



FoodSaver®

VACUUM SEALING SYSTEM

SISTEMA DI CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO

SYSTÈME D'EMBALLAGE SOUS VIDE

SISTEMA DE ENVASADO AL VACÍO

VAKUUMVERPACKUNGSSYSTEM

VACUÜMVERPAKKINGSSYSTEEM

VAKUUMFÖRSEGLINGSSYSTEM



EN Reference Guide

FR Guide de référence

DE Guide de référence Anleitung

ES Guía de referencia

IT Guida di riferimento

NL Handleiding

SW Referensguide

MODEL • MODELLO
MODÈLE • MODELL
MODELO • MODELL
MODELL

V1040

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read this manual carefully before using this appliance, as correct use will give the best possible performance.

Retain these instructions for future reference. When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read the instructions carefully.
2. Do not use the Vacuum Food Sealer on wet or hot surfaces, or near a heat source.
3. Always use the Vacuum Food Sealer on a level flat surface.
4. Do not immerse any part of the Vacuum Food Sealer, power cord or plug into water or other liquid.
5. To disconnect, unplug the power cord from the electrical outlet. Do not disconnect by pulling on the cord. Always unplug the Vacuum Food Sealer before cleaning.
6. Do not operate the Vacuum Food Sealer with a damaged power cord or plug.
7. Do not operate the Vacuum Food Sealer if it malfunctions or is in any way damaged. If the cord or the machine is damaged, it must be returned to an authorised service center. See warranty for more information.
8. Use the Vacuum Food Sealer only for its intended use.
9. Close supervision is required when this product is used near children.
10. When reheating foods in FoodSaver® Bags make sure to place them in water at a low simmering temperature below 75°C (170°F).
11. FOODS INSIDE BAG CAN BE DEFROSTED BUT NOT REHEATED IN MICROWAVE OVEN. When defrosting foods in the microwave in FoodSaver® Bags make sure not to exceed maximum power of 180 watts, maximum time of 2 minutes and maximum temperature of 70°C (158°F).
12. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

13. Do not allow the Vacuum Food Sealer to be used as a toy.

14. The Vacuum Food Sealer is not for commercial use. If sealing more than 30 bags in a row, wait at least 25 minutes before continuing to use your vacuum food sealer.

CAUTION: This Vacuum Sealer is equipped with a technologically-advanced, safety system that will auto-reset the Vacuum Sealer in case of a potential overheating situation. After having sealed a few bags, the system will automatically shut the unit off for about one minute.

This appliance is for **HOUSEHOLD USE ONLY**. Do not attempt to service this product. Service should be performed by an authorised service representative.

A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords are available and are not prohibited from being used when care is exercised in their use. When an extension cord is used the marked electrical rating of the extension cord shall be no less than the marked electrical rating of the appliance. The longer cord shall be arranged so that it does not drape over the countertop or tabletop where it is capable of being tripped over, snagged, or pulled on unintentionally, especially by children.

IMPORTANT SAFEGUARDS

FITTING OF A PLUG - FOR U.K. AND IRELAND ONLY

If the plug is not suitable for the socket outlets in your home, it can be removed and replaced by a plug of the correct type. Please refer to "Installation of a plug" below.

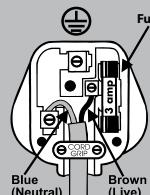
Installation of a plug - Applicable to U.K. and Ireland

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

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

The wires in the mains lead are coloured as such:

BROWN - LIVE
BLUE - NEUTRAL



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

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

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

DO NOT CONNECT either of these wires to the earth terminal in the plug.

The earth terminal plug is marked with the letter "E", or with the earth symbol , or coloured GREEN, or GREEN and Yellow.

START ENJOYING THE BENEFITS OF YOUR FoodSaver® VACUUM FOOD STORAGE SYSTEM

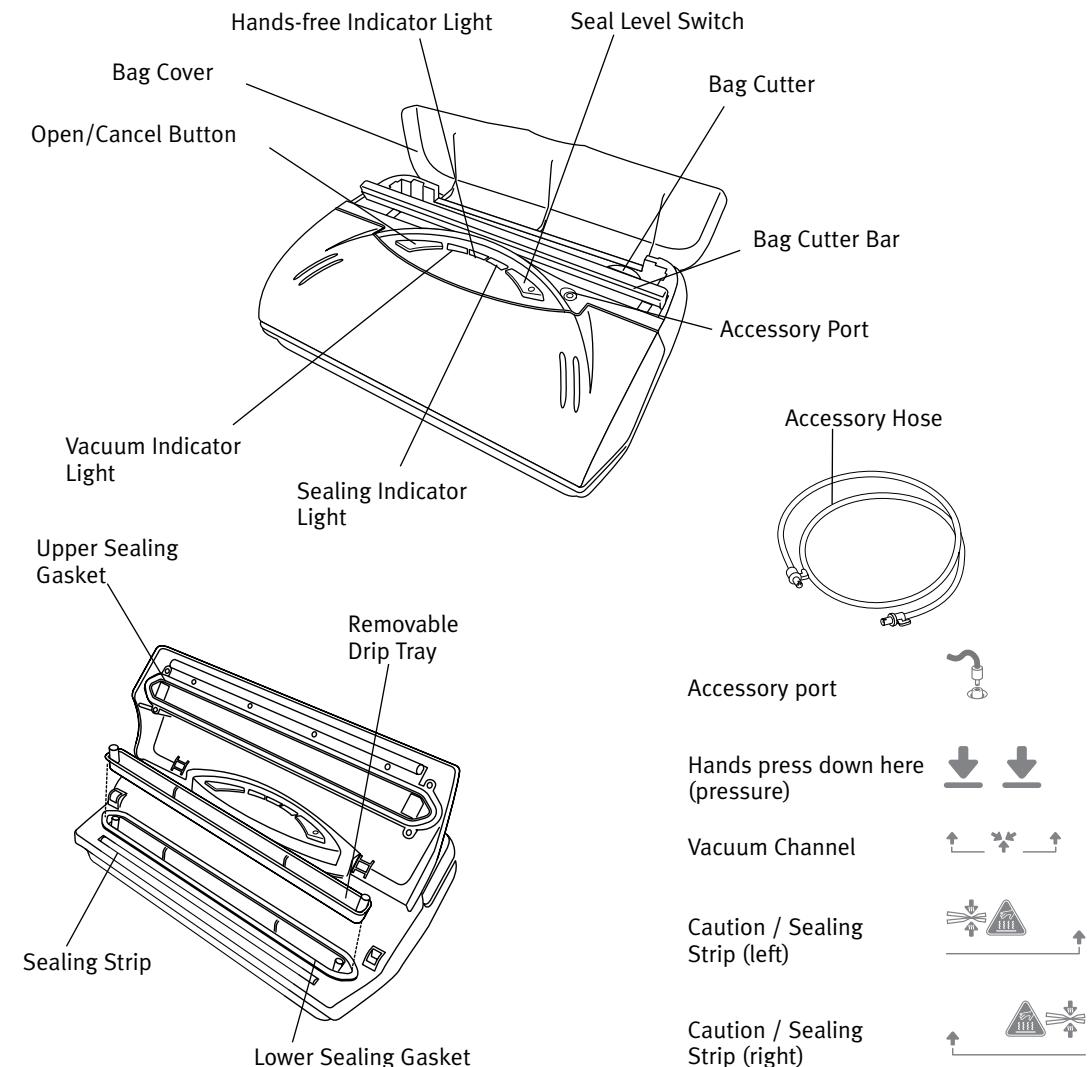
With the new Press/Hold and Release system, you firmly press down on the lid and when the Hands-Free Indicator Light illuminates you can remove your hands and let your vacuum sealer do the rest! The machine continues to vacuum and then seals the bag.

Your unit includes the following:

- Food Sealer
- Starter Bags and Roll
- Accessory Hose

By preparing foods and meals in advance and storing with the FoodSaver® Vacuum Storage System, you save time and money.

KNOW YOUR FoodSaver® VACUUM FOOD STORAGE SYSTEM



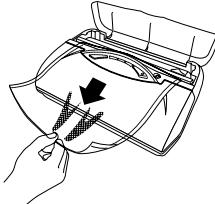
PREPARING YOUR FoodSaver® VACUUM FOOD STORAGE SYSTEM FOR USE

Carefully unpack your FoodSaver® Vacuum Sealer and place it on a level surface. Be sure to remove all packing materials from the inside of the machine.

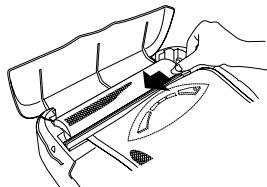
Clean all parts according to the **CARE AND CLEANING** section in this manual before first use.

HOW TO MAKE CUSTOM SIZED BAGS WITH THE INTEGRATED BAG ROLL

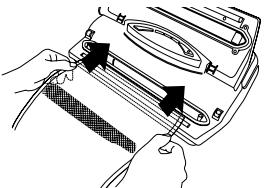
1. Open Lid and place bag roll into roll storage compartment.
2. Lift up Bag Cutter Bar.
3. Pull enough bag material from roll to hold item to be vacuum packaged, plus 7.5 cm. Lower the Bag Cutter Bar.



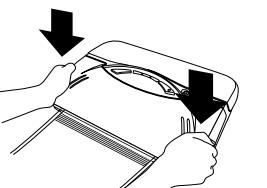
4. Cut desired bag length from Bag Roll. Make sure to cut a straight line. Plug in Power Cord.



5. Open the Lid. Place one end of the cut bag between the Sealing Strip and the Lower Sealing Gasket. **DO NOT** place open end of bag in the Drip Tray.

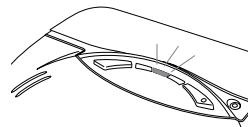


6. Close Lid. Position hands on both sides of the Lid. Press firmly on both sides of the Lid and hold until the motor starts.

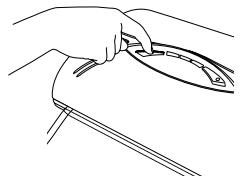


NOTE: Sealer will not operate if Lid is not properly closed.

7. Continue to hold the Lid. When the Hands-free Indicator Light illuminates, it is safe to remove your hands from the Lid. The Sealing Indicator Light illuminates when the unit starts sealing the bag.



8. When the motor stops and the Progress Indicator Lights shut off, sealing is complete.
9. Press the Open/Cancel button.



10. The custom sized bag is ready for vacuum sealing.

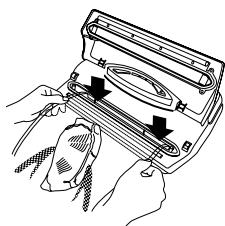
NOTE: The Open/Cancel button can be used to cancel the process mid-cycle and open the Lid. The bag will not be sealed when doing this.

CAUTION: This sealer is not for commercial use. If sealing more than 30 bags in a row wait at least 25 minutes before continuing to use your vacuum food sealer.

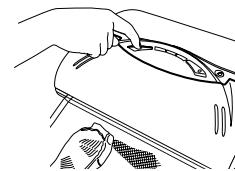
CAUTION: The unit has a cool down period between cycles. Wait 20 seconds before using again.

HOW TO VACUUM SEAL WITH FoodSaver® BAGS

1. Place the items to be sealed into a pre-cut or custom sized bag. Leave at least 7.5 cm between the contents and the top of the bag to allow for bag contraction.
2. Open the Lid and place the open end of the bag into the Drip Tray.



6. When the motor stops and the Progress Indicator Lights shut off, sealing is complete.
7. Press the Open/Cancel button.

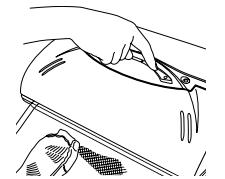


8. Lift the Lid and remove the bag.

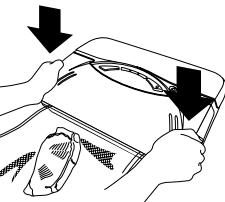
NOTE: The Open/Cancel button can be used to cancel the process mid-cycle and open the lid. The bag will not be sealed when doing this.

CAUTION: This sealer is not for commercial use. If sealing more than 30 bags in a row wait at least 25 minutes before continuing to use your vacuum food sealer.

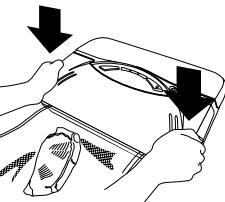
CAUTION: The unit has a cool down period between cycles. Wait 20 seconds before using again.



3. Close Lid.
4. Change Press to Select the appropriate Seal Level – Choose Moist for foods with high liquid content or Regular for dry foods.

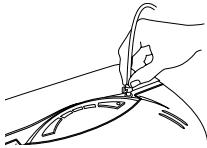


5. To begin the vacuum process, press down firmly on Lid with both hands and hold until the motor starts. Continue to hold the Lid. When the Hands-free Indicator Light illuminates, it is safe to remove hands from the Lid. The unit continues to vacuum and seal the bag.

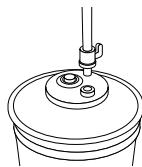


HOW TO VACUUM SEAL WITH OTHER BRAND ACCESSORIES

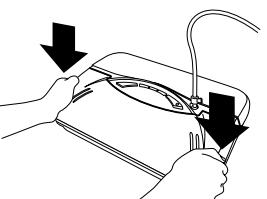
1. Firmly insert one end of the Accessory Hose that came with your machine into the Accessory Port.



2. Attach the other end of the Accessory Hose to the accessory.



3. To begin the vacuum process, press down firmly on Lid with both hands and hold until the motor starts. Continue to hold the Lid. When the Hands-free Indicator Light illuminates, it is safe to remove hands from the Lid. The unit continues to vacuum. Once all of the air is removed, the motor and indicator lights will automatically turn off.



NOTE: Sealer will not operate if Lid is not properly closed.

NOTE: The Open/Cancel button can also be used to cancel the process mid-cycle and open the Lid.

THAWING AND REHEATING VACUUM PACKAGED FOODS

FOODS INSIDE BAG CAN BE DEFROSTED BUT NOT REHEATED IN MICROWAVE OVEN.

Defrosting - Always thaw foods in either a refrigerator or microwave — do not thaw perishable foods at room temperature. Make sure to cut the corner of the bag before placing it in microwave. It is recommended that you place bag on a microwave-safe dish to avoid liquids from spilling out. Make sure not to exceed maximum power of 180 watts, maximum time of 2 minutes and maximum temperature of 70°C (158°F).

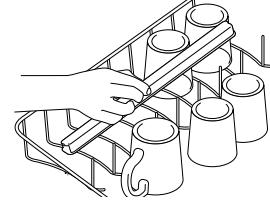
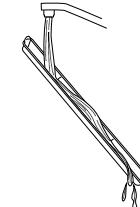
Reheating - To reheat foods in a microwave oven, remove it from bag and place it on a microwave-safe dish.

You can also reheat foods in FoodSaver® Bags by placing them in water at a low simmering temperature below 75°C (170°F).

Care and Cleaning

1. Always unplug the unit before cleaning.
2. Do not immerse in water.
3. Do not use abrasives to clean the unit.
4. Wipe the outer surfaces with a soft, damp cloth and soap.
5. To clean the inside of the unit, wipe away any food or liquid with a paper towel.
6. Dry all parts thoroughly before you plug in and operate the unit again.

2. Wash the Drip Tray in warm, soapy water or on the top rack of the dishwasher.



3. Allow to dry completely.
4. Replace Drip Tray.

Cleaning the Removable Drip Tray

The FoodSaver® Vacuum Food Sealer is equipped with a Removable Drip Tray to trap any liquid that may be drawn from the bag. Normal cleaning practices should be maintained.

1. Lift the lid and carefully remove the Drip Tray as to not spill any contents.

Cleaning the Bags

1. Wash bags in warm, soapy water.
2. Allow bags to dry completely before using.

NOTE: Do not reuse bags if they have been used to store raw meats, fish, oily foods or have been boiled or microwaved.

The Complete FoodSaver® System

Get the most out of your FoodSaver® appliance with easy-to-use FoodSaver® Bags, Canisters and Accessories.

FoodSaver® Bags and Rolls

The design of FoodSaver® Bags and Rolls features special channels that enable the efficient and complete removal of air. The multi-ply construction makes them an especially effective barrier to oxygen and moisture, preventing freezer burn. FoodSaver® Bags and Rolls come in a variety of sizes.

IMPORTANT: To avoid possible illness, do not reuse bags after storing raw meats, raw fish or greasy foods. Do not reuse bags that have been microwaved or simmered.

FoodSaver® Vacuum Packaging Canisters

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

The canisters come in a variety of styles and sizes and can be used on the countertop, in the refrigerator or in the pantry.

The Quick Marinator is an excellent way to marinate foods in minutes instead of hours. Any FoodSaver® Canister can be used for marinating,

but we recommend the square or rectangular shapes because less marinade is needed. Canisters should not be used in the freezer.

The stackable, lightweight containers are a convenient option to store make-ahead meals, leftovers and snacks.

Note: Allow hot foods to cool to room temperature before vacuum packaging. Otherwise contents may bubble up out of canister.

FoodSaver® Bottle Stopper

Use FoodSaver® Bottle Stoppers to vacuum package wine, non-carbonated liquids and oils. This will extend the life of the liquid and preserve the flavour. Avoid using the Bottle Stopper on plastic bottles.

Note: Do not vacuum package carbonated or sparkling beverages as gas removal will cause them to go flat.

How to Purchase FoodSaver® Bags, Rolls and Accessories

FoodSaver products are available at most major retailers or through the manufacturers call centre in your region, see back page of manual for details.

HINTS AND TIPS

- Save Money:** Buy in bulk, separate food into meal size portions, vacuum seal, and freeze. Just remove the sealed bag, thaw in the refrigerator, and prepare your meal.
- Save Time:** Prepare meals in advance, vacuum seal, store in the refrigerator or freezer, and reheat for a quick, no-hassle meal.
- Save Food:** Vacuum seal leftovers to eliminate waste.
- Save Flavour:** Wash, vacuum, seal, and freeze seasonal fruits and vegetables to enjoy any time of the year.
- Save clothing, valuable documents, photographs, craft supplies, and much more.**
- Portion Control:** Separate food into individual portions, write nutritional information on the bag, vacuum seal, and store.
- Keep Food Fresh Longer.**

FoodSaver® Vacuum Food Storage System Outperforms Conventional Bags & Wraps

	Storage Time with Conventional Bags & Wraps	Storage Time with FoodSaver® Vacuum Food Storage System*
Freezer		
Beef (Steaks, Roasts)	6 - 12 months	2 - 3 years
Beef (Mince, Stew Meat)	3 - 4 months	1 year
Lean Fish (Cod, Haddock)	4 - 6 months	2 years
Fatty Fish (Salmon, Trout)	2 - 3 months	1 year
Pork Chops	4 - 6 months	2 - 3 years
Poultry	6 - 12 months	2 - 3 years
Soups and Sauces	2 - 4 months	1 - 2 years
Vegetables	6 - 9 months	2 - 3 years
Refrigerator		
Cheese	2 - 4 weeks	4 - 8 months
Deli Meats	3 - 4 days	7 - 10 days
Fruits (Berries)	1 - 5 days	7 - 10 days
Vegetables	2 - 7 days	7 - 14 days
Pantry		
Cereal	2 - 3 months	6 - 12 months
Coffee (Ground)	2 weeks	1 - 2 years
Cookies (Homemade)	1 - 2 weeks	3 - 6 weeks
Flour	6 - 8 months	1 - 2 years
Nuts	6 - 8 months	1 - 2 years

*FoodSaver® vacuum food storage time estimates may vary depending upon preparation, quality of food, and storage conditions.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
Nothing happens when I press down on the lid	<ul style="list-style-type: none"> Make sure the power cord is correctly plugged into the electrical outlet. Make sure the power cord is not damaged in any way. Make sure the electrical outlet is operative by plugging in another appliance. If it is not, please check the circuit breakers or fuses in your home. Make sure the bag is positioned correctly in the vacuum channel. (See Figures on previous pages) Press down firmly on both sides of lid. Wait 20 minutes to allow appliance to cool off, and then try using again.
Air is not vacuumed from the bag	<ul style="list-style-type: none"> Check that there are not gaps, folds, wrinkles or holes in the pre-sealed bags. Verify that the Drip Tray is inserted properly into the unit. Make sure the Accessory Hose is not inserted into the Accessory Port. Check for loose, worn or cracked Upper and Lower Sealing Gaskets. Foods with high liquid contents may prevent the bag from sealing properly. Cut bag open and wipe top inside of bag and reseal. Check to see if bag is properly inserted into the Drip Tray. Make sure you've placed the bag in the proper place. When making a bag from a roll, make sure end of cut piece is on Sealing Strip, NOT over Lower Sealing Gasket or in Drip Tray.
Air has seeped back into the vacuumed bag	<ul style="list-style-type: none"> Check the seal of the bag. There may be a hole or wrinkle that is allowing air to re-enter the bag. Carefully cut the bag open and re-seal it, or use an entirely new bag. Make sure there is no moisture or liquid from the food present within the bag. You may need to cut open the bag and re-seal it in moist setting, or use an entirely new bag. Partially freeze foods with excess liquids, prior to vacuum sealing. Make sure there were no food items with sharp edges that may have punctured the bag. If you find a puncture hole seal the item in an entirely new bag. Make sure no liquids were drawn to the sealing strip area. Check for loose, worn or cracked Upper and Lower Sealing Gaskets. Moisture of foods with high liquid content will prevent the bag from sealing properly. Cut bag open and wipe top inside of bag and reseal.
Bag melts	<ul style="list-style-type: none"> The sealing strip may have been too hot during the sealing process. Allow the unit to cool for 20 seconds between uses. If the bag continues to melt, allow the unit to cool with the lid in the upright position for 25 minutes before using.
Bag will not seal	<ul style="list-style-type: none"> Check that there aren't any gaps, folds, wrinkles or holes in pre-sealed edges. Moisture of foods with high liquid content will prevent the bag from sealing properly. Cut bag open and wipe top inside of bag and reseal. Make sure you've placed the bag in the proper place. When making a bag from a roll, make sure end of cut piece is on Sealing Strip, NOT over Lower Sealing Gasket or in Drip Tray. Make sure you give the appliance time to cool down. Wait at least 20 seconds between seals.

GUARANTEE

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

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

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

The rights and benefits under this guarantee are additional to your statutory rights, which are not affected by this guarantee. Only Holmes Products (Europe) Ltd. ("Holmes") has the right to change these terms.

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

- you promptly notify the place of purchase or Holmes of the problem; and
- the appliance has not been altered in any way or subjected to damage, misuse, abuse, repair or alteration by a person other than a person authorised by Holmes.

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

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

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

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Holmes Products (Europe) Limited

1 Francis Grove
London
SW19 4DT
UK



CONSIGNES IMPORTANTES

Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser cet appareil, car une utilisation correcte vous assure la meilleure performance.

Conservez ces instructions pour les consulter ultérieurement.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, prenez toujours des précautions de sécurité de base, en particulier les suivantes :

1. Lisez attentivement toutes les instructions.
2. Ne nous servez du soude-sac ni sur une surface mouillée ou chaude, ni près d'une source de chaleur.
3. Posez toujours le soude-sac sur une surface plane et d'aplomb.
4. N'immergez aucune pièce du soude-sac, y compris la fiche et le cordon d'alimentation, dans l'eau ou dans tout autre liquide.
5. Tirez délicatement la fiche hors de la prise de courant pour débrancher le soude-sac – ne tirez surtout pas brusquement sur le cordon. Débranchez toujours le soude-sac avant de le nettoyer.
6. N'employez pas le soude-sac si son cordon ou sa fiche est abîmé(e).
7. Ne nous servez pas du soude-sac s'il a mal fonctionné ou bien s'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Quand l'appareil (ou son cordon) est abîmé, il doit être retourné à un centre de service agréé. Veuillez la garantie pour obtenir de plus amples renseignements.
8. N'employez le soude-sac qu'aux fins auxquelles il est destiné.
9. Soyez très vigilant quand l'appareil est utilisé à proximité d'enfants.
10. Pour faire réchauffer des aliments dans des sacs FoodSaver®, assurez-vous de les plonger dans l'eau et faire chauffer jusqu'à faible ébullition à une température de moins de 75°C (170°F).
11. LES ALIMENTS A L'INTERIEUR DU SACHET PEUVENT ETRE DECONGELES MAIS PAS

RECHAUFFES AU FOUR A MICRO-ONDES. Pour décongeler des aliments dans des sacs FoodSaver® au four à micro-ondes, assurez-vous de ne pas dépasser 180 watts de puissance, 2 minutes de cuisson et 70°C (158°F) de température.

12. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dépourvues de l'expérience et du savoir nécessaires, à moins qu'elles ne soient encadrées par une personne responsable de leur sécurité qui leur explique comment utiliser l'appareil. Les enfants devraient être surveillés pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
13. Le soude-sac n'est pas un jouet – veillez à ce qu'il ne soit pas employé comme tel.
14. Ce soude-sac ne convient pas à l'utilisation commerciale. Si vous scellez plus de 30 sacs à la fois, laissez écouter au moins 25 minutes entre les séances d'utilisation.

ATTENTION : Cette machine à emballer sous vide est équipée d'un système de sécurité de pointe qui la réinitialise automatiquement en cas de surchauffe. Le système arrête automatiquement l'appareil pendant une minute environ, après avoir scellé quelques sacs.

Cet appareil est conçu pour une **UTILISATION DOMESTIQUE SEULEMENT**.

Il ne contient aucune pièce que puisse réparer l'utilisateur. N'essayez pas de réparer ce produit. Cet appareil est équipé d'un cordon court qui ne devrait ni s'emmêler ni risquer de faire trébucher, comme pourrait le faire un cordon plus long. Se servir d'un cordon prolongateur est permis à condition d'observer les précautions d'usage, et que sa tension assignnée soit au moins égale à celle du soude-sac. Une telle rallonge ne doit pas pendre du plan de travail ou du plateau de table, afin que les enfants ne puissent pas la tirer et qu'elle ne risque pas de faire accidentellement trébucher.

COMMENCEZ VITE À PROFITER DES AVANTAGES QU'OFFRE LE SYSTÈME D'ENSACHAGE DES DENRÉES SOUS VIDÉ FoodSaver®

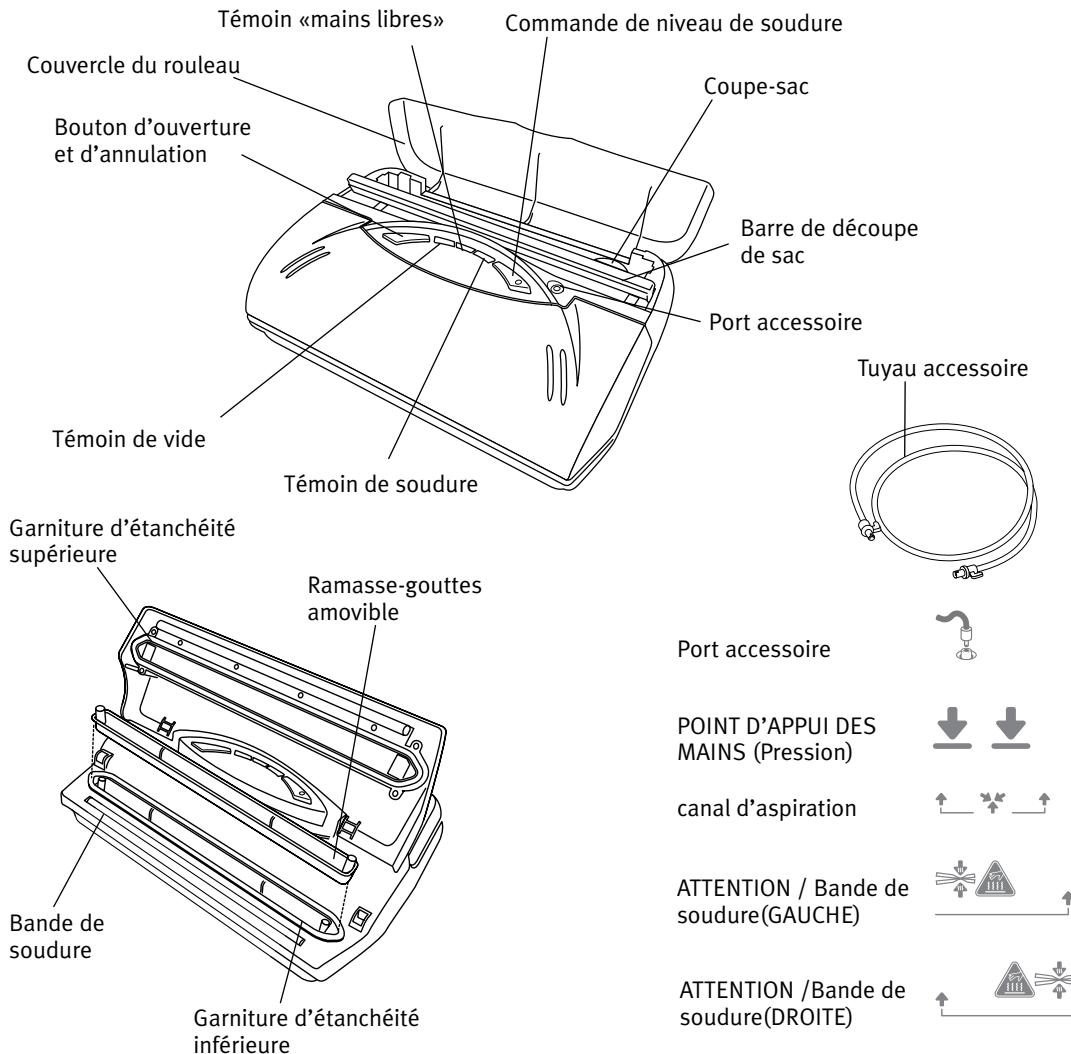
Avec le nouveau système «appuyer longuement et relâcher», vous appuyez fermement sur le couvercle jusqu'à ce que le voyant lumineux «mains libres» s'allume, le soude-sac prend soin du reste! Il continue à faire le vide puis scelle hermétiquement la poche.

Composition de l'ensemble:

- Soude-sac
- Sacs et rouleau de départ
- Tuyau accessoire

Vous économisez temps et argent en préparant les repas à l'avance et en les ensachant hermétiquement sous vide avec votre soude-sac FoodSaver®.

FAMILIARISEZ-VOUS AVEC LE SYSTÈME D'ENSACHAGE SOUS VIDE FoodSaver®



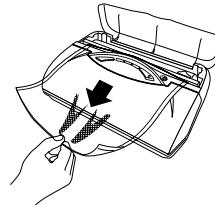
PRÉPARATIFS POUR L'EMPLOI DU SYSTÈME D'ENSACHAGE SOUS VIDE FoodSaver®

Déballez soigneusement votre soude-sac FoodSaver® puis posez-le sur une surface plane et d'aplomb. Assurez-vous qu'il ne reste pas de matières d'emballage à l'intérieur de l'appareil.

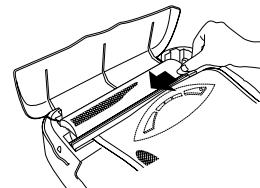
Nettoyez les pièces tel qu'indiqué sous la rubrique **SOINS ET ENTRETIEN** de cette notice d'emploi, avant la toute première utilisation.

FABRICATION DES SACS SUR MESURE AVEC LE ROULEAU INTÉGRÉ

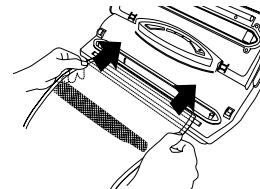
1. Ouvrez le couvercle et posez le rouleau dans le porte-rouleau intégré.
2. Levez la barre de découpe des sacs.
3. Tirez la longueur requise pour contenir l'article, plus un supplément d'au moins 7,5 cm. Abaissez la barre de découpe.



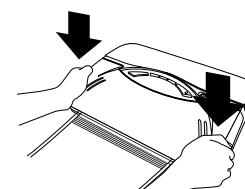
4. Coupez la longueur de sac nécessaire. Veillez à couper bien droit. Branchez l'appareil.



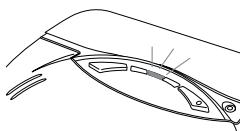
5. Ouvrez le couvercle. Placez un bout du sac que vous venez de couper entre la bande de soudure et la garniture d'étanchéité inférieure. **Ne placez PAS le bout du sac dans le ramasse-gouttes.**



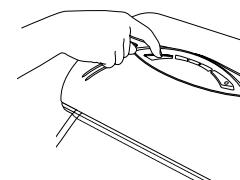
6. Fermez le couvercle. Placez une main à chaque bout du couvercle et appuyez fermement. Le moteur démarra.



REMARQUE: Le soude-sac ne fonctionne que si le couvercle est convenablement fermé.
7. Continuez à appuyer sur le couvercle jusqu'à ce que le témoin «mains libres» s'allume, signe que vous pouvez cesser d'appuyer. Le témoin de soudure luira quand l'appareil commencera à souder le bout.



8. Le bout est soudé lorsque le moteur s'arrête et que les témoins lumineux d'état s'éteignent.
9. Appuyez sur le bouton d'ouverture et d'annulation.



10. Le sac sur mesure est prêt à remplir.
- REMARQUE:** Le bouton d'ouverture et d'annulation sert également à interrompre le processus avant la fin du cycle et à ouvrir le couvercle. Le bout du sac ne sera cependant pas soudé.

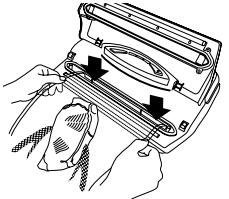
ATTENTION: Ce soude-sac ne convient pas à l'usage commercial. Si vous scellez plus de 30 sacs à la fois laissez écouler au moins 25 minutes entre les séances d'utilisation.

ATTENTION: Cet appareil requiert une période de refroidissement de 20 secondes entre les cycles. Laissez écouler 20 secondes avant de l'employer de nouveau.

ENSACHAGE SOUS VIDE AVEC LES SACS FoodSaver®

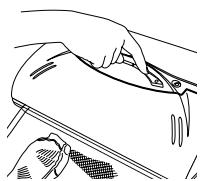
1. Placez l'article à emballer dans un sac précoupé ou sur mesure, en prévoyant au moins 7,5 cm entre le contenu et le haut du sac, pour la contraction que subira le sac.

2. Ouvrez le couvercle et placez le bout ouvert du sac dans le ramasse-gouttes.

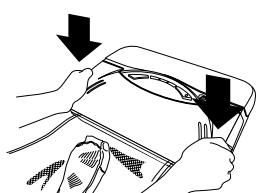


3. Fermez le couvercle.

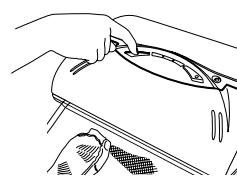
4. Choisissez alors le niveau de soudure nécessaire – Le réglage humide est préférable pour les denrées plutôt liquides alors que le réglage ordinaire est parfait pour les aliments secs.



5. Pour faire débuter le processus, appuyez sur le couvercle des deux mains; le moteur se mettra en marche. Vous pourrez cesser d'appuyer quand le témoin «mains libres» s'allumera. L'appareil continuera à faire le vide puis scellera hermétiquement le sac.



6. La soudure est terminée lorsque le moteur s'arrête et que les témoins d'état s'éteignent.
7. Appuyez sur le bouton d'ouverture et d'annulation.



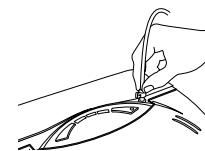
8. Levez le couvercle et retirez la poche scellée.
REMARQUE: Le bouton d'ouverture et d'annulation sert également à interrompre le processus avant la fin du cycle et à ouvrir le couvercle. Le sac ne sera cependant pas soudé.

ATTENTION: Ce soude-sac ne convient pas à l'usage commercial. Si vous scellez plus de 30 sacs à la fois, laissez écouler au moins 25 minutes entre les séances d'utilisation.

ATTENTION: Cet appareil requiert une période de refroidissement de 20 secondes entre les cycles. Laissez écouler 20 secondes avant de l'employer de nouveau.

SCELLAGE SOUS VIDE AVEC LES ACCESSOIRES d'autres marques

1. Insérez fermement un bout du tuyau accessoire fourni avec votre soude-sac dans le port accessoire.

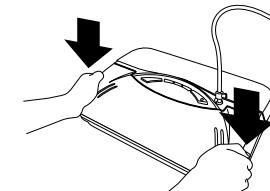


2. Fixez l'autre bout du tuyau accessoire à l'accessoire que vous désirez employer.



3. Pour commencer à faire le vide, placez une main à chaque bout du couvercle et appuyez

fermement jusqu'à ce que le moteur démarre. Vous pourrez cesser d'appuyer quand le témoin «mains libres» s'allumera. L'appareil continuera à faire le vide. Une fois tout l'air évacué, le moteur s'arrêtera et les témoins lumineux s'éteindront.



REMARQUE: L'appareil ne fonctionnera que si son couvercle est convenablement fermé.

REMARQUE: Le bouton d'ouverture et d'annulation sert également à interrompre le processus avant la fin du cycle et à ouvrir le couvercle.

DÉCONGÉLATION ET RÉCHAUFFAGE DES ALIMENTS EMBALLÉS SOUS VIDE

LES ALIMENTS A L'INTERIEUR DU SACHET PEUVENT ETRE DECONGELES MAIS PAS RECHAUFFES AU FOUR A MICRO-ONDES.

Décongélation- Toujours décongeler les aliments au réfrigérateur ou bien au four à micro-ondes – ne pas décongeler des aliments périssables à température ambiante. Assurez-vous de couper le coin du sac avant de le mettre au four à micro-ondes. Il est recommandé de mettre le sac sur un plat allant au four à micro-ondes pour éviter que le liquide ne se déverse dans le four.

Faire réchauffer – Pour faire réchauffer des aliments au four à micro-ondes, les retirer du sac et les mettre dans un plat allant au four à micro-ondes.

Vous pouvez aussi faire réchauffer les aliments des Sacs FoodSaver® en les plongeant dans l'eau à une température d'ébullition en dessous de 75°C (170°F).

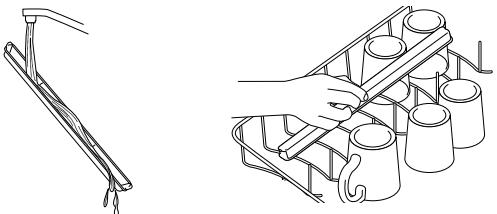
SOINS ET ENTRETIEN

1. Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
2. Ne le plongez pas dans l'eau.
3. Ne vous servez pas de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
4. Essuyez la carrosserie avec un linge humide et un détergent doux.
5. Épongez aliments ou liquides se trouvant à l'intérieur de l'appareil avec un essuie-tout en papier.
6. Asséchez très soigneusement toutes les pièces avant de brancher de nouveau l'appareil et de recommencer à vous en servir.

Nettoyage du ramasse-gouttes amovible

Le soude-sac FoodSaver® présente un ramasse-gouttes amovible qui recueille tout liquide soutiré du sac. Observez les méthodes d'hygiène usuelles.
1. Levez le couvercle et sortez le ramasse-gouttes avec soin afin de ne pas renverser son contenu.

2. Lavez-le à l'eau savonneuse chaude ou dans le panier supérieur du lave-vaisselle.



3. Laissez-le sécher complètement.
4. Replacez le ramasse-gouttes.

NETTOYAGE DES SACS

1. Lavez les sacs à l'eau savonneuse chaude.
2. Laissez totalement sécher les sacs avant de les employer.

REMARQUE: NE réutilisez PAS les sacs ayant contenu de la viande crue, du poisson, des aliments gras ou bien des sacs qui ont bouilli ou ont été mis au four à micro-ondes.

LE SYSTÈME FOODSAVER® AU COMPLET

Profitez totalement de votre appareil FoodSaver® avec les Sacs, Pots et Accessoires faciles à utiliser de FoodSaver®.

Les Sacs et Rouleaux FoodSaver®

Les Sacs et Rouleaux FoodSaver® ont été conçus pour permettre l'évacuation complète et efficace de l'air. Les multiples épaisseurs les rendent particulièrement efficaces contre la pénétration de l'oxygène et de l'humidité, ce qui permet d'éviter les brûlures de congélation. Vous trouverez les Sacs et Rouleaux FoodSaver® en plusieurs tailles.

IMPORTANT: Pour éviter toute possibilité de maladie, ne pas réutiliser les sacs après avoir emballé de la viande crue, du poisson cru ou des aliments gras. Ne pas réutiliser les sacs qui sont passés au four à micro-ondes ou qui ont mijotés.

Les Pots Sous Vide Thermosoudables FoodSaver®

Les Pots FoodSaver® sont simples à utiliser et parfaits pour emballer des produits délicats tels que muffins et autres pâtisseries, liquides et aliments secs. Vous trouverez les pots en une multitude de styles et de tailles, ils peuvent être utilisés sur le plan de travail, dans le réfrigérateur ou dans le placard.

La Marinade Rapide est un excellent moyen de mariner les aliments en quelques minutes au lieu de plusieurs heures. Vous pouvez utiliser n'importe quel Pot FoodSaver® pour vos marinades mais nous vous

recommandons les récipients carrés ou rectangulaires parce que vous aurez besoin de moins de marinade. Les Pots ne devraient pas être utilisés dans le réfrigérateur.

Les boîtes empilables et légères sont pratiques pour conserver la fraîcheur des repas préparés à l'avance, des restes et des collations.

Remarque: Laisser les aliments chauds refroidir à température ambiante avant de les emballer sous vide. Sinon il est possible que le contenu bouillonne et déborde du pot.

Le Bouchon de Bouteille FoodSaver®

Utiliser les Bouchons FoodSaver® pour emballer sous vide du vin, des liquides non-gazeux et des huiles. Cela permettra au liquide de durer plus longtemps et de conserver son goût plus longtemps. Evitez d'utiliser les Bouchons sur des bouteilles en plastique.

Remarque: Ne pas emballer sous vide des liquides gazeux ou mousseux car l'évacuation du gaz rendra ces boissons plates.

A quel endroit puis-je acheter les Sacs, Rouleaux et Accessoires de FoodSaver®?

Les produits FoodSaver sont disponibles dans la majorité des grands magasins ou à travers du centre de service clientèle de votre région, vous reporter à la dernière page du mode d'emploi pour plus d'informations.

TRUCS PRATIQUES

- **Économie d'argent:** Acheter en gros est plus avantageux; vous pouvez alors préparer des portions que vous emballerez sous vide et congelez. Le moment venu, vous sortez une poche, la faites décongeler au réfrigérateur puis préparez le repas.
- **Économie de temps:** Préparez des repas à l'avance, ensachez-les, réfrigérez-les ou bien congelez-les puis réchauffez-les commodément dans la poche pour les déguster.
- **Élimination du gaspillage:** Emballez les restes sous vide pour réduire toutes pertes.
- **Protection de la saveur:** Lavez les légumes et fruits saisonniers, emballez-les sous vide et congelez-les – vous pouvez ainsi les apprécier tout au long de l'année.
- **Protection des vêtements, des documents importants, des photos, des fournitures d'artisanat, et bien d'autres.**
- **Contrôle des portions:** Préparez des portions individuelles puis inscrivez l'information nutritionnelle sur les poches; ensachez les portions sous vide et mettez-les en réserve.
- **Fraîcheur préservée bien plus longtemps.**

FoodSaver® LE SYSTÈME D'EMBALLAGE D'ALIMENTS SOUS VIDE EST PLUS PERFORMANT QUE LES SACS ET EMBALLAGES TRADITIONNELS

	Période de conservation avec les sacs et emballages traditionnels	Période de conservation avec le système d'emballage sous vide FoodSaver®*
CONGÉLATEUR		
Viande de bœuf (steaks, rôtis)	6 - 12 mois	2 - 3 ans
Viande de bœuf (haché, à bouillir)	3 - 4 mois	1 an
Poisson maigre (morue, églefin)	4 - 6 mois	2 ans
Poisson gras (saumon, truite)	2 - 3 mois	1 an
Côtelettes de porc	4 - 6 mois	2 - 3 ans
Volaille	6 - 12 mois	2 - 3 ans
Potages et sauces	2 - 4 mois	1 - 2 ans
Légumes	6 - 9 mois	2 - 3 ans
RÉFRIGÉRATEUR		
Fromage	2 - 4 semaines	4 - 8 mois
Charcuterie	3 - 4 jours	7 - 10 jours
Fruits (baies)	1 - 5 jours	7 - 10 jours
Légumes	2 - 7 jours	7 - 14 jours
GARDE-MANGER		
Céréales	2 - 3 mois	6 - 12 mois
Café (moulu)	2 semaines	1 - 2 ans
Petits gâteaux (faits maison)	1 - 2 semaines	3 - 6 semaines
Farine	6 - 8 mois	1 - 2 ans
Noix	6 - 8 mois	1 - 2 ans

* L'estimation de la période de conservation avec FoodSaver® dépend de la préparation, de la qualité des aliments et des conditions de stockage.

DÉPANNAGE

Problème	Solution
Rien ne se passe lorsque j'appuie sur le couvercle	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que le cordon d'alimentation soit parfaitement branché. Assurez-vous que le cordon n'ait subi aucune avarie. Assurez-vous que la prise de courant soit sous tension en y branchant un autre appareil. Si nécessaire, vérifiez les disjoncteurs ou fusibles du domicile. Assurez-vous que le sac soit correctement positionné dans le ramasse-gouttes. (Voyez les schémas des pages précédentes) Appuyez fermement de part et d'autre du couvercle. Laissez refroidir l'appareil pendant 20 minutes puis réessayez.
L'air que contient le sac n'est pas évacué	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez qu'il n'y ait pas de plis, trous, ou autres dans le sac réutilisé. Assurez-vous que le ramasse-gouttes soit parfaitement positionné. Veillez à ce que le tuyau accessoire ne soit pas inséré dans le port accessoire. Vérifiez le bon état des garnitures d'étanchéité supérieure et inférieure. La haute teneur en humidité des aliments peut empêcher l'évacuation. Coupez la soudure, asséchez l'intérieur, en haut, puis ressoudez le sac. Vérifiez que le sac soit correctement positionné dans le ramasse-gouttes. Assurez-vous d'avoir placé le sac au bon endroit. S'il s'agit d'un sac fait sur mesure, veillez à ce que le bout coupé soit bien sur la bande de soudure et NON sur la garniture inférieure ou dans le ramasse-gouttes.
De l'air s'est réinfiltré dans le sac	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez l'herméticité du sac, un petit trou ou un pli pourrait laisser filtrer de l'air. Coupez la soudure puis rescellez le sac ou utilisez un sac neuf. Assurez-vous qu'il n'y ait pas de sucs ou de jus des aliments dans le sac. Il faudra peut-être que vous coupez soigneusement la soudure puis rescelliez le sac, ou bien essayez un autre sac. Congelez partiellement les aliments qui contiennent beaucoup de liquide avant de les ensacher. Assurez-vous que le contenu du sac n'ait pas d'arêtes ou de bords coupants qui aient pu transpercer le sac. Si vous découvrez un accroc, placez le contenu dans un autre sac. Assurez-vous que du liquide n'ait pas été aspiré à l'endroit où la soudure doit se faire. Vérifiez le bon état des garnitures d'étanchéité supérieure et inférieure. La haute teneur en humidité des aliments peut empêcher la soudure. Coupez la soudure, asséchez l'intérieur, en haut, puis ressoudez le sac.
Le.sac.a.fondu	<ul style="list-style-type: none"> Il se peut que la bande de soudure ait été trop chaude pour l'opération. Laissez refroidir l'appareil pendant 20 secondes entre utilisations. Si le sac continue à fondre, laissez refroidir l'appareil 25 minutes – le couvercle étant levé – avant de continuer.
Le.sac.ne.se.scelle.pas	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez qu'il n'y ait pas de plis, trous, ou autres dans les bords préscellés. La haute teneur en humidité des aliments peut empêcher la soudure. Coupez la soudure, asséchez l'intérieur, en haut, puis ressoudez le sac. Assurez-vous d'avoir placé le sac au bon endroit. S'il s'agit d'un sac fait sur mesure, veillez à ce que le bout coupé soit bien sur la bande de soudure et NON sur la garniture inférieure ou dans le ramasse-gouttes. Rappelez-vous que l'appareil a besoin de refroidir. Laissez écouler au moins 20 secondes entre les soudures.

GARANTIE

Veuillez conserver votre ticket de caisse, il vous sera demandé lors de toute réclamation sous garantie. Cet appareil est garanti 2 ans à partir de la date d'achat, comme indiqué dans le présent document. Dans le cas peu probable d'une panne résultant d'un défaut de conception ou de fabrication au cours de la période de garantie, veuillez rapporter l'appareil au magasin où vous l'avez acheté avec votre ticket de caisse et une copie de cette garantie. Vos droits statutaires ne sont aucunement affectés par cette garantie. Seul Holmes Products (Europe) Ltd. (« Holmes ») peut modifier ces dispositions. Holmes s'engage à réparer ou remplacer gratuitement, pendant la période de garantie, toute pièce de l'appareil qui se révèle défectueuse sous réserve que :

- vous avertissiez rapidement le magasin ou Holmes du problème ; et
- l'appareil n'ait pas été altéré de quelque manière que ce soit ou endommagé, utilisé incorrectement ou abusivement, ou bien réparé ou altéré par une personne autre qu'une personne agréée par Holmes Products Europe.

Cette garantie ne couvre pas les défauts liés à une utilisation incorrecte, un dommage, une utilisation abusive, l'emploi d'une tension incorrecte, les catastrophes naturelles, les événements hors du contrôle de Holmes, une réparation ou une altération par une personne autre qu'une personne agréée par Holmes ou le non-respect des instructions d'utilisation. De plus, cette garantie ne couvre pas non plus l'usure normale, y compris, mais sans limitation, les petites décolorations et éraflures.

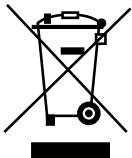
Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine et elle n'étend aucun droit à toute personne acquérant l'appareil pour un usage commercial ou communal.

Si votre appareil est accompagné d'une garantie locale ou d'une carte de garantie, veuillez en consulter les dispositions et conditions en vigueur, ou vous adresser à votre revendeur local pour en savoir plus.

Ce label indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers dans l'ensemble de l'UE. Pour éviter les effets néfastes que l'élimination sauvage des déchets peut avoir sur l'environnement ou la santé, veillez à appliquer un recyclage responsable qui favorisera la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner un appareil usé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ; vous pouvez aussi vous adresser au revendeur auprès duquel vous avez acheté l'appareil. Il sera en mesure d'assurer le recyclage écologique de ce produit.

Holmes Products (Europe) Limited

1 Francis Grove
London
SW19 4DT
UK



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie diese Anleitung vor Verwendung des Geräts bitte sorgfältig durch, da Sie nur bei ordnungsgemäßer Verwendung die optimale Leistung erzielen.

Bewahren Sie diese Anleitung für zukünftige Nachschlagezwecke auf.

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sind immer einige grundlegende Sicherheitshinweise zu beachten, unter anderem:

1. Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch.
2. Benutzen Sie das Folienschweißgerät nicht auf nassen oder heißen Flächen oder in der Nähe von Wärmequellen.
3. Benutzen Sie das Gerät immer auf einem trockenen, ebenen Untergrund.
4. Tauchen Sie das Folienschweißgerät, das Netzkabel oder den Netzstecker NICHT in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
5. Um die Stromversorgung zu unterbrechen, ziehen Sie das Stromkabel aus der Steckdose. Ziehen Sie NICHT am Kabel. Ziehen Sie vor dem Reinigen immer erst den Stecker des Folienschweißgeräts aus der Steckdose.
6. Wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt ist, dürfen Sie das Folienschweißgerät nicht verwenden.
7. Wenn das Folienschweißgerät nicht richtig funktioniert oder beschädigt ist, dürfen Sie es nicht verwenden. Im Falle einer Beschädigung am Kabel oder am Gerät senden Sie es an das dafür zuständige Servicecenter. Weitere Informationen dazu finden Sie in Ihrem Garantiezertifikat.
8. Verwenden Sie das Folienschweißgerät nur für den dafür vorgesehenen Zweck.
9. Beim Einsatz dieses Produkts im Umfeld von Kindern ist eine sorgfältige Beaufsichtigung erforderlich.
10. Beim Aufwärmen von Nahrungsmitteln in FoodSaver® Beuteln bitte darauf achten, dass die Beutel nur in einer niedrigen Wassertemperatur unter 75 °C ziehen.
11. NAHRUNGSMITTEL KÖNNEN IM BEUTEL AUFGETAUT, ABER NICHT IN DER MIKROWELLE WIEDER ERHITZT WERDEN. Beim Auftauen von Nahrungsmitteln in

UND NUN VIEL SPASS MIT IHREM FoodSaver® FOLIENSCHWEISSGERÄT!

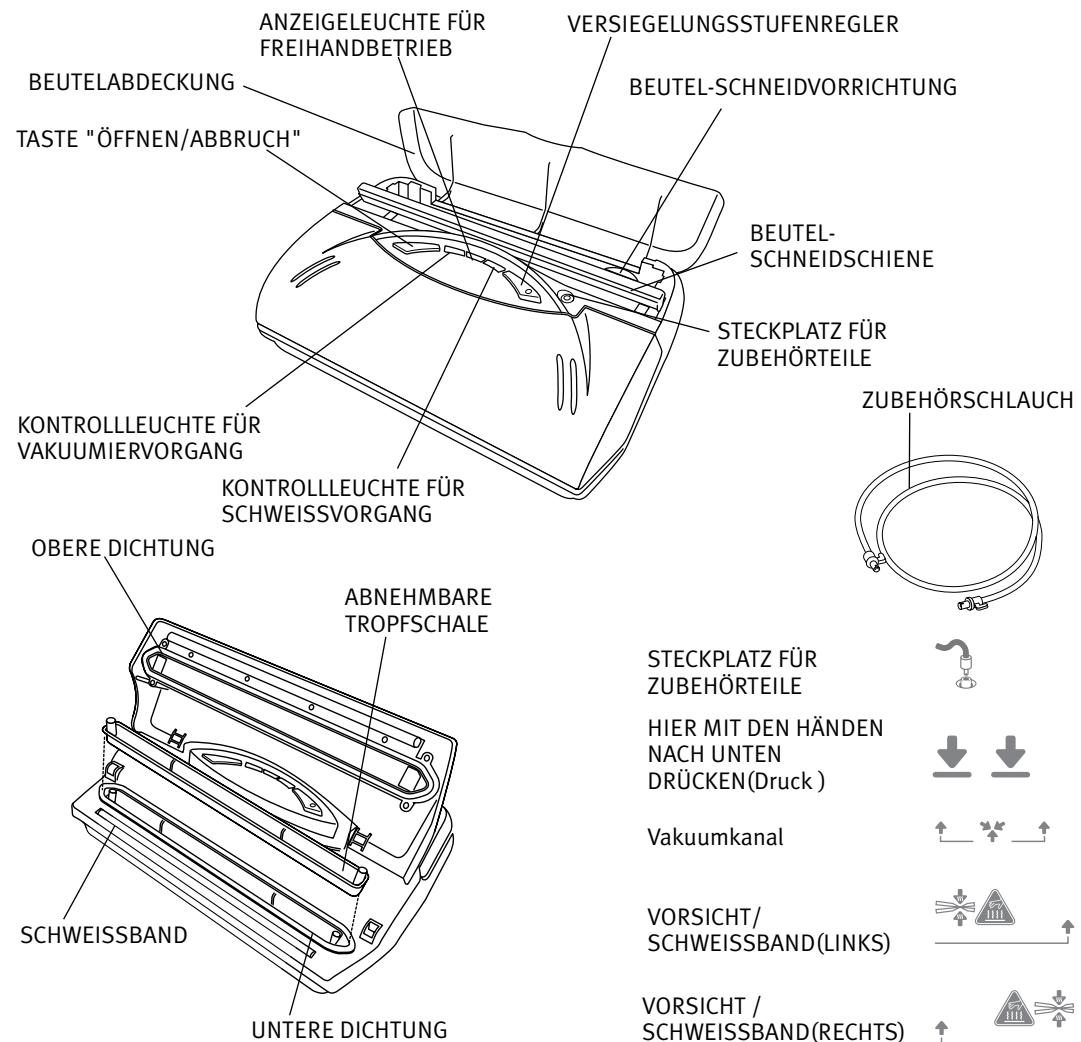
Dank des innovativen Systems mit den Funktionen Drücken/Halten und Lösen müssen Sie lediglich den Deckel fest herunterdrücken und warten, bis die Anzeigeleuchte für den Freihandbetrieb blinkt. Dann können Sie Ihre Hände von Ihrem Folienschweißgerät nehmen und es erledigt den Rest! Das Gerät fährt selbstständig fort und verschweißt die Beutel.

Lieferumfang:

- Folienschweißgerät
- Starter-Set Beutel und Folienrolle
- Zubehörschlauch

Wenn Sie Ihre Nahrungsmittel und Mahlzeiten im Vorfeld vorbereiten und dann mit Hilfe des FoodSaver® Folienschweißgeräts aufbewahren, sparen Sie Zeit und Geld.

BESCHREIBUNG DES FoodSaver® VACUUM FOLIENSCHWEISSGERÄTS



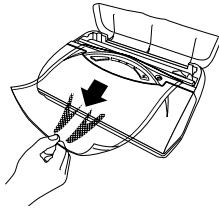
INBETRIEBNAHME IHRES FoodSaver® FOLIENSCHWEISSGERÄTES

Packen Sie Ihr FoodSaver® Folienschweißgerät vorsichtig aus und stellen Sie es auf eine ebene Fläche. Vergewissern Sie sich, dass Sie sämtliche Verpackungsmaterialien aus dem Innenraum des Geräts entfernt haben.

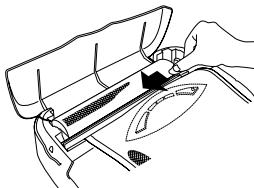
Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Teile gemäß des Abschnitts **PFLEGE UND REINIGUNG** dieser Gebrauchsanweisung.

SO KÖNNEN SIE BEUTEL AUS DER INTEGRIERTEN FOLIENROLLE SELBST ZUSCHNEIDEN

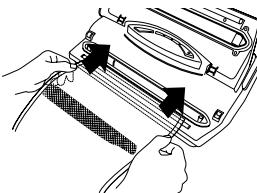
- Öffnen Sie den Deckel und legen Sie die Folienrolle in das Fach zur Aufbewahrung der Folienrolle.
- Heben Sie die Beutel-Schneidschiene an.
- Ziehen Sie soviel Material von der Rolle wie nötig ist, um das gewünschte Produkt darin luftdicht zu verpacken, und geben Sie 7.5 cm zu. Senken Sie die Beutel-Schneidschiene.



- Scheiden Sie die gewünschte Beutellänge von der Folienrolle ab. Gehen Sie sicher, dass Sie eine gerade Linie schneiden. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose.

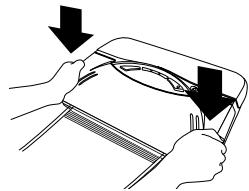


- Öffnen Sie den Deckel. Legen Sie ein Ende des zugeschnittenen Beutels zwischen Schweißband und die untere Dichtung. Legen Sie das offene Ende des Beutels NICHT in die Tropfschale.



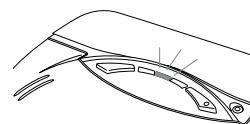
- Schließen Sie den Deckel. Legen Sie Ihre Hände an beide Seiten des Deckels. Drücken Sie Ihre

Hände fest nach unten und halten Sie diese Position, bis der Motor startet.

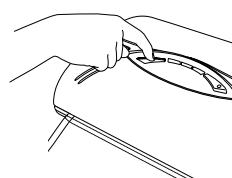


HINWEIS: Das Gerät funktioniert erst, wenn der Deckel fest verschlossen ist.

- Halten Sie den Deckel weiter gedrückt. Sobald die Anzeigeleuchte für den Freihandbetrieb blinkt, können Sie Ihre Hände vom Deckel nehmen. Die Kontrollleuchte für den Schweißvorgang beginnt zu leuchten, wenn das Gerät mit dem Verschweißen beginnt.



- Der Versiegelungsvorgang ist beendet, wenn sich der Motor abschaltet und die Vorgangs-Kontrollleuchten erlöschen.
- Drücken Sie die Taste "Öffnen/Abbruch".



- Der Beutel kann jetzt zum Vakuumieren und Verschweißen verwendet werden.

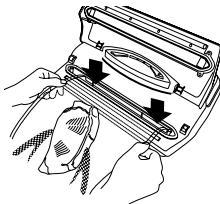
HINWEIS: Die Taste "Öffnen/Abbruch" kann auch zum Abbruch eines bereits gestarteten Vorgangs benutzt werden. Der Deckel lässt sich dann öffnen. In diesem Falle wird der Beutel nicht verschweißt.

VORSICHT: Das Folienschweißgerät eignet sich nicht für kommerzielle Zwecke. Beim Versiegeln von mehr als 30 Beuteln hintereinander, sollten Sie mindestens 25 Minuten warten, bevor Sie fortfahren.

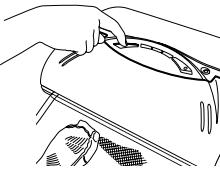
VORSICHT: Das Folienschweißgerät eignet sich nicht für kommerzielle Zwecke. Wenn Sie mehr als 30 Beutel oder andere Behältnisse hintereinander verschweißt haben, sollten Sie mindestens 25 Minuten warten, bevor Sie fortfahren.

VAKUUMVERSIEGELN MIT FoodSaver® -BEUTELN

- Lassen Sie zwischen den Lebensmitteln und dem offenen Beutelende mindestens 7.5 cm Platz für die Kontraktion.
- Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das offene Ende des Beutels in die Tropfschale.



- Der Versiegelungsvorgang ist beendet, wenn sich der Motor abschaltet und die Vorgangs-Kontrollleuchten erlöschen.
- Drücken Sie die Taste "Öffnen/Abbruch".

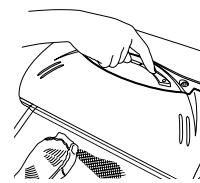


- Heben Sie den Deckel an und entnehmen Sie den Beutel.

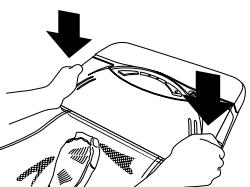
HINWEIS: Die Taste "Öffnen/Abbruch" kann auch zum Abbruch eines bereits gestarteten Vorgangs benutzt werden. Der Deckel lässt sich dann öffnen. In diesem Falle wird der Beutel nicht verschweißt.

VORSICHT: Das Folienschweißgerät eignet sich nicht für kommerzielle Zwecke. Beim Versiegeln von mehr als 30 Beuteln hintereinander, sollten Sie mindestens 25 Minuten warten, bevor Sie fortfahren.

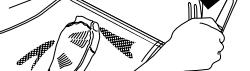
VORSICHT: Zwischen den Vakuumiervorgängen kühlt das Gerät ab. Vor dem nächsten Gebrauch sollten Sie 20 Sekunden warten.



- Schließen Sie den Deckel.
- Wählen Sie die entsprechende Versiegelungsstufe – Wählen Sie "Feucht" für Lebensmittel, die viel Flüssigkeit enthalten, oder "Normal" für trockene Lebensmittel.

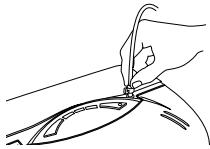


- Sobald die Anzeigeleuchte für den Freihandbetrieb blinkt, können Sie Ihre Hände vom Deckel nehmen. Sobald die Anzeigeleuchte für den Freihandbetrieb blinkt, ist es sicherer, die Hände vom Deckel zu nehmen. Das Gerät fährt selbstständig mit dem Vakuumieren und Verschweißen des Beutels fort.



VAKUUMVERSIEGELN MIT ZUBEHÖR ANDERER MARKEN

- Stecken Sie das eine Ende des mitgelieferten Zubehörschlauchs in den Zubehöranschluss.

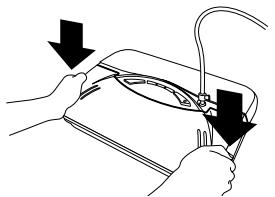


- Verbinden das andere Ende des Zubehörschlauchs mit dem Zubehör.



- Um mit dem Vakuumiervorgang zu beginnen, drücken Sie den Deckel mit beiden Händen fest nach unten, bis der Motor startet. Halten Sie

den Deckel weiter gedrückt. Sobald die Anzeigeleuchte für den Freihandbetrieb blinkt, ist es sicherer, die Hände vom Deckel zu nehmen. Das Gerät fährt selbstständig mit dem Vakuumiervorgang fort. Sobald alle Luft entwichen ist, werden Motor und Kontrollleuchten automatisch abgeschalten.



HINWEIS: Das Gerät funktioniert erst, wenn der Deckel fest verschlossen ist.

HINWEIS: Die Taste "Öffnen/Abbruch" kann auch zum Abbruch eines bereits gestarteten Vorgangs benutzt werden. Der Deckel lässt sich dann öffnen.

AUFTAUEN UND ERHITZEN VAKUUMVERPACKTER LEBENSMITTEL

NAHRUNGSMITTEL KÖNNEN IM BEUTEL AUFGETAUT, ABER NICHT IN DER MIKROWELLE WIEDER ERHITZT WERDEN.

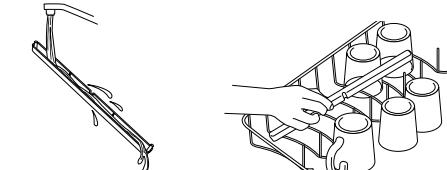
Auftauen – Nahrungsmittel stets entweder im Kühlschrank oder in der Mikrowelle auftauen. Verderbliche Nahrungsmittel niemals bei Zimmertemperatur auftauen. Bevor der Beutel in die Mikrowelle gelegt wird, zuerst eine Ecke abschneiden. Beutel auf einen für die Mikrowelle geeigneten Teller legen, um zu vermeiden, dass Flüssigkeit überschwappt.

Aufwärmen – Zum Aufwärmen von Nahrungsmitteln in der Mikrowelle nehmen Sie das Nahrungsmittel aus dem Beutel und legen es auf einen für die Mikrowelle geeigneten Teller.

Sie können Nahrungsmittel in FoodSaver® Beuteln auch aufwärmen, indem Sie den Beutel im Wasser bei einer Temperatur unter 75 °C ziehen lassen.

PFLEGE UND REINIGUNG

- Ziehen Sie vor dem Reinigen immer erst den Stecker des Geräts aus der Steckdose.
- Tauchen Sie das Gerät nicht unter Wasser.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuermittel.
- Wischen Sie die Geräteaußenseite mit einem feuchten Tuch und Seifenlauge ab.
- Wischen Sie Lebensmittelreste oder Flüssigkeitsrückstände mit einem Papierküchentuch aus dem Innern des Geräts.
- Reinigen Sie alle Teile gründlich, bevor Sie das Gerät wieder anschließen und in Betrieb nehmen.



- Lassen Sie die Tropfschale vollständig trocknen.
- Setzen Sie die Tropfschale wieder ein.

Reinigung der Beutel

- Reinigen Sie die Beutel mit warmem Seifenwasser.
- Lassen Sie die Beutel vor der Verwendung vollständig trocknen.

HINWEIS: Verwenden Sie die Beutel nicht wieder, wenn Sie diese zur Aufbewahrung von rohem Fleisch und Fisch oder ölhaltigen Nahrungsmitteln, zum Kochen oder in der Mikrowelle genutzt haben.

Das komplette FoodSaver® System

Holen Sie mit den benutzerfreundlichen FoodSaver® Beuteln, Kanistern und dem Zubehör das Meiste aus Ihrem FoodSaver® Gerät heraus.

FoodSaver® Beutel und Rollen

Die FoodSaver® Beutel und Rollen verfügen über ein Design mit speziellen Kanälen zur effizienten und kompletten Entfernung von Luft. Die mehrlagige Konstruktion bietet einen besonderen Schutz vor Sauerstoff und Feuchtigkeit und verhindert Gefrierbrand. FoodSaver® Beutel und Rollen gibt es in verschiedenen Größen.

WICHTIG: Zur Vermeidung eventueller Erkrankungen die Beutel nach dem Aufbewahren von rohem Fleisch oder Fisch sowie fettigen Nahrungsmitteln nicht erneut verwenden. Beutel nicht erneut verwenden, wenn sie in der Mikrowelle waren oder gekochelt haben.

FoodSaver® Vakuumverpackungskanister

FoodSaver® Kanister sind benutzerfreundlich und ideal zum Vakuumverpacken empfindlicher Produkte, wie z. B. Muffins oder andere Backwaren, Flüssigkeiten und Trockenerzeugnisse. Die Kanister gibt es in mehreren Ausführungen und Größen und können auf der Arbeitsplatte, im Kühlschrank oder in der Speisekammer verwendet werden.

Mit dem Quick Marinator (Schnellmarinierer) marinieren Sie Lebensmittel in Minuten anstatt in Stunden. Alle FoodSaver® Kanister können zum

Marinieren verwendet werden, wir empfehlen jedoch viereckige oder rechteckige Behälter, weil dadurch weniger Marinade benötigt wird. Kanister nicht im Gefrierschrank verwenden.

Ihre vorbereiteten Mahlzeiten, Reste und Snacks bewahren Sie praktisch in den stapelbaren, leichten Behältern auf.

Hinweis: Ehe Sie etwas vakuumverpacken stets heiße Nahrungsmittel auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Andernfalls könnte der Inhalt aus dem Kanister oben herauslaufen.

FoodSaver® Flaschenverschluss

Verwenden Sie die FoodSaver® Flaschenverschlüsse zum Verpacken von Wein, kohlesäurefreien Flüssigkeiten und Ölen. Dies macht Flüssigkeiten länger haltbar und bewahrt den Geschmack. Flaschenverschlüsse nicht für Plastikflaschen verwenden.

Hinweis: Keine kohlesäurehaltigen oder sprudelnde Getränke vakuumverpacken, da sie sonst durch das entweichende Gas schal werden.

Wo kann ich FoodSaver® Beutel, Rollen und Zubehör kaufen?

FoodSaver Produkte sind bei fast allen herkömmlichen Einzelhändlern erhältlich oder über das Kunden-Call Center des Herstellers in Ihrem Gebiet. Informationen hierzu finden Sie auf der Rückseite der Anleitung.

TIPPS UND HINWEISE

- So sparen Sie Geld:** Kaufen Sie große Mengen an Nahrungsmitteln ein und teilen Sie diese in kleinere Portionen ein. Vakuumieren und verschweißen Sie diese dann und frieren Sie sie ein. Entnehmen Sie später den verschweißten Beutel, tauen Sie ihn im Kühlschrank auf und bereiten Sie anschließend Ihre Mahlzeit zu.
- So sparen Sie Zeit:** Bereiten Sie Mahlzeiten schon im Vorfeld zu, vakuieren und verschweißen Sie diese und bewahren Sie sie im Kühlschrank oder Gefrierfach auf. Durch das Aufwärmen der Speisen haben Sie mühelos und schnell eine Mahlzeit auf dem Tisch.
- So sparen Sie Lebensmittel:** Vakuumieren und verschweißen Sie Reste von Mahlzeiten, um nichts wegwerfen zu müssen.
- So bleibt der Geschmack erhalten:** Waschen, vakuieren und verschweißen Sie Saisonfrüchte und -gemüsesorten und frieren Sie diese ein, um sie das ganze Jahr über zu genießen.
- Schützen Sie auch Ihre Kleidung, wertvolle Dokumente, Fotos, Bastelbedarf usw. durch Vakuumversiegelung.**
- Gezielte Portionierung:** Teilen Sie Ihre Lebensmittel in Portionen auf und beschriften, vakuieren und verschweißen Sie die Beutel für die Aufbewahrung.
- So bleiben Lebensmittel länger frisch.**

MIT DEM FoodSaver® SYSTEM VAKUUMVERPACKTE LEBENSMITTEL HALTEN LÄNGER ALS IN HERKÖMMLICHEN BEUTELN UND TÜTEN

	Lagerzeit mit herkömmlichen Beuteln und Tüten	Lagerzeit mit FoodSaver® Folienschweißgerät *
GEFRIERSCHRANK		
Rindfleisch (Steaks, Braten)	6 - 12 Monate	2 - 3 Jahre
Rindfleisch (Hackfleisch, Schmorfleisch)	3 - 4 Monate	1 Jahr
Magerer Fisch (Dorsch, Schellfisch)	4 - 6 Monate	2 Jahre
Fettiger Fisch (Lachs, Forelle)	2 - 3 Monate	1 Jahr
Schweinekoteletts	4 - 6 Monate	2 - 3 Jahre
Geflügel	6 - 12 Monate	2 - 3 Jahre
Suppen und Saucen	2 - 4 Monate	1 - 2 Jahre
Gemüse	6 - 9 Monate	2 - 3 Jahre
KÜHLSCHRANK		
Käse	2 - 4 Wochen	4 - 8 Monate
Feinkost	3 - 4 Tage	7 - 10 Tage
Obst (Beeren)	1 - 5 Tage	1 - 2 Wochen
Gemüse	2 - 7 Tage	7 - 14 Tage
VORRATSKAMMER		
Müsli	2 - 3 Monate	6 - 12 Monate
Kaffee (gemahlen)	2 Wochen	1 - 2 Jahre
Gebäck (eigene Herstellung)	1 - 2 Wochen	3 - 6 Wochen
Mehl	6 - 8 Monate	1 - 2 Jahre
Nüsse	6 - 8 Monate	1 - 2 Jahre

* Die geschätzten Lagerzeiten von Lebensmitteln, die mit dem FoodSaver® Folienschweißgerät eingeschweißt wurden, hängen von der Vorbereitung, der Qualität und den Aufbewahrungsbedingungen der Lebensmittel ab.

FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	Lösung
Wenn ich den Deckel herunterdrücke, passiert nichts.	<ul style="list-style-type: none"> Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel ordnungsgemäß in der Steckdose eingesteckt ist. Prüfen Sie, ob das Netzkabel unbeschädigt ist. Vergewissern Sie sich, dass die Steckdose funktioniert, indem Sie ein anderes Gerät einstecken. Funktioniert auch dieses Gerät nicht, überprüfen Sie die Schutzschalter und Sicherungen in Ihrem Haus. Prüfen Sie, ob der Beutel richtig in der Verschweißvorrichtung liegt. (Siehe Abbildungen auf den vorherigen Seiten.) Drücken Sie den Deckel auf beiden Seiten kräftig herunter. Warten Sie 20 Minuten, damit sich das Gerät abkühlen kann. Versuchen Sie es dann erneut.
Die Luft wird nicht aus dem Beutel gesaugt.	<ul style="list-style-type: none"> Überprüfen Sie, ob sich in den vorverschweißten Beuteln Risse, Falten oder Löcher befinden. Prüfen Sie, ob die Tropfschale sachgemäß an dem Gerät angebracht ist. Vergewissern Sie sich, dass der Zubehörschlauch nicht in den Zubehöranschluss gesteckt ist. Überprüfen Sie, ob die obere bzw. untere Dichtung locker, abgenutzt oder beschädigt ist. Nahrungsmittel mit hohem Feuchtigkeitsanteil könnten dazu führen, dass der Beutel nicht ordnungsgemäß verschweißt wird. Schneiden Sie den Beutel auf, wischen Sie das obere Ende innen ab und verschweißen Sie den Beutel erneut. Überprüfen Sie, ob der Beutel korrekt in die Tropfschale gelegt wurde. Prüfen Sie, ob der Beutel richtig eingelegt ist. Wenn Sie einen Beutel aus einer Rolle zuschneiden, achten Sie darauf, dass das Ende des abgeschnittenen Stücks auf dem Schweißband liegt und NICHT über der unteren Dichtung oder der Tropfschale.
Es ist Luft in den vakuumierten Beutel eingedrungen.	<ul style="list-style-type: none"> Überprüfen Sie die Schweißnaht des Beutels. Möglicherweise befindet sich ein Loch oder eine Falte in der Schweißnaht, durch die Luft wieder in den Beutel eindringen kann. Schneiden Sie den Beutel vorsichtig auf und verschweißen Sie ihn neu, oder verwenden Sie einen neuen Beutel. Stellen Sie sicher, dass sich im Beutel keine Lebensmittelflüssigkeiten befinden. Sie müssen den Beutel u. U. aufschneiden und neu verschweißen oder einen neuen Beutel verwenden. Stark flüssigkeitshaltige Lebensmittel sollten vor dem Vakuumieren und Verschweißen angefroren sein. Stellen Sie sicher, dass der Beutel nicht durch Lebensmittel mit scharfen Kanten beschädigt wurde. Wenn Sie ein Loch finden, verschweißen Sie die Lebensmittel in einem neuen Beutel ein. Überprüfen Sie, ob Flüssigkeit in den Bereich des Schweißbands eingedrungen ist. Überprüfen Sie, ob die obere bzw. untere Dichtung locker, abgenutzt oder beschädigt ist. Nahrungsmittel mit hohem Feuchtigkeitsanteil könnten dazu führen, dass der Beutel nicht ordnungsgemäß verschweißt wird. Schneiden Sie den Beutel auf, wischen Sie das obere Ende innen ab und verschweißen Sie den Beutel erneut.
Der Beutel schmilzt.	<ul style="list-style-type: none"> Während des Verschweißvorgangs ist das Schweißband u. U. zu warm geworden. Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch 20 Sekunden abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden. Wenn der Beutel weiterhin schmilzt, lassen Sie das Gerät bei geöffnetem Deckel ein bis zwei Minuten lang abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.
Der Beutel lässt sich nicht verschweißen.	<ul style="list-style-type: none"> Überprüfen Sie, ob sich in den vorverschweißten Beuteln Risse, Falten oder Löcher befinden. Nahrungsmittel mit hohem Feuchtigkeitsanteil könnten dazu führen, dass der Beutel nicht ordnungsgemäß verschweißt wird. Schneiden Sie den Beutel auf, wischen Sie das obere Ende innen ab und verschweißen Sie den Beutel erneut. Prüfen Sie, ob der Beutel richtig eingelegt ist. Wenn Sie einen Beutel aus einer Rolle zuschneiden, achten Sie darauf, dass das Ende des abgeschnittenen Stücks auf dem Schweißband liegt und NICHT über der unteren Dichtung oder der Tropfschale. Geben Sie dem Gerät genügend Zeit zum Abkühlen. Warten Sie zwischen zwei Versiegelungsvorgängen mindestens 20 Sekunden.

GARANTIE

Bewahren Sie bitte unbedingt den Kaufbeleg auf. Dieser für die Geltendmachung von Garantieansprüchen zwingend erforderlich.

Die in diesem Dokument beschriebene Gerätegarantie gilt für einen Zeitraum von 2 Jahren ab Kaufdatum.

Sollte das Gerät entgegen aller Erwartungen innerhalb dieses Zeitraums aufgrund eines Konzeptions- oder Herstellungsfehlers nicht mehr einwandfrei funktionieren, können Sie es zusammen mit dem Kaufbeleg und einer Kopie dieses Garantiebelegs am Kaufort abgeben.

Die aus dieser Garantie erwachsenden Ansprüche und Leistungen sind als Ergänzung zu Ihren gesetzlichen Ansprüchen anzusehen. Diese werden von dieser Garantie nicht beeinträchtigt. Diese Bedingungen können ausschließlich durch Holmes Products (Europe) Ltd. ("Holmes") geändert werden.

Holmes verpflichtet sich innerhalb der Garantiedauer zur kostenlosen Reparatur oder zum kostenlosen Austausch des Geräts bzw. von Geräteteilen, die nachweislich nicht ordnungsgemäß funktionieren. Es gelten jedoch folgende Voraussetzungen:

- Sie müssen den Händler oder Holmes unverzüglich über das Problem informieren.
- An dem Gerät wurden keinerlei Änderungen vorgenommen, es wurde nur bestimmungsgemäß eingesetzt, nicht beschädigt und nicht von Personen repariert, die von Holmes

Mängel, die auf unsachgemäße Nutzung, Beschädigung, nicht zugelassene elektrische Spannung, Naturgewalten, Ereignisse außerhalb der Kontrolle durch Holmes, Reparaturen oder Änderungen durch Personen, die von Holmes nicht autorisiert wurden, oder Nichtbeachtung der Nutzungsanweisungen zurückzuführen sind, werden von dieser Garantie nicht abgedeckt. Außerdem sind durch normale Gebrauchsabnutzung entstandene Mängel, wie beispielsweise geringfügige Verfärbungen und Kratzer, von dieser Garantie ausgenommen.

Die im Rahmen dieser Garantie eingeräumten Rechte gelten ausschließlich für den ursprünglichen Käufer und dürfen nicht auf die kommerzielle oder kommunale Nutzung ausgedehnt werden.

Falls Ihr Gerät mit einer länderspezifischen Garantie- oder Gewährleistung geliefert wurde, sollten Sie sich nach deren Bedingungen und nicht nach dieser Garantie richten. Nötigenfalls kann Ihnen der örtliche Vertragshändler weitere Informationen geben.

Elektrische Altgeräte dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie, falls möglich, diese Geräte bei geeigneten Rücknahmestellen ab. Wenn Sie weitere Informationen zur Rücknahme und Entsorgung von Elektrogeräten erhalten möchten, senden Sie bitte eine E-Mail an die Adresse enquiries.Europe@jardencs.com

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
UK



PRECAUCIONES IMPORTANTES

Lea cuidadosamente este manual antes de utilizar este aparato, puesto que un uso correcto del mismo le ofrecerá el mejor rendimiento posible.

Conserve estas instrucciones para consultarlas en el futuro.

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben seguir todas las instrucciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea las instrucciones detenidamente.
2. No utilice la selladora de alimentos al vacío sobre superficies calientes o húmedas, ni cerca de una fuente de calor.
3. Use siempre la selladora de alimentos al vacío en una superficie plana.
4. No sumerja ninguna parte de la selladora de alimentos al vacío, ni el cable de alimentación ni el enchufe en agua u otros líquidos.
5. Para desconectarlo, desenchufe el cable de alimentación de la toma de electricidad. No lo desconecte tirando del cable. Desenchufe siempre la selladora de alimentos al vacío antes de limpiarla.
6. No utilice la selladora de alimentos al vacío con un cable de alimentación o enchufe dañados.
7. No utilice la selladora de alimentos al vacío si no funciona correctamente o si está dañada de algún modo. Si el cable o la máquina están estropeados, debe devolverlos a un centro de servicio autorizado. Para obtener más información consulte la garantía.
8. Utilice la selladora de alimentos al vacío sólo para su uso previsto.
9. Vigile atentamente en el caso de que haya niños cerca de este producto.
10. Cuando recaliente alimentos en bolsas FoodSaver®, asegúrese de colocarlas en agua a fuego lento por debajo de 75 °C.
11. LOS ALIMENTOS DE DENTRO DE UNA BOLSA SE PUEDEN DESCONGELAR, PERO NO RECALENTAR EN UN HORNO MICROONDAS. Cuando descongele alimentos en el microondas en bolsas FoodSaver®, asegúrese de no superar la potencia

máxima de 180 vatios durante un máximo de 2 minutos y una temperatura máxima de 70 °C.

12. Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de la experiencia o los conocimientos necesarios para ello, a no ser que hayan sido supervisados o hayan recibido instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Vigile a los niños y no permita que jueguen con el aparato.
13. La selladora de alimentos al vacío no debe utilizarse como un juguete.
14. La selladora de alimentos al vacío no puede utilizarse con fines comerciales. En caso de vender más de 30 bolsas seguidas, espere al menos 25 minutos antes de continuar utilizando la selladora de alimentos al vacío.

PRECAUCIÓN: Esta selladora de alimentos al vacío está equipada con un sistema de seguridad de tecnología avanzada que se restablece de manera automática en caso de que se produzca una situación potencial de sobrecalentamiento. Después de haber sellado algunas bolsas, el sistema cerrará la unidad automáticamente durante un minuto aproximadamente.

Este aparato es **SÓLO DE USO DOMÉSTICO**.

No intente reparar este producto. El mantenimiento y reparación lo debe realizar un representante de servicio autorizado.

Se proporciona un cable de alimentación eléctrica corto para reducir el riesgo como consecuencia de enredarse o de tropezarse con un cable más largo. Hay cables alargadores disponibles y no se prohíbe su uso si se utilizan con cuidado. Cuando se utiliza un cable alargador, el voltaje eléctrico indicado de dicho cable no deberá ser menor al que indica el aparato. El cable más largo deberá colocarse de manera que no cubra la parte superior del contador o del tablero cuando existe posibilidad de tropezarse, engancharse o tirar de él de manera no intencionada, sobre todo por parte de niños.

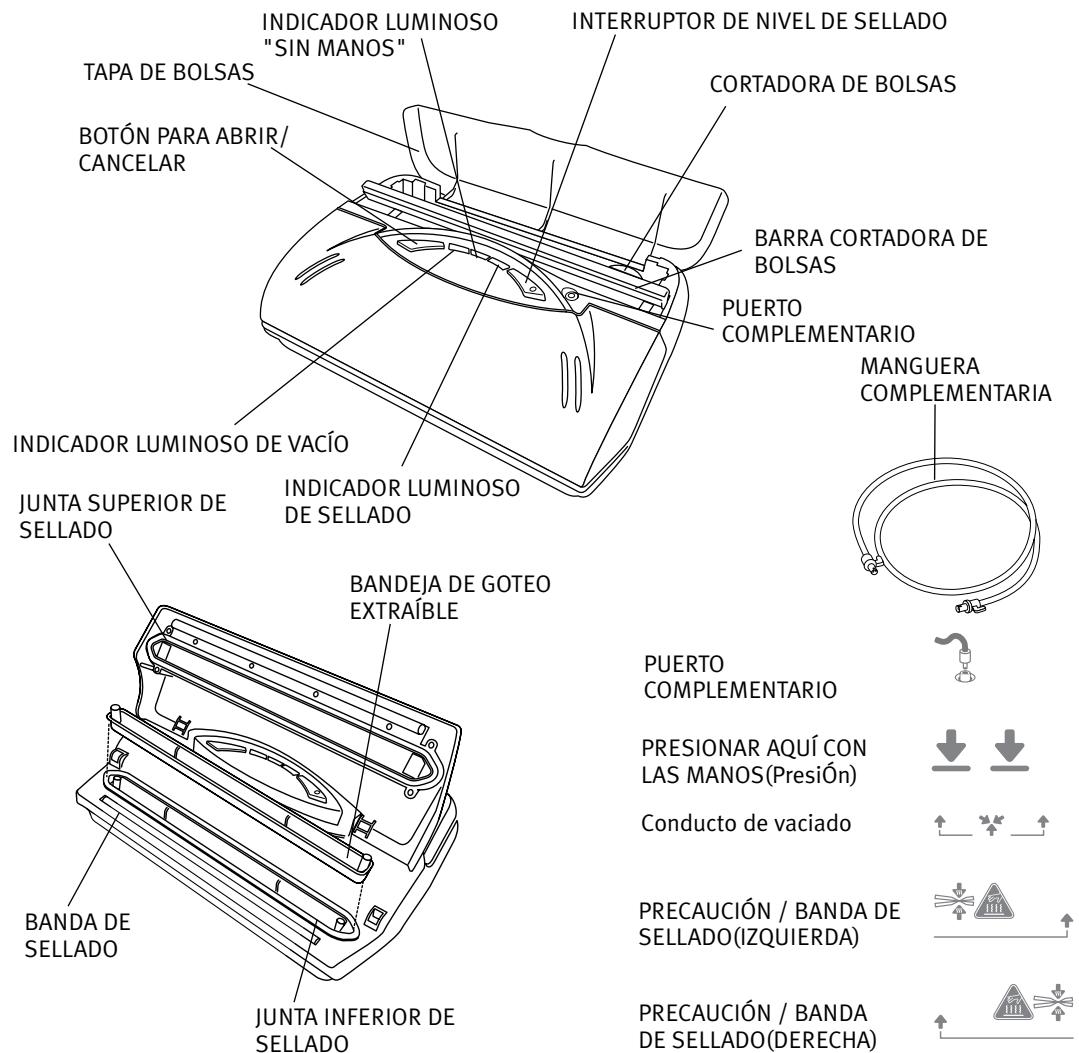
EMPIECE A DISFRUTAR DE LAS VENTAJAS DE SU SISTEMA DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS AL VACÍO FoodSaver®

Con el nuevo sistema de presionar/mantener y liberar, presione hacia abajo firmemente sobre la tapa y cuando el indicador luminoso "sin manos" se ilumine podrá retirar las manos y dejar que la selladora al vacío haga el resto. El aparato continuará con el vaciado y, a continuación, sellará la bolsa. En este artículo se incluye lo siguiente:

- Selladora de alimentos
- Bolsas de entrada y rollo
- Manguera complementaria

Si prepara alimentos y comidas por adelantado y luego las almaceña con el sistema de almacenamiento al vacío FoodSaver®, ahorrará tiempo y dinero.

DESCRIPCIÓN DE LA SELLADORA DE ALIMENTOS AL VACÍO FoodSaver®



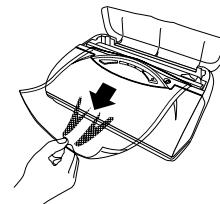
PREPARAR EL SISTEMA DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS AL VACÍO FoodSaver® PARA SU USO

Desempaque su selladora al vacío de FoodSaver® cuidadosamente y póngala en una superficie plana. Asegúrese de quitar todos los materiales de embalaje del interior del aparato.

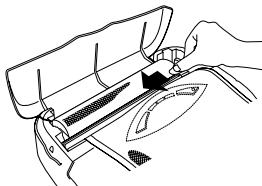
Limpie todos los componentes según el apartado **CUIDADO Y LIMPIEZA** de este manual antes de usarla por primera vez.

CÓMO HACER BOLSAS A MEDIDA CON EL ROLLO DE BOLSAS INTEGRADO

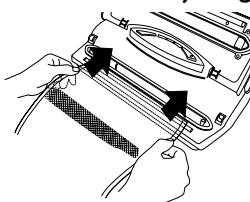
1. Abra la tapa y coloque el rollo en el compartimento de almacenamiento del rollo.
2. Levante la barra cortadora de bolsas.
3. Saque película suficiente del rollo para contener el artículo que se va a empaquetar al vacío, más 7,5 cm. Baje la barra cortadora de bolsas.



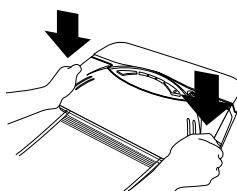
4. Corte la longitud de bolsa deseada del rollo de bolsa. Asegúrese de cortarla en línea recta. Enchufe el cable de alimentación.



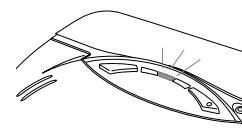
5. Abra la tapa. Ponga un extremo de la bolsa cortada entre la banda de sellado y la junta inferior de sellado. **NO ponga el extremo de bolsa abierto en la bandeja de goteo.**



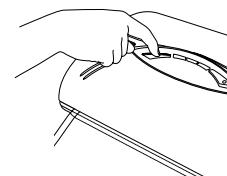
6. Cierre la tapa. Ponga las manos a ambos lados de la tapa. Presione firmemente en ambos lados de la tapa hasta que se inicie el motor.



- SUGERENCIA:** Alinee el lado izquierdo de la bolsa con el lado izquierdo de la boquilla.
7. Continúe manteniendo la tapa cerrada. Cuando se encienda el indicador luminoso "sin manos", podrá quitar de forma segura las manos de la tapa. La unidad continuará con el proceso de vaciado y, a continuación, empezará el sellado. El indicador luminoso de sellado se enciende cuando la unidad empieza a sellar la bolsa.



8. Cuando el motor se pare y los indicadores luminosos de progreso se apaguen, el sellado habrá finalizado.
9. Presione el botón Abrir/Cancelar.



10. La bolsa a medida está lista para ser envasada al vacío y sellada.

SUGERENCIA: El botón Abrir/Cancelar también puede utilizarse para cancelar el proceso a mitad del ciclo y abrir la tapa. En este caso, la bolsa no se sellará.

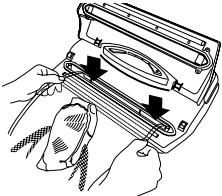
PRECAUCIÓN: Esta selladora no puede utilizarse con fines comerciales. En caso de sellar más de 30 bolsas seguidas, espere al menos 25 minutos antes de continuar utilizando la selladora de alimentos al vacío.

PRECAUCIÓN: La unidad tiene un periodo de refrigeración entre los ciclos. Espere 20 segundos antes de volverla a utilizar.

CÓMO SELLAR AL VACÍO CON BOLSAS DE FoodSaver®

1. Ponga los elementos que se tienen que sellar en una bolsa a medida o precortada. Deje como mínimo 7,5 cm entre el contenido y la parte superior de la bolsa para permitir la contracción de la bolsa.

2. Abra la tapa y sitúe el extremo abierto de la bolsa en la bandeja de goteo.

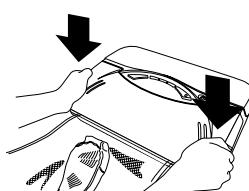


3. Cierre la tapa.

4. Cambie el botón de pulsación para seleccionar el nivel de sellado apropiado – Seleccione "Moist" para alimentos con alto contenido líquido o "Regular" para alimentos sin líquido.

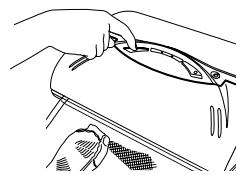


5. Para comenzar el proceso de vaciado, presione hacia abajo la tapa con ambas manos hasta que se inicie el motor. Continúe manteniendo la tapa cerrada. Cuando se encienda el indicador luminoso "sin manos", tenga la precaución de retirar las manos de la tapa. La unidad continuará con el vaciado y, a continuación, sellará la bolsa.



6. Cuando el motor se pare y los indicadores luminosos de progreso se apaguen, el sellado habrá finalizado.

7. Presione el botón Abrir/Cancelar.



8. Levante la tapa y saque la bolsa.

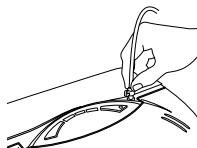
SUGERENCIA: El botón Abrir/Cancelar también puede utilizarse para cancelar el proceso a mitad del ciclo y abrir la tapa. En este caso, la bolsa no se sellará.

PRECAUCIÓN: Esta selladora no puede utilizarse con fines comerciales. En caso de sellar más de 30 bolsas seguidas, espere al menos 25 minutos antes de continuar utilizando la selladora de alimentos al vacío.

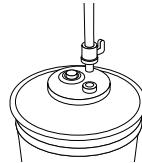
PRECAUCIÓN: La unidad tiene un periodo de refrigeración entre los ciclos. Espere 20 segundos antes de volverla a utilizar.

CÓMO SELLAR AL VACÍO CON ACCESORIOS DE OTRAS MARCAS

1. Inserte firmemente uno de los extremos de la manguera complementaria que se incluye con la máquina en el puerto complementario.

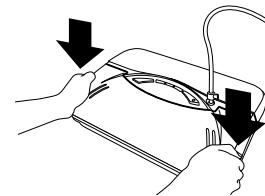


2. Conecte el otro extremo de la manguera complementaria al accesorio.



3. Para comenzar el proceso de vaciado, presione hacia abajo la tapa con ambas manos hasta que

se inicie el motor. Continúe manteniendo la tapa cerrada. Cuando se encienda el indicador luminoso "sin manos", tenga la precaución de retirar las manos de la tapa. La unidad continuará con el vaciado. Una vez se ha extraído el aire, el motor y los indicadores luminosos se apagarán automáticamente.



Sugerencia: La selladora no funcionará si la tapa no se ha cerrado correctamente.

Sugerencia: El botón Abrir/Cancelar también puede utilizarse para cancelar el proceso a mitad del ciclo y abrir la tapa.

DESCONGELAR Y RECALENTAR ALIMENTOS ENVASADOS AL VACÍO

LOS ALIMENTOS DE DENTRO DE UNA BOLSA SE PUEDEN DESCONGELAR, PERO NO RECALENTAR EN UN HORNO MICROONDAS.

Descongelación: descongele los alimentos siempre en la nevera o con un microondas, no deje que los alimentos perecederos se descongelen a temperatura ambiente. Asegúrese de cortar una esquina de la bolsa antes de introducirla en el microondas. Es recomendable colocar la bolsa en un plato apto para el microondas para evitar que se derramen los líquidos.

Recalentamiento: para recalentar alimentos en un horno microondas, sáquelos de la bolsa y colóquelos en un plato apto para microondas.

También puede recalentar alimentos en las bolsas FoodSaver® colocándolas en agua a fuego lento, a una temperatura inferior a 75 °C.

CUIDADO Y LIMPIEZA

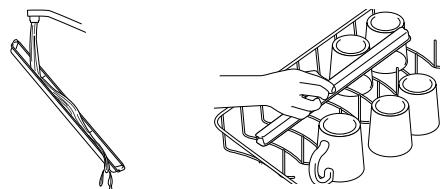
1. Desenchufar siempre el aparato antes de su limpieza o montaje.
2. No sumergir en agua.
3. No utilizar elementos abrasivos para limpiar el aparato.
4. Limpiar la parte externa del aparato con un trapo húmedo y jabón.
5. Para limpiar la parte interna del aparato, limpie los restos de comida o líquido con una toalla de papel.
6. Seque bien todas las piezas antes de volver a conectar y utilizar la unidad.

CÓMO LIMPIAR LA BANDEJA DE GOTEO EXTRAÍBLE

La selladora de alimentos al vacío FoodSaver® está equipada con una bandeja de goteo extraíble que se puede extraer de la bolsa. Deben mantenerse las prácticas normales de limpieza.

1. Levante la tapa y retire cuidadosamente la bandeja de goteo para no vertir el contenido.

2. Lave la bandeja de goteo con agua tibia y jabón o en el estante superior del lavavajillas.



3. Deje que se seque completamente.
4. Vuelva a colocar la bandeja de goteo.

Limpieza de las bolsas

1. Lave las bolsas con agua tibia y jabón.
2. Deje que las bolsas se sequen completamente antes de usarlas.

Sugerencia: No reutilice las bolsas si se han usado para guardar carnes crudas, pescado, alimentos grasientos o se han hervido o introducido en el microondas.

EL SISTEMA FOODSAVER® COMPLETO

Aproveche al máximo el aparato FoodSaver® con las bolsas, recipientes y accesorios de FoodSaver®.

Bolsas y rollos de FoodSaver®

El diseño de las bolsas y rollos de FoodSaver® incluye canales especiales que permiten una extracción eficaz y completa del aire. La construcción en varias capas crean una barrera especialmente eficaz para el oxígeno y la humedad, evitando quemaduras por congelación. Las bolsas y rollos de FoodSaver® se proporcionan en diferentes tamaños.

IMPORTANTE: para evitar enfermedades, no reutilice las bolsas en las que haya guardado carnes o pescados crudos o alimentos con grasa. No reutilice las bolsas que haya introducido en el microondas o que haya hervido.

Botes de envasado al vacío de FoodSaver®

Los botes de FoodSaver® son fáciles de usar e ideales para envasar al vacío artículos delicados, como madalenas u otros alimentos horneados, líquidos y alimentos secos. Los botes se proporcionan en diferentes tamaños y estilos, y se pueden usar en los estantes, la nevera o la despensa.

El marinador rápido es un método excelente para marinar alimentos en minutos en lugar de horas. Todos los botes de FoodSaver® se pueden usar para marinar, pero recomendamos usar los de

forma cuadrada o rectangular, ya que así se precisa una cantidad menor de marinada. Los botes no se deben introducir en la nevera.

Los recipientes ligeros apilables son una cómoda opción para conservar comidas preparadas, sobras y snacks.

Nota: deje que los alientos calientes se enfrién a temperatura ambiente antes de envasarlos al vacío. En caso contrario, el contenido podría salirse del bote.

Tapones para botellas de FoodSaver®

Utilice los tapones para botellas de FoodSaver® para conservar al vacío el vino, bebidas no carbonatadas y aceites. Esto extiende la vida del líquido y conserva el sabor. Evite usar el tapón para botellas con botellas de plástico.

Nota: no envase al vacío bebidas carbonatas o gaseosas, ya que al extraer el aire perderán fuerza.

Cómo comprar las bolsas, rollos y accesorios de FoodSaver®

Los productos FoodSaver pueden adquirirse en casi todos los principales comercios minoristas o a través del centro de llamadas del fabricante en su región. Consulte los detalles en la contraportada.

SUGERENCIAS Y CONSEJOS

- **Ahorre dinero:** Compre a granel, separe los alimentos en porciones para comidas, envase al vacío y congèle. Sólo saque la bolsa sellada, descongele en la nevera y prepare su comida.
- **Ahorre tiempo:** Prepare las comidas por adelantado, enváselas al vacío, guárdelas en la nevera o congelador y recalientélas para una comida rápida y sin complicaciones.
- **Guarde alimentos:** Envase al vacío las sobras para no desaprovecharlas.
- **Conserve el sabor:** Limpie, envase al vacío, selle y congele frutas y verduras de temporada para disfrutarlas en cualquier época del año.
- **Guarde ropa, documentos valiosos, fotografías, artículos de artesanía y mucho más.**
- **Control de porciones:** Separe la comida en porciones individuales, escriba información nutricional en la bolsa, envase al vacío y almacene.
- **Mantenga los alimentos frescos por más tiempo.**

EL SISTEMA DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS ENVASADOS AL VACÍO FUNCIONA MEJOR QUE LAS BOLSAS Y ENVOLTORIOS CONVENCIONALES

	Duración del almacenamiento con las bolsas y envoltorios convencionales	Duración del almacenamiento con el sistema de almacenamiento de alimentos envasados al vacío FoodSaver®*
CONGELADOR		
Ternera (filetes, asados)	6 -12 meses	2 - 3 años
Ternera (picada, estofado)	3 - 4 meses	1 año
Pescado magro (bacalao, merluza)	4 - 6 meses	2 años
Pescado graso (salmón, trucha)	2 - 3 meses	1 año
Chuletas de cerdo	4 - 6 meses	2 - 3 años
Pollo	6 - 12 meses	2 - 3 años
Sopas y salsas	2 - 4 meses	1 - 2 años
Verduras	6 - 9 meses	2 - 3 años
NEVERA		
Queso	2 - 4 semanas	4 - 8 meses
Delicatessen	3 - 4 días	7 - 10 días
Frutas (Bayas)	1 - 5 días	7 - 10 días
Gemüse	2 - 7 días	7 - 14 días
DESPENSA		
Cereales	2 - 3 meses	6 - 12 meses
Café (molido)	2 semanas	1 - 2 años
Galletas (caseras)	1 - 2 semanas	3 - 6 semanas
Harina	6 - 8 meses	1 - 2 años
Nueces	6 - 8 meses	1 - 2 años

* La estimación del tiempo de almacenamiento de FoodSaver® depende del método de preparación, la calidad de los alimentos y las condiciones de almacenamiento.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN
No sucede nada cuando presiono la tapa hacia abajo	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que el cable de alimentación esté enchufado correctamente en la toma de corriente. Asegúrese de que el cable de alimentación no tiene ningún tipo de daño. Asegúrese de que la toma de corriente funciona enchufando cualquier otro aparato. Si no funciona, compruebe los interruptores o fusibles de su casa. Asegúrese de que la bolsa está correctamente colocada en el conducto de vaciado. (Véase los gráficos de las páginas anteriores) Presione firmemente hacia abajo ambos extremos de la tapa. Espere 20 minutos para que el aparato se enfrie y, a continuación, intente usarlo de nuevo.
No se ha extraído el aire de la bolsa	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe que no haya huecos, pliegues, arrugas o agujeros en las bolsas preselladas. Verifique que la bandeja de goteo esté correctamente insertada en la unidad. Asegúrese de que la manguera complementaria no esté insertada en el puerto complementario. Compruebe que las juntas de sellado superior e inferior no estén sueltas, gastadas o rotas. Puede que los alimentos con alto contenido líquido eviten el sellado adecuado de la bolsa. Córtela para abrir y secar la parte superior del interior de la bolsa y vuelva a sellar. Compruebe si la bolsa se ha insertado correctamente en la bandeja de goteo. Asegúrese de que ha colocado la bolsa en el sitio correcto. Cuando haga una bolsa de un rollo, asegúrese de que el extremo de la parte cortada está en la banda de sellado, NO sobre la junta inferior de sellado o en la bandeja de goteo.
El aire se ha vuelto a filtrar en la bolsa sellada	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe el sellado de la bolsa. Podría haber un agujero o una arruga que permitiera al aire volver a entrar en la bolsa. Corte la bolsa con cuidado y vuélvala a cerrar, o utilice una bolsa nueva. Asegúrese de que no haya humedad ni líquidos procedentes del alimento dentro de la bolsa. Es posible que tenga que cortar la bolsa para abrirla y volverla a sellar en configuración de humedad, o utilizar una bolsa nueva. Congele parcialmente los alimentos con exceso de líquidos antes de envasarlos al vacío. Asegúrese de que no hay alimentos con los bordes afilados que pudieran perforar la bolsa. Si encuentra un agujero por perforación, selle todo el artículo en una bolsa nueva. Asegúrese de que no se esparzan líquidos en la zona de la banda de sellado. Compruebe que las juntas de sellado superior e inferior no estén sueltas, gastadas o rotas. La humedad de los alimentos con alto contenido líquido impedirá que la bolsa se selle correctamente. Corte la bolsa para abrirla y secar la parte superior del interior de la bolsa y vuelva a sellar.
La bolsa se funde	<ul style="list-style-type: none"> La banda de sellado podría haber estado demasiado caliente durante el proceso de sellado. Deje que se enfrie la unidad durante 20 segundos entre uso y uso. Si la bolsa sigue fundiéndose, deje que se enfrie la unidad con la tapa en posición vertical durante 25 minutos antes de volverla a usar.
La bolsa no se sellará	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe que no haya huecos, pliegues, arrugas o agujeros en los bordes presellados. La humedad de los alimentos con alto contenido líquido impedirá que la bolsa se selle correctamente. Corte la bolsa para abrirla y secar la parte superior del interior de la bolsa y vuelva a sellar. Asegúrese de que ha colocado la bolsa en el sitio correcto. Cuando haga una bolsa de un rollo, asegúrese de que el extremo de la parte cortada está en la banda de sellado, NO sobre la junta inferior de sellado o en la bandeja de goteo. Asegúrese de dejar el tiempo suficiente para que el aparato se enfrie. Espere como mínimo 20 segundos entre sellado y sellado.

GARANTÍA

Guarde este recibo ya que lo necesitará para cualquier reclamación dentro de esta garantía.

Este producto tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra tal como se describe en este documento.

Durante este período de garantía, en el improbable caso de que el aparato ya no funcione debido a un fallo de diseño o fabricación, devuélvalo al lugar donde lo compró con su recibo de caja y una copia de esta garantía.

Los derechos y ventajas de esta garantía son adicionales a sus derechos estatutarios, que no se verán afectados por esta garantía. Sólo Holmes Products (Europe) Ltd. ("Holmes") tiene derecho a cambiar estos términos.

Holmes se compromete, durante el período de garantía, a reparar o cambiar el aparato, o cualquier parte del aparato que no funcione correctamente, de manera gratuita siempre que:

- Informe inmediatamente al establecimiento de compra o a Holmes del problema; y
- No se haya modificado el aparato de ninguna forma ni se haya sometido a daños, uso indebido, mal uso o reparación por cualquier otra persona no autorizada por Holmes.

Los fallos que se produzcan por uso indebido, daños, mal uso, uso con un voltaje incorrecto, desastres naturales, acontecimientos que escapan al control de Holmes, reparaciones o modificaciones realizadas por una persona no autorizada por Holmes o por no seguir las instrucciones de uso no están cubiertas por esta garantía. Además, el desgaste o deterioro debidos al uso normal, incluidos, sin limitación, los arañazos y las pequeñas decoloraciones no están cubiertos por esta garantía.

Los derechos de esta garantía sólo se aplicarán al comprador original y no se cubrirán el uso comercial o comunitario.

Si el aparato incluye una garantía específica de algún país, consulte los términos y condiciones de dicha garantía en sustitución de la presente garantía, o póngase en contacto con el comerciante autorizado de su localidad para obtener más información.

Esta marca indica que en ninguna parte de la Unión Europea está permitido desechar este producto junto con la basura del hogar. En vez de eso, y en línea con las leyes que tratan de prevenir posibles perjuicios para el medio ambiente o para la salud humana a causa del desecho incontrolado de residuos, usted debe reciclar este producto de manera responsable. De ese modo, entre todos promovemos la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para reciclar el producto usado, use los sistemas de recogida que tenga en su localidad o póngase en contacto con la tienda o comercio en que fue comprado dicho producto. Así ellos podrán llevar el producto al lugar designado para el reciclaje adecuado, respetuoso con el medio ambiente.

Holmes Products (Europe) Limited

1 Francis Grove
London
SW19 4DT
Reino Unido



PRECAUZIONI IMPORTANTI

Leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare l'apparecchiatura, in quanto le istruzioni permetteranno di massimizzarne le prestazioni. Conservare queste istruzioni per uso futuro. Quando si usano apparecchiature elettriche è importante rispettare alcune precauzioni fondamentali fra cui le seguenti:

1. Leggere attentamente tutte le istruzioni.
2. Non utilizzare la termosigillatrice sottovuoto su una superficie umida o calda, né accanto ad una sorgente di calore.
3. Usare sempre la termosigillatrice sottovuoto su una superficie piana.
4. Non immergere alcun componente della termosigillatrice sottovuoto, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in altri liquidi.
5. Per scollarla, disinserire il cavo di alimentazione dalla presa elettrica. Non tirare il cavo. Scollegare sempre la termosigillatrice sottovuoto prima di intraprendere qualsiasi operazione di pulizia.
6. Non utilizzare la termosigillatrice sottovuoto se il cavo di alimentazione e/o la spina sono danneggiati.
7. Non utilizzare la termosigillatrice sottovuoto se esibisce un funzionamento anomalo o appare danneggiata. Se il cavo dell'apparecchiatura è danneggiato, restituire l'unità ad un centro di assistenza autorizzato. Consultare la garanzia per ulteriori informazioni.
8. Utilizzare la termosigillatrice sottovuoto solo nel modo inteso.
9. Sorvegliare attentamente i bambini che utilizzano questa apparecchiatura o che giocano in sua prossimità.
10. Quando si riscaldano gli alimenti nei sacchetti FoodSaver® assicurarsi di porli in acqua sobollente a bassa temperatura, inferiore ai 75°C (170°F).

SFRUTTATE TUTTI I VANTAGGI DEL SISTEMA DI CONSERVAZIONE ALIMENTARE SOTTOVUOTO FoodSaver®

Il nuovo meccanismo di pressione e rilascio consente di premere con decisione sul coperchio e di rilasciare la mano quando si accende la spia Mani libere: la termosigillatrice si occupa del resto.

L'apparecchiatura attiva il sottovuoto e sigilla la busta.

11. GLI ALIMENTI ALL'INTERNO DEI SACCHETTI POSSONO ESSERE SCONGELATI, MA NON RISCALDATI, NEL FORNO A MICROONDE. Quando si scongelano gli alimenti nel forno a microonde nei sacchetti FoodSaver®, assicurarsi di non superare la potenza di 180 watt, il tempo massimo di 2 minuti e la temperatura massima di 70°C (158°F).
12. Questa unità non è intesa per l'uso da parte di persone (bambini compresi) aventi ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, inesperte o incompetenti, tranne nei casi in cui abbiano ricevuto istruzioni o formazione in merito all'uso dell'unità da parte di una persona responsabile della loro incolumità. Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con questa unità.
13. La termosigillatrice sottovuoto non è un giocattolo.
14. La termosigillatrice sottovuoto non è intesa per uso commerciale. Se si sigillano più di 30 buste di seguito, attendere almeno 25 minuti prima di continuare l'uso.

ATTENZIONE: questa termosigillatrice è dotata di un'avanzata tecnologia di sicurezza che ne richiede la reimpostazione di conseguenza ad una situazione di possibile surriscaldamento. Dopo aver sigillato alcune buste, l'unità si spegnerà automaticamente per 1 minuto circa.

Questo elettrodomestico è inteso **UNICAMENTE PER L'USO DOMESTICO**.

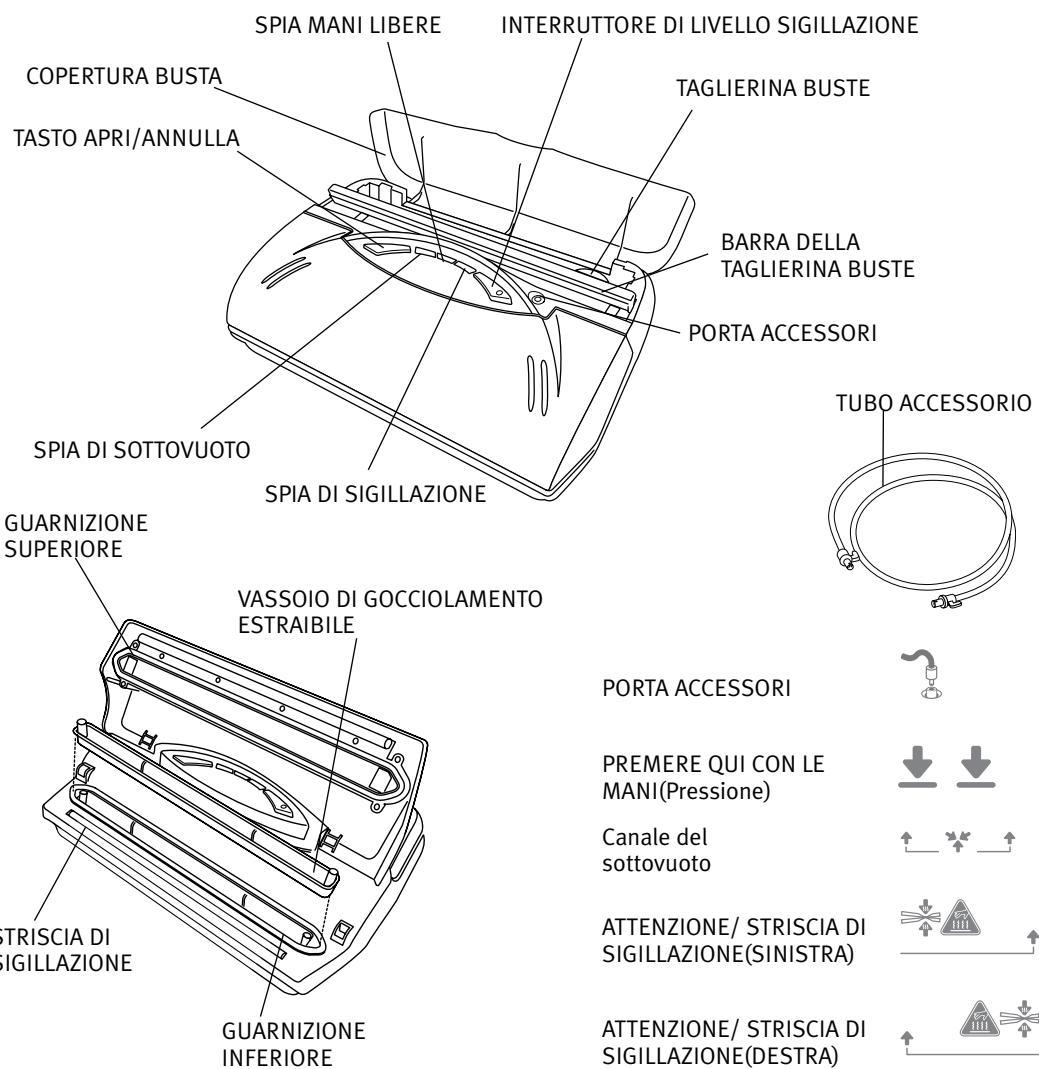
Non tentare di riparare l'unità, ma affidarla ad un agente qualificato dell'assistenza.
Il cavo di alimentazione corto è fornito per ridurre il rischio di intrappolamento o di inciampo. È possibile utilizzare una prolunga, ma in tal caso esercitare la massima cautela. Se si utilizza una prolunga, la potenza elettrica nominale non deve essere inferiore a quella indicata sulla termosigillatrice. La lunghezza del cavo in esubero può essere avvolta in modo che non sia d'ingombro per evitare che possa intralciare il passaggio o che venga tirata inavvertitamente, soprattutto dai bambini.

L'unità comprende:

- Termosigillatrice
- Buste e rotolo iniziali
- Tubo accessorio

La preparazione dei pasti per tutta la settimana e la loro conservazione con la termosigillatrice sottovuoto FoodSaver® assicura enormi risparmi di tempo e denaro.

TERMOSIGILLATRICE SOTTOVUOTO FoodSaver®



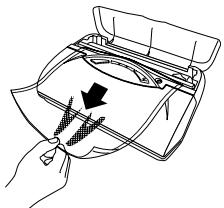
PREDISPOSIZIONE ALL'USO DELLA TERMOSIGILLATRICE SOTTOVUOTO FoodSaver®

Disimballare con cura la termosigillatrice sottovuoto FoodSaver® e posarla su una superficie piana. Togliere tutti i materiali di imballo dai lati.

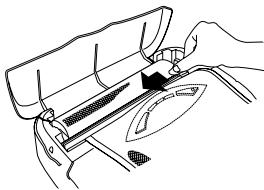
Prima dell'uso, pulire le parti in base alle istruzioni fornite nella sezione **CURA E PULIZIA** di questo manuale.

COME CREARE BUSTE DI VARIE MISURE CON IL ROTOLO INTEGRATO

1. Aprire il coperchio e inserire il rotolo nel vano apposito.
2. Sollevare la barra della taglierina.
3. Estrarre una quantità di materiale sufficiente a contenere il prodotto da confezionare sottovuoto, più 7,5 cm supplementari. Abbassare la barra della taglierina.

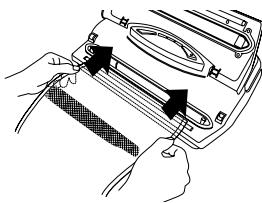


4. Tagliare la lunghezza di materiale desiderata dal rotolo. Praticare il taglio quanto più dritto possibile. Inserire il cavo di alimentazione.

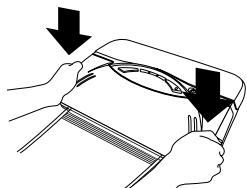


5. Aprire il coperchio. Inserire un'estremità della busta tra la striscia di sigillazione e la guarnizione inferiore.

NON inserire l'estremità aperta della busta nel vassoio di gocciolamento.

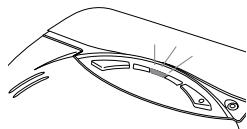


6. Richiudere il coperchio. Appoggiare le mani sui due lati del coperchio e premere con decisione su entrambi i lati fino all'avvio del motore.



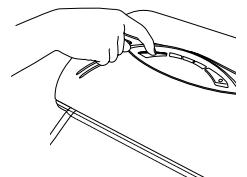
NB: La termosigillatrice non funziona se il coperchio non è chiuso correttamente.

7. Continuare a tenere chiuso il coperchio. Quando la spia Mani libere si accende, rilasciare le mani dal coperchio. L'unità attiva il sottovuoto e sigilla la busta. La spia di sigillazione si accende nel momento in cui l'unità inizia l'operazione.



8. Quando il motore si ferma e la spia di avanzamento si spegne, la sigillazione è completata.

9. Premere il tasto Apri/Annulla.



10. La busta è ora pronta per la sigillazione sottovuoto.

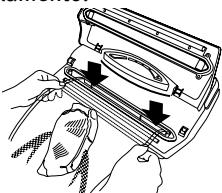
NB: È anche possibile utilizzare il tasto Apri/Annulla per annullare l'operazione in corso e aprire il coperchio: la busta non sarà sigillata completamente in questo caso.

ATTENZIONE: La termosigillatrice non è intesa per uso commerciale. Se si sigillano più di 30 buste di seguito, attendere almeno 25 minuti prima di continuare l'uso.

ATTENZIONE: L'unità deve sostare per un periodo di raffreddamento tra due cicli; attendere 20 secondi prima di usarla di nuovo.

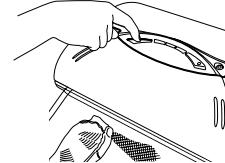
COME SIGILLARE SOTTOVUOTO LE BUSTE FoodSaver®

1. Inserire il prodotto da sigillare nella busta (standard o creata su misura). Riempire la busta non oltre 7,5 cm dall'estremità perché la termosigillazione ne causa il ritiro.
2. Aprire il coperchio dell'unità e inserire l'estremità aperta della busta nel vassoio di gocciolamento.



6. Quando il motore si ferma e la spia di avanzamento si spegne, la sigillazione è completata.

7. Premere il tasto Apri/Annulla.

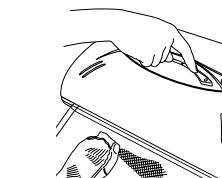


8. Sollevare il coperchio ed estrarre la busta.

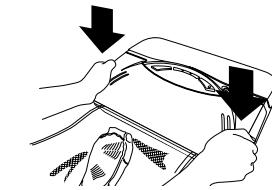
NB: È anche possibile utilizzare il tasto Apri/Annulla per annullare l'operazione in corso e aprire il coperchio: la busta non sarà sigillata completamente in questo caso.

ATTENZIONE: La termosigillatrice non è intesa per uso commerciale. Se si sigillano più di 30 buste di seguito, attendere almeno 25 minuti prima di continuare l'uso.

ATTENZIONE: L'unità deve sostare per un periodo di raffreddamento tra due cicli; attendere 20 secondi prima di usarla di nuovo.

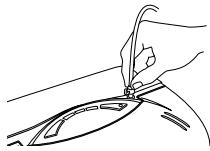


3. Richiudere il coperchio.
4. Premere per selezionare il livello di sigillazione appropriato. Scegliere Moist per prodotti contenenti liquidi, Regular per prodotti asciutti.

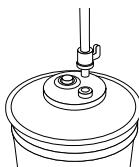


COME SIGILLARE ACCESSORI DI ALTRE MARCHE

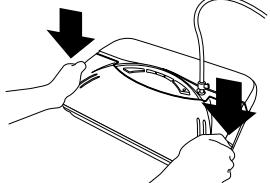
1. Inserire un'estremità del tubo accessorio fornito nella porta accessori.



2. Inserire l'altra estremità del tubo nell'accessorio posto sul contenitore.



3. Per iniziare la procedura sottovuoto, premere con decisione sul coperchio con entrambe le mani, fino all'avvio del motore. Continuare a tenere chiuso il coperchio. Quando la spia Mani libere si accende, Si possono togliere le mani dal coperchio. L'unità attiva il sottovuoto. Dopo aver eliminato tutta l'aria, il motore e le spie si spengono automaticamente.



NB: La termosigillatrice non funziona se il coperchio non è chiuso correttamente.

NB: È anche possibile utilizzare il tasto Apri/Annulla per annullare l'operazione in corso e aprire il coperchio:

Scongelamento e riscaldamento di prodotti alimentari confezionati sottovuoto

GLI ALIMENTI ALL'INTERNO DEI SACCHETTI POSSONO ESSERE SCONGELATI, MA NON RISCALDATI, NEL FORNO A MICROONDE.

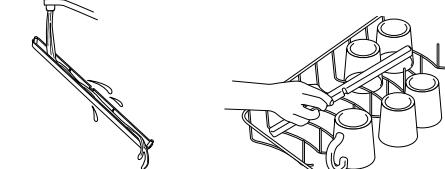
Scongelatura – Scongelare sempre gli alimenti nel frigorifero o nel forno a microonde — non scongelare alimenti deteriorabili a temperatura ambiente. Assicurarsi di aver tagliato l'angolo del sacchetto prima di introdurlo nel forno a microonde. Si raccomanda di porre il sacchetto su un piatto adatto al microonde per evitare lo spargimento di liquidi.

Riscaldamento – Per riscaldare gli alimenti nel forno a microonde, rimuoverli dal sacchetto e porli su un piatto adatto al microonde.

Gli alimenti possono anche essere riscaldati in sacchetti FoodSaver®, ponendoli nell'acqua a una temperatura di bassa ebollizione inferiore a 75°C (170°F).

CURA E PULIZIA

1. Disinserire sempre la spina dalla presa di corrente prima di intraprendere qualsiasi operazione di pulizia.
2. Non immergere in acqua.
3. Non utilizzare detergenti abrasivi per la pulizia.
4. Detergere le superfici esterne con un panno morbido e inumidito e sapone.
5. Per pulire l'interno, utilizzare carta da cucina per eliminare tracce di alimenti o liquidi.
6. Asciugare completamente tutti i componenti prima di ricollegare l'unità alla presa elettrica.



3. Lasciarlo asciugare completamente.
4. Reinserire il vassoio.

Pulizia delle buste

1. Lavare le buste in acqua calda e saponata.
2. Lasciarle asciugare completamente prima di utilizzarle di nuovo

NB: Non riutilizzare le buste dopo avervi conservato carni crude, pesce o alimenti oleosi o che sono stati bolliti o cotti al microonde.

Il sistema completo FoodSaver®

Le migliori prestazioni dell'apparecchio FoodSaver® si ottengono usando i sacchetti, le scatole e i contenitori FoodSaver® facili da usare.

Sacchetti e rotoli FoodSaver®

I sacchetti e i rotoli FoodSaver® sono dotati di canali speciali che abilitano la rimozione efficiente e completa dell'aria. La costruzione a multi pieghe ne fa una barriera specialmente efficace all'ossigeno e all'umidità, impedendo la bruciatura da freddo. I sacchetti e i rotoli FoodSaver® sono forniti in una varietà di dimensioni.

IMPORTANTE: per evitare possibili malanni, non riusare i sacchetti dopo aver conservato carne o pesce crudi o alimenti grassi. Non riusare i sacchetti che sono stati passati nel forno a microonde o sobolliti.

Scatole per il confezionamento sottovuoto FoodSaver®

La scatole FoodSaver® sono facili da usare e ideali per il confezionamento sottovuoto di alimenti delicati quali muffin e altri alimenti cotti in forno, liquidi e alimenti secchi. La scatola sono fornite in una varietà di stili e dimensioni e possono essere usate sul piano di lavoro, nel frigorifero o nella dispensa.

L'apparecchio di marinatura rapida è un modo eccellente per marinare alimenti in minuti invece che di ore. Qualsiasi scatola FoodSaver® può essere

usata per la marinatura, ma raccomandiamo le forme quadrate o rettangolari perché è necessaria una minor quantità di marinata. Le scatole non devono essere usate nel refrigeratore.

I contenitori leggeri, impilabili rappresentano un'opzione conveniente per conservare alimenti preparati in anticipo, resti o sputini.

Nota: far raffreddare i cibi bollenti a temperatura ambiente, prima di confezionarli sottovuoto. Altrimenti il contenuto può formare bollicine fuori della scatola.

Tappo per bottiglie FoodSaver®

Usare tappi per bottiglie FoodSaver® per confezionare sottovuoto vini, liquidi non effervescenti e oli. In tal modo sarà prolungata la durata del liquido e preservato l'aroma. Evitare l'uso del tappo su bottiglie di plastica.

Nota: non conservare sottovuoto bevande gassate o effervescenti perché la rimozione del gas causerebbe la perdita dell'effervesienza.

Come acquistare sacchetti, rotoli e accessori FoodSaver®

I prodotti FoodSaver sono disponibili presso i principali negozi al dettaglio o rivolgersi al centro chiamate del produttore della propria regione. Consultare l'ultima pagina del manuale per maggiori dettagli.

SUGGERIMENTI E CONSIGLI

- Per risparmiare denaro:** acquistare gli alimenti all'ingrosso, separarli in porzioni per un pasto, sigillarli sottovuoto e congelarli. Quindi togliere una busta sigillata dal freezer, lasciarla scongelare in frigorifero e preparare il pasto.
- Per risparmiare tempo:** preparare i pasti in anticipo, sigillarli sottovuoto e conservarli in frigorifero o nel freezer; basterà poi riscaldarli velocemente e il pranzo è servito.
- Per evitare gli sprechi:** sigillare sottovuoto gli avanzi per eliminare gli sprechi.
- Per conservare i sapori:** lavare, sigillare sottovuoto e surgelare frutta e verdura di stagione per averle a disposizione tutto l'anno.
- Per proteggere indumenti, documenti importanti, fotografie, ecc.**
- Per controllare le porzioni:** separare gli alimenti in porzioni individuali, riportare i valori nutrizionali sulla busta, sigillarla sottovuoto e conservarla.
- Per mantenere i prodotti freschi più a lungo.**

I SISTEMI DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI SOTTOVUOTO SONO SUPERIORI ALLE BUSTE E PELLICOLE TRADIZIONALI

	Tempo di conservazione con i sistemi tradizionali	Tempo di conservazione con il sistema di conservazione sottovuoto FoodSaver®*
FREEZER		
Manzo (bisteccche, arrosti)	6 - 12 mesi	2 - 3 anni
Manzo (macinato, bollito)	3 - 4 mesi	1 anno
Pesce magro (merluzzo, baccalà)	4 - 6 mesi	2 anni
Pesce grasso (salmone, Trota)	2 - 3 mesi	1 anno
Braciola di maiale	4 - 6 mesi	2 - 3 anni
Pollame	6 - 12 mesi	2 - 3 anni
Minestre e sughi	2 - 4 mesi	1 - 2 anni
Verdure	6 - 9 mesi	2 - 3 anni
FRIGORIFERO		
Formaggio	2 - 4 settimane	4 - 8 mesi
Affettati	3 - 4 giorni	7 - 10 giorni
Frutti di bosco	1 - 5 giorni	7 - 14 giorni
Verdure	2 - 7 giorni	7 - 14
DISPENSA		
Cereali	2 - 3 mesi	6 - 12 mesi
Caffè (macinato)	2 settimane	1 - 2 anni
Biscotti (caserecci)	1 - 2 settimane	3 - 6 settimane
Farina	6 - 8 mesi	1 - 2 anni
Frutta secca	6 - 8 mesi	1 - 2 anni

* I tempi di conservazione stimati con il sistema FoodSaver® dipendono dalla preparazione, dalla qualità dell'alimento e dalle condizioni di conservazione.

RISOLUZIONE DI PROBLEMI EVENTUALI

PROBLEMA	Soluzione
L'unità non funziona quando chiudo il coperchio	<ul style="list-style-type: none"> Verificare che il cavo di alimentazione sia inserito nella presa di corrente. Verificare che il cavo di alimentazione non sia danneggiato. Verificare che la presa di corrente sia funzionante, inserendo e accendendo un altro elettrodomestico. Diversamente, controllare gli interruttori di sicurezza o i fusibili. Sincerarsi che la busta sia in posizione corretta nel canale del sottovuoto. (V. figure alle pagine precedenti) Premere con decisione su entrambi i lati del coperchio. Attendere 20 minuti che l'unità si raffreddi e riprovare.
L'aria non viene eliminata dalla busta	<ul style="list-style-type: none"> Verificare che non siano presenti bolle, pieghe, arricciature o fori nella busta presigillata. Verificare che il vassoio di gocciolamento sia inserito correttamente nell'unità. Verificare che il tubo accessorio non sia inserito nella relativa porta. Controllare le guarnizioni superiore ed inferiore e sostituirle se sono usurate. Alimenti dall'alto contenuto di liquido possono impedire la sigillazione corretta della busta. Tagliare la busta per aprirla, asciugare il contenuto all'interno e risigillarla. Verificare che la busta sia inserita correttamente nel vassoio di gocciolamento. Controllare di aver inserito la busta nella posizione corretta. Quando si crea una busta da un rotolo, sincerarsi che il lato tagliato appoggi sulla striscia di sigillazione, NON sulla guarnizione inferiore o sul vassoio di gocciolamento.
L'aria si è infiltrata nella busta sottovuoto	<ul style="list-style-type: none"> Verificare l'ermeticità della busta. Potrebbero essere presenti fori o arricciature che consentono infiltrazioni d'aria. Tagliare con cautela la busta per aprirla e risigillarla o utilizzare una nuova busta. Verificare che non sia presente umidità o del liquido alimentare nella busta. Potrebbe essere necessario tagliare la busta per aprirla e risigillarla con l'impostazione umida o utilizzare una nuova busta. Congelare parzialmente l'alimento liquido prima di sigillarlo sottovuoto. Verificare che l'alimento non contenga ingredienti che possano aver forato la busta. Se si nota un foro, sigillare l'alimento in una nuova busta. Verificare che i liquidi non si siano sparsi all'area della striscia di sigillazione. Controllare le guarnizioni superiore ed inferiore e sostituirle se sono usurate. Alimenti dall'alto contenuto di liquido possono impedire la sigillazione corretta della busta. Tagliare la busta per aprirla, asciugare il contenuto all'interno e risigillarla.
La busta si fonde	<ul style="list-style-type: none"> La striscia di sigillazione potrebbe essere eccessivamente calda durante la sigillazione. Attendere che l'unità si raffreddi per 20 secondi tra due usi. Se la busta continua a fondersi, lasciare raffreddare l'unità con il coperchio aperto per 25 minuti prima dell'uso.
La busta non si sigilla	<ul style="list-style-type: none"> Verificare che non siano presenti bolle, pieghe, arricciature o fori lungo i bordi presigillati della busta. Alimenti dall'alto contenuto di liquido possono impedire la sigillazione corretta della busta. Tagliare la busta per aprirla, asciugare il contenuto all'interno e risigillarla. Controllare di aver inserito la busta nella posizione corretta. Quando si crea una busta da un rotolo, sincerarsi che il lato tagliato appoggi sulla striscia di sigillazione, NON sulla guarnizione inferiore o sul vassoio di gocciolamento. Dare tempo sufficiente all'unità di raffreddarsi. Attendere almeno 20 secondi tra un'operazione e l'altra.

GARANZIA

Conservare lo scontrino d'acquisto poiché esso sarà necessario per qualsiasi reclamo esposto in base alle condizioni di questo certificato di garanzia.

Questo prodotto è garantito per 2 anni dall'acquisto, secondo le modalità descritte nel presente documento.

Durante il decorso della garanzia, nell'improbabile eventualità che l'apparecchiatura si guasti a causa di un problema tecnico o di fabbricazione, riportarla al punto d'acquisto insieme allo scontrino fiscale e ad una copia di questo certificato di garanzia.

I diritti spettanti all'acquirente in base alle condizioni di questo certificato di garanzia sono in aggiunta a quelli previsti dalla legge che non risultano alterati dalle condizioni di questo certificato. Solo Holmes Products (Europe) Ltd. ("Holmes") ha l'autorità di modificare queste condizioni.

Holmes si impegna a riparare o a sostituire gratuitamente nell'arco del periodo di garanzia qualsiasi parte dell'apparecchiatura dovesse risultare difettosa, a condizione che:

- Si segnali tempestivamente il problema al punto d'acquisto o a Holmes;
- L'apparecchiatura non sia stata modificata in alcun modo né soggetta a danni, uso improprio o abuso, a riparazione o alterazione per opera di un tecnico non autorizzato da Holmes.

I guasti intervenuti durante l'uso normale, per uso improprio, danno, abuso, tensione incorrecta, cause naturali, eventi non determinati da Holmes, riparazione o alterazione per opera di un tecnico non autorizzato da Holmes o la mancata ottemperanza alle istruzioni d'uso sono esclusi dalla presente garanzia. Inoltre, l'uso normale compreso, a titolo di esempio, una lieve alterazione del colore (sbiadimento) e i graffi, non sono coperti dalla presente garanzia.

I diritti spettanti all'utente ai sensi della presente garanzia si applicano unicamente all'acquirente originale e non si estendono all'uso commerciale o comunitario.

Se l'apparecchiatura è fornita con un accordo specifico per il paese o una cartolina di garanzia, consultare le condizioni di tale accordo, che prevalgono su quelle esposte in questa sede oppure rivolgersi a un rivenditore autorizzato per ulteriori informazioni.

Questo marchio indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici nel mercato UE. Per impedire danni all'ambiente o alla salute dell'uomo, causati dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclare questo prodotto in modo responsabile onde promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse e dei materiali. Restituire le unità usate nei cassonetti della raccolta differenziata adibiti allo scopo o rivolgersi al rivenditore presso cui è stato acquistato il prodotto, il quale si incaricherà di riciclarlo in maniera sicura per l'ambiente.

Holmes Products (Europe) Limited

1 Francis Grove

Londra

SW19 4DT

UK



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSRICHTLIJNEN

Lees deze handleiding zorgvuldig door vóór gebruik van het apparaat, aangezien het juiste gebruik voor de beste prestaties zorgt.

Bewaar deze handleiding ter informatie.

Bij het gebruik van elektrische apparatuur dienen altijd voorzorgsmaatregelen voor de veiligheid in acht genomen te worden, zoals:

1. Lees de handleiding zorgvuldig door.
2. Gebruik de vacuümsealer niet op vochtige of hete oppervlakken of nabij een warmtebron.
3. Gebruik de vacuümsealer altijd op een vlakke ondergrond.
4. Dompel geen enkel onderdeel van de vacuümsealer, het stroomsnoer of de stekker onder in water of een andere vloeistof.
5. Haal de stekker uit het stopcontact om de stroomtoevoer te verbreken. Trek niet aan het snoer om de aansluiting te verbreken. Haal de stekker van de vacuümsealer uit het stopcontact voor reiniging.
6. Gebruik de vacuümsealer niet als het snoer of de stekker beschadigd is.
7. Gebruik de vacuümsealer niet als het defect of op enigerlei wijze beschadigd is. Indien het snoer of het apparaat beschadigd is, dient het naar een bevoegd reparatiecentrum gebracht te worden. Zie de garantie voor meer informatie.
8. Gebruik de vacuümsealer uitsluitend voor het beoogde doel.
9. Scherp toezicht is vereist wanneer dit product in de nabijheid van kinderen wordt gebruikt.
10. Als etenswaren opnieuw worden opgewarmd in de zakken van FoodSaver®, dan laat u ze sudderen in water op een lage temperatuur van minder dan 75°C (170°F).
11. ETENSWAREN IN ZAKKEN KUNNEN WORDEN ONTDOOID, MAAR NIET OPNIEUW WORDEN OPGEWARM'D IN DE MAGNETRON. Als etenswaren worden ontdooid in de magnetron in de zakken van FoodSaver®, dan mogen een maximumvermogen van 180 watt, een

maximumtijd van 2 minuten en een maximumtemperatuur van 70°C (158°F) niet worden overschreden.

12. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale bekwaamheden, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij dit onder supervisie gebeurt of indien ze geïnstrueerd zijn met betrekking tot het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Houd toezicht om ervoor te zorgen dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen.
13. De vacuümsealer niet als speelgoed gebruiken.
14. De vacuümsealer is niet voor commercieel gebruik. Indien u meer dan 30 zakken afdicht, wacht dan ten minste 25 minuten voordat u verder gaat met gebruik van de vacuümsealer.

WAARSCHUWING: Dit vacuümafdichtapparaat is uitgerust met een technologisch geavanceerd veiligheidssysteem dat het apparaat automatisch opnieuw zal instellen in geval van mogelijke oververhitting. Nadat u een paar zakken heeft afdicht, zal het systeem het apparaat gedurende ongeveer een minuut automatisch afsluiten.

Dit apparaat is **UITSLUITEND VOOR HUISHOEDELIJK GEBRUIK**.

Probeer het product niet zelf te repareren. Service dient uitgevoerd te worden door een bevoegde servicevertegenwoordiger.

Het stroomsnoer is kort, om risico's als gevolg van verstrikt raken of struikelen over een langer snoer te beperken. Verlengsnoeren zijn verkrijgbaar en toegestaan, mits zij met zorg worden gebruikt. Wanneer een verlengsnoer wordt gebruikt, is het aangegeven elektrische vermogen van het verlengsnoer niet minder dan het aangegeven elektrische vermogen van het apparaat. Een lang snoer dient zodanig neergelegd te worden dat het niet over het aanrecht of de tafel heen hangt waar vooral kinderen erover kunnen struikelen, erachter kunnen blijven haken, of er onbedoeld aan trekken.

PROFITEER VAN DE VOORDELEN VAN HET FoodSaver® VACUÜMBEWAARSYSTEEM VOOR ETENSWAREN

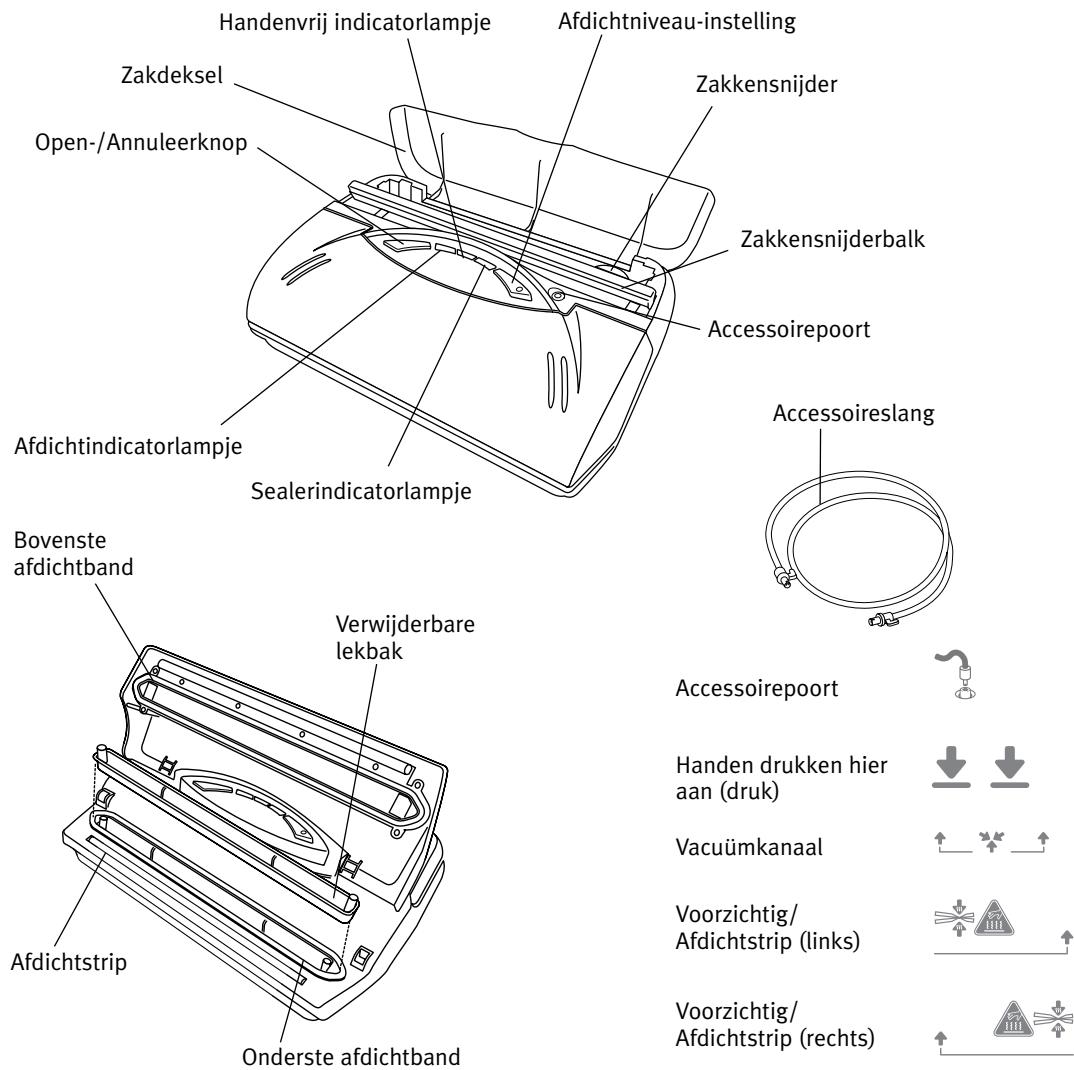
Met het nieuwe systeem voor indrukken, vasthouden en loslaten drukt u stevig op het deksel. wanneer het handenvrije indicatorlampje gaat branden kunt u uw handen weghalen en de vacuümsealer het verder zelf laten doen! Het apparaat gaat verder met vacumeren en vervolgens het afdichten van de zak.

Uw apparaat bevat het volgende:

- Afdichter voor etenswaren
- Starterspakket zakken en rol
- Accessoireslang

U bespaart tijd en geld door etenswaren en maaltijden van tevoren te bereiden en te bewaren met het vacuümbewaarsysteem van FoodSaver®.

LEER UW VACUÜMBEWAARSTEEM VAN FoodSaver® KENNEN



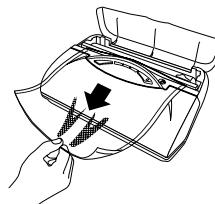
UW VACUÜMBEWAARSTEEM VAN FoodSaver® KLAARMAKEN VOOR GEBRUIK

Haal uw vacuümsealer van FoodSaver® voorzichtig uit de verpakking en plaats deze op een vlakke ondergrond. Zorg dat u al het verpakkingsmateriaal uit het apparaat verwijdt.

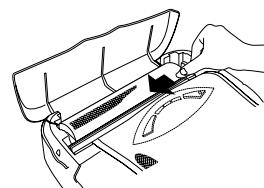
Reinig voor het eerste gebruik alle onderdelen volgens de aanwijzingen in de paragraaf **ONDERHOUD EN REINIGING** van deze handleiding.

AANWIJZINGEN OM OP-MAAT-GEMAakte ZAKKEN TE MAKEN MET DE GEÏNTEGREerde ZAKKENROL

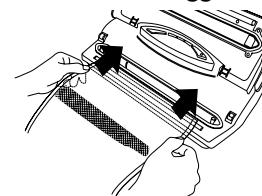
1. Open het deksel van het apparaat en plaats de zakkenrol in het rolopbergvak.
2. Til de zakkensnijderbalk op.
3. Trek voldoende materiaal van de rol om het artikel dat vacuüm-verpakt moet worden te omsluiten, plus 7,5 centimeter. Breng de zakkensnijderbalk naar beneden.



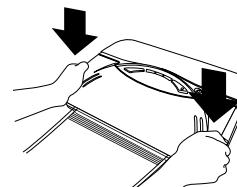
4. Snij de gewenste zaklengte van de zakkenrol. Zorg dat u recht knipt. Sluit het elektriciteitssnoer aan.



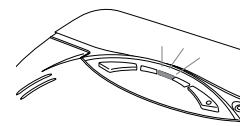
5. Doe het deksel open. Plaats één kant van de gesneden zak tussen de afdichtstrip en de onderste afdichtband. **NIET de open kant van een zak in de lekbak leggen.**



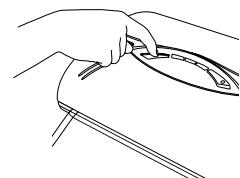
6. Sluit het deksel. Plaats uw handen aan beide zijden van het deksel. Druk stevig op beide zijden van het deksel en houd het vast totdat de motor start.



LET OP: Het afdichtapparaat zal niet werken als het deksel niet goed gesloten is.
7. Blijf het deksel vasthouden. Wanneer het handenvrije indicatorlampje gaat branden, is het veilig om uw handen van het deksel weg te halen. Het afdichtindicatorlampje gaat branden wanneer het apparaat begint met het afdichten van de zak.



8. Wanneer de motor stopt en het voortgangsindicatorlampje uitgaat, is het afdichten voltooid.
9. Druk op de open-/annuleerknop.



10. De op maat gemaakte zak is klaar voor vacuümafdichten.

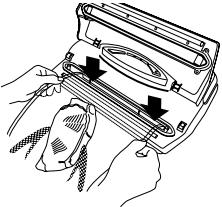
LET OP: De open-/annuleerknop kan gebruikt worden om het proces halverwege te annuleren en het deksel te openen. De zak is niet afgedicht wanneer u dit doet.

WAARSCHUWING: Dit afdichtapparaat is niet voor commercieel gebruik. Indien u meer dan 30 zakken afdicht, wacht dan ten minste 25 minuten voordat u verder gaat met gebruik van de vacuümsealer.

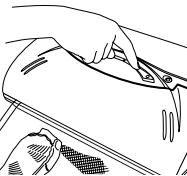
WAARSCHUWING: Het apparaat heeft een afkoelperiode tussen twee cycli. Wacht 20 seconden voordat u het weer gebruikt.

AANWIJZINGEN VOOR VACUÜMAFDICHTEN MET ZAKKEN VAN FoodSaver®

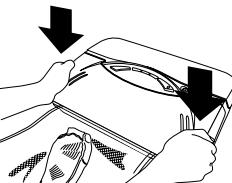
- Plaats de artikelen die afgedicht moeten worden op een voorgesneden of op maat gemaakte zak. Laat ten minste 7,5 cm over tussen de inhoud en de bovenkant van de zak, zodat de zak kan samentrekken.
- Open het deksel en plaats de open kant van de zak in de lekbak.



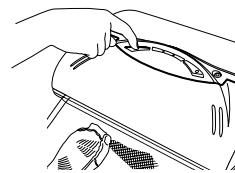
- Sluit het deksel.
- Wijzig Indrukken om het juiste afdichtniveau te selecteren - Kies Vochtig voor etenswaren met hoog vochtgehalte of Normaal voor droge etenswaren.



- Druk met beide handen stevig op het deksel totdat de motor start om het vacuumeerproces te beginnen. Blijf het deksel vasthouden. Wanneer het handenvrije indicatorlampje gaat branden, is het veilig om uw handen van het deksel weg te halen. Het apparaat gaat door met het vacumeren en afdichten van de zak.



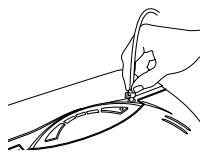
- Wanneer de motor stopt en het voortgangsindicatorlampje uitgaat, is het afdichten voltooid.
- Druk op de open-/annuleerknop.



- Til het deksel op en verwijder de zak.
LET OP: De open-/annuleerknop kan gebruikt worden om het proces halverwege te annuleren en het deksel te openen. De zak is niet afgedicht wanneer u dit doet.
WAARSCHUWING: Dit afdichtapparaat is niet voor commercieel gebruik. Indien u meer dan 30 zakken afdicht, wacht dan ten minste 25 minuten voordat u verder gaat met gebruik van de vacuümsealer.
WAARSCHUWING: Het apparaat heeft een afkoelperiode tussen twee cycli. Wacht 20 seconden voordat u het weer gebruikt.

AFDICHTEN MET ACCESSOIRES VAN ANDERE MERKEN

- Steek een uiteinde van de accessoireslang die met het apparaat werd meegeleverd stevig in de accessoirepoort.

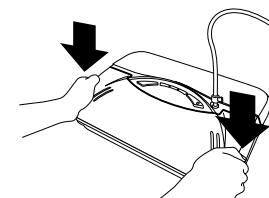


- Maak het andere uiteinde van de accessoireslang vast aan het accessoire.



- Druk met beide handen stevig op het deksel totdat de motor start om het vacuumeerproces te

beginnen. Blijf het deksel vasthouden. Wanneer het handenvrije indicatorlampje gaat branden, is het veilig om uw handen van het deksel weg te halen. Het apparaat gaat door met vacumeren. De motor en de indicatorlampjes gaan automatisch uit wanneer alle lucht is verwijderd.



LET OP: Het afdichtapparaat zal niet werken als het deksel niet goed gesloten is.

LET OP: De open-/annuleerknop kan ook gebruikt worden om het proces halverwege te annuleren en het deksel te openen.

ONTDOOIJEN EN OPWARMEN VAN GEVACUMEERD VOEDSEL

ETENSWAREN IN ZAKKEN KUNNEN WORDEN ONTDOOID, MAAR NIET OPNIEUW WORDEN OPGEWARMED IN DE MAGNETRON.

Ondooien: ontdooi etenswaren in de koelkast of magnetron. Ondooi etenswaren die kunnen bederven nooit op kamertemperatuur. Snijd de hoek van de zak af voordat u de zak in de magnetron legt. We raden aan dat u de zak op een magnetronbestendig bord legt, zodat vloeistof er niet uit kan lekken.

Opwarmen: om etenswaren opnieuw te verwarmen in een magnetron, haalt u ze uit de zak en legt u ze op een magnetronbestendig bord.

U kunt etenswaren ook opnieuw opwarmen in zakken van FoodSaver® door ze in water te doen met een lage temperatuur van minder dan 75°C.

ONDERHOUD EN REINIGING

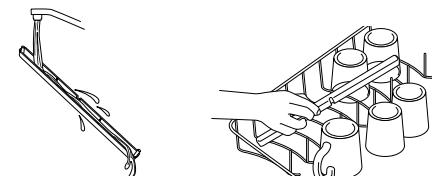
1. Haal altijd de stekker uit het stopcontact voor reiniging.
2. Niet onderdompelen in water.
3. Gebruik geen schuurmiddelen om het apparaat te reinigen.
4. Veeg de buitenkant af met een zachte, vochtige doek met zeep.
5. Gebruik keukenpapier om eventueel voedsel of vocht weg te vegen en de binnenkant van het apparaat te reinigen.
6. Droog alle onderdelen grondig voordat u het apparaat weer aansluit en gaat gebruiken.

Reiniging van de verwijderbare lekbak

De vacuümsealer van FoodSaver® is voorzien van een verwijderbare lekbak voor het opvangen van vocht dat eventueel uit de zak getrokken wordt. Normale reinigingspraktijken dienen te worden gevuld.

1. Til het deksel op en verwijder de lekbak voorzichtig, zodat er geen inhoud kan morsen.

2. Was de lekbak in warm water met zeep of plaats het op het bovenste rek van de vaatwasmachine.



3. Laat het volledig drogen.
4. Plaats de lekbak terug.

Reiniging van de zakken

1. Was de zakken in warm water met zeep.
2. Laat zakken volledig drogen vóór gebruik.

LET OP: Zakken niet hergebruiken indien ze gebruikt zijn voor het bewaren van rauw vlees, vis of olierijk voedsel, of als ze zijn gekookt of in de magnetron zijn gebruikt.

HET COMPLETE FOODSAVER® -SYSTEEM

Maak optimaal gebruik van uw FoodSaver® -apparaat met eenvoudig te gebruiken FoodSaver® -zakken, -bewaartrommels en -accessoires.

FoodSaver® -zakken en -rollen

Aan het ontwerp van de FoodSaver® -zakken en -rollen zijn speciale gotten toegevoegd voor een efficiënte en volledige luchtverwijdering. De meervoudige samenstelling zorgt voor een effectieve afsluiting van zuurstof en vocht en voorkomt op deze manier vriesbrand. FoodSaver® -zakken en -rollen zijn verkrijgbaar in meerdere maten.

BELANGRIJK: gebruik geen zakken opnieuw na het bewaren van rauw vlees, rauwe vis of vette voeding om ziekte te voorkomen. Gebruik geen zakken opnieuw die in de magnetron of bij het sudderen zijn gebruikt.

FoodSaver® -bewaartrommels voor vacuümverpakking

FoodSaver® -bewaartrommels zijn eenvoudig te gebruiken en ideaal voor het vacuümverpakken van delicate waren, zoals muffins en andere gebakjes, vloeistoffen en droge producten. De bewaartrommels zijn verkrijgbaar in meerdere vormen en maten en kunnen gebruikt worden op het aanrecht, in de koelkast of in de voorraadkast. De snelle marinierder is een uitstekende manier om voedsel in minuten in plaats van in uren te

marineren. Iedere FoodSaver®-bewaartrommel kan gebruikt worden om te marinieren, maar wij raden de vierkante of rechthoekige vormen aan, omdat er dan minder marinade nodig is. Bewaartrommels kunnen niet in de vriezer gebruikt worden.

De stapelbare, lichtgewicht trommels zijn een handige manier om van tevoren gekookte maaltijden, kliekjes en snacks te bewaren.

Let op: laat hete gerechten afkoelen tot kamertemperatuur voordat u ze vacuümverpakt. Anders kan de inhoud uit de trommel omhoog borrelen.

FoodSaver® flessenstop

Gebruik de flessenstop van FoodSaver® voor het vacuümverpakken van wijn, koolzuurvrije vloeistoffen en oliën. Dit verlengt de levensduur van de vloeistof en behoudt de smaak. Gebruik de flessenstop niet op plastic flessen.

Let op: vacuümverpak geen koolzuurhoudende of sprankelende dranken, omdat de verwijdering van het gas deze dranken verschaalt.

Zo koopt u zakken, rollen en accessoires van FoodSaver®

de producten van FoodSaver zijn verkrijgbaar bij vrijwel alle grote warenhuizen of via het callcenter in uw regio van de producent. Raadpleeg de achterkant van de handleiding voor meer informatie.

ADVIES EN TIPS

- **Bespaar geld:** Koop groot in, verdeel de etenswaren in maaltijdporties, vacuumeer en dicht de etenswaren af en vries ze in. Verwijder gewoon de afdichte zak, laat het voedsel in de koelkast ontdoeien en bereid uw maaltijd.
- **Bespaar tijd:** Bereid maaltijden van tevoren, vacuumeer en dicht de etenswaren af en warm ze op voor een snelle maaltijd zonder gedoe.
- **Bespaar voedsel:** Vacuumeer restjes om afval te verminderen.
- **Bewaar smaak:** Was seizoensfruit en -groente en vacuumeer het, dicht het af en vries het in om er het hele jaar door van te genieten.
- **Bewaar kleding, waardepapieren, foto's, handwerkbenodigdheden en nog veel meer.**
- **Portiebeheersing:** Verdeel etenswaren in afzonderlijke porties, schrijf informatie over de voedingswaarden op de zak, vacuumeer en dicht ze af en bewaar ze.
- **Houd voedsel langer vers.**

FoodSaver® HET VACUÜMBEWAARSTEL VOOR ETENSWAREN OVERTREFT CONVENTIONELE ZAKKEN EN VERPAKKINGEN

	Bewaartijd met conventionele zakken en verpakkingen	Bewaartijd met FoodSaver® vacuümbewaarsysteem voor etenswaren*
VRIEZER		
Rundvlees (steak, braadstukken)	6 - 12 maanden	2 - 3 jaar
Rundvlees (gehakt, stoofvlees)	3 - 4 maanden	1 jaar
Magere vis (kabeljauw, schelvis)	4 - 6 maanden	2 jaar
Vette vis (zalm, zeeforel)	2 - 3 maanden	1 jaar
Varkenskarbonade	4 - 6 maanden	2 - 3 jaar
Gevogelte	6 - 12 maanden	2 - 3 jaar
Soepen en sauzen	2 - 4 maanden	1 - 2 jaar
Groenten	6 - 9 maanden	2 - 3 jaar
KOELKAST		
Kaas	2 - 4 weken	4 - 8 maanden
Vleeswaren	3 - 4 dagen	7 - 10 dagen
Fruit (Bessen)	1 - 5 dagen	7 - 10 dagen
Groenten	2 - 7 dagen	7 - 14 dagen
VOORRAADKAST		
Ontbijtgranen	2 - 3 maanden	6 - 12 maanden
Koffie (gemalen)	2 weken	1 - 2 jaar
Koekjes (zelfgebakken)	1 - 2 weken	3 - 6 weken
Meel	6 - 8 maanden	1 - 2 jaar
Noten	6 - 8 maanden	1 - 2 jaar

* Geschatte bewaartijden voor etenswaren die gevacumeerd zijn met de FoodSaver® variëren afhankelijk van bereidingswijze, voedselkwaliteit en bewaaromstandigheden.

PROBLEMEN OPLOSSEN

PROBLEEM	OPLOSSING
Er gebeurt niets als ik druk op het deksel	<ul style="list-style-type: none"> Zorg dat het stroomsnoer goed is aangesloten in het stopcontact. Zorg dat het stroomsnoer op geen enkele manier beschadigd is. Controleer of het stopcontact werkt door een ander apparaat aan te sluiten. Als dit niet het geval is, controleer dan de stroomonderbrekers of stoppen in uw huis. Zorg dat de zak op de juiste manier in het vacuümkaanaal is geplaatst (zie afbeeldingen op vorige pagina's). Druk stevig naar beneden op beide zijden van het deksel. Wacht 20 minuten, zodat het apparaat kan afkoelen en probeer het dan nogmaals te gebruiken.
Lucht wordt niet gevaccummeerd uit de zak	<ul style="list-style-type: none"> Controleer of er geen openingen, vouwen, kruikels of gaten zitten in de van tevoren zakken. Controleer of de lekbak op de juiste wijze in het apparaat is geplaatst. Zorg dat de accessoireslang niet in de accessoirepoort is gestoken. Controleer op losse, versleten of gebarsten bovenste of onderste afdichtbanden. Etenswaren met een hoog vochtgehalte kunnen verhinderen dat de zak goed afgedicht wordt. Knip de zak open, veeg het bovenste gedeelte van de binnenkant. Controleer of de zak op de juiste wijze in de lekbak is geplaatst. Zorg dat u de zak op de juiste plek heeft geplaatst. Wanneer u een zak van een rol maakt, zorg er dan voor dat het uiteinde van het geknipte deel op de afdichtstrip ligt en NIET op de onderste afdichtband of in de lekbak.
Er lekt lucht terug in de gevaccummeerde zak	<ul style="list-style-type: none"> Controleer de afdichting van de zak. Er kan een gat of kruikel zijn waardoor er lucht terugstroomt in de zak. Knip de zak voorzichtig open en dicht hem opnieuw af, of gebruik een nieuwe zak. Zorg dat er zich geen vocht of vloeistof uit de etenswaren in de zak bevindt. Misschien moet u de zak openknippen en opnieuw afdichten in de vochtinstelling, of gebruik een hele nieuwe zak. Vries etenswaren met veel vocht gedeeltelijk in voordat u ze vacumeert en afdicht. Zorg dat er geen etenswaren met scherpe randen door de zak zijn geprikt. Indien u een gat vindt, dicht het artikel dan af in een nieuwe zak. Zorg dat er geen vocht terug werd getrokken in het gedeelte van de afdichtstrip. Controleer op losse, versleten of gebarsten bovenste of onderste afdichtbanden. Vocht van etenswaren met een hoog vochtgehalte kan verhinderen dat de zak goed afgedicht wordt. Knip de zak open, veeg het bovenste gedeelte van de binnenkant van de zak schoon en herhaal de afdichting.
De zak smelt	<ul style="list-style-type: none"> De afdichtstrip is mogelijk te heet geweest tijdens het afdichtproces. Laat het apparaat 20 seconden afkoelen tussen de kerken in dat u het apparaat gebruikt. Indien de zak blijft smelten, laat het apparaat dan 25 minuten afkoelen met het deksel omhoog vóór gebruik.
De zak dicht niet af	<ul style="list-style-type: none"> Controleer of er geen openingen, vouwen, kruikels of gaten in de van tevoren afgedichte randen zitten. Vocht van etenswaren met een hoog vochtgehalte kan verhinderen dat de zak goed afgedicht wordt. Knip de zak open, veeg het bovenste gedeelte van de binnenkant van. Zorg dat u de zak op de juiste plek heeft geplaatst. Wanneer u een zak van een rol maakt, zorg er dan voor dat het uiteinde van het geknipte deel op de afdichtstrip ligt en NIET op de onderste afdichtband of in de lekbak. Zorg dat u het apparaat tijd geeft om af te koelen. Wacht minstens 20 seconden tussen afdichtingen.

GARANTIE

Bewaar uw reçu omdat u dit nodig hebt wanneer u een garantieclaim wilt indienen.

Het product wordt tot 2 jaar na de aanschafdatum gegarandeerd, zoals beschreven in dit document.

In het onwaarschijnlijke geval dat het apparaat tijdens de garantieperiode defect raakt door een ontwerp- of fabricagefout, brengt u het samen met uw reçu en een kopie van deze garantie terug naar de plaats van aanschaf.

Uw rechten en voordeelen onder deze garantie staan los van uw wettelijke rechten, waarop deze garantie geen invloed heeft. Alleen Holmes Products (Europa) Ltd. ("Holmes") is gerechtigd deze voorwaarden te wijzigen.

Holmes verplicht zich ertoe binnen de garantieperiode het apparaat of ieder onderdeel van het apparaat dat niet juist werkt, gratis te repareren of vervangen op voorwaarde dat:

- U het probleem onmiddellijk meldt bij de plaats van aankoop of bij Holmes, en dat
- het apparaat niet gewijzigd, beschadigd, onjuist gebruikt, misbruikt of gerepareerd is door een persoon die daartoe niet door Holmes is gemachtigd.

Defecten veroorzaakt door onjuist gebruik, beschadiging, misbruik, gebruik met een onjuiste netspanning, natuurrampen, gebeurtenissen waarop Holmes geen invloed heeft, reparatie of wijziging door een persoon die daartoe niet door Holmes is gemachtigd of het niet naleven van de handleiding, worden niet door deze garantie gedekt. Verder wordt gewone slijtage, met inbegrip van maar niet beperkt tot geringe verkleuring en krassen, niet door deze garantie gedekt.

Ook worden eventuele frankeer -/ verzendkosten niet gedekt door deze garantiebepaling.

De rechten onder deze garantie gelden alleen voor de oorspronkelijke aankoper en zijn niet van toepassing op commercieel of gemeenschappelijk gebruik.

Als u bij uw apparaat een landspecifieke garantie hebt ontvangen, raadpleegt u de bepalingen van die landspecifieke garantie in plaats van deze garantie of neemt u voor meer informatie contact op met uw plaatselijke gemachtigde dealer.

Elektrische afvalproducten mogen niet samen met huishoudelijk afval worden weggeworpen. Recycleer deze producten op de voorgeschreven wijze. Stuur ons een e-mail op enquiriesEurope@jardencs.com voor verdere informatie over recyclage en de AEEA-richtlijn.



Holmes Products (Europe) Limited

1 Francis Grove
London
SW19 4DTUK

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

För bästa prestanda bör du läsa igenom den här handboken noggrant innan du använder apparaten. Spara instruktionerna för eventuell framtida referens. När man använder elektriska apparater måste alltid grundläggande säkerhetsföreskrifter följas, inklusive följande:

1. Läs igenom instruktionerna noggrant.
2. Använd inte vakuumförpackaren på blöta eller heta ytor eller i närheten av värmekällor.
3. Använd alltid vakuumförpackaren på en jämn och plan yta.
4. Doppa aldrig ned någon av vakuumförpackarens delar, nätkabel eller kontakt i vatten eller annan vätska.
5. Dra ut kontakten från eluttaget för att stänga av apparaten. Dra aldrig ur kontakten genom att dra i själva sladden. Dra alltid ur kontakten innan rengöring.
6. Använd inte vakuumförpackaren med skadad nätkabel eller kontakt.
7. Använd inte vakuumförpackaren om den inte fungerar som den ska eller är skadad på något sätt. Om sladden eller själva apparaten är skadad måste vakuumförpackaren lämnas in till ett behörigt servicecenter. Se garantin för mer information.
8. Använd endast vakuumförpackaren för det den är avsedd för.
9. Håll apparaten under uppsikt om den används då barn finns i närheten.
10. När du återuppvärmer mat i FoodSaver®-påsar måste du lägga dem i vatten med sjudtemperatur under 75°C (170°F).
11. MAT SOM ÄR FÖRPACKAD I PÅSAR KAN TINAS UPP MEN INTE ÅTERUPPVÄRMAS I MIKROVÄGSUGN. När du tinar upp mat i FoodSaver®-påsar i mikrovägsugn måste du se till att inte överstiga en maxeffekt på 180 watt, en maxtid på 2 minuter eller en maxtemperatur på 70°C (158°F).

BÖRJA NJUTA AV FÖRDELARNA MED DITT FoodSaver® VAKUUMSYSTEM FÖR MATFÖRVARING

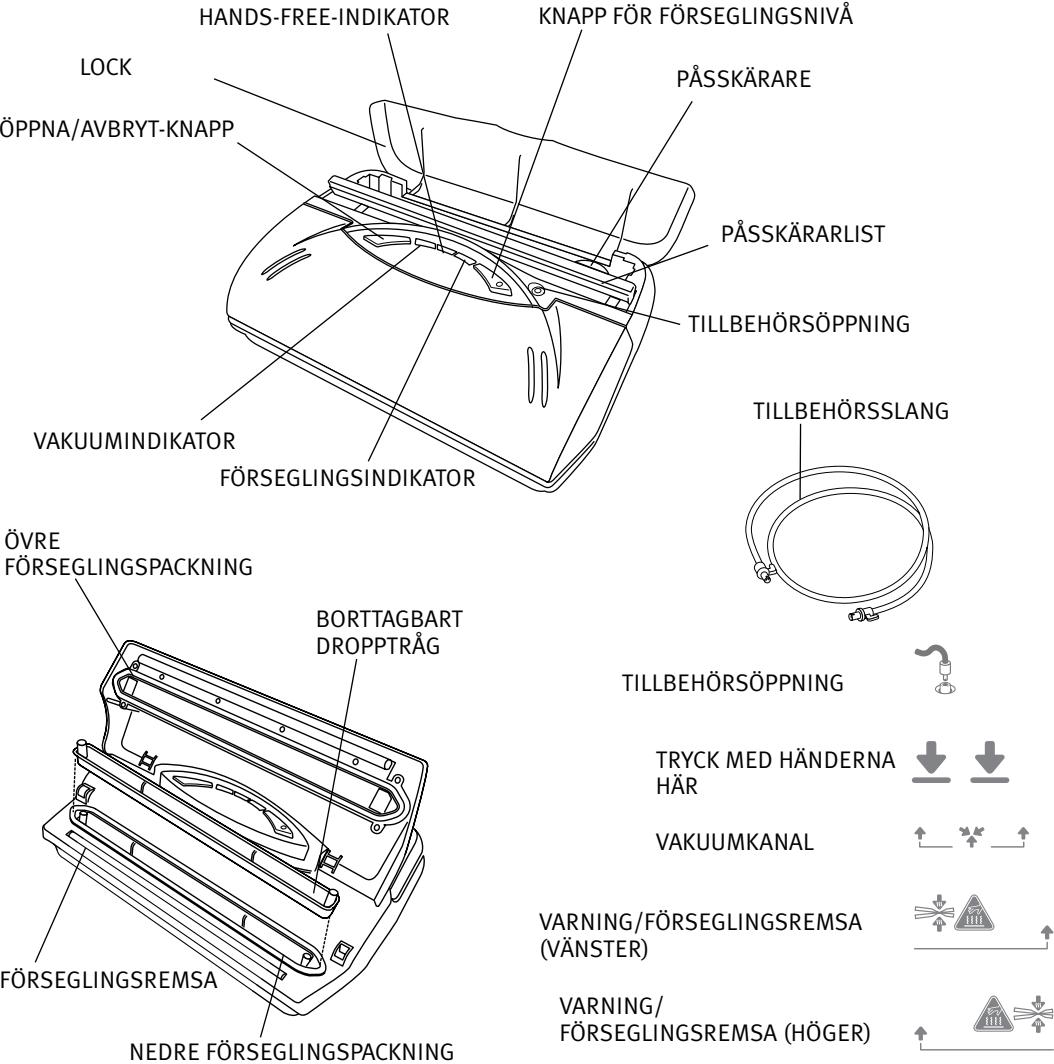
Med det nya tryck-/håll ned och släpp-systemet, trycker du ned locket ordentligt och när hands-free-indikatorn tänds tar du bort händerna och låter vakuumförpackaren sköta resten! Apparaten fortsätter att vakuumförpacka och sedan förseglia påsen.

Ditt system inkluderar följande:

- Vakuumförpackare
- Startpåsar och rulle
- Tillbehörsslang

Genom att förbereda mat och måltider i förväg och förvara dessa med hjälp av FoodSaver® vakuumförpackningssystem, sparar du både tid och pengar.

LÄR KÄNNA DITT FoodSaver® VAKUUMFÖRPACKNINGSSYSTEM



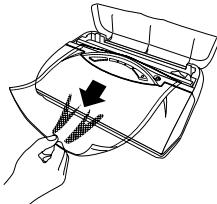
FÖRBEREDA DITT FoodSaver® VAKUUMFÖRPACKNINGSSYSTEM FÖR ANVÄNDNING

Packa försiktigt upp din FoodSaver® vakuumförpackare och ställ den på en plan yta. Se till att du tar bort allt förpackningsmaterial från apparatens insida.

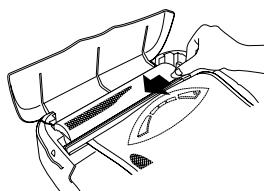
Rengör alla delar enligt avsnittet **SKÖTSEL OCH RENGÖRING** i denna handbok innan du använder apparaten första gången.

HUR MAN GÖR PÅSAR MED ANPASSAD STORLEK MED DEN INTEGRERADE PÅSRULLEN

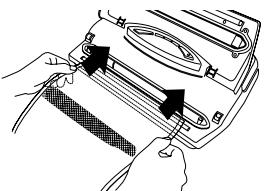
- Öppna locket och sätt i en påsrulle i facket för rullen.
- Lyft upp påskärarlisten.
- Dra ut tillräckligt mycket påsmaterial från rullen för att det ska räcka till det som ska vakuumförpackas plus 7,5 cm extra. Sänk påskärarlisten.



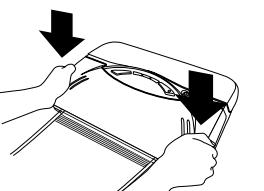
- Skär av önskad påslängd från påsrullen. Se till att du känner i en rak linje. Sätt in nätkabeln i ett eluttag.



- Öppna locket. Placera den ena änden av den tillklippta påsen mellan förseglingsremsan och den nedre förseglingsspackningen. **Placera INTE den öppna änden av påsen i droppträget.**

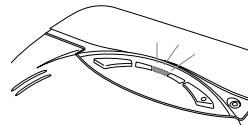


- Stäng locket. Sätt händerna på bågge sidorna av locket. Tryck ordentligt på bågge sidorna av locket och håll kvar tills motorn sätter igång.



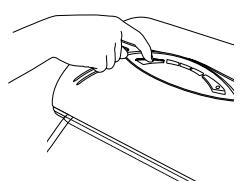
OBS! Förseglaren kommer inte att fungera om locket inte är ordentligt stängt.

- Fortsätt att hålla i locket. När hands-free-indikatorn tänds är det säkert att ta bort händerna från locket. Förseglingsindikatorn tänds när förseglingen påbörjas.



- När motorn stannar och förloppsindikatorn släcks är förseglingen klar.

- Tryck på knappen öppna/avbryt.



- Påsen med anpassad storlek är nu klar för vakuumförseglning.

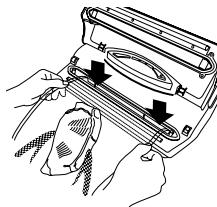
OBS! Knappen öppna/avbryt kan användas för att avbryta processen medan den pågår och öppna locket. Påsen kommer inte att försegglas om detta görs.

VARNING: Denna apparat är inte avsedd för kommersiellt bruk. Om fler än 30 påsar försegglas i rad bör man vänta i 25 minuter innan man fortsätter använda vakuumförpackaren.

VARNING: Apparaten måste kylas ned en stund mellan användningscykler. Vänta i 20 sekunder innan du börjar använda apparaten igen.

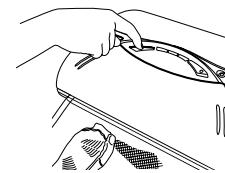
HUR MAN VAKUUMFÖRPACKAR MED FoodSaver® PÅSAR

- Lägg det du vill förpacka i en färdig påse. Lämna minst 7,5 cm mellan innehållet och påsens övre del för att påsen ska ha plats att dra ihop sig.
- Öppna locket och placera påsens öppna ände i droppträget.



- När motorn stannar och förloppsindikatorn släcks är förseglingen klar.

- Tryck på knappen öppna/avbryt.

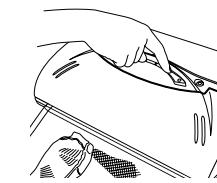


- Lyft på locket och ta bort påsen.

OBS! Knappen öppna/avbryt kan användas för att avbryta processen medan den pågår och öppna locket. Påsen kommer inte att försegglas om detta görs.

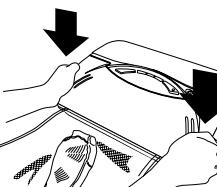
VARNING: Denna apparat är inte avsedd för kommersiellt bruk. Om fler än 30 påsar försegglas i rad bör man vänta i 25 minuter innan man fortsätter använda vakuumförpackaren.

VARNING: Apparaten måste kylas ned en stund mellan användningscykler. Vänta i 20 sekunder innan du börjar använda apparaten igen.



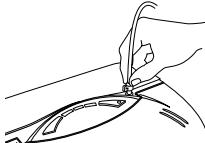
- Stäng locket.
- Ändra till lämplig förseglingsnivå - välj fuktiga (Moist) för livsmedel med högt vätskeinnehåll eller vanliga (Regular) för torra livsmedel.

- Tryck ordentligt på locket med bågge händerna för att påbörja vakuumprocessen och håll kvar tills motorn startar. Fortsätt att hålla i locket. När hands-free-indikatorn tänds är det säkert att ta bort händerna från locket. Apparaten fortsätter att vakuumförförpacka och sedan försegla påsen.

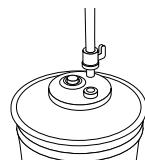


HUR MAN VAKUUMFÖRPACKAR MED TILLBEHÖR FRÅN ANDRA TILLVERKARE

- Sätt i ena änden av den tillbehörsslang som medföljer apparaten i tillbehörsöppningen med ett rejält tryck.

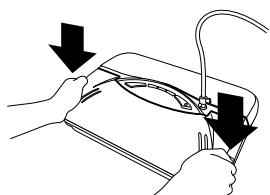


- Sätt fast den andra änden av tillbehörsslangen i tillbehöret.



- Tryck ordentligt på locket med båge händerna för att påbörja vakuumprocessen och håll kvar

tills motorn startar. Fortsätt att hålla i locket. När hands-free-indikatorn tänds är det säkert att ta bort händerna från locket. Apparaten fortsätter att vakuumförpacka. När all luft är borta kommer motorn och indikatorlamporna att släckas automatiskt.



OBS! Försegelaren kommer inte att fungera om locket inte är ordentligt stängt.

OBS! Knappen öppna/avbryt kan också användas för att avbryta processen medan den pågår och öppna locket.

UPPTINING OCH ÅTERUPPVÄRMNING AV VAKUUMFÖRPACKADE LIVSMEDEL

MAT SOM ÄR FÖRPACKAD I PÅSAR KAN TINAS UPP MEN INTE ÅTERUPPVÄRMAS I MIKROVÄGSUGN.

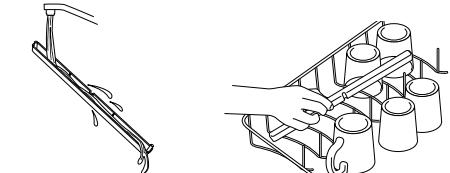
Uptining - tina alltid upp maten antingen i ett kylskåp eller i en mikrovågsugn - tina inte upp färskvaror i rumstemperatur. Se till att du klipper hål i ett hörn på påsen innan du lägger in den i mikrovågsugnen. Det är rekommendabelt att lägga påsen på en mikrosäker tallrik för att undvika att vätska läcker ut ur påsen.

Återuppvärming - för att återuppvärma mat i en mikrovågsugn tar du ut maten ur påsen och lägger den på en mikrosäker tallrik.

Du kan också återuppvärma maten i FoodSaver®-påsar genom att lägga dem i vatten med sjudtemperatur under 75°C (170°F).

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

- Dra alltid ur kontakten innan rengöring.
- Doppa aldrig ned apparaten i vatten.
- Använd aldrig rengöringsmedel med slipmedel för att göra rent apparaten.
- Torka av apparatens yttre delar med en mjuk, fuktig trasa och diskmedel.
- Apparatens insida torkas av med en pappersduk.
- Torka alla delar ordentligt innan du sätter i nätkabeln i eluttaget och använder apparaten igen.



- Torka ordentligt.
- Sätt tillbaka dropptråget.

Rengöring av påsar

- Diska påsarna i varmt vatten med diskmedel.
- Låt påsarna torka helt och hållt innan du använder dem.

Obs! Återanvänd inte påsarna om de har använts för att förvara rått kött, fisk eller fettrik mat eller om de har kokats eller använts i mikrovågsugn.

DET FULLSTÄNDIGA FOODSAVER® SYSTEMET

Få ut så mycket som möjligt av din FoodSaver® apparat med FoodSaver® påsar, burkar, och tillbehör som är lätt att använda.

FoodSaver® påsar och rullar

Utdriften av FoodSaver® påsar och rullar uppför speciella kanaler för en effektiv och fullständig borttagning av luft. Konstruktion med många lager på varandra gör dem till en särskilt effektiv barriär mot syre och fukt, och förhindrar därför frysbränna. FoodSaver® påsar och rullar kommer i många olika storlekar.

VIKTIGT: För att undvika eventuell sjukdom, återanvänd inte påsar efter lagring av rått kött, rå fisk eller fet mat. Återanvänd inte påsar som har varit i mikrovågsugnen eller har sjudits.

FoodSaver® vakuumförpackningsbehållare

FoodSaver® behållarna är enkla att använda och perfekta för förpackning av ömtåliga artiklar som muffins och andra bakverk, vätskor och torra varor. Burkarna kommer i en mängd olika stilar och storlekar och kan användas på köksbänken, i kylskåpet eller i skafferiet.

Snabbmarineraren är ett utmärkt sätt att marinera mat på några minuter istället för timmar. Varje FoodSaver® Canisterburk kan användas till marinering, men vi rekommenderar de kvadratiska

eller rektangulära formerna eftersom mindre marinad behövs. Canisterburkarna får inte användas i mikrovågsugn eller frys.

Den stapelbara, lättviktiga enkla behållarna är ett bra alternativ för förvaring av måltider som lagas i förväg, matrester och snacks.

Obs! Låt varm mat svalna till rumstemperatur före vakuumförpackning. Annars kan innehållet bubbla upp ur burken.

FoodSaver® Bottle Stopper

Använd FoodSaver® flaskförlutare Bottle Stoppers för att vakuumförsägla vin, icke-kolsyrade vätskor och oljor. Detta kommer att förlänga livslängden på vätskan och bevara smaken. Undvik att använda flaskförlutaren på plastflaskor.

Obs! Vakuumförsägla inte kolsyrade eller mousserande drycker eftersom dryckerna kommer att förlora bubblorna när gasen tas bort.

Hur man köper FoodSaver® påsar, rullar och tillbehör

FoodSavers produkter finns på i stort sett alla större varuhus. Produkterna kan också köpas genom tillverkarens callcenter i din region (se handbokens baksida för information).

TIPS

- Spara pengar:** Köp storpack, dela upp maten i lagom stora måltidsportioner, vakuumförpacka och frys in. Ta bara ut den försegelade påsen ur frysen, tina upp i kylskåp och laga till din mat.
- Spara tid:** Laga till måltider i förväg, vakuumförpacka, förvara i kylskåp eller frys och värmt upp när du vill ha en snabbfixad måltid.
- Spara mat:** Vakuumförpacka rester i stället för att slänga dem i soporna.
- Bevara smak:** Skölj, vakuumförpacka, förseglings och frys in säsongsfrukt och grönsaker så att du kan njuta av dessa året runt.
- Bevara kläder, värdefulla dokument, fotografier, hantverk m.m.**
- Portionskontroll:** Dela upp maten i individuella portioner, märk påsen med näringssinformation, vakuumförpacka och förvara.
- Håll maten frisch längre.**

FoodSaver® VAKUUMFÖRPACKNINGSSYSTEM FÖR MAT ÖVERTRÄFFAR VANLIGA PÅSAR &

Förvaringstid med vanliga
påsar & förpackningar

Förvaringstid med FoodSaver®
vakuumförpacknings- system för
matförvaring*

FRYS

Kött (steckar, köttskivor)	6 - 12 månader	2 - 3 år
Kött (köttfärs, grytbitar)	3 - 4 månader	1 år
Mager fisk (torsk, kolja)	4 - 6 månader	2 år
Fet fisk (lax, havsöring)	2 - 3 månader	1 år
Fläskkotletter	4 - 6 månader	2 - 3 år
Fågel	6 - 12 månader	2 - 3 år
Soppor och såser	2 - 4 månader	1 - 2 år
Grönsaker	6 - 9 månader	2 - 3 år
KYL		
Ost	2 - 4 veckor	4 - 8 månader
Kallskuret	3 - 4 dagar	7 - 10 dagar
Frukt (bär)	1 - 5 dagar	7 - 10 dagar
Grönsaker	2 - 7 dagar	7 - 14 dagar

SKAFFERIVAROR

Flingor	2 - 3 månader	6 - 12 månader
Kaffe (malt)	2 veckor	1 - 2 år
Kakor (hembakade)	1 - 2 veckor	3 - 6 veckor
Mjöl	6 - 8 månader	1 - 2 år
Nötter	6 - 8 månader	1 - 2 år

* De ungefärliga förvaringstiderna för mat som vakuumförpackats med FoodSaver® kan variera beroende på tillagning, livsmedelens kvalitet och förvaringsförhållanden.

FELSÖKNING

PROBLEM	LÖSNING
Inget händer när jag trycker ned locket	<ul style="list-style-type: none"> Kontrollera att nätsladden är rätt ansluten till nättuttaget. Försäkra dig om att nätkabeln inte är skadad på något sätt. Försäkra dig om att eluttaget fungerar genom att prova att ansluta någon annan apparat. Om eluttaget inte fungerar bör du kontrollera säkringarna i ditt hem. Se till att påsen är i rätt position i vakuumkanalen. (Se figurerna på föregående sidor) Tryck ordentligt på bågge sidor av locket. Vänta i 20 minuter för att låta apparaten svalna och försök sedan igen.
Inget vakuum bildas i påsen	<ul style="list-style-type: none"> Se till att det inte finns några glipor, veckor, skrynklor eller hål i de påsarna. Kontrollera att dropptråget är ordentligt isatt i apparaten. Se till att tillbehörsslangen inte är isatt i tillbehörsöppningen. Kontrollera så att de nedre och övre förseglingspackningarna inte är lösa. Livsmedel med högt vätskeinnehåll kan hindra påsen från att försegglas ordentligt. Öppna påsen, torka ur den övre delen av. Kontrollera att påsen är ordentligt isatt i dropptråget. Se till att du har placerat påsen på rätt ställe. Om du gör en påse från en rulle måste du se till att änden av den tillklippta biten ligger på förseglingsremsan och INTE över den nedre förseglingspackningen eller i dropptråget.
Luft har läckt in i den vakuum-förpackade påsen	<ul style="list-style-type: none"> Kontrollera påsens förseglings. Det kan finnas ett hål eller en skrynkla som gör att luft kommer in i påsen igen. Klipp försiktigt upp påsen och försegl den på nytt eller använd en helt ny påse. Se till att det inte finns fukt eller vätska från maten i påsen som hindrar att påsen försegglas. Du kanske måste klippa upp påsen och försegl den på nytt med fuktinställningen eller använda en helt ny påse. Frys livsmedel med mycket vätska litetigrann innan de vakuumförförpackas. Kontrollera att inga livsmedel med vassa kanter har gjort hål på påsen. Om det har gått hål på påsen måste du byta till en helt ny påse och försegl på nytt. Se till att ingen vätska har dragits ut över förseglingsremsans område. Kontrollera så att de nedre och övre förseglingspackningarna inte är lösa. Fukt från livsmedel med högt vätskeinnehåll kommer att hindra påsen från att försegglas ordentligt. Öppna påsen, torka ur den övre delen av påsens insida och försegl på nytt.
Påsen smälter	<ul style="list-style-type: none"> Förseglingsremsan kan ha blivit alltför het under förseglingen. Låt apparaten svalna i 20 sekunder mellan varje förseglings. Om påsarna ändå smälter bör du låta apparaten svalna med locket i upprätt läge i 25 minuter innan du använder den igen.
Påsen försegglas inte	<ul style="list-style-type: none"> Se till att det inte finns några glipor, veckor, skrynklor eller hål i de försegelade kanterna. Fukt från livsmedel med högt vätskeinnehåll kommer att hindra påsen från att försegglas ordentligt. Öppna påsen, torka ur den övre delen av. Se till att du har placerat påsen på rätt ställe. Om du gör en påse från en rulle måste du se till att änden av den tillklippta biten ligger på förseglingsremsan och INTE över den nedre förseglingspackningen. Se till att du låter apparaten svalna ordentligt. Vänta i minst 20 sekunder mellan förseglings.

GARANTI

Behåll ditt inköpskvitto eftersom detta kommer att behövas vid en eventuell reklamation under garantitiden.

Denna apparat har 3 års garanti från och med inköpsdatum enligt detta dokument.

Under denna garantiperiod kan du om du mot förmoden skulle få problem med apparaten på grund av design- eller tillverkningsfel ta tillbaka apparaten till inköpsstället tillsammans med kvitto och en kopia av denna garanti.

De rättigheter och förmåner som denna garanti ger dig gäller i tillägg till dina rättigheter enligt lag, som inte påverkas av denna garanti. Endast Holmes Products (Europe) Ltd. ("Holmes") har rätt att ändra på dessa villkor.

Holmes tar under garantitiden på sig att kostnadsfritt reparera eller byta ut apparaten eller eventuella delar hos apparaten som visar sig fungera felaktigt under förutsättning att:

- du omgående meddelar inköpsstället eller Holmes om problemet; och
- att apparaten inte har ändrats på något sätt, eller utsatts för skada, felaktig användning, missbruk, reparation eller ändring av person som inte är auktoriserad av Holmes.

Fel som inträffar genom olämplig användning, skada, missbruk, användning med fel spänningstal, naturkatastrofer, händelser som står utanför Holmes kontroll, reparation eller ändring av person som inte auktoriseras av Holmes eller genom att användningsinstruktionerna inte har följts, omfattas inte av denna garanti. Normalt slitage, inklusive, men inte begränsat till, mindre missfärgning och repor omfattas inte av denna garanti.

Rättigheterna under denna garanti skall endast gälla den ursprungliga köparen och skall ej ges för kommersiellt bruk.

Om din apparat inkluderar en landsspecifik garanti eller garantitillägg, se villkoren i den garantin i stället för denna garanti eller kontakta din lokala auktoriserade återförsäljare för mer information.

Elektroniska produkter bör inte kastas bland hushållssoporna. Lämna in apparaten på återvinningscentral. Skicka ett e-postmeddelande till enquiriesEurope@jardencs.com för ytterligare information om återvinning samt WEEE-information.



Holmes Products (Europe) Limited

1 Francis Grove
London
SW19 4DTUK

**UK:**

Holmes Products (Europe) Ltd.
1 Francis Grove, London SW19 4DT, England
Fax: 020 8947 8272
Email: enquiriesEurope@jardencs.com
UK Free Phone Customer Service Helpline: 0800 052 3615
For replacement bags and rolls please call: 0870 060 1855

FRANCE:

Holmes Products France
1015, Rue du Maréchal Juin
Z.I Vaux Le Pénil
77000 Melun – France
Téléphone: +33 1 64 10 45 80
Fax: +33 1 64 10 02 32
FRANCE - SERVICE CONSOMMATEURS: 0 825 85 85 82

DEUTSCHLAND:

Carrera Sales & Licensing GmbH
Schleißheimer Straße 93 a
85748 Garching bei München, Deutschland
Tel: 089 480195 – 0
Fax: 089 5480195 – 600

SWEDEN:

Electra Sweden AB c/o B Linderholm AB,
Box 730, 391 27 Kalmar, Sweden
Tel: 054 137660
Email: info@linderholms.se
info@linderholms.se

ITALIA:

MACOM s.r.l., Via G. da Procida, 10
20149 Milano, Italia
Tel: 02 33 10 76 56
Fax: 02 33 10 45 23
Email: info@macomsrl.it
www.macomsrl.it

ESPAÑA:

Oster Electrodomesticos Iberica, S.L.
C/ Basauri 17
Edificio Valreality - B
Planta Baja Derecha
28023 – La Florida (Aravaca)
Madrid, España
Tel. +34 91 708 22 61
Fax. +34 91 372 93 77
Servicio Atención al Cliente 902 051 506

THE NETHERLANDS:

IT&M B.V.
Park Forum 1110, 5657 HK, Eindhoven
The Netherlands
Tel: 040 2901130
Fax: 040 2901131
E-mail: info@itmonline.nl
www.itmonline.nl

© 2012 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions. All rights reserved.
Distributed by Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, London SW19 4DT, United Kingdom.

© 2012 Sunbeam Products, Inc. in commercio come Jarden Consumer Solutions. Tutti i diritti riservati.
Distribuito da Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, Londra SW19 4DT, Regno Unito.

© 2012 Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions. Tous droits réservés.
Distribué par Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, London SW19 4DT, United Kingdom.

© 2012 Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions. Todos los derechos reservados. Distribuido por Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, Londres SW19 4DT, Reino Unido.

© 2012 Sunbeam Products, Inc., tätig unter dem Namen Jarden Consumer Solutions. Alle Rechte vorbehalten.
Vertrieb durch Holmes Products (Europa) Ltd., 1 Francis Grove, London SW19 4DT, Großbritannien.

© 2012 Sunbeam Products, Inc. is actief onder de naam Jarden Consumer Solutions. Alle rechten voorbehouden.
Gedistribueerd door Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, Londen SW19 4DT, Verenigd Koninkrijk.

©2012 Sunbeam Products, Inc., under namnet Jarden Consumer Solutions. Med ensamrätt.
Distribueras av Holmes Products (Europe) Ltd, 1 Francis Grove, London SW19 4DT, Storbritannien.

Printed in China - Stampato in Cina - Imprimé en Chine - Impreso en China
Gedruckt in China - Gedrukt in China - Tryckt i Kina