



FoodSaver®

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

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



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

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

VS3190X

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

Fig.1

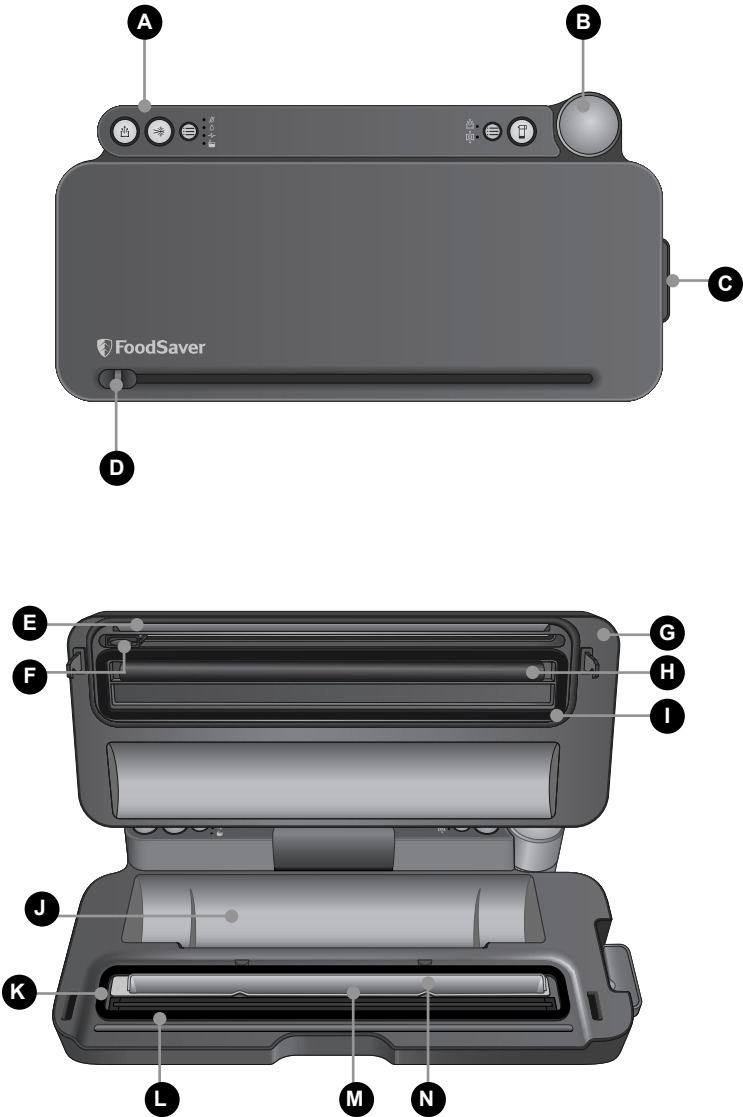


Fig.2

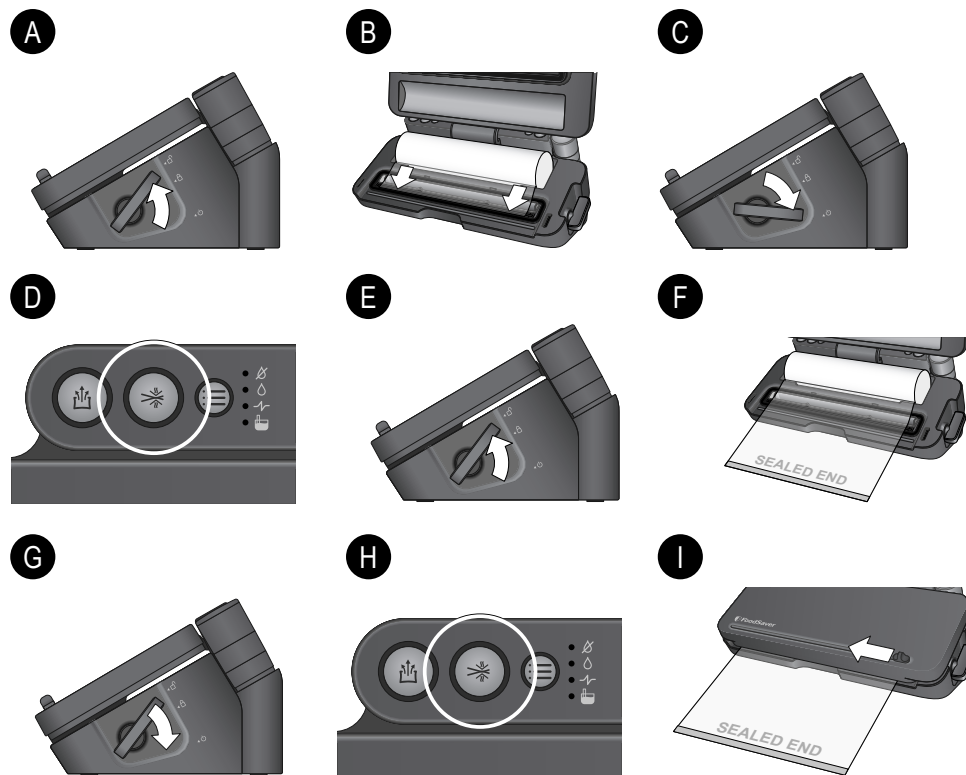


Fig.4

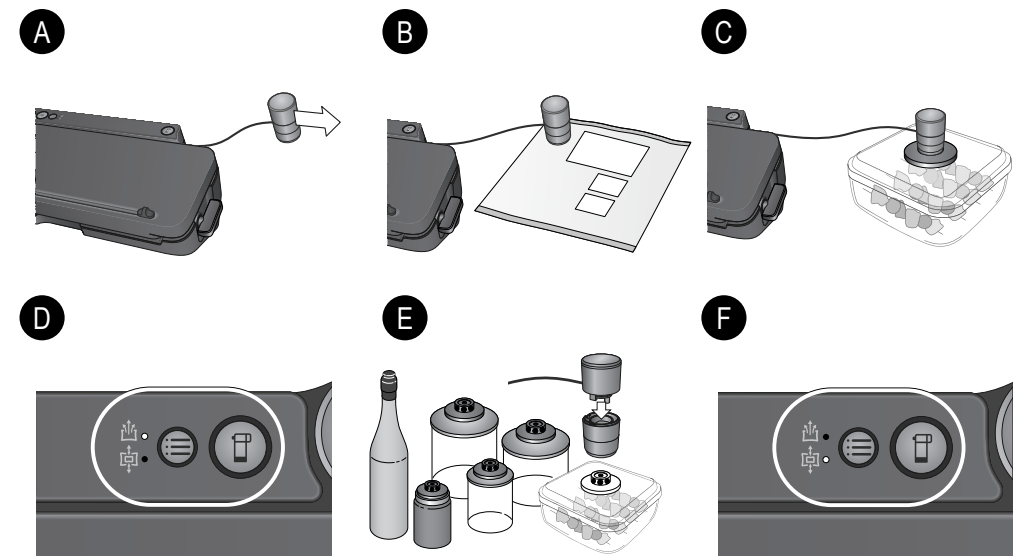
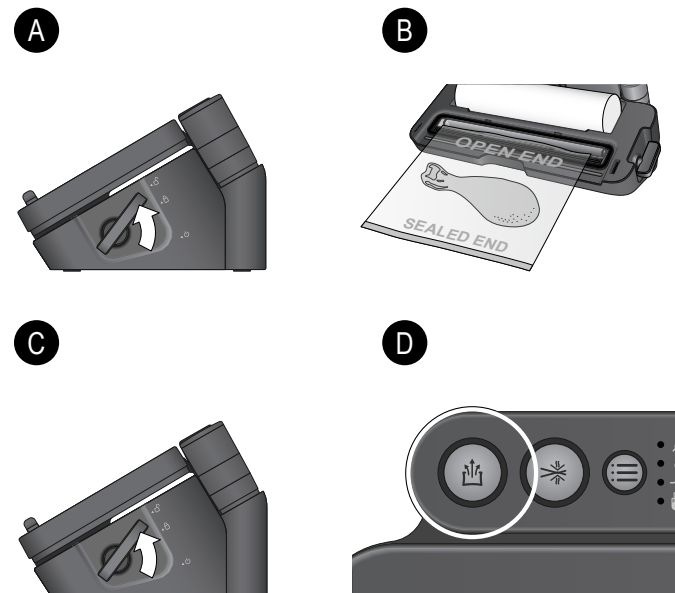


Fig.3



Important Safeguards

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

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

The FoodSaver® System

Why Vacuum Package?

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

The FoodSaver® System Saves Time and Money

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

FoodSaver® Accessories

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

FoodSaver® Bags and Rolls

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

FoodSaver® Containers

FoodSaver® containers are simple to use and ideal for vacuum packaging delicate items such as muffins and other baked goods, liquids and dry goods. Use to marinate in minutes rather than hours with Marinate Mode.

FoodSaver® Bottle Stopper

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

Parts

See FIG. 1

- | | |
|------------------------------------|-----------------------------------|
| A Control Panel | J Roll Storage |
| B Built-In Handheld Sealer | K Lower Foam Gasket |
| C Latch | L Extra Wide Sealing Strip |
| D Bag Cutter | M Vacuum Channel |
| E Cutter Stabilizer Profile | N Removable Drip Tray |
| F Bag Cutter | |
| G Appliance Lid | |
| H Upper Seal Profile | |
| I Upper Foam Gasket | |

Make a Bag from a FoodSaver® Roll

Referring to FIG. 2:

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

Vacuum Seal with FoodSaver® Bags

Referring to FIG. 3:

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

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

Important Tips:

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

Using FoodSaver® accessories

Your new FoodSaver® Appliance includes a Built-In Handheld Sealer for accessories.

FOR ZIPPER BAGS & CONTAINERS

1. Turn Latch to Operate position  and pull Handheld Sealer from appliance.
2. Place Built-In Handheld Sealer on zipper bag or container valve.
3. Press Mode Button  until the Indicator light next to Vacuum is illuminated. Then press Handheld Button  to vacuum.

FOR CANISTERS

1. Turn Latch to Operate position  and pull Handheld Sealer from appliance.
2. Disassemble Handheld Sealer to remove bottom portion from top handle. Insert tip into port on accessory.
3. Press Mode Button  until the Indicator light next to Vacuum is illuminated. Then press Handheld Button  to vacuum.

Control Panel

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

Heat Seal Controls

1. Vacuum Button
Press to vacuum seal food airtight. Appliance shuts off automatically.
2. Seal Button
This button has three uses:
 - i. Press button to create a seal when making bags using a FoodSaver® Roll.
 - ii. Press to immediately stop vacuum process and begin sealing bag.
 - iii. Press to create a seal on film bags (such as a potato chip and cereal bags) to keep food sealed airtight.

3. Mode Button

Press Mode Button to select custom setting. Indicator light will illuminate next to the custom setting that is initiated.

- 3a. Dry
For optimal vacuuming and sealing of dry foods. This is the default setting.
- 3b. Moist
For optimal vacuuming and sealing of moist or juicy foods.
- 3c. Pulse
Press and hold to manually control the vacuum function. Press Seal Button when ready to seal bag.
- 3d. Sous Vide
For optimal vacuuming and sealing of bags to use in Sous Vide cooking.

Handheld Sealer Controls

4. Mode Button (available on select models)

Press Mode Button to select setting. Indicator light will illuminate next to the custom setting that is initiated.

4a. Vacuum

For use with FoodSaver® Zipper Bags, Containers, Bottle Stoppers, and other accessories using built-in Handheld Sealer.

4b. Marinate (available on select models)

For use with FoodSaver® Marinator Containers using built-in Handheld Sealer. Vacuum pulse sequence takes 12 minutes or less. It allows for optimum flavour infusion in less time. Appliance will vacuum and release three times.

5. Handheld Button

Press for use with FoodSaver® accessories using Built-In Handheld Sealer.

6. Latch

Operate - Adjust Down to put unit in Operate Mode. This turns unit on for vacuuming and sealing.

Store - Adjust Centre to Store

Open - Adjust Up to Open

Storage

Push in the vacuum and seal bar and make sure that the latch  is in the store position .

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

Storage Guide, Hints and Tips

Vacuum Packaging and Food Safety

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

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

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

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

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

Thawing and Reheating Vacuum Packaged Foods



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

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

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

Preparation Guidelines

Meat and Fish



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

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

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

Hard Cheeses



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

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

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

Vegetables



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

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

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

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

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

Leafy Vegetables



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

Fruits



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

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

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

Baked Goods



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

Coffee and Powdery Foods



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

Liquids



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

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

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

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

Pre-Made Meals, Leftovers and Sandwiches



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

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

Snack Foods



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

Troubleshooting

Problem	Solution
Seal LED flashing	• Unit is overheated. Always allow 20 seconds between seals. Under heavy usage, appliance will shut off automatically and Seal Light will flash. Wait for 20 min. for unit to cool off. • Always wait 20 seconds between seals. • Latch has been left in Operate position: Gaskets may be compressed. Turn Latch to Open or Store position and allow 10 to 20 minutes for Gaskets to expand. • Vacuum pump running more than 120 seconds. Under heavy usage, appliance will shut off automatically and Seal Light will flash. See next section Vacuum Pump is running, but bag is not evacuating. • Latch was left in On position for 5 minutes and not being used reminding user to turn Latch to Open or Store position.
Vacuum Pump is running, but bag is not evacuating	• If making a bag from a roll, make sure one end of bag is sealed. See How to Make a Bag from a FoodSaver® Vacuum Sealing Roll. • Adjust the bag and try again. Make sure the open end of the bag is down inside the Drip Tray. • Check for wrinkles in bag along Sealing Strip. To prevent wrinkles in the seal, gently stretch bag flat while inserting bag into Drip Tray. • Open unit and make sure Gaskets are inserted properly and there are no foreign objects, dirt or debris on the Upper or Lower Gasket. • Latch has been left in Operate position: Gaskets may be compressed. Turn Latch to Open or Store position and allow 10 to 20 minutes for Gaskets to expand. • Make sure the lid is latched down all the way. If the Latch does not catch the lid and bring it down, there will be a leak between the Gaskets.
Gasket is loose or has a tear	• Take out the gasket, clean it and re-insert the Gasket into the Gasket Channel. • If Gasket has minor damage remove, flip over and reinstall. • Visit website for replacement.
Bag is not sealing properly	• Too much liquid in bag, freeze before vacuuming. • Check for food debris around seal area. If present, take out the gasket, clean it and re-insert the Gasket into the Vacuum Channel. • Bag has wrinkles: To prevent wrinkles in the seal, gently stretch bag flat while inserting bag into Gasket Channel.
No lights on the control panel	• Make sure unit is plugged in. • Make sure wall outlet is functional. • Make sure lid is all the way down, and the Latch is in the Operate position.
Nothing happens when Latch is closed and Button is pressed	• Make sure unit is plugged in. • Make sure wall outlet is functional. • Open Latch, make sure lid is all the way down, re-latch lid.
Cannot insert bag into machine	• Make sure there is enough bag material to reach centre of drip tray. Always allow three inches (7.62 cm) extra space to allow the bag to seal tightly around food contents. • Gently stretch bag flat while inserting. Insert bag curl down into Drip Tray.

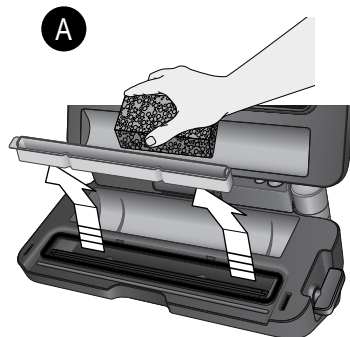
Problem	Solution
Air was removed from the bag, but now air has re-entered	• Examine the seal. A wrinkle along the seal may cause air to re-enter the bag. To prevent wrinkles in the seal, gently stretch bag flat while inserting bag into Drip Tray. • Sometimes moisture or food material (such as juices, grease, crumbs, powders, etc.) along seal prevents bag from sealing properly. Cut bag open, wipe top inside of bag and re-seal. • Sharp food items may have punctured bag. Use a new bag if there is a hole. Cover sharp food items with a soft cushioning material, such as a paper towel, and re-seal. • Fermentation or the release of natural gases from inside the foods may have occurred. When this happens, food may have begun to spoil and should be discarded. • Faulty bag. Bag could be punctured. Try another bag.
Bag melts	• Sealing Strip may have become too hot. Always wait at least 20 seconds for appliance to cool down before you vacuum seal another item. • Use FoodSaver® brand bags. Our FoodSaver® Bags and Rolls are specially designed for FoodSaver® units.
Container does not vacuum	• The lid of the container must be correctly placed on and aligned to the container. • Make sure you press the Handheld Button. • Make sure lid is closed securely on all 4 sides. • Make sure rubber gasket on inside of lid is free from food residues. • Examine rim of container for cracks or scratches. Make sure container valve is clean.

Care and Cleaning of your Vacuum Sealer

To Clean Appliance:

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

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



Lift Drip Tray out

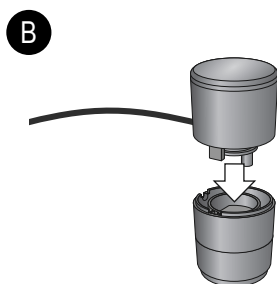
The Removable Drip Tray makes clean-up easy when small amounts of liquids are pulled into Vacuum Channel during vacuum process.

Empty Drip Tray after each use. Wash in warm soapy water or place in top rack of dishwasher. Check for food residues in Drip Tray Slot. Clean if needed. Dry thoroughly before reinserting into appliance.

To Clean Built-in Handheld Sealer Reservoir:

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

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



Pull Reservoir off

Care and Cleaning of your Vacuum Sealer

To Store Appliance:

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

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

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



Push Latch into Store position to store.

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

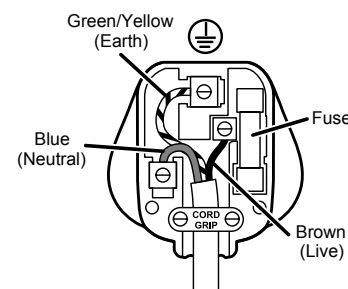
⚠ This appliance must be earthed.

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

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

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

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



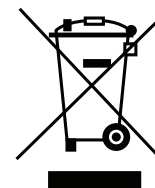
Ensure that the outer sheath of the cable is firmly held by the cord grip

After sales service

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

Waste Disposal

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



Consignes importantes

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, ainsi que par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites, ou encore des personnes n'ayant aucune connaissance ou expérience du produit, à condition d'avoir été formés à son utilisation correcte et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants sans surveillance.

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

- Veillez à utiliser l'appareil sur une surface stable, sûre, sèche et plane.
- **ATTENTION : CET APPAREIL EST RÉSERVÉ À UNE UTILISATION DOMESTIQUE.** Ne l'utilisez pas à des fins autres que celles auxquelles il est destiné. Il est conçu exclusivement pour une utilisation domestique. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne plongez jamais l'appareil ou son cordon d'alimentation et la prise dans de l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou s'il présente des signes visibles de dommages.
- Assurez-vous que l'appareil est arrêté et débranchez-le avant de le nettoyer.
- Sortez la fiche de la prise pour débrancher l'appareil. Ne tirez pas sur le cordon d'un coup sec.
- N'utilisez pas de cordon de rallonge avec l'appareil.
- Utilisez uniquement les accessoires recommandés par le fabricant.
- Lorsque vous réchauffez des aliments dans des sacs FoodSaver™, veillez à les placer dans de l'eau à peine frémissante dont la température est inférieure à 75°C (170°F).
- **LES ALIMENTS PLACÉS DANS UN SAC PEUVENT ÊTRE DÉCONGELÉS, MAIS NON RÉCHAUFFÉS AU MICRO-ONDES.** Lorsque vous décongelez des aliments au micro-ondes dans un sac FoodSaver™, veillez à ne pas dépasser une puissance maximale de 180 W (réglage de décongélation) pendant 2 minutes au plus et une température maximale de 70°C (158°F).

CONSERVEZ CETTE NOTICE D'UTILISATION

Système FoodSaver®

Pourquoi emballer sous vide ?

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

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

- **Réalisez des économies.** Grâce au système FoodSaver®, vous pouvez acheter en gros ou profiter des offres spéciales et conditionner sous vide les aliments en portions adaptées à vos besoins pour éviter le gaspillage.
- **Gagnez du temps.** Profitez du week-end pour préparer les repas de la semaine et emballez-les dans des sacs FoodSaver®.
- **Parfait pour les repas entre amis.** Préparez à l'avance les recettes dont vous avez le secret et les plats de fête pour pouvoir vous consacrer à vos invités.
- **Profitez des produits de saison et des spécialités du terroir.** Conservez plus longtemps les aliments hautement périssables ou que vous utilisez rarement.
- **Préparez des portions individuelles pour perdre du poids.** Mettez sous vide des portions moins généreuses et indiquez sur le sac leur teneur en graisse et/ou en calories.
- **Il n'y a pas que les aliments qui ont besoin d'être protégés.** Finies les recherches de dernière minute: gardez au sec l'équipement de camping et de randonnées. Évitez que votre argenterie ne ternisse en minimisant l'exposition à l'air.

Accessoires FoodSaver®

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

Sacs et rouleaux FoodSaver®

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

Boîtes alimentaires FoodSaver®

Les boîtes alimentaires FoodSaver® sont faciles à utiliser et parfaitement adaptées au conditionnement sous vide d'aliments fragiles tels que les madeleines et autres pâtisseries, les liquides et les aliments secs. Avec le mode marinade, faites mariner les ingrédients d'un plat en quelques minutes plutôt que quelques heures.

Bouchons FoodSaver®

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

Guide des pièces

Voir FIG. 1

- A Panneau de commande
- B Accessoire d'aspiration manuelle intégré
- C Loquet
- D Cutter
- E Régulateur de coupe
- F Cutter
- G Couvercle de l'appareil
- H Profil de joint supérieur

- I Joint d'étanchéité en mousse supérieur
- J Logement du rouleau
- K Joint d'étanchéité en mousse inférieur
- L Bande de soudure extra-large
- M Canal de mise sous vide
- N Bac de récupération amovible

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

Voir FIG. 2 :

1. Placez le loquet en position Ouvrir  et soulevez le couvercle.
2. Placez le rouleau dans le logement interne (voir illustration). Tirez une longueur de rouleau suffisamment longue pour qu'elle atteigne la bande de soudure afin d'effectuer la première soudure et fermez le couvercle.
3. Placez le loquet en position Opérer .
4. Appuyez sur la touche Soudure  pour souder l'extrémité ouverte du sac. Attendez que le voyant de soudure s'éteigne.
ATTENTION : pour réduire les risques de brûlures, ne touchez pas la bande de soudure lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.
5. Placez le loquet en position Ouvrir , soulevez le couvercle et tirez la longueur de rouleau requise en veillant à laisser au moins 75 mm d'espace. Fermez le couvercle.
6. Placez le loquet en position Opérer .
7. Appuyez sur la touche Soudure  pour souder le sac suivant. Pendant la soudure, vous pouvez faire coulisser le coupe-sac pour extraire le sac de l'appareil.

Emballage sous vide avec les sacs FoodSaver®

Voir FIG. 3 :

1. Placez le loquet en position Ouvrir  et soulevez le couvercle.
2. Remplissez le sac en veillant à laisser au moins 75 mm d'espace entre le contenu et l'extrémité ouverte du sac. Placez l'extrémité ouverte du sac dans le bac de récupération et fermez le couvercle.
3. Placez le loquet en position Opérer .
4. Appuyez sur la touche Mise sous vide  et démarrez le processus de mise sous vide et de soudure de l'extrémité ouverte du sac. Le moteur continue à fonctionner jusqu'à ce que tout l'air soit extrait du sac, puis effectue automatiquement la soudure.
5. Lorsque le voyant de soudure s'éteint, placez le loquet en position Ouvrir  et soulevez le couvercle. Extrayez le sac, et placez-le au réfrigérateur, au congélateur ou dans un placard, selon le cas.

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

Conseils importants :

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

Utilisation des accessoires FoodSaver®

Votre nouvel appareil FoodSaver® est équipé d'un accessoire d'aspiration manuelle intégré destiné aux accessoires.

SACS À GLISSIÈRE ET BOÎTES ALIMENTAIRES

1. Placez le loquet en position Opérer  et sortez l'accessoire d'aspiration manuelle intégré du système.
2. Placez l'accessoire d'aspiration manuelle intégré sur la valve du sac avec fermeture à glissière ou de la boîte alimentaire.
3. Appuyez sur la touche Mode  jusqu'à ce que le voyant en regard du mode Mise sous vide soit allumé. Appuyez ensuite sur la touche Portatif  pour démarrer la mise sous vide.

BOÎTES ALIMENTAIRES

1. Placez le loquet en position Opérer  et sortez l'appareil de soudure portatif du système.
2. Démontez l'accessoire d'aspiration manuelle pour séparer la partie inférieure de la poignée supérieure. Insérez l'extrémité dans le connecteur dont est équipé l'accessoire.
3. Appuyez sur la touche Mode  jusqu'à ce que le voyant en regard du mode Mise sous vide soit allumé. Appuyez ensuite sur la touche Portatif  pour démarrer la mise sous vide.

Panneau de Commande

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

Contrôles de thermosoudure

1. Touche Mise sous vide
Appuyez sur cette touche pour sceller sous vide et hermétiquement les aliments. L'appareil s'arrête automatiquement.
2. Touche Soudure
Cette touche a trois fonctions :
 - i. Appuyez sur la touche pour créer une soudure lorsque vous préparez des sacs à l'aide d'un rouleau FoodSaver®.
 - ii. Appuyez sur la touche pour arrêter immédiatement le processus de mise sous vide et démarrer la soudure du sac.
 - iii. Appuyez sur la touche pour souder les sacs en film plastique (tels que les paquets de chips et de céréales) afin de les sceller hermétiquement.

3. Touche Mode

- Appuyez sur la touche Mode pour sélectionner un réglage personnalisé. Le voyant en regard du réglage personnalisé activé s'allume.
- 3a. Sec
Réglage spécialement adapté à la mise sous vide et au scellage des aliments secs. Ce réglage est activé par défaut.
 - 3b. Humide
Réglage spécialement adapté à la mise sous vide et au scellage des aliments à forte teneur en liquide ou très juteux.
 - 3c. Impulsion
Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée pour contrôler manuellement la fonction de mise sous vide. Appuyez sur la touche Soudure lorsque vous êtes prêt à sceller un sac.
 - 3d. Cuisson sous vide
Réglage spécialement adapté à la mise sous vide et au scellage des aliments qui seront cuits sous vide.

Contrôles de l'accessoire d'aspiration manuelle intégré

4. Touche Mode (disponible sur certains modèles)

Appuyez sur la touche Mode pour sélectionner un réglage. Le voyant en regard du réglage personnalisé activé s'allume.

4a. Mise sous vide

Réglage adapté aux sacs avec fermeture à glissière, aux boîtes alimentaires, aux bouchons et autres accessoires FoodSaver® utilisés avec l'accessoire d'aspiration manuelle intégré.

4b. Marinade (disponible sur certains modèles)

Réglage adapté aux boîtes à marinade FoodSaver® utilisées avec l'accessoire d'aspiration manuelle intégré. La procédure de mise sous vide par impulsion prend 12 minutes ou moins. Elle garantit une infusion de saveur optimale en un temps record. L'appareil extrait l'air, puis relâche la pression trois fois de suite.

5. Touche Portatif

Réglage adapté aux accessoires FoodSaver® utilisés avec l'accessoire d'aspiration manuelle intégré.

6. Loquet

Opérer - Position de mise en marche de l'appareil (basse).
L'appareil se met en marche pour la mise sous vide et la soudure.

Ranger - Position de rangement (centrale)

Ouvrir - Position d'ouverture (haute)

Rangement

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

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

Guide de rangement, conseils et astuces

Mise sous vide et sécurité alimentaire

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

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

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

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

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

Décongélation et réchauffage des aliments emballés sous vide



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

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

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

Consignes de préparation

Viandes et poissons



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

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

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

Fromages à pâte dure



Pour garder le fromage frais, emballez-le sous vide après chaque utilisation. Veillez à ce que le sac FoodSaver® soit extra long en comptant un supplément de 25 mm pour chaque ouverture et soudure, en plus des 75 mm normalement prévus entre le contenu et la soudure.

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

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

Légumes



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

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

Remarque : tous les légumes (notamment les brocolis, les choux de Bruxelles, le chou, le chou-fleur, le chou frisé, les navets) émettent naturellement des gaz lorsqu'ils sont entreposés. C'est pourquoi vous devez les conserver au congélateur uniquement, après les avoir blanchis. Lorsque vous congelez des légumes, il est préférable de les placer au préalable au congélateur pendant une heure ou deux ou jusqu'à ce qu'ils soient durs. Pour congeler des portions individuelles de légumes, commencez par les étaler sur une plaque de cuisson sans qu'ils ne se touchent. Vous éviterez ainsi qu'ils ne forment un bloc au congélateur. Lorsqu'ils sont congelés, retirez les légumes de la tôle de cuisson et placez-les dans un sac FoodSaver® avant de les mettre sous vide. Une fois l'air extrait, remettez-les au congélateur.

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

Légumes à feuilles



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

Fruits



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

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

Petits pains, biscuits et autres pâtisseries



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

de les utiliser ultérieurement.

Café et aliments en poudre



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

Liquides



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

Lorsque vous en avez besoin, découpez simplement le coin d'un sac et passez-le au micro-ondes dans un récipient ou placez-le dans de l'eau à peine frémissante dont la température est inférieure à 75 °C (170 °F).

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

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

Plats préparés, restes et sandwiches



Rationalisez le conditionnement des plats préparés à l'avance, des restes et des sandwiches dans des boîtes FoodSaver® légères et empilables. Elles passent au

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

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

Snacks



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

Résolution des problèmes

Problème	Solution
La DEL de soudure clignote	- L'appareil est en surchauffe. Attendez toujours 20 secondes entre deux soudures. Si l'appareil est soumis à une utilisation intensive, il s'arrête automatiquement et le voyant de soudure clignote. Attendez 20 min que l'appareil refroidisse. - Attendez toujours 20 secondes entre deux soudures. - Le loquet a été laissé en position Opérer : il est possible que les joints d'étanchéité soient comprimés. Placez le loquet en position Ouvrir ou Ranger et attendez 10 à 20 minutes que les joints d'étanchéité ne soient plus comprimés. - La pompe à vide a fonctionné pendant plus de 120 secondes. Si l'appareil est soumis à une utilisation intensive, il s'arrête automatiquement et le voyant de soudure clignote. Reportez-vous à la section suivante, « La pompe à vide fonctionne, mais l'air n'est pas extrait du sac ». - Le loquet a été placé en position Opérer pendant 5 minutes sans que l'appareil ne soit utilisé. Le voyant rappelle à l'utilisateur de placer le loquet en position Ouvrir ou Ranger.
La pompe à vide fonctionne, mais l'air n'est pas extrait du sac	- Si vous préparez un sac à partir d'un rouleau, assurez-vous qu'une extrémité du sac a été soudée. Reportez-vous à la section « Préparation d'un sac à partir d'un rouleau FoodSaver® ». - Ajustez la position du sac et faites une nouvelle tentative. Assurez-vous que l'extrémité ouverte du sac est insérée dans le bac de récupération. - Vérifiez que le sac est lisse tout le long de la bande de soudure. Pour assurer un résultat parfaitement lisse, étirez légèrement le sac lorsque vous l'insérez dans le bac de récupération. - Ouvrez l'appareil, vérifiez que les joints d'étanchéité sont correctement insérés et assurez-vous qu'il n'y a pas d'objets étrangers, de poussières ou de débris sur les joints inférieur ou supérieur. - Le loquet a été laissé en position Opérer : il est possible que les joints d'étanchéité soient comprimés. Placez le loquet en position Ouvrir ou Ranger et attendez 10 à 20 minutes que les joints d'étanchéité ne soient plus comprimés. - Assurez-vous que le couvercle est bien fermé. Si le loquet ne maintient pas le couvercle fermé, il se produit une fuite entre les joints d'étanchéité.
Le joint d'étanchéité se détache ou est déchiré	- Extrayez le joint d'étanchéité, nettoyez-le et replacez-le dans le logement correspondant. - Si le joint d'étanchéité est légèrement endommagé, retournez-le et remettez-le en place. - Rendez-vous sur notre site Web pour vous procurer un joint de remplacement.
Le sac n'est pas fermé hermétiquement	- Le sac contient trop de liquide, placez-le au congélateur avant de le mettre sous vide. - Assurez-vous que la zone de soudure ne contient pas de résidus alimentaires. Si tel est le cas, extrayez le joint d'étanchéité, nettoyez-le et replacez-le dans le logement correspondant. - Le sac n'est pas lisse : pour assurer un résultat parfaitement lisse, étirez légèrement le sac lorsque vous l'insérez dans le bac de récupération.
Aucun voyant ne s'allume sur le panneau de commande	- Assurez-vous que l'appareil est branché. - Assurez-vous que la prise secteur fonctionne. - Assurez-vous que le couvercle est complètement fermé et que le loquet est en position Opérer.

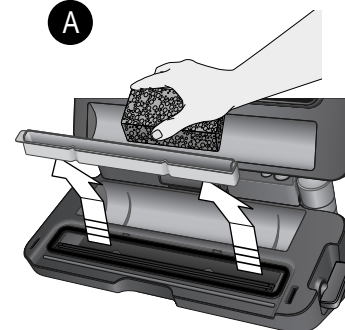
Problème	Solution
Rien ne se produit lorsque le loquet est fermé et que l'utilisateur appuie sur la touche	- Assurez-vous que l'appareil est branché. - Assurez-vous que la prise secteur fonctionne. - Ouvrez le loquet, assurez-vous que le couvercle est complètement fermé et refermez le loquet.
Il est impossible d'introduire le sac dans l'appareil	- Assurez-vous que le rouleau est suffisamment long pour atteindre le centre du bac de récupération. Laissez toujours au moins 7,62 cm (3 po) d'espace libre pour permettre au sac d'épouser la forme de son contenu et de fermer hermétiquement. - Pour assurer un résultat parfaitement lisse, étirez légèrement le sac lorsque vous l'introduisez dans l'appareil. Introduisez le sac de sorte que la face courbée soit orientée vers le bas dans le bac de récupération.
L'air a été extrait du sac, mais a à nouveau pénétré dans ce dernier	- Examinez la soudure. Si elle n'est pas lisse, l'air risque de pénétrer à nouveau dans le sac. Pour assurer un résultat parfaitement lisse, étirez légèrement le sac lorsque vous l'insérez dans le bac de récupération. - La présence d'humidité ou de débris alimentaires (sucs, graisse, miettes, poudres, etc.) le long de la soudure empêche parfois une fermeture hermétique. Découpez le sac pour l'ouvrir, essuyez le haut de la face intérieure et répétez la soudure. - Des aliments aux arêtes saillantes ont peut-être perforé le sac. Si tel est le cas, utilisez un nouveau sac. Enveloppez les aliments aux arêtes saillantes dans un matériau doux tel que des feuilles de papier absorbant et fermez à nouveau hermétiquement le sac. - Peut-être s'est-il produit une fermentation ou des gaz naturels se sont dégagés des aliments. Dans ce cas de figure, les aliments peuvent avoir commencé à se détériorer et devraient être jetés. - Le sac est défectueux. Il est peut-être perforé. Remplacez le sac.
Le sac fond	- La bande de soudure est peut-être trop chaude. Attendez toujours au moins 20 secondes que l'appareil refroidisse avant de souder sous vide un autre sac. - Utilisez des sacs de marque FoodSaver®. Les sacs et rouleaux FoodSaver® sont spécialement conçus pour les appareils FoodSaver®.
L'air n'est pas extrait des boîtes alimentaires	- La position et l'alignement du couvercle de l'accessoire doivent être corrects. - N'oubliez pas d'appuyer sur la touche Portatif. - Assurez-vous que le couvercle est bien fermé sur les 4 côtés. - Assurez-vous que le joint d'étanchéité en caoutchouc à l'intérieur du couvercle ne contient pas de résidus alimentaires. - Vérifiez que le bord de la boîte n'est ni fissuré, ni rayé. Assurez-vous que la valve de la boîte est propre.

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

Pour nettoyer l'appareil :

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

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



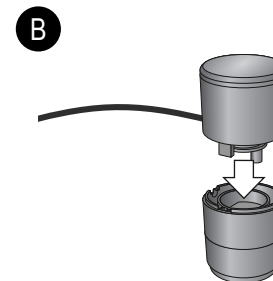
Soulever le bac de récupération pour le sortir de l'appareil

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

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

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

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



Dégager le réservoir en tirant dessus

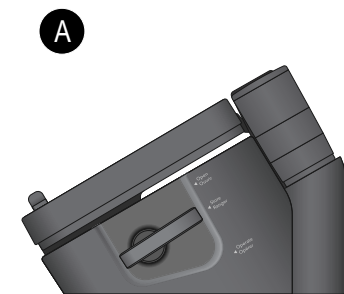
Entretien et nettoyage de l'appareil d'emballage sous vide

Avant de ranger l'appareil :

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

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

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



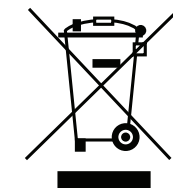
Placer le loquet en position Ranger pour le ranger

Service après-vente

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

Mise au rebut

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



Wichtige Sicherheitshinweise

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

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

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

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

Das FoodSaver®-System

Vorteile der Vakuumversiegelung

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

Das FoodSaver®-System spart Zeit und Geld

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

FoodSaver®-Zubehör

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

FoodSaver®-Beutel und -Rollen

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

FoodSaver®-Behälter

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

FoodSaver®-Flaschenverschlüsse

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

Bestandteile

Siehe Abb. 1

- | | |
|--|---|
| A Bedienfeld | H Oberes Siegelprofil |
| B Integrierter Handheld-Versiegeler | I Obere Schaumdichtung |
| C Verriegelung | J Rollenaufbewahrung |
| D Beutelschneider | K Untere Schaumdichtung |
| E Stabilisierungsprofil Beutelschneider | L Extrabreiter Versiegelungsstreifen |
| F Beutelschneider | M Vakuumierkanal |
| G Gerätedeckel | N Abnehmbare Auffangschale |

Herstellen von Beuteln aus FoodSaver®-Rollen

Siehe Abb. 2:

1. Drehen Sie die Verriegelung in die Position „Offen“ und öffnen Sie den Deckel.
2. Legen Sie die Rolle wie dargestellt in Rollenaufbewahrung. Ziehen Sie ausreichend Beutelmateriale zum Rand, sodass es auf dem Versiegelungsstreifen zu liegen kommt, und schließen Sie den Deckel.
3. Drehen Sie die Verriegelung in die Position „Betrieb“ .
4. Drücken Sie die Versiegelungstaste , um das offene Ende des Beutels zu versiegeln. Warten Sie, bis die Versiegelungsleuchte erlischt. **VORSICHT:** Berühren Sie den Versiegelungsstreifen während des Betriebs nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
5. Drehen Sie die Verriegelung in die Position „Offen“ , öffnen Sie den Deckel und ziehen Sie Beutelmateriale der benötigten Länge nach vorne. Rechnen Sie mindestens 75 mm für den Versiegelungsrand ein. Schließen Sie den Deckel.
6. Drehen Sie die Verriegelung in die Position „Betrieb“ .
7. Drücken Sie die Versiegelungstaste , um die Versiegelung des nächsten Beutels zu erzeugen. Während des Versiegeln können Sie den Beutel mit dem Beutelschneider bereits abschneiden.

Vakuumversiegelung mit FoodSaver®-Beuteln

Siehe Abb. 3:

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

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

Wichtige Hinweise:

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

Verwenden von FoodSaver®-Zubehör

Ihr neues FoodSaver®-Gerät beinhaltet einen Handheld-Versiegeler für das Zubehör.

FÜR ZIPPERBEUTEL UND BEHÄLTER

1. Drehen Sie die Verriegelung in die Position „Betrieb“ und ziehen Sie den Handheld-Versiegeler aus dem Gerät.
2. Positionieren Sie den integrierten Handheld-Versiegeler auf dem Ventil des Zipperbeutels oder Behälters.
3. Drücken Sie die Modustaste , bis die Anzeigeleuchte neben dem Vakuuimiersymbol leuchtet. Drücken Sie dann die Handheld-Taste , um den Vakuumiervorgang zu starten.

FÜR BEHÄLTER

1. Drehen Sie die Verriegelung in die Position „Betrieb“ und ziehen Sie den Handheld-Versiegeler aus dem Gerät.
2. Ziehen Sie den unteren Teil des Handheld-Versiegelers ab. Führen Sie die Spitze in den Anschluss am Zubehör ein.
3. Drücken Sie die Modustaste , bis die Anzeigeleuchte neben dem Vakuuimiersymbol leuchtet. Drücken Sie dann die Handheld-Taste , um den Vakuumiervorgang zu starten.

Bedienfeld

Das benutzerfreundliche, intuitive Bedienfeld macht es Ihnen leicht, das Meiste aus Ihrem FoodSaver®-System zu machen.

Steuerung der Versiegelung

1. Vakuumiertaste
Drücken Sie diese Taste, um die Lebensmittel luftdicht zu versiegeln. Das Gerät schaltet automatisch aus.
2. Versiegelungstaste
Diese Taste hat drei Einsatzmöglichkeiten:
 - i. Drücken Sie die Taste, um Beutel aus einer FoodSaver®-Rolle herzustellen.
 - ii. Drücken Sie die Taste, um einen Vakuumiervorgang abzubrechen und den Beutel zu versiegeln.
 - iii. Drücken Sie die Taste, um Folienbeutel (wie Chips- oder Cornflakesbeutel) zu versiegeln und die Lebensmittel luftdicht zu verschließen.
3. Modustaste
Drücken Sie die Modustaste, um verschiedene Einstellungen auszuwählen. Die Anzeigeleuchte neben der gewählten Einstellung leuchtet auf.
 - 3a. Trocken
Für die optimale Vakuumierung und Versiegelung trockener Lebensmittel. Dies ist die Standardeinstellung.
 - 3b. Feucht
Für die optimale Vakuumierung und Versiegelung feuchter oder saftiger Lebensmittel.
 - 3c. Puls
Halten Sie diese Taste gedrückt, um die Vakuumierfunktion manuell zu steuern. Drücken Sie die Versiegelungstaste, wenn Sie bereit sind, den Beutel zu versiegeln.
 - 3d. Sous-vide
Für die optimale Vakuumierung und Versiegelung von Beuteln, die beim Sous-vide-Garen eingesetzt werden sollen.

Steuerung des Handheld-Versiegelers

4. Modustaste (nur bei bestimmten Modellen)

Drücken Sie die Modustaste, um eine Einstellung auszuwählen. Die Anzeigeleuchte neben der gewählten Einstellung leuchtet auf.

- 4a. Vakuumieren
Für die Verwendung mit FoodSaver®-Zipperbeuteln, -Behältern, -Flaschenverschlüssen und anderem Zubehör, das für die Verwendung mit dem Handheld-Versiegeler geeignet ist.
- 4b. Marinieren (nur bei bestimmten Modellen)
Für die Verwendung mit FoodSaver®-Marinierbehältern, die für die Verwendung mit dem Handheld-Versiegeler geeignet sind. Die Vakuumierpulssequenz dauert maximal 12 Minuten. Damit können die Lebensmittel optimal in geringerer Zeit mariniert werden. Das Gerät vakuumiert und stoppt dreimal.
5. Handheld-Taste 
Drücken Sie diese Taste, wenn Sie FoodSaver®-Zubehör verwenden, das für die Verwendung mit dem Handheld-Versiegeler geeignet ist.
6. Verriegelung
Betrieb - Nach unten drehen, um den Betriebsmodus einzuschalten. Das Gerät wird für die Vakuumierung und Versiegelung eingeschaltet.
Lagerung - Für die Lagerung in die Mitte drehen.
Öffnen - Zum Öffnen nach oben drehen.

Lagerung

Drücken Sie die Vakuumier- und Versiegelungsleiste hinein und vergewissern Sie sich, dass sich die Verriegelung  in der Lagerungsposition  befindet.

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

Tipps und Hinweise zur Lagerung

Vakuumverpackung und Lebensmittelsicherheit

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

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

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

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

Wichtig: Vakuumverpackung ist KEIN Ersatz für die Aufbewahrung im Kühlschrank oder Tiefkühlfach. Verderbliche Lebensmittel, die gekühlt aufbewahrt werden müssen, müssen auch nach der

Vakuumverpackung gekühlt oder tiefgekühlt gelagert werden. Um Erkrankungen vorzubeugen, verwenden Sie Beutel nicht erneut, nachdem Sie rohes Fleisch, rohen Fisch oder fettige Lebensmittel darin aufbewahrt haben. Verwenden Sie Beutel nicht erneut, nachdem sie in der Mikrowelle oder im Wasserbad erhitzt wurden.

Auftauen und Aufwärmen von vakuumverpackten Lebensmitteln



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

Lebensmittel können im Beutel aufgetaut aber nicht in einer Mikrowelle aufgewärmt werden. Wenn Sie Lebensmittel in FoodSaver®-Beuteln in der Mikrowelle auftauen, müssen Sie darauf achten, die maximale Leistung von 180 Watt (Auftauen), die Höchstzeit von 2 Minuten und die Höchsttemperatur von 70° C nicht zu überschreiten.

Sie können Speisen in FoodSaver®-Beuteln auch im Wasserbad erhitzen; dabei darf die Temperatur des Wassers 75° C nicht überschreiten. Folgen Sie den Anleitungen zur Verwendung der FoodSaver®-Spezialbeutel.

Vorbereitung von Lebensmitteln

Fleisch und Fisch



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

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

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

Hartkäse



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

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

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

Gemüse



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

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

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

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

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

Blattgemüse



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

Obst



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

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

Backwaren



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

Kaffee und pulverige Lebensmittel



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

Originalbehälter verwenden.

Flüssigkeiten



Bevor Sie Flüssigkeiten wie zum Beispiel Brühe vakuumversiegeln, sollten Sie sie in einem Topf, einer Kastenform oder einer Eiswürfelform vorgefrieren, bis sie vollständig gefroren ist. Nehmen Sie die gefrorene Flüssigkeit aus dem Behälter und vakuumieren Sie sie in einem

FoodSaver®-Beutel. Sie können diese gefrorenen Blöcke im Gefrierschrank stapeln.

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

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

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

Vorbereitete Mahlzeiten, Reste und Sandwiches



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

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

Snacks



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

Fehlerbehebung

Problem	Lösung
Versiegelungs-LED blinkt	• Das Gerät ist überhitzt. Warten Sie jeweils 20 Sekunden zwischen den einzelnen Versiegelungsvorgängen. Bei starker Beanspruchung schaltet sich das Gerät automatisch aus und die Versiegelungsleuchte blinkt. Warten Sie 20 Minuten, bis das Gerät abgekühlt ist. • Warten Sie jeweils 20 Sekunden zwischen den einzelnen Versiegelungsvorgängen. • Die Verriegelung befindet sich noch in der Position „Betrieb“. Die Dichtungen sind möglicherweise zusammengedrückt. Drehen Sie die Verriegelung in die Position „Offen“ oder „Lagerung“ und lassen Sie den Dichtungen 10 bis 20 Minuten Zeit, sich wieder auszudehnen. • Die Vakuumpumpe läuft für mehr als 120 Sekunden. Bei starker Beanspruchung schaltet sich das Gerät automatisch aus und die Versiegelungsleuchte blinkt. Siehe nächsten Abschnitt: Vakuumpumpe läuft, aus dem Beutel wird aber keine Luft entfernt. • Die Verriegelung wurde 5 Minuten lang in der Position „Betrieb“ belassen, ohne dass das Gerät benutzt wurde. Dies dient zur Erinnerung, die Verriegelung in die Position „Offen“ oder „Lagerung“ zu drehen.
Vakuumpumpe läuft, aus dem Beutel wird aber keine Luft entfernt	• Wenn Sie einen Beutel aus einer Rolle herstellen, vergewissern Sie sich, dass eine Seite des Beutels versiegelt ist. Siehe: Erstellen von Beuteln aus FoodSaver®-Vakuumierversiegelungsrollen. • Legen Sie den Beutel richtig ein und versuchen Sie es erneut. Stellen Sie sicher, dass sich das offene Ende des Beutels in der Auffangschale befindet. • Überprüfen Sie, ob der Beutel entlang des Versiegelungsstreifens Falten aufweist. Um Falten in der Versiegelung zu vermeiden, streichen Sie den Beutel vorsichtig glatt, wenn Sie ihn in die Auffangschale einführen. • Öffnen Sie das Gerät, um zu überprüfen, dass die Dichtungen richtig eingesetzt sind und sich keine Fremdkörper, Schmutz oder Lebensmittelrückstände auf der oberen oder unteren Dichtung befinden. • Die Verriegelung befindet sich noch in der Position „Betrieb“. Die Dichtungen sind möglicherweise zusammengedrückt. Drehen Sie die Verriegelung in die Position „Offen“ oder „Lagerung“ und lassen Sie den Dichtungen 10 bis 20 Minuten Zeit, sich wieder auszudehnen. • Überprüfen Sie, ob der Deckel vollständig geschlossen ist. Wenn die Verriegelung den Deckel nicht richtig greifen und nach unten ziehen kann, kommt es zu einem Leck zwischen den Dichtungen.
Die Dichtung ist lose oder gerissen.	• Entfernen Sie die Dichtung, reinigen Sie sie und setzen Sie sie wieder ein. • Ist die Dichtung leicht beschädigt, entfernen Sie sie und setzen Sie sie umgekehrt wieder ein. • Ersatzteile finden Sie auf unserer Website.
Der Beutel wird nicht richtig versiegelt	• Es befindet sich zu viel Flüssigkeit im Beutel; frieren Sie den Inhalt vor dem Vakuumieren ein. • Vergewissern Sie sich, dass sich keine Lebensmittel um die Versiegelungsbereiche herum befinden. Entfernen Sie die Dichtung, reinigen Sie sie und setzen Sie sie wieder ein. • Der Beutel wirft Falten: Um Falten in der Versiegelung zu vermeiden, streichen Sie den Beutel vorsichtig glatt, wenn Sie ihn in die Auffangschale einführen.
Leuchten auf dem Bedienfeld leuchten nicht	• Vergewissern Sie sich, dass das Gerät an das Netz angeschlossen ist. • Vergewissern Sie sich, dass die Steckdose funktioniert. • Überprüfen Sie, ob der Deckel vollständig geschlossen ist und sich die Verriegelung in der Position „Betrieb“ befindet.

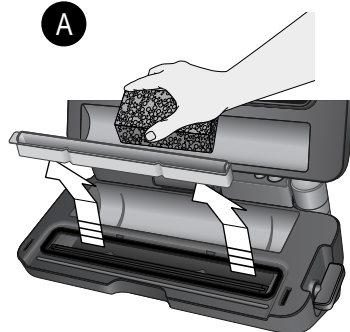
Problem	Lösung
Keine Funktion trotz geschlossener Verriegelung und Betätigung der Taste	• Vergewissern Sie sich, dass das Gerät an das Netz angeschlossen ist. • Vergewissern Sie sich, dass die Steckdose funktioniert. • Öffnen Sie die Verriegelung, prüfen Sie, ob der Deckel vollständig geschlossen ist, und verriegeln Sie ihn erneut.
Beutel kann nicht in das Gerät eingeführt werden	• Achten Sie darauf, dass genügend Beutelmateriale vorhanden ist, um die Mitte der Auffangschale zu erreichen. Lassen Sie immer etwa 75 mm Platz, damit der Beutel fest um den Inhalt herum versiegelt werden kann. • Dehnen Sie den Beutel beim Einführen sanft. Führen Sie den Beutel mit dem einrollenden Ende nach unten in die Auffangschale ein.
Aus dem Beutel wurde die Luft entfernt, es dringt jedoch Luft ein	• Prüfen Sie die Versiegelung. Eine Falte an der Versiegelungsnaht kann dazu führen, dass Luft in den Beutel eindringen kann. Um Falten in der Versiegelung zu vermeiden, streichen Sie den Beutel vorsichtig glatt, wenn Sie ihn in die Auffangschale einführen. • Feuchtigkeit oder Lebensmittelrückstände (wie Säfte, Fett, Krümel, Pulver usw.) im Bereich der Versiegelung können dazu führen, dass der Beutel nicht richtig versiegelt wird. Öffnen Sie den Beutel, wischen Sie die Innenseite des Beutels aus und versiegeln Sie ihn erneut. • Spitze Lebensmittel haben den Beutel möglicherweise beschädigt. Verwenden Sie in diesem Fall einen neuen Beutel. Bedecken Sie scharfkantige Lebensmittel mit einem weichen Material, zum Beispiel mit einem Papiertuch, und versiegeln Sie den Beutel erneut. • Möglicherweise ist es zur Fermentierung und Freisetzung natürlicher Gase aus den Lebensmitteln gekommen. In diesem Fall sind die Lebensmittel möglicherweise verdorben und sollten entsorgt werden. • Fehlerhafter Beutel. Der Beutel wurde möglicherweise beschädigt. Versuchen Sie es mit einem anderen Beutel.
Der Beutel schmilzt.	• Der Versiegelungsstreifen ist eventuell zu heiß geworden. Lassen Sie zwischen Vakuumpumpe und Versiegelungsvorgängen mindestens 20 Sekunden verstreichen, damit das Gerät abkühlen kann. • Verwenden Sie Beutel der Marke FoodSaver®. Unsere FoodSaver®-Beutel und -Rollen wurden speziell für die Verwendung mit FoodSaver®-Geräten entwickelt.
FoodSaver-Behälter wird nicht vakuumversiegelt	• Der Deckel des Behälters muss richtig aufgesetzt und am Behälter ausgerichtet werden. • Denken Sie daran, die Handheld-Taste zu drücken. • Vergewissern Sie sich, dass der Deckel an allen vier Seiten geschlossen ist. • Vergewissern Sie sich, dass die Gummidichtung am Deckelinneren frei von Lebensmittelrückständen ist. • Prüfen Sie den Rand des Behälters auf Risse oder Kratzer. Prüfen Sie, ob das Ventil des Behälters sauber ist.

Reinigung und Pflege des Vakuuerversiegelungsgeräts

Reinigung des Geräts:

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

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



Auffangschale herausheben

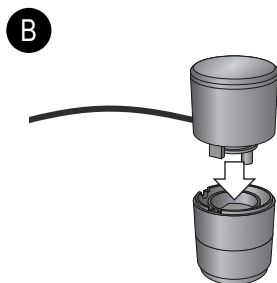
Die entnehmbare Auffangschale macht Ihnen die Reinigung leichter, wenn geringe Mengen Flüssigkeit während des Vakuuiervorgangs in den Vakuuierkanal gesogen werden.

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

Reinigung des integrierten Handheld-Versiegeler-Reservoirs:

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

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



Reservoir abziehen

Reinigung und Pflege des Vakuuerversiegelungsgeräts

Lagerung des Geräts:

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

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

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



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

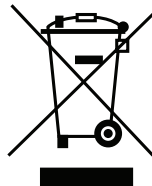
wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Lagern Sie das Gerät nie mit dem Deckel in der Position „Betrieb“, da die Dichtungen so zusammengedrückt werden und das Vakuuiervermögen möglicherweise beeinträchtigt wird.

Kundendienst

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

Entsorgung

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



Medidas de seguridad importantes

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

Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, el agente de servicio técnico de este o personas que cuenten con una cualificación equivalente para evitar posibles riesgos.

- Utilice siempre el aparato sobre una superficie estable, segura, seca y horizontal.
- **PRECAUCIÓN: ESTA ENVASADORA NO ESTÁ DISEÑADA PARA USO COMERCIAL.** No utilice nunca el aparato para ningún fin distinto de aquel para el que ha sido diseñado. Este aparato es para uso doméstico exclusivamente. No utilice este aparato al aire libre.
- Nunca sumerja el aparato, el cable de alimentación o el conector en agua ni en ningún otro líquido.
- No utilice el aparato si este se ha caído al suelo o si presenta signos visibles de daños.
- Asegúrese de que el aparato está apagado y desconectado de la toma eléctrica después de usarlo y antes de limpiarlo.
- Para desconectar, desenchufe el cable de alimentación de la toma eléctrica. No desconecte el cable tirando de él.
- No utilice un cable alargador con el aparato.
- Utilice solo accesorios o piezas recomendados por el fabricante.
- Al recalentar alimentos en bolsas FoodSaver®, asegúrese de que las coloca en agua caliente por debajo de 75°C (170°F).
- **LOS ALIMENTOS CONTENIDOS EN BOLSAS PUEDEN DESCONGELARSE PERO NO CALENTARSE EN MICROONDAS.** Al descongelar en el microondas los alimentos contenidos en bolsas FoodSaver®, asegúrese de no superar la potencia máxima de 180 vatios (ajuste de descongelación) durante 2 minutos como máximo a una temperatura máxima de 70°C (158°F).

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

El sistema FoodSaver®

¿Por qué envasar al vacío?

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

El sistema FoodSaver® ahorra tiempo y dinero

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

Accesorios FoodSaver®

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

Bolsas y rollos FoodSaver®

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

Contenedores FoodSaver®

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

Tapón de botella FoodSaver®

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

Piezas

Observe la FIG. 1

- | | |
|--|--|
| A Panel de control | H Perfil de sello superior |
| B Envasadora manual incorporada | I Junta de espuma superior |
| C Pestillo | J Almacenamiento de rollo |
| D Guillotina de bolsas | K Junta de espuma inferior |
| E Perfil estabilizador de la guillotina | L Banda de sellado de ancho extra |
| F Guillotina de bolsas | M Canal de vacío |
| G Tapa de la unidad | N Bandeja de goteo extraíble |

Cómo fabricar una bolsa a partir de un rollo FoodSaver®

Siga estas instrucciones tras observar la FIG. 2:

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

Envasado al vacío con bolsas FoodSaver®

Siga estas instrucciones tras observar la FIG. 3:

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

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

Consejos importantes:

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

Utilización de accesorios FoodSaver®

Su nuevo aparato FoodSaver® incluye una envasadora manual incorporada para accesorios.

PARA BOLSAS CON CIERRE TIPO ZIP Y CONTENEDORES

1. Gire el pestillo hacia la posición de Accionamiento y tire de la envasadora manual para sacarla del aparato.
2. Sitúe la envasadora manual incorporada sobre la válvula de la bolsa con cierre tipo zip o el contenedor.
3. Pulse el botón de Modo hasta que se encienda el indicador luminoso situado junto a Vacío. Seguidamente, pulse el botón de Envasadora manual para generar vacío.

PARA TARROS

1. Gire el pestillo hacia la posición de Accionamiento y tire de la envasadora manual para sacarla del aparato.
2. Desmonte la envasadora manual para extraer la parte inferior del asa superior. Introduzca la punta en el puerto del accesorio.
3. Pulse el botón de Modo hasta que se encienda el indicador luminoso situado junto a Vacío. Seguidamente, pulse el botón de Envasadora manual para generar vacío.

Panel de Control

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

Controles del sello mediante calor

1. Botón de Vacío
Púlselo para envasar alimentos herméticamente al vacío. El aparato se apaga automáticamente.
2. Botón de Sellado
Este botón tiene tres funciones:
 - i. Pulse el botón para crear un sello cuando fabrique bolsas a partir de un rollo FoodSaver®.
 - ii. Púlselo para detener de inmediato el proceso de vacío y comenzar a sellar la bolsa.
 - iii. Púlselo para sellar bolsas de película (como una bolsa de patatas o cereales) y mantener frescos los alimentos.

3. Botón de Modo

Pulse el botón de Modo para seleccionar un ajuste personalizado. Se encenderá el indicador luminoso situado junto al ajuste personalizado seleccionado.

- 3a. Seco
Para un envasado al vacío y sellado óptimos de alimentos secos. Este es el ajuste predeterminado.
- 3b. Húmedo
Para un envasado al vacío y sellado óptimos de alimentos húmedos o con jugo.

- 3c. Funcionamiento manual

Mantenga pulsado para controlar manualmente la función de vacío. Pulse el botón de Sellado cuando esté preparado para sellar la bolsa.

- 3d. Sous-vide

Para un envasado óptimo de bolsas que vayan a utilizarse para cocinar sous-vide.

Controles de la envasadora manual

4. Botón de Modo (disponible en algunos modelos)

Pulse el botón de Modo para seleccionar un ajuste. Se encenderá el indicador luminoso situado junto al ajuste personalizado seleccionado.

- 4a. Vacío

Para uso con bolsas con cierre tipo zip, contenedores, tapones de botella y otros accesorios FoodSaver® empleando la envasadora manual incorporada.

- 4b. Adobar (disponible en algunos modelos)

Para uso con contenedores marinadores FoodSaver® empleando la envasadora manual incorporada. La secuencia de impulso de vacío dura 12 minutos o menos. Permite lograr una infusión óptima del sabor en menos tiempo. El aparato creará vacío y volverá a dejar entrar aire tres veces.

5. Botón de Envasadora manual

Púlselo para utilizar accesorios FoodSaver® empleando la envasadora manual integrada.

6. Pestillo

Accionamiento - Sitúelo hacia abajo para poner la unidad en modo de Accionamiento. Esto enciende la unidad para crear vacío y sellar.

Almacenamiento - Sitúelo en el centro para almacenar

Apertura - Sitúelo hacia arriba para abrir

Almacenamiento

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

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

Guía, sugerencias y trucos de almacenamiento

Envasado al vacío y seguridad alimentaria

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

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

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

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

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

Descongelación y recalentamiento de alimentos envasados al vacío



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

Los alimentos contenidos en bolsas pueden descongelarse pero no recalentarse en microondas. Al descongelar en el microondas los alimentos contenidos en bolsas FoodSaver®, asegúrese de no superar la potencia máxima de 180 vatios (ajuste de descongelación) durante 2 minutos como máximo a una temperatura máxima de 70°C (158°F).

También puede recalentar los alimentos en bolsas FoodSaver® colocándolas en agua caliente a una temperatura inferior a 75°C (170°F). Siga cualquier instrucción específica que se suministre con las bolsas de diseño especial FoodSaver®.

Directrices de preparación

Carne y pescado



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

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

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

Quesos duros



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

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

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

Verduras



Las verduras deben cocerse antes de envasarse al vacío.

Este proceso detiene la acción de las enzimas que podrían provocar pérdida de sabor, color y textura.

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

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

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

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

Verduras de hojas



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

Frutas



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

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

Alimentos horneados



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

Café y alimentos en polvo



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

Líquidos



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

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

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

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

Comidas preparadas previamente, restos de comida y sándwiches



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

personalizado.

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

Aperitivos



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

Solución de problemas

Problema	Solución
Parpadea el LED de sellado	- La unidad está recalentada. Espere siempre 20 segundos entre sellados. Con un uso intensivo, el aparato se apaga automáticamente y la luz de sellado parpadea. Espere 20 minutos a que la unidad se enfríe. - Espere siempre 20 segundos entre sellados. - Se ha dejado la unidad en la posición de Accionamiento: Puede que las juntas estén comprimidas. Gire el pestillo a la posición de Apertura o Almacenamiento y deje que las juntas se expandan entre 10 y 20 minutos. - Funcionamiento de la bomba de vacío durante más de 120 segundos. Con un uso intensivo, el aparato se apaga automáticamente y la luz de sellado parpadea. Consulte la siguiente sección, La bomba de vacío está en funcionamiento pero no se está extrayendo aire de la bolsa. - Se ha dejado el pestillo en la posición de Accionamiento durante 5 minutos sin que se utilice la unidad, por lo que se recuerda al usuario que gire el pestillo a la posición de Apertura o Almacenamiento.
La bomba de vacío está en funcionamiento pero no se está extrayendo aire de la bolsa	- Si crea una bolsa a partir de un rollo, asegúrese de que un extremo de la bolsa está sellado. Consulte Cómo fabricar una bolsa a partir de un rollo FoodSaver®. - Ajuste la bolsa y vuelva a intentarlo. Asegúrese de que el extremo abierto de la bolsa está dentro de la bandeja de goteo. - Compruebe si la bolsa está arrugada a lo largo de la banda de sellado. Para evitar arrugas en el sellado, estire con cuidado la bolsa para dejarla plana mientras la introduce en la bandeja de goteo. - Abra la unidad y compruebe que las juntas están correctamente insertadas y que no hay objetos externos, suciedad o residuos en las juntas superior o inferior. - Se ha dejado la unidad en la posición de Accionamiento: Puede que las juntas estén comprimidas. Gire el pestillo a la posición de Apertura o Almacenamiento y deje que las juntas se expandan entre 10 y 20 minutos. - Asegúrese de que la tapa ha bajado por completo y está cerrada con el pestillo. Si el pestillo no sujeta la tapa y la empuja hacia abajo, se producirá una fuga entre las juntas.
La junta no cierra bien o está rasgada	- Saque la junta, límpiela y vuelva a introducirla en el canal para junta. - Si la junta presenta un deterioro menor, extraígala, dele la vuelta y vuelva a instalarla. - Visite la web para obtener una de repuesto.
La bolsa no se sella correctamente	- Hay demasiado líquido en la bolsa; congele antes de envasar al vacío. - Compruebe si hay restos de comida alrededor del área de sellado. Si los hay, saque la junta, límpiela y vuelva a introducirla en el canal de vacío. - La bolsa presenta arrugas: Para evitar arrugas en el sello, estire con cuidado la bolsa para dejarla plana mientras la introduce en la bandeja de goteo.
No se enciende ninguna luz en el panel de control	- Asegúrese de que la unidad está conectada. - Asegúrese de que la toma eléctrica funciona. - Asegúrese de que se ha bajado la tapa por completo y que el pestillo está en la posición de Accionamiento.
No sucede nada al cerrar el pestillo y pulsar el botón	- Asegúrese de que la unidad está conectada. - Asegúrese de que la toma eléctrica funciona. - Abra el pestillo, asegúrese de que la tapa ha bajado por completo y vuelva a cerrar el pestillo de la tapa.
No es posible introducir una bolsa en la máquina	- Asegúrese de que hay suficiente material de bolsa para que este alcance el centro de la bandeja de goteo. Deje siempre 7,62 cm (3 pulgadas) de espacio adicional para permitir que la bolsa se selle herméticamente alrededor de los alimentos. - Estire con cuidado la bolsa al insertarla. Inserte la ondulación de la bolsa orientada hacia abajo en la bandeja de goteo.

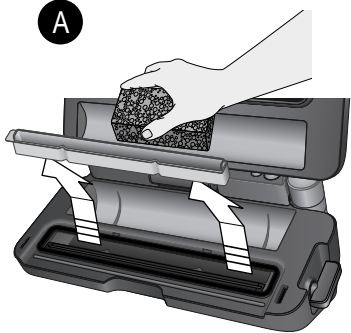
Problema	Solución
Se ha extraído aire de la bolsa pero ha vuelto a entrar	• Inspeccione el sello. Una arruga a lo largo del sello puede provocar que el aire vuelva a entrar en la bolsa. Para evitar arrugas en el sellado, estire con cuidado la bolsa para dejarla plana mientras la introduce en la bandeja de goteo. • A veces, la presencia de humedad o los fragmentos de alimentos (tales como jugos, zumos, grasa, migas, polvo, etc.) en el sello impide que la bolsa se selle correctamente. Corte la bolsa para abrirla, limpie la parte interior superior de la bolsa y vuelva a sellarla. • Es posible que los alimentos afilados hayan hecho un agujero en la bolsa. Si es así, utilice una bolsa nueva. Cubra los alimentos afilados con un material blando, por ejemplo, papel de cocina, y vuelva a envasarlos. • Puede que se haya producido fermentación o que los alimentos hayan liberado gases naturales. Si esto sucede, es posible que los alimentos comiencen a ponerse malos y haya que desecharlos. • Bolsa defectuosa. Es posible que la bolsa tenga un agujero. Pruebe con otra bolsa.
La bolsa se funde	• Es posible que la banda de sellado se haya calentado demasiado. Espere siempre al menos 20 segundos a que el aparato se enfríe antes de envasar al vacío otro artículo. • Utilice bolsas de marca FoodSaver®. Nuestras bolsas y rollos FoodSaver® están específicamente diseñados para las unidades FoodSaver®.
Un contenedor no se envasa al vacío	• La tapa del contenedor debe estar bien colocada sobre el contenedor y alineada con este. • Asegúrese de que pulsa el botón Envasadora manual. • Asegúrese de que la tapa está bien cerrada por los cuatro lados. • Asegúrese de que la junta de goma situada en el interior de la tapa no presenta residuos de alimentos. • Examine el borde del contenedor para comprobar si presenta alguna raja o arañazo. Asegúrese de que la válvula del contenedor está limpia.

Conservación y limpieza de la envasadora al vacío

Para limpiar la unidad:

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

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



Levante y extraiga la bandeja de goteo

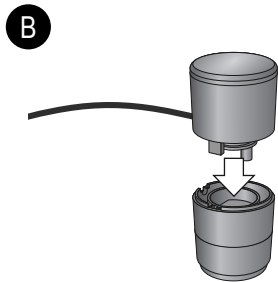
La bandeja de goteo extraíble facilita la limpieza cuando penetra algo de líquido en el canal durante el proceso de vacío.

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

Para limpiar el depósito de la envasadora manual incorporada:

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

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



Tire del depósito

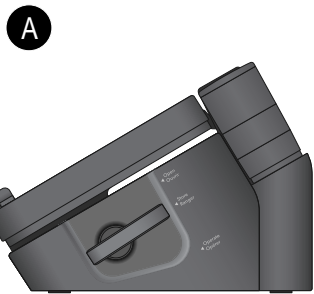
Conservación y limpieza de la envasadora al vacío

Para almacenar la unidad:

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

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

Deje siempre el pestillo en la posición de Almacenamiento cuando no se esté utilizando. No guarde nunca la tapa en la posición de



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

Accionamiento, ya que las juntas pueden quedar comprimidas y la unidad no generará vacío en las bolsas.

Servicio posventa

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

Eliminación de residuos

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



Salvaguardas importantes

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

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

- Utilize sempre o aparelho sobre uma superfície estável, segura, seca e nivelada.
- **ATENÇÃO: ESTE EQUIPAMENTO DE SELAGEM NÃO SE DESTINA A UTILIZAÇÃO COMERCIAL.** Nunca utilize este aparelho para outro efeito que não o destinado. Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não utilize este aparelho no exterior.
- Nunca mergulhe o aparelho ou o cabo de alimentação e a ficha em água ou em qualquer outro líquido.
- Não utilize o aparelho se o tiver deixado cair ou se houver sinais visíveis de danos.
- Antes de limpar o aparelho, certifique-se de que está desligado no interruptor e na tomada de alimentação.
- Para desligar, desligue o cabo de alimentação da tomada elétrica. Não desligue o cabo puxando por ele.
- Não use um cabo de extensão elétrica com o aparelho.
- Utilize apenas acessórios ou extras recomendados pelo fabricante.
- Quando reaquecer alimentos nos sacos FoodSaver®, certifique-se de que os coloca em água em lume brando a uma temperatura reduzida, abaixo de 75 °C (170 °F).
- OS ALIMENTOS DENTRO DO SACO PODEM SER DESCONGELADOS MAS NÃO REAQUECIDOS NUM MICRO-ONDAS. Quando descongelar alimentos no micro-ondas em sacos FoodSaver® certifique-se de não exceder a potência máxima de 180 watts (definição de descongelação), tempo máximo de 2 minutos e temperatura máxima de 70 °C (158 °F).

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

O sistema FoodSaver®

Porquê embalar a comida a vácuo?

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

O sistema FoodSaver® faz poupar tempo e dinheiro

- **Gaste menos dinheiro.** Com o sistema FoodSaver®, pode comprar alimentos em grande quantidade ou em promoção e embalá-los a vácuo nas quantidades pretendidas sem desperdiçar comida.
- **Poupe mais tempo.** Cozinhe com antecedência para toda a semana, preparando as refeições e guardando-as em sacos FoodSaver®.
- **Receba os seus amigos e familiares em casa com mais facilidade.** Confeccione a sua especialidade e guloseimas festivas com antecedência para que possa passar mais tempo com os convidados.
- **Desfrute de especialidades ou alimentos da estação.** Mantenha frescos durante mais tempo os alimentos com maior probabilidade de deterioração ou aqueles que utiliza com menos frequência.
- **Controle as porções para a dieta.** Embale a vácuo porções razoáveis e escreva as calorias e/ou as gramas de gordura no saco.
- **Proteja artigos não alimentares.** Mantenha seco e organizado os mantimentos de campismo e do barco para quando sai. Evite que a prata areada perca o brilho minimizando a exposição ao ar.

Acessórios FoodSaver®

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

Sacos e rolos FoodSaver®

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

Recipientes FoodSaver®

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

Rolha FoodSaver®

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

Peças

Ver FIG. 1

- | | |
|--|---------------------------------------|
| A Painel de controlo | H Perfil de selagem superior |
| B Equipamento de selagem manual incorporado | I Vedante superior de espuma |
| C Patilha | J Armazenamento de rolo |
| D Guilhotina de sacos | K Vedante inferior de espuma |
| E Perfil de estabilizador de guilhotina | L Faixa de selagem extra larga |
| F Guilhotina de sacos | M Canal de vácuo |
| G Tampa do aparelho | N Bandeja escorredora amovível |

Fazer um saco a partir de um rolo FoodSaver®

Tomando como ref.^a a FIG. 2:

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

Selar a vácuo com sacos FoodSaver®

Tomando como ref.^a a FIG. 3:

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

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

Dicas importantes:

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

Utilizar acessórios FoodSaver®

O seu novo Aparelho FoodSaver® inclui um equipamento de selagem manual incorporado para acessórios.

PARA RECIPIENTES E SACOS COM FECHO

1. Rode a patilha para a posição de funcionamento e puxe o equipamento integrado de selagem manual do aparelho.
2. Coloque o equipamento de selagem manual incorporado na válvula do recipiente ou saco com fecho.
3. Prima o botão de equipamento de selagem manual incorporado até a luz indicadora ao lado do vácuo acender. A seguir prima o botão equipamento de selagem manual incorporado para embalar a vácuo.

PARA RECIPIENTES

1. Rode a patilha para a posição de funcionamento e puxe o equipamento integrado de selagem manual do aparelho.
2. Desmonte o equipamento integrado de selagem manual para remover a parte inferior do manipulador superior. Insira a ponta na porta do acessório.
3. Prima o botão de equipamento de selagem manual incorporado até a luz indicadora ao lado do vácuo acender. A seguir prima o botão equipamento de selagem manual incorporado para embalar a vácuo.

Painel de Controlo

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

Controlos da selagem térmica

1. Botão de vácuo
Prima para embalar alimentos a vácuo estanques ao ar. O aparelho desliga automaticamente.
2. Botão de selagem
Este botão tem três utilizações:
 - i. Prima o botão para criar uma selagem quando fizer sacos utilizando um Rolo FoodSaver®.
 - ii. Prima para parar imediatamente o processo de embalagem a vácuo e iniciar a selagem do saco.
 - iii. Prima para criar uma selagem em sacos de filme (como os sacos de batatas fritas e de cereais) para manter os alimentos selados e estanques ao ar.
3. Botão de modo
Prima o botão de modo para selecionar a definição personalizada. A luz indicadora acenderá ao lado da definição personalizada que foi iniciada.
 - 3a. Seco
Para embalagem e selagem a vácuo ótimas de alimentos secos. Esta é a predefinição.
 - 3b. Húmido
Para embalagem e selagem a vácuo ótimas de alimentos suculentos.

- 3c. Impulso
Prima sem soltar para controlar manualmente a função de vácuo. Prima o botão de selagem quando estiver pronto para selar o saco.
- 3d. Sob Vácuo
Para embalagem e selagem a vácuo ótimas de sacos para usar quando cozinha Sob Vácuo (Sous Vide).

Controlos do equipamento integrado de selagem manual

4. Botão de modo (disponível em modelos seleccionados)

Prima o botão de modo para seleccionar a definição. A luz indicadora acenderá ao lado da definição personalizada que foi iniciada.

- 4a. Vácuo

Para utilizar com recipientes, sacos com fecho, rolhas e outros acessórios da marca FoodSaver®, utilizando o equipamento de selagem manual incorporado.

- 4b. Marinar (disponível em modelos seleccionados)

Para usar com recipientes marinadores FoodSaver® usando o equipamento de selagem manual incorporado. A sequência de impulso de vácuo dura 12 minutos ou menos. Permite uma infusão de sabor ótima em menos tempo. O aparelho aplicará vácuo e libertará três vezes.

5. Botão de equipamento integrado de selagem manual

Prima para usar com os acessórios FoodSaver® utilizando o equipamento de selagem manual incorporado.

6. Patilha

Operar - Mover para baixo para colocar a unidade em modo de funcionamento. Isto liga a unidade para executar as funções de vácuo e selagem.

Armazenar - Mover para o centro, para armazenar

Abrir - Mover para cima, para abrir

Armazenar

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

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

Guia de arrumação, sugestões e dicas

Embalar a vácuo e segurança alimentar

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

Para conservar os alimentos de forma segura, é vital manter temperaturas baixas. Pode reduzir de forma significativa o crescimento de micro-organismos até uma temperatura de 4 °C ou inferior.

A congelação de alimentos a -17 °C não destrói os micro-organismos, mas impede-os de crescer. Para um armazenamento de longa duração, congele sempre alimentos perecíveis que

foram embalados a vácuo, e mantenha-os refrigerados após a descongelação.

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

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

Descongelo e reaquecer alimentos embalados a vácuo



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

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

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

Linhas de orientação para preparação

Carne e peixe



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

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

Nota: A carne de vaca pode ficar mais escura depois de ser embalada a vácuo por causa da remoção do oxigénio. Isto não é indicação de que esteja estragada.

Queijos duros



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

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

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

Vegetais



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

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

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

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

Importante: Devido ao risco de bactérias anaeróbias, os cogumelos, as cebolas e os alhos frescos nunca devem ser embalados a vácuo.

Vegetais de folha



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

Fruta



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

Quando estiver congelada, retire a fruta do papel vegetal e embale a vácuo num saco FoodSaver®.

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

Alimentos de padaria



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

Café ou alimentos em pó



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

Líquidos



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

congelador.

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

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

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

Refeições pré-cozinhadas, restos de refeições e sanduíches



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

personalizado.

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

Petiscos



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

Resolução de problemas

Problema	Solução
LED de selagem a piscar	- A unidade aqueceu demais. Faça sempre intervalos de 20 segundos entre selagens. Quando utilizado muitas vezes seguidas, o aparelho desliga automaticamente e a luz de selagem fica a piscar. Espere 20 minutos para dar tempo de a unidade arrefecer. - Aguarde sempre 20 segundos entre selagens. - A patilha ficou na posição de funcionamento: Os vedantes podem estar comprimidos. Rode a patilha para a posição de abrir ou de armazenamento e aguarde 10 a 20 minutos para dar tempo de as juntas expandirem. - Bomba de vácuo em funcionamento durante mais de 120 segundos. Quando utilizado muitas vezes seguidas, o aparelho desliga automaticamente e a luz de selagem fica a piscar. Consulte a secção seguinte "A bomba de vácuo está a funcionar, mas o saco não está a ficar sob vácuo". - A patilha ficou na posição de ligada durante 5 minutos e como não foi usada está a lembrar ao utilizador para rodar a patilha para a posição de abrir ou armazenamento.
A bomba de vácuo está a funcionar, mas o saco não está a ficar sob vácuo	- Se estiver a produzir um saco a partir de um rolo, certifique-se de que uma das extremidades do saco está selada. Consulte "Como fazer um saco a partir de um rolo para selagem a vácuo da marca FoodSaver®". - Ajuste o saco e tente novamente. Certifique-se de que a extremidade aberta do saco está virada para baixo dentro da bandeja escorredora. - Verifique se o saco está enrugado na faixa de selagem. Para evitar que a selagem fique enrugada, estique cuidadosamente o saco para o alisar enquanto o insere na bandeja escorredora. - Abra a unidade e certifique-se de que os vedantes estão inseridos corretamente e de que não há objetos estranhos, sujidade ou resíduos no vedante superior ou inferior. - A patilha ficou na posição de funcionamento: Os vedantes podem estar comprimidos. Rode a patilha para a posição de abrir ou de armazenamento e aguarde 10 a 20 minutos para dar tempo de as juntas expandirem. - Certifique-se de que a tampa está bem encaixada a toda a volta. Se a patilha não prender a tampa de modo a mantê-la em baixo, ocorrerá uma fuga entre os vedantes.
O vedante está solto ou tem um rasgo	- Retire o vedante, limpe-o e volte a inseri-lo no respetivo canal. - Se os danos no vedante forem mínimos, retire, vire ao contrário e volte a instalar. - Visite o site para ver como se faz a substituição.
O saco não está a selar corretamente	- O saco contém líquido a mais, congele antes de embalar a vácuo. - Verifique se existem restos de comida na zona de selagem. Se isso acontecer, retire o vedante, limpe-o e volte a inseri-lo no respetivo canal. - O saco está enrugado: Para evitar que a selagem fique enrugada, estique cuidadosamente o saco para o alisar enquanto o insere na bandeja escorredora.
As luzes não acendem no painel de controlo	- Certifique-se de que a unidade está ligada à tomada. - Certifique-se de que a tomada de parede está funcional. - Certifique-se de que a tampa está bem encaixada a toda a volta e de que a patilha está na posição de funcionamento.
Não acontece nada quando a patilha está fechada e se carrega no botão	- Certifique-se de que a unidade está ligada à tomada. - Certifique-se de que a tomada de parede está funcional. - Abra a patilha, certifique-se de que a tampa está bem encaixada a toda a volta, volte a prender a tampa.
Não se consegue inserir o saco na máquina	- Certifique-se de que existe material suficiente para a confeção do saco e para que este chegue ao centro da bandeja de gotejamento. Conte sempre com 7,62 cm de espaço adicional para o saco selar de forma estanque à volta dos alimentos. - Estique cuidadosamente o saco para o alisar enquanto o insere. Insira a parte enrolada do saco virada para baixo na bandeja de gotejamento.

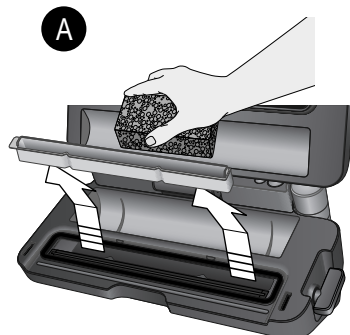
Problema	Solução
Foi retirado ar do saco mas voltou a entrar	- Examine a selagem. A existência de rugas ao longo da selagem pode permitir a entrada de ar no saco. Para evitar que a selagem fique enrugada, estique cuidadosamente o saco para o alisar enquanto o insere na bandeja escorredora. - Às vezes a existência de humidade ou restos de alimentos (como sucos, gordura, migalhas, pó, etc.) ao longo da zona de selagem do saco impede a correta selagem. Corte o saco para abrir, limpe o interior na parte de cima e volte a selar. - A existência de comida com arestas cortantes pode ter perfurado o saco. Utilize outro saco se houver um buraco. Cubra os alimentos com arestas com material de acolchoamento macio como, por exemplo, papel de cozinha, e volte a selar. - Pode ter ocorrido fermentação ou libertação de gases naturais existentes no interior dos alimentos. Quando isso acontece, os alimentos podem ter começado a degradar-se e não devem ser aproveitados. - Saco com defeito. O saco pode estar furado. Experimente outro saco.
O saco derrete	- A faixa de selagem pode ter aquecido demais. Faça sempre intervalos de, pelo menos, 20 segundos entre selagens para dar tempo de o aparelho arrefecer. - Utilize sacos da marca FoodSaver®. Os nossos sacos e rolos FoodSaver® foram especificamente concebidos para utilização nas unidades FoodSaver®.
O recipiente não faz vácuo	- A tampa do recipiente deve ser corretamente colocada e alinhada sobre o recipiente. - Não se esqueça de carregar no botão do equipamento integrado de selagem manual. - Certifique-se de que a tampa está bem fechada nos 4 lados. - Certifique-se de que o vedante de borracha no interior da tampa não tem restos de alimentos. - Verifique se o aro do recipiente apresenta rachas ou riscos. Certifique-se de que a válvula do recipiente está limpa.

Manutenção e limpeza do equipamento de selagem a vácuo

Para limpar o aparelho:

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

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



Levante e retire a bandeja escorredora

vedantes antes de voltar a inseri-los na máquina.

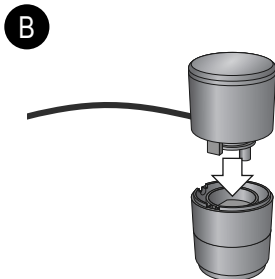
A bandeja escorredora amovível facilita a limpeza quando pequenas quantidades de líquido são puxadas para dentro do canal de vácuo durante o processo de criação de vácuo.

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

Para limpar o depósito do equipamento de selagem manual incorporado:

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

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



Puxe o depósito para fora

Manutenção e limpeza do equipamento de selagem a vácuo

Para arrumar o aparelho:

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

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

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



Empurre a patilha para a posição de armazenamento para armazenar.

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

Serviço pós-venda

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

Eliminação de resíduos

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



Importanti avvertenze di sicurezza

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

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

- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile, sicura, asciutta e piana.
- **ATTENZIONE: LA SIGILLATRICE NON È DESTINATA ALL'USO COMMERCIALE.** Non utilizzare mai il presente apparecchio per fini diversi dalla sua destinazione d'uso. Il presente apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina in acqua o in altri liquidi.
- Non utilizzare l'apparecchio nel caso in cui sia stato fatto cadere o presenti segni visibili di danneggiamento.
- Verificare che l'apparecchio sia spento e scollegato dalla presa di alimentazione dopo l'uso e prima della pulizia.
- Per scollegare l'apparecchio, staccare il cavo di alimentazione dalla presa elettrica. Non tirare il cavo per scollegare l'apparecchio.
- Non utilizzare prolunghe con l'apparecchio.
- Utilizzare esclusivamente accessori o connettori consigliati dalla casa produttrice.
- Quando si riscaldano alimenti nei sacchetti FoodSaver®, assicurarsi di collocarli nell'acqua per la cottura a fuoco lento, a una temperatura inferiore a 75 °C.
- **GLI ALIMENTI ALL'INTERNO DEL SACCHETTO POSSONO ESSERE SCONGELATI MA NON RISCALDATI IN UN FORNO A MICRO-ONDE.** In caso di scongelamento nel micro-onde di alimenti in sacchetti FoodSaver®, assicurarsi di non superare la potenza massima di 180 watt (impostazione per lo scongelamento), il tempo massimo di 2 minuti e la temperatura massima di 70 °C.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Il sistema FoodSaver®

Perché confezionare sottovuoto?

L'esposizione all'aria provoca la perdita di sostanze nutritive e aromi degli alimenti, oltre a provocare bruciature da freddo e a consentire la proliferazione di numerosi tipi di batteri, muffe e funghi. Il sistema di confezionamento sottovuoto FoodSaver® rimuove l'aria e sigilla sapore e qualità. Grazie a una linea completa di sacchetti e contenitori FoodSaver® per espandere le opzioni a disposizione, è ora possibile usufruire dei vantaggi offerti da un sistema di conservazione degli alimenti scientificamente testato che preserva la freschezza fino a cinque volte più a lungo.

Il sistema FoodSaver® fa risparmiare tempo e denaro

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

Accessori FoodSaver®

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

Sacchetti e rotoli FoodSaver®

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

Contenitori FoodSaver®

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

Tappi per bottiglia FoodSaver®

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

Componenti

Si veda la FIG. 1

- | | |
|--|--|
| A Pannello di controllo | H Profilo della sigillatura superiore |
| B Adattatore Salva Freschezza incorporato | I Guarnizione in espanso superiore |
| C Chiusura | J Vano rolo |
| D Taglierina per sacchetti | K Guarnizione in espanso superiore |
| E Profilo stabilizzatore della taglierina | L Striscia sigillatura extralarga |
| F Taglierina per sacchetti | M Canale di sottovuoto |
| G Coperchio dell'apparecchio | N Vaschetta raccogli gocce rimovibile |

Realizzazione di un sacchetto da un rolo FoodSaver®

Facendo riferimento alla FIG. 2:

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

Sigillatura sottovuoto con i sacchetti FoodSaver®

Facendo riferimento alla FIG. 3:

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

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

Suggerimenti importanti:

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

Utilizzo degli accessori FoodSaver®

Il nuovo apparecchio FoodSaver® include un adattatore Salva Freschezza incorporato per l'utilizzo degli accessori.

PER SACCHETTI CON CERNIERA E CONTENITORI

1. Ruotare la chiusura nella posizione Funzionamento  ed estrarre l'adattatore Salva Freschezza dall'apparecchio.
2. Collocare l'adattatore sul sacchetto con cerniera o sulla valvola del contenitore.
3. Premere il pulsante Modalità  fino a quando la spia indicatrice accanto a Sottovuoto si illumina. Premere quindi il pulsante salva freschezza  per creare il sottovuoto.

PER I CONTENITORI

1. Ruotare la chiusura nella posizione Funzionamento  ed estrarre l'adattatore Salva Freschezza dall'apparecchio.
2. Smontare l'adattatore per rimuovere la porzione inferiore dall'impugnatura superiore. Inserire la punta nella porta dell'accessorio.
3. Premere il pulsante Modalità  fino a quando la spia indicatrice accanto a Sottovuoto si illumina. Premere quindi il pulsante salva freschezza portatile  per creare il sottovuoto.

Pannello di Controllo

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

Comandi per la sigillatura a caldo

1. Pulsante sottovuoto
Premere per sigillare sottovuoto l'alimento eliminando l'aria. L'apparecchio si spegne automaticamente.
2. Pulsante Sigillatura
Questo pulsante ha tre utilizzi:
 - i. Premere il pulsante per creare una sigillatura quando si realizzano sacchetti utilizzando un rolo FoodSaver®.
 - ii. Premere per interrompere immediatamente il processo di formazione del sottovuoto e iniziare a sigillare il sacchetto.
 - iii. Premere per creare una sigillatura su sacchetti di pellicola (come i sacchetti per patatine e cereali) per mantenere gli alimenti sigillati eliminando l'aria.

3. Pulsante Modalità

Premere il pulsante Modalità per selezionare un'impostazione personalizzata. La spia indicatrice si illumina accanto all'impostazione personalizzata attivata.

- 3a. Alimenti secchi
Per la creazione ottimale del sottovuoto e la sigillatura di alimenti secchi. Si tratta dell'impostazione predefinita.
- 3b. Alimenti umidi
Per la creazione ottimale del sottovuoto e la sigillatura di alimenti umidi o ricchi di succo.

3c. Impulso

Premere e tenere premuto per controllare manualmente la funzione di sottovuoto. Premere il pulsante Sigillatura quando si è pronti per sigillare il sacchetto.

3d. Sottovuoto

Per la creazione ottimale del sottovuoto e la sigillatura di sacchetti da utilizzare per cucinare sottovuoto.

Comandi dell'adattatore Salva Freschezza

4. Pulsante Modalità (disponibile su una selezione di modelli)

Premere il pulsante Modalità per selezionare l'impostazione. La spia indicatrice si illumina accanto all'impostazione personalizzata attivata.

4a. Sottovuoto

Da utilizzare con sacchetti con cerniera, contenitori, tappi per bottiglie e altri accessori FoodSaver® quando si utilizza l'adattatore Salva Freschezza.

4b. Marinatura (disponibile su una selezione di modelli)

Da utilizzare con contenitori per la marinatura FoodSaver® quando si utilizza l'adattatore Salva Freschezza. La sequenza di impulsi sottovuoto dura 12 minuti o meno. Consente un'infusione ottimale degli aromi in meno tempo. L'apparecchio crea e rilascia il sottovuoto per tre volte.

5. Pulsante Salva Freschezza 

Premere per usare con gli accessori FoodSaver® utilizzando l'adattatore Salva Freschezza incorporato.

6. Chiusura

Funzionamento - regolare verso il basso per portare l'unità nella modalità Funzionamento. Questo comando accende l'unità per la creazione del sottovuoto e la sigillatura.

Conservazione - regolare al centro per conservare

Apertura - regolare verso l'alto per aprire

Conservazione

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

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

Guida alla conservazione, suggerimenti e consigli

Confezionamento sottovuoto e sicurezza degli alimenti

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

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

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

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

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

Scongelo e riscaldamento di alimenti confezionati sottovuoto



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

Gli alimenti all'interno di un sacchetto possono essere scongelati ma non riscaldati in un forno a micro-onde. In caso di scongelamento nel micro-onde di alimenti in sacchetti FoodSaver®, assicurarsi di non superare la potenza massima di 180 watt (impostazione per lo scongelamento), il tempo massimo di 2 minuti e la temperatura massima di 70 °C.

È inoltre possibile riscaldare gli alimenti in sacchetti FoodSaver® collocandoli in acqua a una temperatura di cottura a fuoco lento inferiore a 75 °C. Attenersi a eventuali istruzioni specifiche fornite insieme ai sacchetti per usi speciali FoodSaver®.

Linee guida per la preparazione

Carne e pesce



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

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

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

Formaggi duri



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

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

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

Verdure



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

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

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

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

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

Verdure a foglia



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

Frutta



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

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

Prodotti da forno



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

Caffè e alimenti in polvere



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

Liquidi



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

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

Per sigillare sottovuoto liquidi in bottiglia non gassati, è possibile utilizzare un tappo FoodSaver® con il contenitore originale.

Ricordarsi di lasciare almeno 25 mm di spazio fra il contenuto e la parte inferiore del tappo. Dopo ciascun uso è possibile risigillare le bottiglie.

Pasti preparati in anticipo, avanzi e sandwich



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

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

Alimenti per spuntini



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

Problema	Soluzione
Il LED della sigillatura lampeggia	- L'unità è surriscaldata. Attendere sempre 20 secondi fra una sigillatura e l'altra. In condizioni di intenso utilizzo, l'apparecchio si spegne automaticamente e la spia luminosa della sigillatura lampeggia. Attendere 20 minuti per far raffreddare l'unità. - Attendere sempre 20 secondi fra una sigillatura e l'altra. - La chiusura è stata lasciata nella posizione Funzionamento: le guarnizioni potrebbero essersi compresse. Ruotare la chiusura nella posizione Apertura o Conservazione e attendere 10-20 minuti per consentire alle guarnizioni di espandersi. - La pompa del sottovuoto funziona per più di 120 secondi. In condizioni di intenso utilizzo, l'apparecchio si spegne automaticamente e la spia luminosa della sigillatura lampeggia. Consultare la prossima sezione: La pompa del sottovuoto è in funzione ma il sacchetto non espelle l'aria. - La chiusura è stata lasciata in posizione di attivazione per 5 minuti senza essere utilizzata per rammentare all'utente di ruotare la chiusura nella posizione di Apertura o Conservazione.
La pompa del sottovuoto è in funzione ma il sacchetto non espelle l'aria	- Se si sta realizzando un sacchetto da un rotolo, verificare che un'estremità del sacchetto sia sigillata. Consultare la sezione Come creare un sacchetto da un rotolo per la sigillatura sottovuoto FoodSaver®. - Regolare il sacchetto e riprovare. Verificare che l'estremità aperta del sacchetto si trovi all'interno della vaschetta raccogli gocce. - Verificare l'eventuale presenza di pieghe nel sacchetto lungo la striscia di sigillatura. Per prevenire la formazione di pieghe, appiattire delicatamente il sacchetto mentre lo si inserisce nella vaschetta raccogli gocce. - Aprire l'unità e controllare che le guarnizioni siano inserite correttamente e che non siano presenti oggetti estranei, impurità o residui nella guarnizione superiore o inferiore. - La chiusura è stata lasciata nella posizione Funzionamento: le guarnizioni potrebbero essersi compresse. Ruotare la chiusura nella posizione Apertura o Conservazione e attendere 10-20 minuti per consentire alle guarnizioni di espandersi. - Verificare che il coperchio sia chiuso fino in fondo. Se la chiusura non aggancia il coperchio per spingerlo verso il basso, potrebbe esservi una perdita fra le guarnizioni.
La guarnizione è allentata o presenta una lacerazione	- Estrarre la guarnizione, pulirla e reinserirla nell'apposito canale. - Se la guarnizione presenta danni di lieve entità, rimuovere, rovesciare e inserire di nuovo. - Consultare il sito web per la sostituzione.
Il sacchetto non viene sigillato correttamente	- Nel sacchetto è presente una quantità eccessiva di liquido; congelare prima di creare il sottovuoto. - Controllare l'eventuale presenza di residui di cibo intorno alle aree di sigillatura. Nel caso in cui siano presenti, estrarre la guarnizione, pulirla e reinserirla nell'apposito canale. - Il sacchetto presenta delle pieghe: per prevenire la formazione di pieghe nella sigillatura, appiattire delicatamente il sacchetto mentre lo si inserisce nel vassoio raccogli gocce.
Nessuna spia luminosa nel pannello di controllo	- Verificare che l'unità sia collegata alla rete di alimentazione. - Verificare che la presa a muro funzioni. - Verificare che il coperchio sia abbassato fino in fondo e che la chiusura sia nella posizione di Funzionamento.
Quando la chiusura è chiusa e si preme il pulsante, non succede niente	- Verificare che l'unità sia collegata alla rete di alimentazione. - Verificare che la presa a muro funzioni. - Aprire la chiusura, verificare che il coperchio sia abbassato fino in fondo e richiudere il coperchio.
Non è possibile introdurre il sacchetto nella macchina	- Verificare che vi sia materiale del sacchetto sufficiente per raggiungere il centro della vaschetta raccogli gocce. Lasciare sempre circa 7,62 cm di spazio extra per consentire al sacchetto di sigillarsi intorno al contenuto di alimenti. - Appiattire delicatamente il sacchetto durante l'inserimento. Inserire l'estremità ripiegata del sacchetto nella vaschetta raccogli gocce.

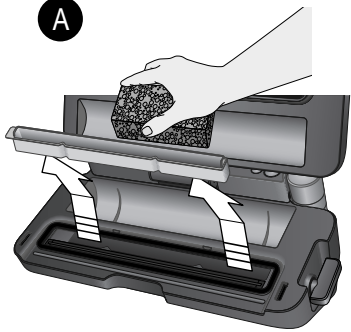
Problema	Soluzione
L'aria è stata rimossa dal sacchetto ma ora è rientrata all'interno	• Esaminare la sigillatura. La formazione di una piega lungo la sigillatura può far sì che l'aria rientri nel sacchetto. Per prevenire la formazione di pieghe, appiattire delicatamente il sacchetto mentre lo si inserisce nella vaschetta raccogli gocce. • In alcuni casi, umidità o residui di cibo (come succhi, grasso, briciole o polveri) lungo la sigillatura impediscono la corretta sigillatura del sacchetto. Tagliare il sacchetto per aprirlo, pulire la parte superiore al suo interno e risigillare. • Alimenti acuminati potrebbero aver perforato il sacchetto. In presenza di fori, utilizzare un nuovo sacchetto. Coprire gli alimenti taglienti con un materiale morbido, come della carta da cucina, e sigillare di nuovo. • Potrebbero essersi verificati fenomeni di fermentazione o di rilascio di gas naturali all'interno degli alimenti. Quando questo accade, l'alimento potrebbe avere iniziato a subire un processo di deterioramento e deve essere gettato. • Sacchetto difettoso. Il sacchetto potrebbe essere perforato. Provare con un altro sacchetto.
Il sacchetto si scioglie	• La striscia di sigillatura potrebbe essersi surriscaldata. Attendere almeno 20 secondi affinché l'apparecchio si raffreddi prima di sigillare sottovuoto un altro alimento. • Utilizzare sacchetti della marca FoodSaver®. I nostri sacchetti e rotoli FoodSaver® sono appositamente progettati per le unità FoodSaver®.
Il contenitore non è sottovuoto	• Il coperchio del contenitore deve essere collocato correttamente e allineato al contenitore. • Assicurarsi di premere il pulsante adattatore Salva Freschezza. • Verificare che il coperchio sia ben chiuso su tutti e 4 i lati. • Verificare che la guarnizione in gomma all'interno del coperchio non sia ostruita da residui di cibo. • Esaminare il bordo del contenitore per escludere la presenza di rotture o graffi. Assicurarsi che la valvola del contenitore sia pulita.

Cura e pulizia della sigillatrice sottovuoto

Per pulire l'apparecchio:

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

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



Sollevare per estrarre la vaschetta raccogli gocce

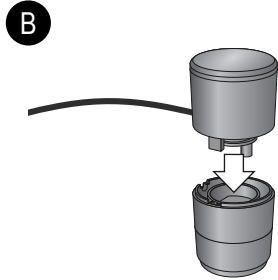
La vaschetta raccogli gocce semplifica la pulizia nel caso in cui piccole quantità di liquidi penetrino nel canale di sottovuoto durante il processo di creazione del sottovuoto.

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

Per pulire il serbatoio della sigillatrice portatile incorporata:

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

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



Estrarre il serbatoio

Cura e pulizia della sigillatrice sottovuoto

Per conservare l'apparecchio:

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

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

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



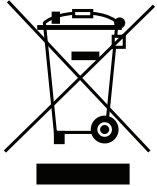
Spingere la chiusura nella posizione di Conservazione per riporre l'unità.

Assistenza post-vendita

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

Smaltimento dei rifiuti

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



Belangrijke veiligheidsmaatregelen

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

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

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

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Het FoodSaver®-systeem

Waarom vacuüm verpakken?

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

Het FoodSaver®-systeem bespaart tijd en geld

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

FoodSaver®-accessoires

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

FoodSaver®-zakken en -rollen

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

FoodSaver®-vershouddozen

FoodSaver®-vershouddozen zijn makkelijk in gebruik en zijn perfect om broze producten zoals muffins en anders bakproducten, vloeistoffen en droge voedingswaren vacuüm te verpakken. Gebruik ze met de functie Marineren om uw voedsel in enkele minuten in plaats van uren te marinieren.

FoodSaver®-flesafsluiter

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

Onderdelen

Zie figuur 1

- | | |
|--|---|
| A Bedieningspaneel | I Bovenste schuimrubber afdichting |
| B Geïntegreerd handsealapparaat | J Bergvak voor rollen |
| C Vergrendeling | K Onderste schuimrubber afdichting |
| D Snijmes | L Extra brede sealstrip |
| E Stabilisator voor snijmes | M Vacumeersleuf |
| F Snijmes | N Uitneembaar lekbakje |
| G Klep | |
| H Bovenste afdichtingsprofiel | |

Zakken maken met een FoodSaver®-rol

Raadpleeg figuur 2:

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

Vacuüm sealen met FoodSaver®-zakken

Raadpleeg figuur 3:

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

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

Belangrijke tips:

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

FoodSaver®-accessoires gebruiken

Uw nieuwe FoodSaver®-apparaat is voorzien van een geïntegreerd handsealapparaat voor gebruik met accessoires.

VOOR ZAKKEN MET ZIPPER EN VERSHOUDOZEN

1. Draai de vergrendeling in de werkingsstand  en trek het handsealapparaat uit het apparaat.
2. Plaats het handsealapparaat op het ventiel van de zakken met zipper of de doos.
3. Druk op de modusknop  tot het lampje naast Vacuüm brandt. Druk dan op de knop voor handsealen  om de lucht uit de zak of doos te verwijderen.

VOOR BUSSEN

1. Draai de vergrendeling in de werkingsstand  en trek het handsealapparaat uit het apparaat.
2. Neem het handsealapparaat uit elkaar en verwijder de onderkant van het bovenste handvat. Steek het uiteinde in de aansluiting op het accessoire.
3. Druk op de modusknop  tot het lampje naast Vacuüm brandt. Druk dan op de knop voor handsealen  om de lucht te verwijderen.

Bedieningspaneel

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

Instellingen voor sealen

1. Vacumeerknop
Druk op de vacumeerknop om voedsel luchtdicht te verpakken. Het apparaat stopt automatisch.
2. Sealknop
Deze knop heeft drie functies:
 - i. Druk de knop in om een sealrand te maken wanneer u zakken maakt met een FoodSaver®-rol.
 - ii. Druk de knop in om het vacumeren onmiddellijk te stoppen en de zak te sealen.
 - iii. Druk de knop in op foliezakken (zoals gebruikt voor frietjes en ontbijtgranen) om de zakken luchtdicht te sealen.
3. Modusknop

Druk op de modusknop om een aangepaste instelling te kiezen. Het lampje naast de aangepaste instelling gaat branden om aan te geven dat deze instelling is ingeschakeld.

- 3a. Droog
Voor het optimaal vacuüm verpakken en sealen van droge voedingswaren. Dit is de standaardinstelling.
- 3b. Vochtig
Voor het optimaal vacuüm verpakken en sealen van vochtige of sappige voedingswaren.
- 3c. Pulseren
Houd de knop ingedrukt om de vacumeerfunctie handmatig te bedienen. Druk op de sealknop als u klaar bent om de zak te sealen.

- 3d. Sous-vide (vacuüm-garen)
Voor het optimaal vacuüm verpakken en sealen van zakken die sous-vide worden gekookt.

Handsealinstellingen

4. Modusknop (beschikbaar op bepaalde modellen)
Druk de modusknop in om een aangepaste instelling te kiezen. Het lampje naast de aangepaste instelling gaat branden om aan te geven dat deze instelling is ingeschakeld.
- 4a. Vacuüm
Voor gebruik met FoodSaver®-zakken met zipper, vershouddozen, flesafsluiters en andere accessoires die met de geïntegreerde handsealer worden gebruikt.
- 4b. Marineren (beschikbaar op bepaalde modellen)
Voor gebruik met FoodSaver®-marineerdozen die met de geïntegreerde handsealer worden gebruikt. Vacuümpulscyclus duurt maximaal 12 minuten. Hiermee trekt de smaak in minder tijd optimaal in. Het apparaat stopt en start het vacumeerproces automatisch drie keer.
5. Handsealknop 
Druk de knop in bij gebruik van FoodSaver®-accessoires met het geïntegreerde handsealapparaat.
6. Vergrendeling
Werkingstand: Draai naar beneden om de werkingsstand in te schakelen. Zo wordt het apparaat ingeschakeld om vacuüm te verpakken en te sealen.
- Opbergstand: Zet de schakelaar in het midden wanneer u het apparaat opbergt
- Open: Zet de schakelaar omhoog om het apparaat te openen

Opbergen

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

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

Hints en tips voor het bewaren van voedsel

Vacuüm verpakken en voedselveiligheid

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

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

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

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

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

Vacuüm verpakte voedingswaren ontdooien en opnieuw opwarmen



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

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

Voedsel in FoodSaver®-zakken kan ook worden opgewarmd door de zak in zacht kokend water te leggen (maximaal 75°C). Volg de specifieke instructies die bij de speciale FoodSaver®-zakken zijn geleverd.

Richtlijnen voor gebruik

Vlees en vis



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

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

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

Harde kaas



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

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

Belangrijk: Vanwege het risico van anaerobe bacteriën mogen zachte kazen niet vacuüm worden verpakt.

Groenten



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

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

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

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

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

Bladgroenten



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

Fruit



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

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

Bakproducten



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

Koffie en voedsel in poedervorm



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

Vloeistoffen



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

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

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

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

Vooraf bereide maaltijden, restjes en sandwiches



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

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

Snacks



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

Problemen oplossen

Probleem	Oplossing
Seallampje knippert	- Het apparaat is warmgelopen. Wacht altijd 20 seconden tussen het sealen. Bij intensief gebruik schakelt het apparaat automatisch uit en gaat het seallampje knipperen. Laat het apparaat 20 minuten afkoelen. - Wacht altijd 20 seconden tussen het sealen. - De vergrendeling is in de werkingsstand blijven staan: de afdichtingen zijn wellicht samengeperst. Zet de vergrendeling in de geopende stand of in de opbergstand en laat het apparaat 10 tot 20 minuten staan, zodat de afdichtingen weer uitzetten. - De vacuümpomp loopt langer dan 120 seconden. Bij intensief gebruik schakelt het apparaat automatisch uit en gaat het seallampje knipperen. Raadpleeg het volgende onderdeel 'Vacuümpomp loopt, maar de lucht wordt niet uit de zak gezogen'. - De vergrendeling is 5 minuten in de werkingsstand blijven staan terwijl het apparaat niet werd gebruikt. De gebruiker wordt er dan aan herinnerd de vergrendeling in de geopende stand of in de opbergstand te zetten.
Vacuümpomp loopt, maar de lucht wordt niet uit de zak gezogen	- Als u een zak maakt van een rol, moet u ervoor zorgen dat één uiteinde van de zak is geseald. Raadpleeg 'Zakken maken met een FoodSaver®-rol'. - Leg de zak goed neer en probeer het nogmaals. Controleer of het open uiteinde van de zak naar beneden in het lekbakje is geplaatst. - Controleer de sealrand op kreukels of vouwen. Trek de zak voorzichtig plat wanneer u deze in het lekbakje plaatst om kreukels in de sealrand te voorkomen. - Open het apparaat en controleer of er zich geen vreemde voorwerpen, vuil of resten op de afdichtingen boven en onder bevinden. - De vergrendeling is in de werkingsstand blijven staan: de afdichtingen zijn wellicht samengeperst. Zet de vergrendeling in de geopende stand of in de opbergstand en laat het apparaat 10 tot 20 minuten staan, zodat de afdichtingen weer uitzetten. - Controleer of de klep helemaal dicht en vergrendeld is. Als de vergrendeling de klep niet goed pakt en omlaag brengt, ontstaat er een lek in de afdichtingen.
Afdichting zit los of is gescheurd	- Verwijder en reinig de afdichting en plaats deze weer in de afdichtingssleuf. - Als de afdichting een kleine beschadiging heeft, kunt u hem verwijderen, omkeren en weer aanbrengen. - Ga naar de website voor een vervanging.
De zak wordt niet goed geseald	- Er zit te veel vloeistof in de zak. Vries de zak eerst voordat u deze vacuüm verpakt en sealt. - Controleer op voedselresten om de gesealde randen. Als u voedselresten aantreft, verwijdert en reinigt u de afdichting en plaatst u deze weer in de afdichtingssleuf. - Er zitten kreukels of vouwen in de zak: trek de zak voorzichtig plat wanneer u deze in het lekbakje plaatst om kreukels in de sealrand te voorkomen.
Er branden geen lampjes op het bedieningspaneel	- Controleer of het apparaat op het stopcontact is aangesloten. - Controleer of het stopcontact werkt. - Controleer of de klep helemaal gesloten is en de vergrendeling in de werkingsstand staat.
Er gebeurt niets als de vergrendeling wordt gesloten en een knop wordt ingedrukt	- Controleer of het apparaat op het stopcontact is aangesloten. - Controleer of het stopcontact werkt. - Open de vergrendeling, controleer of de klep helemaal naar beneden staat en vergrendel de klep weer.
Kan de zak niet in het apparaat aanbrengen	- Controleer of de zak groot genoeg is om het midden van het lekbakje te bereiken. Zorg voor ongeveer 75 mm extra ruimte, zodat de zak strak om de inhoud in de zak kan worden geseald. - Trek de zak voorzichtig recht wanneer u deze aanbrengt. Zorg dat het open uiteinde van de zak naar beneden gekruld in het lekbakje wordt geplaatst.

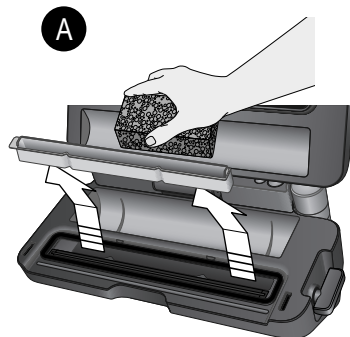
Probleem	Oplossing
De lucht was wel uit de zak gezogen, maar er zit nu weer lucht in de zak	- Bekijk de sealrand. Kreukels of vouwen in de sealrand kunnen de reden zijn dat er weer lucht in de zak komt. Trek de zak voorzichtig plat wanneer u deze in het lekbakje plaatst om kreukels in de sealrand te voorkomen. - Als er zich vocht of voedselresten (zoals sap, vet, kruimels of poeder) langs de sealrand bevinden, kan de zak niet goed worden geseald. Knip de zak open, veeg de bovenrand aan de binnenkant schoon en seal de zak opnieuw. - De zak kan beschadigd zijn door scherpe voedingswaren. Als er een gaatje in de zak zit, moet u een nieuwe zak gebruiken. Wikkel scherpe voedingswaren in zacht, beschermend materiaal, zoals papier van een keukenrol, en seal de zak dan nogmaals. - Het voedsel kan zijn gaan gisten of kan natuurlijke gassen hebben vrijgelaten. Dit kan het begin van bederf betekenen en het voedsel moet worden weggegooid. - De zak is beschadigd of niet goed geseald. Er zit een gaatje in de zak. Gebruik een nieuwe zak.
Zak smelt	- De sealstrip kan te warm zijn geworden. Laat het apparaat altijd minstens 20 seconden afkoelen voordat u de volgende zak sealt. - Gebruik zakken van het FoodSaver®-merk. FoodSaver®-zakken en -rollen zijn speciaal ontwikkeld voor gebruik met FoodSaver®-apparaten.
De lucht wordt niet uit de vershouddoos gezogen	- Het deksel van de doos moet goed op de doos zijn aangebracht. - Zorg dat u de handsealknop indrukt. - Controleer of het deksel aan all vier de zijden goed is gesloten. - Controleer of de rubber afdichting aan de binnenkant van het deksel vrij is van voedsel. - Controleer de rand van de doos op barsten of krassen. Controleer of het ventiel van de doos schoon is.

Het apparaat onderhouden en reinigen

Het apparaat reinigen:

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

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



Lekbakje verwijderen

voordat u ze weer aanbrengt.

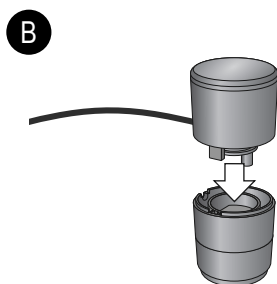
Kleine hoeveelheden vloeistof die tijdens gebruik in de vacuümsleuf worden gezogen, kunnen makkelijk worden gereinigd dankzij het uitneembare lekbakje.

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

Reservoir van de geïntegreerde handsealer reinigen:

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

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



Reservoir verwijderen

Het apparaat onderhouden en reinigen

Het apparaat opbergen:

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

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

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



Opbergstand inschakelen bij opbergen

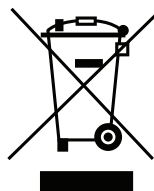
aangezien de afdichtingen dan worden samengeperst waardoor het apparaat mogelijk niet goed meer werkt.

Aftersales-service

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

Afvalverwijdering

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



Viktiga säkerhetsåtgärder

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

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

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

SPARA DESSA ANVISNINGAR

FoodSaver®-systemet

Varför ska man vakuumförpacka?

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

FoodSaver®-systemet sparar både tid och pengar

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

FoodSaver®-tillbehör

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

FoodSaver®-påsar och -rullar

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

FoodSaver®-behållare

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

FoodSaver®-flaskpropp

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

Delar

Se bild 1

- | | |
|---|--------------------------------------|
| A Kontrollpanel | H Övre förseglingsprofil |
| B Inbyggd handhållen förseglare | I Övre skumpackning |
| C Spärr | J Rullförvaring |
| D Påsskärare | K Nedre skumpackning |
| E Stabiliseringsprofil för skärare | L Extra bred förseglingsremsa |
| F Påsskärare | M Vakuumkanal |
| G Apparatsens lock | N Löstagbar droppbricka |

Gör en påse från en FoodSaver®-rulle

Se bild 2:

1. Vrid spärren till läget Öppna  och öppna locket.
2. Placera rullen inuti enhetens interna lagringsutrymme enligt anvisningarna. Dra tillräckligt med påsmaterial till kanten tills det är ovanpå förseglingsremsan för att göra den första förseglingen och stäng locket.
3. Vrid spärren till driftläget .
4. Tryck på förseglingsknappen  för att försegla den öppna änden av påsen. Vänta tills indikatorlampan för försegling släcks.
VAR FÖRSIKTIG: För att minska risken för brännskador ska du undvika att vidröra förseglingsremsan när du använder apparaten.
5. Vrid spärren till läget Öppna , öppna locket och dra ut så mycket påsmaterial som du vill ha, med åtminstone 75 mm extra utrymme. Stäng locket.
6. Vrid spärren till driftläget .
7. Tryck på förseglingsknappen  för att göra en försegling för nästa påse. När du förseglar kan du skjuta påsskäraren över apparaten för att ta bort påsen.

Vakuumförsegling med FoodSaver®-påsar

Se bild 3:

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

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

Viktiga tips:

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

Använda FoodSaver®-tillbehör

Din nya FoodSaver®-apparat har en inbyggd handhållen förseglare för tillbehör.

FÖR ZIPPÅSAR OCH BEHÅLLARE

1. Vrid spärren till driftläget  och dra ut den handhållna förseglaren från apparaten.
2. Placera den inbyggda handhållna förseglaren på zippåsen eller behållarens ventil.
3. Tryck på lägesknappen  tills indikatorlampan bredvid Vakuum tänds. Tryck sedan på handhållningsknappen  för att vakuumförpacka.

FÖR BEHÅLLARE

1. Vrid spärren till driftläget  och dra ut den handhållna förseglaren från apparaten.
2. Demontera den handhållna förseglaren för att ta bort den nedre delen från det övre handtaget. Sätt in spetsen i porten på tillbehöret.
3. Tryck på lägesknappen  tills indikatorlampan bredvid Vakuum tänds. Tryck sedan på handhållningsknappen  för att vakuumförpacka.

Kontrollpanel

Den användarvänliga, intuitiva kontrollpanelen gör det enkelt för dig att få ut mesta möjliga av ditt FoodSaver®-system:

Reglage för värmeförsegling

1. Vakuumknapp

Tryck för att vakuumförpacka maten lufttätt. Apparaten stängs av automatiskt.

2. Förseglingsknapp

Den här knappen har tre funktioner:

- i. Tryck på knappen för att skapa en försegling när du gör påsar med en FoodSaver®-rulle.
- ii. Tryck på knappen för att omedelbart stoppa vakuumprocessen och börja försegla påsen.
- iii. Tryck för att skapa en försegling på filmpåsar (t.ex. påsar med potatischips och flingor) för att hålla maten lufttätt förseglad.

3. Lägesknapp

Tryck på lägesknappen för att välja en anpassad inställning. Indikatorlampan tänds bredvid den anpassade inställning som har initierats.

3a. Torr

För optimal vakuumförpackning och försegling av torra livsmedel. Detta är standardinställningen.

3b. Fuktig

För optimal vakuumförpackning och försegling av fuktiga eller saftiga livsmedel.

3c. Puls

Tryck och håll in för att manuellt styra vakuumfunktionen. Tryck på förseglingsknappen när du är redo att försegla påsen.

3d. Sous-vide

För optimal vakuumförpackning och försegling av påsar vid sous-vide-matlagning.

Reglage för den handhållna förseglaren

4. Lägesknapp (finns på utvalda modeller)

Tryck på lägesknappen för att välja inställning. Indikatorlampan tänds bredvid den anpassade inställning som har initierats.

4a. Vakuum

För användning med FoodSaver®-zippåsar, -behållare, -flaskproppar och andra tillbehör med den inbyggda handhållna förseglaren.

4b. Marinera (finns på utvalda modeller)

För användning med FoodSaver®-marineringsbehållare med inbyggd handhållen förseglare. Vakuumpulssekvensen tar 12 minuter eller mindre. Den ger en optimal smakinfusion på kortare tid. Apparaten kommer att vakuumförsegla och frigöra tre gånger.

5. Handhållningsknapp

Tryck för använda FoodSaver®-tillbehör med den inbyggda handhållna förseglaren.

6. Spärr

Drift – Justera nedåt för att sätta enheten i driftläget. Detta slår på enheten för vakuumförpackning och försegling.

Förvara – Justera mot mitten för förvaring

Öppna – Justera uppåt för att öppna

Förvaring

Tryck in vakuum- och förseglingsskenan och se till att spärren  är i förvaringsläget .

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

Förvaringsguide, tips och råd

Vakuumförpackning och livsmedelssäkerhet

Processen för vakuumförpackning förlänger livslängden på livsmedel genom att suga ut det mesta av luften från förseglade behållare och därigenom minska oxidationen, som påverkar näringsvärdet, smaken och den övergripande kvaliteten. Att avlägsna luften kan också förhindra tillväxten av mikroorganismer, vilka kan orsaka problem under vissa förhållanden.

För att förvara livsmedel på ett säkert sätt är det oerhört viktigt att du bibehåller låga temperaturer. Du kan avsevärt minska tillväxten av mikroorganismer vid temperaturer på 4°C eller lägre.

Frysning vid -17°C dödar inte mikroorganismer, men hindrar dem från att växa. Vid långtidsförvaring ska du alltid frysa färskvaror som har vakuumförpackats och förvara dem i kylskåp efter upptining.

Det är viktigt att notera att vakuumförpackning INTE är en ersättning för konservering och att det inte upphäver ett livsmedels nedbrytning. Det kan enbart sakta ner förändringarna i kvalitet. Det är svårt att förutse hur länge livsmedel behåller bästa möjliga smak, utseende eller konsistens eftersom det beror på livsmedlets ålder och skick den dag det vakuumförpackades.

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

Tina och värma vakuumpaketerade livsmedel



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

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

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

Förberedelser

Kött och fisk



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

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

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

Hårda ostar



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

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

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

Grönsaker



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

Förväll grönsakerna genom att lägga dem i kokande vatten eller i mikrovågsugnen tills de är färdiga, men fortfarande krispiga. Förvällningstiderna varierar: 1–2 minuter när det gäller bladgrönsaker och

ärter, 3–4 minuter för sockerärter, skivad zucchini eller broccoli, 5 minuter för morötter och 7–11 minuter för majscolvar. Placera grönsakerna i kallt vatten när de är färdiga för att stoppa tillagningsprocessen. Torka sedan av grönsakerna med en handduk innan de vakuumförseglas.

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

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

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

Bladgrönsaker



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

Frukt



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

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

Bakverk



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

Kaffe och pulverlivsmedel



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

Vätskor



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

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

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

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

Färdiglagade måltider, matrester och smörgåsar



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

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

Mellanmål



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

Felsökning

Problem	Lösning
Förseglingslampan blinkar	- Enheten är överhettad. Vänta alltid 20 sekunder mellan förseglingsomgångarna. Om apparaten belastas hårt stängs den automatiskt av och förseglingslampan blinkar. Vänta i 20 minuter och låt enheten svalna. - Vänta alltid 20 sekunder mellan förseglingsomgångarna. - Spärren har lämnats i driftläget: Packningar kan ha komprimerats. Vrid spärren till läget Öppna eller Förvara och vänta i 10–20 minuter så att packningarna kan utvidga sig. - Vakuumpumpen körs i mer än 120 sekunder. Om apparaten belastas hårt stängs den automatiskt av och förseglingslampan blinkar. Se nästa avsnitt Vakuumpumpen är igång, men påsen åker inte ut. - Spärren lämnades i läget På i 5 minuter utan att användas och påminner användaren att vrida spärren till läget Öppna eller Förvara.
Vakuumpumpen är igång, men påsen åker inte ut	- Om du gör en påse från en rulle ska du se till att ena änden av påsen är förseglad. Se Så här gör du en påse från en FoodSaver®-vakuumförseglingrulle. - Justera påsen och försök igen. Säkerställ att påsens öppna ände har gått ned inuti droppbrickan. - Kontrollera om det finns några veck i påsen längs förseglingsremsan. För att förhindra veck i förseglingen sträcker du försiktigt ut påsen medan du för in påsen i droppbrickan. - Öppna enheten och se till att packningarna är ordentligt isatta och att det inte finns främmande föremål, smuts eller skräp på den övre eller nedre packningen. - Spärren har lämnats i driftläget: Packningar kan ha komprimerats. Vrid spärren till läget Öppna eller Förvara och vänta i 10–20 minuter så att packningarna kan utvidga sig. - Säkerställ att locket är ordentligt låst. Om spärren inte hakar i locket och sänker det kommer det att uppstå läckage mellan packningarna.
Packningen är lös eller har en repa	- Ta ut packningen, rengör den och sätt tillbaka packningen i packningskanalen. - Om packningen har mindre skador tar du bort den, vänder på den och sätter tillbaka den. - Besök webbplatsen för att beställa en ny packning.
Påsen förseglas inte ordentligt	- För mycket vätska i påsen – frys före du vakuumförseglar. - Kontrollera om det finns några matrester runt förseglingsområdet. Om det finns rester tar du ut packningen, rengör den och sätter tillbaka packningen i vakuumkanalen. - Påsen har veck: För att förhindra veck i förseglingen sträcker du försiktigt ut påsen medan du för in påsen i droppbrickan.
Inga lampor lyser på kontrollpanelen	- Säkerställ att enheten är ansluten. - Säkerställ att vägguttaget fungerar. - Säkerställ att locket är helt nedfällt och att spärren är i driftläget.
Inget händer när spärren låses och knappen trycks in	- Säkerställ att enheten är ansluten. - Säkerställ att vägguttaget fungerar. - Öppna spärren, se till att locket är helt nedfällt och lås locket igen.
Det går inte att sätta i en påse i maskinen	- Se till att det finns tillräckligt med påsmaterial för att nå mitten av droppbrickan. Lämna alltid ett extra utrymme på ca 7,5 cm så att påsen förseglas tätt runt matinnehållet. - Sträck försiktigt påsen så att den är plan medan du sätter in den. Sätt i påsen med rullen nedåt i droppbrickan.

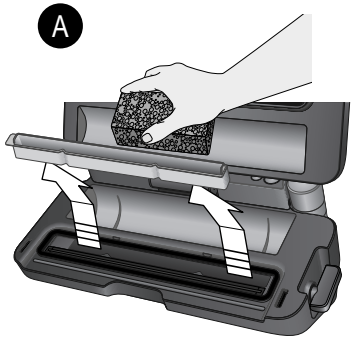
Problem	Lösning
Luften avlägsnades från påsen, men kommer in i påsen igen.	- Undersök förseglingen. Ett veck längs med förseglingen kan orsaka att luft matas in i påsen på nytt. För att förhindra veck i förseglingen sträcker du försiktigt ut påsen medan du för in påsen i droppbrickan. - Ibland kan fukt eller matmaterial (t.ex. saft, fett, smulor, pulver osv.) längs med tätningen förhindra att påsen förseglas ordentligt. Klipp upp påsen, torka av den övre insidan av påsen och försegla den igen. - Vassa livsmedel kan ha punkterat påsen. Använd en ny påse om det finns ett hål. Täck vassa livsmedel med mjukt material, t.ex. en bit hushållspapper, och försegla påsen igen. - Livsmedlet kan ha börjat jäsa eller släppa ut naturliga gaser. När detta inträffar kan maten ha börjat bli dålig och bör kasseras. - Fel på påsen. Påsen kan ha punkterats. Prova med en annan påse.
Påsen smälter	- Förseglingsremsan kan ha blivit för varm. Vänta alltid minst 20 sekunder på att apparaten ska svalna innan du vakuumförseglar nästa produkt. - Använd FoodSaver®-påsar. Våra FoodSaver®-påsar och -rullar är särskilt utformade för FoodSaver®-enheter.
Behållaren vakuumförseglas inte	- Locket på behållaren måste vara korrekt placerat på och i linje med behållaren. - Säkerställ att du trycker på handhållningsknappen. - Säkerställ att locket är ordentligt stängt på alla fyra sidor. - Säkerställ att gummipackningen på lockets insida är fri från matrester. - Kontrollera om det finns några sprickor eller repor på behållarens kant. Se till att behållarens ventil är ren.

Skötsel och rengöring av vakuumförseglaren

Så här rengör du apparaten:

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

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



Lyft ut droppbrickan

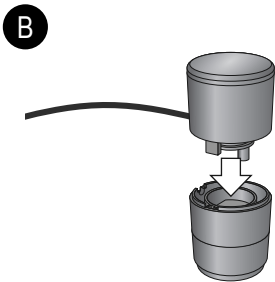
Den löstagbara droppbrickan gör rengöring enkel när små mängder vätskor dras in i vakuumkanalen under vakuumförseglingsprocessen.

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

Så här rengör du behållaren för den inbyggda handhållna förseglaren:

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

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



Dra av behållaren

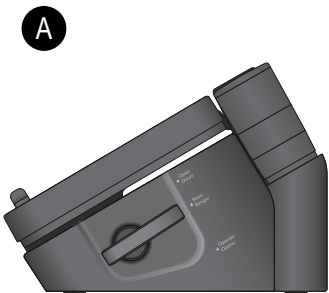
Skötsel och rengöring av vakuumförseglaren

Så här förvarar du apparaten:

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

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

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



Tryck spärren till läget Förvara när du ska förvara apparaten.

Service efter försäljning

Om apparaten inte fungerar men omfattas av garanti ska du returnera produkten till det ställe där den köptes för byte. Var medveten om att ett giltigt inköpsbevis kommer att krävas. Om du behöver ytterligare support kan du kontakta vår kundtjänstavdelning på: **Storbritannien: +44-(0)800 028 7154 | Sverige: 031-3000 500**. Alternativt kan du skicka e-post till: **support@acreto.se**.

Avfallshantering

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



Tärkeät turvatoimet

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

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

- Laitteen on käytön aikana oltava vakaalla, kuivalla ja tasaisella alustalla.
- HUOMIO: TÄTÄ TYHJIÖPAKKAUSLAITETTA EI OLE TARKOITETTU KAUPALLISEEN KÄYTTÖÖN. Laitetta saa käyttää vain sen aiottuun käyttötarkoitukseen. Laitte on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu ulkokäyttöön.
- Älä kasta laitetta, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Laitetta ei saa käyttää, jos se on päässyt putoamaan tai jos siinä näkyy vaurioita.
- Katkaise laitteesta käytön jälkeen virta ja irrota virtajohdon pistoke pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista.
- Voit katkaista laitteen virran irrottamalla virtajohdon pistorasiasta. Älä irrota johtoa vetämällä siitä.
- Älä käytä laitteessa jatkojohtoa.
- Käytä ainoastaan valmistajan suosittelemia laitteita tai varusteita.
- Kun lämmität ruokaa FoodSaver®-pusseissa, aseta ne lämpimään poreilevaan veteen, jonka lämpötila on alle 75 °C.
- PUSSIN SISÄLTÄMÄ RUOKA VOIDAAN SULATTAA, MUTTA SITÄ EI VOIDA LÄMMITTÄÄ UUELLEEN MIKROAALTOUNISSA. Kun sulatat ruokaa FoodSaver®-pusseissa mikroaaltouunissa, varmista, ettei ylitä 180 watin enimmäistehoa (sulatusasetus), kahden minuutin enimmäisaikaa ja 70 °C:n enimmäislämpötilaa.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

FoodSaver®-järjestelmä

Miksi tyhjiöpakkaus?

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

FoodSaver®-järjestelmä säästää aikaa ja rahaa

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

FoodSaver®-tuotteet

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

FoodSaver®-pussit ja -rullat

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

FoodSaver®-säilytysastiat

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

FoodSaver®-pullonkorkki

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

Osat

Katso kuva 1.

- | | |
|---|---------------------------------------|
| A Ohjauspaneeli | I Ylempi vaahtomuovitiiviste |
| B Sisäänrakennettu käsikäyttöinen pakkauslaite | J Rullansäilytyslokero |
| C Salpa | K Alempi vaahtomuovitiiviste |
| D Pussileikkuri | L Erikoisleveä saumauskaistale |
| E Leikkurin stabilointiprofiili | M Tyhjiökanava |
| F Pussileikkuri | N Irrotettava keruuastia |
| G Laitteen kansi | |
| H Ylempi tiivisteprofiili | |

Pussin tekeminen FoodSaver®-rullasta

Ks. kuva 2.

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

Tyhjiöpakkaus FoodSaver®-pusseihin

Ks. kuva 3.

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

Huomaa: Anna laitteen jäähtyä 20 sekuntia käytön jälkeen.

Tärkeitä neuvoja

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

FoodSaver®-tarvikkeiden käyttäminen

Uudessa FoodSaver®-laitteessa on sisäänrakennettu käsikäyttöinen pakkauslaite tarvikkeita varten.

SULJETTAVAT PUSSIT JA SÄILYTYSASTIAT

- Käännä salpa käyttöasentoon  ja vedä käsikäyttöinen pakkauslaite laitteesta.
- Aseta sisäänrakennettu käsikäyttöinen pakkauslaite suljettavan pussin tai säilytysastian venttiilille.
- Paina toimintatilan valintapainiketta  kunnes tyhjiötipainikkeen viereinen merkkivalo syttyy. Tyhjiöi painamalla käsikäyttöisen laitteen painiketta .

RASIAT

- Käännä salpa käyttöasentoon  ja vedä käsikäyttöinen pakkauslaite laitteesta.
- Pura käsikäyttöinen pakkauslaite, jotta saat alaosan irrotettua yläkahvasta. Työnnä kärki tarvikkeen porttiin.
- Paina toimintatilan valintapainiketta  kunnes tyhjiötipainikkeen viereinen merkkivalo syttyy. Tyhjiöi painamalla käsikäyttöisen laitteen painiketta .

Ohjauspaneeli

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

Kuumasaumaustoiminnot

- Tyhjiöpainike
Tyhjiösaunaa ruoka ilmatiiviiksi tällä painikkeella. Laite kytkeytyy pois päältä automaattisesti.
- Saumauspainike
Tässä painikkeessa on kolme toimintoa:
 - Saunaa FoodSaver®-rulla pusseiksi tällä painikkeella.
 - Lopeta välittömästi tyhjiöpakkausprosessi ja aloita pussin saunaus tällä painikkeella.
 - Saunaa tällä painikkeella foliopussit (kuten perunalastu- ja murepussit), jotta ruoka pysyy ilmatiiviinä.
- Tilapainike
Valitse mukautettu asetus tilapainikkeella. Merkkivalo syttyy käyttöön otetun mukautetun asetuksen kohdalle.
- 3a. Kuiva
Kuivien ruokien optimaaliseen tyhjiöpakkaukseen ja saumaukseen. Tämä on oletusasetus.
- 3b. Kosteaa
Kosteiden tai mehevien ruokien optimaaliseen tyhjiöpakkaukseen ja saumaukseen.
- 3c. Sykäys
Pidä painettuna, kun haluat ohjata tyhjiöpakkaustoimintoa manuaalisesti. Paina saumauspainiketta, kun olet valmis saumaamaan pussin.
- 3d. Sous Vide
Sous Vide -ruuanlaitossa käytettävien pussien optimaaliseen tyhjiöpakkaukseen ja saumaukseen.

Käsikäyttöisen pakkauslaitteen toiminnot

4. Tilapainike (vain tietyissä malleissa)

Valitse asetus painamalla tilapainiketta. Merkkivalo syttyy käyttöön otetun mukautetun asetuksen kohdalle.

4a. Tyhjiö

Käytettäväksi FoodSaver® suljettavien pussien, säilytysastoiden, pullonkorkkien ja muiden tarvikkeiden kanssa, joihin käytetään käsikäyttöistä pakkauslaitetta.

4b. Marinointi (vain tietyissä malleissa)

Käytettäväksi FoodSaver®-marinointisäilytysastoiden kanssa, joihin käytetään käsikäyttöistä pakkauslaitetta. Tyhjiöpakkausjakso kestää korkeintaan 12 minuuttia. Tämä mahdollistaa maun optimaalisen säilyttämisen lyhyemmässä ajassa. Laite tyhjiöpakkaa ja tyhjentää pakkauksen kolme kertaa.

5. Käsikäyttöisen laitteen painike

Paina tätä painiketta, kun haluat käyttää FoodSaver®-tuotteita sisäänrakennetulla käsikäyttöisellä pakkauslaitteella.

6. Salpa

Käyttö: Aseta laite käyttötilaan kääntämällä salpa alas. Tämä kytkee laitteen päälle tyhjiöpakkausta ja saumausta varten.

Säilytys: Käännä salpa keskelle.

Avaaminen: Käännä salpa ylös.

Säilytys

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

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

Säilytysohjeita ja -vinkkejä

Tyhjiöpakkaaminen ja ruoan turvallisuus

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

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

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

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

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

Tyhjiöpakattujen ruokien sulatus ja kuumennus



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

Pussin sisältämä ruoka voidaan sulattaa, mutta sitä ei voida lämmittää uudelleen mikroaaltouunissa. Kun sulatat ruokaa FoodSaver®-pussissa mikroaaltouunissa, varmista, ettet ylitä 180 watin enimmäistehoja (sulatusasetus), kahden minuutin enimmäisaikaa ja 70 °C:n enimmäislämpötilaa.

Voit myös kuumentaa ruokaa FoodSaver®-pusseissa asettamalla ne lämpimään poreilevaan veteen, jonka lämpötila on alle 75 °C. Noudata FoodSaver®-pussien mukana tulevia ohjeita.

Esikäsittelyohjeet

Liha ja kala



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

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

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

Kovat juustot



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

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

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

Vihannekset



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

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

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

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

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

Lehtivihannekset



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

Hedelmät



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

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

Leivonnaiset



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

Kahvi ja jauhemaiset elintarvikkeet



Voit estää ruoanmurujen joutumisen tyhjiöpumppuun asettamalla suodatinpussin tai talouspaperin palan pussin tai rasian päälle ennen tyhjiöpakkaamista. Voit myös laittaa ruoan sen alkuperäisessä pussissa FoodSaver®-pusiin tai käyttää tyhjiöpakkaukseen FoodSaver®-yleiskannta ja alkuperäistä säilytysastiaa.

Nesteet



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

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

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

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

Valmiit ateriat, ruoantähteet ja voileivät



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

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

Välipalat



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

Vianmääritys

Ongelma	Ratkaisu
Saumanuksen merkkivalo vilkkuu.	• Laite on ylikuumentunut. Jätä saumauskertojen väliin aina 20 sekuntia. Kovassa käytössä laite sammuu automaattisesti ja saumanuksen merkkivalo alkaa vilkkua. Odota 20 minuuttia, jotta laite jäähtyy. • Jätä saumauskertojen väliin aina 20 sekuntia. • Salpa on jätetty käyttöasentoon: Tiivisteet ovat saattaneet puristua yhteen. Käännä salpa avaamis- tai säilytysasentoon ja anna tiivisteiden laajentua 10–20 minuuttia. • Tyhjiöpumppu käy yli 120 sekuntia. Kovassa käytössä laite sammuu automaattisesti ja saumanuksen merkkivalo alkaa vilkkua. Katso seuraava kohta: "Tyhjiöpumppu on käynnissä, mutta pussi ei tyhjene". • Salpa on jäänyt päälle-asentoon viideksi minuutiksi eikä sitä ole käytetty, ja käyttäjää muistutetaan kääntämään salpa avaamis- tai säilytysasentoon.
Tyhjiöpumppu on käynnissä, mutta pussi ei tyhjene.	• Jos olet tehnyt pussin rullasta, varmista, että pussin toinen pää on saumattu. Katso kohta FoodSaver®-tyhjiöpakkauksrullan muuttaminen pussiksi. • Tee pussiin tarvittavat muutokset ja yritä uudelleen. Varmista, että pussin avoin pää on keruustiassa. • Tarkista pussin saumauskaistale mahdollisten ryppyjen varalta. Sauman ryppyjä voi ehkäistä venyttämällä pussia varovasti litteäksi samalla, kun se viedään keruustiastaan. • Avaa laite ja varmista, että tiivisteet on asetettu oikein, eikä ylä- tai alatiivisteissä ole vieraita esineitä, likaa tai roskia. • Salpa on jätetty käyttöasentoon: Tiivisteet ovat saattaneet puristua yhteen. Käännä salpa avaamis- tai säilytysasentoon ja anna tiivisteiden laajentua 10–20 minuuttia. • Varmista, että kansi on käännetty kokonaan alas. Jos salpa ei tartu kanteen ja laske sitä, tiivisteiden välissä on vuoto.
Tiiviste on löysällä tai siinä on repeämä.	• Poista tiiviste, puhdista se ja aseta tiiviste takaisin tiivistekanavaan. • Jos tiivisteessä on vähäisiä vaurioita, irrota se, käännä ja asenna uudelleen. • Katso vaihto-ohjeet verkkosivustolta.
Pussi ei sulkeudu kunnolla.	• Pussissa on liikaa nestettä, pakasta neste ennen tyhjiöpakkaamista. • Tarkista, ettei saumausalueella ole ruokajäämiä. Jos ruokajäämiä on, irrota tiiviste, puhdista se ja aseta tiiviste takaisin tiivistekanavaan. • Pussissa on ryppyjä: Sauman ryppyjä voi ehkäistä venyttämällä pussia varovasti litteäksi samalla, kun se viedään keruustiastaan.
Ohjauspaneelissa ei ole valoja.	• Varmista, että laite on kytketty verkkovirtaan. • Varmista, että seinäpistorasia toimii. • Varmista, että kansi on kokonaan alhaalla ja että salpa on käyttöasennossa.
Mitään ei tapahdu, kun salpa on kiinni ja painiketta painetaan.	• Varmista, että laite on kytketty verkkovirtaan. • Varmista, että seinäpistorasia toimii. • Avaa salpa, varmista, että kansi on kokonaan alhaalla ja salpaa kansi uudelleen.
Pussin lisääminen asettaminen ei onnistu.	• Varmista, että pussi on riittävän pitkä, jotta se yltää keruustian keskelle. Jätä aina kolme tuumaa (7,62 cm) ylimääräistä tilaa, jotta pussiin saadaan tiivis sauma ruokatarvikkeiden ympärille. • Venytä varovasti pussi litteäksi, kun asetat sitä paikalleen. Aseta pussin avoin pää keruustiastaan.

Ongelma	Ratkaisu
Ilma poistettiin pussista, mutta nyt ilmaa on päässyt uudelleen pussin sisään.	• Tarkasta saumaus. Rypy tiivisteessä voi aiheuttaa sen, että pussiin pääsee uudelleen ilmaa. Sauman ryppyjä voi ehkäistä venyttämällä pussia varovasti litteäksi samalla, kun se viedään keruustiastaan. • Joskus saumassa oleva kosteus tai ruokamateriaali (kuten mehut, rasva, murut, jauheet jne.) estävät pussin tiiviin saumanuksen. Leikkaa tällöin pussi auki, kuivaa pussin sisäpinta ja saumaa uudelleen. • Teräväkulmaiset elintarvikkeet ovat voineet tehdä pussiin reiän. Ota uusi pussi, jos pussiin on tullut reikä. Suojaa teräväkulmaiset elintarvikkeet pehmusteella, kuten talouspaperilla, ja tyhjiöpakkaa pussi uudelleen. • Pussissa olevat ruoat ovat saattaneet alkaa käydä tai niistä on voinut vapautua kaasuja. Jos näin käy, ruoka on voinut alkaa pilaantua ja se on syytä heittää pois. • Viallinen pussi. Pussissa voi olla reikä. Kokeile toista pussia.
Pussi sulaa.	• Saumauskaistale on voinut kuumentua liikaa. Anna laitteen jäähtyä aina vähintään 20 sekuntia, ennen kuin alat tyhjiöpakata seuraavaa tuotetta. • Käytä FoodSaver®-merkkisiä pusseja. FoodSaver®-pussit ja -rullat on suunniteltu käytettäväksi nimenomaan FoodSaver®-laitteissa.
Säilytysastian tyhjiöpakkaaminen ei onnistu.	• Säilytysastian kannen on oltava oikein paikallaan suhteessa säilytysastiaan. • Varmista, että painat käsikäyttöisen laitteen painiketta. • Varmista, että kansi on tiiviisti suljettu kaikilta neljältä sivulta. • Varmista, ettei kannen sisäpuolella olevassa kumitiivisteessä ole ruokajäämiä. • Tarkista säilytysastian reunat halkeamien ja naarmujen varalta. Varmista, että säilytysastian venttiili on puhdas.

Dele

Se FIG. 1

- | | |
|--|---|
| A Betjeningspanel | J Rulleopbevaring |
| B Indbygget håndholdt forsegler | K Nederste skumforseglsingslamel |
| C Lås | L Ekstrabred forseglingsstrimmel |
| D Poseklipper | M Vakuumkanal |
| E Klipperstøtteprofil | N Udtagelig drypbakke |
| F Poseklipper | |
| G Apparatets låg | |
| H Øvre forseglingsprofil | |
| I Øvre skumforseglsingslamel | |

Lav en pose fra en FoodSaver®-rulle

Der henvises til FIG. 2:

1. Drej låsen til åben position , og åbn låget.
2. Anbring rullen i enhedens indvendige opbevaringsplads som angivet. Træk tilstrækkeligt posemateriale frem til kanten, indtil det ligger oven på forseglingsstrimlen, for at skabe den første forsegling og lukke låget.
3. Drej låsen til betjeningspositionen .
4. Tryk på forseglingsknappen  for at forsegle posens åbne ende. Vent, indtil indikatorlampen for forsegling slukkes.
FORSIGTIG: For at reducere risikoen for forbrændinger må du ikke røre forseglingsstrimlen, mens du bruger apparatet.
5. Drej låsen til åben position , åbn låget, og træk tilstrækkeligt med posemateriale ud til den ønskede længde, så der er mindst 75 mm mellemrum. Luk låget.
6. Drej låsen til betjeningspositionen .
7. Tryk på forseglingsknappen  for at skabe en forsegling til den næste pose. Når du forsegler, kan du skubbe poseklipperen henover for at fjerne posen.

Vakuumforsegling med FoodSaver®-poser

Der henvises til FIG. 3:

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

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

Vigtige tips:

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

Brug af FoodSaver®-tilbehør

Dit nye FoodSaver®-apparat inkluderer en indbygget håndholdt forsegler til tilbehør.

TIL LYNLÅSPOSER OG OPBEVARINGSBOKSE

1. Drej låsen til betjeningspositionen , og træk den håndholdte forsegler fra apparatet.
2. Anbring den indbyggede håndholdte forsegler på lynlåspens eller opbevaringsboksens ventil.
3. Tryk på tilstandsknappen , indtil indikatorlampen ved siden af vakuum lyser. Tryk derefter på knappen til den håndholdte forsegler  for at påbegynde vakuumpakningen.

TIL BEHOLDERE

1. Drej låsen til betjeningspositionen , og træk den håndholdte forsegler fra apparatet.
2. Adskil den håndholdte forsegler for at fjerne underdelen fra det øverste håndtag. Indsæt spidsen i porten på tilbehøret.
3. Tryk på tilstandsknappen , indtil indikatorlampen ved siden af vakuum lyser. Tryk derefter på knappen til den håndholdte forsegler  for at påbegynde vakuumpakningen.

Betjeningspanel

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

Betjeningsknapper til varmekonservering

1. Vakuumnknap
Tryk på denne knap for at vakuumforsegle fødevarer. Apparatet slukker automatisk.
2. Forseglingsknap
Denne knap kan anvendes på tre måder:
 - i. Tryk på knappen for at skabe en forsegling, når du laver poser ved hjælp af en FoodSaver®-rulle.
 - ii. Tryk på knappen for med det samme at stoppe vakuumprocessen og begynde at forsegle posen.
 - iii. Tryk på knappen for at skabe en forsegling på folieposer (såsom chipsposer og poser til morgenmadsprodukter) for at holde maden lufttæt forsejlet.

3. Tilstandsknap

Tryk på tilstandsknappen for at vælge en brugerdefineret indstilling. Indikatorlampen lyser ved siden af den brugerdefinerede indstilling, der påbegyndes.

- 3a. Tør
Til optimal vakuumsugning og -forsegling af tørre fødevarer. Dette er standardindstillingen.
- 3b. Fugtig
Til optimal vakuumsugning og -forsegling af fugtige eller saftige fødevarer.

- 3c. Puls

Tryk på knappen, og hold den nede for at styre vakuumfunktionen manuelt. Tryk på forseglingsknappen, når du er klar til at forsegle posen.

- 3d. Sous Vide

Til optimal vakuumsugning og -forsegling af poser til brug i sous vide-madlavning.

Betjeningsknapper til den håndholdte forsegler

4. Tilstandsknap (findes på udvalgte modeller)

Tryk på tilstandsknappen for at vælge en indstilling. Indikatorlampen lyser ved siden af den brugerdefinerede indstilling, der påbegyndes.

- 4a. Vakuum

Til brug med FoodSaver®-lynlåsposer, opbevaringsbokse, flaskepropper og andet tilbehør ved hjælp af den indbyggede håndholdte forseglers.

- 4b. Marinerings (fås på udvalgte modeller)

Til brug med FoodSaver®-marineringsbeholdere med indbygget håndholdt forseglers. Vakuumpulssekvensen tager højst 12 minutter. Den muliggør optimal smagstilførsel på mindre tid. Apparatet udsuger luft og slipper tre gange.

5. Knappen til den håndholdte forseglers 

Tryk på denne knap for at bruge FoodSaver®-tilbehør ved hjælp af den indbyggede håndholdte forseglers.

6. Lås

Betjening – Drej nedad for at sætte enheden i betjeningsstilling. Dette tænder for enheden med henblik på vakuumsugning og -forsegling.

Opbevaring – Drej til midten med henblik på opbevaring
Åbning – Drej op for at åbne

Opbevaring

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

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

Opbevaringsvejledning, råd og tip

Vakuumpakning og fødevarerikkerhed

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

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

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

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

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

Optøning og genopvarmning af vakuumpakkede fødevarer



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

Fødevarer i poser kan optøs, men ikke genopvarmes i en mikrobølgeovn. Ved optøning af fødevarer i FoodSaver®-poser i mikrobølgeovn er det vigtigt, at apparatet indstilles til maks. 180 watt (optøningsindstilling) i maks. 2 minutter og med en maksimumtemperatur på 70 °C.

Du kan også genopvarme fødevarer i FoodSaver®-poser ved at lægge dem i vand og lade dem simre under 75 °C. Følg eventuelle specifikke instruktioner, der følger med FoodSaver®-specialposerne.

Retningslinjer for klargøring

Kød og fisk



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

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

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

Hårde oste



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

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

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

Grøntsager



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

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

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

Ved frysning af grøntsager er det bedst at indfryse dem i 1-2 timer, eller indtil de er stivfrosne. Hvis du vil fryse grøntsager i enkeltportioner, skal du først lægge dem på et stykke bagepapir og sprede dem ud, så de ikke rører ved hinanden. Så fryser de ikke sammen i en klump. Når de er frosne, skal grøntsagerne fjernes fra bagepapiret og vakuumforsegles i en FoodSaver®-pose. Læg dem tilbage i fryseren efter vakuumforseglingen.

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

Bladgrøntsager



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

Frugt



Ved frysning af bløde frugter eller bær er det bedst at indfryse dem i 1-2 timer, eller indtil de er stivfrosne. Hvis du vil fryse frugter i enkeltportioner, skal du først lægge dem på et stykke bagepapir og sprede dem ud, så de ikke rører ved hinanden. Så fryser de ikke sammen i en klump. Når de er frosne, skal frugterne fjernes fra bagepapiret og vakuumforsegles i en FoodSaver®-pose.

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

Bagværk



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

Kaffe og fødevarer i pulverform



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

Væsker



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

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

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

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

Færdiglavede måltider, madrester og sandwicher



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

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

Snacks



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

Fejlfinding

Problem	Løsning
LED-indikatoren for forsegling blinker	• Enheden er overophedet. Sørg altid for, at der går 20 sekunder mellem hver forsegling. Under kraftig brug slukkes apparatet automatisk, og forseglingsindikatoren blinker. Giv enheden 20 min. til at køle af. • Vent altid 20 sekunder mellem hver forsegling. • Låsen er blevet efterladt i betjeningspositionen: Forseglingslamellerne kan sammenpresses. Drej låsen for at åbne eller gemme positionen, og giv forseglingslamellerne 10 til 20 minutter til at udvide sig i. • Vakuumpumpe, der kører i mere end 120 sekunder. Under kraftig brug slukkes apparatet automatisk, og forseglingsindikatoren blinker. Se næste afsnit "Vakuumpumpen kører, men posen udpumpes ikke for luft". • Låsen blev efterladt i aktiveret position i 5 minutter uden at blive brugt og minder brugeren om at dreje låsen til åben position eller opbevaringspositionen.
Vakuumpumpen kører, men posen udpumpes ikke for luft	• Hvis du laver en pose fra en rulle, skal du sørge for, at den ene ende af posen er forseglet. Se, hvordan du laver en pose ud af en FoodSaver®-vakuumforseglingsrulle. • Juster posen, og prøv igen. Sørg for, at posens åbne ende befinder sig nede i drypbakken. • Se efter, om der er rynker i posen langs forseglingsstrimlen. Stræk forsigtigt posen flad, idet den indsættes i drypbakken, for at forhindre folder i forseglingen. • Åbn enheden, og sørg for, at forseglingslamellerne er isat korrekt, og at der ikke er fremmedlegemer, snavs eller rester på den øvre eller nedre forseglingslamel. • Låsen er blevet efterladt i betjeningspositionen: Forseglingslamellerne kan sammenpresses. Drej låsen for at åbne eller gemme positionen, og giv forseglingslamellerne 10 til 20 minutter til at udvide sig i. • Sørg for, at låget er trykket hele vejen ned. Hvis låsen ikke får fat i låget og fører det ned, kommer det til at lække mellem forseglingslamellerne.
Forseglingslamellen er løs eller har en revne	• Tag forseglingslamellen ud, rengør den, og sæt den tilbage i forseglingslamelkanalen. • Hvis forseglingslamellen er behæftet med en mindre skade, skal den fjernes, vendes om på den anden side og geninstalleres. • Besøg webstedet med henblik på udskiftning.
Posen er ikke forseglet korrekt	• For meget væske i posen – frys før vakuumsugning. • Se efter, om der er madrester omkring forseglingsområdet. Hvis der er madrester til stede, skal forseglingslamellen tages ud, rengøres og sættes tilbage i vakuumkanalen. • Posen er rynket: Stræk forsigtigt posen flad, idet den indsættes i drypbakken, for at forhindre folder i forseglingen.
Ingen lamper tændt på betjeningspanelet	• Sørg for, at enheden er sat i stikket. • Sørg for, at stikkontakten fungerer. • Sørg for, at låget er trykket helt ned, og at låsen befinder sig i betjeningspositionen.
Der sker intet, når låsen er lukket, og der trykkes på knappen	• Sørg for, at enheden er sat i stikket. • Sørg for, at stikkontakten fungerer. • Åbn låsen, sørg for, at låget er trykket helt ned, og lås låget igen.
Posen kan ikke indsættes i maskinen	• Sørg for, at der er nok posemateriale til at nå midten af drypbakken. Sørg altid for, at der er ca. 7,62 cm ekstra plads, så posen kan forsegles tæt omkring indholdet. • Stræk posen forsigtigt, mens den sættes i. Indsæt posen i drypbakken med krøllen nedad.

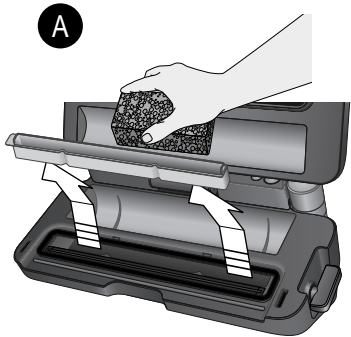
Problem	Løsning
Luft blev fjernet fra posen, men der er nu luft i posen igen	- Efterse forseglingen. En rynke langs forseglingen kan medføre, at der trænger luft ind i posen igen. Stræk forsigtigt posen flad, idet den indsættes i drypbakken, for at forhindre folder i forseglingen. - Nogle gange forhindrer fugt eller fødevaremateriale (såsom saft, fedt, krummer, pulver osv.) langs forseglingen posen i at lukke korrekt. Klip posen op, tør den øverste del af posens inderside af, og forsegl den igen. - Skarpe fødevarer kan have punkteret posen. Hvis der er hul i posen, skal du bruge en ny. Dæk skarpe fødevarer med et blødt materiale, såsom et stykke køkkenrulle, og forsegl dem igen. - Gæring eller frigivelse af naturlige gasser fra fødevarer kan have fundet sted. Hvis dette er tilfældet, er maden sandsynligvis begyndt at blive dårlig, og den skal kasseres. - Fejlbehæftet pose. Posen kan være punkteret. Prøv en anden pose.
Posen smelter	- Forseglingsstrimlen kan være blevet for varm. Giv altid apparatet mindst 20 sekunder til at køle af, før du vakuumforsegler en ny genstand. - Brug originale FoodSaver®-poser. Vores FoodSaver®-poser og -ruller er udviklet specielt til FoodSaver®-enheder.
Opbevaringsboksen udsuger ikke luft	- Låget på opbevaringsboksen skal anbringes korrekt på og rettes ind efter opbevaringsboksen. - Sørg for, at du trykker på knappen til den håndholdte forsegl. - Sørg for, at låget er lukket forsvarligt på alle 4 sider. - Sørg for, at gummiforseglingslamellen på indersiden af låget er fri for madrester. - Efterse opbevaringsboksens kant for revner eller ridser. Sørg for, at opbevaringsboksens ventil er ren.

Pleje og rengøring af din vakuumforsegler

Sådan rengøres apparatet:

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

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



Løft drypbakken ud
lad forseglingslamellerne tørre, inden de sættes tilbage i maskinen.

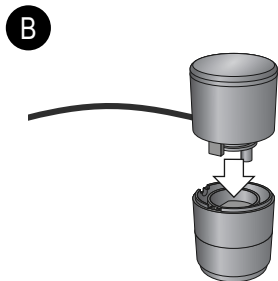
Den aftagelige drypbakke gør oprydningen nem, når der trækkes små mængder væske ind i vakuumkanalen under vakuumprocessen.

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

Sådan rengøres den indbyggede håndholdte forseglers vandbeholder:

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

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



Træk vandbeholderen af

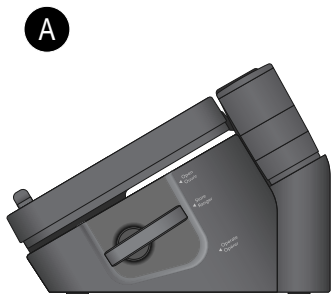
Pleje og rengøring af din vakuumforsegler

Sådan opbevares apparatet:

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

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

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



Skub låsen til opbevaringspositionen med henblik på opbevaring.

Serviceaftale

I tilfælde af at apparatet ikke fungerer, men stadig er dækket af garantien, skal produktet returneres til det sted, det blev købt, for at blive udskiftet. Vær opmærksom på, at skal fremvises en gyldig form for købsbevis. Hvis du ønsker yderligere hjælp, kan du kontakte vores kundeserviceafdeling i: Sverige: +46 31 3000 500. Du kan også sende en e-mail til: support@acreto.se.

Bortskaffelse af affald

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



Viktige sikkerhetstiltak

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

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

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

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

FoodSaver®-systemet

Hvorfor vakuumpakke?

Lufteksponering gjør at mat mister næringsverdi og smak, og kan også føre til fryseskader. I tillegg gjør luften mange bakterier, mugg- og gjærsopper i stand til å vokse. FoodSaver®-vakuumpakkingssystem fjerner luft og lukker smaken og kvaliteten inne. Med et bredt utvalg FoodSaver®-poser og -beholdere har du flere alternativer og dra nytte kan av en vitenskapelig bevist metode for oppbevaring av mat som holder maten fersk opptil fem ganger lengre.

FoodSaver®-systemet sparer tid og penger

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

FoodSaver®-tilbehør

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

FoodSaver®-poser og -ruller

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

FoodSaver®-beholdere

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

FoodSaver®-flaskepropper

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

Deler

Se FIG. 1

- | | |
|--|--|
| A Kontrollpanel | I Øvre skumpakning |
| B Innebygde, håndholdt forseglers | J Rullopbevaring |
| C Lås | K Nedre skumpakning |
| D Posekutter | L Ekstra bred forseglingsstripe |
| E Profil for kutterstabilisator | M Vakuumkanal |
| F Posekutter | N Avtakbart dryppebrett |
| G Apparatlokk | |
| H Profil for øvre forsegling | |

Lag en pose fra en FoodSaver®-rull

Se til FIG. 2:

1. Vri bryteren til posisjonen Open (Åpen)  og åpne lokket.
2. Plasser rullen i enhetens innvendige oppbevaringsplass som angitt. Når du skal forsegle første gang trekker du ut nok posemateriale til kanten til det er over forseglingsstripen, og lukk lokket.
3. Vri bryteren til posisjonen Operate (Bruk) .
4. Trykk på forseglingsknappen  for å forsegle den åpne enden av posen. Vent til indikatorlampen for forsegling slukkes. **FORSIKTIG:** Hvis du vil redusere risikoen for brannskader, må du ikke berøre forseglingsstripen mens du bruker apparatet.
5. Vri bryteren til posisjonen Open (Åpen) , åpne lokket og trekk ut nok posemateriale til ønsket lengde. La det være minst 75 mm med tomrom. Lukk lokket.
6. Vri bryteren til posisjonen Operate (Bruk) .
7. Trykk på forseglingsknappen  for å forsegle neste pose. Når du forseglers, skyver du posekutteren på tvers for å fjerne posen.

Vakuumforsegling med FoodSaver®-poser

Se FIG. 3:

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

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

Viktig tips:

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

Bruk av FoodSaver®-tilbehør

Det nye FoodSaver®-apparatet inkluderer en innebygde, håndholdt forseglers for tilbehør.

FOR GLIDELÅSPOSER OG BEHOLDERE

1. Vri bryteren til posisjonen Operate (Bruk) , og trekk den håndholdte forseglers ut av apparatet.
2. Plasser den innebygde håndholdte forseglers på glidelåsposen eller beholderventilen.
3. Trykk på modusknappen  til indikatorlampen ved siden av vakuumpakknappen lyser opp. Trykk deretter på håndholdt forseglers-knappen  for å vakuumforsegle.

FOR BEHOLDERE

1. Vri bryteren til posisjonen Operate (Bruk) , og trekk den håndholdte forseglers ut av apparatet.
2. Demonter den håndholdte forseglers for å fjerne den nedre delen fra topphåndtaket. Sett tuppen inn i porten på tilbehøret.
3. Trykk på modusknappen  til indikatorlampen ved siden av vakuumpakknappen lyser opp. Trykk deretter på håndholdt forseglers-knappen  for å vakuumforsegle.

Kontrollpanel

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

Kontroller for varmeforseglings

1. Vakuumpakknapp
Trykk på denne for å vakuumforsegle mat lufttett. Apparatet slår seg av automatisk.
2. Forseglingsknapp
Denne knappen har tre bruksområder:
 - i. Trykk på knappen for forsegle når du lager poser ved hjelp av en FoodSaver®-rull.
 - ii. Trykk for å stoppe vakuumpakkingen umiddelbart og begynne å forsegle posen.
 - iii. Trykk for å forsegle en foliepose (for eksempel for potetbåter og frokostblandinger) for å holde maten lufttett forseglert.
3. Modusknapp

Trykk på modusknappen for å velge egendefinert innstilling. Indikatorlampen lyser ved siden av den egendefinerte innstillingen som er startet.

- 3a. Tørr
For optimal vakuumpakking av tørre matvarer. Dette er standardinnstillingen.
- 3b. Fuktig
For optimal vakuumpakking av fuktige eller saftige matvarer.
- 3c. Puls
Trykk og hold inne for å kontrollere vakuumpakkingen manuelt. Trykk på forseglingsknappen når du er klar til å forsegle posen.
- 3d. Sous Vide
For optimal vakuumpakking av poser til bruk i Sous Vide-matlagning.

Kontroller på håndholdt forseglar

4. Modusknapp (tilgjengelig på utvalgte modeller)

Trykk på modusknappen for å velge innstilling. Indikatorlampen lyser ved siden av den egendefinerte innstillingen som er startet.

4a. Vakuum

For bruk med glidelåspose, beholdere, flaskepropper og annet tilbehør fra FoodSaver® med den innebygde håndholdte forseglaren.

4b. Mariner (tilgjengelig på utvalgte modeller)

for bruk med FoodSaver®-marineringsbeholdere ved hjelp av den innebygde, håndholdte forseglaren. Vakuumpulssekvensen tar 12 minutter eller mindre. Det gjør det mulig for optimal smaksinfusjon på kortere tid. Apparatet vil fjerne luft og stoppe tre ganger.

5. Håndholdt forseglar-knapp

Trykk på denne knappen for bruk med FoodSaver®-tilbehør ved hjelp av den innebygde, håndholdte forseglaren.

6. Lås

Operate (bruk) – Vri nedover for å sette enheten i bruksmodus. Dette slår enheten på for vakuumforsegling.

Store (oppbevar) – Vri til midten for å oppbevare.

Open (åpen) – Vri oppover for å åpne.

Oppbevaring

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

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

Veiledning, hint og tips for oppbevaring

Vakuumpakking og matvaresikkerhet

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

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

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

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

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

Tining og oppvarming av vakuumpakket mat



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

Mat i poser kan tines, men ikke varmes opp igjen i mikrobølgeovn. Når du tiner mat i mikrobølgeovnen i FoodSaver®-poser, må du passe på ikke å overstige en maksimumseffekt på 180 watt (innstilling for tining), i maksimalt 2 minutter og en maksimumstemperatur på 70 °C.

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

Retningslinjer for klargjøring

Kjøtt og fisk



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

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

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

Harde oster



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

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

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

Grønnsaker



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

Du forveller grønnsaker ved å legge dem i kokende vann eller i mikrobølgeovnen til de er kokte, men fremdeles sprø. Tiden det tar å forvelle varierer. Fra 1 til 2 minutter for bladgrønnsaker og erter; 3 til 4 minutter for sukkererter, oppskåret squash eller brokkoli; 5 minutter for gulrøtter; og 7 til 11 minutter for maiskolber. Etter forvelling legger du grønnsakene i kaldt vann for å stoppe kokeprosessen. Til slutt tørker du grønnsakene med et håndkle før vakuumforsegling.

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

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

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

Bladgrønnsaker



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

Frukt



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

Når de er vakuumforseglet, legger du dem i fryseren igjen. Du kan også vakuumforsegle porsjonspakker med frukt for baking, eller ferdig blandet, slik at du kan lage en enkel fruktsalat året rundt. Ved oppbevaring i kjøleskap, anbefaler vi å bruke en FoodSaver®-beholder.

Bakervarer



Når du skal vakuumforsegle myke og luftige bakervarer, anbefaler vi å bruke en FoodSaver®-beholder, slik at de beholder fasongen. Hvis du bruker en pose, forhåndsfryser du dem i 1–2 timer eller til fast frosset. Hvis du vil spare tid, kan du lage kakedeig, paibunner, hele paier, eller blande sammen de tørre ingrediensene på forhånd og vakuumforsegle for senere bruk.

Kaffe og matvarer i pulverform



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

Væsker



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

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

Hvis du vil vakuumforsegle ikke-kuldsyreholdige væsker i flaske kan du bruke en FoodSaver®-flaskepropp på den opprinnelige flasken.

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

Forhåndslagde måltider, rester og smørbrød



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

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

Snackmat



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

Problemløsning

Problem	Løsning
Forseglingslampen blinker	• Enheten er overopphetet. La den hvile i 20 sekunder mellom forseglinger. Under tung bruk slås apparatet av automatisk og forseglingslampen begynner å blinke. Vent i 20 min. for at enheten skal avkjøles. • Vent alltid i 20 sekunder mellom forseglingene. • Låsen har blitt stående i posisjonen Operate (Bruk): Pakningene kan komprimeres. Vri bryteren til posisjonen Open (Åpen) eller Store (Oppbevar), og vent i 10 til 20 minutter til pakningene har utvidet seg. • Vakuumpumpen har kjørt i mer enn 120 sekunder. Under tung bruk slås apparatet av automatisk og forseglingslampen begynner å blinke. Se det neste avsnittet Vakuumpumpen kjører, men poseluften fjernes ikke. • Låsen ble satt i på-posisjon i 5 minutter, men ble ikke brukt. Lampen blinker for å varsle brukeren om å vri bryteren til posisjonen Open (Åpen) eller Store (Oppbevar).
Vakuumpumpen kjører, men poseluften fjernes ikke	• Hvis du lager en pose fra en rull, må du sørge for at den ene enden av posen er forseglet. Se Lag en pose fra en FoodSaver®-rull. • Juster posen, og prøv på nytt. Kontroller at den åpne enden av posen er i dryppebrettet. • Se etter rynker i posen langs forseglingsstripen. Du kan unngå rynker i forseglingen ved å strekke posen forsiktig flatt mens du setter den ned i dryppebrettet. • Åpne enheten og kontroller at pakningene er satt inn riktig samt det ikke finnes fremmedlegemer, smuss eller rester på øvre eller nedre pakning. • Låsen har blitt stående i posisjonen Operate (Bruk): Pakningene kan komprimeres. Vri bryteren til posisjonen Open (Åpen) eller Store (Oppbevar), og vent i 10 til 20 minutter til pakningene har utvidet seg • Sørg for at lokket er låst helt ned. Hvis bryteren ikke fanger lokket og presser det ned, vil det være en lekkasje mellom pakningene.
Pakningen er løs eller har en revne	• Ta ut pakningen, rengjør den, og sett pakningen inn i pakningskanalen på nytt. • Hvis pakningen har mindre skader, kan du ta den ut, snu den og sette den inn på nytt. • Gå til nettstedet for utskifting.
Posen er ikke skikkelig forseglet	• For mye væske i posen. Frys før vakuumforsegling. • Se etter matrester rundt forseglingsområdet. Hvis matrester finnes, tar du ut pakningen, rengjør den og setter den inn i vakuumkanalen på nytt. • Posen har rynker: Du kan unngå rynker i forseglingen ved å strekke posen forsiktig flatt mens du setter den ned i dryppebrettet.
Ingen lys på kontrollpanelet	• Påse at enheten er plugget inn. • Påse at vegguttaket fungerer. • Påse at lokket er helt nede og at låsen er i posisjonen Operate (Bruk).
Ingenting skjer når låsen er lukket og du trykker på knappen	• Påse at enheten er plugget inn. • Påse at vegguttaket fungerer. • Vri bryteren til posisjonen Open (Åpen), påse at lokket er helt nede, og lås lokket på nytt.
Kan ikke sette posen inn i maskinen	• Sørg for at det er nok posemateriale til at posen er halvveis nede i dryppebrettet. Du må alltid la det være tre tommer (7,62 cm) med tomrom i posen slik at den kan forsegles tett rundt innholdet. • Strekk posen forsiktig flatt mens du setter den inn. Sett den bøyde enden av posen ned i dryppebrettet.

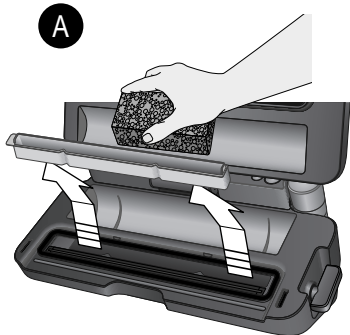
Problem	Løsning
Luften ble fjernet fra posen, men nå har det kommet inn luft	• Undersøk forseglingen. En rynke langs forseglingen kan føre til at luft kommer inn i posen. Du kan unngå rynker i forseglingen ved å strekke posen forsiktig flatt mens du setter den ned i dryppebrettet. • Noen ganger kan fuktighet eller mat (for eksempel juice, fett, smuler, pulver og så videre). langs forseglingen hindre posen fra å bli helt forseglet. Skjær posen åpen, tørk innsiden av posen øverst, og forsegl på nytt. • Skarpe matvarer kan punktere posen. Bruk en ny pose hvis hull har oppstått. Pakk inn skarpe matvarer i et mykt materiale, for eksempel et papirhåndkle, og vakuumforsegl på nytt. • Gjæring eller utslipp av naturlige gasser fra matvarene kan ha oppstått. Når dette skjer, kan maten ha begynt å bli fordervet og bør kasseres. • Defekt pose. Posen kan være punktert. Prøv en annen pose.
Posen smelter	• Forseglingsstripen kan ha blitt for varm. Vent alltid i minst 20 sekunder på at apparatet skal kjøles ned før du vakuumforsegl på nytt. • Bruk FoodSaver®-merkeposer. Våre FoodSaver®-poser og -ruller er spesialdesignet for FoodSaver®-enheter.
Beholderen fjerner ikke luft	• Lokket på beholderen må være korrekt festet til og innrettet etter beholderen. • Sørg for at du trykker på håndholdt forsegl-knappen. • Sørg for at lokket er godt lukket på alle de fire sidene. • Sørg for at gummipakningen på innsiden av lokket er uten matrester. • Undersøk kanten av beholderen for sprekker eller riper. Sørg for at beholderventilen er ren.

Stell og rengjøring av vakuumforsegleren

Slik rengjør du apparatet

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

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



Løft dryppebrettet ut

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

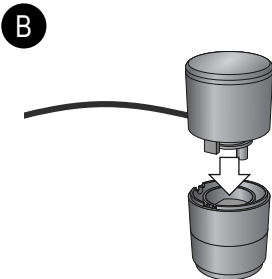
Tøm dryppebrettet etter hver bruk. Vask i varmt såpevann eller plasser i øverste kurv i oppvaskmaskin. Se etter matrester i dryppebrettsporet. Rengjør ved behov. Tørk godt før du setter det inn i apparatet igjen.

Slik rengjør du væskeoppsamleren på den innebygde, håndholdte forsegleren:

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

Lufttørk før du setter tilbake.

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



Trekk væskeoppsamleren av

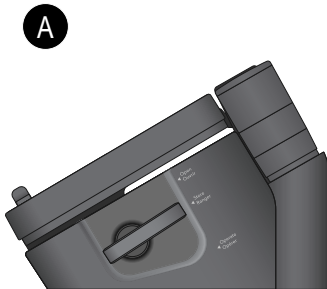
Stell og rengjøring av vakuumforsegleren

Slik oppbevarer du apparatet

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

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

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



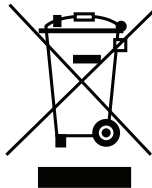
Vri bryteren til posisjonen Store (Oppbevar) for å oppbevare

Ettersalgsservice

Hvis apparatet ikke fungerer, men er under garanti, må du returnere produktet til stedet det ble kjøpt for en erstatning. Vær oppmerksom på at du trenger et gyldig kjøpsbevis. Hvis du vil ha mer støtte, kan du kontakte vår forbrukerserviceavdeling på: Sverige: +46 31 3000 500. Alternativt kan du sende e-post til: support@acreto.se

Avfallshåndtering

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





UK: Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park,
Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom
e-mail: foodsavereurope@newellco.com
Tel: +44 (0) 800 028 7154

FR: Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
420 Rue D'Estienne D'Orves
92705 Colombes, France
e-mail: foodsavereurope@newellco.com
Tel: +33 (0) 805 542 055

ES/PT: Oster Electrodomésticos Ibérica, S.L.
C/ Basauri 17 Edificio Valrealty
B Planta Baja Derecha 28023
La Florida (Aravaca)
Madrid, España
e-mail: foodsavereurope@newellco.com
Tel: +34 (0) 900 81 65 10

EMEA: Newell Poland Services Sp.z o.o.
Plac Andersa 7
Poznan, 61-894,
Poland

IT: NITAL S.p.A.
Via Vittime di Piazza Fontana, 54
10024
Moncalieri Torino
Tel: +39 011 814488

NL: IT&M BV
Park Forum 1110,
5657 HK Eindhoven
e-mail: info@itmonline.nl
Tel: +31 40 290 11 30

DK, FI, NO, SE: Acreto AB
Norra Ägatan 10
416 64 Göteborg, Sweden
Tel: +46 31 30 00 500
Fax: +46 31 30 00 501
www.acreto.se



For Customer Service details, please see the website.
Pour le service consommateurs, veuillez consultez le site web.
Para más información de servicio, por favor visite nuestra página web.

www.foodsavereurope.com

© 2020 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. All rights reserved.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, United Kingdom.
Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Poland.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited and Newell Poland Services Sp. z o.o. are subsidiaries of Newell Brands Inc.
The product you buy may differ slightly from the one shown on this carton due to continuing product development.
Printed In China

© 2020 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. Tous droits réservés.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, Royaume-Uni
Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Pologne
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited et Newell Poland Services Sp. z o.o. sont des filiales de Newell Brands Inc.
En raison du développement constant de nos produits, l'appareil contenu dans l'emballage peut légèrement différer de l'illustration présente sur l'emballage.
Imprimé en Chine

© 2020 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. Todos os direitos reservados.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, Reino Unido.
Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Polónia.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited e Newell Poland Services Sp. z o.o. são subsidiárias da Newell Brands Inc.
O produto que está a comprar pode ser ligeiramente diferente daquele apresentado na caixa, graças ao desenvolvimento contínuo do produto.
Impreso en China