

FoodSaver™

- FOOD PRESERVATION SYSTEM
- SYSTÈME DE CONSERVATION SOUS VIDE DES ALIMENTS
- SYSTEM ZUR KONSERVIERUNG VON LEBENSMITTELN
- SISTEMA DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS
- SISTEMA DE PRESERVAÇÃO DE ALIMENTOS
- SISTEMA PER LA CONSERVAZIONE DI ALIMENTI
- VERSHOUDSYSTEEM
- MATFÖRVARINGSSYSTEM
- RUOAN SÄILYTYSJÄRJESTELMÄ
- VAKUUMPAKKER TIL FØDEVARER
- SYSTEM FOR MATPRESERVERING
- SYSTEM PRZECHOWYWANIA ŻYWNOŚCI
- VAKUOVACÍ SYSTÉM PRO UCHOVÁNÍ POTRAVIN
- SYSTÉM NA UCHOVANIE ČERSTVOSTI POTRAVIN
- SISTEM DE CONSERVARE A ALIMENTELOR
- СИСТЕМА ЗА СЪХРАНЕНИЕ НА ХРАНИТЕ В СВЕЖО СЪСТОЯНИЕ
- ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



EN USER INSTRUCTIONS
FR NOTICE D'UTILISATION
DE BEDIENUNGSANLEITUNG
ES INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO
PT INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO
IT ISTRUZIONI PER L'USO
NL GEBRUIKSAANWIJZING
SE BRUKSANVISNING
FI KÄYTTÖOHJEET

DK BRUGERVEJLEDNING
NO BRUKSANVISNING
PL INSTRUKCJA OBSŁUGI
CZ NÁVOD K POUŽITÍ
SK POKYNY PRE POUŽÍVATEĽA
RO INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE
BG ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ
GK ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΤΗ

FFS006X

FIG. 1

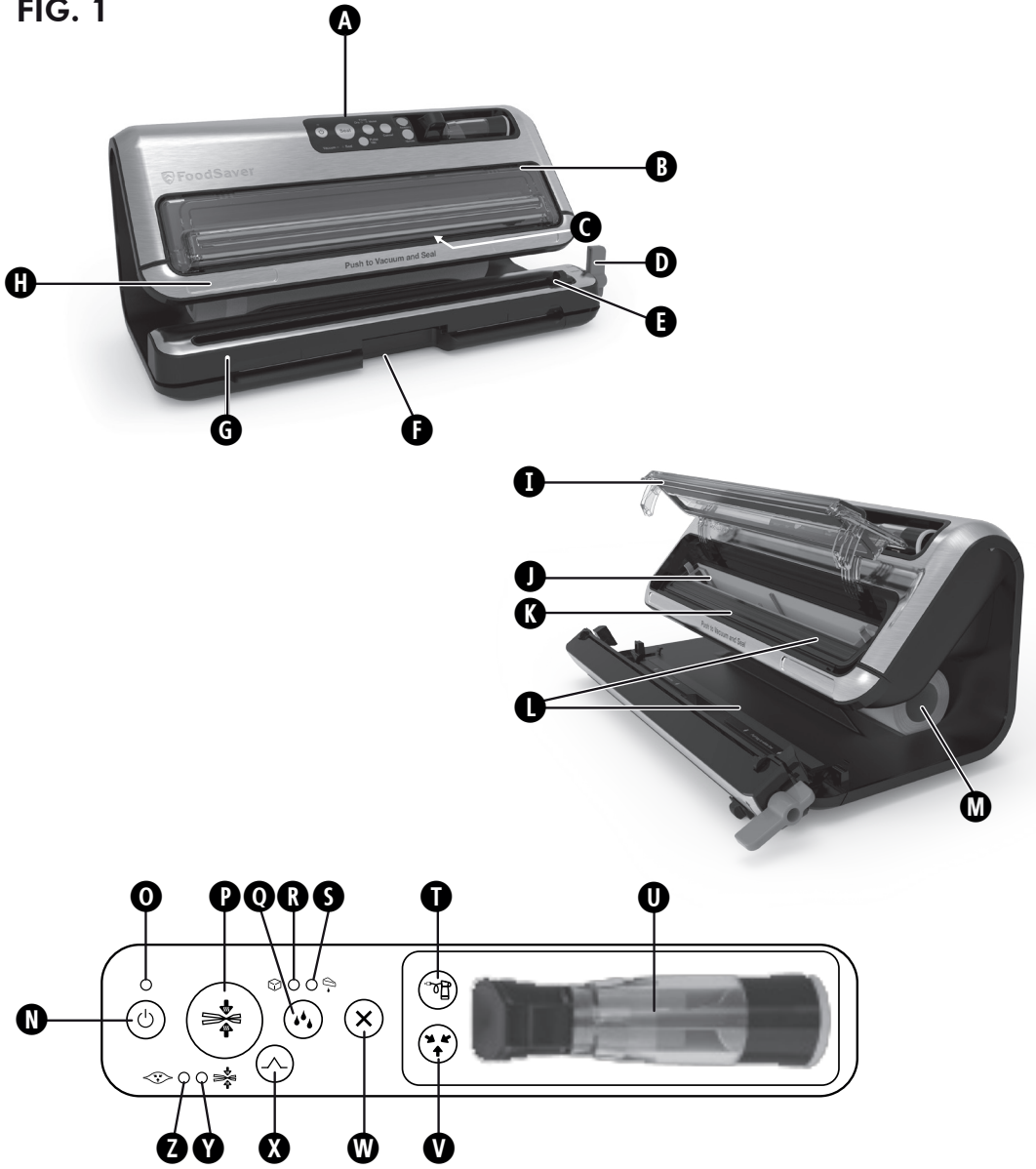


FIG. 2

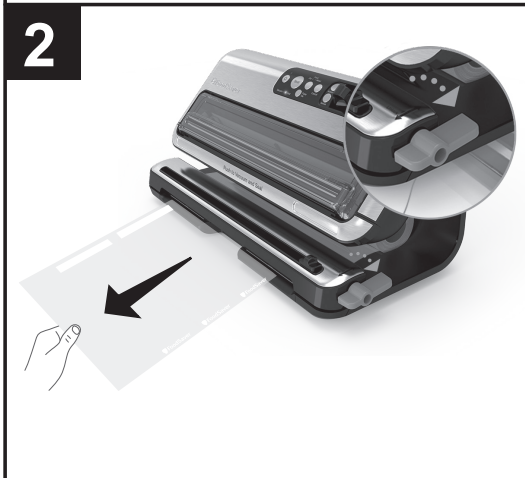


FIG. 3



Důležitá bezpečnostní opatření

Toto zařízení mohou používat děti od 8 let, osoby s tělesným, sensorickým a mentálním hendikepem a nezkušení uživatelé za předpokladu, že budou pod dohledem nebo poučení o bezpečném použití zařízení a rizicích souvisejících s jeho používáním, a tomuto poučení porozumí. Děti si nesmí se zařízením hrát. Děti smí provádět údržbu zařízení pouze pod dohledem.

Je-li napájecí kabel poškozen, je nutné, aby jeho výměnu provedl výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby nedošlo k ohrožení.

- Toto zařízení používejte pouze na stabilním, bezpečném, suchém a rovném povrchu.
- **POZOR: TATO VAKUOVAČKA NENÍ URČENA PRO KOMERČNÍ VYUŽITÍ.** Toto zařízení používejte pouze ke stanovenému účelu. Zařízení je určeno výhradně k domácímu použití. Nepoužívejte toto zařízení venku.
- Zařízení, síťový kabel ani zástrčku nikdy neponořujte do vody ani jiné kapaliny.
- Pokud zařízení upadlo nebo vykazuje jakékoli známky poškození, přestaňte ho používat.
- Po použití a před čištěním se vždy ujistěte, že je zařízení vypnuté.
- Chcete-li zařízení odpojit od přívodu elektrické energie, vytáhněte napájecí kabel ze zásuvky. Zařízení neodpojujte škubnutím za kabel, ale opatrným vytažením zástrčky ze zásuvky.
- Nepoužívejte prodlužovací šňůry.
- Používejte pouze příslušenství a doplňky doporučené výrobcem.
- Pokud ohříváte potraviny uložené v sáčcích FoodSaver™, vložte sáčky do mírně vroucí vody o teplotě nižší než 75 °C.
- **POTRAVINY UVNITŘ SÁČKŮ MŮŽETE ROZMRAZOVAT V MIKROVLNNÉ TROUBĚ, NIKOLI VŠAK V TROUBĚ OHŘÍVAT.** Jestliže rozmrazujete potraviny v sáčcích FoodSaver™ v mikrovlnné troubě, nastavte výkon nejvýše 180 W (rozmrazování) a rozmrazujte nejdéle 2 minuty. Teplota nesmí přesáhnout 70 °C.

TENTO NÁVOD K POUŽITÍ PEČLIVĚ USCHOVEJTE

Vakuová balička FoodSaver™

Proč vakuovat?

Když přicházejí potraviny do styku se vzduchem, ztrácejí nutriční hodnoty a chuť. Navíc se stávají živnou půdou pro rozličné typy bakterií, plísní a kvasinek. Vakuová balička FoodSaver™ odstraňuje vzduch a uchovává původní kvalitu a chuť vašich potravin. S pestrou škálou sáčků a dóz FoodSaver™ máte na výběr nepřebernou množství způsobů, jak využít výhod této vědecky prokázané metody skladování, jež udrží vaše potraviny čerstvé až pětkrát déle.

Systém FoodSaver™ šetří čas i peníze

- Neutrácejte, když nemusíte. Díky systému FoodSaver™ můžete nakupovat ve velkém nebo ve výprodejích a vakuově zabalit potraviny po libovolně velkých porcích. Neplýtvajte jídlem!
- Ušetřete si čas. Navařte si na týden dopředu a uložte si jídlo do sáčků FoodSaver™.
- Marinujte během pár minut. Vakuové balení otevře póry v potravinách, takže dosáhnete výtečné marinované chuti již za 20 minut. Už nemusíte čekat celou noc.
- Věnujte se hostům. Připravte si své vyšperkované jídlo dopředu a místo toho, abyste stáli u plotny, se věnujte svým hostům.
- Vychutnejte si sezónní jídla i speciality. Uchovejte zřídka používané ingredience nebo potraviny rychle podléhající zkáze déle čerstvé.
- Kontrolujte porce při dietách. Vakuově si zabalte odměřené porce a na sáčky napište množství kalorií a tuku.
- Chraňte různé předměty. Ochraňte vybavu na Kempování nebo na loď před vlhkem a uspořádejte si věci na výlet. Stejně tak můžete ochránit leštěné stříbro před zmatněním, když minimalizujete jeho kontakt se vzduchem.

Příslušenství FoodSaver™

Využijte svou vakuovačku FoodSaver™ na maximum – se sáčky, dózami a příslušenstvím FoodSaver™.

Sáčky a fólie FoodSaver™

Sáčky a fólie FoodSaver™ se vyznačují speciálními kanálky umožňujícími efektivní odvod vzduchu. Vícevrstvá konstrukce z nich činí obzvláště účinnou bariéru vůči kyslíku a vlhkosti a pomáhá předejít spálení mrazem. Sáčky a fólie FoodSaver™ jsou dostupné v mnoha různých velikostech.

Dózy FoodSaver™

Dózy FoodSaver™ se snadno používají a jsou ideální pro vakuové balení křehkých potravin, jako jsou například muffiny či jiné pečivo, nebo tekutin a sušených potravin.

ZIP sáčky FoodSaver™ Fresh

ZIP sáčky FoodSaver™ Fresh se vyznačují speciálními kanálky umožňujícími efektivní odvod vzduchu. Vícevrstvá konstrukce z nich činí obzvláště účinnou bariéru vůči kyslíku a vlhkosti.

Dózy FoodSaver™ Fresh

Dózy FoodSaver™ Fresh se snadno používají a jsou ideální pro vakuové balení křehkých potravin, jako jsou například muffiny či jiné pečivo, nebo tekutin a sušených potravin.

Zátky FoodSaver™

Zátky FoodSaver™ můžete použít k vakuovému uchování vína, neperlivých vod a olejů. Prodloužíte tak trvanlivost tekutin a zachováte jejich sensorické vlastnosti. Zátky nepoužívejte u plastových lahví.

Rychlý marinátor FoodSaver™

Rychlý marinátor dodá potravinám požadovanou chuť během několika minut. Díky vakuové síle nemusíte čekat dlouhé hodiny, než se marináda dostane hluboko do jídla.

Jak objednat

Jestliže si chcete objednat sáčky, fólie a další příslušenství FoodSaver™, navštivte webové stránky www.foodsavereurope.com a vyberte svou zemi.

Součásti

Prohlédněte si Obr. 1:

- | | |
|--|---|
| A Ovládací panel | N Tlačítko napájení |
| B Průzor pro sledování vakuového balení | O Kontrolka napájení |
| C Vakuovací kanál | P Tlačítko pro svařování |
| D Západka | Q Tlačítko pro volbu typu potravin |
| E Řezačka | R Kontrolka pro suché potraviny |
| F Podavač fólie | S Kontrolka pro vlhké potraviny |
| G Spodní svářecí a řezací lišta | T Tlačítko pro příslušenství |
| H Lišta pro vakuování a svařování | U Vysouvací ruční vakuovačka |
| I Horní těsnění | V Tlačítko pro marinování |
| J Vyjímatelná odkapávací vanička | W Tlačítko pro zrušení |
| K Dolní těsnění | X Tlačítko pro pulzování |

L Svářecí pásky

M Zásobník fólie

Y Kontrolka svařování

Z Kontrolka vakuování

Jak vytvořit sáček z fólie FoodSaver™

Z fólie FoodSaver™ můžete vyrobit své vlastní sáčky požadované velikosti. Prohlédněte si Obr. 2:

1. Zapojte svůj vakuovací systém pro uchování potravin do zásuvky a stiskněte tlačítko napájení **N** (rozsvítí se kontrolka napájení).
2. Přesuňte západku **D** do odemčené polohy (☐). Pokud jste tak ještě neučinili, otevřete spodní svářecí a řezací lištu **G** jejím přitažením k sobě a do zásobníku na fólii **M** vložte roli fólie FoodSaver™. Povytněte fólii ven tak, aby sahala po indikační čáru.
Poznámka: Protože role fólie FoodSaver™ je snadno vidět, můžete pohodlně sledovat, kolik materiálu na výrobu sáčků vám ještě zbývá, a v případě potřeby roli vyměnit nebo zavčas zakoupit náhradní.
3. Zasuňte spodní svářecí a řezací lištu zpátky, dokud se nezastaví. Přesuňte západku do pozice svařování (☑). Automaticky se vytvoří první svar. Při vytváření svaru bliká kontrolka svařování. Jakmile kontrolka svařování zhasne, konec fólie je svařený.
4. Přesuňte západku do odemčené polohy (☐). Nyní ze zásobníku **F** vytáhněte tolik fólie, kolik budete potřebovat pro uchování balené věci. Přidejte ještě 75 mm, aby bylo možné sáček svařit, a poté pomocí řezačky **E** fólii uřízněte.
Tip: Při každém přesunutí západky do polohy svařování vytvoříte svar pro další sáček. To vám usnadní výrobu více sáčků za sebou.

Poté můžete vakuovačku začít používat (přečtěte si kapitulu „*Jak používat vakuovací systém pro uchování potravin*“).

Jak používat vakuovací systém pro uchování potravin

Do průzoru pro sledování vakuového balení nestrkejte prsty ani žádné cizí předměty, pokud právě probíhá vakuování.

Průzor pro sledování vakuového balení se automaticky silou zavře. Nebraňte průzoru v zavření. Nesnažte se průzor zavřít ručně.

Prohlédněte si Obr. 3:

1. Vložte potraviny nebo předmět do sáčku.

Můžete použít připravené sáčky FoodSaver™ nebo si vyrobit své vlastní z fólie FoodSaver™. Pokud balíte vlhké a šťavnaté potraviny, stiskněte jednou tlačítko pro nastavení typu potravin **Q** (rozsvítí se kontrolka pro vlhké potraviny). U suchých potravin zkontrolujte, že svítí kontrolka pro suché potraviny.

- Otevřený konec sáčku zasunujte do vakuovacího kanálu **C** ve spodní části průzoru pro sledování vakuového balení **B** až dovnitř otvoru v odkapávací vaničce **J**. Přes průzor pro sledování vakuového balení se můžete ujistit, že je sáček na správném místě.
- Oběma rukama stlačte a uvolněte lištu pro vakuování a svařování **H**. Průzor pro sledování vakuového balení se automaticky zavře a zajistí sáček. Vaše vakuovačka FoodSaver™ začne ze sáčku odsávat vzduch. Jakmile kontrolka vakuování zhasne, sáček se začne svařovat (rozsvítí se kontrolka svařování).
- Po dokončení procesu kontrolka svařování zhasne a průzor pro sledování vakuového balení se otevře.

Svaření sáčku bez odsání vzduchu

Pokud chcete svařit sáček, aniž byste z něj předem odsáli vzduch, před vložením otevřeného konce sáčku FoodSaver™ do vakuovacího kanálu stiskněte tlačítko pro svařování **P**. Jakmile kontrolka zhasne, svařování je dokončeno. Můžete svařovat obaly používané k balení pochutin, jako jsou bramborové lupínky, tortillové chipsy apod.

Jak používat funkci pulzního vakuování

Některé druhy potravin jako například cukroví, chléb nebo sušenky by se mohly vakuováním poničit. Abyste předešli rozdrčení křehkých věcí, použijte funkci pulzního vakuování.

- Vložte potraviny nebo předmět do sáčku. Jednou stiskněte tlačítko pro pulzování **X** (rozsvítí se kontrolka vakuování).
- Otevřený konec sáčku zasunujte do vakuovacího kanálu **C** až dovnitř otvoru v odkapávací vaničce.
- Oběma rukama stlačte a uvolněte lištu pro vakuování a svařování **H**. Průzor pro sledování vakuového balení se automaticky zavře a zajistí sáček.
- Stiskněte a dle potřeby podržte tlačítko pro pulzní vakuování. Vakuová pumpa bude pracovat, dokud tlačítko neuvolníte. Uvolněte

tlačítko, ještě než se na pečivu objeví praskliny. Tím okamžitě zastavíte odvod vzduchu.

Poznámka: Pokud vakuová pumpa po několika stisknutích tlačítka pro pulzování přestane pracovat, znamená to, že jste již odsáli veškerý vzduch. Po dosažení maximální možné míry vakua se sáček automaticky svaří.

- Stiskem tlačítka pro svařování **P** po dokončení vakuování sáček svaříte (rozsvítí se kontrolka svařování). Jakmile kontrolka zhasne, svařování je dokončeno.

Jak používat příslušenství FoodSaver™

Vakuování ZIP sáčků a dóz Fresh:

- Vytáhněte vysouvací ruční vakuovačku **U** ze zařízení.
- Připevněte konec ruční vakuovačky k ventilu na příslušenství a ujistěte se, že pevně drží. Dodržujte všechny pokyny uvedené v návodu k příslušenství FoodSaver™.

Poznámka: Chcete-li vakuovat dózy FoodSaver™, zatažením dolů a oddělením od horní části oddělte nádobku na tekutinu (průhlednou spodní část) od vakuovačky. Konec vakuovačky zasuňte do otvoru v dóze.

- Stiskem tlačítka pro příslušenství **T** spustíte vakuování. Zařízení automaticky ukončí proces, jakmile je příslušenství vakuově uzavřeno.
- Opětovným stiskem tlačítka pro příslušenství nebo stiskem tlačítka pro zrušení **W** vakuování zastavíte.



Jak marinovat v rychlém marinátoru FoodSaver™:

- Vytáhněte vysouvací ruční vakuovačku **U** ze zařízení. Zatažením dolů a oddělením od horní části oddělte nádobku na tekutinu (průhlednou spodní část) od vakuovačky.
- Zasuňte konec ruční vakuovačky do otvoru v marinátoru a ujistěte se, že pevně drží.

Dodržujte všechny pokyny uvedené v návodu k příslušenství FoodSaver™.

3. Stiskem tlačítka pro marinování **V** spustíte vakuování. Během tohoto procesu zařízení třikrát provede vakuování a povolení, aby se chuť optimálně rozložily.
4. Opětovným stiskem tlačítka pro marinování nebo stiskem tlačítka pro zrušení **W** vakuování zastavíte.



Údržba a čištění

Zařízení, síťový kabel ani zástrčku nikdy neponořujte do vody ani jiné kapaliny. Zařízení před čištěním vždy odpojte ze zásuvky.

Vnější části zařízení otřete měkkým suchým hadříkem.

Po každém použití vyjměte a vyprázdňte odkapávací vaničku **I**. Omyjte ji v teplé mýdlové vodě nebo vložte do horního košíku v myčce. Před opětovným osazením vaničku důkladně osušte.

Zkontrolujte horní těsnění **I**, dolní těsnění **K** a těsnění kolem odkapávací vaničky a ujistěte se, že na nich nejsou přichyceny zbytky jídla. V případě potřeby těsnění otřete hadříkem namočeným v teplé mýdlové vodě.

Po každém použití vysouvací ruční vakuovačky odstraňte nádobku na tekutinu. Omyjte nádobku v teplé mýdlové vodě a před opětovným nasazením ji nechejte důkladně oschnout.



Skladování

Stlačte lištu pro vakuování a svařování a zkontrolujte, že se západka **D** nachází v odemčené poloze (↙).

Ujistěte se, že je zařízení čisté, a uložte ho nastojato na plochem a rovném povrchu dostatečně daleko od hran a míst, kde by se mohlo snadno převrátit.

Rady a tipy pro skladování

Vakuové balení a bezpečnost potravin

Při vakuovém balení se odsaje většina vzduchu z nádoby a tím se prodlouží životnost skladovaných potravin. Nedochází totiž k tak výrazné oxidaci, která negativně ovlivňuje nutriční hodnoty potravin, jejich aroma, chuť a celkovou kvalitu. Odstraněním vzduchu rovněž zpomalíte množení mikroorganismů, které by za určitých okolností mohly způsobit problémy:

Abyste bezpečně uchovali potraviny, musíte je skladovat při nízkých teplotách. Jestliže potraviny uchováte při teplotě 4 °C a nižší, výrazně tím omezíte množení mikroorganismů.

Při zmrazení na teplotu -17 °C mikroorganismy nezabijete, ale zastavíte jejich růst. Chcete-li potraviny podléhající zkáze uchovat na dlouhou dobu, vakuově je zabalte a zmrazte. Jakkmile je později rozmrazíte, uchovávejte je v chladničce.

Mějte na paměti, že vakuové balení NENAHRADUJE konzervování a nemůže zcela zamezit zkazení potravin. Pouze pomáhá zpomalit kvalitativní změny. Je těžké předvídat, jak dlouho si vakuované potraviny uchovají veškerou svou chuť, vzhled a strukturu, neboť to závisí na jejich stáří a stavu v den vakuového balení.

Důležité: Vakuové balení NENAHRADUJE mrazení potravin ani jejich uchovávání v chladničce. Veškeré potraviny podléhající zkáze a vyžadující skladování v chladničce musíte po vakuovém zabalení uchovat v chladničce nebo zamrazit. Abyste se vyhnuli zažívacím obtížím, nepoužívejte znovu sáčky, které jste již dříve použili k uchování syrového masa, syrových ryb nebo mastných potravin. Stejně tak nepoužívejte sáčky, které jste ohřívali v mikrovlnné troubě nebo vroucí vodě.

Jak rozmrazovat a ohřívat vakuově balené potraviny



Potraviny vždy rozmrazujte v chladničce nebo mikrovlnné troubě - potraviny podléhající zkáze nikdy nerozmrazujte při pokojové teplotě.

Potraviny uvnitř sáčků můžete rozmrazovat v mikrovlnné troubě, nikoli však v troubě ohřívat. Jestliže rozmrazujete potraviny v sáčcích FoodSaver™ v mikrovlnné troubě, nastavte výkon nejvýše 180 W (rozmrazování) a rozmrazujte nejdéle 2 minuty. Teplota nesmí přesáhnout 70 °C. Potraviny vakuově zabalené v sáčcích FoodSaver™ můžete ohřát i v mírně vroucí vodě o teplotě nižší než 75 °C. Dodržujte všechny pokyny uvedené v návodu k sáčce FoodSaver™.

Pokyny pro vakuování

Maso a ryby



Nejlepších výsledků dosáhnete, když před vakuováním v sáčcích FoodSaver™ necháte maso nebo ryby 1 až 2 hodiny mírně zmrazit. Tím uchováte šťávy a tvar a zajistíte lepší vakuové zabalení. Pokud z nějakého důvodu zmražení n emůžete provést, mezi maso či rybu a horní část sáčku vložte papírovou utěrku. Dejte však pozor, aby nezasahovala do místa svaru.

Papírovou utěrku nechejte v sáčku, aby pohltila nadbytečnou vlhkost a šťávy uvolňující se během vakuového balení.

Poznámka: Hovězí maso se může zdát po vakuovém zabalení tmavší. Děje se tak kvůli odsátí vzduchu. Nejedná se o vadu či známku zkázy.

Tvrdé sýry



Abyste sýr zůstal čerstvý, po odkrojení jej před vložením zpět do chladničky vždy znovu vakuově zabalte. Vytvořte si sáček FoodSaver™ dostatečně dlouhý, abyste po

každé plánované otevření a opětovné svaření měli k dispozici 25 mm materiálu navíc k obvyklým 75 mm, které běžně necháváte mezi baleným obsahem a swarem.

Při rozbalování jednoduše odstříhnete svařenou hranu a sýr vyjměte. Jakmile budete chtít sýr znovu vakuově zabalit, vložte jej zpět do sáčku a opět jej svařte.

Důležité: Vzhledem k nebezpečí vzniku anaerobních bakterií byste nikdy neměli vakuovat měkké sýry.

Zelenina



Zeleninu je třeba před vakuováním blanširovat. Tento postup zastaví činnost enzymu, který by mohl způsobit ztrátu vůně, barvy a chutě.

Chcete-li blanširovat zeleninu, vložte ji do vroucí vody nebo mikrovlnné trouby na takovou dobu, aby se uvařila, ale přitom zůstala stále křupavá. Doba blanširování je zhruba 1 až 2 minuty pro listovou zeleninu a hrášek; 3 až 4 minuty pro hrachové lusky, plátky cukety nebo brokolice; 5 minut pro mrkve a 7 až 11 minut pro kukuřičný klas. Po blanširování ponořte zeleninu do studené vody, abyste zastavili proces vaření. Nakonec nechejte zeleninu před vakuováním uschnout na utěrce.

Poznámka: Veškerá zelenina (včetně brokolice, růžičkové kapusty, zelí, květáku, kapusty a tuřínu) během skladování přirozeně uvolňuje plyny. Proto může být po blanširování skladována pouze v mrazáku.

Při zmrazování zeleniny je nejlepší ji nejprve částečně zmrazit na 1 až 2 hodiny nebo dokud není zcela tvrdá. Chcete-li zmrazit zeleninu v jednotlivých porcích, nejdříve ji položte na pečicí plech a rozmístěte ji tak, aby se jednotlivé kusy nedotýkaly. Zabráníte tím tomu, aby kusy zeleniny přimrzly k sobě. Po zmrazení sundejte zeleninu z plechu a vakuově ji zabalte do sáčků FoodSaver™. Po zabalení uložte zeleninu zpět do mrazáku.

Důležité: Vzhledem k nebezpečí vzniku anaerobních bakterií byste nikdy neměli vakuovat čerstvé houby, cibuli a česnek.

Listová zelenina



Listová zelenina se nejlépe skladuje v dóze. Nejprve omyjte zeleninu a pak ji osušte pomocí utěrky nebo odstředivky na salát. Osušenou zeleninu vložte do dózy a vakuově ji zabalte obvyklým způsobem. Skladujte ji v chladničce.

Ovoce



Při zmrazování měkkého ovoce a bobulí je nejlepší je nejprve částečně zmrazit na 1 až 2 hodiny nebo dokud nebudou zcela tvrdé. Chcete-li zmrazit ovoce v jednotlivých porcích, nejdříve ho položte na pečicí plech a rozmístěte tak, aby se jednotlivé kusy nedotýkaly. Zabráníte tím tomu, aby kusy ovoce přimrzly k sobě. Po zmrazení sundejte ovoce z plechu a vakuově ho zabalte do sáčků FoodSaver™.

Po zabalení uložte ovoce zpět do mrazáku. Ovoce můžete vakuovat v menších porcích, které lze využít při pečení. Nebo můžete vakuovat své oblíbené ovocné kombinace, abyste si mohli snadno připravit ovocný salát kdykoli během roku. V případě skladování v chladničce doporučujeme použít dózu FoodSaver™.

Pečené pokrmy



Chcete-li vakuovat měkké nebo nadýchané pečené pokrmy, doporučujeme použít dózu FoodSaver™, aby si pokrmy uchovaly svůj tvar. Při vakuovém balení do sáčku nechejte pečivo zmrazit 1 až 2 hodiny nebo dokud nebude tvrdé. Chcete-li ušetřit čas, předem si připravte těsto, korpus, celé koláče nebo směs suchých surovin a vakuově je zabalte pro pozdější použití.

Káva a práškové potraviny



Chcete-li předejít tomu, aby se do vakuové pumpy dostaly částečky jídla, před vakuovým balením položte na horní část sáčku nebo dózy kávový filtr nebo papírovou utěrku. Do sáčku FoodSaver™ můžete vkládat také potraviny v jejich původním obalu nebo použít univerzální víko FoodSaver™ v kombinaci s původní nádobou a tu vakuovat.

Tekutiny



Před vakuovým balením tekutin, jako jsou například polévky, je nejprve zmrazte v hrnci, nádobě na pečení nebo formě na led. Vyndejte zmrazenou tekutinu z nádoby a zabalte ji do sáčku FoodSaver™. Takto

zmrazené „cihličky“ můžete naskládat na sebe do mrazáku.

Jakmile budete chtít zmrazenou tekutinu použít, odstříhnete roh sáčku a vložíte jej v misce do mikrovlnné trouby, nebo sáček ohřejte v mírně vroucí vodě o teplotě nižší než 75 °C.

Chcete-li vakuově zabalit neperlivé tekutiny v lahvi, můžete použít zátku FoodSaver™ v kombinaci s původním obalem.

Nezapomeňte mezi hladinou tekutiny a zátkou nechat mezeru alespoň 25 mm. Lahve můžete vakuovat po každém použití.

Předpřipravená jídla, zbytky a sendviče



Předpřipravená jídla, zbytky a sendviče můžete efektivně uchovat ve stohovatelných a lehkých dózách FoodSaver™. Dózy jsou vhodné do horního košíku myčky i mikrovlnné trouby a jsou

opatřeny nastavitelným adaptérem.

Tyto lehké dózy si můžete vzít pohodlně s sebou do práce, do školy nebo na výlet!

Svačinky



Vaše svačinky díky vakuovému balení zůstanou déle čerstvé. Křehké potraviny jako například kreky nejlépe uchováte v dóze FoodSaver™.

Odstraňování potíží

Problém	Řešení
Kontrolka svařování bliká.	<ul style="list-style-type: none">• Zařízení je přehřáté. Mezi jednotlivými svary nechejte zařízení 20 sekund vychladnout.• Při příliš intenzivním používání se zařízení automaticky vypne a začne blikat kontrolka svařování. Nechejte zařízení několik minut vychladnout.• Vakuová pumpa pracovala déle než 120 sekund. Při příliš intenzivním používání se zařízení automaticky vypne a začne blikat kontrolka svařování.
Vakuová pumpa pracuje, ale zařízení neodsává vzduch ze sáčku.	<ul style="list-style-type: none">• Jestliže vyrábíte sáček z fólie, ujistěte se, že jeden konec sáčku je již svařený. Zarovnejte sáček a zkuste to znovu. Zkontrolujte, že otevřený konec sáčku je zastrčený do vakuovacího kanálu.• Ujistěte se, že podél svářecího pásku není sáček zvrásněný. Abyste předešli tvorbě vrásek ve svaru, při vkládání sáčku do vakuovacího kanálu sáček opatrně napněte.• Otevřete zařízení a zkontrolujte, zda na horním těsnění nejsou žádné cizí objekty, špína nebo zbytky jídla.
Sáček správně netěsní.	<ul style="list-style-type: none">• Zkontrolujte, že je zařízení zapnuté.• V sáčku je příliš mnoho tekutiny. Před vakuováním jej zmrazte.• Zkontrolujte, zda v místě svařování nejsou zbytky jídla. Pokud jsou, očistěte těsnění.• Sáček je zvrásněný – abyste předešli tvorbě vrásek ve svaru, při vkládání sáčku do vakuovacího kanálu sáček opatrně napněte.• Zařízení je přehřáté. Nechejte ho několik minut vychladnout.
Na ovládacím panelu nesvíí žádná kontrolka.	<ul style="list-style-type: none">• Ujistěte se, že je zařízení připojeno do zásuvky a zapnuto.• Zkontrolujte, že průzor pro sledování vakuového balení je správně zavřený.
Po zavření průzoru pro sledování vakuového balení se nic neděje.	<ul style="list-style-type: none">• Ujistěte se, že je zařízení připojeno do zásuvky a zapnuto.• Stlačte lištu pro vakuování a svařování, abyste se ujistili, že průzor pro sledování vakuového balení je správně zavřený.
Nemohu vložit sáček do vakuové balíčky.	<ul style="list-style-type: none">• Zkontrolujte, že je sáček dostatečně dlouhý na to, aby dosáhl až do středu odkapávací vaničky. Vždy nechejte alespoň 75 mm volného místa, aby se sáček mohl těsně obepnout kolem vakuovaných potravin.• Při vkládání sáčku do vakuovacího kanálu sáček opatrně napněte. Zkontrolujte, že konec sáčku je zastrčený do vakuovacího kanálu.

Problém	Řešení
Vzduch byl odsát ze sáčku, ale nyní se do něj dostal zpět.	<ul style="list-style-type: none"> • Prohlédněte si svar. Zvrásnění podél svaru může způsobit opětovné vniknutí vzduchu. Abyste předešli tvorbě vrásek ve svaru, při vkládání sáčku do vakuovacího kanálu sáček opatrně napněte. • Vlhkost nebo potraviny (například šťávy, mastnota, drobky, prášek) v místě svaru mohou bránit správnému svaření sáčku. Rozstříhnete sáček, očistíte jeho vnitřní část a zkusíte ho svařit znovu. • Ostré potraviny nebo předměty mohly proděravět sáček. Pokud je v sáčku díra, použijte nový sáček. Obalte potraviny s ostrými hranami měkkým materiálem, jako je papírová utěrka, a znovu je vakuově zabalte. • Mohlo dojít ke kvašení nebo uvolnění přirozených plynů z potravin. Pokud se tak stane, znamená to, že potraviny zřejmě začaly podléhat zkáze a měli byste je vyhodit.
Sáček se roztavil.	<ul style="list-style-type: none"> • Svářecí pásek může být příliš horký. Mezi jednotlivými svary nechejte zařízení vždy alespoň 20 sekund vychladnout. • Používejte sáčky FoodSaver™. Sáčky a fólie FoodSaver™ jsou navrženy speciálně pro zařízení FoodSaver™.
Dóza FoodSaver™ nevakuuje.	<ul style="list-style-type: none"> • Víko dózy musí být správně nasazeno a zarovnáno s dózou. • Nezapomeňte stisknout tlačítko pro příslušenství.
Fólie FoodSaver™ se nepodává.	<ul style="list-style-type: none"> • Vytáhněte fólii z podavače sáčků nacházejícího se pod spodní svářecí a řezací lištou.
Potřebujete další pomoc?	<ul style="list-style-type: none"> • Navštivte naše webové stránky www.foodsavereurope.com a vyberte svou zemi.

Záruční list

Ušchovejte si prosím doklad o koupi, bude požadován při případném uplatňování této záruky.

Jak je uvedeno v tomto dokumentu, na toto zařízení se vztahuje záruka 2 roky od data zakoupení.

Pokud během této záruční doby zařízení přestane z důvodu pochybení při výrobě nebo konstrukci fungovat, vraťte je v místě zakoupení. Vezměte s sebou doklad o koupi a kopii tohoto Záručního listu.

Práva a výhody dané touto zárukou doplňují vaše zákonná práva, jež touto zárukou nejsou dotčena. Pouze společnost Jarden Consumer Solutions (Europe) Ltd. („JCS (Europe)“) má právo měnit tyto podmínky.

Společnost JCS (Europe) se zavazuje, že v záruční době zdarma opraví nebo vymění toto zařízení nebo jakoukoli jeho část, jež nebude správně fungovat, a to za předpokladu, že:

- včas vyrozumíte prodejce nebo společnost JCS (Europe) o zjištěném problému; a
- zařízení nebylo žádným způsobem upraveno nebo poškozeno, nesprávně používáno, opravováno či upravováno osobou neautorizovanou společností JCS (Europe).

Tato záruka se nevztahuje na závady, jež se vyskytnou v důsledku nesprávného použití, poškození, nešetrného zacházení, použití zařízení s nesprávným napětím, přírodních vlivů, událostí mimo kontrolu společnosti JCS (Europe), oprav nebo úprav provedených osobou neautorizovanou společností JCS (Europe) nebo nedodržování návodu k použití. Tato záruka se navíc nevztahuje na běžné opotřebení, jako je mimo jiné i mírné vyblednutí barev či poškrábání zařízení.

Práva daná touto zárukou se vztahují pouze na prvního majitele a nezahrnují komerční či komunitní použití zařízení.

Pokud je součástí vašeho zařízení i specifická záruka či garance platná pro danou zemi, platí podmínky této specifické záruky či garance, a nikoliv záruční podmínky uvedené v tomto dokumentu. Další informace vám sdělí místní autorizovaný prodejce.

Elektrická zařízení určená k likvidaci nesmí být likvidována jako domovní odpad. Jestliže je to možné, recyklujte prosím. Chcete-li získat více informací o recyklaci a směrnicích WEEE, napište nám na enquiriesEurope@jardencs.com.

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





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

FR: Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
420 Rue D'Estienne D'Orves
92705 Colombes, France
e-mail: serviceinfoFrance@jardencs.com
Tel: +33 1 49 64 20 60

ES/PT: Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
Edif. Vázquez Krasnow
C/ Camino de la Zarzuela, 21
1º - Oficina 1B
28023 – Aravaca
Madrid, España
Tel: +34 90 2051506

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

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

DK, FI, NO, SE: Acreto AB
Norra 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

Tous droits réservés. Distribué par Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited,
5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited est une filiale de Newell Brands Inc. (NYSE: NWL).
En raison du développement continu de nos produits, le produit livré risque de varier légèrement de l'illustration.

Imprimé en Chine

Todos los derechos reservados. Distribuido por Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited,
5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, Reino Unido.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited es una filial de Newell Brands Inc. (NYSE: NWL).
El producto suministrado puede diferir ligeramente del mostrado en la imagen debido al desarrollo permanente de los productos.

Impreso en China