



VACUUM SEALING SYSTEM

SYSTÈME D'EMBALLAGE SOUS VIDE

VAKUUMVERPACKUNGSSYSTEM

SISTEMA DE ENVASADO AL VACÍO

SISTEMA PARA EMBALAR EM VÁCUO

SISTEMA DI CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO

VACUÛMVERPAKKINGSSYSTEM

VAKUUMFÖRSEGLINGSSYSTEM

TYHJIÖPAKKAUSLAITE

VAKUUMFORSEGLINGSSYSTEM

VAKUUMFORSEGLINGSSYSTEM

SYSTEM PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

VAKUOVÁ BALIČKA

VÁKUOVÁ BALIČKA POTRAVÍN

SISTEM DE SIGILARE ÎN VID

СИСТЕМА ЗА ВАКУУМИРАНЕ И ЗАПЕЧАТВАНЕ

ΣΥΣΤΗΜΑ ΣΦΡΑΓΙΣΗΣ ΣΤΟ ΚΕΝΟ



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

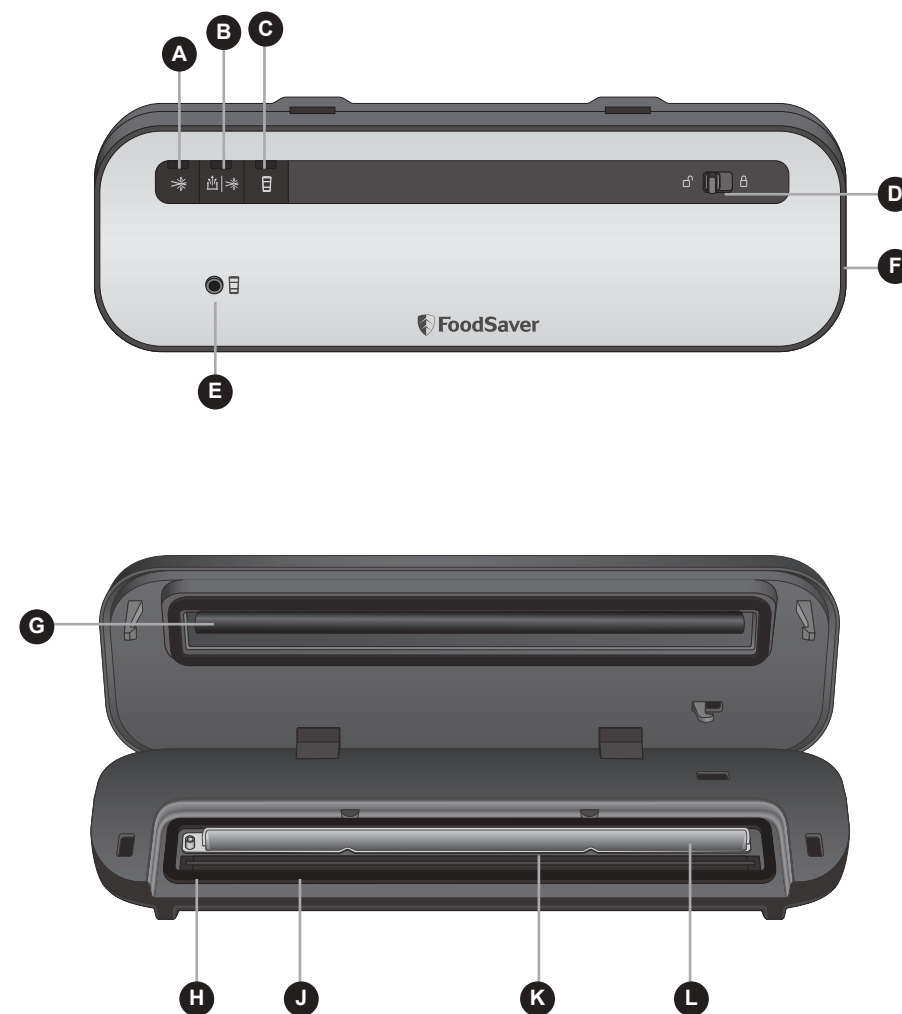
DK BRUKSANVISNING
NO BRUKSANVISNING
PO PRZEWODNIK
CZ REFERENČNÍ PŘÍRUČKA
SK REFERENČNÁ PRÍRUČKA
RO GHID DE REFERINȚĂ
BG РЪКОВОДСТВО
GK ΟΔΗΓΟΣ ΑΝΑΦΟΡΑΣ

VS1290X

www.foodsavereurope.com

English	5
Français/French	12
Deutsch/German	19
Español/Spanish	26
Português/Portuguese	33
Italiano/Italian	40
Nederlands/Dutch	47
Svenska/Swedish	54
Suomi/Finnish	61
Dansk/Danish	68
Norsk/Norwegian	75
Polski/Polish	82
Česky/Czech	89
Slovenčina/Slovakian	96
Română/Romanian	103
български/Bulgarian	110
ΕΛΛΗΝΙΚΑ/Greek	117

Fig.1



Ważne uwagi dotyczące bezpieczeństwa

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

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

- Zawsze używaj urządzenia na stabilnej, bezpiecznej, suchej i poziomej powierzchni.
- PRZESTROGA: NINIEJSZY SYSTEM PAKOWANIA NIE JEST PRZEZNACZONY DO UŻYTKU KOMERCYJNEGO. Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym. Nie wolno go używać na zewnątrz.
- Nie zanurzaj urządzenia, przewodu ani wtyczki w wodzie ani w żadnej cieczy.
- Nie używaj urządzenia, jeśli zostało upuszczone lub ma widoczne oznaki uszkodzenia.
- Przed czyszczeniem urządzenie musi zostać wyłączone i odłączone od zasilania.
- Aby rozłączyć, odłącz przewód od gniazdka elektrycznego. Nie rozłączaj, pociągając za przewód.
- Nie używaj urządzenia z przedłużaczem.
- Stosuj wyłącznie akcesoria i dodatki zalecane przez producenta.
- Podczas podgrzewania żywności w torebkach FoodSaver® należy pamiętać o zanurzeniu ich w lekko podgrzanej wodzie o temperaturze poniżej 75°C (170°F).
- PRODUKTY SPOŻYWCZE W TOREBCE MOŻNA ROZMROZIĆ W KUCHENCE MIKROFALOWEJ, ALE NIE NALEŻY ICH PODGRZEWać. Podczas rozmrażania w kuchence mikrofalowej produktów spożywczych umieszczonych w torebkach FoodSaver® należy pamiętać, by nie przekraczać mocy 180 W (ustawienie Rozmrażanie), maksymalnego czasu 2 minut i temperatury 70°C (158°F).

ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ

System FoodSaver®

Zalety pakowania próżniowego

Kontakt z powietrzem powoduje utratę składników odżywczych i aromatu oraz oparzeliny zamrażalnicze, a także umożliwia rozwój różnych bakterii, pleśni i drożdży. System pakowania próżniowego FoodSaver® usuwa powietrze, dzięki czemu żywność zachowuje aromat i jakość. Szeroka gama torebek i pojemników FoodSaver® daje wiele możliwości i pozwala na korzystanie ze sprawdzonej metody przechowywania żywności, która zapewnia świeżość nawet pięciokrotnie dłużej.

System FoodSaver® to oszczędność czasu i pieniędzy

- **Mniejsze koszty.** System FoodSaver® pozwala na kupowanie żywności w hurcie lub na wyprzedających i pakowanie jej w odpowiednich porcjach, co zapobiega marnotrawstwu.
- **Oszczędność czasu.** Ugotuj posiłki na cały tydzień i przechowuj je w torebkach FoodSaver®.
- **Łatwe przyjmowanie gości.** Przygotuj z wyprzedzeniem swoje popisowe danie oraz urlopowe przekąski i spędź więcej czasu z gośćmi.
- **Ciesz się daniami sezonowymi i specjalnymi.** Zachowaj na dłużej nietrwale i rzadko używane składniki.
- **Kontroluj porcje podczas diety.** Pakowanie próżniowe umożliwia dzielenie żywności na porcje żądanej wielkości oraz zapisywanie na torebkach na przykład wartości kalorycznej i zawartości tłuszczu.
- **Chroń inne przedmioty.** Zabezpiecz przedmioty na kemping suche i dobrze zorganizowane. Chroń polerowane srebro przed zmatowieniem, minimalizując kontakt z powietrzem.

Akcesoria FoodSaver®

Wykorzystaj w pełni urządzenie FoodSaver® dzięki łatwym w użytku torebkom, pojemnikom i akcesoriom FoodSaver®.

Torebki i rolki FoodSaver®

Torebki i rolki FoodSaver® charakteryzują się specjalnymi kanałami, które umożliwiają efektywne odprowadzanie powietrza. Wielowarstwowa konstrukcja tworzy efektywną barierę dla tlenu i wilgoci oraz zapobiega oparzelinom zamrażalniczym. Torebki i rolki FoodSaver® są dostępne w różnych rozmiarach.

Pojemniki FoodSaver®

Pojemniki FoodSaver® są proste w użyciu i doskonale nadają się do pakowania próżniowego delikatnych produktów, takich jak wypieki, płyny i artykuły sypkie. Tryb marynaty skraca czas marynowania z godzin do minut.

Korek FoodSaver®

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

Części

Patrz rysunek 1

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

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

1. Kontrolka wskaźnika uszczelniania

Miga, gdy trwa proces uszczelniania, a po jego zakończeniu zaczyna świecić światłem stałym.

2. Kontrolka wskaźnika usuwania powietrza

Miga podczas cyklu usuwania powietrza, a po jego zakończeniu zaczyna świecić światłem stałym.

3. Przycisk uszczelniania

Ten przycisk ma trzy zastosowania:

1. Naciśnij w celu utworzenia uszczelnienia podczas tworzenia torebek z rolki FoodSaver®.
2. Naciśnij, aby natychmiast zatrzymać proces usuwania powietrza i rozpocząć uszczelnianie torebki. Zapobiega to zgnieceniu delikatnych produktów, takich jak chleb, ciastka i ciasta.
3. Naciśnij, aby utworzyć uszczelnienie na wielowarstwowych torebkach foliowych (np. na chipsy ziemniaczane) i zapobiec dostępowi powietrza do żywności.

4. Przycisk usuwania powietrza

Ten przycisk ma dwa zastosowania:

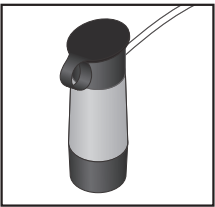
1. Naciśnij, aby próżniowo zapakować żywność. Silnik będzie pracował do momentu, aż całe powietrze zostanie usunięte, a następnie torebka automatycznie się uszczelni.
2. Naciśnij, aby w dowolnym momencie wstrzymać proces usuwania powietrza.

5. Przycisk akcesoriów

Naciśnij, aby użyć ręcznego urządzenia do pakowania próżniowego.

Akcesoria opcjonalne

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



Przygotowywanie torebki z rolki FoodSaver®

Patrz rysunek 2

1. Nożyczkami odetnij z rolki ilość materiału wystarczającą do zapakowania danego produktu plus 7,5 cm (3 cale). Postaraj się ciąć prosto.
2. Przelóż jeden koniec materiału torebki przez pasek uszczelniający.
3. Naciśnij pokrywę, aby zablokować materiał.
4. Naciśnij przycisk uszczelniania.
5. Gdy kontrolka wskaźnika uszczelniania przestanie migać i zacznie świecić światłem stałym, uszczelnienie jest zakończone. Naciśnij przyciski zwalniające pokrywę, aby ją otworzyć.

Teraz możesz przystąpić do pakowania próżniowego przy użyciu nowej torebki (patrz następna strona).

Urządzenie jest kompatybilne z rolkami 28 cm, rolkami 20 cm, torebkami 946 ml, torebkami 3,78 l i innymi akcesoriami FoodSaver®.

Pakowanie próżniowe przy użyciu torebek FoodSaver®

Patrz rysunek 3

1. Umieść produkty w torebce, pozostawiając co najmniej 7,5 cm (3 cale) przestrzeni pomiędzy zawartością a górą torebki.
2. Otwórz pokrywę urządzenia i umieść otwarty koniec torebki w kanale próżniowym.
3. Naciśnij pokrywę, aby zablokować materiał.
4. Naciśnij przycisk usuwania powietrza, aby rozpocząć proces usuwania powietrza i uszczelniania. Silnik będzie pracował do momentu, aż całe powietrze zostanie usunięte, a następnie torebka automatycznie się uszczelni.
5. Gdy kontrolka wskaźnika uszczelniania przestanie migać i zacznie świecić światłem stałym, naciśnij przyciski zwalniające po obu stronach, aby otworzyć pokrywę, następnie podnieś ją i wyjmij torebkę.

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

Ważne wskazówki:

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

Pakowanie próżniowe przy użyciu akcesoriów FoodSaver®

Patrz rysunek 4

1. Przygotuj pojemnik zgodnie ze wskazówkami na temat akcesoriów FoodSaver® (zapoznaj się z instrukcją dołączoną do zestawu akcesoriów).
2. Włóż jeden koniec węża akcesoriów do gniazdka akcesoriów w urządzeniu (powinien być słyszalny dźwięk kliknięcia). Podłącz drugi koniec do odpowiedniego akcesorium zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi akcesoriów.

3. Naciśnij pokrywę, aby zablokować materiał. Naciśnij przycisk akcesoriów.
4. Gdy kontrolka zacznie świecić światłem stałym, proces usuwania powietrza jest zakończony. Należy pamiętać, że urządzenie nadal będzie wykonywało cykl uszczelniania podczas pakowania próżniowego akcesoriów.
5. Odłącz wąż akcesoriów od akcesorium i urządzenia.
6. Aby przetestować szczelność, pociągnij za pokrywę, akcesorium Nie powinno się ruszać.

Korzystanie z ręcznego urządzenia do uszczelniania z próżniowymi torebkami strunowymi

Ręczne urządzenie do uszczelniania można stosować z próżniowymi torebkami strunowymi.

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

Otwieranie akcesoriów FoodSaver® po uszczelnieniu

Patrz rysunek 5

Pojemniki FoodSaver®

Aby uwolnić podciśnienie i otworzyć, przekręć pokrętkę do pozycji otwartej.

Korki FoodSaver®

Aby uwolnić podciśnienie i otworzyć, przekręć korek i pociągnij go do góry.

Konserwacja i czyszczenie urządzenia do pakowania próżniowego

Patrz rysunek 6

Czyszczenie urządzenia:

Wymij kabel zasilający z gniazdka. Nie zanurzaj go w cieczy.

Sprawdź uszczelki i okolice tacy ociekowej, aby upewnić się, że nie ma na nich resztek żywności. W razie potrzeby wytrzyj uszczelkę szmatką zwilżoną ciepłą wodą z detergentem. Górną i dolną uszczelkę można wyjmować do mycia. Do mycia używaj ciepłej wody z detergentem.

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

Opróżnij tacę ociekową po każdym użyciu. Umyj ją ciepłą wodą z detergentem lub w zmywarce (w górnym koszu). Przed ponownym włożeniem do urządzenia dokładnie wysusz.

Przechowywanie urządzenia:

Wyczyść dokładnie urządzenie, jak opisano powyżej.

Po wyczyszczeniu urządzenia i pozostawieniu go do całkowitego wyschnięcia zamknij pokrywę bez blokowania i przesunij przycisk do pozycji Przechowywanie. W tym ustawieniu na wewnętrzne uszczelki urządzenia nie będzie wywierany nadmierny nacisk.

Nigdy nie przechowuj pokryw w pozycji WŁĄCZONE, ponieważ uszczelki mogą ulec ściśnięciu, a urządzenie nie będzie działało prawidłowo.

Urządzenie należy przechowywać w pozycji pionowej

Po przesunięciu przycisku do pozycji Przechowywanie ustaw urządzenie pionowo, aby zajmowało mniej miejsca w kuchni.

Obsługa posprzedażowa

W przypadku, gdy urządzenie nie działa, ale jest objęte gwarancją, należy zwrócić produkt do miejsca zakupu w celu wymiany. Należy pamiętać, że wymagany jest ważny dowód zakupu. Aby uzyskać dodatkową pomoc, prosimy o kontakt z działem obsługi klienta: Wielka Brytania: 0800 028 7154 | Hiszpania: 0900 81 65 10 | Francja: 0805 542 055 | Polska: +48 58 781 43 63. Inne kraje: +44 800 028 7154. Mogą obowiązywać stawki międzynarodowe. Można także napisać wiadomość e-mail: foodsavereurope@newellco.com.

Utylizacja

Please replace this entire paragraph with:

o urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz ustawą o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po zakończeniu eksploatacji nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik sprzętu jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Punkty zbierania są prowadzone m.in. przez sprzedawców hurtowych i detalicznych tego sprzętu oraz przez gminne jednostki organizacyjne prowadzące działalność w zakresie odbierania odpadów. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.



Przewodnik, wskazówki i porady dotyczące przechowywania

Pakowanie próżniowe i bezpieczeństwo żywności

Proces pakowania próżniowego przedłuża trwałość żywności, usuwając większość powietrza z uszczelnionego pojemnika, a w efekcie redukując utlenianie obniżające wartość odżywczą i ogólną jakość oraz pogarszające smak. Usunięcie powietrza może także zapobiegać rozwojowi mikroorganizmów, które mogą powodować problemy w określonych warunkach:

Bezpieczne przechowywanie żywności wymaga zachowania niskiej temperatury. Rozwój mikroorganizmów można znacznie ograniczyć w temperaturze 4°C i niższej.

Zamrażanie w temperaturze -17°C nie zabija mikroorganizmów, ale zatrzymuje ich rozwój. W przypadku przechowywania długoterminowego należy zamrozić nietrawną żywność przed zapakowaniem próżniowym i przechowywać ją w lodówce po rozmrożeniu.

Należy pamiętać, że pakowanie próżniowe NIE zastępuje przechowywania w puszkach i nie odwraca procesu psucia się żywności. Może jedynie spowolnić zmiany jej jakości. Trudno jest przewidzieć, jak długo żywność zachowa idealny aromat, wygląd i teksturę, ponieważ zależy to od jej wieku i stanu w momencie pakowania próżniowego.

Ważne: Pakowanie próżniowe NIE zastępuje zamrażania i chłodzenia. Nietrawną żywność wymagającą chłodzenia należy po zapakowaniu próżniowym nadal przechowywać w lodówce lub zamrażarce. Aby uniknąć potencjalnych chorób, nie używaj ponownie torebek, w których było przechowywane surowe mięso, surowe ryby lub tłuste produkty. Nie należy używać ponownie torebek podgrzewanych w kuchence mikrofalowej lub wodzie.

Rozmrażanie i ponowne podgrzewanie pakowanej żywności



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

Produkty spożywcze w torebce można rozmrozić w kuchence mikrofalowej, ale nie należy ich podgrzewać. Podczas rozmrażania w kuchence mikrofalowej produktów spożywczych umieszczonych w torebkach FoodSaver® należy pamiętać, by nie przekraczać mocy 180 W (ustawienie Rozmrażanie), maksymalnego czasu 2 minut i temperatury 70°C (158°F).

Żywność można także podgrzewać w torebkach FoodSaver®, zanurzając je w lekko podgrzanej wodzie o temperaturze poniżej 75°C (170°F). Postępuj zgodnie z instrukcjami dołączonymi do specjalistycznych torebek FoodSaver®.

Wskazówki dotyczące przygotowania

Mięso i ryby



Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zamroź wstępnie mięso i ryby przez 1–2 godz. przed zapakowaniem próżniowym w torebkach FoodSaver®. Pomaga to zachować soczystość i kształt oraz zapewnia lepsze uszczelnienie. Jeśli wstępne zamrożenie nie jest możliwe, umieść złożony ręcznik kuchenny między mięsem lub rybą a górą torebki, ale poniżej obszaru uszczelniania.

Pozostaw ręcznik w torebce, aby wchłonił nadmiar wilgoci i soków w trakcie procesu pakowania próżniowego.

Uwaga: Ze względu na brak tlenu wołowina może zmienić kolor na ciemniejszy po zapakowaniu próżniowym. Nie jest to oznaką zepsucia.

Sery twarde



Aby zachować świeżość sera, zapakuj go próżniowo po każdym użyciu. Zastosuj dłuższe torebki FoodSaver®, zwiększając odległość 75 mm standardowo pozostawianą między zawartością a uszczelnieniem o 25 mm na każde planowane nowe uszczelnienie.

Po prostu odetnij zamkniętą krawędź i wyjmij ser. Kiedy zechcesz ponownie go zapakować, włóż ser do torebki i zamknij.

Ważne: Ze względu na ryzyko rozwoju bakterii beztlenowych nigdy nie należy pakować próżniowo serów miękkich.

Warzywa



Przed zapakowaniem próżniowym warzywa należy zblanszować. Proces ten zatrzymuje rozwój enzymów mogący prowadzić do utraty smaku, koloru i konsystencji.

Aby zblanszować warzywa, umieść je we wrzącej wodzie lub w kuchence mikrofalowej, aż będą ugotowane, ale wciąż chrupiące. Czas blanszowania waha się od 1–2 min w przypadku warzyw liściastych i groszku do 3–4 min w przypadku groszku cukrowego, plasterków cukinii lub brokułów, 5 min w przypadku marchwi i 7–11 min w przypadku kolb kukurydzy. Po blanszowaniu zanurz warzywa w zimnej wodzie, aby zatrzymać proces gotowania. Na koniec osusz warzywa na ręczniku przed zapakowaniem próżniowym.

Uwaga: Niektóre warzywa (m.in. brokuły, brukselka, kapusta, kalafior, jarmuż i rzepa) w naturalny sposób wydzielają gazy podczas przechowywania. Z tego powodu po zblanszowaniu należy je przechowywać wyłącznie w zamrażarce.

Podczas mrożenia warzyw najlepiej zamrozić je wstępnie przez 1–2 godz. lub do momentu całkowitego zamrożenia. Aby zamrozić warzywa w pojedynczych porcjach, należy najpierw umieścić je na papierze do pieczenia i rozsunąć tak, aby się nie stykały. Dzięki temu nie zostaną zamrożone w jednym bloku. Po zamrożeniu należy usunąć papier do pieczenia i zapakować warzywa próżniowo w torebce FoodSaver®. Po zapakowaniu warzyw należy ponownie włożyć je do zamrażarki.

Ważne: Ze względu na ryzyko rozwoju bakterii beztlenowych nigdy nie należy pakować próżniowo świeżych grzybów, cebuli ani czosnku.

Warzywa liściowe



Aby uzyskać najlepsze rezultaty, warzywa liściowe należy przechowywać w pojemniku. Umyj warzywa, a następnie osusz je ściereczką lub w suszarce do salaty. Po wysuszeniu włóż warzywa do pojemnika i normalnie zapakuj próżniowo. Przechowuj w lodówce.

Owoce



Podczas mrożenia miękkich owoców (np. jagodowych) najlepiej zamrozić je wstępnie przez 1–2 godz. lub do momentu całkowitego zamrożenia. Aby zamrozić owoce w pojedynczych porcjach, należy najpierw umieścić je na papierze do pieczenia i rozsunąć tak, aby się nie stykały. Dzięki temu nie zostaną zamrożone w jednym bloku. Po zamrożeniu należy usunąć papier do pieczenia i zapakować owoce próżniowo w torebce

FoodSaver®.

Po zapakowaniu warzyw należy ponownie włożyć je do zamrażarki. Można zapakować próżniowo porcje do pieczenia lub ulubioną mieszankę, aby przez cały rok przygotowywać salatkę owocową. W przypadku przechowywania w lodówce zalecamy stosowanie pojemnika próżniowego FoodSaver®.

Wypieki



Do pakowania próżniowego miękkich lub puszystych wypieków zalecamy pojemnik próżniowy FoodSaver®, co pozwoli zachować ich kształt. Korzystając z torebki, należy zamrozić je wstępnie przez 1–2 godz. lub do momentu całkowitego zamrożenia. Aby oszczędzić czas, możesz wcześniej przyrządzić ciasto na ciasteczka, foremki na babeczki, całe babeczki lub mieszanki suchych składników i

zapakować je próżniowo do późniejszego wykorzystania.

Kawa i produkty sproszkowane



Aby zapobiec wciągnięciu cząstek żywności do pompy próżniowej, umieść filtr do kawy lub ręcznik kuchenny na torebce lub pojemniku przed zapakowaniem próżniowym. Można także umieścić żywność w oryginalnym opakowaniu w torebce FoodSaver® lub wykorzystać do zapakowania próżniowego pokrywę uniwersalną FoodSaver® z oryginalnym opakowaniem.

Płyny



Przed zapakowaniem próżniowym płynów, np. bulionu, należy wstępnie zamrozić je w garnku, keksówce lub pojemniku na kostki lodu. Następnie należy wyjąć zamrożony płyn i zapakować go próżniowo w torebce FoodSaver®. Takie „zamrożone kostki” można przechowywać w zamrażarce.

Aby je wykorzystać, odetnij róg torebki i umieść w naczyniu w kuchence mikrofalowej lub zanurz w lekko podgrzanej wodzie o temperaturze poniżej 75°C (170°F).

Aby zapakować próżniowo niegazowane napoje butelkowane, można użyć korka FoodSaver® z oryginalnym pojemnikiem.

Pamiętaj, aby pozostawić co najmniej 25 mm pustej przestrzeni między zawartością a podstawą korka. Można uszczelniać butelki po każdym użyciu.

Gotowe posiłki, resztki i kanapki



Łatwe do ustawiania jeden na drugim, lekkie pojemniki FoodSaver® umożliwiają wygodne przechowywanie gotowych posiłków, resztek i kanapek. Można podgrzewać je w kuchence mikrofalowej oraz myć w zmywarce w górnym koszu, są one także wyposażone w adapter.

Lekkie pojemniki doskonale sprawdzają się w biurze, w szkole i na wycieczce — można je zabrać dosłownie wszędzie!

Przekąski



Po zapakowaniu próżniowym przekąski dłużej zachowają świeżość. Aby uzyskać najlepsze efekty, użyj pojemnika FoodSaver® do kruchych artykułów, takich jak krakersy.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Rozwiązanie
Kontrolka uszczelniania miga	• Urządzenie jest przegrzane. Odczekaj 20 sekund przed kolejnym pakowaniem. W przypadku intensywnego użytkowania urządzenie wyłączy się automatycznie i kontrolka uszczelniania zacznie migać. Odczekaj 20 minut, aż urządzenie ostygnie. • Zawsze odczekaj 20 sekund przed kolejnym pakowaniem. • Zatrask pozostawiono w pozycji Włączone: uszczelki mogą być ściśnięte. Przesuń zatrask na pozycję Otwarte lub Przechowywanie i odczekaj 10–20 minut, aby uszczelki się rozszerzyły. • Pompa próżniowa pracuje dłużej niż 120 sekund. W przypadku intensywnego użytkowania urządzenie wyłączy się automatycznie i kontrolka uszczelniania zacznie migać. Patrz następna sekcja: Pompa próżniowa pracuje, ale nie usuwa powietrza z torebki. • Zatrask pozostawiono w pozycji Włączone przez 5 minut i z powodu bezczynności użytkownik otrzymał monit o konieczności zmiany pozycji zatrasku na Otwarte lub Przechowywanie.
Pompa próżniowa pracuje, ale nie usuwa powietrza z torebki	• W przypadku formowania torebki z rolki upewnij się, że jeden jej koniec jest zamknięty. Zapoznaj się z sekcją Przygotowywanie torebki z rolki FoodSaver®. • Popraw torebkę i spróbuj ponownie. Upewnij się, że otwarty koniec torebki jest wsunięty do tacy ociekowej. • Sprawdź, czy torebka nie marszczy się przy pasku uszczelniającym. Aby zapobiec marszczeniu uszczelnienia, delikatnie rozciągnij torebkę na płasko podczas jej wkładania do tacy ociekowej. • Otwórz urządzenie i upewnij się, że uszczelki są prawidłowo włożone oraz że na górnej ani dolnej uszczelce nie ma żadnych ciał obcych, brudu ani zanieczyszczeń. • Zatrask pozostawiono w pozycji Włączone: uszczelki mogą być ściśnięte. Przesuń zatrask na pozycję Otwarte lub Przechowywanie i odczekaj 10–20 minut, aby uszczelki się rozszerzyły. • Upewnij się, że pokrywa ściśle przylega na całym obwodzie. Jeśli zatrask nie przylega do pokrywy i nie ściąga jej w dół, między uszczelkami wystąpi przeciek.
Uszczelka jest luźna lub ma rozdarcie	• Wyjmij uszczelkę, wyczyść ją i włóż ponownie do kanału uszczelki. • Jeśli uszczelka uległa drobnemu uszkodzeniu, odwróć ją i zamontuj ponownie. • Kup zamienną uszczelkę na stronie internetowej.
Torebka nie jest prawidłowo uszczelniana	• W torebce znajduje się zbyt dużo płynu; zamroź przed zapakowaniem próżniowym. • Sprawdź, czy w okolicy uszczelnienia nie ma resztek żywności. Jeśli zauważysz zanieczyszczenia, wyjmij uszczelkę, wyczyść ją i włóż ponownie do kanału uszczelki. • Torebka marszczy się: aby zapobiec marszczeniu uszczelnienia, delikatnie rozciągnij torebkę na płasko podczas jej wkładania do tacy ociekowej.
Żadna kontrolka na panelu sterowania nie świeci się	• Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do gniazdka. • Upewnij się, że gniazdko jest sprawne. • Upewnij się, że pokrywa jest całkowicie opuszczona, a zatrask znajduje się w pozycji Włączone.
Zamknięcie pokrywy i naciśnięcie przycisku nie powoduje żadnego działania	• Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do gniazdka. • Upewnij się, że gniazdko jest sprawne. • Otwórz zatrask, upewnij się, że pokrywa jest całkowicie opuszczona, załóż ją ponownie.
Nie można włożyć torebki do urządzenia	• Upewnij się, że jest wystarczająco dużo materiału na torebkę, aby sięgnąć środka tacy ociekowej. Pamiętaj o pozostawieniu 76,2 mm (3 cale) odstępu, aby zapewnić ściśle przyleganie torebki do zawartości. • Delikatnie rozciągnij torebkę na płasko podczas wkładania. Wsuń koniec torebki do tacy ociekowej.