

FoodSaver®

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

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



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

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

VS3190X

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

Fig.1

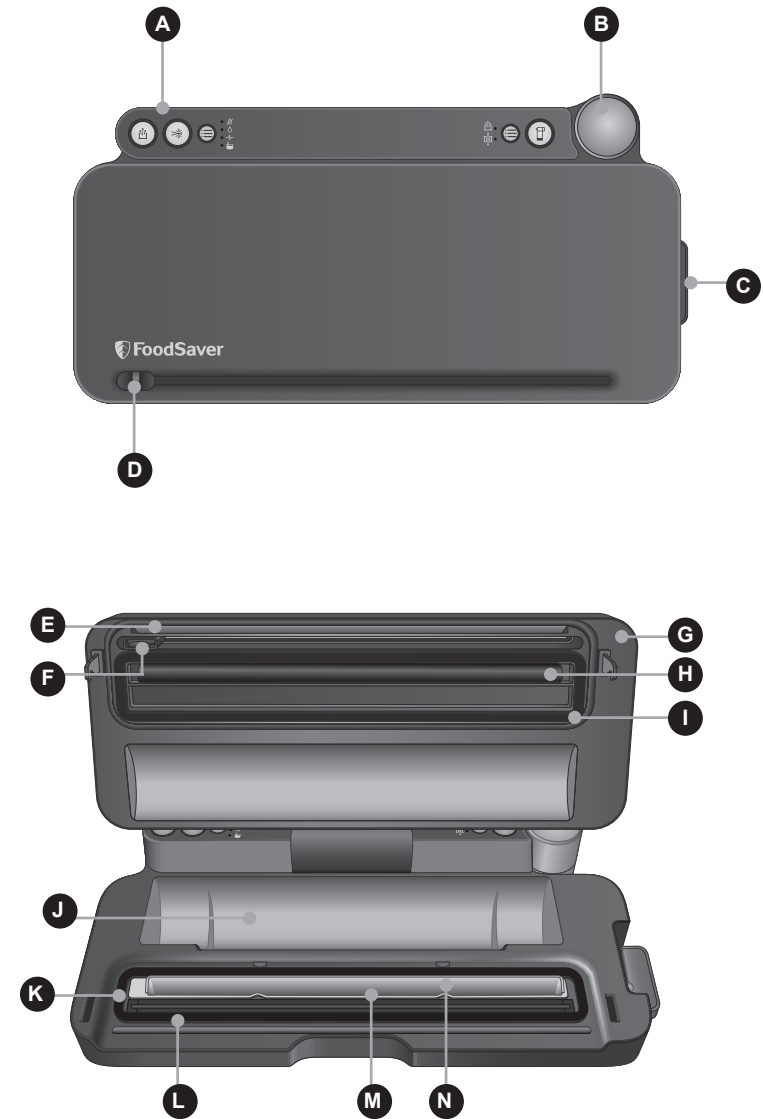


Fig.2

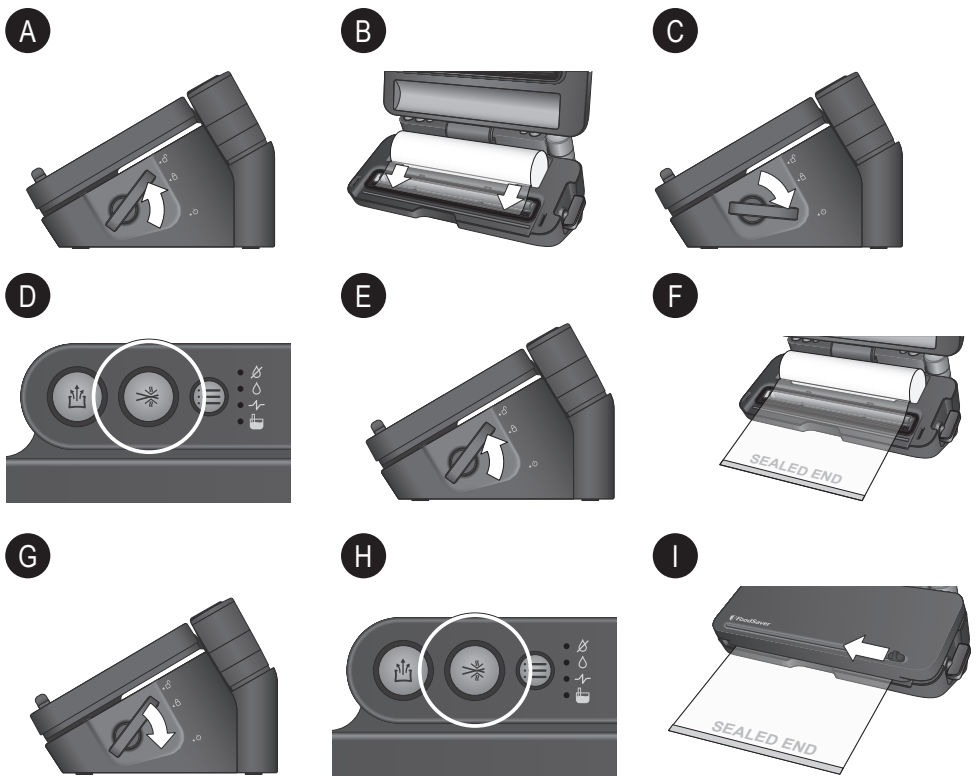


Fig.4

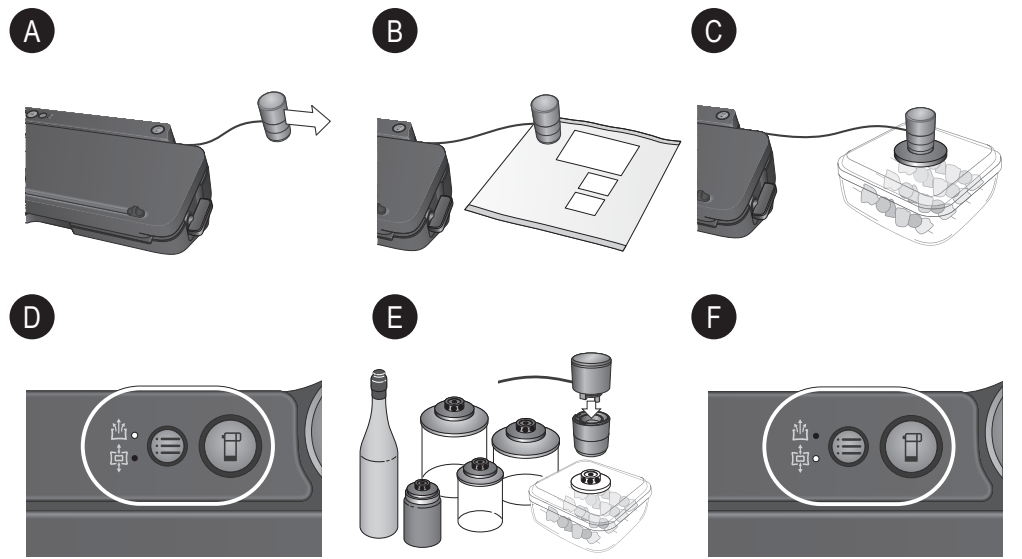
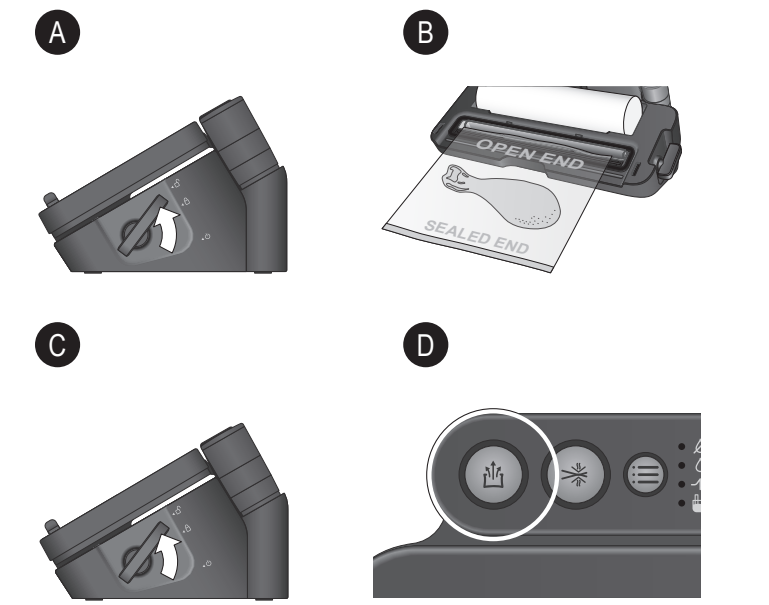


Fig.3

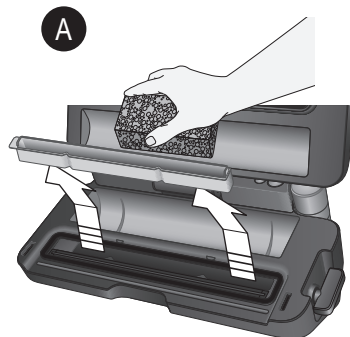


Stell og rengjøring av vakuumforsegleren

Slik rengjør du apparatet

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

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



Løft dryppebrettet ut

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

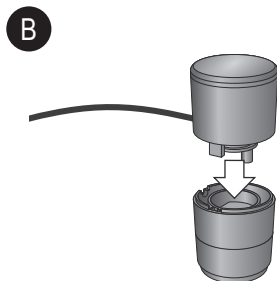
Tøm dryppebrettet etter hver bruk. Vask i varmt såpevann eller plasser i øverste kurv i oppvaskmaskin. Se etter matrester i dryppebrettsporet. Rengjør ved behov. Tørk godt før du setter det inn i apparatet igjen.

Slik rengjør du væskeoppsamleren på den innebygde, håndholdte forsegleren:

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

Lufttørk før du setter tilbake.

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



Trekk væskeoppsamleren av

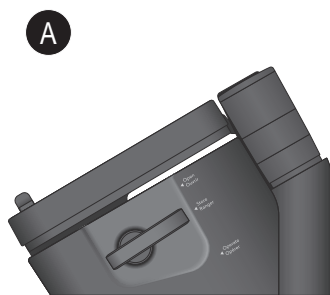
Stell og rengjøring av vakuumforsegleren

Slik oppbevarer du apparatet

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

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

Du må alltid la bryteren være i posisjonen Store (Oppbevar) når den ikke er i bruk. Ikke oppbevar lokket i posisjonen Operate (Bruk) ettersom pakningene kan bli komprimert og føre til at enheten ikke vakuumforsegler posen.



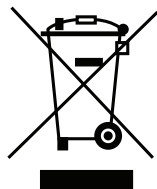
Vri bryteren til posisjonen Store (Oppbevar) for å oppbevare

Ettersalgsservice

Hvis apparatet ikke fungerer, men er under garanti, må du returnere produktet til stedet det ble kjøpt for en erstatning. Vær oppmerksom på at du trenger et gyldig kjøpsbevis. Hvis du vil ha mer støtte, kan du kontakte vår forbrukerserviceavdeling på: **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.

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.



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 KUCHENIE MIKROFALOWEJ, ALE NIE NALEŻY ICH PODGRZEWAĆ. Podczas rozmrażania w kuchenie 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 wyprzedających 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 nietrawne 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 użyciu 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.

Korek FoodSaver®

Korki FoodSaver® umożliwiają pakowanie próżniowe wina, napojów niegazowanych i olejów. Podnosi to trwałość płynu i zachowuje jego aromat. Nie używaj korka z butelkami plastikowymi.







Części

Patrz rysunek 1

- A** Panel sterowania
- B** Ręczne urządzenie do uszczelniania
- C** Zatrask
- D** Gilotylna do turek
- E** Profil stabilizatora gilotyny
- F** Gilotylna do turek
- G** Pokrywa urządzenia
- H** Górny profil uszczelnienia
- I** Górna uszczelka piankowa
- J** Schówek na rolkę
- K** Dolna uszczelka piankowa
- L** Bardzo szeroki pasek uszczelniający
- M** Kanał próżniowy
- N** Zdejmowana taca ociekowa





Przygotowywanie turek z rolki FoodSaver®

Patrz rysunek 2:

- Przekręć zatrask do pozycji Otwarte  i otwórz pokrywę.
- Umieść rolkę w wewnętrznym schówku urządzenia jak pokazano na rysunku. Wyciągnij odpowiednią ilość materiału turek do krawędzi, aż znajdziesz się na górze paska uszczelniającego, aby wykonać pierwsze uszczelnienie, i zamknij pokrywę.
- Przekręć zatrask do pozycji Włączone .
- Naciśnij przycisk uszczelniania , aby uszczelnić otwarty koniec turek. Poczekaj, aż kontrolka uszczelniania zgaśnie. **PRZESTROGA:** Aby uniknąć oparzeń, podczas używania urządzenia nie dotykaj paska uszczelniającego.
- Przekręć zatrask do pozycji Otwarte , otwórz pokrywę i wyciągnij odpowiednią ilość materiału turek na żadaną długość, pozostawiając co najmniej 75 mm przestrzeni. Zamknij pokrywę.
- Przekręć zatrask do pozycji Włączone .
- Naciśnij przycisk uszczelniania , aby uszczelnić krawędź kolejnej turek. Podczas uszczelniania można przesunąć gilotynę w poprzek, aby zdjąć turekę.

Pakowanie próżniowe przy użyciu turek FoodSaver®

Patrz rysunek 3:

- Przekręć zatrask do pozycji Otwarte  i otwórz pokrywę.
- Umieść produkty w turek, pozostawiając co najmniej 75 mm przestrzeni pomiędzy zawartością a otwartym końcem turek. Włóż otwarty koniec turek do tacy ociekowej i zamknij pokrywę.
- Przekręć zatrask do pozycji Włączone .
- Naciśnij przycisk usuwania powietrza  i rozpocznij proces usuwania powietrza oraz uszczelniania otwartego końca turek. Silnik będzie pracował do momentu, aż całe powietrze zostanie usunięte, a następnie tureka automatycznie się uszczelni.
- Gdy kontrolka uszczelniania zgaśnie, przekręć zatrask do pozycji Otwarte  i otwórz pokrywę. Zdejmij turekę. Włóż jedzenie do lodówki lub zamrażarki albo na inne miejsce przechowywania.

Uwaga: Po każdym użyciu pozostaw urządzenie do ostygnięcia na 20 sekund.




Ważne wskazówki:

Aby zminimalizować ilość odpadów podczas uszczelniania turek, nie wkładaj ich zbyt głęboko do urządzenia. Wkładaj turekę tylko tuż poza krawędź wyjmowanej tacy ociekowej.




Korzystanie z akcesoriów FoodSaver®

Twoje nowe urządzenie FoodSaver® zawiera ręczne urządzenie do uszczelniania przeznaczone do stosowania z akcesoriami.

TOREBKI STRUNOWE I POJEMNIKI

- Przekręć zatrask do pozycji Włączone  i wyciągnij ręczne urządzenie do uszczelniania z urządzenia.
- Umieść ręczne urządzenie do uszczelniania na turekce strunowej lub zaworze pojemnika.
- Naciśnij przycisk Tryb , aż kontrolka obok symbolu usuwania powietrza zaświeci się. Następnie naciśnij przycisk ręcznego urządzenia do uszczelniania , aby usunąć powietrze.

POJEMNIKI PRÓŻNIOWE

- Przekręć zatrask do pozycji Włączone  i wyciągnij ręczne urządzenie do uszczelniania z urządzenia.
- Zdejmij ręczne urządzenie do uszczelniania, aby usunąć dolną część z górnego uchwytu. Włóż końcówkę do portu na jednym z akcesoriów.
- Naciśnij przycisk Tryb , aż kontrolka obok symbolu usuwania powietrza zaświeci się. Następnie naciśnij przycisk ręcznego urządzenia do uszczelniania , aby usunąć powietrze.

Panel Sterowania

Intuicyjny i łatwy w obsłudze panel sterowania pozwala maksymalnie wykorzystać możliwości systemu FoodSaver®.

Kontrolki zgrzewania

- Przycisk usuwania powietrza
Naciśnij, aby próżniowo zapakować żywność. Urządzenie wyłączy się automatycznie.

- Przycisk uszczelniania

Ten przycisk ma trzy zastosowania:

- Naciśnij przycisk w celu utworzenia uszczelnienia podczas tworzenia turek przy użyciu rolki FoodSaver®.
- Naciśnij, aby natychmiast zatrzymać proces usuwania powietrza i rozpocząć uszczelnianie turek.
- Naciśnij, aby utworzyć uszczelnienie na turekach foliowych (np. na chipsy ziemniaczane i płatki zbożowe) i zapobiec dostępowi powietrza do żywności.

- Przycisk trybu

Naciśnij przycisk trybu, aby wybrać ustawienie niestandardowe. Kontrolka obok zainicjowanego ustawienia niestandardowego zaświeci się.

- 3a. Suche

Umożliwia optymalne uszczelnienie i usunięcie powietrza z suchych artykułów. Jest to ustawienie domyślne.

- 3b. Wilgotne

Umożliwia optymalne uszczelnienie i usunięcie powietrza z produktów wilgotnych lub soczystych.

- 3c. Pulsacja

Naciśnij i przytrzymaj, aby ręcznie sterować funkcją usuwania powietrza. Naciśnij przycisk uszczelniania, gdy tureka będzie gotowa do uszczelnienia.

- 3d. Sous vide

Umożliwia optymalne uszczelnienie i usunięcie powietrza z turek wykorzystywanych podczas gotowania techniką sous vide.

Kontrolki ręcznego urządzenia do uszczelniania

- Przycisk trybu (dostępny w wybranych modelach)

Naciśnij przycisk trybu, aby wybrać ustawienie. Kontrolka obok zainicjowanego ustawienia niestandardowego zaświeci się.

- 4a. Usuwanie powietrza

Do stosowania z turekami strunowymi FoodSaver®, pojemnikami, korkami i innymi akcesoriami przy użyciu ręcznego urządzenia do uszczelniania.

- 4b. Marynata (tryb dostępny w wybranych modelach)

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.

- Przycisk ręcznego urządzenia do uszczelniania 

Naciśnij, aby użyć z akcesoriami FoodSaver® za pomocą ręcznego urządzenia do uszczelniania.



6. Zatrask

Włączone — przesuń w dół, aby ustawić urządzenie w trybie Włączone. Urządzenie jest gotowe do usuwania powietrza i uszczelniania.

Przechowywanie — przesuń na środek

Otwarte — przesuń w górę

Przechowywanie

Naciśnij pasek usuwania powietrza i uszczelniania oraz upewnij się, że zatrask  znajduje się w pozycji przechowywania .

Po sprawdzeniu, czy urządzenie jest czyste, przechowuj je pionowo na płaskiej, poziomej powierzchni, z dala od krawędzi blatu, tak aby nie można go było łatwo przewrócić.

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 obniżając wartość odżywczą i ogólną jakość oraz pogarszając 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 nietrawną 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. Nietrawną żywność wymagającą chłodzenia należy po zapakowaniu próżniowym nadal przechowywać w lodówce lub zamrażarce. Aby uniknąć potencjalnych chorób, nie używaj ponownie turek, w których było przechowywane surowe mięso, surowe ryby lub tłuste produkty. Nie należy używać ponownie turek podgrzewanych w kuchence mikrofalowej lub wodzie.

Rozmrażanie i ponowne podgrzewanie pakowanej żywności



Żywność należy zawsze rozmrażać w lodówce lub kuchence mikrofalowej. Nie należy rozmrażać nietrawnej żywności w temperaturze pokojowej.

Produkty spożywcze w turekce można rozmrozić w kuchence mikrofalowej, ale nie należy ich podgrzewać. Podczas rozmrażania w kuchence mikrofalowej produktów spożywczych umieszczonych w turekach 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 turekach FoodSaver®, zanurzając je w lekko podgrzanej wodzie o temperaturze poniżej 75°C (170°F). Postępuj zgodnie z instrukcjami dołączonymi do specjalistycznych turek FoodSaver®.

Wskazówki dotyczące przygotowania

Mięso i ryby



Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zamroź wstępnie mięso i ryby przez 1–2 godz. przed zapakowaniem próżniowym w turekach 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 turek, ale poniżej obszaru uszczelniania.

Pozostaw ręcznik w turekce, 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 oznaka zepsucia.

Sery twarde



Aby zachować świeżość sera, zapakuj go próżniowo po każdym użyciu. Zastosuj dłuższe torebki FoodSaver®, zwiększając odległość 75 mm standardowo pozostawiana 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 mogących 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.

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.

Płynny



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 dłuższej zachowują świeżość. Aby uzyskać najlepsze efekty, użyj pojemnika FoodSaver® do kruchych artykułów, takich jak krakersy.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Rozwiązanie
Kontrolka uszczelniania miga	<ul style="list-style-type: none">• 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.• Zatrząsk pozostawiono w pozycji Włączone: uszczelki mogą być ściśnięte. Przesuń zatrząsk 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.• Zatrząsk pozostawiono w pozycji Włączone przez 5 minut i z powodu beczynności użytkownik otrzymał monit o konieczności zmiany pozycji zatrząsku na Otwarte lub Przechowywanie.
Pompa próżniowa pracuje, ale nie usuwa powietrza z torebki	<ul style="list-style-type: none">• 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 górną ani dolną uszczelkę nie ma żadnych ciał obcych, brudu ani zanieczyszczeń.• Zatrząsk pozostawiono w pozycji Włączone: uszczelki mogą być ściśnięte. Przesuń zatrząsk na pozycję Otwarte lub Przechowywanie i odczekaj 10–20 minut, aby uszczelki się rozszerzyły.• Upewnij się, że pokrywa ściśle przylega na całym obwodzie. Jeśli zatrząsk nie przylega do pokrywy i nie ściąga jej w dół, między uszczelkami wystąpi przeciek.
Uszczelka jest luźna lub ma rozdarcie	<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do gniazdka.• Upewnij się, że gniazdko jest sprawne.• Upewnij się, że pokrywa jest całkowicie opuszczona, a zatrząsk znajduje się w pozycji Włączone.
Zamknięcie pokrywy i naciśnięcie przycisku nie powoduje żadnego działania	<ul style="list-style-type: none">• Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do gniazdka.• Upewnij się, że gniazdko jest sprawne.• Otwórz zatrząsk, upewnij się, że pokrywa jest całkowicie opuszczona, załóż ją ponownie.
Nie można włożyć torebki do urządzenia	<ul style="list-style-type: none">• 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 ściśle przyleganie torebki do zawartości.• Delikatnie rozciągnij torebkę na płasko podczas wkładania. Wsuń koniec torebki do tacy ociekowej.

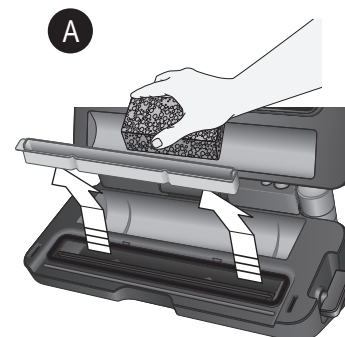
Problem	Rozwiązanie
Powietrze zostało usunięte z torebki, ale dostało się do niej ponownie	<ul style="list-style-type: none"> Sprawdź uszczelnienie. Marszczenia mogą spowodować ponowne przedostawanie się powietrza do torebki. Aby zapobiec marszczeniu uszczelnienia, delikatnie rozciągnij torebkę na płasko 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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.

Konserwacja i czyszczenie urządzenia do pakowania próżniowego

Czyszczenie urządzenia:

PRZESTROGA: Wyjmij kabel zasilający z gniazdka. Nie zanurzaj 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 **A**. Górną i dolną



Podnieś i wyjmij tacę ociekową

uszczelkę można wyjmować do mycia. Umyj je ciepłą wodą z detergentem i pozostaw do wyschnięcia przed ponownym włożeniem do urządzenia.

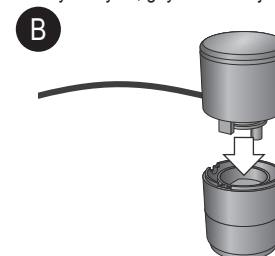
Wyjmowana taca ociekowa ułatwia czyszczenie, gdy podczas procesu usuwania powietrza do kanału próżniowego wciągnięte zostaną niewielkie ilości płynów.

Opróżnij tacę ociekową po każdym użyciu. Umyj ją ciepłą wodą z detergentem lub w zmywarce (w górnym koszu). Sprawdź, czy w szczelinie tacy ociekowej nie ma resztek żywności. Usuń je w razie potrzeby. Przed ponownym włożeniem do urządzenia dokładnie wysusz.

Czyszczenie zbiornika ręcznego urządzenia do uszczelniania:

Opróżnij zbiornik po każdym użyciu. Aby wyjąć zbiornik z ręcznego urządzenia do uszczelniania, mocno przytrzymaj górną część (w kolorze czarnym), pociągnij dolny zbiornik w dół i wyjmij go **B**. Umyj w ciepłej wodzie z detergentem. Pozostaw do wyschnięcia na powietrzu przed ponownym umieszczeniem w urządzeniu.

Uwaga: Czyść po każdym użyciu, gdy widoczna jest ciecz.



Wyciągnij zbiornik

Konserwacja i czyszczenie urządzenia do pakowania próżniowego

Przechowywanie urządzenia:

Urządzenie należy dokładnie wyczyścić zgodnie z opisem w sekcji „Konserwacja i czyszczenie”.

Po wyczyszczeniu urządzenia i odczekaniu, aż całkowicie wyschnie, zamknij pokrywę i ustaw zatrask w pozycji Przechowywanie (środkowej) **A**. W tym ustawieniu pokrywa będzie zamknięta, ale na wewnętrzne uszczelki urządzenia nie będzie wywierany nadmierny nacisk.



Planując przechowywanie urządzenia, ustaw zatrask w pozycji Przechowywanie.

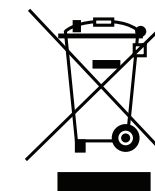
Zawsze ustawiaj zatrask w pozycji Przechowywanie, gdy urządzenie nie jest używane. Nigdy nie przechowuj pokrywy w pozycji Włączone, ponieważ uszczelki mogą ulec ściśnięciu, a urządzenie nie będzie usuwać powietrza z torebki.

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. Inne kraje: +44 800 028 7154.** Mogą obowiązywać stawki międzynarodowe. Można także napisać wiadomość e-mail: foodsavereurope@newellco.com.

Utylizacja

Zużytych artykułów elektrycznych nie należy wyrzucać razem z odpadami domowymi. Należy je w miarę możliwości poddać recyklingowi. Szczegółowe informacje na temat recyklingu lub dyrektywy WEEE można uzyskać pod adresem foodsavereurope@newellco.com.







UK: Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park,
Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom
e-mail: foodsavereurope@newellco.com
Tel: +44 (0) 800 028 7154

FR: Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
420 Rue D'Estienne D'Orves
92705 Colombes, France
e-mail: foodsavereurope@newellco.com
Tel: +33 (0) 805 542 055

ES/PT: Oster Electrodomésticos Ibérica, S.L.
C/ Basauri 17 Edificio Valrealty
B Planta Baja Derecha 28023
La Florida (Aravaca)
Madrid, España
e-mail: foodsavereurope@newellco.com
Tel: +34 (0) 900 81 65 10

EMEA: Newell Poland Services Sp.z o.o.
Plac Andersa 7
Poznan, 61-894,
Poland

IT: NITAL S.p.A.
Via Vittime di Piazza Fontana, 54
10024
Moncalieri Torino
Tel: +39 011 814488

NL: IT&M BV
Park Forum 1110,
5657 HK Eindhoven
e-mail: info@itmonline.nl
Tel: +31 40 290 11 30

DK, FI, NO, SE: Acreto AB
Norra Ägatan 10
416 64 Göteborg, Sweden
Tel: +46 31 30 00 500
Fax: +46 31 30 00 501
www.acreto.se



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

www.foodsavereurope.com

© 2020 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. All rights reserved.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, United Kingdom.
Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Poland.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited and Newell Poland Services Sp. z o.o. are subsidiaries of Newell Brands Inc.
The product you buy may differ slightly from the one shown on this carton due to continuing product development.
Printed In China

© 2020 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. Tous droits réservés.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, Royaume-Uni
Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Pologne
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited et Newell Poland Services Sp. z o.o. sont des filiales de Newell Brands Inc.
En raison du développement constant de nos produits, l'appareil contenu dans l'emballage peut légèrement différer de l'illustration présente sur l'emballage.
Imprimé en Chine

© 2020 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. Todos os direitos reservados.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, Reino Unido.
Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Polónia.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited e Newell Poland Services Sp. z o.o. são subsidiárias da Newell Brands Inc.
O produto que está a comprar pode ser ligeiramente diferente daquele apresentado na caixa, graças ao desenvolvimento contínuo do produto.
Impreso en China