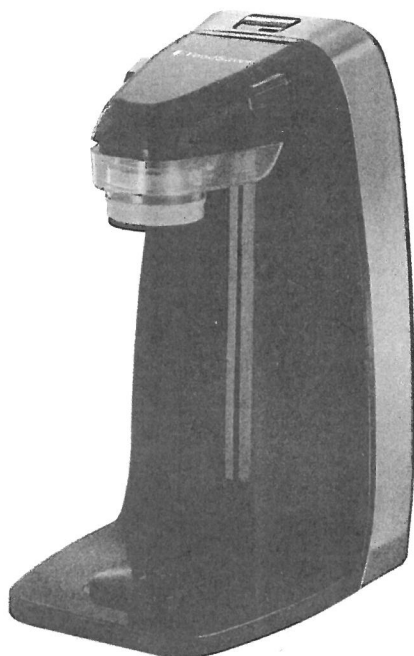


FoodSaver™

FRESH FOOD PRESERVATION SYSTEM
SYSTÈME DE CONSERVATION SOUS VIDE DES
ALIMENTS FRAIS
SYSTEM ZUR KONSERVIERUNG FRISCHER
LEBENSMITTEL
SISTEMA DE ENVASADO AL VACÍO
SISTEMA DE EMBALAGEM A VÁCUO
SISTEMA DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI
SALVAFRESCHEZZA
VERSHOUDSYSTEEM
FÖRVARINGSSYSTEM FÖR FÄRSK MAT
TUOREEN RUOAN SÄILYTYSJÄRJESTELMÄ

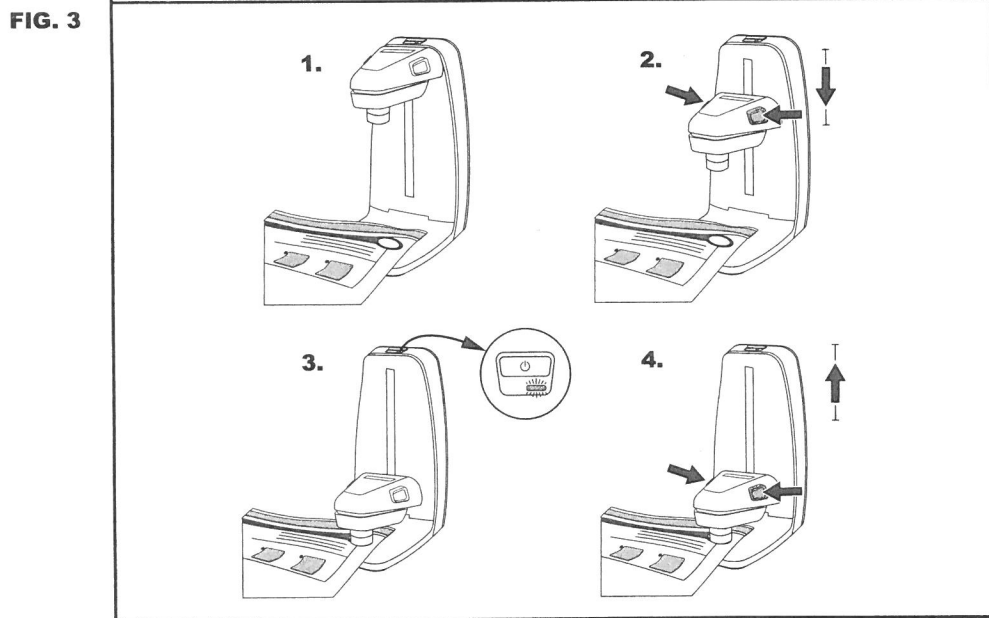
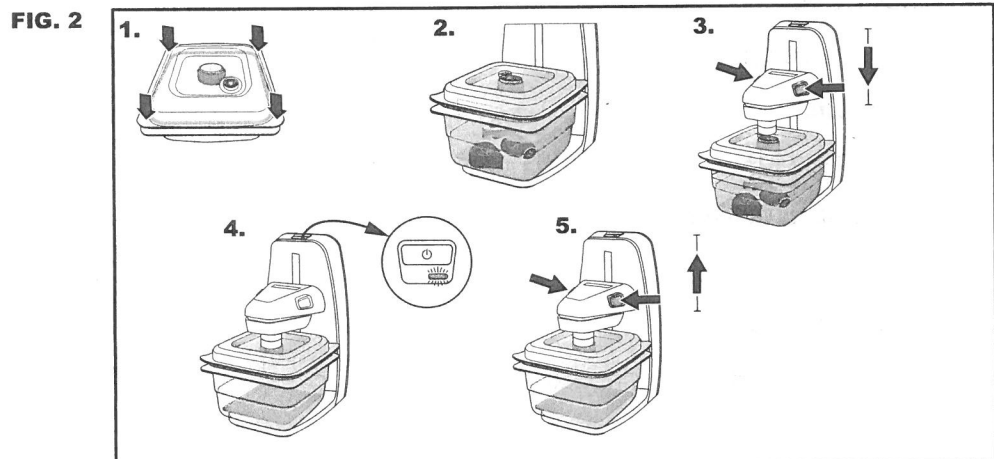
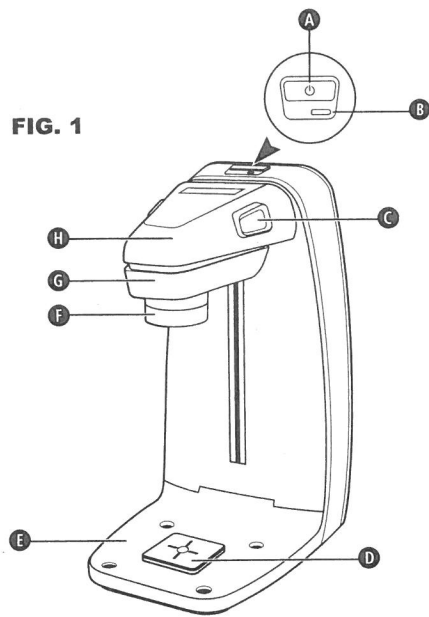
KONSERVINGSSYSTEM TIL FRISKE FØDEVARER
OPPBEVARINGSSYSTEM FOR FERSKMAT
SYSTEM PRZECHOWYWANIA ŚWIEŻEJ ŻYWNOŚCI
FRESH
FRESH – VAKUOVACÍ SYSTÉM PRO UCHOVÁNÍ
POTRAVIN
SYSTÉM NA UCHOVANIE ČERSTVOSTI POTRAVIN
SISTEM DE CONSERVARE A ALIMENTELOR
PROASPETE
СИСТЕМА ЗА ЗАПАЗВАНЕ НА ХРАНИТЕ В СВЕЖО
СЪСТОЯНИЕ
ΣΥΣΤΗΜΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΦΡΕΣΚΩΝ ΤΡΟΦΩΝ



EN USER INSTRUCTIONS
FR CONSIGNES D'UTILISATION
DE ANLEITUNG
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 НА ПОТРЕБИТЕЛЯ
GK ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΤΗ

FFS010X / FFS011X



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.

- Zařízení vždy používejte na stabilním, bezpečném, suchém a rovném povrchu.
- **POZOR: TOTO ZAŘÍZENÍ NENÍ URČENO PRO KOMERČNÍ POUŽITÍ.** Nikdy nepoužívejte toto zařízení k jinému účelu, než k jakému je určeno. Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Nepoužívejte toto zařízení venku.
- Nikdy neponořujte jakoukoli část zařízení, napájecí kabel nebo zástrčku do vody či jiné tekutiny.
- Pokud na zařízení v důsledku pádu upozorujete poškození, přestaňte zařízení používat.
- Po použití a před čištěním zařízení se ujistěte, že je zařízení vypnuté a není zapojeno do zásuvky.
- Chcete-li vakuovačku 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.

TENTO NÁVOD K POUŽITÍ PEČLIVĚ USCHOVEJTE

Vakuová balíčka 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 balíčka FoodSaver™ odstraňuje vzduch a uchovává původní kvalitu a chuť vašich potravin. Nyní i vy můžete využívat výhod této vědecky prokázané metody skladování potravin, jež uchová vaše potraviny čerstvé až pětikrát 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™

Poznejte obrovské přínosy vakuovačky FoodSaver™ se snadno použitelnými dózami a sáčky FoodSaver™.

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.

Jak objednat

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

Součásti

Viz obr. 1:

- | | |
|-------------------------------------|------------------------------|
| A Tlačítko Start | E Základna |
| B Kontrolka připravenosti | F Vakuovací otvor |
| C Tlačítko pro uvolnění (2×) | G Nádobka na tekutinu |
| D Platforma | H Vakuovací hlava |

Používání vakuovacího systému Fresh pro uchovávání potravin

Vakuové skladování potravin v dózách FoodSaver™ Fresh

Viz obr. 2:

1. Vložte do dózy potraviny nebo předmět, které chcete vakuově zabalit. Nasadte na dózu víko. Pevně zatlačte na všechny rohy, abyste se ujistili, že víko dobře těsní.
2. Položte dózu na základnu s využitím platformy jako ukazatele správné polohy.
3. Stiskněte obě tlačítka pro uvolnění vakuovací hlavy a upravte její výšku. Přitlačte vakuovací hlavu na ventil dózy tak, abyste uslyšeli cvaknutí. Rozsvítí se zelená kontrolka připravenosti. Poznámka: Zelená kontrolka se rozsvítí, pouze pokud je vakuovací hlava řádně nasazena na ventilu dózy.
4. Stisknutím tlačítka Start spustíte proces vakuování. Brzy po zahájení procesu vakuování zaskočí indikátor vakuování na dóze směrem dovnitř. Neukončujte proces v jeho průběhu. Zařízení automaticky ukončí proces, jakmile je dóza vakuově uzavřena.
5. Stiskněte obě tlačítka pro uvolnění vakuovací hlavy, zvedněte ji a vyjměte zavakuovanou dózu.

Dózy FoodSaver™ Fresh můžete použít také k rychlému marinování potravin. Vložte potraviny do dózy, celé je potřete svou oblíbenou marinádou a řádně upevněte víko.

Potom můžete provést kroky 2 až 5 uvedené v části *Vakuové skladování potravin v dózách FoodSaver™ Fresh*. Ponechejte vakuované potraviny v dóze asi 20 minut, aby marináda pronikla do potravin.

Vakuové skladování potravin v ZIP sáčcích FoodSaver™ Fresh

ZIP sáčky FoodSaver™ Fresh by se měly používat pouze pro skladování čerstvých potravin v chladničce nebo spíži. Sáčky nedávejte do mrazáku. Nepoužívejte je ani k vakuování tekutin.

Při vakuování vlhkých potravin se ujistěte, že tekutina nesahá k ventilu ZIP sáčku a v případě potřeby zkontrolujte a očistěte nádobku na tekutinu v zařízení.

Viz obr. 3:

1. Vložte do sáčku potraviny nebo předmět, které chcete vakuově zabalit. Položte sáček na základnu s využitím platformy jako ukazatele správné polohy ventilu sáčku.
2. Stiskněte obě tlačítka pro uvolnění vakuovací hlavy a upravte její výšku. Přitlačte vakuovací hlavu na ventil sáčku tak, abyste uslyšeli cvaknutí. Rozsvítí se zelená kontrolka připravenosti. Poznámka: Zelená kontrolka se rozsvítí, pouze pokud je vakuovací hlava řádně nasazena na ventilu sáčku.
3. Stisknutím tlačítka Start spustíte proces vakuování. Zařízení automaticky ukončí proces, jakmile je sáček vakuově uzavřen.
4. Stiskněte obě tlačítka pro uvolnění vakuovací hlavy, zvedněte ji a vyjměte vakuovaný sáček.

Tipy pro používání ZIP sáčků FoodSaver™ Fresh

- Nepřepíňujte sáček – vždy ponechejte prostor mezi obsahem sáčku a zipem. To umožní, aby materiál sáčku neprodyšně přiléhá k potravinám.
- Před položením sáčku na zařízení nezapomeňte přejet prsty přes zip, abyste sáček uzavřeli.
- Před vakuováním potravin či předmětů s ostrými hranami (špagety, příbory atd.) je zabalte do měkkého materiálu, jako je například papírová utěrka, abyste chránili sáček před propíchnutím.

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. Jakmile je později rozmrazíte, uchovávejte je v chladničce. ZIP sáčky FoodSaver™ Fresh by se měly používat pouze pro skladování čerstvých potravin v chladničce nebo spíží. Sáčky nedávejte do mrazáku.

Mějte na paměti, že vakuové balení NENAHRAZUJE konzervování a nemůže zcela zamezit zkažení 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 NENAHRAZUJE 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.

Rozmrazování a ohřívání vakuově balených potravin



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

Chcete-li potraviny uložené v dóze FoodSaver™ Fresh ohřát v mikrovlnné troubě, uvolněte vakuový ventil a ponechte víko nasazené. ZIP sáčky FoodSaver™ Fresh musí být před vložením do mikrovlnné trouby částečně nebo zcela otevřeny.

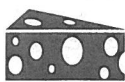
Pokyny pro vakuování

Maso



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

Tvrdé sýry



Aby sýr zůstal čerstvý, po odkrojení jej před vložením zpět do chladničky vždy znovu vakuově zabalte.

Jestliže chcete sýr znovu vakuovat, vložte jej do dózy FoodSaver™ Fresh nebo ZIP sáčku Fresh a opět jej vakuově zabalte.

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 brokolici; 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: Některé potraviny (včetně brokolice, růžičkové kapusty, zelí, květáku, kapusty, tuřinu a banánů) během skladování přirozeně uvolňují plyny. Proto mohou být po blanširování skladovány pouze v mrazáku.

Při zmrazení 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 vyjměte zeleninu z pečicího plechu a vakuově ji zabalte v dóze FoodSaver™ Fresh. Po vakuovém zabalení vraťte zeleninu do mrazáku.

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

Listová zelenina



Nejprve omyjte zeleninu a pak ji osušte pomocí utěrky nebo odstředivky na salát. Osušenou zeleninu vložte do dózy FoodSaver™ Fresh a vakuově ji zabalte obvyklým způsobem. Skladujte ji v chladničce.

Ovoce



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™ Fresh.

Káva a práškové potraviny



Chcete-li předejít tomu, aby se do vakuové pumpy dostaly částičky jídla, před vakuováním položte na horní část sáčku nebo dózy kávový filtr nebo papírovou utěrku. Potraviny můžete vložit do ZIP sáčku FoodSaver™ Fresh také v jejich originálním obalu nebo můžete pro vakuování použít dózu FoodSaver™ Fresh.

Pečené pokrmy



Chcete-li vakuovat měkké nebo nadýchané pečené pokrmy, doporučujeme použít dózu FoodSaver™ Fresh, aby si pokrmy uchovaly svůj tvar. Chcete-li ušetřit čas, předem si připravte těsto, korpus, celé koláče nebo směs suchých surovin a vakuově je zabalte pro pozdější použití.

Tekutiny



Před vakuováním horkých tekutin v dóze FoodSaver™ Fresh je nechte vychladnout na pokojovou teplotu. Při vakuování horkých tekutin může dojít ke ztrátě vakua.

Odstraňování potíží

Problém	Řešení
Zařízení neodsává vzduch ze ZIP sáčku FoodSaver™ Fresh.	<ul style="list-style-type: none">• Zařízení neodsává vzduch ze ZIP sáčku FoodSaver™ Fresh.• Ujistěte se, že je sáček pevně uzavřen.• Vzduchový ventil není umístěn na rovném povrchu. Přemístěte sáček tak, aby vzduchový ventil ležel rovně na platformě zařízení a nenacházely se pod ním žádné potraviny.
Vakuovací tryska a vzduchový ventil nedoléhají.	<ul style="list-style-type: none">• Ujistěte se, že se vakuovací tryska nachází nad šedým kruhem a je umístěna rovně na vzduchovém ventilu. Mírně zatlačte.
Vzduch byl odsán ze sáčku, ale nyní se do něj dostal zpět.	<ul style="list-style-type: none">• Zkontrolujte zip a ventil sáčku. Zbytky potravin zachycené v zipu nebo ventilu mohou způsobit netěsnost a umožnit přístup vzduchu.• V některých případech mohou vlhkost nebo zbytky potravin v blízkosti těsnících okrajů zipu či pod ventilem zabránit řádnému utěsnění. Otřete vnitřek sáčku okolo zipu a pod ventilem a zkuste provést vakuování znovu.• Při vakuování potravin s ostrými hranami může dojít k propíchnutí sáčku. Pokud je v sáčku díra, použijte nový sáček. Obalte potraviny s ostrými hranami měkkým materiálem, jako je papírová utěrka, a znovu je vakuově zabalte.
Dóza FoodSaver™ Fresh není vakuově těsná.	<ul style="list-style-type: none">• Ujistěte se, že gumové těsnění na vnitřní straně víka neobsahuje zbytky potravin a že je řádně nasazeno.• Zkontrolujte, zda okraj dózy není popraskaný nebo poškrábaný. Jakékoli mezery mohou zabránit řádnému vakuování. Ujistěte se, že vakuový ventil dózy je čistý.• Ujistěte se, že víko dózy je řádně nasazeno na všech 4 rozích. Sejměte víko a znovu ho nasadte.
LED kontrolka zařízení bliká červeně.	<ul style="list-style-type: none">• To znamená, že zařízení zcela neutěsnilo dózu nebo sáček. Zvedněte vakuovací hlavu a ujistěte se, že jsou dóza nebo sáček správně uzavřeny.• Ujistěte se, že nádobka na tekutinu je čistá a řádně upevněná tak, aby nedocházelo k žádnému úniku vzduchu.• Posuňte vakuovací hlavu dolů, pevně ji přitlačte na ventil dózy nebo sáčku a stiskněte tlačítko Start. Proces vakuování by neměl trvat déle než 1 minutu.
LED kontrolka zařízení bliká zeleně.	<ul style="list-style-type: none">• To znamená, že ventil dózy nebo sáčku není správně přitisknut k vakuovací hlavě. Posuňte vakuovací hlavu dolů, pevně ji přitlačte na ventil dózy nebo sáčku a stiskněte tlačítko Start.

Údržba a čištění

Zařízení před čištěním vždy odpojte ze zásuvky.

Vnější části zařízení otřete měkkým suchým hadříkem.

Po každém použití vyjměte nádobku na tekutinu a osušte ji. Chcete-li vyjmout nádobku na tekutinu, uchopte ji dvěma prsty a zatlačením dolů ji sejměte z vakuovací hlavy. Omyjte nádobku v teplé mýdlové vodě a nechejte ji na vzduchu důkladně uschnout.

Těsnění na nádobce můžete rovněž vyjmout a vyčistit. Omyjte těsnění v teplé mýdlové vodě a před opětovným nasazením ho nechejte důkladně uschnout.

Ujistěte se, že vakuovací otvor neobsahuje zbytky potravin. Otřete vakuovací otvor měkkou suchou utěrkou.

Skladování

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.

Záruční list

Uschovejte 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 nezahnují 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 zlikvidována 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

