



FoodSaver[®]

Keeps food **Fresh**
Longer*

Reference Guide

Handheld Vacuum Sealer



For more usage tips and safety information, please refer to this Reference Guide or visit our website at www.foodsavereurope.com.

*Compared to other non-vacuum storage methods.

www.foodsavereurope.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Do not use with any accessory not recommended by the appliance manufacturer as this may result in fire, electric shock or injury to persons.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons including the following:

1. Read all instructions before using this product.
2. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or charging dock and Handheld Vacuum Sealer in water or other liquid. To clean reservoir empty and wash in warm soapy water. Air dry before replacing (see Cleaning Section).
3. This appliance can be used by children aged 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.
4. Unplug from outlet before putting on or taking off parts and before cleaning. To disconnect, unplug power cord from outlet. Do not disconnect by pulling on cord.
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent. This appliance is only to be used with the charger adaptor provided with the appliance.
6. Do not operate the appliance if it malfunctions or has been damaged in any manner.
7. Do not use this appliance outdoors. Do not use for commercial purposes. Household use only. Only use the appliance for its intended use.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
9. Place cord where it cannot be tripped over, pulled on, cause user to become entangled with, especially by children, or cause the appliance to be overturned.

10. Do not place on or near wet surfaces, or heat sources such as a hot gas or electric burner, or heated oven. Always use appliance on a dry, stable, level surface.
 11. Always attach plug to appliance first, then plug cord into outlet (for appliances with detachable cords).
 12. 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.
- b. For powdery or fine-grained foods:
Avoid overfilling bags or use a container. You can also place a coffee filter or paper towel on top of the food beneath valve before vacuum packaging.
 - c. Ensure the zipper is closed securely and no food debris is trapped in the zipper. Food trapped in the zipper can create a leak which may cause the bag to lose vacuum over time.
3. Reservoir must be in place during operation of FoodSaver® Zipper Bags and Fresh Containers. For use with FoodSaver® Bottle Stoppers, Canisters and other accessories, remove reservoir and seal using the accessory port.
 4. When using containers, remember to leave 2.5cm of space at top of container.
- WWW.FOODSAVEREUROPE.COM**

IMPORTANT TIPS

1. For best results, use only with FoodSaver® Brand Vacuum Zipper Bags and Fresh Containers.
2. When vacuum packaging zipper bags, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be inadvertently pulled into the Valve, creating a possible air leak. To prevent this, follow these tips:
 - a. For soups, sauces and liquids:
use a container and then place in refrigerator. Sealing liquid in Zipper Bags is NOT recommended.

Congratulations...

You are about to enjoy the freshness benefits of FoodSaver® Handheld Vacuum System. For years, the FoodSaver® Vacuum Sealing System has helped millions of households keep food fresh longer in the refrigerator, and cupboard. The Handheld Vacuum System is designed to remove air from specially designed FoodSaver® vacuum zipper bags and containers. The Handheld Vacuum System is compact and convenient for everyday use.

Guidelines for Vacuum Packaging

Vacuum Packaging & Food Safety

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

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

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

Bacteria – Results in an unpleasant odour, discoloration and/or soft or slimy texture. Under the right conditions, *Clostridium botulinum* (the organism that causes Botulism) can grow without air and sometimes cannot be detected by smell or taste. Although it is extremely rare, it can be very dangerous. To preserve foods safely, it is critical that you maintain low temperatures.

Vacuum packaging is NOT a substitute for refrigeration or freezing 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 vacuumed packaged.

Food Safety Warning

Use fresh, perishable foods soon after purchase. Even under proper storage conditions, foods lose freshness and nutritive value if they are stored too long.

Food Preparation Tips

Hard Cheeses:

To keep cheese fresh, vacuum package it after each use.

IMPORTANT: Soft cheeses should never be vacuum packaged.

Baked Goods:

To vacuum package soft or airy baked goods, we recommend using a FoodSaver® Container so they will hold their shape.

Instructions

Charging Your Handheld Vacuum Appliance: Before using the appliance for the first time please charge it for at least 24 hours. Failure to do so will reduce the product's battery life. Charging Indicator Light remains illuminated when appliance is plugged in and does not indicated charge level.

Note: Unit should be charged for 24 hours every 6 months to maintain battery life.

IMPORTANT: Should liquid be collected in the reservoir, stop vacuuming and remove the reservoir to empty and clean it.

Sealing FoodSaver® Vacuum Zipper Bags

Step 1 Fill and Seal Bag

Place food in FoodSaver® Zipper Bag. Lay Zipper Bag flat with grey circle facing upwards and slide fingers across zipper to close bag.

Step 2 Remove Air from Bag

Press Handheld Vacuum Sealer over grey circle on bag and press the vacuum button until air is removed from bag. Release the button to stop vacuum.

Step 3 Store

Place bag with food into refrigerator or cupboard.

Sealing FoodSaver® Preserve & Marinate Containers

Step 1

Turn valve so the arrow points to the Vacuum/Store position. Connect Handheld Sealer by placing on top of the valve.

Step 2

Press Handheld Vacuum Sealer over green valve on container lid. Press Vacuum Button on unit and vacuum for 10 seconds after the dimple has been depressed.

Step 3

To Open and Release Vacuum: Turn the valve to the Marinate/Open position and use easy open tabs to open and enjoy!

Sealing FoodSaver® Accessories

Step 1 Connect Accessory

Remove clear reservoir from the main housing of the unit. Attach accessory port to the accessory.

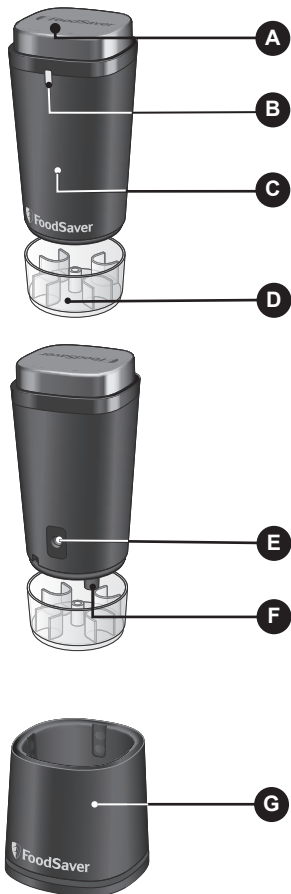
Step 2 Remove Air

Press Vacuum Button and vacuum for 10-20 seconds.

Step 3 Store

Place accessory in the refrigerator or cupboard.

Features of your Handheld Vacuum System



- A** Vacuum Button
- B** Charging Indicator Light
- C** Ergonomic Design
- D** Reservoir (Removable for easy cleaning)
- E** Charging Contacts
- F** Accessory Port
- G** Charging Dock

Care, Cleaning & Troubleshooting

Care & Cleaning

1. Always unplug appliance before cleaning.
2. Do not immerse the charging dock, power cord and charger or the Handheld Vacuum Sealer in water or any other liquid.
3. Avoid using abrasive products or materials to clean any appliance components. These cleaners can scratch the surface and damage the black foam rubber pads.
4. Use a mild dish washing soap and a warm, damp cloth to wipe away food residue inside or around components.
5. Empty Reservoir after each use. Wash in warm soapy water. Air dry before replacing.

IMPORTANT:

To remove Reservoir from FoodSaver®: while holding Handheld Vacuum Sealer with one hand pull clear Reservoir away from main housing of unit.

The FoodSaver® Fresh Zipper Bags should be used for fresh storage only (in the refrigerator or cupboard) and not in the freezer. Do not use to vacuum seal liquids.

If vacuuming moist foods, ensure that the liquid does not reach the zipper bag valve and check and clean the appliance reservoir when needed.

FoodSaver® Fresh Containers

1. The Container Base and Lid can be safely washed in the top rack of the dishwasher. You can also wash both pieces in warm, soapy water; rinse well and dry thoroughly. The Vacuum Valve Cover and Gasket can be washed in warm, soapy water; rinse well and dry thoroughly.
2. FoodSaver® Containers are microwave safe for reheating only, not for cooking.

Troubleshooting

Vacuum sealer does not start when start Button is pressed:

1. Ensure vacuum sealer is charged.

Vacuum Sealer starts but bag does not tighten around food:

1. Ensure zipper is firmly closed. Slide fingers across entire zipper.
2. Air valve is not on flat surface. Reposition bag so the Air Valve lies flat on counter with no food under Air Valve.

Vacuum Nozzle and Air Valve are not making secure contact:

1. Ensure Vacuum Nozzle is centred over the grey circle and placed flat on Air Valve. Apply moderate pressure.

Air was removed from the bag, but now air has re-entered:

1. Examine zipper and valve of bag. Food debris in zipper or valve may cause leakage and allow air to enter.
2. Sometimes moisture or food material along seal edges of the zipper or beneath the valve prevents bag from sealing properly. Wipe the inside of bag around zipper and beneath valve and attempt to reseal.
3. If you are vacuum packaging sharp food items, bag may have been punctured. 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.

The FoodSaver® Fresh Container will not vacuum:

1. Ensure the gasket on inside of lid is free from food and debris. Remove the valve cover and check to see if there is any debris in the valve. Clean the valve thoroughly periodically after usage. Ensure lid is firmly pressed down onto the base tray.

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

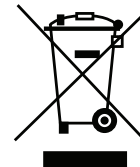
5400 Lakeside

Cheadle Royal Business Park

Cheadle

SK8 3GQ

United Kingdom





Conserve les aliments **frais**
plus longtemps*

Guide de référence

Appareil de mise sous vide portatif



Vous trouverez des conseils d'utilisation et des consignes de sécurité dans la présente notice d'utilisation. Vous pouvez également consulter notre site Web www.foodsaver europe.com.

*Par rapport aux méthodes d'emballage classiques.

www.foodsaver europe.com

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

CONSERVEZ CETTE NOTICE D'UTILISATION

L'utilisation de cet appareil avec des accessoires non recommandés par le fabricant est susceptible de présenter des risques d'incendie, de décharge électrique ou de blessure.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, veillez à toujours respecter les consignes de sécurité élémentaires pour réduire les risques d'incendie, de décharge électrique ou de blessure, à savoir :

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Pour éviter les décharges électriques, veillez à ne pas placer ni plonger le cordon d'alimentation, les fiches électriques ou le socle de charge et l'appareil de mise sous vide portatif dans de l'eau ou tout autre liquide. Pour nettoyer le réservoir, videz-le et lavez-le à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Laissez-le sécher à l'air libre avant de le remettre en place (voir section Entretien, nettoyage et dépannage).
3. 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.
4. Débranchez l'appareil avant d'installer ou de retirer des accessoires et avant de le nettoyer. Sortez la fiche de la prise murale pour débrancher l'appareil. Ne tentez pas de déconnecter l'appareil en tirant sur le cordon.
5. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon ou un élément prévu à cet effet, disponible auprès du fabricant ou d'un centre de réparation agréé. Veillez à utiliser l'appareil avec l'adaptateur de charge fourni uniquement.
6. N'utilisez pas l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit.

7. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil à des fins commerciales, car il est réservé à une utilisation domestique. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles auxquelles il est destiné.
8. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre de la table ou du plan de travail sur lequel l'appareil est posé. Veillez à ce qu'il ne touche pas de surfaces chaudes.
9. Placez le cordon d'alimentation à un endroit où personne n'est susceptible de trébucher ou de tirer dessus, de se prendre les pieds dedans (en particulier les enfants) ou de risquer de renverser l'appareil.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de surfaces humides ou de sources de chaleur telles qu'une cuisinière à gaz, une plaque de cuisson électrique ou un four en marche. Veillez à utiliser l'appareil sur une surface sèche, stable et plane.
11. Connectez le cordon d'alimentation à l'appareil avant de le brancher à la prise murale (appareils équipés d'un cordon d'alimentation amovible).
12. L'emballage sous vide NE remplace PAS la réfrigération ou la congélation. Tout aliment périssable à conserver au réfrigérateur doit être réfrigéré ou congelé après avoir été emballé

sous vide. Pour éviter les risques de maladies, ne réutilisez pas les sacs dans lesquels ont été emballés de la viande crue, du poisson cru ou des aliments gras.

CONSEILS IMPORTANTS

1. Pour obtenir les meilleurs résultats, n'utilisez que des sacs à glissière et des boîtes alimentaires de marque FoodSaver®.
2. Lorsque vous emballez sous vide des aliments dans des sacs à glissière, de petites quantités de liquides, de miettes ou de particules alimentaires risquent d'être aspirées accidentellement dans la valve, d'où un risque de fuite d'air. Pour éviter que cela ne se produise, suivez les conseils suivants :
 - a. Soupes, sauces et liquides : Utilisez une boîte alimentaire et placez-la au réfrigérateur. L'utilisation de sacs à glissière pour la conservation hermétique de liquides n'est PAS recommandée.
 - b. Aliments en poudre ou en grains fins : Évitez de trop remplir les sacs ou utilisez une boîte alimentaire. Vous pouvez également placer un filtre à café ou une feuille de papier absorbant sur les aliments sous la valve avant de faire le vide.

- c. Assurez-vous que la glissière est bien fermée et qu'elle ne contient pas de débris alimentaires. La présence d'aliments pris dans la glissière peut provoquer une fuite susceptible d'entraîner à terme l'entrée d'air dans le sac.
- Le réservoir doit être remis en place lors de l'utilisation de sacs à glissière et de boîtes alimentaires FoodSaver®. Si vous utilisez des bouchons, des bocaux ou d'autres accessoires FoodSaver®, sortez le réservoir et soudez les aliments sous vide à l'aide du raccord d'accessoire.
 - Si vous utilisez des boîtes alimentaires, veillez à laisser 2,5 cm d'espace dans le haut de la boîte.

WWW.FOODSAVEREUROPE.COM

Félicitations...

Vous allez maintenant découvrir les avantages de fraîcheur de l'appareil de mise sous vide portatif FoodSaver®. Depuis des années, l'appareil de mise sous vide portatif FoodSaver® aide des millions de ménages à conserver les aliments frais plus longtemps au réfrigérateur ou dans un placard. L'appareil de mise sous vide portatif a pour objectif d'extraire l'air des sacs à glissière et des boîtes alimentaires FoodSaver® spécialement conçus à cet effet. Compact et pratique, il est parfaitement adapté à une utilisation quotidienne.

Directives d'emballage sous vide

Mise sous vide et sécurité alimentaire

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

Moisissures – Faciles à identifier de par leur apparence

poudreuse. Les moisissures ne se développent pas dans un environnement faible en oxygène. C'est pourquoi l'emballage sous vide peut ralentir leur apparition.

Levures – Donnent lieu à une fermentation facile à identifier par son odeur et son goût. Les levures ont besoin d'eau, de sucre et d'une température relativement élevée pour se développer. Elles survivent avec ou sans air. La réfrigération ralentit le développement des levures, tandis que la congélation l'arrête complètement.

Bactéries – Caractérisées par une odeur désagréable, une décoloration et/ou une texture molle ou visqueuse. Si les conditions le permettent, le *Clostridium botulinum* (organisme responsable du botulisme) peut se développer sans air et n'est pas toujours détectable à l'odeur ou au goût. Bien qu'il soit extrêmement rare, il peut être très dangereux. Pour maintenir la fraîcheur des aliments en toute sécurité, il est impératif de les conserver à basse température.

L'emballage sous vide NE remplace PAS la réfrigération ou la congélation et 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.

Sécurité alimentaire - Avertissement

Utilisez les aliments frais périssables peu de temps après les avoir achetés. Même s'ils sont correctement emballés, les aliments perdent de leur fraîcheur et de leur valeur nutritive si vous les conservez trop longtemps.

Conseils de préparation des aliments

Fromages à pâte dure :

Pour garder le fromage frais, emballez-le sous vide après chaque utilisation.

IMPORTANT : Ne conservez jamais sous vide les fromages à pâte molle.

Petits pains, biscuits et autres pâtisseries :

Pour conserver sous vide les petits pains, biscuits et autres pâtisseries, il est recommandé d'utiliser des boîtes alimentaires FoodSaver® afin qu'ils ne se brisent pas.

Instructions

Comment charger votre appareil de mise sous vide portatif :

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, chargez-le pendant au moins 24 heures. Vous augmenterez ainsi la durée de vie de sa batterie. Le voyant de charge reste allumé tant que l'appareil est branché et n'indique pas le niveau de charge.

Remarque : l'appareil doit être chargé pendant 24 heures tous les 6 mois pour garantir la durée de vie de sa batterie.

IMPORTANT : Si du liquide s'accumule dans le réservoir, arrêtez la mise sous vide et sortez le réservoir pour le vider et le nettoyer.

Fermeture hermétique des sacs de mise sous vide à glissière FoodSaver®

Étape 1

Remplissage et soudure d'un sac

Placez les aliments dans le sac à glissière FoodSaver®. Posez à plat le sac à glissière en orientant le cercle gris vers le haut et faites glisser vos doigts d'un bout à l'autre de la glissière pour le fermer.

Étape 2

Extraction de l'air du sac

Positionnez l'appareil de mise sous vide portable sur le cercle gris du sac et appuyez sur la touche de mise sous vide jusqu'à ce que l'air soit extrait du sac. Relâchez la touche pour arrêter la mise sous vide.

Étape 3

Entreposage

Placez le sac contenant les aliments au réfrigérateur ou dans un placard.

Boîtes alimentaires FoodSaver® de conservation sous vide avec fonction marinade intégrée

Étape 1

Tournez la valve de manière à ce que la flèche pointe vers la position mise sous-vide/stockage. Connectez la machine sans fil ou l'accessoire d'aspiration manuelle intégré en la plaçant au-dessus de la valve.

Étape 2

Positionnez l'appareil de mise sous vide portable sur la valve verte figurant sur le couvercle de la boîte. Appuyez sur la touche de mise sous vide de l'appareil et mettez-le sous vide pendant 10 secondes après que l'indicateur de mise sous vide est devenu concave.

Étape 3

Pour ouvrir et laisser entrer l'air : Tournez la valve sur la position marinade/ouvrir et utilisez les rebords d'ouverture facile pour ouvrir et profiter de votre préparation !

Fermeture hermétique des accessoires FoodSaver®

Étape 1

Connexion de l'accessoire

Sortez le réservoir transparent du boîtier principal de l'appareil. Connectez le raccord d'accessoire à l'accessoire.

Étape 2

Extraction de l'air

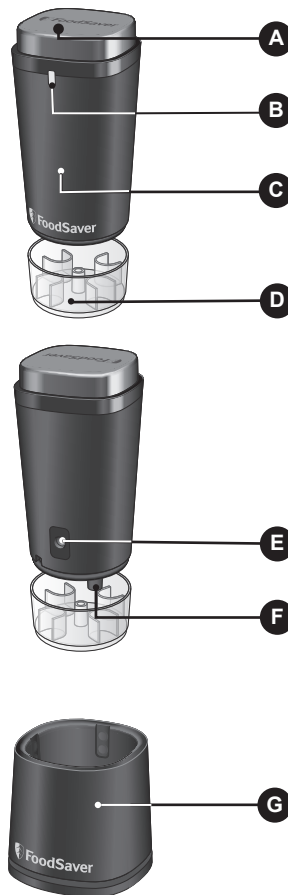
Appuyez sur la touche de mise sous vide et effectuez une mise sous vide pendant 10 à 20 secondes.

Étape 3

Entreposage

Placez l'accessoire au réfrigérateur ou dans un placard.

Caractéristiques de l'appareil de mise sous vide portable



- A Touche de mise sous vide
- B Voyant de charge
- C Conception ergonomique
- D Réservoir (amovible pour un nettoyage facile)
- E Contacts de charge
- F Raccord d'accessoire
- G Socle de charge

Entretien, nettoyage et dépannage

Entretien et nettoyage

1. Veillez à débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
2. Veillez à ne pas plonger le socle de charge, le cordon d'alimentation, le chargeur ou l'appareil de mise sous vide portatif dans de l'eau ou tout autre liquide.
3. N'utilisez pas de détergents ou de matériaux abrasifs pour nettoyer tout composant de l'appareil. Ces produits peuvent rayer la surface de l'appareil et endommager les coussinets en caoutchouc mousse noirs.
4. Utilisez un produit vaisselle doux et un chiffon trempé dans de l'eau chaude pour enlever les résidus alimentaires à l'intérieur ou autour des composants de l'appareil.
5. Videz le réservoir après chaque utilisation. Nettoyez-le à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Laissez-le sécher à l'air libre avant de le remettre en place.

IMPORTANT :

Pour sortir le réservoir de l'appareil FoodSaver® : en tenant d'une main l'appareil de mise sous vide portatif, dégagez le réservoir du boîtier principal.

Les sacs à glissière FoodSaver® sont réservés à la conservation au frais des aliments (réfrigérateur ou placard) et ne doivent pas être placés au congélateur. Ne les utilisez pas pour conserver sous vide des liquides.

Si vous mettez sous vide des aliments à forte teneur en humidité, assurez-vous que le liquide n'atteint pas la valve du sac de mise sous vide à glissière. Vérifiez et nettoyez au besoin le réservoir de l'appareil.

Boîtes alimentaires FoodSaver®

1. La boîte et son couvercle passent au lave-vaisselle, dans le panier supérieur. Vous pouvez également laver la boîte et son couvercle à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle, puis les rincer et les sécher soigneusement. Vous pouvez laver le couvercle de la valve de mise sous vide et le joint d'étanchéité à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle, puis les rincer et les sécher soigneusement.
2. Les boîtes alimentaires FoodSaver® passent au micro-ondes pour réchauffer les aliments, mais non pour les cuire.

Résolution des problèmes

L'appareil de mise sous vide ne démarre pas lorsque vous appuyez sur la touche de mise en marche :

1. Assurez-vous que l'appareil de mise sous vide est chargé.

L'appareil de mise sous vide démarre, mais le sac n'épouse pas la forme de son contenu :

1. Assurez-vous que la glissière est bien fermée. Faites glisser vos doigts d'un bout à l'autre de la glissière.
2. La valve d'air ne repose pas sur une surface plane. Modifiez la position du sac afin que la valve d'air repose à plat sur le plan de travail et assurez-vous qu'il n'y a pas d'aliments sous la valve.

La buse d'aspiration et la valve d'air ne sont pas en contact direct :

1. Assurez-vous que la buse d'aspiration est centrée sur le cercle gris et qu'elle est placée à plat sur la valve d'air. Exercez une pression modérée.

L'air a été extrait du sac, mais a à nouveau pénétré dans ce dernier :

1. Examinez la glissière et la valve du sac. Il est possible que la présence de débris alimentaires dans la glissière ou la valve soit responsable des fuites et laisse pénétrer l'air.
2. Il arrive que la présence d'humidité ou de débris alimentaires le long de la glissière ou sous la valve empêche la fermeture hermétique du sac. Essayez l'intérieur du sac autour de la glissière et sous la valve et tentez à nouveau de le fermer

hermétiquement.

3. Si vous mettez sous vide des aliments aux arêtes saillantes, il est possible que le sac ait été perforé. 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.

Il est impossible de fermer hermétiquement la boîte alimentaire FoodSaver® :

1. Assurez-vous que le joint d'étanchéité à l'intérieur du couvercle ne contient ni aliments, ni débris. Sortez le couvercle de la valve pour vérifier que celle-ci ne contient pas de débris. Nettoyez soigneusement la valve à fréquence régulière après utilisation. Veillez à appuyer fermement le couvercle sur la base de la boîte.

Garantie

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited

5400 Lakeside

Cheadle Royal Business Park

Cheadle

SK8 3GQ

United Kingdom





FoodSaver

Hält Lebensmittel **länger frisch***

Handbuch

Handvakuumierer



Weitere Nutzungs- und Sicherheitshinweise finden Sie in diesem Handbuch oder auf unserer Website unter www.foodsavereurope.com.

* Im Vergleich zu anderen Aufbewahrungsmethoden ohne Vakuumverpackung

www.foodsavereurope.com

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

ANWEISUNGEN BITTE AUFBEWAHREN

Verwenden Sie das Gerät nicht mit Zubehör, das nicht vom Gerätehersteller empfohlen wurde, da dies zu Bränden, Stromschlägen oder Personenschäden führen kann.

Bei der Verwendung von Elektrogeräten müssen grundlegende Vorsichtsmaßnahmen befolgt werden, um das Risiko von Bränden, Stromschlägen oder Personenschäden zu verringern. Beachten Sie u. a. folgendes:

1. Bitte lesen Sie vor Verwendung des Geräts alle Anweisungen.
2. Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Netzkabel, Stecker, Ladestation und Handvakuumierer nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Um den Sammelbehälter zu reinigen, entleeren Sie ihn und spülen Sie ihn mit warmen Seifenwasser. Lassen Sie ihn an der Luft trocknen, bevor Sie ihn wieder anbringen (siehe Abschnitt zur Reinigung).
3. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen,

sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

4. Ziehen Sie den Stecker heraus, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen oder das Gerät reinigen. Um das Gerät vom Netz zu trennen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Ziehen Sie zum Herausziehen des Steckers nicht am Netzkabel, sondern fassen Sie den Stecker an.
5. Ist das Netzkabel beschädigt, muss es durch ein spezielles Kabel oder Bauteil ersetzt werden, das vom Hersteller oder Kundendienst erhältlich ist. Dieses Gerät darf nur mit dem mitgelieferten Ladeadapter verwendet werden.
6. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es nicht richtig funktioniert

- oder in irgendeiner Weise beschädigt ist.
7. Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien. Es darf nicht für gewerbliche Zwecke verwendet werden. Nur für den Hausgebrauch bestimmt. Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
 8. Das Netzkabel darf nicht über den Tisch- oder Arbeitsflächenrand hängen und nicht mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen.
 9. Legen Sie das Netzkabel so hin, dass es keine Stolperfalle darstellt, nicht daran gezogen werden kann, Benutzer (vor allem Kinder) sich nicht darin verwickeln können und das Gerät nicht zum Umkippen gebracht werden kann.
 10. Es darf nicht auf oder in die Nähe von nassen Oberflächen oder Wärmequellen wie heißen Gas- oder Elektroherdplatten oder Öfen gestellt werden. Das Gerät muss immer auf einer trockenen, stabilen und ebenen Oberfläche verwendet werden.
 11. Schließen Sie immer zuerst das Netzkabel an das Gerät an und stecken Sie erst dann den Stecker in die Steckdose (bei Geräten mit abnehmbarem Netzkabel).
 12. Eine Vakuumverpackung ist KEIN Ersatz für die Aufbewahrung im Kühl- oder Gefrierschrank. 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.

WICHTIGE TIPPS

1. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, verwenden Sie bitte nur wiederverschließbare Frischebeutel sowie Frischebehälter der Marke FoodSaver®.
2. Beim Vakuumverpacken in wiederverschließbaren Frischebeuteln können kleine Flüssigkeitsmengen, Krümel oder Lebensmittelteilchen versehentlich in das Ventil gesaugt werden, sodass möglicherweise Luft eindringen kann. Um dies zu vermeiden, befolgen Sie diese Tipps:
 - a. Für Suppen, Saucen und Flüssigkeiten:
Verwenden Sie einen Behälter und stellen Sie ihn dann in den Kühlschrank. Das Vakuumverpacken von Flüssigkeiten in wiederverschließbaren Beuteln wird NICHT empfohlen.

- b. Für pulverförmige oder feinkörnige Lebensmittel: Überfüllen Sie den Beutel nicht oder verwenden Sie einen Behälter. Sie können vor der Vakuumpackung auch einen Kaffeefilter oder ein Blatt Küchenpapier auf die Lebensmittel unterhalb des Ventils legen.
- c. Vergewissern Sie sich, dass der Beutel fest verschlossen ist und sich keine Lebensmittelmrückstände im Reißverschluss verfangen haben. Wenn sich Lebensmittelpartikel im Reißverschluss befinden, kann der Beutel undicht werden und es kann mit der Zeit Luft eindringen.
3. Während der Verwendung von wiederverschließbaren Frischebeutel und Frischebehältern von FoodSaver® muss der Sammelbehälter angebracht sein. Wenn Sie Flaschenverschlüsse, Dosen und andere Zubehörteile von FoodSaver® verwenden, nehmen Sie den Sammelbehälter ab und verwenden Sie den Zubehörschluss zur Vakuumpackung.
4. Achten Sie bei der Verwendung von Behältern darauf, dass oben im Behälter ca. 2,5 cm Platz bleiben.

WWW.FOODSAVEREUROPE.COM

Herzlichen Glückwunsch ...

Sie können jetzt von den Frischevorteilen des FoodSaver®-Handvakuumpackungssystems profitieren. Das FoodSaver®-Vakuumpackungssystem hilft schon seit vielen Jahren Millionen von Haushalten, Lebensmittel im Kühlschrank und Küchenschrank länger frisch zu halten. Das Handvakuumpackungssystem entfernt die Luft aus speziell entwickelten wiederverschließbaren Frischebeuteln und Behältern von FoodSaver®. Das Handvakuumpackungssystem ist kompakt und lässt sich bequem täglich nutzen.

Richtlinien zur Vakuumpackung

Vakuumpackung und Lebensmittelsicherheit

Beim Vakuumpackungssystem wird die Haltbarkeit von Lebensmitteln durch das Entfernen der Luft aus wiederverschließbaren Beuteln und Behältern verlängert, da die Oxidation, die sich auf Nährwert, Geschmack und allgemeine Qualität auswirkt, verringert wird. Durch das Entfernen der Luft kann auch das Wachstum von Mikroorganismen, die unter bestimmten Umständen zu Problemen führen, gehemmt werden:

Schimmel – an seinem pelzigen Aussehen leicht zu erkennen. Schimmel kann in einer sauerstoffarmen Umgebung nicht wachsen. Die Vakuumpackung kann daher das Schimmelpilzwachstum verlangsamen.

Hefe – führt zu Gärungsprozessen, die an Geruch und Geschmack zu erkennen sind. Hefe benötigt Wasser, Zucker und mittlere Temperaturen zum Wachsen. Luft wird dazu nicht benötigt. Das Kühlen von Lebensmitteln verlangsamt das Hefewachstum, das Tiefgefrieren stoppt das Wachstum gänzlich.

Bakterien – verursachen unangenehme Gerüche, Verfärbungen oder eine weiche oder schleimige Konsistenz. Unter bestimmten Bedingungen kann *Clostridium Botulinum* (ein Organismus, der zu Botulismus führt) auch ohne Luft wachsen. Das ist manchmal nicht an Geruch oder Geschmack erkennbar. Eine solche Vergiftung ist sehr selten, kann jedoch sehr gefährlich sein. Für die sichere Lagerung von Lebensmitteln sind niedrige Temperaturen wichtig.

Die Vakuumpackung ist KEIN Ersatz für die Aufbewahrung im Kühl- oder Gefrierschrank und kann die Frische nur erhalten, aber nicht wiederherstellen. Sie kann die Qualitätsminderung lediglich verlangsamen. Es lässt sich nur schwer vorhersagen, wie lange Lebensmittel ihren guten Geschmack, ihr Aussehen und ihre Konsistenz behalten, da dies vom Alter und Zustand der Lebensmittel am Tag der Vakuumpackung abhängt.

Hinweis zur Lebensmittelsicherheit

Verwenden Sie frische, verderbliche Lebensmittel sobald wie möglich nach dem Kauf. Selbst bei ordnungsgemäßer Lagerung verlieren Lebensmittel ihre Frische und ihren Nährwert, wenn sie zu lang aufbewahrt werden.

Tipps für die Lebensmittelvorbereitung

Hartkäse:

Vakuumverpacken Sie Käse nach jeder Verwendung, um ihn frisch zu halten.

WICHTIG: Weichkäse darf niemals vakuumverpackt werden.

Backwaren:

Damit weiches oder luftiges Gebäck nicht die Form verliert, empfehlen wir die Verwendung eines FoodSaver®-Behälters für die Vakuumverpackung.

Anleitung

Aufladen des Handvakuuierers: Bitte laden Sie das Gerät vor der ersten Verwendung mindestens 24 Stunden lang auf. Andernfalls wird die Akkulebensdauer des Geräts beeinträchtigt. Die Ladekontrollleuchte leuchtet, wenn das Gerät an die Steckdose angeschlossen ist, und gibt nicht den Ladestand an.

Hinweis: Das Gerät sollte alle sechs Monate 24 Stunden lang aufgeladen werden, um die Akkulebensdauer zu verlängern.

WICHTIG: Falls sich im Sammelbehälter Flüssigkeit angesammelt hat, hören Sie mit der Vakuumierung auf, um den Behälter zu entleeren und zu reinigen.

Vakuumierung von wiederverschließbaren FoodSaver®-Frischebeuteln

1. Schritt

Beutel füllen und verschließen

Legen Sie die Lebensmittel in den wiederverschließbaren FoodSaver®-Frischebeutel. Legen Sie den Beutel flach hin; der graue Kreis muss nach oben weisen. Streichen Sie mit den Fingern über den Reißverschluss, um den Beutel zu schließen.

2. Schritt

Luft aus Beutel entfernen

Setzen Sie den Handvakuuierer fest auf den grauen Kreis auf dem Beutel und drücken Sie die Vakuuierertaste, bis die Luft aus dem Beutel entfernt wurde. Lassen Sie die Taste los, um den Vakuumierprozess zu beenden.

3. Schritt

Aufbewahren

Legen Sie den mit Lebensmitteln gefüllten Beutel in den Kühl- oder Küchenschrank.

FoodSaver®-Behälter zum Konservieren und Marinieren

Schritt 1

Drehen Sie das Ventil so, dass der Pfeil auf die Position Vakuum/Lagerung zeigt. Befestigen Sie den Handheld-Vakuuierer oder das Handheld-Zubehör, indem Sie es auf dem Ventil platzieren.

Schritt 2

Setzen Sie den Handvakuuierer auf das grüne Ventil am Deckel des Behälters. Drücken Sie am Gerät auf die Vakuuierertaste und vakuumieren Sie 10 Sekunden lang, nachdem die Vertiefung eingedrückt wurde.

Schritt 3

So öffnen Sie die Versiegelung, um das Vakuum aufzuheben: Drehen Sie das Ventil auf die Position Marinieren/Öffnen und verwenden Sie zum Öffnen die Laschen. Guten Appetit!

Vakuumierung von FoodSaver®-Zubehör

1. Schritt

Zubehör anschließen

Nehmen Sie den transparenten Sammelbehälter vom Hauptgehäuse des Geräts ab. Befestigen Sie den Zubehöranschluss am Zubehör.

2. Schritt

Luft entfernen

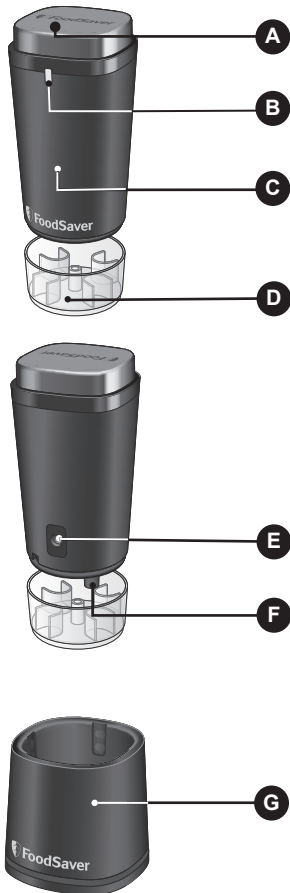
Halten Sie die Vakuuierertaste 10 bis 20 Sekunden lang gedrückt.

3. Schritt

Aufbewahren

Legen Sie das Zubehör in den Kühl- oder Küchenschrank.

Funktionen des Handvakuumiersystems



- A** Vakuuirtaste
- B** Ladekontrollleuchte
- C** Ergonomisches Design
- D** Sammelbehälter (zur leichteren Reinigung abnehmbar)
- E** Ladkontakte
- F** Zubehöranschluss
- G** Ladestation

Pflege, Reinigung und Fehlerbehebung

Pflege und Reinigung

1. Ziehen Sie vor der Reinigung des Geräts immer den Stecker heraus.
2. Tauchen Sie Ladestation, Netzkabel, Ladegerät oder Handvakuumierer nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Verwenden Sie keine scheuernden Produkte oder Materialien zur Reinigung des Geräts. Sie können die Oberfläche verkratzen und die schwarzen Schaumgummiblöcke beschädigen.
4. Verwenden Sie ein mildes Spülmittel und ein warmes, feuchtes Tuch, um Lebensmittelrückstände innerhalb oder außerhalb der Geräteteile zu entfernen.
5. Entleeren Sie den Sammelbehälter nach jeder Verwendung. Reinigen Sie ihn mit warmem Seifenwasser. Lassen Sie ihn an der Luft trocknen, bevor Sie ihn wieder anbringen.

WICHTIG:

So nehmen Sie den Sammelbehälter des FoodSaver®-Handvakuumierers ab: Halten Sie den Handvakuumierer mit einer Hand fest und ziehen Sie den transparenten Sammelbehälter vom Hauptgehäuse des Geräts weg.

Die wiederverschließbaren FoodSaver®-Frischebeutel sollten nur für die Lagerung im Kühl- oder Küchenschrank verwendet werden, nicht im Gefrierschrank. Verwenden Sie die Beutel nicht zur Vakuumverpackung von Flüssigkeiten.

Achten Sie beim Vakuumverpacken von feuchten Lebensmitteln darauf, dass keine Flüssigkeiten in die Nähe des Beutelventils geraten, und überprüfen und reinigen Sie ggf. den Sammelbehälter.

FoodSaver®-Frischebehälter

1. Schale und Deckel können bedenkenlos im oberen Spülmaschinenkorb gereinigt werden. Beide Teile können auch in warmem Seifenwasser gereinigt werden. Anschließend gut abspülen und gründlich trocknen. Die Abdeckung des Vakuuiventils und die Dichtung können in warmem Seifenwasser gereinigt werden. Anschließend gut abspülen und gründlich trocknen.
2. FoodSaver®-Behälter sind nur zum Aufwärmen in der Mikrowelle geeignet (nicht zum Garen).

Fehlerbehebung

Vakuuierung beginnt nicht, wenn die Starttaste gedrückt wird:

1. Vergewissern Sie sich, dass der Vakuuierer aufgeladen ist.

Vakuuierung beginnt, aber es wird keine Luft aus dem Beutel entfernt.

1. Vergewissern Sie sich, dass der Reißverschluss richtig geschlossen ist. Streichen Sie mit den Fingern am ganzen Reißverschluss entlang.
2. Das Luftventil liegt nicht auf einer flachen Oberfläche auf. Positionieren Sie den Beutel so, dass das Luftventil flach auf der Arbeitsfläche liegt und sich keine Lebensmittel unter dem Luftventil befinden.

Die Vakuuierdüse und das Luftventil sind nicht richtig miteinander in Kontakt:

1. Stellen Sie sicher, dass sich die Vakuuierdüse mittig über dem grauen Kreis und flach auf dem Luftventil befindet. Leicht andrücken.

Aus dem Beutel wurde die Luft entfernt, aber sie dringt wieder ein:

1. Überprüfen Sie den Reißverschluss und das Ventil des Beutels. Lebensmittelrückstände im Reißverschluss oder Ventil können Undichtigkeiten verursachen, durch die Luft eintreten kann.
2. Feuchtigkeit oder Lebensmittel an den Versiegelungskanten des Reißverschlusses oder unter dem Ventil können manchmal ein korrektes Verschließen des Beutels verhindern. Wischen Sie das Innere des Beutels um den Reißverschluss und unter dem Ventil ab und versuchen Sie es erneut.
3. Wenn Sie Lebensmittel mit scharfen Kanten vakuumverpacken, kann der Beutel durchstoßen werden. Verwenden Sie in diesem Fall einen neuen Beutel. Decken Sie scharfkantige Lebensmittel mit einem weichen Material, wie z. B. Küchenpapier, ab und versuchen Sie es erneut.

Die FoodSaver®-Frischebehälter werden nicht vakuumiert:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Dichtung am Deckelrand frei von Lebensmitteln und anderen Rückständen ist. Entfernen Sie die Ventilabdeckung und prüfen Sie, ob sich im Ventil Rückstände befinden. Reinigen Sie das Ventil regelmäßig nach der Verwendung. Achten Sie darauf, dass der Deckel fest auf die Schale gedrückt wird.

Garantie

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





Mantiene los alimentos **frescos**
más tiempo*

Guía de consulta

Envasadora al vacío manual



Para obtener más consejos de uso e información de seguridad, lea esta Guía de consulta o visite nuestra web en www.foodsavereurope.com.

*En comparación con otros métodos de almacenamiento sin vacío.

www.foodsavereurope.com

MEDIDAS DE PROTECCIÓN IMPORTANTES

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

No utilice ningún accesorio no recomendado por el fabricante del producto, ya que puede provocar fuego, una descarga eléctrica o lesiones a las personas.

Al utilizar aparatos eléctricos, deben adoptarse siempre precauciones de seguridad para reducir el riesgo de fuego, descarga eléctrica y/o lesiones. Dichas precauciones son:

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar este producto.
2. Para evitar descargas eléctricas, no coloque ni sumerja el cable, los conectores, la base de carga o la Envasadora al vacío manual en agua ni en ningún otro líquido. Para limpiar el depósito, vacíelo y lávelo con agua caliente y jabón. Séquelo al aire antes de volver a instalarlo (consulte la sección de Limpieza).
3. 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.
4. Desconecte el producto de la toma eléctrica antes de colocar o retirar piezas y antes de limpiarlo. Para desconectarlo, desenchufe el cable de alimentación de la toma eléctrica. No desconecte el cable tirando de él.
5. Si el cable de alimentación está dañado, deberá sustituirse por un cable o conjunto especial disponible a través del fabricante o de su agente de servicio. Este aparato solo debe utilizarse con el adaptador de cargador proporcionado junto a él.
6. No utilice el aparato si funciona de forma anómala o presenta algún daño.
7. No utilice este aparato al aire libre. No lo utilice para fines comerciales. Exclusivamente para uso doméstico. Utilice este

aparato exclusivamente para el fin para el que ha sido diseñado.

8. No deje el cable colgando del borde de una mesa o encimera y evite que toque superficies calientes.
9. No coloque el cable en lugares donde pueda tropezar con él, provocarle tirones o enredarse con él, especialmente niños, o donde pueda provocar que el aparato se vuelque.
10. No lo coloque encima ni en las proximidades de superficies mojadas o fuentes de calor, como una cocina de gas o eléctrica o un horno caliente. Utilice siempre el aparato sobre una superficie seca, estable y sin inclinación.
11. Ajuste siempre el conector al aparato en primer lugar y después conecte el cable a la toma eléctrica (en el caso de aparatos con cable desconectable).
12. El envasado al vacío NO es un sustituto de la refrigeración o congelación. Todo alimento perecedero que requiera refrigeración deberá refrigerarse o congelarse después de ser envasado al vacío. Para evitar posibles enfermedades, no reutilice las bolsas después de haber almacenado en ellas carne cruda, pescado crudo o alimentos grasientos.

CONSEJOS IMPORTANTES

1. Para obtener un resultado óptimo, utilice solo bolsas de cierre tipo zip y recipientes Fresh Containers de envasado al vacío de marca Foodsaver®.
2. Al envasar al vacío bolsas con cierre tipo zip, es posible que caigan líquido o fragmentos de alimentos en la válvula accidentalmente, lo que puede provocar una fuga de aire. Para evitar esto, siga estos consejos:
 - a. Para sopas, salsas y líquidos: utilice un recipiente y después guárdelo en el frigorífico. NO se recomienda envasar líquidos en bolsas con cierre tipo zip.
 - b. Para alimentos en polvo o granos finos: Evite llenar en exceso las bolsas o utilice un contenedor. También puede colocar un filtro de café o papel de cocina sobre los alimentos, debajo de la válvula, antes de envasarlos al vacío.
 - c. Asegúrese de que la bolsa con cierre tipo zip está bien cerrada y que no quedan restos de comida atrapados en el cierre. La comida atrapada en el cierre puede provocar una fuga que haga que la bolsa pierda el vacío con el paso del tiempo.

3. El depósito debe estar instalado durante el envasado al vacío con bolsas con cierre tipo zip y recipientes Fresh Containers Foodsaver®. Para utilizar el aparato con tapones de botella, tarros y otros accesorios FoodSaver®, retire el depósito y envase utilizando el puerto de accesorio.
 4. Al utilizar recipientes, no olvide dejar 2,5 cm de espacio en la parte superior del contenedor.
- WWW.FOODSAVEREUROPE.COM**

Enhorabuena...

Está a punto de comenzar a disfrutar de la frescura que proporciona el sistema manual de envasado al vacío FoodSaver®. Durante años, el sistema de envasado al vacío FoodSaver® ha ayudado a que millones de hogares mantengan los alimentos frescos durante más tiempo en el frigorífico y en la despensa. El sistema manual de envasado al vacío está diseñado para extraer el aire de bolsas con cierre tipo zip y recipientes Fresh Containers FoodSaver® diseñados especialmente para envasado al vacío. El sistema manual de envasado al vacío es compacto y cómodo para utilizarlo a diario.

Directrices para envasar al vacío

Envasado al vacío y seguridad alimentaria

El proceso de envasado al vacío prolonga la duración de los alimentos mediante la extracción del aire de bolsas con cierre tipo zip y recipientes Fresh containers de Foodsaver®, lo que reduce la oxidación, que afecta al valor nutricional, el sabor y la calidad global de los alimentos. La extracción del aire también puede impedir el crecimiento de microorganismos que pueden provocar problemas en determinadas circunstancias:

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

Levadura: provoca fermentación, que puede identificarse por el olor y el sabor. La levadura requiere agua, azúcar y una temperatura moderada para crecer. También sobrevive con y sin aire. Para ralentizar el crecimiento de la levadura se requiere refrigeración, mientras que la congelación detiene su crecimiento por completo.

Bacterias: provocan un olor desagradable, decoloración y/o

una textura blanda o viscosa. En las condiciones adecuadas, el *clostridium botulinum* (organismo que provoca el botulismo) crece sin aire y a veces no es posible detectarlo por el olor o el sabor. Aunque es extremadamente infrecuente, puede ser muy peligroso. Para conservar los alimentos de forma segura, es crucial mantenerlos a baja temperatura.

El envasado al vacío NO es un sustituto de la refrigeración o congelación 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.

Advertencia sobre seguridad de los alimentos

Consuma los alimentos perecederos frescos poco después de comprarlos. Incluso en condiciones de almacenamiento adecuadas, los alimentos pierden frescura y valor nutricional si se almacenan durante mucho tiempo.

Consejos para la preparación de alimentos

Quesos duros:

Para mantener frescos estos quesos, enváselos al vacío después de cada uso.

IMPORTANTE: los quesos blandos nunca deben envasarse al vacío.

Alimentos horneados:

Para envasar al vacío alimentos horneados blandos o que contengan aire, recomendamos utilizar un contenedor de alimentos frescos FoodSaver® para que conserven su forma.

Instrucciones

Carga de la Envasadora al vacío manual: Antes de utilizar el aparato por primera vez, cárguelo durante al menos 24 horas. De no hacerlo, acortará la vida de la batería del producto. El indicador luminoso de carga permanece encendido cuando el aparato está enchufado y no indica el nivel de carga.

Nota: la unidad debe cargarse durante 24 horas cada 6 meses para mantener la vida de la batería.

IMPORTANTE: en el caso de que se acumule líquido en el contenedor, pare el envasado y retire el depósito para vaciarlo y limpiarlo.

Envasado al vacío en bolsas con cierre tipo zip FoodSaver®

Paso 1

Llenar y cerrar la bolsa

Coloque los alimentos en la bolsa con cierre tipo zip FoodSaver®. Coloque la bolsa con cierre tipo zip en posición horizontal, con el círculo gris orientado hacia arriba, y deslice los dedos por el cierre para cerrarla.

Paso 2

Extraer el aire de la bolsa

Presione la Envasadora al vacío manual sobre el círculo gris de la bolsa y pulse el botón de vacío hasta que se haya extraído el aire de la bolsa. Suelte el botón para detener la operación de vacío.

Paso 3

Almacenar

Guarde la bolsa con los alimentos en el frigorífico o en la despensa.

Recipientes FoodSaver® para Conservar y Marinar

Paso 1

Gire la válvula para que la flecha apunte a la posición Vacío/Almacenar. Conecte la envasadora portátil o la cánula con adaptador en la parte superior de la válvula.

Paso 2

Presione la Envasadora al vacío manual sobre la válvula verde de la tapa del recipiente. Presione el botón de vacío de la unidad y genere vacío durante 10 segundos, tras lo cual el saliente habrá descendido.

Paso 3

Para Abrir y Liberar el Vacío: ¡Gire la válvula a la posición Marinar/Abrir y use las lengüetas de fácil apertura para abrir y disfrutar!.

ntenedor con los alimentos en el frigorífico o en la despensa.

Envasado al vacío en accesorios FoodSaver®

Paso 1

Conectar un accesorio

Retire el depósito transparente de la unidad principal. Conecte el accesorio al puerto de accesorio.

Paso 2

Extraer el aire

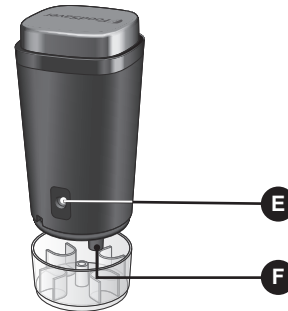
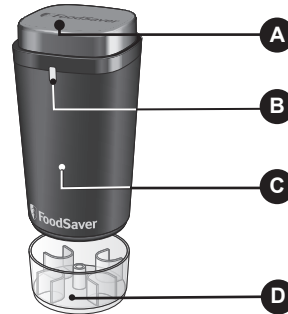
Pulse el botón de vacío y genere vacío durante 10-20 segundos.

Paso 3

Almacenar

Guarde el accesorio en el frigorífico o en un armario.

Características del sistema manual de envasado al vacío



- A** Botón de vacío
- B** Indicador luminoso de carga
- C** Diseño ergonómico
- D** Depósito (extraíble para facilitar su limpieza)
- E** Contactos de carga
- F** Puerto de accesorio
- G** Base de carga

Conservación, limpieza y solución de problemas

Conservación y limpieza

1. Desconecte siempre el aparato antes de limpiarlo.
2. No sumerja la base de carga, el cable de alimentación, el cargador o la Envasadora al vacío manual en agua ni en ningún otro líquido.
3. Evite utilizar productos o materiales abrasivos para limpiar las piezas del aparato. Dichos productos o materiales pueden rayar la superficie y dañar la gomaespuma negra.
4. Utilice un líquido lavavajillas suave y un paño humedecido en agua caliente para retirar residuos de alimentos del interior y el exterior de las piezas.
5. Vacíe el depósito después de cada uso. Lávelo con agua caliente y jabón. Séquelo al aire antes de volver a colocarlo.

IMPORTANTE:

Para retirar el depósito de la unidad FoodSaver®: mientras sujeta la Envasadora al vacío manual con una mano, tire del depósito con la otra para separarlo de la unidad principal.

Las bolsas con cierre tipo cremallera FoodSaver® solo deben utilizarse para almacenar alimentos frescos en el frigorífico o en armarios, no en el congelador. No las utilice para envasar al vacío líquidos.

Si va a envasar alimentos húmedos, asegúrese de que el líquido no llega a la válvula de la bolsa con cierre tipo cremallera y compruebe y limpie el depósito del aparato cuando sea necesario.

Recipientes Fresh Containers FoodSaver®

1. El contenedor y la tapa pueden lavarse de forma segura en el compartimento superior del lavavajillas. Ambas piezas pueden lavarse también con agua caliente y jabón; escúrralas y séquelas bien. La cubierta de la válvula de vacío y la junta pueden lavarse con agua caliente y jabón; escúrralas y séquelas bien.
2. Los contenedores FoodSaver® son aptos para recalentar en el microondas, no para cocinar en él.

Solución de problemas

La envasadora al vacío no funciona al pulsar el botón de inicio:

1. Asegúrese de que la envasadora al vacío está cargada.

La envasadora al vacío comienza a funcionar pero la bolsa no se pega alrededor de los alimentos:

1. Asegúrese de que la cremallera está bien cerrada. Deslice los dedos por toda la cremallera.
2. La válvula de aire no está en una superficie plana. Vuelva a colocar la bolsa de forma que la válvula de aire quede plana sobre la encimera y sin alimentos debajo de la válvula de aire.

La boquilla de vacío y la válvula de aire no están haciendo contacto:

1. Asegúrese de que la boquilla de vacío está centrada sobre el círculo gris y plana sobre la válvula de aire. Presione moderadamente.

Se ha extraído aire de la bolsa pero ha vuelto a entrar:

1. Examine la cremallera y la válvula de la bolsa. La presencia de restos de comida en el cierre tipo cremallera o la válvula puede provocar una fuga que haga que entre el aire.
2. A veces la presencia de humedad o comida a lo largo de los bordes de sellado del cierre tipo cremallera o debajo de la válvula impide que la bolsa se selle correctamente. Limpie la parte interior de la bolsa situada alrededor del cierre tipo cremallera y debajo de la válvula e intente volver a sellarla.
3. Si está envasando al vacío alimentos afilados, es posible que la bolsa tenga un agujero. Si es así, utilice una bolsa

nueva. Cubra los alimentos afilados con un material blando, por ejemplo, papel de cocina, y vuelva a envasarlos.

El recipiente Fresh Container FoodSaver® no crea vacío:

1. Asegúrese de que la junta de la parte interior de la tapa no presenta alimentos ni residuos. Retire la cubierta de la válvula y compruebe si hay residuos en la válvula. Limpie bien la válvula después de usarla. Asegúrese de que ha presionado bien la tapa sobre la base.

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. Reciclelos 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.

Newell Brands

Camino de la Zarzuela, 21, Edificio Vázquez Krasnow

Piso 1, Oficina 1B

28023 Aravaca - Madrid

Telf. 919040466





FoodSaver

Mantém os alimentos **Frescos**
Durante mais tempo*

Guia de referência

**Equipamento de selagem
manual a vácuo**



Para obter mais dicas de utilização e informações de segurança, consulte este manual ou visite o nosso site Web em www.foodsavereurope.com.

*Comparado com outros métodos de conservação que não são a vácuo.

www.foodsavereurope.com

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Não utilize qualquer outro acessório não recomendado pelo fabricante do aparelho porque pode causar incêndios, choque elétrico ou ferimentos pessoais.

Quando usar eletrodomésticos, as precauções de segurança básicas deverão ser sempre cumpridas para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico e/ou ferimentos pessoais, incluindo o seguinte:

1. Leia todas as instruções antes de utilizar este produto.
2. Para proteger contra choque elétrico, não coloque nem mergulhe o cabo, as fichas ou a base de carregamento e o equipamento de selagem manual a vácuo, em água ou noutro líquido. Para limpar o depósito, esvazie e depois lave em água morna com detergente. Seque ao ar antes de voltar a colocar no lugar (consulte a secção de limpeza).
3. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que sejam supervisionadas ou recebam instruções relativas à utilização segura do aparelho e que tenham compreendido os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com este aparelho. A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser levadas a cabo por crianças sem supervisão.
4. Desligue da tomada antes de colocar ou tirar peças e antes de limpar. Para desligar, desligue o cabo de alimentação da tomada. Não desligue puxando o cabo.
5. Se o cabo de alimentação estiver danificado deverá ser substituído por um cabo especial, ou conjunto, fornecido pelo fabricante ou pelo respetivo agente de serviço. Este aparelho só deve ser usado com o adaptador de carregador fornecido com o aparelho.
6. Não utilize o aparelho se estiver a funcionar mal ou se tiver sofrido algum tipo de dano.
7. Não utilize este aparelho no exterior. Não utilize para fins comerciais. Apenas para uso doméstico. Utilize o aparelho

apenas para o fim que lhe foi dado.

8. Não deixe o cabo pendurado sobre a borda da mesa ou da bancada, nem deixe entrar em contacto com superfícies quentes.
9. Coloque o cabo onde ninguém tropece nele, puxe por ele, ou se enrede nele, em especial crianças, ou num local que não faça com o aparelho se vire.
10. Não coloque em cima, ou perto, de superfícies molhadas ou de fontes de calor como queimadores elétricos ou a gás quentes ou fornos quentes. Use sempre o aparelho sobre uma superfície seca, estável e nivelada.
11. Comece sempre por ligar a ficha ao aparelho e depois à tomada elétrica (para aparelhos com cabos amovíveis).
12. A embalagem a vácuo NÃO é um substituto de refrigeração ou congelação. Todos os alimentos perecíveis que necessitam de refrigeração continuam a ter de ser refrigerados ou congelados depois de serem embalados a vácuo. Para evitar possíveis doenças, não reutilize os sacos depois de os ter usado para guardar carne crua, peixe cru ou alimentos gordurosos.

DICAS IMPORTANTES

1. Para obter bons resultados, use apenas com recipientes para frescos e sacos com fecho para embalagem a vácuo da marca FoodSaver®.
2. Durante a embalagem a vácuo usando sacos com fecho, existe a possibilidade de pequenas quantidades de líquidos, migalhas ou partículas de alimentos, serem puxadas inadvertidamente para dentro da Válvula criando uma possível fuga de ar. Para prevenir esta situação, siga estas sugestões:
 - a. Para sopas, molhos e líquidos: use um recipiente e depois coloque no frigorífico. NÃO se recomenda a selagem de líquidos em sacos com fecho.
 - b. Para alimentos em pó ou finamente moídos: Evite encher demais os sacos ou use um recipiente. Pode também colocar um filtro de café ou toalha de papel em cima dos alimentos, por baixo da válvula, antes de embalar a vácuo.
 - c. Certifique-se de que o fecho do saco fica bem fechado e sem resíduos de alimentos entalados no fecho. Os

alimentos entalados no fecho podem criar uma fuga que pode originar a perda de vácuo do saco ao longo do tempo.

3. O depósito tem de estar colocado durante a utilização dos recipientes para frescos e sacos com fecho da marca FoodSaver®. Para usar com rolhas de garrafas, recipientes e outros acessórios da marca FoodSaver®, retire o depósito e sele usando a porta dos acessórios.
4. Quando usar recipientes, lembre-se de deixar cerca de 2,5 cm de espaço na parte de cima do recipiente.

WWW.FOODSAVEREUROPE.COM

Parabéns...

Está prestes a desfrutar dos benefícios de frescura do Sistema de Vácuo Manual FoodSaver®. Durante anos, o Sistema de Selagem a Vácuo FoodSaver® permitiu que milhões de lares conservassem os alimentos frescos durante mais tempo no frigorífico e no armário. O Sistema de Vácuo Manual foi concebido para remover o ar de recipientes e de sacos com fecho para embalagem a vácuo, especialmente concebidos para o efeito, da marca FoodSaver®. O Sistema de Vácuo Manual é compacto e prático para uso diário.

Orientações para a embalagem a vácuo

Embalar a vácuo e segurança alimentar

O processo de embalagem a vácuo prolonga a validade dos alimentos através da remoção da maior parte do ar dos sacos com fecho e recipientes selados, 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:

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

Levedura – Resulta em fermentação, que pode ser identificada pelo cheiro e pelo sabor. A levedura necessita de água, de açúcar e de uma temperatura moderada para crescer. Também pode sobreviver com ou sem ar. O abrandamento do crescimento da levedura requer refrigeração, enquanto que o congelamento para o processo por completo.

Bactérias – Resulta num cheiro desagradável, descoloração e/ou textura mole ou viscosa. Nas condições certas, o *Clostridium botulinum* (o organismo que causa Botulismo) pode crescer sem ar e por vezes não é possível detetá-lo através do cheiro ou do sabor. Embora seja extremamente raro, pode ser muito perigoso. Para conservar os alimentos de forma segura, é vital manter temperaturas baixas.

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

Aviso sobre segurança alimentar

Utilize os alimentos frescos perecíveis logo após a compra. Mesmo em condições de conservação adequadas, os alimentos perdem a frescura e o valor nutritivo se permanecerem guardados durante muito tempo.

Sugestões de preparação de alimentos

Queijos duros:

Para manter o queijo fresco, embale-o a vácuo após cada utilização.

IMPORTANTE: Os queijos de pasta mole nunca devem ser embalados a vácuo.

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.

Instruções

Carregar o seu aparelho a vácuo manual: Antes de usar o aparelho pela primeira vez, carregue-o durante, pelo menos, 24 horas. O não cumprimento destas instruções irá reduzir a vida útil da bateria do produto. A luz indicadora de carregamento permanece iluminada quando o aparelho está ligado na ficha, e não indica o nível de carga.

Nota: A unidade deve ser carregada durante 24 horas a cada 6 meses para manter a vida útil da bateria.

IMPORTANTE: Se houver acumulação de líquido no depósito, pare a operação de vácuo e retire o depósito para esvaziá-lo e limpá-lo.

Selar sacos com fecho FoodSaver® a vácuo

Passo 1

Encha o saco e sele

Coloque os alimentos no saco com fecho FoodSaver®. Deite o saco com fecho de modo que o círculo cinzento fique virado para cima e deslize os dedos sobre o fecho para fechar o saco.

Passo 2

Retire o ar do saco

Pressione o equipamento de selagem manual a vácuo sobre o círculo cinzento no saco e carregue no botão de vácuo até retirar o ar do saco. Solte o botão para parar a aspiração.

Passo 3

Guarde

Coloque o saco com os alimentos no frigorífico ou no armário.

Recipientes FoodSaver® para conservar e marinar alimentos

Passo 1

Gire a válvula até que a seta aponte para a posição "Vacuum/Store" (Aspirar/Armazenar). Conecte a seladora portátil ou o acessório portátil colocando-o na parte de cima da válvula.

Passo 2

Pressione o equipamento de selagem manual a vácuo sobre a válvula verde na tampa do recipiente. Carregue no botão de vácuo na unidade e aspire durante 10 segundos depois da covinha ficar pressionada.

Passo 3

Para abrir e liberar o vácuo: Gire a válvula na posição "Marinate/Open" (Marinar/Abriu) e use as abas práticas para abrir.

Selar acessórios FoodSaver®

Passo 1

Ligue o acessório

Retire o depósito transparente do alojamento principal da unidade. Prenda a porta do acessório ao acessório.

Passo 2

Retire o ar

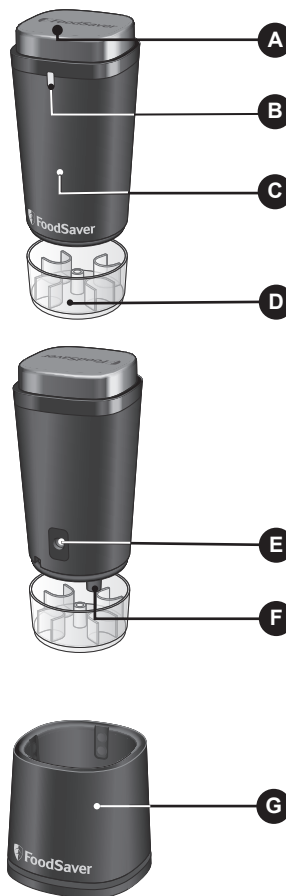
Carregue no botão de vácuo e aspire durante 10-20 segundos.

Passo 3

Guarde

Coloque o acessório no frigorífico ou no armário.

Características do seu sistema de vácuo manual



- A** Botão de vácuo
- B** Luz indicadora de carregamento
- C** Design ergonómico
- D** Depósito (amovível para limpeza fácil)
- E** Contactos de carga
- F** Porta de acessório
- G** Base de carregamento

Manutenção, limpeza e resolução de problemas

Manutenção e limpeza

1. Desligue sempre o aparelho da corrente antes de o limpar.
2. Não mergulhe a base de carregamento, o cabo de alimentação e o carregador ou equipamento de selagem manual a vácuo em água ou noutro líquido.
3. Evite usar produtos ou materiais abrasivos para limpar quaisquer componentes do aparelho. Estes produtos de limpeza podem riscar a superfície e danificar as almofadas de borracha de espuma preta.
4. Use um detergente da loiça suave e um pano húmido e morno para limpar os resíduos de alimentos dentro ou à volta dos componentes.
5. Esvazie o depósito depois de cada utilização. Lave em água morna com detergente. Seque ao ar antes de voltar a colocar no lugar.

IMPORTANTE:

Para retirar o depósito do FoodSaver®: segurando no equipamento de selagem manual a vácuo com uma mão, puxe o depósito para fora do alojamento principal da unidade.

Os sacos com fecho para frescos FoodSaver® devem ser usados apenas para conservação de frescos (no frigorífico ou no armário) e não no congelador. Não utilize para embalar a vácuo líquidos.

Quando embalar a vácuo alimentos húmidos, certifique-se de que o líquido não chega à válvula do saco com fecho, verifique e limpe o depósito do aparelho sempre que necessário.

Recipientes de frescos FoodSaver®

1. A base e a tampa do recipiente podem ser lavadas com segurança na prateleira superior da máquina de lavar louça. Pode também lavar ambas as peças em água morna com sabão, enxaguar cuidadosamente e secar bem. A tampa e a junta da válvula de vácuo podem ser lavadas em água morna com sabão. Enxaguar cuidadosamente e secar bem.
2. Os recipientes FoodSaver® podem ir ao micro-ondas apenas para aquecer a comida. Não podem ser usados para cozinhar.

Resolução de problemas

O equipamento de selagem a vácuo não arranca ao carregar no botão Iniciar:

1. Certifique-se de que o equipamento de selagem a vácuo está carregado.

O equipamento de selagem a vácuo arranca mas o saco não comprime a volta dos alimentos:

1. Certifique-se de que o fecho está bem fechado. Deslize os dedos ao longo do fecho todo.
2. A válvula de ar não se encontra sobre uma superfície plana. Volte a posicionar o saco de modo que a válvula de ar fique deitada em cima da bancada, sem alimentos por baixo.

O bico de vácuo e a válvula de ar não estão a fazer um bom contacto:

1. Certifique-se de que o bico de vácuo fica centrado sobre o círculo cinzento e nivelado sobre a válvula de ar. Aplique pressão moderada.

Foi retirado ar do saco mas voltou a entrar:

1. Examine o fecho e a válvula do saco. Restos de alimentos no fecho ou na válvula podem causar fugas e deixar entrar ar.
2. Por vezes, a existência de humidade ou de restos de alimentos ao longo dos rebordos de selagem do fecho, ou por baixo da válvula, impedem o saco de selar corretamente. Limpe o interior do saco em torno do fecho e por baixo da válvula e tente selar novamente.

3. Se estiver a embalar a vácuo alimentos com arestas, é possível que o saco tenha sido perfurado. 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.

O recipiente de frescos FoodSaver® não veda a vácuo:

1. Certifique-se de que o vedante no interior da tampa não tem alimentos nem outros resíduos. Retire a tampa da válvula e verifique se há algum resíduo na válvula. Limpe a válvula regularmente, sempre com muito cuidado, depois de usar. Certifique-se de que a tampa é pressionada para baixo com firmeza sobre o tabuleiro da base.

Garantia

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

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

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

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

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

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

Os problemas que ocorram devido a má utilização, danos, abuso, utilização com voltagem incorreta, forças da natureza, eventos

fora do controlo da JCS (Europe), reparação ou alteração por uma pessoa não autorizada pela JCS (Europe), ou falha de seguimento das instruções de utilização, não são abrangidos por esta garantia. Adicionalmente, a utilização e desgaste normal, incluindo, mas não se limitando a, descoloração mínima e riscos, não são abrangidos por esta garantia.

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

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

A eliminação de produtos elétricos não deve ser feita juntamente com o lixo doméstico. Recicle nas instalações corretas.

Envie-nos um email para enquiriesEurope@jardencs.com para mais informação sobre reciclagem e REEE.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited

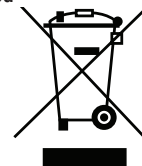
5400 Lakeside

Cheadle Royal Business Park

Cheadle

SK8 3GQ

United Kingdom



**FoodSaver**[®]Mantiene gli alimenti **freschi**
più a lungo***Guida di riferimento****Sigillatrice sottovuoto portatile**

Registrare l'apparecchio è un'operazione semplice e rapida su <https://www.nital.it/vip/>. Gli utenti che si registrano sul nostro sito web hanno la possibilità di ricevere offerte promozionali dedicate.

Per ulteriori suggerimenti per l'uso e informazioni sulla sicurezza, consultare questa Guida di riferimento oppure visitare il nostro sito web all'indirizzo www.foodsavereurope.com.

*Rispetto ad altri metodi di conservazione non sottovuoto

www.foodsavereurope.com

AVVERTENZE DI SICUREZZA IMPORTANTI

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

L'utilizzo con accessori non consigliati dal produttore dell'apparecchio può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, occorre sempre attenersi a precauzioni di sicurezza di base al fine di ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche e/o lesioni alle persone. Tali precauzioni comprendono quanto segue:

1. Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare questo prodotto.
2. Al fine di evitare scosse elettriche, non collocare né immergere il cavo, le spine o la base per la ricarica e la sigillatrice sottovuoto portatile in acqua o altri liquidi. Per pulire il serbatoio, svuotarlo e lavarlo in acqua saponata tiepida. Far asciugare all'aria prima di reinserire (consultare la sezione dedicata alla pulizia).
3. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da individui con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o privi di esperienza, se sotto supervisione oppure qualora siano state loro impartite istruzioni in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e qualora comprendano i rischi che ne possono derivare. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
4. Scollegare dalla presa elettrica prima di inserire o togliere parti e prima della pulizia. Per scollegare l'apparecchio, staccare il cavo di alimentazione dalla presa elettrica. Non tirare il cavo per scollegare.
5. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, sostituirlo con un cavo o un gruppo speciale disponibile presso la casa produttrice o l'agente responsabile dell'assistenza. L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente con il caricatore fornito in dotazione.
6. Non azionare l'apparecchio in caso di funzionamento difettoso o se è stato danneggiato in altro modo.
7. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto. Non utilizzare per scopi commerciali.

L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per l'uso previsto.

8. Non lasciare che il cavo di alimentazione penzoli dal bordo del tavolo o del piano di lavoro oppure che entri in contatto con superfici calde.
9. Posizionare il cavo in un punto in cui non ci si possa inciampare, dove non possa essere tirato, dove l'utilizzatore non possa rimanere impigliato, specialmente nel caso di bambini, o possa provocare il capovolgimento dell'apparecchio.
10. Non collocare sopra o in prossimità di superfici bagnate oppure di fonti di calore come cucine a gas o elettriche, oppure un forno riscaldato. Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e orizzontale.
11. Inserire sempre per prima cosa la spina nell'apparecchio, quindi inserire il cavo nella presa (nel caso di apparecchi con cavi staccabili).
12. 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.

SUGGERIMENTI IMPORTANTI

1. Per ottenere risultati ottimali, utilizzare esclusivamente con sacchetti con cerniera sottovuoto e contenitori salvafreschezza della marca FoodSaver®.
2. Quando si confezionano sottovuoto sacchetti con cerniera, piccole quantità di liquidi, briciole o particelle di cibo possono essere inavvertitamente aspirate all'interno della valvola, creando una possibile perdita d'aria. Per evitare che questo avvenga, seguire i seguenti suggerimenti:
 - a. Per minestre, salse e liquidi: utilizzare un contenitore, quindi riporre in frigorifero. Si **SCONSIGLIA** di sigillare liquidi in sacchetti con cerniera.
 - b. Per alimenti in polvere o a grana fine: evitare di riempire eccessivamente i sacchetti oppure utilizzare un contenitore. È inoltre possibile collocare un filtro da caffè o un tovagliolo di carta sopra l'alimento e al di sotto della valvola prima del confezionamento sottovuoto.

- c. Assicurarsi che la cerniera sia chiusa in modo sicuro senza residui di cibo intrappolati. Il cibo intrappolato nella cerniera può creare una perdita che, nell'arco del tempo, può far sì che il sacchetto perda il sottovuoto.
3. Il serbatoio deve essere in posizione durante la lavorazione di sacchetti con cerniera e contenitori salvafreschezza FoodSaver®. Per l'utilizzo con tappi per bottiglia, barattoli e altri accessori FoodSaver®, rimuovere il serbatoio e sigillare utilizzando la porta per accessori.
4. Quando si utilizzano i contenitori, ricordarsi di lasciare 2,5 cm di spazio nella parte superiore del contenitore.
- WWW.FOODSAVEREUROPE.COM**

Congratulazioni!

I benefici salvafreschezza del sistema sottovuoto portatile FoodSaver® sono pronti per essere assaporati. Da anni il sistema di sigillatura sottovuoto FoodSaver® aiuta milioni di famiglie a mantenere gli alimenti freschi più a lungo nel frigorifero e nella credenza. Il sistema sottovuoto portatile è stato progettato per rimuovere l'aria dai sacchetti con cerniera e dai contenitori sottovuoto FoodSaver® appositamente progettati. Il sistema sottovuoto portatile è compatto e pratico per l'utilizzo quotidiano.

Linee guida per il confezionamento sottovuoto

Confezionamento sottovuoto e sicurezza degli alimenti

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

Muffa – Facilmente identificabile per via delle sue particolari caratteristiche. La muffa non può crescere in un ambiente con una bassa quantità di ossigeno, quindi il confezionamento

sottovuoto può rallentare la crescita della muffa.

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

Batteri – Provocano un odore sgradevole, lo scolorimento e/o una consistenza morbida o viscida. Nelle condizioni adatte, il *Clostridium botulinum* (l'organismo che provoca il botulismo) può crescere senza aria e talvolta non è possibile rilevarlo in base all'odore o al sapore. Pur essendo estremamente raro, può essere molto pericoloso. Per conservare gli alimenti in modo sicuro, è fondamentale mantenere temperature basse.

Il confezionamento sottovuoto NON sostituisce la refrigerazione o il congelamento 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 degli alimenti il giorno in cui è avvenuto il confezionamento sottovuoto.

Avvertenza per la sicurezza degli alimenti

Utilizzare alimenti freschi e deperibili poco dopo l'acquisto. Anche in condizioni di conservazione adeguate, gli alimenti perdono freschezza e valore nutritivo se vengono conservati troppo a lungo.

Suggerimenti per la preparazione degli alimenti

Formaggi duri:

Per preservare la freschezza del formaggio, imballarlo sottovuoto dopo ciascun utilizzo.

IMPORTANTE: i formaggi molli non devono mai essere confezionati sottovuoto.

Prodotti da forno:

Per confezionare sottovuoto prodotti da forno morbidi o con una consistenza ariosa, si consiglia di utilizzare un contenitore salvafreschezza FoodSaver® in modo tale che mantengano la forma.

Istruzioni

Ricarica dell'apparecchio sottovuoto portatile:

prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, ricaricarlo per almeno 24 ore. In caso contrario si riduce la durata della batteria del prodotto. La spia indicatrice della ricarica rimane accesa quando l'apparecchio è collegato all'alimentazione e non indica il livello di carica.

Nota: l'unità deve essere ricaricata per 24 ore ogni 6 mesi al fine di preservare la batteria.

IMPORTANTE: in caso di accumulo di liquido nel serbatoio, interrompere la creazione del sottovuoto e rimuovere il serbatoio per svuotarlo e pulirlo.

Sacchetti con cerniera FoodSaver® per sigillatura sottovuoto

Passo 1

Riempimento e sigillatura del sacchetto

Inserire l'alimento nel sacchetto con cerniera FoodSaver®. Stendere il sacchetto con cerniera orizzontalmente, con il cerchio grigio rivolto verso l'alto, e far scorrere le dita attraverso la cerniera per chiudere il sacchetto.

Passaggio 2

Rimozione dell'aria dal sacchetto

Premere la sigillatrice sottovuoto portatile sopra il cerchio grigio sul sacchetto, quindi premere il pulsante di aspirazione fino a rimuovere l'aria dal sacchetto. Rilasciare il pulsante per interrompere la creazione di sottovuoto.

Passaggio 3

Conservazione

Collocare il sacchetto con l'alimento nel frigorifero o nella credenza.

Contenitori FoodSaver® per marinare e conservare i cibi

Fase 1

Ruotare la valvola in modo che la freccia indichi la posizione Vacuum/Store (Sottovuoto/Conservare). Collegare la sigillatrice o l'adattatore Salva Freschezza collocandoli sopra la valvola.

Fase 2

Premere la sigillatrice sottovuoto portatile sopra la valvola verde sul coperchio del contenitore. Premere il pulsante del sottovuoto sull'unità e aspirare per 10 secondi ancora, dopo che la valvola indicatrice del vuoto è stata aspirata verso il basso.

Fase 3

Per aprire e incamerare aria: Ruotare la valvola alla posizione Marinate/Open (Marinare/Aprire) e usare le pratiche linguette per aprire il coperchio!

Accessori FoodSaver® per la sigillatura sottovuoto

Passaggio 1

Collegamento dell'accessorio

Rimuovere il serbatoio trasparente dall'alloggiamento principale dell'unità. Fissare l'accessorio all'apposita porta sull'accessorio FoodSaver®.

Passaggio 2

Rimozione dell'aria

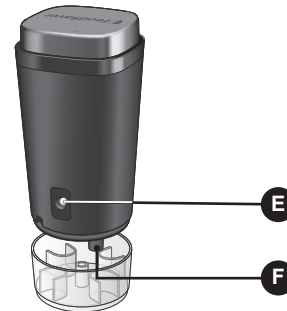
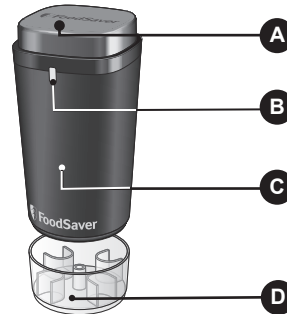
Premere il pulsante del sottovuoto e aspirare per 10-20 secondi.

Passaggio 3

Conservazione

Riporre il contenitore/accessorio in frigorifero o nella credenza in base alla modalità di conservazione necessaria per il contenuto del contenitore.

Caratteristiche del sistema di sottovuoto portatile



- A** Pulsante sottovuoto
- B** Spia indicatrice della ricarica
- C** Design ergonomico
- D** Serbatoio (rimovibile per semplificare la pulizia)
- E** Contatti per la ricarica
- F** Porta per accessori
- G** Base di ricarica

Manutenzione, pulizia e risoluzione dei problemi

Manutenzione e pulizia

1. Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione prima della pulizia.
2. Non immergere la base per la ricarica, il cavo di alimentazione e il caricabatteria o la sigillatrice sottovuoto portatile in acqua o altri liquidi.
3. Evitare di utilizzare prodotti o materiali abrasivi per pulire i componenti dell'apparecchio. Tali detergenti possono graffiare la superficie e danneggiare i cuscinetti in gommasciuma nera.
4. Usare un detergente per piatti delicato e un panno umido per rimuovere residui di cibo all'interno o attorno ai componenti.
5. Svuotare il serbatoio dopo ciascun utilizzo. Lavare in acqua tiepida saponata. Far asciugare all'aria prima di reinserire.

IMPORTANTE:

Per rimuovere il serbatoio dall'apparecchio FoodSaver®: tenendo la sigillatrice sottovuoto portatile con una mano, staccare il serbatoio trasparente dall'alloggiamento principale dell'unità.

I sacchetti con cerniera salvafreschezza FoodSaver® devono essere utilizzati esclusivamente per tenere in fresco (in frigorifero o nella credenza) e non per la conservazione in freezer. Non utilizzare per sigillare sottovuoto liquidi.

In caso di sigillatura sottovuoto di alimenti umidi, verificare che il liquido non raggiunga la valvola del sacchetto con chiusura a cerniera e controllare e pulire il serbatoio dell'apparecchio qualora necessario.

Contentori salvafreschezza FoodSaver®

1. La base del contenitore e il coperchio possono essere lavati in sicurezza nel ripiano superiore della lavastoviglie. In alternativa è possibile lavare entrambi i componenti in acqua saponata tiepida; sciacquare bene e asciugare accuratamente. Il coperchio e la guarnizione della valvola di aspirazione possono essere lavati con acqua calda e sapone; risciacquare bene e asciugare accuratamente.
2. I contenitori FoodSaver® sono utilizzabili nel microonde solo per riscaldare, non per cucinare.

Risoluzione dei problemi

La sigillatrice sottovuoto non entra in funzione quando si preme il pulsante di avvio:

1. Verificare che la sigillatrice sottovuoto sia carica.

La sigillatrice sottovuoto entra in funzione ma il sacchetto non aderisce all'alimento:

1. Verificare che la cerniera sia ben chiusa. Far scorrere le dita sull'intera cerniera.
2. La valvola dell'aria non è su una superficie piana. Riposizionare il sacchetto in modo che la valvola dell'aria sia distesa sul piano di lavoro senza alimenti sotto la valvola.

L'ugello di aspirazione e la valvola dell'aria non fanno contatto:

1. Verificare che l'ugello di aspirazione sia centrato rispetto al cerchio grigio e collocato in orizzontale sulla valvola dell'aria. Applicare una moderata pressione.

L'aria è stata rimossa dal sacchetto ma ora è rientrata all'interno:

1. Esaminare la cerniera e la valvola del sacchetto. Eventuali residui di cibo nella cerniera o nella valvola possono provocare perdite e consentire l'ingresso dell'aria.
2. Talvolta la condensa o residui di cibo lungo i bordi ermetici della chiusura a cerniera o sotto la valvola impediscono una corretta sigillatura del sacchetto. Pulire l'interno del sacchetto intorno alla cerniera e sotto la valvola, quindi provare a sigillare di nuovo.

3. Se si stanno confezionando sottovuoto alimenti spigolosi, il sacchetto potrebbe essersi perforato. In presenza di fori, utilizzare un nuovo sacchetto. Coprire gli alimenti spigolosi con un materiale morbido, come della carta da cucina, e sigillare di nuovo.

Il contenitore salvafreschezza FoodSaver® non si sigilla sottovuoto:

1. Verificare che la guarnizione all'interno del coperchio non sia ostruita da cibo e residui. Rimuovere il coperchio della valvola e controllare che non vi siano residui nella valvola. Pulire la valvola con cura periodicamente dopo l'utilizzo. Verificare che il coperchio sia saldamente premuto sulla base del contenitore.

Garanzia

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

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

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

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

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

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

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

(sbiadimento) e i graffi, non sono coperti dalla presente garanzia.

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

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

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

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited

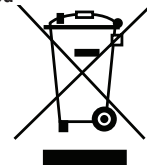
5400 Lakeside

Cheadle Royal Business Park

Cheadle

SK8 3GQ

United Kingdom





Houdt uw voedsel **langer vers***

Handleiding

Hand-vacumeerapparaat



Voor meer gebruikstips en veiligheidsinformatie leest u deze handleiding of gaat u naar onze website op www.foodsavereurope.com.

*Vergeleken met andere niet-vacuüm bewaarmethoden

www.foodsavereurope.com

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Gebruik het apparaat niet met accessoires die niet in combinatie specifiek door de fabrikant worden aanbevolen. Dit kan brand, elektrische schokken of persoonlijk letsel veroorzaken.

Bij het gebruik van elektrische apparaten dienen altijd voorzorgsmaatregelen te worden genomen om het risico van brand, elektrische schokken en/of persoonlijk letsel te voorkomen, inclusief het volgende:

1. Lees alle instructies voordat het product in gebruik wordt genomen.
2. Leg het snoer, de stekker of het apparaat niet in water of andere vloeistoffen en dompel het niet onder in water of een andere vloeistof; dit om elektrische schokken te voorkomen. Als u het reservoir wilt reinigen, leegt u dit en wast u dit af in warm water met afwasmiddel. Laat het reservoir aan de lucht drogen voordat u het weer plaatst (zie het gedeelte Onderhoud en reiniging).
3. 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, mits zij voldoende begeleiding of instructies hebben ontvangen over het veilige gebruik van het apparaat en zij de eventuele gevaren ervan begrijpen. Laat kinderen niet met dit apparaat spelen. Reiniging of onderhoud door kinderen mag uitsluitend onder toezicht worden uitgevoerd.
4. Neem de stekker uit het stopcontact alvorens onderdelen te plaatsen of te verwijderen en alvorens het apparaat te reinigen. Schakel het apparaat uit door de stekker uit het stopcontact te nemen. Trek niet aan het stroomsnoer om de stekker te verwijderen.
5. Als het stroomsnoer beschadigd raakt, moet dit worden vervangen door een speciaal snoer of een speciale set die verkrijgbaar is bij de fabrikant of zijn onderhoudsbedrijf. Gebruik het apparaat uitsluitend met de laadadapter die bij het apparaat is geleverd.

6. Gebruik het apparaat niet als dit een storing heeft ontwikkeld of is beschadigd.
7. Het apparaat is niet geschikt voor gebruik buiten. Het apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik. Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik. Gebruik dit apparaat uitsluitend voor het bestemde doel.
8. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen en houd het uit de buurt van warme oppervlakken.
9. Leg het snoer zo dat niemand erover kan struikelen, eraan kan trekken of waar de gebruiker verstrikt kan raken, in het bijzonder kinderen, of waar het apparaat kan omvallen.
10. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van natte oppervlakken of warmtebronnen, zoals een gas- of elektrisch kookstel, of een warme oven. Gebruik het apparaat alleen op een droog, stabiel en egaal oppervlak.
11. Sluit altijd eerst het stroomsnoer op het apparaat aan en steek dan pas de stekker in het stopcontact (voor apparaten met afneembaar snoer).
12. Vacuüm verpakken is GEEN vervanging voor koelen of invriezen. Bederfelijke etenswaren die in de koelkast moeten worden bewaard, moeten ook worden gekoeld of ingevroren nadat ze vacuüm zijn verpakt. Om ziekte te

voorkomen, mogen zakken waarin rauw vlees, rauwe vis of vette etenswaren zijn bewaard niet opnieuw worden gebruikt.

BELANGRIJKE TIPS:

1. Gebruik voor de beste resultaten alleen vershoudzakken met zipper en vershouddozen van FoodSaver®.
2. Wanneer voeding vacuüm wordt verpakt in de vershoudzakken, kunnen er kleine hoeveelheden vloeistof, kruimels enz. in het ventiel terechtkomen. Dit veroorzaakt een luchtlek. Volg deze tips om dit te voorkomen:
 - a. Voor soepen, sauzen en vloeistoffen: gebruik een vershouddoos en plaats deze dan in de koelkast. Het wordt NIET aanbevolen om vloeistof in vershoudzakken vacuüm te verpakken.
 - b. Voor zeer fijne of poederachtige voedingswaren: Maak de zak niet te vol of gebruik anders een vershouddoos. U kunt de voedingswaren ook afdekken met een koffiefilter of stuk keukenpapier voordat u de zak vacuüm verpakt.

- c. Controleer of de zipper goed is gesloten en er geen kruimels enz. in de zipper zitten. Dit kan een lek veroorzaken, waardoor er met de tijd lucht in de vershoudzak stroomt.
3. Tijdens het vacuüm verpakken van vershoudzakken met zipper en vershouddozen van FoodSaver® moet het reservoir zijn geplaatst. Bij gebruik van FoodSaver®-flesafsluiters, -bussen en andere accessoires moet het reservoir worden verwijderd en gebruikt u de aansluiting voor accessoires.
4. Bij gebruik van vershouddozen moet u ongeveer 2.5cm ruimte vrij laten onder het deksel.

WWW.FOODSAVEREUROPE.COM

Gefeliciteerd...

U kunt nu gaan genieten van de alle voordelen van verse voedingswaren dankzij het hand-vacumeerapparaat van FoodSaver®. Al vele jaren helpt het vacumeersysteem van FoodSaver® miljoenen huishoudens hun voedingswaren langer vers te houden in de koelkast en de keukenkast. Het vacumeerapparaat is ontwikkeld om lucht te verwijderen uit de speciaal ontworpen FoodSaver®-vershoudzakken met zipper en -vershouddozen. Het is een klein en handig apparaat voor dagelijks gebruik.

Richtlijnen voor vacuüm verpakken

Vacuüm verpakken en voedselveiligheid

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

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

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

Bacteriën: Leiden tot onprettige geur, verkleuring en/of een slijmerige samenstelling. Onder de juiste condities kan *Clostridium botulinum* (het organisme dat botulisme veroorzaakt) zonder zuurstof groeien en is soms reukloos en smaakloos. Het komt zeer zelden voor, maar kan erg gevaarlijk zijn. Voor voedselveiligheid is het essentieel dat voedsel bij lage temperaturen worden bewaard.

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

Waarschuwing voor voedselveiligheid

Gebruik verse, bederfelijke etenswaar kort na aankoop. Voeding verliest versheid en voedingswaarde als het te lang wordt bewaard, zelf als ze onder de juiste condities worden bewaard.

Tips voor voedselbereiding

Harde kaas:

Houd kaas vers door deze na ieder gebruik opnieuw vacuüm te verpakken.

BELANGRIJK: Zachte kaas mag nooit vacuüm worden verpakt.

Bakproducten

Gebruik een FoodSaver®-vershouddoos voor zachte of luchtige bakproducten, zodat ze niet worden geplet en de vorm behouden blijft wanneer ze vacuüm worden verpakt.

Instructies

Uw vacumeerapparaat laden Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, moet het minstens 24 uur worden opgeladen. Als u dit niet doet, vermindert de levensduur van de batterij. Het laadlampje blijft branden wanneer de stekker van het apparaat in het stopcontact zit. Dit geeft geen indicatie van de lading van de batterij.

Opmerking: Het apparaat moet elke 6 maanden 24 uur worden opgeladen om de levensduur van de batterij optimaal te houden.

BELANGRIJK: Als er vloeistof in het reservoir komt, stopt u met vacuüm verpakken, verwijdert u het reservoir en reinigt u dit.

FoodSaver®-vershoudzakken met zipper vacumeren

Stap 1

Zak vullen en vacuüm verpakken

Vul de FoodSaver®-vershoudzak met de gewenste voedingswaren. Leg de vershoudzak plat neer, met de grijze cirkel naar boven, en schuif uw vingers langs de zipper om de zak te sluiten.

Stap 2

Lucht uit de zak verwijderen

Druk het vacumeerapparaat op de grijze cirkel op de zak en houd de vacumeerknop ingedrukt tot alle lucht uit de zak is verwijderd. Laat de knop los om het vacumeren te stoppen.

Stap 3

Bewaren

Leg de zak met het voedsel in de koelkast of keukenkast.

FoodSaver® Preserve & Marinate Containers

Stap 1

Draai de klep, zodat de pijl wijst naar de Vacuum/Store positie. Sluit de draagbare sealer of draagbare accessoire aan door deze bovenop de klep te plaatsen.

Stap 2

Duw het vacumeerapparaat over het groene ventiel in het deksel van de doos. Druk op de vacumeerknop en houd de knop nog 10 seconden ingedrukt nadat het ventiel een kuiltje vormt.

Stap 3

Openen en vacuüm verwijderen: Draai de klep naar de Marinate/Open positie en gebruik easy open tabs om te openen en te genieten!

FoodSaver®-accessoires (bussenset, flessenstop etc.) vacuüm verpakken

Stap 1

Accessoire aansluiten

Verwijder het doorzichtige reservoir (D) van het hand-vacumeerapparaat. Sluit het hand-vacumeerapparaat aan op de aansluiting voor accessoires.

Stap 2

Lucht verwijderen

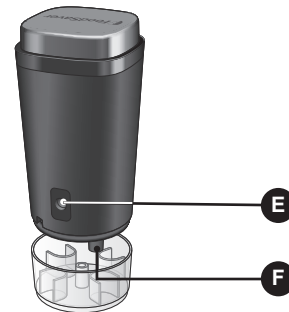
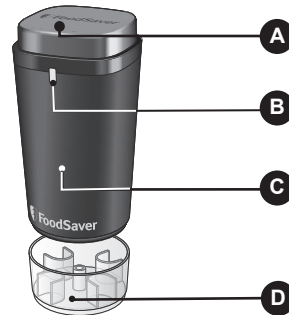
Houd de vacumeerknop 10-20 seconden ingedrukt.

Stap 3

Bewaren

Zet het accessoire in de koelkast of keukenkast.

Uw hand-vacumeerapparaat



- A Vacumeerknop
- B Laadlampje
- C Ergonomisch ontwerp
- D Reservoir (afneembaar om eenvoudig te reinigen)
- E Laadcontacten
- F Aansluiting voor accessoires
- G Laadstandaard

Onderhoud, reiniging en problemen oplossen

Onderhoud en reiniging

1. Neem altijd de stekker uit het stopcontact voordat het apparaat wordt gereinigd.
2. Dompel de laadstandaard, het stroomsnoer, de lader en het vacumeerapparaat niet onder in water of een andere vloeistof.
3. Gebruik geen schuurmiddelen of -producten om het apparaat of de onderdelen ervan te reinigen. Deze kunnen krassen op het oppervlak veroorzaken en de zwarte schuimrubber kussentjes beschadigen.
4. Verwijder voedselresten in en om de onderdelen met een in warm water met afwasmiddel bevochtigde doek.
5. Leeg het reservoir na elk gebruik. Reinig dit in warm water met afwasmiddel. Laat het reservoir aan de lucht drogen voordat u het weer in het apparaat plaatst.

BELANGRIJK:

Het reservoir uit de FoodSaver® verwijderen: houd het vacumeerapparaat met een hand vast en trek het reservoir met uw andere hand uit het apparaat.

Gebruik de FoodSaver®-vershouddozen met zipper alleen om voedsel te bewaren in de koelkast of voorraadkast, niet in de vriezer. Gebruik de zakken niet om vloeistof vacuüm te verpakken.

Wanneer u vochtige etenswaren vacuüm verpakt, zorg er dan voor dat het ventiel van de zak droog blijft en reinig het reservoir van het apparaat wanneer nodig.

FoodSaver®-vershouddozen

1. De vershouddoos en het deksel kunnen in het bovenste rek van een vaatwasmachine worden gereinigd. Ze kunnen ook in warm water met afwasmiddel worden afgewassen. Spoel en droog ze daarna goed af. De ventieldop en afdichting kunnen in warm water met afwasmiddel worden gereinigd. Spoel en droog ze daarna goed af.
2. FoodSaver®-vershouddozen met inhoud kunnen in de magnetron worden opgewarmd, maar de dozen zijn niet geschikt om voedsel in de magnetron mee te koken.

Problemen oplossen

Het vacumeerapparaat werkt niet wanneer de startknop wordt ingedrukt:

1. Controleer of het apparaat is opgeladen.

Het vacumeerapparaat werkt, maar de lucht wordt niet uit de zak gezogen:

1. Controleer of de zipper van de zak goed is gesloten. Schuif de zipper met uw vingers helemaal dicht.
2. Het ventiel ligt niet op een plat oppervlak. Leg de zak zo neer dat het ventiel plat op het aanrecht ligt en er geen voedsel onder het ventiel zit.

De vacumeeraan sluiting en het ventiel maken geen contact:

1. Controleer of de vacumeeraan sluiting midden over de grijze cirkel en plat op het ventiel is geplaatst. Oefen iets druk uit.

De lucht was wel uit de zak gezogen, maar er zit nu weer lucht in de zak:

1. Controleer de zipper. Er kan voedsel tussen de zipper of in het ventiel zitten, waardoor de zak lekt.
2. Als er vocht of voedsel aanwezig is langs de sluitrand van de zipper of onder het ventiel, kan de zak vaak niet goed vacuüm worden verpakt. Veeg de binnenkant van de zak, bij de zipper en onder het ventiel, schoon en probeer de zak dan nogmaals te vacumeren.
3. De zak kan zijn beschadigd tijdens het vacuüm verpakken van voedingsmiddelen met scherpe hoeken of randen. 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 verwijder de lucht in de zak dan nogmaals.

De lucht in een FoodSaver®-vershouddoos wordt niet verwijderd:

1. Controleer of de afdichting aan de binnenkant van het deksel vrij is van voedsel. Verwijder de ventieldop en controleer of er voedsel in het ventiel zit. Reinig het ventiel periodiek na gebruik. Zorg dat het deksel goed op de doos is aangebracht en is gesloten.

Garantie

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

Het product valt tot 2 jaar na de aanschafdatum onder garantie 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. Recycle deze producten op de voorgeschreven wijze. Stuur ons een e-mail op

enquiriesEurope@jardencs.com voor verdere informatie over recycling en de AEEA-richtlijn.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited.

5400 Lakeside

Cheadle Royal Business Park

Cheadle

SK8 3GQ

Verenigd Koninkrijk



 **FoodSaver**® | Håller maten **färsk**
längre*

Användarinstruktioner

Handhållen vakuumförseglare



Du hittar fler användningstips och säkerhetsinformation i dessa användarinstruktioner eller genom att besöka vår webbplats på www.foodsavereurope.com.

* Jämfört med andra förvaringsmetoder utan vakuum.

www.foodsavereurope.com

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

SPARA DESSA ANVISNINGAR

Använd inte apparaten med några tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren då det kan leda till brand, elstötar eller personskador.

När du använder elektriska apparater ska du alltid följa de grundläggande säkerhetsföreskrifterna för att minska risken för brand, elektriska stötar och/eller personskador, däribland följande:

1. Läs alla anvisningar innan du använder den här produkten.
2. I syfte att undvika elektriska stötar ska du inte placera eller sänka ned sladden, kontakterna eller den handhållna vakuumsörslaren i vatten eller annan vätska. Rengör behållaren genom att tömma den och diska den i varmt vatten med diskmedel. Låt behållaren lufttorka innan du sätter tillbaka den (se avsnittet Rengöring).
3. Denna apparat kan användas av barn från åtta års ålder och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått handledning eller anvisningar om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är involverade. Barn får inte leka apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan tillsyn.
4. Ta ur kontakten ur eluttaget innan du sätter på eller tar av delar samt före rengöring. Dra ur strömsladden ur vägguttaget för att koppla från apparaten. Dra inte i själva strömsladden.
5. Om strömsladden skadas måste den bytas ut mot en specialsladd eller mot specialdelar från tillverkaren eller återförsäljaren. Apparaten får endast användas tillsammans med den laddningsadapter som medföljer apparaten.
6. Använd inte apparaten om den inte fungerar som den ska eller har skadats på något sätt.
7. Apparaten får inte användas utomhus. Apparaten får inte användas för kommersiella ändamål. Enbart hushållsbruk. Använd endast apparaten för dess avsedda bruk.
8. Låt inte sladden hänga ut utanför bords- eller bänkkanten

eller komma i kontakt med heta ytor.

9. Placera sladden där ingen kan råka snubbla över den, dra i den bli intrasslad iden, i synnerhet barn, eller så att det orsakar att apparaten-välter.
10. Placera inte apparaten på eller nära våta underlag eller värmekällor som t.ex. en varm gasspis, en elbrännare eller en uppvärmd ugn. Använd alltid apparaten på en torr, stabil och plan yta.
11. Sätt alltid i kontakten till apparaten först och anslut sedan strömsladden till uttaget (för apparater med löstagbara sladdar).
12. Vakuumförpackning är INTE ett substitut för kylning eller frysning. Alla färskvaror som kräver kylning måste förvaras i kylskåp eller frysas även efter att de vakuumförpackats. För att undvika potentiell sjukdom ska du inte återanvända påsar efter förvaring av rått kött, rå fisk eller feta livsmedel.

VIKTIGA TIPS

1. För bästa resultat ska du enbart använda zippåsar med vakuumfunktion och Fresh-behållare från FoodSaver®.
2. När du vakuumförpackar zippåsar kan små mängder vätska, smulor eller matpartiklar

oavsiktligt dras in i ventilen, vilket kan skapa en möjlig luftläcka. För att förhindra detta ska du följa dessa tips:

- a. För soppor, såser och vätskor: Använd en burk och placera därefter maten i kylskåp. Att försegla vätskor i zippåsar rekommenderas INTE.
 - b. För pudrigt eller finkornigt livsmedel: Undvik att överfylla påsar eller använd en burk. Du kan också placera ett kaffefilter eller en pappersservett ovanpå maten och under ventilen innan du vakuumförpackar den.
 - c. Kontrollera att ziplåset är ordentligt stängt och att inga matbitar har fastnat i låset. Mat instängd i ziplåset kan skapa en läcka som kan göra att påsen förlorar vakuumet över tid.
3. Behållaren måste vara på plats när du använder zippåsar och Fresh-behållare från FoodSaver®. Vid användning med flasklock, behållare och andra tillbehör från FoodSaver® tar du bort behållaren och tätningen med hjälp av tillbehörsporten.
 4. När du använder behållare ska du komma ihåg att lämna ett utrymme på 2,5 cm längst upp i burken.

WWW.FOODSAVEREUROPE.COM

Grattis ...

Du kommer nu att kunna utnyttja fördelarna med det handhållna vakuumsystemet FoodSaver®. Vakuumförseglarsystemet FoodSaver® har i flera år hjälpt miljontals hushåll att hålla maten färsk längre i kylskåp och köksskåp. Det handhållna vakuumsystemet är utformat för att suga ut luft från speciellt utformade zippåsar och behållare från FoodSaver®. Det handhållna vakuumsystemet är kompakt och praktiskt för daglig användning.

Riktlinjer för vakuumförpackning

Vakuumförpackning och livsmedelssäkerhet

Processen för vakuumförpackning förlänger livslängden på livsmedel genom att suga ut det mesta av luften från förseglade zippåsar och burkar och behållare minska oxidation, vilket påverkar näringsvärde, smak och kvalitet i allmänhet. Att avlägsna luften kan också förhindra tillväxten av mikroorganismer, vilka kan orsaka problem under vissa förhållanden:

Mögel – enkelt att identifiera genom den luddiga ytan. Mögel kan inte växa i miljöer med låg syrehalt och därför kan vakuumförpackande bromsa tillväxten av mögel.

Jäst – resulterar i jäsning, vilket kan identifieras genom lukt och smak. Jäst behöver vatten, socker och en måttlig temperatur för att växa. Den kan också överleva med eller utan luft. För att bromsa tillväxten av jäst krävs kylning, medan nedfrysning gör att den avstannar helt.

Bakterier – resulterar i en obehaglig lukt, missfärgning och/eller mjuk eller slemmig konsistens. Under rätt förhållanden kan *clostridium botulinum* (den organism som orsakar botulism) växa utan luft och ibland kan den inte upptäckas genom lukt och smak. Även om den är väldigt sällsynt kan den vara mycket farlig. För att förvara livsmedel på ett säkert sätt är det oerhört viktigt att du bibehåller låga temperaturer.

Vakuumförpackning är INTE ett substitut för kylning eller frysning och det kan inte upphäva ett livsmedels nedbrytning. Det kan enbart sakta ner kvalitetsförändringarna. Det är svårt att förutse hur länge livsmedel behåller förstklassig smak, utseende eller konsistens eftersom det beror på livsmedlets ålder och skick den dag det vakuumförpackades.

Varningar om livsmedelssäkerhet

Använd färska, livsmedel och färskvaror inom kort efter att du köpt dem. Även under korrekta förvaringsförhållanden förlorar mat fräschör och näringsvärde om den förvaras för länge.

Matlagningstips

Hårda ostar:

Vakuumförpacka ost efter varje användning för att behålla färskheden.

VIKTIGT: Mjuka ostar ska aldrig vakuumförpackas.

Bakverk:

Vid vakuumförsegling av mjuka bakverk rekommenderar vi att du använder en FoodSaver® Fresh-burk, så att de behåller formen.

Anvisningar

Ladda din handhållna vakuumapparat: Innan du använder apparaten första gången ska du ladda den i minst 24 timmar. Om du inte gör det minskar livslängden på produktens batteri. Indikatorlampan för laddning förblir tänd medan apparaten är ansluten och anger inte laddningsnivån.

Obs! Enheten bör laddas i 24 timmar var sjätte månad för att upprätthålla batteriets livslängd.

VIKTIGT: Om vätska samlas i behållaren ska du avsluta vakuumförpackningen och avlägsna behållaren för att tömma och rengöra den.

Försegla FoodSaver®-zippåsar med vakuumfunktion

Steg 1 Fyll på och försegla påsen

Lägg maten i FoodSaver®-zippåsen. Lägg zippåsen plant med den grå cirkeln uppåt och dra fingrarna längs ziplatelet för att stänga påsen.

Steg 2 Avlägsna luften från påsen

Tryck den handhållna vakuumförseglaren över den grå cirkeln på påsen och tryck på vakuumknappen tills luften har avlägsnats från påsen. Släpp knappen när du vill stoppa vakuumfunktionen.

Steg 3 Förvara

Placera påsen med mat i ett kylskåp eller köksskåp.

FoodSaver®-behållare för förvaring och marinering

Steg 1

Vrid ventilen så att pilen pekar mot vakuum-/förvaringsläget. Placera den handhållna vakuumsugen eller det handhållna tillbehöret ovanpå ventilen och anslut.

Steg 2

Tryck den handhållna vakuumförseglaren över den gröna ventilen på burkens lock. Tryck på enhetens vakuumknapp och sug ut luften i tio sekunder efter att fördjupningen har tryckts in.

Steg 3

Öppna och släppa ut vakuum: Vrid ventilen till läget marinera/öppna, öppna de lättanvända flikarna och njut!

Försegla FoodSaver®-tillbehör

Steg 1

Anslut tillbehör

Avlägsna den genomskinliga behållaren från enhetens huvuddel. Sätt fast tillbehörsporten på tillbehöret.

Steg 2

Avlägsna luften

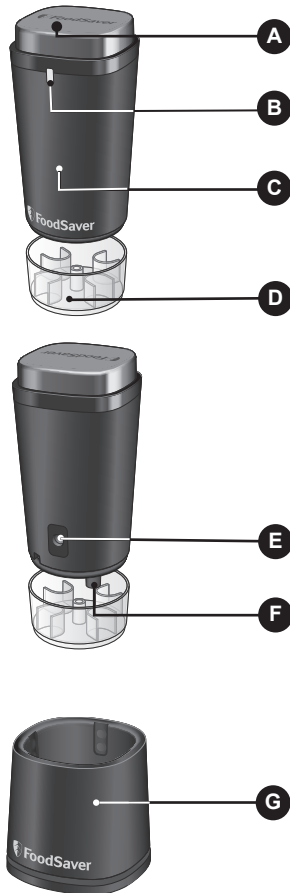
Tryck på vakuumknappen och sug ut luften i 10–20 sekunder.

Steg 3

Förvara

Placera tillbehöret i ett kylskåp eller köksskåp.

Funktioner för ditt handhållna vakuumsystem



- A** Vakuumknapp
- B** Indikatorlampa för laddning
- C** Ergonomisk design
- D** Behållare (löstagbar för enkel rengöring)
- E** Laddningskontakter
- F** Tillbehörspört
- G** Laddningsdocka

Skötsel, rengöring och felsökning

Skötsel och rengöring

- Koppla alltid från apparaten innan rengöring.
- Sänk inte ned laddningsstationen, strömssladden, laddaren eller den handhållna vakuumsörseglaren i vatten eller annan vätska.
- Undvik slipande produkter eller material för att rengöra någon av apparatens komponenter. Dessa rengöringsmedel kan repa ytan och skada de svarta skumgummidygnorna.
- Använd ett mildt diskmedel och en varm, fuktig trasa för att torka bort matrester i eller runt komponenterna.
- Töm behållaren efter varje användning. Diska den i varmt vatten med diskmedel. Låt den lufttorka innan du sätter tillbaka den.

VIKTIGT:

Så här avlägsnar du behållaren från FoodSaver®: Håll den handhållna vakuumsörseglaren med en hand samtidigt som du drar du av behållaren från enhetens huvuddel.

FoodSaver® Fresh-zippåsar bör endast användas vid förvaring i kylskåp eller skafferi och inte i frysen. Vakuumsörsegla inte vätskor.

Om du vakuumsörseglar mat med mycket vätska måste du se till att vätskan inte når upp till zippåsens ventil och rengöra apparatens behållare vid behov.

FoodSaver® Fresh-behållare

- Burkens underdel och lock kan diskas på övre hyllan i diskmaskinen. Du kan också diska båda delarna i varmt vatten och diskmedel, skölja dem väl och torka noga. Vakuumentilens lock och packning kan diskas i varmt vatten och diskmedel. Skölj dem väl och torka noga.
- FoodSaver®-behållarna ska enbart värmas i mikrovågsugn för uppvärmning, inte för tillagning av mat.

Felsökning

Vakuumsörseglaren startar inte när Start-knappen trycks in:

- Kontrollera att vakuumsörseglaren är laddad.

Vakuumsörseglaren startar men påsen dras inte åt runt maten:

- Kontrollera att ziplåset är ordentligt stängt. Dra fingrarna längs hela ziplåset.
- Luftventilen ligger inte på ett plant underlag. Flytta påsen så att luftventilen ligger platt på bänken och det inte finns någon mat under luftventilen.

Vakuummunstycket och luftventilen får inte kontakt:

- Kontrollera att vakuummunstycket sitter mitt över den grå cirkeln och placeras plant på luftventilen. Tryck medelhårt.

Luften avlägsnades från påsen, men läcker in i påsen igen:

- Undersök påsens ziplås och ventil. Matrester i ziplåset eller i ventilen kan leda till läckage och att luft kommer in i påsen.
- Ibland kan fukt eller matrester längs med påsens ziplås eller under ventilen förhindra att påsen förseglas ordentligt. Torka insidan av påsen runt ziplåset och under

ventilen och försök att försegla den igen.

3. Om du har vakuumpförseglat livsmedel med vassa kanter kan hål ha uppstått i påsen. Använd en ny påse om det finns ett hål. Täck vassa livsmedel med mjukt material, t.ex. en pappersservett, och försegla påsen igen.

Det bildas inget vakuum i FoodSaver® Fresh-burken:

1. Kontrollera att packningen på insidan av locket är fri från matrester och skräp. Avlägsna ventillocket och se efter om det finns något skräp i ventilen. Rengör ventilen grundligt med jämna mellanrum efter användning. Se till att locket är ordentligt nedtryckt på burken.

Garanti

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

Den här produkten har en garanti på 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 modifierats på något sätt eller utsatts för skada, används felaktigt, missbrukats, reparats eller modifierats 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 modifiering 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

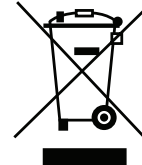
5400 Lakeside

Cheadle Royal Business Park

Cheadle

SK8 3GQ

Storbritannien



**FoodSaver**Pitää ruoan **tuoreena**
pidempään***Käyttöopas****Käsi­käyttöinen tyhjiöpakkaus­laite**

Lisää käyttövinkejä ja turvallisuutta koskevia tietoja löytyy tästä käyttöoppaasta ja verkkosivustoltamme www.foodsaver europe.com.

*Verrattuna muihin kuin tyhjiöpakkausmenetelmiin.

www.foodsaver europe.com

TÄRKEÄT TURVATOIMET

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

Älä käytä laitetta minkään sellaisen lisävarusteen kanssa, jota laitteen valmistaja ei suosittele, sillä se voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai henkilövahingon.

Tulipalon, sähköiskun ja/ tai henkilövahinkojen välttämiseksi sähkölaitteita käytettäessä on aina noudatettava perusturvaohjeita, joihin kuuluvat seuraavat:

1. Lue kaikki ohjeet ennen tuotteen käyttöä.
2. Älä laita tai upota johtoa, pistokkeita, lataustelakkaa tai käsikäyttöistä tyhjiöpakkauslaitetta veteen tai muuhun nesteeseen, sillä se voi aiheuttaa sähköiskun. Puhdista säiliö tyhjentämällä se ja pesemällä se lämpimällä saippuavedellä. Anna säiliön kuivua itsekseen ennen sen asettamista takaisin paikalleen (katso Huolto ja puhdistus -kohta).
3. Kahdeksan vuotta täyttäneet lapset, fyysisesti tai henkisesti vammaiset, aistivammaiset ja riittävää kokemusta tai tietämystä vailla olevat saavat käyttää laitetta, jos heitä on ohjattu tai opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät riskit. Laitetta ei ole tarkoitettu lasten leikkikaluksi. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman aikuisen valvontaa.
4. Irrota virtajohto ennen osien kiinnittämistä tai irrottamista ja laitteen puhdistamista. Irrota laite sähköverkosta irrottamalla pistoke pistorasiasta. Älä irrota vetämällä virtajohdosta.
5. Jos virtajohto on vaurioitunut, sen tilalle on hankittava erikoisjohto tai -kokoontulo, joita on saatavissa valmistajalta tai sen edustajalta. Tätä laitetta saa käyttää vain sen mukana toimitetun lataussovittimen kanssa.
6. Älä käytä laitetta, jos siinä on toimintahäiriö tai jos se on vaurioitunut.
7. Laitetta ei ole tarkoitettu ulkokäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön. Vain kotikäyttöön. Käytä laitetta vain sille tarkoitettulla tavalla.
8. Virtajohto ei saa roikkua pöydän tai tason reunalta tai koskettaa kuumia pintoja.
9. Aseta virtajohto niin, ettei siihen voi kompastua eikä sitä voi vetää ja etteivät etenkään lapset sotkeudu siihen ja

ettei se muulla tavoin aiheuta laitteen kaatumista.

10. Älä aseta laitetta märälle pinnalle tai kaasui- tai sähkölieden tai uunin tapaiselle kuumalle pinnalle tai sellaisten lähelle. Käytä laitetta aina kuivalla, vakaalla ja tasaisella pinnalla.
11. Kiinnitä virtajohto aina ensin laitteeseen ja sitten pistorasiaan (jos laitteella on irrotettava virtajohto).
12. Tyhjiöpakkaus EI korvaa elintarvikkeiden säilyttämistä jääkaapissa tai pakastamista. Kaikki jäädytystä edellyttävät pilaantuvat elintarvikkeet on edelleen säilytettävä jääkaapissa tai pakastettava tyhjiöpakkaamisen jälkeen. Sairastumisen välttämiseksi pusseja ei tule käyttää uudelleen, jos niissä on säilytetty raakaa lihaa, kalaa tai rasvaisia ruokia.

TÄRKEITÄ NEUVOJA

1. Parhaat tulokset saavutetaan, kun laitetta käytetään FoodSaver®-merkkisten suljettavien tuoresäilytyspussien ja -astioiden kanssa.
2. Suljettavia tuoresäilytyspusseja tyhjiöpakatessa pieniä määriä nesteitä, muruja tai ruoka-ainesta voi imeytyä venttiiliin ja päästää ilmaa vuotamaan.

Voit estää tämän noudattamalla seuraavia ohjeita:

- a. Keitot, kastikkeet ja nesteet: käytä säilytysastiaa, ja laita astia sitten jääkaappiin. Nesteiden pakkaamista suljettaviin tuoresäilytyspusseihin EI suositella.
 - b. Jauhemaiset tai hienorakeiset elintarvikkeet: Vältä pussien ylitäyttämistä tai käytä säilytysastiaa. Voit myös asettaa suodatinpussin tai talouspaperin palan ruoan päälle venttiiliin alle ennen tyhjiöpakkaamista.
 - c. Varmista, että pussin sulkija on kunnolla suljettu ja ettei sen väliin ole jäänyt ruoka-ainesta. Sulkijan väliin jäänyt ruoka-aines voi päästää ilmaa vuotamaan ja saada pussin tyhjiön häviämään ajan myötä.
3. Säiliön on oltava paikallaan FoodSaver®-tuoresäilytyspusseja ja -astioita käytettäessä. Käytettäessä FoodSaver®-pullonkorkkien, -rasioiden ja muiden lisävarusteiden kanssa irrota säiliö ja tyhjiöpakkaa käyttämällä lisävarusteliitäntää.
 4. Säilytysastioita käytettäessä muista jättää astian yläosaan 2,5 cm tyhjää tilaa.

WWW.FOODSAVEREUROPE.COM

Onnittelut!

Pääset kohta nauttimaan tuoreista herkuista käsi­käyttöisen FoodSaver®-tyhjiöpakkauslaitteen avulla. FoodSaver®-tyhjiöpakkausjärjestelmä on jo vuosien ajan auttanut miljoonia kotitalouksia pitämään ruokaa tuoreena pidempään. Käsi­käyttöinen tyhjiöpakkauslaite on suunniteltu poistamaan ilma sitä varten suunnitelluista FoodSaver®-tuoresäilytyspusseista ja -astioista. Käsi­käyttöinen tyhjiöpakkauslaite on pienikokoinen ja kätevä jokapäiväisessä käytössä.

Ohjeet tyhjiöpakkaamiseen

Tyhjiöpakkaaminen ja elintarviketurvallisuus

Tyhjiöpakkausprosessi pidentää ruoan käyttöikää poistamalla suljetuista tuoresäilytyspusseista ja -astioista suurimman osan ilmasta. Tällöin ruoan ravintoarvoihin, makuu­un ja yleislaatuun vaikuttava hapettuminen vähenee. Ilman poistaminen voi estää myös mikro-organismien kasvamisen. Tietyissä olosuhteissa seuraavat mikro-organismit voivat aiheuttaa ongelmia:

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

Hiiva – syntyy käymisen tuloksena, voidaan tunnistaa hajusta ja mausta. Hiiva tarvitsee kasvaakseen vettä, sokeria ja kohtalaisen lämpötilan. Se voi selvitä ympäristössä, jossa on ilmaa tai ei ole ilmaa. Jäähdytys hidastaa hiivan kasvua ja pakastaminen pysäyttää sen täysin.

Bakteerit – tuottavat epämiellyttävää hajua, värjäytymistä ja/ tai tekevät pinoista pehmeitä tai limaisia. Oikeissa olosuhteissa *Clostridium botulinum* (botulismia aiheuttava organismi) voi kasvaa ilman happea ja joskus sitä ei voi havaita hajun tai maun perusteella. Vaikka se onkin erittäin harvinainen, se voi olla hyvin vaarallinen. Ruokien turvallista säilyttämistä varten on olennaista ylläpitää alhaisia lämpötiloja.

Tyhjiöpakkaus EI korvaa elintarvikkeiden säilyttämistä jääkaapissa tai pakastamista, eikä se pysäytä ruoan pilaantumista. Se voi ainoastaan hidastaa laatumuutoksia. On vaikeaa ennustaa, miten pitkään elintarvikkeet säilyttävät huippulaatuisen makunsa, ulkonäkönsä tai rakenteensa, sillä tähän vaikuttavat ruoan ikä ja kunto pakkaus­päivänä.

Elintarviketurvallisuusvaroit­us

Käytä tuoreet, pilaantuvat ruoat nopeasti ostamisen jälkeen. Vaikka ruoat säilöttäisiin oikein, ne menettävät tuoreutensa ja ravintoarvonsa, jos niitä säilytetään liian pitkään.

Vinkkejä ruoanvalmistukseen

Kovat juustot:

Pida juusto tuoreena tyhjiöpakkaamalla se aina käytön jälkeen.

TÄRKEÄÄ: Pehmeät juustot eivät sovi tyhjiöpakattaviksi.

Leivonnaiset:

Suosittellemme käyttämään pehmeiden tai ilmavien leivonnaisten tyhjiöpakkaus­essa FoodSaver®-astiaa, jotta leivonnaisten muoto säilyy hyvänä.

Ohjeet

Käsi­käyttöisen tyhjiöpakkauslaitteen lataaminen: Lataa laitetta vähintään 24 tunnin ajan ennen ensimmäistä käyttö­kertaa. Jos näin ei tehdä, laitteen akun kesto heikkenee. Latauksen merkivalo palaa laitteen ollessa kytkettynä pistorasiaan, eikä se ilmoita akkuvirran määrää.

Huomaa: Laitetta tulisi ladata 24 tunnin ajan aina kuuden kuukauden välein, jotta akun kesto ei heikkene.

TÄRKEÄÄ: Jos säiliöön kerääntyy nestettä, lopeta tyhjiöpakkaaminen ja irrota ja tyhjennä säiliö.

FoodSaver®-tuoresäilytys­pussien tyhjiö­pakkaaminen

Vaihe 1

Pussin täyttäminen ja sulkeminen

Laita ruoka FoodSaver®-tuoresäilytys­pussiin. Aseta tuoresäilytyspus­si harmaa ympyrä ylöspäin ja sulje se vetämällä sulkija kiinni.

Vaihe 2

Ilman poistaminen pussista

Paina käsi­käyttöinen tyhjiöpakkauslaite pussin harmaan ympyrän päälle ja paina tyhjiöpainiketta, kunnes ilma on poistettu pussista. Lopeta tyhjiöpakkaus päästämällä irti painikkeesta.

Vaihe 3

Säilytys

Laita ruokapussi jääkaappiin tai ruokakomeroon.

FoodSaver® Preserve & Marinade -astiat

Vaihe 1

Käännä venttiiliä niin, että nuoli osoittaa tyhjiöinti-/säilöntäasentoon (Vacuum/Store). Kiinnitä käsi­käyttöinen tyhjiöpakkauslaite tai käsi­käyttöinen lisävaruste sijoittamalla se venttiiliin päälle.

Vaihe 2

Paina käsi­käyttöinen tyhjiöpakkauslaite astian kannessa olevan vihreän venttiiliin päälle. Paina laitteen tyhjiöpakkaus­painiketta ja jatka tyhjiöpakkausta 10 sekuntia sen jälkeen, kun tyhjiömerkki on painunut kuopalle.

Vaihe 3

Tyhjiön avaaminen ja vapauttaminen: Käännä venttiili marinointi-/avausasentoon (Marinate/Open), avaa helpokäyttöiset läpät ja nauti!

FoodSaver®-lisävarusteiden tyhjiöpakkaaminen

Vaihe 1

Lisävarusteen kiinnittäminen

Irrota läpinäkyvä säiliö laitteen kotelosta. Kiinnitä lisävaruste lisävarusteliitintään.

Vaihe 2

Ilman poistaminen

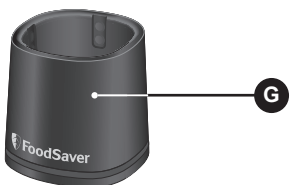
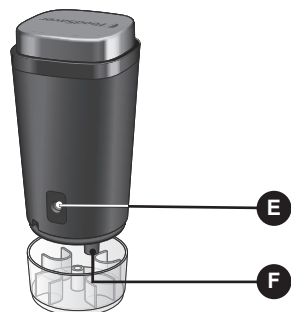
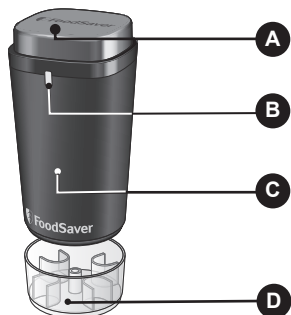
Paina tyhjiöpainiketta ja tyhjiöpakkaa 10–20 sekunnin ajan.

Vaihe 3

Säilytys

Laita lisävaruste jääkaappiin tai ruokakomeroon.

Käsi­käyt­toisen tyhjiöpakkauslaitteen ominaisuudet



- A** Tyhjiöpainike
- B** Latauksen merkkivalo
- C** Ergonominen muotoilu
- D** Säiliö (voidaan irrottaa helppoa puhdistamista varten)
- E** Latauskoskettimet
- F** Lisävarusteliitäntä
- G** Lataustelakka

Huolto, puhdistus ja vianmääritys

Huolto ja puhdistus

1. Irrota laite pistorasiasta aina ennen puhdistusta.
2. Älä upota lataustelakkaa, virtajohtoa, laturia tai käsi­käyt­toistä tyhjiöpakkauslaitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
3. Vältä hankaavien tuotteiden tai materiaalien käyttämistä laitteen osien puhdistuksessa. Tällaiset puhdistusaineet voivat naarmuttaa pintaa ja vaurioittaa mustia vaahtokumityynyjä.
4. Pyyhi ruoantähteet pois komponenttien sisältä ja ympäriltä käyttämällä mieto astianpesuainetta ja lämmintä, kosteaa liinaa.
5. Tyhjennä säiliö aina käytön jälkeen. Pese lämpimällä saippuavedellä. Anna säiliön kuivua itsekseen ennen sen asettamista takaisin paikalleen.

TÄRKEÄÄ:

Säiliön irrottaminen FoodSaver®-laitteesta: pidä käsi­käyt­toistä tyhjiöpakkauslaitetta toisessa kädessä ja vedä toisella kädellä läpinäkyvä säiliö irti laitteen kotelosta.

FoodSaver®-tuoresäilytyspusseja tulee käyttää vain tuoretuotteiden säilytykseen, ja niitä on säilytettävä jääkaapissa tai ruokakomeroissa, ei pakastimessa. Älä käytä nesteiden tyhjiöpakkaukseen.

Jos pakkaat kosteita ruokia, varmista, ettei neste ulotu säilytyspussin venttiiliin, ja tarkista ja puhdista laitteen nestesäiliö tarvittaessa.

FoodSaver®-tuoresäilytysastiat

1. Pohja-astian ja kannen voi pestä turvallisesti astianpesukoneen ylätasolla. Molemmat osat voi myös pestä käsin lämpimällä saippuavedellä. Huuhtelee hyvin ja kuivaa huolellisesti. Tyhjiöventtiilin suojuksen ja tiivisteiden voi pestä lämpimällä saippuavedellä. Huuhtelee hyvin ja kuivaa huolellisesti.
2. FoodSaver®-astiat soveltuvat mikrossa kuumentamiseen, mutta eivät ruoan valmistamiseen mikrossa.

Vianmääritys

Tyhjiöpakkauslaite ei käynnisty, kun käynnistuspainiketta painetaan:

1. Varmista, että tyhjiöpakkauslaite on ladattu.

Tyhjiöpakkauslaite käynnistyy, mutta pussi ei kiristä ruoan ympärille:

1. Varmista, että sulkija on kunnolla suljettu. Sulje sulkija vetämällä se kiinni loppuun asti.
2. Ilmaventtiili ei ole tasaisella pinnalla. Korjaa pussin asentoa niin, että ilmaventtiili on tasaisella pinnalla, eikä sen alla ole ruokaa.

Tyhjiöntipään suutin ei kosketa ilmaventtiiliä:

1. Varmista, että tyhjiöntipää on harmaan ympyrän kohdalla ja tasaisesti ilmaventtiilin päällä. Paina kevyesti.

Ilma poistettiin pussista, mutta nyt ilmaa on päässyt uudelleen pussin sisään.

1. Tarkista pussin sulkija ja venttiili. Sulkijassa tai venttiilissä olevat ruokajäämät voivat aiheuttaa vuotoja ja ilman pääsemisen pussiin.

- Sulkijan reunoissa tai venttiilin alla oleva kosteus tai ruoka-aines voi joskus estää pussia sulkeutumasta kunnolla. Pyyhi pussin sisäosa sulkijan ympäriltä ja venttiilin alta, ja yritä tyhjiöpakkaamista uudelleen.
- Jos tyhjiöpakkaat teräväreunaisia elintarvikkeita, pussiin voi tulla reikä. Ota uusi pussi, jos pussiin on tullut reikä. Suojaa teräväkulmaiset elintarvikkeet pehmusteella, kuten talouspaperilla, ja tyhjiöpakkaa pussi.

FoodSaver®-tuoresäilytysastian ei muodostu tyhjiötä:

- Varmista, että kannen sisäpuolella olevassa tiivisteessä ei ole ruokajäämiä. Irrota venttiilin suojus ja tarkista, ettei venttiilissä ole ruokajäämiä. Puhdista venttiili huolellisesti ja säännöllisesti käytön jälkeen. Varmista, että kansi on painettu kunnolla kiinni pohja-astiaan.

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 takuuajana 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

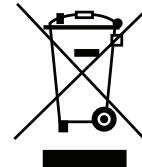
5400 Lakeside

Cheadle Royal Business Park

Cheadle

SK8 3GQ

United Kingdom



 **FoodSaver**[®] | Holder fødevarer **friske**
i længere tid*

Vejledning

Håndholdt vakuumforsegler



Få yderligere brugstips og sikkerhedsoplysninger i denne vejledning eller på vores websted på www.foodsavereurope.com.

* Sammenlignet med andre opbevaringsmetoder uden vakuum.

www.foodsavereurope.com

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

GEM DENNE VEJLEDNING

Må ikke anvendes sammen med tilbehør, som ikke anbefales af producenten af apparatet, da det kan resultere i brand, elektrisk stød eller personskade.

Ved brug af elektriske apparater skal du altid overholde grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger for at reducere risikoen for brand, elektrisk stød og/ eller personskade, herunder følgende:

1. Læs hele vejledningen, inden produktet tages i brug.
2. For at undgå elektrisk stød må du ikke anbringe eller nedsænke ledningen, stikkene eller ladestationen og den håndholdte vakuumforsegler i vand eller anden væske. Tøm vandbeholderen, og skyl den med varmt sæbevand for at rengøre den. Lad den lufttørre, inden den sættes tilbage på plads af (se afsnittet Rengøring).
3. Dette apparat må anvendes af børn på 8 år og derover samt af personer med fysiske, sansemæssige eller mentale handicap eller manglende erfaring og viden, såfremt vedkommende er under opsyn eller har modtaget anvisninger i forsvarlig brug af apparatet, og vedkommende forstår farerne i forbindelse med brugen. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn uden opsyn.
4. Tag stikket ud af stikkontakten, inden du sætter dele på eller tager dele af og inden rengøring. Tag ledningen ud af stikkontakten for at afbryde forbindelsen. Undgå at hive i ledningen, når du vil afbryde forbindelsen.
5. Hvis den monterede ledning er beskadiget, skal den udskiftes med en særlig ledning eller samling fra producenten eller dennes serviceagent. Dette apparat må kun anvendes sammen med den ladeadapter, der følger med apparatet.
6. Brug ikke apparatet, hvis det er defekt eller beskadiget på nogen måde.
7. Brug ikke apparatet udendørs. Må ikke anvendes til kommercielle formål. Kun til husholdningsbrug. Brug kun apparatet til den tilsigtede anvendelse.

8. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af et bord eller komme i kontakt med varme overflader.
9. Placer ledningen, hvor man ikke uforvarende kan snuble over eller hive i den, så brugeren kan blive filtret ind i den – især af børn – eller apparatet kan vælte.
10. Må ikke anbringes på eller tæt ved våde overflader eller varmekilder såsom en varm gas- eller elkogeplade eller en varm ovn. Brug altid apparatet på en tør, stabil, plan overflade.
11. Slut altid først ledningen til apparatet og derefter til stikkontakten (for apparater med aftagelig ledning).
12. Vakuumpakning er IKKE en erstatning for nedkøling eller nedfrysning. Lefordærlige 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.

VIGTIGE TIPS

1. Det bedste resultat opnås udelukkende ved brug sammen med FoodSaver®-vakuumlåspose og -opbevaringsboks.
2. Ved vakuumpakning af lynlåspose kan små mængder

væsker, brødkrummer eller madrester utilsigtet blive trukket ind i ventilen, så der opstår en mulig luftlækage. For at undgå dette skal du følge disse tips:

- a. Supper, saucer og væsker:
Brug en opbevaringsboks, og sæt den i køleskab.
Forsegling af væsker i lynlåspose anbefales IKKE.
- b. Støvende eller finkornede fødevarer:
Undgå at overfylde poser, eller brug en opbevaringsboks. Du kan også placere et kaffefilter eller en papirserviet oven på maden under ventilen inden vakuumpakning.
- c. Sørg for, at lynlåsen er sikkert lukket, og at der ikke er noget mad fanget i lynlåsen. Mad, der er fanget i lynlåsen, kan skabe en lækage, som kan medføre, at posen mister vakuum over tid.

3. Vandbeholderen skal være monteret ved brug af FoodSaver®-lynlåspose og -opbevaringsboks. Til brug med FoodSaver®-flaskepropper, -beholdere og andet tilbehør skal vandbeholderen afmonteres, og der skal forsegles ved hjælp af tilbehørsporten.
4. Ved brug af opbevaringsboks skal du huske at efterlade et hulrum på ca. 2,5 cm øverst i opbevaringsboksen.

WWW.FOODSAVEREUROPE.COM

Tillykke ...

Du kan snart begynde at nyde fordelene ved frisk mad ved hjælp af det håndholdte vakuumsystem fra FoodSaver®. I årevis har vakuumsforseglingsystemet fra FoodSaver® hjulpet millioner af husstande med at holde fødevarer friske i længere tid i køle- og køkkenskabet. Det håndholdte vakuumsystem er udviklet til at fjerne luft fra specialdesignede FoodSaver®-vakuumlåsnåser og -opbevaringsbokse. Det håndholdte vakuumsystem er kompakt og praktisk til hverdagsbrug.

Retningslinjer for vakuumpakning

Vakuumpakning og fødevarerikkerhed

Vakuumpakningsprocessen forlænger fødevarers levetid ved at fjerne det meste af luften fra forseglede lynlåsnåser og opbevaringsbokse 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.

Mug – kan nemt identificeres ud fra det pelsagtige udseende. Mug kan ikke vokse i miljøer med meget lidt ilt, og vakuumpakning kan derfor hæmme tilvæksten af mug.

Gær – resulterer i fermentering, som kan identificeres via lugt og smag. Gær har brug for vand, sukker og en moderat temperatur for at vokse. Gær kan overleve med eller uden luft. Hæmmelse af tilvæksten af gær kræver køling, mens frysning helt stopper den.

Bakterier – resulterer i en ubehagelig lugt, misfarvning og/eller blød eller slimet struktur. Under de rette betingelser kan bakterien *Clostridium botulinum* (som er den organisme, der forårsager botulisme/pølseforgiftning) fremkomme uden luft og kan nogle gange ikke registreres ud fra lugt eller smag. Selvom den er ekstremt sjælden, kan den være meget farlig. For at opbevare fødevarer sikkert er det vigtigt, at du sørger for vedvarende lave temperaturer.

Vakuumpakning er IKKE en erstatning for nedkøling eller nedfrysning, og det kan ikke omvende fordævelsesprocessen 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.

Advarsel om fødevarerikkerhed

Brug friske, letfordævelige fødevarer hurtigt efter køb. Selv under korrekte opbevaringsforhold mister fødevarer friskheden og ernæringsværdierne, hvis de opbevares for længe.

Tips til fødevarerforberedelse

Hårde oste:

Vakuumpak ost efter hver brug for at holde den frisk.

VIGTIGT: Blød ost må aldrig vakuumpakkes.

Bagværk:

Til vakuumpakning af blødt eller luftigt bagværk anbefaler vi en opbevaringsboks fra FoodSaver®, så bagværket ikke bliver klemt.

Anvisninger

Opladning af dit håndholdte vakuumparat:

Inden du bruger apparatet for første gang, skal du oplade det i mindst 24 timer. Ellers vil produktets batterilevetid blive formindsket. Ladeindikatoren lyser, når apparatet er tilsluttet, og angiver ikke ladeniveauet.

Bemærk! Enheden bør oplades i 24 timer hver 6. måned for at vedligeholde batteriets levetid.

VIGTIGT: Hvis der opsamles væske i vandbeholderen, skal du stoppe med at vakuumpakke og fjerne vandbeholderen for at tømme og rengøre den.

Forsegling med FoodSaver®-vakuumlåsnåser

Trin 1

Fyld og forsegl posen

Anbring mad i en FoodSaver®-lynlåsnåse. Læg lynlåsnåsen fladt ned med den grå cirkel opad, og gnid fingrene hen over lynlåsen for at lukke posen.

Trin 2

Fjern luften fra posen

Hold den håndholdte vakuumsforsegler hen over den grå cirkel på posen, og tryk på vakuumnappen, indtil luften er fjernet fra posen. Slip knappen for at standse vakuumsforseglingen.

Trin 3

Opbevar

Placer posen med mad i køle- eller køkkenskabet.

FoodSaver®-beholdere til opbevaring og marinering

Trin 1

Drej ventilen, så pilen peger på positionen Vakuums/Opbevar. Tilslut den håndholdte forseglings eller det håndholdte tilbehør ved at placere det på toppen af ventilen.

Trin 2

Hold den håndholdte vakuumsforsegler hen over den grønne ventil på opbevaringsboksens låg. Tryk på vakuumnappen på enheden, og fortsæt i 10 sekunder, efter at forsænkningen er blevet trykket ned.

Trin 3

Sådan åbnes og frigøres vakuums: Drej ventilen til positionen Marinerings/Åben, og åbn med de praktiske klapper. Velbekomme!

Forsegling med FoodSaver®-tilbehør

Trin 1

Tilslut tilbehør

Fjern den gennemsligtige vandbeholder fra enhedens hylster. Fastgør tilbehørsporten til tilbehøret.

Trin 2

Fjern luften

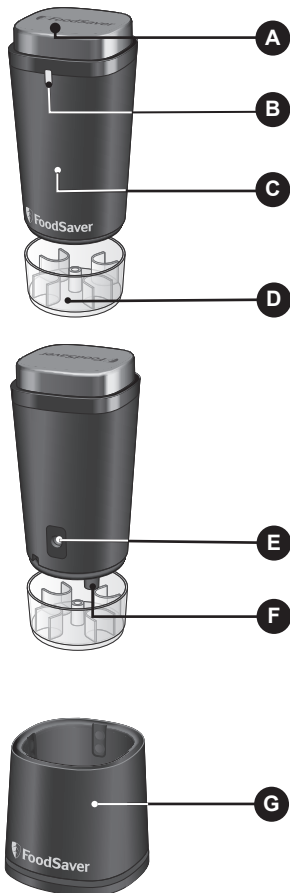
Tryk på vakuumnappen i 10-20 sekunder.

Trin 3

Opbevar

Anbring tilbehøret i køle- eller køkkenskabet.

Funktioner ved dit håndholdte vakuumsystem



- A** Vakuumknop
- B** Ladeindikator
- C** Ergonomisk design
- D** Vandbeholder (kan tage ud for nem rengøring)
- E** Ladekontakter
- F** Port til tilbehør
- G** Ladestation

Vedligeholdelse, rengøring og fejlfinding

Vedligeholdelse og rengøring

1. Tag altid ledningen ud af apparatet inden rengøring.
2. Nedsænk ikke ladestationen, ledningen og stikket eller den håndholdte vakuumsforsegler i vand eller anden væske.
3. Undgå at bruge slibende produkter eller materialer til rengøring af nogen af apparatets komponenter. Disse rengøringsmidler kan ridse overfladen og beskadige de sorte skumgummiklodser.
4. Brug et mildt opvaskemiddel og en varm, fugtig klud til at fjerne madrester i eller omkring komponenter.
5. Tøm vandbeholderen efter hver brug. Vask med varmt sæbevand. Lad vandbeholderen lufttørre, inden den sættes på plads igen.

VIGTIGT:

Sådan fjernes vandbeholderen fra FoodSaver®: Træk den gennemsigtige vandbeholder ud af enhedens hylster, mens du holder den håndholdte vakuumsforsegler med én hånd.

Lynlåseposer fra FoodSaver® er kun beregnet til opbevaring af friske fødevarer (i køle- eller køkkenskab) og ikke i fryseren. Må ikke bruges til at vakuumsforsegle væsker.

Hvis du vakuumsforsegler fugtige fødevarer, skal du kontrollere, at væsken ikke når lynlåsesposens ventil og kontrollere og rengøre apparatets vandbeholder efter behov.

FoodSaver®-opbevaringsbokse

1. Opbevaringsboksens bund og låg kan vaskes i den øverste hylde i opvaskemaskinen. Du kan også vaske begge dele i varmt sæbevand, skylle dem godt og tørre dem grundigt. Vakuumsventildækslet og pakningen kan vaskes i varmt sæbevand, skylles godt og tørres grundigt.
2. FoodSaver®-opbevaringsboksene kan kun bruges i mikroovn til genopvarmning og ikke til tilberedning.

Fejlfinding

Vakuumsforseglingen starter ikke, når der trykkes på startknappen:

1. Kontrollér, om vakuumsforsegleren er opladet.

Vakuumsforsegleren starter, men posen strammes ikke omkring fødevarerne:

1. Sørg for, at lynlåsen er ordentligt lukket. Gnid fingrene hen over hele lynlåsen.
2. Luftventilen befinder sig ikke på en plan overflade. Flyt posen, så luftventilen ligger fladt på bordet uden nogen fødevarer under luftventilen.

Vakuumsdysen og luftventilen rører ikke ved hinanden:

1. Sørg for, at vakuumsdysen er centreret hen over den grå cirkel og placeret fladt oven på luftventilen. Giv den et mellemhårdt tryk.

Luft blev fjernet fra posen, men nu er der luft i posen igen:

1. Undersøg posens lynlås og ventil. Madrester i lynlåsen eller ventilen kan forårsage lækage, så der trænger luft ind.
2. Nogle gange forhindrer fugt eller madvarer langs lynlåsens forseglede kanter eller under ventilen, at posen forsegles korrekt. Tør indersiden af posen omkring lynlåsen og under ventilen af, og forsøg at forsegle igen.

3. Hvis du vakuumpakker skarpe fødevarer, er posen måske punkteret. Hvis der er hul i posen, skal du bruge en ny. Dæk skarpe fødevarer med et blødt materiale, som et stykke køkkenrulle, og forsegl dem igen.

Der skabes ikke vakuum i FoodSaver®-opbevaringsboksen:

1. Sørg for, at pakningen på indersiden af låget er fri for mad og snavs. Fjern ventildækslet, og kontrollér, om der er snavs i ventilen. Rengør ventilen grundigt og regelmæssigt efter brug. Sørg for, at låget er presset helt ned over bundens bakke.

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

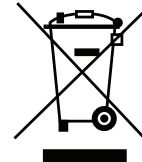
5400 Lakeside

Cheadle Royal Business Park

Cheadle

SK8 3GQ

United Kingdom



**FoodSaver**Holder maten **fersk
lenger*****Brukerhåndbok****Håndholdt vakuumforsegler**

Hvis du vil ha flere brukstips eller sikkerhetsinformasjon, kan du sjekke denne brukerhåndboken eller gå til nettstedet vårt: www.foodsaver.no/.

*Sammenlignet med andre oppbevaringsmetoder som ikke inkluderer vakuumpakking.

www.foodsaver.no/

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

Ikke bruk sammen med tilleggsutstyr som ikke er anbefalt av apparatets produsent, da dette kan føre til brann, elektrisk støt eller personskade.

Når du bruker elektrisk utstyr, må du alltid ta grunnlegge forholdsregler for å redusere faren for brann, elektrisk støt og/eller personskade, inkludert følgende:

1. Les alle instruksjonene før du tar dette produktet i bruk.
2. For å beskytte mot elektrisk støt, ikke legg eller nedsenk ledningen, støpslene, ladestasjonen eller den håndholdte vakuumsforsegleren i vann eller annen væske. For å rengjøre væskeoppsamlere, tøm den og vask den med varmt såpevann. Lufttørk før du setter den på plass (se rengjøringsavsnittet).
3. Dette produktet kan brukes av barn som er 8 år eller eldre, og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de er under tilsyn eller er gitt instruksjoner om bruk på en trygg måte og forstår farene involvert. Barn skal ikke leke med produktet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke foretas av barn uten tilsyn.
4. Trekk ut stikkkontakten før du setter på eller tar av deler og før rengjøring. For å koble fra, trekk støpselet ut av stikkkontakten. Ikke trekk i ledningen når du tar ut støpselet.
5. Hvis strømledningen er ødelagt, må den erstattes av en spesialledning eller kabel som er tilgjengelig fra produsenten eller servicestedet. Dette apparatet skal bare brukes med laderadapteren som fulgte med apparatet.
6. Ikke bruk apparatet hvis det har funksjonsfeil eller er skadet på noen måte.
7. Ikke bruk apparatet utendørs. Ikke bruk apparatet til kommersielle formål. Kun til husholdningsbruk. Bruk apparatet kun til tiltenkt bruk.
8. Ikke la ledningen henge over kanten på et bord eller en benk eller berøre varme overflater.
9. Plasser ledningen slik at ingen kan snuble i den eller dra i den. Det kan føre til at brukere, og

særlig barn, kan bli viklet inn i den eller at apparatet velter.

10. Ikke plasser den på eller i nærheten av våte overflater, eller varmekilder som en varm kokeplate eller ovn. Bruk alltid apparatet på en tørr, stabil og jevn overflate.
11. Fest alltid ledningen i apparatet først, og sett deretter støpselet i stikkontakten (for apparater med avtagbare ledninger).
12. 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, skal ikke poser brukes på nytt etter å ha lagret rått kjøtt, rå fisk eller mat med mye olje/fett.

VIKTIGE TIPS

1. For å oppnå best mulig resultat, bruk apparatet kun med vakuumlidelåposer og ferskhetsbeholdere fra FoodSaver®.
2. Når du vakuumpakker glidelåposer, kan små mengder væske, smuler eller matsøl trekkes inn i ventilen ved et uhell, og dette kan føre til en mulig luftlekkasje. For å

forhindre dette, følger du disse tipsene:

- a. For supper, sauser og væsker:
bruk en beholder og plasser i kjøleskapet. Det er IKKE tilrådelig å forsegle væske i glidelåposer.
 - b. For pulveraktig eller finkornet mat:
unngå å overfylle posen, eller bruk en beholder. Du kan også plassere et kaffefilter eller tørkepapir over maten under ventilen før vakuumpakkingen.
 - c. Sjekk at glidelåsen er godt lukket og ingen matrester er kommet inn i glidelåsen. Mat i glidelåsen kan forårsake en lekkasje som kan føre til at posen mister vakuuet over tid.
3. Væskeoppsamlere må være på plass når du bruker ferskhetsbeholdere og glidelåposer fra FoodSaver®. Hvis du skal bruke flaskestoppere, beholdere eller annet tilbehør fra FoodSaver® må du fjerne væskeoppsamlere og forsegle tilkoblingen for tilbehør.
 4. Når du bruker beholdere, husk å la det være igjen 2.5cm. med luft øverst når du fyller beholderen.

WWW.FOODSAVEREUROPE.COM

Gratulerer ...

Du kan snart nyte ferskhetsfordelene med det håndholdte vakuumsystemet fra FoodSaver®. FoodSaver®-vakuumforseglingssystemet har i en årrekke hjulpet mange millioner husstander med å holde maten fersk lenger i kjøleskap og kjøkkenskap. Det håndholdte vakuumsystem er utformet for å fjerne luft fra spesialdesignede FoodSaver®-vakuumglidelåsposer og -beholdere. Det håndholdte vakuumsystemet er kompakt og praktisk for hverdagsbruk.

Retningslinjer for vakuumpakking

Vakuumpakking og matvaresikkerhet

Vakuumpakningsprosessen forlenger levetiden til matvarer ved å fjerne mesteparten av luften fra forseglede glidelåsposer og beholdere 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:

Mugg – Lett å oppdage og gjenkjenne, fordi den ser hårete ut. Mugg kan ikke vokse i omgivelser med lite oksygen, og vakuumpakking kan derfor forsinke muggvekst.

Gjær – Fører til fermentering, som kan oppdages ved lukt og smak. Gjær trenger vann, sukker og en moderat temperatur for å vokse. Den kan også overleve med eller uten luft. Gjæringsprosessen forsinkes ved nedkjøling, og frysing stopper den helt.

Bakterier – Fører til dårlig lukt, misfarging og/eller myk eller slimete tekstur. Under riktige forhold kan *Clostridium botulinum* (organismen som forårsaker botulisme) vokse uten luft, og noen ganger kan den oppdages gjennom lukt eller smak. Selv om det er ekstremt sjeldent, kan det være svært farlig. For å bevare mat på en trygg måte, er det meget viktig at du opprettholder lave temperaturer.

Vakuumballasje er IKKE en erstatning for nedkjøling eller frysing, og den kan ikke reversere matforringelse. 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.

Mattrygghetsvarsel

Bruk ferske, lett bedervelige matvarer innen kort tid etter du kjøpte dem. Selv under riktige oppbevaringsforhold vil mat miste ferskheten og næringsinnholdet hvis den oppbevares for lenge.

Tips for tilberedning av mat

Harde oster:

Vakuumpakk osten hver gang du har brukt den, så den holder seg fersk.

VIKTIG: Myke oster skal aldri vakuumpakkes.

Bakervarer:

Når du skal vakuumpakke myke og luftige bakervarer,

anbefaler vi å bruke en FoodSaver®-beholder, slik at de holder på fasongen.

Instruksjoner

Lad det håndholdte vakuumapparatet: Før du bruker apparatet for første gang, må du lade det i minst 24 timer. Hvis du ikke gjør dette, vil det redusere produktets batterilevetid. Ladeindikatorlys lyser fremdeles når apparatet kobles til strømmen og angir ikke ladenivået.

Merk: Enhet må lades i 24 timer hver 6. måned for å opprettholde batteriets levetid.

VIKTIG: Hvis væske samler seg opp i tanken, må du stanse vakuumpakkingen og fjerne væskeoppsamleren for å tømme og rense den.

Forsegle FoodSaver®-vakuumglidelåsposer

Trinn 1

Fyll og forsegl posen

Plasser maten i FoodSaver®-glidelåsposen. Legg glidelåsposen flatt med den grå sirkelen vendt oppover. Skyv fingrene på tvers av glidelåsen for å lukke posen.

Trinn 2

Fjern luften fra posen

Trykk på den håndholdte vakuumforsegleren over den grå sirkelen på posen og trykk på vakuumpakknappen for å fjerne luften fra posen. Slipp opp knappen for å avslutte.

Trinn 3

Oppbevar

Legg posen med mat i kjøleskapet eller et kjøkkenskap.

FoodSaver®-beholdere for oppbevaring og marinering

Trinn 1

Drei ventilen slik at pilen peker mot posisjonen for vakuumering/oppbevaring. Koble til den håndholdte forsegleren eller det håndholdte tilbehøret ved å plassere den/det på toppen av ventilen.

Trinn 2

Trykk den håndholdte vakuumforsegleren over den grønne ventilen på beholderlokket. Trykk på vakuumpakknappen på enheten, og hold den inne i 10 sekunder etter at indikatoren er trykket inn.

Trinn 3

Slik åpner du og frigjør vakuumpakkingen: Vri ventilen til posisjonen for marinering/åpning, og bruk de praktiske klaffene til å åpne. Velbekomme!

Forsegle FoodSaver®-tilbehør

Trinn 1

Koble til tilbehør

Fjern den gjennomsliktige væskeoppsamleren fra enhetens hovedkabinett. Fest tilbehøret til tilkoblingen for tilbehør.

Trinn 2

Fjern luft

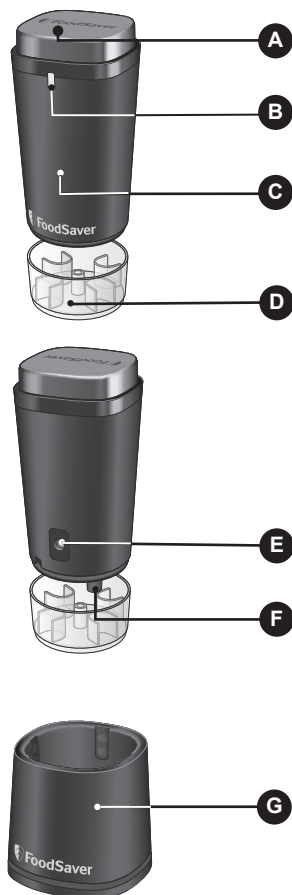
Trykk på vakuumpakknappen og vakuumpakk i 10–20 sekunder.

Trinn 3

Oppbevar

Plasser tilbehøret i kjøleskapet eller et kjøkkenskap.

Det håndholdte vakuumsystemets funksjoner



- A** Vakuumknapp
- B** Ladeindikatorlampe
- C** Ergonomisk design
- D** Væskeoppsamler (kan fjernes for enkel rengjøring)
- E** Ladekontakter
- F** Tilkobling for tilbehør
- G** Ladestasjon

Vedlikehold, rengjøring og feilsøking

Vedlikehold og rengjøring

- Trekk alltid ut støpselet før rengjøring.
- Ikke senk ladestasjonen, strømledningen og laderen eller den håndholdte vakuumsforsegleren i vann eller annen væske.
- Ikke bruk slipende midler eller materialer til å rengjøre noen av apparatets komponenter. Disse rengjøringsmidlene kan ripe opp overflaten og skade de svarte skumgummiputene.
- Bruk en mildt oppvasksåpe og en varm, fuktig klut for å tørke bort matrester inni eller rundt delene.
- Tøm væskeoppsamleren etter hver bruk. Vask i varmt såpevann. Lufttørk før du setter den på plass.

VIKTIG:

For å fjerne væskeoppsamleren fra FoodSaver®: Hold den håndholdte vakuumsforsegleren med én hånd og trekk den gjennomsiktige væskeoppsamleren bort fra enhetens hovedkabinett.

FoodSaver®-ferskhetsposer med glidelås må kun brukes for oppbevaring av ferske varer (i kjøleskap eller kjøkkenskap) og ikke i fryseren. Skal ikke brukes til å vakuumpakke væsker.

Hvis du vakuumpakker mat med mye fuktighet, sørg for at væsken ikke når posens ventil, og sjekk og rengjør apparatets væskeoppsamler ved behov.

FoodSaver®-ferskhetsbeholdere

- Beholderen og lokket kan trygt vaskes i den øverste hyllen i oppvaskmaskinen. Du kan også vaske begge delene i varmt såpevann – skyll dem godt og tørk dem grundig. Vakuumentildekselet og pakningen kan vaskes i varmt såpevann – skyll dem godt og tørk dem grundig.
- FoodSaver®-beholdere er kun egnet for bruk i mikrobølgeovn når det er snakk om gjenoppvarming av mat, ikke til matlaging.

Problemløsning

Vakuumsforsegleren starter ikke når man trykker på startknappen:

- Sørg for vakuumsforsegleren er ladet.

Vakuumsforsegleren starter, men posen strammes ikke rundt maten:

- Sjekk at glidelåsen er godt lukket. Skyv fingrene over hele glidelåsen.
- Luftventilen ligger ikke på et flatt underlag. Flytt posen slik at luftventil ligger flatt på benken, uten mat under luftventilen.

Vakuumdysen og luftventilen har ikke sikker kontakt:

- Sørg for at vakuumdysen er sentrert over den grå sirkelen og plasseres flatt på luftventilen. Trykk forsiktig.

Luften ble fjernet fra posen, men nå har det kommet luft inn på nytt:

- Undersøk glidelåsen og ventilen på posen. Matrester i glidelåsen eller ventilen kan forårsake lekkasje og la luft sive inn.
- Noen ganger kan fuktighet eller mat på tetningskanten til glidelåsen eller under ventilen forhindre at posen tetter seg ordentlig. Tørk innsiden av posen rundt glidelåsen og under

ventilen, og prøv å forsegle på nytt.

3. Hvis du vakuumpakker skarpe gjenstander, kan posen ha punktert. Bruk en ny pose hvis hull har oppstått. Pakk inn skarpe matvarer i et mykt materiale, for eksempel et papirhåndkle, og vakuumpakk på nytt.

FoodSaver®-ferskhetsbeholderen vakuumpakker ikke:

1. Sørg for at pakningen på innsiden av lokket er fri for mat og rusk. Fjern ventildekslet og sjekk om det er rusk i ventilen. Rengjør ventilen grundig med jevne mellomrom etter bruk. Sørg for at lokket er trykket godt ned på bunnbrettet.

Garanti

Ta vare på kvitteringen. Du trenger den dersom du vil benytte deg av garantien.

Dette apparatet har en garanti på to år etter kjøpsdato, som beskrevet i dette dokumentet.

Dersom apparatet slutter å fungere i løpet av garantiperioden på grunn av en design- eller produksjonsfeil, ta apparatet med tilbake til kjøpsstedet sammen med kvitteringen og en kopi av denne garantien.

Rettighetene og fordelene under denne garantien kommer i tillegg til dine lovfestede rettigheter, som ikke påvirkes av denne garantien. Det er bare Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited (JCS (Europe)) som har rett til å endre disse vilkårene.

JCS (Europe) påtar seg, i garantiperioden, å reparere eller erstatte apparatet eller en del av apparatet som ikke fungerer som det skal, kostnadsfritt, gitt at:

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

Feil som inntreffer på grunn av feil bruk, skade, misbruk, bruk med feil spenning, naturulykker, hendelser utenfor JCSs (Europe) kontroll, reparasjoner eller ombygging utført av noen andre enn personer autorisert av JCS (Europe) eller unnlattelse å følge bruksinstruksjonene, dekkes ikke av denne garantien.

I tillegg dekkes ikke normal slitasje, inkludert, men ikke begrenset til, mindre misfarging og riper, av denne garantien.

Rettighetene under denne garantien skal kun gjelde for den opprinnelige kjøperen og skal ikke utvides til kommersielt eller offentlig bruk. Hvis apparatet ditt inkluderer et landsspesifikt garantiark, se vilkårene i en slik garanti i stedet for denne garantien, eller ta kontakt med din lokale autoriserte forhandler for mer informasjon.

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

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited

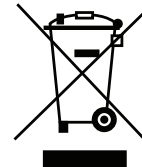
5400 Lakeside

Cheadle Royal Business Park

Cheadle

SK8 3GQ

United Kingdom



**FoodSaver**Przedłuża **świeżość**
żywności***Przewodnik****Ręczne urządzenie do
pakowania próżniowego**

Więcej wskazówek na temat użytkowania i informacji dotyczących bezpieczeństwa można znaleźć w niniejszym przewodniku lub na stronie internetowej www.foodsaver europe.com.

*W porównaniu z innymi metodami przechowywania bez pakowania próżniowego.

www.foodsaver europe.com

WAŻNE UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ

Urządzenia nie należy używać z akcesoriami niezalecanymi przez jego producenta, ponieważ może to skutkować pożarem, porażeniem prądem lub obrażeniami ciała.

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, aby ograniczyć ryzyko pożaru, porażenia prądem i (lub) obrażeń ciała. Są to m.in.:

1. Przed przystąpieniem do eksploatacji produktu zapoznaj się ze wszystkimi instrukcjami.
2. Aby uniknąć porażenia prądem, nie umieszczaj ani zanurzaj przewodu, wtyczek ani ręcznego urządzenia do pakowania próżniowego w wodzie ani w innych płynach. Aby wyczyścić zbiornik, wyjmij go z urządzenia i umyj w ciepłej wodzie z detergentem. Pozostaw do wyschnięcia na powietrzu przed ponownym umieszczeniem w urządzeniu (patrz część poświęcona czyszczeniu).
3. Urządzenia mogą używać dzieci od 8. roku życia, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej oraz osoby niemające odpowiedniego doświadczenia ani wiedzy, pod warunkiem że korzystają z urządzenia pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie do bezpiecznego używania urządzenia oraz mają świadomość ryzyka związanego z jego użytkowaniem. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia bez nadzoru.
4. Przed montażem i demontażem części oraz przed czyszczeniem odłącz urządzenie od gniazdka zasilania. Aby odłączyć urządzenie, wyjmij wtyczkę przewodu z gniazdka. Nie rozłączaj go, pociągając za przewód.
5. Uszkodzony przewód zasilający należy wymienić na odpowiedni model, dostępny u producenta lub

w autoryzowanym serwisie. Niniejszego urządzenia można używać wyłącznie z zasilaczem dostarczonym wraz z urządzeniem.

6. Nie używaj urządzenia, jeśli działa nieprawidłowo lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone.
7. Nie używaj urządzenia na zewnątrz. Nie używaj w celach komercyjnych. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Używaj go wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
8. Nie dopuść, aby przewód zasilający zwisał nad krawędzią stołu lub stykał się z gorącymi powierzchniami.
9. Umieść przewód w takim miejscu, aby nie można się było o niego potknąć, zaplątać w niego (dotyczy to zwłaszcza dzieci) ani pociągnąć w sposób skutkujący przewróceniem urządzenia.
10. Nie umieszczaj urządzenia na mokrych powierzchniach lub w ich pobliżu, na źródłach ciepła, takich jak palnik gazowy lub elektryczny, ani w rozgrzanym piekarniku. Zawsze używaj urządzenia na suchej, stabilnej i równej powierzchni.
11. Zawsze najpierw podłącz wtyczkę przewodu zasilającego do urządzenia, a dopiero później

podłącz przewód do gniazdka zasilania (dotyczy to urządzeń z odłączanymi przewodami).

12. Pakowanie próżniowe NIE zastępuje zamrażania i chłodzenia. Nietrwałą żywność wymagającą chłodzenia należy po zapakowaniu próżniowym nadal przechowywać w lodówce lub zamrażarce. Aby uniknąć potencjalnych chorób, nie używaj ponownie torebek, w których było przechowywane surowe mięso, surowe ryby lub tłuste produkty.

WAŻNE WSKAZÓWKI

1. Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty, używaj wraz z urządzeniem tylko próżniowych torebek strunowych i pojemników na świeżą żywność marki FoodSaver®.
2. Podczas pakowania próżniowego do zaworu mogą zostać przypadkowo wciągnięte torebki strunowe, niewielkie ilości płynów, okruszki lub cząsteczki żywności, skutkując potencjalnym wyciekami powietrza. Aby temu zapobiec, przestrzegaj następujących wskazówek:

- a. W przypadku zup, sosów i płynów:
umieść je w pojemniku, a następnie wstaw pojemnik do lodówki. NIE zaleca się pakowania próżniowego płynów w torebkach strunowych.
 - b. W przypadku żywności w proszku lub rozdrobnionej: nie przepelniaj torebek lub używaj pojemników. Przed przystąpieniem do pakowania próżniowego nad żywnością i pod zaworem można również umieścić filtr do kawy lub ręcznik papierowy.
 - c. Upewnij się, że zamknięcie strunowe jest dokładnie zamknięte i nie znajdują się na nim resztki żywności. Resztki żywności znajdujące się na zamknięciu strunowym mogą z czasem powodować rozszczelnienie się torebki.
3. Podczas pakowania żywności w torebki strunowe i pojemniki na świeżą żywność marki FoodSaver® w urządzeniu musi znajdować się zbiornik. W przypadku pakowania próżniowego przy użyciu butelek, pojemników i innych akcesoriów marki FoodSaver® wyjmij zbiornik z urządzenia i używaj gniazda akcesoriów.

4. Podczas pakowania żywności w pojemnikach pamiętaj, aby zostawić około 2,5 cm wolnego miejsca u góry pojemnika.

WWW.FOODSAVEREUROPE.COM

Gratulacje!

Już za chwilę odkryjesz zalety wydłużania świeżości żywności dzięki ręcznemu systemowi do pakowania próżniowego FoodSaver®. Od wielu lat system do pakowania próżniowego FoodSaver® ułatwia przechowywanie żywności milionom gospodarstw domowych, umożliwiając wydłużenie jej świeżości podczas przechowywania zarówno w lodówce, jak i poza nią. Ręczny system do pakowania próżniowego jest przeznaczony do usuwania powietrza ze specjalnie zaprojektowanych próżniowych torebek strunowych i pojemników FoodSaver®. Ręczny system do pakowania próżniowego jest kompaktowy i wygodny w codziennym użytkowaniu.

Wytyczne dotyczące pakowania próżniowego

Pakowanie próżniowe i bezpieczeństwo żywności

Proces pakowania próżniowego przedłuża trwałość żywności, usuwając większość powietrza z uszczelnionych torebek strunowych i pojemników, redukując tym samym utlenianie obniżające wartość odżywczą i ogólną jakość oraz pogarszające smak. Usunięcie powietrza może także zapobiegać rozwojowi mikroorganizmów, które mogą powodować problemy w określonych warunkach:

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

Drożdże — wywołują fermentację, rozpoznawalną po charakterystycznym smaku i zapachu. Drożdże do wzrostu wymagają wody, cukru i umiarkowanej temperatury. Mogą przetrwać niezależnie od dostępu powietrza. Wzrost drożdży można spowolnić, chłodząc żywność, lub zatrzymać całkowicie przez jej zamrożenie.

Bakterie — powodują nieprzyjemny zapach, odbarwienia i sprawiają, że produkty żywnościowe stają się miękkie lub oślizgłe w dotyku. W odpowiednich warunkach laseczki jadu kiebasianego (*Clostridium botulinum*) mogą rozwijać się bez powietrza, w sposób niewykrywalny w zapachu lub smaku. Są one niezwykle rzadkie, mogą jednak być bardzo niebezpieczne. Bezpieczne przechowywanie żywności wymaga zachowania niskiej temperatury.

Pakowanie próżniowe NIE zastępuje chłodzenia ani mrożenia żywności; nie może także odwrócić procesów psucia się żywności. Może jedynie spowolnić zmiany jej jakości. Trudno jest przewidzieć, jak długo żywność zachowa idealny aromat, wygląd i teksturę, ponieważ zależy to od jej wieku i stanu w momencie pakowania próżniowego.

Ostrzeżenie dotyczące bezpieczeństwa żywności

Świeże, łatwo psujące się produkty należy zapakować próżniowo zaraz po ich zakupieniu. Nawet w odpowiednich warunkach przechowywania żywność traci świeżość i wartość odżywczą, jeśli jest przechowywana za długo.

Wskazówki dotyczące przygotowywania żywności

Sery twarde:

Aby zachować świeżość sera, zapakuj go próżniowo po każdym użyciu.

WAŻNE: serów miękkich nie należy pakować próżniowo.

Wypieki:

Do pakowania próżniowego miękkich lub puszystych wypieków zalecamy pojemnik FoodSaver®, który pozwoli zachować ich kształt.

Instrukcje

Ładowanie ręcznego urządzenia do pakowania próżniowego:

Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy należy je ładować przez co najmniej 24 godziny. Niezastosowanie się do tego wymogu będzie skutkowało skróceniem czasu eksploatacji baterii urządzenia. Kontrolka wskaźnika zasilania świeci się, gdy urządzenie jest podłączone do gniazdka zasilania i nie wskazuje poziomu naładowania baterii.

Uwaga: aby zapewnić odpowiedni czas eksploatacji baterii, urządzenie należy ładować przez 24 godziny co 6 miesięcy.

WAŻNE: jeśli w zbiorniku zgromadzi się płyn, należy przerwać pakowanie próżniowe i wyjąć zbiornik, aby go opróżnić i wyczyścić.

Uszczelnianie torebek strunowych FoodSaver®

Krok 1

Napełnianie i uszczelnianie torebki

Umieść żywność w torebce strunowej FoodSaver®. Połóż torebkę strunową szarym kółkiem do góry i przesunij palcami po zamknięciu strunowym, aby zamknąć torebkę.

Krok 2

Usuwanie powietrza z torebki

Umieść ręczne urządzenie do pakowania próżniowego na szarym kółku na torebce, a następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk usuwania powietrza do momentu, kiedy z torebki zostanie usunięte całe powietrze. Po zwolnieniu przycisku proces usuwania powietrza zostanie przerwany.

Krok 3

Przechowywanie

Umieść torebkę z żywnością w lodówce lub szafce.

Pojemniki FoodSaver® do przechowywania i marynowania

Krok 1

Obrócić zawór tak, aby strzałka wskazywała pozycję Próżnia/Przechowywanie. Podłączyć ręczne urządzenie do uszczelniania lub akcesorium ręczne, umieszczając je na wierzchu zaworu.

Krok 2

Umieść ręczne urządzenie do pakowania próżniowego na zielonym zaworze znajdującym się na pokrywie pojemnika. Wciśnij przycisk usuwania powietrza na urządzeniu i usuwaj powietrze przez 10 sekund po wciśnięciu wskaźnika próżniowego na pokrywie.

Krok 3

Aby rozszczelnić i otworzyć pojemnik: obrócić zawór do pozycji Marynowanie/Otwarty i za pomocą wystających elementów otworzyć pojemnik – gotowe!

Uszczelnianie akcesoriów FoodSaver®

Krok 1

Podłączanie akcesoriów

Wyjmij przezroczysty zbiornik z obudowy głównej urządzenia. Podłącz akcesorium do gniazda akcesoriów.

Krok 2

Usuwanie powietrza

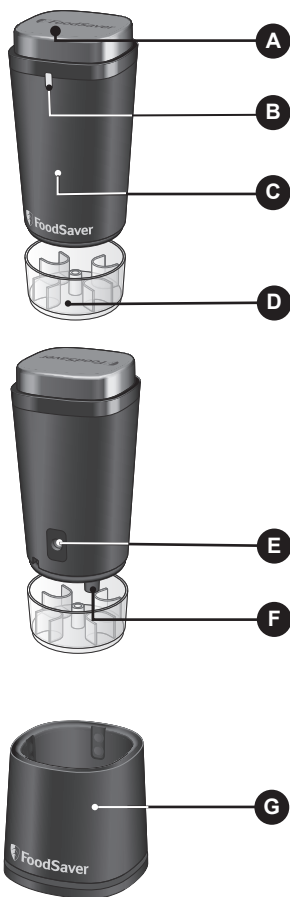
Naciśnij przycisk usuwania powietrza i przytrzymaj go przez 10–20 sekund.

Krok 3

Przechowywanie

Umieść akcesorium w lodówce lub szafce.

Elementy, funkcje i cechy ręcznego systemu do pakowania próżniowego



- A** Przycisk usuwania powietrza
- B** Kontrolka wskaźnika zasilania
- C** Ergonomiczna konstrukcja
- D** Zbiornik (zdejmowany w celu łatwego czyszczenia)
- E** Styki ładowania
- F** Gniazdo akcesoriów
- G** Stacja ładująca

Konserwacja, czyszczenie i rozwiązywanie problemów

Konserwacja i czyszczenie

- Zawsze odłączaj urządzenie od gniazdka przed czyszczeniem.
- Nie zanurzaj stacji ładującej, przewodu zasilającego i zasilacza ani ręcznego urządzenia do pakowania próżniowego w wodzie ani innych płynach.
- Nie używaj ściernych środków ani materiałów do czyszczenia urządzenia i jego elementów. Takie środki czyszczące mogą spowodować zarysowanie powierzchni i uszkodzenie czarnych, gumowych podkładek z pianki.
- Użyj łagodnego środka do mycia naczyń i ciepłej, wilgotnej szmatki, aby usunąć resztki żywności z wnętrza elementów urządzenia i ich powierzchni.
- Opróżnij zbiornik po każdym użyciu i myj go w ciepłej wodzie z detergentem. Pozostaw do wyschnięcia na powietrzu przed ponownym umieszczeniem w urządzeniu.

WAŻNE:

Wymywanie zbiornika z urządzenia FoodSaver®: przytrzymując ręczne urządzenie do pakowania próżniowego jedną ręką, wyjmij przezroczysty zbiornik z głównej obudowy urządzenia.

Torebek strunowych FoodSaver® można używać wyłącznie do przechowywania świeżej żywności (w lodówce lub szafce) — nie nadają się one do przechowywania w zamrażarce. Nie należy pakować próżniowo płynów.

W przypadku pakowania próżniowo wilgotnych produktów, należy upewnić się, że wilgoć nie sięga zaworu torebki strunowej, oraz sprawdzić i w razie potrzeby wyczyścić zbiornik urządzenia.

Pojemniki na świeżą żywność FoodSaver®

- Dolną część pojemnika i pokrywę można bezpiecznie myć w górnym koszu zmywarki. Oba elementy można również myć w ciepłej wodzie z detergentem. Po umyciu należy je dokładnie wypłukać i wysuszyć. Pokrywę i uszczelkę zaworu próżniowego można myć ciepłą wodą z detergentem. Po umyciu należy ją dokładnie wypłukać i wysuszyć.
- Pojemników FoodSaver® można bezpiecznie używać w kuchenke mikrofalowej wyłącznie do podgrzewania żywności, nie do gotowania.

Rozwiązywanie problemów

Urządzenie do pakowania próżniowego nie włącza się po naciśnięciu przycisku uruchomienia:

- Sprawdź, czy bateria urządzenia do pakowania próżniowego jest naładowana.

Urządzenie do pakowania próżniowego włącza się, ale torebka nie zaciska się wokół żywności:

- Sprawdź, czy zamknięcie strunowe zostało dokładnie zamknięte. Przesuń palcami wzdłuż całego zamknięcia strunowego.
- Zawór próżniowy nie znajduje się na płaskiej powierzchni. Zmień położenie torebki tak, aby zawór próżniowy leżał płasko na blacie. Żywność nie powinna znajdować się pod zaworem.

Dysza próżniowa i zawór próżniowy nie stykają się ze sobą w należyty sposób:

1. Sprawdź, czy dysza próżniowa jest ustawiona na środku szarego kółka i spoczywa płasko na zaworze próżniowym. Zastosuj średni nacisk.

Powietrze zostało usunięte z torebki, ale dostało się do niej ponownie:

1. Sprawdź zamknięcie strunowe i zawór torebki. Resztki żywności na zamknięciu strunowym lub zaworze mogą spowodować wyciek i umożliwić napływ powietrza.
2. Czasami wilgoć lub żywność wzdłuż krawędzi zamknięcia strunowego lub pod zaworem uniemożliwia prawidłowe uszczelnienie torebki. Wytrzyj wnętrze torebki wokół zamknięcia strunowego oraz pod zaworem i spróbuj ponownie uszczelnić torebkę.
3. W przypadku pakowania próżniowo żywności z ostrymi krawędziami torebka może ulec przebicciu. Jeśli torebka zostanie przedziurawiona, użyj nowej. Owiń żywność miękkim materiałem, np. ręcznikiem kuchennym i zapakuj ponownie.

Nie można uzyskać próżni w pojemniku na świeżą żywność FoodSaver®:

1. Sprawdź, czy na uszczelce po wewnętrznej stronie pokrywki nie znajdują się resztki żywności i inne ciała obce. Zdejmij pokrywę zaworu i sprawdź, czy zawór nie jest zanieczyszczony. Regularnie i dokładnie czyść zawór po każdym użyciu pojemnika. Upewnij się, że pokrywka jest mocno wciśnięta na dolną część pojemnika.

Gwarancja

Zachowaj dowód zakupu, ponieważ będzie on wymagany w przypadku jakichkolwiek roszczeń z tytułu niniejszej gwarancji. Urządzenie jest objęte 2-letnią gwarancją obowiązującą od dnia dokonania zakupu, zgodnie z opisem w niniejszym dokumencie.

Jeśli podczas trwania gwarancji okaże się, co jest mało prawdopodobne, że urządzenie nie działa z powodu wad projektowych lub produkcyjnych, należy je przynieść do miejsca dokonania zakupu wraz z dowodem zakupu oraz egzemplarzem niniejszej gwarancji.

Prawa i korzyści wynikające z niniejszej gwarancji stanowią dodatek do praw ustawowych, których niniejsza gwarancja nie narusza. Prawo do zmiany warunków gwarancji ma wyłącznie Jarden Consumer Solutions (Europe) Ltd. („JCS (Europe)”).

JCS (Europe) zobowiązuje się do bezpłatnej naprawy lub wymiany urządzenia lub jego nie działającej części w okresie objętym gwarancją, pod warunkiem że:

- klient niezwłocznie poinformuje o problemie sklep, w którym dokonał zakupu lub JCS (Europe)
- urządzenie nie zostało w żaden sposób zmienione, uszkodzone, użytkowane w niewłaściwy sposób, ani nie było naprawiane lub zmieniane przez osobę nieupoważnioną przez JCS (Europe).

Gwarancją nie są objęte usterki wynikające z nieprawidłowego użytkowania, uszkodzenia, używania nieprawidłowego napięcia, zdarzeń losowych, zdarzeń niezależnych od JCS (Europe), naprawy lub wymiany przez osobę nieupoważnioną przez JCS (Europe) lub z powodu niestosowania się do instrukcji obsługi. Ponadto gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia eksploatacyjnego, w tym m.in. drobnych przebarwień i zarysowań.

W ramach niniejszej gwarancji prawa przysługują wyłącznie nabywcy urządzenia i nie rozciągają się na użytkowanie komercyjne lub wspólne.

Jeśli urządzenie objęte jest gwarancją lub rękojmią obowiązującą w danym kraju, należy uznać, że zawarte w nich warunki są nadrzędne w stosunku do niniejszej gwarancji lub skontaktować się z lokalnym autoryzowanym sprzedawcą, aby uzyskać więcej informacji.

Nie należy wyrzucać zużytych artykułów elektrycznych razem z odpadami domowymi. Należy je, w miarę możliwości, podać recyklingowi. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat recyklingu lub dyrektywy WEEE, skontaktuj się z nami pod adresem enquiriesEurope@jardencs.com.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited

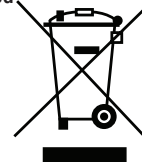
5400 Lakeside

Cheadle Royal Business Park

Cheadle

SK8 3GQ

United Kingdom





Uchovejte potraviny **déle**
čerstvé*

Referenční příručka

Ruční vakuovačka



* Ve srovnání s jinými metodami, které nejsou založeny na principu vakuového balení.

www.foodsaver europe.com

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

TUTO PŘÍRUČKU PEČLIVĚ USCHOVEJTE

Nepoužívejte žádné příslušenství, které není doporučeno výrobcem zařízení, protože by mohlo dojít k požáru, úrazu elektrickým proudem nebo zranění osob.

Při používání elektrických zařízení je třeba vždy dodržovat bezpečnostní opatření, jejichž cílem je snížit riziko vzniku požáru, úrazu elektrickým proudem a zranění osob. Mezi tato opatření patří následující:

1. Před použitím zařízení si přečtěte všechny pokyny.
2. Abyste předešli úrazu elektrickým proudem, nikdy neponořujte napájecí kabel, zástrčku ani nabíjecí základnu nebo ruční vakuovačku do vody či jiné kapaliny. Pokud chcete nádržku vyčistit, vyprázdněte ji a omyjte ji v teplé mýdlové vodě. Před opětovným nasazením ji nechejte oschnout na vzduchu (viz část Čištění).
3. Toto zařízení mohou používat děti starší 8 let, osoby s tělesným, sensorickým a mentálním hendikepem a nezkušení uživatelé za předpokladu, že budou pod dohledem nebo poučení o bezpečném použití zařízení a rizicích souvisejících s jeho používáním, a tomuto poučení porozumí. Děti si nesmí se zařízením hrát. Děti smí provádět čištění a údržbu zařízení pouze pod dohledem.
4. Před čištěním zařízení nebo odejmutím či nasazením některé z jeho částí zařízení nejdříve odpojte od přívodu elektrické energie. Jednoduše vytáhněte napájecí kabel ze zásuvky. Zařízení neodpojujte škrbnutím za kabel, ale opatrným vytažením zástrčky ze zásuvky.
5. Jestliže došlo k poškození napájecího kabelu, je třeba jej vyměnit za speciální kabel nebo kabelovou sadu dodávanou výrobcem zařízení nebo jeho autorizovaným servisem. Toto zařízení se smí používat pouze s napájecím adaptérem dodaným se zařízením.
6. Nepoužívejte zařízení, pokud nefunguje správně nebo bylo jakýmkoli způsobem poškozeno.

7. Nepoužívejte toto zařízení venku. Zařízení nepoužívejte ke komerčním účelům. Toto zařízení je navrženo pouze pro domácí použití. Používejte zařízení jen k určenému účelu.
8. Nenechávejte kabel viset ze stolu nebo kuchyňské linky a zamezte jeho kontaktu s horkými povrchy.
9. Veďte kabel tak, aby o něj nikdo nemohl zakopnout ani za něj tahat, což by mohlo způsobit převrácení zařízení. Zejména u dětí je třeba dbát na to, aby se do kabelu nemohly zamotat.
10. Zařízení nepokládejte na mokrý povrch, do blízkosti zdrojů tepla, elektrických nebo plynových sporáků ani rozehráté trouby. Zařízení vždy používejte na suchém, stabilním a rovném povrchu.
11. Vždy nejprve připojte zástrčku k zařízení a následně zapojte kabel do zásuvky (u zařízení s odnímatelnými kabely).
12. Vakuové balení NENAHRAZUJE mrazení potravin ani jejich uchovávání v chladničce. Veškeré potraviny podléhající zkáze a vyžadující skladování v chladničce musíte po vakuovém zabalení uchovávat v chladničce nebo zamrazit. Abyste se vyhnuli zažívacím obtížím, nepoužívejte znovu

sáčky, které jste již dříve použili k uchování syrového masa, syrových ryb nebo mastných potravin.

DŮLEŽITÉ RADY

1. Abyste dosáhli nejlepších výsledků, používejte pouze vakuovací ZIP sáčky a dózy Fresh značky FoodSaver®.
2. Při vakuování ZIP sáčků může malé množství tekutin, drobků nebo kousků potravin nechtěně vniknout do ventilku a způsobit únik vzduchu. Abyste této situaci zabránili, dodržujte následující rady:
 - a. Polévky, omáčky a tekutiny: Použijte dózu a vložte ji do chladničky. **NEDOPORUČUJEME** vakuovat tekutiny v ZIP sáčcích.
 - b. Potraviny ve formě prášku nebo drobných zrn: Nepřeplňujte sáčky nebo použijte dózu. Před vakuovým balením můžete rovněž na potraviny pod ventilkem umístit kávový filtr nebo papírovou utěrku.
 - c. Ujistěte se, že je zip řádně uzavřen a že v něm nejsou zachyceny žádné zbytky potravin. Potraviny zachycené v zipu mohou způsobit netěsnost, v jejímž důsledku může po nějaké době dojít k narušení vakua.

- Při používání ZIP sáčků a dóz Fresh značky FoodSaver® musí být nádržka upevněna na svém místě. Pokud chcete používat zátky, nádoby a další příslušenství značky FoodSaver®, sejměte nádržku a proveďte vakuování prostřednictvím otvoru pro připojení příslušenství.
- V případě používání dóz nezapomeňte ponechat v horní části dózy přibližně 2,5 cm volného místa.

WWW.FOODSAVEREUROPE.COM

Blahopřejeme...

Nyní i vy můžete využívat výhod delší čerstvosti potravin zásluhou ruční vakuovačky FoodSaver®. Vakuovačka FoodSaver® již pomohla milionům domácností uchovat potraviny déle čerstvé, ať už v chladničce nebo ve spíži. Ruční vakuovačka slouží k odstranění vzduchu ze speciálně navržených vakuovacích ZIP sáčků a dóz FoodSaver®. Ruční vakuovačka má kompaktní rozměry a lze ji pohodlně používat každý den.

Pokyny pro vakuové balení

Vakuové balení a bezpečnost potravin

Při vakuovém balení se odsaje většina vzduchu z utěsněných ZIP sáčků a dóz, čímž se prodlouží trvanlivost skladovaných potravin. Nedochozí totiž k tak výrazné oxidaci, která negativně ovlivňuje nutriční hodnoty potravin, jejich aroma, chuť a celkovou kvalitu. Odstraněním vzduchu rovněž zpomalíte množení mikroorganismů, které by za určitých okolností mohly způsobit problémy:

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

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

Bakterie – způsobují nepříjemný zápach, zabarvení nebo měkkou či slizkou strukturu. Ve vhodných podmínkách může bakterie Clostridium botulinum (organismus, který způsobuje botulismus) růst bez přístupu vzduchu a někdy ji nelze rozpoznat podle zápachu ani chuti. Ačkoli je mimořádně vzácná, může být velmi nebezpečná. Pokud chcete uchovávat potraviny bezpečným způsobem, musíte je skladovat při nízkých teplotách.

Vakuové balení NENAHRAZUJE mrazení potravin ani jejich uchovávání v chladničce a nemůže zcela zamezit zkažení potravin. Pouze pomáhá zpomalit kvalitativní změny. Je těžké předvídat, jak dlouho si vakuované potraviny uchovají veškerou svou chuť, vzhled a strukturu, neboť to závisí na jejich stáří a stavu ve chvíli vakuování.

Upozornění ohledně bezpečnosti potravin

Čerstvé potraviny podléhající zkáze zpracujte brzy po zakoupení. Pokud jsou potraviny skladovány příliš dlouhou dobu, budou i při správných podmínkách skladování ztrácet čerstvost a nutriční hodnoty.

Rady pro přípravu potravin

Tvrdé sýry:

Aby sýr zůstal čerstvý, po použití jej před vložením zpět do chladničky vždy znovu vakuově zabalte.

DŮLEŽITÉ: Nikdy vakuově nebalte měkké sýry.

Pečené pokrmky:

Pokud chcete vakuovat měkké nebo nadýchané pečené pokrmky, doporučujeme použít dózu FoodSaver®, aby si pokrmky uchovaly svůj tvar.

Pokyny

Nabíjení ruční vakuovačky: Před prvním použitím nechejte zařízení nabíjet po dobu minimálně 24 hodin. V opačném případě dojde ke snížení výdrže baterie. Při připojení zařízení k napájení bude svítit kontrolka nabíjení, která ovšem neuvádí aktuální úroveň nabíjení.

Poznámka: Každých 6 měsíců je třeba zařízení nechat nabíjet po dobu 24 hodin, aby byla zachována dlouhá výdrž baterie.

DŮLEŽITÉ: Pokud je nádržka naplněna tekutinou, ukončete vakuování, sejměte nádržku, vyprázdněte ji a vyčistěte.

Vakuování ZIP sáčků FoodSaver®

Krok 1

Naplnění a utěsnění sáčku

Vložte potraviny do ZIP sáčku FoodSaver®. Položte ZIP sáček naplocho šedým otvorem nahoru a přejeďte prsty přes zip, abyste sáček uzavřeli.

Krok 2

Odsátí vzduchu ze sáčku

Přitlačte ruční vakuovačku na šedý otvor v sáčku a podržte stisknuté tlačítko pro vakuování, dokud se ze sáčku neodsaje vzduch. Uvolněním tlačítka ukončete vakuování.

Krok 3

Skladování

Sáček s potravinami vložte do chladničky nebo do spíže.

Nádoby FoodSaver® na skladování a marinování

Krok 1

Otočte ventil tak, aby body se šipkami směřovaly do polohy Vakuování/Uskladnění. Připojte ruční vakuovačku nebo ruční příslušenství tak, že je umístíte na horní část ventilu.

Krok 2

Nasaďte ruční vakuovačku na zelený ventilík na víku dózy. Držte stisknuté tlačítko pro vakuování na zařízení po dobu přibližně 10 sekund, dokud nezaskočí indikátor vakuování směrem dovnitř.

Krok 3

Otevření a uvolnění vakua: Otočte ventil do polohy Marinování/Otevření a nádobu snadno otevřete pomocí jazýčku!

Vakuování příslušenství FoodSaver®

Krok 1

Připojení příslušenství

Sejměte průhlednou nádržku ze zařízení. Připojte příslušenství do otvoru pro příslušenství.

Krok 2

Odsátí vzduchu

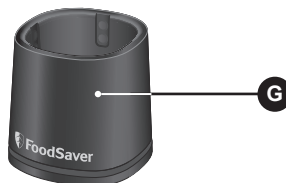
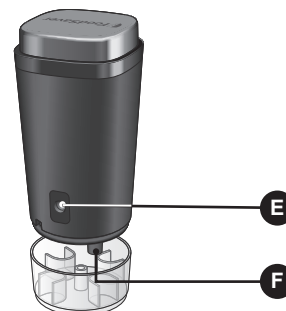
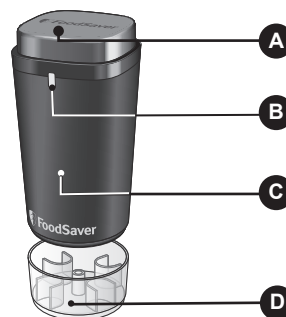
Držte stisknuté tlačítko pro vakuování po dobu 10–20 sekund.

Krok 3

Skladování

Vložte příslušenství do chladničky nebo do spíže.

Popis ruční vakuovačky



- A** Tlačítko pro vakuování
- B** Kontrolka nabíjení
- C** Ergonomický design
- D** Nádržka (odnímatelná pro snadné čištění)
- E** Nabíjecí kontakty
- F** Otvor pro připojení příslušenství
- G** Nabíjecí základna

Údržba, čištění a odstraňování potíží

Údržba a čištění

1. Zařízení před čištěním vždy odpojte ze zásuvky.
2. Neponořujte nabíjecí základnu, napájecí kabel nebo adaptér ani ruční vakuovačku do vody či jiné kapaliny.
3. K čištění jakýchkoli součástí zařízení nepoužívejte abrazivní přípravky nebo materiály. Tyto čisticí prostředky mohou poškrábat povrch a poškodit černé gumové nožky.
4. K setření zbytků potravin uvnitř nebo okolo součástí zařízení použijte hadřík navlhčený v teplé vodě s šetrným přípravkem na mytí nádobí.
5. Po každém použití vyprázdněte nádržku. Umyjte ji teplou vodou se saponátem. Před opětovným nasazením ji nechejte oschnout na vzduchu.

DŮLEŽITÉ:

Sejmутí nádržky ze zařízení FoodSaver®: jednou rukou držte ruční vakuovačku a druhou rukou zatáhnutím oddělte průhlednou nádržku od zařízení.

ZIP sáčky FoodSaver® Fresh by se měly používat pouze pro skladování čerstvých potravin v chladničce nebo ve spíži. Sáčky nedávejte do mrazáku. Nepoužívejte je ani k vakuování tekutin.

Při vakuování vlhkých potravin se ujistěte, že tekutina nesáhá k ventilku ZIP sáčku. V případě potřeby rovněž zkontrolujte a očistěte nádržku na tekutinu, která je součástí zařízení.

Dózy FoodSaver® Fresh

1. Dózu i víko můžete bezpečně mýt v horním patře myčky. Obě části lze rovněž mýt v teplé mýdlové vodě. Dobře je opláchněte a důkladně osušte. Také kryt a těsnění vakuového ventilku můžete mýt v teplé mýdlové vodě. Dobře je opláchněte a důkladně osušte.
2. Dózy FoodSaver® lze bezpečně používat v mikrovlnné troubě pouze pro ohřev potravin, nikoli pro vaření.

Odstraňování potíží

Vakuovačka se při stisknutí tlačítka pro vakuování nepustí:

1. Ujistěte se, že je vakuovačka nabitá.

Vakuovačka se spustí, ale sáček se nestáhne kolem potravin:

1. Ujistěte se, že je zip pevně uzavřen. Přejedte prsty po celé délce zipu.
2. Vzduchový ventilik není umístěn na rovném povrchu. Přemístěte sáček tak, aby vzduchový ventilik ležel rovně na kuchyňské lince a nenacházely se pod ním žádné potraviny.

Vakuovací tryska a vzduchový ventilik řádně nedoléhají:

1. Ujistěte se, že je vakuovací tryska umístěna přesně ve středu šedého otvoru a je nasazena rovně na vzduchovém ventilku. Mírně zatlačte.

Vzduch byl odstraněn ze sáčku, ale nyní se do něj dostal zpět:

1. Zkontrolujte zip a ventilik sáčku. Zbytky potravin zachycené v zipu nebo ventilku mohou způsobit netěsnost a umožnit přístup vzduchu.
2. V některých případech mohou vlhkost nebo zbytky potravin v blízkosti těsnících okrajů zipu či pod ventilkem zabránit řádnému utěsnění. Otráete vnitřek sáčku okolo zipu a pod ventilkem a zkuste provést vakuování znovu.

3. Při vakuování potravin s ostrými hranami může dojít k propíchnutí sáčku. Pokud je v sáčku díra, použijte nový sáček. Obalte potraviny s ostrými hranami měkkým materiálem, jako je papírová utěrka, a znovu je vakuově zabalte.

Dóza FoodSaver® Fresh není vakuově těsná:

1. Ujistěte se, že těsnění na vnitřní straně víka neobsahuje žádné zbytky potravin ani nečistoty. Sejměte kryt ventilku a zkontrolujte, zda nevidíte ve ventilku nějaké nečistoty. Po použití vždy ventilik důkladně očistěte. Ujistěte se, že je víko řádně nasazeno na dózu.

Záruční list

Ušchovejte si prosím doklad o koupi, bude požadován při případném uplatňování této záruky.

Jak je uvedeno v tomto dokumentu, na toto zařízení se vztahuje záruka 2 let od data zakoupení.

Pokud během této záruční doby zařízení přestane z důvodu pochybení při výrobě nebo konstrukci fungovat, vraťte je v místě zakoupení. Vezměte s sebou doklad o koupi a kopii tohoto Záručního listu.

Práva a výhody dané touto zárukou doplňují vaše zákonná práva, jež touto zárukou nejsou dotčena. Pouze společnost Jarden Consumer Solutions (Europe) Ltd. („JCS (Europe)“) má právo měnit tyto podmínky.

Společnost JCS (Europe) se zavazuje, že v záruční době zdarma opraví nebo vymění toto zařízení nebo jakoukoli jeho část, jež nebude správně fungovat, a to za předpokladu, že:

- včas vyzoomíte prodejce nebo společnost JCS (Europe) o zjištěném problému; a
- zařízení nebylo žádným způsobem upraveno nebo poškozeno, nesprávně používáno, opravováno či upravováno osobou neautorizovanou společností JCS (Europe).

Tato záruka se nevztahuje na závady, jež se vyskytnou v důsledku nesprávného použití, poškození, nešetrného zacházení, použití zařízení s nesprávným napětím, přírodních vlivů, událostí mimo kontrolu společnosti JCS (Europe), oprav nebo úprav provedených osobou neautorizovanou společností JCS (Europe) nebo nedodržování návodu k použití. Tato záruka se navíc nevztahuje na běžné opotřebení, jako je mimo jiné i mírné vyblednutí barev či poškrábání zařízení.

Práva daná touto zárukou se vztahují pouze na prvního majitele a nezahrnují komerční či komunitní použití zařízení. Pokud je součástí vašeho zařízení i specifická záruka či garance platná pro danou zemi, platí podmínky této specifické záruky či garance, a nikoliv záruční podmínky uvedené v tomto dokumentu. Další informace vám sdělí místní autorizovaný prodejce.

Elektrická zařízení určená k likvidaci nesmí být zlikvidována jako domovní odpad. Jestliže je to možné, recyklujte prosím. Chcete-li získat více informací o recyklaci a směrnících WEEE, napište nám na enquiriesEurope@jardencs.com.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited

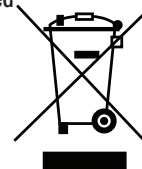
5400 Lakeside

Cheadle Royal Business Park

Cheadle

SK8 3GQ

United Kingdom





Udrží potraviny **dlhšie**
čerstvé*

Referenčná príručka

Ručná vákuovačka



Viac rád o používaní výrobku a bezpečnostných informácií si prosím pozrite v tejto Referenčnej príručke alebo navštívte našu webovú stránku www.foodsavereurope.com.

*V porovnaní s inými spôsobmi uskladňovania ako vákuovými.

www.foodsavereurope.com

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

TIETO POKYNY SI ODLOŽTE

Nepoužívajte so žiadnym príslušenstvom, ktoré nie je odporúčané výrobcom. Mohlo by to viesť k požiaru, zásahu elektrickým prúdom alebo poraneniu osôb.

Pri používaní elektrických spotrebičov je vždy potrebné dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia, aby sa zmiernilo nebezpečenstvo požiaru, zásahu elektrickým prúdom alebo poranenia osôb. Ide najmä o tieto opatrenia:

1. Pred použitím tohto výrobku si prečítajte všetky pokyny.
2. Aby ste predišli zásahu elektrickým prúdom, neumiestňujte ani neponárajte kábel, zástrčky ani ručnú vákuovačku s nabíjacou stanicou do vody ani inej kvapaliny. Nádržku vyčistite tak, že ju vyprázdnete a umyjete v teplej vode so saponátom. Pred opakovaným nasadením nádržku vysušte (pozrite časť Čistenie).
3. Spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo

psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ ho používajú pod dohľadom alebo na základe pokynov na používanie tohto spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným rizikám. Nenechávajú deti hrať sa so spotrebičom. Čistenie a údržbu zo strany používateľa nemajú vykonávať deti bez dohľadu.

4. Pred nasadením alebo odobratím častí a pred čistením odpojte spotrebič zo siete. Ak chcete zariadenie odpojiť zo siete, vyťahujte zástrčku zo zásuvky. Pri vyťahovaní zástrčky neťahajte za kábel.
5. Ak sa prírodný kábel poškodí, je potrebné ho vymeniť za špeciálny kábel alebo zostavu, ktoré sú k dispozícii u výrobcu alebo jeho servisného zástupcu. Toto zariadenie sa môže používať iba s nabíjacím adaptérom dodávaným spolu so zariadením.
6. Nepoužívajte zariadenie, ak nefunguje správne alebo bolo akýmkoľvek spôsobom poškodené.

7. Nepoužívajte toto zariadenie vonku. Nepoužívajte na komerčné účely. Len na domáce použitie. Používajte len na účely, na ktoré je zariadené určené.
8. Nenechávajte visieť kábel cez okraj stola alebo pultu a zabráňte jeho kontaktu s horúcimi povrchmi.
9. Umiestnite kábel tam, kde nehrozí, že sa oň zakopne, že sa zatiahne, že sa doň používateľa (hlavne deti) zamotajú alebo kde by spôsobil prevrátenie zariadenia.
10. Spotrebič neumiestňujte na vlhké povrchy a zdroje tepla (plynový alebo elektrický ohrievač, vyhriata rúra) ani do ich blízkosti. Spotrebič používajte iba na suchom, stabilnom a rovnom povrchu.
11. Vždy najprv pripojte zástrčku k zariadeniu, potom zastrčte kábel do zásuvky (platí pre zariadenia s odnímateľným káblom).
12. Vákuové balenie NENAHRÁDZA chladenie ani zamrazenie. Všetky rýchlo sa kaziace potraviny sa musia po vákuovom zabalení uskladniť v chladničke alebo mrazničke. Ak chcete predísť možným chorobám, nepoužívajte opakovane vrecká, v ktorých bolo uskladnené surové mäso, surové ryby alebo masť potraviny.

DÔLEŽITÉ RADY

1. Najlepšie výsledky dosiahnete len tak, že budete zariadenie používať spolu s vreckami na vákuové uzatváranie a nádobami FoodSaver® na zachovanie čerstvosti potravín.
2. Pri vákuovom balení s použitím uzatvárateľných vreciek môže byť malé množstvo tekutých potravín, omrvínok alebo kúskov potravín náhodne vtiahnuté do ventilu, čo môže viesť k úniku vzduchu. Aby ste tomu predišli, riadte sa týmito radami:
 - a. Polievky, omáčky a tekuté potraviny: použite nádobu a potom umiestnite do chladničky. Vákuové balenie tekutých potravín do uzatvárateľných vreciek sa NEODPORÚČA.
 - b. Práškové a jemne zomleté potraviny: Snažte sa vrecká nepreplniť alebo použite nádobu. Pred začatím vákuového balenia môžete tiež vložiť na vrch potravín kávový filter alebo papierový obrúsok.
 - c. Uistite sa, že je uzáver vrecka bezpečne uzavretý a že tam nezostali zachytené žiadne zvyšky potravín. Potraviny zachytené v uzávère vrecka môžu spôsobiť únik, ktorý môže

po istom čase viesť k strate vákuu.

- Počas používania uzatvárateľných vreciek a nádob FoodSaver® na zachovanie čerstvosti potravín musí byť nádržka správne nasadená. Ak budete zariadenie používať so zátkami na fľaše, nádobami v tvare valca alebo iným príslušenstvom FoodSaver®, zložte nádržku a odsajte vzduch pomocou portu na príslušenstvo.
- Pri použití nádob pamätajte na to, aby ste nechali vo vrchnej časti nádoby približne 2.5cm voľné.

WWW.FOODSAVEREUROPE.COM

Gratulujeme!

Chystáte sa uchovávať čerstvosť potravín vďaka ručnému vákuovému systému FoodSaver®. Už mnoho rokov pomáhá systém ručnej vákuovačky FoodSaver® udržiavať v domácnostiach potraviny dlhšie čerstvé v chladničke a komore. Ručný vákuový systém je určený na odsatie vzduchu zo špeciálnych uzatvárateľných vreciek a nádob FoodSaver®. Ručný vákuový systém je kompaktný a vhodný na každodenné použitie.

Pokyny týkajúce sa vákuového balenia

Vákuové balenie a bezpečnosť potravín

Procesom vákuového balenia sa predlžuje životnosť potravín prostredníctvom odsatia väčšiny vzduchu z utesnených uzatvárateľných vreciek a nádob, čím sa znižuje oxidácia, ktorá negatívne vplyva na výživové hodnoty, chuť a celkovú kvalitu potravín. Odsatím vzduchu sa môže navyše spomaliť tvorba mikroorganizmov, ktoré za určitých podmienok spôsobujú problémy:

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

Kvasinky – Spôsobujú kvasenie, čo sa dá rozpoznať podľa zápachu a chuti. Kvasinky potrebujú pre svoj rast vodu, cukor a mierne teploty. Môžu prežiť vo vzduchu aj bez neho. Spomalenie rastu kvasiniek si vyžaduje uskladnenie v chladničke, zatiaľ čo zamrazenie ich rast úplne zastaví.

Baktérie – Spôsobujú nepríjemný zápach, zmenu farby a/alebo mazľavú konzistenciu. Za vhodných podmienok môže bez pôsobenia vzduchu rásť baktéria *Clostridium botulinum* (organizmus, ktorý zapríčiňuje botulizmus). Niekedy ju nie je možné rozpoznať podľa zápachu ani chuti. Hoci je veľmi zriedkavá, môže byť veľmi nebezpečná. Ak chcete zachovať bezpečnosť potravín, je dôležité, aby ste ich uskladnili pri nízkych teplotách.

Vákuové balenie NENAHRÁDZA uskladňovanie potravín v chladničke ani zamrazenie a nemôže zabrániť skazeniu potravín. Môže len spomaliť zmeny kvality. Možno len ťažko predpovedať, ako dlho si potraviny udržia prvotriednu chuť, vzhľad alebo konzistenciu, pretože to závisí od čerstvosti a stavu potravín v deň, keď sa vákuovo balili.

Varovanie týkajúce sa bezpečnosti potravín

Čerstvé netrvanlivé potraviny použite čo najskôr po zakúpení. Ak sú potraviny uskladnené príliš dlho, strácajú čerstvosť a výživovú hodnotu dokonca aj pri dodržaní vhodných podmienok na uskladnenie.

Rady týkajúce sa prípravy potravín

Tvrde syry:

Ak chcete udržať syr čerstvý, zabalte ho vákuovo po každom použití.

DÔLEŽITÉ: Mäkké syry by sa nemali nikdy vákuovo baliť.

Pekárenské výrobky:

Na skladovanie mäkkých alebo nadýchaných pekárenských výrobkov sa odporúča vákuové uzatvorenie pomocou nádoby FoodSaver®. Pekárenské výrobky si tak zachovávajú svoj tvar.

Pokyny

Nabíjanie ručného zariadenia na vákuové balenie: Pred prvým použitím nechajte zariadenie nabíjať aspoň 24 hodín. Ak tak neurobíte, môže to viesť k skráteniu životnosti batérie výrobku. Keď je zariadenie zapojené do siete a neindikuje úroveň nabíjania, indikátor nabíjania zostane rozsvietený.

Poznámka: Pre udržanie životnosti batérie by sa jednotka mala dať nabiť na 24 hodín každých 6 mesiacov.

DÔLEŽITÉ: Ak sa v nádržke nazbiera tekutina, prestaňte odsávať vzduch, nádržku vyberte, vyprázdňte a očistite.

Vákuovanie pomocou vákuových uzatvárateľných vreciek FoodSaver®

Krok 1

Naplnenie a uzavretie vrecka

Umiestnite potraviny do uzatvárateľného vrecka FoodSaver®. Urovnajte uzatvárateľné vrecko naplocho tak, aby sivý kruh smeroval nahor a prejdite prstami po uzávere, čím sa vrecko uzavrie.

Krok 2

Odsatie vzduchu z vrecka

Prítlačte ručnú vákuovačku na sivý kruh na vrecku a držte tlačidlo odsávania vzduchu stlačené, až kým sa z vrecka vzduch vysaje. Pre zastavenie odsávania vzduchu tlačidlo pusťte.

Krok 3

Uskladnenie

Umiestnite vrecko s potravinami do chladničky alebo komory.

Nádoby na skladovanie a marinovanie FoodSaver®

Krok 1

Otočte ventilom tak, aby šípka smerovala na polohu Vacuum/Store (vákuovať/uskladniť). Pripojte ručnú vákuovačku alebo ručne ovládané príslušenstvo priložením na vrch ventilu.

Krok 2

Nasaďte ručnú vákuovačku na zelený ventil na vrchnáku nádoby. Stlačte tlačidlo odsávania vzduchu na jednotke a odsávajte vzduch 10 sekúnd po tom, čo sa jamka preličila dovnútra.

Krok 3

Otvorenie a uvoľnenie: Otočte ventilom na polohu Marinate/Open (marinovať/otvoriť) a pomocou ušíek nádobu otvorte. Želáme dobrú chuť!

Vákuovanie pomocou doplnkových prvkov FoodSaver®

Krok 1

Pripojenie doplnkového prvku

Zložte čistú nádržku z hlavnej časti jednotky. Spojte doplnkový prvok s portom na príslušenstvo na zariadení.

Krok 2

Odsatie vzduchu

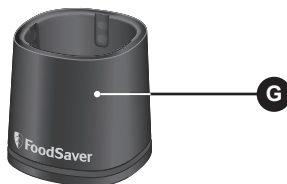
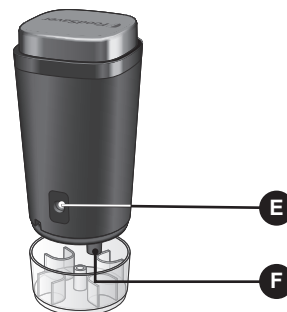
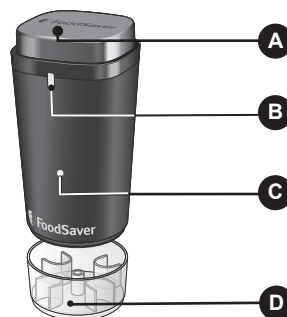
Stlačte tlačidlo odsávania vzduchu a odsávajte vzduch 10 – 20 sekúnd.

Krok 3

Uskladnenie

Umiestnite doplnkový prvok do chladničky alebo komory.

Charakteristika ručného vákuového systému



- A Tlačidlo odsávania vzduchu
- B Indikátor nabíjania
- C Ergonomický dizajn
- D Nádržka (vyberateľná pre jednoduché čistenie)
- E Nabíjacie kontakty
- F Port na príslušenstvo
- G Nabíjacia stanica

Starostlivosť, čistenie a riešenie problémov

Starostlivosť a čistenie

1. Spotrebič pred čistením vždy odpojte od napájania.
2. Neponárajte nabíjaciu stanicu, napájací kábel, nabíjačku ani ručnú vákuovačku do vody alebo inej tekutiny.
3. Na čistenie akýchkoľvek častí zariadenia nepoužívajte abrazívne prostriedky alebo materiály. Tieto čističe môžu poškrabať povrch a poškodiť čierne výstelky z peny a gumy.
4. Na utretie zvyškov potravín vnútri alebo v okolí komponentov používajte handričku navlhčenú v teplej vode s jemným saponátom na riad.
5. Po každom použití nádržku vyprázdňte. Umyte ju v teplej vode so saponátom. Pred opätovným nasadením ju vysušte.

DÔLEŽITÉ:

Kôľo vybrať nádržku zo zariadenia FoodSaver®: jednou rukou držte ručnú vákuovačku a vytiahnite čistú nádržku z hlavnej časti jednotky.

Tieto uzatvárateľné vrecká FoodSaver® na zachovanie čerstvosti potravín by sa mali používať len na skladovanie čerstvých potravín (v chladničke alebo komore) a nie na skladovanie potravín v mrazničke. Nepoužívajte na vákuové uzatváranie tekutín.

Ak vákuovo uzatvárate mokré potraviny, dbajte na to, aby tekutina neprenikla do ventilu uzatvárateľného vrecka. V prípade potreby skontrolujte a vyčistite nádržku spotrebiča.

Nádoby FoodSaver® na zachovanie čerstvosti potravín

1. Nádobu s vekom možno bezpečne umývať v hornom koši umývačky riadu. Obe časti tiež môžete umývať v teplej vode so saponátom. Dôkladne opláchnite a vysušte. Kryt vákuového ventilu a tesnenie sa môžu umývať v teplej vode so saponátom; dôkladne opláchnite a vysušte.
2. Nádoby FoodSaver® sú vhodné do mikrovlnnej rúry len na ohrievanie, nie na varenie.

Riešenie problémov

Vákuovačka sa po stlačení tlačidla zapnutia nezapne:

1. Uistite sa, že vákuovačka je nabitá.

Vákuovačka sa zapne, ale vrecko sa okolo jedla nestahuje:

1. Uistite sa, že uzáver vrecka je pevne uzavretý. Prejdite prstami pozdĺž celého uzáveru vrecka.
2. Vzduchový ventil nie je na rovnom povrchu. Zmeňte polohu vrecka tak, aby vzduchový ventil ležal naplocho na pulte. Pod ním sa nesmú nachádzať žiadne potraviny.

Vákuová dýza a vzduchový ventil vzájomne nedoliehajú:

1. Skontrolujte, či je vákuová dýza umiestnená na stred sivého kruhu a či je umiestnená naplocho na vzduchovom ventilu. Pôsobte len miernym tlakom.

Vzduch z vrecka bol odstránený, ale teraz vnikol späť:

1. Skontrolujte uzáver a ventil na vrecku. V dôsledku výskytu zvyškov potravín na uzávère alebo ventilu môže dôjsť k úniku a vniknutiu vzduchu.
2. Riadnemu uzatvoreniu vrecka niekedy bráni výskyt vlhkosti alebo kúskov potravín nachádzajúcich sa pozdĺž tesniacich okrajov uzáveru alebo pod ventilom. Utrite vnútro vrecka okolo uzáveru alebo pod ventilom a znovu vrecko uzatvorte.
3. Ak vákuovo balíte potraviny s ostrými časťami, môže dôjsť k prepichnutiu vrecka. Ak je na vrecku dierka, použite

nové vrecko. Potraviny s ostrými časťami zakryte mäkkým výplňovým materiálom, napr. papierovou utierkou, a vrecko znovu uzatvorte.

Nádoba FoodSaver® neodsáva vzduch:

1. Uistite sa, že na tesnení na vnútornej strane veka sa nenachádzajú žiadne časti alebo zvyšky potravín. Dajte dolu kryt ventilu a skontrolujte, či na ventile nie sú zvyšky potravín. Ventil po každom použití pravidelne dôkladne očistite. Uistite sa, že veko je pevne zatlačené na nádobu.

Záruka

Doklad o nákupe si uschovajte, bude ho potrebné predložiť v prípade reklamácie podľa tejto záruky.

Na tento spotrebič sa vzťahuje záruka 2 roky od zakúpenia podľa popisu v tomto dokumente.

Ak počas tejto záručnej lehoty spotrebič prestane fungovať kvôli chybe v konštrukcii alebo výrobe, zaneste ho do predajne, kde ste ho zakúpili, spolu s dokladom o nákupe a kópiou tejto záruky.

Práva a výhody vyplývajúce z tejto záruky sú rozšírením vašich zákonných práv, ktoré touto zárukou nie sú dotknuté. Iba spoločnosť Jarden Consumer Solutions (Europe) Ltd. („JCS (Europe)“) má právo tieto podmienky meniť.

Spoločnosť JCS (Europe) sa zaväzuje v rámci záručnej lehoty bezplatne opraviť alebo vymeniť spotrebič alebo ktorúkoľvek jeho časť, ktorá nefunguje správne, pod podmienkou, že:

- o probléme promptne upovedomíte predajcu, kde ste výrobok zakúpili, alebo spoločnosť JCS (Europe) a
- spotrebič nebol nijako pozmenený ani vystavený poškodeniu, nesprávnemu používaniu, zlému zaobchádzaniu, oprávam ani zmenám vykonaným osobou, ktorá na to nebola oprávnená spoločnosťou JCS (Europe).

Táto záruka nepokrýva chyby v dôsledku nesprávneho používania, poškodenia, zlého zaobchádzania, používania s nesprávnym napätím, prírodných živlov, udalostí mimo kontroly spoločnosti JCS (Europe), opráv ani zmien vykonaných osobou, ktorá na to nebola oprávnená spoločnosťou JCS (Europe), ani nedodržania pokynov na používanie. Okrem toho táto záruka nepokrýva ani bežné opotrebovanie vrátane (okrem iného) drobnej zmeny farby a škrabancov.

Práva vyplývajúce z tejto záruky platia iba pre pôvodného kupujúceho a nevzťahujú sa na komerčné ani komunálne používanie.

Ak spotrebič obsahuje záruku špecifickú pre danú krajinu alebo vložený záručný list, smerodajné sú podmienky takejto záruky. Viac informácií získate od svojho miestneho autorizovaného predajcu.

Elektrické spotrebiče by sa nemali likvidovať spolu s bežným domácim odpadom. Ak na to existujú príslušné zariadenia, prístroj recyklujte. Ďalšie informácie o recyklovaní a smernici o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ) získate na e-mailovej adrese enquiriesEurope@jardencs.com.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited

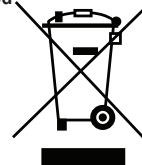
5400 Lakeside

Cheadle Royal Business Park

Cheadle

SK8 3GQ

United Kingdom





Păstrați alimentele **proaspete**
Mai mult timp*

Ghid de referință

**Aparat de sigilare
în vid portabil**



Pentru mai multe sfaturi de utilizare și informații privind siguranța, consultați acest ghid de referință sau vizitați site-ul nostru web la www.foodsavereurope.com.

* Comparativ cu alte metode de păstrare fără vid.

www.foodsavereurope.com

PRECAUȚII IMPORTANTE

PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

Nu utilizați cu niciun accesoriu nerecomandat de către producătorul aparatului, deoarece acest lucru poate duce la incendiu, electrocutare sau vătămare corporale.

Atunci când utilizați aparate electrice, trebuie să respectați întotdeauna măsurile de protecție de bază pentru a reduce riscul de incendiu, electrocutare și/sau vătămare corporală; aceste măsuri sunt următoarele:

1. Citiți toate instrucțiunile înainte de a utiliza produsul.
2. Pentru a vă proteja împotriva electrocutării, nu introduceți și nu scufundați niciodată cablul, ștecărele sau stația de încărcare și aparatul de sigilare în vid portabil în apă sau alte lichide. Pentru a curăța rezervorul, goliți-l și spălați-l cu apă caldă cu săpun. Înainte de înlocuire, lăsați-l să se usuce la aer (consultați secțiunea Curățare).
3. Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, cu condiția ca aceștia să fie supravegheați sau instruiți în privința utilizării în siguranță a aparatului și să fi înțelese pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu acest produs. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu vor fi efectuate de copii fără supraveghere.
4. Deconectați aparatul de la priza electrică înainte de a introduce sau de a scoate componente în/din acesta și înainte de a-l curăța. Pentru a deconecta aparatul, scoateți cablul alimentare din priză. Nu deconectați aparatul de la priză trăgând de cablu.
5. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu sau ansamblu special, disponibil la producător sau la agentul de service al acestuia. Acest aparat trebuie utilizat numai cu adaptorul de încărcător furnizat împreună cu aparatul.
6. Nu utilizați aparatul dacă funcționează defectuos sau a fost deteriorat în orice mod.

7. Nu utilizați acest aparat în spații exterioare. Nu utilizați în scopuri comerciale. Numai pentru uz casnic. Folosiți aparatul numai pentru utilizarea destinată.
8. Nu lăsați cablul de să atârne peste marginea unei mese sau a blatului de bucătărie sau să atingă suprafețe fierbinți.
9. Așezați cablul astfel încât să nu poată fi agățat sau tras cu piciorul, să nu se încurce în jurul utilizatorului, în special al copiilor, și să nu provoace răsturnarea aparatului.
10. Nu așezați aparatul pe suprafețe umede sau în apropierea acestora sau a surselor de căldură precum plitele electrice sau cu gaze ori cuptoarele încălzite. Utilizați aparatul numai dacă este așezat pe o suprafață dreaptă, stabilă și uscată.
11. Întotdeauna conectați mai întâi fișa la aparat, apoi introduceți cablul în priză (pentru aparatele cu cabluri detașabile).
12. Ambalarea în vid NU înlocuiește refrigerarea sau congelarea. Orice alimente perisabile care necesită refrigerare trebuie să fie refrigerate sau congelate după ambalarea în vid. Pentru a evita posibilitatea de îmbolnăvire, nu refolosiți

pungile în care ați depozitat carne crudă, pește crud sau alimente grase.

SFATURI IMPORTANTE

1. Pentru cele mai bune rezultate, folosiți numai cu pungi de vidare cu fermoar și recipientele pentru păstrarea prospețimii marca FoodSaver®.
2. Atunci când în ambalați în vid folosind pungi cu fermoar, cantități mici de lichide, firimituri sau particule de alimente pot fi trase accidental în supapă, creându-se o posibilă scurgere de aer. Pentru a preveni acest lucru, urmați aceste sfaturi:
 - a. Pentru supe, sosuri și lichide: folosiți un recipient și apoi puneți-l în frigider. Sigilarea lichidelor în pungi cu fermoar NU este recomandată.
 - b. Pentru alimente sub formă de pulbere sau cu granulație fină: evitați umplerea pungilor sau folosiți un recipient. De asemenea, puteți amplasa un filtru de cafea sau un prosop de hârtie peste aliment, sub supapă, înainte de ambalarea în vid.
 - c. Asigurați-vă că fermoarul este bine închis și că în fermoar nu sunt prinse resturi de

alimente. Fragmentele de alimente prinse în fermoar pot crea o scurgere care, în timp, poate provoca pierderea vidului.

3. Rezervorul trebuie să fie în poziție în timpul operării pungilor de vidare cu fermoar și recipientele pentru păstrarea prospețimii FoodSaver®. Pentru utilizare împreună cu dopuri pentru sticle, canistre și alte accesorii FoodSaver®, îndepărtați rezervorul și etanșați folosind portului pentru accesorii.
4. Când folosiți containere, nu uitați să lăsați 2,5 centimetri de spațiu în partea superioară a recipientului.

WWW.FOODSAVEREUROPE.COM

Felicitări...

Sunteți pe cale să vă bucurați de beneficiile prospețimii cu sistemul de sigilare în vid portabil FoodSaver®. De-a lungul anilor, sistemul de sigilare în vid FoodSaver® a ajutat milioane de gospodării să păstreze alimentele proaspete mai mult timp în frigider și în dulap. Sistemul de vidare portabil este conceput să elimine aerul din pungile cu fermoar și recipientele de vidare FoodSaver®. Sistemul de vidare portabil este compact și convenabil pentru utilizarea de zi cu zi.

Indicații privind ambalarea în vid

Ambalarea în vid și siguranța alimentelor

Procesul de ambalare în vid prelungeste durata de valabilitate a alimentelor eliminând majoritatea aerului din pungile cu fermoar și recipientele sigilate și reducând astfel oxidarea, care afectează valoarea nutritivă, aroma și calitatea generală. De asemenea, eliminarea aerului poate inhiba dezvoltarea microorganismelor, care pot produce probleme în anumite condiții:

Mucegai – Este ușor de recunoscut datorită aspectului său pufoș. Mucegaiul nu poate crește într-un mediu cu nivel scăzut de oxigen și, prin urmare, ambalarea în vid poate încetini creșterea mușcăiului.

Drojdie – Cauzează fermentație, care poate fi identificată prin miros și gust. Drojdia necesită pentru creștere apă, zahăr și o temperatură moderată. De asemenea, poate supraviețui cu sau fără aer. Întârzierea creșterii drojdiei necesită refrigerare, iar înghețarea o oprește complet creșterea.

Bacterii – Cauzează un miros neplăcut, decolorare și/sau o textură moale sau vâscoasă. În condiții propice, *Clostridium botulinum* (organismul care cauzează botulismul) poate crește fără aer și, uneori, nu poate fi detectat prin miros sau gust. Deși este extrem de rar, acest organism poate fi foarte periculos. Pentru a conserva alimentele în siguranță, este esențial să mențineți temperaturi scăzute.

Ambalarea în vid NU este un substitut pentru refrigerare sau congelare și nu poate reface alimentele deteriorate. Poate doar să încetinească modificările privind calitatea. Este dificil de estimat cât timp își vor păstra alimentele gustul, aspectul și textura de cea mai bună calitate, deoarece depinde de durata și starea alimentelor în ziua când au fost ambalate în vid.

Avertizare privind siguranța alimentelor

Utilizați alimente proaspete, perisabile la scurt timp după achiziționare. Chiar și în condiții de depozitare adecvate, alimentele își pierd prospețimea și valoarea nutritivă dacă sunt stocate prea mult timp.

Sfaturi de preparare a alimentelor

Brânzeturi tari:

Pentru a menține brânza proaspătă, ambalați-o în vid după fiecare utilizare.

IMPORTANT: brânzeturile moi nu trebuie niciodată ambalate în vid.

Alimente coapte:

Pentru a ambala în vid alimente coapte moi sau aerate, vă recomandăm să utilizați un container pentru păstrarea prospețimii FoodSaver®, care le va permite să își păstreze forma.

Instrucțiuni

Încărcarea aparatului de vidare portabil: Înainte de a utiliza aparatul pentru prima oară, încărcați-l timp de cel puțin 24 de ore. Dacă nu procedați astfel, se va reduce durata de viață a bateriei. Indicatorul luminos de încărcare rămâne aprins când aparatul este conectat la priza electrică și nu indică nivelul de încărcare.

Notă: unitatea trebuie încărcată timp de 24 de ore la fiecare 6 luni pentru a menține durata de viață a bateriei.

IMPORTANT: dacă s-a colectat lichid în rezervor, opriți vidarea și îndepărtați rezervorul pentru golire și curățare.

Pungi cu fermoar de vidare cu etanșare FoodSaver®

Pasul 1

Umplerea și sigilarea pungii

Puneți alimente în punga cu fermoar FoodSaver®. Puneți punga cu fermoar plată cu cercul gri orientat în sus și glisați degetele peste fermoar pentru a închide sacul.

Pasul 2

Scoaterea aerului din pungă

Apăsați aparatul de sigilare în vid portabil pe cercul gri pe sac și apăsați pe butonul de vidare până când aerul este eliminat din pungă. Eliberați butonul pentru a opri vidarea.

Pasul 3

Păstrarea

Puneți punga cu alimente în frigider sau în dulap.

Caserole FoodSaver® pentru conservare & marinare

Pasul 1

Rotiți supapa astfel încât săgeata să indice poziția Vacuum/Store (vidare/păstrare). Conectați sigilantul portabil sau accesoriul portabil plasându-l pe partea superioară a supapei.

Pasul 2

Apăsați aparatul de sigilare în vid portabil pe supapa verde de pe capacul recipientului. Apăsați pe butonul de vidare de pe unitate și vidați timp de 10 secunde după depresurizare.

Pasul 3

Pentru a deschide și a elibera capacul de vidare: Rotiți supapa în poziția Marinare/Open folosind urechile cu deschidere comodă, deschideți și savurați!

Accesorii de etanșare FoodSaver®

Pasul 1

Conectarea accesoriului

Scoateți rezervorul transparent din carcasa principală a unității. Atașați portul pentru accesorii la accesoriu.

Pasul 2

Eliminarea aerului

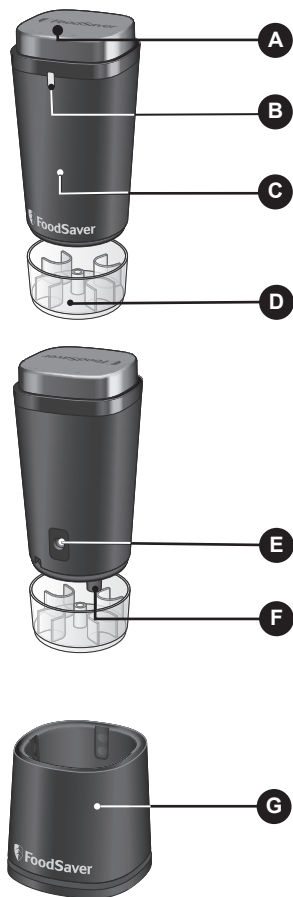
Apăsați pe butonul de vidare și vidați timp de 10–20 secunde.

Pasul 3

Păstrarea

Puneți accesoriul în frigider sau în dulap.

Caracteristici ale sistemului de vidare portabil



- A** Buton de vidare
- B** Indicator luminos de încărcare
- C** Design ergonomic
- D** Rezervor (detașabil pentru facilitarea curățării)
- E** Contacte de încărcare
- F** Port pentru accesorii
- G** Stație de încărcare

Întreținere, curățare și depanare

Întreținere și curățare

- Deconectați întotdeauna aparatul înainte de curățare.
- Nu scufundați stația de încărcare, cablul de alimentare și încărcătorul sau aparatul de sigilare în vid portabil în apă sau alte lichide.
- Evitați folosirea produselor sau materialelor abrazive în vederea curățării oricăror componente ale aparatului. Aceste substanțe de curățare pot zgâria suprafața și pot deteriora suporturile negre din cauciuc expandat.
- Utilizați un detergent neutru pentru vase și o lavetă umezită cu apă caldă pentru a șterge reziduurile de alimente din interiorul și din jurul componentelor.
- Goliți rezervorul după fiecare utilizare. Spălați-l în apă caldă cu săpun. Lăsați-l să se usuce la aer înainte de a-l pune la loc.

IMPORTANT:

Pentru a scoate rezervorul din FoodSaver®: ținând cu o mână aparatul de sigilare în vid portabil, trageți rezervorul transparent din carcasa principală a unității.

Pungile cu fermoar pentru păstrarea proaspătii FoodSaver® trebuie utilizate numai pentru păstrarea alimentelor în stare proaspătă (în frigider sau în dulap), nu în congelator. Nu le utilizați pentru sigilarea în vid a lichidelor.

Dacă sigilați în vid alimente umede, asigurați-vă că lichidul nu ajunge la supapa pungii cu fermoar; de asemenea, este necesar să verificați și să curățați rezervorul aparatului atunci când este necesar.

Recipiente pentru păstrarea proaspătii FoodSaver®

- Baza recipientului și capacul pot fi spălate în siguranță pe raftul de sus al mașinii de spălat vase. De asemenea, puteți spăla ambele piese în apă caldă cu săpun; clătiți bine și uscați bine. Capacul supapei de vid și garnitura pot fi spălate în apă caldă cu săpun; clătiți bine și uscați bine.
- Containerele FoodSaver® pot fi încălzite în siguranță numai la cuptor cu microunde, nu la mașină de gătit.

Depanare

Aparatul de sigilare în vid nu pornește atunci când este apăsat butonul de pornire:

- Asigurați-vă că aparatul de sigilare în vid este încărcat.

Aparatul de sigilare în vid pornește, însă punga nu se strânge în jurul alimentelor:

- Asigurați-vă că fermoarul este bine închis. Glisați degetele de-a lungul întregului fermoar.
- Supapa de aer nu se află pe o suprafață plată. Repoziționați punga astfel încât supapa de aer să fie plată pe masă, fără alimente sub supapa de aer.

Duza de vidare și supapa de aer nu fac contact bun:

- Asigurați-vă că duza de vidare este centrată pe cercul gri și așezată plat de supapa de aer. Aplicați presiune moderată.

Aerul a fost eliminat din pungă, însă apoi a pătruns din nou în aceasta:

1. Examinați fermoarul și supapa pungii. Resturile de alimente din fermoar sau supapă pot cauza pierderea etanșeității și pătrunderea aerului în pungă.
2. Uneori, umezeala sau resturile de alimente aflate de-a lungul marginilor de etanșare ale fermoarului sau sub supapă împiedică etanșarea corectă a pungii. Ștergeți interiorul pungii în jurul fermoarului și sub supapă și încercați din nou să sigilați punga.
3. Dacă ambalați în vid produse alimentare cu ascuțite, este posibilă găurirea pungii. Înlocuiți punga dacă aceasta este găurită. Acoperiți obiectele cu muchii ascuțite folosind un material moale de protecție, de exemplu un șervețel de hârtie, și sigilați din nou.

Containerul pentru păstrarea prospețimii FoodSaver® nu se vedează:

1. Asigurați-vă că garnitura din interiorul capacului este lipsită de alimente și resturi. Îndepărtați capacul supapei și verificați dacă există resturi în supapă. Curățați bine și periodic supapa după utilizare. Asigurați-vă că aveți capacul ferm apăsat pe tava de bază.

Garanție

Vă rugăm să păstrați chitanța, prezența acesteia fiind solicitată în cazul oricărui solicitări de reparație acoperite de garanție.

Garanția acestui aparat este de 2 ani de la data achiziției, conform informațiilor din acest document.

În timpul perioadei de garanție, în cazul puțin probabil în care aparatul nu mai funcționează din cauza unei defecțiuni de design sau de fabricație, înapoiați-l magazinului de unde l-ați achiziționat, împreună cu bonul de casă și o copie a acestei garanții.

Drepturile și beneficiile oferite conform acestei garanții sunt suplimentare față de drepturile dvs. legale, care nu sunt afectate de această garanție. Jarden Consumer Solutions (Europe) Ltd. („JCS (Europe)”) își rezervă dreptul de a modifica acești termeni.

JCS (Europe) își asumă, pe perioada garanției, obligația de a repara sau de a înlocui gratuit aparatul sau orice componentă a aparatului care se dovedește a nu funcționa, în următoarele condiții:

- să anunțați imediat magazinul sau JCS (Europe) despre apariția problemei; și
- aparatul să nu fi fost modificat în niciun fel sau să nu fi fost supus deteriorărilor, întrebuințării greșite, abuzurilor, reparațiilor sau modificărilor efectuate de către alte persoane decât cele autorizate de JCS (Europe).

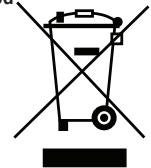
Defecțiunile care apar în urma utilizării neadecvate, deteriorării, abuzului, alimentării la tensiuni neadecvate, catastrofelor naturale, evenimentelor neprevăzute de JCS (Europe), reparației sau modificării de către o altă persoană decât cele autorizate de JCS (Europe) sau nerespectării instrucțiunilor de utilizare nu sunt acoperite de această garanție. În plus, uzura normală, incluzând, fără a se limita la, decolorările minore și zgârieturile nu sunt acoperite de această garanție.

Drepturile prevăzute în această garanție se vor aplica numai primului cumpărător și nu se extind în cazul utilizării comerciale sau comune.

Dacă aparatul dvs. are inclusă o garanție specifică țării de utilizare sau o garanție suplimentară, vă rugăm să consultați, pentru informații suplimentare, termenii și condițiile respectivei garanții și nu ale acesteia sau să contactați distribuitorul local autorizat.

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

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



български



Запазва храната **свежа**
по-дълго*

**Справочно
ръководство**

**Ръчен уред за
вакуумиране и
запечатване**



За повече съвети за употреба и информация за безопасност, моля, вижте настоящото справочно ръководство или посетете нашия уебсайт на адрес www.foodsavereurope.com.

* В сравнение с други невакуумни методи за съхраняване.

www.foodsavereurope.com

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

ЗАПАЗЕТЕ НАСТОЯЩИТЕ ИНСТРУКЦИИ

Да не се използва с аксесоар, който не е препоръчан от производителя на уреда, тъй като това може да доведе до пожар, токов удар или нараняване на хора.

Когато използвате електрически уреди, трябва винаги да спазвате основни предпазни мерки за безопасност, за да намалите риска от пожар, токов удар и/или нараняване на хора, включително следното:

1. Прочетете всички инструкции, преди да използвате този продукт.
2. За защита от токов удар не поставяйте и не потапяйте кабела, щепселите или зарядната станция и ръчния уред за вакуумиране и запечатване във вода или друга течност. За да почистите резервоара, изпразнете го и го измийте в топла сапунена вода. Оставете го да изсъхне, преди да го поставите обратно (вижте раздел „Почистване“).
3. Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с намалени физически, сетивни или психически възможности или без опит или познания, ако са под наблюдение или са били инструктирани за безопасна употреба на уреда и разбират опасностите, свързани с неговата експлоатация. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, които не са под наблюдение.
4. Извадете щепсела от контакта, преди да поставяте или изваждате части от уреда, както и преди почистване. За да изключите, извадете захранващия кабел от контакта. Не дърпайте кабела, за да го изключите.
5. Ако захранващият кабел е повреден, трябва да бъде подменен със специален кабел или комплект, предоставен от производителя или от негов сервизен техник. Този уред трябва да се използва само

с адаптера за зарядно устройство, предоставен с уреда.

6. Не работете с уреда, ако покаже неизправност или е повреден по какъвто и да е начин.
7. Не използвайте уреда на открито. Не го използвайте за търговски цели. Само за домашна употреба. Използвайте уреда само предвид неговото предназначение.
8. Не оставяйте кабелът да виси от ръба на масата или плота, нито да се допира до горещи повърхности.
9. Поставете кабела така, че потребителят да не може да се спъне в него или да го дръпне, както и да не се заплете в кабела, особено ако става дума за деца, или да не причини преобръщането на уреда.
10. Не поставяйте върху или в близост до мокри повърхности или източници на топлина, като например гореща газова или електрическа горелка или загрята фурна. Винаги използвайте върху суха, стабилна, равна повърхност.
11. Винаги първо прикрепяйте щепсела към уреда, след което включвайте кабела

в изхода (за уреди със свалящи се кабели).

12. Вакуумното пакетиране НЕ замества съхранението в хладилник или фризер. Всички нетрайни храни, които изискват съхранение в хладилник, трябва да бъдат съхранявани в хладилник или да бъдат замразени след вакуумното пакетиране. За да се избегнат възможни заболявания, не използвайте повторно пликовете, след като сте съхранявали в тях сурово месо, сурова риба или мазни храни.

ВАЖНИ СЪВЕТИ

1. За най-добри резултати използвайте само с вакуумни пликове с цип и контейнери за свежа храна с марката FoodSaver®.
2. При вакуумно пакетиране на пликове с цип е възможно малки количества течност, трохи или хранителни частици да бъдат изтеглени по невнимание в клапана, което да причини възможен теч на въздух. За да избегнете това, следвайте тези съвети:
 - а. За супи, сосове и течности:

използвайте контейнер и след това поставете в хладилник. НЕ се препоръчва запечатването на течност в пликове с цип.

- б. За прахообразни или финозърнести храни: избягвайте прекомерното пълнене на пликовете или използвайте контейнер. Можете също така да поставите филтър за кафе или хартиена кърпа върху храната под клапана, преди да пристъпите към вакуумно пакетиране.
 - в. Уверете се, че ципът е затворен добре и че в него няма захванати остатъци от храна. Захванатата в ципа храна може да предизвика теч, който с времето е възможно да доведе до загуба на вакуум в плика.
 3. Резервоарът трябва да е на мястото си по време на работа с пликове с цип и контейнери за свежа храна FoodSaver®. За използване с тапи за бутилки, кутии и други аксесоари с марката FoodSaver® свалете резервоара и запечатайте с помощта на порта за аксесоари.
 4. Когато използвате контейнери, не забравяйте да оставите около 2,5 см разстояние в горната част на контейнера.
- WWW.FOODSAVEREUROPE.COM**

Поздравления...

Предстои да се насладите на предимствата на свежестта на ръчната вакуум система FoodSaver®. Годици наред системата за вакуумиране и запечатване FoodSaver® помага на милиони домакинства да запазят храната свежа за по-дълго в хладилника и шкафа. Ръчната вакуум система е предназначена да отстранява въздуха от специално разработените вакуумни пликове с цип и контейнери FoodSaver®. Ръчната вакуум система е компактна и удобна за ежедневна употреба.

Указания за вакуумно пакетиране

Вакуумно пакетиране и безопасност на храните

Процесът на вакуумно пакетиране удължава срока на съхранение на храните чрез отстраняване на повечето въздух от запечатаните пликове с цип и контейнерите, като по този начин се намалява окисляването, което оказва влияние върху хранителната стойност, вкуса и цялостното качество на храните. Отстраняването на въздуха може също така да възпрепятства развитието на микроорганизми, които при дадени условия е възможно да създадат проблеми:

Плесен – Идентифицира се лесно по мъхнатата си характеристика. Плесената не може да расте в среда с ниско съдържание на кислород и по тази причина вакуумното пакетиране може да забави растежа на плесента.

Дрожди – Водят до ферментация, която може да бъде идентифицирана по мирис и вкус. За да растат, дрождите се нуждаят от вода, захар и умерена температура. Те също така могат да оцеляват със или без въздух. Забавянето на растежа на дрождите изисква охлаждане, докато замразяването го спира напълно.

Бактерии – Водят до неприятна миризма, обезцветяване и/или мека или мазна текстура. При правилните условия *Clostridium botulinum* (организмът, който причинява ботулизъм) може да расте без въздух и понякога не може да се открие чрез мирис или вкус. Въпреки че бактерията е изключително рядка, тя може да бъде много опасна. За безопасното съхранение на храните от изключително значение е поддържането на ниски температури.

Вакуумното пакетиране НЕ е заместител на охлаждането или замразяването и не може да противодейства на развалянето на храните. То може единствено да забави промените в тяхното качество. Трудно е да се прогнозира времето, за което храните ще запазят най-добрия си вкус, вид или текстура, тъй като това зависи от датата на производство и състоянието на храната към момента на нейното вакуумно пакетиране.

Предупреждение за безопасността на храните

Използвайте свежите нетрайни храни скоро след покупката. Дори при подходящи условия на съхраняване храните губят свежест и хранителна стойност, ако се съхраняват твърде дълго.

Съвети за подготвянето на храната

Твърди сирена:

За да запазите сиренето свежо, го пакетирайте във вакуум след всяка употреба.

ВАЖНО: Меките сирена никога не трябва да бъдат пакетиращи във вакуум.

Печени изделия:

За вакуумното пакетиране на меки или пухкави печени изделия препоръчваме използването на контейнер FoodSaver®, за да се запази формата им.

Инструкции

Зареждане на Вашия ръчен уред за вакуумиране:

Преди да използвате уреда за първи път, моля, заредете го за поне 24 часа. Ако не го направите, това ще намали живота на батерията на продукта. Индикаторът за зареждане остава в положение на непрекъснато светене, когато уредът е включен, и не указва нивото на зареждане.

Забележка: Уредът трябва да се зарежда за 24 часа на всеки 6 месеца, за да се поддържа животът на батерията.

ВАЖНО: Ако в резервоара се събира течност, спрете вакуумирането и извадете резервоара, за да го изпразните и почистите.

Херметични вакуумни пликове с цип FoodSaver®

Стъпка 1

Напълване и запечатване на плика

Поставете храната в плика с цип FoodSaver®. Поставете плика с цип легнал и с гледащ нагоре сив кръг, след което плъзнете пръстите по ципа, за да затворите плика.

Стъпка 2

Отстраняване на въздуха от плика

Притиснете ръчния уред за вакуумиране и запечатване към сивия кръг върху плика и натиснете бутона за вакуумиране, докато въздухът не се отстрани от плика. Освободете бутона, за да спрете вакуумирането.

Стъпка 3

Съхраняване

Поставете плика с храната в хладилник или шкаф.

Вакуум контейнери FoodSaver® за съхранение и Мариноване на храна

Стъпка 1

Завъртете клапана, така че стрелката да сочи към позицията за вакуумиране/съхраняване. Свържете уплътнителя за ръчно устройство или аксесоара за ръчно устройство, като го поставите върху клапана.

Стъпка 2

Натиснете ръчния уред за вакуумиране и запечатване върху зеления клапан на капака на контейнера. Дръжте натиснат бутона за вакуумиране върху уреда в продължение на 10 секунди след получаването на вдлъбнатината.

Стъпка 3

За отваряне и освобождаване на вакуум: Завъртете клапана в позицията Мариноване/отваряне и използвайте лентите за „лесно отваряне“, така че да се насладите пълноценно на съдържанието.

Аксесоари за херметичния FoodSaver®

Стъпка 1

Свързване на аксесоар

Извадете чистия резервоар от основния корпус на уреда. Прикрепете порта за аксесоари към аксесоара.

Стъпка 2

Отстраняване на въздуха

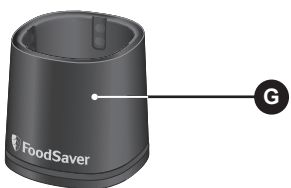
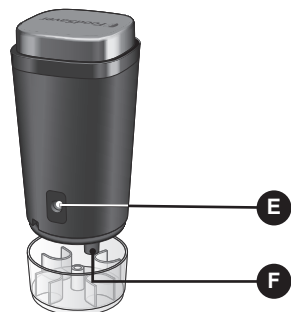
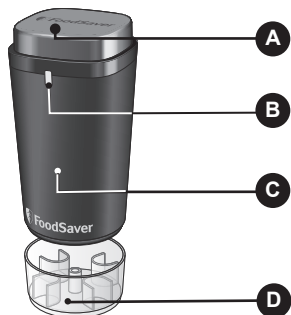
Натиснете бутона за вакуумиране и вакуумирайте в продължение на 10 – 20 секунди.

Стъпка 3

Съхраняване

Поставете аксесоара в хладилника или шкафа.

Характеристики на Вашата ръчна вакуум система



- A** Бутон за вакуумиране
- B** Индикатор за зареждане
- C** Ергономичен дизайн
- D** Резервоар (с възможност за сваляне за лесно почистване)
- E** Контакти за зареждане
- F** Порт за аксесоари
- G** Зарядна станция

Поддръжка, почистване и отстраняване на неизправности

Поддръжка и почистване

- Винаги изключвайте уреда от контакта преди почистване.
- Не потапяйте зарядната станция, захранващия кабел и зарядното устройство или ръчния уред за вакуумиране и запечатване във вода или друга течност.
- Избягвайте използването на абразивни продукти или материали за почистване на компонентите на уреда. Почистващите препарати могат да надраскат повърхността и да повредят черните гумени полиуретанови подложки.
- Използвайте мек сапун за миене на съдове и топла влажна кърпа, за да почистите остатъците от храна във вътрешността или около компонентите.
- Изпразвайте резервоара след всяка употреба. Измивайте с топла сапунена вода. Оставете го да изсъхне, преди да го поставите обратно.

ВАЖНО:

За да свалите резервоара от FoodSaver®: докато държите ръчния уред за вакуумиране и запечатване с една ръка, издърпайте чистия резервоар от основния корпус на уреда.

Пликовете с цип за свежа храна FoodSaver® трябва да се използват само за съхраняване в свежо състояние (в хладилник или шкаф), но не и във фризер. Не използвайте за вакуумно запечатване на течности.

При вакуумиране на влажни продукти внимавайте течността да не достигне до клапана на плика с цип и при необходимост проверявайте и почиствайте резервоара на уреда.

Контейнери за свежа храна FoodSaver®

- Основата на контейнера и капакът могат да бъдат безпроблемно измивани в горната кошница на съдомиялната машина. Можете също така да измиете двете части в топла сапунена вода; изплакнете добре и подсушете старателно. Капакът на клапана за вакуумиране и уплътнението могат да се измият в топла сапунена вода; изплакнете добре и подсушете старателно.
- Контейнерите FoodSaver® са подходящи само за претопляне в микровълнова фурна, но не и за готвене.

Отстраняване на неизправности

Уредът за вакуумиране не се включва при натискането на старт бутона:

- Уверете се, че уредът е зареден.

Уредът за вакуумиране започва да работи, но пликът не прилепва около храната:

- Уверете се, че ципът е плътно затворен. Плъзнете пръсти по целия цип.
- Въздушният клапан не се намира върху плоска повърхност. Разположете плика отново така, че въздушният клапан да лежи върху работния плот, без да има храна под въздушния клапан.

Вакуумната дюза и въздушният клапан не правят контакт:

1. Уверете се, че вакуумната дюза е центрирана върху сивия кръг и е поставена в равно положение върху въздушния клапан. Приложете умерен натиск.

Въздухът е изсмукан от плика, но влиза обратно в него:

1. Проверете ципа и клапана на плика. Остатъци от храна в ципа или в клапана могат да предизвикват теч и навлизане на въздух.
2. Понякога нормалното запечатване на плика се възпрепятства от влага или храна по ръбовете на уплътняването на ципа или под клапана. Забършете вътрешността на плика, около ципа и под клапана и се опитайте да го запечатате отново.
3. Ако пакетирате с вакуум храна с остри ръбове, тогава е възможно пликът да се е пробил. Ако пликът е пробит, използвайте нов плик. Обвийте храните с остри ръбове в мек уплътняващ материал, като хартиена кърпа, и запечатайте отново.

Контейнерът за свежа храна FoodSaver® не се вакуумира:

1. Уверете се, че по уплътнението отвори на капака няма храна и остатъци. Свалете капака на клапана и проверете дали няма остатъци в клапана. Периодично почиствайте клапана старателно след употреба. Уверете се, че капакът е здраво натиснат върху тавичката в основата.

Гаранция

Моля, пазете касовата бележка, тъй като ще ви бъде необходима за каквито и да е рекламации по настоящата гаранция.

Този уред има гаранция от 2 години, след като го закупите, както е описано в настоящия документ.

По време на този гаранционен срок, ако в малко вероятния случай уредът спре да функционира поради неизправност в конструкцията или в изработката, моля, върнете го обратно на мястото, откъдето сте го закупили, с вашата касова бележка и копие на настоящата гаранция.

Правата и ползите по настоящата гаранция са в допълнение към вашите установени със закон права, които не са засегнати от настоящата гаранция. Единствено Jarden Consumer Solutions (Europe) Ltd. („JCS (Europe)“) има правото да променя тези условия.

JCS (Europe) поема задължението в рамките на гаранционния срок да ремонтира безплатно или да замени уреда, или каквото и да е част от уреда, ако се установи, че не работи правилно, при условие че:

- надлежно уведомите мястото на закупуване или JCS (Europe) за проблема; и
- уредът не е бил модифициран по какъвто и да е начин или не е бил предмет на неправилна употреба, злоупотреба, ремонт или изменение от лице, което не е оторизирано от JCS (Europe).

Неизправности, появили се в резултат от неправилна употреба, повреда, злоупотреба, използване с неправилно напрежение, природни бедствия, събития извън контрола на JCS (Europe), ремонт или модификация от лице, различно от оторизираното от JCS (Europe) лице, или в резултат от неспазване на инструкциите за употреба, не се покриват от настоящата гаранция. Освен това нормалното износване на уреда, включително, но не само, леко обезцветяване и драскотини, не се покриват от настоящата гаранция.

Правата по настоящата гаранция се прилагат само за първоначалния купувач и не продължават действието и валидността си при търговска или обща употреба.

Ако вашият уред включва притурка със специфична за страната гаранция, моля, вижте сроковете и условията на тази гаранция вместо настоящата гаранция, или се обърнете към вашия местен оторизиран дилър за повече информация.

Отпадъците от електрически продукти не трябва да се изхвърлят в контейнерите за отпадъци от домакинствата. Моля, рециклирайте такива отпадъци, където съществуват съоръжения за това. Изпратете ни имейл на: enquiriesEurope@jardencs.com за информация относно по-нататъшно рециклиране и относно WEEE (директивата за отпадъците от електрически и електронно оборудване (OEE)).

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited

5400 Lakeside

Cheadle Royal Business Park

Cheadle

SK8 3GQ

United Kingdom





Οδηγός αναφοράς

Διατηρεί τα τρόφιμα **φρέσκα**
περισσότερο***Συσκευή αεροστεγούς
σφράγισης χειρός**

Για περισσότερες συμβουλές χρήσης και πληροφορίες για την ασφάλεια, ανατρέξτε σε αυτόν τον οδηγό αναφοράς ή επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας στο www.foodsaver europe.com.

*Σε σύγκριση με άλλες μη αεροστεγείς μεθόδους αποθήκευσης.

www.foodsaver europe.com

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Μη χρησιμοποιείτε με αξεσουάρ που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή της συσκευής, καθώς αυτό μπορεί να έχει σαν αποτέλεσμα πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό.

Για να μειώσετε τον κίνδυνο πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας ή / και τραυματισμού, όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές, θα πρέπει πάντα να ακολουθείτε βασικές προφυλάξεις ασφαλείας, συμπεριλαμβανομένων των ακόλουθων:

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε αυτό το προϊόν.
2. Για προστασία από ηλεκτροπληξία, μην τοποθετείτε ή βυθίζετε το καλώδιο, τα βύσματα ή τη βάση φόρτισης και τη συσκευή αεροστεγούς σφράγισης χειρός σε νερό ή άλλο υγρό. Για να καθαρίσετε την δεξαμενή άδεια και πλύνετε σε ζεστή σαπουνάδα. Στέγνωμα στον αέρα πριν την επανατοποθετήσετε (Βλ. Ενότητα καθαρισμού)
3. Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν λάβει οδηγίες για ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν επίγνωση των κινδύνων που ενέχονται. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή. Δεν πρέπει να γίνεται καθαρισμός και συντήρηση από παιδιά χωρίς επιτήρηση.
4. Αποσυνδέστε το από την πρίζα πριν την τοποθέτηση ή την αφαίρεση εξαρτημάτων και πριν τον καθαρισμό. Για να αποσυνδέσετε, βγάλτε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα. Μην αποσυνδέετε τραβώντας το καλώδιο.
5. Αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από ειδικό καλώδιο ή μονάδα που διατίθεται από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπο σέρβις. Αυτή η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο με τον προσαρμογέα φορτιστή που παρέχεται μαζί με τη συσκευή.
6. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν δεν λειτουργεί σωστά ή έχει υποστεί ζημιά με οποιονδήποτε τρόπο.
7. Μη χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο. Μην χρησιμοποιείτε για εμπορικούς σκοπούς. Μόνο για

οικιακή χρήση. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την προβλεπόμενη χρήση της.

8. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπέζιου ή του πάγκου ή να αγγίζει θερμές επιφάνειες.
9. Τοποθετήστε το καλώδιο έτσι ώστε να μην μπορείτε να σκοντάψετε, να μην μπορεί να τραβηχτεί, να μην μπερδευτείτε ο χρήστης, ιδιαίτερα αν είναι παιδί ή να μην αναποδογυριστεί η συσκευή.
10. Μην τοποθετείτε πάνω ή κοντά σε υγρές επιφάνειες ή πηγές θερμότητας, όπως εστίες ηλεκτρικού ή υγραερίου ή σε θερμαινόμενο φούρνο. Χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή σε στεγνή, σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.
11. Πάντοτε συνδέστε πρώτα την πρίζα στη συσκευή και, στη συνέχεια, συνδέστε το καλώδιο στην πρίζα (για συσκευές με αφαιρούμενα καλώδια).
12. Η συσκευασία στο κενό ΔΕΝ είναι υποκατάστατο ψύξης ή κατάψυξης. Ευπαθή τρόφιμα που χρειάζονται ψυγείο πρέπει ακόμα να ψυχθούν ή να καταψυχθούν μετά τη συσκευασία στο κενό. Για να αποφύγετε πιθανή ασθένεια, μην επαναχρησιμοποιείτε σακούλες αφού αποθηκεύσετε ωμά κρέατα, ωμά ψάρια ή λιπαρά τρόφιμα.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

1. Για καλύτερα αποτελέσματα χρησιμοποιείτε μόνο με αεροστεγείς σακούλες φρεσκάδας με φερμουάρ FoodSaver® δοχεία φρεσκάδας.
2. Όταν χρησιμοποιείτε αεροστεγείς σακούλες με φερμουάρ, μικρές ποσότητες υγρού, ψίχουλων ή σωματίδια τροφίμων μπορεί να τραβηχτούν κατά λάθος μέσα στη βαλβίδα και να προκαλέσουν μια πιθανή διαρροή αέρα. Για να αποφευχθεί αυτό, ακολουθήστε αυτές τις συμβουλές:
 - α. Για σούπες, σάλτσες και υγρά: χρησιμοποιήστε ένα δοχείο και στη συνέχεια τοποθετήστε το στο ψυγείο. Η σφράγιση υγρού σε σακούλες με φερμουάρ ΔΕΝ συνιστάται.
 - β. Για κονιώδη ή λεπτόκοκκα τρόφιμα: Αποφύγετε την υπερχειλίση των σακουλών ή χρησιμοποιήστε δοχείο. Μπορείτε επίσης να τοποθετήσετε ένα φίλτρο καφέ ή μια χαρτοπετσέτα στο πάνω μέρος του τροφίμου κάτω από

τη βαλβίδα πριν τη συσκευασία σε κενό.

Υ. Βεβαιωθείτε ότι το φερμουάρ είναι κλειστό με ασφάλεια και ότι δεν έχουν παγιδευτεί υπολείμματα τροφίμων στο φερμουάρ. Τρόφιμα παγιδευμένα στο φερμουάρ μπορούν να δημιουργήσουν διαρροή η οποία μπορεί να προκαλέσει απώλεια κενού στη σακούλα με την πάροδο του χρόνου.

3. Το κυρίως δοχείο πρέπει να είναι στη θέση του κατά τη διάρκεια της λειτουργίας των σακουλών με φερμουάρ και των δοχείων FoodSaver®. Για χρήση πωμάτων φιαλών, δοχείων και άλλων εξαρτημάτων FoodSaver® αφαιρέστε το κυρίως δοχείο και σφραγίστε χρησιμοποιώντας τη θύρα αξεσουάρ.

4. Όταν χρησιμοποιείτε δοχεία θυμηθείτε να αφήσετε κενό 2,5 cm στο πάνω μέρος του δοχείου.
www.foodsavereurope.com

Συγχαρητήρια...

Πρόκειται να απολαύσετε τα οφέλη φρεσκάδας της συστήματος αεροστεγούς σφράγισης χειρός FoodSaver®. Για χρόνια, το σύστημα αεροστεγούς σφράγισης FoodSaver® βοήθησε εκατομμύρια νοικοκυριών να διατηρούν τα τρόφιμά τους φρέσκα στο ψυγείο και το ντουλάπι. Το σύστημα αεροστεγούς σφράγισης χειρός σχεδιάστηκε να αφαιρεί αέρα από τις ειδικά σχεδιασμένες σακούλες με φερμουάρ και τα δοχεία FoodSaver®. Το σύστημα αεροστεγούς σφράγισης χειρός είναι συμπαγές και βολικό για καθημερινή χήση.

Οδηγίες για αεροστεγή συσκευασία

Συσκευασία σε κενό & ασφάλεια τροφίμων

Η διαδικασία αεροστεγούς συσκευασίας παρατείνει τη διάρκεια ζωής των τροφίμων με την αφαίρεση του μεγαλύτερου μέρους του αέρα από σφραγισμένες τσάντες με φερμουάρ και δοχεία φερμουάρ, μειώνοντας έτσι την οξειδωση, η οποία επηρεάζει τη θρεπτική αξία, τη γεύση και την συνολική ποιότητα. Η αφαίρεση του αέρα μπορεί επίσης να εμποδίσει την ανάπτυξη μικροοργανισμών, γεγονός που μπορεί να προκαλέσει προβλήματα υπό ορισμένες συνθήκες:

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

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

Βακτηρίδια – έχουν αποτελέσματα δυσάρεστη οσμή, αποχρωματισμό και / ή μαλακή ή γλοιώδη υφή. Υπό τις σωστές συνθήκες, το βοτουλικό κλωστρίδιο (ο οργανισμός που προκαλεί αλλαντίαση) μπορεί να αναπτυχθεί χωρίς αέρα και μερικές φορές δεν μπορεί να ανιχνευθεί από τη μυρωδιά ή τη γεύση. Παρόλο που είναι ιδιαίτερα σπάνιο, μπορεί να είναι πολύ επικίνδυνο. Για να διατηρήσετε τα τρόφιμα ασφαλή, είναι σημαντικό να διατηρείτε χαμηλές θερμοκρασίες.

Η αεροστεγής συσκευασία δεν είναι υποκατάστατο της ψύξης ή της κατάψυξης και δεν μπορεί να αντιστρέψει τη χειρότερη κατάσταση της κατάστασης των τροφίμων. Μπορεί μόνο να επιβραδύνει τις αλλαγές στην ποιότητα. Είναι δύσκολο να προβλεφθεί πόσο καιρό τα τρόφιμα θα διατηρήσουν άριστη γεύση, εμφάνιση ή υφή, διότι εξαρτάται από την ηλικία και την κατάστασή τους κατά την ημέρα που συσκευάστηκαν αεροστεγώς.

Προειδοποίηση για την ασφάλεια των τροφίμων

Χρησιμοποιήστε φρέσκα, ευπαθή τρόφιμα αμέσως μετά την αγορά τους. Ακόμη και κάτω από τις κατάλληλες συνθήκες αποθήκευσης, τα τρόφιμα χάνουν φρεσκάδα και θρεπτική αξία αν αποθηκεύονται για πολύ καιρό.

Οδηγίες προετοιμασίας τροφίμων

Σκληρά τυριά:

Για να διατηρήσετε το τυρί φρέσκο, το συσκευάζετε σε κενό μετά από κάθε χρήση.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Τα μαλακά τυριά δεν πρέπει ποτέ να συσκευάζονται σε κενό.

Αρτοσκευάσματα:

Για να συσκευάσετε σε κενό μαλακά ή ελαφριά αρτοσκευάσματα, συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε ένα δοχείο FoodSaver® για να κρατήσουν το σχήμα τους.

Οδηγίες

Φόρτιση της συσκευής αεροστεγούς σφράγισης χειρός: Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, φορτίστε την για τουλάχιστον ένα 24ωρο. Σε αντίθετη περίπτωση, θα μειωθεί η διάρκεια ζωής της μπαταρίας του προϊόντος. Η λυχνία ένδειξης φόρτισης παραμένει αναμμένη όταν η συσκευή είναι στην πρίζα και δεν δείχνει το επίπεδο φόρτισης.

Σημείωση: Η μονάδα θα πρέπει να φορτίζεται κάθε 6 μήνες για ένα 24ωρο για να διατηρήσει το χρόνο ζωής της.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Αν συλλεχθεί υγρό στο κυρίως δοχείο δεξαμενή, διακόψτε τη στεγανοποίηση και αφαιρέστε το κυρίως δοχείο για να το αδειάσετε και να το καθαρίσετε.

Σακούλες κενού με φερμουάρ Sealing FoodSaver®

Βήμα 1

Σακούλα γεμίσματος και σφράγισης

Βάλτε το φαγητό στη σακούλα με φερμουάρ FoodSaver®. Τοποθετήστε τη σακούλα με φερμουάρ επίπεδη με τον γκριζό κύκλο να βλέπει προς τα πάνω και περάστε τα δάχτυλά σας κατά μήκος του φερμουάρ για να κλείσετε τη σακούλα.

Βήμα 2

Αφαιρέστε τον αέρα από τη σακούλα

Πιέστε τη συσκευή αεροστεγούς σφράγισης χειρός πάνω στον γκριζό κύκλο στη σακούλα και πατήστε το κουμπί κενού μέχρι να αφαιρεθεί ο αέρας από τη σακούλα. Αφήστε το κουμπί για να σταματήσετε τη στεγανοποίηση.

Βήμα 3

Φύλαξη

Βάλτε τη σακούλα με τα τρόφιμα στο ψυγείο ή το ντουλάπι.

FoodSaver® Δοχεία Συντήρησης και Μαριναρίσματος

Βήμα 1

Γυρίστε τη βαλβίδα έτσι ώστε το βελάκι να κοιτάζει προς τη θέση Vacuum/Store. Συνδέστε το Στεγανωτικό Χειρός ή το Αξεσουάρ Χειρός τοποθετώντας το πάνω από τη βαλβίδα.

Βήμα 2

Πιέστε τη συσκευή σφράγισης χειρός πάνω από την πράσινη βαλβίδα στο κάλυμμα του δοχείου. Πιέστε το κουμπί κενού στη μονάδα και στεγανοποιήστε για 10 δευτερόλεπτα μετά την πίεση του κοιλώματος.

Βήμα 3

Για να ανοίξετε: Γυρίστε τη βαλβίδα στη θέση Marinate/Open και χρησιμοποιήστε τα εύχρηστα καπάκια για να ανοίξετε και να απολαύσετε!

Αξεσουάρ Sealing FoodSaver®

Βήμα 1

Σύνδεση αξεσουάρ

Αφαιρέστε το διαφανές κυρίως δοχείο από το κύριο περιβλήμα της μονάδας. Συνδέστε τη θύρα αξεσουάρ στο αξεσουάρ.

Βήμα 2

Αφαιρέστε τον αέρα

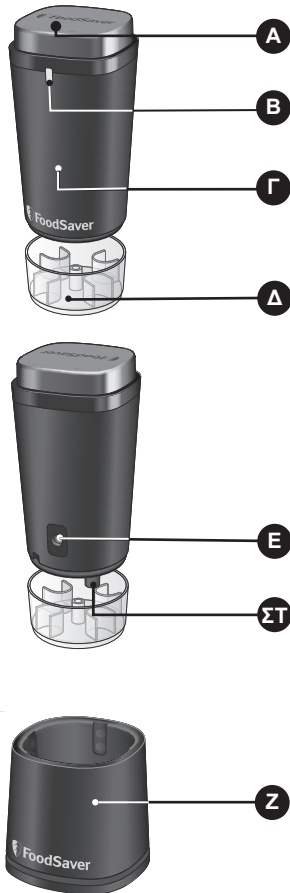
Πιέστε το κουμπί κενού και στεγανοποιήστε για 10-20 δευτερόλεπτα.

Βήμα 3

Φύλαξη

Τοποθετήστε το αξεσουάρ στο ψυγείο ή το ντουλάπι.

Χαρακτηριστικά του συστήματος συσκευασίας σε κενό χειρός



- A** Κομπι κενού
B Λυχνία ένδειξης φόρτισης
Γ Εργονομικός σχεδιασμός
Δ Κυρίως δοχείο (αφαιρούμενο για εύκολο καθαρισμό)
Ε Επαφές φόρτισης
ΣΤ Θύρα αξεσουάρ
Ζ Βάση φόρτισης

Φροντίδα, Καθαρισμός & Αντιμετώπιση προβλημάτων

Φροντίδα & καθαρισμός

1. Αποσυνδέστε πάντα τη συσκευή πριν τον καθαρισμό.
2. Μη βυθίζετε τη βάση φόρτισης, το καλώδιο ρεύματος και τον φορτιστή ή τη συσκευή αεροστεγούς σφράγισης χειρός σε νερό ή άλλο υγρό.
3. Αποφύγετε τη χρήση προϊόντων ή υλικών που γρατζουνάνε για τον καθαρισμό των εξαρτημάτων της συσκευής. Αυτά τα καθαριστικά μπορούν να χαράξουν την επιφάνεια και να προκαλέσουν ζημιά στα ελαστικά παρεμβύσματα από μαύρο αφρό.
4. Χρησιμοποιήστε ένα ήπιο σαπούνι για πλύσιμο πιάτων και ένα ζεστό, υγρό πανί για να σκουπίσετε τα υπολείμματα τροφίμων μέσα ή γύρω από τα εξαρτήματα.
5. Αδειάστε το κυρίως δοχείο μετά από κάθε χρήση. Χρησιμοποιήστε ζεστή σαπουνάδα. Στεγνώστε στον αέρα πριν επανατοποθετήσετε

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

Για να αφαιρέσετε το κυρίως δοχείο από το FoodSaver®: ενώ κρατάτε ακόμα τη συσκευή αεροστεγούς σφράγισης χειρός με το ένα χέρι τραβήξτε εντελώς το κυρίως δοχείο από το κύριο περίβλημα της μονάδας.

Οι σακούλες φρεσκάδας με φερμουάρ FoodSaver® θα πρέπει να χρησιμοποιούνται για φύλαξη φρέσκων τροφίμων μόνο (στο ψυγείο ή το ντουλάπι) και όχι στον καταψύκτη. Μην χρησιμοποιείτε για να σφραγίσετε σε κενό υγρά.

Αν στεγανοποιείτε υγρά τρόφιμα, βεβαιωθείτε ότι το υγρό δεν φθάνει στη βαλβίδα της σακούλας με φερμουάρ και ελέγξτε και καθαρίστε το κυρίως δοχείο της συσκευής όταν χρειάζεται.

Δοχεία Φρεσκάδας FoodSaver®

1. Η βάση και το κάλυμμα του δοχείου μπορεί να πλυθεί με ασφάλεια στο επάνω ράφι του πλυντηρίου πιάτων. Μπορείτε επίσης να πλύνετε και τα δύο κομμάτια σε ζεστή σαπουνάδα. Ξεπλύνετε καλά και στεγνώστε εντελώς. Η βαλβίδα κενού και η φλάντζα μπορεί να πλυθεί σε ζεστή σαπουνάδα. Ξεπλύνετε καλά και στεγνώστε εντελώς.
2. Τα δοχεία FoodSaver® είναι ασφαλή για το φούρνο μικροκυμάτων για ξαναζεσταμα μόνο, όχι για μαγείρεμα.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Η αεροστεγής σφράγιση δεν αρχίζει όταν το κομπι έναρξης πιεστεί:

1. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι φορτισμένη.

Η αεροστεγής σφράγιση αρχίζει αλλά η σακούλα δεν σφίγγει γύρω από τα τρόφιμα:

1. Βεβαιωθείτε ότι το φερμουάρ είναι καλά κλεισμένο. Περάστε τα δάχτυλά σας κατά μήκος όλου του φερμουάρ.
2. Η βαλβίδα αέρα δεν βρίσκεται σε επίπεδη επιφάνεια. Τοποθετήστε ξανά την σακούλα ώστε η βαλβίδα αέρα να βρίσκεται επίπεδη στον πάγκο χωρίς να υπάρχουν τρόφιμα κάτω από τη βαλβίδα αέρα.

Το ακροφύσιο κενού και η βαλβίδα αέρα δεν έχουν ασφαλή επαφή:

1. Βεβαιωθείτε ότι το ακροφύσιο κενού είναι στο κέντρο του γκρι κύκλου και τοποθετημένο επίπεδα στη βαλβίδα αέρα. Ασκήστε μέτρια πίεση.

Ο αέρας αφαιρέθηκε από την σακούλα αλλά τώρα ξαναμπήκε αέρας:

1. Ελέγξτε το φερμουάρ και τη βαλβίδα της σακούλας. Υπολείμματα τροφίμων στο φερμουάρ ή τη βαλβίδα μπορεί να προκάλεσαν διαρροή και να επέτρεψαν στον αέρα να μπει.
2. Μερικές φορές η υγρασία ή τρόφιμα κατά μήκος των άκρων της σφράγισης του φερμουάρ ή κάτω από τη βαλβίδα εμποδίζουν τη σακούλα να σφραγιστεί σωστά. Σκουπίστε το εσωτερικό της σακούλας γύρω από το φερμουάρ και κάτω από τη βαλβίδα και προσπαθήστε να ξανασφραγίσετε.
3. Αν στεγανοποιείτε αιχμηρά είδη διατροφής μπορεί η σακούλα να έχει τρυπήσει. Χρησιμοποιήστε μια καινούργια σακούλα αν υπάρχει τρύπα. Καλύψτε τα αιχμηρά είδη διατροφής με μαλακό απορροφητικό υλικό, όπως μια χαρτοπετσέτα, και ξανασφραγίστε.

Το δοχείο φρεσκάδας® δεν στεγανοποιεί:

1. Βεβαιωθείτε ότι η φλάντζα στο εσωτερικό του καλύμματος δεν έχει υπολείμματα τροφίμων. Αφαιρέστε το κάλυμμα της βαλβίδας και ελέγξτε αν υπάρχουν υπολείμματα τροφίμων στη βαλβίδα. Σποραδικά, καθαρίστε τη βαλβίδα σχολαστικά μετά τη χρήση. Βεβαιωθείτε ότι το κάλυμμα είναι σταθερά πατημένο προς τα κάτω στο δίσκο βάσης.

ΕΓΓΥΗΣΗ

Παρακαλώ κρατείστε την απόδειξή σας καθώς θα σας ζητηθεί για οποιαδήποτε αξίωση στο πλαίσιο της παρούσας εγγύησης.

Η συσκευή αυτή έχει εγγύηση 2 ετών μετά την αγορά σας, όπως περιγράφεται στο παρόν έντυπο.

Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου εγγύησης, στην απίθανη περίπτωση που η συσκευή δεν λειτουργεί πλέον λόγω σχεδιαστικού ή κατασκευαστικού ελαττώματος, παρακαλώ επιστρέψτε τη στο σημείο αγοράς, με την απόδειξή σας και αντίγραφο της παρούσας εγγύησης.

Τα δικαιώματα και οφέλη στο πλαίσιο αυτής της εγγύησης είναι επιπλέον των θεσμοθετημένων σας δικαιωμάτων, τα οποία δεν επηρεάζονται από την παρούσα εγγύηση. Μόνο η Jarden Consumer Solutions (Europe) Ltd. ("JCS (Europe)") έχει το δικαίωμα να αλλάξει αυτούς τους όρους.

Η JCS (Europe) αναλαμβάνει εντός της περιόδου εγγύησης να επισκευάσει ή να αντικαταστήσει δωρεάν τη συσκευή, ή οποιοδήποτε μέρος της συσκευής βρισκείται να μην λειτουργεί όπως θα έπρεπε, με την προϋπόθεση ότι:

- θα ειδοποιηθείτε εγκαίρως το σημείο αγοράς ή τη JCS (Europe) για το πρόβλημα και
- η συσκευή δεν έχει τροποποιηθεί με οποιοδήποτε τρόπο ή έχει υποστεί βλάβη, εσφαλμένη χρήση, κατάχρηση, επισκευή ή τροποποίηση από άτομο που δεν έχει εξουσιοδοτηθεί από τη JCS (Europe).

Αυτή η εγγύηση δεν καλύπτει ελαττώματα που προκύπτουν λόγω εσφαλμένης χρήσης, βλάβης, κατάχρησης, χρήσης με λάθος τάση, ανωτέρας βίας, συμβάντων εκτός του ελέγχου της JCS (Europe), επισκευής ή τροποποίησης από άτομο που δεν έχει εξουσιοδοτηθεί από την JCS (Europe) ή αν δεν έχουν ακολουθηθεί οι οδηγίες χρήσης. Επίσης, η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές, που περιλαμβάνουν και χωρίς να περιορίζονται στο ελαφρύ ξεθωρίασμα και τις γρατσουνιές.

Τα δικαιώματα στο πλαίσιο αυτής της εγγύησης ισχύουν μόνο για τον αρχικό αγοραστή και δεν επεκτείνονται σε εμπορική ή δημόσια χρήση.

Εάν η συσκευή σας περιλαμβάνει εγγύηση ή γραπτή εγγύηση καλής λειτουργίας συγκεκριμένα για τη χώρα σας, παρακαλώ ανατρέξτε στους όρους και τις προϋποθέσεις της εν λόγω ισχύουσας εγγύησης ή γραπτής εγγύησης καλής λειτουργίας ή επικοινωνήστε με τον τοπικό εξουσιοδοτημένο πωλητή σας για περισσότερες πληροφορίες.

Απόβλητα ηλεκτρικών προϊόντων δεν θα πρέπει να απορρίπτονται με τα οικιακά απορρίμματα. Παρακαλώ κάντε ανακύκλωση όταν υπάρχουν εγκαταστάσεις. Στείλτε μας e-mail στη διεύθυνση enquiriesEurope@jardencs.com για περισσότερες πληροφορίες ανακύκλωσης και πληροφορίες για τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

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





UK: Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park,
Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom
e-mail: foodsavereurope@newellco.com
Tel: +44 (0) 800 028 7154

FR: Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
420 Rue D'Estienne D'Orves
92705 Colombes, France
e-mail: foodsavereurope@newellco.com
Tel: +33 (0) 805 542 055

ES/PT: Oster Electrodomésticos Ibérica, S.L.
C/ Basauri 17 Edificio Valreality
B Planta Baja Derecha 28023
La Florida (Aravaca)
Madrid, España
e-mail: foodsavereurope@newellco.com
Tel: +34 (0) 900 81 65 10

IT: NITAL S.p.A.
Via Vittime di Piazza Fontana, 54
10024

Moncalieri Torino
Tel: +39 011 814488

NL: IT&M BV
Park Forum 1110,
5657 HK Eindhoven
e-mail: info@itmonline.nl
Tel: +31 40 290 11 30

DK, FI, NO, SE: Acreto AB
Norra Ågatan 10
416 64 Göteborg, Sweden
Tel: +46 31 30 00 500
Fax: +46 31 30 00 501

www.acreto.se
EMEA: Newell Poland Services Sp.z o.o.
Plac Andersa 7
Poznan, 61-894,
Poland



For Customer Service details, please see the website.
Pour le service consommateurs, veuillez consultez le site web.
Para más información de servicio, por favor visite nuestra página web.

www.foodsavereurope.com

© 2021 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. All rights reserved.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, United Kingdom. Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Poland. Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited and Newell Poland Services Sp. z o.o. are subsidiaries of Newell Brands Inc. The product you buy may differ slightly from the one shown on this carton due to continuing product development.

Printed In China

© 2021 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. Tous droits réservés.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, Royaume-Uni Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Pologne Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited et Newell Poland Services Sp. z o.o. sont des filiales de Newell Brands Inc. En raison du développement constant de nos produits, l'appareil contenu dans l'emballage peut légèrement différer de l'illustration présente sur l'emballage.

Imprimé en Chine

© 2021 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. Todos os direitos reservados.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, Reino Unido. Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Polónia. Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited e Newell Poland Services Sp. z o.o. são subsidiárias da Newell Brands Inc. O produto que está a comprar pode ser ligeiramente diferente daquele apresentado na caixa, graças ao desenvolvimento contínuo do produto.

Impreso en China