



FoodSaver®

ZGRZEWARKA PRÓŻNIOWA

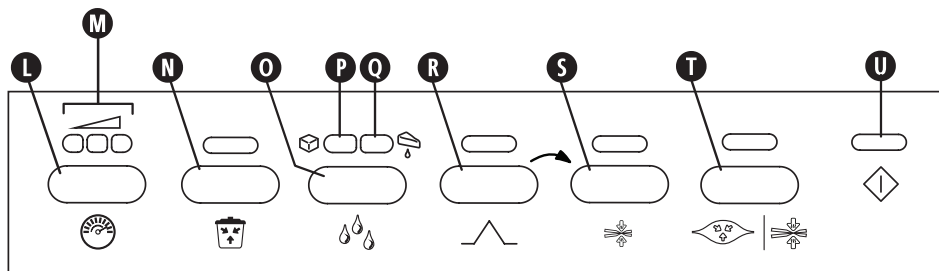
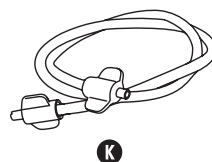
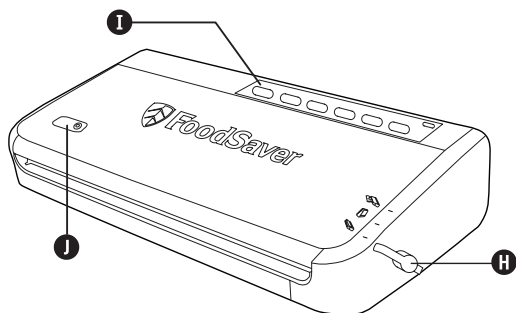
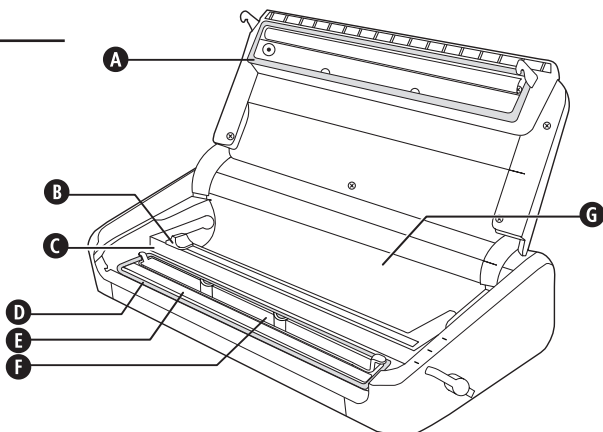


Model FFS005X

Części

Patrz rysunek 1

- A** Górna uszczelka
- B** Gilotylna
- C** Listwa gilotylny
- D** Dolna uszczelka
- E** Listwa zgrzewająca
- F** Wymowana taca ociekowa
- G** Miejsce na folie w rolce
- H** Zatrask
- I** Panel sterowania
- J** Gniazdo dla akcesoriów
- K** Akcesorium – wężyk gumowy
- L** Przycisk regulacji prędkości
- M** Kontrolki prędkości (niska, normalna, wysoka)
- N** Przycisk pojemnika/akcesoriów
- O** Przycisk typu żywności
- P** Kontrolka suchej żywności
- Q** Kontrolka wilgotnej żywności
- R** Przycisk pulsacyjnego odsysania
- S** Przycisk szybkiego zgrzewania
- T** Przycisk odsysania i zgrzewania
- U** Kontrolka zasilania



Środki ostrożności

Przed przystąpieniem do użytkowania prosimy dokładnie zapoznać się z treścią instrukcji. Prawidłowe użycie urządzenia pozwoli uzyskać najlepsze rezultaty. Instrukcję należy zachować.

Urządzenie to może być używane przez dzieci od 8. roku życia oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy, pod warunkiem, że korzystają z urządzenia pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie bezpiecznego używania urządzenia oraz mają świadomość ryzyka związanego z jego użytkowaniem. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia bez nadzoru. Urządzenie oraz przewód należy przechowywać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.

W celu uniknięcia zagrożenia, uszkodzony przewód zasilający może być wymieniony jedynie przez producenta, autoryzowany serwis lub wykwalifikowaną osobę.

- Urządzenia należy używać tylko na stabilnej, bezpiecznej, suchej i równej powierzchni.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Nie należy używać tego urządzenia na zewnątrz.
- Nie wolno zanurzać żadnej części urządzenia lub przewodu zasilającego z wtyczką w wodzie lub innej cieczy.
- Nie używać urządzenia jeśli zostało upuszczone lub jeśli nosi widoczne ślady uszkodzenia.
- Przed czyszczeniem upewnij się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od gniazdka zasilania.
- Aby wyłączyć urządzenie, należy odłączyć przewód zasilający z gniazdka elektrycznego. Nie należy odłączać ciągnąc za przewód.
- Z urządzeniem nie należy używać przedłużacza.
- Należy używać tylko akcesoriów lub osprzętów zalecanych przez producenta.
- Podczas podgrzewania żywności w woreczkach/foliach FoodSaver™ należy upewnić się, że są umieszczone w wodzie o niskiej temperaturze, i gotować poniżej 75°C (170°F).
- ŻYWNÓŚĆ WEWNĄTRZ WORKÓW MOŻNA ROZMRAŻAĆ, ALE NIE PODGRZEWAĆ W KUCHENIE MIKROFALOWEJ. Podczas rozmrażania żywności w kuchenie mikrofalowej w workach FoodSaver™ należy upewnić się, aby nie przekroczyć maksymalnej mocy 180 W, maksymalny czas 2 minuty i maksymalna temperatura 70° C (158° F).

UWAGA: TO URZĄDZENIE NIE JEST PRZEZNACZONE DO UŻYTKU KOMERCYJNEGO.

**Używać urządzenia można wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
Do użytku tylko w gospodarstwach domowych.
NALEŻY ZACHOWAĆ INSTRUKCJE.**

Dlaczego pakowanie próżniowe?

Tlen i wilgoć sprawiają, że żywność traci smak i z czasem się psuje. Konwencjonalne metody przechowywania żywności zamykają produkty spożywcze razem z powietrzem, pozwalając na powstanie wielu bakterii, pleśni i drożdży. System FoodSaver został zaprojektowany w taki sposób by usunąć powietrze ze specjalnie zaprojektowanych woreczków, pojemników i folii tak aby żywność zamknięta była w próżni. Poprzez usunięcie powietrza produkty spożywcze zachowują swój smak, kolor i świeżość na dużo dłużej.

System FoodSaver pozwala oszczędzić czas i pieniądze.

- Pozwala wydawać mniej pieniędzy. Dzięki systemowi FoodSaver można kupić więcej żywności i przechowywać ją w próżniowym opakowaniu, w pożądanej ilości porcji, bez jej marnowania.
- Zaoszczędź więcej czasu. Gotuj z wyprzedzeniem na cały tydzień, przygotowane posiłki zapakuj i zapisz datę przygotowania na workach FoodSaver.
- Marynata w ciągu kilku minut. Pakowanie próżniowe otwiera pory jedzenia, więc można uzyskać wspaniały smak marynowania w ciągu zaledwie 20 minut, a nie całej nocy.
- Łatwe pakowanie. Zapisz datę przygotowania na worku i miej przygotowane posiłki z wyprzedzeniem, dzięki czemu spędzisz czas ze swoimi gośćmi.
- Ciesz się dłużej świeżymi, sezonowymi produktami spożywczymi, bardzo nietrwałymi lub rzadko używanymi.
- Kontroluj wielkość porcji dla utrzymania diety. Pakuj próżniowo rozsądne porcje i zapisz liczbę kalorii i / lub gramów tłuszczu na worku.
- Chroń elementy nieżywnościowe. Przechowuj bezpiecznie przedmioty/dokumenty na kempingu lub łodzi. Chroń polerowane srebra przed matowieniem poprzez zminimalizowanie ekspozycji na powietrze.

Akcesoria FoodSaver

Uzyskaj jak najwięcej ze swojego urządzenia FoodSaver z łatwymi w obsłudze workami, pojemnikami i akcesoriami.

Worki i folie FoodSaver

Posiadają specjalne kanaliki, dzięki czemu powietrze jest efektywnie odprowadzane. Wyprodukowane z materiału do zadań specjalnych składającego się z kilku warstw, które zapobiegają i zabezpieczają żywność przed przemarzaniem, a także gwarantują, że do środka nie dostanie się ani powietrze ani plyn. Wolne od BPA worki są jednocześnie wystarczająco mocne by można ich było użyć w mikrofalowce czy gotować. Występują w różnych rozmiarach. Folia jest idealna do przechowywania większych porcji żywności i do tworzenia woreczków o potrzebnej wielkości.

Pojemniki FoodSaver

Pojemniki są bardzo łatwe w obsłudze, idealne do przechowywania delikatnej żywności, np. muffinki lub inne ciasta, płyny i wilgotna żywność.

Korek do butelki FoodSaver

Użyj do próżniowego zamknięcia wina, niegazowanych płynów i olejów. Dzięki temu smak i zapach płynów zostanie utrzymany. Nie używaj do plastikowych butelek.

Pojemnik do marynowania FoodSaver

Dzięki próżni wytwarzanej w pojemniku do marynowania FoodSaver zamarynujesz mięso lub warzywa w kilka minut zamiast kilku godzin. Pojemnika możesz także użyć do próżniowego przechowywania żywności.

Zamówienia

W celu zamówienia akcesoriów FoodSaver odwiedź stronę internetową www.food-saver.pl

Tworzenie worka z folii FoodSaver

Za pomocą folii FoodSaver można zrobić worek dostosowany do żywności, którą chcemy przechowywać.

1. Podłączyć zgrzewarkę próżniową do źródła zasilania. Przesunąć zatrask **H** do pozycji otwartej i otworzyć pokrywę. Włożyć rolkę z folią FoodSaver w miejsce na folie w rolce **G**, następnie podnieść listwę gilotyny **C** i włożyć pod nią folię. Pociągnąć folię aż zakończy się 10 mm za listwą zgrzewającą **E**.
2. Zamknąć pokrywę i przesunąć zatrask **H** do pozycji zamkniętej. Nacisnąć przycisk szybkiego zgrzewania **S**. Kiedy zgaśnie kontrolka zgrzewania, otworzyć pokrywę. Koniec folii jest teraz zgrzany.
3. Odmierzyć wymaganą długość folii dla pakowanej żywności/ przedmiotu. Doliczyć dodatkowo 75 mm w celu zgrzania woreczka, następnie uciąć folie za pomocą gilotyny **C**.

Można rozpocząć korzystanie z urządzenia (punkt Używanie zgrzewarki próżniowej).

Używanie zgrzewarki próżniowej

1. Włożyć żywność/przedmiot to worka. Można użyć gotowych worków FoodSaver lub przygotować własny z folii FoodSaver.
2. Włożyć otwarty koniec worka do tacki ociekowej **F**.
3. Zamknąć pokrywę i przesunąć zatrask **H** do pozycji zamkniętej.
4. W razie potrzeby, nacisnąć przycisk regulacji prędkości **L**, aby wybrać wysokie, normalne lub niskie ustawienie prędkości. Niska prędkość – dla delikatnych dań, normalna dla średniej wielkości worków, pojemników i akcesoriów. Wysoką prędkość dla największych worków i pojemników.
5. Jeśli pakowana żywność jest wilgotna lub bardzo soczysta, należy wcisnąć raz przycisk rodzaju żywności **O** (zapali się kontrolka wilgotnej żywności **O**). W przypadku suchej żywności, należy upewnić się, że zapalona jest kontrolka suchego pożywienia **P** (ustawienie domyślne).
6. Nacisnąć przycisk odsysania i zgrzewania **T**. Urządzenie FoodSaver rozpocznie usuwanie powietrza z worka. Następnie, rozpocznie się zgrzewanie worka (zapali się kontrolka zgrzewania).
7. Proces zakończy się po zgaśnięciu kontrolki zgrzewania.

Zgrzewanie worka bez usuwania powietrza

Aby zgrzać worek bez odsysania powietrza należy wcisnąć przycisk szybkiego zgrzewania **S** (proces zakończy się po zgaśnięciu kontrolki zgrzewania). Można zgrzać worki, które są wykorzystywane do pakowania przekąsek, takich jak chipsy ziemniaczane, chipsy tortilla, itd.

Zgrzewania delikatnej żywności (odsysanie pulsacyjne)

Niektóre produkty jak chleb, ciastka itd., mogą zostać zgniecione. Aby tego uniknąć należy postępować w następujący sposób:

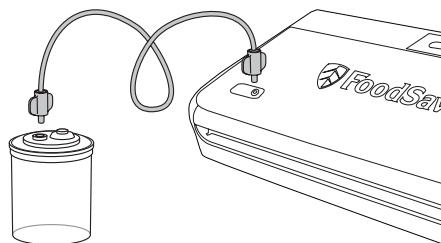
1. Zgodnie z krokami 1, 2, 3, 4, 5 z części „Używanie zgrzewarki próżniowej”.
2. Wcisnąć przycisk pulsacyjnego odsysania **R** zgodnie z potrzebą. Pompa próżniowa będzie działać tylko przy wciśniętym przycisku. Należy puścić przycisk przez zmiażdżeniem żywności. Odsysanie zostanie natychmiast wstrzymane.
3. Nacisnąć przycisk szybkiego zgrzewania **S** natychmiast po usunięciu powietrza. Zapali się kontrolka zgrzewania. Proces zakończy się po zgaśnięciu kontrolki zgrzewania.

UWAGA: Jeśli pompa próżniowa zatrzyma działanie przy naciśniętym przycisku odsysania pulsacyjnego, oznacza to osiągnięcie maksymalnej próżni.

Używanie akcesoriów FoodSaver

1. Włożyć jedną końcówkę wężyka **N** do gniazda dla akcesoriów **I**. Drugą końcówkę wężyka włożyć do gniazda w akcesorium. Postępować zgodnie z instrukcjami z akcesoriów.
2. Zamknij pokrywę i przesunąć zatrask **H** do pozycji zamkniętej.
3. Naciśnij przycisk pojemnika/akcesoriów **N**. Proces zakończy się po zgaśnięciu kontrolki.

UWAGA: czas potrzebny na usunięcie powietrza z akcesoriów różni się w zależności od wielkości akcesoriów.

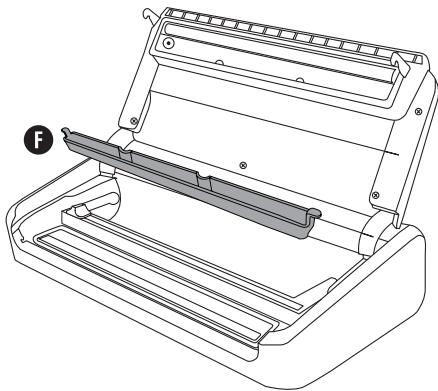


Konserwacja i czyszczenie

Nie wolno zanurzać urządzenia lub przewodu zasilającego i wtyczki w wodzie lub innej cieczy. Przed czyszczeniem zawsze odłącz urządzenie od zasilania.

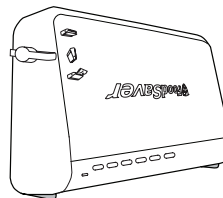
Przetrzeć korpus urządzenia miękką, suchą szmatką.

Wyjąć i opróżnić taczkę ociekową **F** po każdym użyciu. Umyć w ciepłej wodzie z mydłem lub umieścić ją w górnym koszu zmywarki do naczyń. Dokładnie osuszyć przed ponownym montażem.



Przechowywanie

1. Zamknij pokrywę i przesunź zatrask **I** do pozycji przechowywania. Zabezpiecza to pokrywę, ale nie ścisca uszczelkę (co może prowadzić do nieprawidłowej pracy urządzenia).
2. Podnieś przednią część urządzenia i ustaw je na stopce do przechowywania, w pozycji pionowej.



Znaczenie symbolu umieszczonego na produkcie lub na opakowaniu:

Oznaczenie na rysunku obok informuje, iż nie można wyrzucać urządzenia i łączyć go z innymi odpadami zwykłymi. Przy zakupie nowego urządzenia, zużyte należy zwrócić sprzedawcy lub przekazać do odpowiedniego punktu odbioru zużytych urządzeń elektrycznych lub elektronicznych.



Rozwiązywanie problemów

Problem	Rozwiązanie
Kontrolka szybkiego zgrzewania miga podczas próby zgrzania	Przy aktywnym stosowaniu zapobiega przegrzaniu się urządzenia. W takim przypadku należy odczekać 20 minut na ostygnięcie urządzenia. Podczas użytkowania należy zawsze odczekać co najmniej 20 sekund przed rozpoczęciem pakowania kolejnego produktu.
Pompa pracuje dłużej niż 2 minuty bez usuwania powietrza.	Upewnić się, że otwarty koniec worka jest włożony do tacki ociekowej. Upewnić się, że obie uszczelki są prawidłowo zamontowane. Upewnić się, że co najmniej jeden koniec worka jest zamknięty. Otwórz urządzenie i sprawdź, czy nie ma żadnych ciał obcych, brudu lub zanieczyszczeń na górnej i dolnej uszczelce. Upewnić się, że jest wystarczająco dużo miejsca w górnej części worka (75 mm), tak że będzie pasować do tacki przy zamkniętej i zablokowanej pokrywie. Upewnić się, że wąż nie jest przymocowany do gniazda akcesoriów. Upewnić się, że pokrywa jest całkowicie zamknięta (zielona opaska pokazuje się wokół zatrasku, a zielona kontrolka zasilania jest włączona).
Worek nie jest zgrzany prawidłowo.	W punkcie uszczelnienia na worku występuje wilgoć lub tłuszcz. Usunąć nadmiar wilgoci czystym, suchym ręcznikiem papierowym. W torebce znajduje się zbyt wiele płynu. Zamrozić zawartość worka przed usunięciem powietrza. Na linii zgrzania występuje zagięcie. Delikatnie rozciągnąć worek w poziomie, wkładając go do tacki ociekowej. Przytrzymać worek do momentu uruchomienia pompy próżniowej. Jeśli działania te zostały wykonane, a worek nadal nie jest uszczelniony, utworzyć drugie zgrzanie nad pierwszym.
Nic się nie dzieje, gdy zatrask jest zamknięty i przycisk odsysania i zgrzewania zostanie naciśnięty.	Upewnić się, że pokrywa jest całkowicie zamknięta (zielona opaska pokaże się wokół zatrasku, a zielona kontrolka zasilania jest włączona).
Kontrolka zasilania gaśnie przy zamkniętej pokrywie i zatrasku w pozycji zamkniętej.	Jeśli urządzenie pozostaje bezczynne przez 12 minut, przechodzi w tryb uśpienia, a wszystkie kontrolki pozostają wyłączone. Naciśnąć odpowiedni przycisk funkcji, aby powrócić do danego trybu (np. zgrzewania).

Przechowywanie, porady i wskazówki

Pakowanie próżniowe i bezpieczeństwo żywności

Proces pakowania próżniowego przedłuża trwałość żywności usuwając większość powietrza ze szczelnie zamkniętego pojemnika, a tym samym zmniejszając utlenianie się, które ma wpływ na wartości odżywcze, smak żywności i ogólną jakość.

Usuwanie powietrza może również hamować rozwój mikroorganizmów, które mogą powodować problemy pod pewnymi warunkami:

Aby przechowywać żywność bezpiecznie, bardzo ważne jest, aby utrzymać niską temperaturę. Można znacznie ograniczyć rozwój mikroorganizmów w temperaturze 4° C lub poniżej.

Zamrażanie w -17° C nie zabija mikroorganizmów, ale zatrzymuje ich wzrost. Do długotrwałego przechowywania, należy zawsze zamrozić łatwo psującą się żywność, która była pakowana próżniowo i przechowywać w lodówce po rozmrożeniu.

Ważne jest, aby pamiętać, że pakowanie próżniowe nie jest substytutem dla konserw i nie może odwrócić procesu pogorszenia się żywności.

Można tylko spowolnić zmiany jakości żywności. Trudno jest przewidzieć, jak długo żywność zachowa najwyższej jakości smak, wygląd lub strukturę, ponieważ zależy to od wieku i stanu żywności w dniu w którym była pakowana próżniowo.

Żywność	Okres przechowywania
Wołowina, wieprzowina, jagnięcina, drób	2-3 lata
Mięso mielone	1 rok
Ryby	2 lata
Sery twarde (cheddar, parmezan, Edam, Gouda, itp.)	4-8 miesięcy
Szparagi, brokuły, marchew, kalafior, kapusta, brukselka, fasolka szparagowa, groszek, kukurydza, itp.	2-3 lata
Salata, szpinak, itp.	2 tygodnie
Morele, śliwki, brzoskwinie, nektarynki, itp.	1-3 lata
Miękkie owoce jagodowe (maliny, jeżyny, truskawki, itp.)	1 tydzień
Twarde jagody (borówki, żurawiny, itp.)	2 tygodnie
Chleb, bułeczki, makarony	1-3 lata
Orzechy i nasiona	2 lata
Ziarna kawy	1 rok
Kawa mielona	5-6 miesięcy
Żywność sproszkowana (cukier, mąka, itp.)	1-2 lata
Sosy, zupy, gulasze, itp.	1-2 lata
Suszona żywność (fasola, makaron, ryż, ziarna, itp.)	1-2 lata
Chipsy ziemniaczane, herbatniki, krakersy, etc.	3-6 tygodni

WAŻNE: Pakowanie próżniowe nie jest substytutem dla chłodzenia lub zamrażania. Wszelkie łatwo psujące się produkty, które wymagają chłodzenia, muszą nadal być przechowywane w lodówce lub zamrożone po pakowaniu próżniowym. Aby uniknąć ewentualnej choroby, nie używać ponownie toreb po przechowywaniu surowego mięsa, surowych ryb lub tłustych potraw. Nie używać toreb, które zostały poddane działaniu mikrofal lub duszone.

Rozmrażanie i podgrzewanie pakowanej próżniowo żywności
**ZYWNOSĆ W WORKU MOŻNA ROZMRAŻAĆ W KUCHENIE
 MIKROFALOWEJ, ALE NIE PONOWNIA BYĆ PODGRZEWANA
 W KUCHENIE MIKROFALOWEJ.**

Rozmrażanie - Zawsze rozmrażać żywności w lodówce lub w kuchenie mikrofalowej - nie rozmrażać łatwo psującej się żywności w temperaturze pokojowej. Odciąć róg worka przed umieszczeniem go w kuchenie mikrofalowej. Zaleca się umieścić worek na półmisku w kuchenie mikrofalowej, aby uniknąć rozlania cieczy na zewnątrz. Podczas rozmrażania żywności w kuchenie mikrofalowej w workach FoodSaver™ należy upewnić się, aby nie przekroczyć maksymalnej mocy 180 W, maksymalny czas 2 minuty i maksymalna temperatura 70°C (158°F).

Podgrzewanie - do podgrzewania żywności w kuchenie mikrofalowej, wyjąć ją z worka i umieścić ją w naczyniu w kuchenie mikrofalowej.

Można również podgrzewać żywność w workach FoodSaver poprzez umieszczenie ich w wodzie w niskiej temperaturze poniżej 75°C (170°F). Upewnij się, że żywność jest całkowicie ogrzewana przez cały czas.

Gdzie przechowywać	Uwagi
Zamrażarka	Wstępnie zamrozić wilgotną żywność przed pakowaniem próżniowym. Alternatywnie, umieścić złożony ręcznik papierowy pomiędzy żywnością a końcem worka do przyjmowania nadmiaru cieczy. Pamiętaj, aby zostawić 75 mm przestrzeni za ręcznikiem, aby pozostawić przestrzeń dla zgrzania worka. Uwaga: wołowina może być ciemniejsza po pakowaniu próżniowym w wyniku usuwania tlenu. Nie jest to oznaka zepsucia.
Zamrażarka	
Zamrażarka	
Lodówka	Aby utrzymać świeżość sera w opakowaniu próżniowym po każdym użyciu, należy wykonać worki dłuższe o 25 mm długości dla każdego nowego zgrzewania. NIGDY nie należy pakować próżniowo miękkich serów.
Zawsze przechowywać w zamrażarce	Blanszowane warzywa są gotowane, ale nadal kruche przed pakowaniem. Zamrozić przed pakowaniem. Oddzielić podczas zamrażania, aby uniknąć zlepiania się warzyw, gdy są one zapakowane. NIGDY nie pakować próżniowo świeżych grzybów.
Lodówka	Umyć, następnie wysuszyć. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, przechowuj z użyciem pojemników FoodSaver®.
Zamrażarka	Wstępnie zamrozić miękkie owoce i jagody przed pakowaniem. Oddzielić podczas zamrażania, aby uniknąć zlepiania się owoców, gdy są one zapakowane.
Lodówka	
Lodówka	
Zamrażarka	Zaleca się użycie pojemników FoodSaver aby uniknąć zmiądzenia. Alternatywnie, wstępnie zamrozić.
Spizarnia	
Spizarnia	Aby zapobiec zasysaniu cząsteczek jedzenia do pompy podciśnieniowej, należy umieścić filtr do kawy lub ręcznik papierowy na wierzchu torebki lub pojemnika do pakowania próżniowego. Można również umieścić jedzenie w oryginalnym worku wewnątrz worka FoodSaver®.
Spizarnia	
Spizarnia	
Spizarnia	
Zamrażarka	Wstępnie zamrozić w odpowiednim pojemniku. Wyjąć zamrożoną ciecz i pakować próżniowo w workach FoodSaver®.
Spizarnia	
Spizarnia	Aby uzyskać najlepsze rezultaty dla kruszących się produktów, takich jak krakersy, należy użyć pojemnika FoodSaver®.

**Autoryzowany
importer i dystrybutor
w Polsce**



DLF Sp. z o.o.
ul. Inżynierska 87
81-529 Gdynia
tel.: +48 58 781 43 63
fax: +48 58 781 43 65
sekretariat@dlf.pl
www.dlf.pl

W przypadku pytań
zapraszamy do kontaktu
z Biurem Obsługi Klienta
Infolinia: 801 88 99 99*
z tel. kom: +48 58 781 66 63
e-mail: kontakt@food-saver.pl
www.food-saver.pl

* koszt połączenia jak za 1 impuls wg taryfy operatora