sie am oberen Ende des Beutels ausreichend Platz (75 mm) gelassen haben, damit dieser bei geschlossenem und verriegeltem Deckel bis in die Auffangschale reicht. Stellen Sie sicher, dass der Zubehorschlauch nicht angebracht ist. Stellen Sie sicher, dass der Deckel vollständig geschlossen ist (um die Verriegelung erscheint ein orange Streifen und die weiß Betriebsleuchte leuchtet).
Der Beutel wird nicht richtig versiegelt.	Es befindet sich zu viel Flüssigkeit im Beutel. Frieren Sie den Inhalt des Beutels vor dem Vakuumieren ein. Um die Bildung von Falten im Siegelbereich zu verhindern, ziehen Sie den Beutel beim Einführen in die Auffangschale leicht flach und halten Sie ihn fest, bis die Vakuumpumpe mit dem Pumpen beginnt. Erzeugen Sie eine zweite Versiegelung über der ersten Versiegelungsnaht, um sicherzustellen, dass feuchte Lebensmittel richtig versiegelt sind.
Das Gerät reagiert nicht, wenn die Verriegelung geschlossen ist und die Versiegelungstaste oder die Vakuumier- und Versiegelungstaste gedrückt wird.	Stellen Sie sicher, dass der Deckel vollständig geschlossen ist (um die Verriegelung erscheint ein orange Streifen und die weiß Betriebsleuchte leuchtet).

Precauciones Importantes

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

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

- Utilice siempre el aparato sobre una superficie estable, segura, seca y horizontal.
- No utilice nunca el aparato para ningún fin distinto de aquel para el que ha sido diseñado. Este aparato es para uso doméstico exclusivamente. No utilice este aparato al aire libre.
- Nunca sumerja parte alguna del aparato, el cable de alimentación o el conector en agua ni en ningún otro líquido.
- No utilice el aparato si este se ha caído al suelo o si presenta signos visibles de daños.
- Asegúrese de que el aparato está apagado y desconectado de la toma eléctrica después de usarlo y antes de limpiarlo.
- Para desconectar, desenchufe el cable de alimentación de la toma eléctrica. No desconecte el cable tirando de él.
- No utilice un cable alargador con el aparato.
- Utilice solo accesorios o piezas recomendados por el fabricante.
- Cuando recaliente alimentos en bolsas FoodSaver™, asegúrese de colocarlas en agua a fuego lento por debajo de 75 °C.
- LOS ALIMENTOS DE DENTRO DE UNA BOLSA SE PUEDEN DESCONGELAR, PERO NO RECALENTAR EN UN HORNO MICROONDAS. Cuando descongele alimentos en el microondas en bolsas FoodSaver™, asegúrese de no superar la potencia máxima de 180 vatios durante un máximo de 2 minutos y una temperatura máxima de 70 °C.

PRECAUCIÓN: ESTA SELLADORA NO ES PARA USO COMERCIAL.

Sólo para uso doméstico
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

El sistema FoodSaver™

Motivos para empaquetar al vacío

La exposición al aire hace que los alimentos pierdan valores nutricionales y sabor, y también provoca quemaduras de congelación y permite el desarrollo de muchas bacterias, moho y fermentos. El sistema de empaquetado al vacío FoodSaver™ elimina el aire y mantiene el sabor y la calidad gracias al sellado. Con una completa línea de bolsas y contenedores FoodSaver™ para ampliar sus opciones, ahora puede disfrutar de las ventajas de un método de almacenamiento de alimentos probado científicamente que mantiene los alimentos frescos hasta cinco veces más.

El sistema FoodSaver™ permite ahorrar tiempo y dinero

- **Gaste menos dinero.** Con el sistema FoodSaver™, puede comprar grandes cantidades o comprar cuando hay descuentos y empaquetar al vacío los alimentos en las porciones deseadas sin tener que tirar comida.
- **Ahorre más tiempo.** Cocine para toda la semana preparando comidas y guardándolas en las bolsas FoodSaver™.
- **Macere en pocos minutos.** El empaquetado al vacío abre los poros de los alimentos, de modo que puede obtener la maceración deseada en sólo 20 minutos en lugar de tener que esperar al día siguiente.
- **Reciba invitados con menos esfuerzo.** Prepare por adelantado su especialidad y los platos típicos de las festividades y podrá pasar más tiempo con sus invitados.
- **Disfrute de los alimentos de temporada o especiales.** Mantenga frescos durante más tiempo los alimentos altamente perecederos o los que se consumen poco.
- **Controle las porciones de las dietas.** Empaquete al vacío las porciones adecuadas y escriba el número de calorías y/o gramos de grasa en la bolsa.
- **Proteja artículos no comestibles.** Los artículos de camping y navegación estarán secos y bien organizados cuando los necesite. Evite que la plata brillante pierda su brillo minimizando su exposición al aire.

Accesorios FoodSaver™

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

Bolsas y rollos de FoodSaver™

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

Botes de envasado al vacío de FoodSaver™

Los botes de FoodSaver™ son fáciles de usar e ideales para envasar al vacío artículos delicados, como madalenas u otros alimentos horneados, líquidos y alimentos secos.

Taponos para botellas de FoodSaver™

Utilice los taponos para botellas de FoodSaver™ para conservar al vacío el vino, bebidas no carbonatadas y aceites. Esto extiende la

vida del líquido y conserva el sabor. Evite usar el tapón para botellas con botellas de plástico.

Marinador rápido FoodSaver™

El marinador rápido infunde sabor a los alimentos en minutos en lugar de horas empleando la potencia del vacío para que los marinados penetren profundamente en los alimentos.

Pedidos

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

Piezas

Observe la figura 1

- A** Junta superior
- B** Bandeja de goteo extraíble
- C** Pestillo de la tapa
- D** Junta inferior
- E** Banda de sellado
- F** Panel de control
- G** Puerto de accesorio
- H** Tubo accesorio
- I** Luz de alimentación
- J** Luces de progreso
- K** Luz de progreso de sellado
- L** Botón Solo sellado
- M** Botón Vacío y sellado
- N** Botón Alimentos húmedos
- O** Luz de advertencia de recalentamiento

Cómo fabricar una bolsa a partir de un rollo FoodSaver™

Puede crear bolsas del tamaño que desee a partir de un rollo FoodSaver™. Referencias a la Fig. 2:

1. Conecte la envasadora al vacío a una toma eléctrica. Presione ambos pestillos (**C**) y abra la tapa. Coloque el extremo abierto del rodillo sobre la banda de sellado (**E**) de manera que el extremo del rollo toque el borde delantero de la junta inferior. **No deje que el extremo de la bolsa entre en la bandeja de goteo.**
2. Cierre la tapa por completo hasta que emerjan los pestillos (**C**). Cuando esté correctamente cerrada, aparecerá una banda naranja alrededor del pestillo y se encenderá la luz blanca de alimentación (**I**). Presione el botón Solo sellado (**L**) o el botón Vacío y sellado (**M**). Cuando se apague la luz roja de progreso del sellado (**K**), presione ambos pestillos y retire el rollo. El extremo del rollo estará ahora sellado.
3. Mida la longitud requerida para el artículo que desea envasar. Deje un margen de 75 mm para el sellado de la bolsa y luego corte el rollo transversalmente.

Utilización de la envasadora al vacío

Referencias a la Fig. 3:

1. Coloque el artículo que desea envasar en la bolsa. Puede utilizar una bolsa FoodSaver™ lista para usar o crear su propia bolsa a partir de un rollo FoodSaver™.
2. Coloque el extremo abierto de la bolsa en la ranura de la bandeja de goteo (**K**).
3. Cierre y bloquee la tapa. Cuando esté correctamente cerrada, aparecerá una banda naranja alrededor del pestillo y se encenderá la luz blanca de alimentación (**I**).
4. Pulse el botón Vacío y sellado (**M**).
5. La envasadora al vacío comenzará a extraer el aire de la bolsa y luego a sellarla. Cuando se detengan las luces de progreso (**J**) y se apague la luz roja de progreso de sellado (**K**), el proceso habrá acabado.

Envasado de alimentos húmedos

Si está envasando alimentos que están húmedos o que son muy jugosos, pulse el botón Alimentos húmedos (**N**) ANTES de pulsar el botón Vacío y sellado.

Sellado de una bolsa si extraer el aire

Para sellar una bolsa sin extraer el aire, pulse el botón Solo sellado (**L**). Puede sellar bolsas para envasar aperitivos como patatas fritas, tortillas mexicanas, etc.

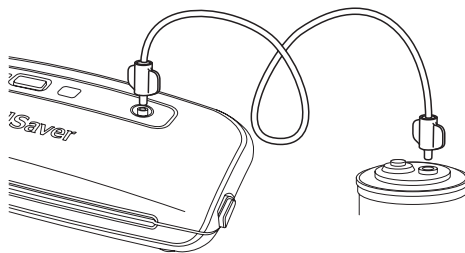
Envasado de artículos delicados

Algunos artículos, como pastas de repostería, pan, galletas, etc., pueden romperse al sellarlos. Para evitar que esto suceda, utilice el botón Solo sellado (**L**) de la siguiente forma:

1. Siga los pasos 1, 2, 3 y 4 del apartado Utilización de la envasadora al vacío.
2. Presione el botón Solo sellado (**L**) antes de que se machaquen los artículos. Ello detendrá de inmediato la extracción de aire y luego sellará la bolsa.

Utilización de accesorios FoodSaver™

1. Introduzca un extremo del tubo accesorio (**H**) al puerto de accesorio (**G**). Introduzca el extremo del tubo en el puerto del accesorio. Siga cualquier instrucción específica que se suministre con el accesorio FoodSaver™.
2. Siga los pasos 3 y 4 del apartado Utilización de la envasadora al vacío.



Guía, sugerencias y trucos de almacenamiento

Empaquetado al vacío y seguridad de los alimentos

El empaquetado al vacío amplía la duración de los alimentos al extraer la mayor parte del aire del contenedor sellado, con lo que se reduce la oxidación, que afecta al valor nutricional, al sabor y a la calidad general. La extracción del aire también puede inhibir el crecimiento de microorganismos, que pueden causar problemas bajo determinadas condiciones.

Para conservar los alimentos con seguridad, es muy importante que los mantenga a temperaturas bajas. Puede reducir significativamente el desarrollo de microorganismos a temperaturas de 4°C o inferiores.

La congelación a -17°C no mata a los microorganismos, pero detiene su desarrollo. Para un almacenamiento a largo plazo, congele siempre los alimentos perecederos que se han empaquetado al vacío, y manténgalos refrigerados después de descongelarlos.

Es importante señalar que el empaquetado al vacío NO sustituye el enlatado y la esterilización y que invertir el deterioro de los alimentos. Sólo puede ralentizar los cambios de calidad. Es difícil predecir cuánto tiempo mantendrán los alimentos un sabor, una apariencia o una textura excelentes porque depende de la edad y la condición de los alimentos el día que se empaquetaron al vacío.

Alimentos	Duración en almacenamiento
Temera, cerco, cordero, aves	2-3 años
Carne picada	1 año
Pescado	2 años
Quesos duros (manchego, cheddar, parmesano, edam, gouda, etc.)	4-8 meses
Espárragos, brócoli, zanahorias, coliflor, col, coles de Bruselas, judías verdes, guisantes, maíz, etc.	2-3 años
Lechuga, espinacas, etc.	2 semanas
Albaricoques, ciruelas, melocotones, nectarinas, etc.	1-3 años
Bayas blandas (frambuesas, moras, fresas, etc.)	1 semana
Bayas duras (arándanos, endrinas, etc.)	2 semanas
Pan, rosas, pastas de repostería	1-3 años
Frutos secos y semillas	2 años
Granos de café	1 año
Café molido	5-6 meses
Alimentos en polvo (azúcar, harina, etc.)	1-2 años
Salsas, sopas, caldos, etc.	1-2 años
Alimentos secos (judías, pasta, arroz, granos, etc.)	1-2 años
Patatas fritas de bolsa, galletas, etc.	3-6 semanas

IMPORTANTE: El empaquetado al vacío NO sustituye la refrigeración ni la congelación. Todos los alimentos perecederos que requieran refrigeración se deben seguir refrigerando o congelando después de empaquetarlos al vacío. Para evitar enfermedades, no reutilice las bolsas en las que haya guardado carnes o pescados crudos o alimentos con grasa. No reutilice las bolsas que haya introducido en el microondas o que haya hervido.

Descongelar y recalentar alimentos envasados al vacío

LOS ALIMENTOS DE DENTRO DE UNA BOLSA SE PUEDEN DESCONGELAR, PERO NO RECALENTAR EN UN HORNO MICROONDAS.

Descongelación: descongele los alimentos siempre en la nevera o con un microondas, no deje que los alimentos perecederos se descongelen a temperatura ambiente. Asegúrese de cortar una esquina de la bolsa antes de introducirla en el microondas. Es recomendable colocar la bolsa en un plato apto para el microondas para evitar que se derramen los líquidos. Asegúrese de no superar la potencia máxima de 180 vatios durante un máximo de 2 minutos y una temperatura máxima de 70 °C.

Recalentamiento: para recalentar alimentos en un horno microondas, sáquelos de la bolsa y colóquelos en un plato apto para microondas.

También puede recalentar alimentos en las bolsas FoodSaver™ colocándolas en agua a fuego lento, a una temperatura inferior a 75°C.

Dónde almacenarlos	Comentarios
Congelador	Precongele los alimentos húmedos antes de envasarlos al vacío. Como alternativa, coloque una toalla de papel plegada entre los alimentos y el extremo de la bolsa para absorber el líquido sobrante. No olvide dejar 75 mm de espacio después de la toalla para hacer sitio para el sellado. 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.
Congelador	
Congelador	
Frigorífico	Para mantener frescos estos quesos, enváselos al vacío después de cada uso. Haga que las bolsas sean de longitud extra para dejar 25 mm para cada nuevo sellado que sea necesario. NUNCA envase al vacío quesos blandos.
Almacenar siempre en el congelador	Cueza las verduras para que queden cocinadas pero aún crujientes antes de envasarlas. Congélelas antes de envasarlas. Sepárelas durante la congelación para evitar que las verduras se peguen al envasarlas. NUNCA envase al vacío champiñones crudos.
Frigorífico	Lávalas y séquelas. Para obtener un resultado óptimo, enváselas empleando un contenedor FoodSaver™.
Congelador	Precongele las frutas blandas y las bayas antes de envasarlas. Sepárelas durante la congelación para evitar que las frutas se peguen al envasarlas.
Frigorífico	
Frigorífico	
Congelador	Recomendamos utilizar un contenedor FoodSaver™ para evitar que se rompan. Como alternativa, precongele hasta que queden sólidos.
Dispensa	Para evitar que penetren partículas de alimentos en la bomba de vacío, coloque un filtro de café o una toalla de papel en la parte superior de la bolsa o el contenedor antes de envasar al vacío. También puede colocar los alimentos en su bolsa original dentro de una bolsa FoodSaver™.
Dispensa	
Dispensa	
Dispensa	
Congelador	Precongele en un contenedor adecuado hasta que quede sólido. Retire el líquido congelado y envase al vacío en una bolsa FoodSaver™.
Dispensa	Para obtener un resultado óptimo, enváselas empleando un contenedor FoodSaver™ para artículos que puedan romperse, como las galletas.
Dispensa	

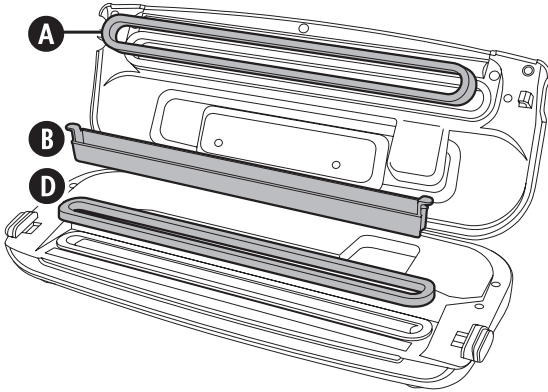
Conservación y limpieza

Nunca sumerja la unidad, el cable de alimentación o el conector en agua ni en ningún otro líquido. Desconecte siempre la unidad antes de limpiarla.

Pase un paño suave y seco por la carcasa del aparato.

Retire y vacíe la bandeja de goteo (B) después de cada uso. Lávela con agua caliente y jabón o colóquela en el compartimento superior del lavavajillas. Séquela a conciencia antes de volver a colocarla.

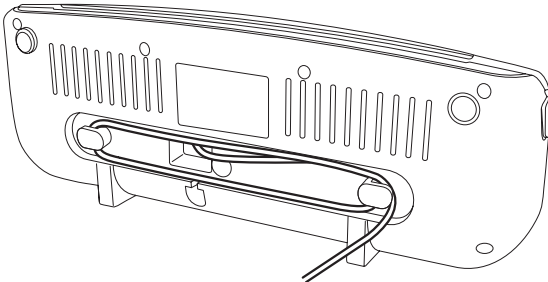
Compruebe las juntas superior (A) e inferior (D) y los alrededores de la bandeja de goteo para asegurarse de que no presentan restos de alimentos. Limpie las juntas con un paño humedecido en agua caliente y jabón si es preciso. Las juntas pueden retirarse para limpiarlas. Límpielas con agua caliente y jabón. Séquelas a conciencia y luego vuelva a colocarlas con cuidado.



Almacenamiento

Cierre la tapa hasta que oiga el primer "clic", de manera que los pestillos se sujeten pero no emerjan ni muestren la banda naranja. Esto basta para asegurar la tapa, pero evita que se compriman las juntas (lo que puede provocar un funcionamiento incorrecto de la unidad).

Enrolle el cable alrededor de las patas situadas debajo de la unidad. La unidad puede almacenarse en posición vertical como se muestra en la imagen.



Garantía

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited

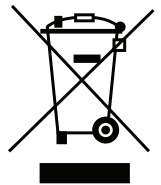
5400 Lakeside

Cheadle Royal Business Park


Cheadle

SK8 3GQ

Reino Unido



Solución de problemas

Problema	Solución
Se enciende la luz  que advierte de un recalentamiento	La unidad se ha recalentado. Espere a que se apague la luz de recalentamiento antes de utilizarla.
La bomba permanece en funcionamiento durante más de 2 minutos pero no se extrae aire.	<p>Asegúrese de que el extremo abierto de la bolsa se introduce en la bandeja de goteo.</p> <p>Compruebe para asegurarse de que las juntas se ajustan correctamente.</p> <p>Asegúrese de que al menos un extremo de la bolsa está sellado.</p> <p>Abra la unidad y compruebe que no haya objetos externos, suciedad o residuos en las juntas superior o inferior.</p> <p>Asegúrese de que haya espacio suficiente en la parte superior de la bolsa (75 mm) para que quepa en la bandeja de goteo con la tapa cerrada y bloqueada.</p> <p>Asegúrese de que no está conectado el tubo accesorio.</p> <p>Asegúrese de que la tapa está totalmente cerrada (la banda naranja se muestra alrededor del pestillo y la luz blanca de alimentación está encendida).</p>
La bolsa no se sella correctamente.	<p>Hay demasiado líquido en la bolsa. Congele el contenido de la bolsa antes de envasarlo al vacío.</p> <p>Para evitar arrugas en el sellado, estire con cuidado la bolsa para dejarla plana mientras la introduce en la bandeja de goteo y continúe sujetando la bolsa hasta que se ponga en marcha la bomba de vacío.</p> <p>Cree un segundo sellado por encima del primer sellado de la bolsa para asegurarse de que el sellado sea correcto al sellar alimentos húmedos.</p>
No sucede nada al cerrar el pestillo y pulsar el botón Vacío y sellado o el botón Solo sellado.	Asegúrese de que la tapa está totalmente cerrada (la banda naranja se muestra alrededor del pestillo y la luz blanca de alimentación está encendida).

Instruções de Segurança Importantes

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

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

- Utilize sempre o aparelho numa superfície estável, segura, seca e nivelada.
- Nunca utilize este aparelho com outro objetivo que não aquele para o qual foi criado. Este aparelho serve apenas para utilização doméstica. Não utilize este aparelho em espaços exteriores.
- Nunca submerja qualquer parte do utensílio ou cabo e ficha de alimentação em água ou qualquer outro líquido.
- Não utilize o utensílio, caso ele tenha caído ou se estiver sinais visíveis de danos.
- Certifique-se de que o aparelho está desligado e a ficha desligada da tomada elétrica antes de o limpar.
- Para o desligar, desligue o cabo de alimentação da tomada elétrica. Não desligue puxando o cabo.
- Não utilize uma extensão com o aparelho.
- Utilize apenas acessórios ou junções recomendados pelo fabricante.
- Quando reaquecer alimentos nos sacos FoodSaver™ certifique-se de que os coloca em água em lume brando a uma temperatura reduzida abaixo de 75°C (170°F).
- OS ALIMENTOS DENTRO DE SACOS PODEM SER DESCONGELADOS MAS NÃO REAQUECIDOS NUM MICRO-ONDAS. Ao descongelar alimentos em Sacos FoodSaver™ certifique-se de que não ultrapassa a potência máxima de 180 watts, o tempo máximo de 2 minutos e a temperatura máxima de 70°C (158°F).

ATENÇÃO: ESTE APARELHO PARA EMBALAR NÃO É PARA UTILIZAÇÃO COMERCIAL.

Somente para uso doméstico

LEIA E GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES IMPORTANTES

O Sistema FoodSaver™

Porquê embalar a comida em vácuo?

A exposição ao ar faz com que a comida perca nutrientes e sabor, provoca também queimaduras devido à congelação e permite que se desenvolvam muitas bactérias, bolor e levedura. O sistema para embalar em vácuo FoodSaver™ retira o ar e fecha hermeticamente o sabor e a qualidade. Com uma linha completa de sacos FoodSaver™, e recipientes para alargar as suas opções, pode agora desfrutar dos benefícios de um método cientificamente comprovado de armazenamento de comida que a mantém fresca durante um período cinco vezes superior ao habitual.

O Sistema FoodSaver™ Poupa Tempo e Dinheiro.

- **Gaste menos dinheiro.** Com o sistema FoodSaver™, pode comprar alimentos em grande quantidade ou em promoção e embalá-los em vácuo nas quantidades pretendidas sem desperdiçar comida.
- **Poupe mais tempo.** Cozinhe com antecedência para toda a semana, preparando as refeições e guardando-as em sacos FoodSaver™.
- **Marinar em minutos.** Embalar em vácuo abre os poros dos alimentos para que consiga obter aquele sabor fantástico da marinada em apenas 20 minutos em vez de demorar a noite toda.
- **Mais tempo para se divertir.** Confeccione a sua especialidade e os acepipes para as férias com antecedência para que possa passar mais tempo com os convidados.
- **Desfrute de alimentos da estação ou especiais.** Mantenha os itens com maior probabilidade de deterioração ou utilizados com menos frequência frescos durante mais tempo.
- **Controle as porções para a dieta.** Embale em vácuo porções razoáveis e escreva as calorias ou gramas de gordura no saco.
- **Proteja itens não alimentares.** Mantenha o equipamento de campismo e do barco seco e organizado para quando sai. Evite que a prata polida perca o brilho minimizando a exposição ao ar.

Acessórios FoodSaver™

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

Sacos e Rolos FoodSaver™

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

Recipientes FoodSaver™

Os recipientes FoodSaver™ são fáceis de utilizar e ideais para embalar em vácuo itens delicados como muffins e outros produtos de padaria, líquidos e produtos secos.

Tampas de garrafa FoodSaver™

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

Utilizar o Aparelho para Embalar em Vácuo

Marinador Rápido FoodSaver™

Este marinador rápido transmite sabor aos alimentos em minutos em vez de demorar horas utilizando o poder do vácuo para que os alimentos absorvam de forma mais profunda as marinadas.

Encomendas

Para encomendar os sacos, rolos e acessórios FoodSaver™, visite por favor www.foodsavereurope.com e selecione a região.

Componentes

Ver figura 1

- A** Vedante superior
- B** Bandeja escorredora removível
- C** Fecho de tampa
- D** Vedante inferior
- E** Faixa de selagem
- F** Painel de controlo
- G** Entrada para acessórios
- H** Tubo para acessórios
- I** Luz de funcionamento
- J** Luzes indicadoras do progresso
- K** Luz indicadora do progresso de selagem
- L** Botão Só Selar
- M** Botão Vácuo e Selar
- N** Botão Comida Húmida
- O** Luz de aviso de sobreaquecimento

Fazer um saco a partir de um rolo FoodSaver™

Pode fazer os seus próprios sacos com tamanho personalizado a partir de um rolo FoodSaver™. Referente a Fig. 2:

1. Ligue o aparelho para embalar em vácuo a uma tomada elétrica. Pressione os dois fechos (**C**) e abra a tampa. Coloque a extremidade aberta do rolo por cima da faixa de selagem (**E**) para que a extremidade do rolo atinja a extremidade dianteira do vedante inferior. **Não deixe a extremidade do saco entrar na bandeja escorredora.**
2. Feche a tampa completamente até os fechos (**C**) saltarem. Se estiver corretamente fechada, fica uma faixa laranja à volta do fecho e a luz de funcionamento branco (**I**) acende. Pressione o Botão Só Selar (**L**) ou o Botão Vácuo e Selar (**M**). Quando a luz vermelha indicadora do progresso de selagem (**K**) se apagar, pressione os dois fechos e retire o rolo. A extremidade do rolo estará agora selada.
3. Meça o comprimento necessário para o item a ser embalado. Acrescente mais 75 mm para permitir que o saco seja selado, depois corte o rolo a direito.

Referente a Fig. 3:

1. Coloque o item a ser embalado dentro de um saco. Pode utilizar um saco FoodSaver™ já preparado ou criar um personalizado a partir de um rolo FoodSaver™.
2. Coloque a extremidade aberta do saco na ranhura da bandeja escorredora (**K**).
3. Feche e prenda a tampa. Se estiver corretamente fechada, fica uma faixa laranja à volta do fecho e a luz de funcionamento branco (**I**) acende.
4. Pressione o botão Vácuo e Selar (**M**).
5. O aparelho de embalar em vácuo vai começar a remover o ar do saco e, em seguida, sela-o. Quando as luzes indicadoras do progresso (**J**) pararem e a luz vermelha indicadora de progresso (**K**) tiver apagado, o processo está concluído.

Embalar alimentos húmidos

Se estiver a embalar alimentos húmidos ou muito sumarentos, pressione o botão Alimentos Húmidos (**N**) ANTES de pressionar o botão Vácuo e Selar.

Selar um saco sem remover o ar

Para selar um saco sem extrair o ar deste pressione o botão Só Selar (**L**). É possível selar os tipos de pacotes utilizados para embalar aperitivos, como batatas fritas, tiras de milho, etc.

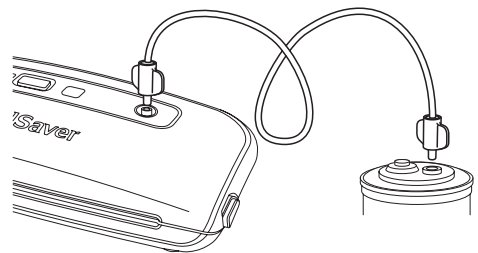
Selar itens delicados

Alguns itens como bolos, pão, bolachas, etc. podem ficar esmagados quando são selados. Para evitar essa situação, utilize o botão Só Selar (**L**) da seguinte forma:

1. Siga os passos 1, 2, 3 e 4 de Utilizar o Aparelho para Embalar em Vácuo.
2. Pressione o botão Só Selar (**L**) antes que sejam esmagados. Parará imediatamente de extrair mais ar e selará em seguida o saco.

Utilizar acessórios FoodSaver™

1. Insira uma extremidade do cabo para acessórios (**H**) na entrada para acessórios (**G**). Insira a outra extremidade do tubo na entrada do acessório. Siga as instruções específicas que possam vir com o acessório FoodSaver.
2. Siga os passos 3 e 4 de Utilizar o Aparelho para Embalar em Vácuo.



Guia de Armazenamento, Dicas e Sugestões

Embalar em Vácuo e Segurança dos Alimentos

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

Para preservar os alimentos em segurança, é fundamental que os mantenha a temperaturas baixas. Pode reduzir de forma significativa o crescimento de micro-organismos até uma temperatura de 4°C ou inferior. Congelar a -17°C não destrói os micro-organismos, mas

impede-os de crescer. Para um armazenamento de longa duração, congele sempre alimentos perecíveis tendo sido embalados em vácuo, e mantenha-os frescos após a descongelação.

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

Alimentos	Validade
Carne de vaca, Carne de porco, Carne de borrego, Carne de aves	2-3 anos
Carne picada	1 ano
Peixe	2 anos
Queijos duros (Cheddar, Parmesão, Edam, Gouda, etc.)	4-8 meses
Espargos, Brócolos, Cenouras, Couve-flor, Couve, Couve-de-bruxelas, Feijão-verde, Ervilhas, Milho, etc.	2-3 anos
Alface, Espinafres, etc.	2 semanas
Alperces, Ameixas, Pêssegos, Nectarinas, etc	1-3 anos
Frutos vermelhos (Framboesas, Amoras, Morangos, etc)	1 semana
Bagas duras (Mirtilos, Arandos, etc.)	2 semanas
Pão, Bagels, Bolos	1-3 anos
Nozes e Sementes	2 anos
Grãos de café	1 ano
Café em grão	5-6 meses
Produtos em pó (Açúcar, Farinha, etc)	1-2 anos
Molhos, Sopas, Estufados, etc.	1-2 anos
Produtos secos (Feijões, Massa, Arroz, Grãos, etc.)	1-2 anos
Batatas fritas, bolachas, bolachas salgadas, etc.	3-6 semanas

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

Descongelar e Reaquecer Alimentos Embalados em Vácuo

OS ALIMENTOS DENTRO DE SACOS PODEM SER DESCONGELADOS MAS NÃO REAQUECIDOS NUM MICRO-ONDAS.

Descongelar - Descongele sempre os alimentos num frigorífico ou num micro-ondas — não descongele alimentos perecíveis à temperatura ambiente. Certifique-se de que cortou o canto do saco antes de o colocar dentro do micro-ondas. Recomendamos que coloque o saco num prato adequado para micro-ondas para evitar que se derramem líquidos.

Reaquecer - Para reaquecer alimentos num micro-ondas, retire-os do saco e coloque-os num prato adequado para micro-ondas.

Também é possível reaquecer alimentos nos sacos FoodSaver™ colocando-os em água em lume brando a uma temperatura reduzida, abaixo de 75°C (170°F). Certifique-se de os alimentos são aquecidos homogeneamente.

Onde Armazenar	Observações
Congelador	Congele previamente alimentos húmidos antes de embalar em vácuo. Em alternativa, coloque uma folha de papel dobrada entre a comida e a extremidade do saco para absorver o líquido em excesso. Lembre-se de deixar 75 mm de espaço depois do papel para deixar espaço para realizar a selagem. Nota: A carne de vaca pode ficar mais escura depois de ser embalada em vácuo por causa da remoção do oxigénio. Isto não é um sinal de deterioração.
Congelador	
Congelador	
Frigorífico	Para manter o queijo fresco embale-o em vácuo após cada utilização. Faça os sacos mais compridos, para deixar 25 mm para cada nova selagem. NUNCA embale em vácuo queijos moles.
Conserve sempre no congelador	Escalde os vegetais até ficarem cozinhados mantendo-os estaladiços antes de embalar. Congele antes de embalar. Separe-os durante a congelação para evitar que os vegetais fiquem colados uns aos outros quando são embalados. NUNCA embale em vácuo cogumelos frescos.
Frigorífico	Lave e seque em seguida. Para obter melhor resultados, embale utilizando um recipiente FoodSaver™.
Congelador	Congele previamente frutos vermelhos e bagas antes de embalar. Separe-os durante a congelação para evitar que os frutos fiquem colados uns aos outros quando são embalados.
Frigorífico	
Frigorífico	
Congelador	Recomendamos a utilização de um recipiente FoodSaver™ para evitar que se esmaguem. Em alternativa, congele previamente até ficarem sólidos.
Despensa	Para evitar que as partículas dos alimentos passem para a bomba de vácuo, coloque um filtro de café ou papel no cimo do saco ou recipiente antes de embalar em vácuo. Também é possível colocar os alimentos no saco de origem dentro dum saco FoodSaver™.
Despensa	
Despensa	
Despensa	
Congelador	Congele previamente num recipiente adequado até ficar sólido. Remova líquido congelado e embale em vácuo num saco FoodSaver™.
Despensa	
Despensa	Para obter melhores resultados, utilize um recipiente FoodSaver™ para itens que se podem esmagar, como as bolachas.

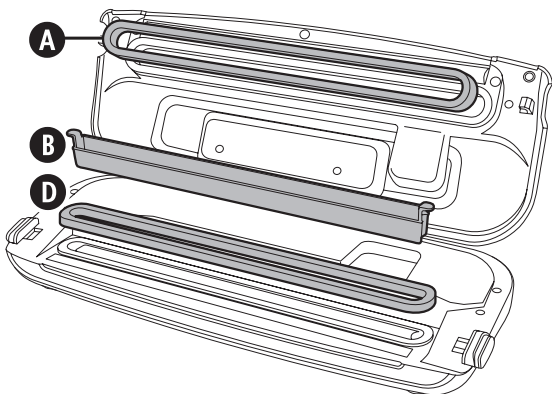
Cuidados e Limpeza

Nunca imerja a unidade ou o cabo de alimentação e a ficha em água ou em qualquer outro líquido. Desligue sempre a unidade antes de a limpar.

Limpe a estrutura do aparelho com um pano suave, seco.

Remova e esvazie a bandeja escorredora (B) após cada utilização. Lave-a em água quente com detergente ou coloque-a na prateleira superior de uma máquina de lavar louça. Seque cuidadosamente antes de a instalar de novo.

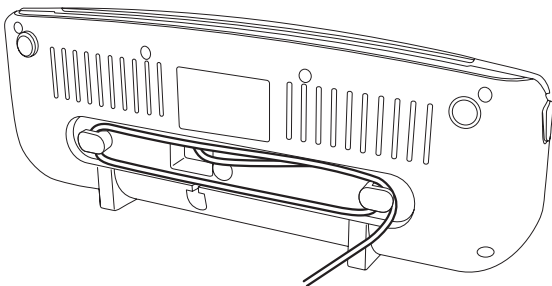
Verifique o vedante superior (A), vedante inferior (D) e à volta da bandeja escorredora para assegurar que não ficam restos de comida. Se necessário limpe os vedantes com um pano molhado em água quente com detergente. Os vedantes podem ser retirados para serem limpos. Limpe-os com água quente com detergente. Seque-os cuidadosamente, em seguida volte a colocá-los.



Armazenamento

Feche a tampa até ao primeiro “clique” para os fechos prenderem mas sem saírem e sem aparecer a faixa laranja. Isto é suficiente para segurar a tampa mas evita comprimir os vedantes (que pode causar um funcionamento incorreto da unidade).

Enrole o cabo à volta dos suportes por baixo da unidade. A unidade pode ser armazenada na vertical como demonstrado.



Garantia

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

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

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

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

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

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

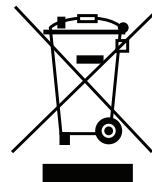
Os problemas que ocorram devido a má utilização, danos, abuso, utilização com voltagem incorreta, forças da natureza, eventos fora do controlo da JCS (Europe), reparação ou alteração por uma pessoa não autorizada pela JCS (Europe), ou falha de seguimento das instruções de utilização, não são abrangidos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

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


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

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

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



Resolução de problemas

Problema	Solução
A luz de aviso de sobreaquecimento  acende	A unidade sobreaqueceu. Espere até a luz de aviso de sobreaquecimento desligar, antes de voltar a utilizar.
A bomba funciona durante mais de 2 minutos sem que o ar seja retirado.	Verifique se a extremidade aberta do saco está inserida na bandeja escorredora. Verifique se os dois vedantes estão devidamente montados. Verifique se pelo menos uma das extremidades do saco está selada. Abra a unidade e verifique se não existe nenhum objeto estranho, sujidade ou restos de comida nos vedantes superior ou inferior. Certifique-se de que existe espaço suficiente no topo do saco (75 mm) para que encaixe na bandeja escorredora com a tampa fechada e presa. Assegure que o tubo para acessórios não está encaixado. Certifique-se de que a tampa está completamente fechada (a faixa laranja fica à volta do fecho e a luz indicadora de funcionamento branco acende).
O saco não está a ser selado devidamente.	Há muito líquido no saco. Congele os conteúdos do saco antes de embalar em vácuo. Para evitar que a selagem fique enrugada, estique ligeiramente o saco a direito enquanto o insere na bandeja escorredora e mantenha-o assim até a bomba de vácuo começar a funcionar. Crie uma segunda selagem acima da primeira no saco, para assegurar que fica devidamente selado ao selar alimentos húmidos.
Nada acontece quando o fecho está fechado e o Botão Vácuo e Selar ou Só Selar é pressionado.	Certifique-se de que a tampa está completamente fechada (a faixa laranja fica à volta do fecho e a luz indicadora de funcionamento branco acende).

Precauzioni Importanti

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

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

- Non utilizzare l'apparecchiatura su una superficie umida o calda, né accanto ad una sorgente di calore.
- Non immergere alcun componente dell'apparecchiatura, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in altri liquidi.
- Per scollegare l'apparecchio, staccare il cavo di alimentazione dalla presa elettrica. Non tirare il cavo per scollegarlo.
- Non utilizzare prolunghe con l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchiatura se il cavo di alimentazione e/o la spina sono danneggiati. Non utilizzare l'apparecchiatura se esibisce un funzionamento anomalo o appare danneggiata.
- Non utilizzare una prolunga con l'apparecchiatura.
- Utilizzare esclusivamente accessori o connettori consigliati dalla casa produttrice.
- Quando si riscaldano gli alimenti nei sacchetti FoodSaver™ assicurarsi di porli in acqua sobbollente a bassa temperatura, inferiore ai 75°C (170°F).
- GLI ALIMENTI ALL'INTERNO DEI SACCHETTI POSSONO ESSERE SCONGELATI, MA NON RISCALDATI, NEL FORNO A MICROONDE. Quando si scongelano gli alimenti nel forno a microonde nei sacchetti FoodSaver™, assicurarsi di non superare la potenza di 180 watt, il tempo massimo di 2 minuti e la temperatura massima di 70°C (158°F).

ATTENZIONE: QUESTA TERMOSIGILLATRICE NON È INTESA PER USO COMMERCIALE.

Solo per uso domestico

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Il sistema FoodSaver™

Perché confezionare sottovuoto?

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

Il sistema FoodSaver™ fa risparmiare tempo e denaro

- **Spendete di meno.** Con il sistema FoodSaver™ potrete acquistare prodotti all'ingrosso o in offerta e confezionarli sottovuoto nelle porzioni desiderate, senza sprechi.
- **Risparmiate tempo.** Preparate i vostri piatti per tutta la settimana e conservateli nelle buste FoodSaver™.
- **Marinate in pochi minuti.** Il confezionamento sottovuoto apre i pori degli alimenti per velocizzare la marinatura - bastano 20 minuti!
- **Godetevi le feste.** Preparate i vostri piatti speciali in anticipo, per trascorrere il tempo con gli invitati e non in cucina.
- **Cibi fuori stagione sempre a disposizione.** Mantenete freschi a lungo i prodotti deteriorabili, per assaporarli anche fuori stagione.
- **Controllate le porzioni per la dieta.** Il confezionamento sottovuoto è ideale per suddividere le porzioni e annotare calorie e/o contenuto di grassi su ogni busta.
- **Proteggete anche prodotti non alimentari.** Organizzate nelle buste vari articoli per il tempo libero, proteggete l'argento dall'ossidazione riducendone l'esposizione all'aria.

Accessori FoodSaver™

Le migliori prestazioni dell'apparecchio FoodSaver™ si ottengono usando i sacchetti, le scatole e i contenitori FoodSaver™ facili da usare.

Sacchetti e rotoli FoodSaver™

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

Scatole per il confezionamento sottovuoto FoodSaver™

Le scatole FoodSaver™ sono facili da usare e ideali per il confezionamento sottovuoto di alimenti delicati quali muffin e altri alimenti cotti in forno, liquidi e alimenti secchi.

Tappo per bottiglie FoodSaver™

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

Utilizzo del sigillatore sottovuoto

Aromatizzatore rapido FoodSaver™

L'aromatizzatore rapido aromatizza gli alimenti in pochi minuti, anziché in ore, utilizzando la potenza del sottovuoto per far penetrare a fondo gli aromi nei cibi.

Ordinazioni

Per ordinare sacchetti, rotoli e accessori FoodSaver™, visitare il sito www.foodsavereurope.com e selezionare la regione di residenza.

Componenti

Facendo riferimento alla Fig. 1:

- A** Guarnizione superiore
- B** Vaschetta di raccolta delle gocce rimovibile
- C** Chiusura coperchio
- D** Guarnizione inferiore
- E** Striscia di sigillatura
- F** Pannello di controllo
- G** Porta per accessori
- H** Tubicino per accessori
- I** Spia di accensione
- J** Spie di avanzamento
- K** Spia avanzamento sigillatura
- L** Pulsante Solo sigillatura
- M** Pulsante Sottovuoto e sigillatura
- N** Pulsante Alimenti umidi
- O** Spia di allarme surriscaldamento

Preparazione di un sacchetto dal rotolo FoodSaver™

Avendo a disposizione un rotolo FoodSaver™, è possibile preparare sacchetti di misure personalizzate. Facendo riferimento alla Fig. 2:

1. Collegare il sigillatore sottovuoto a una presa dell'alimentazione di rete. Premere i due fermi (**C**) e aprire il coperchio. Collocare l'estremità aperta del rotolo sopra la striscia di sigillatura (**E**) in modo che l'estremità del rotolo sporga sul bordo anteriore della guarnizione inferiore. Non lasciare che l'estremità del sacchetto entri nella vaschetta di raccolta delle gocce.
2. Chiudere completamente il coperchio fino alla fuoriuscita dei fermi (**C**). Quando il coperchio è chiuso correttamente, una striscia arancione appare intorno al fermo e la spia di accensione bianco (**I**) si illumina. Premere il pulsante Solo sigillatura (**L**) oppure il pulsante Sottovuoto e sigillatura (**M**). Quando la spia avanzamento sigillatura rossa (**K**) si spegne, premere entrambi i fermi e rimuovere il rotolo. L'estremità del rotolo sarà ora sigillata.
3. Misurare la lunghezza necessaria per l'alimento da imballare. Aggiungere altri 75 mm per permettere la sigillatura del sacchetto, quindi tagliare il rotolo in linea retta.

Facendo riferimento alla Fig. 3:

1. Inserire l'alimento da imballare nel sacchetto. È possibile utilizzare un sacchetto FoodSaver™ già pronto oppure prepararne uno personalizzato da un rotolo FoodSaver™.
2. Collocare l'estremità aperta del sacchetto nella fessura della vaschetta di raccolta delle gocce (**K**).
3. Chiudere e bloccare il coperchio. Quando il coperchio è chiuso correttamente, una striscia arancione appare intorno al fermo e la spia di accensione bianco (**I**) si illumina.
4. Premere il pulsante Sottovuoto e sigillatura (**M**).
5. L'unità di confezionamento sottovuoto comincerà a eliminare l'aria dal sacchetto, per poi procedere alla sigillatura. Quando le spie di avanzamento (**J**) si fermano e la spia di avanzamento della sigillatura rossa (**K**) si spegne, la procedura è terminata.

Imballaggio di alimenti umidi

Se si devono imballare alimenti umidi o particolarmente succosi, premere il pulsante Alimenti umidi (**N**) PRIMA di premere il pulsante Sottovuoto e sigillatura.

Sigillatura di un sacchetto senza eliminare l'aria

Per sigillare un sacchetto senza estrarre l'aria contenuta al suo interno, premere il pulsante Solo sigillatura (**L**). È possibile sigillare i vari tipi di sacchetti utilizzati per confezionare spuntini come patatine fritte, tortilla ecc.

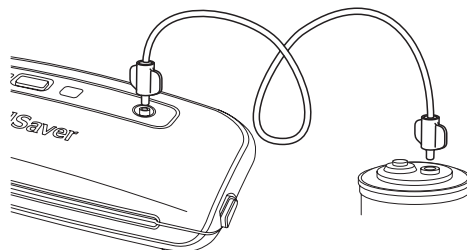
Sigillatura di alimenti fragili

Durante la sigillatura, alcuni alimenti (paste sfoglie, pane, biscotti ecc.) possono sbriciolarsi. Per evitare che questo accada, utilizzare il pulsante Solo sigillatura (**L**) come segue:

1. Eseguire i passaggi 1, 2, 3 e 4 relativi all'utilizzo del sigillatore sottovuoto.
2. Premere il pulsante Solo sigillatura (**L**) prima che gli alimenti si sbriciolino. Così facendo si eviterà immediatamente l'estrazione di ulteriore aria; procedere quindi alla sigillatura del sacchetto.

Utilizzo di accessori FoodSaver™

1. Inserire un'estremità del tubicino per gli accessori (**H**) nell'apposita porta (**G**). Inserire l'altra estremità del tubicino nella porta presente nell'accessorio. Attenersi a eventuali istruzioni specifiche fornite insieme all'accessorio FoodSaver.
2. Eseguire i passaggi 3 e 4 relativi all'utilizzo del sigillatore sottovuoto.



Guida alla conservazione, suggerimenti e consigli

Confezionamento sottovuoto e sicurezza degli alimenti

Il confezionamento sottovuoto prolunga la vita degli alimenti, poiché elimina la maggior parte dell'aria dal contenitore ermetico e riduce l'ossidazione che incide sul valore nutritivo, sul sapore e sulla qualità generale dei cibi. L'eliminazione dell'aria inibisce inoltre il proliferare di microrganismi che possono causare problemi in specifiche circostanze.

Per la conservazione sicura degli alimenti, è importante mantenerli a bassa temperatura. La crescita batterica si riduce considerevolmente a temperature di 4°C e inferiori. Il congelamento a -17°C non neutralizza i microrganismi ma ne arresta la crescita. Per la

conservazione nel lungo periodo, surgelare sempre i cibi deteriorabili che sono stati confezionati sottovuoto, e tenerli in frigorifero dopo averli scongelati.

È importante osservare che il confezionamento sottovuoto NON è un'alternativa all'inscatolamento e non inverte il deterioramento dei prodotti alimentari, ma può solo rallentare la perdita di qualità. È difficile prevedere la durata dei cibi al livello di qualità massima, ciò dipende dall'età e dalle condizioni di ogni prodotto quando viene sigillato sottovuoto.

IMPORTANTE: Il confezionamento sottovuoto NON è un'alternativa alla refrigerazione o al congelamento. Qualsiasi prodotto alimentare

Alimenti	Durata di conservazione
Manzo, maiale, agnello, pollame	2-3 anni
Carne trita	1 anno
Pesce	2 anni
Formaggi a pasta dura (cheddar, parmigiano, formaggio olandese a pasta gialla, gouda ecc.)	4-8 mesi
Asparagi, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo, cavolini di Bruxelles, fagiolini, piselli, mais ecc.	2-3 anni
Lattuga, spinaci ecc.	2 settimane
Albicocche, prugne, pesche, pesche noci ecc.	1-3 anni
Frutti di bosco morbidi (lamponi, more, fragole ecc.)	1 settimana
Frutti di bosco duri (mirtili ecc.)	2 settimane
Pane, taralli, pasta sfoglia	1-3 anni
Frutta a guscio e semi	2 anni
Caffè in chicchi	1 anno
Caffè macinato	5-6 mesi
Alimenti in polvere (zucchero, farina ecc.)	1-2 anni
Salse, minestre, spezzatino ecc.	1-2 anni
Alimenti secchi (fagioli, pasta, riso, cereali ecc.)	1-2 anni
Patatine fritte, biscotti, cracker ecc.	3-6 settimane

deteriorabile da tenere in frigorifero deve essere refrigerato o surgelato dopo il confezionamento sottovuoto. Per evitare possibili malanni, non riusare i sacchetti dopo aver conservato carne o pesce crudi o alimenti grassi. No riusare i sacchetti che sono stati passati nel forno a microonde o sobolliti.

Scongelamento e riscaldamento di prodotti alimentari confezionati sottovuoto

GLI ALIMENTI ALL'INTERNO DEI SACCHETTI POSSONO ESSERE SCONGELATI, MA NON RISCALDATI, NEL FORNO A MICROONDE.

Scongeleratura – Scongelerare sempre gli alimenti nel frigorifero o nel forno a microonde — non scongelare alimenti deteriorabili a

temperatura ambiente. Assicurarsi di aver tagliato l'angolo del sacchetto prima di introdurlo nel forno a microonde. Si raccomanda di porre il sacchetto su un piatto adatto al microonde per evitare lo spargimento di liquidi.

Assicurarsi di non superare la potenza di 180 watt, il tempo massimo di 2 minuti e la temperatura massima di 70°C (158°F).

Riscaldamento – Per riscaldare gli alimenti nel forno a microonde, rimuoverli dal sacchetto e porli su un piatto adatto al microonde.

Gli alimenti possono anche essere riscaldati in sacchetti FoodSaver™, ponendoli nell'acqua a una temperatura di bassa ebollizione inferiore a 75°C (170°F).

Dove conservare	Note
Freezer	Precongelare gli alimenti umidi prima dell'imballaggio sottovuoto. In alternativa, collocare un pezzo di carta assorbente ripiegato fra l'alimento e l'estremità del sacchetto per assorbire il liquido in eccesso. Ricordarsi di lasciare 75 mm di spazio dopo il pezzo di carta per consentire la sigillatura sottovuoto. Nota: a causa dell'eliminazione dell'ossigeno, dopo l'imballaggio sottovuoto il manzo potrebbe assumere un colore più scuro. Questo fenomeno non è un'indicazione di deperimento.
Freezer	
Freezer	
Frigorifero	Per preservare la freschezza del formaggio, imballarlo sottovuoto dopo ciascun utilizzo. I sacchetti devono essere molto lunghi per lasciare 25 mm per ogni nuova sigillatura richiesta. Non imballare MAI sottovuoto i formaggi a pasta morbida.
Conservare sempre nel freezer	Prima dell'imballaggio, sbollentare le verdure fino a quando sono cotte ma ancora croccanti. Congelare prima dell'imballaggio. Separare durante il congelamento per evitare che le verdure si incollino fra loro quando vengono imballate. Non imballare MAI sottovuoto i funghi freschi.
Frigorifero	Lavare e poi asciugare. Per ottenere risultati ottimali, imballare utilizzando un contenitore FoodSaver™.
Freezer	Prima dell'imballaggio, precongelare la frutta morbida e i frutti di bosco. Separare durante il congelamento per evitare che i singoli frutti si incollino fra loro quando vengono imballati.
Frigorifero	
Frigorifero	
Freezer	Si consiglia di utilizzare un contenitore FoodSaver™ per evitare che gli alimenti si sbriciolino. In alternativa, precongelare fino al raggiungimento dello stato solido.
Dispensa	Per evitare che particelle di cibo vengano risucchiate nella pompa a vuoto, collocare un filtro per il caffè o un pezzo di carta assorbente in cima al sacchetto, o al contenitore, prima dell'imballaggio sottovuoto. In alternativa è possibile inserire l'alimento nel sacchetto originale all'interno del sacchetto FoodSaver™.
Dispensa	
Dispensa	
Dispensa	
Freezer	Precongelare in un contenitore adatto fino al raggiungimento dello stato solido. Rimuovere il liquido congelato e imballare sottovuoto in un sacchetto FoodSaver™.
Dispensa	
Dispensa	Per ottenere risultati ottimali, utilizzare un contenitore FoodSaver™ per alimenti che si sbriciolano come ad esempio i cracker.

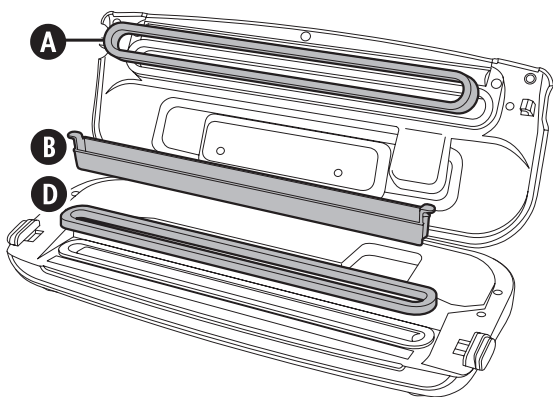
Manutenzione e pulizia

Non immergere mai l'unità, il cavo di alimentazione e la spina in acqua o in altri liquidi. Scollegare sempre l'unità dall'alimentazione prima della pulizia.

Pulire il corpo dell'apparecchio con un panno morbido e asciutto.

Rimuovere e svuotare la vaschetta di raccolta delle gocce (B) dopo ciascun utilizzo. Lavarla in acqua saponata tiepida o collocarla nel ripiano superiore della lavastoviglie. Asciugare accuratamente prima di reinserire la vaschetta.

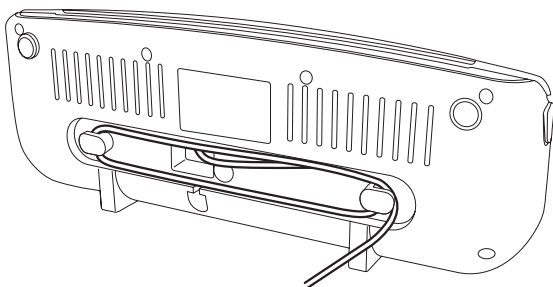
Controllare la guarnizione superiore (A) e inferiore (D), nonché l'area intorno alla vaschetta di raccolta delle gocce per verificare che non siano presenti residui di alimenti. All'occorrenza pulire le guarnizioni con un panno imbevuto di acqua saponata tiepida. Le guarnizioni possono essere rimosse per eseguire la pulizia. Pulire le guarnizioni con acqua saponata tiepida. Asciugare accuratamente, quindi reinserire adottando la debita cautela.



Conservazione

Chiudere il coperchio fino a quando si avverte il primo "scatto"; i fermi si agganciano ma non fuoriescono e mostrano la striscia arancione. Questa procedura è sufficiente per fissare il coperchio evitando però di comprimere le guarnizioni (cosa che potrebbe provocare il funzionamento difettoso dell'unità).

Avvolgere il cavo attorno alle strisce di rinforzo sotto l'unità. L'unità può essere conservata in posizione verticale, come illustrato in figura.



Garanzia

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

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

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

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

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

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

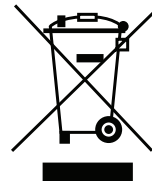
I guasti intervenuti durante l'uso normale, per uso improprio, danno, abuso, tensione incorretta, cause naturali, eventi non determinati da JCS (Europe), riparazione o alterazione per opera di un tecnico non autorizzato da JCS (Europe) o la mancata ottemperanza alle istruzioni d'uso sono esclusi dalla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

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


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

I prodotti elettrici vanno smaltiti separatamente dai rifiuti domestici. Consegnarli ad un centro di riciclaggio, se disponibile. Scrivere a info@pulse-uk.co.uk per istruzioni sul riciclaggio e informazioni sulla direttiva RAEE.

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



Risoluzione dei problemi

Problema	Soluzione
La spia di allarme surriscaldamento  si accende	L'unità si è surriscaldata. Prima dell'utilizzo, attendere fino a quando la spia di allarme surriscaldamento si spegne.
La pompa funziona per più di 2 minuti senza che l'aria venga eliminata.	Verificare che l'estremità aperta del sacchetto sia inserita nella vaschetta di raccolta delle gocce. Controllare che entrambe le guarnizioni siano ben fissate. Controllare che almeno un'estremità del sacchetto sia sigillata. Aprire l'unità e controllare che non siano presenti oggetti estranei, impurità o residui nella guarnizione superiore o inferiore. Verificare che vi sia spazio sufficiente nella parte superiore del sacchetto (75 mm) in modo che quest'ultimo possa entrare nella vaschetta di raccolta delle gocce con il coperchio chiuso. Verificare che il tubicino dell'accessorio non sia collegato. Verificare che il coperchio sia chiuso perfettamente (attorno alla chiusura appare la striscia arancione e la spia di accensione bianco è accesa).
Il sacchetto non viene sigillato correttamente.	Nel sacchetto è presente una quantità eccessiva di liquido. Congelare il contenuto del sacchetto prima del sottovuoto. Per evitare pieghe nella sigillatura, stendere delicatamente il sacchetto inserendolo nel contempo nella vaschetta di raccolta delle gocce, quindi continuare a tenere il sacchetto fino all'avvio della pompa a vuoto. Creare una seconda sigillatura sopra la prima per assicurare una perfetta chiusura ermetica quando si sigillano gli alimenti umidi.
Quando il fermo è chiuso e si preme il pulsante Sottovuoto e sigillatura oppure Solo sigillatura, non succede niente.	Verificare che il coperchio sia chiuso perfettamente (attorno alla chiusura appare la striscia arancione e la spia di accensione bianco è accesa).

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

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

- Altijd zorgen dat het apparaat op een stabiel, stevig, droog en plat oppervlak staat.
- Dit apparaat niet gebruiken voor een ander doel dan het bestemde doel. Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor gebruik buiten.
- Geen enkel deel van het apparaat of het stroomsnoer onderdompelen in water of een andere vloeistof.
- Het apparaat niet gebruiken als het is gevallen of zichtbare beschadiging vertoont.
- Na gebruik, alvorens het apparaat te reinigen, altijd controleren of het apparaat is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is verwijderd.
- Neem de stekker uit het stopcontact om het apparaat uit te schakelen. Trek niet aan het stroomsnoer om de stekker te verwijderen.
- Gebruik geen verlengsnoer met het apparaat.
- Gebruik uitsluitend accessoires of hulpstukken die door de fabrikant zijn aanbevolen.
- Als etenswaren opnieuw worden opgewarmd in de zakken van FoodSaver™, dan laat u ze sudderen in water op een lage temperatuur van minder dan 75°C (170°F).
- ETENSWAREN IN ZAKKEN KUNNEN WORDEN ONTDOOID, MAAR NIET OPNIEUW WORDEN OPGEWARMD IN DE MAGNETRON. Als etenswaren worden ontdooid in de magnetron in de zakken van FoodSaver™, dan mogen een maximumvermogen van 180 watt, een maximumtijd van 2 minuten en een maximumtemperatuur van 70°C (158°F) niet worden overschreden.

OPGELET: DIT VACUMEERSYSTEEM IS NIET VOOR COMMERCIEEL GEBRUIK.

Alleen voor huishoudelijk gebruik

Bewaar deze veiligheidsvoorschriften

Waarom vacumeren?

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

Het FoodSaver™ systeem bespaart tijd en geld.

- **Bespaar geld.** Met het FoodSaver™ systeem, is het mogelijk grotere hoeveelheden voedingsmiddelen in te kopen en dit in kleine porties te vacumeren zodat niets verspild wordt.
- **Bespaar tijd.** Kook vooruit voor een week, bereid maaltijden voor en bewaar deze in de FoodSaver™ zakken.
- **Marineer razendsnel.** Vacumeren opent de poriën van voedsel, waardoor het binnen 20 minuten (in plaats van een hele nacht) die heerlijke gemarineerde smaak krijgt.
- **Maak gezelligheid makkelijk.** Bereid een karakteristieke maaltijd en feestelijke hapjes vooraf zodat er tijd en aandacht is voor de gasten.
- **Geniet van seizoensvoedsel of specialiteiten.** Zeer beperkt houdbare of weinig gebruikte producten worden langer vers gehouden.
- **Afgemeten porties voor diëten.** Vacumeer afgemeten porties en noteer op de zak het aantal calorieën en/ of het vetgehalte.
- **Bescherm artikelen.** Houd kampeer- en bootbenodigdheden droog en georganiseerd voor uitstapjes. Bescherm gepolijst zilver tegen aantasting en dof worden door het zo min mogelijk bloot te stellen aan lucht.

FoodSaver™ accessoires

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

FoodSaver™ -zakken en -rollen

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

FoodSaver™ -bewaartrommels voor vacuümverpakking

FoodSaver™-bewaartrommels zijn eenvoudig te gebruiken en ideaal voor het vacuümverpakken van delicate waren, zoals muffins en andere gebakjes, vloeistoffen en droge producten.

FoodSaver™ flessenstop

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

Uw vacuümsealer gebruiken

FoodSaver™ Quick Marinator

In plaats van uw gerecht vele uren te moeten marinieren, gebruikt de Quick Marinator vacuümkracht om de marinade in enkele minuten volledig te laten intrekken.

Bestellen

Voor het bestellen van zakken, rollen en accessoires voor uw FoodSaver™ gaat u naar www.foodsavereurope.com en kiest u uw land.

Onderdelen

Zie figuur 1

- A** Afdichting boven
- B** Uitneembaar lekbakje
- C** Dekselvergrendeling
- D** Afdichting onder
- E** Sealstrip
- F** Bedieningspaneel
- G** Aansluiting voor accessoires
- H** Accessoiresslang
- I** Aan/uit-lampje
- J** Werklingslampjes
- K** Controlelampje voor sealen
- L** Knop Alleen sealen
- M** Knop Vacuüm en sealen
- N** Knop Vochtige voeding
- O** Waarschuwingslampje bij oververhitting

Zakken maken met een FoodSaver™-rol

Met een FoodSaver™-rol kunt u snel zakken op maat maken.

Raadpleeg figuur 2:

1. Sluit uw vacuümsealer aan op een stopcontact. Druk de beide vergrendelingsknoppen (**C**) in en open het deksel. Plaats het open uiteinde van de rol over de sealstrip (**E**) zodat het uiteinde van de rol tegen de voorrand van de onderste afdichting ligt. **Zorg dat het uiteinde van de zak niet in het lekbakje komt.**
2. Sluit het deksel nu volledig totdat de vergrendelingen (**C**) naar buiten springen. Als het deksel goed is gesloten, is er een oranje rand zichtbaar om de vergrendelingsknop en gaat het wit aan/uit-lampje (**I**) branden. Druk op de knop Alleen sealen (**L**) of op de knop Vacuüm en sealen (**M**). Wanneer het rode controlelampje voor sealen (**K**) uitgaat, drukt u beide vergrendelingsknoppen in en verwijdert u de rol. Het uiteinde van de rol is nu geseald.
3. Meet de gewenste lengte van hetgeen u wilt verpakken. Voeg hier een extra 75 mm aan toe voor de sealrand van de zak en snij de rol af op maat.

Raadpleeg figuur 3:

1. Leg hetgeen u wilt verpakken in de zak. U kunt een kant-en-klare FoodSaver™-zak gebruiken of u kunt een FoodSaver™-rol gebruiken om een zak op maat te maken.
2. Plaats het open uiteinde van de zak in de sleuf van het lekbakje (**K**).
3. Sluit en vergrendel het deksel. Als het deksel goed is gesloten, is er een oranje rand zichtbaar om de vergrendelingsknop en gaat het wit aan/uit-lampje (**I**) branden.
4. Druk op de knop Vacuüm en sealen (**M**).
5. Uw vacuümsealer verwijdert nu de lucht uit de zak en zal deze vervolgens sealen. Als de werklingslampjes (**J**) en het rode controlelampje voor sealen (**K**) uitgaan, is het proces voltooid.

Vochtige voeding verpakken

Als u voedsel verpakt dat vochtig of erg sappig is, drukt u de knop Vochtige voeding (**N**) in VOORDAT u de knop Vacuüm en sealen indrukt.

Een zak sealen zonder lucht te verwijderen

Druk op de knop Alleen sealen (**L**) om een zak te sealen zonder de lucht te verwijderen. U kunt zakken sealen van het type dat wordt gebruikt voor snacks zoals chips, tortilla chips, enz.

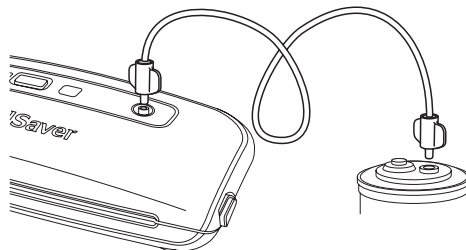
Delicate eetwaren sealen

Sommige eetwaren, zoals pasteitjes, brood, koekjes, enz. kunnen worden geplet tijdens het sealen. U kunt dit als volgt voorkomen met gebruik van de knop Alleen sealen (**L**):

1. Volg stap 1, 2, 3 en 4 van 'Uw vacuümsealer gebruiken'
2. Druk de knop Alleen sealen (**L**) in voordat de items worden geplet. Het apparaat stopt dan onmiddellijk met het verwijderen van lucht en de zak wordt geseald.

FoodSaver™-accessoires gebruiken

1. Sluit een uiteinde van de accessoireslang (**H**) aan op de aansluiting voor accessoires (**G**). Sluit het andere uiteinde van de slang aan op de aansluiting in het accessoire. Volg de specifieke instructies die bij het FoodSaver-accessoire zijn geleverd.
2. Volg stap 3 en 4 van 'Uw vacuümsealer gebruiken'.



Opbergen, hints en tips

Vacumeren en voedsel veiligheid

Het vacumeersproces verlengt het leven van voedsel door middel van onttrekking van de meeste lucht uit de gesealde verpakking. Daardoor wordt de hoeveelheid zuurstof teruggebracht. Die zuurstof heeft invloed op de voedingswaarde, de smaak en de algehele kwaliteit. Het onttrekken van lucht vertraagt ook de groei van micro-organismen, welke bederf veroorzaken.

Om voedingsmiddelen veilig te bewaren, is het van doorslaggevend belang dat de temperaturen laag gehouden worden. De groei van micro-organismen is aanmerkelijk te vertragen met temperaturen van 4°C of minder. Vriezen op -17°C doodt de micro-organismen niet

maar stopt de groei ervan. Voor het bewaren op lange termijn van beperkt houdbare producten, deze altijd na vacumeren invriezen, en na ontdoien bewaren in de koelkast.

Belangrijk om te vermelden is dat vacumeren GEEN vervanging is van innemen en het kan voedselbederf niet meer ongedaan maken. Het kan slechts veranderingen van kwaliteit vertragen. Het is moeilijk te voorspellen hoe lang voedingsmiddelen hun topkwaliteit smaak, uiterlijk en structuur behouden, daar dit afhankelijk is van leeftijd en de conditie van het voedsel op het moment dat het gevacumeerd wordt.

Voedingsmiddelen	Houdbaarheid
Rund-, varkens- en lamsvlees, gevogelte	2-3 jaar
Gehakt	1 jaar
Vis	2 jaar
Harde kaas (Edammer, Goudse en Parmesaanse kaas, enz.)	4-8 maanden
Asperges, broccoli, wortelen, bloemkool, kool, spruitjes, sperziebonen, erwten, maïs, enz.	2-3 jaar
Sla, spinazie, enz.	2 weken
Abrikozen, pruimen, perziken, nectarines, enz.	1-3 jaar
Zachte bessen (frambozen, bramen, aardbeien, enz.)	1 week
Harde bessen (blauwe en rode bosbessen enz.)	2 weken
Brood, bagels, gebak	1-3 jaar
Noten en zaden	2 jaar
Koffiebonen	1 jaar
Gemalen koffie	5-6 maanden
Producten in poedervorm (suiker, meel, enz.)	1-2 jaar
Sauzen, soepen, stoofschotels, enz.	1-2 jaar
Ge droogde voedingswaren (bonen, pasta, rijst, granen, enz.)	1-2 jaar
Chips, koekjes, toastjes, enz.	3-6 weken

BELANGRIJK: Vacumeren is GEEN vervanging van koelen of vriezen. Alle beperkt houdbare voedingsmiddelen dienen na het vacumeren, bewaard te worden in koelkast of diepvries. Gebruik geen zakken opnieuw na het bewaren van rauw vlees, rauwe vis of vette voeding om ziekte te voorkomen. Gebruik geen zakken opnieuw die in de magnetron of bij het sudderen zijn gebruikt.

Ontdooien en opwarmen van gevacumeerd voedsel
ETENSWAREN IN ZAKKEN KUNNEN WORDEN ONTDOOID, MAAR NIET OPNIEUW WORDEN OPGEWARMD IN DE MAGNETRON.

Ontdooien: ontdooi etenswaren in de koelkast of magnetron. Ontdooi etenswaren die kunnen bederven nooit op kamertemperatuur.

Snijd de hoek van de zak af voordat u de zak in de magnetron legt. We raden aan dat u de zak op een magnetronbestendig bord legt, zodat vloeistof er niet uit kan lekken. Zorg ervoor dat een maximumvermogen van 180 watt, een maximumtijd van 2 minuten en een maximumtemperatuur van 70°C (158°F) niet worden overschreden.

Opwarmen: om etenswaren opnieuw te verwarmen in een magnetron, haalt u ze uit de zak en legt u ze op een magnetronbestendig bord.

U kunt etenswaren ook opnieuw opwarmen in zakken van FoodSaver™ door ze in water te doen met een lage temperatuur van minder dan 75°C.

Waar te bewaren	Opmerkingen
Diepvries	Vries vochtige etenswaren eerst in alvorens deze vacuüm te verpakken. Leg anders een stuk gevouwen keukenrol tussen de inhoud en het uiteinde van de zak om vloeistof te absorberen. Laat 75 mm ruimte open boven het papier om de zak goed te kunnen sealen. Opmerking: Door het verwijderen van zuurstof kan rundvlees donkerder van kleur worden nadat dit vacuüm is verpakt. Dit is normaal en geeft niet aan dat het vlees is bedorven.
Diepvries	
Diepvries	
Koelkast	Houd kaas vers door deze na ieder gebruik opnieuw vacuüm te verpakken. Maak de zakken extra lang en laat een rand van 25 mm vrij voor iedere nieuwe seal die moet worden gemaakt. Zachte kaas mag NIET vacuüm worden verpakt.
Bewaar deze producten altijd in de diepvries.	Blancheer de groenten tot ze gekookt maar nog knapperig zijn voordat ze worden verpakt. Vries ze in alvorens ze te verpakken. Zorg dat de groenten niet aan elkaar zijn gevoren wanneer ze worden verpakt. Verse champignons mogen NIET vacuüm worden verpakt.
Koelkast	Was en droog de bladgroente. Voor het beste resultaat dienen ze te worden verpakt in een FoodSaver™-bus.
Diepvries	Zacht fruit moet eerst worden ingevoren voordat het wordt verpakt. Zorg dat de vruchten niet aan elkaar zijn gevoren wanneer ze worden verpakt.
Koelkast	
Koelkast	
Diepvries	U wordt aanbevolen een FoodSaver™-bus te gebruiken om pletten te voorkomen. Vries de producten anders eerst volledig in.
Vorraadkast	Plaats een koffiefilter of stuk keukenrol op de zak of bus voordat het product vacuüm wordt verpakt, om te voorkomen dat kleine voedseldeeltjes in de vacuümpomp worden gezogen. U kunt deze producten ook in hun originele verpakking in een FoodSaver™-zak doen.
Vorraadkast	
Vorraadkast	
Vorraadkast	
Diepvries	Vries deze etenswaren eerst volledig in. Neem de ingevoren vloeistof uit de container en verpak deze vacuüm in een FoodSaver™-zak.
Vorraadkast	
Vorraadkast	Gebruik een FoodSaver™-bus voor etenswaren zoals toastjes, die makkelijk breken.

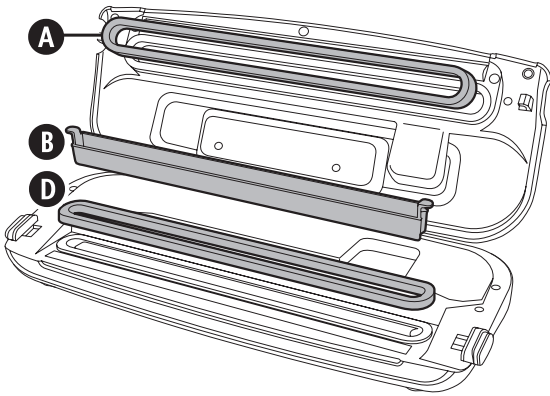
Onderhoud en reiniging

Dompel het apparaat, het stroom snoer en de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof. Neem altijd de stekker uit het stopcontact voordat het apparaat wordt gereinigd.

Neem de behuizing van het apparaat af met een zachte, droge doek.

Verwijder en reinig het lekbakje (B) na ieder gebruik. Was dit af in warm water met afwasmiddel of zet dit in het bovenste rek van een vaatwasmachine. Droog het bakje goed voordat u dit weer in het apparaat aanbrengt.

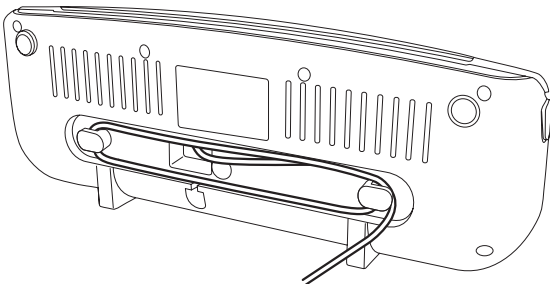
Controleer of de bovenste afdichting (A), onderste afdichting (D) en het gebied om het lekbakje vrij zijn van voedselresten. Neem de afdichtingen indien nodig af met een doek die met warm water en afwasmiddel is bevochtigd. De afdichtingen kunnen voor reiniging worden verwijderd. Was ze af in warm water met afwasmiddel. Droog ze goed af en breng ze dan weer zorgvuldig aan.



Opbergen

Sluit het deksel tot de eerste klik van de vergrendelingen, zodat de knoppen nog niet naar buiten zijn gesprongen en de oranje rand nog niet zichtbaar is. Dit is voldoende om het deksel te vergrendelen, maar voorkomt dat de afdichtingen worden samengedrukt (dit kan de juiste werking van het apparaat beïnvloeden).

Wikkel het snoer om de noppen aan de onderkant van het apparaat. Het apparaat kan rechtopstaand worden opgeborgen, zoals getoond.



Garantie

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited

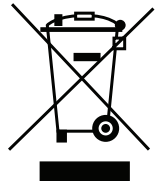
5400 Lakeside

Cheadle Royal Business Park


Cheadle

SK8 3GQ

UK



Problemen oplossen

Probleem	Oplossing
Waarschuwinglampje voor oververhitting  gaat branden	Het apparaat is oververhit. Wacht tot het lampje uitgaat voordat u het toestel weer gebruikt.
De pomp werkt meer dan 2 minuten zonder lucht te verwijderen.	Controleer of het open uiteinde van de zak in het lekbakje is ingevoerd. Controleer of de afdichtingen boven en onder goed zijn aangebracht. Controleer of ten minste één kant van de zak is geseald. Open het apparaat en controleer of er zich geen vreemde voorwerpen, vuil of resten op de afdichtingen boven en onder bevinden. Controleer of er voldoende ruimte is boven aan de zak is (75 mm), zodat deze in het lekbakje past wanneer het deksel vergrendeld is. Zorg dat de slang van het accessoire niet is aangesloten. Controleer of het deksel goed is gesloten (de oranje rand om de vergrendeling is zichtbaar en het wit aan/uit-lampje brandt).
De zak wordt niet goed geseald.	De zak bevat te veel vloeistof. Vries de inhoud van de zak eerst in voordat het product vacuüm wordt verpakt. Trek de zak voorzichtig glad voordat u deze in de lekbak invoert en blijf de zak vasthouden totdat de vacuümpomp begint te werken, zodat er geen vouwen en plooien ontstaan. Seal de zak een tweede keer boven de eerste sealrand wanneer u vochtig voedsel verpakt.
Er gebeurt niets als de vergrendeling is gesloten en de knop Vacuüm en sealen of Alleen sealen wordt ingedrukt.	Controleer of het deksel goed is gesloten (de oranje rand om de vergrendeling is zichtbaar en het wit aan/uit-lampje brandt).

Viktiga Säkerhetsanvisningar

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

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

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

FÖRSIKTIGHET: FÖRSEGLAREN ÄR INTE AVSEDD FÖR KOMMERSIELL ANVÄNDNING.

**Endast för Användning i Hemmet
SPARA DESSA ANVISNINGAR**

FoodSaver™-systemet

För vakuumpförpackning?

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

FoodSaver™ system spar tid och pengar

- **Spendera mindre pengar.** Med FoodSaver™ system, kan du bulkhandla eller köpa på rea och vakuumpförpacka dina livsmedel i önskade portionsstorlekar utan att kasta bort några livsmedel.
- **Spara mer tid.** Laga till veckans måltider och spar dem i FoodSaver™ påsar.
- **Marinera på några minuter.** Vakuumpförpackning öppnar porerna i livsmedel så du kan få en fantastisk marinerad smak på bara 20 minuter istället på över natten.
- **Gör det lätt att ha gäster.** Gör din signaturrätt och helgmaten i förväg så du kan tillbringa mer tid med dina gäster.
- **Njut av säsongsmat eller specialrätter.** Förvara ömtåliga varor eller varor som du använder sällan längre.
- **Kontrollera portioner vid bantning.** Vakuumpförpacka portioner av rätt storlek och skriv antal kalorier och/eller gram fett på påsen.
- **Skydda artiklar som inte är livsmedel.** Förvara camping- och bätutrustning torrt och organiserad för utflykter. Hindrar silver från att missfärgas genom att minimera exponering till luften.

FoodSaver™-tillbehör

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

FoodSaver™ påsar och rullar

Utformningen av FoodSaver™ påsar och rullar uppvisar speciella kanaler för en effektiv och fullständig borttagning av luft. Konstruktion med många lager på varandra gör dem till en särskilt effektiv barriär mot syre och fukt, och förhindrar därmed fryssbränna. FoodSaver™ påsar och rullar kommer i många olika storlekar.

FoodSaver™ vakuumpförpackningsbehållare

FoodSaver™ behållarna är enkla att använda och perfekta för förpackning av ömtåliga artiklar som muffins och andra bakverk, vätskor och torra varor.

FoodSaver™ Bottle Stopper

Använd FoodSaver™ flaskförslutare Bottle Stoppers för att vakuumpförsegla vin, icke-kolsyrade vätskor och oljor. Detta kommer att förlänga livslängden på vätskan och bevara smaken. Undvik att använda flaskförslutaren på plastflaskor.

FoodSaver™-snabbmarinerare

Snabbmarineraren gör maten smakrik på bara några minuter istället för timmar med hjälp av vakuumpkraft som gör att marinaden tränger djupt in i livsmedlet..

Använda din vakuumförseglare

Beställning

Om du vill beställa FoodSaver™-påsar, -rullar och -tillbehör går du till www.foodsavereurope.com och väljer din region.

Delar

Se bild 1

- A** Övre packning
- B** Löstagbar droppbricka
- C** Spärrhake
- D** Undre packning
- E** Förseglingsremsa
- F** Kontrollpanel
- G** Tillbehörsport
- H** Tillbehörssläng
- I** Strömlampa
- J** Förloppsampor
- K** Förloppslampa för förseglning
- L** Endast förseglingsknapp
- M** Vakuum- och förseglingsknapp
- N** Knapp för livsmedel med vätska
- O** Varningslampa för överhetning

Skapa en påse från en FoodSaver™-rulle

Du kan skapa dina egna påsar i valfri storlek från en FoodSaver™-rulle. Se bild 2.

1. Anslut din vakuumförseglare till ett eluttag. Tryck in båda spärrhakarna (**C**) och öppna locket. Placera rullens öppna ände över förseglingsremsan (**E**) så att rullens ände ligger mot den undre packningens framända. **Skjut inte in påsens ände i droppbrickan.**
2. Stäng locket helt tills spärrhakarna (**C**) hoppar ut. När locket är ordentligt stängt visas ett orange band runt spärrhaken och den vit strömlampa (**I**) tänds. Tryck på knappen för endast förseglning (**L**) eller på vakuum- och förseglingsknappen (**M**). När den röda förloppsknappen för förseglning (**K**) släcks, trycker du in båda spärrhakarna och tar bort rullen. Rullens ände är nu förseglad.
3. Mät upp den längd som krävs för produkten som ska förpackas. Lägg till ytterligare 75 mm för förseglingen och klipp av rullen rakt över.

Se bild 3:

1. Placera maten som du vill förpacka i påsen. Du kan använda en färdig FoodSaver™-påse eller skapa din egen från en FoodSaver™-rulle.
2. Placera påsens öppna ände i droppbrickans (**K**) fack.
3. Stäng och lås locket. När locket är ordentligt stängt visas ett orange band runt spärrhaken och den vit strömlampa (**I**) tänds.
4. Tryck på vakuum- och förseglingsknappen (**M**).
5. Din vakuumförpackare avlägsnar luften från påsen och förseglar den. När förloppsamporna (**J**) har stannat och den röda förloppslampa för förseglning (**K**) har slocknat är förseglingen klar.

Förpacka livsmedel med mycket vätska

Om du förpackar livsmedel som är fuktiga eller innehåller mycket vätska ska du trycka på knappen för livsmedel med vätska (**N**) INNAN du trycker på vakuum- och förseglingsknappen.

Förseglare en påse utan att avlägsna luft

För att förseglare en påse utan att avlägsna luften från den trycker du på knappen för endast förseglning (**L**). Du kan förseglare den typ av påsar som används för förpackning av snacks som potatischips, nachos osv.

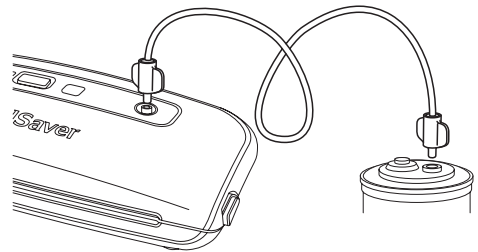
Förseglare känsliga varor

Vissa livsmedel som bakverk, bröd, kex osv. kan krossas vid förseglingen. För att förhindra detta använder du knappen för endast förseglning (**L**) enligt följande

1. Följ steg 1, 2, 3 och 4 i avsnittet Använda din vakuumförseglare.
2. Tryck på knappen för endast förseglning (**L**) innan varorna krossas. Då upphör omedelbart utsugning av luft och påsen förseglas.

Använda FoodSaver™-tillbehör

1. Anslut en ände av tillbehörssläng (**H**) till tillbehörsporten (**G**). Anslut slangens andra ände till porten på tillbehöret. Följ eventuella särskilda instruktioner som medföljer FoodSaver™-tillbehöret.
2. Följ steg 3 och 4 i avsnittet Använda din vakuumförseglare.



Förvaringsguide, tips och trick

Vacuum Packaging and Food Safety

Vakuumpackning och livsmedelssäkerhet

Vakuumpackning förlänger hållbarheten på livsmedel genom att avlägsna den mesta luften från den förseglade behållaren, och därmed reducera oxidation, vilket påverkar näringsvärde, smak och helhetskvalitet. Att avlägsna luften kan också förhindra växt av mikroorganismer, vilket kan orsaka problem under vissa förhållanden.

Förvara livsmedel på ett säkert sätt; det är viktigt att du gör det vid låga temperaturer. Växten av mikroorganismer minskar avsevärt

vid en temperatur på 4°C eller lägre. Frysning vid -17°C tar inte kål på mikroorganismer, men hindrar dem från att växa. För långvarig förvaring, frys alltid dagligvaror som har vakuumpackats och förvara dem i kylskåp när de har tinats.

Det är viktigt att vara medveten om att vakuumpackning INTE är en ersättning för en konservering och att den inte kan vända nedbrytning av livsmedel. Den kan bara sakta ner förändringar i kvaliteten. Det är svårt att förutsäga hur länge livsmedel kan behålla bästa smak, utseende eller textur eftersom det beror på livsmedlets ålder och tillstånd den dagen det vakuumpackades.

Livsmedel	Förvaringstid
Nötkött, griskött, lamm, fågel	2–3 år
Malet kött	1 år
Fisk	2 år
Hårda ostar (cheddar, parmesan, edam, gouda osv.)	4–8 månader
Sparris, broccoli, blomkål, morötter, kål, brysselkål, brytböner, ärter, majs osv.	2–3 år
Sallad, spenat osv.	2 veckor
Aprikoser, plommon, persikor, nektariner osv.	1–3 år
Mjuka bär (hallon, björnbär, jordgubbar osv.)	1 vecka
Hårda bär (blåbär, tranbär osv.)	2 veckor
Bröd, bagels, bakverk	1–3 år
Nötter och frön	2 år
Kaffeböner	1 år
Malet kaffe	5–6 månader
Varor i pulverform (socker, mjöl osv.)	1–2 år
Såser, soppor, grytor osv.	1–2 år
Torkade varor (böner, pasta, ris, gryn osv.)	1–2 år
Potatischips, kex, skorpor osv.	3–6 veckor

VIKTIGT: Vakuumpförpackning är INTE en ersättning för förvaring i kylskåp eller frysning. Alla ömtåliga livsmedel som kräver förvaring i kylskåp måste ändå förvaras i kylskåp eller frysas efter vakuumpförpackning. För att undvika eventuell sjukdom, återanvänd inte påsar efter lagring av rått kött, rå fisk eller fet mat. Återanvänd inte påsar som har varit i mikrovågsugnen eller har sjudits.

Upptining och återuppvärmning av vakuumpförpackade livsmedel

MAT SOM ÄR FÖRPACKAD I PÅSAR KAN TINAS UPP MEN INTE ÅTERUPPVÄRMAS I MIKROVÅGSUGN.

Upptining - tina alltid upp maten antingen i ett kylskåp eller i en mikrovågsugn - tina inte upp färskvaror i rumstemperatur. Se till att du klipper hål i ett hörn på påsen innan du lägger in den i mikrovågsugnen. Det är rekommendabelt att lägga påsen på en mikrosäker tallrik för att undvika att vätska läcker ut ur påsen. Se till att inte överstiga en maxeffekt på 180 watt, en maxtid på 2 minuter eller en maxtemperatur på 70°C (158°F).

Återuppvärmning - för att återuppvärma mat i en mikrovågsugn tar du ut maten ur påsen och lägger den på en mikrosäker tallrik.

Du kan också återuppvärma maten i FoodSaver™-påsar genom att lägga dem i vatten med sjudtemperatur under 75°C (170°F).

Förvaringsplats	Anmärkningar
Frys	Förfrys mat som innehåller mycket vätska före vakuumpförpackningen. Alternativt kan du lägga en hopvikt pappershandduk mellan maten och påsens ände för att suga upp överflödigt vätska. Kom ihåg att lämna 75 mm tomt efter pappershandduken för förseglingen. Obs! Nötkött kan mörkna under vakuumpförpackningen på grund av avsaknaden av syre. Det här är inte ett tecken på förruttelse.
Frys	
Frys	
Kylskåp	Vakuumpförpacka ost efter varje användning för att behålla färskheten. Gör påsarna extra långa för att lämna plats för 25 mm för varje ny försegling. Vakuumpförpacka ALDRIG mjuka ostar.
Förvara alltid i frysen.	Blanchera grönsakerna tills de är kokta men fortfarande krispiga före förpackningen. Frys före förpackningen. Separera grönsakerna under frysningen för att undvika att de klumpar ihop sig när de förpackas. Vakuumpförpacka ALDRIG färska svampar.
Kylskåp	Skölj och torka. Förpacka med en FoodSaver™-behållare för bästa resultat.
Frys	Förfrys mjuka frukter och bär före förpackningen. Separera frukterna under frysningen för att undvika att de klumpar ihop sig när de förpackas.
Kylskåp	
Kylskåp	
Frys	Vi rekommenderar en FoodSaver™-behållare för att undvika krossning. Alternativt kan du förfrysa produkterna tills de är hårda.
Skafferi	Placera ett kaffefilter eller en pappershandduk överst i påsen eller behållaren före vakuumpförpackningen för att förhindra att mat dras in i vakuumpumpen. Du kan även placera maten i dess ursprungliga påse inuti en FoodSaver™-påse.
Skafferi	
Skafferi	
Skafferi	
Frys	Förfrys i en lämplig behållare tills de är hårda. Ta bort frusen vätska och vakuumpförpacka i en FoodSaver™-påse.
Skafferi	Förpacka kex och liknande som kan krossas med en FoodSaver™-behållare för bästa resultat.
Skafferi	

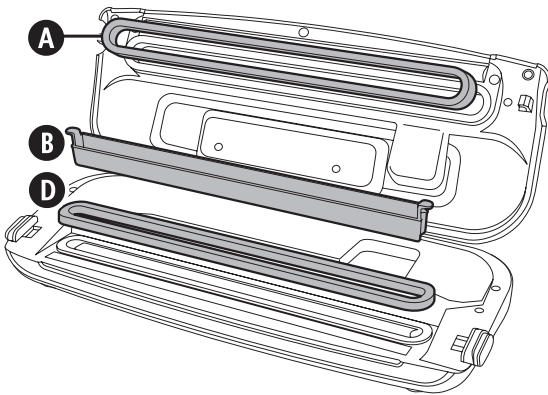
Skötsel och rengöring

Doppa aldrig enheten eller elsladden och kontakten i vatten eller någon annan vätska. Dra alltid ur enheten ur vägguttaget innan du rengör den.

Torka av apparatens stomme med en mjuk, torr trasa.

Ta bort och töm droppbrickan (B) efter varje användning. Diska den i varmt vatten och diskmedel eller i den övre korgen i diskmaskinen. Torka noga innan du sätter den på plats igen.

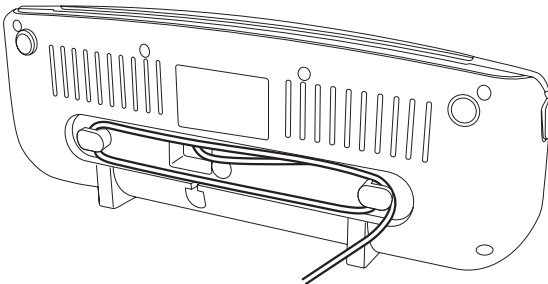
Kontrollera att den övre packningen (A), undre packningen (D) och området runt droppbrickan inte innehåller några matrester. Torka av packningarna med en trasa, varmt vatten och diskmedel vid behov. Packningarna kan tas bort för rengöring. Rengör dem med varmt vatten och diskmedel. Torka noga och sätt dem försiktigt på plats igen.



Förvaring

Stäng locket tills du hör ett första klick och spärrhakarna fäster med inte hoppar ut och visar det orange bandet. Det här är tillräckligt för att säkra locket men undviker att pressa ihop packningarna (som kan göra att enheten slutar fungera korrekt).

Vira kablarna runt klamparna under enheten. Enheten kan förvaras upprätt enligt bilden.



Garanti

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

Den här produkten är garanterad i 2 år efter köpet så som beskrivs i detta dokument.

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

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

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

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

Fel som uppstår på grund av felaktig användning, skada, missbruk, användning med felaktig spänning, force majeure, händelser som ligger utanför JCS (Europe) kontroll, reparation eller ändring utförda av en person annan än en person som auktoriserats av JCS (Europe) eller underlåtenhet att följa bruksanvisningen täcks inte av denna garanti. Dessutom täcks inte normalt slitage inklusive, men inte begränsat till mindre missfärgning eller repor av denna garanti.

Rättigheten enligt denna garanti gäller endast för den ursprungliga köparen och gäller inte kommersiell eller kollektiv användning.

Elektriska avfallsprodukter får inte kasseras tillsammans med hushållsavfall. Lämna till återvinning där sådan anläggning finns.

Skicka e-post till oss på enquiriesEurope@jardencs.com för ytterligare information om återvinning och WEEE.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited

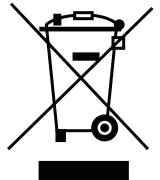
5400 Lakeside

Cheadle Royal Business Park

Cheadle

SK8 3GQ

Storbritannien



Felsökning

Problem	Lösning
Varningslampan för överhettning ! tänds.	Enheten har överhettats. Vänta tills varningslampan för överhettning har slocknat innan du använder enheten.
Pumpen är i gång i mer än 2 minuter utan att någon luft avlägsnas.	Kontrollera att påsens öppna ände är infogad i droppbrickan. Kontrollera att båda packningarna är rätt installerade. Kontrollera att minst en av påsens ändar är förseglad. Öppna enheten och kontrollera att det inte finns några främmande föremål, smuts eller skräp på den övre eller undre packningen. Kontrollera att det finns tillräckligt med plats (75 mm) överst i påsen så att den passar in i droppbrickan med locket stängt och låst. Kontrollera att tillbehörsslängen inte är fäst. Kontrollera att locket är helt stängt (det orange bandet visas kring spärrhaken och den vit strömlampan är tänd).
Påsen förseglas inte ordentligt.	Påsen innehåller för mycket vätska. Frys påsens innehåll före vakuumpackningen. För att förhindra veck i förseglingen sträcker du försiktigt ut påsen medan du för in påsen i droppbrickan, och fortsätter att hålla påsen tills vakuumpumpen startar. Skapa ytterligare en försegling ovanför den första förseglingen på påsen för att säkerställa en ordentlig försegling när du förpackar livsmedel med mycket vätska.
Inget händer när spärren låses och vakuum- och förseglingsknappen eller endast förseglingsknappen trycks in.	Kontrollera att locket är helt stängt (det orange bandet visas kring spärrhaken och den vit strömlampan är tänd).

Tärkeitä varotoimia

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

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

- Laitteen on käytön aikana oltava vakaalla, kuivalla ja tasaisella alustalla.
- Laitetta saa käyttää vain sen aiottuun käyttötarkoitukseen. Laitte on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu ulkokäyttöön.
- Älä koskaan kasta laitetta tai sen virtajohtoa ja pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Laitetta ei saa käyttää, jos se on päässyt putoamaan tai jos siinä näkyy vaurioita.
- Katkaise laitteesta käytön jälkeen virta ja irrota virtajohdon pistoke pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista.
- Voit katkaista laitteen virran irrottamalla virtajohdon pistorasiasta. Älä irrota johtoa vetämällä siitä.
- Älä käytä laitteessa katkojohtoa.
- Käytä ainoastaan valmistajan suosittelemia laitteita tai varusteita.
- Jos ruokaa lämmitetään FoodSaver™-pussissa, se on laitettava alle 75 celsiusasteen lämpöiseen hiljaan kiehuvaan veteen.
- PUSSISSA OLEVAN RUOAN VOI SULATTA A MIKROAALTOUUNISSA, MUTTA EI LÄMMITTÄÄ UDELLEEN. Jos FoodSaver™-pussissa olevaa ruokaa sulatetaan mikroaaltouunissa, sulattaminen saa kestää korkeintaan kaksi minuuttia 180 watin enimmäisteholla. Maksimilämpötila on tällöin 70 °C.

HUOMIO: PAKKAUSLAITETTA EI OLE TARKOITETTU KAUPALLISEEN KÄYTTÖÖN.

Ainoastaan kotikäyttöön
SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

FoodSaver™-järjestelmä

Tyhjiöpakkauksen edut

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

FoodSaver™-laite säästää aikaa ja rahaa.

- **Säästä rahaa.** FoodSaver™-laitteen omistajana voit ostaa esimerkiksi tarjouksessa olevaa ruokaa suurissa määrissä ja tyhjiöpakata sen sopivissa annoksissa ruokaa haaskaamatta.
- **Säästä aikaa.** Voit valmistaa aterioita ja säilöä ne FoodSaver™-pusseihin myöhemmin viikolla nautittaviksi.
- **Marinoi käden käänteessä.** Tyhjiöpakkauksen yhteydessä ruoan huokokset aukeavat, joten marinoitaessa aromit tarttuvat jopa 20 minuutissa sen sijaan, että ruokaa olisi marinoitava yli yön.
- **Viihdytä vieraita.** Voit valmistaa erikoisuutesi etukäteen, joten vieraiden viihdyttämiseen jää enemmän aikaa.
- **Nauti kausiluontoisista ruoista ja erikoisruoista.** Helposti pilaantuvat ja harvoin käytetyt ruokatarvikkeet säilyvät pitempään tuoreina.
- **Säännöstele annoskokoa dieetin mukaan.** Voit tyhjiöpakata järkevän kokoisia annoksia ja kirjoittaa kalorien ja rasvan määrän pusseihin.
- **Suojaa ei-ruokatarvikkeita.** Retkeily- ja veneilytarvikkeet on helppo pitää kuivina ja järjestyksessä seuraava reissua varten. Tyhjiöpakattuina kiillotetut hopeaesineet eivät pääse tummentumaan.

FoodSaver™ Accessories

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

FoodSaver™-pussit ja -rullat

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

FoodSaver™-säilytyspurkit

FoodSaver™-säilytyspurkkeihin on helppo tyhjiöpakata herkkiä elintarvikkeita, kuten muffineja tai muita leivonnaisia, nesteitä tai kuiva-aineita.

FoodSaver™-pullonkorkki

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

Tyhjiöpakkauslaitteen käyttäminen

FoodSaver™-pikamarinoija

Pikamarinoija kyllästää ruoan maulla ja imeyttää marinadin ruokaan alipaineen avulla minuuteissa tuntien sijaan.

Tilaaminen

Voit tilata FoodSaver™-pusseja, rullia ja tarvikkeita valitsemalla verkko-osoitteesta www.foodsavereurope.com alueesi.

Osat

Ks. kuva 1:

- A** Ylätiiviste
- B** Irrotettava keruustasia
- C** Kannensalpa
- D** Alatiiviste
- E** Saumauskaistale
- F** Ohjauspaneeli
- G** Tarvikeliitäntä
- H** Tarvikeletku
- I** Virran merkkivalo
- J** Edistymisvalot
- K** Saumauksen edistymisvalo
- L** Saumauspainike
- M** Tyhjiöinti ja saumaus -painike
- N** Kostea ruoka -painike
- O** Ylikuumentamisen varoitusvalo

Pussin valmistaminen FoodSaver™ -rullasta

FoodSaver™-rullasta voit valmistaa haluamasi kokoisia pusseja. Ks. kuva 2.:

1. Liitä tyhjiöpakkauslaitteeseen sähköverkon pistorasiaan. Paina kumpaakin salpaa (**C**) ja avaa kansi. Aseta rullan avoin pää saumauskaistaleen (**E**) päälle siten, että rullan pää asetuu alatiivisteen etureunaa vasten. Varmista, ettei pussin pää mene keruustasiaan.
2. Sulje kansi kokonaan, kunnes salvat (**C**) tulevat ponnahtavat ulos. Kun kansi on suljettu kunnolla, salvan ympärille ilmestyy oranssi nauha ja virran valkoinen merkkivalo (**I**) syttyy. Paina saumauspainiketta (**L**) tai tyhjiöinti ja saumaus -painiketta (**M**). Kun punainen saumauksen edistymisvalo (**K**) on sammunut, paina salpoja ja poista rulla. Rullan pää on nyt saumattu.
3. Mittaa pakattavalle elintarvikkeelle tarvittava pituus. Lisää pituutta 75 mm:llä, jotta pussi voidaan saumata, ja leikkaa pussi rullasta.

Ks. kuva 3.:

1. Aseta pakattava elintarvike pussiin. Voit käyttää valmista FoodSaver™-pussia tai valmistaa haluamasi kokoisia pusseja FoodSaver™-rullasta.
2. Aseta pussin avoin pää keruustasian (**K**) aukkoon.
3. Sulje ja lukitse kansi. Kun kansi on suljettu kunnolla, salvan ympärille ilmestyy oranssi nauha ja virran valkoinen merkkivalo (**I**) syttyy.
4. Paina tyhjiöinti ja saumaus -painiketta (**M**).
5. Tyhjiöpakkauslaitteeseen poistaa ilman pussista ja saumaa pussin. Kun edistymisvalot (**J**) ovat sammuneet ja punainen saumauksen edistymisvalo (**K**) on sammunut, tyhjiöinti ja saumaus ovat päättyneet.

Kostean ruoan pakkaaminen

Jos pakkaat kosteita tai erittäin mehukkaita ruokia, paina kostea ruoka -painiketta (**N**), ENNEN kuin painat tyhjiöinti ja saumaus -painiketta.

Pussin saamaaminen ilmaa poistamatta

Voit saumata pussin poistamatta ilmaa pussista painamalla saumauspainiketta (**L**). Voit saumata naposteltavien, kuten perunalastujen, tortillalastujen yms. pakkaamiseen käytettäviä pusseja.

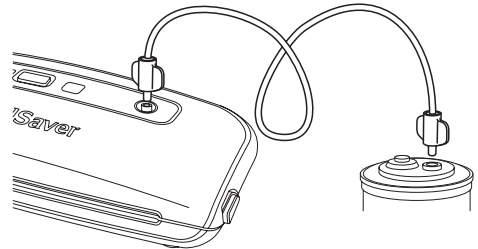
Murenevien elintarvikkeiden pussien saamaaminen

Jotkin elintarvikkeet, kuten pasteijat, leipä, keksit yms. saattavat murentua pussin saumauksessa. Voit ehkäistä murentumista käyttämällä saumauspainiketta (**L**) seuraavasti:

1. Toista tyhjiöpakkauslaitteen käyttämisen vaiheet 1, 2, 3 ja 4.
2. Paina saumauspainiketta (**L**), ennen kuin murentumista ilmenee. Toiminto pysäyttää ilmanpoiston ja saumaa pussin.

FoodSaver™-tarvikkeiden käyttäminen

1. Kun kansi on suljettu, aseta tarvikeletkun (**H**) toinen pää tyhjiöpakkauslaitteen tarvikeliitäntään (**G**). Aseta letkun toinen pää tarvikkeessa olevaan liitäntään. Noudata FoodSaver-tarvikkeen mukana tulevia ohjeita.
2. Noudata tyhjiöpakkauslaitteen käyttämisen vaiheita 3 ja 4.



Säilytysohjeita ja -vinkkejä

Tyhjiöpakkaus ja elintarviketurvallisuus

Tyhjiöpakkausprosessi pidentää elintarvikkeiden säilyvyyttä, koska lähes kaiken ilman poistaminen tiivistä säiliöstä vähentää hapettumista, mikä puolestaan parantaa elintarvikkeiden ravintoarvoa, makua ja yleistä laatua. Ilman poistaminen voi myös estää tietyissä olosuhteissa ongelmallisten mikro-organismien kasvun.

Elintarvikkeiden turvallinen säilytys edellyttää alhaista lämpötilaa. Mikro-organismien kasvumahdollisuudet heikkenevät tuntuvasti, jos lämpötila on enintään 4 °C. Pakastaminen -17 celsiusasteen lämpötilassa ei tapa mikro-organismeja, mutta se estää niitä kasvamasta. Jos tyhjiöpakattuja pilaantuvia elintarvikkeita aiotaan

säilyttää pitkään, ne on pakastettava. Sulattamisen jälkeen niitä on säilytettävä jääkaapissa.

On tärkeää muistaa, että tyhjiöpakkauksella EI saavuteta samoja tuloksia kuin purkituksella ja että sillä ei voida pysäyttää elintarvikkeiden pilaantumista. Tyhjiöpakkauksella voidaan ainoastaan hidastaa laadun heikkenemistä. On vaikeaa arvioida, kuinka pitkään elintarvikkeet säilyttävät hyvän maun, ulkonäön tai koostumuksen, koska tähän vaikuttavat elintarvikkeiden ikä ja kunto tyhjiöpakkaushetkellä.

TÄRKEÄÄ: Tyhjiöpakkaus EI ole vaihtoehto jääkaapissa tai pakastimessa säilyttämiselle. Pilaantuvia elintarvikkeita, jotka

Elintarvike	Säilyvyys
Naudanliha, sianliha, lampaanliha, linnunliha	2–3 vuotta
Jauheliha	1 vuosi
Kala	2 vuotta
Kovat juustot (cheddar, parmesaani, edam, gouda yms.)	4–8 vuotta
Parsa, parsakaali, porkkanaa, kukkakaali, kaali, ruusukaali, vihreä papu, herne, maissin yms.	2–3 vuotta
Salaatti, pinaatti yms.	2 viikkoa
Aprikoosi, luumu, persikka, nektariini yms.	1–3 vuotta
Pehmeät marjat (vadelma, karhunvatukka, mansikka yms.)	1 viikko
Kovat marjat (mustikka, karpalo yms.)	2 viikkoa
Leipä, rinkeli, pasteija	1–3 vuotta
Pähkinät ja siemenet	2 vuotta
Kahvipavut	1 vuosi
Jauhettu kahvi	5–6 kuukautta
Jauhemaiset elintarvikkeet (sokeri, jauho yms.)	1–2 vuotta
Kastike, keitto, muhennos yms.	1–2 vuotta
Kuivatut elintarvikkeet (pavut, pasta, riisi, vilja yms.)	1–2 vuotta
Perunalastut, keksit, voileipäkeksit yms.	3–6 viikkoa

edellyttävät jääkaapissa säilyttämistä, on säilytettävä jääkaapissa tai pakastamisessa, vaikka ne olisi tyhjiöpakattu. Tautien välttämiseksi pusseja ei saa käyttää uudelleen sen jälkeen, kun niissä on säilytetty raakaa lihaa tai kalaa tai rasvaisia ruokia. Mikroaaltouunissa käytettyjä tai kiehutettuja pusseja ei myöskään saa käyttää uudelleen.

Tyhjiöpakattujen elintarvikkeiden sulattaminen ja lämmittäminen

PUSSISSA OLEVAN RUOAN VOI SULATTA
MIKROAALTOUUNISSA, MUTTA EI LÄMMITTÄÄ UUELLEEN.

Sulattaminen: Elintarvikkeet on sulatettava jääkaapissa tai

mikroaaltouunissa – pilaantuvia elintarvikkeita ei saa sulattaa huoneenlämmössä. Muista leikata kulma pussista ennen mikroaaltouuniin laittamista. Pussi kannattaa laittaa mikroaaltouuniin kestäväään astiaan, jotta uuniin ei pääsisi vuotamaan nestettä.

Lämmitys: Jos olet lämmittämässä elintarvikkeita mikroaaltouunissa, poista ne pussista mikroaaltouuniin kestäväään astiaan.

Voit myös lämmittää elintarvikkeita FoodSaver™-pussissa asettamalla pussin alle 75 celsiusasteen lämpöiseen hiljaa kiehuvaan veteen. Muista varmistaa, että ruoka on lämmennyt läpeensä.

Säilytyspaikka	Säilytysohjeet
Pakastin	Esipakasta kosteat elintarvikkeet ennen tyhjiöpakkaamista tai aseta taitettu talouspaperin pala ruoan ja pussin pään väliin imemään pois ylimääräiset nesteet. Muista jättää talouspaperin palan jälkeen 75 mm tilaa saumaa varten. Huomaa: Naudanliha voi näyttää tummemmalla tyhjiöpakkauksen jälkeen, mikä johtuu hapen poistamisesta. Tämä ei ole merkki pilaantumisesta.
Pakastin	
Pakastin	
Jääkaappi	Pidä juusto tuoreena tyhjiöpakkaamalla se aina käytön jälkeen. Tee pakkauksista tavanomaista pidempiä, jotta jokaista uutta saumaa varten on käytettävissä 25 mm. ÄLÄ KOSKAAN tyhjiöpakkaa pehmeitä juustoja.
Säilytä aina pakastamisessa.	Kiehauta vihanneksia ennen pakkaamista siten, että ne kypsyvät mutta pysyvät edelleen rapeina. Pakasta ennen pakkaamista. Erota kasvikset toisistaan pakastamisen aikana, jotteivät ne tartu toisiinsa, kun ne on pakattu. ÄLÄ KOSKAAN tyhjiöpakkaa tuoreita sieniä.
Jääkaappi	Pese ja kuivaa. Parhaan tuloksen saat pakkaamalla salaatin FoodSaver™ -rasiaan.
Pakastin	Esipakasta pehmeät hedelmät ja marjat ennen pakkaamista. Erota hedelmät toisistaan pakastamisen aikana, jotteivät ne tartu toisiinsa, kun ne on pakattu.
Jääkaappi	
Jääkaappi	
Pakastin	Leivonnaisen murentumisen ehkäisemiseksi se kannattaa pakata FoodSaver™ -rasiaan. Voit myös esipakastaa leivonnaista, kunnes se on kova.
Ruokakomero	Voit estää ruoanmurujen joutumisen tyhjiöpumppuun asettamalla suodatinpussin tai talouspaperin palan pussin tai rasian päälle ennen tyhjiöpakkaamista. Voit myös asettaa ruoan alkuperäisessä pussissaan FoodSaver™-pussiin.
Ruokakomero	
Ruokakomero	
Ruokakomero	
Pakastin	Esipakasta ruokaa sopivassa säilijässä, kunnes ruoka on jähmettynyt. Irrota jäätynyt neste ja tyhjiöpakkaa FoodSaver™-pussiin.
Ruokakomero	Parhaan tuloksen saat panemalla murskautuvat tuotteet, kuten keksit FoodSaver™-rasiaan.
Ruokakomero	

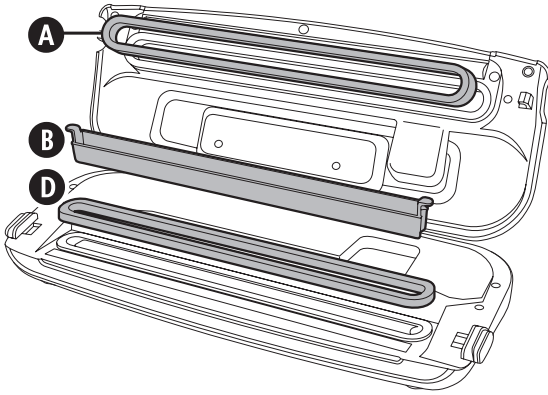
Hoito ja puhdistaminen

Älä koskaan kasta laitetta, sen virtajohtoa äläkä pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen. Irrota laitteen pistoke pistorasiasta aina ennen puhdistusta.

Pyyhi laitteen runko pehmeällä kuivalla rätillä.

Irrota ja tyhjennä keruustasia (B) jokaisen käyttökerran jälkeen. Pese se lämpimässä pesuainevedessä tai astianpesukoneen ylätelineessä. Kuivaa huolellisesti ennen paikoilleen asettamista.

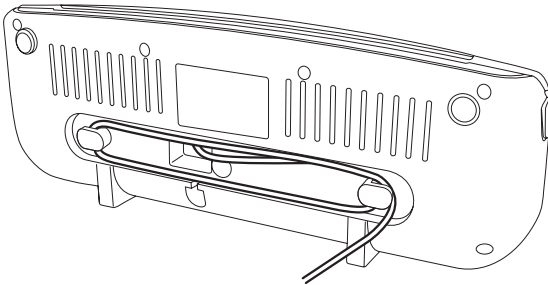
Tarkista ylä- (A) ja alatiiviste (D) ja keruustasian ympäriltä, ettei niissä ole ruokajäämiä. Pyyhi tiivisteet tarvittaessa lämpimällä pesuaineeseen kastetulla rätillä. Tiivisteet voidaan irrottaa puhdistusta varten. Puhdista ne lämpimällä pesuainevedellä. Kuivaa huolellisesti ja aseta takaisin paikoilleen.



Säilytys

Sulje kansi ensimmäiseen napsahdukseen asti niin, että salvat tarttuvat kanteen mutteivät ponnahta ulos eivätkä paljasta oranssi nauhaa. Näin kansi pysyy paikallaan muttei purista tiivisteitä (mikä voi aiheuttaa laitevian).

Kääri virtajohto laitteen pohjassa oleviin kiinnikkeisiin. Laitetta voidaan säilyttää pystyssä kuvan osoittamalla tavalla.



Takuu

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

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

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

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

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

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

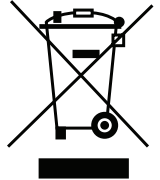
Tämä takuu ei kata vikoja, jotka aiheutuvat virheellisestä käytöstä, vaurioista, väärinkäytöstä, käytöstä väärällä jännitteellä, luonnonmullistuksista, tapahtumista, joihin JCS (Europe) ei voi vaikuttaa, muiden kuin JCS (Europe) -yhtiön valtuuttamien henkilöiden tekemästä korjauksesta tai muutoksesta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

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


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

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

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



Vianmääritys

Ongelma	Ratkaisu
Ylikuumentamisen varoitusvalo  syttyy.	Laite on ylikuumentunut. Odota ennen käyttöä, että varoitusvalo sammuu.
Pumppu käy yli 2 minuuttia, mutta ilma ei poistu.	Varmista, että pussin avoin pää on syötetty keruustiaan. Varmista, että molemmat tiivisteeet ovat kunnolla paikoillaan. Varmista, että vähintään toinen pussin pää on tiivistetty. Avaa yksikkö ja varmista, ettei ylä- eikä alatiivisteissä ole vieraita esineitä, likaa tai roskia. Varmista, että pussin yläosassa on tarpeeksi tilaa (75 mm), jotta se mahtuu keruustiaan, kun kansi on suljettu ja lukittu. Varmista, ettei tarvikeletkua ole kiinnitetty. Varmista, että kansi on täysin suljettu (oranssi nauha näkyy salvan ympärillä ja valkoinen virtavallo palaa).
Pussi ei tiivisty kunnolla.	Pussissa on liikaa nestettä. Pakasta pussin sisältö ennen tyhjiöpakkaamista. Voit estää sauman rypyjä venyttämällä pussia varovasti litteäksi samalla, kun syötät pussin keruustiaan, ja pitämällä kiinni pussista, kunnes tyhjiöpumppu käynnistyy. Varmista sauman pitävyys kosteaa ruokaa pakattaessa tekemällä toinen sauma pussin ensimmäisen sauman ylle.
Kun salpa on suljettu ja painiketta Tyhjiöpakkaa ja sulje tai painiketta Sulje painetaan, mitään ei tapahdu.	Varmista, että kansi on täysin suljettu (oranssi nauha näkyy salvan ympärillä ja valkoinen virtavallo palaa).

Viktige Sikkerhetsanvisninger

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

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

- Brug altid apparatet på en stabil, fast, tør og plan overflade.
- Brug aldrig dette apparat til andet, end det er beregnet til. Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Brug ikke apparatet uden døre.
- Nedsænk aldrig nogen del af apparatet eller ledningen og stikket i vand eller nogen anden væske.
- Undlad at bruge apparatet, hvis det er blevet tabt, eller hvis det bærer synlige tegn på skader.
- Sørg for, at apparatet er slukket, og at stikket er trukket ud af stikkontakten, inden apparatet rengøres.
- Ta støpselet ut av stikkontakten for å koble fra. Trekk ikke i ledningen når du tar ut støpselet.
- Ikke bruk en skjøteldning sammen med apparatet.
- Bruk kun tilbehør eller utstyr som er anbefalt av produsenten.
- Når du varmer opp mat i FoodSaver™-poser må du passe på å legge dem i vann ved lave temperaturer under 75 °C (170 °F).
- MAT I POSER KAN TINES MEN IKKE VARMES OPP IGJEN I MIKROBØLGEOVN. Når du tiner mat i mikrobølgeovnen i FoodSaver™-poser, må du passe på å ikke overstige en maksimumseffekt på 180 watt, i maksimalt 2 minutter og en maksimumtemperatur på 70 °C (158 °F).

FORSIKTIG: DETTE FORSEGLINGSAPPARATET ER IKKE FOR KOMMERSIELL BRUK.

Til brug i hjemmet kun
GEM DENNE BRUGSANVISNING

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, kan du nå glede deg over fordelene med en vitenskapelig bevist matlagingsmetode som holder maten fersk opptil fem ganger lengre.

FoodSaver™-systemet sparer tid og penger.

- **Bruk mindre penger.** Med FoodSaver™-systemet kan du kjøpe inn stort eller på salg, og vakuumpakke maten din i passende porsjoner uten å måtte kaste mat.
- **Spar mer tid.** Lag mat for hele uken, forbered måltider og oppbevar dem i FoodSaver™-poser.
- **Mariner på minutter.** Vakuumpakking åpner opp porene i maten slik at du kan få den herlige marinerte smaken på bare 20 minutter i stedet for over natten.
- **Gjør det enkelt å ha selskap.** Lag signaturretten din og feriegodbitene dine 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 kalorier og/eller antall gram fett på posen.
- **Beskytt andre ting enn matvarer.** Hold camping- og båtutstyr tørt og organisert når du drar på tur. Beskytt polert sølv mot anløp gjennom å redusere kontakten med luft.

FoodSaver™ Tilbehør

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

FoodSaver™ poser og ruller

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

FoodSaver™ beholdere

FoodSaver™ beholdere er lett å bruke og ideelle til å vakuumpakke delikate ting som muffins og andre bakevarer, væsker og tørrvarer.

FoodSaver™ flaskestopper

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

FoodSaver™ hurtigmarinerer

Hurtigmarinereren fyller maten med smak på minutter i stedet for timer, ved bruk av vakuumpakking som får marinadene til å trenge dypt inn i maten.

Bestilling

For å bestille FoodSaver™ poser, ruller og tilbehør, vennligst besøk www.foodsavereurope.com og velg din region.

Deler

Se figur 1

- A** Øvre pakning
- B** Uttagbar drypprist
- C** Lokklås
- D** Nedre pakning
- E** Forseglsstripe
- F** Kontrollpanel
- G** Tilkobling for tilbehør
- H** Slange til tilbehør
- I** Strømlampe
- J** Fremdriftslys
- K** Forseglsprosesslyset
- L** Kun forsegling-knapp
- M** Vakuum og forsegle-knapp
- N** Fuktig mat-knapp
- O** Varsellys for overoppheting

Lage en pose fra en FoodSaver™-rull

Du kan lage dine egne poser i den størrelsen du ønsker fra en FoodSaver™-rull. Henviser til fig. 2:

1. Sett støpselet til vakuumforsegleren din i en stikkontakt. Press på begge låsene (**C**) og åpne lokket. Plasser den åpne enden av rullen over forseglsstripen (**E**) slik at enden av rullen ligger inntil forkanten av den nedre pakningen. Ikke la poseenden komme inn i dryppristen.
2. Lukk lokket helt til låsene (**C**) spretter ut. Når apparatet er korrekt lukket vil det dukke opp et orange bånd rundt låsen og den hvid strømlampen (**I**) vil lyse. Trykk på Kun forsegle-knappen (**L**) eller Vakuum og forsegle-knappen (**M**). Når det røde prosesslyset (**K**) slukkes, trykk inn begge låsene og fjern rullen. Enden av rullen vil nå være forseglet.
3. Mål den lengden på det som skal pakkes inn. Legg til 75 mm ekstra for at posen skal kunne forsegles, kutt deretter rullen rett over.

Bruke vakuumforsegleren din

Henviser til fig. 3:

1. Legg det som skal forsegles ned i posen. Du kan bruke en ferdig FoodSaver™-pose eller lage dine egne poser fra en FoodSaver™-rull.
2. Plasser den den åpne enden av posen inn i åpningen til dryppristen (**B**).

3. Lukk og lås lokket. Når apparatet er korrekt lukket vil det dukke opp et orange bånd rundt låsen og den hvid strømlampen (**I**) vil lyse.
4. Trykk på Vakuum og forsegle-knappen (**M**).
5. Vakuumpakkeren din vil nå begynne å fjerne luften fra posen og deretter forsegle den. Når fremdriftslysene (**J**) ikke lenger lyser og det røde forseglsprosesslyset (**K**) er slukket, er prosessen ferdig.

Pakke fuktig mat

Hvis du skal pakke mat som er fuktig eller har mye saft i seg, trykk på Fuktig mat-knappen (**N**) FØR du trykker på Vakuum og forsegle-knappen.

Forsegle en pose uten å fjerne luft

For å forsegle en pose uten å trekke ut luften fra den trykker du på Kun forsegle-knappen. Du kan forsegle den typen poser som brukes til å pakke snacks som potetgull, tortillachips, etc.

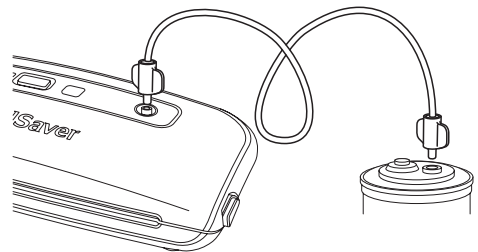
Forsegle skjøre ting

Noen ting som kaker, brød, kjeks, etc. kan bli knust når de forsegles. For å unngå dett, bruk Kun forsegle-knappen (**L**) på følgende måte:

1. Følg trinn 1, 2, 3 og 4 i Bruke vakuumforsegleren din.
2. Trykk på Kun forsegle-knappen (**L**) før knusing oppstår. Dette vil umiddelbart stoppe mer luft fra å bli trukket ut, og deretter forsegle posen.

Bruke FoodSaver™-tilbehør

1. Plasser den ene enden av tilbehørsslangen (**H**) på tilkoblingen for tilbehør (**G**). Plasser den andre enden i porten på tilbehøret. Følg de instruksjonene som fulgte med FoodSaver-tilbehøret.
2. Følg trinn 3 og 4 i Bruke vakuumforsegleren din.



Oppbevaring, hint og tips

Vakuumpakking og matvaresikkerhet

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

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

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

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

Fødevarer	Holdbarhetstid
Oksekød, svinekød, lammekød, fjerkræ	2-3 år
Hakkekød	1 år
Fisk	2 år
Faste oste (cheddar, parmesan, edam, gouda osv.)	4-8 måneder
Asparges, broccoli, gulrøtter, blomkål, kål, rosenkål, grønne bønner, ærter, majs osv.	2-3 år
Salat, spinat osv.	2 uger
Abrikoser, blommer, ferskner, nektariner osv.	1-3 år
Bløde bær (hindbær, brombær, jordbær osv.)	1 uge
Faste bær (blåbær, tranebær osv.)	2 uger
Brød, bagels, bagværk	1-3 år
Nødder og kerner	2 år
Kaffebønner	1 år
Malet kaffe	5-6 måneder
Fødevarer i pulverform (sukker, mel osv.)	1-2 år
Sovse, supper, gryderetter osv.	1-2 år
Tørre fødevarer (bønner, pasta, ris, korn osv.)	1-2 år
Kartoffelchips, småkaker, kiks osv.	3-6 uger

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

Tine og varme opp vakuumpakket mat

MAT I POSER KAN TINES MEN IKKE VARMES OPP IGJEN I MIKROBØLGEOVN.

Tining - Tin alltid mat i kjøleskap eller i mikrobølgeovn — tin ikke mat som kan bli dårlig i romtemperatur. Pass på å klippe av hjørnet av posen før den plasseres i mikrobølgeovnen. Vi anbefaler at du plasserer posen på en asjett som tåler mikrobølgeovn, slik at evt. væske samles opp.

Oppvarming - Hvis du skal varme opp maten i mikrobølgeovn bør du ta den ut av posen og legge den på en asjett som tåler mikrobølgeovn.

Du kan også varme opp mat i FoodSaver™-poser ved å legge dem i vann ved lave temperaturer under 75 °C (170 °F). Pass på at maten blir helt gjennomvarm.

Opbevaringssted	Bemærkninger
Fryser	Indfrys fugtige fødevarer, før de vakuumpakkes. Alternativt kan en foldet papirserviet lægges mellom fødevareren og posens ende for at optage overskydende væske. Husk at lade 75 mm plads tilbage efter servietten for at give plads til forseglingen. Bemærk: Oksekød kan se mørkere ud efter vakuumpakning grundet den manglende ilt. Det betyder ikke, at det er fordærvet.
Fryser	
Fryser	
Køleskab	Vakuumpak ost efter hver brug for at holde den frisk. Gør poserne ekstra lange for at give 25 mm plads til hver ny forsegling. Bløde oste må ALDRIG vakuumpakkes.
Opbevares altid i fryseren	Blancher grøntsager inden pakning, indtil de er tilberedte, men stadig sprøde. Frys før pakning. Deles under frysning for at undgå, at grøntsagerne hænger sammen, når de pakkes. Friske svampe må ALDRIG vakuumpakkes.
Køleskab	Vask, og tør derefter. Pak i en FoodSaver™-beholder for at få de bedste resultater.
Fryser	Indfrys bløde frugter og bær, før de pakkes. Deles under frysning for at undgå, at frugterne hænger sammen, når de pakkes.
Køleskab	
Køleskab	
Fryser	Vi anbefaler brug af en FoodSaver™-beholder for at undgå, at fødevarerne knuses. Alternativt kan de indfryses, indtil de er faste.
Spisekammer	Placer et kaffefilter eller en papirserviet i toppen af posen eller beholderen før vakuumpakning for at forhindre, at fødevarerpartikler suges ind i vakuumpumpen. Du kan også lægge fødevarerne i deres oprindelige pose ind i en FoodSaver™-pose.
Spisekammer	
Spisekammer	
Spisekammer	
Fryser	Indfrys i en passende beholder, indtil væsken er fast. Tag den frosne væske ud af beholderen, og vakuumpak den i en FoodSaver™-pose.
Spisekammer	Pak varer som f.eks. kiks, der kan knuses, i en FoodSaver™-beholder for at få de bedste resultater.
Spisekammer	

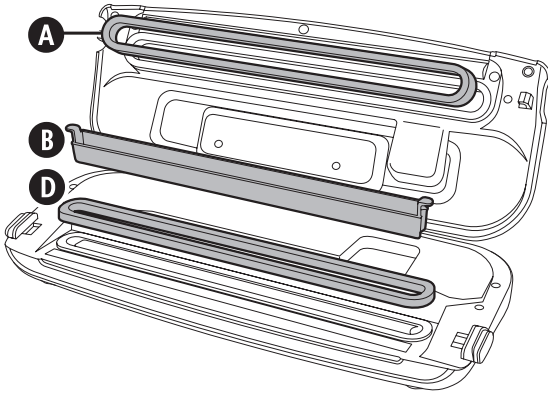
Stell og rengjøring

Dypp aldri apparatet eller strømkabelen og støpselet i vann eller annen væske. Ta alltid ut støpselet før rengjøring.

Tørk over selve apparatet med en myk, tørr klut.

Fjern og tøm dryppristen (B) etter hver bruk. Vask den i varmt såpevann eller sett den i øverste hylle i oppvaskmaskinen. Tørk godt før den settes på plass igjen.

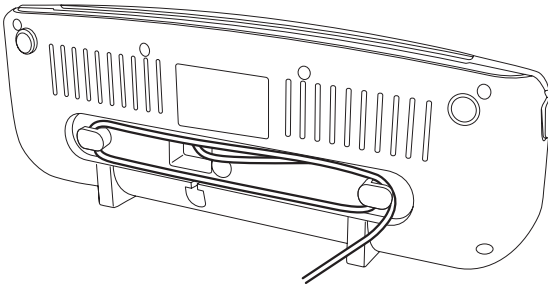
Sjekk den øvre pakningen (A), den nedre pakningen (D) og rundt dryppristen og pass på at det ikke ligger igjen noen matrester. Tørk ren pakningene med en klut med såpevann om nødvendig. Pakningene må tas ut før rengjøring. Vask dem med varmt såpevann. Tørk dem godt og sett dem på plass igjen.



Oppbevaring

Lukk lokket til første «klikk» der låsene tar tak men ikke spretter ut slik at det orange båndet kommer til syne. Dette er tilstrekkelig til å sikre lokket, men unngår sammenpressing av pakningene (noe som kan føre til at apparatet ikke fungerer som det skal).

Vikle ledningen rundt hakene under maskinen. Enheten kan oppbevares på høykant som vist på tegningen.



Garanti

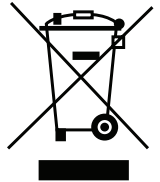
Gem venligst din kvittering, da den skal fremvises ved fremsættelse af eventuelle krav i forbindelse med garantien. Dette udstyr er omfattet af garantien i to år efter købet, sådan som det er beskrevet i dette dokument. Hvis udstyret i løbet af denne garantiperiode mod forventning skulle holde op med at fungere på grund af design- eller produktionsfejl, skal du returnere det til købsstedet sammen med købskvitteringen og en kopi af dette garantibevis. Rettighederne og fordelene ifølge denne garanti er et supplement til dine lovbestemte rettigheder, som ikke bliver påvirket af denne garanti. Kun Jarden Consumer Solutions (Europe) LIMITED ("JCS (Europe)") har ret til at ændre disse betingelser. I garantiperioden varetager JCS (Europe) at reparere eller udskifte udstyret eller enhver del af udstyret, som ikke fungerer korrekt, uden krav om betaling, forudsat at:

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

Fejl, der opstår på grund af forkert brug, beskadigelse, misbrug, anvendelse af forkert spænding, naturfænomener, hændelser uden for JCS (Europe)s kontrol, reparation eller ændringer, der er foretaget af en person, der ikke er autoriseret af JCS (Europe), eller manglende overholdelse af brugsanvisningerne er ikke dækket af garantien. Derudover dækkes normalt slid, herunder men ikke begrænset til mindre misfarvning eller ridser, ikke af denne garanti. Rettighederne ifølge denne garanti gælder kun for den oprindelige køber og omfatter ikke kommerciel eller kommunal anvendelse. Hvis dit udstyr er omfattet af en garanti eller et garantibevis, der kun gælder for det pågældende land, skal du referere til vilkårene og betingelserne for en sådan garanti/et sådant garantibevis i stedet for denne garanti eller kontakte din lokale forhandler for at få flere oplysninger.

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

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



Feilsøking

Problem	Løsning
Advarselslampen for overophedning ① tændes	Enheden er overophedet. Vent, indtil advarselslampen for overophedning slukkes før brug.
Pumpen kører i mere end 2 minutter, uden at luft bliver fjernet.	Sørg for, at den åbne ende af posen er indført i drypbakken. Kontroller, at begge forseglingslameller sidder korrekt. Kontroller, at mindst en af posens ender er forseglet. Åbn enheden, og kontroller, at der ikke er fremmedelementer, snavs eller affald på den øverste eller nederste forseglingslamel. Sørg for, at der er nok plads i toppen af posen (75 mm), så den passer i drypbakken med låget lukket og fastgjort. Sørg for, at tilbehørslangen ikke er fastgjort. Sørg for, at låget er helt lukket (det orange bånd kan ses rundt om lukkemekanismen, og den hvid strømindikator er tændt).
Posen er ikke forseglet korrekt.	Der er for meget væske i posen. Frys posens indhold, inden det vakuumpakkes. Stræk forsigtigt posen flad, imens den indsættes i drypbakken, og fortsæt med at holde posen, indtil vakuumpumpen starter, for at forhindre folder i forseglingen. Lav en ny forsegling oven for den første forsegling på posen for at sikre, at den er forseglet korrekt, når fugtige fødevarer forsegles.
Der sker intet, når lukkemekanismen er lukket, og der trykkes på knappen til vakuumpakning og forsegling eller knappen til forsegling alene.	Sørg for, at låget er helt lukket (det orange bånd kan ses rundt om lukkemekanismen, og den hvid strømindikator er tændt).

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

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

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

FORSIKTIG: DETTE FORSEGLINGSAPPARATET ER IKKE FOR KOMMERSIELL BRUK.

Bare til hjemmebruk

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONER

Hvorfor vakuumpakke?

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

FoodSaver™-systemet sparer tid og penger.

- **Bruk mindre penger.** Med FoodSaver™-systemet kan du kjøpe inn stort eller på salg, og vakuumpakke maten din i passende porsjoner uten å måtte kaste mat.
- **Spar mer tid.** Lag mat for hele uken, forbered måltider og oppbevar dem i FoodSaver™-poser.
- **Mariner på minutter.** Vakuumpakking åpner opp porene i maten slik at du kan få den herlige marinerte smaken på bare 20 minutter i stedet for over natten.
- **Gjør det enkelt å ha selskap.** Lag signaturretten din og feriegodbitene dine 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 kalorier og/eller antall gram fett på posen.
- **Beskytt andre ting enn matvarer.** Hold camping- og båtutstyr tørt og organisert når du drar på tur. Beskytt polert sølv mot anløp gjennom å redusere kontakten med luft.

FoodSaver™ Tilbehør

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

FoodSaver™ poser og ruller

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

FoodSaver™ beholdere

FoodSaver™ beholdere er lett å bruke og ideelle til å vakuumpakke delikate ting som muffins og andre bakevarer, væsker og tørrvarer.

FoodSaver™ flaskestopper

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

FoodSaver™ hurtigmarinerer

Hurtigmarinereren fyller maten med smak på minutter i stedet for timer, ved bruk av vakuumpakking som får marinadene til å trenge dypt inn i maten.

Bestilling

For å bestille FoodSaver™ poser, ruller og tilbehør, vennligst besøk www.foodsaver europe.com og velg din region.

Deler

Se figur 1

- A** Øvre pakning
- B** Uttagbar drypprist
- C** Lokklås
- D** Nedre pakning
- E** Forseglsstripe
- F** Kontrollpanel
- G** Tilkobling for tilbehør
- H** Slange til tilbehør
- I** Strømlampe
- J** Fremdriftslys
- K** Forseglsprosesslyset
- L** Kun forseglingsknapp
- M** Vakuumpakkeknapp
- N** Fuktig matknapp
- O** Varsellys for overoppheting

Lage en pose fra en FoodSaver™-rull

Du kan lage dine egne poser i den størrelsen du ønsker fra en FoodSaver™-rull. Henviser til fig. 2:

1. Sett støpselet til vakuumpakkeren din i en stikkontakt. Press på begge låsene (**C**) og åpne lokket. Plasser den åpne enden av rullen over forseglsstripen (**E**) slik at enden av rullen ligger inntil forkanten av den nedre pakningen. Ikke la poseenden komme inn i dryppristen.
2. Lukk lokket helt til låsene (**C**) spretter ut. Når apparatet er korrekt lukket vil det dukke opp et orange bånd rundt låsen og den hvite strømlampen (**I**) vil lyse. Trykk på Kun forseglingsknappen (**L**) eller Vakuumpakkeknappen (**M**). Når det røde prosesslyset (**K**) slukkes, trykk inn begge låsene og fjern rullen. Enden av rullen vil nå være forseglet.
3. Mål den lengden på det som skal pakkes inn. Legg til 75 mm ekstra for at posen skal kunne forsegles, kutt deretter rullen rett over.

Bruke vakuumpakkeren din

Henviser til fig. 3:

1. Legg det som skal forsegles ned i posen. Du kan bruke en ferdig FoodSaver™-pose eller lage dine egne poser fra en FoodSaver™-rull
2. Plasser den åpne enden av posen inn i åpningen til dryppristen (**B**).

3. Lukk og lås lokket. Når apparatet er korrekt lukket vil det dukke opp et orange bånd rundt låsen og den hvite strømlampen (**I**) vil lyse.
4. Trykk på Vakuumpakkeknappen (**M**).
5. Vakuumpakkeren din vil nå begynne å fjerne luften fra posen og deretter forsegle den. Når fremdriftslyset (**J**) ikke lenger lyser og det røde forseglsprosesslyset (**K**) er slukket, er prosessen ferdig.

Pakke fuktig mat

Hvis du skal pakke mat som er fuktig eller har mye saft i seg, trykk på Fuktig matknappen (**N**) FØR du trykker på Vakuumpakkeknappen.

Forsegle en pose uten å fjerne luft

For å forsegle en pose uten å trekke ut luften fra den trykker du på Kun forseglingsknappen (**L**). Du kan forsegle den typen poser som brukes til å pakke snacks som potetgull, tortillachips, etc.

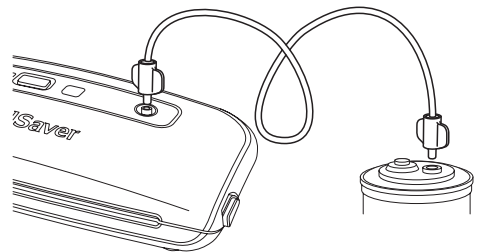
Forsegle skjøre ting

Noen ting som kaker, brød, kjeks, etc. kan bli knust når de forsegles. For å unngå dett, bruk Kun forseglingsknappen (**L**) på følgende måte:

1. Følg trinn 1, 2, 3 og 4 i Bruke vakuumpakkeren din
2. Trykk på Kun forseglingsknappen (**L**) før knusing oppstår. Dette vil umiddelbart stoppe mer luft fra å bli trukket ut, og deretter forsegle posen.

Bruke FoodSaver™-tilbehør

1. Plasser den ene enden av tilbehørsslangen (**H**) på tilkoblingen for tilbehør (**G**). Plasser den andre enden i porten på tilbehøret. Følg de instruksjonene som fulgte med FoodSaver-tilbehøret.
2. Følg trinn 3 og 4 i Bruke vakuumpakkeren din.



Oppbevaring, hint og tips

Vakuumpakking og matvaresikkerhet

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

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

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

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

Matvarer	Holdbarhetstid
Storfe, svin, lam, fjærfe	2-3 år
Kjøttdeig	1 år
Fisk	2.
Harde oster (Cheddar, Parmesan, Edam, Gouda, etc.)	4-8 måneder
Asparages, brokkoli, blomkål, gulrøtter, kål, rosenkål, grønne bønner, erter, mais, etc.	2-3 år
Salat, spinat, etc.	2 uker
Aprikoser, plommer, ferskener, nektariner, etc.	1-3 år
Myke bær (bringebær, bjærnebær, jordbær, etc.)	1 uke
Harde bær (blåbær, tranebær, etc.)	2 uker
Brød, bageler, kaker	1-3 år
Nøtter og frø	2.
Kaffebønner	1 år
Kvernet kaffe	5-6 måneder
Pulveriserte matvarer (sukker, mel, etc.)	1-2 år
Sauser, supper, stuinger, etc.	1-2 år
Tørkede matvarer (bønner, pasta, ris, korn, etc.)	1-2 år
Potetchips, søte og salte kjeks, etc.	3-6 uker

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

Tine og varme opp vakuumpakket mat

MAT I POSER KAN TINES MEN IKKE VARMES OPP IGJEN I MIKROBØLGEOVN.

Tining - Tin alltid mat i kjøleskap eller i mikrobølgeovn — tin ikke mat som kan bli dårlig i romtemperatur. Pass på å klippe av hjørnet av posen før den plasseres i mikrobølgeovnen. Vi anbefaler at du plasserer posen på en asjett som tåler mikrobølgeovn, slik at evt. væske samles opp.

Oppvarming - Hvis du skal varme opp maten i mikrobølgeovn bør du ta den ut av posen og legge den på en asjett som tåler mikrobølgeovn.

Du kan også varme opp mat i FoodSaver™-poser ved å legge dem i vann ved lave temperaturer under 75 °C (170 °F). Pass på at maten blir helt gjennomvarm.

Bør lagres hvor	Merknader
Fryser	Forhåndsfrys fuktige matvarer før vakuumpakking Alternativt kan du plassere et brettet papirhåndkle mellom maten og poseåpningen for å absorbere overflødig væske. Husk å la det være igjen 75 mm rom etter håndkleet slik at forseglingen kan lages. Merk: Storfekjøtt kan se mørkere ut etter vakuumpakking på grunn av at oksygen fjernes. Dette er ikke en indikasjon på at kjøttet er blitt dårlig.
Fryser	
Fryser	
Kjøleskap	Vakuumpakk osten hver gang du har brukt den så den holder seg fersk Lag posene ekstra lange slik at du har plass til de 25 mm som trengs til hver nye forsegling. Vakuumpakk ALDRI myke oster.
Lagres alltid i fryser	Blansjer grønnsaker til de er kokte men fremdeles sprø før de pakkes. Frys før pakking Separer grønnsakene under frysing for å unngå at de klirrer seg til hverandre når de er pakket. Vakuumpakk ALDRI fersk sopp.
Kjøleskap	Vask, tørk deretter. For å få de beste resultatene, pakk ved bruk av en FoodSaver™-beholder.
Fryser	Forhåndsfrys myke frukter og bær før pakking. Separer fruktene under frysing for å unngå at de klirrer seg til hverandre når de er pakket.
Kjøleskap	
Kjøleskap	
Fryser	Vi anbefaler bruk av en FoodSaver™-beholder for å unngå knusing. Alternativt kan du forhåndsfryse dem til de er faste.
Spiskammer	
Spiskammer	For å unngå at matpartikler suges inn i vakuumpumpen, kan du plassere et kaffefilter eller papirhåndkle ved toppen av posen eller beholderen før vakuumpakking. Du kan også legge maten i originalemballasjen inne i en FoodSaver™-pose.
Spiskammer	
Spiskammer	
Fryser	Forhåndsfrys i passende beholder til den er fast. Ta ut den fryste væsken og vakuumpakk den i FoodSaver™-pose.
Spiskammer	
Spiskammer	For å få de beste resultatene, bruk en FoodSaver™-beholder for matvarer som kan knuses.

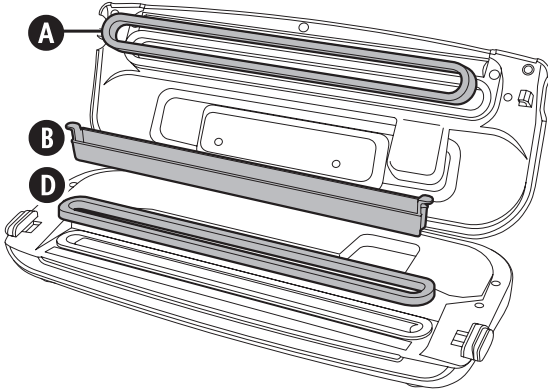
Stell og rengjøring

Dypp aldri apparatet eller strømkabelen og støpselet i vann eller annen væske. Ta alltid ut støpselet før rengjøring.

Tørk over selve apparatet med en myk, tørr klut.

Fjern og tøm dryppristen (B) etter hver bruk. Vask den i varmt såpevann eller sett den i øverste hylle i oppvaskmaskinen. Tørk godt før den settes på plass igjen.

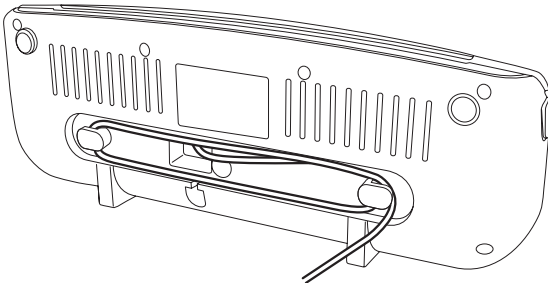
Sjekk den øvre pakningen (A), den nedre pakningen (D) og rundt dryppristen og pass på at det ikke ligger igjen noen matrester. Tørk ren pakningene med en klut med såpevann om nødvendig. Pakningene må tas ut før rengjøring. Vask dem med varmt såpevann. Tørk dem godt og sett dem på plass igjen.



Oppbevaring

Lukk lokket til første «klikk» der låsene tar tak men ikke spretter ut slik at det orange båndet kommer til syne. Dette er tilstrekkelig til å sikre lokket, men unngår sammenpressing av pakningene (noe som kan føre til at apparatet ikke fungerer som det skal).

Vikle ledningen rundt hakene under maskinen. Enheten kan oppbevares på høykant som vist på tegningen.



Garanti

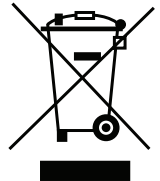
Ta vare på kvitteringen da den kreves ved eventuelle garantikrav. Dette apparatet har en garanti på to år etter kjøpsdato, som beskrevet i dette dokumentet. Om apparatet slutter å fungere i løpet av garantiperioden på grunn av en design- eller produksjonsfeil, ta apparatet tilbake til kjøpsstedet sammen med kvitteringen og en kopi av denne garantien. Rettighetene og fordelene under denne garantien er i tillegg til dine lovfestede rettigheter, som ikke påvirkes av denne garantien. Det er bare Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited (JCS (Europe)) som har rett til å endre disse vilkårene. JCS (Europe) påtar seg, i garantiperioden, å reparere eller erstatte apparatet eller noen del av apparatet som ikke fungerer som det skal, kostnadsfritt, gitt at:

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

Feil som inntreffer på grunn av feil bruk, skade, misbruk, bruk med feil spenning, naturulykker, hendelser utenfor JCS (Europe) sin kontroll, reparasjoner eller ombygging utført av noen andre enn personer autorisert av JCS (Europe) eller unnlatelse å følge bruksinstruksjonene, dekkes ikke av denne garantien. I tillegg dekkes ikke normal slitasje, inkludert, men ikke begrenset til, mindre misfarging og skraper, av denne garantien. Rettighetene under denne garantien skal kun gjelde for den opprinnelige kjøperen, og skal ikke utvides til kommersielt eller offentlig bruk. Hvis apparatet ditt inkluderer et landsspesifikt garantiark, se vilkårene i en slik garanti i stedet for denne garantien, eller ta kontakt med din lokale autoriserte forhandler for mer informasjon.

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

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



Feilsøking


Problem	Løsning
Varsellyset for overoppheting  slår seg på	Enheten er overopphetet Vent til varsellyset for overoppheting er slukket før du bruker maskinen igjen.
Pumpen går i mer enn 2 minutter uten at luft fjernes.	Pass på at den åpne enden av posen er plassert i dryppeskålen. Sjekk at begge pakningene sitter som de skal. Kontroller at minst en av poseendene er forseglet. Åpne enheten og kontroller at det ikke er fremmedlegemer, skitt eller matbiter på de øvre eller nedre pakningene. Åpne enheten og kontroller at det er nok rom i toppen av posen (75 mm), slik at den passer i dryppeskålen når lokket er lukket og festet. Pass på at tilbehørsslangen er festet. Pass på at lokket er helt lukket (det orange båndet vises rundt smekklåsen og den hvit på-lampen lyser).
Posen er ikke skikkelig forseglet.	Det er for mye væske i posen. Frys innholdet i posen før vakuumpakking. For å unngå rynker i forseglingen kan du strekke posen forsiktig ut så den blir flat, mens du legger den i dryppeskålen og fortsetter å holde i posen til vakuumpumpen starter. Lag en forsegling til over den første forseglingen for å være sikker på at forseglingen er tett når du forsegler fuktig mat.
Ingen ting hender når smekklåsen er lukket og vakuumpumpen og forseglingsknappene eller kun forseglingsknappen trykkes inn.	Pass på at lokket er helt lukket (det orange båndet vises rundt smekklåsen og den hvit på-lampen lyser).

FIG. 2

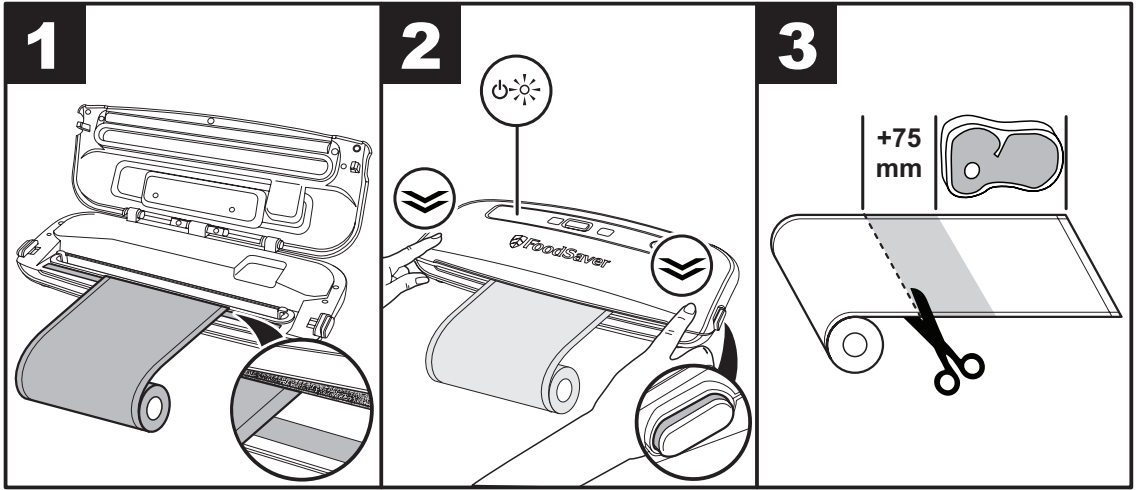
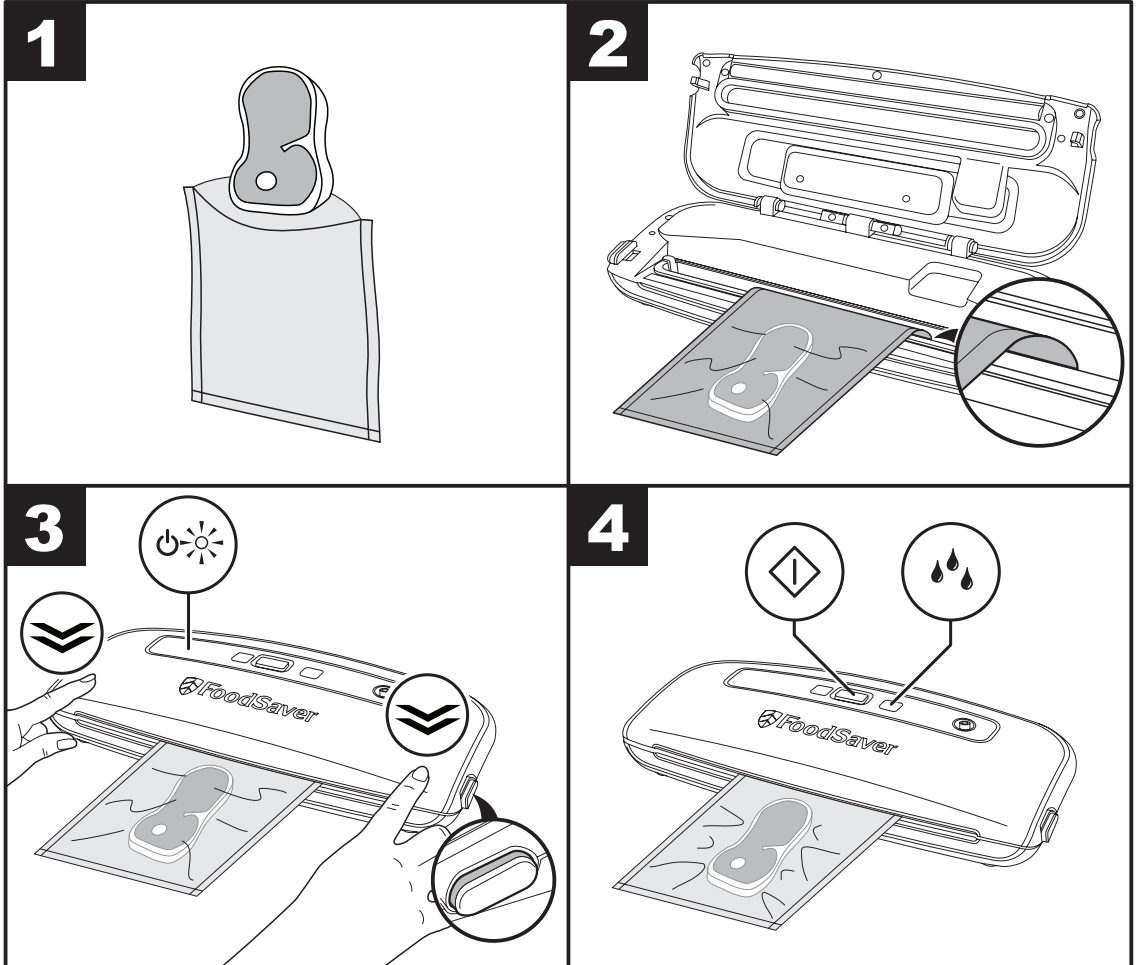


FIG. 3







UK: Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park,
Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom
e-mail: enquiriesEurope@jardencs.com
Tel: 0161 621 6900

FR: Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
420 Rue D'Estienne D'Orves
92700 Colombes, France
e-mail: serviceinfoFrance@jardencs.com
Tel: +33(0)1 49 64 2060

DE: CPS-Deutschland
Rathausstrasse 44
47638 Straelen
e-mail: miron@cps-deutschland.de
Tel: +49 (0)2834 – 311 94 11

ES/PT/IT: Oster Electrodomesticos Iberica, S.L.
C/ Basauri 17, Edificio Valrealty - B
Planta Baja Derecha
28023 - La Florida (Aravaca), Madrid, España
email: iberia@jardencs.com
Tel: 90251 5588

NL: IT&M BV
Park Forum 1110,
5657 HK Eindhoven
e-mail: info@itmonline.nl
Tel: 0031 40 290 11 30

DK, FI, NO, SE: Electra Sweden AB
c/o B. Linderholm AB
Box 730, 391 27 Kalmar
email: info@linderholms.se
Tel: 0046 54 137660

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

© 2015 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited.

All rights reserved. Imported and distributed by Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited is a subsidiary of Jarden Corporation (NYSE: JAH).

The product supplied may differ slightly from the one illustrated due to continuing product development.
Printed In China

Tous droits réservés. Distribué par Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited est une filiale de Jarden Corporation (NYSE: JAH).

En raison du développement continu de nos produits, le produit livré risque de varier légèrement de l'illustration.
Imprimé en Chine

Todos los derechos reservados. Distribuido por Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, Reino Unido.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited es una filial de Jarden Corporation (NYSE: JAH).

El producto suministrado puede diferir ligeramente del mostrado en la imagen debido al desarrollo permanente de los productos.
Impreso en China