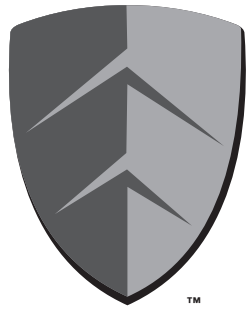
FoodSaver™

- FOOD PRESERVATION SYSTEM
- SYSTÈME DE CONSERVATION SOUS VIDES DES ALIMENTS
- SYSTEM ZUR KONSERVIERUNG VON LEBENSMITTELN
- SISTEMA DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS
- SISTEMA DE PRESERVAÇÃO DE ALIMENTOS
- SISTEMA PER LA CONSERVAZIONE DI ALIMENTI
- VERSHOUDSYSTEEM
- MATFÖRVARINGSSYSTEM
- RUOAN SÄILYTYSJÄRJESTELMÄ
- VAKUUMPAKKER TIL FØDEVARER
- SYSTEM FOR MATPRESERVERING
- SYSTEM PRZECHOWYWANIA ŻYWNOŚCI
- VAKUOVACÍ SYSTÉM PRO UCHOVÁNÍ POTRAVIN
- SYSTÉM NA UCHOVANIE ČERSTVOSTI POTRAVÍN
- SISTEM DE CONSERVARE A ALIMENTELOR
- СИСТЕМА ЗА СЪХРАНЕНИЕ НА ХРАНИТЕ В СВЕЖО СЪСТОЯНИЕ
- ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

EN	USER INSTRUCTIONS
FR	NOTICE D'UTILISATION
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG
ES	INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO
PT	INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO
IT	ISTRUZIONI PER L'USO
NL	GEBRUIKSAANWIJZING
SE	BRUKSANVISNING
FI	KÄYTTÖOHJEET
DK	BRUGERVEJLEDNING
NO	BRUKSANVISNING
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI
CZ	NÁVOD K POUŽITÍ
SK	POKYNY PRE POUŽÍVATEĽA
RO	INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE
BG	ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ
GK	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΤΗ

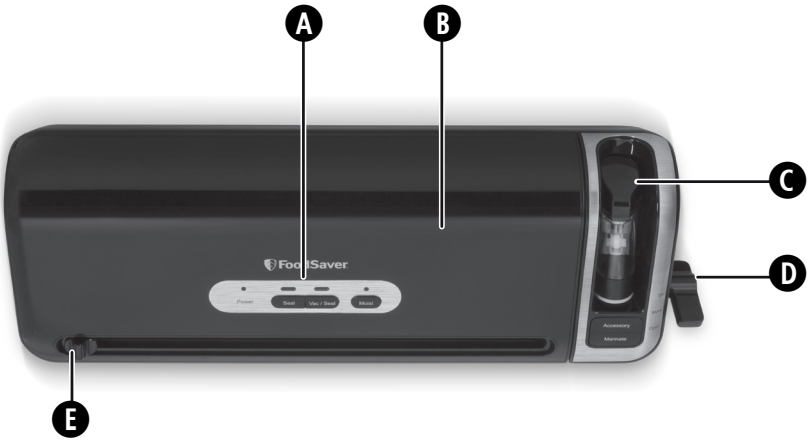
FFS017X

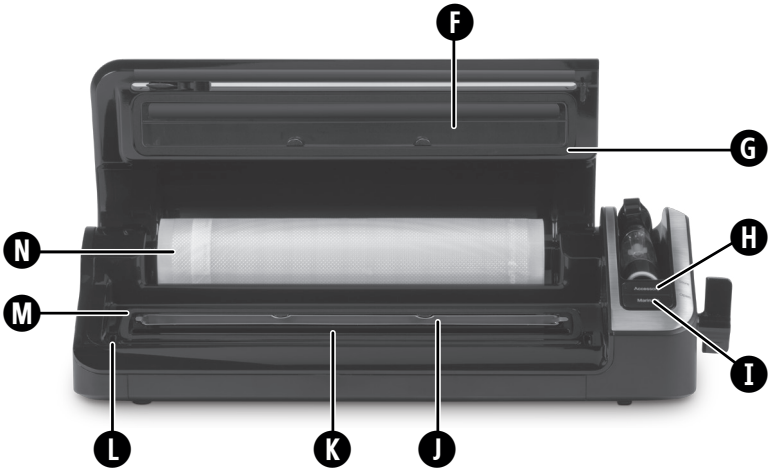


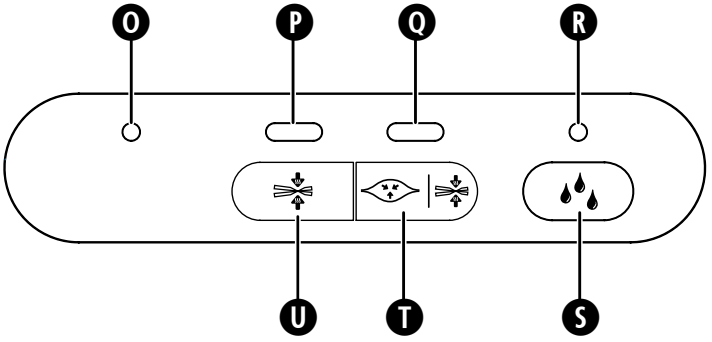
www.foodsavereurope.com

English 6
Français/French 13
Deutsch/German 20
Español/Spanish 28
Português/Portuguese 35
Italiano/Italian 42
Nederlands/Dutch 50
Svenska/Swedish 57
Suomi/Finnish 64
Dansk/Danish 71
Norsk/Norwegian 78
Polski/Polish 85
Česky/Czech 92
Slovenčina/Slovakian 99
Română/Romanian 106
български/Bulgarian 114
ΕΛΛΗΝΙΚΑ/Greek 121

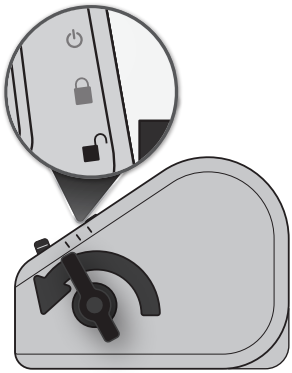
FIG. 1


A
B
C
D
E
FoodSaver
Power
Seal
Vac / Seal
Moist
Accessory
Marinate

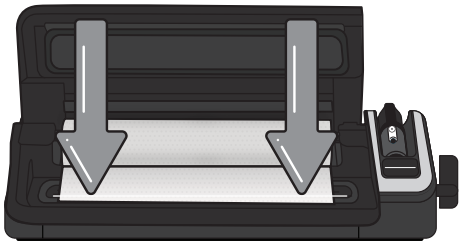

F
G
N
H
M
I
L
K
J


O
P
Q
R
U
T
S

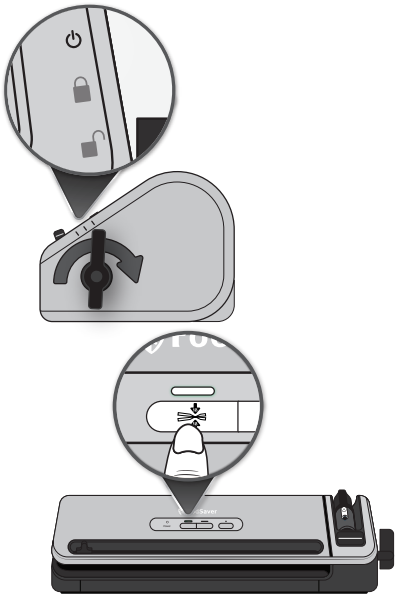
1



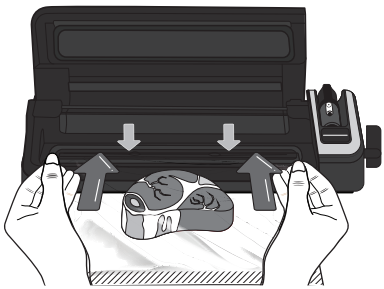
2



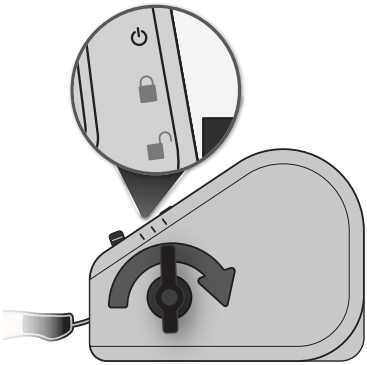
3



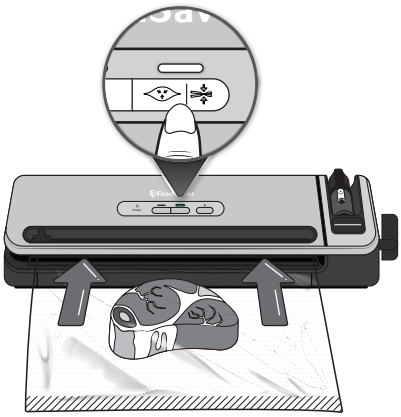
1



2



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

FoodSaver™ Vacuum Sealing System

Why Vacuum Package?

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

The FoodSaver™ System Saves Time and Money

- **Spend less money**. With the FoodSaver™ system, you can buy in bulk or buy on sale and vacuum package your food in desired portions without wasting food.
- **Save more time**. Cook ahead for the week, preparing meals and saving them in FoodSaver™ bags.
- **Marinate in minutes**. Vacuum packaging opens up the pores of food so you can get that great marinated flavour in just 20 minutes instead of overnight.
- **Make entertaining easy**. Make your signature dish 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 the calories and fat content on the bag.
- **Protect non-food items**. Keep camping and boating supplies dry and organised for outings. Protect polished silver from tarnishing by minimizing exposure to air.

FoodSaver™ Accessories

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

FoodSaver™ Bags and Rolls

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

FoodSaver™ Canisters

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

FoodSaver™ Fresh Zipper Bags

FoodSaver™ Zipper Bags feature special channels that enable the efficient removal of air. The multi-ply construction makes them an especially effective barrier to oxygen and moisture.

FoodSaver™ Fresh Containers

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

FoodSaver™ Bottle Stopper

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

FoodSaver™ Quick Marinator

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

Ordering

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

Parts

Referrring to Fig. 1:

- A Control panel
- B Appliance lid
- C Retractable handheld sealer
- D Latch
- E Roll cutter
- F Upper sealing strip
- G Upper gasket
- H Accessory button
- I Marinate button
- J Removable drip tray
- K Lower sealing strip
- L Cutter bar
- M Lower gasket
- N Roll storage area
- O Power light
- P Seal light
- Q Vacuum & Seal light
- R Moist food light
- S Moist food button
- T Vacuum & Seal button
- U Seal button

Making a bag from a FoodSaver™ Roll

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

1. Plug your food preservation system into the mains supply socket. Move the latch D to the unlock position (🔓).
2. If you haven't already done so, open the lid and insert a FoodSaver™ roll into the storage area. Pull the roll end out until about 10mm of the roll overlaps the sealing strip K.

   Note: The visible FoodSaver™ roll allows you to see how much bag material you have left, so you can quickly see when you will need to replace a roll or purchase more.
3. Close the lid all the way and move the latch to the on position (⏻). The power light comes on to indicate that the appliance is ready to use. Press the Seal button U to create the first seal. When the seal light goes out, the end of the roll will now have been sealed.
4. Move the latch to the unlock position (🔓). Pull the roll out to the required length for the item being packaged. Add an extra 75mm to allow the bag to be sealed then slide the roll cutter E across to cut the roll.

Using your Food Preservation System

Referring to Fig. 3:

1. Place the item to be packaged into the bag. You can use a ready made FoodSaver™ bag or make your own from a FoodSaver™ roll.
2. Move the latch D to the unlock position (🔓) and open the lid. Place the open end of the bag into the slot of the drip tray.
3. Close the lid and move the latch to the on position (⏻).
4. Press the Vacuum and Seal button T. Your FoodSaver™ appliance will start to remove the air from the bag (the vacuum and seal light comes on). When fully vacuumed, the bag starts to seal.

   Note: Press the Vacuum and Seal button at any time to pause the process. Or, press the Seal button to immediately stop the vacuum process and start sealing the bag.
5. The process is complete when the vacuum and seal light goes out.

Packaging moist foods

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

Sealing a bag without removing any air

To seal a bag without extracting the air from it, press the Seal button Ⓤ. The process is complete when the seal light goes out. You can seal the types of bag that are used to package snacks such as potato crisps, tortilla chips, etc.

Using FoodSaver® accessories

To vacuum seal a Fresh Zipper Bag or Fresh Container:

1. Pull the retractable hand-held Ⓤ sealer away from the appliance.
2. Fit the end of the hand-held sealer over the valve on the accessory and make sure that it is connected firmly. Follow any specific instructions that come with the FoodSaver™ accessory.

   Note: To vacuum seal a FoodSaver™ Canister, remove the reservoir (clear bottom section) of the sealer by pulling it down and off the top section. Insert the tip of the sealer into the port on the canister.
3. Press the Accessory button Ⓣ to start the vacuum process. The appliance will stop automatically when the accessory is fully vacuum sealed.
4. Press the Accessory button again, or the Cancel button Ⓦ to stop the vacuum sealing process.

To marinate in a FoodSaver™ Quick Marinator:

1. Pull the retractable hand-held sealer Ⓤ away from the appliance. Remove the reservoir (clear bottom section) of the sealer by pulling it down and off the top section.
2. Insert the tip of the hand-held sealer into the port on the marinator and make sure that it is connected firmly. Follow any specific instructions that come with the FoodSaver™ accessory.
3. Press the Marinate button Ⓥ to start the vacuum process. During this process the appliance will automatically vacuum and release three times to obtain optimum flavour infusion.
4. Press the Marinate button again, or the Cancel button Ⓦ to stop the vacuum sealing process.

Care and Cleaning

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

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

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

Check the upper gasket Ⓖ, lower gasket Ⓜ and around the drip tray to make sure that they are free from food debris. Wipe the gaskets with a warm soapy cloth if needed.

Remove the reservoir of the retractable handheld sealer after each use. Wash it in warm soapy water and air dry thoroughly before replacing.

Storage

Close the lid and move the latch Ⓓ to the locked position (🔒). This is enough to secure the lid but avoids compressing the gaskets (which may cause incorrect functioning of the appliance).

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

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

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

Pre-Made Meals, Leftovers and Sandwiches

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

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

Snack Foods

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

Troubleshooting

Problem	Solution
Seal light is flashing.	• The appliance is overheated. Always allow 20 seconds between seals. Under heavy usage, the appliance will shut off automatically and the seal light will flash. Wait several minutes for the appliance to cool down. • The vacuum pump has been running for more than 120 seconds. Under heavy usage the appliance will shut off automatically and the seal light will flash.
Vacuum pump is running, but the appliance is not vacuuming air from the bag.	• If making a bag from a roll, make sure that one end of the bag is sealed. Adjust the bag and try again. Make sure that the open end of the bag is down inside the drip tray. • Check for wrinkles in the bag along the sealing strip. To prevent wrinkles in the seal, gently stretch the bag flat while inserting bag into the drip tray. • Open the appliance and make sure that there are no foreign objects, dirt or debris on the upper gasket.
Bag is not sealing properly.	• Make sure that the appliance is turned on. • There is too much liquid in the bag, freeze before vacuuming. • Check for food debris around the seal areas. If present, clean the gaskets. • The bag has wrinkles – to prevent wrinkles in the seal, gently stretch the bag flat while inserting bag into the drip tray. • The appliance has overheated. Wait several minutes for it to cool down.
No lights on the control panel.	• Make sure that the appliance is plugged into the mains supply socket and turned on.
Cannot insert a bag into the vacuum sealer.	• Make sure that there is enough bag material to reach the centre of the drip tray. • Always allow about 75mm extra space to allow the bag to seal tightly around the food contents. • Gently stretch the bag flat while inserting into the drip tray. Make sure that the end of the bag curls down into the drip tray.
Air was removed from the bag, but now air has re-entered.	• Examine the seal. A wrinkle along the seal may cause air to re-enter the bag. To prevent wrinkles in the seal, gently stretch the bag flat while inserting bag into the drip tray. • Moisture or food material (such as juices, grease, crumbs, powders) along the seal prevents the bag from sealing properly. Cut the bag open, wipe the top inside of the bag and reseal. • Sharp food items may have punctured the bag. Use a new bag if there is a hole. Cover sharp food items with a soft cushioning material, such as a paper towel, and reseal. • Fermentation or the release of natural gases from inside the foods may have occurred. When this happens, food may have begun to spoil and should be discarded.
The bag has melted.	• The sealing strip may have become too hot. Always wait at least 20 seconds for the appliance to cool down before you vacuum seal another item. • Use FoodSaver® brand bags. FoodSaver® Bags and Rolls are specially designed for FoodSaver® appliances.
FoodSaver® Container does not vacuum.	• The lid of the container must be correctly placed on and aligned to the container. • Make sure you press the Accessory button.
FoodSaver® Roll not dispensing.	• Pull roll firmly from the bag dispenser.
If you need further assistance:	• Please visit **www.foodsavereurope.com**.

Fitting a Plug (UK/Ireland only)

If the plug is not suitable for the socket outlets in your home, it can be removed and replaced by a plug of the correct type. If you remove the plug it must not be connected to a 13 amp socket and the plug must be disposed of immediately.

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

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

The wires in the mains lead are coloured as such:

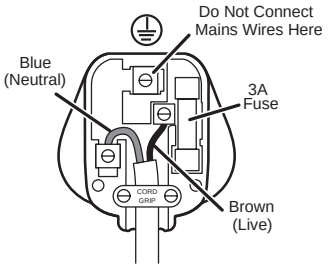
- BROWN - LIVE
- BLUE - NEUTRAL

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

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

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

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



Guarantee

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Consignes importantes

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, ainsi que par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites, ou encore 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

Appareil d'emballage sous vide FoodSaver™

Pourquoi emballer sous vide ?

L'exposition à l'air entraîne une perte de saveur et de valeur nutritive et favorise également le développement d'un grand nombre de bactéries, de moisissures et de champignons. 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.

L'appareil FoodSaver™ vous permet d'économiser du temps et de l'argent

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

minute : gardez au sec l'équipement de camping et de randonnées. Évitez que votre argenterie ne ternisse en minimisant l'exposition à l'air.

Accessoires FoodSaver™

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.

Bocaux FoodSaver™
Les bocaux FoodSaver™ sont faciles à utiliser et parfaitement adaptés au conditionnement sous vide d'aliments fragiles tels que les madeleines et autres pâtisseries, les liquides et les aliments secs.

Sacs de mise sous vide avec fermeture zip à glissière FoodSaver ™

Les sacs de mise sous vide avec fermeure zip à glissière 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.

Boîtes alimentaires fraîcheur FoodSaver™

Les boîtes alimentaires fraîcheur 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.

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.

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

Commande
Pour savoir où acheter les produits, consommables et accessoires FoodSaver™, rendez-vous sur **www.foodsaver.fr** et consultez la rubrique "Où Acheter".

Guide des pièces

En vous reportant à la fig. 1 :

- **A** Panneau de commande
- **B** Couvercle de l'appareil
- **C** Tuyau d'aspiration avec embout portatif et rétractable
- **D** Loquet
- **E** Cutter
- **F** Bande de soudure supérieure
- **G** Joint d'étanchéité supérieur
- **H** Touche Accessoires
- **I** Touche de Marinade
- **J** Bac ramasse-gouttes amovible
- **K** Bande de soudure inférieure
- **L** Barre du cutter
- **M** Joint d'étanchéité inférieur
- **N** Espace de rangement pour rouleau intégré
- **O** Voyant d'alimentation
- **P** Voyant Soudure
- **Q** Voyant de mise sous vide et soudure
- **R** Voyant pour Aliments à forte teneur en humidité
- **S** Bouton pour Aliments à forte teneur en humidité
- **T** Bouton de mise sous vide et soudure
- **U** Bouton Soudure

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

Vous pouvez préparer des sacs de la taille requise à l'aide d'un rouleau FoodSaver™. En vous reportant à la fig. 2 :

1. Branchez le système de préservation des aliments sur une prise murale. Placez le loquet **D** en position déverrouillée (🔓).
2. Si vous ne l'avez pas déjà fait, ouvrez le couvercle et insérez un rouleau FoodSaver™ dans l'espace de rangement pour rouleau intégré. Tirez sur l'extrémité du rouleau jusqu'à ce qu'environ 10 mm du rouleau recouvre la bande de soudure **K**.

   Remarque : parce que le rouleau FoodSaver™ est visible, il vous indique clairement la longueur restante. Vous savez donc quand il est temps de le remplacer dans l'appareil ou d'en acheter un nouveau.
3. Fermez bien le couvercle et placez le loquet en position de marche (⏻). Le voyant d'alimentation s'allume pour indiquer que l'appareil est prêt à fonctionner. Appuyez sur le bouton Soudure **U** pour créer la première soudure. Lorsque le voyant de soudure s'éteint, l'extrémité du rouleau a été soudée.
4. Placez le loquet en position déverrouillée (🔓). Déroulez la longueur requise selon la taille de l'article à emballer. Ajoutez les 75 mm nécessaires à la ligne de soudure, puis coupez la

longueur requise en faisant coulisser le cutter Ⓔ sur la largeur du rouleau.

Utilisation du système de conservation sous vide des aliments

En vous reportant à la fig. 3 :

1. Placez l'article à emballer dans le sac. Vous pouvez utiliser un sac FoodSaver™ prêt à l'emploi ou préparer votre propre sac à l'aide d'un rouleau FoodSaver™.
2. Placez le loquet Ⓓ en position déverrouillée (🔓) et ouvrez le couvercle. Placez le côté ouvert du sac dans la fente du bac ramasse-gouttes.
3. Fermez le couvercle et placez le loquet en position de marche (⏻).
4. Appuyez sur le bouton de mise sous vide et soudre Ⓣ. L'appareil FoodSaver™ commence à extraire l'air du sac (le voyant de mise sous vide et de soudure s'allume). Une fois la mise sous vide accomplie, le sac commence à se fermer.

   Remarque : appuyez sur le bouton de mise sous vide et soudre à n'importe moment pour interrompre le processus. Vous pouvez aussi appuyer sur le bouton Soudre pour arrêter immédiatement le processus de mise sous vide et commencer à fermer le sac.
5. Le processus est terminé lorsque le voyant de mise sous vide et de soudure s'éteint.

Emballage des aliments à haute teneur en humidité

Si vous emballez des aliments à forte teneur en humidité ou très juteux, appuyez sur le bouton pour Aliments à forte teneur en humidité Ⓢ AVANT d'appuyer sur le bouton de mise sous vide et soudre.

Soudure d'un sac sans extraction d'air

Pour souder un sac sans en extraire l'air, appuyez sur le bouton Soudre Ⓤ. Le processus est terminé lorsque le voyant de soudure s'éteint.

Utilisation des accessoires FoodSaver™

Pour mettre sous vide en utilisant un sac de mise sous vide avec fermeture zip à glissière ou une boîte alimentaire fraîcheur :

1. Dégagez le tuyau d'aspiration avec embout portatif et rétractable Ⓒ de l'unité.
2. Placez l'extrémité du tuyau d'aspiration avec embout portatif et rétractable sur la valve de l'accessoire et assurez-vous qu'elle est fermement connectée. Le cas échéant, suivez les instructions qui se rapportent spécifiquement à l'accessoire FoodSaver™.

   Remarque : pour mettre sous vide un bocal FoodSaver™, enlevez le réservoir (section inférieure transparente) de l'appareil de mise sous vide en le tirant vers le bas et en le dégageant de la section supérieure. Placez l'extrémité du tuyau d'aspiration avec embout portatif et rétractable dans le raccord du bocal.
3. Appuyez sur la touche Accessoires Ⓗ pour démarrer l'extraction de l'air. Une fois la mise sous vide de l'accessoire terminée, l'appareil s'arrête automatiquement.

Pour faire mariner des aliments dans une boîte à marinade rapide FoodSaver™ :

1. Dégagez le tuyau d'aspiration avec embout portatif et rétractable Ⓒ de l'unité. Enlevez le réservoir (section inférieure transparente) de l'appareil de mise sous vide en le tirant vers le bas et en le dégageant de la section supérieure.
2. Placez l'extrémité du tuyau d'aspiration avec embout portatif et rétractable portatif sur la valve de la boîte à marinade et assurez-vous qu'elle est fermement connectée. Le cas échéant, suivez les instructions qui se rapportent spécifiquement à l'accessoire FoodSaver™.
3. Appuyez sur la touche de Marinade Ⓘ pour démarrer la mise sous vide. Dans le cadre de ce processus, l'appareil extrait automatiquement l'air, puis relâche la pression trois fois de suite pour garantir une infusion de saveur optimale.

Entretien et nettoyage

Ne plongez jamais l'appareil ou son cordon d'alimentation et la prise dans de l'eau ou tout autre liquide. Veillez à débrancher l'appareil avant de le nettoyer.

Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et sec.

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

Vérifiez que le joint d'étanchéité supérieur Ⓖ, le joint d'étanchéité inférieur Ⓜ et le bac ramasse-gouttes ne contiennent pas de résidus alimentaires. Essuyez les joints avec un chiffon trempé dans de l'eau chaude savonneuse si nécessaire.

Enlevez le réservoir du tuyau d'aspiration avec embout portatif et rétractable après chaque utilisation. Lavez-le à l'eau chaude savonneuse et laissez-le sécher complètement à l'air libre avant de le remettre en place.

Rangement

Fermez le couvercle et placez le loquet Ⓓ en position verrouillée (🔒). Cela permet de retenir le couvercle sans comprimer les joints (ce qui pourrait entraîner un mauvais fonctionnement de l'appareil).

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

Guide de rangement et conseils

Mise sous vide et sécurité alimentaire

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

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

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

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

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

Décongélation et réchauffage des aliments emballés sous vide

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

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

Consignes de préparation

Viandes et poissons

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

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

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

Fromages à pâte dure

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

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

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

Légumes

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

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

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

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

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

Légumes à feuilles

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

Fruits

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

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

Petits pains, biscuits et autres pâtisseries

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

Café et aliments en poudre

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

Liquides

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

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

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

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

Plats préparés, restes et sandwichs

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

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

Snacks

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

Résolution des problèmes

Problème	Solution
Le voyant Soudure clignote.	• L'appareil est en surchauffe. Attendez 20 secondes entre deux soudures. • Si l'appareil est soumis à une utilisation intensive, il s'arrête automatiquement et le voyant Soudure clignote. Laissez refroidir l'appareil pendant quelques minutes. • La pompe à vide fonctionne depuis plus de 2 minutes d'affilée. Si l'appareil est soumis à une utilisation intensive, il s'arrête automatiquement et le voyant Soudure clignote.
La pompe à vide fonctionne, mais l'appareil n'extrait pas l'air du sac.	• Si vous préparez un sac à partir d'un rouleau, assurez-vous qu'une extrémité du sac a été soudée. Ajustez la position du sac et faites une nouvelle tentative. Assurez-vous que l'extrémité ouverte du sac pointe vers le bas dans le bac ramasse-gouttes. • Vérifiez que le sac est lisse le long de la bande de soudure. Afin d'assurer une fermeture lisse, mettez délicatement le sac à plat lorsque vous l'insérez dans le ramasse-gouttes. • Ouvrez l'appareil et assurez-vous que le joint d'étanchéité supérieur ne contient ni corps étrangers, ni poussières, ni débris.
Le sac n'est pas fermé hermétiquement.	• Assurez-vous que l'appareil est sous tension. • Le sac contient trop de liquide, placez-le au congélateur avant de le mettre sous vide. • Assurez-vous que les zones de soudure ne contiennent pas de résidus. alimentaires. Si tel est le cas, nettoyez les joints d'étanchéité. • Le sac présente des rides. Afin d'assurer une fermeture lisse, mettez délicatement le sac à plat lorsque vous l'insérez dans le bac ramasse-gouttes. • L'appareil est en surchauffe. Laissez-le refroidir pendant quelques minutes.
Aucun voyant ne s'allume sur le panneau de commande.	• Assurez-vous que l'appareil est branché sur une prise secteur et qu'il est en marche.
Il est impossible de placer un sac dans l'appareil d'emballage sous vide.	• Assurez-vous qu'il en reste une longueur suffisante pour atteindre le centre du bac ramasse-gouttes. • Laissez toujours au moins 75 mm d'espace libre pour permettre au sac d'épouser la forme de son contenu et de fermer hermétiquement. • Mettez délicatement le sac à plat lorsque vous l'insérez dans le bac ramasse-gouttes. Assurez-vous que l'extrémité du sac entre dans le bac ramasse-gouttes.

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

Garantie

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Wichtige Sicherheitshinweise

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

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

- Verwenden Sie das Gerät nur auf einer stabilen, sicheren, trockenen und ebenen Unterlage.
- VORSICHT: DIESES 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 IN DER MIKROWELLE AUFGETAUT, ABER NICHT AUFGEWÄRMT WERDEN. Wenn Sie Lebensmittel in FoodSaver™-Beuteln in der Mikrowelle auftauen, achten Sie darauf, die maximale Leistung von 180 Watt (Auftauen), die Höchstzeit von 2 Minuten und die Höchsttemperatur von 70° C nicht zu überschreiten.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

FoodSaver™ Vakuumversiegelungssystem

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. 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, bereiten Sie Mahlzeiten zu und lagern Sie sie in FoodSaver™-Beuteln.
- Minutenschnelles Marinieren. Bei der Vakuumversiegelung werden die Poren der Lebensmittel geöffnet, sodass der Geschmack aus der Marinade innerhalb von nur 20 Minuten einzieht anstatt über Nacht.
- Unkomplizierte Einladungen. Bereiten Sie Ihre beliebten Gerichte 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 Fettgehalt auf den Beutel.

- Schutz nicht nur für Lebensmittel. Halten Sie z. B. Gegenstände für den Campingausflug geschützt und organisiert bereit. Schützen Sie poliertes Silber vor dem Anlaufen durch Luftkontakt.

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 anderes Gebäck, sowie für Flüssigkeiten und trockene Lebensmittel.

FoodSaver™-Frischebeutel mit Zipverschluss
FoodSaver™-Zipperbeutel 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.

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

FoodSaver™-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.

FoodSaver™ Quick Marinator
Mit dem Quick Marinator dauert das Marinieren nicht mehr Stunden, sondern lediglich Minuten, denn dank der Vakuumierung zieht die Würze tief in die Lebensmittel ein.

Bestellen

Um Beutel, Rollen und Zubehör von FoodSaver™ zu bestellen, besuchen Sie **www.foodsavereurope.com** und wählen Sie Ihre Region.

Bestandteile

Siehe Abb. 1:

- Ⓐ Bedienfeld
- Ⓑ Gerätedeckel
- Ⓒ Ausziehbarer Handversiegeler
- Ⓓ Verriegelung
- Ⓔ Rollenschneider
- Ⓕ Oberer Versiegelungsstreifen
- Ⓖ Obere Dichtung
- Ⓗ Zubehörtaste
- Ⓘ Mariniertaste
- Ⓙ Abnehmbare Auffangschale
- Ⓚ Unterer Versiegelungsstreifen
- Ⓛ Rollenschneiderbügel
- Ⓜ Untere Dichtung
- Ⓝ Rollenaufbewahrung
- Ⓞ Betriebsleuchte
- Ⓟ Versiegelungsleuchte
- Ⓠ Vakuumier- und Versiegelungsleuchte
- Ⓡ Leuchte „Feuchte Lebensmittel“
- Ⓢ Moist food button
- Ⓣ Vakuumier- und Versiegelungstaste
- Ⓤ Versiegelungstaste

Beutel aus einer FoodSaver™-Rolle herstellen

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

1. Schließen Sie das Lebensmittelkonservierungssystem an die Stromzufuhr an. Bewegen Sie die Verriegelung Ⓓ in die entsicherte Position (🔓).
2. Wenn nicht bereits geschehen, öffnen Sie den Deckel und legen Sie eine FoodSaver™-Rolle in den Aufbewahrungsbereich. Ziehen Sie das Ende der Rolle so weit heraus, dass etwa 10 mm über den Versiegelungsstreifen Ⓚ hinausragen.

   Hinweis: Die FoodSaver™-Rolle ist von der Seite sichtbar, damit Sie auf einen Blick erkennen, wie viel Material noch übrig ist und wann Sie eine neue Rolle einlegen müssen.
3. Schließen Sie den Deckel vollständig und schieben Sie den Riegel in Position (⏻). Die Betriebsleuchte beginnt zu leuchten und zeigt an, dass das Gerät betriebsbereit ist. Drücken Sie die Versiegelungstaste Ⓤ, um die erste Versiegelung zu erzeugen. Wenn die Leuchte erlischt, ist das Ende der Rolle versiegelt.

4. Bewegen Sie die Verriegelung Ⓓ in die entsicherte Position (🔓). Ziehen Sie die Rolle entsprechend der Länge, die Sie für die zu versiegelnden Lebensmittel benötigen, heraus. Rechnen Sie weitere 75 mm hinzu, um ausreichend Platz für die Versiegelung zu lassen, und schieben Sie den Rollenschneider Ⓔ über die Rolle, um das Stück abzuschneiden.

Verwendung des Vakuumiergeräts

Siehe Abb. 3:

1. Legen Sie die zu versiegelnden Lebensmittel in den Beutel. Hierfür können Sie fertige FoodSaver™-Beutel verwenden oder mithilfe einer FoodSaver™-Rolle eigene Beutel herstellen
2. Bewegen Sie die Verriegelung Ⓓ in die entsicherte Position (🔓) und öffnen Sie den Deckel. Führen Sie das offene Ende des Beutels in den Schlitz der Auffangschale.
3. Schließen Sie den Deckel und schieben Sie den Riegel in Position (⏻).
4. Betätigen Sie die Vakuumier- und Versiegelungstaste Ⓣ. Das FoodSaver™-Gerät beginnt, die Luft aus dem Beutel zu saugen (die Vakuumier- und Versiegelungsleuchte beginnt zu leuchten). Wenn die Vakuumierung abgeschlossen ist, beginnt die Versiegelung des Beutels.

   Hinweis: Durch Drücken der Vakuumier- und Versiegelungstaste können Sie den Vorgang jederzeit pausieren. Sie können auch direkt die Versiegelungstaste drücken, um den Vakuumiervorgang abzubrechen und die Versiegelung zu starten.
5. Der Vorgang ist abgeschlossen, wenn die Vakuumier- und Versiegelungsleuchte erlischt.

Verpacken feuchter Lebensmittel

Beim Verpacken feuchter oder sehr saftiger Lebensmittel drücken Sie die Taste „Feuchte Lebensmittel“ Ⓢ BEVOR Sie die Vakuumier- und Versiegelungstaste drücken.

Versiegeln ohne Entfernen der Luft

Zur Versiegelung eines Beutels ohne die Luft aus diesem zu entfernen, drücken Sie die Versiegelungstaste Ⓤ. Der Vorgang ist abgeschlossen, wenn die Versiegelungsleuchte erlischt. Sie können zum Beispiel Verpackungen mit Knabbergebäck wie Chipstüten versiegeln.

Verwenden von FoodSaver™-Zubehör

So können Sie Frischebeutel mit Zipverschluss oder Frischebehälter vakuumversiegeln:

1. Ziehen Sie den ausziehbaren Handversiegeler Ⓒ vom Gerät weg.
2. Setzen Sie das Ende des Handversiegelers auf das Ventil am Zubehörteil und vergewissern Sie sich, dass die Teile fest verbunden sind. Folgen Sie den Anleitungen zur Verwendung des FoodSaver™-Zubehörs.

   Hinweis: Um einen FoodSaver™-Behälter zu versiegeln, entfernen Sie das Reservoir (durchsichtiger unterer Teil) des Versiegelers, indem Sie es vom oberen Teil abziehen. Führen Sie die Spitze des Versiegelers in den Anschluss am Behälter ein.
3. Drücken Sie die Zubehörtaste Ⓗ, um den Vakuumierungsvorgang zu starten. Das Gerät stoppt automatisch, wenn das Zubehörteil vollständig vakuumversiegelt ist.

So marinieren Sie in einem FoodSaver™ Quick Marinator:

1. Ziehen Sie den ausziehbaren Handversiegeler Ⓒ vom Gerät weg. Entfernen Sie das Reservoir (durchsichtiger unterer Teil) des Versiegelers, indem Sie es vom oberen Teil abziehen.
2. Setzen Sie die Spitze des Handversiegelers auf den Anschluss am Marinierbehälter und vergewissern Sie sich, dass die Teile fest verbunden sind. Folgen Sie den Anleitungen zur Verwendung des FoodSaver™-Zubehörs.
3. Drücken Sie die Mariniertaste Ⓘ, um den Vakuumierungsvorgang zu starten. Während dieses Vorgangs startet und beendet das Gerät

dreimal eine Vakuumierung, um das Mariniergut optimal mit der Würze zu durchdringen.

Pflege und Reinigung

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

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

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

Prüfen Sie die obere Ⓖ und untere Dichtung Ⓜ sowie den Bereich um die Auffangschale, um sicherzustellen, dass diese frei von Lebensmittelrückständen sind. Wischen Sie die Dichtungen ggf. mit einem mit warmem Seifenwasser angefeuchteten Tuch ab.

Nehmen Sie das Reservoir des ausziehbaren Handversiegelers nach jeder Verwendung ab. Reinigen Sie es mit warmem Seifenwasser und lassen Sie es an der Luft vollständig trocknen, bevor Sie es ersetzen.

Lagerung

Schließen Sie den Deckel und stellen Sie den Riegel Ⓓ in die Position "Geschlossen" (🔒). Der Deckel ist so gesichert, die Dichtungen werden jedoch nicht zusammengedrückt (dies könnte zur Fehlfunktion des Geräts führen).

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

Tipps und Hinweise zur Lagerung

Vakuumverpackung und Lebensmittelsicherheit

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

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

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

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

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

Auftauen und Aufwärmen von vakuumverpackten Lebensmitteln

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

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

Vorbereitung von Lebensmitteln

Fleisch und Fisch

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

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

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

Hartkäse

Vakuumieren Sie Käse nach jeder Verwendung erneut, um ihn frisch zu halten. Verwenden Sie dafür einen extragroßen FoodSaver™-Beutel mit 25 mm Beutellänge mehr für jede geplante Öffnung und Wiederversiegelung, zusätzlich zu den 75 mm Platz, die Sie normalerweise zwischen Inhalt und 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. Je nach Gemüsesorte variiert die Dauer des Blanchierens: 1-2 Minuten für Blattgemüse und Erbsen, 3-4 Minuten für Zuckerschoten, Zucchinischeiben oder Brokkoli, 5 Minuten für Karotten und 7-11 Minuten für Maiskolben. Geben Sie das Gemüse sofort nach dem Blanchieren in eiskaltes Wasser, um den Garvorgang zu beenden. Tupfen Sie das Gemüse vor dem Vakuumversiegeln mit einem Küchentuch trocken.

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

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

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

Blattgemüse

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

Obst

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

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

Backwaren

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

Kaffee und pulverige Lebensmittel

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

Flüssigkeiten

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

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

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

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

Vorbereite Mahlzeiten, Reste und Sandwiches

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

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

Snacks

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

Fehlerbehebung

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

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

Garantie

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle

SK8 3GQ
United Kingdom

Precauciones Importantes

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

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

- Utilice siempre el aparato sobre una superficie estable, segura, seca y horizontal.
- PRECAUCIÓN: ESTE SELLADOR NO ESTÁ DISEÑADO 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

Sistema de envasado al vacío FoodSaver™

¿Por qué envasar al vacío?

La exposición de los alimentos al aire provoca en estos pérdida nutricional y de sabor, 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 te ofrece la gama completa de bolsas y tarros FoodSaver™, ahora puedes 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™.
- Marine en unos minutos. El envasado al vacío abre los poros de los alimentos, lo que le permite conseguir ese gran sabor de los alimentos marinados en solo 20 minutos en lugar de una noche entera.
- Organice comidas con amigos con mayor facilidad. Prepare su plato estrella con antelación 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 las calorías y el contenido de grasa en la bolsa.
- Proteja artículos no alimenticios. Mantenga el material de camping y de navegación seco y listo 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.

Tarros FoodSaver™

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

Bolsas con cierre tipo cremallera FoodSaver™

Las Bolsas con cierre tipo cremallera 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.

Contenedores de alimentos frescos FoodSaver™

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

Tapón 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.

Marinador rápido FoodSaver™

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

Dónde comprar

Para saber dónde comprar bolsas, rollos y accesorios FoodSaver™, visite **www.foodsavereurope.com** y seleccione su región.

Piezas

Referencias a la Fig. 1:

- **A** Panel de control
- **B** Tapa de la unidad
- **C** Sellador manual retráctil
- **D** Pestillo
- **E** Cortador del rollo
- **F** Banda de sellado superior
- **G** Junta superior
- **H** Botón Accesorio
- **I** Botón Marinar
- **J** Bandeja antigoteo extraíble
- **K** Banda de sellado inferior
- **L** Barra de corte
- **M** Junta inferior
- **N** Área de almacenamiento del rollo
- **O** Luz de alimentación
- **P** Luz de sellado
- **Q** Luz de Vacío / Sellado
- **R** Luz Alimentos húmedos
- **S** Botón Alimentos húmedos
- **T** Botón Vacío y sellado
- **U** Botón Sellado

Cómo fabricar una bolsa a partir de un rollo FoodSaver™

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

1. Conecte el sistema de conservación de alimentos a la toma eléctrica. Mueva el pestillo **D** a la posición de desbloqueo (🔓).
2. Si aún no lo ha hecho, abra la tapa e introduzca un rollo de FoodSaver™ en el área de almacenamiento. Tire del extremo del rollo hasta que se solapen unos 10 mm del rollo con la banda de sellado **K**.

   Nota: El rollo FoodSaver™ visible le permite ver la cantidad de material para bolsas que le queda, de forma que pueda comprobar rápidamente cuándo tendrá que sustituir el rollo o comprar más.
3. Cierre por completo la tapa y desplace el pestillo a la posición de activación (⏻). Se iluminará la luz de encendido para indicar que el aparato está listo para ser utilizado. Pulse el botón Sellado **U** para crear el primer sellado. Cuando la luz de sellado se apague, se habrá sellado el extremo del rollo.
4. Mueva el pestillo a la posición de desbloqueo (🔓). Tire del rollo hasta la longitud deseada para el artículo que se va a envasar. Deje un margen de 75 mm para el sellado de la bolsa y luego deslice el cortador del rollo **E** transversalmente para cortar el rollo.

Utilización del Sistema de conservación de alimentos frescos

Referencias a la Fig. 3:

1. Coloque el artículo que desea envasar en la bolsa. Puede utilizar una bolsa FoodSaver™ lista para usar o crear su propia bolsa a partir de un rollo FoodSaver™.
2. Mueva el pestillo Ⓓ a la posición de desbloqueo (🔓) y abre la tapa. Coloque el extremo abierto de la bolsa en la ranura de la bandeja de goteo Ⓙ.
3. Cierre la tapa y desplace el pestillo a la posición de activación (⏻).
4. Pulse el botón Vacío y sellado Ⓣ. El dispositivo FoodSaver™ comenzará a extraer el aire de la bolsa (se encenderá la luz de vacío y sellado). Una vez que se haya extraído todo el aire, la bolsa comenzará a sellarse.

   Nota: pulse el botón Vacío y sellado en cualquier momento para hacer una pausa en el proceso. También puede pulsar el botón Sellado para detener de inmediato el proceso de vacío y comenzar a sellar la bolsa.
5. El proceso finalizará cuando se apague la luz de vacío y sellado.

Envasado de alimentos húmedos

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

Sellado de una bolsa sin extraer el aire

Para sellar una bolsa sin extraer el aire de ella, pulse el botón Sellado Ⓤ. El proceso se habrá completado cuando se apague la luz de sellado. Puede sellar bolsas para envasar aperitivos como patatas fritas, tortillas mexicanas, etc.

Utilización de accesorios FoodSaver™

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

1. Tire del sellador manual retráctil Ⓒ en dirección contraria al aparato.
2. Coloque el extremo del sellador manual sobre la válvula del accesorio y asegúrese de que está bien conectado. Siga cualquier instrucción específica que se suministre con el accesorio FoodSaver™.
   Nota: Para envasar al vacío un tarro FoodSaver™, extraiga el depósito (sección inferior transparente) del sellador tirando de él hacia abajo para separarlo de la sección superior. Introduzca el extremo del sellador en el puerto del tarro.
3. Pulse el botón Accesorio Ⓗ para comenzar el proceso de vacío. El aparato se detendrá automáticamente cuando el accesorio haya quedado completamente sellado al vacío.

Para marinar en un Marinador rápido FoodSaver™:

1. Tire del sellador manual retráctil Ⓒ en dirección contraria al aparato. Extraiga el depósito (sección inferior transparente) del sellador tirando de él hacia abajo para separarlo de la sección superior.
2. Introduzca el extremo del sellador manual en el puerto del marinador y asegúrese de que está bien conectado. Siga cualquier instrucción específica que se suministre con el accesorio FoodSaver™.
3. Pulse el botón Marinar Ⓘ para comenzar el proceso de vacío. Durante este proceso, el aparato creará vacío y volverá a dejar entrar el aire automáticamente tres veces para lograr una infusión óptima del sabor.

Conservación y limpieza

Nunca sumerja el aparato, el cable de alimentación o el conector en agua ni en ningún otro líquido. Desconecte siempre el aparato antes de limpiarlo.

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

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

Compruebe las juntas superior Ⓖ e inferior Ⓜ y los alrededores de la bandeja de goteo para asegurarse de que no presentan restos de alimentos. Limpie las juntas con un paño humedecido en agua caliente y jabón si es preciso.

Extraiga el depósito del sellador de mano retráctil después de cada uso. Lávelo con agua caliente jabonosa y déjelo secar por completo al aire antes de volver a colocarlo.

Almacenamiento

Cierre la tapa y desplace el pestillo Ⓓ a la posición de bloqueo (🔒). Esto basta para asegurar la tapa evitando que se compriman las juntas (lo que puede provocar un funcionamiento incorrecto del aparato).

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

Descongelación y recalentamiento de alimentos envasados al vacío

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

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

Directrices de preparación

Carne y pescado

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

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

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

Quesos duros

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

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

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

Verduras

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

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

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

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

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

Verduras de hojas

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

Frutas

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

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

Alimentos horneados

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

Café y alimentos en polvo

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

Líquidos

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

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

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

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

Comidas preparadas previamente, restos de comida y sándwiches

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

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

Aperitivos

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

Solución de problemas

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

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

Garantía

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

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

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

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

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

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

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

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

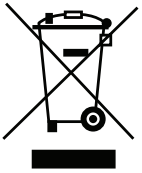
Si el aparato incluye una garantía específica de algún país, consulte los términos y condiciones de dicha garantía en sustitución de la presente garantía, o póngase en contacto con el comerciante autorizado de su localidad para obtener más información.

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

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
Edif. Vázquez Krasnow
C/ Camino de la Zarzuela, 21
1º - Oficina 1B
28023 – Aravaca

Madrid, España

Tel: +34 90 2051506



Instruções de Segurança Importantes

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

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

- Utilize sempre o aparelho sobre uma superfície estável, segura, seca e nivelada.
- ATENÇÃO: ESTE APARELHO PARA EMBALAR NÃO É PARA 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 quaisquer sinais visíveis de danos.
- Antes de limpar o aparelho, certifique-se de que está desligado no interruptor e na tomada de alimentação.
- Para o desligar, desligue o cabo de alimentação da tomada elétrica. Não desligue puxando o cabo.
- Não utilize uma extensão com o aparelho.
- Utilize apenas acessórios ou junções recomendados pelo fabricante.
- Quando reaquecer alimentos nos sacos FoodSaver™, certifique-se de que os coloca em água em lume brando a uma temperatura reduzida, abaixo de 75°C (170°F).
- OS ALIMENTOS DENTRO DO SACO PODEM SER DESCONGELADOS MAS NÃO REAQUECIDOS NUM 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

Sistema FoodSaver™ para embalar a vácuo

Porquê embalar a comida a vácuo?

A exposição ao ar faz com que os alimentos percam nutrientes e sabor, permitindo também 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™ Poupa 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™.
- Marinar em minutos. Embalar a vácuo abre os poros dos alimentos para que consiga obter aquele sabor fantástico da marinada em apenas 20 minutos em vez de demorar a noite inteira.
- Facilite a receção de visitantes. Confecione a sua especialidade 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 o conteúdo de gordura no saco.
- Proteja artigos não alimentares. Mantenha seco e organizado o equipamento 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™ são fáceis de utilizar e ideais para embalar a vácuo alimentos delicados como queques e outros produtos de padaria, líquidos e produtos secos.

Sacos de fecho FoodSaver™

Os Sacos de fecho 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.

Recipientes FoodSaver™ para conservação de alimentos frescos

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.

Rolha FoodSaver™

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

Marinador Rápido FoodSaver™

O marinador rápido transmite sabor aos alimentos em minutos em vez de horas utilizando o poder do vácuo para uma absorção profunda das marinadas por parte dos alimentos.

Encomendas

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

Peças

Referente a Fig. 1:

- **A** Painel de controlo
- **B** Tampa do aparelho
- **C** Equipamento de selagem manual, retrátil
- **D** Trinco
- **E** Cortador de rolo
- **F** Faixa de selagem superior
- **G** Vedante superior
- **H** Botão Acessório
- **I** Botão de Marinar
- **J** Bandeja escorredora amovível
- **K** Faixa de selagem inferior
- **L** Barra de corte
- **M** Vedante inferior
- **N** Espaço de armazenamento de rolo
- **O** Luz de alimentação
- **P** Luz de selagem
- **Q** Luz de vácuo e selagem
- **R** Luz de alimentos húmidos
- **S** Botão de alimentos húmidos
- **T** Botão de vácuo e selagem
- **U** Botão de selagem

Fazer um saco a partir de um rolo FoodSaver™

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

1. Ligue o sistema de preservação de alimentos à tomada de alimentação elétrica. Desloque o trinco **D** para a posição de desbloquear (🔓).
2. Se ainda não o tiver feito, abra a tampa e insira um rolo FoodSaver™ no espaço de armazenamento. Puxe a extremidade do rolo até cerca de 10 mm do rolo cobrir a faixa de selagem **K**.

   Nota: O rolo FoodSaver™ visível permite-lhe ver a quantidade de material de embalagem que lhe resta, para que possa ver com facilidade quando vai ter substituir o rolo ou adquirir mais.
3. Feche a tampa completamente e desloque o trinco para a posição de ligado (⏻). A luz indicadora de funcionamento acende para indicar que o aparelho está pronto a ser utilizado. Prima o botão de Selagem **U** para criar o primeiro selo. Quando a luz de selagem se apagar, a extremidade do rolo estará selada.
4. Desloque o trinco **D** para a posição de desbloquear (🔓). Puxe o rolo até ter o comprimento necessário para o item a ser embalado. Acrescente mais 75 mm para permitir

a selagem do saco, depois faça deslizar o cortador de rolo Ⓔ de um lado para o outro para o cortar.

Como utilizar o sistema de conservação da frescura dos alimentos

Referente a Fig. 3:

1. Coloque o artigo a ser embalado dentro do saco. Pode utilizar um saco FoodSaver™ já pronto a utilizar ou criar um feito por si a partir de um rolo FoodSaver™.
2. Desloque o trinco Ⓓ para a posição de desbloquear (🔓) e abra a tampa. Coloque a extremidade aberta do saco na ranhura da bandeja escorredora Ⓙ.
3. Feche a tampa e mova o trinco para a posição de ligado (⏻).
4. Prima o botão Vácuo e Selar Ⓣ. O seu utensílio FoodSaver™ irá agora começar a remover o ar do saco (a luz de vácuo e selagem acende-se). Quando o vácuo estiver completo, o saco começará a ser selado.

   Nota: Prima o botão de Vácuo e Selar em qualquer momento para fazer uma pausa no processo. Ou, prima o botão de Selagem para parar imediatamente o processo de vácuo e iniciar o processo de selagem.
5. O processo estará concluído quando a luz de vácuo e selagem se apagar.

Embalar alimentos húmidos

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

Selar um saco sem remoção de ar

Para selar um saco sem extrair o ar nele contido, prima o botão de Selagem Ⓤ. O processo está concluído quando a luz de selagem se apagar. É possível selar sacos dos tipos utilizados para embalar aperitivos, como batatas fritas, tiras de milho, etc.

Utilizar acessórios FoodSaver™

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

1. Puxe o equipamento retrátil de selagem manual Ⓒ, afastando-o do aparelho.
2. Encaixe a extremidade do equipamento manual de selagem sobre a válvula do acessório e certifique-se de que está bem presa. Siga as instruções específicas que vêm com o acessório FoodSaver™.

   Nota: Para embalar a vácuo um recipiente FoodSaver™, remova o depósito (parte de baixo transparente) do equipamento de selagem, puxando-o para baixo e separando-o da parte de cima. Introduza a extremidade do equipamento de selagem na abertura existente no recipiente.
3. Prima o botão Acessório Ⓗ para começar o processo de vácuo. O aparelho para automaticamente quando o acessório estiver completamente sob vácuo.

Para marinar no Marinador Rápido FoodSaver™:

1. Puxe o equipamento de selagem retrátil manual Ⓒ, afastando-o do aparelho. Remova o depósito (parte de baixo transparente) do equipamento de selagem, puxando-o para baixo e separando-o da parte de cima.
2. Introduza a extremidade do equipamento manual de selagem na abertura existente no marinador e certifique-se de que está bem presa. Siga as instruções específicas que possam vir com o acessório FoodSaver™.

3. Prima o botão Marinar Ⓘ para começar o processo de vácuo. Durante este processo, o aparelho aplicará e aliviará automaticamente vácuo três vezes para obter uma infusão ideal do sabor.

Cuidados e Limpeza

Nunca mergulhe o aparelho ou o cabo de alimentação e a ficha em água ou em qualquer outro líquido. Desligue sempre o aparelho da corrente antes de o limpar.

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

Remova e esvazie a bandeja escorredora Ⓙ após cada utilização. Lave-a em água quente com detergente ou coloque-a na prateleira superior da máquina de lavar louça. Seque cuidadosamente antes de voltar a montar.

Verifique o vedante superior Ⓖ, vedante inferior Ⓜ e à volta da bandeja escorredora para se assegurar de que não ficam restos de comida. Se necessário, limpe os vedantes com um pano molhado em água quente com detergente.

Após cada utilização, retire o depósito do equipamento retrátil de selagem manual. Lave em água morna e detergente e deixe secar bem ao ar antes de voltar a colocar.

Armazenamento

Feche a tampa e desloque o trinco Ⓓ para a posição de trancado (🔒). Isto é suficiente para segurar a tampa mas evita comprimir os vedantes (o que pode causar um funcionamento incorreto do aparelho).

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

Guia de Armazenamento, Dicas e Sugestões

Embalar a vácuo e segurança alimentar

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

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

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

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

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

Descongelar e reaquecer alimentos embalados a vácuo

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

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

Linhas de orientação para preparação

Carne e peixe

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

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

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

Queijos duros

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

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

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

Vegetais

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

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

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

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

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

Vegetais de folha

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

Fruta

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

Depois de a embalar a vácuo, volte a colocá-la no congelador. Pode embalar a vácuo porções para fazer bolos, ou nas suas combinações preferidas para confecionar 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 cuvete de gelo até solidificar. Remova o líquido congelado e embale em vácuo num saco FoodSaver™. Pode empilhar estes "tijolos congelados" dentro do seu congelador.

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

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

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

Refeições pré-cozinhadas, restos de refeições e sanduíches

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

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

Petiscos

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

Resolução de problemas

Problema	Solução
Luz de selagem a piscar.	• O aparelho está a aquecer de mais. Faça intervalos de 20 segundos entre selagens. Quando utilizado intensivamente, o aparelho desliga automaticamente e a luz de selagem fica a piscar. Espere alguns minutos para permitir que o aparelho arrefeça. • A bomba de vácuo esteve a funcionar durante mais de 120 segundos. Quando utilizado muitas vezes seguidas, o aparelho desliga automaticamente e a luz de selagem fica a piscar.
A bomba de vácuo está a funcionar mas o aparelho não está a retirar o ar do saco.	• Se estiver a produzir um saco a partir de um rolo, certifique-se de que uma das extremidades do saco está selada. Ajuste o saco e tente novamente. Certifique-se de que a extremidade aberta do saco está virada para baixo dentro da bandeja de gotejamento. • Verifique se o saco está enrugado na faixa de selagem. Para evitar que a selagem fique enrugada, estique ligeiramente o saco para o alisar enquanto o insere na bandeja de gotejamento. • Abra o aparelho e certifique-se de que não existe nenhum objeto estranho, sujidade ou detritos no vedante superior.
O saco não está a ser selado devidamente.	• Certifique-se de que o aparelho está ligado. • O saco contém líquido a mais, congele antes de embalar a vácuo. • Verifique se existem restos de comida nas zonas de selagem. Se houver, limpe os vedantes. • O saco está enrugado. Para evitar que a selagem fique enrugada, estique ligeiramente o saco para o alisar enquanto o insere na bandeja de gotejamento. • O aparelho aqueceu de mais. Espere alguns minutos para permitir que arrefeça.
As luzes não acendem no painel de controlo.	• Assegure-se de que o aparelho está ligado tanto na tomada elétrica como no interruptor.
Não é possível colocar um saco no equipamento de selagem a vácuo.	• Certifique-se de que existe material suficiente para a confeção do saco e para que este chegue ao centro da bandeja de gotejamento. • Conte sempre com 75 mm de espaço adicional para permitir que o saco cubra os alimentos, apertando-os bem. • Estique ligeiramente o saco para o alisar enquanto o insere na bandeja de gotejamento. Certifique-se de que a extremidade do saco se enrola para baixo para dentro da bandeja de gotejamento.

Problema	Solução
Foi retirado ar do saco mas voltou agora a entrar.	• Examine a selagem. A existência de rugas ao longo da selagem pode permitir a entrada de ar no saco. Para evitar que a selagem fique enrugada, estique ligeiramente o saco para o alisar enquanto o insere na bandeja de gotejamento. • A existência de humidade ou restos de alimentos (como sucos, gordura, migalhas ou pó) ao longo da zona de selagem do saco impede a correta selagem. Corte o saco, limpe o interior na parte de cima e volte a selar. • A existência de comida com arestas cortantes pode ter perfurado o saco. Utilize outro saco se houver um buraco. Cubra os alimentos com arestas com material de acolchoamento macio como, por exemplo, papel de cozinha, e volte a selar. • Pode ter ocorrido fermentação ou libertação de gases naturais existentes no interior dos alimentos. Quando isso acontece, os alimentos podem ter começado a degradar-se e não devem ser aproveitados.
O saco derreteu.	• A faixa de selagem pode ter sobreaquecido. Faça sempre intervalos de, pelo menos, 20 segundos entre selagens de modo a permitir que o aparelho arrefeça. • Utilize sacos da marca FoodSaver™. Os sacos e rolos FoodSaver™ foram especificamente concebidos para utilização em aparelhos FoodSaver™.
O recipiente FoodSaver™ não faz vácuo.	• A tampa do recipiente deve ser corretamente colocada e alinhada sobre o recipiente. • Certifique-se de carregar no botão Acessório.
O rolo FoodSaver™ não desenrola.	• Puxe o rolo do dispensador de sacos com firmeza.
Se precisar de mais assistência:	• Visite **www.foodsavereurope.com** e selecione a sua região.

Garantia

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

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

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

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

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

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

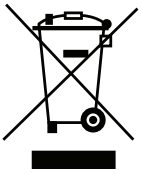
Os problemas que ocorram devido a má utilização, danos, abuso, utilização com voltagem incorreta, forças da natureza, eventos fora do controlo da JCS (Europe), reparação ou alteração por uma pessoa não autorizada pela JCS (Europe), ou falha de seguimento das instruções de utilização, não são abrangidos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

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

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

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

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
Edif. Vázquez Krasnow
C/ Camino de la Zarzuela, 21
1º - Oficina 1B
28023 – Aravaca
Madrid, España
Tel: +34 90 2051506



Precauzioni Importanti

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

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

- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile, sicura, asciutta e piana.
- ATTENZIONE: LA SIGILLATRICE NON È DESTINATA ALL'USO COMMERCIALE. Non utilizzare mai il presente apparecchio per fini diversi da quello della 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 scollegarlo.
- 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 a una bassa temperatura di bollitura, 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 di alimenti nel micro-onde in sacchetti FoodSaver™, assicurarsi di non superare la potenza massima di 180 watt (impostazione per lo scongelamento), il tempo massimo di 2 minuti e la temperatura massima di 70° C.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Sistema di sigillatura sottovuoto FoodSaver™

Perché confezionare sottovuoto?

L'esposizione all'aria provoca la perdita di sostanze nutritive e aromi degli alimenti, oltre 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 la settimana, preparando i pasti e conservandoli nei sacchetti FoodSaver.
- Marinate in pochi minuti. Il confezionamento sottovuoto apre i pori degli alimenti in modo che sia possibile ottenere una marinatura dal sapore eccezionale in soli 20 minuti anziché tutta la notte.
- Intrattenete gli ospiti senza problemi. Preparate in anticipo le vostre specialità in modo da poter trascorrere tempo di qualità con i vostri ospiti.
- Assaporate alimenti di stagione o specialità. Conservate più a lungo la freschezza di alimenti altamente deperibili o di uso poco frequente.
- Controllate le porzioni per la dieta. Confezionate sottovuoto porzioni appropriate e scrivete le

calorie e il contenuto 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 dal vostro apparecchio FoodSaver™ con i sacchetti, contenitori e accessori FoodSaver™ facili da usare.

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 imballare sottovuoto alimenti deperibili come muffin e altri prodotti da forno, liquidi e ingredienti secchi.

Sacchetti con chiusura a cerniera salvafreschezza FoodSaver™

I sacchetti con chiusura a cerniera FoodSaver™ presentano canali speciali che consentono di rimuovere efficacemente l'aria. La struttura multistrato li rende una barriera particolarmente efficace nei confronti di ossigeno e condensa.

Contenitori salvafreschezza FoodSaver™

I contenitori salvafreschezza FoodSaver™ sono semplici da usare e ideali per imballare sottovuoto alimenti deperibili come muffin e altri prodotti da forno, liquidi e ingredienti secchi.

Tappi per bottiglia FoodSaver™

Utilizzate 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.

Marinatore rapido FoodSaver™

Il marinatore rapido aromatizza gli alimenti in pochi minuti, anziché in ore, utilizzando la potenza del sottovuoto per far penetrare a fondo la marinatura nei cibi.

Ordinazioni

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

Componenti

Facendo riferimento alla Fig. 1:

- **A** Pannello di controllo
- **B** Coperchio apparecchio
- **C** Sigillatrice portatile retrattile
- **D** Chiusura
- **E** Taglierina rotolo
- **F** Striscia di sigillatura superiore
- **G** Guarnizione superiore
- **H** Pulsante Accessorio
- **I** Pulsante Marinatura
- **J** Vaschetta raccogli gocce rimovibile
- **K** Striscia di sigillatura inferiore
- **L** Barra della taglierina
- **M** Guarnizione inferiore
- **N** Scomparto rotoli
- **O** Spia di accensione
- **P** Spia Sigillatura
- **Q** Spia Sottovuoto/ Sigillatura
- **R** Spia Alimenti umidi
- **S** Pulsante Alimenti umidi
- **T** Pulsante Sottovuoto/ Sigillatura
- **U** Pulsante Sigillatura

Preparazione di un sacchetto da un rotolo FoodSaver™

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

1. Collegare il sistema di conservazione degli alimenti a una presa dell'alimentazione di rete. Portare la chiusura **D** nella posizione di sblocco (🔓).
2. Se non è già stato fatto, aprire il coperchio e inserire un rotolo FoodSaver™ nell'apposita area. Tirare l'estremità del rotolo fino a quando 10 mm circa del rotolo si sovrappongono alla striscia di sigillatura **K**.

   Nota: la parte visibile del rotolo FoodSaver™ permette di capire quanto materiale è rimasto, in modo da poter stabilire rapidamente quando è necessario sostituire un rotolo o acquistarne altri.
3. Chiudere completamente il coperchio e portare la chiusura in posizione (⏻). La spia di accensione si illumina per indicare che l'apparecchio è pronto per l'uso. Premere il pulsante Sigillatura **U** per creare la prima

sigillatura. Quando la spia si spegne, l'estremità del rotolo risulta sigillata.

4. Portare la chiusura Ⓓ nella posizione di sblocco (🔓). Estrarre una parte del rotolo fino a ottenere la lunghezza desiderata per l'alimento da imballare. Aggiungere altri 75 mm per permettere la sigillatura del sacchetto, quindi far scorrere la taglierina Ⓔ per tagliare il rotolo.

Utilizzo del sistema salvafreschezza per la conservazione di alimenti

Facendo riferimento alla Fig. 3:

1. Inserire l'alimento da confezionare nel sacchetto. È possibile utilizzare un sacchetto FoodSaver™ già pronto oppure prepararne uno ad hoc da un rotolo FoodSaver™. Portare la chiusura Ⓓ nella posizione di sblocco (🔓) e aprire il coperchio. Collocare l'estremità aperta del sacchetto nella fessura della vaschetta di raccolta delle gocce.
2. Chiudere il coperchio e portare la chiusura nella posizione (⏻).
3. Premere il pulsante Sottovuoto/Sigillatura Ⓣ. L'apparecchio FoodSaver™ comincia a togliere l'aria dal sacchetto (la spia Sottovuoto/Sigillatura si accende). Quando il sottovuoto è completo, il sacchetto inizia a sigillarsi.

   Nota: per sospendere il procedimento, premere in qualsiasi momento il pulsante Sottovuoto/Sigillatura. In alternativa, premere il pulsante Sigillatura per interrompere immediatamente il processo di sottovuoto e iniziare a sigillare il sacchetto.
4. Il processo è completo quando la spia Sottovuoto/Sigillatura si spegne.

Imballaggio di alimenti umidi

Se si devono imballare alimenti umidi o particolarmente ricchi di succo, premere il pulsante Alimenti umidi Ⓢ PRIMA di premere il pulsante Sottovuoto/Sigillatura.

Sigillatura di un sacchetto senza rimuovere l'aria

Per sigillare un sacchetto senza estrarre l'aria, premere il pulsante Sigillatura Ⓤ (il processo è completo quando la spia della sigillatura si spegne). È possibile sigillare i vari tipi di sacchetti utilizzati per confezionare spuntini come patatine fritte, tortilla ecc.

Utilizzo degli accessori FoodSaver™

Per sigillare sottovuoto un sacchetto con chiusura a cerniera salvafreschezza oppure un contenitore salvafreschezza:

1. Estrarre la sigillatrice portatile retrattile Ⓒ dall'apparecchio.
2. Inserire l'estremità della sigillatrice portatile sopra la valvola dell'accessorio e assicurarsi che sia ben fissata. Attenersi a eventuali istruzioni specifiche fornite insieme all'accessorio FoodSaver™.

   Nota: Per sigillare sottovuoto un contenitore FoodSaver™, rimuovere il serbatoio (sezione inferiore trasparente) della sigillatrice estraendolo dalla sezione superiore. Inserire l'estremità della sigillatrice nella porta del contenitore.
3. Premere il pulsante Accessorio Ⓗ per avviare il processo di sottovuoto. Quando l'accessorio è perfettamente sigillato sottovuoto, l'apparecchio si arresta automaticamente.

Per marinare nel Quick Marinator di FoodSaver™:

1. Estrarre la sigillatrice portatile retrattile Ⓒ dall'apparecchio. Rimuovere il serbatoio (sezione inferiore trasparente) della sigillatrice estraendolo dalla sezione superiore.
2. Inserire l'estremità della sigillatrice portatile nella porta del marinatore e assicurarsi che sia ben fissata. Attenersi a eventuali istruzioni specifiche fornite insieme all'accessorio FoodSaver™.

3. Premere il pulsante Marinatura ❶ per avviare il processo di creazione del sottovuoto. Durante tale processo l'apparecchio sigilla sottovuoto e rilascia automaticamente tre volte per ottenere un'infusione ottimale del sapore.

Manutenzione e pulizia

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

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

Rimuovere e svuotare la vaschetta raccogli gocce ❶ dopo ciascun utilizzo. Lavarla in acqua saponata tiepida o collocarla nel ripiano superiore della lavastoviglie. Asciugare accuratamente prima di reinserire la vaschetta.

Controllare la guarnizione superiore ❻ e inferiore ⓜ, nonché l'area intorno alla vaschetta raccogli gocce per verificare che non siano presenti residui di alimenti. All'occorrenza pulire le guarnizioni con un panno imbevuto di acqua saponata tiepida.

Togliere il serbatoio della sigillatrice portatile retrattile dopo ciascun utilizzo. Lavare in acqua saponata tiepida e far asciugare completamente prima di reinserire.

Conservazione

Chiudere il coperchio e portare la chiusura ❹ nella posizione di blocco (🔒). Questa procedura è sufficiente per fissare il coperchio evitando però di comprimere le guarnizioni (cosa che potrebbe provocare il funzionamento difettoso dell'apparecchio).

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 bassa la temperatura. È possibile ridurre sensibilmente la proliferazione di microorganismi a temperature di 4° C o inferiori.

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

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

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

Scongelamento e riscaldamento di alimenti confezionati sottovuoto

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

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

Linee guida per la preparazione

Carne e pesce

Per ottenere risultati ottimali, precongelare 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 precongelare, collocare un panno di carta ripiegato fra la carne o il pesce e la parte superiore del sacchetto, al di sotto dell'area di sigillatura.

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

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

Formaggi duri

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

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

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

Verdure

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

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

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

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

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

Verdure a foglia

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

Frutta

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

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

Prodotti da forno

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

Caffè e alimenti in polvere

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

originale all'interno di un sacchetto FoodSaver™, oppure utilizzare un coperchio universale FoodSaver™ con il contenitore originale per sigillare sottovuoto.

Liquidi

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

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

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

Pasti preparati in anticipo, avanzi e sandwich

Conservare efficientemente pasti preparati in anticipo, avanzi e sandwich nei contenitori FoodSaver™, leggeri e impilabili. I contenitori sono utilizzabili nel 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 spunti

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

Risoluzione dei problemi

Problema	Soluzione
La spia luminosa della sigillatura lampeggia.	• L'apparecchio è surriscaldato. Attendere sempre 20 secondi fra una sigillatura e l'altra. In condizioni di intenso utilizzo, l'apparecchio si spegne automaticamente e la spia luminosa della sigillatura lampeggia. Attendere diversi minuti che l'apparecchio si raffreddi. • La pompa del sottovuoto è stata in funzione per più di 120 secondi. In condizioni di intenso utilizzo, l'apparecchio si spegne automaticamente e la spia luminosa della sigillatura lampeggia.
La pompa del sottovuoto è in funzione ma l'apparecchio non sta estraendo l'aria dal sacchetto.	• Se si sta realizzando un sacchetto da un rotolo, verificare che un'estremità del sacchetto sia sigillata. Regolare il sacchetto e riprovare. Verificare che l'estremità aperta del sacchetto 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'apparecchio e controllare che non siano presenti oggetti estranei, impurità o residui nella guarnizione superiore o inferiore.
Il sacchetto non viene sigillato correttamente.	• Verificare che l'apparecchio sia acceso. • Nel sacchetto è presente una quantità eccessiva di liquido; congelare prima di creare il sottovuoto. • Controllare l'eventuale presenza di residui di cibo intorno alle aree di sigillatura. Qualora fossero presenti, pulire le guarnizioni. • Il sacchetto presenta delle pieghe: Per prevenire la formazione di pieghe, appiattire delicatamente il sacchetto mentre lo si inserisce nella vaschetta raccogli gocce. L'apparecchio si è surriscaldato. Attendere diversi minuti che l'apparecchio si raffreddi.
Nessuna spia luminosa nel pannello di controllo.	• Verificare che l'apparecchio sia collegato alla presa dell'alimentazione di rete e acceso.

Problema	Soluzione
Impossibile inserire un sacchetto nella sigillatrice sottovuoto.	• Verificare che vi sia materiale del sacchetto sufficiente per raggiungere il centro della vaschetta raccogli gocce. • Lasciare sempre circa 75 mm di spazio extra per consentire al sacchetto di sigillarsi intorno al contenuto di alimenti. • Appiattire delicatamente il sacchetto mentre lo si inserisce nella vaschetta raccogli gocce. Verificare che l'estremità del sacchetto sia ripiegata nella vaschetta raccogli gocce.
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. • 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 acuminati con un materiale morbido, come della carta da cucina, e sigillare di nuovo. • Potrebbero essersi verificati fenomeni di fermentazione o di rilascio di gas naturali all'interno degli alimenti. Quando questo accade, l'alimento potrebbe avere iniziato a deteriorarsi e deve essere gettato.
Il sacchetto si è sciolto.	• La striscia di sigillatura potrebbe essersi surriscaldata. Attendere almeno 20 secondi affinché l'apparecchio si raffreddi prima di sigillare sottovuoto un altro alimento. • Utilizzare sacchetti della marca FoodSaver™. Sacchetti e rotoli FoodSaver™ sono appositamente progettati per gli apparecchi FoodSaver™.
Il contenitore FoodSaver™ non è sottovuoto.	• Il coperchio del contenitore deve essere collocato correttamente e allineato al contenitore. • Assicurarsi di premere il pulsante Accessorio.
Il rotolo FoodSaver™ non eroga.	• Estrarre con decisione il rotolo dall'erogatore di sacchetti.
Nel caso in cui si renda necessaria ulteriore assistenza:	• Visitare il sito **www.foodsavereurope.com** e selezionare la propria regione.

Garanzia

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

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

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

- Zorg altijd dat het apparaat op een stabiele, stevige, droge en platte ondergrond staat.
- 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 maximumtemperatuur van 70°C.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

FoodSaver™-vacumeersysteem

Waarom vacuüm verpakken?

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

Het FoodSaver™-systeem bespaart tijd en geld

- Bespaar geld. Dankzij het FoodSaver™-systeem kunt u nu in het groot inkopen of voordeel halen uit producten in de aanbieding. U kunt alles dan in de gewenste porties vacuüm verpakken, zodat u niets hoeft weg te gooien.
- Bespaar tijd. Kook al uw maaltijden voor de hele week en bewaar ze veilig in FoodSaver™-zakken.
- Marineer in enkele minuten. Tijdens het vacuüm verpakken worden de poriën van het voedsel geopend. Zo krijgt u die verrukkelijke 'gemarineerde' smaak in slechts 20 minuten in plaats van een hele dag of nacht.
- Gezellige etentjes zonder moeite. Bereid uw favoriete gerechten van tevoren, zodat u tijd kunt doorbrengen met uw gasten.
- Geniet volop van seizoensvoeding 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 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 afgezogen. 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™-bussen

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

FoodSaver™-vershoudzakken met zipper

FoodSaver™-vershoudzakken met zipper hebben speciale kanalen waardoor de lucht efficiënt kan worden afgezogen. De folie bestaat uit meerdere lagen die een effectieve barrière tegen zuurstof en vocht vormen.

FoodSaver™-vershouddozen

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

FoodSaver™-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.

FoodSaver™ Quick Marinator

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

Bestellen

Ga naar **www.foodsavereurope.com** en kies uw land om FoodSaver™-zakken, -rollen en -accessoires te bestellen.

Onderdelen

Raadpleeg figuur 2:

- **A** Bedieningspaneel
- **B** Klep van het apparaat
- **C** Uittrekbare handsealer
- **D** Grendel
- **E** Snijmes voor rollen
- **F** Bovenste sealstrip
- **G** Afdichting boven
- **H** Accessoireknop
- **I** Marineerknop
- **J** Uitneembaar lekbakje
- **K** Onderste sealstrip
- **L** Snijbalk
- **M** Afdichting onder
- **N** Rolhouder
- **O** Aan/uit-lampje
- **P** Seallampje
- **Q** Lampje 'Vacumeren en sealen'
- **R** Lampje vochtige voeding
- **S** Knop voor vochtige etenswaar
- **T** Knop 'Vacumeren en sealen'
- **U** Sealknop

Zakken maken uit een FoodSaver™-rol

Met een FoodSaver™-rol kunt u snel zakken op maat maken. Raadpleeg figuur 2:

1. Steek de stekker van uw vershoudsysteem in een stopcontact. Ontgrendel de vergrendeling **D** (🔓).
2. Se ainda não o tiver feito, abra a tampa e insira um rolo FoodSaver™ no espaço de armazenamento. Puxe a extremidade do rolo até cerca de 10 mm do rolo cobrir a faixa de selagem **K**.

   Opmerking: De FoodSaver™-rol is zichtbaar, zodat u duidelijk kunt zien hoeveel folie u nog heeft en wanneer u een nieuwe rol moet kopen.
3. Feche a tampa completamente e desloque o trinco para a posição de ligado (⏻). A luz indicadora de funcionamento acende para indicar que o aparelho está pronto a ser utilizado. Prima o botão de Selagem **U** para criar o primeiro selo. Quando a luz de selagem se apagar, a extremidade do rolo estará selada.
4. Ontgrendel de vergrendeling **D** (🔓). Puxe o rolo até ter o comprimento necessário para o item a ser embalado. Voeg hier dan een extra 75 mm aan toe voor de sealrand van de zak en snijd de rol af door het snijmes **E** dwars over de rol te schuiven.

Uw vershoudsysteem gebruiken

Raadpleeg figuur 3:

1. Doe hetgeen u wilt verpakken in de zak. U kunt een kant-en-klare FoodSaver™-zak gebruiken of u kunt een FoodSaver™-rol gebruiken om een zak op maat te maken.
2. Ontgrendel de vergrendeling ❶ (🔓) en open het deksel. Plaats het open uiteinde van de zak in de sleuf van het lekbakje.
3. Feche a tampa e mova o trinco para a posição de ligado (⏻).
4. Prima o botão Vácuo e Selar ❿. O seu utensílio FoodSaver™ irá agora começar a remover o ar do saco (a luz de vácuo e selagem acende-se). Quando o vácuo estiver completo, o saco começará a ser selado.

   Nota: Prima o botão de Vácuo e Selar em qualquer momento para fazer uma pausa no processo. Ou, prima o botão de Selagem para parar imediatamente o processo de vácuo e iniciar o processo de selagem.
5. O processo estará concluído quando a luz de vácuo e selagem se apagar.

Embalar alimentos húmidos

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

Een zak sealen zonder lucht te verwijderen

Para selar um saco sem extrair o ar nele contido, prima o botão de Selagem ⓫. O processo está concluído quando a luz de selagem se apagar. U kunt zakken sealen van het type dat wordt gebruikt voor snacks zoals chips, tortilla chips, enz.

FoodSaver™-accessoires gebruiken

Een vershoudzak met zipper of vershouddoos vacuüm sealen.

1. Trek de handsealer ❸ uit het apparaat.
2. Sluit het uiteinde van de handsealer aan op het ventiel van het accessoire en controleer of het stevig is aangesloten. Volg de specifieke instructies die bij het FoodSaver™-accessoire zijn geleverd.

   Opmerking: Als u een FoodSaver™-bus vacuüm wilt sealen, verwijdert u het reservoir (doorzichtige onderste deel) van de sealer door dit naar beneden te trekken en van het bovenste deel af te nemen. Steek het uiteinde van de sealer in de aansluiting op de bus.
3. Druk op de accessoireknop ❽ om de lucht te gaan verwijderen. Wanneer het accessoire helemaal luchtdicht is geseald, stopt het apparaat automatisch.

Marineren in een FoodSaver™ Quick Marinator

1. Trek de handsealer ❸ uit het apparaat. Verwijder het reservoir (doorzichtige onderste deel) van de sealer door dit naar beneden te trekken en van het bovenste deel af te nemen.
2. Sluit het uiteinde van de handsealer aan op het ventiel van de Marinator en controleer of het stevig is aangesloten. Volg de specifieke instructies die bij het FoodSaver™-accessoire zijn geleverd.
3. Druk op de marineerknop ❶ om de lucht te gaan verwijderen. Het apparaat stopt en start het vacumeerproces automatisch drie keer om ervoor te zorgen dat de marinade zo diep mogelijk in het voedsel wordt opgenomen.

Onderhoud en reiniging

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

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

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

Controleer of de bovenste afdichting ❻, onderste afdichting ⓜ en het gebied om het lekbakje vrij zijn van voedselresten. Neem de afdichtingen zo nodig af met een doekje met warm water en afwasmiddel.

Verwijder het reservoir van de handsealer na elk gebruik. Reinig dit in warm water met afwasmiddel en droog het goed voordat het reservoir weer wordt aangebracht.

Opbergen

Feche a tampa e desloque o trinco ❹ para a posição de trancado (🔒). Isto é suficiente para segurar a tampa mas evita comprimir os vedantes (o que pode causar um funcionamento incorreto do aparelho).

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 hoe lang voedingswaren qua smaak, uiterlijk of textuur hun topkwaliteit behouden, aangezien dit afhankelijk is van hoe oud ze zijn en wat hun conditie was op de dag dat ze vacuüm werden verpakt.

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

Vacuüm verpakte voedingswaren ontdooien en opnieuw opwarmen

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

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

Richtlijnen voor gebruik

Vlees en vis

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

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

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

Harde kaas

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

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

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

Groenten

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

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

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

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

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

Bladgroenten

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

Fruit

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

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

Bakproducten

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

Koffie en voedsel in poedervorm

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

Vloeistoffen

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

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

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

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

Problemen oplossen

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

Probleem	Oplossing
De FoodSaver™-rol geeft geen folie.	• Trek de rol stevig van de roldispenser.
Voor verdere hulp:	• Ga naar **www.foodsavereurope.com** en kies uw land.

Vooraf bereide maaltijden, restjes en sandwiches

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

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

Snacks

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

Garantie

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Viktiga Säkerhetsanvisningar

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

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

- Använd alltid apparaten på ett stabilt, säkert, torrt och jämnt underlag.
- VARNING! FÖRSEGLAREN ÄR INTE AVSEDD FÖR KOMMERSIELL ANVÄNDNING. Använd aldrig apparaten till någonting annat än det som den är avsedd för. Apparaten är endast avsedd för hushållsanvändning. Apparaten får inte användas utomhus.
- Doppa aldrig apparaten eller elsladden och kontakten i vatten eller någon annan vätska.
- Använd inte apparaten om den har blivit tappad eller om det finns synliga tecken på skador.
- Se till att apparaten är avstängd och att kontakten är utdragen ur eluttaget efter användning och före rengöring.
- Koppla från apparaten genom att dra ut kontakten ur eluttaget. Dra inte i själva elsladden.
- Använd inte apparaten med förlängningssladd.
- Använd endast tillsatser eller tillbehör som har rekommenderats av tillverkaren.
- Vid återuppvärmning av mat i FoodSaver™-påsar ska påsarna läggas i sjudande vatten med en temperatur på högst 75 °C.
- MAT SOM ÄR FÖRPACKAD I PÅSAR KAN TINAS UPP MEN INTE ÅTERUPPVÄRMAS I MIKROVÅGSUGN. När livsmedel iFoodSaver™-påsar tinas upp i mikrovågsugn ska maxeffekten vara 180 watt (inställningen för upptining), maxtiden 2 minuter och maxtemperaturen 70 °C.

SPARA BRUKSANVISNINGEN

FoodSaver™ vakuumförseglingssystem

Varför vakuumförpacka?

När mat kommer i kontakt med luft förlorar den näring och smak, och flera olika slags bakterier, mögel och jäst kan frodas. FoodSaver™ system för vakuumförpackning suger ut luften och bevarar smak och kvalitet. Det finns ett helt sortiment av FoodSaver™-påsar och -burkar. Du har därför stora valmöjligheter och kan dra nytta av fördelarna med en vetenskapligt bevisad metod för livsmedelsförvaring som gör att maten håller sig färsk upp till fem gånger så länge.

FoodSaver™ -systemet sparar både tid och pengar

- Sänk dina kostnader. Om du har ett FoodSaver™-system kan du handla i storpack eller på extrapris och vakuumförpacka livsmedel i önskad portionsstorlek utan slöseri.
- Spara mer tid. Laga hela veckans måltider i förväg och spara dem i FoodSaver™-påsar.
- Marinera på bara minuter. Vid vakuumförpackning öppnas porerna i maten så att den får en riktigt fin, marinerad smak efter bara 20 minuter istället för över natten.
- Koppla av när du har besök. Tillaga din specialrätt i förväg så kan du tillbringa kvalitetstid med dina gäster.
- Njut av säsongsråvaror och specialingredienser. Livsmedel som blir dåliga snabbt eller används sällan håller längre.
- Håll koll på portionerna när du bantar. Vakuumförpacka lagom stora portioner och skriv kalori- och fettinnehållet på påsen.
- Skydda andra produkter än livsmedel. Förvara camping- och båtutrustning torrt och välorganiserat inför utflykten. Skydda polerat silver mot missfärgningar genom att minimera kontakten med luft.

FoodSaver™-tillbehör

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

FoodSaver™ -påsar och -rullar

FoodSaver™-påsarna och -rullarna är försedda med särskilda kanaler som gör att luften kan avlägsnas effektivt. Konstruktionen med flera lager gör dem till ett särskilt effektivt skydd mot syre och fukt och

hjälper till att förhindra ”frysbränna”. FoodSaver™-påsar och -rullar finns i många olika storlekar.

Runda FoodSaver™-burkar

RundaFoodSaver™-burkar är enkla att använda och idealiska för vakuumförpackning av känsliga varor som muffins och andra bakverk, liksom vätska och torrvaror.

FoodSaver™ Fresh-zippåsar

FoodSaver™-zippåsarna är försedda med särskilda kanaler som gör att luften kan avlägsnas effektivt. Konstruktionen med flera lager gör dem till ett särskilt effektivt skydd mot syre och fukt.

FoodSaver™ Fresh-burkar

FoodSaver™ Fresh-burkar är enkla att använda och idealiska för vakuumförpackning av känsliga varor som muffins och andra bakverk, liksom vätskor och torrvaror.

FoodSaver™-flaskkork

Använd FoodSaver™-flaskkorkar för att vakuumförpacka vin, vätska utan kolsyra och olja. Då håller vätskan längre och smaken bevaras. Flaskkorken bör inte användas på plastflaskor.

FoodSaver™-låda för snabbmarinering

Med snabbmarineringslådan blir maten smakrik på bara några minuter istället för timmar tack vare att vakuumkraften får marinaden att tränga djupt in i livsmedlet.

Beställning

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

Delar

Se bild 1.

- A Kontrollpanel
- B Apparatlock
- C Indragbar handhållen förslutare
- D Spärr
- E Roll cutter
- F Övre förslutningsremsa
- G Övre packning
- H Tillbehörsknapp
- I Marineringsknapp
- J Löstagbar droppbricka
- K Nedre förslutningsremsa
- L Skärblad
- M Nedre packning
- N Rullförvaring
- O Strömlampa
- P Förseglingslampa
- Q Vakuum- och förslutningslampa
- R Lampa för fuktiga livsmedel
- S Knapp för livsmedel med vätska
- T Vakuum- och förslutningsknapp
- U Förseglingsknapp

Göra en påse av en FoodSaver™-rulle

Du kan göra egna påsar i valfri storlek med hjälp av en FoodSaver-rulle. Se bild 2.

1. Anslut matförvaringssystemet till eluttaget. Flytta spärren D till olåst läge (🔓).
2. Öppna locket och sätt in en FoodSaver™-rulle i förvaringsområdet om du inte redan har gjort detta. Dra ut rullens ände tills cirka 10 mm av rullen överlappar förseglingsremsan K.

   Obs! Tack vare att FoodSaver™-rullen är synlig kan du se hur mycket påsmaterial du har kvar och direkt veta när du behöver byta rulle eller köpa en ny.
3. Stäng locket hela vägen och flytta spärren till påslaget läge (⏻). Strömlampan tänds och visar att apparaten är klar för användning. Tryck på förseglingsknappen U för att skapa den första förseglingen. När förseglingslampan släcks har rullens ände förseglats.
4. Flytta spärren till olåst läge (🔓). Dra ut rullen till den längd som krävs för produkten som ska förpackas. Lägg till ytterligare 75 mm för förseglingen och skär sedan av rullen genom att dra rullskäraren E över den.

Använda matförvaringssystemet

Se bild 3.

1. Lägg maten som ska förpackas i påsen. Du kan använda en färdig FoodSaver™-påse eller göra en egen med hjälp av en FoodSaver™-rulle
2. Flytta spärren D till olåst läge (🔓) och öppna locket. Placera påsens öppna ände i droppbrickans J fack.
3. Stäng locket och flytta spärren till påslaget läge (⏻).
4. Tryck på vakuum- och förslutningsknappen T. FoodSaver™-apparaten börjar extrahera luft från påsen (vakuum- och förseglingslampan tänds). När påsen är tömd på luft startar förseglingen.

   Obs! Tryck på vakuum- och förseglingsknappen när som helst för att göra paus i processen. Du

kan även trycka på förseglingsknappen och stoppa vakuumprocessen omedelbart, och starta påsförseglingen.

5. Processen har slutförts när vakuum- och förseglingslampan släcks.

Förpacka livsmedel med mycket vätska

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

Försegla en påse utan att ta bort luft

För att försluta en påse utan att extrahera luften från den trycker du på förseglingsknappen **U**. Processen är klar när förseglingslampan släcks. Du kan försegla den typ av påse som används som förpackning till snacks som potatischips, nachos osv.

Använda FoodSaver™-tillbehör

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

1. Dra den indragbara handhållna förslutaren **C** från apparaten.
2. Sätt änden av den handhållna förslutaren över tillbehörets ventil och se till att den sitter tätt. Följ eventuella särskilda instruktioner som medföljer FoodSaver-tillbehöret.

   Obs! Om du vill vakuumförsegla en FoodSaver™-burk tar du av uppsamlingskärlet (den genomskinliga underdelen) från förslutaren genom att dra det nedåt och bort från överdelen. För in förslutarens pip i burkens ventil.
3. Starta vakuumförloppet genom att trycka på tillbehörsknappen **H**. Apparaten stannar automatiskt när tillbehöret är helt vakuumförseglat.

Så här marinerar du i en FoodSaver™ snabbmarineringsburk:

1. Dra den indragbara handhållna förslutaren **C** från apparaten. Ta av uppsamlingskärlet (den genomskinliga underdelen) från förslutaren genom att dra det nedåt och bort från överdelen.
2. För in den handhållna förslutarens pip i marineringsburkens ventil och kontrollera att den sitter säkert. Följ eventuella särskilda instruktioner som medföljer FoodSaver™-tillbehöret.
3. Starta vakuumförloppet genom att trycka på marineringsknappen **I**. Medan förloppet pågår suger apparaten ut luften och släpper in den igen tre gånger för maximal smaktillförsel.

Skötsel och rengöring

Doppa aldrig apparaten eller elsladden och kontakten i vatten eller någon annan vätska. Dra ut kontakten ur vägguttaget före rengöring.

Torka av själva apparaten med en mjuk, torr trasa.

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

Kontrollera att den övre packningen **G**, den lägre packningen **M** och området runt droppbrickan är fria från matrester. Torka av packningarna med en trasa, varmt vatten och diskmedel vid behov.

Ta bort den indragbara handhållna förslutarens uppsamlingskärl efter varje användning. Diska den i varmt vatten med diskmedel och låt den lufttorka ordentligt innan du sätter tillbaka den.

Förvaring

Stäng locket och flytta spärren **D** till låst läge (🔒). Det här är tillräckligt för att säkra locket men undviker att pressa ihop packningarna (som kan göra att enheten slutar fungera korrekt).

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 trick

Vakuumförpackning och livsmedelssäkerhet

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

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

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

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

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

Tina och återuppvärma vakuumförpackade livsmedel

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

Mat som är förpackad i påsar kan tinas upp men inte återuppvärmas i mikrovågsugn. När livsmedel iFoodSaver™-påsar tinas upp i mikrovågsugn ska maxeffekten vara 180 watt (inställningen för upptining), maxtiden 2 minuter och maxtemperaturen 70 °C. Voit myös kuumentaa ruokaa FoodSaver™-pusseissa asettamalla ne lämpimään poreilevaan veteen, jonka lämpötila on alle 75 °C. Följ eventuella särskilda instruktioner som medföljer FoodSaver™-påsar.

Förberedelser

Kött och fisk

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

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

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

Hårda ostar

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

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

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

Grönsaker

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

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

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

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

Bladgrönsaker

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

Frukt

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

Lägg tillbaka frukten i frysen efter vakuumförseglingen. Du kan vakuumförpacka frukt och bär portionsvis till bakning eller en favoritblandning till en lättgjord fruktsallad året om. Om du ska förvara frukten i kylskåpet rekommenderar vi en rund FoodSaver-burk.

Bakverk

Vid vakuumförpackning av mjuka eller luftiga bakverk rekommenderar vi att du använder en rund FoodSaver™-burk, så att de behåller formen. Om du använder en påse bör du förfrysa bakverken i 1–2 timmar eller tills de är genomfrysta. För att 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

Lägg ett kaffefilter eller en bit hushållspapper överst i påsen eller burken innan du vakuumförseglar den för att förhindra att matpartiklar sugs in i vakuumpumpen. Du kan också vakuumförsegla maten i dess ursprungliga påse inuti en FoodSaver™-påse eller använda ett FoodSaver™ universallock tillsammans med den ursprungliga burken.

Vätska

Innan du vakuumförpackar vätska som t.ex. buljong ska du förfrysa den i en gryta, brödform eller isbricka tills den är genomfrusen. Flytta den frysta vätskan från förfrysningskärlet till en FoodSaver™-påse och vakuumförsegla den. Dessa ”frysta tegelstenar” kan staplas i frysen.

När de ska användas klipper du bara hål i ett hörn av påsen och lägger den i en skål i mikrovågsugnen. Du kan också lägga påsen i vatten som sjuder långsamt vid högst 75 °C.

Om du vill vakuumförsegla ej kolsyrad vätska på flaska kan du använda enFoodSaver™ flaskpropp tillsammans med den ursprungliga flaskan.

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

Färdiglagade rätter, rester och smörgåsar

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

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

Snacks

Snacks håller sig färska längre om de vakuumförpackas. Produkter som kan bli krossade, t.ex. kex, förvaras bäst i en rund FoodSaver™-burk.

Felsökning

Problem	Lösning
Förseglingslampan blinkar.	• Apparaten är överhettad. Vänta alltid 20 sekunder mellan förseglingarna. • Vid intensiv användning stängs apparaten automatiskt av och förseglingslampan blinkar. Vänta några minuter tills apparaten har svalnat. • Vakuumpumpen har varit igång i mer än 120 sekunder. Vid intensiv användning stängs apparaten automatiskt av och förseglingslampan blinkar.
Vakuumpumpen är igång men apparaten suger inte ut någon luft ur påsen.	• Om du gör en påse av en rulle måste du se till att ena änden av påsen är förseglad. Justera påsen och försök igen. Kontrollera att påsens öppna ände har gått ned inuti droppbrickan. • Titta efter veck i påsen utmed förslutningsremsan. För att förhindra veck i förseglingen sträcker du försiktigt ut påsen medan du för in påsen i droppbrickan. • Öppna apparaten och kontrollera att det inte finns främmande föremål, smuts eller skräp på den övre packningen.
Påsen förseglas inte ordentligt.	• Se till att apparaten är påslagen. • Påsen innehåller för mycket vätska. Frys vätskan innan du vacuumförpackar den. • Titta om det sitter matrester vid förseglingsområdena. Rengör i så fall packningarna. • Det är veck i påsen. För att förhindra veck i förseglingen sträcker du försiktigt ut påsen medan du för in påsen i droppbrickan. • Apparaten är överhettad. Vänta några minuter tills den har svalnat.
Inga lampor på kontrollpanelen lyser.	• Se till att apparaten är ansluten till eluttaget och påslagen.
Det går inte att sätta in en påse i vakuumförseglaren.	• Kontrollera att tillräcklig mängd påsmaterial når centrum av droppbrickan. • Lämna alltid ungefär 75 extra utrymme så att påsen kan sluta tätt kring innehållet. • Sträck påsen så att den är plan medan du sätter in den i droppbrickan. Kontrollera att påsens ände rullas nedåt på droppbrickan.
Det har kommit in luft i påsen igen efter att den sugits ut.	• Undersök förseglingen. Om det finns veck i förseglingen kan luft komma in i påsen igen. För att förhindra veck i förseglingen sträcker du försiktigt ut påsen medan du för in påsen i droppbrickan. • Fukt eller matrester (som juice, fett, smulor eller pulver) längs förslutningen gör att påsen inte kan förseglas ordentligt. Klipp upp påsen, torka av den övre delen av dess insida och återförsegla. • Vassa livsmedel kan ha gjort hål i påsen. Använd en ny påse om det är hål i den. Täck vassa livsmedel med något mjukt material, t.ex. en bit hushållspapper och återförsegla. • Livsmedlen kan ha jäst eller släppt ifrån sig naturliga gaser. I så fall kan maten ha börjat bli dålig och måste kastas.
Påsen har smält.	• Förseglingsremsan kan ha blivit för varm. Vänta alltid i minst 20 sekunder på att apparaten ska svalna innan du gör nästa vakuumförsegling. • Använd alltid påsar av märket FoodSaver™. FoodSaver™-påsar och -rullar är särskilt utformade för FoodSaver™-apparater.
Det sugs inte ut luft ur FoodSaver™-burken.	• Burkens lock måste sitta på rätt och passa till burken. • Glöm inte att trycka på tillbehörsknappen.
FoodSaver™-rullen går inte att dra ut.	• Dra bort rullen ordentligt från påsmataren.
Om du behöver mer hjälp:	• Gå till **www.foodsavereurope.com** och välj din region.

Garanti

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

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

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

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

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

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

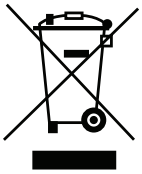
Fel som uppstår till följd av felaktig användning, skada, åverkan, användning med fel spänning, force majeure, händelser som JCS (Europe) inte har kontroll över, reparation eller ändring utförd av en person som inte är auktoriserad av JCS (Europe) eller underlåtenhet att följa bruksanvisningen omfattas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

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

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

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

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



Tärkeitä varotoimia

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

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

- Laitteen on käytön aikana oltava vakaalla, kuivalla ja tasaisella alustalla.
- HUOMIO: TÄTÄ TYHJIÖPAKKAUSLAITETTA EI OLE TARKOITETTU KAUPALLISEEN KÄYTTÖÖN. Laitetta saa käyttää vain sen aiottuun käyttötarkoitukseen. Laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu ulkokäyttöön.
- Älä koskaan kasta laitetta, sen 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.
- Irrota laite sähköverkosta irrottamalla pistoke 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 UUDELLEEN MIKROAALTOUUNISSA. Kun sulatat ruokaa FoodSaver™-pussissa mikroaaltouunissa, varmista, ettet ylitä 180 watin enimmäistehoa (sulatusasetus), kahden minuutin enimmäisaikaa ja 70 °C:n enimmäislämpötilaa.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

FoodSaver™-tyhjiöpakkauslaite

Miksi tyhjiöpakkaus?

Ruoan altistuminen ilmalle aiheuttaa sen ravintoaineiden ja maun häviämistä ja mahdollistaa monenlaisten bakteerien, homeen ja hiivan kasvun. FoodSaver™-tyhjiöpakkauslaite poistaa ilman säilyttäen maun ja hyvän laadun. 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, hyödyntää tarjouksia ja tyhjiöpakata ruoan haluamiisi annoksiin ilman haaskausta.

- Säästä aikaa. Valmista ruokaa etukäteen koko viikoksi ja pakkaa se FoodSaver™-pusseihin.
- Marinoi muutamassa minuutissa. Tyhjiöpakkauksessa ruoan huokoset avautuvat, jolloin marinadi maustaa ruoan jo 20 minuutissa yön yli odottamisen sijaan.
- Järjestä juhlat helposti. Tee lempiherkkusi etukäteen, jolloin voit nauttia yhteisestä ajasta vieraittesi kanssa.
- Nauti kausi- tai erikoisherkuista. Voit säilyttää helposti pilaantuvat tai harvoin käytettävät ruoat tuoreena pidempään.
- Noudata helposti dieettiä. Tyhjiöpakkaa annokset ja merkitse kalorit, rasvaprosentti ja muut tiedot pussiin.
- Suojaa muut tuotteet. Pidä retkeily- ja veneilyvarusteet kuivina ja järjestyksessä retkillä. Ehkäise kiillotettujen hopeaesineiden tummuminen minimoimalla ilman vaikutus.

FoodSaver™-tarvikkeet

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

FoodSaver™-pussit ja -rullat

FoodSaver™-pussien ja -rullien erityissuunniteltujen kanavien ansiosta ilma voidaan poistaa tehokkaasti. Monikerroksisesta rakenteesta johtuen ne suojaavat erityisen tehokkaasti hapelta ja kosteudelta ja estävät jääpoltteen syntymisen. FoodSaver™-pusseja ja -rullia saa montaa eri kokoa.

FoodSaver™-rasiat

FoodSaver™-rasioita on helppo käyttää, ja ne sopivat ihanteellisesti herkkien tuotteiden, kuten leivonnaisten, nesteiden ja kuivatavaroiden, tyhjiöpakkaamiseen.

Suljettavat FoodSaver™-tuoresäilytyspussit

Suljettavien FoodSaver™-tuoresäilytyspussien erityissuunniteltujen kanavien ansiosta ilma voidaan poistaa tehokkaasti. Monikerroksisesta rakenteesta johtuen ne suojaavat erityisen tehokkaasti hapelta ja kosteudelta.

FoodSaver™-tuoresäilytysastiat

FoodSaver™-tuoresäilytysastioita on helppo käyttää, ja ne sopivat ihanteellisesti herkkien tuotteiden, kuten leivonnaisten, nesteiden ja kuivatavaroiden, tyhjiöpakkaamiseen.

FoodSaver™-pullonkorkki

Käytä FoodSaver™-pullonkorkkeja viinien, hiilihapottomien nesteiden ja öljyjen tyhjiöpakkaamiseen. Näin voit pidentää nesteen käyttöikää ja säilyttää sen maun. Älä käytä pullonkorkkia muovipulloissa.

FoodSaver-pikamarinoija

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

Tilaaminen

Voit tilata FoodSaver™-pusseja, -rullia ja -tarvikkeita vierailemalla osoitteessa **www.foodsavereurope.com** ja valitsemalla alueesi.

Osat

Katso kuva 1:

- **A** Ohjauspaneeli
- **B** Laitteen kansi
- **C** Sisäänvedettävä käsikäyttöinen pakkauslaite
- **D** Salpa
- **E** Rullanleikkuri
- **F** Ylempi saumauskaistale
- **G** Ylätiiviste
- **H** Tarvikepainike
- **I** Marinointipainike
- **J** Irrotettava keruuastia
- **K** Alempi saumauskaistale
- **L** Leikkuripalkki
- **M** Alatiiviste
- **N** Rullansäilytysalue
- **O** Virran merkkivalo
- **P** Saumausvalo
- **Q** Tyhjiöinti-/saumausmerkkivalo
- **R** Kostea ruoka -valo
- **S** Kostea ruoka -painike
- **T** Tyhjiöinti-/saumauspainike
- **U** Saumauspainike

Pussin valmistaminen FoodSaver™-rullasta

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

1. Kytke ruoansäilytysjärjestelmän virtajohto pistorasiaan. Siirrä salpa **D** auki-asentoon (🔓).
2. Avaa kansi ja aseta FoodSaver™-rulla säilytyslokeroon, jos sitä ei vielä ole tehty. Vedä rullan päätä ulos, kunnes noin 10 mm rullasta on saumauskaistaleen **K** päällä.

   Huomaa: Näkyvän FoodSaver™-rullan avulla näet, kuinka paljon pussimateriaalia on jäljellä. Näin huomaat helposti, milloin rulla on vaihdettava.
3. Sulje kansi kokonaan ja aseta salpa kiinni-asentoon (⏻). Virran merkkivalo syttyy merkiksi siitä, laite on käyttövalmis. Tee ensimmäinen sauma painamalla saumauspainiketta **U**. Kun rullan pää on saumattu, saumausmerkkivalo sammuu.
4. Siirrä salpa auki-asentoon (🔓). Vedä rullaa ulos ja mittaa pakattavalle elintarvikkeelle tarvittava pituus. Vedä sitä ulos ylimääräiset 75 mm, jotta pussi voidaan saumata, ja leikkaa pussi rullasta liu'uttamalla rullanleikkuria **E**.

Tuoreen ruoan säilytysjärjestelmän käyttö

Katso kuva 3:

1. Aseta pakattava elintarvike pussiin. Voit käyttää valmista FoodSaver™-pussia tai valmistaa haluamasi kokoisia pusseja FoodSaver™-rullasta.
2. Siirrä salpa auki-asentoon (🔓) ja avaa kansi. Aseta pussin avoin pää keruuastian aukkoon.
3. Sulje kansi ja aseta salpa kiinni-asentoon (⏻).
4. Paina tyhjiöinti-/saumauspainiketta **T**. FoodSaver™-laite alkaa poistaa ilmaa pussista (tyhjiöinti-/saumausmerkkivalo syttyy). Pussin saumaus alkaa, kun tyhjiö on muodostettu.

   Huomaa: Prosessin voi keskeyttää milloin vain painamalla tyhjiöinti-/saumauspainiketta. Tyhjiöintiprosessin voi lopettaa ja pussin saumauksen aloittaa välittömästi painamalla saumauspainiketta.

5. Prosessi on päättynyt, kun tyhjiöinti-/saumausmerkkivalo sammuu.

Kosteiden ruokien pakkaus

Jos pakattava ruoka on kosteaa tai erityisen nestemäistä, paina kostea ruoka -painiketta S ENNEN tyhjiöinti-/saumauspainikkeen painamista.

Pussin saumaaminen ilmaa poistamatta

Saumaa pussi tyhjentämättä siitä ilmaa painamalla saumauspainiketta U. Prosessi on valmis, kun saumausmerkkivalo sammuu. Voit saumata naposteltavien, kuten perunalastujen ja tortillalastujen, pakkaamiseen käytettäviä pusseja.

FoodSaver™-tarvikkeiden käyttäminen

Suljettavan tuoresäilytyspussin tai tuoresäilytysastian tyhjiöpakkaaminen:

1. Vedä sisäänvedettävä käsikäyttöinen pakkauslaite C pois laitteesta.
2. Aseta käsikäyttöisen pakkauslaitteen pää tarvikkeessa olevaan venttiiliin ja varmista, että kytkentä on asianmukainen. Noudata FoodSaver™-tarvikkeen mukana tulevia ohjeita.

   Huomaa: Tyhjiöpakkaa FoodSaver™-rasia irrottamalla pakkauslaitteen nestesäiliö (läpinäkyvä alaosa) vetämällä sitä alas ja pois yläosasta. Aseta pakkauslaitteen kärki rasian liitäntään.
3. Aloita tyhjiöinti painamalla tarvikepainiketta H. Laite lopettaa pakkaamisen automaattisesti, kun tarvike on täysin tyhjiöpakattu.

FoodSaver™-pikamarinoijassa marinointi:

1. Vedä sisäänvedettävä käsikäyttöinen pakkauslaite C pois laitteesta. Irrota pakkauslaitteen nestesäiliö (läpinäkyvä alaosa) vetämällä sitä alas ja pois yläosasta.
2. Aseta sisäänvedettävän käsikäyttöisen pakkauslaitteen kärki marinoijassa olevaan liitäntään ja varmista, että kytkentä on asianmukainen. Noudata FoodSaver™-tarvikkeen mukana tulevia ohjeita.
3. Aloita tyhjiöinti painamalla marinointipainiketta I. Tämän aikana laite tyhjiöi ja vapauttaa kolme kertaa automaattisesti optimaalisen maun takaamista varten.

Hoito ja puhdistaminen

Älä koskaan kasta laitetta, sen virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen. Irrota laitteen virtajohto pistorasiasta aina ennen puhdistamista.

Pyyhi laitteen runko pehmeällä kuivalla liinalla.

Irrota ja tyhjennä keruuastia J jokaisen käyttökerran jälkeen. Pese se lämpimällä saippuavedellä tai astianpesukoneen ylätelineessä. Kuivaa huolellisesti ennen paikoilleen asettamista.

Tarkista ylätiiviste G ja alatiiviste M ja keruuastian ympäristö ruokajäämien varalta. Pyyhi tiivisteet tarvittaessa lämpimään saippuaveteen kastetulla liinalla.

Irrota sisäänvedettävän käsikäyttöisen pakkauslaitteen nestesäiliö jokaisen käyttökerran jälkeen. Pese se lämpimällä saippuavedellä ja anna kuivua huoneenlämmössä ennen paikoilleen asettamista.

Säilytys

Sulje kansi ja aseta salpa D lukitusasentoon (🔒). Tällöin kansi pysyy paikallaan muttei purista tiivisteitä (mikä voi aiheuttaa laitteen toimintavian).

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

Säilytysohjeita ja -vinkkejä

Tyhjiöpakkaaminen ja ruoan turvallisuus

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

Ruokien turvallista säilyttämistä varten on olennaista ylläpitää alhaisia lämpötiloja. Voit vähentää merkittävästi mikro-organismien kasvua 4 °C:n tai sitä 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 pilaantumisprosessia. Se voi ainoastaan hidastaa laatumuutoksia. On vaikeaa ennustaa, miten pitkään elintarvikkeet säilyttävät huippulaatuisen makunsa, ulkonäkönsä tai rakenteensa, sillä tähän vaikuttavat ruoan ikä ja kunto tyhjiöpakkauspäivänä.

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

Tyhjiöpakattujen ruokien sulatus ja kuumennus

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

Pussin sisältämä ruoka voidaan sulattaa, mutta sitä ei voida lämmittää uudelleen mikroaaltouunissa. Kun sulatat ruokaa FoodSaver™-pussissa mikroaaltouunissa, varmista, ettet ylitä 180 watin enimmäistehoa (sulatusasetus), kahden minuutin enimmäisaikaa ja 70 °C:n enimmäislämpötilaa. Voit myös kuumentaa ruokaa FoodSaver™-pusseissa asettamalla ne lämpimään poreilevaan veteen, jonka lämpötila on alle 75 °C. Noudata FoodSaver™-tarvikkeen mukana tulevia ohjeita.

Esikäsittelyohjeet

Liha ja kala

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

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

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

Kovat juustot

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

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

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

Vihannekset

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

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

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

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

Tärkeää: Anaerobisten bakteerien vaaran vuoksi tuoreita 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 rasiaan ja tyhjiöpakkaa normaalisti. Säilytä jääkaapissa.

Hedelmät

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

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

Leivonnaiset

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

Kahvi ja jauhemaiset elintarvikkeet

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

Nesteet

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

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

Hiilihapottomien pullotettujen juomien tyhjiöpakkaamiseen voi käyttää FoodSaver™-pullonkorkkia ja alkuperäistä astiaa.

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

Etukäteen valmistetut ateriat, ruoantähteet ja voileivät

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

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

Välipalat

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

Vianmääritys

Ongelma	Ratkaisu
Saumausvalo vilkkuu.	• Laite on ylikuumentunut. Odota vähintään 20 sekuntia saumausten välissä. • Laite sammuu automaattisesti raskaassa käytössä ja saumausvalo vilkkuu. Anna laitteen jäähtyä usean minuutin ajan. • Tyhjiöpumppu on ollut käynnissä yli 120 sekuntia. Laite sammuu automaattisesti raskaassa käytössä ja saumausvalo vilkkuu.
Tyhjiöpumppu käy, mutta laite ei poista ilmaa pussista.	• Jos teet pussin rullasta, pussin toisen pään on oltava saumattu. Säädä pussia ja yritä uudelleen. Varmista, että pussin avoin pää on keruuastiassa. • Tarkista pussin saumauskaistaleen alue ryppyjen varalta. Sauman ryppyjä voi ehkäistä venyttämällä pussia varovasti litteäksi samalla, kun sitä viedään keruuastiaan. • Avaa laite ja varmista, ettei ylätiivisteessä ole vieraita esineitä, likaa tai roskia.
Pussi ei tiivisty kunnolla.	• Varmista, että laite on kytketty päälle. • Pussissa on liikaa nestettä. Pakasta ennen tyhjiöintiä. • Tarkista sauma-alueet ruoanjäämien varalta. Jos niitä on, puhdista tiivisteet. • Pussissa on ryppyjä. Sauman ryppyjä voi ehkäistä venyttämällä pussia varovasti litteäksi samalla, kun sitä viedään keruuastiaan. • Laite on ylikuumentunut. Anna sen jäähtyä usean minuutin ajan.
Ohjauspaneelissa ei ole valoja.	• Varmista, että laite on kytketty verkkovirtaan ja että se on päällä.
Pussin asettaminen tyhjiöpakkauslaitteeseen ei onnistu.	• Varmista, että pussimateriaalia on riittävästi niin, että se ulottuu keruuastian keskialueelle. Salli aina noin 75 mm ylimääräistä tilaa, jotta pussi pääsee pakkautumaan tiukasti ruoan ympärille. • Venytä pussi varovasti litteäksi, kun viet sen pään keruuastiaan. Varmista, että pussin pää asettuu keruuastiaan kerälle.
Ilma poistettiin pussista, mutta nyt ilmaa on päässyt uudelleen pussin sisään.	• Tutki sauma. Saumassa olevat rypyt voivat päästää pussiin ilmaa. Sauman ryppyjä voi ehkäistä venyttämällä pussia varovasti litteäksi samalla, kun sitä viedään keruuastiaan. • Saumassa oleva kosteus tai ruokamateriaali (kuten mehut, rasva, murut ja jauheet) estävät pussin tiiviin saumauksen. Leikkaa pussi auki, kuivaa pussin yläsisäpinta ja saumaa uudelleen. • Teräväreunaiset elintarvikkeet ovat saattaneet tehdä reikiä pussiin. Ota uusi pussi, jos pussiin on tullut reikä. Suojaa teräväreunaiset elintarvikkeet pehmusteella, kuten talouspaperilla, ja saumaa pussi uudelleen. • Syynä voi olla pussissa olevien ruokien käymisprosessi tai vapautuvat kaasut. Jos näin käy, ruoka on voinut alkaa pilaantua ja se on syytä heittää pois.
Pussi on sulanut.	• Saumauskaistale on voinut 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 FoodSaver™-laitteita varten.
FoodSaver™-astian tyhjiöinti ei onnistu.	• Astian kannen on oltava oikein sijoitettuna ja kohdistettuna astiaan. • Paina tarvikepainiketta.
FoodSaver™-rullaa ei tule ulos.	• Vedä rulla tukevasti pussilaitteesta.
Jos tarvitset lisää apua:	• Vieraile osoitteessa **www.foodsavereurope.com** ja valitse alueesi.

Takuu

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Vigtige Sikkerhedsanvisninger

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

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

- Brug altid apparatet på en stabil, fast, tør og plan overflade.
- FORSIGTIG: FORSEGLINGSENHEDEN ER IKKE TIL KOMMERCIELT BRUG. Brug aldrig dette apparat til andet, end det er beregnet til. Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Brug ikke apparatet uden døre.
- Nedsænk aldrig apparatet eller ledningen og stikket i vand eller nogen anden væske.
- Undlad at bruge apparatet, hvis det er blevet tabt, eller hvis det bærer synlige tegn på skader.
- Sørg for, at apparatet er slukket, og at stikket er trukket ud af stikkontakten, inden apparatet rengøres.
- Tag ledningen ud af stikkontakten for at afbryde forbindelsen. Undgå at hive i ledningen for at afbryde forbindelsen.
- Der må ikke anvendes en forlængerledning til dette apparat.
- Brug kun tilbehør eller ekstraudstyr, der er anbefalet af producenten.
- Ved genopvarmning af fødevarer i FoodSaver™-poser er det vigtigt at lægge dem i vand ved lav simretemperatur under 75° C.
- FØDEVARER I POSER KAN OPTØS, MEN IKKE GENOPVARMES I EN MIKROBØLGEOVN. Ved optøning af fødevarer i mikrobølgeovn i FoodSaver™-poser er det vigtigt, at den indstilles til maks. 180 watt (optøningsindstilling) i maks. 2 minutter og med en maksimumtemperatur på 70 °C.

GEM DENNE BRUGERVEJLEDNING

FoodSaver™-system til vakuumforsegling

Hvorfor vakuumpakke?

Når fødevarer udsættes for luftens påvirkning, mister de næringsstoffer og smag. Det giver også grobund for mange bakterier, mug og gærsvamp. Vakuumpakkeren fra FoodSaver™ fjerner luften og forsegler smagen og kvaliteten. Med et komplet sortiment af FoodSaver™-poser og -beholdere, som giver dig mange muligheder, kan du nu nyde fordelene ved en videnskabeligt dokumenteret metode til fødevareopbevaring, som holder fødevarer friske op til fem gange længere.

Med FoodSaver-systemet sparer du tid og penge

- Spar penge. Med FoodSaver™-systemet kan du købe store mængder eller på udsalg og vakuumpakke dine fødevarer i de ønskede portionsstørrelser uden madspild.
- Spar mere tid. Lav mad til hele ugen på forhånd ved at forberede måltiderne og gemme dem i FoodSaver™-poser.
- Marinér på få minutter. Vakuumpakning åbner porerne i fødevarerne, så det kun tager 20 minutter i stedet for en hel nat at frembringe en fantastisk marineret smag.
- Gør det nemt at have gæster. Lav din personlige specialitet på forhånd, så du kan bruge kvalitetstid sammen med dine gæster.
- Nyd sæsonprægede fødevarer eller specialiteter. Sørg for, at ting, der let fordærves eller sjældent anvendes, holder sig friske længere.
- Få portionsstørrelserne under kontrol under slankekuren. Vakuumpak portioner i fornuftige størrelser, og skriv antal kalorier og fedtindhold uden på posen.
- Beskyt nonfood-genstande. Sørg for, at camping- og sejlsportsudstyr forbliver tørt og velorganiseret på udflugter. Beskyt poleret sølv imod misfarvning ved at minimere kontakt med luft.

FoodSaver™-tilbehør

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

Poser og ruller fra FoodSaver™

Poser og ruller fra FoodSaver™ har særlige kanaler, som gør det muligt at fjerne luften effektivt. Udformningen med flere lag gør dem til en særligt effektiv barriere for ilt og fugt og hjælper med at forhindre frostbrand. Poser og ruller fra FoodSaver™ fås i mange forskellige størrelser.

Beholdere fra FoodSaver™

Beholdere fra FoodSaver™ er nemme at bruge og ideelle til vakuumpakning af sarte fødevarer som muffins og andet bagværk, væsker og tørvarer.

FoodSaver™-lynlåsposer

Lynlåsposer fra FoodSaver™ har særlige kanaler, som gør det muligt at fjerne luften effektivt. Udformningen med flere lag gør dem til en særligt effektiv barriere for ilt og fugt.

FoodSaver™-opbevaringsbokse

Opbevaringsbokse fra FoodSaver™ er nemme at bruge og ideelle til vakuumpakning af sarte fødevarer som muffins og andet bagværk, væsker og tørvarer.

FoodSaver™-flaskeprop

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

FoodSaver™-beholder til hurtig marinering

Beholderen til hurtig marinering tilfører maden smag på få minutter i stedet for timer ved hjælp af vakuumeffekten, som lader marinaden trænge dybt ind i fødevarerne.

Bestilling

Hvis du ønsker at bestille poser, ruller og tilbehør fra FoodSaver™, kan du besøge **www.foodsavereurope.com** og vælge Danmark.

Dele

Se figur 1:

- **A** Betjeningspanel
- **B** Apparatets låg
- **C** Håndholdt forsegler, der kan trækkes ind
- **D** Lås
- **E** Rulleskærer
- **F** Øverste forseglingsstrimmel
- **G** Øverste forseglingslamel
- **H** Knap til tilbehørsapparater
- **I** Knap til marinering
- **J** Udtagelig drypbakke
- **K** Nederste forseglingsstrimmel
- **L** Skærerstang
- **M** Nederste forseglingslamel
- **N** Sted til opbevaring af rulle
- **O** Strømindikator
- **P** Forseglingsindikator
- **Q** Indikator for vakuumpakning og forsegling
- **R** Indikator for fugtige fødevarer
- **S** Knap til fugtige fødevarer
- **T** Knap til vakuumpakning og forsegling
- **U** Knap til forsegling

Sådan laves en pose ud af en FoodSaver™-rulle

Du kan lave dine egne poser i tilpasset størrelse ud af en FoodSaver™-rulle. Se figur 2:

1. Slut dit fødevarekonserveringssystem til stikkontakten. Flyt låsen **D** til den ulåste position (🔓).
2. Hvis du ikke allerede har gjort det, skal du åbne låget og indsætte en FoodSaver™-rulle i opbevaringsområdet. Træk rullens ende ud, indtil ca. 10 mm af rullen overlapper forseglingsstrimlen **K**.

   Bemærk: Du kan på FoodSaver-rullen nemt se, hvor meget posefolie der er tilbage, og hvornår du skal udskifte rullen eller købe mere.
3. Luk låget helt, og flyt låsen til aktiveret position (⏻). Strømindikatoren lyser for at vise, at apparatet er klar til brug. Tryk på forseglingsknappen **U** for at lave første forsegling. Når forseglingsindikatoren slukker, vil enden af rullen være forseglet.
4. Flyt låsen til den ulåste position (🔓). Træk rullen ud til den ønskede længde på den genstand, der skal vakuumpakkes. Læg 75 mm ekstra til længden, for at posen kan forsegles, og lad derefter rulleskæreren **E** glide tværs over for at skære rullen.

Betjening af din vakuumpakker til friske fødevarer

1. Placer den genstand, der skal pakkes, i posen. Du kan bruge en færdiglavet FoodSaver™-pose eller lave dine egne poser ud af en FoodSaver™-rulle
2. Flyt låsen Ⓓ til den ulåste position (🔓) og åbne låget. Plasser den den åpne enden av posen inn i åpningen til dryppristen.
3. Luk låget, og flyt låsen til aktiveret position (⏻).
4. Tryk på knappen til vakuumpakning og forsegling Ⓣ. Dit FoodSaver™-apparat vil begynde at lukke luften ud af posen (indikatoren for vakuumpakning og forsegling tændes). Når der er fuldt vakuum i posen, vil forseglingen begynde.

   Bemærk! Tryk på knappen til vakuumpakning og forsegling for at afbryde processen. Du kan også trykke på forseglingsknappen for øjeblikkeligt at stoppe vakuumprocessen og starte forsegling af posen.
5. Processen er udført, når indikatoren for vakuumpakning og forsegling slukker.

Vakuumpakning af fugtige fødevarer

Hvis du vakuumpakker fødevarer, som er fugtige eller meget saftige, skal du trykke på knappen til fugtige fødevarer Ⓢ, FØR du trykker på knappen til vakuumpakning og forsegling.

Forsegling af en pose uden at fjerne luft

Hvis du vil forsegle en pose uden at trække luften ud af den, skal du trykke på forseglingsknappen Ⓤ. Processen er udført, når forseglingsindikatoren slukker. Du kan forsegle den type poser, som bruges til pakning af snacks som kartoffelchips, tortillachips osv.

Brug af FoodSaver™-tilbehør

Sådan vakuumpakkes en lynlåspose eller opbevaringsboks:

1. Træk den håndholdte forsegler Ⓒ, der kan trækkes ind, væk fra apparatet.
2. Placer enden af den håndholdte forsegler over ventilen på tilbehøret, og sørg for, at den sidder godt fast. Følg eventuelle specifikke instruktioner, der følger med FoodSaver™-tilbehøret.

   Bemærk: Hvis du skal vakuumpakke en FoodSaver™-beholder, skal du tage forseglerens beholder (den gennemsigtige nederste del) af ved at trække den ned og væk fra den øverste del. Før forseglerens spids ind i beholderens åbning.
3. Tryk på knappen til tilbehørsapparater Ⓗ for at starte vakuumpakningen. Apparatet stopper automatisk, når tilbehøret er helt vakuumforseglet.

Hvis du vil marinere kød i en FoodSaver™-beholder til hurtig marinering:

1. Træk den håndholdte forsegler Ⓒ, der kan trækkes tilbage, væk fra apparatet. Tag forseglerens beholder (den gennemsigtige nederste del) af ved at trække den ned og væk fra den øverste del.
2. Før den håndholdte forseglers spids ind i marineringsbeholderen, og sørg for, at den sidder godt fast. Følg eventuelle specifikke instruktioner, der følger med FoodSaver™-tilbehøret.
3. Tryk på knappen til marinering Ⓘ for at starte vakuumprocessen. Under denne proces trækker apparatet automatisk luften ud og slipper tre gange for at opnå den optimale smagstilførsel.

Vedligeholdelse og rengøring

Nedsænk aldrig apparatet eller ledningen og stikket i vand eller nogen anden væske. Tag altid apparatets ledning ud af stikkontakten inden rengøring.

Tør apparatet over med en blød, tør klud.

Fjern og tøm drypbakken ❶ efter hver brug. Vask den i varmt sæbevand, eller læg den på den øverste hylde i opvaskemaskinen. Tør grundigt, før den monteres igen.

Kontrollér den øverste forseglingslamel ❻, den nederste forseglingslamel ⓜ og omkring drypbakken for at sikre, at de er fri for madrester. Tør forseglingslamellerne efter behov med en klud med varmt sæbevand.

Efter hver brug skal du tage beholderen af den håndholdte forsegler, der kan trækkes ind. Vask den i varmt sæbevand, og lufttør den grundigt, inden du sætter den på igen.

Opbevaring

Luk låget, og flyt låsen ❹ til aktiveret position (🔒). Det er nok til at sikre låget, mens sammenpresning af forseglingslamellerne undgås (sammenpresning kan forårsage, at apparatet ikke fungerer korrekt).

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 fødevaresikkerhed

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

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

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

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

Vigtigt: Vakuumpakning er IKKE en erstatning for nedkøling eller nedfrysning. Letfordærvelige 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 letfordærvelige fødevarer ved stuetemperatur.

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

Retningslinjer for klargøring

Kød og fisk

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

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

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

Hårde oste

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

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

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

Grøntsager

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

Du blancherer 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 majskolber. 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 og majroer) udsender naturligt gasser under opbevaring. Derfor skal 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 helt frosne. 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 frosset, tager du dem af bagepapiret og vakuumforsegler dem i en FoodSaver™-pose. Efter vakuumforsegling skal du lægge dem tilbage i fryseren.

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

Bladgrøntsager

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

Frugt

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

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

Bagværk

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

Kaffe og fødevarer i pulverform

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

Væsker

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

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

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

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

Fejlfinding

Problem	Løsning
Forseglingsindikatoren blinker.	• Apparatet er overophedet. Vent altid 20 sekunder mellem forseglinger. • Hvis apparatet bruges meget, slukker det automatisk, og forseglingsindikatoren blinker. Vent nogle minutter, så apparatet kan køle af. • Vakuumpumpen har kørt i mere end 120 sekunder. Hvis apparatet bruges meget, slukker det automatisk, og forseglingsindikatoren blinker.
Vakuumpumpen kører, men apparatet suger ikke luft fra posen.	• Hvis du laver en pose ud af en rulle, skal du sørge for, at den ene ende af posen er forseglet. Juster posen, og prøv igen. Sørg for, at posens åbne ende er nede i drypbakken. • Tjek, om der er folder i posen langs med forseglingsstrimlen. Stræk forsigtigt posen flad, imens den indsættes i drypbakken, for at forhindre folder i forseglingen. • Åbn apparatet, og sørg for, at der ikke er nogen fremmedlegemer, snavs eller rester på den øverste forseglingslamel.
Posen er ikke forseglet korrekt.	• Sørg for, at apparatet er tændt. • Der er for meget væske i posen. Frys fødevaren inden vakuumforsegling. • Kontrollér, om der er madrester omkring forseglingsområdet. Rengør forseglingslamellerne, hvis de forefindes. • Der er folder i posen. Stræk forsigtigt posen flad, imens den indsættes i drypbakken, for at forhindre folder i forseglingen. • Apparatet er overophedet. Vent nogle minutter, til det er kølet af.
Ingen lys på kontrolpanelet.	• Sørg for, at der er strøm på apparatet, og at det er tændt.
Kan ikke føre en pose ind vakuumforsegleren.	• Sørg for, at der er nok posemateriale til at nå midten af drypbakken. Hav altid ca. 75 mm ekstra plads, så posen kan lukke helt tæt omkring fødevaren. • Stræk forsigtigt posen flad, imens den sættes i drypbakken. Sørg for, at posens ende ikke krøller nede i drypbakken.
Luft blev fjernet fra posen, men nu er der luft i posen igen.	• Undersøg forseglingen. En fold langs forseglingen kan gøre det muligt for luft at trænge ind i posen igen. Stræk forsigtigt posen flad, imens den indsættes i drypbakken, for at forhindre folder i forseglingen. • Fugt eller mad (såsom saft, fedt, brødkrummer, pulver) i forseglingen forhindrer posen i at tætne ordentligt. Klip posen op, tør toppen af indersiden af, og luk den igen. • Skarpe fødevarer kan have punkteret posen. Hvis der er hul i posen, skal du bruge en ny. Dæk skarpe fødevarer med et blødt materiale, som et stykke køkkenrulle, og forsegl posen igen. • Fødevarerne kan være fermenteret, eller de har udledt naturgasser. Når dette sker, kan maden være gået i gang med at blive fordærvet og skal kasseres.
Posen er smeltet.	• Forseglingsstrimlen kan være blevet overophedet. Vent altid mindst 20 sekunder, så apparatet kan køle af, inden du vakuumforsegler en anden pose. • Brug poser af FoodSaver™-mærket. FoodSaver™-poser og ruller er specielt designet til FoodSaver™-apparater.
Der suges ikke luft ud af FoodSaver™-opbevaringsboksen.	• Låget på beholderen skal sidde korrekt på og flugte med beholderen. • Sørg for, at du trykker på knappen til tilbehørsapparater.
FoodSaver™-rullen rulles ikke ud.	• Træk rullen væk fra poseholderen.
Hvis du har brug for hjælp:	• Besøg **www.foodsavereurope.com**, og vælg Danmark.

Færdigretter, madrester og sandwich

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

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

Snacks

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

Garanti

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Viktige Sikkerhetsinstruksjoner

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

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

- Bruk alltid apparatet på en stabil, sikker, tørr og jevn overflate.
- FORSIKTIG: DETTE FORSEGLINGSAPPARATET ER IKKE FOR KOMMERSIELL BRUK. Bruk aldri dette apparatet til noe annet enn tiltenkt bruk. Dette apparatet er kun for husholdningsbruk. Ikke bruk apparatet utendørs.
- Dypp aldri apparatet eller strømkabelen og støpselet 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 strømnettet etter bruk, før rengjøring.
- Ta støpselet ut av stikkontakten for å koble fra. Trekk ikke i ledningen når du tar ut støpselet.
- Ikke bruk en 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 (170 °F).
- MAT I POSER KAN TINES, MEN IKKE VARMES OPP IGJEN I MIKROBØLGEOVN. Når du tiner mat i mikrobølgeovnen i FoodSaver™-poser, må du passe på ikke å overstige en maksimumseffekt på 180 watt (innstilling for tining), i maksimalt 2 minutter og en maksimumstemperatur på 70 °C (158 °F).

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

FoodSaver™ vakuumforseglingssystem

Hvorfor vakuumpakke?

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

FoodSaver-systemet sparer tid og penger

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

FoodSaver™-tilbehør

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

FoodSaver™-poser og -ruller

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

FoodSaver™-beholdere

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

FoodSaver™-ferskhetsposer med glidelås

FoodSaver™-ferskhetsposer med glidelås har spesielle kanaler for å fjerne luft effektivt og enkelt. Flere lag holder oksygen og fuktighet effektivt ute.

FoodSaver™-ferskhetsbeholdere

FoodSaver™-ferskhetsbeholdere er enkle å bruke og ideelle for å vakuumpakke delikate matvarer, så som muffins og andre bakevarer, væsker og tørrvarer.

FoodSaver™-flaskestopper

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

FoodSaver™-hurtigmarinerer

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

Bestilling

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

Deler

Henviser til fig. 1:

- **A** Kontrollpanel
- **B** Apparatets lokk
- **C** Uttrekkbar håndholdt forsegler
- **D** Sperre
- **E** Rullkutter
- **F** Øvre forseglingsstripe
- **G** Øvre pakning
- **H** Tilbehørsknapp
- **I** Marineringsknapp
- **J** Uttagbar drypprist
- **K** Nedre forseglingsstripe
- **L** Kuttelist
- **M** Nedre pakning
- **N** Rulloppbevaringsområde
- **O** Strømlampe
- **P** Forseglingslys
- **Q** Lys for vakuum og forsegling
- **R** Lys for fuktig mat
- **S** Fuktig mat-knapp
- **T** Vakuum og forsegle-knapp
- **U** Forseglingsknapp

Slik lager du en pose med en FoodSaver™-rull

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

1. Sett inn støpselet til matoppbevaringsapparatet i stikkontakten. Flytt låsen **D** til den ulåste posisjonen (🔓).
2. Hvis du ikke allerede har gjort det, åpner du lokket og setter en FoodSaver™-rull inn i oppbevaringsområdet. Trekk ut enden av rullen til omtrent 10 mm av rullen overlapper forseglingsstripen **K**.

   Merk: Med den synlige FoodSaver™-rullen kan du følge med på hvor mye posemateriale du har igjen, slik at du raskt kan se når du må skifte en rull eller kjøpe mer.
3. Lukk lokket helt og sett låsen i på-stilling (⏻). Strømlampen tennes for å angi at apparatet er klart til bruk. Trykk på Forsegle-knappen **U** for å lage den første forseglingen. Når forseglingslyset slukkes, er enden av rullen forseglet.
4. Flytt låsen **D** til den ulåste posisjonen (🔓). Trekk ut rullen til den lengden som trengs for det som skal pakkes inn. Legg til 75 mm ekstra for at posen skal kunne forsegles, før deretter rullekutteren **E** over rullen for å kutte den.

Bruk av matpreserveringssystemet for ferskmat

Henviser til fig. 3:

1. Legg det som skal vakuumpakkes ned i posen. Du kan bruke en ferdig FoodSaver™-pose eller lage dine egne poser fra en FoodSaver™-rull.
2. Flytt låsen **D** til den ulåste posisjonen (🔓) og åpne lokket. Plasser den den åpne enden av posen inn i åpningen til dryppristen.
3. Lukk lokket og sett låsen i på-stilling (⏻).
4. Trykk på Vakuum og forsegle-knappen **T**. FoodSaver™-apparatet begynner å fjerne luft fra posen (lyset for vakuum og forsegling tennes). Når posen er helt tømt for luft, starter forseglingen.

   Merk: Du kan når som helst stoppe prosessen midlertidig ved å trykke på Vakuum og forsegle-knappen. Eller du kan trykke på Forsegle-knappen for å stoppe vakuumprosessen umiddelbart og starte forseglingen av posen.

5. Prosessen er fullført når lyset for vakuum og forsegling slukkes.

Pakke fuktig mat

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

Forsegle en pose uten å fjerne luft

Hvis du vil forsegle en pose uten trekke ut luft fra den, trykker du på Forsegle-knappen Ⓤ. Prosessen er fullført når forseglingslyset slukkes. Du kan forsegle typen poser som brukes til å pakke snacks som potetgull, tortillachips, etc.

Bruk FoodSaver™-tilbehør

Slik vakuumpakker du glidelåsposer for ferskvarer eller beholdere for ferskvarer:

1. Trekk den uttrekkbare håndholdte Ⓒ forsegleren bort fra apparatet.
2. Plasser enden av den håndholdte forsegleren over ventilen på tilbehøret og sørg for at den er forsvarlig tilkoblet. Følg instruksjonene som fulgte med FoodSaver™-tilbehøret.

   Merk: For å vakuumpakke en FoodSaver™-beholder fjerner du beholderen (den gjennomsiktige bunndelen) av forsegleren ved å dra den ned og av den øvre delen. Sett spissen av forsegleren inn i åpningen på beholderen.
3. Trykk på tilbehørknappen Ⓗ for å starte vakuumprosessen. Apparatet stopper automatisk når posen er helt vakuumpakket.

Slik marinerer du i en FoodSaver™-hurtigmarinerer:

1. Trekk den uttrekkbare håndholdt forsegleren Ⓒ bort fra apparatet. Fjern beholderen (den gjennomsiktige bunndelen) av forsegleren ved å dra den ned og av den øvre delen.
2. Sett spissen av forsegleren inn i åpningen på marineringstilbehøret og påse at den er forsvarlig tilkoblet. Følg instruksjonene som fulgte med FoodSaver™-tilbehøret.
3. Trykk på marineringsknappen Ⓘ for å starte vakuumprosessen. Under denne prosessen vil apparatet automatisk vakuumpakke og slippe opp vakuumet tre ganger for å oppnå optimal smak.

Vedlikehold og rengjøring

Dypp aldri apparatet eller strømkabelen og støpselet i vann eller annen væske. Koble alltid apparatet fra strømmen før rengjøring.

Tørk over selve apparatet med en myk, tørr klut.

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

Sjekk den øvre pakningen Ⓖ, den nedre pakningen Ⓜ og rundt dryppristen, og pass på at det ikke ligger igjen noen matrester. Tørk ren pakningene med en klut med såpevann om nødvendig.

Fjern beholderen fra den uttrekkbare håndholdte forsegleren etter hver bruk. Vask den med varmt såpevann og tørk den helt før du setter den på plass igjen.

Oppbevaring

Lukk lokket og sett låsen Ⓓ i låst stilling (🔒). Dette er nok til å feste lokket, men du unngår å komprimere pakningene (noe som kan føre til at apparatet ikke fungerer som det skal).

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

Oppbevaring, hint og tips

Vakuumpakking og matvaresikkerhet

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

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

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

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

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

Tine og varme opp vakuumpakket mat

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

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

Retningslinjer for klargjøring

Kjøtt og fisk

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

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

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

Harde oster

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

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

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

Grønnsaker

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

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

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

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

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

Bladgrønnsaker

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

Frukt

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

Når de er vakuumpakket, legger du dem tilbake i fryseren. Du kan også vakuumpakke porsjonspakker med frukt for baking, eller ferdig blandet så du kan lage en enkel fruktsalat året rundt. Ved oppbevaring i kjøleskap, anbefaler vi å bruke en FoodSaver™-beholder.

Bakervarer

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

Kaffe og matvarer i pulverform

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

Væsker

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

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

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

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

Forhåndspreparerte måltider, rester og smørbrød

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

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

Snacks

Snacks holder seg ferskere over lengre perioder hvis du vakuumpakker dem. For beste mulige resultater bør du bruke en FoodSaver™-beholder for ting som kan knuses, f.eks. kjeks.