FoodSaver®

THE #1 VACUUM SEALING SYSTEM

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

VACUÜMVERPAKKINGSSYSTEEM
VAKUUMFÖRSEGLINGSSYSTEM
TYHJIÖPAKKAUSLAITE
VAKUUMFORSEGLINGSSYSTEM
VAKUUMFORSEGLINGSSYSTEM
SYSTEM PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

EN REFERENCE GUIDE
FR GUIDE DE RÉFÉRENCE
DE ANLEITUNG
ES GUÍA DE REFERENCIA
PT INSTRÇÕES DE UTILIZAÇÃO
IT GUIDA DI RIFERIMENTO

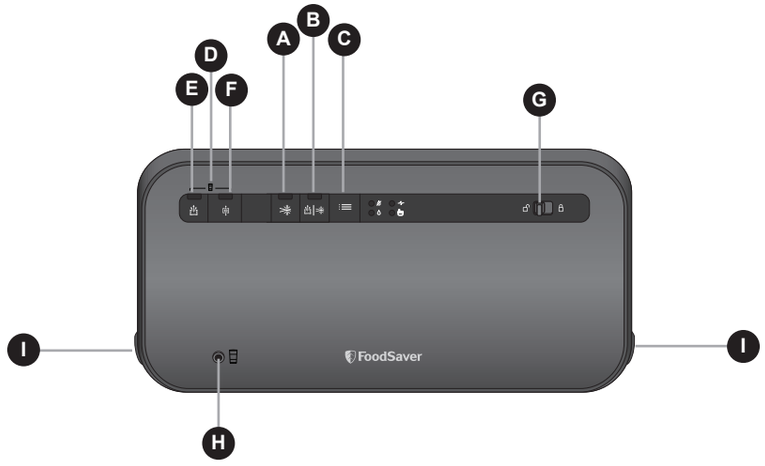
NL HANDLEIDING
SE BRUKSANVISNING
FI OPASKIRJA
DK BRUKSANVISNING
NO BRUKSANVISNING
PO PRZEWODNIK

VS2290X

www.foodsavereurope.com

English	3
Français/French	11
Deutsch/German	19
Español/Spanish	27
Português/Portuguese	35
Italiano/Italian	43
Nederlands/Dutch	51
Svenska/Swedish	59
Suomi/Finnish	67
Dansk/Danish	75
Norsk/Norwegian	83
Polski/Polish	91

Fig.1



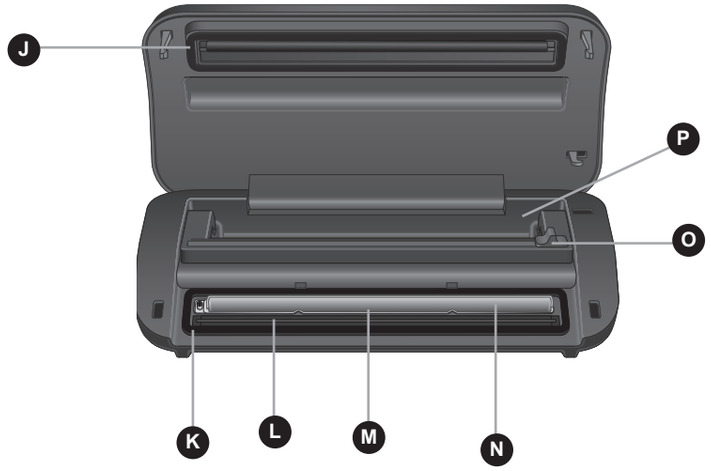
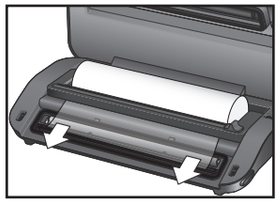
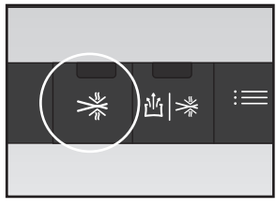


Fig.2





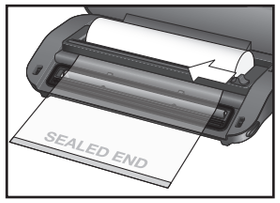
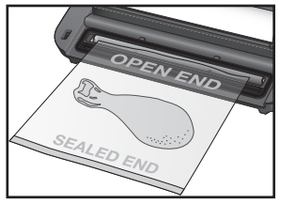
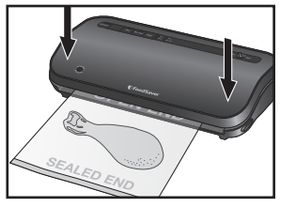


Fig.3





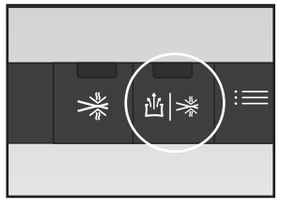
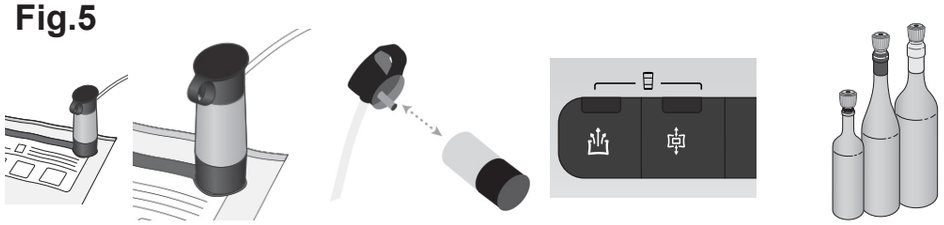


Fig.5



Important Safeguards

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

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

The FoodSaver® System

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

The FoodSaver® System Saves Time and Money

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

FoodSaver® Accessories

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

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

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

VS2290X_23MLM1 (EMEA).indd 2-3 2023/7/19 16:31

Parts

See FIG. 1

- A Seal Button
- B Vac/Seal button
- C Mode button
- D Handheld Sealer Controls
- E Handheld vacuum button
- F Handheld marinate button
- G Store button
- H Accessory Port
- I Lid Release Buttons
- J Upper Foam Gasket
- K Lower Foam Gasket
- L Extra Wide Sealing Strip
- M Vacuum Channel
- N Removable Drip Tray
- O Bag Cutter
- P Roll Storage

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

1. Seal Indicator Light

Flashes when sealing process is engaged and becomes constant when sealing process is finished.

2. Vacuum Indicator Light

Flashes when vacuum cycle is engaged and becomes constant when vacuum cycle is finished.

3. Seal Button

This button has three uses:

1. Press to create a seal when making bags from a FoodSaver® Roll.
2. Press to immediately stop the vacuum process and begin sealing the bag. This prevents crushing delicate items such as bread, cookies and pastries.
3. Press to create a seal on multilayer film bags (such as a potato chip bag) to keep food sealed airtight.

4. Vacuum Button

This button has two uses:

1. Press to vacuum seal food airtight. Motor will continue to run until bag is fully vacuumed, then will automatically seal.
2. Press to pause vacuum process at any point.

5. Mode Button

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

5a. Dry

For optimal vacuuming and sealing of dry foods. This is the default setting.

5b. Moist

For optimal vacuuming and sealing of moist or juicy foods.

5c. Pulse

Press and hold to manually control the vacuum function. Press Seal Button when ready to seal bag.

5d. Sous Vide

For optimal vacuuming and sealing of bags to use in Sous Vide cooking.

6.Handheld Sealer Controls

6a. Vacuum

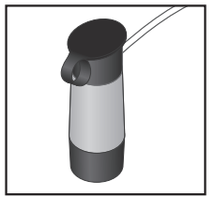
For use with FoodSaver® Zipper Bags, Containers, Bottle Stoppers, and other accessories using built-in Handheld Sealer.

6b. Marinate

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

Optional Accessories

Handheld Sealer use with FoodSaver® Zipper Bags and Fresh Containers, ideal for fresh foods and snacks.



Make a Bag from a FoodSaver® Roll

See FIG. 2

1. Place roll inside unit's internal storage space as indicated. Pull enough bag material to edge until it is on top of the sealing strip to make the first seal and close lid.
2. Press lid to lock. All lights will illuminate when the lid is fully locked and ready to OPERATE.
3. Press Seal button.
4. When Seal Indicator Light stops flashing and becomes constant, sealing is complete. Press lid release buttons to open lid.
5. Slide bag cutter across cutter bar to cut bag.

Vacuum Seal with FoodSaver® Bags

See FIG. 3

1. Place item(s) in bag, allowing at least 3 inches of space between bag contents and top of bag.
2. Open appliance lid and place open end of bag into Vacuum Channel.
3. Press lid to lock. All lights will illuminate when lid is fully locked and ready to OPERATE.
4. Press Mode Button to select custom setting. Indicator light will illuminate next to the custom setting that is initiated.
5. Press Vacuum button to begin vacuum and sealing process. Motor will continue to run until bag is fully vacuumed, then will automatically seal.
6. When Seal Indicator Light stops flashing and becomes constant, press release buttons on both sides to open, lift lid and remove bag.

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

Important Tips:

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

Vacuum Seal with FoodSaver® Accessories

See FIG. 5

1. Prepare container according to FoodSaver® Accessory Guidelines (see manual that comes with your Accessory Kit).
2. Insert one end of the Accessory Hose into Accessory Port on appliance until it clicks into place. Connect other end to the accessory per Accessory Guidelines.
3. Press lid to lock. All lights will illuminate when the lid is fully locked and ready to OPERATE. Press Accessory button.
4. When the light becomes constant, the vacuum process is complete. Note that the appliance will still go through the sealing cycle when vacuum sealing an accessory.
5. Remove Accessory Hose from accessory and appliance.
6. To test vacuum, simply tug on accessory lid. It should not move.

Use Handheld Sealer to Marinate with Containers

See FIG. 5

1. Prepare container according to FoodSaver® Accessory Guidelines (see manual that comes with your Accessory Kit).
2. Disassemble Handheld Sealer to remove bottom portion from top handle. Insert tip into port on accessory.
3. Insert one end of the Accessory Hose into Accessory Port on appliance until it clicks into place. Connect other end to the accessory per Accessory Guidelines.
4. Press lid to lock. All lights will illuminate when the lid is fully locked and ready to OPERATE. Press Handheld/Accessory Marinate button.
5. When the light becomes constant, the vacuum process is complete. Note that the appliance will still go through the sealing cycle when vacuum sealing an accessory.
6. Remove Accessory Hose from accessory and appliance.

Open FoodSaver® Accessories After Sealing

See FIG. 5

FoodSaver® Containers

To release vacuum and open, turn knob to open position.

FoodSaver® Bottle Stoppers

To release vacuum and open, twist and pull up on Bottle Stopper.

Care and Cleaning of your Vacuum Sealer

To Clean Appliance:

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

Check Gaskets and around Drip Tray to make sure they are free from food materials. Wipe off Gasket with warm soapy cloth if needed. Upper and Lower Gaskets may be removed for cleaning. Clean with warm, soapy water.

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

Empty Drip Tray after each use. Wash in warm soapy water or place on top rack of dishwasher. Dry thoroughly before re-inserting into the appliance.

To Store Appliance:

Clean unit thoroughly as detailed above.

After the unit has been cleaned and allowed to fully dry, close lid without locking and slide button to the Store position. This setting prevents any undue pressure from being applied to the internal sealing gaskets of the unit.

Never store lid in OPERATE position as gaskets may become compressed and the unit may not function properly.

Store Vertically

Once in Store position, store vertically to save valuable kitchen space.

VS2290X_23MLM1 (EMEA).indd 4-5 2023/7/19 16:31

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

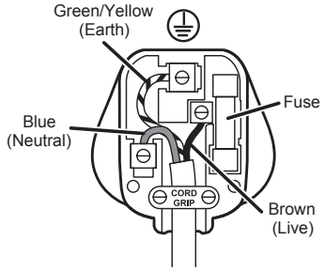
This appliance must be earthed.

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

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

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

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



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

After sales service

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

Guarantee

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

This appliance is guaranteed for 2 years from your date of 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.

The exercise of your statutory rights in the event of defects is free of charge.

Only the applicable Newell company set out below (“Newell”) has the right to change these terms.

Newell 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 Newell 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 Newell.

Faults that occur through, improper use, damage, abuse, use with incorrect voltage, acts of nature, events beyond the control of Newell, repair or alteration by a person other than a person authorised by Newell 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 foodsavereurope@newellco.com for further recycling and WEEE information.

If you have any queries concerning claims under this guarantee, please contact:

Newell Poland Services Sp. z o.o.Plac Andersa 7

Poznan 61-894

Poland

Spain: 0900 81 65 10

France: 0805 542 055

United Kingdom: 0800 028 7154

Chile: +56 225 945 098

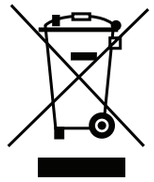
Peru: +51 1 642-9423

For all other countries, please call +44 800 028 7154

International rates may apply. Alternatively e-mail foodsavereurope@newellco.com

Waste Disposal

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



Storage Guide, Hints and Tips

Vacuum Packaging and Food Safety

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

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

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

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

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

Thawing and Reheating Vacuum Packaged Foods

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

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

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

Preparation Guidelines

Meat and Fish

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

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

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

Hard Cheeses

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

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

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

VS2290X_23MLM1 (EMEA).indd 6-7 2023/7/19 16:31

Vegetables

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

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

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

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

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

Leafy Vegetables

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

Fruits

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

After they have been vacuum sealed, return them to the freezer. You can vacuum seal portions for baking or in your favourite combinations for easy fruit salad all year round. If storing in the refrigerator, we recommend using a FoodSaver® Canister.

Baked Goods

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

Coffee and Powdery Foods

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

Liquids

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

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

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

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

Pre-Made Meals, Leftovers and Sandwiches

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

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

Snack Foods

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

Troubleshooting

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

VS2290X_23MLM1 (EMEA).indd 8-9 2023/7/19 16:31

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

Consignes importantes

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

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

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

CONSERVEZ CETTE NOTICE D'UTILISATION

Système FoodSaver®

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

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

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

Accessoires FoodSaver®

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

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

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

VS2290X_23MLM1 (EMEA).indd 10-11 2023/7/19 16:31

Guide des pièces

Voir FIG. 1

- A Touche Soudure
- B Touche Mise sous vide
- C Touche Mode
- D Contrôles de l'accessoire d'aspiration manuelle
- E Touche Mise sous vide de l'accessoire d'aspiration manuelle
- F Touche Marinade de l'accessoire d'aspiration manuelle
- G Bouton de rangement
- H Raccord d'accessoire
- I Boutons d'ouverture du capot
- J Joint d'étanchéité en mousse supérieur
- K Joint d'étanchéité en mousse inférieur
- L Bande de soudure extra-large
- M Canal de mise sous Vide
- N Bac de récupération amovible
- O Cutter
- P Logement du rouleau

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

1. Voyant de soudure

Clignote lorsque le processus de soudure démarre et s'affiche en continu une fois le processus de soudure terminé.

2. Voyant de mise sous vide

Clignote lorsque le cycle de mise sous vide démarre et s'affiche en continu une fois le cycle de mise sous vide terminé.

3. Touche Soudure

Cette touche a trois fonctions :

1. Appuyez dessus pour créer une soudure lorsque vous préparez des sacs à l'aide d'un rouleau FoodSaver®.
2. Appuyez dessus pour arrêter immédiatement le processus de mise sous vide et démarrer la soudure du sac. Vous évitez ainsi d'écraser des aliments fragiles tels que le pain, les biscuits et les pâtisseries.
3. Appuyez dessus pour souder les sacs en film plastique multicouche (tels que les paquets de chips) afin de les sceller hermétiquement.

4. Touche Mise sous vide

Cette touche a deux fonctions :

1. Appuyez dessus pour mettre sous vide hermétiquement les aliments. Le moteur continue à fonctionner jusqu'à ce que tout l'air soit extrait du sac, puis effectue automatiquement la soudure.
2. Appuyez dessus pour interrompre à tout moment le processus de mise sous vide.

5. Touche Mode

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

5a. Sec Réglage spécialement adapté à la mise sous vide et au scellage des aliments secs. Ce réglage est activé par défaut.

5b. Humide

Réglage spécialement adapté à la mise sous vide et au scellage des aliments à forte teneur en liquide ou très juteux.

5c. Impulsion

Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée pour contrôler manuellement la fonction de mise sous vide. Appuyez sur la touche Soudure lorsque vous êtes prêt à sceller un sac.

5d. Cuisson sous vide

Réglage spécialement adapté à la mise sous vide et au scellage des aliments qui seront cuits sous vide.

6.Contrôles de l'accessoire d'aspiration manuelle

6a. Mise sous vide

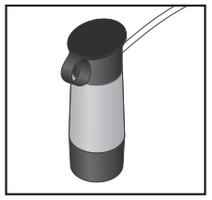
Réglage adapté aux sacs avec fermeture à glissière, aux boîtes alimentaires, aux bouchons et autres accessoires FoodSaver® utilisés avec l'accessoire d'aspiration manuelle intégré.

6b. Marinade

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

Accessoires disponibles en option

Accessoire portatif à utiliser avec des sacs. Des sacs à glissière et des boîtes alimentaires FoodSaver®, parfaitement adaptés aux aliments frais et aux petits en-cas.



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

Voir FIG. 2

1. Placez le rouleau dans le compartiment de rangement pour rouleau (voir illustration). Tirez la longueur de rouleau appropriée pour atteindre la bande de soudure afin d'effectuer la première soudure et fermez le couvercle.
2. Appuyez sur le capot pour le verrouiller.
3. Appuyez sur la touche Soudure.
4. Lorsque le voyant de soudure cesse de clignoter et s'affiche en continu, la soudure est terminée. Appuyez sur les boutons d'ouverture du capot pour ouvrir celui-ci.
5. Faites coulisser le cutter d'une extrémité à l'autre de la barre de coupe pour découper le sac.

Votre sac est maintenant prêt à l'emploi (voir page suivante).

Cet appareil est compatible avec les rouleaux de 28 cm et 20 cm, les sacs de mise sous vide de 946 ml et 3,78 l et les accessoires FoodSaver®.

Emballage sous vide avec les sacs FoodSaver®

Voir FIG. 3

1. Remplissez le sac en veillant à laisser au moins 7,5 cm d'espace entre le capot et le haut du sac.
2. Ouvrez le couvercle de l'appareil et introduisez l'extrémité ouverte du sac dans le canal de mise sous vide.
3. Appuyez sur le capot pour le verrouiller.
4. Appuyez sur la touche Mode pour sélectionner un réglage personnalisé. Le voyant en regard du réglage personnalisé activé s'allume.
5. Appuyez sur la touche Mise sous vide pour démarrer le processus de mise sous vide et de soudure. Le moteur continue à fonctionner jusqu'à ce que tout l'air soit extrait du sac, puis effectue automatiquement la soudure.
6. Lorsque le voyant de soudure cesse de clignoter et s'affiche en continu, appuyez sur les boutons d'ouverture du capot de part et d'autre de l'appareil, soulevez le capot et sortez le sac.

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

Conseils importants :

Pour éviter le gaspillage, n'insérez pas trop loin les sacs dans l'appareil. Un sac doit tout juste dépasser le bord du ramasse-gouttes amovible.

Emballage sous vide avec les accessoires FoodSaver®

Voir FIG. 5

1. Préparez la boîte alimentaire conformément aux consignes d'utilisation des accessoires FoodSaver® (référez-vous au mode d'emploi fourni avec le kit d'accessoire).
2. Connectez une extrémité du tuyau d'accessoire au raccord d'accessoire de l'appareil jusqu'à ce qu'un déclic se produise. Connectez l'autre extrémité à l'accessoire conformément aux consignes d'utilisation des accessoires.
3. Appuyez sur le capot pour le verrouiller. Appuyez sur la touche Accessoire.
4. Lorsque le voyant s'affiche en continu, le processus de mise sous vide est terminé. Notez que le cycle de soudure est exécuté sur l'appareil même si vous procédez à un emballage sous vide avec un accessoire.
5. Déconnectez le tuyau d'accessoire de l'accessoire et de l'appareil.
6. Pour tester la mise sous vide, il suffit de tirer légèrement sur le couvercle de l'accessoire. Il ne devrait pas bouger.

Utilisation de l'accessoire portatif pour mariner avec des BOÎTES ALIMENTAIRES

Voir FIG.5

1. Préparez la boîte alimentaire conformément aux consignes d'utilisation des accessoires FoodSaver® (référez-vous au mode d'emploi fourni avec le kit d'accessoire).
2. Démontez l'accessoire d'aspiration manuelle pour séparer la partie inférieure de la poignée supérieure. Insérez l'extrémité dans le connecteur dont est équipé l'accessoire.
3. Connectez une extrémité du tuyau d'accessoire au raccord d'accessoire de l'appareil jusqu'à ce qu'un déclic se produise. Connectez l'autre extrémité à l'accessoire conformément aux consignes d'utilisation des accessoires.
4. Appuyez sur le capot pour le verrouiller. Appuyez sur la touche Marinade de l'accessoire d'aspiration manuelle
5. Lorsque le voyant s'affiche en continu, le processus de mise sous vide est terminé. Notez que le cycle de soudure est exécuté sur l'appareil même si vous procédez à un emballage sous vide avec un accessoire.
6. Déconnectez le tuyau d'accessoire de l'accessoire et de l'appareil.

Ouverture des accessoires FoodSaver® après un conditionnement sous vide

Voir FIG. 5

Boîtes alimentaires FoodSaver®

Pour faire rentrer l'air et ouvrir la boîte alimentaire, placez le bouton en position ouverte.

Bouchons FoodSaver®

Pour faire rentrer l'air et ouvrir le bouchon, tournez-le et tirez dessus.

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

Pour nettoyer l'appareil :

Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale. Ne le plongez pas dans du liquide.

Vérifiez que les joints d'étanchéité et le contour du ramasse-gouttes ne contiennent pas de résidus alimentaires. Si besoin est, essuyez les joints à l'aide d'un chiffon trempé dans de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Vous pouvez enlever les joints d'étanchéité inférieur et supérieur pour les nettoyer à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle.

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

Videz le bac de récupération après chaque utilisation. Lavez-le à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle ou placez-le dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Séchez-le complètement avant de le réintroduire dans l'appareil.

Avant de ranger l'appareil :

Nettoyez soigneusement l'appareil comme décrit ci-dessus.

Une fois l'appareil propre et complètement sec, rabattez le capot sans le verrouiller et faites glisser le bouton vers la position Ranger. Ce réglage évite d'exercer une pression trop forte sur les joints d'étanchéité internes de l'appareil.

Ne rangez jamais l'appareil en position de FONCTIONNEMENT, sous peine que les joints d'étanchéité ne soient compressés et que l'appareil ne fonctionne pas correctement.

Rangement à la verticale

Une fois l'appareil en position Ranger, rangez-le à la verticale pour ne pas encombrer votre cuisine.

Service après-vente

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

VS2290X_23MLM1 (EMEA).indd 12-13 2023/7/19 16:31

Garantie

Merci de bien vouloir conserver votre ticket de caisse. Celui-ci vous sera demandé pour toute réclamation au titre de cette garantie.

Cet appareil est garanti deux ans après votre achat comme indiqué dans ce document.

Pendant cette période de garantie, si, dans le cas peu probable où l'appareil ne fonctionnerait plus en raison d'un défaut de conception ou de fabrication, veuillez le rapporter au lieu d'achat, avec votre ticket de caisse et une copie de la présente garantie.

Les droits et avantages de cette garantie s'ajoutent à vos droits légaux, qui ne sont pas affectés par cette garantie.

L'exercice de vos droits légaux en cas de défaut est gratuit.

Seule la société Newell concernée, ci-après « Newell », a le droit de modifier ces conditions.

Newell s'engage, pendant la période de garantie, à réparer ou à remplacer gratuitement l'appareil ou toute partie de l'appareil qui ne fonctionne pas correctement, à condition que :

- vous informiez rapidement le lieu d'achat ou Newell du problème ; et
- l'appareil n'ait pas été modifié de quelque manière que ce soit ou soumis à des dommages, une mauvaise utilisation, un abus, une réparation ou une modification par une personne autre que celle agréée par Newell.

Les défauts qui surviennent à la suite d'une utilisation inappropriée, d'un dommage, d'un abus, d'une utilisation avec un voltage incorrect, d'un acte de la nature, d'événements indépendants de la volonté de Newell, d'une réparation ou d'une modification par une personne autre qu'une personne autorisée par Newell ou du non-respect des instructions d'utilisation ne sont pas couverts par cette garantie. En outre, l'usure normale, y compris, mais sans s'y limiter, les décolorations et les rayures mineures, ne sont pas couvertes par cette garantie.

Les droits de cette garantie ne s'appliquent qu'à l'acheteur initial et ne s'étendent pas à une utilisation commerciale ou collective.

Si votre appareil est assorti d'une garantie ou d'une notice de garantie spécifique à votre pays, veuillez-vous référer aux conditions de cette garantie ou de cette notice de garantie à la place de cette garantie, ou contactez votre revendeur agréé local pour plus d'informations.

Les déchets de produits électriques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez les recycler dans les centres de recyclage existants. Envoyez-nous un courriel à foodsavereurope@newellco.com pour obtenir de plus amples informations sur le recyclage et la DEEE.

Pour toute question concernant les réclamations au titre de cette garantie, veuillez contacter :

Newell Poland Services Sp. z o.o.Plac Andersa 7

Poznan 61-894

Pologne

Espagne : 0900 81 65 10

France : 0805 542 055

Royaume-Uni : 0800 028 7154

Chili : +56 225 945 098

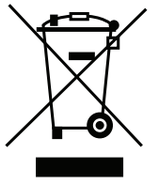
Pérou : +51 1 642-9423

Pour tous les autres pays, veuillez appeler le +44 800 028 7154

Des tarifs internationaux peuvent s'appliquer. Vous pouvez également envoyer un e-mail à foodsavereurope@newellco.com

Mise au rebut

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



Guide de rangement, conseils et astuces

Mise sous vide et sécurité alimentaire

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

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

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

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

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

Décongélation et réchauffage des aliments emballés sous vide

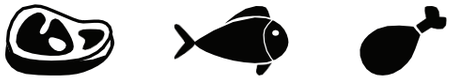
Veillez à décongeler les aliments au réfrigérateur ou dans un four à micro-ondes. Ne décongelez jamais des aliments périssables à température ambiante.

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

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

Consignes de préparation

Viandes et poissons



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

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

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

Fromages à pâte dure

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

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

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

Légumes

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

Pour blanchir les légumes, plongez-les dans de l'eau bouillante ou passez-les au four à micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient cuits, mais encore croquants. Comptez 1 à 2 minutes pour les légumes verts à feuilles et les petits pois, 3 à 4 minutes pour les pois mange-tout, les courgettes en tranches ou le brocoli, 5 minutes pour les carottes et 7 à 11 minutes pour le maïs en épis. Plongez ensuite les légumes dans de l'eau froide pour arrêter la cuisson. Séchez enfin les légumes sur un torchon avant de les mettre sous vide.
Remarque : tous les légumes (notamment les brocolis, les choux de Bruxelles, le chou, le chou-fleur, le chou frisé, les navets) émettent naturellement des gaz lorsqu'ils sont entreposés. C'est pourquoi vous devez les conserver au congélateur uniquement, après les avoir blanchis.

VS2290X_23MLM1 (EMEA).indd 14-15 2023/7/19 16:31

Lorsque vous congelez des légumes, il est préférable de les placer au préalable au congélateur pendant une heure ou deux ou jusqu'à ce qu'ils soient durs. Pour congeler des portions individuelles de légumes, commencez par les étaler sur une plaque de cuisson sans qu'ils ne se touchent. Vous éviterez ainsi qu'ils ne forment un bloc au congélateur. Lorsqu'ils sont congelés, retirez les légumes de la tôle de cuisson et placez-les dans un sac FoodSaver® avant de les mettre sous vide. Une fois l'air extrait, remettez-les au congélateur. Important : en raison des risques que présentent les bactéries anaérobies, n'emballez jamais sous vide les champignons frais, les oignons et l'ail.

Légumes à feuilles

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

Fruits

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

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

Petits pains, biscuits et autres pâtisseries

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

Café et aliments en poudre

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

Liquides

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

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

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

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

Plats préparés, restes et sandwichs

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

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

Snacks

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

Résolution des problèmes

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

VS2290X_23MLM1 (EMEA).indd 16-17 2023/7/19 16:31

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

Wichtige Sicherheitshinweise

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

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

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

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

Das FoodSaver®-System

Vorteile der Vakuumversiegelung

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

Das FoodSaver®-System spart Zeit und Geld

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

FoodSaver®-Zubehör

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

FoodSaver®-Beutel und -Rollen

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

FoodSaver®-Behälter

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

VS2290X_23MLM1 (EMEA).indd 18-19 2023/7/19 16:31

Bestandteile

Siehe Abb. 1

- **A** Versiegelungstaste
- **B** Vakuumiertaste
- **C** Modustaste
- **D** Steuerung des Handheld-Versiegelers
- **E** Vakuumiertaste Steuerung des Handheld-Versiegelers
- **F** Marinieren Steuerung des Handheld-Versiegelers
- **G** Lagerungstaste
- **H** Zubehöranschluss
- **I** Entriegelungstaste
- **J** Obere Schaumdichtung
- **K** Untere Schaumdichtung
- **L** Extrabreiter Versiegelungsstreifen
- **M** Vakuumierkanal
- **N** Abnehmbare Auffangschale
- **O** Beutelschneider
- **P** Rollenaufbewahrung

Das benutzerfreundliche, intuitive Bedienfeld macht es Ihnen leicht, Ihr FoodSaver®-System optimal zu nutzen:

1. Versiegelungsleuchte

Blinkt während des Versiegelungsvorgangs und leuchtet durchgehend, wenn dieser abgeschlossen ist.

2. Vakuumierungsleuchte

Blinkt während des Vakuumierungsvorgangs und leuchtet durchgehend, wenn dieser abgeschlossen ist.

3. Versiegelungstaste

Diese Taste hat drei Einsatzmöglichkeiten:

1. Drücken Sie die Taste, um Beutel aus einer FoodSaver®-Rolle herzustellen.
2. Drücken Sie die Taste, um einen Vakuumiervorgang abzubrechen und den Beutel zu versiegeln. So verhindern Sie, dass empfindliche Lebensmittel wie Brot, Kekse und Gebäck zerdrückt werden.
3. Drücken Sie die Taste, um mehrlagige Folienbeutel (wie Chipsbeutel) zu versiegeln und die Lebensmittel luftdicht zu verschließen.

4. Vakuumiertaste

Diese Taste hat zwei Einsatzmöglichkeiten:

1. Drücken Sie diese Taste, um die Lebensmittel luftdicht zu versiegeln. Der Gerätemotor läuft, bis der Beutel vollständig vakuumiert ist, und beginnt dann automatisch mit dem Versiegelungsvorgang.
2. Drücken Sie die Pausetaste, um den Vorgang jederzeit anzuhalten.

5. Modustaste

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

5a. Trocken

Für die optimale Vakuumierung und Versiegelung trockener Lebensmittel. Dies ist die Standardeinstellung.

5b. Feucht

Für die optimale Vakuumierung und Versiegelung feuchter oder saftiger Lebensmittel.

5c. Puls

Halten Sie diese Taste gedrückt, um die Vakuumierfunktion manuell zu steuern. Drücken Sie die Versiegelungstaste, wenn Sie bereit sind, den Beutel zu versiegeln.

5d. Sous-vide

Für die optimale Vakuumierung und Versiegelung von Beuteln, die beim Sous-vide-Garen eingesetzt werden sollen.

6. Steuerung des Handheld-Versiegelers

6a. Vakuumieren

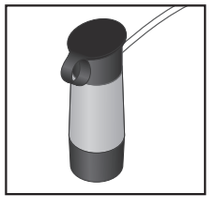
Für die Verwendung mit FoodSaver®-Zipperbeuteln, -Behältern, -Flaschenverschlüssen und anderem Zubehör, das für die Verwendung mit dem Handheld-Versiegeler geeignet ist.

6b. Marinieren

Für die Verwendung mit FoodSaver®--Marinierbehältern, die für die Verwendung mit dem Handheld-Versiegeler geeignet sind. Die Vakuumierpulssequenz dauert maximal 12 Minuten. Damit können die Lebensmittel optimal in geringerer Zeit.

Optionales Zubehör

Handheld-Versiegeler für die Verwendung mit FoodSaver®-Zipperbeuteln und -Frischebehältern; ideal für frische Lebensmittel und Snacks.



Herstellen von Beuteln aus FoodSaver®-Rollen

Siehe Abb. 2

1. Legen Sie die Rolle wie dargestellt in die Rollenaufbewahrung. Ziehen Sie ausreichend Beutelmaterial zum Rand, sodass es auf dem Versiegelungsstreifen zu liegen kommt, und schließen Sie den Deckel.
2. Drücken Sie den Deckel nach unten, bis er verriegelt.
3. Drücken Sie die Taste „Versiegeln“.
4. Wenn die Versiegelungsleuchte aufhört zu blinken und durchgängig leuchtet, ist der Versiegelungsvorgang abgeschlossen. Drücken Sie auf die Entriegelungstasten, um den Deckel zu öffnen.
5. Schieben Sie den Beutelschneider entlang des Schneiderbügels, um den Beutel zuzuschneiden.

Jetzt können Sie den neuen Beutel zum Vakuumieren verwenden (siehe nächste Seite).

Für dieses Gerät sind die 28-cm- und 20-cm-Rollen und die 946-ml- und 3,78-l-Beutel und Zubehör von FoodSaver® geeignet.

Vakuumversiegelung mit FoodSaver®- Beuteln

Siehe Abb. 3

1. Legen Sie die zu versiegelnden Gegenstände in den Beutel und lassen Sie mindestens 8 cm Platz zwischen dem Inhalt und dem Beutelende.
2. Öffnen Sie den Gerätedeckel und führen Sie das offene Ende des Beutels in den Vakuumierkanal ein.
3. Drücken Sie den Deckel nach unten, bis er verriegelt. Das Gerät ist betriebsbereit.
4. Drücken Sie die Modustaste, um verschiedene Einstellungen auszuwählen. Die Anzeigeleuchte neben der gewählten Einstellung leuchtet auf.
5. Drücken Sie die Vakuumiertaste, um den Vakuumier-und Versiegelungsvorgang zu starten. Der Gerätemotor läuft, bis der Beutel vollständig vakuumiert ist, und beginnt dann automatisch mit dem Versiegelungsvorgang.
6. Wenn die Versiegelungsleuchte aufhört zu blinken und durchgängig leuchtet, drücken Sie die Entriegelungstasten an den Seiten des Geräts, heben Sie den Deckel an und entnehmen Sie den Beutel.

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

Wichtige Hinweise:

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

Vakuumversiegelung mit FoodSaver®-Zubehör

Siehe Abb. 5

1. Bereiten Sie den Behälter entsprechend der Richtlinien für FoodSaver®-Zubehör vor (siehe Handbuch zur Zubehörausstattung).
2. Führen Sie das eine Ende des Zubehörschlauchs in den Zubehöranschluss am Gerät ein, bis es einrastet. Schließen Sie das andere Ende entsprechend der Richtlinien zum Zubehör an.
3. Drücken Sie den Deckel nach unten, bis er verriegelt. Das Gerät ist betriebsbereit. Drücken Sie die Zubehörtaste.
4. Sobald die Leuchte durchgehend leuchtet, ist der Vakuumiervorgang abgeschlossen. Bitte beachten Sie, dass das Gerät den Versiegelungsvorgang auch dann durchläuft, wenn die Vakuumversiegelung mit einem Zubehör erfolgt.
5. Entfernen Sie den Zubehörschlauch vom Zubehör und vom Gerät.
6. Um die Vakuumierung zu testen, können Sie einfach am Zubehördeckel ziehen. Er sollte sich nicht bewegen.

Verwenden Sie des Handheld-Versiegelers zum Marinieren mit Behältern einen Handversiegeler

1. Bereiten Sie den Behälter entsprechend der Richtlinien für FoodSaver®-Zubehör vor (siehe Handbuch zur Zubehörausstattung).
2. Ziehen Sie den unteren Teil des Handheld-Verriegelers ab. Führen Sie die Spitze in den Anschluss am Zubehör ein.
3. Führen Sie das eine Ende des Zubehörschlauchs in den Zubehöranschluss am Gerät ein, bis es einrastet. Schließen Sie das andere Ende entsprechend der Richtlinien zum Zubehör an.
4. Drücken Sie den Deckel nach unten, bis er verriegelt. Das Gerät ist betriebsbereit. Drücken Marinieren Steuerung des Handheld-Versiegelers
5. Sobald die Leuchte durchgehend leuchtet, ist der Vakuumiervorgang abgeschlossen. Bitte beachten Sie, dass das Gerät den Versiegelungsvorgang auch dann durchläuft, wenn die Vakuumversiegelung mit einem Zubehör erfolgt.
6. Entfernen Sie den Zubehörschlauch vom Zubehör und vom Gerät.

Öffnen von FoodSaver®- Zubehör nach dem Vakuumversiegeln

Siehe Abb. 5

FoodSaver®-Behälter

Um das Vakuum zu lösen und den Behälter zu öffnen, drehen Sie den Knopf in die Position „Offen“.

FoodSaver®-Flaschenverschlüsse

Um das Vakuum zu lösen und die Flasche zu öffnen, drehen und ziehen Sie den Flaschenverschluss.

Reinigung und Pflege des Vakuumierversiegelungsgeräts

Reinigung des Geräts:

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

Prüfen Sie die Dichtungen und den Bereich um die Auffangschale, um sicherzustellen, dass diese frei von Lebensmittelrückständen sind. Wischen Sie die Dichtungen ggf. mit einem mit warmem Seifenwasser angefeuchteten Tuch ab. Die obere und untere Dichtung können zur Reinigung abgenommen werden. Reinigen Sie diese mit warmem Seifenwasser.

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

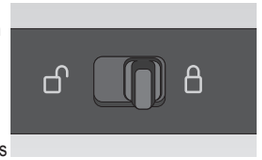
Leeren Sie die Auffangschale nach jeder Verwendung. Spülen Sie die Auffangschale mit warmem Seifenwasser oder legen Sie sie in den oberen Korb der Geschirrspülmaschine. Trocknen Sie die Auffangschale gründlich, bevor Sie sie wieder in das Gerät einsetzen.

VS2290X_23MLM1 (EMEA).indd 20-21 2023/7/19 16:31

Lagerung des Geräts:

Reinigen Sie das Gerät wie oben beschrieben.

Lassen Sie das Gerät vollständig trocknen, schließen Sie den Deckel ohne ihn zu verriegeln und schieben Sie die Taste in die Position „Lagern“. So wird kein unnötiger Druck auf die Dichtungen im Innern des Geräts ausgeübt.



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

Lagern Sie das Gerät vertikal stehend.

Wenn Sie das Gerät bereit für die Lagerung gemacht haben, lagern Sie das Gerät aufrecht stehend, um Platz zu sparen.

Garantie

Bitte bewahren Sie Ihre Quittung auf, da sie für eventuelle Ansprüche im Rahmen dieser Garantie benötigt wird.

Für dieses Gerät gilt eine Garantie von zwei Jahren nach dem Kauf, wie in diesem Dokument beschrieben.

Im unwahrscheinlichen Fall, dass dieses Gerät während dieser Garantiezeit aufgrund eines Konstruktions- oder Herstellungsfehlers nicht mehr funktioniert, bringen Sie es bitte zusammen mit Ihrer Quittung sowie einer Kopie dieser Garantie an den Kaufort zurück.

Die Rechte und Leistungen im Rahmen dieser Garantie gelten zusätzlich zu Ihren gesetzlichen Rechten, die durch diese Garantie nicht beeinträchtigt werden.

Die Ausübung Ihrer gesetzlichen Rechte im Falle von Mängeln ist für Sie kostenlos.

Nur das unten angegebene zuständige Newell-Unternehmen („Newell“) hat das Recht, diese Bedingungen zu ändern.

Newell verpflichtet sich, innerhalb der Garantiezeit das Gerät oder einen Teil des Geräts, der nicht ordnungsgemäß funktioniert, für Sie kostenlos zu reparieren oder zu ersetzen, vorausgesetzt, dass:

- Sie das Problem unverzüglich dem Kaufort oder Newell melden; und
- das Gerät nicht in irgendeiner Weise verändert wurde oder durch eine nicht von Newell autorisierte Person beschädigt, unsachgemäß verwendet, missbraucht, repariert oder verändert wurde.

Nicht von dieser Garantie abgedeckt sind Fehler, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen, sowie Fehler aufgrund von Beschädigung, Missbrauch, Verwendung mit falscher Spannung, Naturgewalten, Ereignissen außerhalb der Kontrolle von Newell, Reparatur der Änderung durch eine nicht von Newell autorisierte Person oder Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung. Darüber hinaus sind normale Abnutzungserscheinungen, einschließlich, aber nicht beschränkt auf geringfügige Verfärbungen und Kratzer, nicht durch diese Garantie abgedeckt.

Die Rechte aus dieser Garantie gelten nur für den Erstkäufer und erstrecken sich nicht auf kommerzielle oder gemeinschaftliche Nutzung.

Wenn Ihr Gerät eine länderspezifische Garantie oder Gewährleistungsbeilage enthält, beziehen Sie sich bitte auf die Bedingungen dieser länderspezifischen Garantie oder Gewährleistung oder wenden Sie sich für weitere Informationen an Ihren autorisierten Händler vor Ort.

Elektroaltgeräte dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Bitte recyceln Sie dort, wo es entsprechende Einrichtungen gibt. Für weitere Informationen zum Thema Recycling und WEEE-Richtlinie senden Sie uns gerne eine E-Mail an foodsavereurope@newellco.com.

Wenn Sie Fragen zu Garantieansprüchen haben, wenden Sie sich bitte an:

Newell Poland Services Sp. z o.o.Plac Andersa 7

Posen 61-894

Polen

Spanien: 0900 81 65 10

Frankreich: 0805 542 055

Vereinigtes Königreich: 0800 028 7154

Chile: +56 225 945 098

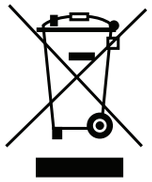
Peru: +51 1 642-9423

Für alle anderen Länder rufen Sie bitte +44 800 028 7154 an

Es können internationale Gebühren anfallen. Oder senden Sie eine E-Mail an foodsavereurope@newellco.com

Kundendienst

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



Tipps und Hinweise zur Lagerung

Vakuumverpackung und Lebensmittelsicherheit

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

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

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

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

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

Auftauen und Aufwärmen von vakuumverpackten Lebensmitteln

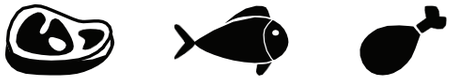
Tauen Sie Lebensmittel immer im Kühlschrank oder in der Mikrowelle auf – lassen Sie verderbliche Lebensmittel nicht bei Zimmertemperatur auftauen.

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

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

Vorbereitung von Lebensmitteln

Fleisch und Fisch



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

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

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

Hartkäse

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

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

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

VS2290X_23MLM1 (EMEA).indd 22-23 2023/7/19 16:31

Gemüse

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

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

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

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

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

Blattgemüse

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

Obst

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

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

Backwaren

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

Kaffee und pulvrige Lebensmittel

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

Flüssigkeiten

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

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

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

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

Vorbereitete Mahlzeiten, Reste und Sandwiches

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

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

Snacks

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

Fehlerbehebung

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

VS2290X_23MLM1 (EMEA).indd 24-25 2023/7/19 16:31

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

Medidas de seguridad importantes

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

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

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

El sistema FoodSaver®

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

El sistema FoodSaver® ahorra tiempo y dinero

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

Accesorios FoodSaver®

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

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

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

VS2290X_23MLM1 (EMEA).indd 26-27 2023/7/19 16:31

Piezas

Observe la FIG. 1

- **A** Botón de Sellado
- **B** Botón de Vacío
- **C** Botón de Modo
- **D** Controles de la envasadora manual
- **E** Botón de Vacío de la envasadora manual
- **F** Botón de Adobar de la envasadora manual
- **G** Botón Almacenar
- **H** Cánula para accesorios
- **I** Botones de liberación de la tapa
- **J** Junta de espuma superior
- **K** Junta de espuma inferior
- **L** Banda de sellado de ancho extra
- **M** Canal de vacío
- **N** Bandeja de goteo extraíble
- **O** Guillotina de bolsas
- **P** Almacenamiento de rollo

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

1. Indicador luminoso de sellado

Parpadea cuando está en funcionamiento el proceso de sellado y permanece encendido cuando el proceso de sellado ha terminado.

2. Indicador luminoso de vacío

Parpadea cuando el ciclo de vacío está en funcionamiento y permanece encendido cuando el ciclo de vacío ha terminado.

3. Botón de Sellado

Este botón tiene tres funciones:

1. Púlselo para crear un sello cuando fabrique bolsas a partir de un rollo FoodSaver®.
2. Púlselo para detener de inmediato el proceso de vacío y comenzar a sellar la bolsa. Ello impide que se desmenucen alimentos frágiles, como el pan, las galletas y otros productos de repostería.
3. Púlselo para sellar bolsas de película multicapa (como una bolsa de patatas fritas) y mantener herméticos los alimentos.

4. Botón de Vacío

Este botón tiene dos funciones:

1. Púlselo para envasar alimentos herméticamente al vacío. El motor seguirá funcionando hasta crear vacío en la bolsa, tras lo cual la bolsa se sellará automáticamente.
2. Púlselo para hacer una pausa en cualquier momento del proceso de vacío.

5. Botón de Modo

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

5a. Seco

Para un envasado al vacío y sellado óptimos de alimentos secos. Este es el ajuste predeterminado.

5b. Húmedo Para un envasado al vacío y sellado óptimos de alimentos húmedos o con jugo.

5c. Funcionamiento manual

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

5d. Sous-vide

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

6. Controles de la envasadora manual

6a. Vacío

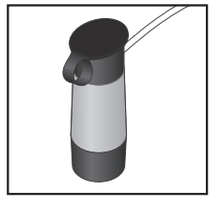
Para uso con bolsas con cierre tipo zip, contenedores, tapones de botella y otros accesorios FoodSaver® empleando la envasadora manual incorporada.

6b. Adobar

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

Accesorios opcionales

Envasadora manual utilícela con bolsas con cierre tipo Zip y contenedores de alimentos Fresh containers de FoodSaver®, idóneos para alimentos frescos y aperitivos.



Cómo fabricar una bolsa a partir de un rollo FoodSaver®

Observe la FIG. 2

1. Coloque el rollo en el espacio de almacenamiento interno de la unidad como se indica. Tire de suficiente material de bolsa hacia el borde, hasta que se sitúe sobre la banda de sellado para realizar el primer sello, y cierre la tapa.
2. Presione la tapa para cerrarla.
3. Pulse el botón de Sellado.
4. Cuando el indicador luminoso de sellado deje de parpadear y permanezca encendido, el sellado habrá terminado. Pulse los botones de liberación de la tapa para abrir la tapa.
5. Deslice la barra de corte transversalmente para cortar la bolsa.

Ahora está preparado para envasar al vacío con la nueva bolsa (consulte la siguiente página).

Este aparato es compatible con rollos de 28 cm y 20 cm, bolsas de 946 ml y 3,78 L y accesorios FoodSaver®.

Envasado al vacío con bolsas FoodSaver®

Observe la FIG. 3

1. Coloque el artículo o artículos en la bolsa, dejando al menos 7,5 cm entre el contenido de la bolsa y la parte superior de esta.
2. Abra la tapa de la unidad y coloque el extremo abierto de la bolsa en el canal de vacío.
3. Presione la tapa para cerrarla.
4. Pulse el botón de Modo para seleccionar un ajuste. Se encenderá el indicador luminoso situado junto al ajuste personalizado seleccionado.
5. Pulse el botón de Vacío para iniciar el proceso de vacío y sellado. El motor seguirá funcionando hasta crear vacío en la bolsa, tras lo cual la bolsa se sellará automáticamente.
6. Cuando el indicador luminoso de Sellado deje de parpadear y permanezca encendido, pulse los botones de liberación situados a ambos lados para abrir y levantar la tapa y retirar la bolsa.

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

Consejos importantes:

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

Envasado al vacío con accesorios FoodSaver®

Observe la FIG. 5

1. Prepare el contenedor conforme a las directrices para accesorios FoodSaver® (consulte el manual suministrado con el kit de accesorios).
2. Introduzca un extremo del tubo de accesorio en válvula del accesorio del aparato hasta que oiga un «clic». Conecte el otro extremo al accesorio conforme a las directrices para accesorios.
3. Presione la tapa para cerrarla. Pulse el botón de Accesorio.
4. Cuando la luz se quede encendida, el proceso de vacío habrá terminado. Tenga en cuenta que el aparato continuará el ciclo de sellado al envasar un accesorio al vacío.
5. Retire el tubo de accesorio del accesorio y del aparato.
6. Para comprobar el vacío, simplemente tire de la tapa del accesorio. No debería moverse.

Utilización del accesorio manual para adobar CONTENEDORES

1. Prepare el contenedor conforme a las directrices para accesorios FoodSaver® (consulte el manual suministrado con el kit de accesorios).
2. Desmonte la envasadora manual para extraer la parte inferior del asa superior. Introduzca la punta en el puerto del accesorio.
3. Introduzca un extremo del tubo de accesorio en válvula del accesorio del aparato hasta que oiga un «clic». Conecte el otro extremo al accesorio conforme a las directrices para accesorios.
4. Presione la tapa para cerrarla. Pulse el botón de Adobar de la envasadora manual.
5. Cuando la luz se quede encendida, el proceso de vacío habrá terminado. Tenga en cuenta que el aparato continuará el ciclo de sellado al envasar un accesorio al vacío.
6. Retire el tubo de accesorio del accesorio y del aparato.

Apertura de los accesorios FoodSaver® después de envasarlos al vacío

Observe la FIG. 5

Contenedores FoodSaver®

Para liberar el vacío y abrir el contenedor, gire el control a la posición de apertura.

Tapones de botella FoodSaver®

Para liberar el vacío y abrir la botella, gire y tire hacia arriba del tapón de botella.

Conservación y limpieza de la envasadora al vacío

Para limpiar la unidad:

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

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

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

Vacíe la bandeja de goteo después de cada uso. Lávela con agua caliente y jabón o colóquela en el compartimento superior del lavavajillas. Séquela por completo antes de volver a introducirla en la unidad.

VS2290X_23MLM1 (EMEA).indd 28-29 2023/7/19 16:31

Para almacenar la unidad:

Limpie la unidad como se ha descrito anteriormente.

Después de limpiar la unidad y dejar que se seque por completo, cierre la tapa sin bloquearla y deslice el botón a la posición de Almacenamiento. Este ajuste evita que se ejerza una presión excesiva en las juntas de sellado internas de la unidad.

No guarde nunca la unidad con la tapa en la posición de ACCIONAMIENTO, ya que las juntas pueden quedar comprimidas y la unidad puede no funcionar correctamente.

Almacenamiento vertical

Una vez que esté en la posición de Almacenamiento, almacene la unidad verticalmente para ahorrar un valioso espacio en la cocina.

Servicio posventa

En el caso de que el aparato no funcione y esté en garantía, póngase en contacto con nuestro Departamento de Atención al Consumidor en el teléfono: Reino Unido: 0800 028 7154 | España: 0900 81 65 10 | Francia: 0805 542 055. Para el resto de países, llame al +44 800 028 7154. La llamada puede estar sujeta a tarifas internacionales. Como alternativa, envíe un correo electrónico a: foodsavereurope@newellco.com.

Garantía

Por favor, guarde su recibo, ya que esto será necesario para cualquier reclamación cubierta por esta garantía.

Este aparato tiene una garantía de 2 años después de la compra, como se describe en este documento.

Durante este período de garantía y en el improbable caso de que el aparato ya no funcione debido a un defecto de diseño o fabricación, llévelo al lugar donde se hizo la compra, con su recibo de caja y una copia de esta garantía.

Los derechos y beneficios cubiertos por esta garantía son adicionales a sus derechos legales, que no se ven afectados por esta garantía.

El ejercicio de sus derechos legales en caso de algún defecto es gratuito.

Solo la empresa de Newell correspondiente, que se establece a continuación (""Newell""), tiene derecho a cambiar estos términos.

Newell se compromete, dentro del período de garantía, a reparar o reemplazar el aparato o cualquier parte del aparato que no funcione correctamente, siempre que:

- usted notifique inmediatamente el problema al lugar de la compra o a Newell; y
- el aparato no haya sido alterado de ninguna manera ni sometido a daños, mal uso, abuso, reparación o alteración por parte de una persona que no sea una persona autorizada por Newell.

Los fallos que se produzcan por uso indebido, daños, abusos, uso con voltaje incorrecto, actos de la naturaleza, eventos fuera del control de Newell, reparación o alteración por parte de una persona que no sea una persona autorizada por Newell o por incumplimiento de las instrucciones de uso, no están cubiertos por esta garantía. Además, el desgaste normal, incluido, pero no limitado a, decoloración menor y rayaduras no están cubiertos por esta garantía.

Los derechos bajo esta garantía solo se aplicarán al comprador original y no se extenderán para uso comercial o comunitario.

Si su aparato incluye una garantía específica del país o un prospecto de garantía, consulte los términos y condiciones de dicha garantía en lugar de la presente garantía o póngase en contacto con su concesionario autorizado local para obtener más información.

Los residuos de productos eléctricos no deben desecharse con la basura doméstica. Por favor, recicle donde haya instalaciones para ello. Envíenos un correo electrónico a foodsavereurope@newellco.com para conseguir más información sobre reciclaje y RAEE.

Si tiene alguna pregunta sobre reclamaciones cubiertas por esta garantía, póngase en contacto con:

Newell Poland Services Sp. z o.o.Plac Andersa 7

Poznan 61-894

Polonia

España: 0900 81 65 10

Francia: 0805 542 055

Reino Unido: 0800 028 7154

Chile: +56 225 945 098

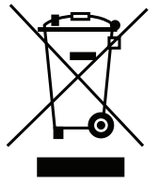
Perú: +51 1 642-9423

Para todos los demás países, llamar al +44 800 028 7154

Pueden aplicar tarifas internacionales. Como alternativa, envíe un correo electrónico foodsavereurope@newellco.com

Eliminación de residuos

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



Guía, sugerencias y trucos de almacenamiento

Envasado al vacío y seguridad alimentaria

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

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

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

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

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

Descongelación y recalentamiento de alimentos envasados al vacío

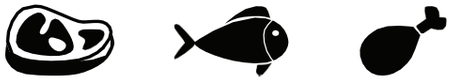
Descongele siempre los alimentos en el frigorífico o en horno microondas —no descongele alimentos perecederos a temperatura ambiente.

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

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

Directrices de preparación

Carne y pescado



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

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

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

Quesos duros

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

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

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

Verduras

Las verduras deben cocerse antes de envasarse al vacío.

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

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

VS2290X_23MLM1 (EMEA).indd 30-31 2023/7/19 16:31

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

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

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

Verduras de hojas

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

Frutas

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

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

Alimentos horneados

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

Café y alimentos en polvo

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

Líquidos

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

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

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

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

Comidas preparadas previamente, restos de comida y sándwiches

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

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

Aperitivos

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

Solución de problemas

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

VS2290X_23MLM1 (EMEA).indd 32-33 2023/7/19 16:31

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

Salvaguardas importantes

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

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

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

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

O sistema FoodSaver®

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

O sistema FoodSaver® faz poupar tempo e dinheiro

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

Acessórios FoodSaver®

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

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

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

VS2290X_23MLM1 (EMEA).indd 34-35 2023/7/19 16:31

Peças

Ver FIG. 1

- **A** Botão de selagem
- **B** Botão de vácuo
- **C** Botão de modo
- **D** Controlos de equipamento integrado de selagem manual
- **E** Botão de vácuo de equipamento integrado de selagem manual
- **F** Botão de Marinar de equipamento integrado de selagem manual
- **G** Botão de conservação
- **H** Porta dos acessórios
- **I** Botões de libertação de tampa
- **J** Vedante superior de espuma
- **K** Vedante inferior de espuma
- **L** Faixa de selagem extra larga
- **M** Canal de vácuo
- **N** Bandeja escorredora amovível
- **O** Guilhotina de sacos
- **P** Armazenamento de rolo

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

1. Luz indicadora de selagem

Pisca quando o processo de selagem está ativado e fica estável quando o processo de selagem termina.

2. Luz indicadora de vácuo

Pisca quando o ciclo de vácuo está ativado e fica estável quando o ciclo de vácuo termina.

3. Botão de selagem

Este botão tem três utilizações:

1. Prima para selar quando estiver a fazer sacos a partir de um rolo FoodSaver®.
2. Prima para parar imediatamente o processo de vácuo e iniciar a selagem do saco. É uma forma de impedir os artigos mais delicados como pão, bolachas e bolos de ficarem esmagados.
3. Prima para selar em sacos de filme de várias camadas (como os sacos de batatas fritas) para manter os alimentos selados e estanques ao ar.

4. Botão de vácuo

Este botão tem dois utilizações:

1. Prima para selar os alimentos a vácuo e para ficarem estanques ao ar. O motor continuará a funcionar até o saco ficar em vácuo total, sendo depois automaticamente selado.
2. Prima para fazer uma pausa no processo de vácuo em qualquer altura.

5. Botão de modo

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

5a. Seco

Para embalagem e selagem a vácuo ótimas de alimentos secos. Esta é a predefinição.

5b. Húmido

Para embalagem e selagem a vácuo ótimas de alimentos suculentos.

5c. Impulso

Prima sem soltar para controlar manualmente a função de vácuo. Prima o botão de selagem quando estiver pronto para selar o saco.

5d. Sob Vácuo

Para embalagem e selagem a vácuo ótimas de sacos para usar quando cozinha Sob Vácuo (Sous Vide).

6. Controlos de equipamento integrado de selagem manual

6a. Vácuo

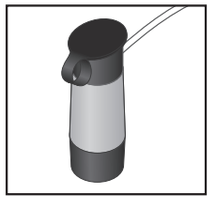
Para utilizar com recipientes, sacos com fecho, rolhas e outros acessórios da marca FoodSaver®, utilizando o equipamento de selagem manual incorporado.

6b. Marinar

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

Acessórios opcionais

Equipamento de selagem manual usar com sacos de fecho e recipientes para conservação de alimentos frescos FoodSaver®, ideal para alimentos frescos e aperitivos.



Fazer um saco a partir de um rolo FoodSaver®

Ver FIG. 2

1. Coloque o rolo dentro do espaço de armazenamento interno da unidade conforme indicado. Para fazer a primeira selagem, puxe material suficiente para o saco até à extremidade, até ficar em cima da faixa de selagem e depois feche a tampa.
2. Prima a tampa para bloquear.
3. Prima o botão de selagem.
4. Quando a luz indicadora de selagem deixar de piscar e ficar estável, a selagem está concluída. Prima os botões de libertação de tampa para abrir a tampa.
5. Deslize a guilhotina pela barra de corte para cortar o saco.

Agora está pronto para selar a vácuo com o seu novo saco (ver página seguinte).

Este aparelho é compatível com os rolos de 28 cm, rolos de 20 cm, sacos de 946 ml, sacos de 3,78 l e acessórios FoodSaver®.

Selar a vácuo com sacos FoodSaver®

Ver FIG. 3

1. Coloque o(s) item/itens num saco, deixando pelo menos 7,62 cm de espaço entre o conteúdo do saco e a extremidade do saco.
2. Abra a tampa do aparelho e coloque a extremidade aberta do saco no canal de vácuo.
3. Prima a tampa para bloquear.
4. Prima o botão de modo para selecionar a definição personalizada. A luz indicadora acenderá ao lado da definição personalizada que foi iniciada.
5. Prima o botão de vácuo para iniciar o processo de embalar e selar a vácuo. O motor continuará a funcionar até o saco ficar em vácuo total, sendo depois automaticamente selado.
6. Quando a luz Indicadora de selagem deixar de piscar e ficar estável, prima os botões de libertação de ambos os lados para abrir, levantar a tampa e retirar o saco.

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

Dicas importantes:

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

Selar a vácuo com Acessórios FoodSaver®

Ver FIG. 5

1. Prepare o recipiente seguindo as indicações das Instruções para acessórios FoodSaver® (ver manual fornecido com o seu Kit de Acessórios).
2. Insira uma extremidade da mangueira do acessório na porta dos acessórios do aparelho até encaixar no lugar com um estalido. Ligue a outra extremidade ao acessório seguindo as Instruções para acessórios.
3. Prima a tampa para bloquear. Prima o botão de acessórios.
4. Quando a luz ficar estável, o processo de vácuo está completo. Note que o aparelho continuará a fazer o ciclo de selagem quando estiver a selar um acessório a vácuo.
5. Retire a mangueira do acessório do acessório e do aparelho.
6. Para testar o vácuo, puxe simplesmente a tampa do acessório. Esta não deve mexer.

Use o equipamento de selagem manual para marinar recipientes

1. Prepare o recipiente seguindo as indicações das Instruções para acessórios FoodSaver® (ver manual fornecido com o seu Kit de Acessórios).
2. Desmonte o equipamento integrado de selagem manual para remover a parte inferior do manípulo superior. Insira a ponta na porta do acessório.
3. Insira uma extremidade da mangueira do acessório na porta dos acessórios do aparelho até encaixar no lugar com um estalido. Ligue a outra extremidade ao acessório seguindo as Instruções para acessórios.
4. Prima a tampa para bloquear. Prima o botão de Marinar de equipamento integrado de selagem manual.
5. Quando a luz ficar estável, o processo de vácuo está completo. Note que o aparelho continuará a fazer o ciclo de selagem quando estiver a selar um acessório a vácuo.
6. Retire a mangueira do acessório do acessório e do aparelho.

Abrir os Acessórios FoodSaver® depois de selar a vácuo

Ver FIG. 5

Recipientes FoodSaver®

Para libertar o vácuo e abrir, rode o botão para a posição de abertura.

Rolhas FoodSaver®

Para libertar o vácuo e abrir, rode a rolha e puxe para cima.

Manutenção e limpeza do equipamento de selagem a vácuo

Para limpar o aparelho:

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

Verifique os vedantes 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 morna com detergente. Os vedantes superior e inferior podem ser retirados para limpar. Limpe com água morna com detergente.

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

Esvazie a bandeja escorredora após cada utilização. Lave em água morna com detergente ou coloque-a na prateleira superior da máquina de lavar louça. Seque bem antes de reinserir no aparelho.

VS2290X_23MLM1 (EMEA).indd 36-37 2023/7/19 16:31

Para arrumar o aparelho:

Limpe a unidade por completo, conforme explicado acima.

Depois de limpar e secar bem toda a unidade, feche a tampa sem bloquear e deslize o botão para a posição de Conservação. Esta posição impede que seja aplicada pressão inadequada nos vedantes de selagem internos da unidade.

Nunca arrume a tampa na posição de FUNCIONAMENTO porque os vedantes podem ficar comprimidos e a unidade pode deixar de funcionar corretamente.

Guarde na vertical

Quando estiver na posição de Conservação, conserve na vertical para ganhar mais espaço na cozinha.

Serviço pós-venda

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

Garantia

Guarde o seu recibo, já que ele será necessário para quaisquer reclamações ao abrigo desta garantia.

Este produto tem uma garantia de 2 anos após a compra, conforme o descrito neste documento.

Durante este período de garantia, no caso improvável de o aparelho deixar de funcionar devido a um defeito de concepção ou fabrico, devolva-o ao local da compra, acompanhado do recibo e de uma cópia desta garantia.

Os direitos e benefícios adquiridos ao abrigo desta garantia complementam e não afectam os seus direitos legais, que não são afetados por esta garantia.

O exercício dos seus direitos legais em caso de defeito de fabricação comprovado é gratuito.

Apenas a Newell tem o direito de alterar estes termos.

A Newell compromete-se, durante o período da garantia, a reparar ou substituir o aparelho ou qualquer peça do mesmo que não funcione devidamente, sem encargos, desde que:

- Comunique prontamente ao local de compra ou à Newell o problema; e
- o aparelho não tenha sofrido qualquer alteração, nem tenha sido sujeito a danos, uso indevido, abuso, reparação ou alteração por alguém não autorizado pela Newell.

Esta garantia não cobre as avarias resultantes de uso indevido, danos, abuso, uso de voltagem incorrecta, actos da natureza, eventos fora do controlo da Newell, reparações ou alterações por alguém não autorizado pela Newell ou incumprimento das instruções de utilização. A garantia não cobre igualmente o desgaste normal, incluindo, entre outros, ligeira descoloração e riscos.

Os direitos adquiridos ao abrigo desta garantia aplicam-se apenas ao comprador original e não são extensíveis a uma utilização comercial ou colectiva.

Se o seu aparelho incluir uma garantia ou um certificado específico para o país, por favor consulte os termos e as condições dessa garantia ou certificado em vez desta, ou contacte o seu revendedor local autorizado para mais informações.

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

Se tiver alguma dúvida sobre as reclamações cobertas por esta garantia, entre em contato com:

Newell Poland Services Sp. z o.o.Plac Andersa 7

Poznan 61-894

Polônia

Espanha: 0900 81 65 10

França: 0805 542 055

Reino Unido 0800 028 7154

Chile: +56 225 945 098

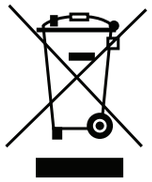
Peru: +51 1 642-9423

Para todos os outros países, ligue para +44 800 028 7154

Tarifas internacionais podem ser aplicadas. Como alternativa, envie um e-mail para foodsavereurope@newellco.com

Eliminação de resíduos

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



Guia de arrumação, sugestões e dicas

Embalar a vácuo e segurança alimentar

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

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

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

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

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

Descongelar e reaquecer alimentos embalados a vácuo

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

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

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

Linhas de orientação para preparação

Carne e peixe

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

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

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

Queijos duros

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

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

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

Vegetais

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

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

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

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

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

VS2290X_23MLM1 (EMEA).indd 38-39 2023/7/19 16:31

Vegetais de folha

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

Fruta

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

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

Alimentos de padaria

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

Café ou alimentos em pó

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

Líquidos

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

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

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

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

Refeições pré-cozinhadas, restos de refeições e sanduíches

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

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

Petiscos

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

Resolução de problemas

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

VS2290X_23MLM1 (EMEA).indd 40-41 2023/7/19 16:31

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

Importanti avvertenze di sicurezza

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

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

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

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Il sistema FoodSaver®

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

Il sistema FoodSaver® fa risparmiare tempo e denaro

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

Accessori FoodSaver®

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

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

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

VS2290X_23MLM1 (EMEA).indd 42-43 2023/7/19 16:31

Componenti

Si veda la FIG. 1

- A Pulsante Sigillatura
- B Pulsante Sottovuoto
- C Pulsante Modalità
- D Comandi dell'adattatore Salva Freschezza
- E Pulsante Sottovuoto dell'adattatore Salva Freschezza
- F Pulsante Marinatura dell'adattatore Salva Freschezza
- G Pulsante Conservazione
- H Porta per accessori
- I Pulsante Rilascio del coperchio
- J Guarnizione in espanso superiore
- K Guarnizione in espanso inferiore
- L Striscia sigillatura di larghezza extra
- M Canale di sottovuoto
- N Vaschetta raccogli gocce removibile
- O Taglierina per sacchetti
- P Vano rotolo

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

1. Spia indicatrice Sigillatura

Lampeggia durante il processo di sigillatura e resta accesa fissa al termine di tale processo.

2. Spia indicatrice Sottovuoto

Lampeggia durante il ciclo di creazione del sottovuoto e resta accesa fissa al termine del ciclo.

3. Pulsante Sigillatura

Questo pulsante ha tre utilizzi:

1. Premere per creare una sigillatura quando si realizzano sacchetti da un rotolo FoodSaver®.
2. Premere per interrompere immediatamente il processo di formazione del sottovuoto e iniziare a sigillare il sacchetto. In questo modo si evita di frantumare alimenti delicati come pane, biscotti e pasta sfoglia.
3. Premere per creare una sigillatura su sacchetti di pellicola multistrato (come i sacchetti per patatine) per mantenere gli alimenti sigillati eliminando l'aria.

4. Pulsante Sottovuoto

Questo pulsante ha due utilizzi:

1. Premere per sigillare sottovuoto l'alimento eliminando l'aria. Il motore continua a girare fino a quando il sacchetto è perfettamente sottovuoto, quindi sigilla automaticamente.
2. Premere per sospendere in qualsiasi momento il processo di creazione del sottovuoto.

5. Pulsante Modalità

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

5a. Alimenti secchi

Per la creazione ottimale del sottovuoto e la sigillatura di alimenti secchi. Si tratta dell'impostazione predefinita.

5b. Alimenti umidi

Per la creazione ottimale del sottovuoto e la sigillatura di alimenti umidi o ricchi di succo.

5c. Impulso

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

5d. Sottovuoto

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

6. Comandi dell'adattatore Salva Freschezza

6a. Sottovuoto

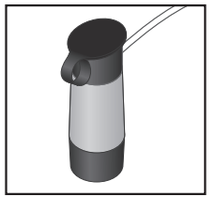
Da utilizzare con sacchetti con cerniera, contenitori, tappi per bottiglie e altri accessori FoodSaver® quando si utilizza l'adattatore Salva Freschezza.

6b. Marinatura

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

Accessori opzionali

Adattatore Salva Freschezza utilizzare con i sacchetti con cerniera e i contenitori salvafreschezza FoodSaver®. Ideale per alimenti freschi e spuntini.



Realizzazione di un sacchetto da un rotolo FoodSaver®

Si veda la FIG. 2

1. Collocare il rotolo nel vano interno dell'unità come indicato. Estrarre una quantità sufficiente di materiale per il sacchetto sul bordo fino a portarlo sopra la striscia di sigillatura per creare la prima sigillatura, quindi chiudere il coperchio.
2. Premere il coperchio per chiudere.
3. Premere il pulsante Sigillatura.
4. Quando la spia indicatrice della Sigillatura smette di lampeggiare e diventa fissa, la sigillatura è completa. Premere gli appositi pulsanti per aprire il coperchio.
5. Far scorrere la taglierina lungo l'apposita barra per tagliare il sacchetto.

È ora possibile sigillare sottovuoto un nuovo sacchetto (si veda la pagina seguente).

Il presente apparecchio è compatibile con i rotoli da 28 cm, i rotoli da 20 cm, i sacchetti da 946 ml, i sacchetti da 3,78 litri e gli accessori FoodSaver®.

Sigillatura sottovuoto con i sacchetti FoodSaver®

Si veda la FIG. 3

1. Collocare l'articolo (o gli articoli) nel sacchetto, lasciando almeno 5 cm di spazio fra il contenuto del sacchetto e la parte superiore di quest'ultimo.
2. Aprire il coperchio dell'apparecchio e collocare l'estremità aperta del sacchetto nel canale di sottovuoto.
3. Premere il coperchio per chiudere.
4. Premere il pulsante Modalità per selezionare l'impostazione. La spia indicatrice si illumina accanto all'impostazione personalizzata attivata.
5. Premere il pulsante Sottovuoto per avviare il processo di creazione del sottovuoto e sigillatura. Il motore continua a girare fino a quando il sacchetto è perfettamente sottovuoto, quindi sigilla automaticamente.
5. Quando la spia indicatrice della Sigillatura smette di lampeggiare e resta accesa fissa, far scorrere i pulsanti per il rilascio su entrambi i lati per aprire, sollevare il coperchio e rimuovere il sacchetto.

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

Suggerimenti importanti:

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

Sigillatura sottovuoto con gli accessori FoodSaver®

Si veda la FIG. 5

1. Preparare il contenitore in base alle linee guida per gli accessori FoodSaver® (consultare il manuale allegato al kit di accessori),
2. Inserire un'estremità del tubicino per accessori nell'apposita porta dell'apparecchio fino a quando scatta in posizione. Collegare l'altra estremità all'accessorio attenendosi alle linee guida.
3. Premere il coperchio per chiudere. Premere il pulsante dell'accessorio.
4. Quando la spia resta accesa fissa, il processo di creazione del sottovuoto è completato. Nota bene: l'apparecchio esegue comunque il ciclo di sigillatura anche quando si applica la sigillatura sottovuoto a un accessorio.
5. Rimuovere il tubicino per l'accessorio da quest'ultimo e dall'apparecchio.
6. Per testare il sottovuoto, è sufficiente tirare il coperchio dell'accessorio. Non dovrebbe muoversi.

Utilizzo Dell'adattatore Salva Freschezza per marinare i contenitori

1. Preparare il contenitore in base alle linee guida per gli accessori FoodSaver® (consultare il manuale allegato al kit di accessori),
2. Smontare l'adattatore per rimuovere la porzione inferiore dall'impugnatura superiore. Inserire la punta nella porta dell'accessorio.
3. Inserire un'estremità del tubicino per accessori nell'apposita porta dell'apparecchio fino a quando scatta in posizione. Collegare l'altra estremità all'accessorio attenendosi alle linee guida.
4. Premere il coperchio per chiudere. Premere il Pulsante Marinatura dell'adattatore Salva Freschezza.
5. Quando la spia resta accesa fissa, il processo di creazione del sottovuoto è completato. Nota bene: l'apparecchio esegue comunque il ciclo di sigillatura anche quando si applica la sigillatura sottovuoto a un accessorio.
6. Rimuovere il tubicino per l'accessorio da quest'ultimo e dall'apparecchio.

Aprire gli accessori FoodSaver® dopo la sigillatura sottovuoto

Si veda la FIG. 5

Contenitori FoodSaver®

Per rilasciare il sottovuoto e aprire, ruotare la manopola nella posizione aperta.

Tappi per bottiglia FoodSaver®

Per rilasciare il sottovuoto e aprire, girare e tirare verso l'alto il tappo per bottiglia.

Cura e pulizia della sigillatrice sottovuoto

Per pulire l'apparecchio:

Estrarre il cavo di alimentazione dalla presa elettrica. Non immergere in liquidi.

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

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

Svuotare la vaschetta raccogli gocce dopo ciascun utilizzo. Lavarla in acqua saponata tiepida o collocarla nel ripiano superiore della lavastoviglie. Asciugare con cura prima di inserirla nuovamente nell'apparecchio.

VS2290X_23MLM1 (EMEA).indd 44-45 2023/7/19 16:31

Per conservare l'apparecchio:

Pulire accuratamente l'unità come descritto in precedenza.

Dopo che l'unità è stata pulita e lasciata asciugare completamente, chiudere il coperchio senza bloccare e far scorrere il pulsante nella posizione di Conservazione. Questa impostazione impedisce che venga applicata pressione non necessaria alle guarnizioni di sigillatura interne dell'unità.

Non conservare mai l'apparecchio nella posizione FUNZIONAMENTO in quanto le guarnizioni potrebbero comprimersi e l'unità non funzionare correttamente.

Conservare in posizione verticale

Quando l'apparecchio si trova nella posizione di Conservazione, conservare in posizione verticale per risparmiare spazio prezioso in cucina.

Assistenza post-vendita

Nel caso in cui l'apparecchio non funzioni ma sia ancora in garanzia, restituire il prodotto al punto vendita presso cui è stato acquistato per la sostituzione. Tenere presente che sarà richiesto un documento valido attestante l'acquisto. Per ulteriore assistenza, rivolgersi al nostro servizio di assistenza clienti chiamando il numero: Regno Unito: 0800 028 7154 | Spagna: 0900 81 65 10 | Francia: 0805 542 055 | Italia: +39 011 814488. Per tutti gli altri Paesi, chiamare il numero +44 800 028 7154. Potrebbero essere applicate tariffe internazionali. In alternativa, scrivere a: foodsavereurope@newellco.com.

Garanzia

Si prega di conservare lo scontrino, poiché sarà necessario per poter fare valere la presente garanzia.

Questo apparecchio è garantito per 2 anni dal momento dell'acquisto come specificato in questo documento.

Durante questo periodo di garanzia, se nell'improbabile eventualità che l'apparecchio non funzioni più a causa di un difetto di progettazione o fabbricazione, si prega di riportarlo al punto vendita, con lo scontrino fiscale e una copia della presente garanzia.

I diritti e i benefici previsti dalla presente garanzia si aggiungono ai diritti legali dell'utente, che non vengono intaccati dalla presente garanzia.

L'esercizio dei diritti legali in caso di difetti è gratuito.

Solo la società Newell indicata di seguito (""Newell"") ha il diritto di modificare questi termini.

Newell si impegna, entro il periodo di garanzia, a riparare o sostituire gratuitamente l'apparecchio o qualsiasi parte dell'apparecchio che non funzioni correttamente a condizione che:

- il punto vendita o Newell vengano informati tempestivamente del problema; e
- l'apparecchio non sia stato in alcun modo alterato o soggetto a danni, uso improprio, abuso, riparazione o alterazione da parte di una persona diversa da una persona autorizzata da Newell.

I guasti che si verificano a causa di, uso improprio, danno, abuso, uso con tensione errata, eventi naturali, eventi al di fuori del controllo di Newell, riparazione o alterazione da parte di una persona diversa da una persona autorizzata da Newell o mancato rispetto delle istruzioni per l'uso non sono coperti da questa garanzia. Inoltre, la normale usura, inclusi, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, lievi scolorimenti e graffi non sono coperti da questa garanzia.

I diritti derivanti da questa garanzia si applicano solo all'acquirente originale e non si estenderanno all'uso commerciale o collettivo.

Se l'apparecchio include una garanzia specifica del paese o un inserto di garanzia, fare riferimento ai termini e alle condizioni di tale garanzia invece che alla presente garanzia o contattare il rivenditore autorizzato locale per ulteriori informazioni.

I prodotti elettrici di scarto non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici. Riciclare nelle apposite strutture. Per ulteriori informazioni sul riciclaggio e sui RAEE inviare una e-mail all'indirizzo foodsavereurope@newellco.com.

In caso di domande relative a reclami ai sensi della presente garanzia, contattare:

Newell Poland Services Sp. z o.o.Plac Andersa 7

Poznan 61-894

Polonia

Spagna: 0900 81 65 10

Francia: 0805 542 055

Regno Unito: 0800 028 7154

Cile: +56 225 945 098

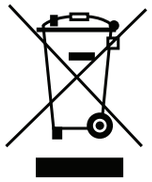
Perù: +51 1 642-9423

Per tutti gli altri paesi, chiamare il numero +44 800 028 7154

Alla chiamata potrebbero essere applicate tariffe internazionali. In alternativa inviare una e-mail a foodsavereurope@newellco.com

Smaltimento dei rifiuti

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



Guida alla conservazione, suggerimenti e consigli

Confezionamento sottovuoto e sicurezza degli alimenti

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

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

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

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

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

Scongelamento e riscaldamento di alimenti confezionati sottovuoto

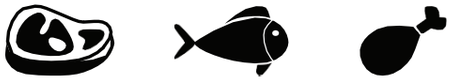
Scongelare sempre gli alimenti in frigorifero o in un forno a micro-onde; non scongelare cibi deperibili a temperatura ambiente.

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

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

Linee guida per la preparazione

Carne e pesce



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

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

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

Formaggi duri

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

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

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

Verdure

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

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

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

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

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

VS2290X_23MLM1 (EMEA).indd 46-47 2023/7/19 16:31

Verdure a foglia

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

Frutta

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

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

Prodotti da forno

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

Caffè e alimenti in polvere

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

Liquidi

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

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

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

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

Pasti preparati in anticipo, avanzi e sandwich

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

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

Alimenti per spuntini

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

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

VS2290X_23MLM1 (EMEA).indd 48-49 2023/7/19 16:31

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

Belangrijke veiligheidsmaatregelen

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

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

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

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Het FoodSaver®-systeem

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

Het FoodSaver®-systeem bespaart tijd en geld

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

FoodSaver®-accessoires

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

FoodSaver®-zakken en -rollen

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

FoodSaver®-vershouddozen

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

VS2290X_23MLM1 (EMEA).indd 50-51 2023/7/19 16:31

Onderdelen

Zie figuur 1

- A Sealknop
- B Vacumeerknop
- C Modusknop
- D Handsealinstellingen
- E Vacumeerknop - Handsealinstellingen
- F Marineren - Handsealinstellingen
- G Opbergknop
- H Aansluiting voor accessoires
- I Knoppen voor openen van de klep
- J Bovenste schuimrubber afdichting
- K Onderste schuimrubber afdichting
- L Extra brede sealstrip
- M Vacumeersleuf
- N Uitneembaar lekbakje
- O Snijmes
- P Bergvak voor rollen

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

1. Lampje 'Sealen'

Knippert wanneer het sealproces wordt geactiveerd en brandt constant als het sealproces is voltooid.

2. Lampje 'Vacumeren'

Knippert wanneer de vacumeercyclus wordt geactiveerd en brandt constant als de vacumeercyclus is voltooid.

3. Sealknop

Deze knop heeft drie functies:

1. Druk de knop in om een sealrand te maken wanneer u zakken maakt met een FoodSaver®-rol.
2. Druk de knop in om het vacumeren onmiddellijk te stoppen en de zak te sealen. Zo voorkomt u dat zachte of breekbare voedingswaren zoals brood, koekjes en pasteitjes, worden geplet.
3. Druk de knop in wanneer u foliezakken sealt die uit meerdere lagen bestaan (zoals gebruikt voor chipszakken) om de zakken luchtdicht te sealen.

4. Vacumeerknop

Deze knop heeft twee functies:

1. Druk op de vacumeerknop om voedsel luchtdicht te verpakken. De motor blijft werken tot alle lucht uit de zak is verwijderd. De zak wordt dan automatisch geseald.
2. Druk de knop op elk moment in om het vacumeerproces tijdelijk te stoppen.

5. Modusknop

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

5a. Droog

Voor het optimaal vacuüm verpakken en sealen van droge voedingswaren. Dit is de standaardinstelling.

5b. Vochtig

Voor het optimaal vacuüm verpakken en sealen van vochtige of sappige voedingswaren.

5c. Pulseren

Houd de knop ingedrukt om de vacumeerfunctie handmatig te bedienen. Druk op de sealknop als u klaar bent om de zak te sealen.

5d. Sous-vide (vacuümgaren)

Voor het optimaal vacuüm verpakken en sealen van zakken die sous-vide worden gekookt.

6. Handsealinstellingen

6a. Vacuüm

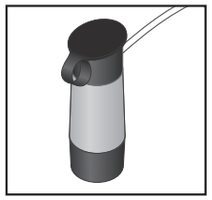
Voor gebruik met FoodSaver®-zakken met zipper, vershouddozen, flesafsuiters en andere accessoires die met de geïntegreerde handsealer worden gebruikt.

6b. Marineren

Voor gebruik met FoodSaver®-marineerdozen die met de geïntegreerde handsealer worden gebruikt. Vacuümpulscyclus duurt maximaal 12 minuten. Hiermee trekt de smaak in minder tijd optimaal in. Het apparaat stopt en start het vacumeerproces automatisch drie keer.

Optionele accessoires

Handsealer Gebruik de handsealer met FoodSaver®-zakken met zipper en vershouddozen; ideaal voor verse voedingswaren en snacks.



Zakken maken met een FoodSaver®- rol

Zie figuur 2

1. Leg de rol in de daarvoor bestemde ruimte zoals getoond. Trek nu voldoende materiaal naar de rand, tot het op de sealstrip ligt, om de eerste sealrand te maken. Sluit de klep.
2. Druk de klep dicht.
3. Druk de sealknop in.
4. Wanneer het seallampje stopt met knipperen en constant brandt, is de rand geseald. Druk de knoppen voor het openen van de klep in.
5. Schuif het snijmes langs de snijbalk om de zak af te snijden.

De zak kan nu worden gebruikt om uw voedingswaren vacuüm in te verpakken (zie volgende pagina).

Dit apparaat is geschikt voor gebruik met FoodSaver®-rollen van 28 cm en 20 cm, zakken van 946 ml en 3,78 liter en accessoires.

Vacuüm sealen met FoodSaver®-zakken

Zie figuur 3

1. Vul de zak met de voedingswaren. Zorg hierbij dat minimaal 75 mm ruimte vrij blijft tussen de inhoud en de bovenkant van de zak.
2. Open het deksel van het apparaat en leg het open uiteinde van de zak in de vacumeersleuf.
3. Druk de klep dicht.
4. Druk op de modusknop om een aangepaste instelling te kiezen. Het lampje naast de aangepaste instelling gaat branden om aan te geven dat deze instelling is ingeschakeld.
5. Druk de vacumeerknop in om de zak vacuüm te verpakken. De motor blijft werken tot alle lucht uit de zak is verwijderd. De zak wordt dan automatisch geseald.
6. Wanneer het seallampje stopt met knipperen en constant brandt, drukt u de twee knoppen aan beide zijden in om de klep te openen, tilt u de klep omhoog en neemt u de zak uit het apparaat.

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

Belangrijke tips:

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

Vacuüm sealen met FoodSaver®-accessoires

Zie figuur 5

1. Bereid de vershouddoos voor volgens de FoodSaver®-richtlijnen voor accessoires (raadpleeg de gebruiksaanwijzing die bij de accessoires is geleverd).
2. Breng het ene uiteinde van de accessoireslang aan op de aansluiting voor accessoires op het apparaat tot de slang in positie klikt. Sluit het andere uiteinde van de slang aan op het accessoire. Raadpleeg hiervoor de richtlijnen voor accessoires.
3. Druk de klep dicht. Druk de accessoireknop in.
4. Als het lampje constant blijft branden, is het vacumeerproces voltooid. Bij het vacuüm verpakken van een accessoire wordt de sealcyclus ook uitgevoerd. Dit is normaal.
5. Verwijder de slang van het accessoire en van het apparaat.
6. Als u wilt testen of het accessoire luchtdicht is verpakt, trekt u even kort aan het deksel. Het deksel zit vast op de doos.

Het handsealapparaat gebruiken om containers te marineren

1. Bereid de vershouddoos voor volgens de FoodSaver®-richtlijnen voor accessoires (raadpleeg de gebruiksaanwijzing die bij de accessoires is geleverd).
2. Neem het handsealapparaat uit elkaar en verwijder de onderkant van het bovenste handvat. Steek het uiteinde in de aansluiting op het accessoire.
3. Breng het ene uiteinde van de accessoireslang aan op de aansluiting voor accessoires op het apparaat tot de slang in positie klikt. Sluit het andere uiteinde van de slang aan op het accessoire. Raadpleeg hiervoor de richtlijnen voor accessoires.
4. Druk de klep dicht. Druk de Marineren - Handsealinstellingen
5. Als het lampje constant blijft branden, is het vacumeerproces voltooid. Bij het vacuüm verpakken van een accessoire wordt de sealcyclus ook uitgevoerd. Dit is normaal.
6. Verwijder de slang van het accessoire en van het apparaat.

Vacüum gesealde FoodSaver®-accessoires openen

Zie figuur 5

FoodSaver®-vershouddozen

Draai de knop in de geopende stand om een vacuüm gesealde doos te openen.

FoodSaver®-flesafsluiters

Draai en trek de flesafsluiter van de fles.

Het apparaat onderhouden en reinigen

Het apparaat reinigen:

Neem het stroomsnoer uit het stopcontact. Dompel het apparaat niet onder in vloeistof.

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

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

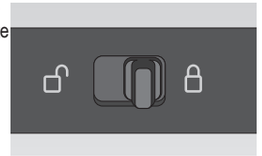
Leeg het lekbakje na elk gebruik. Was dit af in warm water met afwasmiddel of zet dit in het bovenste rek van de vaatwasmachine. Droog het bakje goed alvorens dit weer in het apparaat te zetten.

VS2290X_23MLM1 (EMEA).indd 52-53 2023/7/19 16:31

Het apparaat opbergen:

Reinig het apparaat grondig zoals hierboven beschreven.

Nadat het apparaat is gereinigd en volledig is gedroogd, sluit u de klep zonder deze te vergrendelen en schuift u de knop in de opbergstand. Zo worden de interne afdichtingen van het apparaat niet te sterk samengeperst.



Zet het apparaat nooit weg met de klep in de werkingsstand, aangezien de afdichtingen dan worden samengeperst waardoor het apparaat mogelijk niet goed meer werkt.

Rechtop wegzetten

Zorg dat de klep in de opgergstand staat en zet het apparaat rechtop weg zodat dit de minste ruimte in beslag neemt.

Aftersales-service

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

Garantie

Bewaar uw ontvangstbewijs, want dit is nodig voor eventuele claims onder deze garantie.

Dit apparaat heeft een garantie van 2 jaar na uw aankoop zoals beschreven in dit document.

Mocht het apparaat tijdens deze garantieperiode onverhoopt niet meer functioneren als gevolg van een ontwerp- of fabricagefout, breng het dan terug naar de plaats van aankoop, met uw kassabon en een kopie van deze garantie.

De rechten en voordelen uit hoofde van deze garantie vormen een aanvulling op uw wettelijke rechten, die door deze garantie niet worden aangetast.

De uitoefening van uw wettelijke rechten in geval van gebreken is gratis.

Alleen het hieronder vermelde toepasselijke Newell-bedrijf ("Newell") heeft het recht deze voorwaarden te wijzigen.

Newell verbindt zich ertoe om binnen de garantieperiode het toestel, of elk onderdeel van het toestel dat niet naar behoren functioneert, kosteloos te herstellen of te vervangen, op voorwaarde dat:

- u de plaats van aankoop of Newell onmiddellijk op de hoogte brengt van het probleem; en
- het toestel op geen enkele wijze is gewijzigd of onderworpen aan schade, misbruik, misbruik, reparatie of wijziging door een andere persoon dan een door Newell gemachtigd persoon.

Defecten die ontstaan door oneigenlijk gebruik, beschadiging, misbruik, gebruik met verkeerde spanning, natuurrampen, gebeurtenissen buiten de controle van Newell, reparatie of wijziging door een andere persoon dan een door Newell gemachtigd persoon of het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing vallen niet onder deze garantie. Bovendien vallen normale slijtage, met inbegrip van, maar niet beperkt tot, kleine verkleuringen en krassen niet onder deze garantie.

De rechten uit hoofde van deze garantie gelden alleen voor de oorspronkelijke koper en strekken zich niet uit tot commercieel of gemeenschappelijk gebruik.

Als uw apparaat een landspecifieke garantie of garantiebijlage heeft, raadpleeg dan de voorwaarden van die garantie of garantie in plaats van deze garantie of neem contact op met uw plaatselijke erkende dealer voor meer informatie.

Afgedankte elektrische producten mogen niet met het huishoudelijk afval worden weggegooid. Gelieve te recycleren waar faciliteiten bestaan. E-mail ons op CrockpotEurope@newellco.com voor meer informatie over recycling en WEEE.

Als u vragen heeft over claims onder deze garantie, neem dan contact op met:

Newell Poland Services Sp. z o.o.Plac Andersa 7

Poznan 61-894

Polen

Spanje: 0900 81 65 10

Frankrijk: 0805 542 055

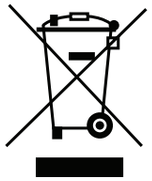
Verenigd Koninkrijk: 0800 028 7154

Voor alle andere landen, bel +44 800 028 7154 Internationale tarieven kunnen van toepassing zijn.

U kunt ook een e-mail sturen naar CrockpotEurope@newellco.com

Afvalverwijdering

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



Hints en tips voor het bewaren van voedsel

Vacuüm verpakken en voedselveiligheid

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

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

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

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

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

Vacuüm verpakte voedingswaren ontdooien en opnieuw opwarmen

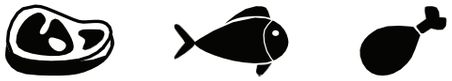
Ontdooi voedingswaren altijd in een koelkast of magnetron en ontdooi bederfelijke etenswaren nooit op kamertemperatuur.

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

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

Richtlijnen voor gebruik

Vlees en vis



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

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

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

Harde kaas

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

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

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

Groenten

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

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

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

VS2290X_23MLM1 (EMEA).indd 54-55 2023/7/19 16:31

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

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

Bladgroenten

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

Fruit

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

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

Bakproducten

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

Koffie en voedsel in poedervorm

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

Vloeistoffen

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

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

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

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

Vooraf bereide maaltijden, restjes en sandwiches

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

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

Snacks

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

Problemen oplossen

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

VS2290X_23MLM1 (EMEA).indd 56-57 2023/7/19 16:31

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

Viktiga säkerhetsåtgärder

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

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

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

SPARA DESSA ANVISNINGAR

FoodSaver®-systemet

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

FoodSaver®-systemet sparar både tid och pengar

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

FoodSaver®-tillbehör

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

FoodSaver®-påsar och -rullar

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

FoodSaver®-behållare

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

VS2290X_23MLM1 (EMEA).indd 58-59 2023/7/19 16:31

Delar

Se bild 1

- A Förslutningsknapp
- B Vakuumknapp
- C Lägesknapp
- D Reglage för den handhållna förseglaren
- E Vakuumknapp den handhållna förseglaren
- F Marineraknapp den handhållna förseglaren
- G Förvaringsknapp
- H Tillbehörsport
- I Lockfrigöringsknapp
- J Övre skumpackning
- K Nedre skumpackning
- L Extra bred förslutningsremsa
- M Vakuumkanal
- N Löstagbar droppbricka
- O Påsskärare
- P Rullförvaring

Tack vare den användarvänliga och intuitiva kontrollpanelen kan du enkelt få ut mesta möjliga av ditt FoodSaver®-system:

1. Förseglingsindikatorlampa

Blinkar när förseglingsprocessen pågår och lyser med ett fast sken när förseglingsprocessen är klar.

2. Vakuumindikatorlampa

Blinkar när vakuumcykeln pågår och lyser med ett fast sken när vakuumcykeln har avslutats.

3. Förseglingsknapp

Knappen har tre användningsområden:

1. Tryck för att skapa en försegling när du gör påsar av en FoodSaver®-rulle.
2. Tryck för att omedelbart stoppa vakuumprocessen och börja försegla påsen. Detta förhindrar att ömtåliga föremål som bröd, kakor och andra bakverk krossas.
3. Tryck för att skapa en försegling på filmpåsar som består av flera lager (t.ex. chipspåsar) för att förvara maten lufttätt.

4. Vakuumknapp

Knappen har två användningsområden:

1. Tryck för att vakuumförpacka maten lufttätt. Motorn fortsätter att gå tills påsen är vakuumfylld och sedan förseglas påsen automatiskt.
2. Tryck när du vill för att pausa vakuumprocessen.

5. Lägesknapp

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

5a. Torr

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

5b. Fuktig

För optimal vakuumförpackning och försegling av fuktiga eller saftiga livsmedel.

5c. Puls

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

5d. Sous-vide

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

6. Reglage för den handhållna förseglaren

6a. Vakuum

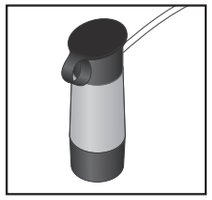
För användning med FoodSaver®-zippåsar, -behållare, -flaskproppar och andra tillbehör med den inbyggda handhållna förseglaren.

6b. Marinera

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

Valfria tillbehör

Handhållen förseglare Används tillsammans med FoodSaver®-zippåsar och Fresh-burkar – perfekt för färskvaror och snacks.



Göra en påse av en FoodSaver®-rulle

Se bild 2

1. Placera rullen inuti enhetens interna lagringsutrymme enligt anvisningarna. Dra tillräckligt med påsmaterial till kanten tills det är ovanpå förseglingsremsan för att göra den första förseglingen och stäng locket.
2. Tryck på locket för att låsa.
3. Tryck på knappen för försegling.
4. När indikatorlampan för försegling slutar att blinka och lyser med ett fast sken är förseglingen är klar. Tryck på lockfrigöringsknapparna för att öppna locket.
5. Skjut påsavskäraren över skärbladet för att kapa av påsen.

Nu är du redo för vakuumförpackning med den nya påsen (se nästa sida).

Denna apparat är kompatibel med FoodSaver®-rullar på 28 cm och 20 cm, påsar på 946 ml och 3,78 l samt tillbehör.

Vakuumförsegling med FoodSaver®-påsar

Se bild 3

1. Placera artikeln/artiklarna i påsen, med minst 7,5 cm utrymme mellan påsens innehåll och påsens ovankant.
2. Öppna apparatens lock och placera den öppna änden av påsen i vakuumkanalen.
3. Tryck på locket för att låsa.
4. Tryck på lägesknappen för att välja en anpassad inställning. Indikatorlampan tänds bredvid den anpassade inställning som har initierats.
5. Tryck på vakuumknappen för att påbörja vakuum-och förseglingsprocessen. Motorn fortsätter att gå tills påsen är vakuumfylld och sedan förseglas påsen automatiskt.
6. När indikatorlampan för försegling slutar att blinka och lyser med ett fast sken trycker du på frigöringsknapparna på båda sidor för att öppna och lyfta upp locket samt ta bort påsen.

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

Viktiga tips:

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

Vakuumförsegling med FoodSaver®-tillbehör

Se bild 5

1. Förbered behållaren enligt riktlinjerna för FoodSaver®-tillbehören (se handboken som medföljer tillbehörssatsen).
2. För in ena änden av tillbehörsslangen i tillbehörsporten på apparaten tills den klickar på plats. Anslut den andra änden till tillbehöret enligt tillbehörets inriktningslinjer.
3. Tryck på locket för att låsa. Tryck på tillbehörsknapp.
4. När lampan lyser med ett fast sken har vakuumprocessen slutförts. Observera att apparaten fortfarande kommer att gå igenom förseglingscykeln vid vakuumförpackning av tillbehör.
5. Ta bort tillbehörsslangen från tillbehöret och apparaten.
6. För att testa vakuumet drar du helt enkelt i tillbehörslocket. Det ska inte röra sig.

Använda den handhållna förseglaren för att marinera behållare

Se bild 5

1. Förbered behållaren enligt riktlinjerna för FoodSaver®-tillbehören (se handboken som medföljer tillbehörssatsen).
2. Demontera den handhållna förseglaren för att ta bort den nedre delen från det övre handtaget. Sätt in spetsen i porten på tillbehöret.
3. För in ena änden av tillbehörsslangen i tillbehörsporten på apparaten tills den klickar på plats. Anslut den andra änden till tillbehöret enligt tillbehörets inriktningslinjer.
4. Tryck på locket för att låsa. Tryck på Marineraknapp den handhållna förseglaren.
5. När lampan lyser med ett fast sken har vakuumprocessen slutförts. Observera att apparaten fortfarande kommer att gå igenom förseglingscykeln vid vakuumförpackning av tillbehör.
6. Ta bort tillbehörsslangen från tillbehöret och apparaten.

Öppna FoodSaver®-tillbehör efter vakuumförsegling

Se bild 5

FoodSaver®-behållare

Vrid vredet till öppet läge för att frigöra vakuum och öppna.

FoodSaver®-flaskproppar

Vrid och dra flaskproppen uppåt för att frigöra vakuum och öppna.

Skötsel och rengöring av vakuumförseglaren

Så här rengör du apparaten:

Dra ut strömsladden ur eluttaget. Sänk inte ner apparaten i vätska.

Kontrollera att det inte finns några matrester på packningarna och runt droppbrickan. Torka vid behov av packningarna med en varm trasa med diskmedel. De övre och nedre packningarna kan tas bort för rengöring. Rengör dem med varmt vatten och diskmedel.

Med den löstagbara droppbrickan blir rengöringen enkel om små mängder vätska dras in i vakuumkanalen under vakuumprocessen.

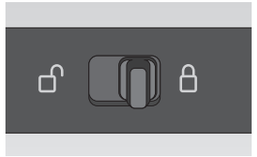
Töm droppbrickan efter varje användning. Tvätta den i varmt vatten och diskmedel eller placera den i diskmaskinens övre hylla. Torka den ordentligt innan du sätter in den i apparaten igen.

VS2290X_23MLM1 (EMEA).indd 60-61 2023/7/19 16:31

Så här förvarar du apparaten:

Rengör enheten noggrant enligt beskrivningen ovan.

När enheten har rengjorts och torkat ordentligt ska du stänga locket utan att låsa det och föra knappen till positionen för förvaring. Denna inställning förhindrar att onödigt tryck utövas på enhetens inre förseglingspackningar.



Förvara aldrig locket i läget för ANVÄNDNING eftersom packningarna kan komprimeras och enheten kanske inte fungerar som den ska.

Förvaras lodrätt

När apparaten är i förvaringsläge förvaras den bäst i lodrätt läge för att spara värdefullt utrymme i köket.

Service efter försäljning

Om apparaten inte fungerar men omfattas av garanti ska du returnera produkten till det ställe där den köptes för byte. Var medveten om att ett giltigt inköpsbevis kommer att krävas. Om du behöver ytterligare support kan du kontakta vår kundtjänstavdelning på: Storbritannien: +44-(0)800 028 7154 | Spanien: +34-(0)900 81 65 10 | Frankrike: +33-(0)805 542 055. För alla övriga länder, ring +44-800 028 7154. Internationella taxor kan gälla. Alternativt kan du skicka e-post till: foodsavereurope@newellco.com.

Garanti

Spara ditt inköpskvitto eftersom det krävs vid eventuella garantianspråk.

Denna apparat omfattas av en 2-årig garanti efter inköpsdatum enligt beskrivning i detta dokument.

Om apparaten mot förmodan skulle sluta fungera under denna garantiperiod på grund av ett design- eller tillverkningsfel, ta med apparaten tillbaka till inköpsstället tillsammans med ditt inköpskvitto och en kopia av denna garanti.

Dina rättigheter och förmåner under denna garanti gäller utöver dina lagstadgade rättigheter, som inte påverkas av denna garanti.

Att utöva dina lagstadgade rättigheter i händelse av defekter är kostnadsfritt.

Endast det berörda Newell-företag som anges nedan (”Newell”) har rätt att ändra dessa villkor.

Newell åtar sig att inom garantiperioden kostnadsfritt reparera eller byta ut apparaten eller någon del av apparaten som befunnits vara defekt, under förutsättning att:

- du genast underrättar inköpsstället eller Newell om problemet; och
- apparaten inte har ändrats på något som helst sätt eller har utsatts för skada, missbruk, våld, reparation eller modifiering av en person som inte är auktoriserad av Newell.

Fel som uppstår genom felaktig användning, skada, våld, användning med felaktig spänning, naturliga händelser, händelser som ligger utanför Newells kontroll, reparation eller modifiering av en person som inte är auktoriserad av Newell eller underlåtelse att följa användningsinstruktioner täcks inte av denna garanti. Dessutom täcks inte normalt slitage, inklusive men inte begränsat till, smärre missfärgning och repor av denna garanti.

Rättigheterna under denna garanti ska endast gälla den ursprungliga köparen och kan inte utökas för att gälla kommersiell eller gemensam användning.

Om din apparat täcks av en landsspecifik garanti, vänligen se villkor och bestämmelser för denna garanti eller kontakta din lokala auktoriserade återförsäljare för mer information.

Uttjänta elektriska produkter får inte slängas i hushållssoporna. Lämna in uttjänta elektriska produkter till närmaste återvinningscentral. E-posta till oss på CrockpotEurope@newellco.com för mer information om återvinning och WEEE.

Om du har några frågor gällande anspråk som täcks av denna garanti, vänligen kontakta

Newell Poland Services Sp. z o.o.Plac Andersa 7

Poznan 61-894

Polen

Spanien: 0900 81 65 10

Frankrike: 0805 542 055

Storbritannien: 0800 028 7154

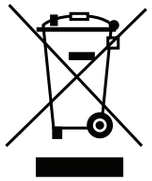
För alla övriga länder, ring +44 800 028 7154.

Internationella samtalstaxor kan gälla.

Alternativt kan du e-posta till CrockpotEurope@newellco.com

Avfallshantering

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



Förvaringsguide, tips och råd

Vakuumförpackning och livsmedelssäkerhet

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

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

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

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

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

Tina och värma vakuumpaketerade livsmedel

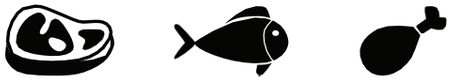
Tina alltid livsmedel i kylskåp eller mikrovågsugn. Tina aldrig färskvaror i rumstemperatur.

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

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

Förberedelser

Kött och fisk



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

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

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

Hårda ostar

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

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

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

Grönsaker

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

Förväll grönsakerna genom att lägga dem i kokande vatten eller i mikrovågsugnen tills de är färdiga, men fortfarande krispiga. Förvällningstiderna varierar: 1–2 minuter när det gäller bladgrönsaker och ärtor, 3–4 minuter för sockerärter, skivad zucchini eller broccoli, 5 minuter för morötter och 7–11 minuter för majskolvar. Placera grönsakerna i kallt vatten när de är färdiga för att stoppa tillagningsprocessen. Torka sedan av grönsakerna med en handduk innan de vakuumförseglas.

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

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

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

VS2290X_23MLM1 (EMEA).indd 62-63 2023/7/19 16:31

Bladgrönsaker

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

Frukter

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

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

Bakverk

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

Kaffe och pulverlivsmedel

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

Vätskor

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

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

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

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

Färdiglagade måltider, matrester och smörgåsar

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

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

Mellanmål

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

Felsökning

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

VS2290X_23MLM1 (EMEA).indd 64-65 2023/7/19 16:31

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

Tärkeät turvatoimet

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

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

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

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

FoodSaver®-järjestelmä

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

FoodSaver®-järjestelmä säästää aikaa ja rahaa

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

FoodSaver®-tuotteet

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

FoodSaver®-pussit ja -rullat

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

FoodSaver®-säilytysastiat

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

VS2290X_23MLM1 (EMEA).indd 66-67 2023/7/19 16:31

Osat

Katso kuva 1.

- A Saumauspainike
- B Tyhjiöpainike
- C Tilapainike
- D Käsikäyttöisen pakkauslaitteen toiminnot
- E Tyhjiöpainike - Käsikäyttöisen pakkauslaitteen
- F Marinointipainiketta - Käsikäyttöisen pakkauslaitteen
- G Säilytyspainike
- H Tarvikeliitäntä
- I Kannen vapautuspainikkeet
- J Ylempi vaahtomuovitiiviste
- K Alempi vaahtomuovitiiviste
- L Erikoisleveä saumauskaistale
- M Tyhjiökanava
- N Irrotettava keruuastia
- O Pussileikkuri
- P Rullansäilytyslokero

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

1. Saumauksen merkkivalo

Vilkkuu, kun saumaus on meneillään, ja palaa tasaisesti, kun saumaus on valmis.

2. Tyhjiön merkkivalo

Vilkkuu, kun tyhjiöpakkaus on meneillään, ja palaa tasaisesti, kun tyhjiöpakkaus on valmis.

3. Saumauspainike

Tällä painikkeella on kolme käyttötarkoitusta:

1. Painiketta painamalla voit saumata, kun FoodSaver®-rullasta tehdään pusseja.
2. Painiketta painamalla voit pysäyttää välittömästi tyhjiöpakkauksen ja aloittaa pussin saumauksen. Tällä estetään herkkien tuotteiden, kuten leivän, pikkuleipien ja leivonnaisten murskautuminen.
3. Painiketta painamalla voit saumata monikerroksiset foliopussit (kuten perunalastupussit), jotta ruoka pysyy ilmatiiviinä.

4. Tyhjiöpainike

Tällä painikkeella on kaksi käyttötarkoitusta:

1. Painiketta painamalla voit tyhjiöpakata ruoan ilmatiiviiksi. Moottori pysyy käynnissä, kunnes pussi on täysin tyhjiöpakattu, minkä jälkeen pussi saumataan automaattisesti.
2. Painiketta painamalla voit pysäyttää tyhjiöpakkauksen milloin tahansa.

5. Tilapainike

Valitse mukautettu asetus tilapainikkeella. Merkkivalo syttyy käyttöön otetun mukautetun asetuksen kohdalle.

5a. Kuiva

Kuivien ruokien optimaaliseen tyhjiöpakkaukseen ja saumaukseen. Tämä on oletusasetus.

5b. Kostea

Kosteiden tai mehevien ruokien optimaaliseen tyhjiöpakkaukseen ja saumaukseen.

5c. Sykäys

Pidä painettuna, kun haluat ohjata tyhjiöpakkaustoimintoa manuaalisesti. Paina saumauspainiketta, kun olet valmis saumaamaan pussin.

5d. Sous Vide

Sous Vide -ruuanlaitossa käytettävien pussien optimaaliseen tyhjiöpakkaukseen ja saumaukseen.

6. Käsikäyttöisen pakkauslaitteen toiminnot

6a. Tyhjiö

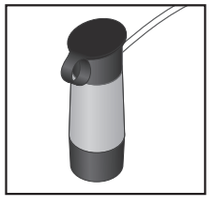
Käytettäväksi FoodSaver® suljettavien pussien, säilytysastioiden, pullonkorkkien ja muiden tarvikkeiden kanssa, joihin käytetään käsikäyttöistä pakkauslaitetta.

6b. Marinointi

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

Lisätarvikkeet

Käsikäyttöinen tyhjiöpakkauslaite Käytä FoodSaver®-merkkisten suljettavien pussien ja tuoresäilytysastioiden kanssa, sopii ihanteellisesti tuoreruokiin ja välipaloihin.



Pussin tekeminen FoodSaver®-rullasta

Katso kuva 2

1. Aseta rulla laitteen sisäiseen säilytyslokeroon esitetyllä tavalla. Tee ensimmäinen sauma vetämällä riittävästi pussimateriaalia reunaan, kunnes se on saumauskaistaleen päällä, ja sulje kansi.
2. Lukitse painamalla kantta.
3. Paina saumauspainiketta.
4. Kun saumauksen merkkivalo lakkaa vilkkumasta ja palaa tasaisesti, saumaus on valmis. Avaa kansi painamalla kannen vapautuspainikkeita.
5. Leikkaa pussi liu'uttamalla pussileikkuria leikkuripalkin poikki.

Nyt olet valmis tyhjiöpakkaamaan tuotteen uuteen pussiin (katso seuraava sivu).

Tämä laite on yhteensopiva FoodSaver®-merkkisten 28 cm rullien, 20 cm rullien, 946 ml pussien, 3,7 l pussien ja tarvikkeiden kanssa.

Tyhjiöpakkaus FoodSaver®-pusseihin

Katso kuva 3

1. Aseta tuote/tuotteet pussiin siten, että sisällön ja pussin pään väliin jää vähintään 7,5 cm.
2. Avaa laitteen kansi ja aseta pussin avonainen pää tyhjiökanavaan.
3. Lukitse painamalla kantta.
4. Valitse mukautettu asetus tilapainikkeella. Merkkivalo syttyy käyttöön otetun mukautetun asetuksen kohdalle.

5. Paina tyhjiöpainiketta ja aloita tyhjiöpakkaus- ja saumausprosessi. Moottori pysyy käynnissä, kunnes pussi on täysin tyhjiöpakattu, minkä jälkeen pussi saumataan automaattisesti.
6. Kun saumauksen merkkivalo lakkaa vilkkumasta ja palaa tasaisesti, paina vapautuspainikkeita molemmilla puolilla ja avaa kansi, nosta se ja irrota pussi.

HUOMAA: Anna laitteen jäähtyä 20 sekuntia aina käytön jälkeen.

Tärkeitä neuvoja:

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

Tyhjiöpakkaus FoodSaver®-lisätarvikkeisiin

Katso kuva 5

1. Valmistele säilytysastia FoodSaver®-laiteohjeidenn mukaisesti (katso laitesarjan mukana toimitettava opas).
2. Aseta letkun toinen pää tyhjilöpakkauslaitteen liitäntäkohtaan. Kunnes se naksahtaa paikalleen. Kytke toinen pää lisätarvikkeeseen ohjeiden mukaisesti.
3. Lukitse painamalla kantta. Paina tarvikepainike.
4. Kun valo palaa tasaisesti, tyhjiöpakkaus on valmis. Huomaa, että saumauskierros jatkuu, kun lisätarviketta tyhjiöpakataan.
5. Irrota letku lisätarvikkeesta ja tyhjiöpakkauslaitteesta.
6. Testaa tyhjiön pitävyys vetämällä lisätarvikkeen kantta. Kannen tulee pysyä paikoillaan.

Käsikäyttöisen tyhjiöpakkauslaitteen käyttö marinointiin SÄILYTYSASTIAT

Katso kuva 5

1. Valmistele säilytysastia FoodSaver®-laiteohjeidenn mukaisesti (katso laitesarjan mukana toimitettava opas).
2. Pura käsikäyttöinen pakkauslaite, jotta saat alaosan irrotettua yläkahvasta. Työnnä kärki tarvikkeen porttiin.
3. Aseta letkun toinen pää tyhjilöpakkauslaitteen liitäntäkohtaan. Kunnes se naksahtaa paikalleen. Kytke toinen pää lisätarvikkeeseen ohjeiden mukaisesti.
4. Lukitse painamalla kantta. Paina marinointipainiketta - Käsikäyttöisen pakkauslaitteen.
5. Kun valo palaa tasaisesti, tyhjiöpakkaus on valmis. Huomaa, että saumauskierros jatkuu, kun lisätarviketta tyhjiöpakataan.
6. Irrota letku lisätarvikkeesta ja tyhjiöpakkauslaitteesta.

FoodSaver®-lisätarvikkeiden avaus tyhjiöpakkauksen jälkeen

Katso kuva 5

FoodSaver®-säilytysastiat

Vapauta tyhjiö ja avaa kääntämällä nuppi auki-asentoon.

FoodSaver®-pullonkorkit

Vapauta tyhjiö ja avaa kääntämällä ja vetämällä ylös pullonkorkista.

Tyhjiöpakkauslaitteen huolto ja puhdistus

Laitteen puhdistaminen:

Irrota virtajohto pistorasiasta. Älä upota nesteeseen.

Tarkista tiivisteet ja keruuastian ympäristö varmistaaksesi, ettei niissä ole ruokajäämiä. Pyyhi tiiviste tarvittaessa lämpimällä saippuavedellä. Ylä- ja alatiivisteet voidaan irrottaa puhdistusta varten. Puhdista lämpimällä saippuavedellä.

Irrotettava keruuastia on helppo puhdistaa, kun pienet nestemäärät ajautuvat tyhjiökanavaan tyhjiöpakkauksen aikana.

Tyhjennä keruuastia jokaisen käyttökerran jälkeen. Pese lämpimässä saippuavedessä tai aseta astianpesukoneen ylätelineeseen. Kuivaa huolellisesti ennen asettamista takaisin laitteeseen.

Laitteen säilyttäminen:

Puhdista laite perusteellisesti yllä kuvatulla tavalla.

Kun laite on puhdistettu ja sen on annettu kuivua kokonaan, sulje kansi sitä lukitsematta ja liu'uta painike säilytysasentoon. Tämä asetus estää tarpeettoman paineen kohdistumisen laitteen sisäisiin tiivisteisiin.

Älä koskaan säilytä kantta KÄYTTÖASENNOSSA, sillä tiivisteet saattavat puristua yhteen eikä laite ehkä toimi oikein.

Säilytä pystyasennossa

Kun laite on säilytysasennossa, säilytä sitä pystyasennossa tilan säästämiseksi keittiössä.

Huoltopalvelu

Jos laite ei toimi, mutta sen takuu on voimassa, palauta tuote ostopaikkaan tuotteen vaihtoa varten. Huomaa, että ostosta tarvitaan asianmukainen tosite. Jos sinulla on muita kysymyksiä, ota yhteys asiakaspalveluumme: Iso-Britannia: 0800 028 7154 | Espanja: 0900 81 65 10 | Ranska: 0805 542 055. Kaikki muut maat: soita numeroon +44 800 028 7154. Puhelusta saatetaan veloittaa ulkomaanpuhelun hinta. Voit myös lähettää sähköpostia osoitteeseen foodsavereurope@newellco.com.

VS2290X_23MLM1 (EMEA).indd 68-69 2023/7/19 16:31

Takuu

Säilytä kuitti, sillä sitä tarvitaan mahdollisia takuuseen liittyviä vaatimuksia varten.

Tälle laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu tässä asiakirjassa kuvatulla tavalla.

Vie laite takuuaikana, siinä epätodennäköisessä tapauksessa, että se ei enää toimi suunnittelu- tai valmistusvirheen vuoksi, takaisin ostopaikkaan yhdessä kassakuitin ja tämän takuun kopion kanssa.

Tämän takuun mukaiset oikeudet ja edut täydentävät lakisääteisiä oikeuksiasi, joihin tämä takuu ei vaikuta.

Lakisääteisten oikeuksien käyttäminen vikatapauksissa on maksutonta.

Ainoastaan alla mainitulla Newell-yhtiöllä ("Newell") on oikeus muuttaa näitä ehtoja.

Newell sitoutuu takuuaikana maksutta korjaamaan tai vaihtamaan laitteen tai sen osan, joka ei toimi asianmukaisesti, edellyttäen, että:

- ilmoitat ongelmasta viipymättä ostopaikkaan tai Newellille; ja
- laitetta ei ole muutettu millään tavalla tai sitä ei ole vahingoitettu, käytetty väärin, käytetty väärin, korjattu tai muutettu muun kuin Newellin valtuuttaman henkilön toimesta.

Tämä takuu ei kata vikoja, jotka johtuvat epäasianmukaisesta käytöstä, vahingoittumisesta, väärinkäytöstä, käytöstä vääränlaisella jännitteellä, luonnonvoimista, tapahtumista, joihin Newell ei voi vaikuttaa, muun kuin Newellin valtuuttaman henkilön suorittamasta korjauksesta tai muutoksesta tai käyttöohjeiden noudattamatta jättämisestä. Lisäksi tämä takuu ei kata normaalia kulumista, mukaan lukien, mutta ei rajoittuen, pienet värimuutokset ja naarmut.

Tämän takuun mukaiset oikeudet koskevat vain alkuperäistä ostajaa, eivätkä ne ulotu kaupalliseen tai yleiseen käyttöön.

Jos laitteeseesi sisältyy maakohtainen takuu tai takuuseen liittyvä lisäys, tutustu sen ehtoihin.

takuun tai takuun ehtoja tämän takuun sijasta tai ota yhteyttä paikalliseen valtuutettuun jälleenmyyjään saadaksesi lisätietoja.

Sähkölaiteromua ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana. Vie kierrätykseen siihen tarkoitukseen varattuun laitokseen. Voit lähettää sähköpostia meille osoitteeseen CrockpotEurope@newellco.com saadaksesi lisätietoja kierrätyksestä ja sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta.

Jos sinulla on kysyttävää tämän takuun mukaisista vaateista, ota yhteyttä osoitteeseen:

Newell Poland Services Sp. z o.o.Plac Andersa 7

Poznan 61-894

Puola

Espanja: 0900 81 65 10

Ranska: 0805 542 055

Iso-Britannia 0800 028 7154

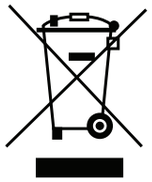
Kaikkien muiden maiden osalta soita numeroon +44 800 028 7154.

Kansainvälisiä hintoja voidaan soveltaa.

Voit myös lähettää sähköpostia osoitteeseen CrockpotEurope@newellco.com

Hävittäminen

Sähkötuotteita ei tule hävittää kotitalousjätteiden mukana. Vie ne mahdollisuuksien mukaan kierrätykseen. Saat lisätietoja kierrätyksestä ja WEEE-direktiivistä, kun lähetät meille sähköpostia osoitteeseen foodsavereurope@newellco.com.



Säilytysohjeita ja -vinkkejä

Tyhjiöpakkaaminen ja ruoan turvallisuus

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

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

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

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

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

Tyhjiöpakattujen ruokien sulatus ja kuumennus

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

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

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

Esikäsittelyohjeet

Liha ja kala

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

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

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

Kovat juustot

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

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

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

Vihannekset

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

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

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

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

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

VS2290X_23MLM1 (EMEA).indd 70-71 2023/7/19 16:31

Lehtivihannekset

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

Hedelmät

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

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

Leivonnaiset

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

Kahvi ja jauhemaiset elintarvikkeet

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

Nesteet

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

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

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

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

Valmiit ateriat, ruoantähteet ja voileivät

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

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

Välipalat

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

Vianmääritys

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

VS2290X_23MLM1 (EMEA).indd 72-73 2023/7/19 16:31

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

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger

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

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

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

GEM DENNE VEJLEDNING

FoodSaver®-systemet

Hvorfor vakuumpakke?

Når fødevarer udsættes for luftpåvirkning, mister de næringsstoffer og smag. Det forårsager også frostbrand og giver grobund for mange bakterier, mug og gærsvampe. Vakuumpakningssystemet fra FoodSaver® fjerner luften og forsegler smagen og kvaliteten. Med et komplet sortiment af FoodSaver®-poser og -beholdere får du nu en lang række muligheder for at nyde fordelene ved en videnskabeligt dokumenteret metode til fødevareopbevaring, som holder fødevarer friske op til fem gange længere.

Med FoodSaver®-systemet sparer du tid og penge

- **Spar penge**. Med FoodSaver®-systemet kan du købe store mængder engros eller på udsalg og vakuumpakke dine fødevarer i de ønskede portionsstørrelser uden madspild.
- **Spar mere tid**. Lav mad til hele ugen på forhånd ved at forberede måltiderne og gemme dem i FoodSaver®-poser.
- **Gør det nemt at have gæster**. Lav din personlige specialitet og lækkerier til ferien på forhånd, så du kan bruge kvalitetstid sammen med dine gæster.
- **Nyd sæsonbestemte fødevarer eller specialiteter**. Sørg for, at ting, der let fordærves eller sjældent anvendes, holder sig friske længere.
- **Få portionsstørrelserne under kontrol under slankekuren**. Vakuumpak fornuftige portioner, og skriv indholdet af kalorier og/eller fedt på posen.
- **Beskyt nonfood-genstande**. Sørg for, at camping- og sejlsportsudstyr forbliver tørt og velorganiseret på udflugter. Beskyt poleret sølv imod misfarvning ved at minimere kontakt med luft.

FoodSaver®-tilbehør

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

FoodSaver®-poser og -ruller

FoodSaver®-poser og -ruller er forsynet med særlige kanaler, som gør det muligt at fjerne luften på effektiv vis. Udformningen med flere lag gør dem til en særligt effektiv barriere for ilt og fugt og hjælper med at forhindre frostbrand. FoodSaver®-poser og -ruller fås i mange forskellige størrelser.

FoodSaver®-opbevaringsbokse

FoodSaver®-opbevaringsbokse er nemme at bruge og ideelle til vakuumpakning af sarte fødevarer såsom muffins og andet bagværk, væsker og tørvarer. Marinér på få minutter i stedet for flere timer med tilstanden Marinering.

VS2290X_23MLM1 (EMEA).indd 74-75 2023/7/19 16:31

Dele

Se FIG. 1

- A Forseglingsknap
- B VVakuumknap
- C Tilstandsknap
- D Betjeningsknapper til den håndholdte forsegler
- E Vakuumknap den håndholdte forsegler
- F Marineringknap den håndholdte forsegler
- G Opbevaringsknap
- H Port til tilbehør
- I Knap til at åbne låget
- J Øverste skumforseglingslamel
- K Nederste skumforseglingslamel
- L Ekstra bred forseglingsstrimmel
- M Vakuumkanal
- N Udtagelig drypbakke
- O Poseklipper
- P Rulleopbevaring

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

1. Forseglingsindikator

Blinker, når forseglingen er i gang, og skifter til konstant lys, når forseglingen er færdig.

2. Vakuumindikator

Blinker, når vakuumcyklussen er i gang, og skifter til konstant lys, når vakuumcyklussen er færdig.

3. Forseglingsknap

Denne knap har tre anvendelser:

1. Tryk på knappen for at skabe en forsegling, når du laver poser ud af en FoodSaver®-rulle.
2. Tryk på knappen for med det samme at stoppe vakuumprocessen og begynde at forsegle posen. Dette forhindrer, at skrøbelige fødevarer som brød, småkager og kager bliver knust.
3. Tryk på knappen for at skabe en forsegling på poser af folie i flere lag (såsom chipsposer) for at holde maden lufttæt forseglet.

4. Vakuumknap

Denne knap har to anvendelser:

1. Tryk på knappen for at vakuumforsegle fødevarer lufttæt. Motoren fortsætter med at køre, indtil posen er helt tømt for luft, hvorefter den forsegles automatisk.
2. Tryk på knappen for når som helst at afbryde vakuumprocessen.

5. Tilstandsknap

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

5a. Tør

Til optimal vakuumudsugning og -forsegling af tørre fødevarer. Dette er standardindstillingen.

5b. Fugtig

Til optimal vakuumudsugning og -forsegling af fugtige eller saftige fødevarer.

5c. Puls

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

5d. Sous Vide

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

6. Betjeningsknapper til den håndholdte forsegler

6a. Vakuum

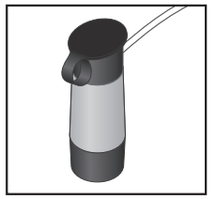
Til brug med FoodSaver®-lynlåsposer, opbevaringsbokse, flaskepropper og andet tilbehør ved hjælp af den indbyggede håndholdte forsegler.

6b. Marinering

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

Valgfrit tilbehør

Håndholdt forsegler brug med FoodSaver®-poser med lynlås og -opbevaringsbokse, ideel til friske fødevarer og snacks.



Lav en pose ud af en FoodSaver®- rulle

Se FIG. 2

1. Anbring rullen i enhedens indvendige opbevaringsplads som angivet. Træk tilstrækkeligt posemateriale frem til kanten, indtil det ligger oven på forseglingsstrimlen. Lav den første forsegling, og luk låget.
2. Tryk på låget for at låse.
3. Tryk på forseglingsknappen.
4. Når forseglingsindikatoren holder op med at blinke og begynder at lyse konstant, er forseglingen fuldført. Tryk på knapperne til at åbne låget.
5. Skub poseskæreren hen over skærerstangen for at afskære posen.

Nu er du klar til at vakuumforsegle med din nye pose (se næste side).

Dette apparat er kompatibelt med FoodSaver®-ruller på 28 cm og 20 cm, -poser på 946 ml, 3,78 l samt tilbehør.

Vakuumforsegling med FoodSaver®- poser

Se FIG. 3

1. Anbring emnet/emnerne i posen, så der er mindst 7,6 cm ekstra plads mellem posens indhold og toppen af posen.
2. Åbn apparatets låg, og anbring posens åbne ende i vakuumkanalen.
3. Tryk på låget for at låse.
4. Tryk på tilstandsknappen for at vælge en brugerdefineret indstilling. Indikatorlampen lyser ved siden af den brugerdefinerede indstilling, der påbegyndes.
5. Tryk på vakuumknappen for at starte vakuum- og forseglingsprocessen. Motoren fortsætter med at køre, indtil posen er helt tømt for luft, hvorefter den forsegles automatisk.
6. Når forseglingsindikatoren holder op med at blinke og begynder at lyse konstant, skal du trykke på udløserknapperne på begge sider for at åbne låget, løfte det og fjerne posen.

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

Vigtige tips:

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

Vakuumforsegling med FoodSaver®-tilbehør

Se FIG. 5

1. Klargør opbevaringsboksen i henhold til retningslinjerne for FoodSaver®-tilbehør (se vejledningen, der følger med tilbehørssættet).
2. Sæt den ene ende af tilbehørsslangen ind i tilbehørsporten på apparatet, indtil den klikker på plads. Slut den anden ende til tilbehøret i henhold til retningslinjerne.
3. Tryk på låget for at låse. Tryk på tilbehørsknap.
4. Når lyset bliver konstant, er vakuumprocessen fuldført. Bemærk, at apparatet stadig går igennem forseglingscyklussen, når man vakuumforsegler tilbehør.
5. Tag tilbehørsslangen af tilbehøret og apparatet.
6. Hvis du vil teste vakuummet, skal du blot trække i tilbehørets låg. Det må ikke give sig.

Brug den håndholdte forsegler at marinere OPBEVARINGSBOKSE

Se FIG. 5

1. Klargør opbevaringsboksen i henhold til retningslinjerne for FoodSaver®-tilbehør (se vejledningen, der følger med tilbehørssættet).
2. Adskil den håndholdte forsegler for at fjerne underdelen fra det øverste håndtag. Indsæt spidsen i porten på tilbehøret.
3. Sæt den ene ende af tilbehørsslangen ind i tilbehørsporten på apparatet, indtil den klikker på plads. Slut den anden ende til tilbehøret i henhold til retningslinjerne.
4. Tryk på låget for at låse. Tryk på Marineringknap den håndholdte forsegler.
5. Når lyset bliver konstant, er vakuumprocessen fuldført. Bemærk, at apparatet stadig går igennem forseglingscyklussen, når man vakuumforsegler tilbehør.
6. Tag tilbehørsslangen af tilbehøret og apparatet.

Åbn FoodSaver®-tilbehør efter vakuumforsegling

Se FIG. 5

FoodSaver®-opbevaringsbokse

Når du vil udløse vakuummet og åbne, skal du dreje knappen til den åbne position.

FoodSaver®-flaskepropper

Løsn vakuummet, og åbn ved at dreje flaskeproppen og trække den op.

Vedligeholdelse og rengøring af din vakuumforsegler

Sådan rengøres apparatet:

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

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

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

Tøm drypbakken efter hver brug. Vask den af med varmt sæbevand, eller læg den på den øverste hylde i opvaskemaskinen. Tør den grundigt, før du sætter den ind i apparatet igen.

VS2290X_23MLM1 (EMEA).indd 76-77 2023/7/19 16:31

Sådan opbevares apparatet:

Rengør enheden grundigt som beskrevet ovenfor.

Når enheden er gjort ren og er tørret helt, skal du lukke låget uden at låse det og skubbe knappen til opbevaringspositionen. Denne indstilling forhindrer, at enhedens interne forseglingslameller bliver trykket.

Opbevar aldrig låget i betjeningspositionen, da forseglingslamellerne kan blive presset sammen, hvorved enheden evt. ikke kan fungere korrekt.

Opbevares lodret

Når apparatet er i opbevaringspositionen, skal det opbevares lodret for at spare plads i køkkenet.

Serviceaftale

I tilfælde af at apparatet ikke fungerer, men stadig er dækket af garantien, skal produktet returneres til det sted, det blev købt, for at blive udskiftet. Vær opmærksom på, at der skal fremvises en gyldig form for købsbevis. Hvis du ønsker yderligere hjælp, kan du kontakte vores kundeserviceafdeling i: Storbritannien og Nordirland: 0800 028 7154 | Spanien: 0900 81 65 10 | Frankrig: 0805 542 055. I alle andre lande bedes du ringe til + 44 800 028 7154. Der kan pålægges internationale takster. Du kan også sende en e-mail til: foodsavereurope@newellco.com.

Garanti

Du bedes gemme din kvittering, da den er nødvendig i forbindelse med eventuelle krav i henhold til denne garanti.

Der er garanti på dette apparat i 2 år efter købet som beskrevet i dette dokument.

Såfremt apparatet i denne garantiperiode mod forventning ikke længere fungerer på grund af en konstruktions- eller fabrikationsfejl, bedes du bringe det tilbage til købsstedet sammen med din kvittering og en kopi af denne garanti.

De rettigheder og fordele, der følger af denne garanti, er et supplement til dine lovbestemte rettigheder, som ikke berøres af denne garanti.

Udøvelsen af dine lovbestemte rettigheder i tilfælde af mangler er gratis.

Kun det relevante Newell-selskab, der er anført nedenfor ("Newell"), har ret til at ændre disse vilkår.

Newell forpligter sig til inden for garantiperioden at reparere eller udskifte apparatet eller enhver del af apparatet, som ikke fungerer korrekt, gratis, forudsat at:

- du omgående underretter købsstedet eller Newell om problemet, og
- at apparatet ikke er blevet ændret på nogen måde eller har været udsat for skade, misbrug, ukorrekt brug, reparation eller ændring udført af andre end en person, der er autoriseret af Newell.

Fejl, der opstår som følge af forkert brug, beskadigelse, misbrug, brug med forkert spænding, naturkatastrofer, begivenheder uden for Newells kontrol, reparation eller ændring udført af andre end en person, der er autoriseret af Newell, eller manglende overholdelse af brugsanvisninger, er ikke dækket af denne garanti. Desuden er normal slitage, herunder, men ikke begrænset til, mindre misfarvninger og ridser, ikke dækket af denne garanti.

Rettighederne i henhold til denne garanti gælder kun for den oprindelige køber og omfatter ikke kommerciel eller fælles brug.

Hvis dit apparat er omfattet af en landespecifik garanti eller garantiseddel, henvises der til vilkårene og betingelserne for denne garanti i stedet for nærværende garanti, og ellers bedes du kontakte din lokale autoriserede forhandler for at få yderligere oplysninger.

Elektriske affaldsprodukter bør ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffald. Aflevér venligst apparatet på en godkendt genbrugsfacilitet. E-mail os på CrockpotEurope@newellco.com for yderligere oplysninger om genbrug og affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Hvis du har spørgsmål vedrørende krav i henhold til denne garanti, bedes du kontakte:

Newell Poland Services Sp. z o.o.Plac Andersa 7

Poznan 61-894

Polen

Spanien: 0900 81 65 10

Frankrig: 0805 542 055

Storbritannien: 0800 028 7154

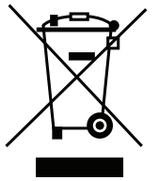
For alle andre lande, ring venligst +44 800 028 7154

Internationale takster kan finde anvendelse.

Du kan også sende en e-mail til CrockpotEurope@newellco.com

Bortskaffelse af affald

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



Opbevaringsvejledning, råd og tip

Vakuumpakning og fødevaresikkerhed

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

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

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

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

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

Optøning og genopvarmning af vakuumpakkede fødevarer

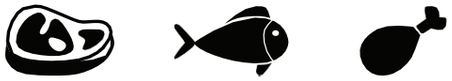
Optø altid fødevarer i køleskabet eller i mikrobølgeovnen – undgå at optø letfordærvelige fødevarer ved stuetemperatur.

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

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

Retningslinjer for klargøring

Kød og fisk



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

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

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

Hårde oste

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

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

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

Grøntsager

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

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

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

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

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

VS2290X_23MLM1 (EMEA).indd 78-79 2023/7/19 16:31

Bladgrøntsager

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

Frugt

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

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

Bagværk

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

Kaffe og fødevarer i pulverform

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

Væsker

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

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

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

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

Færdiglavede måltider, madrester og sandwicher

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

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

Snacks

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

Fejlfinding

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

VS2290X_23MLM1 (EMEA).indd 80-81 2023/7/19 16:31

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

Viktige sikkerhetstiltak

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

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

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

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

FoodSaver®-systemet

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

FoodSaver®-systemet sparer tid og penger

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

FoodSaver®-tilbehør

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

FoodSaver®-poser og -ruller

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

FoodSaver®-beholdere

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

VS2290X_23MLM1 (EMEA).indd 82-83 2023/7/19 16:31

Deler

Se FIG. 1

- A Forseglingsknapp
- B Vakuumknapp
- C Modusknapp
- D Kontroller på håndholdt forsegler
- E Vakuumknapp - håndholdt forsegler
- F Mariner - håndholdt forsegler
- G Oppbevaringsknapp
- H Tilkobling for tilbehør
- I Utløserknapper for lokk
- J Øvre skumpakning
- K Nedre skumpakning
- L Ekstra bred forseglingsstripe
- M Vakuumkanal
- N Avtakbart dryppebrett
- O Posekutter
- P Rulloppbevaring

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

1. Indikatorlampe for forsegling

Blinker når forseglingen er aktivert, og lyser uavbrutt når forseglingen er ferdig.

2. Indikatorlampe for vakuum

Blinker når vakuumsyklusen er aktivert, og lyser uavbrutt når vakuumsyklusen er ferdig.

3. Forseglingsknapp

Denne knappen har tre bruksområder:

1. Trykk på den for å opprette en forsegling når du lager poser fra en FoodSaver®-rull.
2. Trykk på den for å stoppe vakuumprosessen umiddelbart og begynne å forsegle posen. Dette forhindrer knusing av delikate matvarer som brød, småkaker og bakverk.
3. Trykk på den for å forsegle en foliepose av flere lag (for eksempel for potetbåter) for å holde maten lufttett forseglet.

4. Vakuumknapp

Denne knappen har to bruksområder:

1. Trykk på den for vakuumforsegle mat lufttett. Motoren fortsetter å kjøre til all luften er fjernet fra posen og forsegler den deretter automatisk.
2. Trykk på den for å stoppe vakuumprosessen på et hvilket som helst punkt.

5. Modusknapp

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

5a. Tørr

For optimal vakuumforsegling av tørre matvarer. Dette er standardinnstillingen.

5b. Fuktig

For optimal vakuumforsegling av fuktige eller saftige matvarer.

5c. Puls

Trykk og hold inne for å kontrollere vakuumfunksjonen manuelt. Trykk på forseglingsknappen når du er klar til å forsegle posen.

5d. Sous Vide

For optimal vakuumforsegling av poser til bruk i Sous Vide-matlaging.

6. Kontroller på håndholdt forsegler

6a. Vakuum

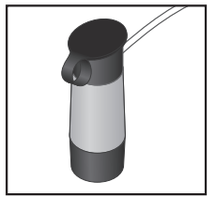
For bruk med glidelåsposer, beholdere, flaskepropper og annet tilbehør fra FoodSaver® med den innebygde håndholdte forseglere.

6b. Mariner

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

Valgfritt tilbehør

Håndholdt forsegler bruk med FoodSaver®-poser med glidelås og ferskhetsbeholdere, ideelt for fersk mat og snacks.



Lag en pose fra en FoodSaver®-rull

Se FIG. 2

1. Plasser rullen i enhetens innvendige oppbevaringsplass, som angitt. For å forsegle første gang, trekk ut nok posemateriale til kanten til det er over forseglingsstripen, og lukk lokket.
2. Trykk på lokket for å låse det.
3. Trykk på forseglingsknappen.
4. Når indikatorlampen for forsegling slutter å blinke og lyser uavbrutt, er forseglingen fullført. Trykk på utløserknappene for lokket for å åpne det.
5. Skyv posekutteren langs kuttelisten for å skjære av posen.

Nå er du klar til å vakuumforsegle med den nye posen (se neste side).

Dette apparatet er kompatibelt med 28 cm ruller, 20 cm ruller, 946 ml og 3,78 l poser og tilbehør fra FoodSaver®.

Vakuumforsegling med FoodSaver®-poser

Se FIG. 3

1. Legg maten i posen slik at det er minst 7,5 cm tomrom mellom poseinnholdet og toppen av posen.
2. Åpne apparatlokket, og plasser den åpne enden av posen inn i vakuumkanalen.
3. Trykk på lokket for å låse det.
4. Trykk på modusknappen for å velge egendefinert innstilling. Indikatorlampen lyser ved siden av den egendefinerte innstillingen som er startet.
5. Trykk på vakuumknappen for å starte vakuumforseglingen. Motoren fortsetter å kjøre til all luften er fjernet fra posen og forsegler den deretter automatisk.
6. Når indikatorlampen for forsegling slutter å blinke og lyser uavbrutt, trykker du på utløserknappene på begge sider for å åpne og løfte av lokket og fjerne posen.

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

Viktig tips:

For å minimere poseavfall må du ikke sette poser for langt inn i apparatet. Bare sett posen like over kanten til det avtakbare dryppebrettet.

Vakuumforsegling med FoodSaver®-tilbehør

Se FIG. 5

1. Forbered beholderen i henhold til FoodSaver®- retningslinjene for tilbehøret (se håndboken som følger med tilbehørssettet).
2. Sett den ene enden av tilbehørsslangen inn i tilbehørsporten på apparatet til den klikker på plass. Koble den andre enden til tilbehøret som beskrevet i tilbehørsretningslinjene.
3. Trykk på lokket for å låse det. Trykk på tilbehørsknapp.
4. Når lampen lyser uavbrutt, er vakuumprosessen fullført. Merk at apparatet fortsatt vil gå gjennom forseglingssyklusen ved vakuumforsegling av et tilbehør.
5. Fjern tilbehørsslangen fra tilbehøret og apparatet.
6. Dra i tilbehørslokket for å teste vakuumet. Det skal ikke bevege seg.

Bruk den håndholdte forseglere å marinere BEHOLDERE

Se FIG. 5

1. Forbered beholderen i henhold til FoodSaver®- retningslinjene for tilbehøret (se håndboken som følger med tilbehørssettet).
2. Demonter den håndholdte forseglere for å fjerne den nedre delen fra topphåndtaket. Sett tuppen inn i porten på tilbehøret.
3. Sett den ene enden av tilbehørsslangen inn i tilbehørsporten på apparatet til den klikker på plass. Koble den andre enden til tilbehøret som beskrevet i tilbehørsretningslinjene.
4. Trykk på lokket for å låse det. Trykk på Vakuumknapp - håndholdt forsegler.
5. Når lampen lyser uavbrutt, er vakuumprosessen fullført. Merk at apparatet fortsatt vil gå gjennom forseglingssyklusen ved vakuumforsegling av et tilbehør.
6. Fjern tilbehørsslangen fra tilbehøret og apparatet.

Åpning av FoodSaver®-tilbehør etter vakuumforsegling

Se FIG. 5

FoodSaver®-beholdere

Hvis du vil frigjøre vakuumet og åpne, vrir du knotten til åpen posisjon.

FoodSaver®-flaskestoppere

For å frigjøre vakuumet og åpne flaskestopperen vrir og trekker du den opp.

Stell og rengjøring av vakuumforseglere

For rengjøring av apparatet:

Fjern strømledningen fra stikkontakten. Må ikke dyppes i væske.

Kontroller pakningene og rundt dryppebrettet for å sikre at det ikke finnes matrester. Tørk av pakningene med varmt såpevann hvis nødvendig. De øvre og nedre pakningene må tas ut før rengjøring. Rengjør med varmt såpevann.

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

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

VS2290X_23MLM1 (EMEA).indd 84-85 2023/7/19 16:31

For å oppbevare apparatet:

Rengjør enheten grundig som beskrevet ovenfor.

Etter at enheten har blitt rengjort og har tørket helt, må du lukke lokket uten å låse det og skyve knappen til oppbevaringsposisjon. Denne innstillingen forhindrer at det blir brukt unødig trykk på de interne forseglingspakningene i enheten.

Ikke oppbevar lokket i posisjonen OPERATE (Bruk), ettersom pakningene kan bli komprimert og enheten kanskje ikke vil fungere som den skal.

Oppbevar vertikalt

Når enheten er i oppbevaringsposisjon, setter du den vertikalt for å spare verdifull kjøkkenplass.Ettersalgsservice

Hvis apparatet ikke fungerer, men er under garanti, må du returnere produktet til stedet det ble kjøpt for en erstatning. Vær oppmerksom på at du trenger et gyldig kjøpsbevis. Hvis du vil ha mer støtte, kan du kontakte vår forbrukerserviceavdeling på: Storbritannia: 0800 028 7154 | Spania: 0900 81 65 10 | Frankrike: 0805 542 055. For alle andre land kan du ringe + 44 800 028 7154. Internasjonale priser kan påløpe. Alternativt kan du sende e-post til: foodsavereurope@newellco.com.

Garanti

Ta vare på kvitteringen din da den må fremlegges ved ethvert krav under denne garantien.

Dette apparatet er garantert i 2 år etter at du kjøpte det slik som beskrevet i dette dokumentet.

I løpet av denne garantiperioden, hvis apparatet mot formodning skulle slutte å fungere på grunn av en feil i design eller produksjon, skal du ta det med til stedet der det ble kjøpt, sammen med salgskvitteringen 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.

Anvendelse av dine lovfestede rettigheter i tilfelle feil er gratis.

Kun det aktuelle Newell foretaket som er beskrevet nedenfor (“Newell”) har rett til å endre disse vilkårene.

Newell påtar seg innenfor garantiperioden å reparere eller erstatte hele apparatet eller deler av apparatet som viser seg å ikke fungere som det skal gratis og under forutsetning av at:

- du straks informerer stedet der du kjøpte det eller Newell om problemet; og
- apparatet ikke har blitt endret på noen måte eller vært utsatt for skade, feilaktig bruk, mishandling, reparasjon eller endringer utført av en person som ikke er autorisert av Newell.

Feil som oppstår på grunn av feilaktig bruk, skade, mishandling, bruk med feil spenning, naturhandlinger, situasjoner utenfor Newells kontroll, reparasjoner eller endringer som er utført av en person som ikke er autorisert av Newell eller unnlatelse av å følge bruksanvisningen, dekkes ikke av denne garantien. I tillegg dekkes ikke normal slitasje, inkludert men ikke begrenset til, små uregelmessigheter i fargen og riper, av denne garantien.

Rettighetene under denne garantien gjelder kun for den originale kjøperen og gjelder ikke for kommersiell eller felles bruk.

Hvis apparatet ditt leveres med en garanti som gjelder spesielt for landet der du bor, vennligst se vilkårene og betingelsen i en slik garanti i stedet for i denne garantien, eller ta kontakt med din lokale autoriserte forhandler for å få mer informasjon.

Brukte elektriske produkter skal ikke kastes i husholdningsavfallet. De skal leveres på en miljøstasjon. Send en e-post til oss på CrockpotEurope@newellco.com for mer informasjon om resirkulering og avhending av EE-avfall (WEEE).

Hvis du har spørsmål angående krav under denne garantien, vennligst kontakt:

Newell Poland Services Sp. z o.o.Plac Andersa 7

Poznan 61-894

Polen

Spania: 0900 81 65 10

Frankrike: 0805 542 055

Storbritannia: 0800 028 7154

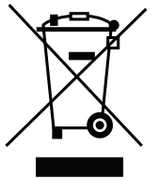
For alle andre land, ring +44 800 028 7154

Utenlandspriser kan gjelde.

Eller du kan sende en e-post til CrockpotEurope@newellco.com

Avfallshåndtering

Elektriske produkter skal ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall. Resirkuler der slike anlegg finnes. Dersom du har spørsmål angående resirkulering eller avhending av elektrisk og elektronisk utstyr, kan du sende en e-post til foodsavereurope@newellco.com.



Veiledning, hint og tips for oppbevaring

Vakuumpakking og matvaresikkerhet

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

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

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

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

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

Tining og oppvarming av vakuumpakket mat

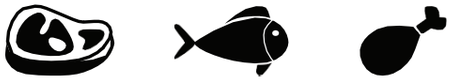
Tin alltid mat i kjøleskap eller i mikrobølgeovn — ikke tin mat som kan bli fordervet, i romtemperatur.

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

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

Retningslinjer for klargjøring

Kjøtt og fisk



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

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

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

Harde oster

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

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

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

Grønnsaker

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

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

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

VS2290X_23MLM1 (EMEA).indd 86-87 2023/7/19 16:31

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

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

Bladgrønnsaker

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

Frukt

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

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

Bakervarer

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

Kaffe og matvarer i pulverform

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

Væsker

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

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

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

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

Forhåndslagde måltider, rester og smørbrød

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

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

Snackmat

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

Problemløsing

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

VS2290X_23MLM1 (EMEA).indd 88-89 2023/7/19 16:31

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

Ważne uwagi dotyczące bezpieczeństwa

Urządzenie to może być używane przez dzieci od 8. roku życia oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy, pod warunkiem że korzystają z urządzenia pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie bezpiecznego używania urządzenia oraz mają świadomość ryzyka związanego z jego użytkowaniem. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia bez nadzoru.

W celu uniknięcia zagrożenia uszkodzony przewód zasilający może być wymieniony jedynie przez producenta, autoryzowany serwis lub wykwalifikowaną osobę.

- Zawsze używaj urządzenia na stabilnej, bezpiecznej, suchej i poziomej powierzchni.
- PRZESTROGA: NINIEJSZY SYSTEM PAKOWANIA NIE JEST PRZEZNACZONY DO UŻYTKU KOMERCYJNEGO. Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym. Nie wolno go używać na zewnątrz.
- Nie zanurzaj urządzenia, przewodu ani wtyczki w wodzie ani w żadnej cieczy.
- Nie używaj urządzenia, jeśli zostało upuszczone lub ma widoczne oznaki uszkodzenia.
- Przed czyszczeniem urządzenie musi zostać wyłączone i odłączone od zasilania.
- Aby rozłączyć, odłącz przewód od gniazdka elektrycznego. Nie rozłączaj, pociągając za przewód.
- Nie używaj urządzenia z przedłużaczem.
- Stosuj wyłącznie akcesoria i dodatki zalecane przez producenta.
- Podczas podgrzewania żywności w torebkach FoodSaver® należy pamiętać o zanurzeniu ich w lekko podgrzanej wodzie o temperaturze poniżej 75°C (170°F).
- PRODUKTY SPOŻYWCZE W TOREBCE MOŻNA ROZMROZIĆ W KUCHENCE MIKROFALOWEJ, ALE NIE NALEŻY ICH PODGRZEWAĆ. Podczas rozmrażania w kuchence mikrofalowej produktów spożywczych umieszczonych w torebkach FoodSaver® należy pamiętać, by nie przekraczać mocy 180 W (ustawienie Rozmrażanie), maksymalnego czasu 2 minut i temperatury 70°C (158°F).

ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ

System FoodSaver®

Zalety pakowania próżniowego

Kontakt z powietrzem powoduje utratę składników odżywczych i aromatu oraz oparzeliny zamrażalnicze, a także umożliwia rozwój różnych bakterii, pleśni i drożdży. System pakowania próżniowego FoodSaver® usuwa powietrze, dzięki czemu żywność zachowuje aromat i jakość. Szeroka gama torebek i pojemników FoodSaver® daje wiele możliwości i pozwala na korzystanie ze sprawdzonej metody przechowywania żywności, która zapewnia świeżość nawet pięciokrotnie dłużej.

System FoodSaver® to oszczędność czasu i pieniędzy

- **Mniejsze koszty.** System FoodSaver® pozwala na kupowanie żywności w hurcie lub na wyprzedażach i pakowanie jej w odpowiednich porcjach, co zapobiega marnotrawstwu.
- **Oszczędność czasu**. Ugotuj posiłki na cały tydzień i przechowuj je w torebkach FoodSaver®.
- **Łatwe przyjmowanie gości**. Przygotuj z wyprzedzeniem swoje popisowe danie oraz urlopowe przekąski i spędź więcej czasu z gośćmi.
- **Ciesz się daniami sezonowymi i specjalnymi**. Zachowaj na dłużej nietrwałe i rzadko używane składniki.
- **Kontroluj porcje podczas diety**. Pakowanie próżniowe umożliwia dzielenie żywności na porcje żądanej wielkości oraz zapisywanie na torebkach na przykład wartości kalorycznej i zawartości tłuszczu.
- **Chroń inne przedmioty**. Zabezpiecz przedmioty na kemping suche i dobrze zorganizowane. Chroń polerowane srebro przed zmatowieniem, minimalizując kontakt z powietrzem.

Akcesoria FoodSaver®

Wykorzystaj w pełni urządzenie FoodSaver® dzięki łatwym w użytku torebkom, pojemnikom i akcesoriom FoodSaver®.

Torebki i rolki FoodSaver®

Torebki i rolki FoodSaver® charakteryzują się specjalnymi kanałami, które umożliwiają efektywne odprowadzanie powietrza. Wielowarstwowa konstrukcja tworzy efektywną barierę dla tlenu i wilgoci oraz zapobiega oparzelinom zamrażalniczym. Torebki i rolki FoodSaver® są dostępne w różnych rozmiarach.

Pojemniki FoodSaver®

Pojemniki FoodSaver® są proste w użyciu i doskonale nadają się do pakowania próżniowego delikatnych produktów, takich jak wypieki, płyny i artykuły sypkie. Tryb marynaty skraca czas marynowania z godzin do minut.

VS2290X_23MLM1 (EMEA).indd 90-91 2023/7/19 16:31

Części

Patrz rysunek 1

- A Przycisk uszczelniania
- B Przycisk usuwania powietrza
- C Przycisk trybu
- D Kontrolki ręcznego urządzenia do uszczelniania
- E Przycisk usuwania powietrza - ręcznego urządzenia do uszczelniania
- F Przycisk marynowania - ręcznego urządzenia do uszczelniania
- G Przycisk przechowywania
- H Złącze akcesoriów
- I Przyciski otwierania pokrywy
- J Górna uszczelka piankowa
- K Dolna uszczelka piankowa
- L Bardzo szeroki pasek uszczelniający
- M Kanał próżniowy
- N Wyjmowana taca ociekowa
- O Gilotyna do torebek
- P Schowek na rolkę

Intuicyjny i łatwy w obsłudze panel sterowania pozwala maksymalnie wykorzystać możliwości systemu FoodSaver®:

1. Kontrolka wskaźnika uszczelniania

Miga, gdy trwa proces uszczelniania, a po jego zakończeniu zaczyna świecić światłem stałym.

2. Kontrolka wskaźnika usuwania powietrza

Miga podczas cyklu usuwania powietrza, a po jego zakończeniu zaczyna świecić światłem stałym.

3. Przycisk uszczelniania

Ten przycisk ma trzy zastosowania:

1. Naciśnij w celu utworzenia uszczelnienia podczas tworzenia torebek z rolki FoodSaver®.
2. Naciśnij, aby natychmiast zatrzymać proces usuwania powietrza i rozpocząć uszczelnianie torebki. Zapobiega to zgnieceniu delikatnych produktów, takich jak chleb, ciastka i ciasta.
3. Naciśnij, aby utworzyć uszczelnienie na wielowarstwowych torebkach foliowych (np. na chipsy ziemniaczane) i zapobiec dostępowi powietrza do żywności.

4. Przycisk usuwania powietrza

Ten przycisk ma dwa zastosowania:

1. Naciśnij, aby próżniowo zapakować żywność. Silnik będzie pracował do momentu, aż całe powietrze zostanie usunięte, a następnie torebka automatycznie się uszczelni.
2. Naciśnij, aby w dowolnym momencie wstrzymać proces usuwania powietrza.

5. Przycisk trybu

Naciśnij przycisk trybu, aby wybrać ustawienie niestandardowe. Kontrolka obok zainicjowanego ustawienia niestandardowego zaświeci się.

5a. Suche

Umożliwia optymalne uszczelnienie i usunięcie powietrza z suchych artykułów. Jest to ustawienie domyślne.

5b. Wilgotne

Umożliwia optymalne uszczelnienie i usunięcie powietrza z produktów wilgotnych lub soczystych.

5c. Pulsacja

Naciśnij i przytrzymaj, aby ręcznie sterować funkcją usuwania powietrza. Naciśnij przycisk uszczelniania, gdy torebka będzie gotowa do uszczelnienia.

5d. Sous vide

Umożliwia optymalne uszczelnienie i usunięcie powietrza z torebek wykorzystywanych podczas gotowania techniką sous vide.

6. Kontrolki ręcznego urządzenia do uszczelniania

6a. Usuwanie powietrza

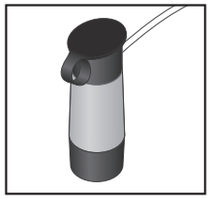
Do stosowania z torebkami strunowymi FoodSaver®, pojemnikami, korkami i innymi akcesoriami przy użyciu ręcznego urządzenia do uszczelniania.

6b. Marynata

Do stosowania z pojemnikami do marynowania FoodSaver® przy użyciu ręcznego urządzenia do uszczelniania. Sekwencja pulsacyjnego usuwania powietrza trwa 12 minut lub mniej. Pozwala na optymalną infuzję smaku w krótszym czasie. Urządzenie trzykrotnie usunie powietrze i otworzy zawór.

Akcesoria opcjonalne

Ręczne urządzenie do uszczelniania
Do stosowania z torebkami strunowymi i pojemnikami na świeżą żywność FoodSaver®, idealne do pakowania świeżej żywności i przekąsek.



Przygotowywanie torebki z rolki FoodSaver®

Patrz rysunek 2

1. Umieść rolkę w wewnętrznym schowku urządzenia jak pokazano na rysunku. Wyciągnij odpowiednią ilość materiału torebki do krawędzi, aż znajdzie się na górze paska uszczelniającego, aby wykonać pierwsze uszczelnienie, i zamknij pokrywę.
2. Naciśnij pokrywę, aby zablokować materiał.
3. Naciśnij przycisk uszczelniania.
4. Gdy kontrolka wskaźnika uszczelniania przestanie migać i zacznie świecić światłem stałym, uszczelnienie jest zakończone. Naciśnij przyciski zwalniające pokrywę, aby ją otworzyć.
5. Przesuń gilotynę w poprzek, aby odciąć torebkę.

Teraz możesz przystąpić do pakowania próżniowego przy użyciu nowej torebki (patrz następna strona).

Urządzenie jest kompatybilne z rolkami 28 cm, rolkami 20 cm, torebkami 946 ml, torebkami 3,78 l i innymi akcesoriami FoodSaver®.

Pakowanie próżniowe przy użyciu torebek FoodSaver®

Patrz rysunek 3

1. Umieść produkty w torebce, pozostawiając co najmniej 7,5 cm (3 cale) przestrzeni pomiędzy zawartością a górą torebki.
2. Otwórz pokrywę urządzenia i umieść otwarty koniec torebki w kanale próżniowym.
3. Naciśnij pokrywę, aby zablokować materiał.
4. Naciśnij przycisk trybu, aby wybrać ustawienie niestandardowe. Kontrolka obok zainicjowanego ustawienia niestandardowego zaświeci się.
5. Naciśnij przycisk usuwania powietrza, aby rozpocząć proces usuwania powietrza i uszczelniania. Silnik będzie pracował do momentu, aż całe powietrze zostanie usunięte, a następnie torebka automatycznie się uszczelni.
6. Gdy kontrolka wskaźnika uszczelniania przestanie migać i zacznie świecić światłem stałym, naciśnij przyciski zwalniające po obu stronach, aby otworzyć pokrywę, następnie podnieś ją i wyjmij torebkę.

UWAGA: Po każdym użyciu pozostaw urządzenie do ostygnięcia na 20 sekund.

Ważne wskazówki:

Aby zminimalizować ilość odpadów podczas uszczelniania torebek, nie wkładaj ich zbyt głęboko do urządzenia. Wkładaj torebkę tylko tuż poza krawędź wyjmowanej tacy ociekowej.

Pakowanie próżniowe przy użyciu akcesoriów FoodSaver®

Patrz rysunek 5

1. Przygotuj pojemnik zgodnie ze wskazówkami na temat akcesoriów FoodSaver® (zapoznaj się z instrukcją dołączoną do zestawu akcesoriów).
2. Włóż jeden koniec węża akcesoriów do gniazda akcesoriów w urządzeniu (powinien być słyszalny dźwięk kliknięcia). Podłącz drugi koniec do odpowiedniego akcesorium zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi akcesoriów.
3. Naciśnij pokrywę, aby zablokować materiał. Naciśnij przycisk akcesoriów.
4. Gdy kontrolka zacznie świecić światłem stałym, proces usuwania powietrza jest zakończony. Należy pamiętać, że urządzenie nadal będzie wykonywało cykl uszczelniania podczas pakowania próżniowego akcesoriów.
5. Odłącz wąż akcesoriów od akcesorium i urządzenia.
6. Aby przetestować szczelność, pociągnij za pokrywkę, akcesorium Nie powinno się ruszać.

Korzystanie z ręcznego urządzenia do marynowania POJEMNIKI

Patrz rysunek 5

1. Przygotuj pojemnik zgodnie ze wskazówkami na temat akcesoriów FoodSaver® (zapoznaj się z instrukcją dołączoną do zestawu akcesoriów).
2. Zdejmij ręczne urządzenie do uszczelniania, aby usunąć dolną część z górnego uchwytu. Włóż końcówkę do portu na jednym z akcesoriów.
3. Włóż jeden koniec węża akcesoriów do gniazda akcesoriów w urządzeniu (powinien być słyszalny dźwięk kliknięcia). Podłącz drugi koniec do odpowiedniego akcesorium zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi akcesoriów.
4. Naciśnij pokrywę, aby zablokować materiał. Naciśnij przycisk marynowania - ręcznego urządzenia do uszczelniania.
5. Gdy kontrolka zacznie świecić światłem stałym, proces usuwania powietrza jest zakończony. Należy pamiętać, że urządzenie nadal będzie wykonywało cykl uszczelniania podczas pakowania próżniowego akcesoriów.
6. Odłącz wąż akcesoriów od akcesorium i urządzenia.

Otwieranie akcesoriów FoodSaver® po uszczelnieniu

Patrz rysunek 5

Pojemniki FoodSaver®

Aby uwolnić podciśnienie i otworzyć, przekręć pokrętło do pozycji otwartej.

Korki FoodSaver®

Aby uwolnić podciśnienie i otworzyć, przekręć korek i pociągnij go do góry.

Konserwacja i czyszczenie urządzenia do pakowania próżniowego

Czyszczenie urządzenia:

Wyjmij kabel zasilający z gniazdka. Nie zanurzaj go w cieczy.

Sprawdź uszczelki i okolice tacy ociekowej, aby upewnić się, że nie ma na nich resztek żywności. W razie potrzeby wytrzyj uszczelkę szmatką zwilżoną ciepłą wodą z detergentem. Górną i dolną uszczelkę można wyjmować do mycia. Do mycia używaj ciepłej wody z detergentem.

Wyjmowana taca ociekowa ułatwia czyszczenie, gdy podczas procesu usuwania powietrza do kanału próżniowego wciągnięte zostaną niewielkie ilości płynów.

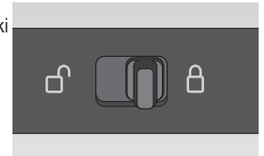
Opróżnij tacę ociekową po każdym użyciu. Umyj ją ciepłą wodą z detergentem lub w zmywarce (w górnym koszu). Przed ponownym włożeniem do urządzenia dokładnie wysusz.

VS2290X_23MLM1 (EMEA).indd 92-93 2023/7/19 16:31

Przechowywanie urządzenia:

Wyczyść dokładnie urządzenie, jak opisano powyżej.

Po wyczyszczeniu urządzenia i pozostawieniu go do całkowitego wyschnięcia zamknij pokrywę bez blokowania i przesuń przycisk do pozycji Przechowywanie. W tym ustawieniu na wewnętrzne uszczelki urządzenia nie będzie wywierany nadmierny nacisk.



Nigdy nie przechowuj pokrywy w pozycji WŁĄCZONE, ponieważ uszczelki mogą ulec ściśnięciu, a urządzenie nie będzie działać prawidłowo.

Urządzenie należy przechowywać w pozycji pionowej

Po przesunięciu przycisku do pozycji Przechowywanie ustaw urządzenie pionowo, aby zajmowało mniej miejsca w kuchni.

Obsługa posprzedażowa

W przypadku, gdy urządzenie nie działa, ale jest objęte gwarancją, należy zwrócić produkt do miejsca zakupu w celu wymiany. Należy pamiętać, że wymagany jest ważny dowód zakupu. Aby uzyskać dodatkową pomoc, prosimy o kontakt z działem obsługi klienta: Wielka Brytania: 0800 028 7154 | Hiszpania: 0900 81 65 10 | Francja: 0805 542 055 | Polska: +48 58 781 43 63. Inne kraje: +44 800 028 7154. Mogą obowiązywać stawki międzynarodowe. Można także napisać wiadomość e-mail: foodsavereurope@newellco.com.

Gwarancja

Uprzejmie prosimy o zachowanie paragonu, ponieważ będzie on wymagany w przypadku ewentualnych roszczeń z tytułu niniejszej gwarancji.

Zgodnie z treścią niniejszego dokumentu, urządzenie objęte jest 2-letnią gwarancją, której obowiązywanie liczone jest od daty zakupu.

Jeśli w trakcie okresu gwarancyjnego urządzenie przestanie działać z powodu wady konstrukcyjnej lub produkcyjnej (co jest mało prawdopodobne), prosimy o dostarczenie urządzenia wraz z paragonem oraz kopią niniejszej gwarancji do miejsca, w którym zostało zakupione.

Przysługujące Państwu prawa i świadczenia wynikające z zapisów niniejszej gwarancji stanowią element dodatkowy względem Państwa praw ustawowych, na które niniejsza gwarancja nie ma wpływu.

Wykonanie Państwa praw ustawowych w przypadku wad jest bezpłatne.

Prawo do zmiany tych warunków ma wyłącznie właściwa spółka Newell („Newell"), wymieniona poniżej.

Firma Newell zobowiązuje się, w ramach okresu gwarancyjnego, do bezpłatnej naprawy lub wymiany urządzenia lub dowolnej jego części, w przypadku której stwierdzono nieprawidłowe działanie, pod warunkiem, że:

- niezwłocznie powiadomią Państwo punkt, w którym produkt został zakupiony lub firmę Newell o zaistniałym problemie; oraz
- urządzenie nie zostało w żaden sposób poddane modyfikacjom lub uszkodzone, nie było użytkowane w sposób niewłaściwy, nadużywane, naprawiane ani zmieniane przez osobę inną niż osoba upoważniona przez firmę Newell.

Usterki powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania, uszkodzenia, nadużywania, użytkowania z wykorzystaniem niewłaściwego napięcia, działania sił natury, zdarzeń niezależnych od firmy Newell, naprawy lub przeróbki przez osobę inną niż upoważniona przez firmę Newell lub nieprzestrzegania instrukcji obsługi nie są objęte niniejszą gwarancją. Dodatkowo, normalne zużycie, w tym m. in. drobne odbarwienia i zarysowania nie są objęte niniejszą gwarancją.

Prawa wynikające z niniejszej gwarancji przysługują wyłącznie pierwotnemu nabywcy i nie dotyczą użytku komercyjnego lub wspólnego.

Jeśli zamiast niniejszej gwarancji, urządzenie dostarczane jest wraz z gwarancją właściwą dla danego kraju lub wkładką gwarancyjną, należy zapoznać się z warunkami takiej gwarancji lub wkładką gwarancyjną bądź skontaktować się z lokalnym autoryzowanym sprzedawcą w celu uzyskania dalszych informacji.

Zabrania się usuwania zużytych produktów elektrycznych wraz z odpadami z gospodarstwa domowego. Tam gdzie to możliwe wymagane jest przekazanie do recyklingu. W celu uzyskania dalszych informacji na temat recyklingu i WEEE, prosimy o skontaktowanie się z nami pod adresem CrockpotEurope@newellco.com.

W przypadku jakichkolwiek pytań dotyczących roszczeń z tytułu niniejszej gwarancji, prosimy o kontakt:

Newell Poland Services Sp. z o.o.Plac Andersa 7

Poznań 61-894

Polska

Hiszpania: 0900 81 65 10

Francja: 0805 542 055

Wielka Brytania: 0800 028 7154

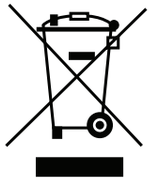
W przypadku wszystkich pozostałych krajów prosimy o kontakt pod numerem telefonu +44 800 028 7154

Obowiązywać mogą stawki międzynarodowe.

Mogą Państwo również napisać do nas na adres CrockpotEurope@newellco.com

Utylizacja

o urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po zakończeniu eksploatacji nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik sprzętu jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Punkty zbierania są prowadzone m.in. przez sprzedawców hurtowych i detalicznych tego sprzętu oraz przez gminne jednostki organizacyjne prowadzące działalność w zakresie odbierania odpadów.Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.



Przewodnik, wskazówki i porady dotyczące przechowywania

Pakowanie próżniowe i bezpieczeństwo żywności

Proces pakowania próżniowego przedłuża trwałość żywności, usuwając większość powietrza z uszczelnionego pojemnika, a w efekcie redukując utlenianie obniżające wartość odżywczą i ogólną jakość oraz pogarszające smak. Usunięcie powietrza może także zapobiegać rozwojowi mikroorganizmów, które mogą powodować problemy w określonych warunkach:

Bezpieczne przechowywanie żywności wymaga zachowania niskiej temperatury. Rozwój mikroorganizmów można znacznie ograniczyć w temperaturze 4°C i niższej.

Zamrażanie w temperaturze –17°C nie zabija mikroorganizmów, ale zatrzymuje ich rozwój. W przypadku przechowywania długoterminowego należy zamrozić nietrwałą żywność przed zapakowaniem próżniowym i przechowywać ją w lodówce po rozmrożeniu.

Należy pamiętać, że pakowanie próżniowe NIE zastępuje przechowywania w puszkach i nie odwraca procesu psucia się żywności. Może jedynie spowolnić zmiany jej jakości. Trudno jest przewidzieć, jak długo żywność zachowa idealny aromat, wygląd i teksturę, ponieważ zależy to od jej wieku i stanu w momencie pakowania próżniowego.

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

Rozmrażanie i ponowne podgrzewanie pakowanej żywności

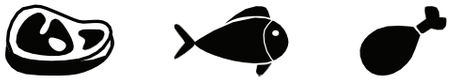
Żywność należy zawsze rozmrażać w lodówce lub kuchence mikrofalowej. Nie należy rozmrażać nietrwałej żywności w temperaturze pokojowej.

Produkty spożywcze w torebce można rozmrozić w kuchence mikrofalowej, ale nie należy ich podgrzewać. Podczas rozmrażania w kuchence mikrofalowej produktów spożywczych umieszczonych w torebkach FoodSaver® należy pamiętać, by nie przekraczać mocy 180 W (ustawienie Rozmrażanie), maksymalnego czasu 2 minut i temperatury 70°C (158°F).

Żywność można także podgrzewać w torebkach FoodSaver®, zanurzając je w lekko podgrzanej wodzie o temperaturze poniżej 75°C (170°F). Postępuj zgodnie z instrukcjami dołączonymi do specjalistycznych torebek FoodSaver®.

Wskazówki dotyczące przygotowania

Mięso i ryby



Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zamroź wstępnie mięso i ryby przez 1–2 godz. przed zapakowaniem próżniowym w torebkach FoodSaver®. Pomaga to zachować soczystość i kształt oraz zapewnia lepsze uszczelnienie. Jeśli wstępne zamrożenie nie jest możliwe, umieść złożony ręcznik kuchenny między mięsem lub rybą a górą torebki, ale poniżej obszaru uszczelniania.

Pozostaw ręcznik w torebce, aby wchłonął nadmiar wilgoci i soków w trakcie procesu pakowania próżniowego.

Uwaga: Ze względu na brak tlenu wołowina może zmienić kolor na ciemniejszy po zapakowaniu próżniowym. Nie jest to oznaką zepsucia.

Sery twarde

Aby zachować świeżość sera, zapakuj go próżniowo po każdym użyciu. Zastosuj dłuższe torebki FoodSaver®, zwiększając odległość 75 mm standardowo pozostawianą między zawartością a uszczelnieniem o 25 mm na każde planowane nowe uszczelnienie.

Po prostu odetnij zamkniętą krawędź i wyjmij ser. Kiedy zechcesz ponownie go zapakować, włóż ser do torebki i zamknij.

Ważne: Ze względu na ryzyko rozwoju bakterii beztlenowych nigdy nie należy pakować próżniowo serów miękkich.

Warzywa

Przed zapakowaniem próżniowym warzywa należy zblanszować. Proces ten zatrzymuje rozwój enzymów mogący prowadzić do utraty smaku, koloru i konsystencji.

Aby zblanszować warzywa, umieść je we wrzącej wodzie lub w kuchence mikrofalowej, aż będą ugotowane, ale wciąż chrupiące. Czas blanszowania waha się od 1–2 min w przypadku warzyw liściastych i groszku do 3–4 min w przypadku groszku cukrowego, plasterków cukinii lub brokułów, 5 min w przypadku marchwi i 7–11 min w przypadku kolb kukurydzy. Po blanszowaniu zanurz warzywa w zimnej wodzie, aby zatrzymać proces gotowania. Na koniec osusz warzywa na ręczniku przed zapakowaniem próżniowym.

Uwaga: Niektóre warzywa (m.in. brokuły, brukselka, kapusta, kalafior, jarmuż i rzepa) w naturalny sposób wydzielają gazy podczas przechowywania. Z tego powodu po zblanszowaniu należy je przechowywać wyłącznie w zamrażarce.

Podczas mrożenia warzyw najlepiej zamrozić je wstępnie przez 1–2 godz. lub do momentu całkowitego zamrożenia. Aby zamrozić warzywa w pojedynczych porcjach, należy najpierw umieścić je na papierze do pieczenia i rozsunąć tak, aby się nie stykały. Dzięki temu nie zostaną zamrożone w jednym bloku. Po zamrożeniu należy usunąć papier do pieczenia i zapakować warzywa próżniowo w torebce FoodSaver®. Po zapakowaniu warzyw należy ponownie włożyć je do zamrażarki.

Ważne: Ze względu na ryzyko rozwoju bakterii beztlenowych nigdy nie należy pakować próżniowo świeżych grzybów, cebuli ani czosnku.

VS2290X_23MLM1 (EMEA).indd 94-95 2023/7/19 16:31

Warzywa liściowe

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, warzywa liściowe należy przechowywać w pojemniku. Umyj warzywa, a następnie osusz je ściereczką lub w suszarce do sałaty. Po wysuszeniu włóż warzywa do pojemnika i normalnie zapakuj próżniowo. Przechowuj w lodówce.

Owoce

Podczas mrożenia miękkich owoców (np. jagodowych) najlepiej zamrozić je wstępnie przez 1–2 godz. lub do momentu całkowitego zamrożenia. Aby zamrozić owoce w pojedynczych porcjach, należy najpierw umieścić je na papierze do pieczenia i rozsunąć tak, aby się nie stykały. Dzięki temu nie zostaną zamrożone w jednym bloku. Po zamrożeniu należy usunąć papier do pieczenia i zapakować owoce próżniowo w torebce FoodSaver®.

Po zapakowaniu warzyw należy ponownie włożyć je do zamrażarki. Można zapakować próżniowo porcje do pieczenia lub ulubioną mieszankę, aby przez cały rok przygotowywać sałatki owocowe. W przypadku przechowywania w lodówce zalecamy stosowanie pojemnika próżniowego FoodSaver®.

Wypieki

Do pakowania próżniowego miękkich lub puszystych wypieków zalecamy pojemnik próżniowy FoodSaver®, co pozwoli zachować ich kształt. Korzystając z torebki, należy zamrozić je wstępnie przez 1–2 godz. lub do momentu całkowitego zamrożenia. Aby oszczędzić czas, możesz wcześniej przyrządzić ciasto na ciasteczka, foremki na babeczki, całe babeczki lub mieszanki suchych składników i zapakować je próżniowo do późniejszego wykorzystania.

Kawa i produkty sproszkowane

Aby zapobiec wciągnięciu cząsteczek żywności do pompy próżniowej, umieść filtr do kawy lub ręcznik kuchenny na torebce lub pojemniku przed zapakowaniem próżniowym. Można także umieścić żywność w oryginalnym opakowaniu w torebce FoodSaver® lub wykorzystać do zapakowania próżniowego pokrywę uniwersalną FoodSaver® z oryginalnym opakowaniem.

Płyny

Przed zapakowaniem próżniowym płynów, np. bulionu, należy wstępnie zamrozić je w garnku, keksówce lub pojemniku na kostki lodu. Następnie należy wyjąć zamrożony płyn i zapakować go próżniowo w torebce FoodSaver®. Takie „zamrożone kostki” można przechowywać w zamrażarce.

Aby je wykorzystać, odetnij róg torebki i umieść w naczyniu w kuchence mikrofalowej lub zanurz w lekko podgrzanej wodzie o temperaturze poniżej 75°C (170°F).

Aby zapakować próżniowo niegazowane napoje butelkowane, można użyć korka FoodSaver® z oryginalnym pojemnikiem.

Pamiętaj, aby pozostawić co najmniej 25 mm pustej przestrzeni między zawartością a podstawą korka. Można uszczelniać butelki po każdym użyciu.

Gotowe posiłki, resztki i kanapki

Łatwe do ustawiania jeden na drugim, lekkie pojemniki FoodSaver® umożliwiają wygodne przechowywanie gotowych posiłków, resztek i kanapek. Można podgrzewać je w kuchence mikrofalowej oraz myć w zmywarce w górnym koszu, są one także wyposażone w adapter.

Lekkie pojemniki doskonale sprawdzą się w biurze, w szkole i na wycieczce — można je zabrać dosłownie wszędzie!

Przekąski

Po zapakowaniu próżniowym przekąski dłużej zachowają świeżość. Aby uzyskać najlepsze efekty, użyj pojemnika FoodSaver® do kruchych artykułów, takich jak krakersy.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Rozwiązanie
Kontrolka uszczelniania miga	• Urządzenie jest przegrzane. Odczekaj 20 sekund przed kolejnym pakowaniem. W przypadku intensywnego użytkowania urządzenie wyłączy się automatycznie i kontrolka uszczelniania zacznie migać. Odczekaj 20 minut, aż urządzenie ostygnie. • Zawsze odczekaj 20 sekund przed kolejnym pakowaniem. • Zatrzask pozostawiono w pozycji Włączone: uszczelki mogą być ściśnięte. Przesuń zatrzask na pozycję Otwarte lub Przechowywanie i odczekaj 10–20 minut, aby uszczelki się rozszerzyły. • Pompa próżniowa pracuje dłużej niż 120 sekund. W przypadku intensywnego użytkowania urządzenie wyłączy się automatycznie i kontrolka uszczelniania zacznie migać. Patrz następna sekcja: Pompa próżniowa pracuje, ale nie usuwa powietrza z torebki. • Zatrzask pozostawiono w pozycji Włączone przez 5 minut i z powodu bezczynności użytkownik otrzymał monit o konieczności zmiany pozycji zatrzasku na Otwarte lub Przechowywanie.
Pompa próżniowa pracuje, ale nie usuwa powietrza z torebki	• W przypadku formowania torebki z rolki upewnij się, że jeden jej koniec jest zamknięty. Zapoznaj się z sekcją Przygotowywanie torebki z rolki FoodSaver®. • Popraw torebkę i spróbuj ponownie. Upewnij się, że otwarty koniec torebki jest wsunięty do tacy ociekowej. • Sprawdź, czy torebka nie marszczy się przy pasku uszczelniającym. Aby zapobiec marszczeniu uszczelnienia, delikatnie rozciągnij torebkę na płasko podczas jej wkładania do tacy ociekowej. • Otwórz urządzenie i upewnij się, że uszczelki są prawidłowo włożone oraz że na górnej ani dolnej uszczelce nie ma żadnych ciał obcych, brudu ani zanieczyszczeń. • Zatrzask pozostawiono w pozycji Włączone: uszczelki mogą być ściśnięte. Przesuń zatrzask na pozycję Otwarte lub Przechowywanie i odczekaj 10–20 minut, aby uszczelki się rozszerzyły. • Upewnij się, że pokrywa ściśle przylega na całym obwodzie. Jeśli zatrzask nie przylega do pokrywy i nie ściąga jej w dół, między uszczelkami wystąpi przeciek.
Uszczelka jest luźna lub ma rozdarcie	• Wyjmij uszczelkę, wyczyść ją i włóż ponownie do kanału uszczelki. • Jeśli uszczelka uległa drobnemu uszkodzeniu, odwróć ją i zamontuj ponownie. • Kup zamienną uszczelkę na stronie internetowej.
Torebka nie jest prawidłowo uszczelniana	• W torebce znajduje się zbyt dużo płynu; zamroź przed zapakowaniem próżniowym. • Sprawdź, czy w okolicy uszczelnienia nie ma resztek żywności. Jeśli zauważysz zanieczyszczenia, wyjmij uszczelkę, wyczyść ją i włóż ponownie do kanału uszczelki. • Torebka marszczy się: aby zapobiec marszczeniu uszczelnienia, delikatnie rozciągnij torebkę na płasko podczas jej wkładania do tacy ociekowej.
Żadna kontrolka na panelu sterowania nie świeci się	• Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do gniazdka. • Upewnij się, że gniazdko jest sprawne. • Upewnij się, że pokrywa ściśle przylega na całym obwodzie.
Zamknięcie pokrywy i naciśnięcie przycisku nie powoduje żadnego działania	• Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do gniazdka. • Upewnij się, że gniazdko jest sprawne. • Upewnij się, że pokrywa ściśle przylega na całym obwodzie.
Nie można włożyć torebki do urządzenia	• Upewnij się, że jest wystarczająco dużo materiału na torebkę, aby sięgnął środka tacy ociekowej. Pamiętaj o pozostawieniu 76,2 mm (3 cale) odstępu, aby zapewnić ścisłe przyleganie torebki do zawartości. • Delikatnie rozciągnij torebkę na płasko podczas wkładania. Wsuń koniec torebki do tacy ociekowej.

VS2290X_23MLM1 (EMEA).indd 96-97 2023/7/19 16:31

Problem	Rozwiązanie
Powietrze zostało usunięte z torebki, ale dostało się do niej ponownie	• Sprawdź uszczelnienie. Marszczenia mogą spowodować ponowne przedostawanie się powietrza do torebki. Aby zapobiec marszczeniu uszczelnienia, delikatnie rozciągnij torebkę na płasko podczas jej wkładania do tacy ociekowej. • Czasami wilgoć lub resztki żywności (np. soki, tłuszcz, okruchy, elementy sypkie) wzdłuż uszczelnienia uniemożliwiają prawidłowe uszczelnienie torebki. Rozetnij torebkę, wytrzyj wnętrze do sucha i zamknij ponownie. • Torebka mogła zostać przedziurawiona ostrymi elementami żywności. Jeśli torebka zostanie przedziurawiona, użyj nowej. Owiń żywność miękkim materiałem, np. ręcznikiem kuchennym, i zapakuj ponownie. • Mogło dojść do fermentacji żywności lub wydzielenia naturalnych gazów. W takim przypadku żywność zaczyna się psuć i należy ją wyrzucić. • Wadliwa uszczelka. Torebka mogła ulec przebiciu. Spróbuj użyć innej torebki.
Torebka topi się	• Pasek uszczelniający mógł zostać zbyt silnie ogrzany. Przed rozpoczęciem pakowania kolejnego przedmiotu należy zawsze odczekać co najmniej 20 sekund, aby urządzenie ostygło. • Użyj firmowych torebek FoodSaver®. Torebki i rolki FoodSaver® są przeznaczone specjalnie do urządzeń FoodSaver®.
Z pojemnika nie jest usuwane powietrze	• Prawidłowo umieść pokrywę na pojemniku i wyrównaj ją. • Upewnij się, że naciśnięto przycisk ręcznego urządzenia do uszczelniania. • Upewnij się, że pokrywa jest szczelnie zamknięta ze wszystkich 4 stron. • Upewnij się, że na uszczelce po wewnętrznej stronie pokrywy nie znajdują się resztki żywności. • Sprawdź, czy na brzegu pojemnika nie ma wyszczerbień lub zarysowań. Upewnij się, że zawór pojemnika jest czysty.

VS2290X_23MLM1 (EMEA).indd 98-99 2023/7/19 16:31

FoodSaver
THE #1 VACUUM SEALING SYSTEM

UK: Newell Brands UK Limited
5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park,
Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom
e-mail: foodsavereurope@newellco.com
Tel: +44 (0) 800 028 7154

FR: Holmes Products (Europe) Limited - French Branch
420 Rue D'Estienne D'Orves
92705 Colombes, France
e-mail: foodsavereurope@newellco.com
Tel: +33 (0) 805 542 055

ES/PT: Oster Electrodomésticos Ibérica, S.L.
C/ Basauri 17 Edificio Valrealty
B Planta Baja Derecha 28023
La Florida (Aravaca)
Madrid, España
Tel: +34 (0)911 776 125 / (0)900 81 65 10 (número gratuito)
Email: foodsavereurope@newellco.com
https://foodsaver.com.es/

CL: Newell Brands de Chile Ltda.
RUT: 76.184.070-3
Cerro el Plomo 6000 Oficinas
501 - 502, Las Condes,
Santiago, 7560623 Chile.
Telf.: +56 225 945 098

PE: Newell Brands de Perú SAC.
RUC: 20514720127
Av. Miguel Dasso Nro.104 Int.
701 Urb. Santa Isabel,
San Isidro, Lima, Perú.
Telef.: +51 1 642-9423

EU: Newell Poland Services Sp.z o.o.
Plac Andersa 7
Poznan,61-894,
Poland

IT: NITAL S.p.A.
Via Vittime di Piazza Fontana, 54
10024
Moncalieri Torino
Tel: +39 011 814488

NL: IT&M BV
Park Forum 1110,
5657 HK Eindhoven
e-mail: info@itmonline.nl
Tel: +31 40 290 11 30

DK, FI, NO, SE: Acreto AB
Norra Ågatan 10
416 64 Göteborg, Sweden
Tel: +46 31 30 00 500
Fax: +46 31 30 00 501
www.acreto.se

CE

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

© 2023 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved.
Newell Brands UK Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, United Kingdom.
Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Poland.
Newell Brands UK Limited and Newell Poland Services Sp. z o.o. are subsidiaries of Newell Brands Inc.
The product you buy may differ slightly from the one shown on this carton due to continuing product development.
Printed In China

© 2023 Sunbeam Products, Inc. Tous droits réservés.
Newell Brands UK Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, Royaume-Uni
Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Pologne
Newell Brands UK Limited et Newell Poland Services Sp. z o.o. sont des filiales de Newell Brands Inc.
En raison du développement constant de nos produits, l'appareil contenu dans l'emballage peut légèrement différer de l'illustration présente sur l'emballage.
Imprimé en Chine

© 2023 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados.
Newell Brands UK Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, Reino Unido.
Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Polónia.
Newell Brands UK Limited e Newell Poland Services Sp. z o.o. são subsidiárias da Newell Brands Inc.
O produto que está a comprar pode ser ligeiramente diferente daquele apresentado na caixa, graças ao desenvolvimento contínuo do produto.
Impreso en China

VS2290X_23MLM1 (EMEA)_GCDS-JC PKG0001574329