

# FoodSaver®

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

VAKUUMFORSEGLINGSSYSTEM  
 VAKUUMFORSEGLINGSSYSTEM  
 SYSTEM PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO  
 VÁKUOVÁ 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 ANLEITUNG  
 ES GUÍA DE REFERENCIA  
 PT INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO  
 IT GUIDA DI RIFERIMENTO  
 NL HANDLEIDING  
 SE BRUKSANVISNING  
 FI OPASKIRJA

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

English	6
Français/French	10
Deutsch/German	14
Español/Spanish	18
Português/Portuguese	22
Italiano/Italian	26
Nederlands/Dutch	30
Svenska/Swedish	34
Suomi/Finnish	38
Dansk/Danish	42
Norsk/Norwegian	46
Polski/Polish	50
Česky/Czech	54
Slovenčina/Slovakian	58
Română/Romanian	62
български/Bulgarian	66
ΕΛΛΗΝΙΚΑ/Greek	70

VS0100X

FIG.1

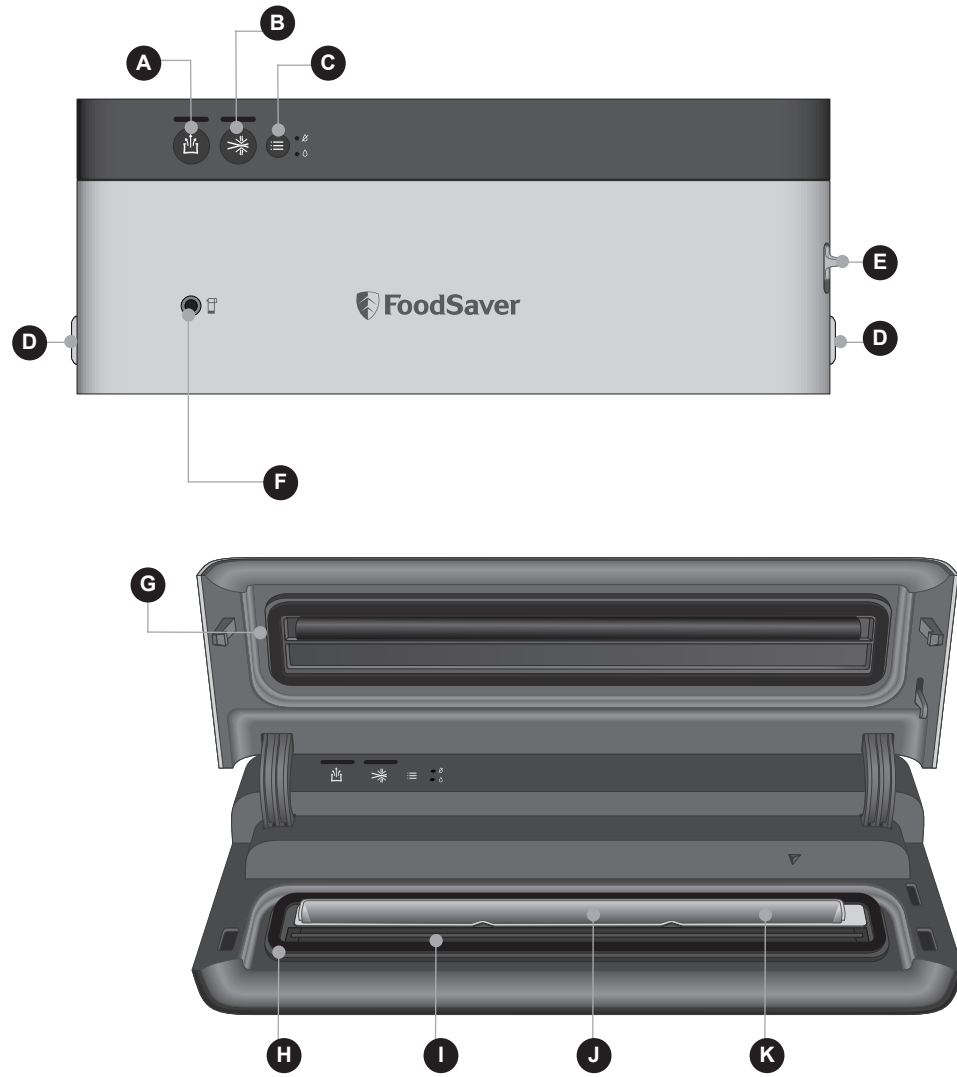


FIG.2

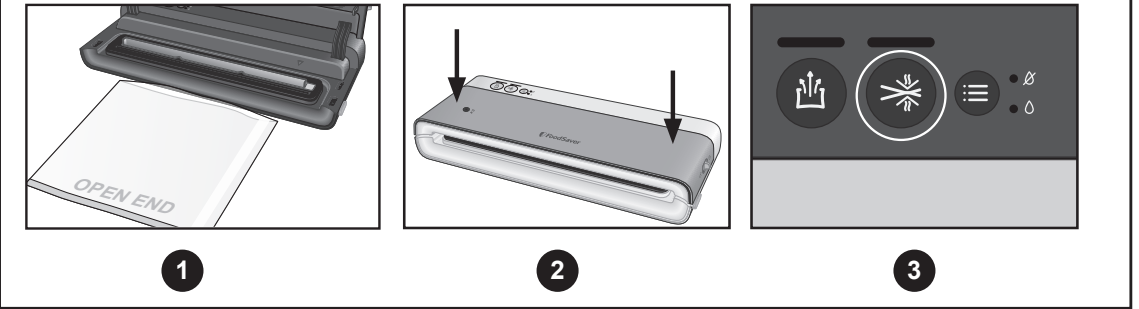


FIG.3

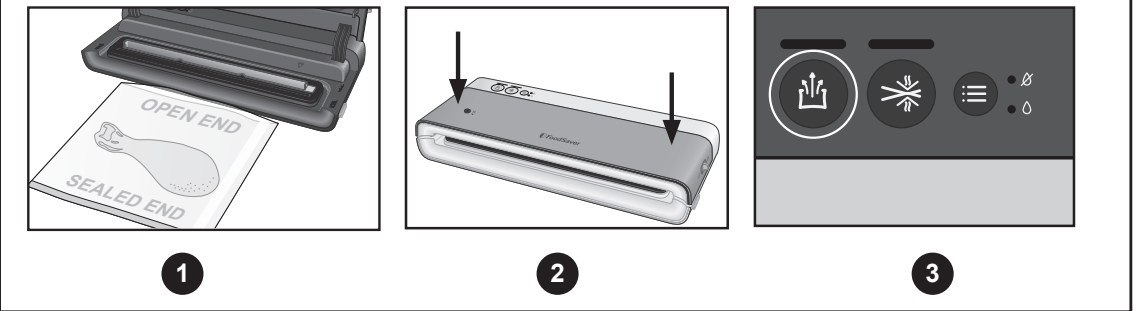
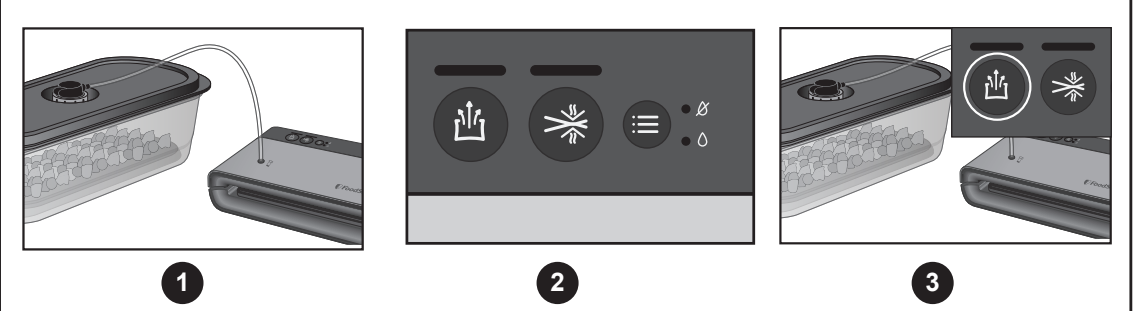
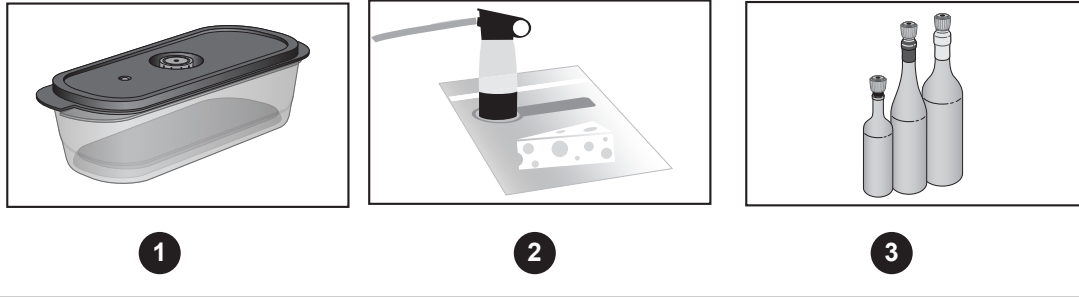
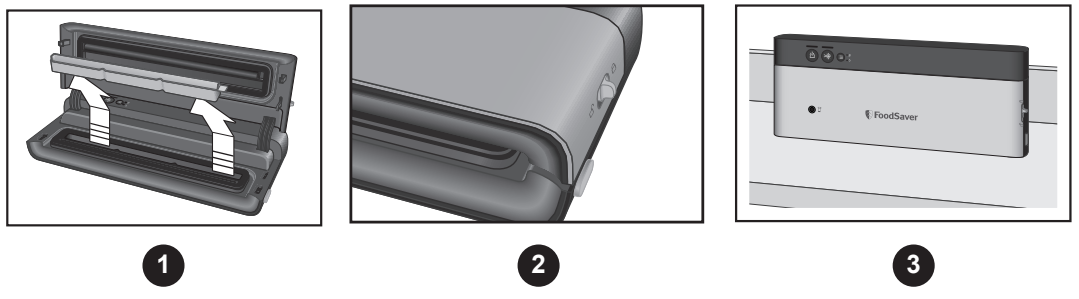


FIG.4



**FIG.5****FIG.6**

## Important Safeguards

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

1. Read all instructions before using this product.
2. For bag sealers: To reduce the risk of burns, do not touch the sealing strip while using the appliance.
3. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. 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.
5. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning. To disconnect, unplug power cord from outlet. Do not disconnect by pulling on cord.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. 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.
7. The use of an accessory not recommended by the appliance manufacturer for use with this appliance may result in fire, electric shock or injury to persons.
8. **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.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
10. Place cord where it cannot be tripped over, pulled on, cause user to become entangled with, especially by children, or cause the appliance to be overturned.
11. Do not place on or near wet surfaces, or heat sources such as a hot gas or electric burner, or heated oven. Always use appliance on a dry, stable, level surface.
12. Extreme caution must be used when sealing bags or moving an appliance containing hot liquids.
13. Always attach plug to appliance first, then plug cord into outlet (for appliances with detachable cords).
14. Use appliance only for its intended use.
15. Do not use an extension cord with the appliance.
16. 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).
17. Vacuum packaging is not a substitute for the heat process of canning. Perishables still need to be refrigerated or frozen.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

**HOUSEHOLD USE ONLY**

## Important Tips

1. Vacuum sealing is NOT a substitute for the heat process of canning. Perishables still need to be refrigerated or frozen.
2. For best results, use only with FoodSaver® Bags, Rolls, Containers and Accessories.
3. During the vacuum sealing process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be inadvertently pulled into the Vacuum Channel. Empty the Drip Tray after each use.
4. Avoid overfilling, always leave at least 3 inches of bag material between bag contents and top of bag. This allows room for the bag material to cinch tightly against the food and prevents the bag from pulling out of the Vacuum Channel during the sealing process. Then leave at least one additional inch of bag material for each time you plan to reuse bag.
5. Do not create your own side seams for a FoodSaver® Bag. These bags are manufactured with a special side seam, which is sealed all the way to the outer edge.
6. To prevent wrinkles in the seal when vacuum sealing bulky items, gently stretch bag flat while inserting bag into Vacuum Channel and continue to hold bag until vacuum pump starts.
7. When you are vacuum sealing items with sharp edges (dry spaghetti, silverware, etc.), protect bag from punctures by wrapping item in soft cushioning material, such as a paper towel. You may want to use a canister or Mason jar instead of a bag.
8. When using accessories, remember to leave one inch of space at top of canister or container.
9. Pre-freeze fruits and blanch vegetables before vacuum sealing for best results.
10. Wait 20 seconds between seals to allow appliance to cool.
11. Never store lid in OPERATE position as gaskets may become compressed.

## Parts

See FIG. 1

- |                              |                                   |
|------------------------------|-----------------------------------|
| <b>A</b> Vacuum Button       | <b>G</b> Upper Foam Gasket        |
| <b>B</b> Seal Button         | <b>H</b> Lower Foam Gasket        |
| <b>C</b> Mode Button         | <b>I</b> Extra Wide Sealing Strip |
| <b>D</b> Lid Release Buttons | <b>J</b> Vacuum Channel           |
| <b>E</b> Store Button        | <b>K</b> Removable Drip Tray      |
| <b>F</b> Accessory Port      |                                   |

### Optional Accessories

Handheld Sealer

Use with FoodSaver® Zipper Bags and Fresh Containers, ideal for fresh foods and snacks.



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 three 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.
  3. Press to use the Handheld vacuum accessory.

## Make a Bag from a FoodSaver® Roll

See FIG. 2

1. Using scissors, cut enough bag material from roll to hold item, plus 3 inches. Be sure to cut straight.
2. Insert one end of bag material across Sealing Strip.
3. Press lid to lock. Dry mode light will illuminate when the lid is fully locked and ready to OPERATE.
4. Press Seal button.
5. When Seal Indicator Light stops flashing and becomes constant, sealing is complete. Press lid release buttons to open lid.

Now you are ready to vacuum seal with your new bag (see next page).

This appliance is compatible with FoodSaver® 28cm rolls, 20cm rolls, 946ml, 3.78L bags and accessories.

## 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. Dry mode light will illuminate when lid is fully locked and ready to OPERATE.
4. Press Vacuum button to begin vacuum and sealing process. Motor will continue to run until bag is fully vacuumed, then will automatically seal.
5. 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. 4

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. Dry light will illuminate when the lid is fully locked and ready to OPERATE. Press Vacuum 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 with Vacuum Zipper Bags

Handheld sealer can be used with Vacuum Zipper Bags.

1. Fill zipper bag, lay flat with grey circle facing upwards. Squeeze air out, zip 3/4 of the way closed and squeeze any remaining air out before zipping completely.
2. Press Handheld Sealer over grey circle on bag and press Vacuum button.

## Open FoodSaver® Accessories After Sealing

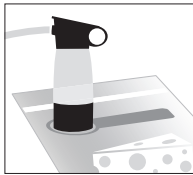
See FIG. 5

### 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

See FIG. 6

### 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.

## 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](mailto: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](mailto:foodsavereurope@newellco.com) for further recycling and WEEE information.



## Importantes consignes de sécurité

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

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Appareils de soudure : pour réduire les risques de brûlures, ne touchez pas la bande de soudure lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.
3. Pour éviter les décharges électriques, veuillez à ne pas placer ni plonger le cordon d'alimentation, les fiches électriques ou l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
4. 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.
5. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'installer ou de retirer des accessoires et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'installer ou de retirer des accessoires et avant de le nettoyer. Sortez la fiche de la prise murale pour débrancher l'appareil. Ne tentez pas de déconnecter l'appareil en tirant sur le cordon.
6. N'utilisez pas l'appareil si son cordon d'alimentation ou sa fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son représentant agréé ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
7. L'utilisation de cet appareil avec un accessoire non recommandé par le fabricant est susceptible de présenter des risques d'incendie, de décharge électrique ou de blessure.
8. **ATTENTION** : CET APPAREIL N'EST PAS DESTINÉ À UNE UTILISATION COMMERCIALE. Ne l'utilisez pas à des fins autres que celles auxquelles il est destiné. Cet appareil est réservé à une utilisation domestique. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre de la table ou du plan de travail sur lequel l'appareil est posé. Veillez à ce qu'il ne touche pas de surfaces chaudes.
10. Placez le cordon d'alimentation à un endroit où personne n'est susceptible de trébucher ou de tirer dessus, de se prendre les pieds dedans (en particulier les enfants) ou de risquer de renverser l'appareil.
11. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de surfaces humides ou de sources de chaleur telles qu'une cuisinière à gaz, une plaque de cuisson électrique ou un four en marche. Veillez à utiliser l'appareil sur une surface sèche, stable et à niveau.
12. Soyez extrêmement prudent lorsque vous soudez un sac ou que vous déplacez un appareil contenant des liquides à température élevée.
13. Connectez le cordon d'alimentation à l'appareil avant de le brancher à la prise murale (appareils équipés d'un cordon d'alimentation amovible).
14. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles auxquelles il est destiné.
15. N'utilisez pas de cordon de rallonge avec l'appareil.
16. Lorsque vous réchauffez des aliments dans des sacs FoodSaver®, veuillez 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).

- L'emballage sous vide ne remplace pas la mise en conserve et la stérilisation. Les aliments périssables doivent être réfrigérés ou congelés après avoir été emballés sous vide.

### CONSERVEZ CETTE NOTICE D'UTILISATION

### UTILISATION DOMESTIQUE UNIQUEMENT

#### Conseils importants

- L'emballage sous vide NE remplace PAS la stérilisation requise par la mise en conserve. Les aliments périssables doivent être réfrigérés ou congelés après avoir été emballés sous vide.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, n'utilisez que des sacs, des rouleaux, des boîtes alimentaires et des accessoires de marque FoodSaver®.
- Pendant le processus de mise sous vide, de petites quantités de liquides, de miettes ou de particules alimentaires risquent d'être aspirées accidentellement dans le canal de mise sous vide. Videz le ramasse-gouttes après chaque utilisation.
- Évitez de trop remplir les sacs et veillez à laisser au moins 7,5 cm (3 po) d'espace entre le contenu et le haut du sac. Le sac dispose ainsi de suffisamment d'espace pour épouser la forme des aliments et éviter qu'il ne sorte du canal de mise sous vide

pendant le processus de soudure. Comptez en outre un supplément d'au moins 2,5 cm (1 po) pour chaque réutilisation du sac.

- Ne créez pas de soudures latérales dans un sac FoodSaver®. De par leur conception, ces sacs intègrent une soudure latérale spéciale qui est hermétique jusqu'au bord extérieur.
- Afin d'assurer une soudure lisse lorsque vous emballez sous vide des éléments volumineux, mettez délicatement le sac à plat avant de l'insérer dans le canal de mise sous vide et continuez à le tenir jusqu'au démarrage de la pompe à vide.
- Si vous emballez sous vide des aliments aux arêtes saillantes (spaghetti secs, argenterie, etc.), évitez que le sac ne se perforé en enveloppant le contenu dans un matériau doux tel que des feuilles de papier absorbant. Il peut être préférable d'utiliser un bocal ou un bocal Mason plutôt qu'un sac.
- Si vous utilisez des accessoires, veillez à laisser 2,5 cm (1 po) d'espace dans le haut du bocal ou de la boîte alimentaire.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, précongelez les fruits et faites blanchir les légumes avant de les mettre sous vide.
- Attendez 20 secondes entre deux soudures pour laisser refroidir l'appareil.
- Ne rangez jamais l'appareil en position de FONCTIONNEMENT sous peine que les joints d'étanchéité ne soient compressés.

## Guide des pièces

Voir FIG. 1

- |   |   |
|---|---|
| <b>A</b> Touche Mise sous vide            | <b>G</b> Joint d'étanchéité en mousse supérieur |
| <b>B</b> Touche Soudure                   | <b>H</b> Joint d'étanchéité en mousse inférieur |
| <b>C</b> Touche Mode                      | <b>I</b> Bande de soudure extra-large           |
| <b>D</b> Boutons d'ouverture du couvercle | <b>J</b> Canal de mise sous vide                |
| <b>E</b> Bouton de rangement              | <b>K</b> Ramasse-gouttes amovible               |
| <b>F</b> Raccord d'accessoire             |   |

#### Accessoires disponibles en option

Appareil de soudure portatif

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



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

- Voyant de soudure**  
Clignote lorsque le processus de soudure démarre et s'affiche en continu une fois le processus de soudure terminé.
- 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.
- Touche Soudure**  
*Cette touche a trois fonctions :*
  - Appuyez dessus pour créer une soudure lorsque vous préparez des sacs à l'aide d'un rouleau FoodSaver®.
  - 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.
  - Appuyez dessus pour souder les sacs en film plastique multicouche (tels que les paquets de chips) afin de les sceller hermétiquement.
- Touche Mise sous vide**  
*Cette touche a trois fonctions :*
  - Appuyez dessus pour sceller hermétiquement sous vide les aliments. Le moteur continue à fonctionner jusqu'à ce que tout l'air soit extrait du sac, puis effectue automatiquement la soudure.
  - Appuyez dessus pour interrompre à tout moment le processus de mise sous vide.
  - Appuyez dessus pour utiliser l'accessoire de mise sous vide portatif.

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

Voir FIG. 2

- À l'aide de ciseaux, découpez une longueur de rouleau adaptée à la taille de l'article à emballer, plus 7,5 cm (3 po). Veillez à bien couper droit.
- Placez une extrémité de la longueur découpée sur la bande de soudure.
- Appuyez sur le couvercle pour le verrouiller. Le voyant Mode sec s'allume lorsque le couvercle est bien verrouillé et prêt à l'EMPLOI.

- Appuyez sur la touche Soudure.
- Lorsque le voyant de soudure cesse de clignoter et s'affiche en continu, la soudure est terminée. Appuyez sur les boutons d'ouverture du couvercle pour ouvrir celui-ci.

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

- Remplissez le sac en veillant à laisser au moins 7,5 cm (3 po) d'espace entre le contenu et le haut du sac.
- Ouvrez le couvercle de l'appareil et introduisez l'extrémité ouverte du sac dans le canal de mise sous vide.
- Appuyez sur le couvercle pour le verrouiller. Le voyant Mode sec s'allume lorsque le couvercle est bien verrouillé et prêt à l'EMPLOI.
- 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.
- Lorsque le voyant de soudure cesse de clignoter et s'affiche en continu, appuyez sur les boutons d'ouverture du couvercle de part et d'autre de l'appareil, soulevez le couvercle 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. 4

- Préparez la boîte alimentaire conformément aux consignes d'utilisation des accessoires FoodSaver® (référez-vous au mode d'emploi fourni avec le kit d'accessoire).
- 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.
- Appuyez sur le couvercle pour le verrouiller. Le voyant Mode sec s'allume lorsque le couvercle est bien verrouillé et prêt à l'EMPLOI. Appuyez sur la touche Mise sous vide.
- 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.
- Déconnectez le tuyau d'accessoire de l'accessoire et de l'appareil.
- 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'appareil de soudure portatif avec les sacs de mise sous vide à glissière

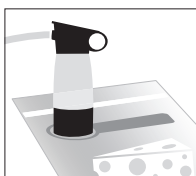
**Vous pouvez utiliser l'appareil de soudure portatif avec les sacs de mise sous vide à glissière.**

1. Remplissez le sac à glissière et posez-le à plat en orientant le cercle gris vers le haut. Extrayez l'air, fermez la glissière aux 3/4 et extrayez tout air restant avant de fermer complètement la glissière.
2. Appuyez l'appareil de soudure portatif sur le cercle gris du sac et appuyez sur la touche Mise sous vide.

## Ouverture des accessoires FoodSaver® après un conditionnement sous vide

Voir FIG. 5

**Boîtes alimentaires FoodSaver®**  
Pour briser le vide et ouvrir la boîte alimentaire, placez le bouton en position ouverte.  
**Bouchons FoodSaver®**  
Pour briser le vide et ouvrir le bouchon, tournez-le et tirez dessus.



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

Voir FIG. 6

**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, essayez 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 ramasse-gouttes 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 ramasse-gouttes 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 couvercle 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**

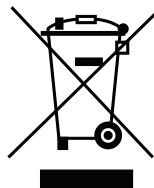
Une fois l'appareil en position Ranger, rangez-le à la verticale pour ne pas encombrer votre cuisine.

## 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](mailto: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](mailto:foodsavereurope@newellco.com).



## Wichtige Sicherheitshinweise

Befolgen Sie bei der Verwendung elektrischer Geräte immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen, um Verbrennungen, Brände, Stromschläge oder Verletzungen zu vermeiden:

1. Lesen Sie vor Verwendung des Geräts alle Anweisungen.
2. Bei der Beutelversiegelung: Berühren Sie den Versiegelungsstreifen während des Betriebs nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
3. Um Stromschläge vorzubeugen, tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
4. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger 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 Aufsicht durchgeführt werden.
5. Trennen Sie das Gerät vom Netz, wenn Sie es nicht verwenden, bevor Sie Bestandteile abnehmen oder anbringen oder vor der Reinigung. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Bestandteile abnehmen oder anbringen oder bevor sie es reinigen. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, um das Gerät vom Netz zu trennen. Ziehen Sie den Stecker dabei nicht am Stromkabel.
6. Verwenden Sie das Gerät nicht nach einer Fehlfunktion des Geräts, wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind oder wenn das Gerät beschädigt wurde. Beschädigte Stromkabel müssen durch den Hersteller, den Kundendienst oder andere qualifizierte Personen ersetzt werden, um Gefahren auszuschließen.
7. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen werden, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
8. **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.
9. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht über den Rand des Tisches oder der Arbeitsfläche hängt oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.
10. Führen Sie das Kabel so, dass keine Stolpergefahr besteht, niemand - insbesondere Kinder - versehentlich daran zieht oder sich verheddert oder das Gerät umkippt.
11. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe feuchter Oberflächen oder von Hitzequellen wie Gas- oder Elektrobrennern oder heißen Öfen. Stellen Sie das Gerät immer auf eine trockene, stabile, ebene Unterlage.
12. Gehen Sie besonders vorsichtig vor, wenn Sie Beutel versiegeln oder einen Behälter mit heißen Flüssigkeiten bewegen.
13. Verbinden Sie das Stromkabel zuerst mit dem Gerät und dann mit der Netzsteckdose (nur bei Geräten mit separatem Stromkabel).
14. Setzen Sie das Gerät nur für den festgelegten Verwendungszweck ein.
15. Verbinden Sie das Gerät nicht über ein Verlängerungskabel mit dem Netz.
16. 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.

17. Vakuumverpackung ist kein Ersatz für den Erhitzungsprozess bei der Konservenherstellung. Verderbliche Lebensmittel müssen weiterhin gekühlt oder tiefgekühlt gelagert werden.

### BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF NUR FÜR DIE VERWENDUNG IN PRIVATHAUSHALTEN

#### Wichtige Hinweise:

1. Vakuumverpackung ist kein Ersatz für den Erhitzungsprozess bei der Konservenherstellung. Verderbliche Lebensmittel müssen weiterhin gekühlt oder tiefgekühlt gelagert werden.
2. Beste Ergebnisse erzielen Sie mit den Beuteln, Rollen, Behältern und dem Zubehör von FoodSaver®.
3. Während der Vakuumierung können geringe Mengen Flüssigkeit, Krümel oder Essenspartikel in den Vakuumierkanal gesogen werden. Leeren Sie die Auffangschale nach jeder Verwendung.
4. Überfüllen Sie die Beutel nicht. Lassen Sie immer etwa 8 cm Platz zwischen dem Beutelinhalt und dem oberen Beutelrand. So kann sich das Beutelmateriale eng um die Nahrungsmittel legen und der Beutel wird während des Versiegelungsvorgangs nicht aus dem Vakuumierkanal gezogen. Lassen Sie für jeden voraussichtlichen Wiederversiegelungsvorgang weitere 2 bis 3 cm Platz, wenn Sie planen, den Beutel mehrmals zu öffnen und erneut zu versiegeln.
5. Versuchen Sie nicht, die Seitenränder von FoodSaver®-Beuteln selbst zu versiegeln. Die Beutel werden mit

speziellen Seitennähten hergestellt, die eine Versiegelung bis zum äußeren Rand gewährleisten.

6. Um zu verhindern, dass sich beim Versiegeln sperriger Gegenstände Falten im Siegelbereich bilden, ziehen Sie den Beutel beim Einführen in den Vakuumierkanal leicht flach und halten Sie ihn fest, bis die Vakuumierpumpe mit dem Pumpen beginnt.
7. Schützen Sie den Beutel beim Vakuumieren von Gegenständen mit scharfen Kanten (Spaghetti, Besteck usw.) vor Rissen, indem Sie die Gegenstände mit etwas polsterndem Material, z. B. Papierküchentüchern umgeben. Möglicherweise ist ein Behälter oder ein Einweckglas besser geeignet.
8. Denken Sie bei der Verwendung von Zubehör daran, oben im Behälter etwa 2 bis 3 cm Platz zu lassen.
9. Frieren Sie Früchte vor und blanchieren Sie Gemüse vor dem Vakuumversiegeln, um beste Ergebnisse zu erzielen.
10. Warten Sie zwischen Versiegelungsvorgängen 20 Sekunden, um das Gerät abkühlen zu lassen.
11. Lagern Sie das Gerät nie in der Position „Betrieb“, da die Dichtungen sonst möglicherweise zusammengedrückt werden.

## Bestandteile

Siehe Abb. 1

- |                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>A</b> Vakuumiertaste     | <b>G</b> Obere Schaumdichtung               |
| <b>B</b> Versiegelungstaste | <b>H</b> Untere Schaumdichtung              |
| <b>C</b> Modustaste         | <b>I</b> Extrabreiter Versiegelungsstreifen |
| <b>D</b> Entriegelungstaste | <b>J</b> Vakuumierkanal                     |
| <b>E</b> Lagerungstaste     | <b>K</b> Abnehmbare Auffangschale           |
| <b>F</b> Zubehöranschluss   |   |

#### Optionales Zubehör

Handheld-Versiegeler

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



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 drei 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.
  3. Drücken Sie diese Taste, um das Handheld-Zubehör zu verwenden.

#### Herstellen von Beuteln aus FoodSaver®-Rollen

Siehe Abb. 2

1. Schneiden Sie mit einer Schere ausreichend Beutelmateriale von der Rolle ab. Rechnen Sie zu dem Material, das Sie für die Lebensmittel benötigen, noch ca. 8 cm hinzu. Achten Sie auf einen geraden Schnitt.
2. Führen Sie das eine Ende des Beutelmateriale über den Versiegelungsstreifen.
3. Drücken Sie den Deckel nach unten, bis er verriegelt. Die Leuchte für den Modus „Trockene Lebensmittel“ leuchtet auf, wenn der Deckel

vollständig geschlossen ist. Das Gerät ist betriebsbereit.

4. Drücken Sie die Taste „Versiegeln“.
5. Wenn die Versiegelungsleuchte aufhört zu blinken und durchgängig leuchtet, ist der Versiegelungsvorgang abgeschlossen. Drücken Sie auf die Entriegelungstasten, um den Deckel zu öffnen.

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 Beutelnende.
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. Die Leuchte für den Modus „Trockene Lebensmittel“ leuchtet auf, wenn der Deckel vollständig geschlossen ist. Das Gerät ist betriebsbereit.
4. 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.
5. 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 Beutelmateriale 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. 4

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. Die Leuchte für trockene Lebensmittel leuchtet auf, wenn der Deckel vollständig geschlossen ist. Das Gerät ist betriebsbereit.



- Drücken Sie die Vakuuirtaste.
- Sobald die Leuchte durchgehend leuchtet, ist der Vakuuivorgang abgeschlossen. Bitte beachten Sie, dass das Gerät den Versiegelungsvorgang auch dann durchläuft, wenn die Vakuuiversiegelung mit einem Zubehör erfolgt.
  - Entfernen Sie den Zubehörschlauch vom Zubehör und vom Gerät.
  - Um die Vakuuierung zu testen, können Sie einfach am Zubehörendeckel ziehen. Er sollte sich nicht bewegen.

## Verwenden des Handheld-Versiegeler mit Vakuu-Zipperbeuteln

Der Handheld-Versiegeler kann mit den Vakuu-Zipperbeuteln verwendet werden.

- Befüllen Sie den Zipperbeutel und legen Sie in flach, mit nach oben weisendem grauen Kreissymbol auf eine Unterlage. Drücken Sie die Luft aus dem Beutel, schließen Sie ihn zu Dreiviertel und drücken Sie weiter Luft aus dem Beutel, bevor Sie ihn vollständig schließen.
- Drücken Sie den Handheld-Versiegeler über das graue Kreissymbol auf dem Beutel und drücken Sie die Vakuuirtaste.



## Öffnen von FoodSaver®-Zubehör nach dem Vakuuversiegeln

Siehe Abb. 5

### FoodSaver®-Behälter

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

### FoodSaver®-Flaschenverschlüsse

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

## Reinigung und Pflege des Vakuuversiegelungsgeräts

Siehe Abb. 6

### 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 Lebensmittlrückständen 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 Vakuuivorgangs in den Vakuuierkanal 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.

### 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 Vakuuiervermögen möglicherweise beeinträchtigt wird.**

### Lagern Sie das Gerät vertikal stehend.

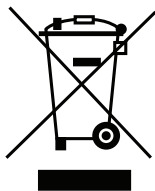
Wenn Sie das Gerät bereit für die Lagerung gemacht haben, lagern Sie das Gerät aufrecht stehend, um Platz zu sparen.

## 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 Fernspreckgebühren erhoben. Oder senden Sie eine E-Mail an: [foodsavereurope@newellco.com](mailto:foodsavereurope@newellco.com).

## Entsorgung

Ausgediente Elektroprodukte sollten nicht zusammen mit dem Haushaltsmüll entsorgt werden. Bitte zu einer Recyclinganlage bringen, falls vorhanden. Senden Sie eine E-Mail an [foodsavereurope@newellco.com](mailto:foodsavereurope@newellco.com), falls Sie weitere Recycling- und WEEE-Informationen benötigen.



## Medidas de seguridad importantes

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

- Lea todas las instrucciones antes de utilizar este producto.
- Para envasar en bolsas: Para reducir el riesgo de quemadura, no toque la banda de sellado mientras utiliza el aparato.
- Para evitar descargas eléctricas, no coloque ni sumerja el cable, los conectores o el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- 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.
- Desconecte el aparato de la toma cuando no lo esté utilizando, antes de colocar o retirar piezas y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o retirar piezas y antes de limpiarlo. Para desconectarlo, desenchufe el cable de alimentación de la toma eléctrica. No desconecte el cable tirando de él.
- No utilice ningún aparato con el cable o el conector dañados, después de que el aparato haya funcionado de forma anómala o si este presenta cualquier daño. 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.
- El uso de un accesorio no recomendado por el fabricante con este aparato puede provocar fuego, una descarga eléctrica o lesiones a las personas.
- 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.

- No deje el cable colgando del borde de una mesa o encimera y evite que toque superficies calientes.
- No coloque el cable en lugares donde pueda tropezar con él, provocarle tirones o enredarse con él, especialmente niños, o donde pueda provocar que el aparato se vuelque.
- No lo coloque encima ni en las proximidades de superficies mojadas o fuentes de calor, como una cocina de gas o eléctrica o un horno caliente. Utilice siempre el aparato sobre una superficie seca, estable y sin inclinación.
- Extreme la precaución al envasar en bolsas o mover un aparato que contenga líquidos calientes.
- Ajuste siempre el conector al aparato en primer lugar y después conecte el cable a la toma eléctrica (en el caso de aparatos con cable desconectable).
- Utilice el aparato exclusivamente para el fin para el que ha sido diseñado.
- No utilice un cable alargador con el aparato.
- 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).
- El envasado al vacío no es un sustituto del proceso de calor aplicado al envasado. Los productos perecederos deben refrigerarse o congelarse.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

**EXCLUSIVAMENTE PARA USO DOMÉSTICO**

## Consejos importantes

1. El envasado al vacío NO es un sustituto del proceso de calor aplicado al envasado. Los productos perecederos deben refrigerarse o congelarse.
2. Para obtener un resultado óptimo, utilice solo bolsas, rollos, contenedores y accesorios FoodSaver®.
3. Durante el proceso de envasado el vacío, es posible que penetren accidentalmente en el canal de vacío pequeñas cantidades de líquido, migas o partículas de comida. Vacíe la bandeja de goteo después de cada uso.
4. Evite llenar las bolsas excesivamente; deje al menos 7,5 cm de material de bolsa entre el contenido y la parte superior de la bolsa. Esto permite que el material de la bolsa se ajuste bien a los alimentos y evita que la bolsa se salga del canal de vacío durante el proceso de sellado. Además, deberá dejar otros 2,5 cm de material de bolsa por cada vez que tenga previsto reutilizar la bolsa.
5. Absténgase de crear sus propios sellos laterales para una bolsa FoodSaver®. Estas bolsas están fabricadas con un sello lateral especial que llega hasta el borde exterior.
6. Para evitar arrugas en el sello al envasar al vacío artículos voluminosos, estire con cuidado la bolsa para dejarla plana mientras la introduce en el canal de vacío y continúe sujetando la bolsa hasta que se ponga en marcha la bomba de vacío.

7. Al envasar al vacío artículos con bordes afilados (espaguetis secos, cubertería, etc.), evite agujerear la bolsa envolviendo dichos artículos en material blando, como, por ejemplo, papel de cocina. Puede que le convenga utilizar un contenedor o un tarro en lugar de una bolsa.
8. Al utilizar accesorios, no olvide dejar 2,5 cm de espacio en la parte superior del tarro o contenedor.
9. Para lograr un resultado óptimo, congele previamente las frutas y escalde las verduras antes de envasarlas al vacío.
10. Espere 20 segundos entre operaciones de sellado para que el aparato se enfríe.
11. No guarde nunca el aparato con la tapa en la posición de ACCIONAMIENTO, ya que las juntas pueden quedar comprimidas.

## Piezas

Observe la FIG. 1

- |   |  |
|---|--|
| <b>A</b> Botón de Vacío                   | <b>G</b> Junta de espuma superior        |
| <b>B</b> Botón de Sellado                 | <b>H</b> Junta de espuma inferior        |
| <b>C</b> Botón de Modo                    | <b>I</b> Banda de sellado de ancho extra |
| <b>D</b> Botones de liberación de la tapa | <b>J</b> Canal de vacío                  |
| <b>E</b> Botón Almacenar                  | <b>K</b> Bandeja de goteo extraíble      |
| <b>F</b> Cánula para accesorio            |  |

### Accesorios opcionales

Invasadora manual

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



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 desmenuen 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 tres 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.
  3. Púlselo para utilizar el accesorio de envasadora manual.

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

Observe la FIG. 2

1. Empleando unas tijeras, corte del rollo suficiente material de bolsa para el artículo correspondiente más 7,5 cm. Asegúrese de que el corte es recto.
2. Introduzca un extremo del material de bolsa por la banda de sellado.
3. Presione la tapa para cerrarla. Se encenderá la luz de modo seco (Dry) cuando la tapa esté totalmente cerrada y el aparato esté listo para su ACCIONAMIENTO.
4. Pulse el botón de Sellado.

5. 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.

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. Se encenderá la luz de modo seco (Dry) cuando la tapa esté totalmente cerrada y el aparato esté listo para su ACCIONAMIENTO.
4. 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.
5. 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. 4

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. Se encenderá la luz de modo seco (Dry) cuando la tapa esté totalmente cerrada y el aparato esté listo para su ACCIONAMIENTO. Pulse el botón de Vacío.
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 de la envasadora manual con bolsas tipo Zip para envasado al vacío

La envasadora manual puede utilizarse con bolsas tipo Zip para envasado al vacío.

1. Llene la bolsa tipo cremallera y colóquela plana con el círculo gris orientado hacia arriba. Apriete para que salga el aire, cierre 3/4 de la cremallera y apriete para que salga el resto del aire antes de cerrar por completo la cremallera.
2. Presione la envasadora manual sobre el círculo gris de la bolsa y pulse el botón de Vacío.

## 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

Observe la FIG. 6

### 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.

### 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

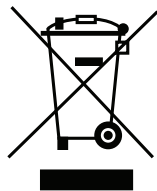
Una vez que esté en la posición de Almacenamiento, almacene la unidad verticalmente para ahorrar un valioso espacio en la cocina.

## Servicio posventa

En el caso de que el aparato no funcione y esté en garantía, devuelva el producto al lugar del que lo adquirió para obtener otro de sustitución. Tenga en cuenta que deberá presentar un justificante de compra válido. Para obtener asistencia adicional, 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](mailto: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](mailto:foodsavereurope@newellco.com) para obtener más información sobre reciclaje y RAEE.



## Salvaguardas importantes

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

1. Leia todas as instruções antes de utilizar este produto.
2. Para equipamentos de selagem de sacos: Para reduzir o risco de queimaduras, não toque na faixa de selagem enquanto estiver a usar o aparelho.
3. Para proteger contra choque elétrico, não coloque nem mergulhe o cabo, as fichas ou o aparelho em água ou noutro líquido.
4. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade a partir dos 8 anos, pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou 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.
5. Desligue da tomada quando não estiver a usar, antes de colocar ou tirar peças e antes de limpar. Deixe arrefecer antes de colocar ou tirar peças e antes de limpar. Para desligar, desligue o cabo de alimentação da tomada. Não desligue puxando o cabo.
6. Não opere um aparelho que tenha o cabo ou a ficha danificada, se estiver a funcionar mal ou com qualquer tipo de danos. 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.
7. A utilização de um acessório não recomendado pelo fabricante para usar com este aparelho pode causar incêndios, choque elétrico ou ferimentos pessoais.
8. **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.
9. Não deixe o cabo pendurado sobre a borda da mesa ou da bancada, nem em contacto com superfícies quentes.
10. Coloque o cabo onde ninguém tropece nele, puxe por ele, ou se enrede nele, em especial crianças, e onde não faça virar o aparelho.
11. Não coloque em cima, ou perto, de superfícies molhadas, ou de fontes de calor como queimadores elétricos ou a gás ou de fornos quentes. Use sempre o aparelho sobre uma superfície seca, estável e nivelada.
12. É necessário ter muito cuidado durante a selagem de sacos ou quando se desloca um aparelho contendo líquidos quentes.
13. Comece sempre por ligar a ficha ao aparelho e depois à tomada elétrica (para aparelhos com cabos amovíveis).
14. Utilize o aparelho apenas para o fim que lhe foi dado.
15. Não use uma extensão elétrica com o aparelho.
16. 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).
17. Embalar a vácuo não substitui o processo de aquecimento para efeitos de conservação. Os alimentos perecíveis continuam a ter de ser conservados no frigorífico ou no congelador.

**GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES APENAS PARA USO DOMÉSTICO**

## Dicas importantes

1. A selagem a vácuo NÃO substitui o processo de aquecimento para efeitos de conservação. Os alimentos perecíveis continuam a ter de ser conservados no frigorífico ou no congelador.
2. Para obter bons resultados, use apenas sacos, rolos, recipientes e acessórios FoodSaver®.
3. Durante o processo de selagem a vácuo, pequenas quantidades de líquidos, migalhas ou partículas de comida podem ser puxadas inadvertidamente para dentro do canal de vácuo. Esvazie a bandeja escorredora após cada utilização.
4. Evite encher demais, deixe sempre pelo menos 7,62 cm entre o conteúdo do saco e a extremidade superior do saco. Desta forma há material suficiente para aderir bem aos alimentos e impedir o saco de ser puxado para fora do canal de vácuo durante o processo de selagem. Depois deixe pelo menos mais 2,54 cm de material do saco para cada vez que quiser reutilizar o saco.
5. Não crie as suas próprias costuras laterais num saco FoodSaver®. Estes sacos são fabricados com uma costura lateral especial, que é toda selada até ao rebordo exterior.
6. Para evitar ficar enrugado durante a selagem a vácuo de itens volumosos, estique cuidadosamente o saco para o alisar enquanto o insere no canal de vácuo e continue a segurar no saco até a bomba de vácuo começar a funcionar.

7. Quando estiver a selar a vácuo produtos com arestas cortantes (esparguete seco, talheres, etc.), proteja o saco contra furos embrulhando os produtos em material de acolchoamento macio, como papel de cozinha. Se quiser, em vez de um saco, pode usar um recipiente ou um frasco para conservas.
8. Quando usar acessórios, lembre-se de deixar cerca de 2,5 cm de espaço na parte de cima dos recipientes.
9. Pré-congele a fruta e escale os legumes antes de selar a vácuo para obter os melhores resultados.
10. Espere 20 segundos entre cada selagem para o aparelho ter tempo de arrefecer.
11. Nunca guarde a tampa na posição de FUNCIONAMENTO porque pode comprimir os vedantes.

## Peças

Ver FIG. 1

- |  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| <b>A</b> Botão de vácuo                | <b>G</b> Vedante superior de espuma   |
| <b>B</b> Botão de selagem              | <b>H</b> Vedante inferior de espuma   |
| <b>C</b> Botão de modo                 | <b>I</b> Faixa de selagem extra larga |
| <b>D</b> Botões de libertação de tampa | <b>J</b> Canal de vácuo               |
| <b>E</b> Botão de conservação          | <b>K</b> Bandeja escorredora amovível |
| <b>F</b> Porta dos acessórios          |                                       |

### 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.



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 três 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.
  3. Prima para usar o acessório de vácuo manual.

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

Ver FIG. 2

1. Com uma tesoura, corte material suficiente do rolo para embalar o item e mais 7,62 cm. Tenha o cuidado de cortar a direito.
2. Insira uma extremidade do material de saco através da faixa de selagem.
3. Prima a tampa para bloquear. A luz do modo Dry (seco) acende quando a tampa estiver totalmente bloqueada e pronta para FUNCIONAR.
4. Prima o botão de selagem.

5. 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.

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. A luz do modo Dry (seco) acende quando a tampa estiver totalmente bloqueada e pronta para FUNCIONAR.
4. 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.
5. 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. 4

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. A luz de Dry (seco) acende quando a tampa estiver totalmente bloqueada e pronta para FUNCIONAR. Prima o botão de vácuo.
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 com os sacos de vácuo com fecho

O equipamento de selagem manual pode ser usado com os sacos de vácuo com fecho.

1. Encha os sacos de fecho, disponha na horizontal, com o círculo cinzento virado para cima. Empurre o ar para fora, feche até 3/4 da extensão, e empurre para fora qualquer ar restante no saco antes de fechar por completo.
2. Pressione o equipamento de selagem manual sobre o círculo cinzento do saco e prima o botão de vácuo.

## 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

Ver FIG. 6

**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.

**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**

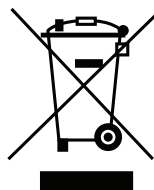
Quando estiver na posição de Conservação, conserve na vertical para ganhar mais espaço na cozinha.

## 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](mailto: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](mailto:foodsavereurope@newellco.com) para obter mais informações sobre reciclagem e a diretiva REEE.



## Importanti avvertenze di sicurezza

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

1. Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare questo prodotto.
2. Per le sigillatrici di sacchetti: per ridurre il rischio di ustioni, non toccare la striscia di sigillatura mentre si utilizza l'apparecchio.
3. Al fine di evitare scosse elettriche, non collocare né immergere il cavo, le spine o l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
4. 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.
5. Scollegare dalla presa in caso di non utilizzo, prima di inserire o togliere parti e prima della pulizia. Far raffreddare prima di inserire o togliere parti e prima della pulizia. Per scollegare l'apparecchio, staccare il cavo di alimentazione dalla presa elettrica. Non tirare il cavo per scollegare.
6. Non azionare l'apparecchio se il cavo o la presa sono danneggiati, dopo funzionamenti difettosi, o in caso di danni di altro tipo. 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.
7. L'utilizzo di accessori non consigliati dal produttore per l'uso con il presente apparecchio può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
8. **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.
9. Non lasciare che il cavo di alimentazione penzoli dal bordo del tavolo o del piano di lavoro oppure che entri in contatto con superfici calde.
10. Posizionare il cavo in un punto in cui non vi si possa inciampare, dove non possa essere tirato e dove l'utilizzatore non possa rimanere impigliato, specialmente nel caso di bambini, o dove possa provocare il capovolgimento dell'apparecchio.
11. Non collocare sopra o in prossimità di superfici bagnate oppure di fonti di calore come cucine a gas o elettriche, oppure un forno riscaldato. Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e orizzontale.
12. Adottare un'estrema cautela quando si sposta un apparecchio contenente liquidi caldi.
13. Inserire sempre per prima cosa la spina nell'apparecchio, quindi inserire il cavo nella presa (nel caso di apparecchi con cavi staccabili).
14. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per l'uso previsto.
15. Non utilizzare prolunghe con l'apparecchio.
16. 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.

17. Il confezionamento sottovuoto non sostituisce il processo termico dell'inscatolamento. Gli alimenti deperibili dovranno essere comunque refrigerati o congelati.

### CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI DESTINATO ESCLUSIVAMENTE ALL'USO DOMESTICO

#### Suggerimenti importanti

1. Il confezionamento sottovuoto non sostituisce il processo termico dell'inscatolamento. Gli alimenti deperibili dovranno essere comunque refrigerati o congelati.
2. Per ottenere risultati ottimali, utilizzare esclusivamente con sacchetti, rotoli, contenitori e accessori FoodSaver®
3. Durante il procedimento di sigillatura sottovuoto, piccole quantità di liquidi, briciole o particelle di cibo possono essere inavvertitamente aspirate all'interno del canale del sottovuoto. Svuotare la vaschetta raccogli gocce dopo ciascun utilizzo.
4. Evitare di riempire in maniera eccessiva; lasciare sempre almeno 7,5 cm di materiale fra il contenuto e la parte superiore del sacchetto. Ciò consente al materiale del sacchetto di aderire saldamente all'alimento e impedisce al sacchetto di uscire dal canale del sottovuoto durante il processo di saldatura. Quindi lasciare almeno 2,5 cm in più di materiale per ogni volta che si prevede di riutilizzare il sacchetto.
5. Non creare autonomamente cuciture laterali per i sacchetti FoodSaver®.

Questi sacchetti sono prodotti con una speciale cucitura laterale, che viene sigillata completamente fino al bordo esterno.

6. Per evitare la formazione di pieghe in caso di sigillatura sottovuoto di articoli voluminosi, stendere delicatamente il sacchetto inserendolo nel contempo nel canale del sottovuoto, quindi continuare a tenere il sacchetto fino all'avvio della pompa del sottovuoto.
7. In caso di sigillatura sottovuoto di oggetti con bordi acuminati (spaghetti, argenteria ecc.), proteggere il sacchetto da eventuali perforazioni avvolgendo gli oggetti con materiale morbido come carta da cucina. In alcuni casi sarà preferibile utilizzare un contenitore o un barattolo di vetro anziché un sacchetto.
8. Quando si utilizzano accessori, ricordarsi di lasciare 2,5 cm di spazio nella parte superiore del barattolo o del contenitore.
9. Per ottenere risultati ottimali, precongela frutta e verdure sbollentate prima della sigillatura sottovuoto.
10. Attendere 20 secondi fra una sigillatura e l'altra per consentire all'apparecchio di raffreddarsi.
11. Non conservare mai il coperchio nella posizione di FUNZIONAMENTO in quanto le guarnizioni potrebbero comprimersi.

## Componenti

Si veda la FIG. 1

- |  |  |
|--|--|
| <b>A</b> Pulsante Sottovuoto             | <b>G</b> Guarnizione in espansione superiore     |
| <b>B</b> Pulsante Sigillatura            | <b>H</b> Guarnizione in espansione inferiore     |
| <b>C</b> Pulsante selezione modalità     | <b>I</b> Striscia sigillatura di larghezza extra |
| <b>D</b> Pulsante Rilascio del coperchio | <b>J</b> Canale di sottovuoto                    |
| <b>E</b> Pulsante Conservazione          | <b>K</b> Vaschetta raccogli gocce rimovibile     |
| <b>F</b> Porta per accessori             |  |

#### Accessori opzionali

Adattatore Salva Freschezza

Utilizzare con i sacchetti con cerniera e i contenitori salvafreschezza FoodSaver®. Ideale per alimenti freschi e spuntini.



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 tre 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.
  3. Premere per utilizzare l'adattatore Salva Freschezza accessorio.

## Realizzazione di un sacchetto da un rotolo FoodSaver®

Si veda la FIG. 2

1. Utilizzando delle forbici, tagliare una quantità sufficiente di materiale dal rotolo per contenere l'articolo, aggiungendo 7,5 cm. Assicurarsi di tagliare in linea retta.
2. Inserire un'estremità del materiale per sacchetti nella striscia di sigillatura.

3. Premere il coperchio per chiudere. La spia della modalità alimenti secchi si illumina quando il coperchio è completamente chiuso e l'apparecchio è pronto per il FUNZIONAMENTO.
4. Premere il pulsante Sigillatura.
5. Quando la spia indicatrice della Sigillatura smette di lampeggiare e diventa fissa, la sigillatura è completa. Premere gli appositi pulsanti per aprire il coperchio.

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. La spia della modalità alimenti secchi si illumina quando il coperchio è completamente chiuso e l'apparecchio è pronto per il FUNZIONAMENTO.
4. 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. 4

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. La spia indicatrice si illumina quando il coperchio è completamente chiuso e l'apparecchio è pronto per il FUNZIONAMENTO. Premere il pulsante del sottovuoto.
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.

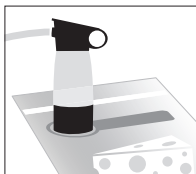
## Utilizzo Dell'adattatore Salva Freschezza con i sacchetti con cerniera sottovuoto

**L'adattatore Salva Freschezza può essere utilizzato con i sacchetti con cerniera sottovuoto.**

1. Riempire il sacchetto con cerniera, quindi stenderlo in orizzontale con il cerchio grigio rivolto verso l'alto. Comprimerlo per far fuoriuscire l'aria, quindi chiudere con la cerniera per 3/4 e far fuoriuscire l'eventuale aria residua prima di chiudere completamente con la cerniera.
2. Premere l'adattatore Salva Freschezza sopra il cerchio grigio presente sul sacchetto, quindi premere il pulsante Sottovuoto.

## 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

Si veda la FIG. 6

**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.

**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**

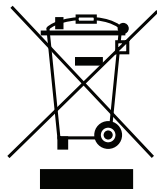
Quando l'apparecchio si trova nella posizione di Conservazione, conservare in posizione verticale per risparmiare spazio prezioso in cucina.

## 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](mailto: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](mailto:OsterEurope@newellco.com) per ulteriori informazioni sul riciclo e sulla direttiva RAEE.



## Belangrijke veiligheidsmaatregelen

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

1. Lees alle instructies voordat het product in gebruik wordt genomen.
2. Sealapparaten voor zakken: Vermijd het risico van brandwonden en raak de sealstrip niet aan tijdens gebruik van het apparaat.
3. Voorkom elektrische schokken en leg of dompel het snoer, de stekkers of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.
4. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met beperkt fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of een gebrek aan ervaring en kennis, mits ze 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.
5. Verwijder de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt, alvorens onderdelen te plaatsen of te verwijderen en voordat het apparaat wordt gereinigd. Laat het apparaat eerst afkoelen alvorens onderdelen te plaatsen of te verwijderen en vóór het apparaat te reinigen. Schakel het apparaat uit door de stekker uit het stopcontact te nemen. Trek niet aan het stroomsnoer om de stekker te verwijderen.
6. Gebruik elektrische apparaten niet als het stroomsnoer of de stekker is beschadigd, als het apparaat een storing heeft ontwikkeld of als het is beschadigd. Als het netsnoer is beschadigd, dient dit door de fabrikant, zijn onderhoudsbedrijf

of gelijksoortige erkende personen te worden vervangen om gevaren te voorkomen.

7. Het gebruik van het apparaat met accessoires die niet specifiek door de fabrikant worden aanbevolen, kan brand, elektrische schokken of persoonlijk letsel veroorzaken.
8. **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.
9. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen en houd het uit de buurt van warme oppervlakken.
10. Leg het snoer zo dat niemand erover kan struikelen, eraan kan trekken of erin verstrikt kan raken, in het bijzonder kinderen, en zodanig dat het apparaat niet kan omvallen.
11. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van natte oppervlakken of warmtebronnen, zoals een gas- of elektrisch kookstel, of een warme oven. Gebruik het apparaat alleen op een droog, stabiel en egaal oppervlak.
12. Wees uiterst voorzichtig bij het sealen van zakken of wanneer het apparaat wordt verplaatst als dit warme vloeistoffen bevat.
13. Sluit altijd eerst het stroomsnoer op het apparaat aan en steek dan pas de stekker in het stopcontact (voor apparaten met afneembaar snoer).
14. Gebruik dit apparaat uitsluitend voor het bestemde doel.
15. Gebruik geen verlengsnoer met het apparaat.
16. 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 ONTDOOD, MAAR NIET WORDEN OPGEWARMD.** Bij het ontdoien 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.

17. Vacuüm verpakken is geen vervanging voor het proces van verhitten en inmaken/inblikken van voedsel. Bederfelijke etenswaren moeten altijd worden gekoeld of ingevroren.

### BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

### UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

#### Belangrijke tips:

1. Vacuüm sealen is GEEN vervanging voor het proces van verhitten en inmaken/inblikken van voedsel. Bederfelijke etenswaren moeten altijd worden gekoeld of ingevroren.
2. Gebruik voor de beste resultaten alleen zakken, rollen, vershouddozen en accessoires van FoodSaver®.
3. Tijdens het vacuüm verpakken en sealen kan het soms gebeuren dat er kleine hoeveelheden vloeistof, kruimels of voedsel in de vacumeersleuf worden gezogen. Leeg het lekbakje na elk gebruik.
4. Maak de zak niet te vol en laat altijd 75 mm ruimte vrij tussen de inhoud en de bovenkant van de zak. Zo is er voldoende ruimte om het materiaal strak om het voedsel te trekken en wordt de zak niet uit de vacumeersleuf getrokken tijdens het sealen. Voeg daarbij een

extra 25 mm materiaal toe voor elke keer dat u de zak opnieuw gaat sealen.

5. Maak niet uw eigen zijnaden voor een FoodSaver®-zak. De zakken zijn voorzien van speciale zijnaden die helemaal tot aan de buitenrand zijn geseald.
6. Trek bij het sealen van grotere voedingswaren de zak voorzichtig glad voordat u deze in de lekbak invoert en blijf de zak dan vasthouden totdat de vacuümpomp begint te werken. Zo voorkomt u vouwen en plooiën in de sealrand.
7. Als u voedsel of voorwerpen met scherpe randen vacuüm verpakt en sealt (zoals droge spaghetti, tafelsilver enz.), bescherm de zak dan tegen beschadiging door de inhoud in beschermend materiaal (bijv. papier van een keukenrol) te wikkelen. In plaats van een zak kunt u ook een vershoudbus of glazen pot gebruiken.
8. Bij gebruik van een vershoudbus of -doos moet u ongeveer 25 mm ruimte vrij laten onder het deksel.
9. Voor de beste resultaten moet fruit worden ingevroren en groente worden geblancheerd voordat u ze vacuüm verpakt en sealt.
10. Laat het apparaat na elk gebruik 20 seconden afkoelen.
11. Berg het apparaat niet op met de klep in de 'werkingsstand', aangezien de afdichtingen dan worden samengeperst.

## Onderdelen

Zie figuur 1

- |  |   |
|--|---|
| <b>A</b> Vacumeerknop                    | <b>G</b> Bovenste schuimrubber afdichting |
| <b>B</b> Sealknop                        | <b>H</b> Onderste schuimrubber afdichting |
| <b>C</b> Modusknop                       | <b>I</b> Extra brede sealstrip            |
| <b>D</b> Knoppen voor openen van de klep | <b>J</b> Vacumeersleuf                    |
| <b>E</b> Opbergknop                      | <b>K</b> Uitneembaar lekbakje             |
| <b>F</b> Aansluiting voor accessoires    |   |

#### Optionele accessoires

Handsealer

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



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 pastetjes, 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 drie 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.
  3. Druk de knop in als u de handsealer wilt gebruiken.

## Zakken maken met een FoodSaver®-rol

Zie figuur 2

1. Knip met een schaar genoeg materiaal van de rol voor de inhoud, plus een extra 75 mm. Knip de rol recht af.
2. Leg een uiteinde van de zak over sealstrip.
3. Druk de klep dicht. Het lampje van de stand voor droge voedingswaren gaat branden als de klep

goed is vergrendeld en het apparaat gereed is voor gebruik.

4. Druk de sealknop in.
5. Wanneer het seallampje stopt met knippen en constant brandt, is de rand geseald. Druk de knoppen voor het openen van de klep in.

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. Het lampje van de stand voor droge voedingswaren gaat branden als de klep goed is vergrendeld en het apparaat gereed is voor gebruik.
4. 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.
5. Wanneer het seallampje stopt met knippen 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 4

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. Het lampje van de stand voor droge voedingswaren gaat branden als de klep goed is vergrendeld en het apparaat gereed is voor gebruik. Druk de vacumeerknop 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.

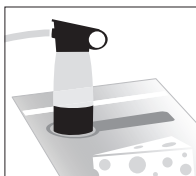


5. Verwijder de slang van het accessoire en van het apparaat.
6. Als u wilt testen of het accessoire luchtdicht is verpakt, trekt u even kort aan het deksel. Het deksel zit vast op de doos.

## Het handsealapparaat gebruiken met vershoudzakken met zipper

Het handsealapparaat kan worden gebruikt met vershoudzakken met zipper.

1. Vul de zak en leg deze plat neer met de grijze cirkel naar boven. Knijp de lucht uit de zak, sluit de zipper driekwart en knijp de resterende lucht uit de zak voordat u de zipper sluit.
2. Duw het handsealapparaat op de grijze cirkel op de zak en druk de vacumeerknop in.



## Vacuüm 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

Zie figuur 6

### 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.

### 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.**

### Rechttop wegzetten

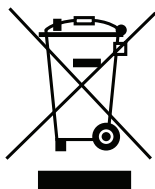
Zorg dat de klep in de opbergstand staat en zet het apparaat rechttop weg zodat dit de minste ruimte in beslag neemt.

## 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](mailto:foodsavereurope@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](mailto:foodsavereurope@newellco.com) voor verdere informatie omtrent recycling en AEEA.



## Viktiga säkerhetsåtgärder

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

1. Läs alla anvisningar innan du använder den här produkten.
2. För påsförseglare: Vidrör inte förslutningsremsan när du använder apparaten då detta kan leda till brännskador.
3. I syfte att undvika elektriska stötar ska du inte placera eller sänka ned sladden, kontakterna eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
4. 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.
5. Ta ut kontakten ur eluttaget när apparaten inte används, innan du sätter på eller tar av delar samt före rengöring. Låt apparaten svalna innan du sätter på eller tar av delar samt före rengöring. Dra ut strömsladden ur vägguttaget för att koppla från apparaten. Dra inte i själva strömsladden.
6. Använd aldrig en apparat med skadad sladd eller kontakt, efter att fel har uppstått på apparaten eller om den har skadats på något annat sätt. Om nätsladden skadas måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceombud eller en person med liknande kvalifikationer för att undvika fara.
7. Användning av tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren för användning med denna apparat kan leda till brand, elektriska stötar eller

8. personskador. **VAR FÖRSIKTIG: DENNA FÖRSEGLARE ÄR EJ AVSEDD FÖR KOMMERSIELL ANVÄNDNING.** Använd aldrig apparaten till någonting annat än det den är avsedd för. Apparaten är endast avsedd för privat bruk. Apparaten får inte användas utomhus.
9. Låt inte sladden hänga ut över bords- eller bänkkanten eller komma i kontakt med heta ytor.
10. Placera sladden så att ingen kan råka snubbla över den, dra i den, fastna i den eller råka välta apparaten, i synnerhet barn.
11. Placera inte apparaten på eller nära våta underlag eller värmekällor som t.ex. en varm gasspis, elbrännare eller varm ugn. Använd alltid apparaten på en torr, stabil och plan yta.
12. Var ytterst försiktig vid försegling av påsar eller förflyttning av en apparat som innehåller het vätska.
13. Sätt alltid i kontakten till apparaten först och anslut sedan strömsladden till uttaget (för apparater med löstagbara sladdar).
14. Använd endast apparaten på det sätt som avses.
15. Använd inte en förlängningssladd tillsammans med apparaten.
16. När du värmer upp mat i FoodSaver®-påsar ska du sjuda dem i vatten vid en låg temperatur under 75°C (170°F). **MAT SOM ÄR FÖRPACKAD I PÅSAR KAN TINAS MEN INTE ÅTERUPPVARMAS I MIKROVÅGSUGN.** Vid upptining av mat i FoodSaver®-påsar i mikrovågsugn 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).
17. Vakuumpförpackning ersätter inte värmeprocessen vid konservering. Färsivaror måste alltså kylas eller frysas.

**SPARA DESSA ANVISNINGAR  
ENDAST FÖR PRIVAT BRUK**

## Viktiga tips

1. Vakuumförsegling ersätter INTE värmeprocessen vid konservering. Färsvaror måste alltså kylas eller frysas.
2. Används endast med påsar, rullar, behållare och tillbehör från FoodSaver® för bästa resultat.
3. Under vakuumförseglingsprocessen kan små mängder av vätska, smulor eller matrester oavsiktligt dras in i vakuumkanalen. Töm droppbrickan efter varje användning.
4. Undvik att fylla på för mycket, lämna alltid minst 2,5 cm utrymme mellan påsens innehåll och påsens ovkant. Detta gör att påsmaterialet kan ligga tätt an mot maten, vilket förhindrar att påsen dras ut ur vakuumkanalen under förseglingsprocessen. Lämna sedan ytterligare minst 2,5 cm material för varje gång du återanvänder påsen.
5. Skapa inga egna sidosömmar på FoodSaver®-påsar. Påsarna tillverkas med en speciell sidosöm, som är förseglad ända ut till den yttre kanten.
6. För att förhindra att förseglingen skrynklar sig vid vakuumförsegling av skrymmande föremål ska du försiktigt släta ut påsen så att förseglingen är plan när du för in påsen i vakuumkanalen och fortsätta att hålla i påsen tills vakuumpumpen startar.

7. När du vakuumförseglar objekt med vassa kanter (torkad spagetti, bestick m.m.) kan du skydda påsen genom att svepa in objektet i ett mjukt material, som en pappersservett. Du kan också använda en behållare eller en burk istället för en påse.
8. När du använder tillbehör, tänk på att lämna ett utrymme på ca 2,5 cm högst upp i behållaren eller burken.
9. Frys frukt och förväll grönsaker före vakuumförsegling för bästa resultat.
10. Vänta i 20 sekunder mellan förseglingarna så att apparaten hinner svalna.
11. Förvara aldrig locket i läget för ANVÄNDNING eftersom packningarna kan komprimeras.

## Delar

Se bild 1

- |                              |                                       |
|------------------------------|---------------------------------------|
| <b>A</b> Vakuumknapp         | <b>G</b> Övre skumpackning            |
| <b>B</b> Förslutningsknapp   | <b>H</b> Nedre skumpackning           |
| <b>C</b> Lägesknapp          | <b>I</b> Extra bred förslutningsremsa |
| <b>D</b> Lockfrigöringsknapp | <b>J</b> Vakuumkanal                  |
| <b>E</b> Förvaringsknapp     | <b>K</b> Löstagbar droppbricka        |
| <b>F</b> Tillbehörsport      |                                       |

### Valfria tillbehör

Handhållen förseglares

Används tillsammans med FoodSaver®-zippåsar och Fresh-burkar – perfekt för färsvaror och snacks.



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 tre 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.
  3. Tryck för att använda det handhållna vakuumtillbehöret.

## Göra en påse av en FoodSaver®-rulle

Se bild 2

1. Använd en sax och klipp av så pass mycket påsmaterial från rullen att objektet ryms, plus ca 7,5 cm. Var noga med att klippa rakt.
2. För ena änden av påsmaterialet över förslutningsremsan.
3. Tryck på locket för att låsa. Lampan för torrt läge tänds när locket är helt låst och redo för ANVÄNDNING.
4. Tryck på knappen för försegling.
5. När indikatorlampan för försegling slutar att blinka och lyser med ett fast sken är förseglingen klar. Tryck på lockfrigöringsknapparna för att öppna locket.

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 ovkant.
2. Öppna apparatens lock och placera den öppna änden av påsen i vakuumkanalen.
3. Tryck på locket för att låsa. Lampan för torrt läge tänds när locket är helt låst och redo för ANVÄNDNING.
4. Tryck på vakuumknappen för att påbörja vakuum- och förseglingsprocessen. Motorn fortsätter att gå tills påsen är vakuumfylld och sedan förseglas påsen automatiskt.
5. 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 4

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 inriktninglinjer.
3. Tryck på locket för att låsa. Lampan för torrt läge tänds när locket är helt låst och redo för ANVÄNDNING. Tryck på vakuumknappen.
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 med vakuumpåsar

Den handhållna förseglaren kan användas med vakuumpåsar.

1. Fyll zippåsen och lägg den plant med den grå cirkeln vänd uppåt. Pressa ut luften, stäng påsen till 3/4 och tryck ut eventuell kvarvarande luft innan du stänger helt.
2. Sätt den handhållna förseglaren över den grå cirkeln på påsen och tryck på vakuumpknappen.

## Öppna FoodSaver®-tillbehör efter vakuumpförsegling

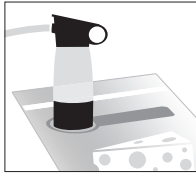
Se bild 5

### FoodSaver®-behållare

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

### FoodSaver®-flaskproppar

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



## Skötsel och rengöring av vakuumpförseglaren

Se bild 6

### 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 vakuumpkanalen under vakuumpprocessen. 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.

### 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](mailto:foodsavereurope@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](mailto:foodsavereurope@newellco.com) om du vill veta mer om återvinning och WEEE-direktivet för hantering av elektriskt och elektroniskt avfall.



## Tärkeät turvatoimet

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

1. Lue kaikki ohjeet ennen tuotteen käyttöä.
2. Pussien tyhjiöpakkauslaitteet: Palovammojen vaaran vähentämiseksi älä kosketa saumauskaistaletta käyttäessäsi laitetta.
3. Älä laita tai upota johtoa, pistokkeita tai laitetta veteen tai muuhun nesteeseen, sillä se voi aiheuttaa sähköiskun.
4. 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.
5. Irrota virtajohto, kun laite ei ole käytössä, ennen osien kiinnittämistä tai irrottamista ja laitteen puhdistamista. Anna jäähtyä ennen osien kiinnittämistä tai irrottamista ja laitteen puhdistamista. Irrota laite sähköverkosta irrottamalla pistoke pistorasiasta. Älä irrota vetämällä virtajohdosta.
6. Laitetta ei saa käyttää, jos sen johto tai pistoke on viallinen tai jos laitteeseen on ilmaantunut toimintahäiriö tai jos se on muulla tavoin vaurioitunut. Jos laitteen virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava valmistajan, valtuutetun huoltoedustajan tai muun pätevän henkilön toimesta.
7. Laitteen käyttö yhdessä sellaisen tarvikkeen kanssa, jota laitteen valmistaja ei suosittele, voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai henkilövahingon.

8. **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.
9. Virtajohto ei saa roikkua pöydän tai tason reunan yli tai kosketa kuumia pintoja.
10. Aseta virtajohto niin, ettei siihen voi kompastua eikä sitä voi vetää ja etteivät etenkään lapset sotkeudu siihen ja ettei se muulla tavoin aiheuta laitteen kaatumista.
11. Älä aseta laitetta märälle pinnalle tai kaasu- tai sähkölieden tai uunin tapaiselle kuumalle pinnalle tai sellaisten lähelle. Käytä laitetta aina kuivalla, vakaalla ja tasaisella pinnalla.
12. Pussien saumauksen ja kuumia nesteitä sisältävän laitteen siirtämisen aikana on noudatettava äärimmäistä varovaisuutta.
13. Kiinnitä virtajohto aina ensin laitteeseen ja sitten pistorasiaan (jos laitteessa on irrotettava virtajohto).
14. Käytä laitetta vain sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen.
15. Älä käytä laitteessa jatkojohtoa.
16. Kun lämmität ruokaa FoodSaver®-pusseissa, aseta ne lämpimään poreilevaan veteen, jonka lämpötila on alle 75 °C. PUSSIN SISÄLTÄMÄN RUOAN VOI SULATTA, MUTTA EI LÄMMITTÄÄ UUELLEEN MIKROALTOUUNISSA. Kun sulatat ruokaa FoodSaver®-pussissa mikroaltauunissa, varmista, ettet ylitä 180 watin enimmäisteho (sulatusasetus), kahden minuutin enimmäisaikaa ja 70 °C:n enimmäislämpötilaa.
17. Tyhjiöpakkaus ei korvaa elintarvikkeiden säilönnän kuumennusprosessia. Pilaantuvat elintarvikkeet on silti säilytettävä jääkaapissa tai pakastettava.

**SÄILYÄ NÄMÄ OHJEET  
VAIN KOTIKÄYTTÖÖN**

## Tärkeitä neuvoja

1. Tyhjiöpakkaus ei korvaa elintarvikkeiden säilönnän kuumennusprosessia. Pilaantuvat elintarvikkeet on silti säilytettävä jääkaapissa tai pakastettava.
2. Parhaat tulokset saavutetaan, kun laitetta käytetään vain FoodSaver®-merkkisten pussien, rullien, säilytysastioiden ja tarvikkeiden kanssa.
3. Tyhjiöpakkauksen aikana pieniä määriä nestettä, murusia tai ruoanpaloja voi joutua vahingossa tyhjiökanavaan. Tyhjennä keruuastia jokaisen käyttökerran jälkeen.
4. Vältä ylitäyttöä jättämällä aina vähintään 7,5 cm pussimateriaalia pussin sisällä ja pussin yläosan väliin. Tämä antaa pussille tilaa pakkautua tiiviisti ruokaa vasten, ja se estää pussin irtoamisen tyhjiökanavasta saumauksen aikana. Jätä vähintään 2,5 cm ylimääräistä pussimateriaalia kutakin suunniteltua pussin uudelleenkäyttökertaa varten.
5. Älä tee omia sivusaumoja FoodSaver®-pussiin. Pusseissa on erikoissivusauma, joka on saumattu koko matkalta ulkoreunaan asti.
6. Voit estää saumaa ryppyntymästä tyhjiöpakatessa isokokoisia tuotteita venyttämällä pussia varovasti litteäksi samalla, kun syötät pussin tyhjiökanavaan, ja pitämällä kiinni pussista, kunnes tyhjiöpumppu käynnistyy.

7. Kun tyhjiöpakkaat teräväkulmaisia tuotteita (kuivaa spagettia, aterimia jne.), estä pussin reikiintyminen kietomalla tuotteet pehmusteeseen, kuten talouspaperiin. Voit myös käyttää rasiaa tai lasipurkkia pussin sijaan.
8. Jos käytät lisätarvikkeita, muista jättää 2,5 cm tilaa rasian tai säilytysastian yläosaan.
9. Saat parhaat tulokset, kun esipakastat hedelmät ja kiehautat vihannekset ennen tyhjiöpakkaamista.
10. Jätä saumauskertojen väliin 20 sekuntia, jotta laite ehtii jäähtyä.
11. Älä koskaan säilytä kantta KÄYTTÖASENNOSSA, sillä tiivisteet saattavat puristua yhteen.

## Osat

Katso kuva 1.

- |                                    |                                       |
|------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>A</b> Tyhjiöpainike             | <b>G</b> Ylempi vaahtomuovitiiviste   |
| <b>B</b> Saumauspainike            | <b>H</b> Alempi vaahtomuovitiiviste   |
| <b>C</b> Tilapainike               | <b>I</b> Erikoisleveä saumauskaistale |
| <b>D</b> Kannen vapautuspainikkeet | <b>J</b> Tyhjiökanava                 |
| <b>E</b> Säilytyspainike           | <b>K</b> Irrotettava keruuastia       |
| <b>F</b> Tarvikeliitäntä           |                                       |

### Lisätarvikkeet

Käsiikäyttöinen tyhjiöpakkauslaite

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



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

#### 1. Saumauksen merkkivalo

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

#### 2. Tyhjiön merkkivalo

Viilkkuu, 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 kolme 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.
3. Painiketta painamalla voit käyttää käsiikäyttöistä tyhjiölaitetta.

## Pussin tekeminen FoodSaver®-rullasta

Katso kuva 2

1. Leikkaa rullasta saksilla riittävästi pussimateriaalia esineitä varten sekä lisäksi 7,5 cm. Muista leikata suoraan.
2. Työnnä pussinmateriaalin toinen pää poikittain saumauskaistaleelle.

3. Lukitse painamalla kantta. Kuivatilan valo syttyy, kun kansi on kokonaan lukittu ja KÄYTTÖVALMIS.
4. Paina saumauspainiketta.
5. Kun saumauksen merkkivalo lakkaa vilkkumasta ja palaa tasaisesti, saumaus on valmis. Avaa kansi painamalla kannen vapautuspainikkeita.

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. Kuivatilan valo syttyy, kun kansi on kokonaan lukittu ja KÄYTTÖVALMIS.
4. Paina tyhjiöpainiketta ja aloita tyhjiöpakkauksen ja saumausprosessi. Moottori pysyy käynnissä, kunnes pussi on täysin tyhjiöpakattu, minkä jälkeen pussi saumataan automaattisesti.
5. 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 syväälle laitteeseen pussihävikin minimoimiseksi. Työnnä pussi vain irrotettavan keruuastian reunan yli.

## Tyhjiöpakkaus FoodSaver®-lisätarvikkeisiin

Katso kuva 4

1. Valmistele säilytysastia FoodSaver®-laiteohjeidenn mukaisesti (katso laitesarjan mukana toimitettava opas).
2. Aseta letkun toinen pää tyhjiöpakkauslaitteen liitäntäkohtaan. Kunnes se naksauttaa paikalleen. Kytke toinen pää lisätarvikkeeseen ohjeiden mukaisesti.
3. Lukitse painamalla kantta. Kuivavallo syttyy, kun kansi on kokonaan lukittu ja KÄYTTÖVALMIS. Paina tyhjiöpainiketta.
4. Kun valo palaa tasaisesti, tyhjiöpakkaus on valmis. Huomaa, että saumauskierron jatkuu, kun lisätarviketta tyhjiöpakataan.
5. Irrota letku lisätarvikkeesta ja tyhjiöpakkauslaitteesta.
6. Testaa tyhjiön pitävyyttä vetämällä lisätarvikkeen kantta. Kannen tulee pysyä paikoillaan.

## Käsi­käyt­toisen tyhjöpakkau­slaitteen käyttö suljettavien tyhjöpussien kanssa

Käsi­käyt­toistä tyhjöpakkau­slaitetta voidaan käyttää suljettavien tyhjöpussien kanssa.

1. Täytä suljettava pussi, aseta se alustalle harmaa ympyrä ylöspäin. Purista ilma ulos, sulje kolme neljäsosaa ja purista jäljelle jäänyt ilma ulos ennen kuin suljet pussin kokonaan.
2. Paina käsi­käyt­toinen tyhjöpakkau­slaitte pussin harmaan ympyrän päälle ja paina tyhjöpainiketta.

## FoodSaver®-lisä­tarvikkeiden avaus tyhjöpakkau­ksen jälkeen

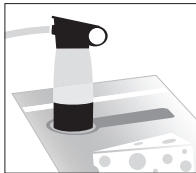
Katso kuva 5

### 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

Katso kuva 6

### 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 tyhjiökanaavaan tyhjöpakkau­ksen 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 ostopaikasta 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](mailto:foodsavereurope@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](mailto:foodsavereurope@newellco.com).



## Vigtige sikkerhedsforanstaltninger

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

1. Læs hele vejledningen, inden produktet tages i brug.
2. Til poseforseg­lere: For at reducere risikoen for forbrændinger må forseg­lingsstrimlen ikke berøres under brug af apparatet.
3. For at undgå elektrisk stød må du ikke anbringe eller nedsænke ledningen, stikkene eller apparatet i vand eller anden væske.
4. 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.
5. Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke bruges, inden du sætter dele på eller tager dele af og inden rengøring. Lad apparatet køle af, inden du sætter dele på eller tager dele af og inden rengøring. Tag ledningen ud af stikkontakten for at frakoble. Undgå at hive i ledningen, når du vil frakoble.
6. Du må ikke benytte apparatet, hvis det har en beskadiget ledning eller et beskadiget strømstik, efter fejl på apparatet, eller hvis det er blevet tabt eller beskadiget på nogen måde. Hvis forsyningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå sikkerhedsfarer.
7. Brug af tilbehør, der ikke anbefales af apparatets producent til brug med apparatet, kan medføre brand, elektrisk stød eller personska­de.
8. **FORSIGTIG: DENNE FORSEGLER 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.
9. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af et bord eller komme i kontakt med varme overflader.
10. Placer ledningen, hvor man ikke uforvarende kan snuble over eller hive i den, så brugeren – især børn – kan blive filtret ind i den, eller så apparatet kan vælte.
11. Må ikke anbringes på eller tæt ved våde overflader eller varmekilder såsom en varm gas- eller elkogep­lade eller en varm ovn. Brug altid apparatet på en tør, stabil, plan overflade.
12. Udvis ekstrem forsigtighed, hvis du forse­gler poser eller flytter et apparat, der indeholder varme væsker.
13. Slut altid først ledningen til apparatet og derefter til stikkontakten (for apparater med aftagelig ledning).
14. Apparatet må udelukkende anvendes til sin tilsigtede brug.
15. Der må ikke anvendes en forlængerledning med apparatet.
16. 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.

17. Vakuumpakning kan ikke bruges i stedet for varmebehandlingen i forbindelse med konservering. Letfordærlige fødevarer skal stadig opbevares på køl eller i fryser.

### GEM DENNE VEJLEDNING KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG

#### Vigtige tips

- Vakuumforsegling kan IKKE bruges i stedet for varmebehandlingen i forbindelse med konservering. Letfordærlige fødevarer skal stadig opbevares på køl eller i fryser.
- For at få de bedste resultater må apparatet kun bruges sammen med FoodSaver®-poser, -ruller, -opbevaringsboks og -tilbehør.
- Under vakuumforseglingsprocessen kan små mængder væske, krummer eller madrester utilsigtet trækkes ind i vakuumkanalen. Tøm drypbakken efter hver brug.
- Undgå overfyldning, og lad der altid være mindst 7,6 cm af pose materialet mellem posens indhold og toppen af posen. Dette giver plads til, at pose materialet kan klemmes stramt om maden, og forhindrer, at posen trækkes ud af vakuumkanalen under forseglingsprocessen. Efterlad derudover mindst 2,5 cm af pose materialet for hver gang, du regner med at genbruge posen.
- Du må ikke lave egne sidesømme på en FoodSaver®-pose. Poserne er fremstillet med en særlig sidesøm, som er forseglet hele vejen til yderkanten.

- For at forhindre rynker i forseglingen ved vakuumforsegling af store genstande skal du forsigtigt strække posen flad, når du sætter den ind i vakuumkanalen, og holde den, indtil vakuumpumpen starter.
- Når du vakuumforsegler genstande med skarpe kanter (tør spaghetti, bestik osv.), skal du beskytte posen imod perforeringer ved at pakke genstandene ind i blødt materiale, som f.eks. et stykke køkkenrulle. Det kan være en god ide at bruge en dåse eller et glas med låg i stedet for en pose.
- Ved brug af tilbehør skal du huske at efterlade 2,5 cm tom plads i toppen af dåsen eller opbevaringsboksen.
- For at opnå de bedste resultater skal frugt forfryses og grøntsager blancheres før vakuumforseglingen.
- Vent 20 sekunder mellem forseglinger, så apparatet kan køle af.
- Opbevar aldrig låget i betjeningspositionen, da forseglingslamellerne kan blive presset sammen.

## Dele

Se FIG. 1

- |                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>A</b> Vakuumknap             | <b>G</b> Øverste skumforseglingslamel    |
| <b>B</b> Forseglingsknap        | <b>H</b> Nederste skumforseglingslamel   |
| <b>C</b> Tilstandsknap          | <b>I</b> Ekstra bred forseglingsstrimmel |
| <b>D</b> Knap til at åbne låget | <b>J</b> Vakuumkanal                     |
| <b>E</b> Opbevaringsknap        | <b>K</b> Udtagelig drypbakke             |
| <b>F</b> Port til tilbehør      |  |

#### Valgfrit tilbehør

Håndholdt forseglingsrulle

Brug med FoodSaver®-poser med lynlås og -opbevaringsbokse, ideel til friske fødevarer og snacks.



Det brugervenlige, intuitive betjeningspanel gør det nemt for dig at få mest muligt ud af dit FoodSaver®-system:

- Forseglingsindikator**  
Blinker, når forseglingen er i gang, og skifter til konstant lys, når forseglingen er færdig.
- Vakuumindikator**  
Blinker, når vakuumcyklussen er i gang, og skifter til konstant lys, når vakuumcyklussen er færdig.
- Forseglingsknap**  
*Denne knap har tre anvendelser:*
  - Tryk på knappen for at skabe en forsegling, når du laver poser ud af en FoodSaver®-rulle.
  - 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.
  - Tryk på knappen for at skabe en forsegling på poser af folie i flere lag (såsom chipposer) for at holde maden lufttæt forseglet.
- Vakuumknap**  
*Denne knap har tre anvendelser:*
  - Tryk på knappen for at vakuumforsegle fødevarer lufttæt. Motoren fortsætter med at køre, indtil posen er helt tømt for luft, hvorefter den forsegles automatisk.
  - Tryk på knappen for når som helst at afbryde vakuumprocessen.
  - Tryk på knappen for at bruge det håndholdte vakuumtilbehør.

## Lav en pose ud af en FoodSaver®-rulle

Se FIG. 2

- Brug en saks til at klippe tilstrækkeligt med pose materiale af rullen til emnet, der skal pakkes, idet du lægger 7,6 cm til. Sørg for at klippe lige.
- Sæt den ene ende af pose materialet ind hen over forseglingsstrimlen.
- Tryk på låget for at låse. Lyset for tør tilstand lyser, når låget er helt låst og klart til brug.
- Tryk på forseglingsknappen.

- Når forseglingsindikatoren holder op med at blinke og begynder at lyse konstant, er forseglingen fuldført. Tryk på knapperne til at åbne låget.

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

- Anbring emnet/emnerne i posen, så der er mindst 7,6 cm ekstra plads mellem posens indhold og toppen af posen.
- Åbn apparatets låg, og anbring posens åbne ende i vakuumkanalen.
- Tryk på låget for at låse. Lyset for tør tilstand lyser, når låget er helt låst og klart til brug.
- 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.
- 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. 4

- Klargør opbevaringsboksen i henhold til retningslinjerne for FoodSaver®-tilbehør (se vejledningen, der følger med tilbehørssættet).
- 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.
- Tryk på låget for at låse. Lyset for tør tilstand lyser, når låget er helt låst og klart til brug. Tryk på vakuumknappen.
- Når lyset bliver konstant, er vakuumprocessen fuldført. Bemærk, at apparatet stadig går igennem forseglingscyklussen, når man vakuumforsegler tilbehør.
- Tag tilbehørsslangen af tilbehøret og apparatet.
- Hvis du vil teste vakuummet, skal du blot trække i tilbehørets låg. Det må ikke give sig.

## Brug den håndholdte forsegler til vakuumposer med lynlås

Håndholdte forseglere kan bruges til vakuumposer med lynlås.

1. Fyld posen, og læg den fladt med den grå cirkel opad. Klem luft ud, luk lynlåsen 3/4, og klem eventuel resterende luft ud, inden du lukker lynlåsen helt.
2. Tryk den håndholdte forsegler over den grå cirkel på posen, og tryk på vakuumpoppen.

## Åbn FoodSaver®-tilbehør efter vakuumforsegling

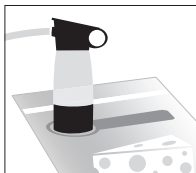
Se FIG. 5

### FoodSaver®-opbevaringsboks

Når du vil udløse vakuumposen og åbne, skal du dreje knappen til den åbne position.

### FoodSaver®-flaskepropper

Løsn vakuumposen, og åbn ved at dreje flaskeproppen og trække den op.



## Vedligeholdelse og rengøring af din vakuumforsegler

Se FIG. 6

### 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.

### 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

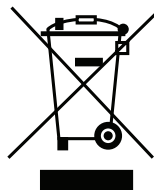
Når apparatet er i opbevaringspositionen, skal det opbevares lodret for at spare plads i køkkenet.

## 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](mailto:foodsavereurope@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](mailto:foodsavereurope@newellco.com) for at få yderligere oplysninger om genbrug samt bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr.



## Viktige sikkerhetstiltak

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

1. Les alle instruksjonene før du tar dette produktet i bruk.
2. For poseforsegglere: Hvis du vil redusere risikoen for brannskader, må du ikke berøre forseglingsstripen mens du bruker apparatet.
3. For å beskytte mot elektrisk støt må du ikke legge eller senke ned ledningen, støpslene eller apparatet i vann eller annen væske.
4. 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.
5. Trekk ut stikkontakten når apparatet ikke er i bruk, før du setter på eller tar av deler og før rengjøring. La apparatet kjøle seg ned før du setter på eller tar av deler og før rengjøring. For å koble fra trekker du støpselet ut av stikkontakten. Ikke trekk i ledningen når du tar ut støpselet.
6. Ikke bruk apparater med skadet kabel eller kontakt, etter funksjonsfeil på apparatet eller hvis det har blitt skadet på andre måter. Hvis strømledningen er skadet, må den erstattes av produsenten eller en servicetekniker eller lignende kvalifisert person for ikke å utgjøre en fare.
7. Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av apparatprodusenten for bruk med dette apparatet, kan føre til brann, elektrisk støt eller skade på personer.
8. **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.
9. Ikke la ledningen henge over kanten på et bord eller en benk eller berøre varme overflater.
10. Plasser ledningen der den ikke kan bli snublet over, bli dratt i, føre til at brukere og særlig barn blir viklet inn i den eller føre til at apparatet velter.
11. Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av våte overflater eller varmekilder som en varm kokeplate eller ovn. Bruk alltid apparatet på en tørr, stabil og jevn overflate.
12. Vær svært forsiktig når du forsegler poser eller flytter et apparat som inneholder varme væsker.
13. Fest alltid ledningen i apparatet først, og sett deretter støpselet i stikkontakten (for apparater med avtakbare ledninger).
14. Bruk apparatet kun for tiltenkt bruk.
15. Ikke bruk en skjøteledning sammen med apparatet.
16. 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.
17. Vakuumpakking er ikke en erstatning for varmebehandlingen i hermetisering. Bedervelige matvarer må fortsatt kjøles eller fryses.

**TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE  
KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUK**

## Viktige tips

1. Vakuumforsegling er IKKE en erstatning for varmeprosessen i hermetisering. Bederverlige matvarer må fortsatt kjøles eller fryses.
2. For best resultat bruker du apparatet kun med poser, ruller, beholdere og tilbehør fra FoodSaver®.
3. I løpet av vakuumforseglingen kan små mengder væsker, smuler eller matpartikler utilsiktet bli trukket inn i vakuumkanalen. Tøm dryppebrettet etter hver bruk.
4. Unngå overfylling. La det alltid være minst tre centimeter med posemateriale mellom poseinnholdet og toppen av posen. Dette gir rom for at posemateriale kan klemme seg tett mot maten, og hindrer posen fra å trekke seg ut av vakuumkanalen under forseglingen. Så etterlat minst én ekstra tomme posemateriale for hver gang du planlegger å bruke posen på nytt.
5. Ikke opprett dine egne sidesømmer på en FoodSaver®-pose. Disse posene er fremstilt med en spesiell sidesøm som er forseglet helt til den ytre kanten.
6. For å forhindre rynker i forseglingen ved vakuumforsegling av store matbiter strekker du forsiktig posen flatt mens du setter den inn i vakuumkanalen og fortsetter å holde den til vakuumpumpen starter.

7. Hvis du skal vakuumforsegle ting med skarpe kanter (tørr spagetti, bestikk osv.), beskytter du posen mot hulldannelse ved å pakke maten inn i mykt materiale, for eksempel et papirhåndkle. Det kan være lurt å bruke en boks eller en krukke i stedet for en pose.
8. Når du bruker tilbehør, må du huske på å la det være 2,5 cm tomrom øverst i boksen eller beholderen.
9. Frys frukt på forhånd og forvell grønnsaker før vakuumforsegling for best resultat.
10. Vent i 20 sekunder mellom forseglinger for å la apparatet kjøle seg ned.
11. Ikke oppbevar lokket i posisjonen Operate (Bruk), ettersom pakningene kan bli komprimert.

## Deler

Se FIG. 1

- |                                  |                                       |
|----------------------------------|---------------------------------------|
| <b>A</b> Vakuumknapp             | <b>G</b> Øvre skumpakning             |
| <b>B</b> Forseglingknapp         | <b>H</b> Nedre skumpakning            |
| <b>C</b> Modusknapp              | <b>I</b> Ekstra bred forseglingstripe |
| <b>D</b> Utløserknapper for lokk | <b>J</b> Vakuumkanal                  |
| <b>E</b> Oppbevaringsknapp       | <b>K</b> Avtakbart dryppebrett        |
| <b>F</b> Tilkobling for tilbehør |                                       |

### Valgfritt tilbehør

Håndholdt forsegler  
Bruk med FoodSaver®-poser med glidelås og ferskhetsbeholdere, ideelt for fersk mat og snacks.



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. **Forseglingknapp**  
*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 forsejlet.
4. **Vakuumknapp**  
*Denne knappen har tre bruksområder:*
  1. Trykk på den for vakuumforsegle mat lufttett. Motoren fortsetter å kjøre til all luften er fjernet fra posen og forsejler den deretter automatisk.
  2. Trykk på den for å stoppe vakuumprosessen på et hvilket som helst punkt.
  3. Trykk på den for å bruke det håndholdte vakuumtilbehøret.

## Lag en pose fra en FoodSaver®-rull

Se FIG. 2

1. Bruk en saks til å klippe nok posemateriale fra rullen til å holde maten, pluss 7,5 cm. Pass på at du klipper rett.
2. Sett den ene enden av posemateriale over forseglingstripen.
3. Trykk på lokket for å låse det. Tørr modus-lampen lyser opp når lokket er helt låst og klart for bruk.
4. Trykk på forseglingknappen.
5. Når indikatorlampen for forsegling slutter å blinke og lyser uavbrutt, er forseglingen fullført. Trykk på utløserknappene for lokket for å åpne det.

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. Tørr modus-lampen lyser opp når lokket er helt låst og klart for bruk.
4. Trykk på vakuumknappen for å starte vakuumforseglingen. Motoren fortsetter å kjøre til all luften er fjernet fra posen og forsejler den deretter automatisk.
5. 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. 4

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. Tørr-lampen lyser når lokket er helt låst og klart for bruk. Trykk på vakuumknappen.
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 av den håndholdte forsegleren med vakuumposer med glidelås

Håndholdt forsegler kan brukes med vakuumposer med glidelås.

1. Fyll posen med glidelås, og legg den flatt med den grå sirkelen vendt oppover. Klem ut luften, lukk 3/4 av glidelåsen og klem ut eventuell gjenværende luft før du lukker glidelåsen helt.
2. Trykk den håndholdte forsegleren mot den grå sirkelen på posen, og trykk på vakuumpnappen.

## Åpning av FoodSaver®-tilbehør etter vakuumforsegling

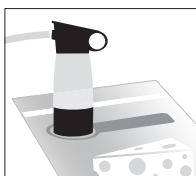
Se FIG. 5

### FoodSaver®-beholdere

Hvis du vil frigjøre vakuuet og åpne, vrir du knotten til åpen posisjon.

### FoodSaver®-flaskestoppere

For å frigjøre vakuuet og åpne flaskestopperen vrir og trekker du den opp.



## Stell og rengjøring av vakuumforsegleren

Se FIG. 6

### For rengjøring av apparatet:

Fjern strømfedningen fra stikkkontakten. Må ikke dypes 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.

### 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

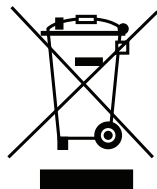
Når enheten er i oppbevaringsposisjon, setter du den vertikalt for å spare verdifull kjøkkenplass.

## 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](mailto: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](mailto:foodsavereurope@newellco.com).



## Ważne uwagi dotyczące bezpieczeństwa

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

1. Przed przystąpieniem do eksploatacji produktu zapoznaj się ze wszystkimi instrukcjami.
2. Urządzenia do uszczelniania torebek: aby uniknąć oparzeń, podczas używania urządzenia nie dotykaj paska uszczelniającego.
3. Aby uniknąć porażenia prądem, nie umieszczaj ani zanurzaj wtyczki, przewodu ani urządzenia w wodzie ani w żadnej cieczy.
4. Urządzenie to może być używane przez dzieci od 8. roku życia oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej bądź osoby niemające doświadczenia ani wiedzy, pod warunkiem że korzystają z urządzenia pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie do bezpiecznego używania urządzenia oraz mają świadomość ryzyka związanego z jego użytkowaniem. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia bez nadzoru.
5. Wyjmij przewód zasilający z gniazda sieciowego, gdy urządzenie nie jest używane, przed montażem i demontażem części oraz przed czyszczeniem. Przed montażem i demontażem części oraz przed czyszczeniem odczekaj, aż urządzenie ostygnie. Aby odłączyć urządzenie, wyjmij wtyczkę przewodu z gniazdka. Nie rozłączaj go, pociągając za przewód.
6. Urządzenia nie wolno używać, jeśli wtyczka lub przewód zasilający są uszkodzone, jeśli wystąpiły zakłócenia działania lub jeśli urządzenie zostało upuszczone bądź uszkodzone w jakikolwiek sposób. W celu uniknięcia zagrożenia uszkodzony przewód zasilający może być wymieniony jedynie przez producenta, autoryzowany serwis lub wykwalifikowaną osobę.
7. Urządzenia nie należy używać z akcesoriami niezalecanymi przez producenta, ponieważ może to skutkować pożarem, porażeniem prądem lub obrażeniami ciała.
8. **OSTRZEŻENIE: 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.
9. Przewód zasilający nie może zwisać nad krawędzią stołu ani stykać się z gorącymi powierzchniami.
10. Przewód poprowadź w taki sposób, aby nie można się było o niego potknąć, zaplatać w niego (dotyczy to zwłaszcza dzieci) ani pociągnąć w sposób skutkujący przewróceniem urządzenia.
11. Nie umieszczaj urządzenia na mokrych powierzchniach lub w ich pobliżu, na źródłach ciepła, takich jak palnik gazowy lub elektryczny, ani w rozgrzanym piekarniku. Zawsze używaj urządzenia na suchej, stabilnej i równej powierzchni.
12. Zachowaj najwyższą ostrożność podczas uszczelniania worków lub przenoszenia urządzenia zawierającego gorące płyny.
13. Zawsze najpierw podłącz wtyczkę przewodu zasilającego do urządzenia, a dopiero później podłącz przewód do gniazdka zasilania (dotyczy to urządzeń z odłączanymi przewodami).
14. Używaj urządzenia wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.

- Nie używaj urządzenia z przedłużaczem.
- Podczas podgrzewania żywności w torebkach FoodSaver® pamiętaj o zanurzeniu ich w lekko podgrzanej wodzie o temperaturze poniżej 75°C (170°F). **PRODUKTY SPOŻYWCZE W TOREBCE MOŻNA ROZMROZIĆ W KUCHENCIE MIKROFALOWEJ, ALE NIE NALEŻY ICH PODGRZEWAĆ.** Podczas rozmrażania w kuchence mikrofalowej produktów spożywczych umieszczonych w torebkach FoodSaver® pamiętaj, by nie przekraczać mocy 180 W (ustawienie Rozmrażanie), maksymalnego czasu 2 minut i temperatury 70°C (158°F).
- Pakowanie próżniowe nie zastępuje procesu pasteryzacji. Materiały łatwo psujące się należy następnie przechowywać w lodówce lub zamrozić.

#### ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ

#### URZĄDZENIE JEST PRZEZNACZONE WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO

#### Ważne wskazówki

- Pakowanie próżniowe NIE zastępuje procesu pasteryzacji. Materiały łatwo psujące się należy następnie przechowywać w lodówce lub zamrozić.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, używaj wraz z urządzeniem tylko torebek, rolek, pojemników i akcesoriów FoodSaver®.
- Podczas procesu pakowania próżniowego do kanału próżniowego mogą zostać przypadkowo wciągnięte niewielkie ilości płynów, okruchów lub cząsteczek żywności. Opróżnij tacę ociekową po każdym użyciu.
- Unikaj przepełnienia — pomiędzy zawartością a końcem torebki zawsze zostawiaj co najmniej 7,5 cm (3 cale) materiału. Umożliwia to ściśle przyleganie materiału torebki do żywności i

- Nie należy tworzyć własnych zgrzewów bocznych w torebce FoodSaver®. Torebki te są produkowane ze specjalnym zgrzewem bocznym, który jest uszczelniany aż do zewnętrznej krawędzi.
- Aby zapobiec marszczeniu uszczelnienia podczas pakowania próżniowego dużych produktów, delikatnie rozciągnij torebkę na płasko podczas jej wkładania do kanału próżniowego i przytrzymuj torebkę do momentu, w którym zacznie pracować pompa próżniowa.
- W przypadku pakowania próżniowo produktów i przedmiotów z ostrymi krawędziami (suchy makaron, srebrne sztucze itp.) należy chronić torebki przed przebiciem, owijając pakowane rzeczy miękkim materiałem, np. ręcznikiem kuchennym. Zamiast torebki można użyć pojemnika lub słoika z szerokim wlewem.
- Podczas korzystania z akcesoriów pamiętaj, aby zostawić około 2,5 cm (1 cal) wolnego miejsca u góry pojemnika.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, przed zapakowaniem próżniowym owoce należy wstępnie zamrozić, a warzywa zblanszować.
- Zawsze odczekaj 20 sekund przed kolejnym pakowaniem, aby urządzenie mogło ostygnąć.
- Nigdy nie przechowuj pokrywy w pozycji WŁĄCZONE, ponieważ uszczelki mogą ulec ściśnięciu.

zapobiega wysuwaniu się torebki z kanału próżniowego w trakcie procesu uszczelniania. Następnie zostaw przynajmniej 2,5 cm (1 cal) materiału torebki na każde planowane ponowne użycie.

## Części

Patrz rysunek 1

- |                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| <b>A</b> Przycisk usuwania powietrza  | <b>G</b> Górna uszczelka piankowa            |
| <b>B</b> Przycisk uszczelniania       | <b>H</b> Dolna uszczelka piankowa            |
| <b>C</b> Przycisk trybu pracy         | <b>I</b> Bardzo szeroki pasek uszczelniający |
| <b>D</b> Przyciski otwierania pokrywy | <b>J</b> Kanał próżniowy                     |
| <b>E</b> Przycisk przechowywania      | <b>K</b> Wyjmowana taca ociekowa             |
| <b>F</b> Złącze akcesoriów            |  |

#### Akcesoria opcjonalne

Ręczne urządzenie do uszczelniania  
Do stosowania z torebkami strunowymi i pojemnikami na świeżą żywność FoodSaver®, idealne do pakowania świeżej żywności i przekąsek.



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

- Kontrolka wskaźnika uszczelniania**  
Miga, gdy trwa proces uszczelniania, a po jego zakończeniu zaczyna świecić światłem stałym.
- Kontrolka wskaźnika usuwania powietrza**  
Miga podczas cyklu usuwania powietrza, a po jego zakończeniu zaczyna świecić światłem stałym.
- Przycisk uszczelniania**  
*Ten przycisk ma trzy zastosowania:*
  - Naciśnij w celu utworzenia uszczelnienia podczas tworzenia torebek z rolki FoodSaver®.
  - Naciśnij, aby natychmiast zatrzymać proces usuwania powietrza i rozpocząć uszczelnianie torebki. Zapobiega to zgnieceniu delikatnych produktów, takich jak chleb, ciastka i ciasta.
  - Naciśnij, aby utworzyć uszczelnienie na wielowarstwowych torebkach foliowych (np. na chipsy ziemniaczane) i zapobiec dostępowi powietrza do żywności.
- Przycisk usuwania powietrza**  
*Ten przycisk ma trzy zastosowania:*
  - Naciśnij, aby próżniowo zapakować żywność. Silnik będzie pracował do momentu, aż całe powietrze zostanie usunięte, a następnie torebka automatycznie się uszczelni.
  - Naciśnij, aby w dowolnym momencie wstrzymać proces usuwania powietrza.
  - Naciśnij, aby użyć ręcznego urządzenia do pakowania próżniowego.

#### Przygotowywanie torebki z rolki FoodSaver®

Patrz rysunek 2

- Nożyczkami odetnij z rolki ilość materiału wystarczającą do zapakowania danego produktu plus 7,5 cm (3 cale). Postaraj się ciąć prosto.
- Przełóż jeden koniec materiału torebki przez pasek uszczelniający.
- Naciśnij pokrywę, aby zablokować materiał. Gdy pokrywa jest całkowicie zablokowana i gotowa

do pracy, zapala się kontrolka trybu pakowania produktów suchych.

- Naciśnij przycisk uszczelniania.
- Gdy kontrolka wskaźnika uszczelniania przestanie migać i zacznie świecić światłem stałym, uszczelnienie jest zakończone. Naciśnij przyciski zwalniające pokrywę, aby ją otworzyć.

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

- Umieść produkty w torebce, pozostawiając co najmniej 7,5 cm (3 cale) przestrzeni pomiędzy zawartością a górą torebki.
- Otwórz pokrywę urządzenia i umieść otwarty koniec torebki w kanale próżniowym.
- Naciśnij pokrywę, aby zablokować materiał. Gdy pokrywa jest całkowicie zablokowana i gotowa do pracy, zapala się kontrolka trybu pakowania produktów suchych.
- 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.
- 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 4

- Przygotuj pojemnik zgodnie ze wskazówkami na temat akcesoriów FoodSaver® (zapoznaj się z instrukcją dołączoną do zestawu akcesoriów).
- 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.
- Naciśnij pokrywę, aby zablokować materiał. Gdy pokrywa jest całkowicie zablokowana i gotowa do pracy, zapala się kontrolka pakowania produktów suchych. Naciśnij przycisk usuwania powietrza.

- Gdy kontrolka zacznie świecić światłem stałym, proces usuwania powietrza jest zakończony. Należy pamiętać, że urządzenie nadal będzie wykonywało cykl uszczelniania podczas pakowania próżniowego akcesoriów.
- Odłącz wąż akcesoriów od akcesorium i urządzenia.
- Aby przetestować szczelność, pociągnij za pokrywkę, akcesorium Nie powinno się ruszać.

## Korzystanie z ręcznego urządzenia do uszczelniania z próżniowymi torebkami strunowymi

Ręczne urządzenie do uszczelniania można stosować z próżniowymi torebkami strunowymi.

- Napełnij torebkę strunową i połóż ją na płasko szarym kółkiem do góry. Wyciśnij powietrze, zamknij torebkę na 3/4 długości, wyciśnij resztę powietrza i zamknij torebkę do końca.
- Umieść ręczne urządzenie do pakowania próżniowego na szarym kółku na torebce i naciśnij przycisk usuwania powietrza.

## Otwieranie akcesoriów FoodSaver® po uszczelnieniu

Patrz rysunek 5  
**Pojemniki FoodSaver®**  
 Aby uwolnić podciśnienie i otworzyć, przekręć pokrętkę do pozycji otwartej.  
**Korki FoodSaver®**  
 Aby uwolnić podciśnienie i otworzyć, przekręć korek i pociągnij go do góry.



## Konserwacja i czyszczenie urządzenia do pakowania próżniowego

Patrz rysunek 6

### Czyszczenie urządzenia:

Wymij 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.

### 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 pokryw 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](mailto: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](mailto:foodsavereurope@newellco.com).



## Důležitá bezpečnostní opatření

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

- Před použitím zařízení si přečtěte všechny pokyny.
- Pro svařovačky sáček: Abyste snížili riziko popálení, nedotýkejte se svařecího pásku během používání zařízení.
- Abyste předešli úrazu elektrickým proudem, nikdy neponořujte napájecí kabel, zástrčku ani samotné zařízení do vody či jiné kapaliny.
- Toto zařízení mohou používat děti od 8 let, osoby s tělesným, sensorickým a mentálním hendikepem a nezkušení uživatelé za předpokladu, že budou pod dohledem nebo poučení o bezpečném použití zařízení a rizicích souvisejících s jeho používáním, a tomuto poučení porozumí. Děti si nesmí se zařízením hrát. Děti smí provádět čištění a údržbu zařízení pouze pod dohledem.
- Pokud zařízení nepoužíváte, odnímate či nasazujete některou z jeho částí nebo chcete zařízení čistit, nejdříve ho odpojte ze zásuvky. Před čištěním nebo odnímáním či nasazováním částí nechejte zařízení vychladnout. Jednoduše vytáhněte napájecí kabel ze zásuvky. Zařízení neodpojujte škubnutím za kabel, ale opatrným vytažením zástrčky ze zásuvky.
- Nepoužívejte zařízení, jestliže je poškozený kabel nebo zástrčka, ani poté, co zařízení selhalo nebo se jakkoli poškodilo. Jestliže dojde k poškození napájecího kabelu, musí opravu či výměnu zajistit výrobce nebo jeho servisní technik,

případně osoba s odpovídající kvalifikací. Předjedete tak nebezpečí poranění.

- V případě použití příslušenství, které není doporučeno výrobcem pro použití s tímto zařízením, by mohlo dojít k požáru, úrazu elektrickým proudem nebo zranění osob.
- UPOZORNĚNÍ: TATO VAKUOVAČKA NENÍ URČENA PRO KOMERČNÍ VYUŽITÍ.** Toto zařízení používejte pouze ke stanovenému účelu. Toto zařízení je určeno výhradně k domácímu použití. Nepoužívejte toto zařízení venku.
- Nenechávejte kabel viset ze stolu nebo kuchyňské linky a zamezte jeho kontaktu s horkými povrchy.
- Vedte kabel tak, aby o něj nikdo nemohl zakopnout ani za něj tahat, což by mohlo způsobit převrácení zařízení. Zejména u dětí je třeba dbát na to, aby se do kabelu nemohly zamotat.
- Zařízení nepokládejte na mokry povrch, do blízkosti zdrojů tepla, elektrických nebo plynových sporáků ani rozehráté trouby. Zařízení vždy používejte na suchém, stabilním a rovném povrchu.
- Dbejte zvláštní opatrnosti při svařování sáček nebo při přesouvání zařízení, pokud obsahuje horké tekutiny.
- Vždy nejprve připojte zástrčku k zařízení a následně zapojte kabel do zásuvky (u zařízení s odnímatelnými kabely).
- Zařízení používejte pouze k určenému účelu.
- Nepoužívejte prodlužovací šňůry.
- Pokud ohříváte potraviny uložené v sáčkách FoodSaver®, vložte sáčky do mírně vroucí vody o teplotě nižší než 75 °C. **POTRAVINY UVNITŘ SÁČKŮ MŮŽETE ROZMRAZOVAT V MIKROVLNNÉ TROUBĚ, NIKOLI VŠAK V TROUBĚ OHRÍVAT.** Jestliže

rozmrazujete potraviny v sáčcích FoodSaver® v mikrovlnné troubě, nastavte výkon nejvýše 180 W (rozmrazování) a rozmrazujte maximálně 2 minuty. Teplota nesmí přesáhnout 70 °C.

17. Vakuové balení nenahrazuje zavařování (konzervace teplem). Potraviny podléhající rychlé zkáze je i nadále potřeba uchovávat v chladničce nebo mrazničce.

#### TUTO PŘÍRUČKU PEČLIVĚ USCHOVEJTE

#### POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ

#### Důležité rady

1. Vakuové balení **NENAHRAZUJE** zavařování (konzervace teplem). Potraviny podléhající rychlé zkáze je i nadále potřeba uchovávat v chladničce nebo mrazničce.
2. Abyste dosáhli nejlepších výsledků, používejte pouze sáčky, fólie, dózy a příslušenství značky FoodSaver®.
3. Během vakuování může do vakuovacího kanálu nechtěně vniknout malé množství tekutin, drobků nebo kousků potravin. Po každém použití vyprázdněte odkapávací vaničku.
4. Sáčky nepřepĺňujte. Vždy mezi obsahem a horní hranou sáčku ponechejte alespoň 7,5 cm volného místa. Materiál sáčku se tak bude moci těsně obepnout kolem potravin a nebude docházet k vytahování sáčku z vakuovacího kanálu během vakuování. Hodláte-li sáček používat opakovaně, ponechejte navíc dalších 2,5 cm materiálu pro každé další opětovné svařování.
5. Nevytvářejte na sáčcích FoodSaver® vlastní boční svary. Tyto sáčky jsou z výroby opatřeny speciálním bočním svarem, který je zcela utěsněn až

k vnějšímu okraji.

6. Abyste předešli tvorbě vrásek ve svaru při svařování objemných položek, sáček při vkládání do vakuovacího kanálu opatrně napněte a podržte jej, dokud se vakuová pumpa nespustí.
7. Před vakuováním potravin či předmětů s ostrými hranami (špagety, příbory atd.) je zabalte do měkkého materiálu, jako je například papírová úterka, abyste chránili sáček před propíchnutím. Místo sáčku použijte raději dózu nebo zavařovací sklenici.
8. V případě používání příslušenství nezapomeňte ponechat v horní části dózy nebo nádoby přibližně 2,5 cm volného místa.
9. Nejlepších výsledků dosáhnete, když před vakuováním necháte ovoce zmrazit a zeleninu blanšírovat.
10. Mezi jednotlivými svary 20 sekund počkejte, aby mohlo zařízení vychladnout.
11. Nikdy víko neuskładňujte v PROVOZNI poloze, mohlo by dojít k deformaci těsnění.

## Součásti

Viz obr. 1

- |  |   |
|--|---|
| <b>A</b> Tlačítko pro vakuování            | <b>G</b> Horní pěnové těsnění           |
| <b>B</b> Tlačítko pro svařování            | <b>H</b> Spodní pěnové těsnění          |
| <b>C</b> Tlačítko pro výběr režimu         | <b>I</b> Extra široký svářecí pásek     |
| <b>D</b> Tlačítko pro uvolnění víka        | <b>J</b> Vakuovací kanál                |
| <b>E</b> Tlačítko pro skladování           | <b>K</b> Vyjímatelná odkapávací vanička |
| <b>F</b> Otvor pro připojení příslušenství |   |

#### Volitelné příslušenství

Ruční vakuovačka  
Používejte se ZIP sáčky a Fresh dózami FoodSaver®, ideální pro čerstvé potraviny a svačinky.



#### Přehledný a intuitivní ovládací panel usnadňuje používání vašeho systému FoodSaver®:

1. **Kontrolka svařování**  
Bliká při zahájení procesu svařování. Po dokončení svařování souvisle svítí.
2. **Kontrolka vakuování**  
Bliká při zahájení procesu vakuování. Po dokončení vakuování souvisle svítí.
3. **Tlačítko pro svařování**  
*Toto tlačítko má tři funkce:*
  1. Stisknutím tlačítka můžete vytvořit svar, když chcete z fólie FoodSaver® vytvořit sáček.
  2. Stisknutím okamžitě zastavíte proces vakuování a spustíte svařování sáčku. Tak lze předejít rozdrčení křehkého obsahu, jako je např. chléb, sušenky a moučníky.
  3. Stisknutím vytvoříte svar na již hotových vícevrstvých sáčcích (např. sáčky s bramborovými lupínky), aby byl obsah vzduchotěsně uzavřen.
4. **Tlačítko pro vakuování**  
*Toto tlačítko má tři funkce:*
  1. Stisknutím provedete vzduchotěsné vakuování potravin. Motor poběží tak dlouho, dokud se v sáčku nevytvoří vakuum. Poté se automaticky spustí svařování.
  2. Stisknutím tlačítka můžete proces vakuování kdykoli pozastavit.
  3. Stiskněte tlačítko, pokud používáte příslušenství v podobě ruční vakuovačky.

## Jak vytvořit sáček z fólie FoodSaver®

Viz obr. 2

1. Nůžkami odstříhnete z role dostatek materiálu na obalení požadovaných potravin a ještě 7,5 cm navíc. Fólii odstříhnete rovně.
2. Položte jeden konec fólie přes svářecí pásek.
3. Zavřete a zajistěte víko. Jakmile zajistíte víko a zařízení bude připraveno k PROVOZU, rozsvítí se kontrolka suchého režimu.

4. Stiskněte tlačítko pro svařování.
5. Jakmile kontrolka svařování přestane blikat a bude souvisle svítit, svařování je dokončeno. Stiskněte tlačítko pro uvolnění víka a víko otevřete.

Nyní máte svůj nový sáček připravený k vakuovému balení (viz následující strana).  
**Toto zařízení je kompatibilní s 28cm fóliemi, 20cm fóliemi, 946ml sáčky a 3,78l sáčky a příslušenstvím FoodSaver®.**

## Jak vakuově balit se sáčky FoodSaver®

Viz obr. 3

1. Vložte potraviny do sáčku tak, aby mezi potravinami a horní hranou sáčku bylo alespoň 7,5 cm volného místa.
2. Otevřete víko zařízení a neuzavřený konec sáčku vložte do vakuovacího kanálu.
3. Zavřete a zajistěte víko. Jakmile zajistíte víko a zařízení bude připraveno k PROVOZU, rozsvítí se kontrolka suchého režimu.
4. Stiskem tlačítka pro vakuování spustíte proces vakuování a svařování. Motor poběží tak dlouho, dokud se v sáčku nevytvoří vakuum. Poté se automaticky spustí svařování.
5. Jakmile kontrolka svařování přestane blikat a začne souvisle svítit, stiskněte tlačítko pro uvolnění na obou stranách, otevřete víko a odeberte sáček.

**POZNÁMKA:** Po každém použití nechejte zařízení 20 sekund vychladnout.

#### Důležité rady:

Abyste předešli plýtvání, nezasunujte sáčky příliš hluboko do zařízení. Stačí je umístit přes hranu vyjímatelné odkapávací vaničky.

## Jak vakuově balit s příslušenstvím FoodSaver®

Viz obr. 4

1. Připravte si dózu podle návodu k příslušenství FoodSaver® (viz příručka dodaná se sadou příslušenství).
2. Zasuňte jeden konec hadičky příslušenství do otvoru pro připojení příslušenství na zařízení tak, aby zacvakla na místo. Podle návodu k příslušenství připojte druhý konec hadičky k příslušenství.
3. Zavřete a zajistěte víko. Jakmile zajistíte víko a zařízení bude připraveno k PROVOZU, rozsvítí se kontrolka suchého režimu. Stiskněte tlačítko pro vakuování.
4. Jakmile začne kontrolka souvisle svítit, proces vakuování je dokončen. Pověšměte si, že i když budete vakuovat s využitím příslušenství, zařízení přesto zahájí proces svařování.
5. Odpojte hadičku od příslušenství a zařízení.
6. Chcete-li vyzkoušet, zda bylo vakuování úspěšné, jednoduše zkuste vzít za víko. Nemělo by se hýbat.

## Jak použiť ruční vakuovačku s vakuovými ZIP sáčky

Ruční vakuovačku můžete používat také s vakuovými ZIP sáčky.

1. Naplňte ZIP sáček a položte jej naplocho šedým otvorem nahoru. Před zipováním vytlačte vzduch, poté ze 3/4 zavřete ZIP sáček a znovu vytlačte zbývající vzduch, a poté sáček uzavřete.
2. Nasadte ruční vakuovačku na šedý otvor v sáčku a stiskněte tlačítko pro vakuování.

## Otevření příslušenství FoodSaver® po zavakuování

Viz obr. 5

### Dózy FoodSaver®

Chcete-li dózu otevřít, otočte ventilem do otevřené polohy.

### Zátky FoodSaver®

Chcete-li vyjmout zátku, otočte zátkou a vytáhněte ji nahoru.



## Údržba a čištění vakuovačky

Viz obr. 6

### Čištění zařízení:

Odpojte napájecí kabel ze zásuvky. Zařízení ani kabel neponořujte do kapaliny. Zkontrolujte těsnění a oblast kolem odkapávací vaničky a ujistěte se, že zde nejsou žádné zbytky potravin. V případě potřeby otřete těsnění hadříkem namočeným v teplé mýdlové vodě. Horní a spodní těsnění můžete při čištění odstranit. Umyjte je teplou mýdlovou vodou. Vyjímatelná odkapávací vanička usnadňuje čištění v případě, že se do vakuovacího kanálu během vakuování dostane menší množství tekutiny. Po každém použití odkapávací vaničku vyprázdněte. Omyjte ji v teplé mýdlové vodě nebo vložte do horního košíku v myčce. Před opětovným vložením do zařízení ji důkladně osušte.

### Jak zařízení skladovat:

Dle popisu výše zařízení důkladně očistěte. Poté, co jste zařízení vyčistili a nechali zcela vyschnout, zavřete víko, aniž byste je zajišťovali, a přesuňte tlačítko do skladovací polohy. Při tomto nastavení nebude na vnitřní těsnění vyvíjen žádný tlak, který by je mohl zdeformovat.

**Nikdy víko neskladujte v PROVOZNÍ poloze, protože těsnění by se mohla zdeformovat a zařízení by nemuselo fungovat správně.**

### Skladujte ve vertikální poloze

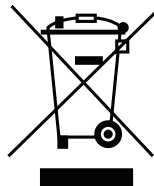
Zařízení v zájmu úspory místa v kuchyni skladujte ve vertikální poloze.

## Poprodejní servis

Pokud zařízení nefunguje, ale stále je v záruční lhůtě, vraťte ho prodejci a požádejte o výměnu či opravu. Pamatujte, že při reklamaci bude vyžadován platný doklad o koupi. Pokud budete potřebovat další podporu, obraťte se na naše oddělení služeb zákazníkům: **Spojené království: 0800 028 7154 | Španělsko: 0900 81 65 10 | Francie: 0805 542 055. Všechny ostatní země: +44 800 028 7154.** Mohou být účtovány poplatky za mezinárodní hovor. Případně nám můžete napsat na e-mailovou adresu: **foodsavereurope@newellco.com.**

## Likvidace odpadu

Odpadní elektrická zařízení by neměla být likvidována společně s domovním odpadem. Pokud je to možné, měla by být odevzdána k řádné recyklaci. Další informace týkající se recyklace a odpadních elektrických a elektronických zařízení (OEEZ) získáte na adrese **foodsavereurope@newellco.com.**



## Dôležité bezpečnostné opatrenia

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

1. Pred použitím tohto výrobku si prečítajte všetky pokyny.
2. Baličky vreciek: Pri používaní spotrebiča sa nedotýkajte zväzacej lišty. V opačnom prípade by ste sa mohli popáliť.
3. Aby ste predišli zásahu elektrickým prúdom, kábel, zástrčky ani samotný spotrebič neponárajte do vody ani inej kvapaliny.
4. Spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ ho používajú pod dohľadom alebo na základe pokynov na používanie tohto spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným rizikám. Nenechávajte deti hrať sa so spotrebičom. Čistenie a údržbu zo strany používateľa nemajú vykonávať deti bez dohľadu.
5. Keď spotrebič nepoužívate, pred nasadením alebo odobratím dielov či pred čistením ho odpojte zo zásuvky. Pred nasadením alebo odobratím dielov a pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť. Ak chcete zariadenie odpojiť zo siete, vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Pri vyťahovaní zástrčky neťahajte za kábel.
6. Nepoužívajte spotrebiče s poškodeným prívodným káblom alebo zástrčkou, zariadenia s poruchou ani zariadenia, ktoré boli poškodené akýmkoľvek iným spôsobom. Aby sa

predišlo nebezpečným situáciám, poškodený prívodný kábel môže vymeniť len výrobca, prípadne jeho servisný zástupca, alebo podobne kvalifikovaný pracovník.

7. Spotrebič nepoužívajte so žiadnym príslušenstvom, ktoré nie je odporúčané výrobcom. Mohlo by to viesť k požiaru, zásahu elektrickým prúdom alebo poraneniu osôb.
8. **UPOZORNENIE: TÁTO BALIČKA POTRAVIN NIE JE URČENÁ NA KOMERČNÉ ÚČELY.** Spotrebič používajte výhradne na účel, na ktorý je určený. Tento spotrebič je určený len na domáce použitie. Nepoužívajte ho vonku.
9. Nenechávajte visieť kábel cez okraj stola alebo pultu a zabráňte jeho kontaktu s horúcimi povrchmi.
10. Kábel umiestnite tam, kde nehrozí, že sa oň zakopne, že sa zatiahne, že sa doň používateľia (hlavne deti) zamotajú alebo kde by spôsobil prevrátenie spotrebiča.
11. Spotrebič neumiestňujte na vlhké povrchy, zdroje tepla (plynový alebo elektrický ohrievač, vyhriata rúra) ani do ich blízkosti. Spotrebič používajte iba na suchom, stabilnom a rovnom povrchu.
12. Pri uzatváraní vreciek alebo presúvaní spotrebiča obsahujúceho horúcu tekutinu je potrebná mimoriadna opatrnosť.
13. Vždy najprv pripojte zástrčku k spotrebiču, potom zastrčte kábel do zásuvky (platí pre spotrebiče s odnímateľným káblom).
14. Spotrebič používajte len na účely, na ktoré je určený.
15. Spotrebič nepoužívajte s predĺžovacím káblom.
16. Ak zohrievate potraviny vo vreckách FoodSaver®, vložte ich do horúcej vody s teplotou max. 75 °C (170 °F). **POTRAVINY VO VRECKU MOŽNO V MIKROVLNNEJ RÚRE ROZMRAZOVAT', ALE NIE ZOHRIEVAT'. Pri rozmrazovaní potravín vo vreckách FoodSaver®**

v mikrovlnnej rúre neprekračujte maximálny výkon 180 W (nastavenie rozmrazovania), najdlhší čas rozmrazovania 2 minúty a najvyššiu teplotu 70 °C (158 °F).

17. Vákuové balenie potravín nenahrádza proces zahrievania pri konzervovaní. Rýchlo sa kaziace potraviny je stále nutné uskladniť v chladničke alebo mrazničke.

**TIETO POKYNY SI ODLOŽTE  
LEN NA DOMÁCE POUŽITIE**

### Dôležité rady

1. Vákuové uzatváranie potravín NENAHRÁDZA proces zahrievania pri konzervovaní. Rýchlo sa kaziace potraviny je stále nutné uskladniť v chladničke alebo mrazničke.
2. Najlepšie výsledky dosiahnete len tak, že budete spotrebič používať spolu s vreckami, rolkami, nádobami a príslušenstvom FoodSaver®.
3. Počas procesu vákuového uzatvárania sa do vákuového kanála môže neúmyselne vtiahnuť malé množstvo tekutých potravín, omrvínok alebo kúskov potravín. Odkvapkávaciú nádobku po každom použití vyprázdňte.
4. Vrečko neprepínajte, medzi obsahom vrečka a jeho vrchnou časťou vždy ponechajte aspoň 7,5 cm voľného priestoru. Vznikne tak dostatok priestoru na to, aby materiál vrečka tesne prilnul k potravinám, a zabráni sa tomu, aby sa počas zvrárania vrečko vytiahlo z vákuového kanála. Vždy, keď chcete vrečko ešte opätovne použiť, ponechajte ďalších najmenej 2,5 cm materiálu vrečka.

5. Nevytvárajte na vrecku FoodSaver® vlastné bočné zvary. Tieto vrecká sa vyrábajú so špeciálnym bočným zvarom, ktorý je utesnený až k vonkajšiemu okraju.
6. Ak chcete zabrániť pokrčeniu vrečka v mieste zvaru pri vákuovom uzatváraní objemných položiek, počas vkladania vrečka do vákuového kanála ho jemne natiahnite, aby bolo vyrovnané, a vrečko držte v tejto polohe aj počas spustenia vývevy.
7. Keď pomocou vákua balíte položky s ostrými hranami (suché špagety, strieborný riad alebo príbory atď.), vrecúško ochráňte pred prepichnutím tým, že položku zabalíte do mäkkého výplňového materiálu, napr. do papierovej utierky. Možno budete chcieť namiesto vrečka použiť nádobu.
8. Pri použití príslušenstva pamätajte na to, aby ste nechali vo vrchnej časti nádoby približne 2,5 cm voľného priestoru.
9. Ovocie je vhodné pred vákuovým uzatvorením predmraziť a zeleninu blanšírovať.
10. Medzi zvráraniami vždy počkajte 20 sekúnd, aby spotrebič vychladol.
11. Veko nikdy neuchovávajte v polohe SPUSTIŤ, keďže tesnenia by mohli byť príliš zatlačené.

## Diely

Pozri OBR. 1

- |                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>A</b> Tlačidlo Odsat' vzduch | <b>G</b> Vrchné penové tesnenie            |
| <b>B</b> Tlačidlo Zvariť        | <b>H</b> Spodné penové tesnenie            |
| <b>C</b> Tlačidlo Režim         | <b>I</b> Extra široký zvrárací pás         |
| <b>D</b> Tlačidlá Uvoľniť veko  | <b>J</b> Vákuový kanál                     |
| <b>E</b> Tlačidlo Uskladniť     | <b>K</b> Vyberateľná odkvapkávacia nádobka |
| <b>F</b> Port na príslušenstvo  |  |

### Voliteľné príslušenstvo Ručná balička

Je určená na použitie s uzatvárateľnými vreckami a nádobami na zachovanie čerstvosti potravín FoodSaver® a je ideálna na balenie čerstvých potravín a pochúťok.



### Intuitívny ovládací panel s jednoduchou obsluhou vám uľahčí čo najlepšie využitie zariadenia FoodSaver®:

1. **Indikátor zvrárania**  
Bliká, keď sa začne proces odsávania. Po dokončení procesu sa rozsvieti súvislo.
2. **Indikátor odsávania a zvrárania**  
Bliká, keď sa začne cyklus odsávania vzduchu. Po dokončení cyklu sa rozsvieti súvislo.
3. **Tlačidlo Zvariť**  
*Tri spôsoby použitia tohto tlačidla:*
  1. Stlačením tlačidla vytvoríte zvar pri výrobe vreciek pomocou rolky FoodSaver®.
  2. Stlačením tlačidla okamžite zastavíte odsávanie vzduchu a vrečko sa začne uzatvárať. Tým sa zabráni rozdrveniu krehkých potravín, ako sú napríklad chlieb, sušienky a pečivo.
  3. Stlačením tlačidla vytvoríte zvar na viacvrstvových fóliových vreckách (ako sú napríklad vrecká so zemiakovými lupienkami) a potraviny tak uchováte vzduchotesne uzatvorené.
4. **Tlačidlo Odsat' vzduch**  
*Tri spôsoby použitia tohto tlačidla:*
  1. Stlačením tlačidla sa odsaje vzduch a potraviny sa vzduchotesne uzatvoria. Motorček bude bežať, až kým nebude z vrečka úplne odsatý vzduch. Potom sa automaticky začne zvráranie.
  2. Jeho stlačením môžete kedykoľvek prerušiť proces odsávania vzduchu.
  3. Po jeho stlačení môžete použiť ručné príslušenstvo vákuového systému.

### Ako urobiť z rolky FoodSaver® vrečko

Pozri OBR. 2

1. Odstrihnite materiál vrečka z rolky tak, aby bolo dané množstvo dostatočné na zabalenie potraviny, a ponechajte ďalších 7,5 cm voľného miesta. Dbajte na to, aby ste strihali rovno.
2. Vložte jeden koniec materiálu vrečka na zvráraciu lištu.

3. Stlačte veko a uzamknite ho. Keď bude veko úplne uzamknuté a pripravené na použitie funkcie SPUSTIŤ, rozsvieti sa kontrolka režimu Suché.
4. Stlačte tlačidlo Zvariť.
5. Keď indikátor zvrárania prestane blikať a ostane súvislo svietiť, zvráranie je ukončené. Veko otvoríte stlačením tlačidiel Uvoľniť veko.

Teraz môžete niečo vákuovo uzavrieť do nového vrečka (pozri nasledujúcu stranu).

**Tento spotrebič je kompatibilný s 28 cm rolkami, 20 cm rolkami, 946 ml vreckami, 3,78 l vreckami a príslušenstvom FoodSaver®.**

## Vákuové uzatváranie s vreckami FoodSaver®

Pozri OBR. 3

1. Umiestnite potraviny, príp. potraviny do vrečka a medzi obsahom vrečka a vrchnou časťou vrečka ponechajte aspoň 7,5 cm voľného priestoru.
2. Otvorte veko spotrebiča a umiestnite otvorený koniec vrečka do vákuového kanála.
3. Stlačte veko a uzamknite ho. Keď bude veko úplne uzamknuté a pripravené na použitie funkcie SPUSTIŤ, rozsvieti sa kontrolka režimu Suché.
4. Stlačením tlačidla Odsat' vzduch spustíte proces odsávania vzduchu a zvrárania. Motorček bude bežať, až kým nebude z vrečka úplne odsatý vzduch. Počom sa automaticky začne zvráranie.
5. Keď indikátor zvrárania prestane blikať a ostane súvislo svietiť, stlačením tlačidiel na oboch stranách otvorte prístroj, zdvihnite veko a odoberte vrečko.

**POZNÁMKA:** Nechajte spotrebič po každom použití 20 sekúnd vychladnúť.

### Dôležité rady:

Aby ste minimalizovali množstvo odpadu, nekladajte vrecká do spotrebiča príliš ďaleko. Vrečko vkladajte len tesne za okraj vyberateľnej odkvapkávacej nádoby.

## Vákuové uzatváranie s príslušenstvom FoodSaver®

Pozri OBR. 4

1. Pripravte si nádobu podľa pokynov pre príslušenstvo FoodSaver® (pozri príručku, ktorá sa dodáva so súpravou príslušenstva).
2. Vložte jeden koniec hadičky príslušenstva do portu spotrebiča na príslušenstvo tak, aby zapadla na miesto. Druhý koniec pripojte k príslušenstvu podľa postupu uvedeného v pokynoch pre príslušenstvo.
3. Stlačte veko a uzamknite ho. Keď bude veko úplne uzamknuté a pripravené na použitie funkcie SPUSTIŤ, rozsvieti sa kontrolka Suché. Stlačte tlačidlo Odsat' vzduch.
4. Keď kontrolka začne súvislo svietiť, proces odsávania vzduchu sa dokončil. Upozorňujeme, že pri vákuovom uzatváraní príslušenstva bude proces uzatvárania prebiehať aj na spotrebiči.

- Hadičku príslušenstva vytiahnite z príslušenstva a spotrebiča.
- Na preskúšanie odsatia vzduchu stačí potiahnuť za veko príslušenstva. Nemalo by sa pohnúť.

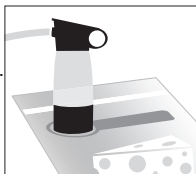
## Použitie ručnej baličky s vreckami na vákuové uzatváranie

Ručná balička sa dá použiť s vreckami na vákuové uzatváranie.

- Naplňte uzatvárateľné vrecko. Urovnajte ho naplocho tak, aby sivý kruh smeroval nahor. Vytlačte von vzduch, uzavrite 3/4 vrecka a pred úplným uzavretím vytlačte von všetok zostávajúci vzduch.
- Prítlačte ručnú baličku na sivý kruh na vrecku a stlačte tlačidlo Odsať vzduch.

## Otvorenie príslušenstva FoodSaver® po vákuovom uzatvorení

Pozri OBR. 5  
**Nádoby FoodSaver®**  
 Na otvorenie a uvoľnenie vákuu otočte regulátor do otvorenej polohy.  
**Zátky na fľašu FoodSaver®**  
 Ak chcete fľašu otvoriť a uvoľniť vákuum, zátka na fľašu otočte a vytiahnite ju.



## Starostlivosť o vákuovú baličku a jej čistenie

Pozri OBR. 6

### Ako spotrebič vyčistiť:

Vytiahnite napájací kábel z elektrickej zásuvky. Neponárajte do kvapalín. Skontrolujte tesnenia a okolie odkvapkávacej nádoby, či sa tam nenachádzajú kusy potravín. V prípade potreby utrite tesnenia handričkou namočenou v teplej vode so saponátom. Spodné a vrchné tesnenia sa môžu vybrať a očistiť. Očistite ich v teplej vode so saponátom. Vyberateľná odkvapkávacia nádoba uľahčí čistenie v prípade, že sa malé množstvá tekutín dostanú pri odsávaní vzduchu do vákuového kanála. Odkvapkávaciú nádobku po každom použití vyprázdňte. Umyte ju v teplej vode so saponátom alebo na hornej policičke v umývačke riadu. Skôr než ju vložíte naspäť do spotrebiča, ju dôkladne vysušte.

### Ako spotrebič skladovať:

Jednotku dôkladne vyčistite, ako bolo opísané vyššie. Po vyčistení a dôkladnom usušení spotrebiča zatvorte veko bez uzamknutia a tlačidlo posuňte do polohy Uskladniť. Vďaka tomuto nastaveniu sa zabráni tomu, aby sa na vnútorné tesnenia prístroja vyvíjal neprimeraný tlak. **Veko nikdy neuchovávajte v polohe SPUSTIŤ, keďže tesnenia by mohli byť príliš zatlačené a jednotka by nemusela fungovať správne.**

### Skladujte vo zvislej polohe

Skladovaním vo zvislej polohe sa v kuchyni ušetrí cenný priestor.

## Záručný a pozáručný servis

Ak prístroj nefunguje, je však v záruke, vráťte ho na miesto zakúpenia a požiadajte o výmenu. Majte na pamäti, že bude potrebný platný doklad o kúpe. Ďalšiu podporu vám poskytne oddelenie služieb zákazníkom v týchto krajinách: **Spojené kráľovstvo: 0800 028 7154 | Španielsko: 0900 81 65 10 | Francúzsko: 0805 542 055.** Vo všetkých ostatných krajinách zavolajte na číslo +44 800 028 7154. Môžu sa uplatňovať medzinárodné sadzby. Prípadne napíšte e-mail na adresu: [foodsavereurope@newellco.com](mailto:foodsavereurope@newellco.com).

## Likvidácia odpadu

Odpadové elektrické výrobky by sa nemali likvidovať s komunálnym odpadom. Pokiaľ sú k dispozícii príslušné zariadenia, odpad recyklujte. Ďalšie informácie týkajúce sa recyklácie a odpadu z elektrických a elektronických zariadení vám poskytneme na e-mailovej adrese [foodsavereurope@newellco.com](mailto:foodsavereurope@newellco.com).



## Precauții importante

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

- Citiți toate instrucțiunile înainte de a utiliza produsul.
- Pentru dispozitive de sigilare a pungilor: Pentru a reduce riscul de arsuri, nu atingeți banda de sigilare în timp ce utilizați aparatul.
- Pentru a vă proteja împotriva electrocutării, nu introduceți și nu scufundați cablul, ștecărele sau aparatul în apă sau alte lichide.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, cu condiția ca aceștia să fie supravegheați sau instruiți în privința utilizării în siguranță a aparatului și să fi înțelese pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu acest produs. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu vor fi efectuate de copii fără supraveghere.
- Deconectați aparatul de la priză atunci când nu îl utilizați, înainte de a introduce sau de a scoate componente în/din acesta și înainte de a îl curăța. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a introduce sau de a scoate componente în/din acesta și înainte de a îl curăța. Pentru a deconecta aparatul, scoateți cablul alimentare din priză. Nu deconectați aparatul de la priză trăgând de cablu.
- Nu utilizați aparatul dacă ștecărul sau cablul acestuia este deteriorat, dacă aparatul prezintă probleme de funcționare sau dacă a suferit orice deteriorări. Pentru evitarea pericolelor, în cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de personalul autorizat de service sau de alte persoane calificate.
- Utilizarea unui accesoriu nerecomandat de către producătorul aparatului pentru utilizarea cu acest aparat poate duce la incendiu, electrocutare sau vătămare corporală.
- ATENȚIE: ACEST SISTEM DE SIGILĂRE NU ESTE DESTINAT UZULUI COMERCIAL.** Nu utilizați niciodată aparatul în alte scopuri decât cel pentru care a fost prevăzut. Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic. Nu utilizați acest aparat în exterior.
- Nu lăsați cablul să atârne peste marginea unei mese sau a blatului de bucătărie sau să atingă suprafețe fierbinți.
- Așezați cablul astfel încât să nu poată fi agățat sau tras cu piciorul, să nu se încurce în jurul utilizatorului, în special al copiilor, și să nu provoace răsturnarea aparatului.
- Nu așezați aparatul pe suprafețe umede sau în apropierea acestora sau a surselor de căldură precum plitele electrice sau cu gaze ori cuptoarele încălzite. Utilizați aparatul numai dacă este așezat pe o suprafață dreaptă, stabilă și uscată.
- Fiți foarte atenți atunci când sigilați pungi sau transportați aparatul plin cu lichid fierbinte.
- Întotdeauna conectați mai întâi mufa în aparat, apoi introduceți cablul în priză (pentru aparatele cu cabluri detașabile).
- Folosiți aparatul numai pentru utilizarea destinată.
- Nu folosiți un cablu prelungitor cu aparatul.
- Când reîncălziți alimente în pungile FoodSaver® asigurați-vă că le puneți în apă la o temperatură de fierbere foarte mică, sub 75°C (170°F).

ALIMENTELE DIN PUNGILE POT FI DECONGELATE, DAR NU REÎNCĂLZITE ÎNTR-UN CUPTOR CU MICROUNDE. Când decongețați în cuptorul cu microunde alimente aflate în pungi FoodSaver®, asigurați-vă că nu depășiți puterea maximă de 180 de wați (setarea de decongelare), durata maximă de 2 minute și temperatura maximă de 70°C (158°F).

17. Ambalarea în vid nu înlocuiește procesul termic pentru păstrarea în conserve. Alimentele perisabile tot trebuie să fie refrigerate sau congelate.

## PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI NUMAI PENTRU UZ CASNIC

### Sfaturi importante

1. Sigilarea în vid NU înlocuiește procesul termic pentru păstrarea în conserve. Alimentele perisabile tot trebuie să fie refrigerate sau congelate.
2. Pentru cele mai bune rezultate, folosiți numai cu pungi, role, recipiente și accesorii FoodSaver®.
3. În timpul procesului de sigilare în vid, cantități mici de lichide, firimituri sau particule de alimente pot fi aspirate accidental în canalul de vidare. Goliți tava de colectare după fiecare utilizare.
4. Evitați umplerea excesivă, lăsați întotdeauna cel puțin 7,5 cm (3 inci) de material între conținutul pungii și partea de sus a acesteia. Acest spațiu permite aderarea materialului pungii la alimente și previne tragerea pungii din canalul de vidare în timpul procesului de sigilare. Apoi lăsați cel puțin 2,5 cm (1 inci) suplimentari de material pentru pungă pentru fiecare reutilizare plănuită a pungii.

5. Nu încercați să realizați propriile cusături laterale pentru o pungă FoodSaver®. Aceste pungi sunt fabricate cu o cusătură laterală specială, care este sigilată complet până la marginea exterioară.
6. Pentru a preveni încrețirea sigilării când sigilați în vid articole voluminoase, întindeți ușor pungă până când este netedă în timp ce o introduceți în canalul de vidare și continuați să țineți de pungă până când pornește pompa de vidare.
7. Atunci când sigilați în vid articole cu margini ascuțite (spaghete uscate, argintărie etc.), protejați pungă împotriva acestora înfășurând articolul într-un material moale, de exemplu într-un șervețel de hârtie. Poate fi de preferat să utilizați în loc o caserolă sau un borcan.
8. Când folosiți accesorii, nu uitați să lăsați 2,5 cm (1 inci) de spațiu în partea superioară a caserolei sau a recipientului.
9. Congelați în prealabil fructele și opăriți legumele înainte de sigilarea în vid pentru rezultate optime.
10. Așteptați 20 de secunde între sigilări pentru a lăsa aparatul să se răcească.
11. Nu depozitați niciodată aparatul cu capacul în poziția de funcționare, deoarece garniturile se pot comprima.

## Componente

A se vedea FIG. 1

- |   |  |
|---|--|
| <b>A</b> Butonul de vidare                  | <b>G</b> Garnitura de spumă superioară |
| <b>B</b> Butonul de sigilare                | <b>H</b> Garnitura de spumă inferioară |
| <b>C</b> Butonul de mod                     | <b>I</b> Banda de sigilare extra-lată  |
| <b>D</b> Butoanele de eliberare a capacului | <b>J</b> Canalul de vidare             |
| <b>E</b> Butonul pentru depozitare          | <b>K</b> Tava de colectare demontabilă |
| <b>F</b> Port pentru accesorii              |  |

### Accesorii opționale

Dispozitivul de sigilare portabil se utilizează cu pungi cu fermoar și recipiente pentru păstrarea prospețimii FoodSaver®, ideale pentru alimente și gustări proaspete.



**Panoul de control intuitiv și ușor de utilizat vă permite să profitați la maximum de sistemul dvs. FoodSaver®:**

1. **Indicatorul luminos de sigilare**  
Se aprinde intermitent la activarea procesului de sigilare și continuu la încheierea procesului de sigilare.
2. **Indicatorul luminos de vidare**  
Se aprinde intermitent la activarea ciclului de vidare și continuu la încheierea ciclului de vidare.
3. **Butonul de sigilare**  
*Acest buton are trei utilizări:*
  1. Apăsăți butonul pentru a crea un sigiliu când creați pungi dintr-o rolă FoodSaver®.
  2. Apăsăți-l pentru a opri imediat procesul de vidare și a începe sigilarea pungii. Acest lucru împiedică strivirea alimentelor fragile, cum ar fi pâinea, fursecurile și produsele de patiserie.
  3. Apăsăți butonul pentru a crea un sigiliu pe pungile din folie cu mai multe straturi (cum ar fi cele de chipsuri) și a păstra alimentele sigilate în vid.
4. **Butonul de vidare**  
*Acest buton are trei utilizări:*
  1. Apăsăți acest buton pentru a sigila alimentele în vid. Motorul va continua să funcționeze până când pungă este complet vidată; apoi, pungă va fi sigilată automat.
  2. Apăsăți butonul pentru a întrerupe procesul de vidare în orice moment.
  3. Apăsăți butonul pentru a utiliza accesoriul portabil de vidare.

### Realizarea unei pungii dintr-o rolă FoodSaver®

A se vedea FIG. 2

1. Folosind o foarfecă, tăiați suficient material din rolă pentru a cuprinde articolul, plus 7,5 cm (3 inci). Asigurați-vă că tăiați materialul drept.
2. Introduceți un capăt al materialului pentru pungă peste banda de sigilare.

3. Apăsăți capacul pentru blocare. Se va aprinde indicatorul luminos pentru modul pentru alimente uscate atunci când capacul este complet blocat și gata de funcționare.
4. Apăsăți butonul de sigilare.
5. Când indicatorul luminos de sigilare nu se mai aprinde intermitent, ci rămâne aprins continuu, sigilarea este finalizată. Apăsăți butoanele de eliberare a capacului pentru a deschide capacul.

Acum sunteți gata pentru sigilarea în vid cu noua pungă (a se vedea pagina următoare).

**Acest aparat este compatibil cu role de 28 cm și 20 cm, cu pungi de 946 ml și 3,78 l și cu accesorii FoodSaver®.**

### Sigilarea în vid cu pungi FoodSaver®

A se vedea FIG. 3

1. Puneți articolul/articolele în pungă, lăsând un spațiu de cel puțin 7,5 cm (3 inci) între conținutul pungii și partea de sus a acesteia.
2. Deschideți capacul aparatului și puneți capătul deschis al pungii în canalul de vidare.
3. Apăsăți capacul pentru blocare. Se va aprinde indicatorul luminos pentru modul pentru alimente uscate atunci când capacul este complet blocat și gata de funcționare.
4. Apăsăți butonul de vidare pentru a începe procesul de vidare și sigilare. Motorul va continua să funcționeze până când pungă este complet vidată; apoi, pungă va fi sigilată automat.
5. Când indicatorul luminos de sigilare nu se mai aprinde intermitent, ci rămâne aprins continuu, apăsăți butoanele de eliberare de pe ambele părți pentru a deschide capacul, a-l ridica și a scoate pungă.

**NOTĂ:** După fiecare utilizare, lăsați aparatul să se răcească timp de 20 de secunde.

**Recomandări importante:**

Pentru a reduce deșeurile constând în material pentru pungi, nu introduceți prea mult pungile în aparat. Introduceți pungă doar atât cât este necesar pentru a depăși marginea tăvii de colectare demontabile.

### Sigilarea în vid cu accesorii FoodSaver®

A se vedea FIG. 4

1. Pregătiți recipientul conform indicațiilor privind accesoriiile FoodSaver® (a se vedea manualul inclus împreună cu setul de accesorii).
2. Introduceți un capăt al furtunului pentru accesorii în portul pentru accesorii de pe aparat până când se fixează cu un clic. Conectați celălalt capăt la accesoriu conform indicațiilor privind accesoriiile.
3. Apăsăți capacul pentru blocare. Se va aprinde indicatorul luminos pentru alimente uscate atunci când capacul este complet blocat și gata de funcționare. Apăsăți butonul de vidare.



4. Când indicatorul luminos rămâne aprins continuu, procesul de vidare este finalizat. Vă atragem atenția că aparatul va mai parcurge ciclul de sigilare la sigilarea în vid a unui accesoriu.
5. Scoateți furtunul pentru accesorii din accesoriu și din aparat.
6. Pentru a testa vidareа, trebuie doar să trageți de capacul accesoriului. Acesta nu trebuie să се miște.

## Utilizarea dispozitivului de sigilare portabil împreună cu pungile de vidare cu fermoar

Dispozitivul de sigilare portabil poate fi utilizat cu pungile de vidare cu fermoar.

1. Umpleți пунга с fermoar și аșezați-o întinsă с cercul gri orientat în sus. Strângeți пунга pentru а elimina aerul, închideți fermoarul la 3/4 și strângeți din nou pentru а elimina aerul rămas înainte de а închide complet fermoarul.
2. Apăsati dispozitivul de sigilare portabil peste cercul gri de pe пунгă și apăсати бутонul de vidare.

## Deschiderea accesorіilor FoodSaver® după sigilarea în vid

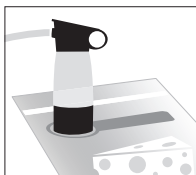
A се vedea FIG. 5

### Recipiente FoodSaver®

Pentru а elibera vidul și а deschide recipientul, rotiți бутонul în poziția de deschidere.

### Dopurile pentru sticle FoodSaver®

Pentru а elibera vidul și а deschide sticla, рăsuciți și trageți în sus dopul pentru sticle.



## Întreținerea și curățarea aparatului de sigilare în vid

A се vedea FIG. 6

### Pentru curățarea aparatului:

Deconectați кабелul de alimentare de la прiza electrică. Nu scufundați unitatea în lichid. Verificați garniturile și zona din jurul tăвii de colectare pentru а vă asigura că acestea nu prezintă resturi de alimente. Dacă este necesar, ștergeți garnitura с о lavetă umezită с о soluție de apă caldă și detergent. Garnitura superioară și cea inferioară pot fi scoase pentru curățare. Curățați-le с apă caldă с săpun. Tava de colectare demontabilă facilitează curățarea atunci când cantități mici de lichide sunt aspirate în canalul de vidare în timpul процесului de vidare. Goliți tava de colectare după fiecare utilizare. Spăлаți-o în apă caldă с detergent sau аșezați-o pe raftul de sus al mașinii de spăлат vase. Uscați-o bine înainte de а о monta din nou în aparat.

### Pentru depozitarea aparatului:

Curățați bine unitatea, conform descrierii de mai sus. Odată сe unitatea а fost curățată și s-a uscat complet, închideți capacul fără а-l bloca și gліsați бутонul în poziția de depozitare. Această setare previne aplicarea oricărei presiuni asupra garniturilor interne de etanșare ale unității. **Nu depozitați niciodată aparatul сu capacul în poziția de funcționare, deoarece garniturile се pot comprima și este posibil сa unitatea să nu funcționeze corespunzător.**

### Depozitarea pe verticală

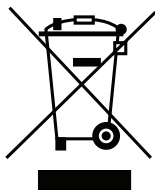
După selectarea poziției de depozitare, depozitați unitatea pe verticală pentru а economisi spațiu prețios în bucătărie.

## Servicii post-vânzare

Îн cazul în care aparatul nu funcționează, dar este în garanție, duceți produsul înapoi în locul de unde а fost achiziționat pentru а fi schimbat. Vă atragem atenția că va fi necesară о dovadă valabilă а achiziției. Pentru asistență suplimentară, contactați Departamentul de servicii pentru consumatori la: **Regatul Unit: 0800 028 7154 | Spania: 0900 81 65 10 | Franța: 0805 542 055. Pentru toate celelalte țări, sunați la +44 800 028 7154.** Se pot aplica tarife internaționale. Alternativ, trimiteți un e-mail la: [foodsavereurope@newellco.com](mailto:foodsavereurope@newellco.com).

## Eliminarea deșeurilor

Deșeurile provenite din produsele electrice nu trebuie eliminate împreună с deșeurile menajere. Vă rugăm să le reciclați dacă aveți această posibilitate. Pentru informații suplimentare privind reciclarea și deșeurile provenite din echipamente electrice și electronice (DEEE), contactați-ne prin e-mail la adresa [foodsavereurope@newellco.com](mailto:foodsavereurope@newellco.com).



## Важни предпазни мерки

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

1. Прочетете всички инструкции, преди да използвате този продукт.
2. За уреди за запечатване на пликoвe: За да намалите риска от изгаряния, не докосвайте запечатващата лента, докато използвате уреда.
3. За защита от токов удар не поставяйте и не потапяйте кабела, щепселите или уреда във вода или друга течност.
4. Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с намалени физически, сетивни или психически възможности, или без опит или познания, ако са под наблюдение или са били инструктирани за безопасна употреба на уреда, и разбират опасностите, свързани с неговата експлоатация. С уреда не трябва да си играят деца. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, които не са под наблюдение.
5. Извадете щепсела от контакта, когато не го използвате, преди да поставите или извадите части и преди почистване. Оставете да се охлади, преди да поставите или извадите части и преди почистване. За да изключите, извадете охранващия кабел от контакта. Не дърпайте кабела, за да го изключите.
6. Не използвайте който и да било уред, чийто кабел или щепсел е повреден, или в случай на неизправности в уреда, или ако е бил повреден по какъвто и да било начин. Ако охранващият кабел е повреден, трябва да бъде заменен от производителя, от
7. Използването на аксесоар, който не е препоръчан от производителя на уреда за употреба с този уред, може да доведе до пожар, токов удар или нараняване на хора.
8. **ВНИМАНИЕ: ТОЗИ УРЕД ЗА ЗАПЕЧАТВАНЕ НЕ Е ПРЕДНАЗНАЧЕН ЗА ТЪРГОВСКИ ЦЕЛИ.** Никога не използвайте уреда за цели, различни от неговото предназначение. Този уред е само за домашна употреба. Не използвайте уреда на открито.
9. Не оставяйте кабела да виси от ръба на масата или плота, нито да се допира до горещи повърхности.
10. Поставете кабела така, че потребителят да не може да се спъне в него или да го дръпне, както и да не се заплете в кабела, особено ако става дума за деца, или да не причини преобръщането на уреда.
11. Не поставяйте върху или в близост до мокри повърхности или източници на топлина, като например гореща газова или електрическа горелка или загрята фурна. Винаги използвайте върху суха, стабилна, равна повърхност.
12. При преместване на уред, съдържач горещи течности, или при запечатване на пликoвe трябва да се приложи изключително внимание.
13. Винаги първо прикрепяйте щепсела към уреда, след което включвайте кабела в контакта (за уреди със свалящи се кабели).
14. Използвайте уреда само по неговото предназначение.
15. Не използвайте удължителен кабел с уреда.
16. При притопляне на храна в пликoвe FoodSaver® не забравяйте да ги поставите в загрята вода с ниска температура под 75°C (170°F). **ХРАНИТЕЛНИТЕ**

негов сервизен представител или от аналогично квалифицирано лице, за да няма заплаха за безопасността.

ПРОДУКТИ В ПЛИКА МОГАТ ДА БЪДАТ РАЗМРАЗЕНИ, НО НЕ И ПРИТОПЛЕНИ В МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА.

Когато размразявате хранителни продукти в пликове FoodSaver® в микровълнова фурна, не надвишавайте максималната мощност от 180 вата (настройка за размразяване), максималното време от 2 минути и максималната температура от 70°C (158°F).

17. Вакуумното пакетирание не замества топлинната обработка за консервиране. Въпреки това нетрайните храни трябва да бъдат поставени в хладилник или замразени.

ЗАПАЗЕТЕ НАСТОЯЩИТЕ ИНСТРУКЦИИ

САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА

Важни съвети

1. Вакуумното запечатване НЕ замества топлинната обработка за консервиране. Въпреки това нетрайните храни трябва да бъдат поставени в хладилник или замразени.
2. За най-добри резултати използвайте само с пликосе, ролки, кутии за съхранение и аксесоари FoodSaver®.
3. По време на процеса на вакуумно запечатване е възможно във вакуумния канал незабелязано да се засмучат малки количества течност, трохи или парчета храна. Изпразвайте ваничката след всяка употреба.
4. Избягвайте препълване – винаги оставайте поне 3 инча (7,5 cm) от материала на плика между съдържанието му и горния край на плика. Това позволява на материала на плика да прилепне плътно към храната и предотвратява изплъзването на плика от вакуумния канал по време на процеса на запечатване. След това оставете допълнително

поне по още един инч (2,5 cm) от материала на плика за всеки път, в който възнамерявате да използвате отново плика.

5. Не правете собствени шевове по плик FoodSaver®. Пликосете са произведени със специален шев по краищата, който е запечатан по цялото протежение на външния ръб.
6. За да се избегне нагъване по шева, когато запечатвате вакуумно обемни неща, леко изпънете плика, докато го поставяте във вакуумния канал, и продължете да го придържате, докато вакуумната помпа се включи.
7. Когато извършвате вакуумно запечатване на неща с остри краища (сухи спагети, сребърни прибори и др.), защитете плика от пробиване чрез обвиване на това, което ще опаковате, в мек уплътняващ материал като хартиена кърпа. Можете да използвате кутия за съхранение или буркан вместо плик.
8. Когато използвате аксесоари, не забравяйте да оставите един инч (2,5 cm) разстояние в горната част на кутията за съхранение.
9. За най-добри резултати замразявайте предварително плодовете и бланширайте зеленчуците, преди да ги запечатате вакуумно.
10. Изчаквайте 20 секунди между запечатванията, за да позволите на уреда да се охлади.
11. Никога не съхранявайте уреда в РАБОТНО положение, тъй като уплътненията може да се свият.

## Части

Вижте ФИГ. 1

- |  |   |
|--|---|
| <b>A</b> Бутон за вакуумиране              | <b>G</b> Горен уплътнител от пяна         |
| <b>B</b> Бутон за запечатване              | <b>H</b> Долен уплътнител от пяна         |
| <b>C</b> Бутон за режим                    | <b>I</b> Свърхширока лента за запечатване |
| <b>D</b> Бутони за освобождаване на капака | <b>J</b> Вакуумен канал                   |
| <b>E</b> Бутон за съхранение               | <b>K</b> Подвижна ваничка                 |
| <b>F</b> Порт за аксесоари                 |   |

Аксесоари по избор  
Ръчен уред за запечатване  
Използвайте с пликосе с цип и кутии за съхранение за свежа храна FoodSaver®, които са идеални за прясна храна и закуски.



Удобният за употреба интуитивен контролен панел Ви улеснява да извлечете най-доброто от Вашата система FoodSaver®:

1. **Светлинен индикатор за запечатване**  
Примигва, когато процесът на запечатване е започнал, и свети постоянно, когато процесът на запечатване е приключил.
2. **Светлинен индикатор за вакуум**  
Примигва, когато цикълът на вакуумиране е започнал, и свети постоянно, когато цикълът на вакуумиране е приключил.
3. **Бутон за запечатване**  
*Този бутон има три функции:*
  1. Натиснете бутона, за да запечатате, когато правите пликосе от ролка FoodSaver®.
  2. Натиснете, за да спрете незабавно процеса на вакуумиране и да активирате запечатването на плика. Това предпазва от смачкване деликатни продукти като хляб, бисквити и сладкарски изделия.
  3. Натиснете за запечатване на многослойни пликосе от фолио (като пликосе за картофен чипс), за да съхранявате храната херметично затворена.
4. **Бутон за вакуумиране**  
*Този бутон има три функции:*
  1. Натиснете, за да вакуумирате и запечатвате херметично храни. Моторът ще продължи да работи, докато пликът не бъде напълно вакууиран, след което автоматично ще запечата.
  2. Натиснете, за да спрете процеса на вакуумиране по всяко време.
  3. Натиснете, за да използвате ръчния аксесоар за вакуумиране.

## Как се прави плик от ролка FoodSaver®

Вижте ФИГ. 2

1. С помощта на ножица отрежете от ролката достатъчно материал за плик, така че да се събере продуктът, плюс още 3 инча (7,5 cm). Постарайте се да режете право.

2. Вкарайте единия край на материала на плика по дължината на лентата за запечатване.
3. Натиснете капака, за да се заключи. Светлината за сух режим ще се светне, когато капакът е напълно запечатан и готов за РАБОТА.
4. Натиснете бутона за запечатване.
5. Когато светлинният индикатор за запечатване спре да мига и започне да свети постоянно, запечатването е завършило. Натиснете бутоните за освобождаване на капака, за да го отворите.

Сега вече можете да вакуумирате и запечатате новия си плик (вижте следващата страница). **Този уред е съвместим с ролки от 28 cm и 20 cm, пликосе от 946 ml и 3,78 l и аксесоари FoodSaver®.**

## Вакуумно запечатване с пликосе FoodSaver®

Вижте ФИГ. 3

1. Сложете продукт(и) в плика, като оставите поне 3 инча (7,5 cm) разстояние между съдържанието в плика и горния край на плика.
2. Отворете капака на уреда и поставете отворения край на плика във вакуумния канал.
3. Натиснете капака, за да се заключи. Светлината за сух режим ще светне, когато капакът е напълно запечатан и готов за РАБОТА.
4. Натиснете бутона за вакуумиране, за да започнете процеса на вакуумиране и запечатване. Моторът ще продължи да работи, докато пликът не бъде напълно вакууиран, след което автоматично ще запечата.
5. Когато светлинният индикатор за запечатване спре да мига и започне да свети постоянно, натиснете бутоните за освобождаване от двете страни, за да отворите, да повдигнете капака и да извадите плика.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** След всяка употреба оставайте уреда да се охлади за 20 секунди.

**Важни съвети:**

За да сведете до минимум отпадъците от пликосе, не поставяйте пликосете твърде навътре в уреда. Вкарайте плика само колкото да покрие ръба на подвижната ваничка.

## Вакуумно запечатване с аксесоари FoodSaver®

Вижте ФИГ. 4

1. Подгответе кутията за съхранение съгласно указанията за аксесоари FoodSaver® (вижте наръчника, предоставен с Вашия комплект аксесоари).
2. Поставете единия край на маркуча за аксесоари в порта за аксесоари на уреда, така че да щракне на място. Свържете другия край към аксесоара, като съблюдавате указанията за аксесоари.
3. Натиснете капака, за да се заключи. Светлината за сух режим ще се светне, когато капакът е напълно запечатан и готов за РАБОТА. Натиснете бутона за вакуумиране.

4. Когато започне да свети постоянно, процесът на вакуумиране е приключил. Обърнете внимание, че уредът все пак ще извърши цикъла на запечатване, когато се запечатва вакуумно с аксесоар.
5. Разкачете маркуча за аксесоари от аксесоара и уреда.
6. За да тествате вакуума, просто дръпнете капака на аксесоара. Той не трябва да се движи.

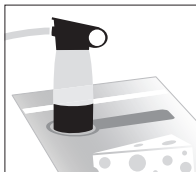
## Употреба на ръчен уред за запечатване с вакуумни пликосе с цип

Ръчният уред за запечатване може да се използва с вакуумни пликосе с цип.

1. Напълнете плика с цип, оставете го легнал със сивия кръг нагоре. Изкарайте въздуха, затворете на 3/4 и изкарайте останалия въздух, преди да затворите напълно.
2. Притиснете ръчния уред за запечатване върху сивия кръг на плика и натиснете бутона за вакуумиране.

## Отворете аксесоарите FoodSaver® след запечатване с вакуум

Вижте ФИГ. 5  
**Кутии за съхранение FoodSaver®**  
 За да освободите вакуума и да отворите, завъртете копчето в отворена позиция.  
**Тапи за бутилки FoodSaver®**  
 За да освободите вакуума и да отворите, завъртете и дръпнете тапата за бутилка.



## Поддръжка и почистване на Вашия уред за вакуумиране

Вижте ФИГ. 6

### За да почистите уреда:

Извадете захранващия кабел от електрическия контакт. Не потапяйте в течности.-  
 Проверете уплътненията около ваничката, за да се уверите, че по тях няма остатъци от храна. Избършете уплътненията с кърпа, напоена с топла сапунена вода, ако това е необходимо. Горното и долното уплътнение могат да се свалят за почистване. Почистете с топла сапунена вода.  
 Подвижната ваничка улеснява почистването, когато малки количества течности са изтеглени във вакуумния канал по време на процеса на вакуумиране.  
 Изпразвайте ваничката след всяка употреба.  
 Измивайте с топла сапунена вода или поставяйте в горната кошница на съдомиялна машина.  
 Изсушавайте добре, преди отново да поставите в уреда.

### Съхранение на уреда:

Почистете уреда цялостно, както е описано по-горе. След като уредът е бил почистен и оставен да изсъхне нацяло, затворете капака, без да го заключвате, и плъзнете бутона в положение за съхранение. Тази настройка предотвратява прилагането на ненужно налягане върху вътрешните уплътнения на уреда.  
**Никога не съхранявайте уреда в РАБОТНО положение, тъй като уплътненията може да се свият и уредът може да не функционира правилно.**

### Съхранявайте вертикално

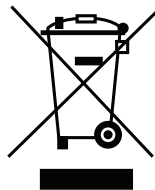
След като бъде поставен в положение за съхранение, съхранявайте го вертикално, за да спестите ценно място в кухнята.

## Следпродажбено обслужване

В случай че уредът не работи, но е в гаранция, върнете го в обекта, от който сте го закупили, за да бъде заменен. Моля, имайте предвид, че ще Ви е необходим валиден документ за доказване на покупката. За допълнителна помощ, моля, свържете се с отдела за поддръжка на клиенти на: **Обединено кралство: 0800 028 7154 | Испания: 0900 81 65 10 | Франция: 0805 542 055.** За всички останали държави звънете на +44 800 028 7154. Възможно е да са приложими международни тарифи. Можете и да изпратите имейл на: [foodsavereurope@newellco.com](mailto:foodsavereurope@newellco.com).

## Изхвърляне като отпадък

Отпадъците от електрически продукти не трябва да се изхвърлят в контейнерите за битови отпадъци. Моля, рециклирайте такива отпадъци, където съществуват съоръжения за това. Изпратете ни имейл на [foodsavereurope@newellco.com](mailto:foodsavereurope@newellco.com) за допълнителна информация относно рециклирането и относно ОЕЕО.



## Σημαντικές προφυλάξεις

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

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε αυτό το προϊόν.
2. Για συσκευές σφράγισης για σακούλες: Για να μειώσετε τον κίνδυνο εγκαυμάτων, μην αγγίζετε την ταινία στεγανοποίησης κατά τη χρήση της συσκευής.
3. Για προστασία από ηλεκτροπληξία, μην τοποθετείτε ή βυθίζετε το καλώδιο, τα βύσματα ή τη βάση φόρτισης και τη συσκευή αεροστεγούς σφράγισης χειρός σε νερό ή άλλο υγρό.
4. Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν λάβει οδηγίες για ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν επίγνωση των κινδύνων που ενέχονται. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Το καθάρισμα και η συντήρηση από τον χρήστη δεν μπορούν να πραγματοποιούνται από τα παιδιά χωρίς επιτήρηση.
5. Αποσυνδέστε από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματά της και πριν την καθαρίσετε. Αφήστε την να κρυώσει πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματά της και πριν την καθαρίσετε. Για να αποσυνδέσετε, αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα. Μην αποσυνδέετε τραβώντας το καλώδιο.
6. Μην χρησιμοποιείτε συσκευές αν το καλώδιο ρεύματος ή το φις παρουσιάζει φθορά, αν η συσκευή δυσλειτουργεί ή αν έχει υποστεί οποιαδήποτε ζημιά. Αν το καλώδιο παροχής έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο

7. Η χρήση αξεσουάρ που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή της συσκευής μπορεί να έχει σαν αποτέλεσμα πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό.
8. ΠΡΟΣΟΧΗ: ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΦΡΑΓΙΣΗΣ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΓΙΑ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΧΡΗΣΗ. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αυτή τη συσκευή για οτιδήποτε άλλο εκτός από την προβλεπόμενη χρήση της. Η συσκευή αυτή είναι μόνο για οικιακή χρήση. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αυτή σε εξωτερικό χώρο.
9. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου ή να αγγίζει θερμές επιφάνειες.
10. Τοποθετήστε το καλώδιο έτσι ώστε να μην μπορεί να σκοντάψετε, να μην μπορεί να τραβηχτεί, να μην μπερδεύει ο χρήστης, ιδιαίτερα αν είναι παιδί ή να μην αναποδογυριστεί η συσκευή.
11. Μην τοποθετείτε πάνω ή κοντά σε υγρές επιφάνειες ή πηγές θερμότητας, όπως εστίες ηλεκτρικού ή υγραερίου ή σε θερμαινόμενο φούρνο. Χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή σε στεγνή, σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.
12. Συνιστάται ιδιαίτερη προσοχή όταν σφραγίζετε σακούλες ή μετακινείτε μια συσκευή που περιέχει καυτά υγρά.
13. Πάντοτε συνδέετε πρώτα την πρίζα στη συσκευή και, στη συνέχεια, συνδέετε το καλώδιο στην πρίζα (για συσκευές με αφαιρούμενα καλώδια).
14. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για τη χρήση για την οποία προορίζεται.
15. Μην χρησιμοποιείτε καλώδιο επέκτασης με τη συσκευή.
16. Όταν ξαναζεσταίνετε τρόφιμα στις σακούλες FoodSaver® φροντίστε να τις τοποθετείτε σε νερό σε θερμοκρασία σιγοβρασίματος κάτω από 75°C (170°F). ΤΡΟΦΙΜΑ ΜΕΣΑ ΣΤΗΝ ΣΑΚΟΥΛΑ ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΑΠΟΨΥΧΘΟΥΝ ΑΛΛΑ ΟΧΙ ΝΑ

## ΞΑΝΑΖΕΣΤΑΘΟΥΝ ΣΕ ΕΝΑΝ ΦΟΥΡΝΟ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ.

Όταν αποψύχετε τρόφιμα στα μικροκύματα σε σακούλες FoodSaver® βεβαιωθείτε ότι δεν υπερβαίνετε τη μέγιστη ισχύ των 180 W (ρύθμιση απόψυξης), μέγιστο χρονικό διάστημα 2 λεπτών και μέγιστη θερμοκρασία 70°C (158°F).

17. Η συσκευασία κενού δεν είναι υποκατάστατο της θερμικής διαδικασίας της κονσερβοποίησης. Τα ευπαθή τρόφιμα πρέπει ακόμα να φυλάγονται σε ψυγείο ή να καταψύχονται.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

### Σημαντικές συμβουλές

1. Η σφράγιση σε κενό ΔΕΝ είναι υποκατάστατο της θερμικής διαδικασίας της κονσερβοποίησης. Τα ευπαθή τρόφιμα πρέπει ακόμα να φυλάγονται σε ψυγείο ή να καταψύχονται.
2. Για καλύτερα αποτελέσματα χρησιμοποιείτε μόνο με αεροστεγείς σακούλες, ρολά, δοχεία και εξαρτήματα FoodSaver®.
3. Όταν χρησιμοποιείτε τη διαδικασία σφράγισης σε κενό αέρα, μικρές ποσότητες υγρού, ψιχουλών ή σωματιδίων τροφίμων μπορεί να τραβηχτούν κατά λάθος μέσα στη βαλβίδα και να προκαλέσουν μια πιθανή διαρροή αέρα. Αδειάστε τον δίσκο αποστράγγισης μετά από κάθε χρήση.
4. Αποφύγετε την υπερχειλίση, αφήνετε πάντα τουλάχιστον 3 ίντσες υλικό για τη σακούλα ανάμεσα στο περιεχόμενο της σακούλας και την κορυφή της σακούλας. Αυτό αφήνει χώρο στο υλικό της σακούλας να κλείσει σφιχτά το φαγητό και εμποδίζει τη σακούλα να τραβηχτεί έξω από την αυλάκωση κενού αέρα κατά τη διάρκεια της διαδικασίας σφράγισης. Στη συνέχεια αφήστε

τουλάχιστον μια επιπλέον ίντσα υλικό για τη σακούλα για κάθε φορά που σχεδιάζετε να ξαναχρησιμοποιήσετε τη σακούλα.

5. Μη δημιουργείτε τις δικές σας πλευρικές ραφές για μια σακούλα FoodSaver®. Οι σακούλες αυτές κατασκευάζονται με μια συγκεκριμένη πλευρική ραφή που σφραγίζεται μέχρι το εξωτερικό άκρο.
6. Για να αποφύγετε τις ζάρες στη σφράγιση όταν σφραγίζετε σε κενό ογκώδη είδη, τεντώστε απαλά τη σακούλα επίπεδη καθώς την εισάγετε στην αυλάκωση κενού και συνεχίστε να την κρατάτε μέχρι να ξεκινήσει η αντλία στεγανοποίησης.
7. Όταν σφραγίζετε σε κενό αντικείμενα με αιχμηρές άκρες (ξηρά μακαρόνια, ασημικά, κλπ.), προστατεύστε τη σακούλα από το τρύπημα, τυλίγοντας το αντικείμενο σε μαλακό προστατευτικό υλικό, όπως χαρτί κουζίνας. Μπορεί να θέλετε να χρησιμοποιήσετε ένα δοχείο ή ένα γυάλινο βάζο αντί για μια σακούλα.
8. Όταν χρησιμοποιείτε αξεσουάρ, θυμηθείτε να αφήσετε κενό μιας ίντσας στο πάνω μέρος του δοχείου.
9. Για καλύτερα αποτελέσματα, προ-καταψύξτε τα φρούτα και ζεματίστε τα λαχανικά πριν τα σφραγίσετε σε κενό.
10. Περιμένετε 20 δευτερόλεπτα μεταξύ σφραγίσεων για να κρυώσει η συσκευή.
11. Ποτέ μην φυλάτε το καπάκι στη θέση OPERATE (ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ), καθώς οι φλάντζες μπορεί να συμπιεστούν.

## Μέρη

Βλ. ΕΙΚ. 1

- |   |   |
|---|---|
| <b>A</b> Κουμπί στεγανοποίησης          | <b>G</b> Άνω φλάντζα αφρού                      |
| <b>B</b> Κουμπί σφράγισης               | <b>H</b> Κάτω φλάντζα αφρού                     |
| <b>C</b> Κουμπί τρόπου λειτουργίας      | <b>I</b> Ιδιαίτερα πλατιά ταινία στεγανοποίησης |
| <b>D</b> Κουμπιά απελευθέρωσης καπακιού | <b>J</b> Αυλάκωση κενού αέρα                    |
| <b>E</b> Κουμπί φύλαξης                 | <b>K</b> Αφαιρούμενος δίσκος αποστράγγισης      |
| <b>F</b> Θύρα αξεσουάρ                  |   |

Προαιρετικά Εξαρτήματα

Συσκευή σφράγισης χειρός χρήση με FoodSaver® σακούλες στεγανοποίησης με φερμουάρ και δοχεία φρεσκάδας, ιδανικά για φρέσκα φαγητά και σνακ.



**Ο φιλικός προς τον χρήστη, ευκολονόητος πίνακας ελέγχου, σας διευκολύνει να αξιοποιήσετε στο έπακρο το σύστημα FoodSaver®:**

1. **Λυχνία ένδειξης σφράγισης**  
Αναβοσβήνει όταν η διαδικασία σφράγισης είναι ενεργοποιημένη και γίνεται σταθερή όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία σφράγισης.
2. **Λυχνία ένδειξης σφράγισης**  
Αναβοσβήνει όταν ο κύκλος σφράγισης είναι ενεργοποιημένος και γίνεται σταθερή όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος σφράγισης.
3. **Κουμπί σφράγισης**  
Το κουμπί αυτό έχει τρεις χρήσεις:  
1. Πιέστε το κουμπί για να σφραγίσετε όταν φτιάχνετε σακούλες με ρολό FoodSaver®.  
2. Πιέστε για να σταματήσετε αμέσως τη διαδικασία σφράγισης σε κενό και να αρχίσετε να σφραγίζετε τη σακούλα. Αυτό αποτρέπει τη σύνθλιψη ευαίσθητων ειδών όπως το ψωμί, τα μπισκότα και τα γλυκίσματα.  
3. Πιέστε για να σφραγίσετε αεροστεγώς πλαστικές σακούλες με πολλές στρώσεις (όπως σακούλες για πατατάκια) για να κρατήσετε τα τρόφιμα σφραγισμένα αεροστεγώς.
4. **Κουμπί στεγανοποίησης**  
Το κουμπί αυτό έχει τρεις χρήσεις:  
1. Πιέστε για να σφραγίσετε αεροστεγώς τα τρόφιμα. Η μηχανή θα συνεχίσει να δουλεύει ώσπου η σακούλα να είναι τελείως στεγανοποιημένη και μετά θα σφραγίσει αυτόματα.  
2. Πιέστε για παύση της διαδικασίας στεγανοποίησης σε οποιοδήποτε σημείο.  
3. Πιέστε για να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σφράγισης χειρός.

### Κατασκευή σακούλας από ρολό FoodSaver®

Βλ. ΕΙΚ. 2

1. Χρησιμοποιώντας ψαλίδι, κόψτε αρκετό υλικό σακούλας από το ρολό για να κρατήσετε το αντικείμενο, συν 3 ίντσες. Βεβαιωθείτε ότι έχετε κόψει ευθεία.

2. Βάλτε το ένα άκρο του υλικού για σακούλες στην ταινία στεγανοποίησης.
3. Πιέστε το καπάκι για να κλειδώσει. Το φως ξηρού τρόπου λειτουργίας θα ανάψει όταν το καπάκι είναι καλά κλειδωμένο και έτοιμο για ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ.
4. Πιέστε το κουμπί σφράγισης.
5. Όταν η λυχνία ένδειξης σφράγισης σταματήσει να αναβοσβήνει και σταθεροποιηθεί, η σφράγιση έχει ολοκληρωθεί. Πιέστε τα κουμπιά απελευθέρωσης για να ανοίξετε το καπάκι.

Τώρα είστε έτοιμη να σφραγίσετε σε κενό αέρα με τη νέα σας σακούλα (βλ. επόμενη σελίδα).

**Η συσκευή αυτή είναι συμβατή με ρολά FoodSaver® 28cm, 20cm, σακούλες 946ml, 3,78L και αξεσουάρ.**

### Σφράγιση σε κενό αέρα με σακούλες®

Βλ. ΕΙΚ. 3

1. Τοποθετήστε τα τρόφιμα στη σακούλα αφήνοντας διάστημα τουλάχιστον 3 ιντσών μεταξύ του περιεχομένου και του ανοικτού άκρου της σακούλας.
2. Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής και τοποθετήστε το ανοιχτό άκρο της σακούλας στην αυλάκωση κενού αέρα.
3. Πιέστε το καπάκι για να κλειδώσει. Ο ξηρός τρόπος λειτουργίας θα ανάψει όταν το καπάκι είναι καλά κλειδωμένο και έτοιμο για ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ.
4. Πιέστε το κουμπί στεγανοποίησης για αρχίσετε τη διαδικασία στεγανοποίησης και σφράγισης. Η μηχανή θα συνεχίσει να δουλεύει ώσπου η σακούλα να είναι τελείως στεγανοποιημένη και μετά θα σφραγίσει αυτόματα.
5. Όταν η λυχνία ένδειξης σφράγισης σταματήσει να αναβοσβήνει και σταθεροποιηθεί, πιέστε τα κουμπιά απελευθέρωσης και στις δύο πλευρές για να ανοίξει, σηκώστε το καπάκι και αφαιρέστε τη σακούλα.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 20 δευτερόλεπτα μετά τη χρήση.

**Σημαντικές συμβουλές:**

Για να ελαχιστοποιήσετε τη σπατάλη σακούλας, μην τοποθετείτε σακούλες πολύ μέσα στη συσκευή. Τοποθετήστε μόνο τη σακούλα πάνω από την άκρη του αφαιρούμενου δίσκου αποστράγγισης.

### Σφράγιση σε κενό αέρα με αξεσουάρ FoodSaver®

Βλ. ΕΙΚ. 4

1. Προετοιμασία δοχείου σύμφωνα με τις κατευθυντήριες γραμμές για αξεσουάρ της FoodSaver® (βλ. εγχειρίδιο που συνοδεύει το κιτ αξεσουάρ σας).
2. Βάλτε τη μια άκρη του σωλήνα αξεσουάρ στη θύρα αξεσουάρ στη συσκευή μέχρι που να κάνει κλικ στη θέση της. Συνδέστε την άλλη άκρη στο αξεσουάρ σύμφωνα με τις κατευθυντήριες γραμμές για αξεσουάρ.

3. Πιέστε το καπάκι για να κλειδώσει. Το φως ξηρού τρόπου λειτουργίας θα ανάψει όταν το καπάκι είναι καλά κλειδωμένο και έτοιμο για ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ. Πιέστε το κουμπί στεγανοποίησης.
4. Όταν το φως σταθεροποιηθεί, η διαδικασία στεγανοποίησης έχει ολοκληρωθεί. Σημειώστε ότι η συσκευή θα εξακολουθήσει τον κύκλο σφράγισης όταν σφραγίζετε σε κενό ένα αξεσουάρ.
5. Αφαιρέστε τον σωλήνα αξεσουάρ από το αξεσουάρ και από τη συσκευή.
6. Για να ελέγξετε τη στεγανοποίηση, απλώς τραβήξτε το καπάκι του αξεσουάρ. Δεν θα πρέπει να κινηθεί.

## Χρήση συσκευής σφράγισης χειρός με σακούλες στεγανοποίησης με φερμουάρ

Η συσκευή σφράγισης χειρός μπορεί να χρησιμοποιηθεί με σακούλες στεγανοποίησης με φερμουάρ.

1. Γεμίστε τη σακούλα με φερμουάρ, βάλτε τον γκρι κύκλο να βλέπει προς τα πάνω. Πιέστε τον αέρα να βγει έξω, κλείστε το φερμουάρ κατά 3/4 και πιέστε να βγει ο υπόλοιπος αέρας πριν κλείσετε τελείως το φερμουάρ.
2. Πιέστε τη συσκευή σφράγισης χειρός πάνω στον γκρι κύκλο της σακούλας και πιέστε το κουμπί στεγανοποίησης.

## Ανοίξτε τα αξεσουάρ FoodSaver® μετά τη σφράγιση σε κενό.

Βλ. ΕΙΚ. 5

### Δοχεία FoodSaver®

Για να απελευθερώσετε τον στεγανοποιητή και να τον ανοίξετε, περιστρέψτε το κουμπί στη θέση άνοιγμα.

### Πώματα φιαλών FoodSaver®

Για να απελευθερώσετε το στεγανοποιητή και να τον ανοίξετε, στρίψτε και τραβήξτε το πώμα φιάλης.



## Φροντίδα και καθαρισμός της συσκευής σφράγισης σε κενό αέρα

Βλ. ΕΙΚ. 6

### Για να καθαρίσετε τη συσκευή:

Αφαιρέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα. Μην βυθίζετε σε υγρά.

Ελέγξτε τις φλάντζες και τον δίσκο αποστράγγισης για να βεβαιωθείτε ότι είναι απαλλαγμένα από τρόφιμα.

Σκουπίστε τη φλάντζα με ζεστό σαπουνό νερό αν χρειάζεται. Οι άνω και κάτω φλάντζες μπορεί να αφαιρεθούν για καθαρισμό. Καθαρίστε με ζεστό σαπουνό νερό.

Ο αφαιρούμενος δίσκος αποστράγγισης διευκολύνει τον καθαρισμό όταν μικρές ποσότητες υγρών έλκονται στην αυλάκωση κενού αέρα κατά τη διάρκεια της διαδικασίας στεγανοποίησης.

Αδειάστε τον δίσκο αποστράγγισης μετά από κάθε χρήση. Πλύνετε σε ζεστό σαπουνό νερό ή τοποθετήστε τον στο πάνω ράφι του πλυντηρίου πιάτων. Στεγνώστε καλά πριν τον επανατοποθετήσετε στη συσκευή.

### Για να φυλάξετε τη συσκευή:

Καθαρίστε προσεκτικά τη μονάδα όπως περιγράφεται παραπάνω.

Αφού καθαριστεί η μονάδα και μείνει να στεγνώσει τελείως, κλείστε το καπάκι χωρίς να το κλειδώσετε και σύρετε το κουμπί στη θέση αποθήκευσης. Αυτή η ρύθμιση εμποδίζει την εφαρμογή οποιασδήποτε υπερβολικής πίεσης στις εσωτερικές στεγανοποιητικές φλάντζες της μονάδας.

**Ποτέ μην φυλάτε το καπάκι στη θέση ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ, καθώς οι φλάντζες μπορεί να συμπιεστούν και η μονάδα μπορεί να μη λειτουργεί καλά.**

### Αποθηκεύστε κατακόρυφα

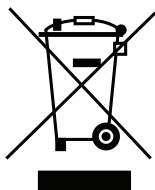
Όταν βρίσκεστε στη θέση Φύλαξη, αποθηκεύστε κατακόρυφα για να εξοικονομήσετε πολύτιμο χώρο στην κουζίνα.

## Υπηρεσία μετά την πώληση

Σε περίπτωση που η συσκευή δεν λειτουργεί αλλά βρίσκεται υπό εγγύηση, επιστρέψτε το προϊόν στον τόπο που το αγοράσατε για αντικατάσταση. Λάβετε υπόψη ότι απαιτείται έγκυρη μορφή απόδειξης αγοράς. Για πρόσθετη υποστήριξη, επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών στο: **Ηνωμένο Βασίλειο: 0800 028 7154 | Ισπανία: 0900 81 65 10 | Γαλλία: 0805 542 055** Για όλες τις άλλες χώρες, παρακαλούμε καλέστε στο **+44 800 028 7154**. Μπορεί να ισχύουν διεθνείς χρεώσεις. Εναλλακτικά, στείλτε e-mail στη διεύθυνση: [foodsavereurope@newellco.com](mailto:foodsavereurope@newellco.com).

## Διάθεση αποβλήτων

Τα απόβλητα ηλεκτρικών προϊόντων δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με τα οικιακά απορρίμματα. Παρακαλούμε ανακυκλώνετε όπου υπάρχουν εγκαταστάσεις. Στείλτε μας e-mail στο [foodsavereurope@newellco.com](mailto:foodsavereurope@newellco.com) για περαιτέρω πληροφορίες ανακύκλωσης και ΑΗΗΕ.





**UK:** Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park,  
Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom  
e-mail: [foodsavereurope@newellco.com](mailto: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](mailto:foodsavereurope@newellco.com)  
Tel: +33 (0) 805 542 055

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

**IT:** NITAL S.p.A.  
Via Vittime di Piazza Fontana, 54  
10024

Moncalieri Torino  
Tel: +39 011 814488

**NL:** IT&M BV  
Park Forum 1110,  
5657 HK Eindhoven  
e-mail: [info@itmonline.nl](mailto: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](http://www.acreto.se)  
**EMEA:** Newell Poland Services Sp.z o.o.  
Plac Andersa 7  
Poznan, 61-894,  
Poland



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

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