

FoodSaver™

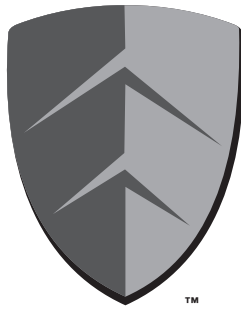
- FOOD PRESERVATION SYSTEM
- VAKUUMFÖRPACKARE

- RUOAN SÄILYTYSJÄRJESTELMÄ
- VAKUUMPAKKER TIL FØDEVARER
- SYSTEM FOR MATPRESERVERING



EN	USER INSTRUCTIONS
SE	BRUKSANVISNING
FI	KÄYTTÖOHJEET
DK	BRUGERVEJLEDNING
NO	BRUKSANVISNING

FFS006X



www.foodsavers.se

English	6
Svenska/Swedish	13
Suomi/Finnish Dansk/	21
Danish Norsk/	29
Norwegian	37

FIG. 1

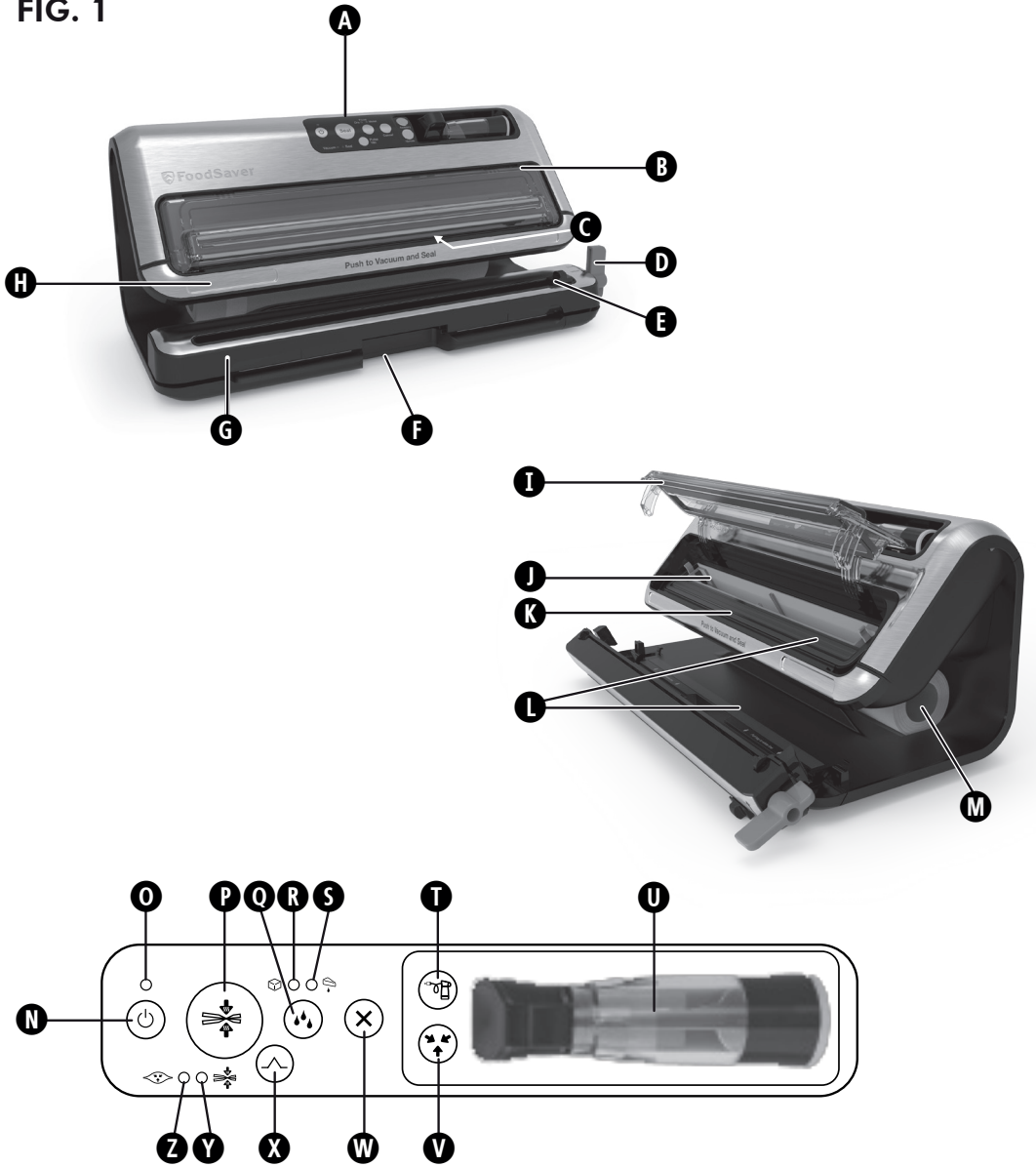


FIG. 2

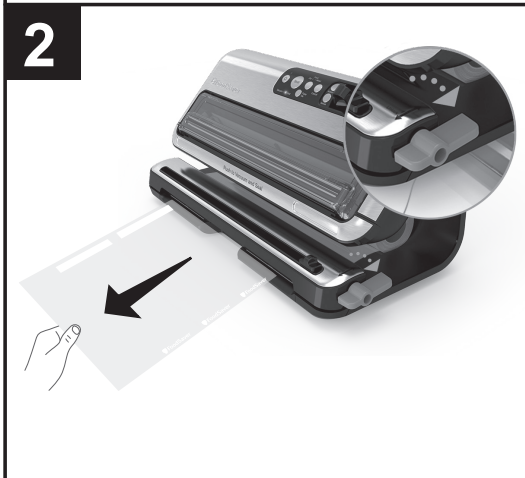


FIG. 3



Important Safeguards

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

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FoodSaver™ Vacuum Sealing System

Why Vacuum Package?

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

The FoodSaver™ System Saves Time and Money

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

FoodSaver™ Accessories

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

FoodSaver™ Bags and Rolls

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

FoodSaver™ Canisters

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

FoodSaver™ Fresh Zipper Bags

FoodSaver™ Zipper Bags feature special channels that enable the efficient removal of air. The multi-layer construction makes them an especially effective barrier to oxygen and moisture.

FoodSaver™ Fresh Containers

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

FoodSaver™ Bottle Stopper

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

FoodSaver™ Quick Marinator

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

Ordering

To order FoodSaver™ bags, rolls and accessories please visit www.foodsaver.co.uk.

Parts

Referring to Fig. 1:

A Control panel	N Power button
B Vacuum view window	O Power light
C Vacuum channel	P Seal button
D Latch	Q Food Type button
E Roll cutter	R Dry Food light
F Roll dispenser	S Moist Food light
G Lower seal and cut bar	T Accessory button
H Vacuum and seal bar	U Retractable handheld sealer
I Upper gasket	V Marinate button
J Removable drip tray	W Cancel button
K Lower gasket	X Pulse button
L Sealing strips	Y Seal light
M Roll storage area	Z Vacuum light

Making a bag from a FoodSaver™ Roll

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

1. Plug your food preservation system into the mains supply socket and press the Power button **N** (the power light comes on).
2. Move the latch **D** to the unlock position (☐). If you haven't already done so, open the lower seal and cut bar **G** by pulling it forward and insert the FoodSaver™ roll into the storage area **M**. Pull the roll end out until it reaches the indicator line.

Note: The visible FoodSaver™ roll allows you to see how much bag material you have left, so you can quickly see when you will need to replace a roll or purchase more.

3. Push the lower seal and cut bar back into the appliance until it stops. Move the latch to the seal position (☑) to automatically create the first seal. The seal light pulses while the seal is being made. When the seal light goes out the end of the roll will now have been sealed.
4. Move the latch to the unlock position (☐). Pull the roll out of the dispenser **F** to the required length for the item being packaged. Add an extra 75mm to allow the bag to be sealed then slide the roll cutter **E** across to cut the roll.

Tip: Each time you move the latch to the seal position you create the seal for your next bag, making continuous bag making a simpler process.

You can then start to use your food preservation system (refer to 'Using your Food Preservation System').

Using your Food Preservation System

Do not put fingers or foreign objects inside the vacuum view window while vacuum sealing is in progress.

The vacuum view window closes automatically with force. Do not obstruct the window from closing. Do not force the window to close manually.

Referring to Fig. 3:

1. Place the item to be packaged into the bag.
You can use a ready made FoodSaver™ bag or make your own from a FoodSaver™ roll. If you are packaging foods that are moist or very juicy, press the Food Type button **(Q)** once (the moist food light comes on). For dry foods, make sure the dry food light remains on.
2. Insert the open end of the bag into the vacuum channel **(C)** at the bottom of the vacuum view window **(B)**, until it is just inside the slot of the drip tray **(J)**. You can see through the vacuum view window to help position the bag correctly.
3. Push and release the vacuum and seal bar **(H)** with both hands. The vacuum view window will automatically close and secure the bag. Your FoodSaver™ appliance will start to remove the air from the bag. When the vacuum light goes out, the bag starts to seal (the seal light comes on).
4. When the process is complete, the seal light goes out and the vacuum view window opens.

Sealing a bag without removing any air

To seal a bag without extracting the air from it, press the Seal button **(P)** before inserting the open end of the FoodSaver™ bag into the vacuum channel. The process is complete when the seal light goes out. You can seal the types of bag that are used to package snacks such as potato crisps, tortilla chips, etc.

Using the Pulse Vacuum feature

Some items such as pastries, bread and biscuits can be crushed when vacuuming. Use the Pulse Vacuum feature to avoid crushing delicate items.

1. Place the item to be packaged into the bag.
Press the Pulse button **(X)** once (the vacuum light comes on).
2. Insert the open end of the bag into the vacuum channel **(C)** until it is just inside the slot of the drip tray.

3. Push and release the vacuum and seal bar **(H)** with both hands. The vacuum view window will automatically close and secure the bag.
4. Press and hold the Pulse button as required. The vacuum pump will operate as long as the button is held down. Release the button before crushing occurs. This will immediately stop any more air from being extracted.

Note: If the vacuum pump stops engaging after several presses of the Pulse button, it means that the maximum vacuum has been reached. The bag will be sealed automatically when you reach maximum vacuum.

5. Press the Seal button **(P)** after vacuuming to seal the bag (the seal light comes on). The process is complete when the seal light goes out.

Using FoodSaver™ accessories

To vacuum seal a Fresh Zipper Bag or Fresh Container:

1. Pull the retractable hand-held **(U)** sealer away from the appliance.
2. Fit the end of the hand-held sealer over the valve on the accessory and make sure that it is connected firmly. Follow any specific instructions that come with the FoodSaver™ accessory.

Note: To vacuum seal a FoodSaver™ Canister, remove the reservoir (clear bottom section) of the sealer by pulling it down and off the top section. Insert the tip of the sealer into the port on the canister.

3. Press the Accessory button **(T)** to start the vacuum process. The appliance will stop automatically when the accessory is fully vacuum sealed.
4. Press the Accessory button again, or the Cancel button **(W)** to stop the vacuum sealing process.



To marinate in a FoodSaver™ Quick Marinator:

1. Pull the retractable hand-held sealer **U** away from the appliance. Remove the reservoir (clear bottom section) of the sealer by pulling it down and off the top section.
2. Insert the tip of the hand-held sealer into the port on the marinator and make sure that it is connected firmly. Follow any specific instructions that come with the FoodSaver™ accessory.
3. Press the Marinate button **V** to start the vacuum process. During this process the appliance will automatically vacuum and release three times to obtain optimum flavour infusion.
4. Press the Marinate button again, or the Cancel button **W** to stop the vacuum sealing process.



Care and Cleaning

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

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

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

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

Remove the reservoir of the retractable hand-held sealer after each use. Wash it in warm soapy water and air dry thoroughly before replacing.



Storage

Push in the vacuum and seal bar and make sure that the latch **D** is in the unlock position (⏏).

Make sure that the appliance is clean and store upright, on a flat, level surface, away from the edge and where it cannot be easily knocked over.

Storage Guide, Hints and Tips

Vacuum Packaging and Food Safety

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

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

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

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

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

Thawing and Reheating Vacuum Packaged Foods



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

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

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

Preparation Guidelines

Meat and Fish



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

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

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

Hard Cheeses



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

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

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

Vegetables



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

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

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

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

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

Leafy Vegetables



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

Fruits



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

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

Baked Goods



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

Coffee and Powdery Foods



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

Liquids



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

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

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

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

Pre-Made Meals, Leftovers and Sandwiches



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

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

Snack Foods



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

Troubleshooting

Problem	Solution
Seal light is flashing.	<ul style="list-style-type: none"> The appliance is overheated. Always allow 20 seconds between seals. Under heavy usage, the appliance will shut off automatically and the seal light will flash. Wait several minutes for the appliance to cool down. The vacuum pump has been running for more than 120 seconds. Under heavy usage the appliance will shut off automatically and the seal light will flash.
Vacuum pump is running, but the appliance is not vacuuming air from the bag.	<ul style="list-style-type: none"> If making a bag from a roll, make sure that one end of the bag is sealed. Adjust the bag and try again. Make sure that the open end of the bag is down inside the vacuum channel. Check for wrinkles in the bag along the sealing strip. To prevent wrinkles in the seal, gently stretch the bag flat while inserting bag into the vacuum channel. Open the appliance and make sure that there are no foreign objects, dirt or debris on the upper gasket.
Bag is not sealing properly.	<ul style="list-style-type: none"> Make sure that the appliance is turned on. There is too much liquid in the bag, freeze before vacuuming. Check for food debris around the seal areas. If present, clean the gaskets. The bag has wrinkles - to prevent wrinkles in the seal, gently stretch the bag flat while inserting bag into vacuum channel. The appliance has overheated. Wait several minutes for it to cool down.
No lights on the control panel.	<ul style="list-style-type: none"> Make sure that the appliance is plugged into the mains supply socket and turned on. Make sure that the vacuum view window is shut properly.
Nothing happens when the vacuum view window is closed.	<ul style="list-style-type: none"> Make sure that the appliance is plugged into the mains supply socket and turned on. Push the vacuum and seal bar to make sure that the vacuum view window is shut properly.
Cannot insert a bag into the vacuum sealer.	<ul style="list-style-type: none"> Make sure that there is enough bag material to reach the centre of the drip tray. Always allow about 75mm extra space to allow the bag to seal tightly around the food contents. Gently stretch the bag flat while inserting into the vacuum channel. Make sure that the end of the bag curls down into the vacuum channel.
Air was removed from the bag, but now air has re-entered.	<ul style="list-style-type: none"> Examine the seal. A wrinkle along the seal may cause air to re-enter the bag. To prevent wrinkles in the seal, gently stretch the bag flat while inserting bag into the vacuum channel. Moisture or food material (such as juices, grease, crumbs, powders) along the seal prevents the bag from sealing properly. Cut the bag open, wipe the top inside of the bag and reseal. Sharp food items may have punctured the bag. Use a new bag if there is a hole. Cover sharp food items with a soft cushioning material, such as a paper towel, and reseal. Fermentation or the release of natural gases from inside the foods may have occurred. When this happens, food may have begun to spoil and should be discarded.
The bag has melted.	<ul style="list-style-type: none"> The sealing strip may have become too hot. Always wait at least 20 seconds for the appliance to cool down before you vacuum seal another item. Use FoodSaver™ brand bags. FoodSaver™ Bags and Rolls are specially designed for FoodSaver™ appliances.
FoodSaver™ Container does not vacuum.	<ul style="list-style-type: none"> The lid of the container must be correctly placed on and aligned to the container. Make sure you press the Accessory button.
FoodSaver™ Roll not dispensing.	<ul style="list-style-type: none"> Pull roll firmly from the bag dispenser located under the lower seal and cut bar.
If you need further assistance:	<ul style="list-style-type: none"> Please visit www.foodsaver.co.uk or contact FoodSaver™ Brand Customer Service on 0800 525 089.

Fitting a Plug (UK/Ireland only)

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

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

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

The wires in the mains lead are coloured as such:

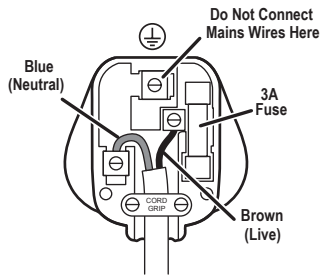
- BROWN - LIVE
- BLUE - NEUTRAL

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

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

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

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



Guarantee

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

This appliance is guaranteed for 2 years after your purchase as described in this document.

During this guaranteed period, if in the unlikely event the appliance no longer functions due to a design or manufacturing fault, please take it back to the place of purchase, with your till receipt and a copy of this guarantee.

The rights and benefits under this guarantee are additional to your statutory rights, which are not affected by this guarantee. Only Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") has the right to change these terms.

Acreto AB undertakes within the guarantee period to repair or replace the appliance, or any part of appliance found to be not working properly free of charge provided that:

you promptly notify the place of purchase or Acreto AB of the problem; and

the appliance has not been altered in any way or subjected to damage, misuse, abuse, repair or alteration by a person other than a person authorised by JCS (Europe).

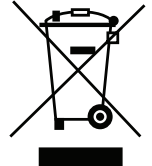
Faults that occur through, improper use, damage, abuse, use with incorrect voltage, acts of nature, events beyond the control of JCS (Europe), repair or alteration by a person other than a person authorised by Acreto AB or failure to follow instructions for use are not covered by this guarantee. Additionally, normal wear and tear, including, but not limited to, minor discoloration and scratches are not covered by this guarantee.

The rights under this guarantee shall only apply to the original purchaser and shall not extend to commercial or communal use.

If your appliance includes a country-specific guarantee or warranty insert please refer to the terms and conditions of such guarantee or warranty in place of this guarantee or contact your local authorized dealer for more information.

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

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



Viktiga Säkerhetsanvisningar

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

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

- Använd alltid apparaten på ett stabilt, säkert, torrt och jämnt underlag.
- **VARNING! FÖRSEGLAREN ÄR INTE AVSEDD FÖR KOMMERSIELL ANVÄNDNING.** Använd aldrig apparaten till någonting annat än det som den är avsedd för. Apparaten är endast avsedd för hushållsanvändning. Apparaten får inte användas utomhus.
- Doppa aldrig apparaten eller elsladden och kontakten i vatten eller någon annan vätska.
- Använd inte apparaten om den har blivit tappad eller om det finns synliga tecken på skador.
- Se till att apparaten är avstängd och att kontakten är utdragen ur eluttaget efter användning och före rengöring.
- Koppla från apparaten genom att dra ut kontakten ur eluttaget. Dra inte i själva elsladden.
- Använd inte apparaten med förlängningssladd.
- Använd endast tillsatser eller tillbehör som har rekommenderats av tillverkaren.
- Vid återuppvärmning av mat i FoodSaver™-påsar ska påsarna läggas i sjudande vatten med en temperatur på högst 75 °C.
- **MAT SOM ÄR FÖRPACKAD I PÅSAR KAN TINAS UPP MEN INTE ÅTERUPPVÄRMAS I MIKROVÅGSUGN.** När livsmedel i FoodSaver™-påsar tinas upp i mikrovågsugn ska maxeffekten vara 180 watt (inställningen för upptining), maxtiden 2 minuter och maxtemperaturen 70 °C.

SPARA BRUKSANVISNINGEN

FoodSaver™

vakuumförpackningssystem

Varför vakuumpacka?

När mat kommer i kontakt med luft förlorar den näring och smak, och flera olika slags bakterier, mögel och jäst kan frodas. FoodSaver™ system för vakuumförpackning suger ut luften och bevarar smak och kvalitet. Det finns ett helt sortiment av FoodSaver™-påsar och -burkar. Du har därför stora valmöjligheter och kan dra nytta av fördelarna med en vetenskapligt bevisad metod för livsmedelsförvaring som gör att maten håller sig färsk upp till fem gånger så länge.

FoodSaver™ -systemet sparar både tid och pengar

- Sänk dina kostnader. Om du har ett FoodSaver™-system kan du handla i storpack eller på extrapris och vakuumpacka livsmedel i önskad portionsstorlek utan slöseri.
- Spara mer tid. Laga hela veckans måltider i förväg och spara dem i FoodSaver™-påsar.
- Marinera på bara minuter. Vid vakuumpackning öppnas porerna i maten så att den får en riktigt fin, marinerad smak efter bara 20 minuter.
- Koppla av när du har besök. Tillaga din specialrätt i förväg så kan du tillbringa kvalitetstid med dina gäster.
- Njut av säsongsråvaror och specialingredienser. Livsmedel som blir dåliga snabbt eller används sällan håller längre.
- Håll koll på portionerna när du bantar. Vakuumpacka lagom stora portioner och skriv kalori- och fettinnehållet på påsen.
- Skydda andra produkter än livsmedel. Förvara camping- och båtutrustning torrt och välorganiserat inför utflykten. Skydda polerat silver mot missfärgningar genom att minimera kontakten med luft.

FoodSaver™-tillbehör

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

FoodSaver™ -påsar och -rullar

FoodSaver™-påsar och -rullar är försedda med särskilda kanaler som gör att luften kan avlägsnas effektivt. Konstruktionen med flera lager gör dem till ett särskilt effektivt skydd mot syre och fukt och

hjälp till att förhindra "frysbränna". FoodSaver™-påsar och -rullar finns i många olika storlekar.

Runda FoodSaver™-burkar

Runda FoodSaver™-burkar är enkla att använda och idealiska för vakuumpförpackning av känsliga varor som muffins och andra bakverk, liksom vätska och torrvaror.

FoodSaver™ Fresh-zippåsar

FoodSaver™-zippåsarna är försedda med särskilda kanaler som gör att luften kan avlägsnas effektivt. Konstruktionen med flera lager gör dem till ett särskilt effektivt skydd mot syre och fukt.

FoodSaver™ Fresh-burkar

FoodSaver™ Fresh-burkar är enkla att använda och idealiska för vakuumpförpackning av känsliga varor som muffins och andra bakverk, liksom vätskor och torrvaror.

FoodSaver™-flaskkork

Använd FoodSaver™-flaskkorkar för att vakuumpförpacka vin, vätska utan kolsyra och olja. Då håller vätskan längre och smaken bevaras. Flaskkorken bör inte användas på plastflaskor.

FoodSaver™-låda för snabbmarinering

Med snabbmarineringslådan blir maten smakrik på bara några minuter istället för timmar tack vare att vakuumkraften får marinaden att tränga djupt in i livsmedlet.

Beställning

Om du vill beställa FoodSaver™-påsar, -rullar och -tillbehör går du till www.foodsavers.se och väljer.

Delar

Se bild 1.

- | | |
|---|--|
| A Kontrollpanel | N Strömknapp |
| B Vakuumlucka | O Strömlampa |
| C Vakuumkanal | P Förseglingsknapp |
| D Spärr | Q Knapp för livsmedelstyp |
| E Rullskärare | R Lampa för torra livsmedel |
| F Rulldispenser | S Lampa för fuktiga livsmedel |
| G Nedre förseglings- och skärstång | T Tillbehörsknapp |
| H Vakuum- och förseglingsstång | U Indragbar handhållen förslutare |
| I Övre packning | V Marineringsknapp |
| J Löstagbar droppbricka | W Knapp för att avbryta |
| K Nedre packning | X Pulsknapp |

L Förseglingsremsor

M Rullförvaring

Y Förseglingslampa

Z Vakuumlampa

Göra en påse av en FoodSaver™-rulle

Du kan göra egna påsar i valfri storlek med hjälp av en FoodSaver-rulle. Se bild 2.

1. Anslut matförvaringssystemet till ett eluttag och tryck på strömknappen **N** (strömlampan tänds).
 2. Flytta spärren **D** till olåst läge (■). Om du inte redan har gjort det öppnar du den nedre förseglings- och skärstången **G** genom att dra den framåt. Sätt in FoodSaver™-rullen i rullförvaringsutrymmet **M**. Dra ut rullens ände tills den når nivåmarkeringen.
- Obs! Tack vare att FoodSaver™-rullen är synlig kan du se hur mycket påsmaterial du har kvar och direkt veta när du behöver byta rulle eller köpa en ny.
3. Tryck tillbaka den nedre förseglings- och skärstången in i apparaten tills det tar stopp. För spärren till förseglingsläget (■) så skapas automatiskt den första förseglingen. Förseglingslampan blinkar medan förseglingen pågår. När förseglingslampan slocknar är rullens ände förseglad.

4. Flytta spärren till upplåst läge (■). Dra ut en så lång bit av rullen ur dispensern **F** som behövs för den produkt som ska förpackas. Lägg till ytterligare 75 mm för förseglingen och skär sedan av rullen genom att dra rullskäraren **E** över den.

Tips! Varje gång du för spärren till förseglingsläget skapar du en försegling för nästa påse, vilket underlättar när du vill göra flera påsar i rad.

Du kan nu börja använda ditt matförvaringssystem (se *Använda matförvaringssystemet*).

Använda matförvaringssystemet

Håll fingrar och främmande föremål borta från vakuumluckan medan försegling pågår.

Vakuumluckan stängs automatiskt med stor kraft. Blockera inte luckan när den stängs. Tvinga inte luckan att stängas manuellt.

Se bild 3.

1. Lägg maten som ska förpackas i påsen. Du kan använda en färdig FoodSaver™-påse eller göra

en egen med hjälp av en FoodSaver™-rulle. Om du förpackar livsmedel som är fuktiga eller mycket saftiga trycker du en gång på knappen för livsmedelstyp **Q** (lampan för fuktiga livsmedel tänds). För torra livsmedel kontrollerar du att lampan för torra livsmedel förblir tänd.

2. För in den öppna änden av påsen i vakuumkanalen **C** längst ned i vakuumluckan **B**, tills den sitter en liten bit in i skåran i droppbrickan **J**. Du kan se in genom vakuumluckan vilket gör det lättare att placera påsen rätt.
3. Tryck ned och släpp vakuum- och förseglingsstängningen **H** med båda händerna. Vakuumluckan stängs automatiskt och påsen fastnar. FoodSaver™-apparaten börjar suga ut luft ur påsen. När vakuumlampan släcks börjar påsen förseglas (förseglingslampan tänds).
4. När förloppet är klart släcks förseglingslampan och vakuumluckan öppnas.

Förseгла en påse utan att ta bort luft

Om du vill förseгла en påse utan att tömma den på luft trycker du på förseglingsknappen **P** innan du för in den öppna änden av FoodSaver™-påsen i vakuumkanalen. Förloppet är klart när förseglingslampan släcks. Du kan förseгла den typ av påse som används som förpackning till snacks som potatischips, nachos osv.

Använda pulsvakuumfunktionen

Vissa livsmedel som bakverk, bröd och kex kan krossas när luften sugas ut. Du kan använda pulsvakuumfunktionen för att förhindra att ömtåliga produkter krossas.

1. Lägg maten som ska förpackas i påsen. Tryck på puls-knappen **X** en gång (vakuumlampan tänds).
2. För in den öppna änden av påsen i vakuumkanalen **C** tills den sitter en liten bit in i skåran i droppbrickan.
3. Tryck ned och släpp vakuum- och förseglingsstängningen **H** med båda händerna. Vakuumluckan stängs automatiskt och påsen fastnar.
4. Håll puls-knappen intryckt så länge som det behövs. Vakuumpumpen arbetar så länge som du håller knappen intryckt. Släpp knappen innan något krossas. Då upphör omedelbart utsugningen av luft.

Obs! Om vakuumpumpen slutar arbeta efter flera tryck på puls-knappen innebär det att

maximalt vakuum har uppnåtts. Påsen förseglas automatiskt när maximalt vakuum uppnås.

5. Förseгла påsen efter vakuumsugningen genom att trycka på förseglingsknappen **P** (förseglingslampan tänds). Förloppet är klart när förseglingslampan släcks.

Använda FoodSaver™-tillbehör

Så här vakuumförseglar du en Fresh-zippåse eller Fresh-burk:

1. Dra den indragbara handhållna förslutaren **U** från apparaten.
2. Sätt änden av den handhållna förslutaren över tillbehörets ventil och se till att den sitter tätt. Följ eventuella särskilda instruktioner som medföljer FoodSaver-tillbehöret.

Obs! Om du vill vakuumförseгла en FoodSaver™-burk tar du av uppsamlingskärlet (den genomskinliga underdelen) från förslutaren genom att dra det nedåt och bort från överdelen. För in förslutarens pip i burkens ventil.

3. Starta vakuumförloppet genom att trycka på tillbehörsknappen **T**. Apparaten stannar automatiskt när tillbehöret är helt vakuumförseglat.
4. Tryck på tillbehörsknappen igen eller på knappen för att avbryta **W** om du vill stoppa vakuumförloppet.



Så här marinerar du i en FoodSaver™ snabbmarineringsburk:

1. Dra den indragbara handhållna förslutaren **U** från apparaten. Ta av uppsamlingskärlet (den genomskinliga underdelen) från förslutaren genom att dra det nedåt och bort från överdelen.
2. För in den handhållna förslutarens pip i marineringsburkens ventil och kontrollera

att den sitter säkert. Följ eventuella särskilda instruktioner som medföljer FoodSaver™-tillbehöret.

3. Starta vakuumpörloppet genom att trycka på marineringsknappen **V**. Medan förloppet pågår suger apparaten ut luften och släpper in den igen tre gånger för maximal smaktillförsel.
4. Tryck på marineringsknappen igen eller på knappen för att avsluta **W** om du vill stoppa vakuumpörloppet.



Skötsel och rengöring

Doppa aldrig apparaten eller elsladden och kontakten i vatten eller någon annan vätska. Dra ut kontakten ur vägguttaget före rengöring.

Torka av själva apparaten med en mjuk, torr trasa.

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

Kontrollera att den övre packningen **I**, den lägre packningen **K** och området runt droppbrickan är fria från matrester. Torka av packningarna med en trasa, varmt vatten och diskmedel vid behov.

Ta bort den indragbara handhållna förslutarens uppsamlingskärn efter varje användning. Diska den i varmt vatten med diskmedel och låt den lufttorka ordentligt innan du sätter tillbaka den.



Förvaring

Tryck in vakuumpörlopp- och förseglingsstången och se till att spärren **D** är i låst läge (**U**).

Kontrollera att apparaten är ren och förvara den upprätt på en plan, jämn yta en bit in från kanten så att den inte ramlar ned.

Förvaringsguide, tips och trick

Vakuumpörpackning och livsmedels säkerhet

Vid vakuumpörpackning förlängs livsmedelsprodukternas hållbarhet genom att nästan all luft sugts ut ur den förseglade behållaren. På så sätt minskas oxidationen, som i sin tur påverkar näringsvärdet, smaken och kvaliteten som helhet. Genom att suga ut luften kan man också förhindra tillväxt av mikroorganismer, som kan ge problem under vissa förhållanden.

För säker förvaring av livsmedel är det viktigt att hålla en låg temperatur. Vid temperaturer under 4 °C minskar tillväxten av mikroorganismer betydligt.

Att frysa mat vid -17 °C gör inte att mikroorganismerna dör, men det hindrar att de förökar sig. Om vakuumpörpackade färsvaror ska förvaras länge är det alltid bäst att frysa in dem, och att låta dem tina i kylskåpet.

Kom ihåg att vakuumpörpackning INTE är en ersättning för konservering och inte kan återställa livsmedel som börjat bli dåliga. Det går bara att göra så att kvalitetsförändringen går långsammare. Det är svårt att förutsäga hur länge olika livsmedel behåller en hög kvalitet på smak, utseende och konsistens eftersom det beror på hur gammal och i vilket skick maten var den dag då den vakuumpörpackades.

Viktigt! Vakuumpörpackning är INTE ett substitut för kylning eller nedfrysning. Alla färsvaror som kräver förvaring i kylskåp måste förvaras i kyl eller frysa även efter att de vakuumpörpackats. För att undvika sjukdomar ska du inte återanvända påsar som har använts till förvaring av rått kött, rå fisk eller feta livsmedel. Återanvänd inte heller påsar som har värmts i mikrovågsugn eller kokats.

Tina och återuppvärma vakuumpörpackade livsmedel



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

Mat som är förpackad i påsar kan tinas upp men inte återuppvärmas i mikrovågsugn. När livsmedel i FoodSaver™-påsar tinas upp i mikrovågsugn ska maxeffekten vara 180 watt (inställningen för upptining), maxtiden 2 minuter och maxtemperaturen 70 °C. Voit myös kuumentaa ruokaa FoodSaver™-pusseissa asettamalla ne lämpimään poreilevaan veteen, jonka lämpötila on alle 75 °C. Följ eventuella särskilda instruktioner som medföljer FoodSaver™-påsar.

Förberedelser

Kött och fisk



För bästa resultat bör kött och fisk förfrysas i 1-2 timmar innan produkterna vakuumpförseglas i en FoodSaver-påse. Då behåller maten sin saftighet och form, och man får en tätare förslutning. Om det inte går att förfrysa kan du lägga en bit hopvikt hushållspapper mellan köttet eller fisken och påsens övre kant, men nedanför förseglingsområdet.

En bit hushållspapper som får ligga kvar i påsen suger upp extra fukt och köttsaft under vakuumpförseglingen.

Obs! Nötkött kan mörkna efter att det har vakuumpförseglats, på grund av avsaknaden av syre. Det är inte ett tecken på att köttet har blivit dåligt.

Hårda ostar



Vakuumpförsegla osten efter varje användning så håller den sig färsk. Gör en extra lång FoodSaver™-påse med 25 mm extra påsmaterial för varje gång du kommer att öppna och återförsluta den (plus det 75 mm utrymme du normalt lämnar mellan innehåll och försegling).

Klipp helt enkelt av den förseglade kanten och ta ut osten. När det är dags att återförsluta osten lägger du bara tillbaka den i påsen och förseglar igen.

Viktigt! På grund av risken för anaeroba bakterier bör mjuka ostar aldrig vakuumpförseglas.

Grönsaker



Grönsaker måste förvällas innan de vakuumpförpackas. Förvällningen avbryter den enzymprocess som kan leda till att grönsakerna förlorar färg, smak och konsistens.

Förväll grönsakerna genom att lägga dem i kokande vatten eller i mikrovågsugn tills de är genomkokta, men fortfarande krispiga. Förvällningstiderna varierar: 1-2 minuter för bladgrönsaker och ärtor, 3-4 minuter för sockerärter, skivad zucchini eller broccoli, 5 minuter för morötter och 7-11 minuter för majscolvar. Lägg grönsakerna i kallt vatten efter förvällningen för att stoppa tillagningsförloppet. Torka sedan av grönsakerna med en handduk innan de vakuumpförseglas.

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

När du fryser in grönsaker är det bäst att förfrysa dem i 1-2 timmar eller tills de är genomfrysta. Om du vill frysa in grönsaker i lösa bitar eller portioner kan du först lägga dem på en bakplåt och sprida ut dem så att de inte vidrör

varandra. Då fryser de inte ihop till en enda klump. När grönsakerna har frusit kan du flytta dem från bakplåten till en FoodSaver™-påse och vakuumpförsegla den. Lägg tillbaka grönsakerna i frysen efter vakuumpförseglingen.

Viktigt! På grund av risken för anaeroba bakterier bör aldrig färska champinjoner, lök eller vitlök vakuumpförpackas.

Bladgrönsaker



Bladgrönsaker håller bäst om de förvaras i en rund burk. Tvätta först grönsakerna och eftertorka dem sedan med en handduk eller i en salladsslunga. När de är torra lägger du dem i en burk och vakuumpförseglar den som vanligt. Förvara i kylskåp.

Frukt



När du fryser in mjuka frukter eller bär bör du förfrysa dem i 1-2 timmar eller tills de är genomfrysta. Om du vill frysa in frukt i portioner kan du först lägga frukten på en bakplåt och sprida ut bitarna eller portionerna så att de inte vidrör varandra. Då fryser de inte ihop till en enda klump. När frukten har frusit kan du flytta den till en FoodSaver™-påse och vakuumpförsegla den.

Lägg tillbaka frukten i frysen efter vakuumpförseglingen. Du kan vakuumpförpacka frukt och bär portionsvis till bakning eller en favoritblandning till en lättgjord fruktsallad året om. Om du ska förvara frukten i kylskåpet rekommenderar vi en rund FoodSaver-burk.

Bakverk



Vid vakuumpförpackning av mjuka eller luftiga bakverk rekommenderar vi att du använder en rund FoodSaver™-burk, så att de behåller formen. Om du använder en påse bör du förfrysa bakverket i 1-2 timmar eller tills de är genomfrysta. För att spara tid kan du göra kakdeg, pajdeg, hela pajer eller blanda torra ingredienser i förväg och vakuumpförsegla dem för att kunna använda dem vid ett senare tillfälle.

Kaffe och pulverlivsmedel



Lägg ett kaffefilter eller en bit hushållspapper överst i påsen eller burken innan du vakuumpförseglar den för att förhindra att matpartiklar sugns in i vakuumpumpen. Du kan också vakuumpförsegla maten i dess ursprungliga påse inuti en FoodSaver™-påse eller använda ett FoodSaver™ universallock tillsammans med den ursprungliga burken.

Vätska



Innan du vakuumpförpackar vätska som t.ex. buljong ska du förfrysas den i en gryta, brödform eller isbricka tills den är genomfusen. Flytta den frysta vätskan från förfrysningskärl till en FoodSaver™-påse och

vakuumpförsegla den. Dessa "frysta tegelstenar" kan staplas i frysen.

När de ska användas klipper du bara hål i ett hörn av påsen och lägger den i en skål i mikrovågsugnen. Du kan också lägga påsen i vatten som sjuder långsamt vid högst 75 °C.

Om du vill vakuumpförsegla ej kolsyrad vätska på flaska kan du använda en FoodSaver™ flaskpropp tillsammans med den ursprungliga flaskan.

Kom ihåg att lämna ett utrymme på minst 25 mm mellan innehållet och nederkanten av flaskproppen. Du kan återförsluta flaskan efter varje användning.

Färdiglagade rätter, rester och smörgåsar



Förvara färdiglagad mat, rester och smörgåsar på ett effektivt sätt i staplingsbara, lättviktiga FoodSaver™-burkar. De går att värma i mikron och diska i den översta korgen i diskmaskinen. En särskild adapter medföljer.

De lätta burkarna är färdiga att bara packa ner när du är på väg till jobbet, till skolan eller på utflykt!

Snacks



Snacks håller sig färska längre om de vakuumpförpackas. Produkter som kan bli krossade, t.ex. kex, förvaras bäst i en rund FoodSaver™-burk.

Felsökning

Problem	Lösning
Förseglingslampan blinkar.	<ul style="list-style-type: none">• Apparaten är överhettad. Vänta alltid 20 sekunder mellan förseglarna.• Vid intensiv användning stängs apparaten automatiskt av och förseglingslampan blinkar. Vänta några minuter tills apparaten har svalnat.• Vakuumpumpen har varit igång i mer än 120 sekunder. Vid intensiv användning stängs apparaten automatiskt av och förseglingslampan blinkar.
Vakuumpumpen är igång men apparaten suger inte ut någon luft ur påsen.	<ul style="list-style-type: none">• Om du gör en påse av en rulle måste du se till att ena änden av påsen är förseglad. Justera påsen och försök igen. Kontrollera att den öppna änden av påsen är riktad nedåt inuti vakuumkanalen.• Titta efter veck i påsen utmed förslutningsremsan. För att förhindra veck i förslutningen sträcker du försiktigt ut påsen plant medan du för in den i vakuumkanalen.• Öppna apparaten och kontrollera att det inte finns främmande föremål, smuts eller skräp på den övre packningen.
Påsen förseglas inte ordentligt.	<ul style="list-style-type: none">• Se till att apparaten är påslagen.• Påsen innehåller för mycket vätska. Frys vätskan innan du vakuumpförpackar den.• Titta om det sitter matrester vid förseglingsområdena. Rengör i så fall packningarna.• Det är veck i påsen - för att förhindra veck i förseglingen sträcker du försiktigt ut påsen plant medan du för in den i vakuumkanalen.• Apparaten är överhettad. Vänta några minuter tills den har svalnat.
Inga lampor på kontrollpanelen lyser.	<ul style="list-style-type: none">• Se till att apparaten är ansluten till eluttaget och påslagen.• Se till att vakuumluckan är ordentligt stängd.
Ingenting händer när vakuumluckan stängs.	<ul style="list-style-type: none">• Se till att apparaten är ansluten till eluttaget och påslagen.• Tryck på vakuum- och förseglingsstängningen för att se till att vakuumluckan är ordentligt stängd.
Det går inte att sätta in en påse i vakuumpförseglaren.	<ul style="list-style-type: none">• Kontrollera att det finns tillräckligt med påsmaterial för att nå mitten av droppbrickan. Lämna alltid ungefär 75 extra utrymme så att påsen kan sluta tätt kring innehållet.• Sträck försiktigt ut påsen plant medan du för in den i vakuumkanalen. Se till att påsens ände kröker sig ner i vakuumkanalen.

Problem	Lösning
Det har kommit in luft i påsen igen efter att den sugits ut.	<ul style="list-style-type: none"> Undersök förseglingen. Om det finns veck i förseglingen kan luft komma in i påsen igen. För att förhindra veck i förslutningen sträcker du försiktigt ut påsen plant medan du för in den i vacuumkanalen. Fukt eller matrester (som juice, fett, smulor eller pulver) längs förslutningen gör att påsen inte kan förseglas ordentligt. Klipp upp påsen, torka av den övre delen av dess insida och återförseгла. Vassa livsmedel kan ha gjort hål i påsen. Använd en ny påse om det är hål i den. Täck vassa livsmedel med något mjukt material, t.ex. en bit hushållspapper och återförseгла. Livsmedlen kan ha jäst eller släppt ifrån sig naturliga gaser. I så fall kan maten ha börjat bli dålig och måste kastas.
Påsen har smält.	<ul style="list-style-type: none"> Förseglingsremsan kan ha blivit för varm. Vänta alltid i minst 20 sekunder på att apparaten ska svalna innan du gör nästa vakuumpförsegling. Använd alltid påsar av märket FoodSaver™. FoodSaver™-påsar och -rullar är särskilt utformade för FoodSaver™-apparater.
Det sugts inte ut luft ur FoodSaver™-burken.	<ul style="list-style-type: none"> Burkens lock måste sitta på rätt och passa till burken. Glöm inte att trycka på tillbehörsknappen.
FoodSaver™-rullen går inte att dra ut.	<ul style="list-style-type: none"> Dra med fast hand ut rullen ur påsdispensern som sitter under den lägre förseglings- och skärstängningen.
Om du behöver mer hjälp:	<ul style="list-style-type: none"> Gå till www.foodsaver europe.com och välj din region.

Garanti

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

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

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

Rättigheter och fördelar enligt denna garanti gäller utöver dina lagliga rättigheter, vilka inte påverkas av denna garanti. Endast Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") har rätten att ändra dessa villkor.

Acreto AB åtar sig att inom garantiperioden reparera eller byta ut apparaten, eventuella delar av apparaten som inte fungerar ordentligt, kostnadsfritt förutsatt att:

- Du omedelbart meddelar inköpsstället eller Acreto AB om problemet; och
- att apparaten inte har ändrats på något sätt eller utsatts för skada, används felaktigt, missbrukats, reparerats eller ändrats av någon person annan än en person som auktoriserats av JCS (Europe).

Fel som uppstår till följd av felaktig användning, skada, åverkan, användning med fel spänning,

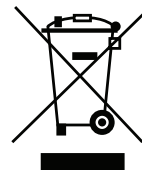
force majeure, händelser som Acreto AB inte har kontroll över, reparation eller ändring utförd av en person som inte är auktoriserad av Acreto AB eller underlåtenhet att följa bruksanvisningen omfattas inte av denna garanti.

Vidare, så omfattas inte normalt slitage inklusive, men ej begränsat till, smärre missfärgning och repor av den här garantin. Rättigheterna inom ramen för den här garantin gäller endast den som ursprungligen köpte apparaten och inbegriper inte kommersiellt eller kollektivt bruk.

Om din apparat har en garanti som är specifik för ditt land, se villkoren för denna i stället för den här garantin, eller kontakta din lokala, auktoriserade återförsäljare för mer information.

Kasserade elektriska produkter ska inte slängas tillsammans med hushållsavfall. Återvinning ska ske på avsedd plats. Kontakta oss per e-post på enquiriesEurope@jardencs.com för mer information om återvinning och om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter.

Acreto AB
Norra Ågatan 10
416 64 Göteborg
Sweden
support@acreto.se
031-3000 500



Tärkeitä varotoimia

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

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

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

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

FoodSaver™-tyhjiöpakkauslaite

Miksi tyhjiöpakkaus?

Ruoan altistuminen ilmalle aiheuttaa sen ravintoaineiden ja maun häviämistä ja mahdollistaa monenlaisten bakteerien, homeen ja hiivan kasvun. FoodSaver™-tyhjiöpakkauslaite poistaa ilman säilyttäen maun ja hyvän laadun. Käytä monipuolisia FoodSaver™-pusseja ja -rasioita ja nauti tämän tieteellisesti todistetun ruoansäilytystavan eduista - ruoka säilyy tuoreena jopa viisi kertaa pidempään.

FoodSaver-järjestelmä säästää aikaa ja rahaa

Säästä rahaa. Kun käytät FoodSaver™-järjestelmää, voit ostaa enemmän ruokaa kerralla, hyödyntää tarjouksia ja tyhjiöpakata ruoan haluamiisi annoksiin ilman haaskausta.

- Säästä aikaa. Valmista ruokaa etukäteen koko viikoksi ja pakkaa se FoodSaver™-pusseihin.
- Marinoi muutamassa minuutissa. Tyhjiöpakkauslaite avautuu, jolloin marinadi maustaa ruoan jo 20 minuutissa yön yli odottamisen sijaan.
- Järjestä juhlat helposti. Tee lempiherkkusi etukäteen, jolloin voit nauttia yhteisestä ajasta vieraittesi kanssa.
- Nauti kausi- tai erikoisherkuista. Voit säilyttää helposti pilaantuvat tai harvoin käytettävät ruoat tuoreena pidempään.
- Noudata helposti dieettiä. Tyhjiöpakkaus annokset ja merkitse kalorit, rasvaprosentti ja muut tiedot pussiin.
- Suojaa muut tuotteet. Pidä retkeily- ja veneilyvarusteet kuivina ja järjestyksessä retkillä. Ehkäise kiillotettujen hopeaesineiden tummuminen minimoimalla ilman vaikutus.

FoodSaver™-tarvikkeet

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

FoodSaver™-pussit ja -rullat

FoodSaver™-pussien ja -rullien erityissuunnittelujen kanavien ansiosta ilma voidaan poistaa tehokkaasti. Monikerroksisesta rakenteesta johtuen ne suojaavat erityisen tehokkaasti hapelta ja kosteudelta ja estävät jääpoltteen syntymisen. FoodSaver™-pusseja ja -rullia saa montaa eri kokoa.

FoodSaver™-rasiat

FoodSaver™-rasioita on helppo käyttää, ja ne sopivat ihanteellisesti herkkien tuotteiden, kuten leivonnaisten, nesteiden ja kuivatavaroiden, tyhjiöpakkaamiseen.

Suljettavat FoodSaver™-tuoresäilytuspussit

Suljettavien FoodSaver™-tuoresäilytuspussien erityissuunniteltujen kanavien ansiosta ilma voidaan poistaa tehokkaasti. Monikerroksisesta rakenteesta johtuen ne suojaavat erityisen tehokkaasti hapelta ja kosteudelta.

FoodSaver™-tuoresäilytysastiat

FoodSaver™-tuoresäilytysastioita on helppo käyttää, ja ne sopivat ihanteellisesti herkkien tuotteiden, kuten leivonnaisten, nesteiden ja kuivatavaroiden, tyhjiöpakkaamiseen.

FoodSaver™-pullonkorkki

Käytä FoodSaver™-pullonkorkkeja viinien, hiilihapottomien nesteiden ja öljyjen tyhjiöpakkaamiseen. Näin voit pidentää nesteen käyttöikää ja säilyttää sen maun. Älä käytä pullonkorkkia muovipulloissa.

FoodSaver-pikamarinoija

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

Tilaaminen

Voit tilata FoodSaver™-pusseja, -rullia ja -tarvikkeita vierailemalla osoitteessa

www.foodsaverseurope.com ja valitsemalla alueesi.

Osat

Katso kuva 1:

- | | |
|---|--|
| A Ohjauspaneeli | N Virtapainike |
| B Tyhjiöinti-ikkuna | O Virran merkkivalo |
| C Tyhjiökanava | P Saumaspainike |
| D Salpa | Q Ruokatyyppipainike |
| E Rullanleikkuri | R Kuivaruokavalvo |
| F Rullanjakelija | S Kosteaa ruoka -valo |
| G Alempi saumaus ja leikkaus -palkki | T Tarvepainike |
| H Tyhjiöinti ja saumaus -palkki | U Sisäänvedettävä käsikäyttöinen pakkauslaite |
| I Ylätiiviste | V Marinoitipainike |
| J Irrotettava keruustasia | W Peruutuspainike |
| K Alatiiviste | X Pulssipainike |

L Saumauskaistaleet

Y Saumausvalo

M Rullansäilytysalue

Z Tyhjiöintivalo

Pussin valmistaminen FoodSaver™-rullasta

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

1. Kytke ruoan säilytysjärjestelmän virtajohdon pistoke pistorasiaan ja paina virtapainiketta **N** (virran merkkivalo syttyy).
2. Siirrä salpa **D** auki-asentoon (**☐**). Jos et ole vielä tehnyt niin, avaa alempi saumaus ja leikkaus -palkki **G** vetämällä sitä eteenpäin ja aseta FoodSaver-rulla säilytysalueeseen **M**. Vedä rullan päätä, kunnes se saavuttaa merkkiviivan. Huomaa: Näkyvän FoodSaver™-rullan avulla näet, kuinka paljon pussimateriaalia on jäljellä. Näin huomaat helposti, milloin rulla on vaihdettava.
3. Työnnä alempi saumaus ja leikkaus -palkki takaisin laitteeseen, kunnes se pysähtyy. Luo ensimmäinen sauma automaattisesti siirtämällä salpa saumausasentoon (**☒**). Saumausvalo vilkkuu saumauksen aikana. Rullan pää on saumattu, kun saumausvalo sammuu.
4. Siirrä salpa auki-asentoon (**☐**). Vedä rullaa ulos jakelijasta **F** ja mittaa pakattavalle elintarvikkeelle tarvittava pituus. Vedä sitä ulos ylimääräiset 75 mm, jotta pussi voidaan saumata, ja leikkaa pussi rullasta liu'uttamalla rullanleikkuria **E**.

Vinkki: Seuraavan pussin sauma luodaan aina, kun salpa siirretään saumausasentoon, joten jatkuva pussien teko on yksinkertaista.

Ruoan säilytysjärjestelmää voidaan käyttää tämän jälkeen (lisätietoja on kohdassa Ruoan säilytysjärjestelmän käyttö).

Tuoreen ruoan säilytysjärjestelmän käyttö

Älä laita sormia tai vieraita esineitä tyhjiöinti-ikkunan sisään tyhjiöpakkauksen ollessa käynnissä.

Tyhjiöinti-ikkuna sulkeutuu automaattisesti voimalla. Älä estä ikkunaa sulkeutumasta. Älä pakota ikkunaa kiinni käsin.

Katso kuva 3:

1. Aseta pakattava elintarvike pussiin. Voit käyttää valmista FoodSaver™-pussia tai valmistaa haluamasi kokoisia pusseja FoodSaver™-rullasta.

Jos pakkaat ruokia, jotka ovat kosteita tai hyvin mehukkaita, paina ruokatyypinpainiketta **Q** kerran (kosteaa ruokaa -valo syttyy). Varmista kuivaruuoissa, että kuivaruokavalon valo pysyy päällä.

2. Aseta pussin avoin pää tyhjiökanaavaan **C** tyhjiöinti-ikkunan **B** alaosaan, kunnes se on juuri keruustian **J** aukon sisäpuolella. Tyhjiöinti-ikkunan läpi näkee, mikä helpottaa pussin asettelusta.
3. Paina tyhjiöinti ja saumaus -palkkia **H** molemmilla käsillä ja vapauta se. Tyhjiöinti-ikkuna sulkeutuu automaattisesti ja kiinnittää pussin. FoodSaver™-laite alkaa poistaa ilmaa pussista. Kun tyhjiöintivalo on sammunut, pussin saumaus alkaa (saumausvalo syttyy).
4. Kun prosessi on valmis, saumausvalo sammuu ja tyhjiöinti-ikkuna avautuu.

Pussin saamaaminen ilmaa poistamatta

Voit saumata pussin poistamatta ilmaa pussista painamalla saumauspainiketta **P** ennen FoodSaver™-pussin avoimen päänsä asettamista tyhjiökanaavaan. Prosessi on valmis, kun saumausvalo sammuu. Voit saumata naposteltavien, kuten perunalastujen ja tortillalastujen, pakkaamiseen käytettäviä pusseja.

Vaiheittainen tyhjiöinti -toiminnon käyttö

Jotkin elintarvikkeet, kuten pastejit, leivät ja keksit, saattavat murentua tyhjiöinnissä. Vaiheittainen tyhjiöinti -toiminnolla voit välttää herkkien tuotteiden murskautumisen.

1. Aseta pakattava elintarvike pussiin. Paina pulssipainiketta **X** kerran (tyhjiöintivalo syttyy).
2. Aseta pussin avoin pää tyhjiökanaavaan **C**, kunnes se on juuri keruustian aukon sisäpuolella.
3. Paina tyhjiöinti ja saumaus -palkkia **H** molemmilla käsillä ja vapauta se. Tyhjiöinti-ikkuna sulkeutuu automaattisesti ja kiinnittää pussin.
4. Paina pulssipainiketta ja pidä sitä painettuna tarpeen mukaan. Tyhjiöpumppu käy niin kauan kuin painiketta pidetään painettuna. Vapauta painike, ennen kuin murentumista tapahtuu. Toiminto pysäyttää ilmanpoiston välittömästi.

Huomaa: Jos tyhjiöpumpun toiminta pysähtyy, kun pulssipainiketta on painettu useita kertoja, enimmäistyhjiö on saavutettu. Pussi saumataan automaattisesti, kun enimmäistyhjiö saavutetaan.

5. Saumaa pussi tyhjiöinnin jälkeen painamalla saumauspainiketta **P** (saumausvalo syttyy). Prosessi on valmis, kun saumausvalo sammuu.

FoodSaver™-tarvikkeiden käyttäminen

Suljettavan tuoresäilytuspussin tai tuoresäilytysastian tyhjiöpakkaaminen:

1. Vedä sisäänvedettävä käsikäyttöinen pakkauslaite **U** pois laitteesta.
2. Aseta käsikäyttöisen pakkauslaitteen pää tarvikkeessa olevaan venttiiliin ja varmista, että kytkentä on asianmukainen. Noudata FoodSaver™-tarvikkeen mukana tulevia ohjeita.

Huomaa: Tyhjiöpakkaa FoodSaver™-rasia irrottamalla pakkauslaitteen nestesäiliö (läpinäkyvä alaosa) vetämällä sitä alas ja pois yläosasta. Aseta pakkauslaitteen kärki rasian liitännään.

3. Aloita tyhjiöinti painamalla tarvikepainiketta **T**. Laite lopettaa pakkaamisen automaattisesti, kun tarvike on täysin tyhjiöpakattu.
4. Paina tarvikepainiketta uudelleen tai paina peruutuspainiketta **W**, kun haluat lopettaa tyhjiöpakkaamisen.



FoodSaver™-pikamarinoidjassa marinointi:

1. Vedä sisäänvedettävä käsikäyttöinen pakkauslaite **U** pois laitteesta. Irrota pakkauslaitteen nestesäiliö (läpinäkyvä alaosa) vetämällä sitä alas ja pois yläosasta.
2. Aseta sisäänvedettävän käsikäyttöisen pakkauslaitteen kärki marinoidjassa olevaan liitännään ja varmista, että kytkentä on asianmukainen. Noudata FoodSaver™-tarvikkeen mukana tulevia ohjeita.

- Aloita tyhjiöinti painamalla marinointipainiketta **V**. Tämän aikana laite tyhjiöi ja vapauttaa kolme kertaa automaattisesti optimaalisen maun takaamista varten.
- Paina marinointipainiketta uudelleen tai paina peruutuspainiketta **W**, kun haluat lopettaa tyhjiöpakkauksen.



Hoito ja puhdistaminen

Älä koskaan kasta laitetta, sen virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen. Irrota laitteen virtajohto pistorasiasta aina ennen puhdistamista.

Pyyhi laitteen runko pehmeällä kuivalla liinalla.

Irrota ja tyhjennä keruuastia **I** jokaisen käyttökerran jälkeen. Pese se lämpimällä saippuavedellä tai astianpesukoneen ylätelineessä. Kuivaa huolellisesti ennen paikoilleen asettamista.

Tarkista ylätiiviste **I** ja alatiiviste **K** ja keruastian ympäristö ruokajäämien varalta. Pyyhi tiivisteet tarvittaessa lämpimään saippuaveden kastetulla liinalla.

Irrota sisäänvedettävän käsikäyttöisen pakkauslaitteen nestesäiliö jokaisen käyttökerran jälkeen. Pese se lämpimällä saippuavedellä ja anna kuivua huoneenlämmössä ennen paikoilleen asettamista.



Säilytys

Työnnä tyhjiöinti ja saumaus -palkki sisään ja varmista, että salpa **D** on auki-asennossa **(U)**.

Varmista, että laite on puhdas, ja säilytä sitä pystyssä tasaisella alustalla etäällä reunasta, jottei se pääse putoamaan.

Säilytysohjeita ja -vinkejä

Tyhjiöpakkaminen ja ruoan turvallisuus

Tyhjiöpakkausprosessi pidentää ruoan käyttöikää poistamalla saumatusta astiasta suurimman osan ilmasta. Tämä vähentää hapettumista, mikä vaikuttaa ruoan ravintoarvoihin, makuun ja yleislaatuun. Ilman poistaminen voi estää myös mikro-organismien kasvamisen. Ne voivat aiheuttaa ongelmia tietyissä olosuhteissa:

Ruokien turvallista säilyttämistä varten on olennaista ylläpitää alhaisia lämpötiloja. Voit vähentää merkittävästi mikro-organismien kasvua 4 °C:n tai sitä alhaisemmissa lämpötiloissa.

Pakastaminen -17 °C:n lämpötilassa ei tapa mikro-organismeja, mutta pysäyttää niiden kasvun. Pakasta aina pilaantuvat tyhjiöpakatut elintarvikkeet pitkäaikaista säilytystä varten, ja pidä ne jääkaapissa sulatuksen jälkeen.

On tärkeää huomata, että tyhjiöpakkaus EI korvaa säilöntää eikä voi kumota elintarvikkeiden pilaantumisprosessia. Se voi ainoastaan hidastaa laatumuutoksia. On vaikeaa ennustaa, miten pitkään elintarvikkeet säilyttävät huippulaatuisen makunsa, ulkonäkönsä tai rakenteensa, sillä tähän vaikuttavat ruoan ikä ja kunto tyhjiöpakkauksen päivänä.

Tärkeää: Tyhjiöpakkaus EI korvaa elintarvikkeiden säilyttämistä jääkaapissa tai pakastamista. Kaikki jäähdystä edellyttävät pilaantuvat elintarvikkeet on edelleen säilytettävä jääkaapissa tai pakastettava tyhjiöpakkauksen jälkeen. Sairastumisen välttämiseksi pusseja ei tule käyttää uudelleen, jos niissä on säilytetty raakaa lihaa, raakaa kalaa tai rasvaisia ruokia. Älä käytä uudelleen pusseja, joita on kuumennettu mikroaaltouunissa tai vesihauteessa.

Tyhjiöpakattujen ruokien sulatus ja kuumennus



Sulata ruoat aina jääkaapissa tai mikroaaltouunissa. Älä sulata pilaantuvia ruokia huoneenlämmössä.

Pussin sisältämä ruoka voidaan sulattaa, mutta sitä ei voida lämmittää uudelleen mikroaaltouunissa. Kun sulatat ruokaa FoodSaver™-pusseissa mikroaaltouunissa, varmista, ettet ylitä 180 watin enimmäistehoä (sulatusasetus), kahden minuutin enimmäisaikaa ja 70 °C:n enimmäislämpötilaa. Voit myös kuumentaa ruokaa FoodSaver™-pusseissa asettamalla ne lämpimään poreilevaan veteen, jonka lämpötila on alle 75 °C. Noudata FoodSaver™-tarvikkeen mukana tulevia ohjeita.

Esikäsittelyohjeet

Liha ja kala



Parhaat tulokset saavutetaan esipakastamalla lihaa ja kalaa 1-2 tuntia ennen niiden tyhjiöpakkaamista FoodSaver™-pussiin. Näin ruoan mehevyys ja muoto säilyvät ja tiiviysi paranee. Jos esipakastaminen ei ole mahdollista, aseta taitettu talouspaperin pala lihan tai kalan ja pussin yläpään väliin saumausalueen alapuolelle.

Jätä talouspaperin pala pussiin tyhjiöpakkausprosessin ajaksi imemään liiallista kosteutta ja nesteitä.

Huomaa: Naudanliha voi näyttää tummemmalla tyhjiöpakkauksen jälkeen, mikä johtuu hapen poistamisesta. Tämä ei ole merkki pilaantumisesta.

Kovat juustot



Pidä juusto tuoreena tyhjiöpakkaamalla se aina käytön jälkeen. Tee erittäin pitkä FoodSaver™-pussi, niin että jätät 25 mm pussimateriaalia kutakin aiottua avaamis- ja sulkemiskertaa varten normaalin 75 mm:n lisäksi, jonka tavallisesti jätät sisällön ja sauman väliin.

Leikkaa vain saumattu reuna auki ja ota juusto esiin. Kun haluat pakata juuston uudelleen, laita se pussiin ja tee uusi sauma.

Tärkeää: Anaerobisten bakteerien vaaran vuoksi pehmeitä juustoja ei tule koskaan tyhjiöpakata.

Vihannekset



Vihannekset on kiehausettava ennen tyhjiöpakkaamista. Tämä pysäyttää entsyymireaktion, joka voi aiheuttaa maun, värin ja rakenteen katoamista.

Kiehauta vihannekset laittamalla ne kiehuvaan veteen tai mikroaaltouuniin, kunnes ne ovat kypsyeitä, mutta edelleen rapeita. Kiehausajat vaihtelevat. Lehteille vihreille vihanneksille ja herneille tarvittava aika on 1-2 minuuttia, sokeriherneille, kesäkurpitsasiivuille tai parsakaalille 3-4 minuuttia, porkkanoilta 5 minuuttia ja maissintähkille 7-11 minuuttia. Upota vihannekset kiehausuksen jälkeen kylmään veteen kypsennysprosessin pysäyttämiseksi. Kuivaa lopuksi vihannekset pyyhkeeseen ennen tyhjiöpakkaamista.

Huomaa: Kaikki vihannekset (mukaan lukien parsakaali, ruusukaali, keräkaali, kukkakaali, lehtikaali, turnipsi) vapauttavat kaasuja säilytyksen aikana. Tästä syystä niitä on säilytettävä kiehausuksen jälkeen pakastimessa.

Vihanneksia pakastettaessa on parasta esipakastaa niitä 1-2 tuntia tai kunnes ne ovat kunnolla jäätyneet. Jos haluat pakastaa vihanneksia erillisissä annoksissa, aseta pohjalle leivinpapereita ja levitä vihannekset sen päälle siten, että ne eivät koske toisiaan. Näin estät niitä jäätyvästä

kiinni toisiinsa. Kun vihannekset ovat jäätyneet, irrota ne leivinpaperista ja tyhjiöpakkaa ne FoodSaver™-pussiin. Kun ne on tyhjiöpakattu, laita ne takaisin pakastimeen.

Tärkeää: Anaerobisten bakteerien vaaran vuoksi tuoreita sieniä, sipuleita ja valkosipuleita ei tule koskaan tyhjiöpakata.

Lehtivihannekset



Parhaat tulokset saat pakkaamalla lehteivät vihannekset rasiaan. Pese vihannekset ensin, ja kuivaa ne sitten pyyhkeellä tai lingossa. Kun vihannekset on kuivattu, laita ne rasiaan ja tyhjiöpakkaa normaalisti. Säilytä jääkaapissa.

Hedelmät



Pehmeitä hedelmiä tai marjoja pakastettaessa on parasta esipakastaa niitä 1-2 tuntia tai kunnes ne ovat kunnolla jäätyneet. Jos haluat pakastaa hedelmiä erillisissä annoksissa, aseta pohjalle leivinpapereita ja levitä hedelmät sen päälle siten, että ne eivät koske toisiaan. Näin estät niitä jäätyvästä kiinni toisiinsa. Kun hedelmät ovat jäätyneet, irrota ne leivinpaperista ja tyhjiöpakkaa ne FoodSaver™-pussiin.

Kun ne on tyhjiöpakattu, laita ne takaisin pakastimeen. Voit tyhjiöpakata annoksia leivontaa varten tai tehdä lempiyhdistelmiäsi helpottamaan hedelmäsalatintekoa ympäri vuoden. Jos säilytät hedelmiä jääkaapissa, suosittelemme käyttämään FoodSaver™-rasiaa.

Leivonnaiset



Suosittellemme käyttämään pehmeiden tai ilmavien leivonnaisten tyhjiöpakkauksessa FoodSaver™-rasiaa, jotta leivonnaisten muoto säilyy hyvänä. Pussia käytettäessä esipakasta leivonnaisia 1-2 tuntia tai kunnes ne ovat kunnolla jäätyneet. Voit säästää aikaa tekemällä pikkuleipätaikinan, piirakkapohjan, kokonaisen piirakan tai kuiva-ainesekoitukset etukäteen ja tyhjiöpakkaamalla ne myöhemmää käyttöä varten.

Kahvi ja jauhemaiset elintarvikkeet



Voit estää ruoanmurujen joutumisen tyhjiöpumppuun asettamalla suodatinpussin tai talouspaperin palan pussin tai rasian päälle ennen tyhjiöpakkaamista. Voit myös laittaa ruoan sen alkuperäisessä pussissa FoodSaver™-pussiin tai käyttää FoodSaver™-yleiskantta alkuperäisen astian kanssa tyhjiöpakkaamiseen.

Nesteet



Ennen kuin tyhjiöpakkaat nesteitä, kuten keittopohjia, esipakasta tuotetta kattilassa, vuoassa tai jääpalalokerikossa, kunnes neste on kiinteää. Irrota jäätnyt neste astiasta ja tyhjiöpakkaa FoodSaver™-pussiin. Voit pakata nämä "jääkuutiot" pakastimeen.

Kun haluat valmistaa ruoan, leikkaa pussin kulma ja aseta astiaan mikroaaltouunissa tai pudota lämpimään poreilevaan veteen, jonka lämpötila on alle 75 °C.

Hiilihapottomien pullotettujen juomien tyhjiöpakkaamiseen voi käyttää FoodSaver™-pullonkorkkia ja alkuperäistä astiaa.

Muista jättää aina vähintään 25 mm tilaa sisällön ja pullonkorkin pohjan väliin. Voit saumata pullot uudelleen aina käytön jälkeen.

Etukäteen valmistetut ateriat, ruoantähteet ja voileivät



Säilytä etukäteen valmistetut ateriat, ruoantähteet ja voileivät tehokkaasti pinottavissa, kevyissä FoodSaver™-astioissa. Astiat ovat mikroaaltouuninkestäviä, ne voidaan pestä astianpesukoneen

ylätelineellä ja niissä on mukana muovattava sovitin.

Kevyet astiat ovat aina valmiita otettavaksi mukaan toimistoon, kouluun tai retkelle.

Välipalat



Välipalat pysyvät tuoreina pidempään, kun tyhjiöpakkaat ne. Parhaat tulokset saa panemalla murskautuvat tuotteet, kuten kekset, FoodSaver™-rasiaan.

Vianmääritys

Ongelma	Ratkaisu
Saumausvalo vilkkuu.	<ul style="list-style-type: none">• Laite on ylikuumentunut. Odota vähintään 20 sekuntia saumausten välissä.• Laite sammuu automaattisesti raskaassa käytössä ja saumausvalo vilkkuu. Anna laitteen jäähtyä usean minuutin ajan.• Tyhjiöpumppu on ollut käynnissä yli 120 sekuntia. Laite sammuu automaattisesti raskaassa käytössä ja saumausvalo vilkkuu.
Tyhjiöpumppu käy, mutta laite ei poista ilmaa pussista.	<ul style="list-style-type: none">• Jos teet pussin rullasta, pussin toisen pään on oltava saumattu. Säädä pussia ja yritä uudelleen. Varmista, että pussin avoin pää on alhaalla tyhjiökanavan sisällä.• Tarkista pussin saumauskaistaleen alue ryppyjen varalta. Voit estää sauman ryppejä venyttämällä pussia varovasti litteäksi samalla, kun asetat pussin tyhjiökanavaan.• Avaa laite ja varmista, ettei ylätiivisteessä ole vieraita esineitä, likaa tai roskaa.
Pussi ei tiivisty kunnolla.	<ul style="list-style-type: none">• Varmista, että laite on kytketty päälle.• Pussissa on liikaa nestettä. Pakasta ennen tyhjiöintiä.• Tarkista sauma-alueet ruoanjäämien varalta. Jos niitä on, puhdista tiivisteet.• Pussissa on ryppejä. Voit estää sauman ryppejä venyttämällä pussia varovasti litteäksi samalla, kun asetat pussin tyhjiökanavaan.• Laite on ylikuumentunut. Anna sen jäähtyä usean minuutin ajan.
Ohjauspaneelissa ei ole valoja.	<ul style="list-style-type: none">• Varmista, että laite on kytketty verkkovirtaan ja että se on päällä.• Varmista, että tyhjiöinti-ikkuna on suljettu asianmukaisesti.
Mitään ei tapahdu, kun tyhjiöinti-ikkuna on suljettu.	<ul style="list-style-type: none">• Varmista, että laite on kytketty verkkovirtaan ja että se on päällä.• Työnnä tyhjiöinti ja saumaus -palkkia ja varmista, että tyhjiöinti-ikkuna on suljettu asianmukaisesti.
Pussin asettaminen tyhjiöpakkauslaitteeseen ei onnistu.	<ul style="list-style-type: none">• Varmista, että pussimateriaalia on tarpeeksi keruustian keskiosan saavuttamista varten. Salli aina noin 75 mm ylimääräistä tilaa, jotta pussi pääsee pakkautumaan tiukasti ruoan ympärille.• Venytä pussia varovasti litteäksi samalla, kun asetat sen tyhjiökanavaan. Varmista, että pussin pää kiertyy alas tyhjiökanavaan.

Ongelma	Ratkaisu
Ilma poistettiin pussista, mutta nyt ilmaa on päässyt uudelleen pussin sisään.	<ul style="list-style-type: none"> Tutki sauma. Saumassa olevat rypyt voivat päästää pussiin ilmaa. Voit estää sauman rypyyjä venyttämällä pussia varovasti litteäksi samalla, kun asetat pussin tyhjiökanavaan. Saumassa oleva kosteus tai ruokamateriaali (kuten mehut, rasva, murut ja jauheet) estävät pussin tiiviin saumauksen. Leikkaa pussi auki, kuivaa pussin yläsisäpinta ja saumaa uudelleen. Teräväreunaiset elintarvikkeet ovat saattaneet tehdä reikiä pussiin. Ota uusi pussi, jos pussiin on tullut reikä. Suojaa teräväreunaiset elintarvikkeet pehmusteella, kuten talouspaperilla, ja saumaa pussi uudelleen. Syynä voi olla pussissa olevien ruokien käymisprosessi tai vapautuvat kaasut. Jos näin käy, ruoka on voinut alkaa pilaantua ja se on syytä heittää pois.
Pussi on sulanut.	<ul style="list-style-type: none"> Saumauskaistale on voinut kumentua liikaa. Anna laitteen jäähtyä aina vähintään 20 sekuntia, ennen kuin alat tyhjiöpakata seuraavaa tuotetta. Käytä FoodSaver™-merkkisiä pusseja. FoodSaver™-pussit ja -rullat on suunniteltu FoodSaver™-laitteita varten.
FoodSaver™-astian tyhjiöinti ei onnistu.	<ul style="list-style-type: none"> Astian kannen on oltava oikein sijoitettuna ja kohdistettuna astiaan. Paina tarvikkepainiketta.
FoodSaver™-rullaa ei tule ulos.	<ul style="list-style-type: none"> Vedä rullaa lujasti alemman saumaus ja leikkaus -palkin alla olevasta pussinjakelijasta.
Jos tarvitset lisää apua:	<ul style="list-style-type: none"> Vieraile osoitteessa www.foodsavers.se.

Takuu

Säilytä tämä kuitti, sillä se on edellytys tämän takuun alaisille reklamaatioille.

Tälle laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu ostopäivästä tässä asiakirjassa kuvatulla tavalla.

On epätodennäköistä, että laite lakkaa toimimasta suunnittelu- tai valmistusvirheen takia, mutta jos niin käy, vie laite takaisin ostopaikkaan ja ota mukaan kassakuitti ja tämä takuu.

Tämän takuun alaiset oikeudet ja edut ovat lisä lakisääteisiin oikeuksiin, joihin tämä takuu ei vaikuta.

Ainoastaan Acreto AB saa muuttaa näitä ehtoja.

Acreto AB korjaa tai vaihtaa takuuajan veloituksetta laitteen tai laitteen minkä tahansa osan, joka ei toimi oikein, mikäli:

- ongelmasta ilmoitetaan välittömästi ostopaikkaan tai Acreto AB -yhtiölle
- laitetta ei ole muutettu millään tavalla eikä se ole vaurioitunut, sitä ei ole käytetty virheellisesti tai väärin eikä sitä ole korjannut tai muuttanut muu kuin Acreto AB -yhtiön valtuuttama henkilö.

Tämä takuu ei kata vikoja, jotka aiheutuvat virheellisestä käytöstä, vaurioista, väärinkäytöstä, käytöstä väärällä jännitteellä,

luonnonmullistuksista, tapahtumista, joihin Acreto AB ei voi vaikuttaa, muiden kuin Acreto AB -yhtiön valtuuttamien

henkilöiden tekemästä korjauksesta tai muutoksesta tai siitä, että käyttöohjeita ei ole noudatettu. Lisäksi tämä takuu ei kata normaalia kulumista, kuten pieniä värimuutoksia ja naarmuja.

Tämän takuun alaiset oikeudet koskevat vain alkuperäistä ostajaa, eivätkä oikeudet koske kaupallista käyttöä tai yhteisökäyttöä.

Jos laitteen mukana tuli maakohtainen takuulappu, kyseisen takuun ehdot ovat voimassa tämän takuun sijaan. Voit myös pyytää lisätietoja paikalliselta jälleenmyyjältä.

Käytöstä poistettavia elektroniikkalaitteita ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana. Kierrätä mahdollisuuksien mukaan. Kirjoittamalla sähköpostiosoitteeseemme

support@acreto.se saat lisätietoja kierrätyksestä ja elektroniikkalaiteromusta.

Acreto AB, +46 31 3000500



Vigtige Sikkerhedsanvisninger

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

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

- Brug altid apparatet på en stabil, fast, tør og plan overflade.
- **FORSIGTIG: FORSEGLINGSENHEDEN ER IKKE TIL KOMMERCIELT BRUG.** Brug aldrig dette apparat til andet, end det er beregnet til. Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Brug ikke apparatet uden døre.
- Nedsænk aldrig apparatet eller ledningen og stikket i vand eller nogen anden væske.
- Undlad at bruge apparatet, hvis det er blevet tabt, eller hvis det bærer synlige tegn på skader.
- Sørg for, at apparatet er slukket, og at stikket er trukket ud af stikkontakten, inden apparatet rengøres.
- Tag ledningen ud af stikkontakten for at afbryde forbindelsen. Undgå at hive i ledningen for at afbryde forbindelsen.
- Der må ikke anvendes en forlængerledning til dette apparat.
- Brug kun tilbehør eller ekstraudstyr, der er anbefalet af producenten.
- Ved genopvarmning af fødevarer i FoodSaver™-poser er det vigtigt at lægge dem i vand ved lav simretemperatur under 75° C.
- **FØDEVARER I POSER KAN OPTØS, MEN IKKE GENOPVARMES I EN MIKROBØLGEOVN.** Ved optøning af fødevarer i mikrobølgeovn i FoodSaver™-poser er det vigtigt, at den indstilles

til maks. 180 watt (optøningsindstilling) i maks. 2 minutter og med en maksimumtemperatur på 70 °C.

GEM DENNE BRUGERVEJLEDNING

FoodSaver™-system til vakuumpforsøg

Hvorfor vakuumpakke?

Når fødevarer udsættes for luftens påvirkning, mister de næringsstoffer og smag. Det giver også grobund for mange bakterier, mug og gærsvamp. Vakuumpakkeren fra FoodSaver™ fjerner luften og forsejler smagen og kvaliteten. Med et komplet sortiment af FoodSaver™-poser og -beholdere, som giver dig mange muligheder, kan du nu nyde fordelene ved en videnskabeligt dokumenteret metode til fødevarer opbevaring, som holder fødevarer friske op til fem gange længere.

Med FoodSaver-systemet sparer du tid og penge

- Spar penge. Med FoodSaver™-systemet kan du købe store mængder eller på udsalg og vakuumpakke dine fødevarer i de ønskede portionsstørrelser uden madspild.
- Spar mere tid. Lav mad til hele ugen på forhånd ved at forberede måltiderne og gemme dem i FoodSaver™-poser.
- Marinér på få minutter. Vakuumpakning åbner porerne i fødevarerne, så det kun tager 20 minutter i stedet for en hel nat at frembringe en fantastisk marineret smag.
- Gør det nemt at have gæster. Lav din personlige specialitet på forhånd, så du kan bruge kvalitetstid sammen med dine gæster.
- Nyd sæsonprægede fødevarer eller specialiteter. Sørg for, at ting, der let fordærves eller sjældent anvendes, holder sig friske længere.
- Få portionsstørrelserne under kontrol under slankekuren. Vakuumpak portioner i fornuftige størrelser, og skriv antal kalorier og fedtindhold uden på posen.
- Beskyt nonfood-genstande. Sørg for, at camping- og sejlsportsudstyr forbliver tørt og velorganiseret på udflugter. Beskyt poleret sølv imod misfarvning ved at minimere kontakt med luft.

FoodSaver™-tilbehør

Få mest muligt ud af dit FoodSaver™-apparat med de brugervenlige poser, beholdere og tilbehør fra FoodSaver™.

Poser og ruller fra FoodSaver™

Poser og ruller fra FoodSaver™ har særlige kanaler, som gør det muligt at fjerne luften effektivt. Udformningen med flere lag gør dem til en særligt effektiv barriere for ilt og fugt og hjælper med at forhindre frostbrand. Poser og ruller fra FoodSaver™ fås i mange forskellige størrelser.

Beholdere fra FoodSaver™

Beholdere fra FoodSaver™ er nemme at bruge og ideelle til vakuumpakning af sarte fødevarer som muffins og andet bagværk, væsker og tørvarer.

FoodSaver™-lynlåposer

Lynlåposer fra FoodSaver™ har særlige kanaler, som gør det muligt at fjerne luften effektivt. Udformningen med flere lag gør dem til en særligt effektiv barriere for ilt og fugt.

FoodSaver™-opbevaringsbokse

Opbevaringsbokse fra FoodSaver™ er nemme at bruge og ideelle til vakuumpakning af sarte fødevarer som muffins og andet bagværk, væsker og tørvarer.

FoodSaver™-flaskeprop

Brug FoodSaver™-flaskepropper til at vakuumpakke vin, væsker uden kulsyre og olier. Det vil forlænge væskens levetid og bevare smagen. Anvend ikke flaskeproppen i plastikflasker.

FoodSaver™-beholder til hurtig marinerung

Beholderen til hurtig marinerung tilfører maden smag på få minutter i stedet for timer ved hjælp af vakuumeffekten, som lader marinaden trænge dybt ind i fødevarerne.

Bestilling

Hvis du ønsker at bestille poser, ruller og tilbehør fra FoodSaver™, kan du besøge www.foodsavereurope.com og vælge Danmark.

Dele

Se figur 1:

A	Betjeningspanel	N	Tænd/sluk-knap
B	Vakuumpakningsvindue	O	Strømindikator
C	Vakuumkanal	P	Knap til forsegling
D	Lås	Q	Knap til madtype
E	Rulleskærer	R	Indikator for tørre fødevarer
F	Rulleholder	S	Indikator for fugtige fødevarer
G	Nederste bjælke til forsegling og skæring	T	Knap til tilbehørsapparater
H	Bjælke til vakuumpakning og forsegling	U	Håndholdt forseglingsindikator, der kan trækkes ind
I	Øverste forseglingslamel	V	Knap til marinerung
J	Udtagelig drypbakke	W	Annulter-knap
K	Nederste forseglingslamel	X	Pulseringsknap
L	Forseglingsstrimler	Y	Forseglingsindikator
M	Sted til opbevaring af rulle	Z	Vakuumindikator

Sådan laves en pose ud af en FoodSaver™-rulle

Du kan lave dine egne poser i tilpasset størrelse ud af en FoodSaver™-rulle. Se figur 2:

1. Sæt strøm til vakuumpakkeren, og tryk på tænd/sluk-knappen **N** (strømindikatoren tændes).
2. Flyt låsen **D** til den ulåste position (☐). Hvis du ikke allerede har gjort det, skal du åbne den nederste bjælke til forsegling og skæring **G** ved at trække den fremad og indsætte FoodSaver™-rullen ind i opbevaringsområdet **M**. Træk rullens ende udad, indtil den når indikatorlinjen.
Bemærk: Du kan på FoodSaver™-rullen nemt se, hvor meget posefolie der er tilbage, og hvornår du skal udskifte rullen eller købe mere.
3. Skub den nederste bjælke til forsegling og skæring tilbage i maskinen, indtil den stopper. Flyt låsen til forseglingspositionen (☒) for automatisk at lave den første forsegling. Forseglingsindikatoren blinker, mens forseglingen bliver lavet. Når forseglingsindikatoren slukkes, er enden af rullen forsejlet.
4. Flyt låsen til den ulåste position (☐). Træk rullen ud af holderen **F** til den ønskede længde for den genstand, der skal pakkes. Læg 75 mm ekstra til længden, for at posen kan forsejles, og lad derefter rulleskæreren **E** glide tværs over for at skære rullen.

Tip: Hver gang du flytter låsen til forseglingspositionen, laver du forseglingen til din næste pose, så poserne nemt laves en efter en.

Derefter kan du begynde at bruge vakuumpakkeren (se "Betjening af dit konserveringssystem til friske fødevarer").

Betjening af din vakuumpakker til friske fødevarer

Hold fingre og fremmedlegemer væk fra vakuumpakningsvinduet, mens vakuumforsegling er i gang.

Vakuumpakningsvinduet lukkes automatisk kraftigt i. Du må ikke blokere vinduet, så det ikke kan lukke. Luk ikke vinduet manuelt med magt.

Se figur 3:

1. Placer den genstand, der skal pakkes, i posen. Du kan bruge en færdiglavet FoodSaver™-pose eller lave dine egne poser ud af en FoodSaver™-rulle. Hvis du emballerer fødevarer, der er fugtige eller meget saftige, skal du trykke på knappen til madtype **Q** én gang (indikatoren for fugtige fødevarer tændes). Ved tørre fødevarer skal det sikres, at indikatoren for tørre fødevarer forbliver tændt.
2. Før den åbne ende af posen ind i vakuumkanalen **C** i bunden af vakuumpakningsvinduet **B**, indtil den er lige inden for drypbakkens åbning **I**. Kig ind ad vakuumpakningsvinduet for at placere posen korrekt.
3. Tryk på vakuum- og forseglingsbjælken **H** med begge hænder, og slip igen. Vakuumpakningsvinduet lukker automatisk og fastgør posen. FoodSaver™-apparatet begynder at lukke luften ud af posen. Når vakuumindikatoren slukkes, begynder posen at forsegle (forseglingsindikatoren tændes).
4. Når processen er fuldført, slukkes forseglingsindikatoren, og vakuumpakningsvinduet åbnes.

Forsegling af en pose uden at fjerne luft

For at forsegle en pose uden at trække luften ud af den skal du trykke på knappen til forsegling **P**, inden du sætter den åbne ende af FoodSaver™-posen ind i vakuumkanalen. Processen er udført, når forseglingsindikatoren slukkes. Du kan forsegle den type poser, som bruges til pakning af snacks som kartoffelchips, tortillachips osv.

Brug af funktionen pulserende vakuum

Nogle fødevarer som bagværk, brød og småkager kan blive knust under vakuumpakningen. Brug funktionen pulserende vakuum for at undgå, at sarte genstande knuses.

1. Placer den genstand, der skal pakkes, i posen. Tryk på pulseringsknappen **X** én gang (vakuumindikatoren tændes).
2. Før den åbne ende af posen ind i vakuumkanalen **C**, indtil den er lige inden for drypbakkens åbning.
3. Tryk på vakuum- og forseglingsbjælken **H** med begge hænder, og slip igen. Vakuumpakningsvinduet lukker automatisk og fastgør posen.
4. Tryk på pulseringsknappen, og hold den nede efter behov. Vakuumpumpen er aktiveret, så længe knappen holdes nede. Slip knappen, før indholdet knuses. Herefter vil al udsugning af luft øjeblikkeligt blive stoppet.

Bemærk: Hvis vakuumpumpen stopper med at blive aktiveret efter flere tryk på pulseringsknappen, betyder det, at det maksimale vakuum er nået. Posen forsegles automatisk, når du når det maksimale vakuum.

5. Tryk på forseglingsknappen **P** efter vakuumpakning for at forsegle posen (forseglingsindikatoren tændes). Processen er udført, når forseglingsindikatoren slukkes.

Brug af FoodSaver™-tilbehør

Sådan vakuumpakkes en lynlåspose eller opbevaringsboks:

1. Træk den håndholdte forseglers **U**, der kan trækkes ind, væk fra apparatet.
2. Placer enden af den håndholdte forseglers over ventilen på tilbehøret, og sørg for, at den sidder godt fast. Følg eventuelle specifikke instruktioner, der følger med FoodSaver™-tilbehøret.

Bemærk: Hvis du skal vakuumpakke en FoodSaver™-beholder, skal du tage forseglers beholder (den gennemsigtige nederste del) af ved at trække den ned og væk fra den øverste del. Før forseglers spids ind i beholderens åbning.

3. Tryk på knappen til tilbehørsapparater **T** for at starte vakuumpakningen. Apparatet stopper automatisk, når tilbehøret er helt vakuumforseglet.

- Tryk på knappen til tilbehørsapparater igen, eller tryk på Annuller-knappen **W** for at stoppe vakuumforseglingen.



Hvis du vil marinere kød i en FoodSaver™-beholder til hurtig marinering:

- Træk den håndholdte forseglers **U**, der kan trækkes tilbage, væk fra apparatet. Tag forseglers beholder (den gennemsigtige nederste del) af ved at trække den ned og væk fra den øverste del.
- Før den håndholdte forseglers spids ind i marineringsbeholderen, og sørg for, at den sidder godt fast. Følg eventuelle specifikke instruktioner, der følger med FoodSaver™-tilbehøret.
- Tryk på knappen til marinering **V** for at starte vakuumprocessen. Under denne proces trækker apparatet automatisk luften ud og slipper tre gange for at opnå den optimale smagstilførsel.
- Tryk på knappen til marinering igen, eller tryk på Annuller-knappen **W** for at stoppe vakuumforseglingen.



Vedligeholdelse og rengøring

Nedsænk aldrig apparatet eller ledningen og stikket i vand eller nogen anden væske. Tag altid apparatets ledning ud af stikkontakten inden rengøring.

Tør apparatet over med en blød, tør klud.

Fjern og tøm drypbakken **1** efter hver brug. Vask den i varmt sæbevand, eller læg den på den øverste

hylde i opvaskemaskinen. Tør grundigt, før den monteres igen.

Kontrollér den øverste forseglingslamel **1**, den nederste forseglingslamel **K** og omkring drypbakken for at sikre, at de er fri for madrester. Tør forseglingslamellerne efter behov med en klud med varmt sæbevand.

Efter hver brug skal du tage beholderen af den håndholdte forseglers, der kan trækkes ind. Vask den i varmt sæbevand, og lufttør den grundigt, inden du sætter den på igen.



Opbevaring

Tryk vakuum- og forseglingsbjælken ind, og sørg for, at låsen **D** er i den ulåste position (**1**).

Sørg for, at apparatet er rengjort og opbevares opretstående på en flad, jævn overflade, på afstand af en kant og hvor det ikke nemt kan vælte.

Opbevaringsvejledning, råd og tip

Vakuumpakning og fødevarer sikkerhed

Vakuumpakningsprocessen forlænger fødevarers levetid ved at fjerne det meste af luften fra den forseglede beholder og derved reducere iltning, hvilket påvirker næringsværdien, smagen og kvaliteten generelt. Når luftens påvirkning fjernes, hæmmer det også mikroorganismers vækst, hvilket kan skabe problemer under bestemte omstændigheder:

For at opbevare fødevarer sikkert er det vigtigt, at du sørger for vedvarende lave temperaturer. Du kan reducere mikroorganismers vækst betydeligt ved temperaturer på 4° C eller lavere.

Frysning ved -17° C slår ikke mikroorganismer ihjel, men det stopper deres vækst. Ved langtidsoopbevaring skal letfordærlige fødevarer, som er vakuumpakkede, altid fryses og opbevares i køleskab efter optøning.

Det er vigtigt at huske, at vakuumpakning IKKE er en erstatning for konservering, og det kan ikke omvende fordærvelsesprocessen for fødevarer. Det kan kun forsinke ændringerne i kvaliteten. Det er svært at forudsige, hvor længe fødevarer bibeholder deres optimale smag, udseende eller konsistens, fordi det afhænger af fødevarernes alder og tilstand på den dag, hvor de vakuumpakkes.

Vigtigt: Vakuumpakning er IKKE en erstatning for nedkøling eller nedfrysning. Letfordærlige fødevarer, som kræver nedkøling, skal stadig nedkøles eller nedfryses efter vakuumpakning. For at undgå sygdom bør poser ikke genbruges, hvis de har indeholdt råt kød, rå fisk eller fedtede fødevarer. Genbrug ikke poser, som har været opvarmet i mikrobølgeovn eller vand.

Optøning og genopvarmning af vakuumpakkede fødevarer



Optø altid fødevarer i køleskabet eller i mikrobølgeovnen - undgå at optø letfordærlige fødevarer ved stuetemperatur.

Fødevarer i poser kan optøs, men ikke genopvarmes i en mikrobølgeovn. Ved optøning af fødevarer i mikrobølgeovn i FoodSaver™-poser er det vigtigt, at den indstilles til maks. 180 watt (optøningsindstilling) i maks. 2 minutter og med en maksimumtemperatur på 70 °C. Du kan også genopvarme fødevarer i FoodSaver™-poser ved at lægge dem i vand ved lav simretemperatur under 75° C. Følg eventuelle specifikke instruktioner, der følger med FoodSaver™-poser.

Retningslinjer for klargøring

Kød og fisk



Det bedste resultat opnås ved at indfryse kød og fisk i 1-2 timer, inden det vakuumforsegles i en FoodSaver™-pose. Dette hjælper med at bevare saften og formen og sikrer en bedre forsegling. Hvis det er ikke muligt at indfryse fødevarerne på forhånd, skal du anbringe et foldet stykke køkkenrulle mellem kødet eller fisken og toppen af posen, men under forseglingsstedet.

Lad køkkenrullen blive i posen for at absorbere overskydende fugt og safter under vakuumforseglingen.

Bemærk: Oksekød kan se mørkere ud efter vakuumforsegling grundet den manglende ilt. Det betyder ikke, at det er fordærvet.

Hårde oste



Vakuumforsegl ost efter hver brug for at holde den frisk. Gør FoodSaver™-posen ekstra lang ved at give den 25 mm posemateriale for hver gang, du regner med at skulle åbne og lukke den, ud over de 75 mm, du normalt efterlader mellem indholdet og forseglingen.

Klip blot den forseglede kant af, og tag osten ud. Bagefter lægger du bare osten tilbage i posen og forseglers den igen.

Vigtigt: På grund af risikoen for anaerobe bakterier bør bløde oste aldrig vakuumforsegles.

Grøntsager



Grøntsager skal blancheres inden vakuumforsegling. Denne proces stopper enzymprocessen, der kan føre til tab af smag, farve og struktur.

Du blancherer grønnsager ved at placere dem i kogende vand eller i mikrobølgeovnen, indtil de er tilberedte, men stadigvæk sprøde. Blanchering tager fra 1 til 2 minutter for sukkerærter, squash i skiver eller broccoli; 5 minutter for gulerødder; og 7 til 11 minutter for majscolber. Efter blancheringen nedsænkes grønnsagerne i koldt vand for at stoppe tilberedningen. Tør til sidst grønnsagerne på et viskestykke, inden de vakuumforsegles.

Bemærk: Alle grønnsager (herunder broccoli, rosenkål, hvidskål, blomkål, grønkål og majroer) udsender naturligt gasser under opbevaring. Derfor skal de efter blancheringen udelukkende opbevares i fryseren.

Ved frysning af grønnsager er det bedst at indfryse dem i 1-2 timer, eller indtil de er helt frosne. Hvis du vil fryse grønnsager i enkeltportioner, skal du først lægge dem på et stykke bagepapir og sprede dem ud, så de ikke rører ved hinanden. Så fryser de ikke sammen i en klump. Når de er frosset, tager du dem af bagepapiret og vakuumforsegler dem i en FoodSaver™-pose. Efter vakuumforsegling skal du lægge dem tilbage i fryseren.

Vigtigt: På grund af risikoen for anaerobe bakterier må friske svampe, løg og hvidløg aldrig vakuumforsegles.

Bladgrøntsager



Det bedste resultat opnås ved at bruge en beholder til bladgrøntsager. Vask grønnsagerne, og tør dem derefter med et viskestykke eller i en salatslynge. Når de er tørre, lægges de i en FoodSaver™-beholder og vakuumforsegles på normal vis. Opbevares i køleskab.

Frugt



Ved frysning af blød frugt eller bær er det bedst at indfryse dem i 1-2 timer, eller indtil de er helt frosne. Hvis du vil fryse frugt i enkeltportioner, skal du først lægge det på et stykke bagepapir og sprede stykkerne ud, så de ikke rører ved hinanden. Så fryser de ikke sammen i en klump.

Når de er frosset, tager du dem af bagepapiret og vakuumporsegler dem i en FoodSaver™-pose.

Efter vakuumporsegling skal du lægge dem tilbage i fryseren. Du kan vakuumporseggle enkeltportioner til bagning eller blande frugten, som du bedst kan lide den, til nem frugtsalat året rundt. Hvis frugt opbevares i køleskab, anbefaler vi, at du bruger en FoodSaver™-beholder.

Bagværk



Til vakuumporsegling af blødt eller luftigt bagværk anbefaler vi en FoodSaver-beholder, så bagværket ikke bliver klemt.

Hvis der anvendes en pose, skal bagværket indfrysnes i 1-2 timer, eller indtil det er helt frosset. Du kan spare tid ved at lave småkagedej, tærtebunde, hele tærter eller blande tørre ingredienser på forhånd og vakuumporseggle dem til senere brug.

Kaffe og fødevarer i pulverform



Placer et kaffefilter eller en papirserviet i toppen af posen eller beholderen før vakuumporsegling for at forhindre, at fødevepartikler suges ind i

vakuumpumpen. Du kan også anbringe fødevarer i den oprindelige pose i en FoodSaver™-pose eller bruge et FoodSaver™-universallåg med den oprindelige holder til vakuumporsegling.

Væsker



Før du vakuumporsegler væsker som suppefond, skal de indfrysnes i et fad, en brødform eller en isterningbakke, til de er helt frosne. Tag den frosne væske ud af den pågældende beholder, og vakuumporsegl den i en FoodSaver™-pose. Du kan stable disse "isklodser" i fryseren.

Når du er klar til at bruge dem, skal du blot klippe et hjørne af posen og lægge den i et fad i mikrobølgeovn eller lægge den i vand ved lav simretemperatur under 75° C.

Hvis du skal vakuumporseggle væsker uden kulsyre, kan du bruge en FoodSaver™-flaskeprop med den originale beholder.

Husk, at der skal være mindst 25 mm frirum mellem indholdet og bunden af flaskeproppen. Du kan forsegle flasker igen efter hver brug.

Færdigretter, madrester og sandwich



Gem færdiglavede retter, rester og sandwich på en effektiv måde i de lette FoodSaver™-opbevaringsbokse, der kan stables. De kan bruges i mikrobølgeovn og vaskes i opvaskemaskine på den øverste

hylde, og de leveres med en specialfremstillet adapter.

Du kan i et snuptag tage de lette opbevaringsbokse til kontoret, i skole eller på picnic!

Snacks



Dine snacks vil holde sig friske længere, hvis du vakuumporsegler dem. Pak varer som f.eks. kiks, der kan knuses, i en FoodSaver™-beholder for at få de bedste resultater.

Fejlfinding

Problem	Løsning
Forseglingsindikatoren blinker.	<ul style="list-style-type: none">• Apparatet er overophedet. Vent altid 20 sekunder mellem forseglinger.• Hvis apparatet bruges meget, slukker det automatisk, og forseglingsindikatoren blinker. Vent nogle minutter, så apparatet kan køle af.• Vakuumpumpen har kørt i mere end 120 sekunder. Hvis apparatet bruges meget, slukker det automatisk, og forseglingsindikatoren blinker.
Vakuumpumpen kører, men apparatet suger ikke luft fra posen.	<ul style="list-style-type: none">• Hvis du laver en pose ud af en rulle, skal du sørge for, at den ene ende af posen er forseglet. Juster posen, og prøv igen. Sørg for, at posens åbne ende er nede i vakuumkanalen.• Tjek, om der er folder i posen langs med forseglingsstrimlen. For at undgå folder i forseglingen skal du forsigtigt strække posen flad, mens du fører den ind i vakuumkanalen.• Åbn apparatet, og sørg for, at der ikke er nogen fremmedlegemer, snavs eller rester på den øverste forseglingslamel.
Posen er ikke forseglet korrekt.	<ul style="list-style-type: none">• Sørg for, at apparatet er tændt.• Der er for meget væske i posen. Frys fødevarer inden vakuumposegling.• Kontrollér, om der er madrester omkring forseglingsområdet. Rengør forseglingslamellerne, hvis de forefindes.• Der er folder i posen - for at undgå folder i forseglingen skal du forsigtigt strække posen flad, mens du fører den ind i vakuumkanalen.• Apparatet er overophedet. Vent nogle minutter, til det er kølet af.
Ingen lys på kontrolpanelet.	<ul style="list-style-type: none">• Sørg for, at der er strøm på apparatet, og at det er tændt.• Sørg for, at vakuumpakningsvinduet er lukket korrekt.
Der sker ikke noget, når vakuumpakningsvinduet lukkes.	<ul style="list-style-type: none">• Sørg for, at der er strøm på apparatet, og at det er tændt.• Tryk på vakuumpaknings- og forseglingsbjælken for at sikre, at vakuumpakningsvinduet er lukket korrekt.
Kan ikke føre en pose ind i vakuumposegleren.	<ul style="list-style-type: none">• Sørg for, at der er nok posemateriale til at nå midten af drypbakken. Hav altid ca. 75 mm ekstra plads, så posen kan lukke helt tæt omkring fødevarer.• Stræk forsigtigt posen flad, mens du fører den ind i vakuumkanalen. Sørg for, at posens ende buer nedad i vakuumkanalen.
Luft blev fjernet fra posen, men nu er der luft i posen igen.	<ul style="list-style-type: none">• Undersøg forseglingen. En fold langs forseglingen kan gøre det muligt for luft at trænge ind i posen igen. For at undgå folder i forseglingen skal du forsigtigt strække posen flad, mens du fører den ind i vakuumkanalen.• Fugt eller mad (såsom saft, fedt, brødkrummer, pulver) i forseglingen forhindrer posen i at tætnes ordentligt. Klip posen op, tør toppen af indersiden af, og luk den igen.• Skarpe fødevarer kan have punkteret posen. Hvis der er hul i posen, skal du bruge en ny. Dæk skarpe fødevarer med et blødt materiale, som et stykke køkkenrulle, og forsegl posen igen.• Fødevarerne kan være fermenteret, eller de har udledt naturgasser. Når dette sker, kan maden være gået i gang med at blive fordærvet og skal kasseres.
Posen er smeltet.	<ul style="list-style-type: none">• Forseglingsstrimlen kan være blevet overophedet. Vent altid mindst 20 sekunder, så apparatet kan køle af, inden du vakuumposegler en anden pose.• Brug poser af FoodSaver™-mærket. FoodSaver™-poser og ruller er specielt designet til FoodSaver™-apparater.
Der suges ikke luft ud af FoodSaver™-opbevaringsboksen.	<ul style="list-style-type: none">• Låget på beholderen skal sidde korrekt på og flugte med beholderen.• Sørg for, at du trykker på knappen til tilbehørsapparater.

Problem	Løsning
FoodSaver™-rullen rulles ikke ud.	<ul style="list-style-type: none"> • Træk rullen fra poseholderen under den nederste bjælke til forsegling og skæring.
Hvis du har brug for hjælp:	<ul style="list-style-type: none"> • Besøg www.foodsavers.se, support@acreto.se

Garanti

Gem venligst din kvittering, da den skal fremvises ved fremsættelse af eventuelle krav i forbindelse med garantien.

Dette udstyr er omfattet af garantien i to år efter købet, sådan som det er beskrevet i dette dokument.

Hvis udstyret i løbet af denne garantiperiode mod forventning skulle holde op med at fungere på grund af design- eller produktionsfejl, skal du returnere det til købsstedet sammen med købskvitteringen og en kopi af dette garantibevis.

Rettighederne og fordelene ifølge denne garanti er et supplement til dine lovbestemte rettigheder, som ikke bliver påvirket af denne garanti. Kun Acreto AB har ret til at ændre disse betingelser.

I garantiperioden varetager Acreto AB at reparere eller udskifte udstyret eller enhver del af udstyret, som ikke fungerer korrekt, uden krav om betaling, forudsat at:

- du straks underretter købsstedet eller Acreto AB om problemet og
- udstyret ikke er blevet ændret på nogen måde eller udsat for beskadigelse, forkert brug, misbrug, reparation eller ændringer, der er foretaget af en person, der ikke er autoriseret af JCS (Europe).

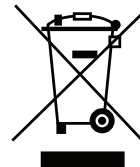
Fejl, der opstår på grund af forkert brug, beskadigelse, misbrug, anvendelse af forkert spænding, naturfænomener, hændelser uden for Acreto ABs kontrol, reparation eller ændringer, der er foretaget af en person, der ikke er autoriseret af JCS (Europe), eller manglende overholdelse af brugsanvisningerne er ikke dækket af garantien.

Derudover dækkes normalt slid, herunder men ikke begrænset til mindre misfarvning eller ridser, ikke af denne garanti. Rettighederne ifølge denne garanti gælder kun for den oprindelige køber og omfatter ikke kommerciel eller kommunal anvendelse.

Hvis dit udstyr er omfattet af en garanti eller et garantibevis, der kun gælder for det pågældende land, skal du referere til vilkårene og betingelserne for en sådan garanti/et sådant garantibevis i stedet for denne garanti eller kontakte din lokale forhandler for at få flere oplysninger.

Brugte elektriske produkter må ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet. Benyt venligst en genbrugsordning, hvis en sådan findes. Send en e-mail til os på support@acreto.se for at få yderligere oplysninger om genbrug og WEEE.

Acreto +46 31 3000500, www.acreto.se



Viktige Sikkerhetsinstruksjoner

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

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

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

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

FoodSaver™ vakuumforseglingssystem

Hvorfor vakuumpakke?

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

FoodSaver-systemet sparer tid og penger

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

FoodSaver™-tilbehør

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

FoodSaver™-poser og -ruller

FoodSaver™-poser og -ruller har spesielle kanaler som gjør det enklere å fjerne luften effektivt. Flere lag holder oksygen og fuktighet effektivt ute, og dette beskytter mot fryseskader. FoodSaver™-poser og -ruller er tilgjengelige i mange forskjellige størrelser.

FoodSaver™-beholdere

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

FoodSaver™-ferskhetsposer med glidelås

FoodSaver™-ferskhetsposer med glidelås har spesielle kanaler for å fjerne luft effektivt og enkelt. Flere lag holder oksygen og fuktighet effektivt ute.

FoodSaver™-ferskhetsbeholdere

FoodSaver™-ferskhetsbeholdere er enkle å bruke og ideelle for å vakuumpakke delikate matvarer, så som muffins og andre bakevarer, væsker og tørrvarer.

FoodSaver™-flaskestopper

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

FoodSaver™-hurtigmarinerer

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

Bestilling

For å bestille FoodSaver™-poser, -ruller og -tilbehør, vennligst besøk www.foodsaverurope.com og velg regionen din.

Deler

Henviser til fig. 1:

A Kontrollpanel	N Strømknapp
B Vakuumbind	O Strømlampe
C Vakuumkanal	P Forseglingknapp
D Sperre	Q Mattypeknapp
E Rullkutter	R Lys for tørrmat
F Rulldispenser	S Lys for fuktig mat
G Nedre arm for forsegling og kutting	T Tilbehørsknapp
H Vakuumbind og forseglingsarm	U Uttrekkbar håndholdt forsegler
I Øvre pakning	V Marineringsknapp
J Uttagbar drypprist	W Avbryt-knapp
K Nedre pakning	X Pulsknapp
L Forseglingstriper	Y Forseglingslys
M Rullopbevaringsområde	Z Vakuumbly

Slik lager du en pose med en FoodSaver™-rull

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

1. Sett støpselet til matpreserveringssystemet ditt i en stikkontakt og trykk strømknappen **N** (strømløst slås på).
2. Flytt låsen **D** til den ulåste posisjonen (). Hvis du ikke allerede har gjort det, senker du den nedre armen for forsegling og kutting **G** ved å trekke den ut, og setter inn FoodSaver™-rullen i oppbevaringsområdet **M**. Dra enden av rullen ut til indikatorlinjen.
3. Skyv nedre arm for forsegling og kutting tilbake i apparatet til den stopper. Flytt låsen til forseglingsposisjon () for å automatisk lage den første forseglingen. Forseglingslyset blinker mens forseglingen utføres. Når lyset slukkes, er enden av rullen forseglet.
4. Flytt låsen til den ulåste posisjonen (). Trekk ut rullen fra dispenserens **F** til lengden som trengs for det som skal pakkes inn. Legg til 75 mm ekstra for at posen skal kunne forsegles, før deretter rullekutteren **E** over rullen for å kutte den.

Tips: Hver gang du flytter låsen til forseglingsposisjonen, lager du forseglingen for neste pose, slik at du kan lage flere poser på rad på en enklere måte.

Deretter er du klar til å ta i bruk matpreserveringssystemet ditt (se «*Bruk matpreserveringssystemet ditt*»).

Bruk av matpreserveringssystemet for ferskmat

Ikke stikk fingre eller fremmedlegemer i vakuumbind mens vakuumbind forsegles pågår.

Vakuumbind lukkes automatisk med makt. Ikke hindre vinduet i å lukkes. Ikke tving vinduet til å lukkes manuelt.

Henviser til fig. 3:

1. Legg det som skal vakuumpakkes ned i posen. Du kan bruke en ferdig FoodSaver-pose eller

lage dine egne poser fra en FoodSaver-rull. Hvis du skal pakke mat som er fuktig eller har mye saft i seg, trykk på Mattype-knappen **Q** én gang (lyset for fuktig mat vil da tennes). For tørrmat må du sørge for at lyset for tørrmat forblir tent.

2. Før den åpne enden av posen inn i vakuumkanalen **C** nederst i vakuumvinduet **B** slik at den er akkurat på innsiden av sporet for dryppristen **J**. Du kan se gjennom vakuumvinduet for å plassere posen korrekt.
3. Trykk på og slipp vakuum- og forseglingsarmen **H** med begge hendene. Vakuumvinduet lukkes automatisk og forseglar posen. FoodSaver™-apparatet begynner å fjerne luft fra posen. Når vakuumlyset slukkes, starter forseglingen av posen (forseglingslyset tennes).
4. Når prosessen er fullført, slukkes forseglingslyset og vakuumvinduet åpnes.

Forsegle en pose uten å fjerne luft

For å forsegle en pose uten å trekke ut luften fra den trykker du på forseglingsknappen **P** før du setter inn den åpne enden av FoodSaver™-posen i vakuumkanalen. Prosessen er fullført når forseglingslyset slukkes. Du kan forsegle typen poser som brukes til å pakke snacks som potetgull, tortillachips, etc.

Bruk pulsвакуумfunksjonen

Enkelte ting som kaker, brød, kjeks osv. kan bli knust når de vakuumpakkes. Bruk pulsвакуумfunksjonen for å unngå å knuse skjøre ting.

1. Legg det som skal vakuumpakkes ned i posen. Trykk på pulsknappen **X** én gang (vakuumlyset tennes).
2. Før den åpne enden av posen inn i vakuumkanalen **C** slik at den er akkurat på innsiden sporet for dryppristen.
3. Trykk på og slipp vakuum- og forseglingsarmen **H** med begge hendene. Vakuumvinduet lukkes automatisk og forseglar posen.
4. Trykk og hold inne pulsknappen ved behov. Vakuumpumpen er i drift så lenge knappen holdes inne. Slipp opp knappen før det oppstår knusing. Dette vil umiddelbart hindre mer luft i å bli trukket ut.

Merk: Hvis vakuumpumpen stopper etter flere trykk på pulsknappen, betyr det at maksimalt vakuum er nådd. Posen forsegles automatisk når du har nådd maksimalt vakuum.

5. Trykk på forseglingsknappen **P** etter vakuum er oppnådd for å forsegle posen (forseglingslyset tennes). Prosessen er fullført når forseglingslyset slukkes.

Bruk FoodSaver™-tilbehør

Slik vakuumpakker du glidelåsposer for ferskvarer eller beholdere for ferskvarer:

1. Trekk den uttrekkbare håndholdte **U** forsegleren bort fra apparatet.
2. Plasser enden av den håndholdte forsegleren over ventilen på tilbehøret og sørg for at den er forsvarlig tilkoblet. Følg instruksjonene som fulgte med FoodSaver™-tilbehøret.
Merk: For å vakuumpakke en FoodSaver™-beholder fjerner du beholderen (den gjennomsiktige bunndelen) av forsegleren ved å dra den ned og av den øvre delen. Sett spissen av forsegleren inn i åpningen på beholderen.
3. Trykk på tilbehørknappen **I** for å starte vakuumprosessen. Apparatet stopper automatisk når posen er helt vakuumpakket.
4. Trykk på tilbehørknappen igjen, eller Avbryt-knappen **W** for å stoppe vakuumpakningsprosessen.



Slik marinerer du i en FoodSaver™-hurtigmarinerer:

1. Trekk den uttrekkbare håndholdt forsegleren **U** bort fra apparatet. Fjern beholderen (den gjennomsiktige bunndelen) av forsegleren ved å dra den ned og av den øvre delen.
2. Sett spissen av forsegleren inn i åpningen på marineringsstilbehøret og påse at den er forsvarlig tilkoblet. Følg instruksjonene som fulgte med FoodSaver™-tilbehøret.

- Trykk på marineringsknappen **V** for å starte vakuumprosessen. Under denne prosessen vil apparatet automatisk vakuumpakke og slippe opp vakuuemet tre ganger for å oppnå optimal smak.
- Trykk på marineringsknappen igjen, eller på avbryt-knappen **W**, for å stoppe vakuumpakningsprosessen.



Vedlikehold og rengjøring

Dypp aldri apparatet eller strømkabelen og støpselet i vann eller annen væske. Koble alltid apparatet fra strømmen før rengjøring.

Tørk over selve apparatet med en myk, tørr klut.

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

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

Fjern beholderen fra den uttrekkbare håndholdte forsegleren etter hver bruk. Vask den med varmt såpevann og tørk den helt før du setter den på plass igjen.



Oppbevaring

Trykk inn vakuu- og forseglingsarmen og påse at låsen **D** er i ulåst posisjon (**U**).

Sørg for at apparatet er rent og oppbevart stående på et flatt, jevnt underlag unna kanten, slik at den ikke risikerer å velte.

Oppbevaring, hint og tips

Vakuumpakking og matvaresikkerhet

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

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

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

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

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

Tine og varme opp vakuumpakket mat



Tining – tin alltid mat i kjøleskap eller i mikrobølgeovn – ikke tin mat som kan bli dårlig i romtemperatur.

Mat i poser kan tines, men ikke varmes opp igjen i mikrobølgeovn. Når du tiner mat i mikrobølgeovnen i FoodSaver™-poser, må du passe på ikke å overstige en maksimumseffekt på 180 watt (innstilling for tining), i maksimalt 2 minutter og en maksimumstemperatur på 70 °C (158 °F). Du kan også varme opp mat i FoodSaver™-poser ved å legge dem i vann ved lave temperaturer på under 75 °C (170 °F). Følg instruksjonene som fulgte med FoodSaver™-poser.

Retningslinjer for klargjøring

Kjøtt og fisk



For best mulig resultat bør du fryse ned kjøtt og fisk i 1-2 timer før du vakuumpakker i en FoodSaver™-pose. Dette bidrar til å holde kjøttet saftig, og garanterer bedre forsegling. Dersom du ikke kan fryse kjøttet eller fisken på forhånd, må du plassere tørkepapir mellom toppen av posen og kjøttet eller fisken (under forseglingsområdet).

Legg et tørkepapir i posen for å absorbere ekstra fuktighet og safter under vakuumpakkingprosessen.

Merk: Storfekjøtt kan se mørkere ut etter vakuumpakking på grunn av at oksygen fjernes. Dette er ikke en indikasjon på at kjøttet er blitt dårlig.

Harde oster



Vakuumpakk osten hver gang du har brukt den, så holder den seg fersk. Lag en ekstra lang FoodSaver™-pose, med 25 mm posemateriale for hver gang du planlegger å åpne og forsegle den igjen, i tillegg til 75 mm som du alltid har mellom innholdet og forseglingen.

Klipp den forseglede kanten og ta ut osten. Når du er klar til å forsegle osten igjen, legger du den bare i posen og lukker den.

Viktig: På grunn av risikoen for anaerobiske bakterier, skal myke oster aldri vakuumpakkes.

Grønnsaker



Grønnsaker må forvelles før vakuumpakking. Det stopper enzymet som kan føre til tap av smak, farge og konsistens.

For å forvelle grønnsaker, plasser dem i kokende vann eller i mikrobølgeovnen til de er kokte, men fremdeles harde. Hvor lang tid det tar å forvelle varierer. Fra 1 til 2 minutter for bladgrønnsaker og erter; 3 til 4 minutter for sukkererter, oppskåret squash eller brokkoli; 5 minutter for gulrøtter; og 7 til 11 minutter for maiskolbe. Etter forvelling legg grønnsakene i kaldt vann for å stoppe kokeprosessen. Til slutt tørker du grønnsakene med et håndkle før vakuumpakking.

Merk: Noen matvarer (herunder brokkoli, rosenkål, kål, blomkål, grønnkål og kålrot) avgir gasser naturlig under lagring. De må derfor alltid oppbevares i fryseren etter forvelling.

Når grønnsaker skal fryses, er det best å forhåndsfryse dem i 1-2 timer, eller til de er stivfrosne. For å fryse grønnsaker i individuelle porsjoner, legg dem først på en bakeplate og spre dem ut slik at de ikke berører hverandre. Dette forhindrer at de fryser sammen i en klump. Når de er frosset, fjerner du dem fra bakeplaten og vakuumpakker dem i en FoodSaver™-pose. Når de er vakuumpakket, legger du dem tilbake i fryseren.

Viktig: På grunn av risikoen av anaerobiske bakterier, skal fersk sopp, løk og hvitløk aldri vakuumpakkes.

Bladgrønnsaker



For å oppnå best mulig resultat, bør du bruke en beholder til å oppbevare bladgrønnsaker. Vask grønnsakene først og tørk dem deretter med et håndkle eller i en salatspinnebolle. Etter at de er tørket, plasser dem i en beholder og vakuumpakk som normalt. Oppbevares i kjøleskap.

Frukt



Når myke frukter eller bær skal fryses, er det best å forhåndsfryse dem i 1-2 timer, eller til de er stivfrosne. For å fryse frukt i individuelle porsjoner, legg dem først på en bakeplate og spre dem ut slik at de ikke berører hverandre. Dette forhindrer at de fryser sammen i en klump.

Når de er frosset, fjerner du dem fra bakeplaten og vakuumpakker dem i en FoodSaver™-pose.

Når de er vakuumpakket, legger du dem tilbake i fryseren. Du kan også vakuumpakke porsjonspakker med frukt for baking, eller ferdig blandet så du kan lage en enkel fruktsalat året rundt. Ved oppbevaring i kjøleskap, anbefaler vi å bruke en FoodSaver™-beholder.

Bakervarer



Når du skal vakuumpakke myke og luftige bakervarer, anbefaler vi å bruke en FoodSaver™-beholder, slik at de holder på fasongen. Hvis du bruker en pose, må de forhåndsfryses i 1-2 timer eller til de er stivfrosne. Hvis du vil spare tid, lag kakedeig, paibunner, hele paier, eller bland sammen tørre ingrediensene på forhånd og vakuumpakk for senere bruk.

Kaffe og matvarer i pulverform



For å unngå at matpartikler suges inn i vakuumpumpen, kan du plassere et kaffefilter eller papirhåndkle ved toppen av posen eller beholderen før vakuumpakking. Du kan også vakuumpakke mat som er i sin opprinnelige innpakning i en FoodSaver™-pose eller et universalt FoodSaver™-lokk med den opprinnelige beholderen.

Væsker



Før du vakuumpakker væsker, f.eks. suppe eller kraft, må den forhåndsfryses i en kasserolle, en brødf orm eller et isbitform. Fjern frose væsker fra kasserollen og vakuumpakk i en FoodSaver™-pose. Du kan stable disse frose pakkene i fryseren.

Når du vil bruke væsken, skjærer du bare av et hjørne på posen og plasserer den i en mikrobølgeovn eller i vann som småkoker med lavere temperatur enn 75 °C (170 °F).

Hvis du vil vakuumpakke drikker uten kullsyre, kan du bruke en FoodSaver™-flaskestopper med den opprinnelige beholderen.

Det må være minst 25 mm mellomrom mellom innholdet og bunnen av flaskestopper-tilbehøret. Du kan forsegle flasken igjen etter hver bruk.

Forhåndspreparerte måltider, rester og smørbrød



Du kan oppbevare forhåndspreparerte måltider, rester og smørbrød på en effektiv måte i FoodSaver™-beholdere som er enkle å stable. De tåler mikrobølgeovnen, kan vaskes på den øvre hyllen i oppvaskmaskin og leveres med en tilpasset adapter.

De lette beholderne er klare til å tas med på jobb, skolen eller campingturer.

Snacks



Snacks holder seg ferskere over lengre perioder hvis du vakuumpakker dem. For beste mulige resultater bør du bruke en FoodSaver™-beholder for ting som kan knuses, f.eks. kjeks.

Problemløsning

Problem	Løsning
Forseglingslyset blinker.	<ul style="list-style-type: none">• Apparatet er overopphetet. Vent alltid 20 sekunder mellom vakuumpakking.• Under tung bruk slås apparatet av automatisk og forseglingslyset blinker. Vent i flere minutter for å la apparatet kjøle seg ned.• Vakuumpumpen har vært i drift i mer enn 120 sekunder. Under tung bruk slås apparatet av automatisk og forseglingslyset blinker.
Vakuumpumpen kjører, men apparatet trekker ikke luft fra posen.	<ul style="list-style-type: none">• Hvis du lager en pose fra rullen, må du sørge for at den ene enden er forseglet. Juster posen og prøv på nytt. Sjekk at den åpne enden av posen er plassert i vakuumkanalen.• Kontroller om det er rynker langs forseglingsstripen på posen. For å forhindre skrukker under forsegling må du strekke posen forsiktig ut og holde den flatt mens du plasserer den i vakuumkanalen.• Åpne enheten og kontroller at det ikke er fremmedlegemer, skitt eller matbiter på de øvre eller nedre pakningene.
Posen er ikke skikkelig forseglet.	<ul style="list-style-type: none">• Pass på at apparatet er slått på.• Det er for mye væske i posen. Frys den før du vakuumpakker.• Kontroller om det er matrester rundt forseglingsområdene. Hvis du finner matrester, må du rengjøre pakningene.• Posen har skrukker - for å forhindre skrukker under forsegling må du strekke posen forsiktig ut og holde den flatt mens du plasserer den i vakuumkanalen.• Enheten er overopphetet. Vent i flere minutter til den er nedkjølt.
Ingen lys på kontrollpanelet.	<ul style="list-style-type: none">• Påse at apparatet er koblet til hovedstrømnettet og slått på.• Påse at vakuuminnduet er lukket.
Ingenting skjer når vakuuminnduet er lukket.	<ul style="list-style-type: none">• Påse at apparatet er koblet til hovedstrømnettet og slått på.• Trykk på vakuu- og forseglingsarmen og påse at vakuuminnduet er lukket.
Kan ikke sette inn posen i vakuumforsegleren.	<ul style="list-style-type: none">• Påse at det er nok posemateriale til å nå midten av dryppristen. Sørg alltid for at det er omtrent 75 mm ekstra plass, slik at posen kan pakkes tett rundt maten.• Strekk posen forsiktig ut så den er flat når du setter den inn i vakuumkanalen. Påse at enden av posen krølles ned i vakuumkanalen.

Problem	Løsning
Luften ble fjernet fra posen, men det har kommet luft inn på nytt.	<ul style="list-style-type: none"> Undersøk forseglingen. Skrukker langs forseglingen kan føre til at luft slipper inn i posen. For å forhindre skrukker under forsegling må du strekke posen forsiktig ut og holde den flatt mens du plasserer den i vakuumkanalen. Fuktighet eller matrester (for eksempel saft, fett, smuler, pulver) langs tetningen forhindrer at posen forsegles skikkelig. Skjær et hull i posen, tørk av den øverste delen av innsiden, og forsegle på nytt. Skarpe matvarer kan ha slått hull på posen. Bruk en ny pose hvis hull har oppstått. Pakk inn skarpe matvarer i et mykt materiale, for eksempel et papirhåndkle, og vakuumpakk på nytt. Det kan ha oppstått gjæring eller utslipp av naturgasser fra innsiden av maten. Når dette skjer, har kanskje maten begynt å forderves, og du må kaste den.
Posen har smeltet.	<ul style="list-style-type: none"> Forseglingsstripen har kanskje blitt for varm. Etter vakuumpakking må du alltid vente i minst 20 sekunder, slik at apparatet kan kjøles ned, før du vakuumpakker noe annet. Bruk FoodSaver™-merkede poser. FoodSaver™-poser og ruller er spesielt utviklet for FoodSaver™-apparater.
FoodSaver™-beholderen tømmes ikke for luft.	<ul style="list-style-type: none"> Lokket på beholderen må være riktig plassert på, og på linje med beholderen. Sørg for at du trykker på tilbehørknappen.
FoodSaver™-rullen rulles ikke ut.	<ul style="list-style-type: none"> Trekk rullen godt fra posedispenseren under nedre arm for forsegling og kutting.
Hvis du trenger mer hjelp:	<ul style="list-style-type: none"> Gå til www.foodsavers.se og velg området ditt.

Garanti

Ta vare på kvitteringen da den kreves ved eventuelle garantikrav.

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

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

Rettighetene og fordelene under denne garantien er i tillegg til dine lovfestede rettigheter, som ikke påvirkes av denne garantien. Det er bare Acreto AB som har rett til å endre disse vilkårene.

Acreto AB påtar seg, i garantiperioden, å reparere eller erstatte apparatet eller noen del av apparatet som ikke fungerer som det skal, kostnadsfritt, gitt at:

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

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

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

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

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

Acreto AB, +46 31 3000 500





UK: Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park,
Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom
e-mail: enquiriesEurope@jardencs.com
Tel: +44 (0)161 621 6900

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



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

© 2017 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited.

All rights reserved. Imported and distributed by Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited,
5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited is a subsidiary of Newell Brands Inc. (NYSE: NWL).
The product supplied may differ slightly from the one illustrated due to continuing product development.

Printed In China