



# FoodSaver™

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

VAKUUMFÖRSEGLINGSSYSTEM  
TYHJIÖPAKKAUSLAITE  
VAKUUMFORSEGLINGSSYSTEM  
VAKUUMFORSEGLINGSSYSTEM



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

MODEL  
MODÈLE  
MODELL  
MODELO  
MODELO  
MODELLO  
MODEL  
MODELL  
MALLI  
MODELL  
MODELL  
**V2860**

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



## Installation of a plug (UK only)

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

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

If a 13A 3-pin plug is fitted, it must be an ASTA approved plug, conforming to BS1363 standard. Replacement fuses must be BS1 or ASTA BS1362 approved.

The wires in the mains lead are coloured as such:

BROWN - LIVE

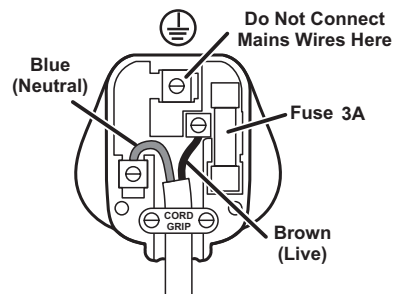
BLUE - NEUTRAL

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

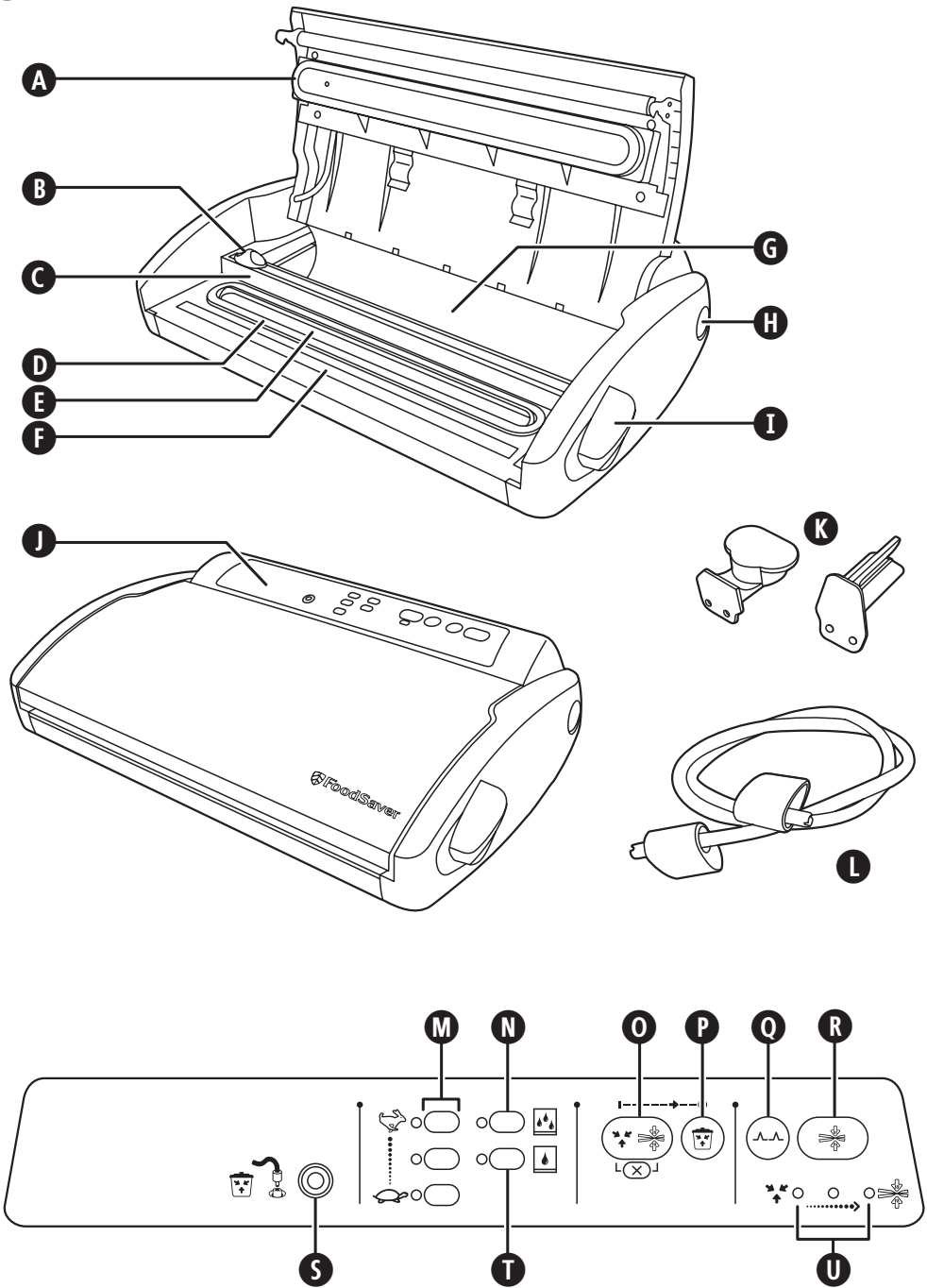
The BROWN coloured wire must be connected to the terminal, which is marked with the letter "L" or is coloured RED.

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

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



**FIG. 1**



## Important Safeguards

---

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

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

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

**CAUTION:** THIS SEALER IS NOT FOR COMMERCIAL USE.

**For Household Use Only**  
**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## FoodSaver™ Vacuum Sealing System

---

### Why Vacuum Package?

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

### The FoodSaver™ System Saves Time and Money.

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

## FoodSaver™ Accessories

---

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

### FoodSaver™ Bags and Rolls

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

### FoodSaver™ Canisters

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

### FoodSaver™ Bottle Stopper

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

### FoodSaver™ Quick Marinator

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

### Ordering

To order FoodSaver bags, rolls and accessories please visit [www.foodsavereurope.com](http://www.foodsavereurope.com) then select your region.

# Parts

See figure 1

- A** Upper gasket
- B** Roll cutter
- C** Roll cutter bar
- D** Lower gasket
- E** Removable drip tray
- F** Sealing strip
- G** Roll storage
- H** Upright storage button
- I** Latch
- J** Control panel
- K** Hose clips
- L** Accessory hose
- M** Speed button (Fast/Normal/Slow)
- N** Moist food button
- O** Vacuum and Seal button
- P** Canister/Accessory button
- Q** Pulse Vacuum button
- R** Instant Seal button
- S** Accessory port
- T** Dry food button
- U** Progress lights (two blue and one red)

## Making a bag from a FoodSaver™ roll

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

1. Plug your vacuum sealer in to a mains supply socket. Move the latch **I** to the open position (🔓) and open the lid. If you haven't already done so, place the FoodSaver™ roll into the storage area **G** then lift up the roll cutter bar **C** and feed the roll end under the bar. Pull the roll end out until about 10mm of the roll overlaps the sealing strip **F**.
2. Close the lid all the way and move the latch **I** to the closed position (🔒). Press the Instant Seal button **R**. When the red sealing progress light **U** goes out, open the lid. The end of the roll will now have been sealed.
3. Pull the roll out to the required length for the item being packaged. Add an extra 75mm to allow the bag to be sealed then slide the roll cutter **B** across to cut the roll.

## Using Your Vacuum Sealer

Referring to Fig. 3:

1. Place the item to be packaged into the bag. You can use a ready made FoodSaver™ bag or make your own from a FoodSaver™ roll.
2. Place the open end of the bag into the slot of the drip tray **E**.
3. Close the lid and move the latch **I** to the closed position (🔒).
4. If desired, press the speed button **M** to select the Fast, Normal (default) or Slow speed setting. Select Slow for delicate foods; Normal for average sized bags, canisters and all accessories;

Fast for larger sized bags and canisters.

5. If you are packaging foods that are moist or are very juicy, press the Moist Food button **N** otherwise leave the default Dry food button **T** selected.
6. Press the Vacuum and Seal button **O**.
7. Your vacuum packager will start to remove the air from the bag and then seal it. When the red progress light **U** has gone out, the process is complete.

### Sealing a bag without removing any air

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

### Using the Pulse Vacuum button

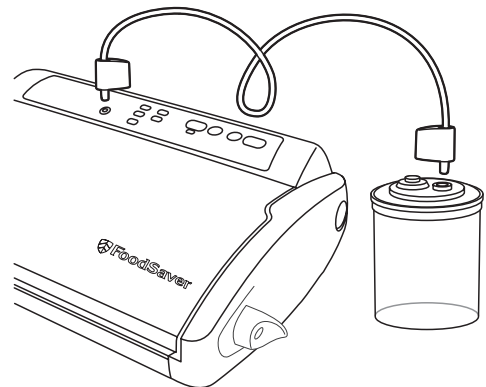
Some items such as pastries, bread, biscuits, etc. can be crushed when sealing. To prevent this use the Pulse Vacuum button **Q** as follows:

1. Follow steps 1, 2, 3, 4 and 5 of *Using Your Vacuum Sealer*.
2. Press and hold the Pulse Vacuum button **Q** as required. The vacuum pump will operate as long as the button is held down. Release the button before crushing occurs. This will immediately stop any more air from being extracted.
3. Press the Instant Seal button **R**. When the red sealing progress light **U** goes out, the process is complete.

**NOTE:** If the vacuum pump stops while pressing the Pulse Vacuum button, it means the maximum vacuum has been reached and no more air can be extracted.

### Using FoodSaver™ accessories

1. Insert one end of the accessory hose **L** to the accessory port **S**. Insert the other end of the hose into the port on the accessory. Follow any specific instructions that come with the FoodSaver™ accessory.
2. Close the lid and move the latch **I** to the closed position (🔒).
3. Press the Canister/Accessory button **P**. When the blue progress lights **U** go out, the process is complete.



# Storage Guide, Hints and Tips

## Vacuum Packaging and Food Safety

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

To preserve foods safely, it is critical that you maintain low temperatures. You can significantly reduce the growth of microorganisms at temperatures of 4°C or below. Freezing at -17°C

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

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

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

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

**Thawing and Reheating Vacuum Packaged Foods**

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

**Defrosting** - Always thaw foods in a refrigerator or a microwave oven — do not thaw perishable foods at room temperature. Make sure to

cut off the corner of the bag before placing it in the microwave. We recommend that you place the bag on a microwave-safe dish to avoid liquids from spilling out.

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

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

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

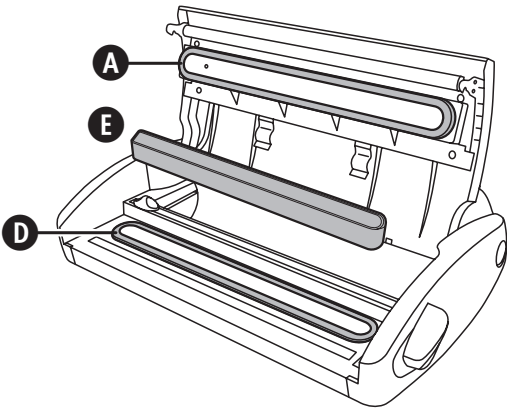
# Care and Cleaning

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

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

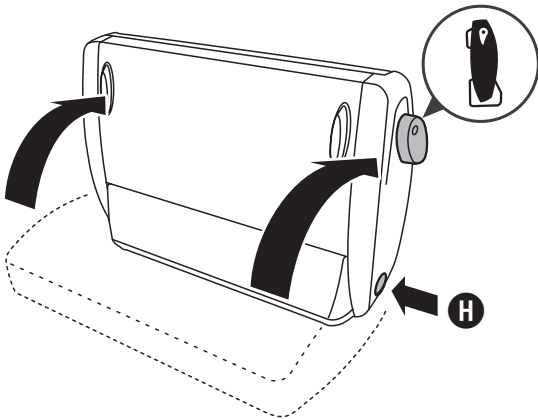
Remove and empty the drip tray **F** after each use. Wash it in warm soapy water or place it in the top rack of a dishwasher. Dry thoroughly before refitting.

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



# Storage

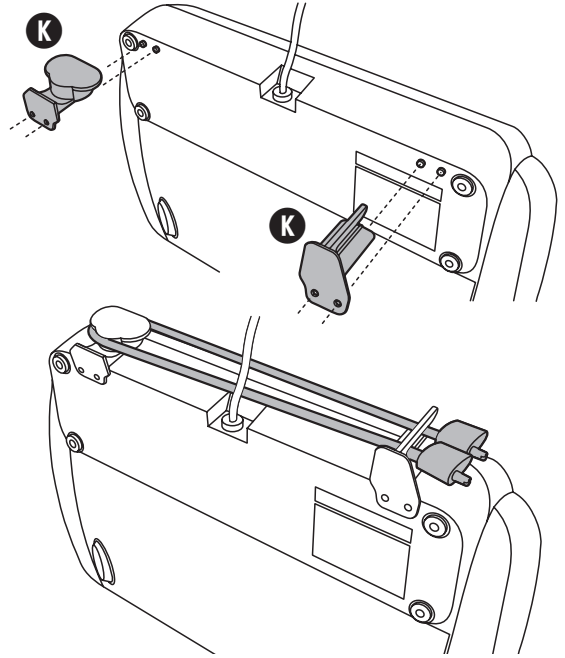
1. Close the lid and move the latch **I** to the storage position (Ⓜ). This is enough to secure the lid but avoids compressing the gaskets (which may cause incorrect functioning of the unit).
2. Press and hold the Upright storage button **H** then raise the front of the appliance until it is in the upright position.



3. Release the button.

To return the unit to the operating position, press and hold the Upright storage button and lower the front of the appliance.

To store the accessory hose, fit the two hose clips **K** by pushing them onto the pins on the underside rear of the appliance as shown then wrap the hose around the clips.





# Troubleshooting

Problem	Solution
The Instant Seal button <b>R</b> is flashing red when trying to seal.	Under very heavy usage, this will happen to prevent overheating. If this happens wait 20 minutes to allow appliance to cool off. During use, always wait at least 20 seconds before you begin vacuum packaging another item.
Pump operates for more than 2 minutes without air being removed.	<p>Make sure the open end of the bag is inserted into the drip tray.</p> <p>Check to make sure both gaskets are fitted properly.</p> <p>Check to make sure that at least one end of the bag is sealed.</p> <p>Open the unit and check to make sure that there are no foreign objects, dirt or debris on the upper or lower gaskets.</p> <p>Make sure there is enough room at the top of the bag (75 mm) so it will fit into the drip tray with lid closed and latched.</p> <p>Make sure the accessory hose is not attached.</p> <p>Make sure the lid is fully closed with the latch in the closed position.</p>
Bag is not sealing properly.	<p>There is too much liquid in the bag. Freeze the bag contents before vacuuming.</p> <p>To prevent wrinkles in the seal, gently stretch the bag flat while inserting the bag into the drip tray and continue to hold bag until vacuum pump starts.</p> <p>Create a second seal above the first seal on the bag to ensure a proper seal when sealing moist foods.</p>
Nothing happens when the lid is closed and the Vacuum and Seal button or Instant Seal button is pressed.	Make sure the lid is fully closed with the latch in the closed position.

## 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](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com) for further recycling and WEEE information.

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



## Consignes importants

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

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

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

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

Pour l'usage domestique seulement

**GARDEZ CES INSTRUCTIONS**

## Le système FoodSaver™

### Pourquoi emballer sous vide?

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

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

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

## Accessoires FoodSaver™

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

### Les Sacs et Rouleaux FoodSaver™

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

### Les Pots Sous Vide Thermosoudables FoodSaver™

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

### Le Bouchon de Bouteille FoodSaver™

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

### Boîte à marinade rapide FoodSaver™

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

## Commande

Pour commander des sacs, des rouleaux et des accessoires FoodSaver™, rendez-vous sur [www.foodsaver europe.com](http://www.foodsaver europe.com) et sélectionnez votre région.

## Pièces (Voyez la figure 1)

- |  |   |
|--|---|
| <b>A</b> Joint d'étanchéité supérieur  | <b>M</b> Touche Vitesse (Rapide/ Normale/Lente)             |
| <b>B</b> Coupoir du rouleau            | <b>N</b> Bouton pour aliments à haute teneur en humidité    |
| <b>C</b> Barre du coupoir du rouleau   | <b>O</b> Bouton mise sous vide et soudure                   |
| <b>D</b> Joint d'étanchéité inférieur  | <b>P</b> Touche Bocal/Accessoire                            |
| <b>E</b> Ramasse-gouttes amovible      | <b>Q</b> Touche Emballage sous vide par impulsion           |
| <b>F</b> Bande de soudure              | <b>R</b> Touche Soudure instantanée                         |
| <b>G</b> Logement du rouleau           | <b>S</b> Raccord d'accessoire                               |
| <b>H</b> Bouton de rangement vertical  | <b>T</b> Touche Aliments secs                               |
| <b>I</b> Loquet                        | <b>U</b> Voyants d'état (2 voyants bleus et 1 voyant rouge) |
| <b>J</b> Panneau de commande           |   |
| <b>K</b> Supports de fixation du tuyau |   |
| <b>L</b> Tuyau d'accessoire            |   |

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

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

1. Branchez votre appareil de mise sous vide sur une prise murale. Placez le loquet (**I**) en position ouverte (☞) et soulevez le couvercle. Si vous ne l'avez pas encore fait, placez le rouleau FoodSaver™ dans le logement (**G**), puis soulevez la barre du coupoir du rouleau (**C**) et passez l'extrémité du rouleau sous la barre. Tirez sur l'extrémité du rouleau jusqu'à ce qu'environ 10 mm du rouleau recouvre la bande de soudure (**F**).
2. Fermez le couvercle et placez le loquet (**I**) en position fermée (☜). Appuyez sur la touche Soudure instantanée (**R**). Lorsque le voyant rouge de soudure (**U**) s'éteint, soulevez le couvercle. (**I** to the closed position (☜)). L'extrémité du rouleau est maintenant fermée.
3. Dévidez la longueur requise pour l'article à emballer. Ajoutez les 75 mm nécessaires à la ligne de soudure, puis coupez le rouleau en faisant coulisser le coupoir du rouleau (**B**).

## Utilisation

En vous reportant à la fig. 3 :

1. Placez l'article à emballer dans le sac. Vous pouvez utiliser un sac FoodSaver™ prêt à l'emploi ou créer votre propre sac à l'aide d'un rouleau FoodSaver™.
2. Placez le côté ouvert du sac dans la fente du ramasse-gouttes (**E**).
3. Fermez le couvercle et placez le loquet (**I**) en position fermée (☜).
4. Le cas échéant, appuyez sur la touche Vitesse (**M**) pour sélectionner le réglage Rapide, Normale (valeur par défaut) ou

Lente. Sélectionnez Lente pour les aliments fragiles, Normale pour les sacs, les bocaux et tous les accessoires de taille moyenne, Rapide pour les sacs et les bocaux de taille plus élevée.

5. Si vous emballez des aliments à forte teneur en liquide ou très juteux, appuyez sur la touche Aliments à haute teneur en humidité (**N**). Si tel n'est pas le cas, conservez le réglage Aliments secs (**T**).
6. Appuyez sur le bouton mise sous vide et soudure (**O**).
7. Votre appareil de mise sous vide commence à extraire l'air du sac et le ferme ensuite hermétiquement. Lorsque le voyant rouge de soudure (**U**) s'éteint, le processus est terminé.

### Soudure d'un sac sans extraction d'air

Pour souder un sac sans mise sous vide, appuyez sur la touche Soudure instantanée (**R**). Vous pouvez fermer hermétiquement les types de sac qui servent à emballer les snacks comme les croustilles, les croustilles au maïs, etc.

### Utilisation de la touche Emballage sous vide par impulsion

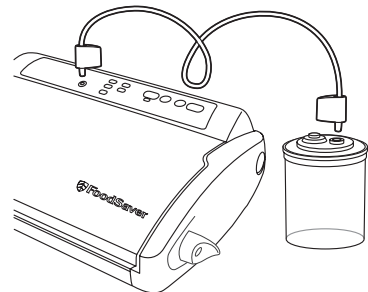
Some items such as pastries, bread, biscuits, etc. can be crushed when sealing. Pour éviter que cela ne se produise, utilisez la touche Emballage sous vide par impulsion comme suit :

1. Suivez les étapes 1, 2, 3, 4 et 5 du mode d'emploi de votre appareil de mise sous vide.
2. Appuyez sur la touche Emballage sous vide par impulsion (**Q**) et maintenez-la enfoncée. La pompe à vide fonctionne tant que vous appuyez sur la touche. Relâchez la touche avant que les aliments ne soient écrasés. L'extraction d'air cesse alors immédiatement.
3. Appuyez sur la touche Soudure instantanée (**R**). Lorsque le voyant rouge de soudure (**U**) s'éteint, le processus est terminé.

**REMARQUE** : si la pompe à vide s'arrête lorsque vous appuyez sur la touche Emballage sous vide par impulsion, la mise sous vide est terminée et l'air a été totalement extrait.

### Utilisation des accessoires FoodSaver™

1. Branchez une des extrémités du tuyau d'accessoire (**L**) sur le raccord (**S**) prévu à cet effet. Insérez l'autre bout du tuyau dans le raccord sur l'accessoire. Suivez les instructions particulières fournies avec l'accessoire FoodSaver.
2. Fermez le couvercle et placez le loquet (**I**) en position fermée (☜).
3. Appuyez sur la touche Bocal/Accessoire (**P**). Lorsque les voyants bleus (**U**) s'éteignent, le processus est terminé.



# Guide de rangement et conseils

## Emballage sous vide et salubrité

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

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

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

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

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

## Décongélation et réchauffage des aliments emballés sous vide.

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

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

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

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

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

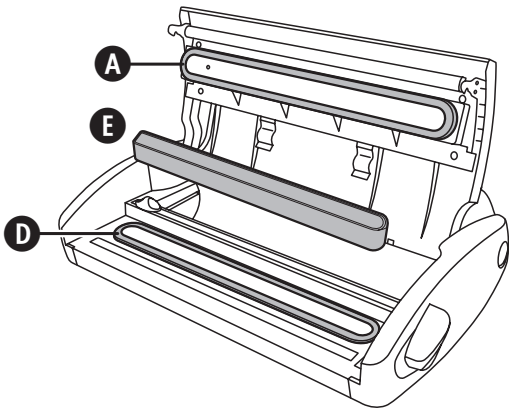
# Entretien et nettoyage

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

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

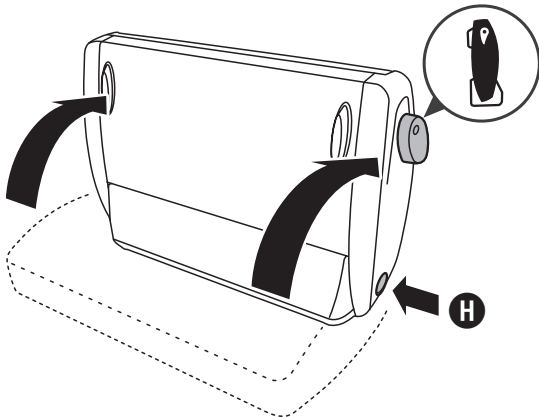
Retirez et videz le ramasse-gouttes (E) après chaque utilisation. Lavez-le à l'eau savonneuse chaude ou placez-le dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Asséchez-le bien avant de le remettre en place.

Vérifiez qu'il n'y pas de résidus alimentaires autour du joint d'étanchéité supérieur (A), du joint d'étanchéité inférieur (D) et du ramasse-gouttes. Essayez les joints avec un chiffon savonneux chaud si nécessaire.



# Rangement

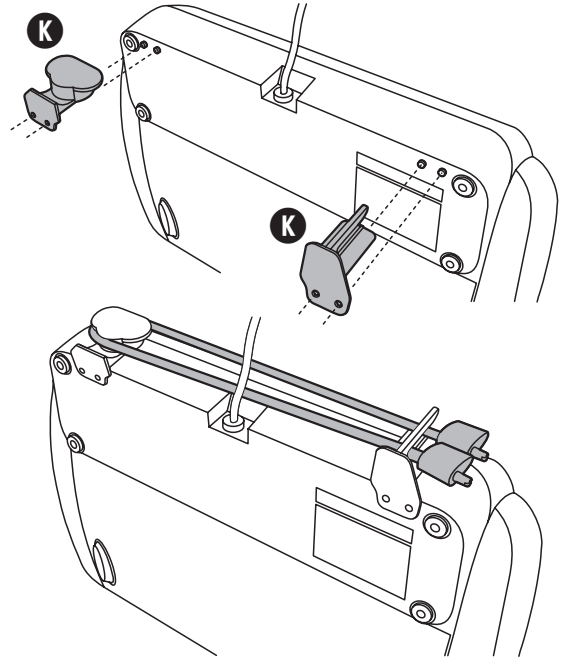
1. Fermez le couvercle et placez le loquet (I) en position de rangement (II). C'est assez pour retenir le couvercle, mais cela évite de comprimer les joints (ce qui pourrait entraîner un mauvais fonctionnement de l'unité).
2. Appuyez sur le bouton de rangement vertical (H), maintenez-le enfoncé et soulevez l'avant de l'appareil jusqu'à ce qu'il soit en position verticale.



3. Relâchez le bouton.

Pour remettre l'appareil en position de fonctionnement, appuyez sur le bouton de rangement vertical, maintenez-le enfoncé et baissez l'avant de l'appareil.

Pour ranger le tuyau d'accessoire, installez les deux supports de fixation (K) en les enfonçant sur les ergots placés sur l'arrière de la face inférieure de l'appareil, puis enroulez le tuyau autour des supports.



# Dépannage

Problème	Solution
Le voyant rouge Soudure instantanée (R) clignote lorsque vous tentez de souder un sac.	Si l'appareil est soumis à une utilisation intensive, ce phénomène se produit pour éviter les problèmes de surchauffe. Dans ce cas de figure, attendez 20 minutes que l'appareil refroidisse. Lorsque vous utilisez l'appareil, attendez toujours au moins 20 secondes avant d'emballer sous vide un autre aliment.
La pompe fonctionne pendant plus de 2 minutes sans que l'air ne soit évacué.	Assurez-vous que l'extrémité ouverte du sac est insérée dans le ramasse-gouttes. Assurez-vous que les deux joints sont posés correctement. Assurez-vous qu'au moins l'une des extrémités du sac est fermée hermétiquement. Ouvrez l'unité et assurez-vous qu'il n'y a pas d'objets étrangers, de poussières ou de débris sur les joints du haut ou du bas. Assurez-vous qu'il y a de l'espace en haut du sac (75 mm) de façon à ce qu'il repose dans le ramasse-gouttes lorsque le couvercle est fermé et verrouillé. Assurez-vous que le tuyau d'accessoire n'est pas raccordé. Vérifiez que le couvercle est fermé correctement et que le loquet est en position fermée.
Le sac n'est pas fermé de façon hermétique.	Le sac contient trop de liquides. Congelez le contenu du sac avant de le mettre sous vide. Afin d'assurer une fermeture lisse, mettez délicatement le sac à plat lorsque vous l'insérez dans le ramasse-gouttes et tenez le sac jusqu'au démarrage de la pompe à vide. Doublez la fermeture sur les sacs avec un contenu à forte teneur en liquide.
Rien ne se produit lorsque le couvercle est fermé et que vous appuyez sur la touche Mise sous vide et soudure ou Soudure instantanée.	Vérifiez que le couvercle est fermé correctement et que le loquet est en position fermée.

## 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](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com) pour plus d'informations sur le recyclage et la directive WEEE.

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





# Wichtige Sicherheitshinweise

---

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

Reinigung und Wartung dürfen von Kindern nur unter Beaufsichtigung durchgeführt werden.

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

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

**VORSICHT: DIESER VERSCHLUSS IST NICHT FÜR KOMMERZIELLE ZWECKE.**

Nur für den Gebrauch im Haushalt

**BITTE BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF**

## Das FoodSaver™-System

---

### Warum Vakuumverpackung?

Wenn Lebensmittel der Luft ausgesetzt werden, gehen Nährstoffe und Aromen verloren, es kann zu Gefrierbrand kommen und Bakterien, Schimmel und Hefebakterien können sich ungestört vermehren. Mit dem

FoodSaver™-Vakuumverpackungssystem können Sie Ihre Lebensmittel luftdicht verschließen und somit Aroma und Qualität schützen. Zur Vergrößerung Ihrer Auswahlmöglichkeiten können Sie nun mit einer kompletten Auswahl FoodSaver™-Beutel und -Vorratsbehältern die Vorzüge einer wissenschaftlich getesteten Aufbewahrungsmethode genießen, die Ihre Lebensmittel bis zu fünf mal länger frisch hält.

### Das FoodSaver™-System spart Zeit und Geld

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

## FoodSaver™-Zubehör

---

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

### FoodSaver™ Beutel und Rollen

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

### FoodSaver™ Vakuumverpackungskanister

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

### FoodSaver™ Flaschenverschluss

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

### FoodSaver™ Quick Marinator

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



## Bestellung

Um Beutel, Rollen und Zubehör von FoodSaver™ zu bestellen, gehen Sie zu [www.foodsaver-europe.com](http://www.foodsaver-europe.com) und wählen Sie Ihre Region.

## Bestandteile (siehe Abbildung 1)

<b>A</b> Obere Dichtung	<b>M</b> Geschwindigkeitstaste (Schnell/Normal/Langsam)
<b>B</b> Rollenschneider	<b>N</b> Taste „Feuchte Lebensmittel“
<b>C</b> Rollenschneiderbügel	<b>O</b> Vakuumier- und Versiegelungstaste
<b>D</b> Joint d'étanchéité inférieur	<b>P</b> Behälter-/Zubehörtaste
<b>E</b> Untere Dichtung	<b>Q</b> Pulsvakuumiertaste
<b>F</b> Siegelstreifen	<b>R</b> Sofortversiegelungstaste
<b>G</b> Rollenaufbewahrung	<b>S</b> Zubehöranschluss
<b>H</b> Taste für die aufrechte Lagerung	<b>T</b> Taste „Trockene Lebensmittel“
<b>I</b> Riegel	<b>U</b> Fortschrittsleuchten (2 blaue, 1 rote)
<b>J</b> Bedienfeld	
<b>K</b> Schlauchklammern	
<b>L</b> Zubehörschlauch	

## Beutel aus FoodSaver™-Rollen herstellen

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

- Schließen Sie den Vakuuierer an die Stromversorgung an. Stellen Sie den Riegel **(I)** auf die Position „Geöffnet“ (☞) und öffnen Sie den Deckel. Wenn dies nicht bereits geschehen ist, legen Sie die FoodSaver™-Rolle in die Rollenaufbewahrung **(G)** und heben Sie den Rollenschneiderbügel **(C)** an, um das Ende der Rolle unter dem Bügel hindurch zu führen. Ziehen Sie das Ende der Rolle so weit heraus, dass etwa 10 mm über den Siegelstreifen **(F)** hinausragen.
- Schließen Sie den Deckel und stellen Sie den Riegel **(I)** auf die Position „Geschlossen“ (☛). Drücken Sie die Sofortversiegelungstaste **(R)**. Wenn die rote Fortschrittsleuchte für den Versiegelungsvorgang **(U)** erlischt, öffnen Sie den Deckel. Das Ende der Rolle ist nun versiegelt.
- Ziehen Sie das Ende der Rolle entsprechend der Länge, die Sie für die zu versiegelnden Lebensmittel benötigen, hinaus. Rechnen Sie weitere 75 mm hinzu, um ausreichend Platz für die Versiegelung zu lassen, und schieben Sie den Rollenschneider **(B)** über die Rolle.

## Verwendung des Vakuuierers

Siehe Abb. 3:

- Legen Sie die zu versiegelnden Lebensmittel in den Beutel. Hierfür können Sie fertige FoodSaver™-Beutel verwenden oder mithilfe einer FoodSaver™-Rolle eigene Beutel herstellen.
- Führen Sie das offene Ende des Beutels in den Schlitz der Auffangschale **(E)**.
- Schließen Sie den Deckel und stellen Sie den Riegel **(I)** auf die Position „Geschlossen“ (☛).
- Drücken Sie ggf. die Geschwindigkeitstaste **(M)**, um eine der Geschwindigkeiten (Schnell, Normal oder Langsam (Standard)) zu wählen. Wählen Sie für empfindliche Lebensmittel die Geschwindigkeit „Langsam“, bei Beuteln und Behältern durchschnittlicher Größe sowie

Zubehör die Geschwindigkeit „Normal“ und bei größeren Beuteln und Behältern die Geschwindigkeit „Schnell“.

- Wenn Sie feuchte oder saftige Lebensmittel verpacken, drücken Sie die Taste „Feucht“ **(N)**. In allen anderen Fällen belassen Sie die Standardauswahl „Trocken“ **(T)**.
- Drücken Sie die Vakuumier- und Versiegelungstaste **(O)**.
- Der Vakuuierer beginnt, die Luft aus dem Beutel zu saugen und diesen dann zu versiegeln. Wenn die rote Fortschrittsleuchte für den Versiegelungsvorgang **(U)** erlischt, ist der Vorgang abgeschlossen.

### Versiegeln von Beuteln ohne Vakuuierung

Möchten Sie einen Beutel versiegeln, ohne die Luft zu entziehen, drücken Sie die Sofortversiegelungstaste **(R)**. Sie können Beutel versiegeln, in denen Sie Snacks wie Kartoffelchips, Tortilla Chips usw. aufbewahren.

### Verwendung der Pulsvakuumiertaste

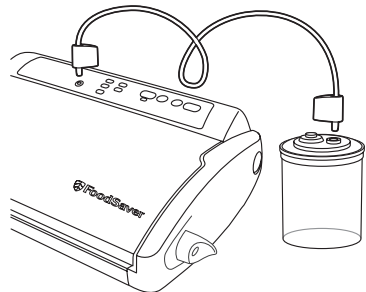
Einige Lebensmittel wie Gebäck, Brot, Kekse usw. können beim Vakuuieren beschädigt werden. Um dies zu vermeiden, setzen Sie die Pulsvakuumiertaste **(Q)** wie folgt ein:

- Folgen Sie den Schritten 1, 2, 3, 4 und 5 unter „Verwendung des Vakuuierers“.
- Halten Sie die Pulsvakuumiertaste **(Q)** so lange wie benötigt gedrückt. Die Vakuumpumpe läuft, bis die Taste wieder losgelassen wird. Lassen Sie die Taste los, bevor die Lebensmittel zerdrückt werden. Der Vakuuiervorgang wird sofort gestoppt.
- Drücken Sie die Sofortversiegelungstaste **(R)**. Wenn die rote Fortschrittsleuchte für den Versiegelungsvorgang **(U)** erlischt, ist der Vorgang abgeschlossen.

**HINWEIS:** Stoppt die Vakuumpumpe, während Sie die Pulsvakuumiertaste drücken, wurde das maximale Vakuum bereits erreicht und es kann keine weitere Luft entzogen werden.

### Verwendung von FoodSaver™-Zubehör

- Schließen Sie den Zubehörschlauch **(L)** mit einem Ende an den Zubehöranschluss **(S)** an. Führen Sie das andere Ende des Schlauchs in den Anschluss am Zubehör ein. Folgen Sie den Anleitungen zur Verwendung des FoodSaver-Zubehörs.
- Schließen Sie den Deckel und stellen Sie den Riegel **(I)** auf die Position „Geschlossen“ (☛).
- Drücken Sie die Behälter-/Zubehörtaste **(P)**. Wenn die blauen Fortschrittsleuchten erlöschen, ist der Vorgang abgeschlossen.



# Tipps und Hinweise zur Lagerung

## Vakuumverpackung und Lebensmittelschutz

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

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

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

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

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

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

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

#### **Auftauen und Erhitzen vakuumverpackter Lebensmittel**

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

**Auftauen** – Nahrungsmittel stets entweder im Kühlschrank oder in der Mikrowelle auftauen. Verderbliche Nahrungsmittel niemals bei Zimmertemperatur auftauen. Bevor der Beutel in die Mikrowelle

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

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

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

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

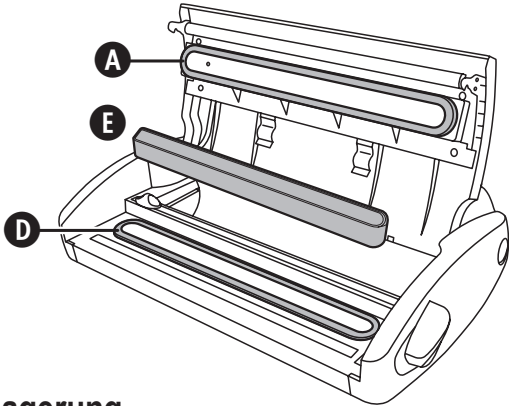
# Pflege und Reinigung

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

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

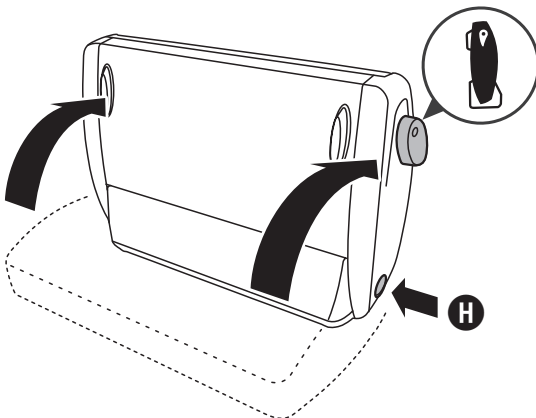
Entfernen und leeren Sie die Auffangschale (C) nach jedem Gebrauch. Spülen Sie die Auffangschale mit warmem Seifenwasser oder legen Sie sie in den oberen Korb der Geschirrspülmaschine. Trocknen Sie die Auffangschale vor dem Wiedereinsetzen gründlich.

Prüfen Sie die obere und untere Dichtung (A und D) und den Bereich um die Auffangschale, um sicherzustellen, dass diese frei von Lebensmittlrückständen sind. Wischen Sie die Dichtungen ggf. mit einem mit warmem Seifenwasser angefeuchteten Tuch ab.



## Lagerung

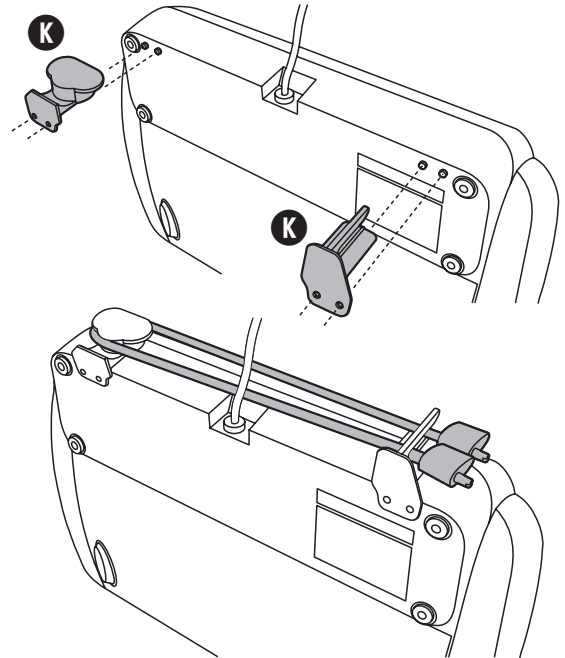
1. Schließen Sie den Deckel und stellen Sie den Riegel (I) auf die Position „Lagerung“ (II). Der Deckel ist so gesichert, die Dichtungen werden jedoch nicht zusammengedrückt (dies könnte zur Fehlfunktion des Geräts führen).
2. Halten Sie die Taste für die aufrechte Lagerung (H) gedrückt und heben Sie das vordere Ende des Geräts an, bis es senkrecht steht.



3. Lassen Sie die Taste los.

Um das Gerät wieder in die Betriebsstellung zu bringen, halten Sie die Taste für die aufrechte Lagerung gedrückt und senken das vordere Ende des Geräts ab.

Zur Lagerung des Zubehörschlauchs setzen Sie die beiden Schlauchklammern (K) wie dargestellt auf die Stifte unten hinten am Gerät auf und wickeln den Schlauch dann um die Klammern.



# Fehlerbehebung

Problem	Lösung
Die Sofortversiegelungstaste (R) blinkt während des Versiegelungsvorgangs rot.	Damit soll ein Überhitzen des Geräts bei starker Belastung vermieden werden. Warten Sie in diesem Fall 20 Minuten, damit das Gerät abkühlen kann. Lassen Sie während des Gebrauchs zwischen einzelnen Vakuuervorgängen jeweils 20 Sekunden verstreichen.
Die Pumpe läuft über 2 Minuten, ohne dass Luft angesogen wird.	Stellen Sie sicher, dass sich das offene Ende des Beutels in der Auffangschale befindet. Prüfen Sie, ob beide Dichtungen richtig eingesetzt sind. Prüfen Sie, ob mindestens ein Ende des Beutels versiegelt ist. Öffnen Sie das Gerät, um zu überprüfen, dass sich keine Fremdkörper, Schmutz oder Lebensmittelmittelrückstände auf der oberen oder unteren Dichtung befinden. Stellen Sie sicher, dass Sie am oberen Ende des Beutels ausreichend Platz (75 mm) gelassen haben, damit dieser bei geschlossenem und verriegeltem Deckel bis in die Auffangschale reicht. Stellen Sie sicher, dass der Zubehörschlauch nicht angebracht ist. Prüfen Sie, ob der Deckel vollständig geschlossen ist und der Riegel sich in der Position „Geschlossen“ befindet.
Der Beutel wird nicht richtig versiegelt.	Es befindet sich zu viel Flüssigkeit im Beutel. Frieren Sie den Inhalt des Beutels vor dem Vakuumieren ein. Um die Bildung von Falten im Siegelbereich zu verhindern, ziehen Sie den Beutel beim Einführen in die Auffangschale leicht flach und halten Sie ihn fest, bis die Vakuumpumpe mit dem Pumpen beginnt. Erzeugen Sie eine zweite Versiegelung über der ersten Versiegelungsnaht, um sicherzustellen, dass feuchte Lebensmittel richtig versiegelt sind.
Das Gerät reagiert nicht, wenn der Deckel geschlossen ist und die Sofortversiegelungstaste oder die Vakuumier- und Versiegelungstaste gedrückt wird.	Prüfen Sie, ob der Deckel vollständig geschlossen ist und der Riegel sich in der Position „Geschlossen“ befindet.

## 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](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com)

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



## Precauciones Importantes

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

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

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

**PRECAUCIÓN:** ESTA SELLADORA NO ES PARA USO COMERCIAL.

Sólo para uso doméstico

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

## El sistema FoodSaver™

### Motivos para empaquetar al vacío

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

### El sistema FoodSaver™ permite ahorrar tiempo y dinero

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

## Accesorios FoodSaver™

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

### Bolsas y rollos de FoodSaver™

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

### Botes de envasado al vacío de FoodSaver™

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

### Tapones para botellas de FoodSaver™

Utilice los tapones para botellas de FoodSaver™ para conservar al vacío el vino, bebidas no carbonatadas y aceites. Esto extiende la vida del líquido y conserva el sabor. Evite usar el tapón para botellas con botellas de plástico.



## Marinador rápido FoodSaver™

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

## Pedidos



Para pedir bolsas, rollos y accesorios FoodSaver™, visite [www.foodsaver-europe.com](http://www.foodsaver-europe.com) y seleccione su región.

## Piezas (Observe la figura 1)

- |  |  |
|--|--|
| <b>A</b> Junta superior                | <b>L</b> Tubo accesorio                        |
| <b>B</b> Cortador del rollo            | <b>M</b> Botón Velocidad (Rápido/Normal/Lento) |
| <b>C</b> Barra del cortador del rollo  | <b>N</b> Botón Alimentos húmedos               |
| <b>D</b> Lower gasket                  | <b>O</b> Botón Vacío y sellado                 |
| <b>E</b> Bandeja de goteo extraíble    | <b>P</b> Botón Recipiente/accesorio            |
| <b>F</b> Banda de sellado              | <b>Q</b> Botón Vacío controlado                |
| <b>G</b> Almacenamiento de rollo       | <b>R</b> Botón Sellado instantáneo             |
| <b>H</b> Botón Almacenamiento vertical | <b>S</b> Puerto de accesorio                   |
| <b>I</b> Pestillo                      | <b>T</b> Botón Alimentos secos                 |
| <b>J</b> Panel de control              | <b>U</b> Luces de progreso (2 azules y 1 roja) |
| <b>K</b> Sujeciones del tubo           |  |

## Cómo fabricar una bolsa a partir de un rollo FoodSaver™


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

1. Conecte la envasadora al vacío a una toma eléctrica. Desplace el pestillo (**I**) a la posición de apertura () y abra la tapa. Si aún no lo ha hecho, coloque el rollo FoodSaver™ en el área de almacenamiento (**G**), luego levante la barra del cortador del rollo (**C**) y pase el extremo del rollo por debajo de la barra. Tire del extremo del rollo hasta que se solapen unos 10 mm del rollo con la banda de sellado (**F**).
2. Cierre la tapa y desplace el pestillo (**I**) a la posición de cierre (). Pulse el botón Sellado instantáneo (**R**). Cuando se apague la luz roja de progreso de sellado (**U**), abra la tapa. El extremo del rollo estará ahora sellado.
3. Tire del rollo hasta la longitud deseada para el artículo que se va a envasar. Deje un margen de 75 mm para el sellado de la bolsa y luego deslice el cortador del rollo (**B**) transversalmente para cortar el rollo.

## Utilización de la envasadora al vacío

Referencias a la Fig. 3:

1. Coloque el artículo que desea envasar en la bolsa. Puede utilizar una bolsa FoodSaver™ lista para usar o crear su propia bolsa a partir de un rollo FoodSaver™.
2. Coloque el extremo abierto de la bolsa en la ranura de la bandeja de goteo (**E**).

3. Cierre la tapa y desplace el pestillo (**I**) a la posición de cierre ()
4. Si lo desea, pulse el botón Velocidad (**M**) para seleccionar el ajuste Rápido, Normal (predeterminado) o Lento. Seleccione Lento para alimentos delicados; Normal para bolsas y recipientes de tamaño medio y para todos los accesorios; Rápido para bolsas y recipientes grandes.
5. Si está envasando alimentos húmedos o muy jugosos, pulse el botón Alimentos húmedos (**N**); en caso contrario, deje seleccionado el botón Alimentos secos (**T**).
6. Pulse el botón Vacío y sellado (**O**).
7. La envasadora al vacío comenzará a extraer el aire de la bolsa y luego a sellarla. Cuando se apague la luz roja de progreso de sellado (**U**), abra la tapa.

### Sellado de una bolsa si extraer el aire

Para sellar una bolsa sin extraer el aire de ella, pulse el botón Sellado instantáneo (**R**). Puede sellar bolsas para envasar aperitivos como patatas fritas, tortillas mexicanas, etc.


### Utilización del botón Vacío controlado

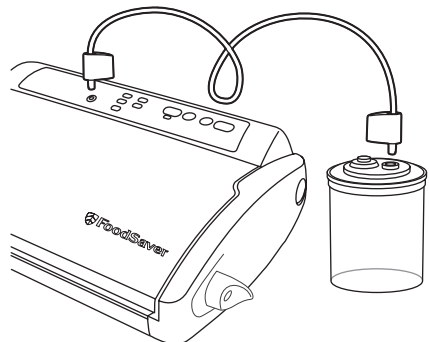
Algunos artículos, como pastas de repostería, pan, galletas, etc., pueden romperse al sellarlos. Para evitar que esto suceda, utilice el botón Vacío controlado (**Q**) de la siguiente forma:

1. Siga los pasos 1, 2, 3, 4 y 5 del apartado Utilización de la envasadora al vacío.
2. Mantenga pulsado el botón Vacío controlado (**Q**) según sea necesario. La bomba de vacío funcionará mientras esté pulsado el botón. Suelte el botón antes de que se aplasten los alimentos. Esto detendrá de inmediato la extracción de más aire.
3. Pulse el botón Sellado instantáneo (**R**). Cuando se apague la luz roja de progreso de sellado (**U**), el proceso habrá terminado.

**NOTA:** Si la bomba de vacío se detiene mientras pulsa el botón Vacío controlado, ello significa que se ha alcanzado el vacío máximo y que no se puede extraer más aire.

### Utilización de accesorios FoodSaver™

1. Introduzca un extremo del tubo accesorio (**L**) al puerto de accesorio (**S**). Introduzca el extremo del tubo en el puerto del accesorio. Siga cualquier instrucción específica que se suministre con el accesorio FoodSaver™.
2. Cierre la tapa y desplace el pestillo (**I**) a la posición de cierre ()
3. Pulse el botón Recipiente/accesorio (**P**). Cuando se apague la luz azul de progreso (**U**), el proceso habrá terminado.



# Guía, sugerencias y trucos de almacenamiento

## Empaquetado al vacío y seguridad de los alimentos

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

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

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

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

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



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

### Descongelar y recalentar alimentos envasados al vacío

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

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

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

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

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

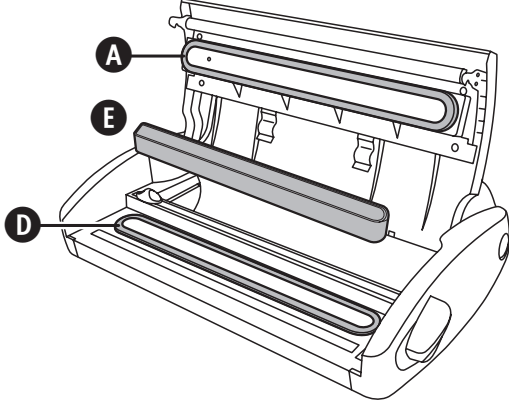
# Conservación y limpieza

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

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

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

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



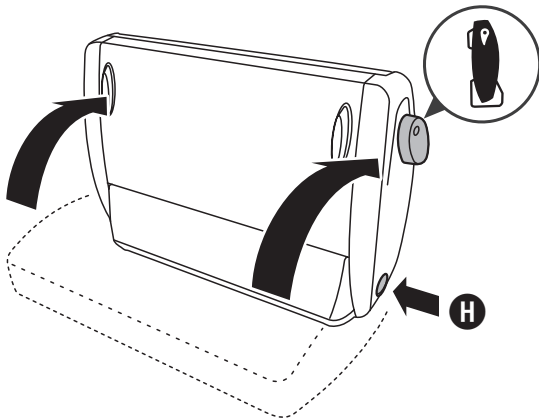
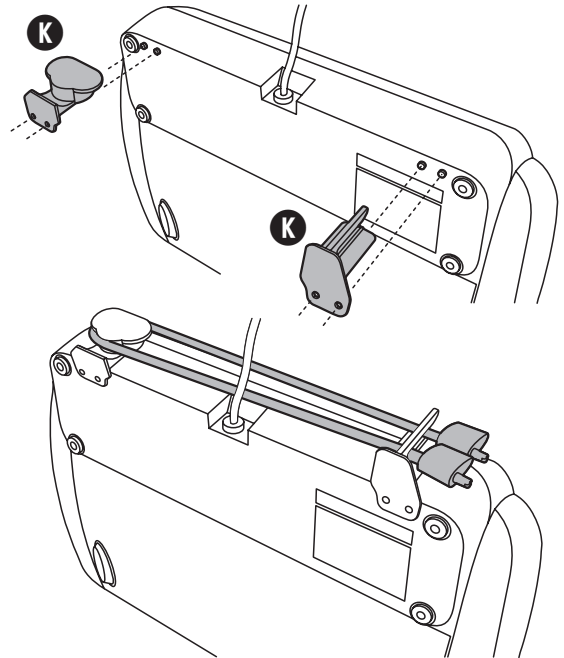
## Almacenamiento

1. Cierre la tapa y desplace el pestillo (I) a la posición de almacenamiento (II). Esto basta para asegurar la tapa, pero evita que se compriman las juntas (lo que puede provocar un funcionamiento incorrecto de la unidad).
2. Mantenga pulsado el botón Almacenamiento vertical (H) y luego levante la parte delantera del aparato hasta colocarlo en posición vertical.

3. Suelte el botón.

Para volver a colocar la unidad en la posición de funcionamiento, mantenga pulsado el botón Almacenamiento vertical y baje la parte delantera del aparato.

Para almacenar el tubo de accesorio, coloque las sujeciones del tubo (K) empujándolas hacia las patillas de la parte inferior del aparato de la forma mostrada y luego coloque el tubo alrededor de las sujeciones.



# Solución de problemas

Problema	Solución
El botón Sellado instantáneo (I) parpadea en rojo al intentar sellar.	Esto sucede para evitar el recalentamiento cuando el aparato se utiliza de forma intensiva. Si esto sucede, espere 20 minutos para dejar que el aparato se enfríe. Durante su uso, espere siempre 20 segundos antes de comenzar a envasar al vacío otro artículo.
La bomba permanece en funcionamiento durante más de 2 minutos pero no se extrae aire.	Asegúrese de que el extremo abierto de la bolsa se introduce en la bandeja de goteo. Compruebe para asegurarse de que las juntas se ajustan correctamente. Asegúrese de que al menos un extremo de la bolsa está sellado. Abra la unidad y compruebe que no haya objetos externos, suciedad o residuos en las juntas superior o inferior. Asegúrese de que haya espacio suficiente en la parte superior de la bolsa (75 mm) para que quepa en la bandeja de goteo con la tapa cerrada y bloqueada. Asegúrese de que no está conectado el tubo accesorio. Asegúrese de que la tapa está totalmente cerrada y el pestillo está en la posición de cierre.
La bolsa no se sella correctamente.	Hay demasiado líquido en la bolsa. Congele el contenido de la bolsa antes de envasarlo al vacío. Para evitar arrugas en el sellado, estire con cuidado la bolsa para dejarla plana mientras la introduce en la bandeja de goteo y continúe sujetando la bolsa hasta que se ponga en marcha la bomba de vacío. Cree un segundo sellado por encima del primer sellado de la bolsa para asegurarse de que el sellado sea correcto al sellar alimentos húmedos.
No sucede nada al cerrar la tapa y pulsar el botón Vacío y sellado o el botón Sellado instantáneo.	Asegúrese de que la tapa está totalmente cerrada y el pestillo está en la posición de cierre.

## Garantía

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

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

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

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

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

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

Los fallos que se produzcan por uso indebido, daños, mal uso, uso con un voltaje incorrecto, desastres naturales, acontecimientos que escapen al control de JCS (Europe), reparaciones o modificaciones realizadas por una persona no autorizada por JCS (Europe) o por no

seguir las instrucciones de uso no están cubiertas por esta garantía. Además, el desgaste o deterioro debidos al uso normal, incluidos, sin limitación, los arañazos y las pequeñas decoloraciones no están cubiertos por esta garantía.

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

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

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

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



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

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

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

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

Somente para uso doméstico

**LEIA E GARDE ESTAS INSTRUÇÕES IMPORTANTES**

### Porquê embalar a comida em vácuo?

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

### O Sistema FoodSaver™ Poupa Tempo e Dinheiro.

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

## Acessórios FoodSaver™

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

### Sacos e Rolos FoodSaver™

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

### Recipientes FoodSaver™

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

### Tampas de garrafa FoodSaver™

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

## Marinador Rápido FoodSaver™

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

### Encomendas

Para encomendar os sacos, rolos e acessórios FoodSaver™, visite por favor [www.foodsaver-europe.com](http://www.foodsaver-europe.com) e selecione a região.

## Componentes (Ver figura 1)

- |  |  |
|--|--|
| <b>A</b> Vedante superior                | <b>L</b> Tubo para acessórios                      |
| <b>B</b> Cortador de rolo                | <b>M</b> Botão de velocidade (Rápida/Normal/Lenta) |
| <b>C</b> Barra de corte de rolo          | <b>N</b> Botão Comida Húmida                       |
| <b>D</b> Vedante inferior                | <b>O</b> Botão Vácuo e Selar                       |
| <b>E</b> Bandeja escorredora removível   | <b>P</b> Botão de lata/acessório                   |
| <b>F</b> Faixa de selagem                | <b>Q</b> Botão de pulsão de vácuo                  |
| <b>G</b> Armazenamento de rolo           | <b>R</b> Botão de selagem instantânea              |
| <b>H</b> Botão de armazenamento vertical | <b>S</b> Entrada para acessórios                   |
| <b>I</b> Trinco                          | <b>T</b> Botão de comida seca                      |
| <b>J</b> Painel de controlo              | <b>U</b> Luzes de progresso (2 azuis e 1 vermelha) |
| <b>K</b> Ganchos da mangueira            |  |

## Fazer um saco a partir de um rolo FoodSaver™

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

1. Ligue o aparelho para embalar em vácuo a uma tomada elétrica. Mova o trinco (**I**) para a posição aberta (☞) e abra a tampa. Se ainda não o tiver feito, coloque o rolo FoodSaver™ na zona de armazenamento (**G**), em seguida levante a barra de corte do rolo (**C**) e passe a extremidade do rolo por baixo da barra. Puxe a extremidade do rolo até cerca de 10 mm do rolo cobrir a faixa de selagem (**F**).
2. Feche a tampa e mova o trinco (**I**) para a posição fechada (☜). Pressione o botão de Selagem Instantânea (**R**). Quando a luz vermelha indicadora do progresso de selagem (**U**) se apagar, abra a tampa. A extremidade do rolo estará agora selada.
3. Puxe o rolo até ter o comprimento necessário para o item a ser embalado. Acrescente mais 75 mm para permitir que o saco seja selado, depois faça deslizar o cortador de rolo (**B**) para cortar o rolo.

## Utilizar o Aparelho para Embalar em Vácuo

Referente a Fig. 3:

1. Coloque o item a ser embalado dentro de um saco. Pode utilizar um saco FoodSaver™ já preparado ou criar um personalizado a partir de um rolo FoodSaver™.
2. Coloque a extremidade aberta do saco na ranhura da bandeja escorredora (**E**).

3. Feche a tampa e mova o trinco (**I**) para a posição fechada (☜).
4. Se assim o desejar, prima o botão de velocidade (**M**) para selecionar a definição de velocidade Rápida, Normal (predefinição) ou Lenta. Selecione Lenta para alimentos delicados, Normal para sacos de tamanho médio, latas e todos os acessórios; Rápida para tamanhos de saco e latas maiores.
5. Se estiver a embalar alimentos húmidos ou muito sumarentos, pressione o botão Alimentos Húmidos (**N**), caso contrário deixe selecionado o botão de Comida seca (**T**).
6. Pressione o botão Vácuo e Selar (**O**).
7. O aparelho de embalar em vácuo vai começar a remover o ar do saco e, em seguida, sela-o. Quando a luz vermelha indicadora do progresso de selagem (**U**) se apagar, o processo está concluído.

### Selar um saco sem remover o ar

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

### Utilizar o botão de Pulsão de Vácuo

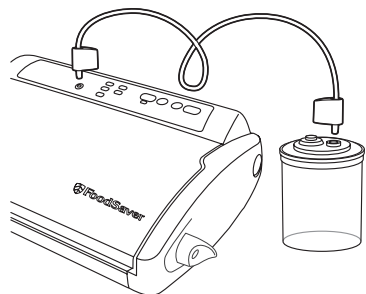
Alguns itens como bolos, pão, bolachas, etc. podem ficar esmagados quando são selados. Para evitar essa situação, utilize o botão Pulsão de Vácuo (**Q**) da seguinte forma:

1. Siga os passos 1, 2, 3, 4 e 5 de Utilizar o Aparelho para Embalar em Vácuo.
2. Mantenha premido o botão de Pulsão de Vácuo (**Q**), conforme necessário. A bomba de vácuo irá operar enquanto o botão continuar a ser premido. Solte o botão antes que os alimentos sejam esmagados. Parará imediatamente qualquer extração de mais ar.
3. Pressione o botão de Selagem Instantânea (**R**). Quando a luz vermelha indicadora do progresso de selagem (**U**) se apagar, o processo está concluído.

**NOTA:** Se a bomba de vácuo parar enquanto prime o botão de Pulsão de Vácuo, significa que foi alcançado o máximo de vácuo e que não pode ser extraído mais ar.

### Utilizar acessórios FoodSaver™

1. Insira uma extremidade do cabo para acessórios (**L**) na entrada para acessórios (**S**). Insira a outra extremidade do tubo na entrada do acessório. Siga as instruções específicas que possam vir com o acessório FoodSaver.
2. Feche a tampa e mova o trinco (**I**) para a posição fechada (☜).
3. Prima o botão de Lata/Acessório (**P**). Quando a luz azul de progresso (**U**) se apagar, o processo está concluído.



# Guia de Armazenamento, Dicas e Sugestões

## Embalar em Vácuo e Segurança dos Alimentos

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

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

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

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

**IMPORTANTE:** Embalar em vácuo NÃO é um substituto para

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

refrigeração ou congelação. Todos os alimentos perecíveis ainda devem ser refrigerados ou congelados depois de serem embalados em vácuo. Para evitar possíveis contaminações, não reutilize sacos após guardar carnes ou peixes crus ou alimentos com gordura. Não reutilize sacos que tenham sido utilizados no micro-ondas ou ferveridos.

### Descongelar e Reaquecer Alimentos Embalados em Vácuo

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

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

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

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

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



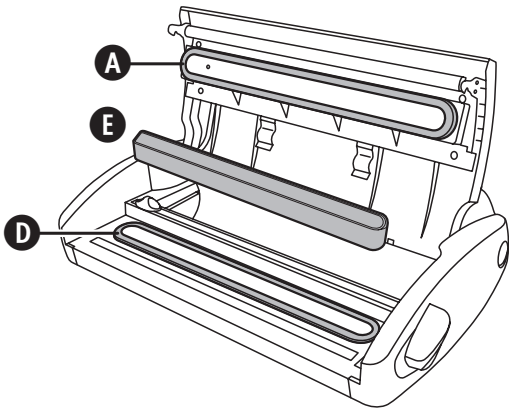
# Cuidados e Limpeza

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

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

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

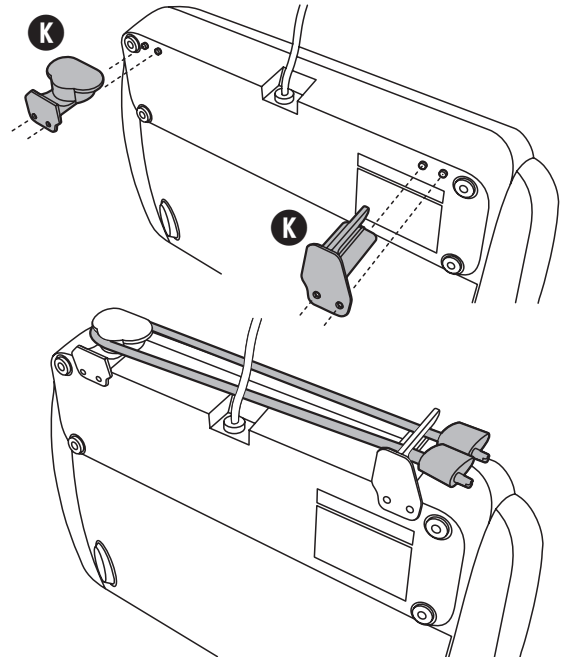
Verifique o vedante superior (A), vedante inferior (D) e à volta da bandeja escorredora para assegurar que não ficam restos de comida. Se necessário limpe os vedantes com um pano molhado em água quente com detergente.



3. Solte o botão.

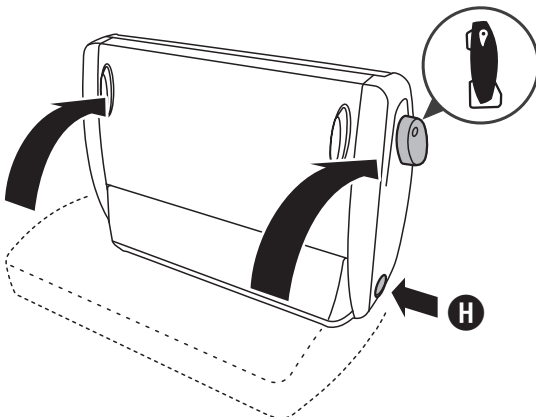
Para colocar novamente a unidade na posição de funcionamento, mantenha premido o botão de armazenamento vertical e baixe a parte da frente do aparelho.

Para armazenar a mangueira acessória, insira os dois ganchos de mangueira (K) empurrando-os para os ganchos na parte de baixo do aparelho, como apresentado, depois enrole a mangueira à volta dos ganchos.



# Armazenamento

1. Feche a tampa e mova o trinco (I) para a posição de armazenamento (J). Isto é suficiente para segurar a tampa mas evita comprimir os vedantes (que pode causar um funcionamento incorreto da unidade).
2. Mantenha premido o botão de armazenamento vertical (H) e depois levante a parte da frente do aparelho, até este se encontrar na posição vertical.





# Resolução de problemas

Problema	Solução
O botão de selagem instantânea (R) está a piscar a vermelho quando tenta selar.	Quando sujeito a utilização intensa, isto irá acontecer para evitar sobreaquecimento do aparelho. Se isto acontecer, espere 20 minutos para permitir que o aparelho arrefeça. Durante a utilização, espera sempre, pelo menos, 20 segundos antes de começar a embalar a vácuo outro alimento.
A bomba funciona durante mais de 2 minutos sem que o ar seja retirado.	Verifique se a extremidade aberta do saco está inserida na bandeja escorredora. Verifique se os dois vedantes estão devidamente montados. Verifique se pelo menos uma das extremidades do saco está selada. Abra a unidade e verifique se não existe nenhum objeto estranho, sujidade ou restos de comida nos vedantes superior ou inferior. Certifique-se de que existe espaço suficiente no topo do saco (75 mm) para que encaixe na bandeja escorredora com a tampa fechada e presa. Assegure que o tubo para acessórios não está encaixado. Certifique-se de que a tampa está completamente fechada com o trinco na posição fechada.
O saco não está a ser selado devidamente.	Há muito líquido no saco. Congele os conteúdos do saco antes de embalar em vácuo. Para evitar que a selagem fique enrugada, estique ligeiramente o saco a direito enquanto o insere na bandeja escorredora e mantenha-o assim até a bomba de vácuo começar a funcionar. Crie uma segunda selagem acima da primeira no saco, para assegurar que fica devidamente selado ao selar alimentos húmidos.
Nada acontece quando a tampa está fechada e se prime o Botão Vácuo e Selar ou Selagem Instantânea.	Certifique-se de que a tampa está completamente fechada com o trinco na posição fechada.

## Garantia

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

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

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

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

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

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

Os problemas que ocorram devido a má utilização, danos, abuso, utilização com voltagem incorreta, forças da natureza, eventos fora do controlo da JCS (Europe), reparação ou alteração por uma pessoa não autorizada pela JCS (Europe), ou falha de seguimento

das instruções de utilização, não são abrangidos por esta garantia. Adicionalmente, a utilização e desgaste normal, incluindo, mas não se limitando a, descoloração mínima e riscos, não são abrangidos por esta garantia.

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

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

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

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



## Precauzioni Importanti

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

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

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

**ATTENZIONE:** QUESTA TERMOSIGILLATRICE NON È INTESA PER USO COMMERCIALE.

Solo per uso domestico

**CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI**

## Il sistema FoodSaver™

### Perché confezionare sottovuoto?

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

### Il sistema FoodSaver™ fa risparmiare tempo e denaro

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

## Accessori FoodSaver™

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

### Sacchetti e rotoli FoodSaver™

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

### Scatole per il confezionamento sottovuoto FoodSaver™

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

### Tappo per bottiglie FoodSaver™

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

### Aromatizzatore rapido FoodSaver™

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

## Ordinazioni



Per ordinare sacchetti, rotoli e accessori FoodSaver™, visitare il sito [www.foodsaver-europe.com](http://www.foodsaver-europe.com) e selezionare la regione di residenza.

## Componenti (Facendo riferimento alla Fig. 1)

- |   |  |
|---|--|
| <b>A</b> Guarnizione superiore                        | <b>M</b> Pulsante velocità (Veloce/ Normale/Lenta) |
| <b>B</b> Taglierina rotolo                            | <b>N</b> Pulsante Alimenti umidi                   |
| <b>C</b> Barra taglierina rotolo                      | <b>O</b> Pulsante Sottovuoto e sigillatura         |
| <b>D</b> Guarnizione inferiore                        | <b>P</b> Pulsante contenitore/ accessorio          |
| <b>E</b> Vaschetta di raccolta delle gocce rimovibile | <b>Q</b> Pulsante sottovuoto a impulsi             |
| <b>F</b> Striscia di sigillatura                      | <b>R</b> Pulsante Sigillatura istantanea           |
| <b>G</b> Scomparto rotolo                             | <b>S</b> Porta per accessori                       |
| <b>H</b> Pulsante conservazione verticale             | <b>T</b> Pulsante Alimenti secchi                  |
| <b>I</b> Fermo  | <b>U</b> Spie avanzamento (2 blu e 1 rossa)        |
| <b>J</b> Pannello di controllo                        |  |
| <b>K</b> Staffe tubicino                              |  |
| <b>L</b> Tubicino per accessori                       |  |


## Preparazione di un sacchetto dal rotolo FoodSaver™

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

1. Collegare il sigillatore sottovuoto a una presa dell'alimentazione di rete. Portare il fermo (**I**) nella posizione di apertura () e aprire il coperchio. Nel caso in cui questa operazione non sia ancora stata eseguita, collocare il rotolo FoodSaver™ nell'apposito scomparto (**G**), quindi sollevare la barra della taglierina (**C**) e inserire l'estremità del rotolo sotto la barra. Tirare l'estremità del rotolo fino a quando 10 mm circa del rotolo si sovrappongono alla striscia di sigillatura (**F**).
2. Chiudere il coperchio e spostare il fermo (**I**) nella posizione di chiusura (). Premere il pulsante Sigillatura automatica (**R**). Quando la spia di avanzamento della sigillatura rossa (**U**) si spegne, aprire il coperchio. L'estremità del rotolo sarà ora sigillata.
3. Estrarre una parte del rotolo fino a ottenere la lunghezza desiderata per l'alimento da imballare. Aggiungere altri 75 mm per permettere la sigillatura del sacchetto, quindi far scorrere la taglierina (**B**) per tagliare il rotolo.

## Utilizzo del sigillatore sottovuoto

Facendo riferimento alla Fig. 3:

1. Inserire l'alimento da imballare nel sacchetto. È possibile utilizzare un sacchetto FoodSaver™ già pronto oppure prepararne uno personalizzato da un rotolo FoodSaver™.
2. Collocare l'estremità aperta del sacchetto nella fessura della vaschetta di raccolta delle gocce (**E**).
3. Chiudere il coperchio e spostare il fermo (**I**) nella posizione di chiusura ()
4. All'occorrenza, premere il pulsante velocità (**M**) per selezionare

l'impostazione desiderata: Veloce, Normale (predefinita) o Lenta. Selezionare Lenta per gli alimenti delicati; Normale per sacchetti e contenitori e tutti gli accessori di dimensioni standard; Veloce per sacchetti e contenitori di dimensioni più grandi.

5. Nel caso in cui si stia procedendo all'imballaggio di alimenti umidi o con molto liquido, premere il pulsante Alimenti umidi (**N**); in caso contrario lasciare il pulsante Alimenti secchi (**T**) selezionato.
6. Premere il pulsante Sottovuoto e sigillatura (**O**).
7. L'unità di confezionamento sottovuoto comincerà a eliminare l'aria dal sacchetto, per poi procedere alla sigillatura. Quando la spia di avanzamento della sigillatura rossa (**U**) si spegne, la procedura è terminata.

### Sigillatura di un sacchetto senza eliminare l'aria

Per sigillare un sacchetto senza estrarre l'aria, premere il pulsante Sigillatura istantanea (**R**). È possibile sigillare i vari tipi di sacchetti utilizzati per confezionare spuntini come patatine fritte, tortilla ecc.


### Utilizzo del pulsante Sigillatura a impulsi

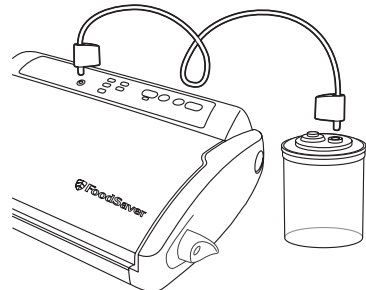
Durante la sigillatura, alcuni alimenti (paste sfoglie, pane, biscotti ecc.) possono sbriciolarsi. Per evitare che questo accada, utilizzare il pulsante Sigillatura a impulsi (**Q**) come segue:

1. Eseguire i passaggi 1, 2, 3, 4 e 5 relativi all'utilizzo del sigillatore sottovuoto.
2. Premere e tenere premuto il pulsante Sigillatura a impulsi (**Q**) secondo necessità. La pompa a vuoto funziona fino a quando si tiene premuto il pulsante. Rilasciare il pulsante prima della frantumazione degli alimenti. In questo modo si impedisce immediatamente l'estrazione di ulteriore aria.
3. Premere il pulsante Sigillatura automatica (**R**). Quando la spia di avanzamento della sigillatura rossa (**U**) si spegne, la procedura è terminata.

**NOTA:** se la pompa a vuoto smette di funzionare mentre si preme il pulsante Aspirazione a impulsi, significa che è stato raggiunto il massimo livello di sottovuoto e non è possibile estrarre ulteriore aria.

### Utilizzo di accessori FoodSaver™

1. Inserire un'estremità del tubicino per gli accessori (**L**) nell'apposita porta (**S**). Inserire l'altra estremità del tubicino nella porta presente nell'accessorio. Attenersi a eventuali istruzioni specifiche fornite insieme all'accessorio FoodSaver.
2. Chiudere il coperchio e spostare il fermo (**I**) nella posizione di chiusura ()
3. Premere il pulsante Contenitore/Accessorio (**P**). Quando la spia di avanzamento blu (**U**) si spegne, il processo è terminato.



# Guida alla conservazione, suggerimenti e consigli

## Confezionamento sottovuoto e sicurezza degli alimenti

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

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

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

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

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

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

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

### Scongelamento e riscaldamento di prodotti alimentari confezionati sottovuoto

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

**Scongelatura** – Scongelare sempre gli alimenti nel frigorifero o nel forno a microonde — non scongelare alimenti deteriorabili a

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

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

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

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

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

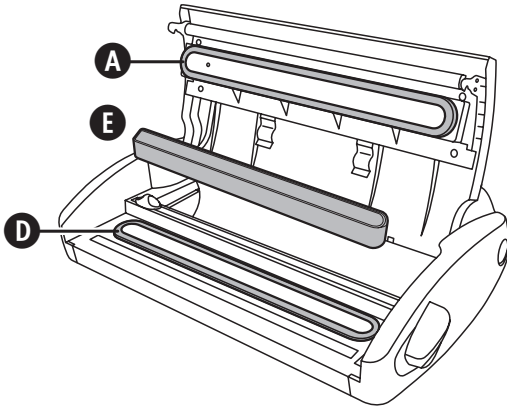
# Manutenzione e pulizia

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

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

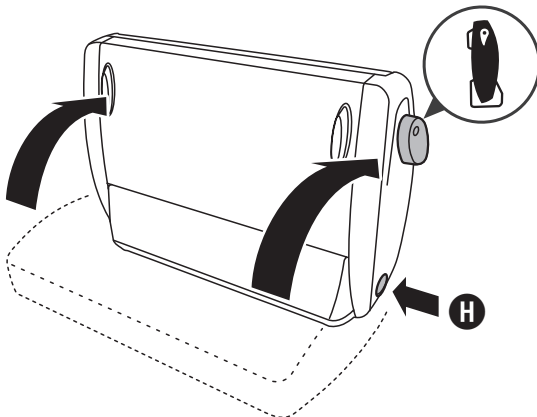
Rimuovere e svuotare la vaschetta di raccolta delle gocce (E) dopo ciascun utilizzo. Lavarla in acqua saponata tiepida o collocarla nel ripiano superiore della lavastoviglie. Asciugare accuratamente prima di reinserire la vaschetta.

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



## Conservazione

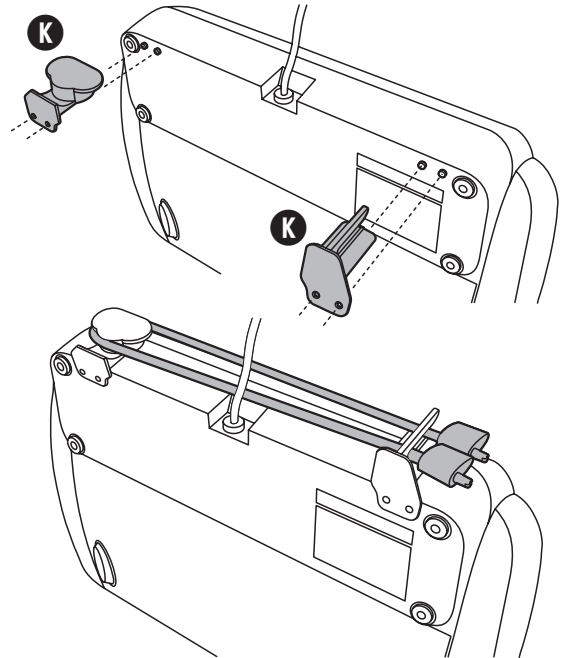
1. Chiudere il coperchio e spostare il fermo (I) nella posizione di conservazione (II). Questa procedura è sufficiente per fissare il coperchio evitando però di comprimere le guarnizioni (cosa che potrebbe provocare il funzionamento difettoso dell'unità).
2. Premere e tenere premuto il pulsante di conservazione verticale (H), sollevare quindi la parte anteriore dell'apparecchio fino a portarla in posizione verticale.



3. Rilasciare il pulsante.

Per riportare l'unità nella posizione operativa, premere e tenere premuto il pulsante di conservazione verticale e abbassare la parte anteriore dell'apparecchio.

Per conservare il tubicino flessibile accessorio, far combaciare le due staffe flessibili (K) spingendole nei perni sul fondo della parte posteriore dell'apparecchio come illustrato in figura, quindi avvolgere il tubicino attorno alle staffe.



# Risoluzione dei problemi

Problema	Soluzione
Il pulsante Sigillatura istantanea (R) lampeggia in rosso quando si cerca di sigillare.	In condizioni di intenso utilizzo, questo avviene al fine di impedire il surriscaldamento. Nel caso in cui ciò dovesse accadere, attendere 20 minuti che l'apparecchio si raffreddi. Durante l'utilizzo, attendere almeno 20 secondi prima di iniziare a imballare sottovuoto un altro alimento.
La pompa funziona per più di 2 minuti senza che l'aria venga eliminata.	Verificare che l'estremità aperta del sacchetto sia inserita nella vaschetta di raccolta delle gocce. Controllare che entrambe le guarnizioni siano ben fissate. Controllare che almeno un'estremità del sacchetto sia sigillata. Aprire l'unità e controllare che non siano presenti oggetti estranei, impurità o residui nella guarnizione superiore o inferiore. Verificare che vi sia spazio sufficiente nella parte superiore del sacchetto (75 mm) in modo che quest'ultimo possa entrare nella vaschetta di raccolta delle gocce con il coperchio chiuso. Verificare che il tubicino dell'accessorio non sia collegato. Verificare che il coperchio sia perfettamente chiuso e che il fermo sia in posizione di chiusura.
Il sacchetto non viene sigillato correttamente.	Nel sacchetto è presente una quantità eccessiva di liquido. Congelare il contenuto del sacchetto prima del sottovuoto. Per evitare pieghe nella sigillatura, stendere delicatamente il sacchetto inserendolo nel contempo nella vaschetta di raccolta delle gocce, quindi continuare a tenere il sacchetto fino all'avvio della pompa a vuoto. Creare una seconda sigillatura sopra la prima per assicurare una perfetta chiusura ermetica quando si sigillano gli alimenti umidi.
Quando il coperchio è chiuso e si preme il pulsante Sottovuoto e sigillatura oppure Sigillatura istantanea, non succede niente.	Verificare che il coperchio sia perfettamente chiuso e che il fermo sia in posizione di chiusura.

## Garanzia

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





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

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

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

**OPGELET: DIT VACUMEERSYSTEEM IS NIET VOOR COMMERCEEL GEBRUIK.**

**Alleen voor huishoudelijk gebruik**

**BEWAAR DEZE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN**

### Waarom vacumeren?

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

### Het FoodSaver™ systeem bespaart tijd en geld.

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

## FoodSaver™ accessoires

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

### FoodSaver™ -zakken en -rollen

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

### FoodSaver™ -bewaartrommels voor vacuümverpakking

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

### FoodSaver™ flessenstop

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



## FoodSaver™ Quick Marinator

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

### Bestellen

Voor het bestellen van zakken, rollen en accessoires voor uw FoodSaver™ gaat u naar [www.foodsaver.eu](http://www.foodsaver.eu) en kiest u uw land.

## Onderdelen (Zie figuur 1)

- |                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| <b>A</b> Afdichting boven           | <b>M</b> Snelheidsregeling (snel/ normaal/langzaam) |
| <b>B</b> Snijmes voor rollen        | <b>N</b> Knop Vochtige voeding                      |
| <b>C</b> Snijbalk voor rollen       | <b>O</b> Knop Vacuüm en sealen                      |
| <b>D</b> Afdichting onder           | <b>P</b> Knop voor bus/accessoire                   |
| <b>E</b> Uitneembaar lekbakje       | <b>Q</b> Pulsvacuümknop                             |
| <b>F</b> Sealstrip                  | <b>R</b> Sealknop                                   |
| <b>G</b> Bergvak voor rollen        | <b>S</b> Aansluiting voor accessoires               |
| <b>H</b> Knop voor verticale opslag | <b>T</b> Knop voor droge etenswaar                  |
| <b>I</b> Vergrendeling              | <b>U</b> Werkingslampjes (2 x blauw en 1 x rood)    |
| <b>J</b> Bedieningspaneel           |   |
| <b>K</b> Slangklemmen               |   |
| <b>L</b> Accessoireslang            |   |

## Zakken maken met een FoodSaver™-rol

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

Raadpleeg figuur 2:

- Sluit uw vacuümsealer aan op een stopcontact. Zet de vergrendeling (**I**) in de geopende stand (☞) en open de klep. Als u dit nog niet heeft gedaan, plaatst u de FoodSaver™-rol in het bergvak (**G**), tilt u de snijbalk (**C**) omhoog en voert u het uiteinde van de rol onder de balk door. Trek het uiteinde van de rol verder naar buiten tot ongeveer 10 mm over de sealstrip (**F**).
- Sluit de klep en zet de vergrendeling (**I**) in de gesloten stand (☜). Druk op de sealknop (**R**). Als het rode werkingslampje voor het sealen (**U**) uitgaat, opent u de klep. Het uiteinde van de rol is nu geseald.
- Trek de rol uit tot de gewenste maat van hetgeen u gaat verpakken. Voeg hier een extra 75 mm aan toe voor de sealand van de zak en snijd de rol af door het snijmes (**B**) dwars over de rol te schuiven.

## Uw vacuümsealer gebruiken

Raadpleeg figuur 3:

- Leg hetgeen u wilt verpakken in de zak. U kunt een kant-en-klare FoodSaver™-zak gebruiken of u kunt een FoodSaver™-rol gebruiken om een zak op maat te maken.
- Plaats het open uiteinde van de zak in de sleuf van het lekbakje (**E**).
- Sluit de klep en zet de vergrendeling (**I**) in de gesloten stand (☜).
- Druk indien gewenst op de snelheidsregeling (**M**) en kies de

instelling voor snel, normaal (standaard) of langzaam sealen. Selecteer 'langzaam' voor delicate etenswaar, 'normaal' voor zakken van gemiddelde grootte, bussen en alle accessoires, en 'snel' voor grotere zakken en bussen.

- Als u voedsel verpakt dat vochtig of erg sappig is, drukt u de knop Vochtige voeding (**N**) in; laat anders de standaardknop voor droge etenswaar (**T**) geselecteerd.
- Druk op de knop Vacuüm en sealen (**O**).
- Uw vacuümsealer verwijdert nu de lucht uit de zak en zal deze vervolgens sealen. Als het rode werkingslampje voor het sealen (**U**) uitgaat, is de procedure voltooid..

### Een zak sealen zonder lucht te verwijderen

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

### De pulsvacuümknop gebruiken

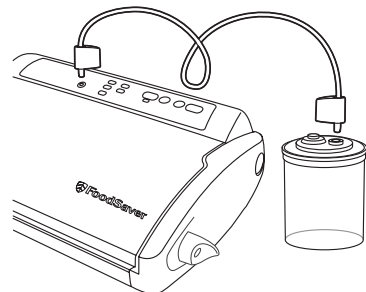
Sommige eetwaren, zoals pasteitjes, brood, koekjes, enz. kunnen worden geplet tijdens het sealen. Om dit te voorkomen, gebruikt u de pulsvacuümknop (**Q**) als volgt:

- Volg stap 1, 2, 3, 4 en 5 van 'Uw vacuümsealer gebruiken'
- Houdt de pulsvacuümknop (**Q**) ingedrukt zo lang als nodig is. De vacuümpomp blijft werken zolang de knop ingedrukt wordt gehouden. Laat de knop los voordat het voedsel wordt geplet. De vacuümpomp stopt dan onmiddellijk en er wordt geen lucht meer verwijderd.
- Druk op de sealknop (**R**). Als het rode werkingslampje voor het sealen (**U**) uitgaat, is de procedure voltooid..

**OPMERKING:** Als de vacuümpomp stopt terwijl de pulsvacuümknop nog ingedrukt wordt gehouden, betekent dit dat het maximum is bereikt en er geen lucht meer kan worden verwijderd.

### FoodSaver™-accessoires gebruiken

- Sluit een uiteinde van de accessoireslang (**L**) aan op de aansluiting voor accessoires (**S**). Sluit het andere uiteinde van de slang aan op de aansluiting in het accessoire. Volg de specifieke instructies die bij het FoodSaver-accessoire zijn geleverd.
- Sluit de klep en zet de vergrendeling (**I**) in de gesloten stand (☜).
- Druk op de knop Bus/Accessoire (**P**). Als het blauwe werkingslampje (**U**) uitgaat, is de procedure voltooid.



# Opbergen, hints en tips

## Vacumeren en voedsel veiligheid

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

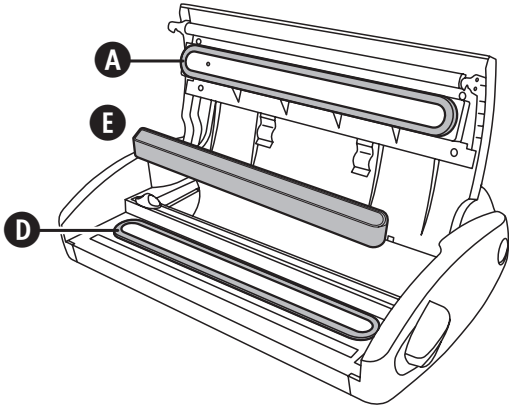
Waar te bewaren	Opmerkingen
Diepvries	Vries vochtige etenswaren eerst in alvorens deze vacuüm te verpakken. Leg anders een stuk gevouwen keukenrol tussen de inhoud en het uiteinde van de zak om vloeistof te absorberen. Laat 75 mm ruimte open boven het papier om de zak goed te kunnen sealen. <b>Opmerking: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

# Onderhoud en reiniging

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

Neem de behuizing van het apparaat af met een zachte, droge doek. Verwijder en reinig het lekbakje (E) na ieder gebruik. Was dit af in warm water met afwasmiddel of zet dit in het bovenste rek van een vaatwasmachine. Droog het bakje goed voordat u dit weer in het apparaat aanbrengt.

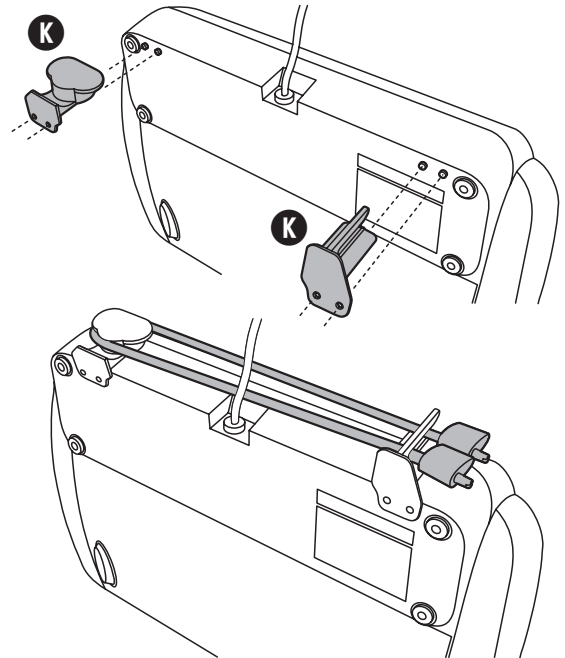
Controleer of de bovenste afdichting (A), onderste afdichting (D) en het gebied om het lekbakje vrij zijn van voedselresten. Neem de afdichtingen indien nodig af met een doek die met warm water en afwasmiddel is bevochtigd.



3. Laat de knop los.

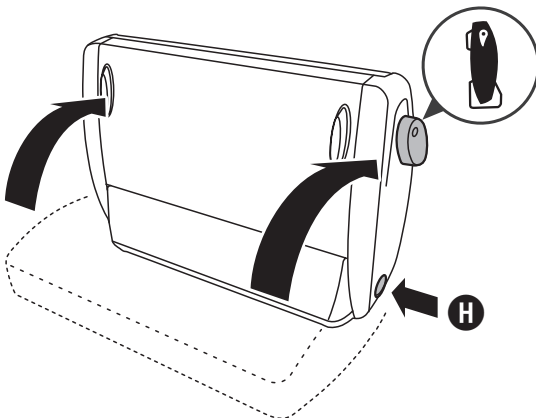
Als u het apparaat weer wilt gebruiken, houdt u de knop voor verticale opslag (H) ingedrukt en klapt u de voorkant van het apparaat naar beneden.

Voor opslag van de accessoireslang brengt u de twee slangklemmen (K) aan door ze in de pinnen aan de onderkant (achter) van het apparaat te drukken, zoals getoond. Wind de slang vervolgens om de klemmen.



# Opbergen

1. Sluit de klep en zet de vergrendeling (I) in de stand voor opslag (II). Dit is voldoende om het deksel te vergrendelen, maar voorkomt dat de afdichtingen worden samengedrukt (dit kan de juiste werking van het apparaat beïnvloeden).
2. Houd de knop voor verticale opslag (H) ingedrukt en til de voorkant van het apparaat omhoog tot het apparaat rechtop staat.



# Problemen oplossen

Probleem	Oplossing
De sealknop (R) knippert rood tijdens het sealen.	Dit gebeurt bij zeer intensief gebruik om oververhitting te voorkomen. In dit geval moet u het apparaat 20 minuten laten afkoelen. Wacht bij gebruik van het apparaat altijd 20 seconden voordat u het volgende item gaat sealen.
De pomp werkt meer dan 2 minuten zonder lucht te verwijderen.	Controleer of het open uiteinde van de zak in het lekbakje is ingevoerd. Controleer of de afdichtingen boven en onder goed zijn aangebracht. Controleer of ten minste één kant van de zak is geseald. Open het apparaat en controleer of er zich geen vreemde voorwerpen, vuil of resten op de afdichtingen boven en onder bevinden. Controleer of er voldoende ruimte is boven aan de zak is (75 mm), zodat deze in het lekbakje past wanneer het deksel vergrendeld is. Zorg dat de slang van het accessoire niet is aangesloten. Controleer of de klep goed is gesloten met de vergrendeling in de gesloten stand.
De zak wordt niet goed geseald.	De zak bevat te veel vloeistof. Vries de inhoud van de zak eerst in voordat het product vacuüm wordt verpakt. Trek de zak voorzichtig glad voordat u deze in de lekbak invoert en blijf de zak vasthouden totdat de vacuümpomp begint te werken, zodat er geen vouwen en plooiën ontstaan. Seal de zak een tweede keer boven de eerste sealrand wanneer u vochtig voedsel verpakt.
Er gebeurt niets als de klep is gesloten en de knop voor vacuüm en sealen of de sealknop wordt ingedrukt.	Controleer of de klep goed is gesloten met de vergrendeling in de gesloten stand.

## Garantie

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

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

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

Uw rechten en voordelen onder deze garantie staan los van uw wettelijke rechten, waarop deze garantie geen invloed heeft. Alleen Acreto is gerechtigd deze voorwaarden te wijzigen.

Acreto 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 Acreto, en dat
- het apparaat niet gewijzigd, beschadigd, onjuist gebruikt, misbruikt of gerepareerd is door een persoon die daartoe niet door Acreto is gemachtigd.

Defecten veroorzaakt door onjuist gebruik, beschadiging, misbruik, gebruik met een onjuiste netspanning, natuurrampen, gebeurtenissen waarop Acreto geen invloed heeft, reparatie of wijziging door een persoon die daartoe niet door Acreto is gemachtigd of het niet naleven van de handleiding, worden niet door deze garantie

gedekt. Verder wordt gewone slijtage, met inbegrip van maar niet beperkt tot geringe verkleuring en krassen, niet door deze garantie gedekt.

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

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

Elektrische afvalproducten mogen niet samen met huishoudelijk afval worden weggeworpen. Recycleer deze producten op de voorgeschreven wijze. Stuur ons een e-mail op [support@acreto.se](mailto:support@acreto.se) voor verdere informatie over recyclage en de AEEA-richtlijn.

Acreto AB  
Norra Ågatan 10  
416 64 Göteborg  
031-3000 500  
[support@acreto.se](mailto:support@acreto.se)  
[www.foodsaver-nordic.se](http://www.foodsaver-nordic.se)



## Viktiga Säkerhetsanvisningar

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

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

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

**FÖRSIKTIGHET: FÖRSEGLAREN ÄR INTE AVSEDD FÖR KOMMERSIELL ANVÄNDNING.**

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

## FoodSaver™-systemet

### För vakuumpförpackning?

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

### FoodSaver™ system spar tid och pengar

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

## FoodSaver™-tillbehör

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

### FoodSaver™ påsar och rullar

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

### FoodSaver™ vakuumpförpackningsbehållare

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

### FoodSaver™ Bottle Stopper

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

### FoodSaver™-snabbmarinerare

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

### Beställning

Om du vill beställa FoodSaver™-påsar, -rullar och -tillbehör går du till [www.foodsaver-nordic.se](http://www.foodsaver-nordic.se).

## Delar (Se bild 1)

- A** Övre packning
- B** Rullskärare
- C** Rullskärarstäng
- D** Undre packning
- E** Löstagbar droppbricka
- F** Förseglingsremsa
- G** Rullförvaring
- H** Knapp för upprättstående förvaring
- I** Spärr
- J** Kontrollpanel
- K** Slangklämmor
- L** Tillbehörssläng
- M** Hastighetsknapp (snabb/normal/långsam)
- N** Knapp för livsmedel med vätska
- O** Vakuum- och förseglingsknapp
- P** Behållar-/tillbehörsknapp
- Q** Pulsvakuumknapp
- R** Snabbförseglingsknapp
- S** Tillbehörspört
- T** Knapp för torra livsmedel
- U** Förloppslampor (2 blå och 1 röd)

## Skapa en påse från en FoodSaver™-rulle

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

1. Anslut din vakuumförseglare till ett eluttag. För spärren (**I**) till det öppna läget (☞) och öppna locket. Om du inte redan har gjort det, placera FoodSaver™-rullen i förvaringsområdet (**G**), lyft upp rullskärarstängningen (**C**) och mata in rullens ände under stängningen. Dra ut rullens ände tills cirka 10 mm av rullen överlappar förseglingsremsan (**F**).
2. Stäng locket och för spärren (**I**) till det stängda läget (☜). Tryck på snabbförseglingsknappen (**R**). Öppna locket när den röda förloppsknappen för försegling (**U**) släcks. Rullens ände är nu förseglad.
3. Dra ut rullen till den längd som krävs för produkten som ska förpackas. Lägg till ytterligare 75 mm för förseglingen och skjut sedan rullskäraren (**B**) över för att skära av rullen.

## Använda din vakuumförseglare

Se bild 3:

1. Placera maten som du vill förpacka i påsen. Du kan använda en färdig FoodSaver™-påse eller skapa din egen från en FoodSaver™-rulle.
2. Placera påsens öppna ände i droppbrickans (**E**) fack.
3. Stäng locket och för spärren (**I**) till det stängda läget (☜).
4. Tryck vid behov på hastighetsknappen (**M**) för att välja snabb, normal (standard) eller långsam hastighet. Välj långsam för delikata livsmedel, normal för påsar och behållare av genomsnittlig storlek samt alla tillbehör, och snabb för större påsar och behållare.
5. Om du förpackar livsmedel som är fuktiga eller innehåller mycket vätska ska du trycka på knappen för livsmedel med vätska (**N**). I alla andra fall ska knappen för torra livsmedel (**T**) väljas.
6. Tryck på vakuum- och förseglingsknappen (**O**).
7. Din vakuumförpackare avlägsnar luften från påsen och förseglar den. Förseglingen är klar när den röda förloppsknappen för försegling (**U**) släcks.

### Försegla en påse utan att avlägsna luft

Tryck på snabbförseglingsknappen (**R**) för att försegla en påse utan att avlägsna luften från den. Du kan försegla den typ av påsar som används för förpackning av snacks som potatiships, nachos osv.

### Använda pulsvakuumknappen

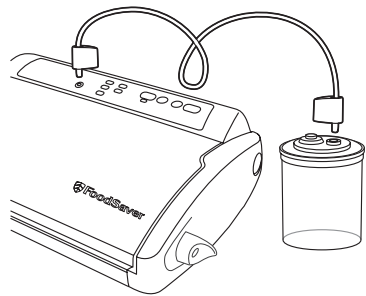
Vissa livsmedel som bakverk, bröd, kex osv. kan krossas vid förseglingen. För att förhindra detta använder du pulsvakuumknappen (**Q**) enligt följande:

1. Följ steg 1, 2, 3, 4 och 5 i avsnittet Använda din vakuumförseglare.
2. Tryck på pulsvakuumknappen (**Q**) och håll den intryckt. Vakuumpumpen arbetar så länge som du håller knappen intryckt. Släpp knappen innan något krossas. Då upphör omedelbart utsugningen av luft.
3. Tryck på snabbförseglingsknappen (**R**). Förseglingen är klar när den röda förloppsknappen för försegling (**U**) släcks.

**OBS!** Om vakuumpumpen stannar när du håller pulsvakuumknappen intryckt går det inte att suga ut mer luft med vakuumfunktionen.

### Använda FoodSaver™-tillbehör

1. Anslut en ände av tillbehörsslängen (**L**) till tillbehörspporten (**S**). Anslut slangens andra ände till porten på tillbehöret. Följ eventuella särskilda instruktioner som medföljer FoodSaver™-tillbehöret.
2. Stäng locket och för spärren (**I**) till det stängda läget (☜).
3. Tryck på behållar-/tillbehörsknappen (**P**). Förseglingen är klar när den blå förloppsknappen (**U**) släcks.





# Förvaringsguide, tips och trick

## Vacuum Packaging and Food Safety

### Vakuumpackning och livsmedelssäkerhet

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

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

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

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

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

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

### Upptining och återuppvärmning av vakuumpförpackade livsmedel

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

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

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

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

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

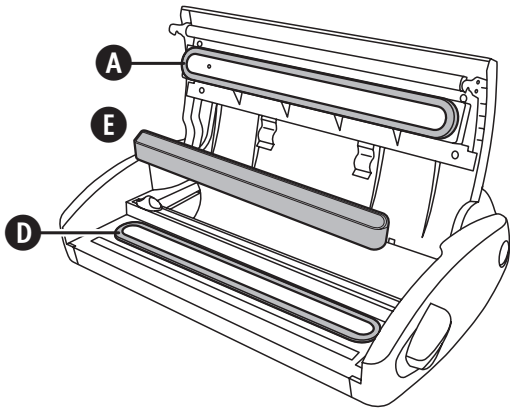
# Skötsel och rengöring

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

Torka av apparatens stomme med en mjuk, torr trasa.

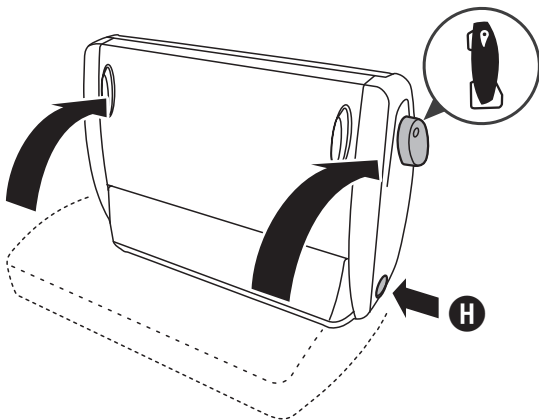
Ta bort och töm droppbrickan (E) efter varje användning. Diska den i varmt vatten och diskmedel eller i den övre korgen i diskmaskinen. Torka noga innan du sätter den på plats igen.

Kontrollera att den övre packningen (A), undre packningen (D) och området runt droppbrickan inte innehåller några matrester. Torka av packningarna med en trasa, varmt vatten och diskmedel vid behov.



# Förvaring

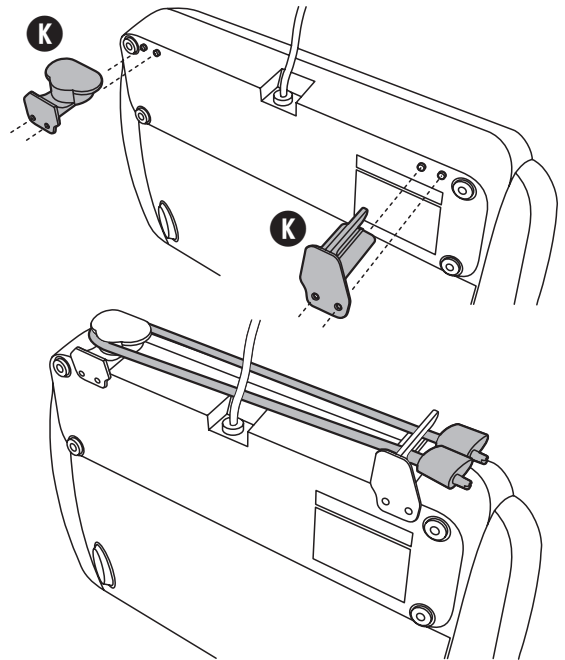
1. Stäng locket och för spärren (I) till förvaringsläget (I). Det här är tillräckligt för att säkra locket men undviker att pressa ihop packningarna (som kan göra att enheten slutar fungera korrekt).
2. Tryck på knappen för upprättstående förvaring (H) och höj apparatens framdel tills den når det upprättstående läget.



3. Släpp knappen.

Du återför enheten till driftläget genom att hålla knappen för upprättstående förvaring intryckt och sänka apparatens framdel.

Du förvarar tillbehörsslangen genom att skjuta på de två slangklämmorna (K) på stiften som sitter under apparatens bakre del (se bilden) och sedan linda slangen runt klämmorna.



# Felsökning

Problem	Lösning
Snabbförseglingsknappen (R) blinkar rött under förseglingen.	Detta kan hända vid omfattande användning för att förhindra överhettning. Om det inträffar ska du låta apparaten svalna i 20 minuter. Under användning ska du alltid vänta i minst 20 sekunder innan du börjar att vakuumpacka en annan enhet.
Pumpen är i gång i mer än 2 minuter utan att någon luft avlägsnas.	Kontrollera att påsens öppna ände är infogad i droppbrickan. Kontrollera att båda packningarna är rätt installerade. Kontrollera att minst en av påsens ändar är förseglad. Öppna enheten och kontrollera att det inte finns några främmande föremål, smuts eller skräp på den övre eller undre packningen. Kontrollera att det finns tillräckligt med plats (75 mm) överst i påsen så att den passar in i droppbrickan med locket stängt och låst. Kontrollera att tillbehörsslangen inte är fäst. Kontrollera att locket är helt stängt och att spärren står i det låsta läget.
Påsen förseglas inte ordentligt.	Påsen innehåller för mycket vätska. Frys påsens innehåll före vakuumpackningen. För att förhindra veck i förseglingen sträcker du försiktigt ut påsen medan du för in påsen i droppbrickan, och fortsätter att hålla påsen tills vakuumpumpen startar. Skapa ytterligare en försegling ovanför den första förseglingen på påsen för att säkerställa en ordentlig försegling när du förpackar livsmedel med mycket vätska.
Inget händer när locket stängs och vakuum- och förseglingsknappen eller förseglingsknappen trycks in.	Kontrollera att locket är helt stängt och att spärren står i det låsta läget.

## Garanti

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

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

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

Rättigheter och fördelar enligt denna garanti gäller utöver dina lagliga rättigheter, vilka inte påverkas av denna garanti. Endast Acreto har rätten att ändra dessa villkor.

Acreto 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 Acreto om problemet; och
- att apparaten inte har ändrats på något sätt eller utsatts för skada, används felaktigt, missbrukats, reparerats eller ändrats av någon person annan än en person som auktoriserats av Acreto.

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

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

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

Skicka e-post till oss på [support@acreto.se](mailto:support@acreto.se) för ytterligare information om återvinning och WEEE.

Acreto AB  
Norra Ågatan 10  
416 64 Göteborg  
031-3000 500  
[support@acreto.se](mailto:support@acreto.se)  
[www.foodsaver-nordic.se](http://www.foodsaver-nordic.se)



## Tärkeitä varotoimia

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

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

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

**HUOMIO:** PAKKAUSLAITETTA EI OLE TARKOITETTU KAUPALLISEEN KÄYTTÖÖN.

Ainoastaan kotikäyttöön  
**SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET**

## FoodSaver™ -järjestelmä

### Tyhjiöpakkauksen edut

Kosketus ilman kanssa heikentää ruoan ravintoarvoa ja makua, aiheuttaa pakastuspalamista ja tarjoaa kasvualustan monille bakteereille, homeelle ja hiivalle. FoodSaver™-tyhjiöpakkauslaite poistaa ilman ja säilyttää ruoan maun ja laadun. Tarjolla on nyt runsas valikoima FoodSaver™-pusseja ja -säilytyspurkkeja, joten voit

hyödyntää tieteellisesti todistettua ruoansäilytystapaa, jonka avulla ruoka säilyy tuoreena jopa viisi kertaa tavallista pitempään..

### FoodSaver™-laite säästää aikaa ja rahaa.

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

## FoodSaver™ Accessories

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

### FoodSaver™-pussit ja -rollat

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

### FoodSaver™-säilytyspurkit

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

### FoodSaver™-pullonkorkki

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

### FoodSaver™-pikamarinoija

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

### Tilaaminen



Voit tilata FoodSaver™-pusseja, rollia ja tarvikkeita valitsemalla verkko-osoitteesta [www.foodsaver-europe.com](http://www.foodsaver-europe.com) alueesi.

## Osat (Ks. kuva 1)

- |                                  |  |
|----------------------------------|--|
| <b>A</b> Ylätiiviste             | <b>M</b> Nopeuspainike (nopea/<br>normaali/hidas)    |
| <b>B</b> Rullanleikkuri          | <b>N</b> Ylikuumentamisen<br>varoitusvalo            |
| <b>C</b> Rullanleikkuripalkki    | <b>O</b> Kosteaa ruokaa -painike                     |
| <b>D</b> Saumauskaistale         | <b>P</b> Rasia-/tarvikkeipainike                     |
| <b>E</b> Irrotettava keruustasia | <b>Q</b> Vaiheittainen tyhjiöinti<br>-painike        |
| <b>F</b> Ohjauspaneeli           | <b>R</b> Pikasaumauspainike                          |
| <b>G</b> Rullansäilytyslokero    | <b>S</b> Tarviketelku                                |
| <b>H</b> Pystysäilytyspainike    | <b>T</b> Kuivaruokapainike                           |
| <b>I</b> Salpa                   | <b>U</b> Edistymisvalot (2 sinistä ja<br>1 punainen) |
| <b>J</b> Tarvikeliitäntä         |  |
| <b>K</b> Letkukiinnikkeet        |  |
| <b>L</b> Virran merkkivalo       |  |


## Pussin valmistaminen FoodSaver™-rullasta

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

1. Liitä tyhjiöpakkauslaitteeseen sähköverkon pistorasiaan. Siirrä salpa (**I**) auki-asentoon () ja avaa kansi. Aseta FoodSaver™-rulla säilytyslokeroon (**G**), nosta rullanleikkuripalkkia (**C**) ja syötä rullan pää palkin alle. Vedä rullan pää ulos, kunnes rullasta noin 10 mm on saumauskaistaleen (**F**) päällä.
2. Sulje kansi ja siirrä salpa (**I**) kiinni-asentoon (). Paina pikasaumauspainiketta (**R**). Kun punainen saumausenedistymisvalo (**U**) on sammunut, avaa kansi. Rullan pää on nyt saumattu.
3. Vedä rullaa ulos ja mittaa pakattavalle elintarvikkeelle tarvittava pituus. Vedä pussirullaa ulos ylimääräiset 75 mm, jotta pussi voidaan saumata, ja leikkaa pussi rullasta liu'uttamalla rullanleikkuria (**B**).

## Tyhjiöpakkauslaitteen käyttäminen

Ks. kuva 3.:

1. Aseta pakattava elintarvike pussiin. Voit käyttää valmista FoodSaver™-pussia tai valmistaa haluamasi kokoisia pusseja FoodSaver™-rullasta.
2. Aseta pussin avoin pää keruustasian (**E**) aukkoon.
3. Sulje kansi ja siirrä salpa (**I**) kiinni-asentoon () .
4. Halutessasi valitse nopeusasetukseksi nopea, normaali (oletusasetus) tai hidas painamalla nopeuspainiketta (**M**). Valitse hidas herkille ruoka-aineille, normaali keskikokoisille pusseille, rasioille ja tarvikkeille sekä nopea suuremmille pusseille ja rasioille.
5. Jos pakkaat kosteita tai erittäin mehukkaita ruokia, paina kostea ruoka -painiketta (**O**). Jätä muissa tapauksissa oletusarvoinen kuivaruokapainike (**T**) valituksi.
6. Paina tyhjiöinti ja saumaus -painiketta (**Q**).
7. Tyhjiöpakkauslaitteella poistaa ilman pussista ja saumaa pussin. Kun punainen saumausenedistymisvalo (**U**) on sammunut, prosessi on suoritettu.

### Pussin saumaaminen ilmaa poistamatta

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


### Vaiheittainen tyhjiöinti -painikkeen käyttö

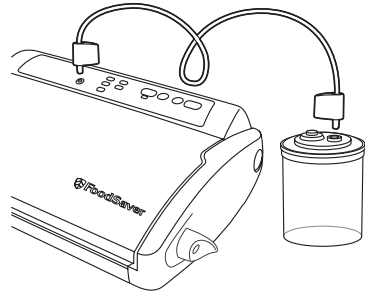
Jotkin elintarvikkeet, kuten pasteijat, leipä, keksit yms. saattavat murentua pussin saumauksessa. Voit ehkäistä tämän käyttämällä vaiheittainen tyhjiöinti -painiketta (**Q**) seuraavasti:

1. Toista tyhjiöpakkauslaitteen käyttämisen vaiheet 1, 2, 3, 4 ja 5.
2. Paina vaiheittainen tyhjiöinti -painiketta (**Q**) ja pidä sitä painettuna tarpeen mukaan. Tyhjiöpumppu käy niin kauan kuin painiketta pidetään painettuna. Vapauta painike, ennen kuin murentumista tapahtuu. Toiminto pysäyttää ilmanpoiston välittömästi.
3. Paina pikasaumauspainiketta (**R**). Kun punainen saumausenedistymisvalo (**U**) on sammunut, prosessi on suoritettu.

**HUOMAUTUS:** Jos tyhjiöpumpun toiminta pysähtyy, kun vaiheittainen tyhjiöinti -painiketta pidetään painettuna, enimmäistyhjiö on saavutettu eikä enempää ilmaa voida poistaa.

### FoodSaver™-tarvikkeiden käyttäminen

1. Kun kansi on suljettu, aseta tarviketelkun (**L**) toinen pää tyhjiöpakkauslaitteen tarvikeliitäntään (**S**). Aseta letkun toinen pää tarvikkeessa olevaan liitäntään. Noudata FoodSaver-tarvikkeen mukana tulevia ohjeita.
2. Sulje kansi ja siirrä salpa (**I**) kiinni-asentoon () .
3. Paina rasia-/tarvikkeipainiketta (**P**). Kun siniset edistymisvalot (**U**) ovat sammuneet, prosessi on suoritettu.



# Säilytysohjeita ja -vinkkejä

## Tyhjiöpakkkaus ja elintarviketurvallisuus

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

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

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

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

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

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



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

### Tyhjiöpakattujen elintarvikkeiden sulattaminen ja lämmittäminen

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

**Sulattaminen:** Elintarvikkeet on sulatettava jääkaapissa tai mikroaaltouunissa – pilaantuvia elintarvikkeita ei saa sulattaa huoneenlämmössä. Muista leikata kulma pussista ennen mikroaaltouuniin laittamista. Pussi kannattaa laittaa mikroaaltouuniin kestäväään astiaan, jotta uuniin ei pääsisi vuotamaan nestettä.

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

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

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

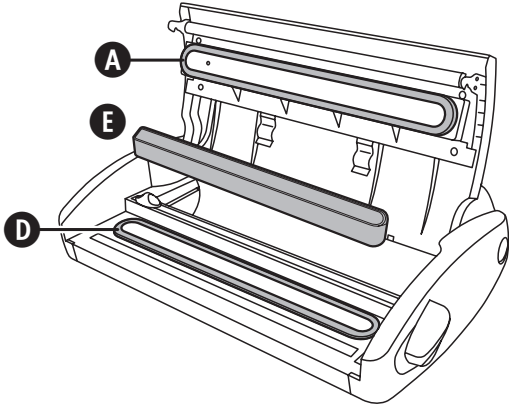
# Hoito ja puhdistaminen

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

Pyyhi laitteen runko pehmeällä kuivalla rätillä.

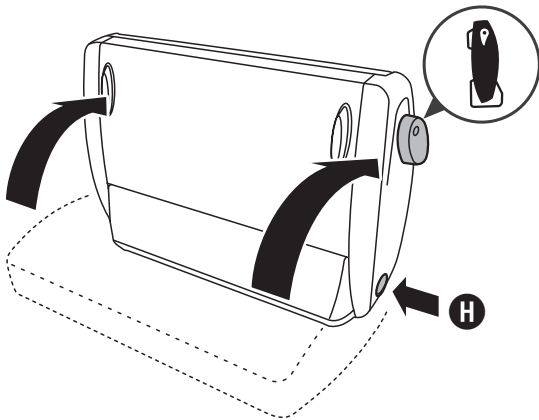
Irrota ja tyhjennä keruuastia (E) jokaisen käyttökerran jälkeen. Pese se lämpimässä pesuainevedessä tai astianpesukoneen ylätelineessä. Kuivaa huolellisesti ennen paikoilleen asettamista.

Tarkista ylä- (A) ja alatiiviste (D) ja keruuastian ympäriltä, ettei niissä ole ruokajäämiä. Pyyhi tiivisteet tarvittaessa lämpimällä pesuaineveteen kastetulla rätillä.



# Säilytys

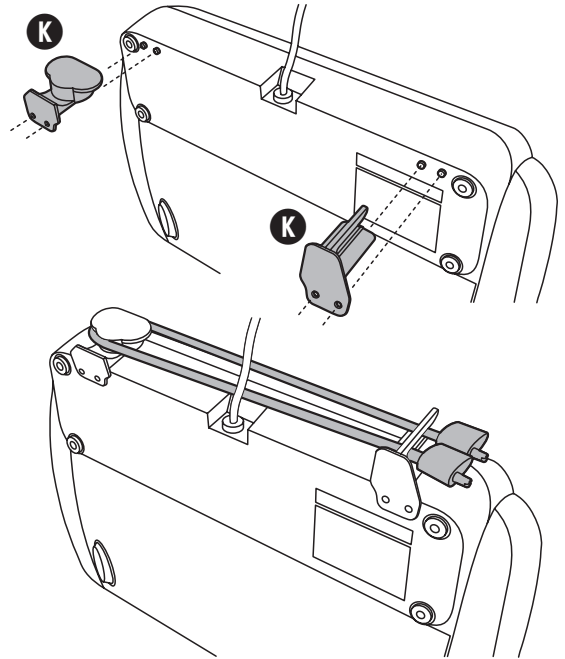
1. Sulje kansi ja siirrä salpa (I) säilytysasentoon (II). Näin kansi pysyy paikallaan muttei purista tiivisteitä (mikä voi aiheuttaa laitevian).
2. Paina pystysäilytyspainiketta (H) ja pidä sitä painettuna. Nosta sitten laitteen etuosaa, kunnes se on pystysuorassa.



3. Vapauta painike.

Palauta yksikkö käyttöasentoon painamalla pystysäilytyspainiketta ja pitämällä sitä painettuna samalla, kun lasket laitteen etuosaa.

Tarvikeletkun säilyttämiseksi aseta kaksi letkukiinnikettä (K) paikoilleen laitteen taka-alaoasan tappeihin kuvan mukaisesti. Sitten kiedo letku kiinnikkeiden ympärille.



# Vianmääritys

Ongelma	Ratkaisu
Pikasaumauspainike (i) vilkkuu punaisena saumausryityksen aikana.	Erittäin kovassa käytössä tämä tapahtuu ylikuumentamisen estämiseksi. Jos näin käy, odota 20 minuuttia, jotta laite ehtii jäähtyä. Käytön aikana anna laitteen aina jäähtyä vähintään 20 sekunnin ajan, ennen kuin alat tyhjiöpakata toista tuotetta.
Pumppu käy yli 2 minuuttia, mutta ilma ei poistu.	Varmista, että pussin avoin pää on syötetty keruustiaan. Varmista, että molemmat tiivistet ovat kunnolla paikoillaan. Varmista, että vähintään toinen pussin pää on tiivistetty. Avaa yksikkö ja varmista, ettei ylä- eikä alatiivisteissä ole vieraita esineitä, likaa tai roskaa. Varmista, että pussin yläosassa on tarpeeksi tilaa (75 mm), jotta se mahtuu keruustiaan, kun kansi on suljettu ja lukittu. Varmista, ettei tarvikeletkua ole kiinnitetty. Varmista, että kansi on täysin kiinni ja salpa kiinni-asennossa.
Pussi ei tiivisty kunnolla.	Pussissa on liikaa nestettä. Pakasta pussin sisältö ennen tyhjiöpakkaamista. Voit estää sauman rypyjä venyttämällä pussia varovasti litteäksi samalla, kun syötät pussin keruustiaan, ja pitämällä kiinni pussista, kunnes tyhjiöpumppu käynnistyy. Varmista sauman pitävyyden kosteaa ruokaa pakattaessa tekemällä toinen sauma pussin ensimmäisen sauman ylle.
Mitään ei tapahdu, kun kansi on suljettuna ja tyhjiöinti ja saumaus-painiketta tai pikasaumauspainiketta painetaan.	Varmista, että kansi on täysin kiinni ja salpa kiinni-asennossa.

## 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 Acreto saa muuttaa näitä ehtoja. Acreto korjaa tai vaihtaa takuaikana veloituksetta laitteen tai laitteen minkä tahansa osan, joka ei toimi oikein, mikäli:

- ongelmasta ilmoitetaan välittömästi ostopaikkaan tai Acreto -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 Acreto-yhtiön valtuuttama henkilö.

Tämä takuu ei kata vikoja, jotka aiheutuvat virheellisestä käytöstä, vaurioista, väärinkäytöstä, käytöstä väärällä jännitteellä, luonnonmullistuksista, tapahtumista, joihin Acreto ei voi vaikuttaa, muiden kuin Acreto -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 [support@acreto.se](mailto:support@acreto.se) saat lisätietoja kierrätyksestä ja elektroniikkalaiteromusta.

Acreto AB  
Norra Ägatan 10  
416 64 Göteborg  
031-3000 500  
[support@acreto.se](mailto:support@acreto.se)  
[www.foodsaver-nordic.se](http://www.foodsaver-nordic.se)



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

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

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

**FORSIKTIG:** DETTE FORSEGLINGSAPPARATET ER IKKE FOR KOMMERSIELL BRUK.

Til brug i hjemmet kun

**GEM DENNE BRUGSANVISNING**

### Hvorfor vakuumpakke?

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

### FoodSaver™-systemet sparer tid og penger.

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

## FoodSaver™ Tilbehør

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

### FoodSaver™ poser og ruller

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

### FoodSaver™ beholdere

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

### FoodSaver™ flaskestopper

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

### FoodSaver™ hurtigmarinerer

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

### Bestilling



For å bestille FoodSaver™ poser, ruller og tilbehør, vennligst besøk [www.foodsaverurope.com](http://www.foodsaverurope.com) og velg din region.

## Deler (Se figur 1)

- |                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| <b>A</b> Øvre pakning                | <b>L</b> Slange til tilbehør                        |
| <b>B</b> Rullkutter                  | <b>M</b> Hastighedsknap (hurtig/<br>normal/langsom) |
| <b>C</b> Rullkuttelist               | <b>N</b> Fuktig mat-knapp                           |
| <b>D</b> Nedre pakning               | <b>O</b> Vakuum og forsegle-knapp                   |
| <b>E</b> Uttagbar drypprist          | <b>P</b> Knap til beholder/tilbehør                 |
| <b>F</b> Forseglingsstripe           | <b>Q</b> Knap til pulserende vakuum                 |
| <b>G</b> Rulloppebevaring            | <b>R</b> Knap til hurtig forsegling                 |
| <b>H</b> Knap til lodret oppbevaring | <b>S</b> Tilkobling for tilbehør                    |
| <b>I</b> Låsemekanisme               | <b>T</b> Knap til tørre fødevarer                   |
| <b>J</b> Kontrollpanel               | <b>U</b> Statuslamper (to blå og<br>en rød)         |
| <b>K</b> Slangeklemmer               |   |

## Lage en pose fra en FoodSaver™-rull

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

1. Sett støpselet til vakuumporsegleren din i en stikkontakt. Flyt låsemekanismen (**I**) til åpen position () og åbn låget. Hvis du ikke allerede har gjort det, plasser FoodSaver™-rullen i lagringsområdet (**G**), løft deretter opp rullkuttelisten (**C**) og før rullenden under listen. Trekk rullenden ut til ca 10 mm av rullen overlapper forseglingsstripen (**F**).
2. Luk låget, og flyt låsemekanismen (**I**) til lukket position (). Tryk på knappen til hurtig forsegling (**R**). Åbn låget, når den røde statuslampe for forsegling (**U**) slukkes. Enden av rullen vil nå være forseglet.
3. Trekk ut rullen til den lengden som trengs for det som skal pakkes inn. Legg til 75 mm ekstra for at posen skal kunne forsegles, før deretter rullekutteren (**B**) over rullen for å kutte den.

## Bruke vakuumporsegleren din

Henviser til fig. 3:

1. Legg det som skal forsegles ned i posen. Du kan bruke en ferdig FoodSaver™-pose eller lage dine egne poser fra en FoodSaver™-rull.
2. Plasser den den åpne enden av posen inn i åpningen til dryppristen (**E**).
3. Luk låget, og flyt låsemekanismen (**I**) til lukket position ()
4. Tryk på hastighedsknappen (**M**) for at vælge den ønskede hastighet: Hurtig, Normal (standard) eller Langsom. Vælg Langsom til sarte fødevarer, Normal til poser og beholdere i gjennomsnittlig størrelse samt alt tilbehør, og Hurtig til større poser og beholdere.
5. Hvis du pakker fødevarer, som er fuktige eller meget saftige, skal du trykke på knappen til fuktige fødevarer (**N**). Ellers skal du vælge standardknappen til tørre fødevarer (**T**).
6. Trykk på Vakuum og forsegle-knappen (**O**).
7. Vakuumpakkeren din vil nå begynne å fjerne luften fra posen og deretter forsegle den. Når den røde statuslampe for forsegling (**U**) slukkes, er processen færdig.

## Forsegle en pose uten å fjerne luft

Tryk på knappen til hurtig forsegling (**R**) for at forsegle en pose uden at suge luften ud af den. Du kan forsegle den typen poser som brukes til å pakke snacks som potetgull, tortillachips, etc.


## Brug af knappen til pulserende vakuum

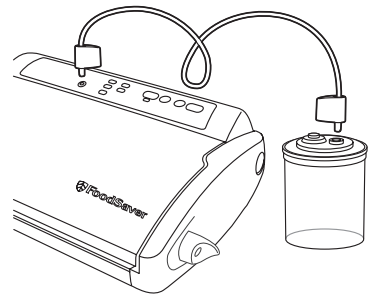
Noen ting som kaker, brød, kjeks, etc. kan bli knust når de forsegles. Anvend knappen til pulserende vakuum (**Q**) på følgende måte for at forhindre dette:

1. Følg trinn 1, 2, 3, 4 og 5 i Bruke vakuumporsegleren din.
2. Tryk på knappen til pulserende vakuum (**Q**), og hold den nede efter behov. Vakuumpumpen er aktivert, så længe knappen holdes nede. Slip knappen, før indholdet knuses. Herefter vil al odsugning af luft øjeblikkeligt blive stoppet.
3. Tryk på knappen til hurtig forsegling (**R**). Når den røde statuslampe for forsegling (**U**) slukkes, er processen færdig.

**BEMÆRK:** Hvis vakuumpumpen stopper, imens knappen til pulserende vakuum holdes ned, betyder det, at det maksimale vakuum er opnået, og at der ikke kan suges mere luft ud.

## Bruke FoodSaver™-tilbehør

1. Plasser den ene enden av tilbehørsslangen (**L**) på tilkoblingen for tilbehør (**S**). Plasser den andre enden i porten på tilbehøret. Følg de instruksjonene som fulgte med FoodSaver-tilbehøret.
2. Luk låget, og flyt låsemekanismen (**I**) til lukket position ()
3. Tryk på knappen til beholder/tilbehør (**P**). Når de blå statuslamper (**U**) slukkes, er processen færdig.



# Oppbevaring, hint og tips

## Vakuumpakking og matvaresikkerhet

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

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

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

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

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

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

### Tine og varme opp vakuumpakket mat

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

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

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

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

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



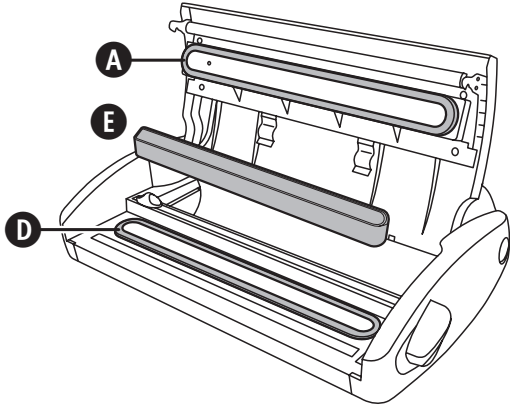
# Stell og rengjøring

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

Tørk over selve apparatet med en myk, tørr klut.

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

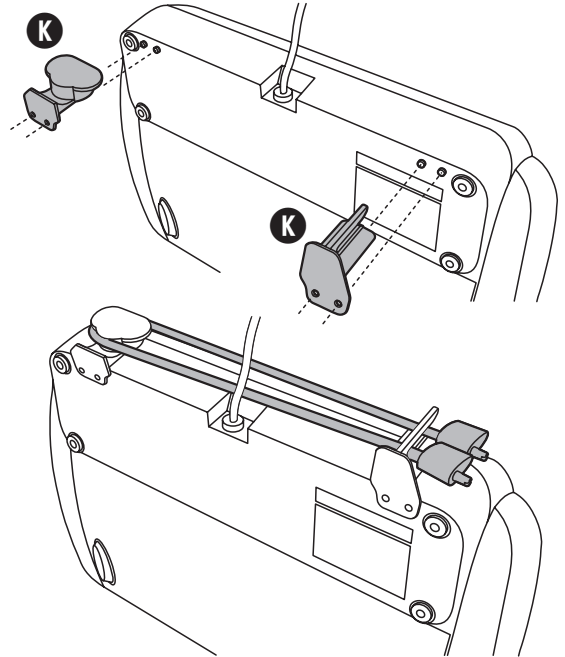
Sjekk den øvre pakningen (A), den nedre pakningen (D) og rundt dryppristen og pass på at det ikke ligger igjen noen matrester. Tørk ren pakningene med en klut med såpevann om nødvendig.



3. Slip knappen.

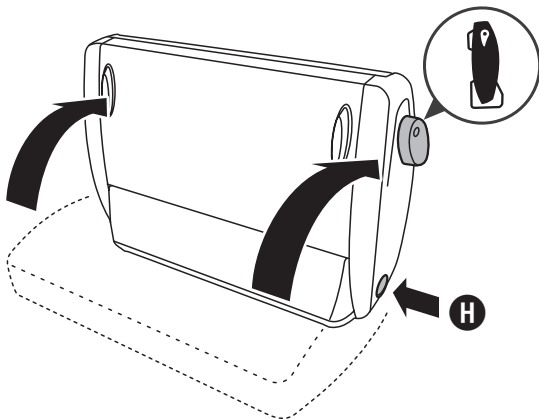
Hvis du vil anvende enheden i driftspositionen igen, skal du trykke på knappen til lodret opbevaring, holde den nede og derefter sænke apparatets forende.

Hvis du vil opbevare tilbehørsslangen, skal du montere de to slangeklemmer (K) ved at skubbe dem fast på stifterne bagest på apparatets underside som vist og derefter vikle slangen rundt om klemmerne.



# Oppbevaring

1. Luk låget, og flyt låsemekanismen (I) til oppbevaringsposition (II). Dette er tilstrekkelig til å sikre lokket, men unngår sammenpressing av pakningene (noe som kan føre til at apparatet ikke fungerer som det skal).
2. Tryk på knappen til lodret oppbevaring (H), hold den nede, og hæv derefter apparatets forende, inntil det står i lodret position.



# Feilsøking

Problem	Løsning
Knappen til hurtig forsegling (R) blinker rødt ved forsøg på forsegling.	Dette kan ske ved omfattende kontinuerlig brug for at forhindre overophedning. Hvis det sker, skal du vente 20 minutter, så apparatet kan blive nedkølet. Vent altid mindst 20 sekunder under kontinuerlig brug, før du begynder at vakuumpakke en ny enhed.
Pumpen kører i mere end 2 minutter, uden at luft bliver fjernet.	Sørg for, at den åbne ende af posen er indført i drypbakken. Kontroller, at begge forseglingslameller sidder korrekt. Kontroller, at mindst en af posens ender er forsegleet. Åbn enheden, og kontroller, at der ikke er fremmedelementer, snavs eller affald på den øverste eller nederste forseglingslamel. Sørg for, at der er nok plads i toppen af posen (75 mm), så den passer i drypbakken med låget lukket og fastgjort. Sørg for, at tilbehørsslangen ikke er fastgjort. Kontrollér, at låget er helt lukket, og at låsemekanismen er i lukket position.
Posen er ikke forseglet korrekt.	Der er for meget væske i posen. Frys posens indhold, inden det vakuumpakkes. Stræk forsigtigt posen flad, mens den indsættes i drypbakken, og fortsæt med at holde posen, indtil vakuumpumpen starter, for at forhindre folder i forseglingen. Lav en ny forsegling oven for den første forsegling på posen for at sikre, at den er forseglet korrekt, når fugtige fødevarer forsegles.
Der sker intet, når låget er lukket, og der trykkes på knappen til vakuumpakning og forsegling eller knappen til hurtig forsegling.	Kontrollér, at låget er helt lukket, og at låsemekanismen er i lukket position.

## 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 Acreto har ret til at ændre disse betingelser. I garantiperioden varetager Acreto 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 Acreto 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 Acreto.

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 [support@acreto.se](mailto:support@acreto.se) for at få yderligere oplysninger om genbrug og WEEE.

Acreto AB  
Norra Ågatan 10  
416 64 Göteborg  
031-3000 500  
[support@acreto.se](mailto:support@acreto.se)  
[www.foodsaver-nordic.se](http://www.foodsaver-nordic.se)



Fejl, der opstår på grund af forkert brug, beskadigelse, misbrug, anvendelse af forkert spænding, naturfænomener, hændelser uden for Acretos kontrol, reparation eller ændringer, der er foretaget af en person, der ikke er autoriseret af Acreto, eller manglende overholdelse af brugsanvisningerne er ikke dækket af garantien. Derudover dækkes normalt slid, herunder men ikke begrænset til

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

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

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

**FORSIKTIG:** DETTE FORSEGLINGSAPPARATET ER IKKE FOR KOMMERSIELL BRUK.

Bare til hjemmebruk

**TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONER**

### Hvorfor vakuumpakke?

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

### FoodSaver™-systemet sparer tid og penger.

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

## FoodSaver™ Tilbehør

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

### FoodSaver™ poser og ruller

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

### FoodSaver™ beholdere

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

### FoodSaver™ flaskestopper

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

### FoodSaver™ hurtigmarinerer

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

### Bestilling

For å bestille FoodSaver™ poser, ruller og tilbehør, vennligst besøk [www.foodsaver-europe.com](http://www.foodsaver-europe.com) og velg din region.

## Deler (Se figur 1)

- |  |  |
|--|--|
| <b>A</b> Øvre pakning                      | <b>L</b> Slange til tilbehør                       |
| <b>B</b> Rullkutter                        | <b>M</b> Hastighetsknapp (rask/<br>normal/langsom) |
| <b>C</b> Rullkuttelist                     | <b>N</b> Fuktig mat-knapp                          |
| <b>D</b> Nedre pakning                     | <b>O</b> Vakuum og forsegle-knapp                  |
| <b>E</b> Uttagbar drypprist                | <b>P</b> Beholder-/tilbehørsknapp                  |
| <b>F</b> Forseglingsstripe                 | <b>Q</b> Pulsvakuumknapp                           |
| <b>G</b> Rulloppebevaring                  | <b>R</b> Knapp for øyeblikkelig<br>forsegling      |
| <b>H</b> Knapp for oppreist<br>oppbevaring | <b>S</b> Tilkobling for tilbehør                   |
| <b>I</b> Sperre                            | <b>T</b> Tørr mat-knapp                            |
| <b>J</b> Kontrollpanel                     | <b>U</b> Fremdriftslys (2 blå og 1<br>rødt)        |
| <b>K</b> Slangeklemmer                     |  |

## Lage en pose fra en FoodSaver™-rull

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

1. Sett støpselet til vakuumforsegleren din i en stikkontakt. Flytt sperren (**I**) til åpen posisjon (☞) og åpne lokket. Hvis du ikke allerede har gjort det, plasser FoodSaver™-rullen i lagringsområdet (**G**), løft deretter opp rullkuttelisten (**C**) og før rullenden under listen. Trekk rullenden ut til ca 10 mm av rullen overlapper forseglingsstripen (**F**).
2. Lukk lokket og flytt sperren (**I**) til lukket posisjon (☜). Trykk på knappen for øyeblikkelig forsegling (**R**). Når det røde fremdriftslyset for forsegling (**U**) slukkes, må du åpne lokket. Enden av rullen vil nå være forseglet.
3. Trekk ut rullen til den lengden som trengs for det som skal pakkes inn. Legg til 75 mm ekstra for at posen skal kunne forsegles, før deretter rullekutteren (**B**) over rullen for å kutte den.

## Bruke vakuumforsegleren din

Henviser til fig. 3:

1. Legg det som skal forsegles ned i posen. Du kan bruke en ferdig FoodSaver™-pose eller lage dine egne poser fra en FoodSaver™-rull
2. Plasser den den åpne enden av posen inn i åpningen til dryppristen (**E**).
3. Lukk lokket og flytt sperren (**I**) til lukket posisjon (☜).
4. Ved behov, trykk på hastighetsknappen (**M**) for å velge hastighetsinnstillingene Rask, Normal (standard) eller Langsom. Velg Langsom for delikate matvarer, Normal for middels store poser, beholdere og alt tilbehør, og Rask for større poser og beholdere.
5. Hvis du skal pakke mat som er fuktig eller har mye saft i seg, trykk på Fuktig mat-knappen (**N**). Hvis ikke, la den standard Tørr mat-knappen (**T**) være valgt.
6. Trykk på Vakuum og forsegle-knappen (**O**).

7. Vakuumpakkeren din vil nå begynne å fjerne luften fra posen og deretter forsegle den. Når det røde fremdriftslyset for forsegling (**U**) slukkes, er prosessen fullført.

### Forsegle en pose uten å fjerne luft

For å forsegle en pose uten å tømme den for luft, må du trykke på knappen for øyeblikkelig forsegling (**R**). Du kan forsegle den typen poser som brukes til å pakke snacks som potetgull, tortillachips, etc.

### Bruke pulsvakuumknappen

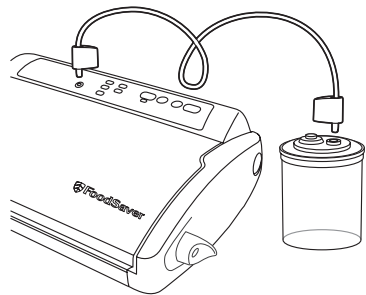
Noen ting som kaker, brød, kjeks, etc. kan bli knust når de forsegles. For å unngå dette, bruk pulsvakuumknappen (**Q**) på følgende måte:

1. Følg trinn 1, 2, 3, 4 og 5 i Bruke vakuumforsegleren din
2. Trykk og hold inne pulsvakuumknappen (**Q**) ved behov. Vakuumpumpen er i drift så lenge knappen holdes inne. Slipp opp knappen før det oppstår knusing. Dette vil umiddelbart hindre mer luft i å bli trukket ut.
3. Trykk på knappen for øyeblikkelig forsegling (**R**). Når det røde fremdriftslyset for forsegling (**U**) slukkes, er prosessen fullført.

**MERK:** Hvis vakuumpumpen stanser mens du trykker på pulsvakuumknappen, betyr det at maksimalt vakuum er nådd og mer luft ikke kan trekkes ut.

### Bruke FoodSaver™-tilbehør

1. Plasser den ene enden av tilbehørsslangen (**L**) på tilkoblingen for tilbehør (**S**). Plasser den andre enden i porten på tilbehøret. Følg de instruksjonene som fulgte med FoodSaver-tilbehøret.
2. Lukk lokket og flytt sperren (**I**) til lukket posisjon (☜).
3. Trykk på beholder-/tilbehørsknappen (**P**). Når de blå fremdriftslysene (**U**) slukkes, er prosessen fullført.



# Oppbevaring, hint og tips

## Vakuumpakking og matvaresikkerhet

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

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

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

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

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

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

### Tine og varme opp vakuumpakket mat

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

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

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

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

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

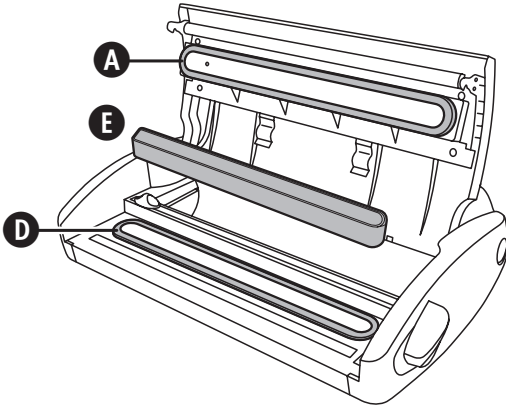
# Stell og rengjøring

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

Tørk over selve apparatet med en myk, tørr klut.

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

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



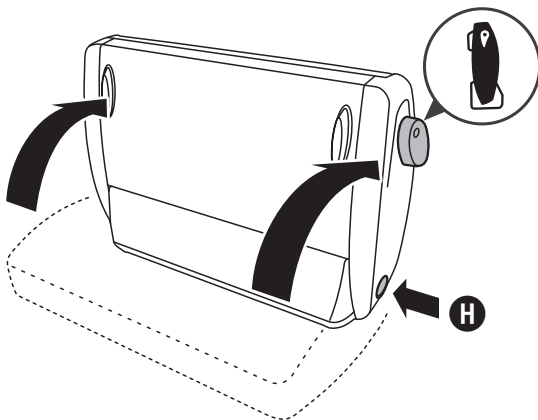
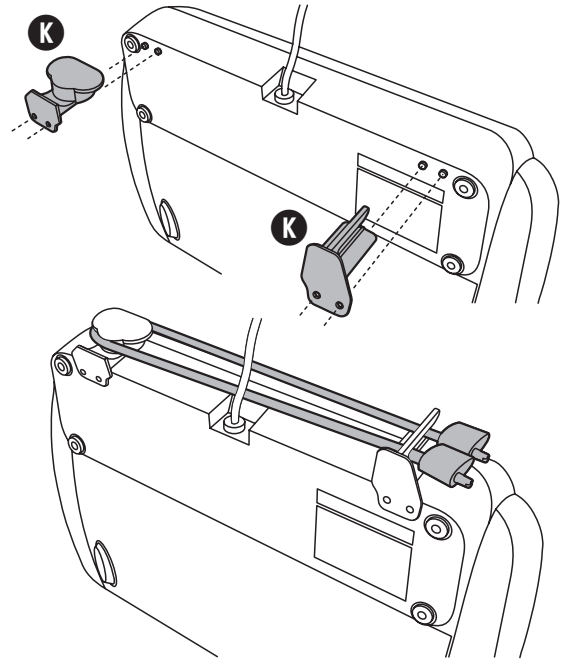
# Oppbevaring

1. Lukk lokket og flytt sperren (I) til oppbevaringsposisjonen (II). Dette er tilstrekkelig til å sikre lokket, men unngår sammenpressing av pakningene (noe som kan føre til at apparatet ikke fungerer som det skal).
2. Trykk og hold inne knappen for oppreist oppbevaring (H), og løft deretter apparatets framdel til det er i oppreist posisjon.

3. Slipp opp knappen.

For å returnere enheten til driftsposisjon, trykk og hold inne knappen for oppreist oppbevaring og senk apparatets framdel.

For å oppbevare tilbehørsslangen, monter de to slangeklemmene (K) ved å skyve dem på pinnene under apparatets bakdel, som vist, og vikle slangen rundt klemmene.





# Feilsøking

Problem	Løsning
Knappen for øyeblikkelig forsegling (R) blinker rødt når man prøver å forsegle.	Under svært kraftig bruk, skjer dette for å forhindre overoppheting. Hvis dette skjer, må du vente i 20 minutter for å gi apparatet tid til å kjøles ned. Under bruk må du alltid vente i minst 20 sekunder før du begynner å vakuumpakke en annen gjenstand.
Pumpen går i mer enn 2 minutter uten at luft fjernes.	Pass på at den åpne enden av posen er plassert i dryppeskålen. Sjekk at begge pakningene sitter som de skal. Kontroller at minst en av poseendene er forseglet. Åpne enheten og kontroller at det ikke er fremmedlegemer, skitt eller matbiter på de øvre eller nedre pakningene. Åpne enheten og kontroller at det er nok rom i toppen av posen (75 mm), slik at den passer i dryppeskålen når lokket er lukket og festet. Pass på at tilbehørsslangen er festet. Påse at lokket er helt lukket med sperren i lukket posisjon.
Posen er ikke skikkelig forseglet.	Det er for mye væske i posen. Frys innholdet i posen før vakuumpakking. For å unngå rynker i forseglingen kan du strekke posen forsiktig ut så den blir flat, mens du legger den i dryppeskålen og fortsetter å holde i posen til vakuumpumpen starter. Lag en forsegling til over den første forseglingen for å være sikker på at forseglingen er tett når du forsegler fuktig mat.
Ingenting skjer når lokket er lukkes og vakuumpumpen og forseglingsknappene eller knappen for øyeblikkelig forsegling trykkes inn.	Påse at lokket er helt lukket med sperren i lukket posisjon.

## Garanti

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

- du raskt gir beskjed til kjøpsstedet eller Acreto 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 Acreto.

Feil som inntreffer på grunn av feil bruk, skade, misbruk, bruk med feil spenning, naturulykker, hendelser utenfor JCS (Europe) sin kontroll, reparasjoner eller ombygging utført av noen andre

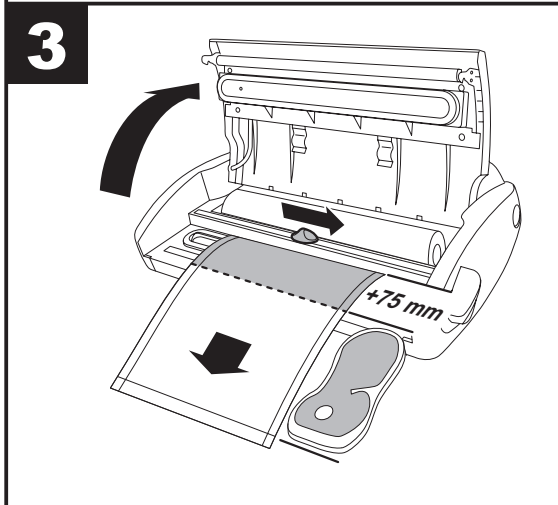
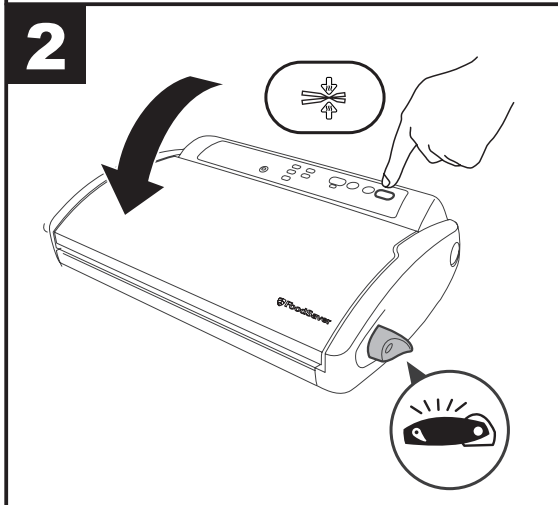
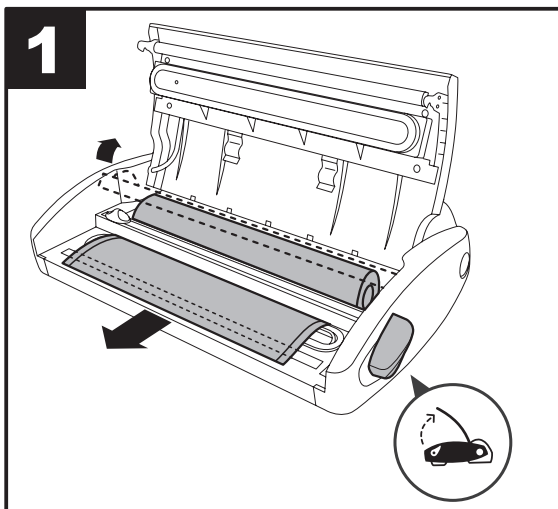
enn personer autorisert av Acreto eller unnlatelse å følge bruksinstruksjonene, dekkes ikke av denne garantien. I tillegg dekkes ikke normal slitasje, inkludert, men ikke begrenset til, mindre misfarging og skraper, av denne garantien. Rettighetene under denne garantien skal kun gjelde for den opprinnelige kjøperen, og skal ikke utvides til kommersielt eller offentlig bruk. Hvis apparatet ditt inkluderer et landsspesifikt garantiark, se vilkårene i en slik garanti i stedet for denne garantien, eller ta kontakt med din lokale autoriserte forhandler for mer informasjon.

Elektriske produkter skal ikke avhendes sammen med husholdningsavfall. Lever elektriske produkter ved egnede anlegg. Send oss en e-post på [support@acreto.se](mailto:support@acreto.se) for mer informasjon om resirkulering og WEEE.

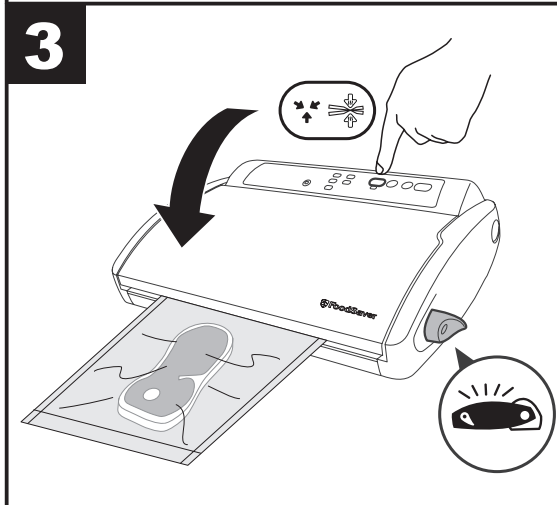
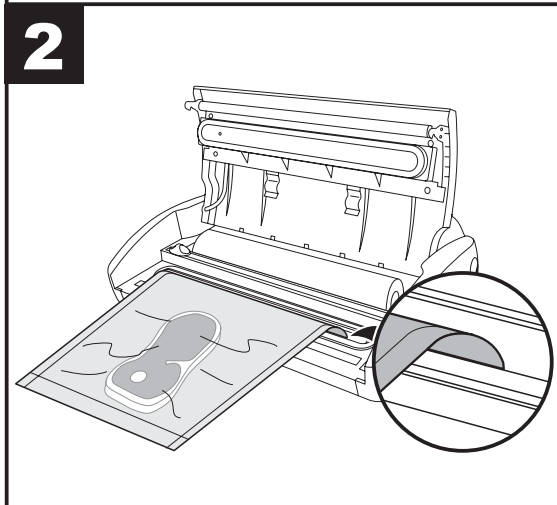
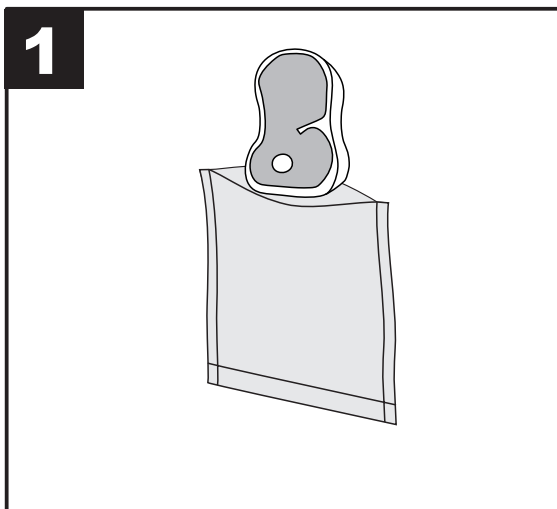
Acreto AB  
Norra Ågatan 10  
416 64 Göteborg  
031-3000 500  
[support@acreto.se](mailto:support@acreto.se)  
[www.foodsaver.se](http://www.foodsaver.se)



**FIG. 2**



**FIG. 3**







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

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

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

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

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

**DK, FI, NO, SE:** Acreto AB  
Norra Ågatan 10  
416 64 Göteborg  
031-3000 500  
email: [support@acreto.se](mailto:support@acreto.se)  
[www.foodsaver-nordic.se](http://www.foodsaver-nordic.se)

For Customer Service details, please see the website.  
Pour le service consommateurs, veuillez consultez le site web.  
Para más información de servicio, por favor visite nuestra página web.

[www.foodsavereurope.com](http://www.foodsavereurope.com)

© 2014 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited.

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

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

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

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

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

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