



**Holmes Products (Europe) Limited**  
**1 Francis Grove, London SW19 4DT**  
**England**  
**Fax: +44 (0)20 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**

**Oster Electrodomésticos Ibérica SL**  
**Oficina N 37, C/ Diego de León 47**  
**28006 Madrid, España**  
**Tel. 918 388 562**  
**Fax. 918 388 564**  
**Atención al cliente: 902 051 056**

**Holmes Products France**  
**1015, Rue du Maréchal Juin**  
**Z.I Vaux - Le - Pénil**  
**77000 Melun - France**  
**Phone: +33 1 64 10 45 80**  
**Fax: +33 1 64 10 02 32**  
**France**

**N° Indigo 0 800 82 08 17**

**MACOM srl, 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**

**Elras GmbH**  
**Schleißheimer Straße 93 a**  
**85748 Garching bei München, Deutschland**  
**Tel.:089 / 5480195 - 0**  
**Fax:089 / 5480195 - 600**

**IT&M B.V.**  
**Esp 212**  
**5633 AC Eindhoven**  
**The Netherlands**  
**Telefoon : 040 2901130**  
**Fax : 040 2901131**  
**E-mail : info@itmonline.nl**  
**www.itmonline.nl**



© 2009 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions. All rights reserved. Imported and distributed by Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, London SW19 4DT, United Kingdom. Printed in PRC

© 2009 Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions. Tous droits réservés. Importé et distribué par Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, London SW19 4DT, United Kingdom. Imprimé en RPC

I22422  
 V2860 I 09MLM1



V2860-I

Reference Guide to Vacuum Packaging  
 Guide de référence d'emballage sous vide  
 Empfehlungenrichtlinien für Vakuumpackung  
 Guía de referencia del empaquetado al vacío  
 Guida di riferimento per il confezionamento sottovuoto  
 Handleiding voor vaccum verpakken



For appliance operating instructions, please refer to the QuickStart Guide included in your kit.  
 Mode d'emploi de l'appareil: consultez le précis d'emploi fourni avec l'ensemble.  
 Die Bedienungsanleitung für das Gerät finden Sie im Zubehör enthaltenen Kurzanleitung.  
 Para obtener las instrucciones de funcionamiento, consulte la Guía de inicio rápido que se incluye en el kit.  
 Per le istruzioni sull'uso dell'apparecchio, consultare il manuale d'uso accluso alla dotazione.  
 Voor gebruiksaanwijzingen van het apparaat, zie de meegeleverde beknopte handleiding.

# Important Safeguards & Tips

(English)

## Important Safeguards

**Read the Instructions Carefully. For Your Own Safety, Always Follow These Basic Precautions When Using the FoodSaver™ Appliance:**

1. Do not use the appliance on wet or hot surfaces, or near a heat source.
2. Do not immerse any part of the appliance, power cord or plug in water or other liquid.
3. To disconnect, unplug the power cord from the electrical outlet. Do not disconnect by pulling on the cord.
4. Do not operate the appliance with a damaged power cord or plug. Do not operate the appliance if it malfunctions or is in any way damaged. If the cord or the appliance is damaged, it must be returned to an authorised service center.
5. Do not use an extension cord with the appliance.
6. Use only accessories or attachments recommended by Jarden Consumer Solutions.
7. Use the appliance only for its intended use.
8. Closely supervise children when using any electrical appliance. Do not allow the appliance to be used as a toy.
9. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
10. 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.
11. When not in use or when cleaning unplug cord from power outlet.

For Household  
Use Only

**SAVE THESE  
INSTRUCTIONS**

## Important Tips

1. Vacuum packaging is NOT a substitute for the heat process of canning. Perishables still need to be refrigerated or frozen.
2. For best results, use FoodSaver™ Bags and Canisters.
3. During the vacuum packaging process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be inadvertently pulled into the Vacuum Channel, clogging the pump and damaging your appliance. To prevent this, follow these tips:
  - a. *For moist and juicy foods such as raw meats:* Freeze first and avoid overfilling bags. You can also place a folded paper towel inside top of bag, but below seal area before vacuum packaging.
  - b. *For soups, sauces and liquids:* Freeze first and avoid overfilling bags. Or, use a canister and then place in refrigerator.
  - c. *For powdery or fine-grained foods:* Avoid overfilling bags or use a canister. You can also place a coffee filter or paper towel on top of the food before vacuum packaging.
  - d. If your appliance features a Drip Tray, empty it after each use.
4. To avoid overfilling, always leave at least 7.5 cm of bag material between bag contents and top of bag. Then leave at least additional 2.5 cm of bag material for each time you plan to reuse bag.
5. Do not create your own side seams for a FoodSaver™ Bag. These bags are manufactured with a special side seam, which is sealed all the way to the outer edge.
6. To prevent wrinkles in the seal when vacuum packaging bulky items, gently stretch bag flat along Sealing Strip before you close lid.
7. If you are unsure your bag was sealed properly, simply reseal bag about 0.5 cm above first seal.
8. When you are vacuum packaging items with sharp edges (dry spaghetti, silverware, etc.), protect bag from punctures by wrapping item in soft cushioning material, such as a paper towel. You may want to use a canister instead of a bag.
9. When using a canister, remember to leave 2.5 cm of space at top.
10. Pre-freeze fruits and blanch vegetables before vacuum packaging for best results. See pages 4-5 for more information.

# Welcome to the FoodSaver™ Vacuum Packaging System

## Table of Contents

Important Safeguards & Tips	2
Welcome to the FoodSaver™ Vacuum Packaging System	3
Guidelines for Vacuum Packaging	4
Food Storage Guide	6
Care, Cleaning & Troubleshooting	8
Troubleshooting & Plug Fitting	9
Guarantee	10

## Why Vacuum Package?

Exposure to air causes food to lose nutrition and flavour, and also causes freezer burn and enables many bacteria, mould and yeast to grow. The FoodSaver™ vacuum packaging system removes air and seals in flavour and quality. With a full line of FoodSaver™ Bags, and Canisters to expand your options, you can now enjoy the benefits of a scientifically proven food storage method that keeps food fresh up to five times longer.

## The FoodSaver™ System Saves Time and Money

- **Spend less money.**  
With the FoodSaver™ system, you can buy in bulk or buy on sale and vacuum package your food in desired portions without wasting food.
- **Save more time.**  
Cook ahead for the week, preparing meals and saving them in FoodSaver™ Bags.
- **Marinate in minutes.**  
Vacuum packaging opens up the pores of food so you can get that great marinated flavour in just 20 minutes instead of overnight.

- **Make entertaining easy.**

Make your signature dish and holiday treats in advance so you can spend quality time with your guests.

- **Enjoy seasonal or specialty foods.**

Keep highly perishable or infrequently used items fresh longer.

- **Control portions for dieting.**

Vacuum package sensible portions and write calories and/or fat grams on the bag.

- **Protect non-food items.**

Keep camping and boating supplies dry and organised for outings. Protect polished silver from tarnishing by minimising exposure to air.

## Guidelines for Vacuum Packaging

### Vacuum Packaging and Food Safety

The vacuum packaging process extends the life of foods by removing most of the air from the sealed container, thereby reducing oxidation, which affects nutritional value, flavour and overall quality. Removing air can also inhibit growth of microorganisms, which can cause problems under certain conditions:

**Mould** – Easily identified by its fuzzy characteristic. Mould cannot grow in a low oxygen environment, therefore vacuum packaging can slow the growth of mould.

**Yeast** – Results in fermentation, which can be identified by smell and taste. Yeast needs water, sugar and a moderate temperature to grow. It can also survive with or without air. Slowing the growth of yeast requires refrigeration, while freezing stops it completely.

**Bacteria** – Results in an unpleasant odour, discolouration and/or soft or slimy texture. Under the right conditions, *Clostridium botulinum* (the organism that causes Botulism) can grow without air and sometimes cannot be detected by smell or taste. Although it is extremely rare, it can be very dangerous.

To preserve foods safely, it is critical that you maintain low temperatures. You can significantly reduce the growth of microorganisms at temperatures of 4°C or below. Freezing at -17°C does not kill microorganisms, but stops them from growing. For long-term storage, always freeze perishable foods that have been vacuum packaged, and keep refrigerated after thawing.

It is important to note that vacuum packaging is NOT a substitute for canning and it cannot reverse the deterioration of foods. It can only slow down the changes in quality. It is difficult to predict how long foods will retain their top-quality flavour, appearance or texture because it depends on age and condition of the food on the day it was vacuumed packaged.

**IMPORTANT: Vacuum packaging is NOT a substitute for refrigeration or freezing.** Any perishable foods that require refrigeration must still be refrigerated or frozen after vacuum packaging.

### Food Preparation and Reheating Tips

#### Thawing and Reheating Vacuum Packaged Foods

Always thaw foods in either refrigerator or microwave – do not thaw perishable foods at room temperature.

To reheat foods in a microwave in a FoodSaver™ Bag, always cut corner of the bag before placing it on a microwave-safe dish. However, to avoid hot spots, do not reheat bone-in meat or greasy foods in microwave within a FoodSaver™ Bag. You can also reheat foods in FoodSaver™ Bags by placing them in water at a low simmer below 75°C.

#### Preparation Guidelines for Meat and Fish:

For best results, pre-freeze meat and fish for 1-2 hours before vacuum packaging in a FoodSaver™ Bag. This helps retain the juice and shape, and guarantees a better seal.

If it's not possible to pre-freeze, place a folded paper towel between meat or fish and top of bag, but below seal area. Leave paper towel in bag to absorb excess moisture and juices during vacuum packaging process.

**Note:** Beef may appear darker after vacuum packaging due to the removal of oxygen. This is not an indication of spoilage.

#### Preparation Guidelines for Hard Cheeses:

To keep cheese fresh, vacuum package it after each use. Make your FoodSaver™ Bag extra long, allowing 2.5 cm of bag material for each time you plan to open and reseal in addition to the 7.5 cm room you normally leave between contents and seal. Simply cut sealed edge and remove cheese. When you're ready to repack the cheese, just drop it in bag and reseal.

**IMPORTANT: Soft cheeses should never be vacuum packaged.**

#### Preparation Guidelines for Vegetables

Vegetables need to be blanched before vacuum packaging. This process stops the enzyme action that could lead to loss of flavour, colour and texture.

To blanch vegetables, place them in boiling water or in the microwave until they are cooked, but still crisp. Blanching times range from 1 to 2 minutes for leafy greens and peas; 3 to 4 minutes for snap peas, sliced courgette or broccoli; 5 minutes for carrots; and 7 to 11 minutes for corn on the cob. After blanching, immerse vegetables in cold water to stop the cooking process. Finally, dry vegetables on a towel before vacuum packaging.

**Note:** All vegetables (including broccoli, Brussel sprouts, cabbage, cauliflower, kale, turnips) naturally emit gases during storage. Therefore, after blanching, they must be stored in freezer only.

## Guidelines for Vacuum Packaging (Cont.)

When freezing vegetables, it is best to pre-freeze them for 1-2 hours or until solidly frozen. To freeze vegetables in individual servings, first place on a baking sheet and spread them out so they are not touching. This prevents them from freezing together in a block. Once they are frozen, remove from baking sheet and vacuum package vegetables in a FoodSaver™ Bag. After they have been vacuum packaged, return them to the freezer.

**IMPORTANT:** Fresh mushrooms should never be vacuum packaged.

#### Preparation Guidelines for Leafy Vegetables:

For best results, use a canister to store leafy vegetables. First wash the vegetables, and then dry with a towel or salad spinner. After they are dried, put them in a canister and vacuum package. Store in refrigerator.

#### Preparation Guidelines for Fruits:

When freezing soft fruits or berries, it is best to pre-freeze them for 1-2 hours or until solidly frozen. To freeze fruit in individual servings, first place on a baking sheet and spread them out so they are not touching. This prevents them from freezing together in a block. Once they are frozen, remove from baking sheet and vacuum package fruit in a FoodSaver™ Bag. After they have been vacuum packaged, return them to the freezer.

You can vacuum package portions for baking, or in your favourite combinations for easy fruit salad all year round. If storing in the refrigerator, we recommend using a FoodSaver™ Canister.

#### Preparation Guidelines for Baked Goods:

To vacuum package soft or airy baked goods, we recommend using a FoodSaver™ Canister so they will hold their shape. If using a bag, pre-freeze for 1-2 hours or until solidly frozen. To save time, make cookie dough, pie shells, whole pies, or mix dry ingredients in advance and vacuum package for later use.

#### Preparation Guidelines for Coffee and Powdery Foods:

To prevent food particles from being drawn into vacuum pump, place a coffee filter or paper towel at top of bag or canister before vacuum packaging. You can also place the food in its original bag inside a FoodSaver™ Bag, or use a FoodSaver™ Universal Lid with the original container to vacuum package.

#### Preparation Guidelines for Liquids:

Before you vacuum package liquids such as soup stock, pre-freeze in a casserole dish, loaf pan or ice cube tray until solid. Remove frozen liquid from pan and vacuum package in a FoodSaver™ Bag. You can stack these "frozen bricks" in your freezer. When you're ready to use, just cut corner of bag and place in a dish in microwave or drop into water at a low simmer, below 75°C.

#### Preparation Guidelines for Snack Foods:

Your snack foods will maintain their freshness longer when you vacuum package them. For best results, use a FoodSaver™ Canister for crushable items like crackers.

### Vacuum Packaging Non-Food Items

The FoodSaver™ vacuum packaging system also protects non-food items from oxidation, corrosion and moisture. Simply follow the directions to vacuum package items using FoodSaver™ Bags, Canisters and Accessories.

To vacuum package silver, wrap fork tines in soft cushioning material, such as a paper towel, to avoid puncturing bag.

Your FoodSaver™ Bags are ideal for outdoor excursions. For camping and hiking, keep your matches, maps and food dry and compact. To have fresh water for drinking, simply fill a FoodSaver™ Bag with ice, seal it and when needed, let the ice pack melt. If you're going sailing or boating, vacuum package your food, film and a dry change of clothes. Just remember to bring scissors or a knife to open the bag.

To keep emergency kits safe and dry, vacuum package flares, batteries, flashlights, matches, candles and other necessities. Your emergency items will stay dry and organised in your home, car or boat.

## Storage Guide | Meat, Cheese, Vegetables, Fruits

Follow preparation guidelines on pages 4 and 5.

Foods	Where to Store	Recommended FoodSaver™ Bag/Accessory	FoodSaver™ Life Storage	Normal Storage Life
<b>Meat</b>				
Beef, Pork, Lamb	Freezer	FoodSaver™ Bag	2-3 years	6 months
Mince Meat	Freezer	FoodSaver™ Bag	1 year	4 months
Poultry	Freezer	FoodSaver™ Bag	2-3 years	6 months
Fish	Freezer	FoodSaver™ Bag	2 years	6 months
<b>Hard Cheeses</b>				
Cheddar	Refrigerator	FoodSaver™ Bag, Canister	4-8 months	1-2 weeks
Parmesan	Refrigerator	FoodSaver™ Bag, Canister	4-8 months	1-2 weeks
<b>Vegetables</b>				
Asparagus	Freezer	FoodSaver™ Bag	2-3 years	8 months
Broccoli, Cauliflower	Freezer	FoodSaver™ Bag	2-3 years	8 months
Cabbage, Brussel Sprouts	Freezer	FoodSaver™ Bag	2-3 years	8 months
Corn (cob or kernel)	Freezer	FoodSaver™ Bag	2-3 years	8 months
Green Beans	Freezer	FoodSaver™ Bag	2-3 years	8 months
Lettuce, Spinach	Refrigerator	FoodSaver™ Canister	2 weeks	3-6 days
Snow Peas, Snap Peas	Freezer	FoodSaver™ Bag	2-3 years	8 months
<b>Fruits</b>				
Apricots, Plums	Freezer	FoodSaver™ Bag	1-3 years	6-12 months
Peaches, Nectarines	Freezer	FoodSaver™ Bag	1-3 years	6-12 months
<b>Softer Berries</b>				
Raspberries, Blackberries	Refrigerator	FoodSaver™ Canister	1 week	1-3 days
Strawberries	Refrigerator	FoodSaver™ Canister	1 week	1-3 days
<b>Harder Berries</b>				
Blueberries	Refrigerator	FoodSaver™ Canister	2 weeks	3-6 days
Cranberries	Refrigerator	FoodSaver™ Canister	2 weeks	3-6 days

## Storage Guide | Baked Goods, Coffee, Snacks

Foods	Where to Store	Recommended FoodSaver™ Bag/Accessory	FoodSaver™ Life Storage	Normal Storage Life
<b>Baked Goods</b>				
Bagels, Bread, Pastries	Freezer	FoodSaver™ Bag	1-3 years	6-12 months
<b>Nuts</b>				
Almonds, Peanuts	Pantry	FoodSaver™ Bag, Canister	2 years	6 months
Sunflower Seeds	Pantry	FoodSaver™ Bag, Canister	2 years	6 months
<b>Coffee</b>				
Coffee Beans	Freezer	FoodSaver™ Bag	2-3 years	6 months
Coffee Beans	Pantry	FoodSaver™ Bag, Canister	1 year	3 months
Ground Coffee	Freezer	FoodSaver™ Bag	2 years	6 months
Ground Coffee	Pantry	FoodSaver™ Bag, Canister	5-6 months	1 month
<b>Prepared Liquids</b>				
Sauces, Soups, Stews	Freezer	FoodSaver™ Bag	1-2 years	3-6 months
<b>Dry Foods</b>				
Beans, Grains	Pantry	FoodSaver™ Bag, Canister	1-2 years	6 months
Pasta, Rice	Pantry	FoodSaver™ Bag, Canister	1-2 years	6 months
<b>Powdery Foods</b>				
Dry Milk	Pantry	FoodSaver™ Bag, Canister	1-2 years	6 months
Dried Coconut	Pantry	FoodSaver™ Bag, Canister	1-2 years	6 months
Flour	Pantry	FoodSaver™ Bag, Canister	1-2 years	6 months
Sugar, Brown Sugar	Pantry	FoodSaver™ Bag, Canister	1-2 years	6 months
<b>Snack Foods</b>				
Crisps	Pantry	FoodSaver™ Canister	3-6 weeks	1-2 weeks
Cookies, Crackers	Pantry	FoodSaver™ Canister	3-6 weeks	1-2 weeks

## Care, Cleaning & Troubleshooting

### Care and Cleaning

#### The FoodSaver™ Appliance

1. Always unplug appliance before cleaning.
2. Do not immerse appliance in water.
3. Avoid using abrasive products or materials to clean any appliance components. These cleaners can scratch the surface and damage the black foam rubber pads.
4. Use a mild dishwashing soap and a warm, damp cloth to wipe away food residue inside or around components.
5. Dry thoroughly before reusing.
6. If your appliance features a Drip Tray, empty Drip Tray after each use. Wash in warm soapy water or place in **top rack** of dishwasher.

#### FoodSaver™ Bags

1. Wash bags in warm water using a mild dishwashing soap.
2. To wash bags in dishwasher, turn bags inside out and spread them over top rack of dishwasher, so entire surface is exposed to the washing water.
3. Allow bags to dry thoroughly before reusing.

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

#### FoodSaver™ Canisters

1. Wash all FoodSaver™ Canisters in warm water, using a mild dishwashing soap. Do not immerse lids in water.
2. Dry thoroughly before reusing.
3. FoodSaver™ Canister bases (but not lids) are **top rack** dishwasher safe. Canister lids should be wiped down with a damp cloth.
4. Canisters with white lids should not be used in microwave or freezer.

### Troubleshooting

#### Nothing happens when I try to vacuum package:

1. Check power cord to see if it is firmly plugged into electrical outlet.
2. Examine power cord for any damages.
3. See if electrical outlet is working by plugging in another appliance.
4. Make sure the lid is closed and the latch is in the locked position.
5. If your appliance has a mode switch, make sure it is set to the correct mode. Refer to your QuickStart Guide for instructions.
6. Make sure bag is placed correctly inside Vacuum Channel.
7. Wait 20 minutes to allow appliance to cool off, and then try using it again.

**Note:** The appliance will shut off automatically if it becomes too hot.

#### To keep your appliance from overheating:

Wait at least 20 seconds for appliance to cool down before you begin vacuum packaging another item.

Keep lid open before vacuum packaging.

#### Air is still in the bag:

1. Make sure open end of bag is resting entirely inside Vacuum Channel. If edge of bag is beyond Vacuum Channel, bag will not seal properly.
2. Examine bag for leaks. To see if your bag has a leak, seal bag with air, submerge it into water and apply pressure. Bubbles indicate a leak. Use a new bag if bubbles appear.
3. If you are using a custom-sized FoodSaver™ Bag, check seal of bag. A wrinkle in the bag along the seal may cause leakage and allow air to re-enter. Just cut bag and reseal.
4. Do not attempt to make your own side seams for a FoodSaver™ Bag. The bags are manufactured with special side seams, which are sealed all the way to the outer edge. Making your own side seams may cause leakage and allow air to re-enter.

## Troubleshooting & Plug Fitting

#### Air was removed from the bag, but now air has re-entered:

1. Examine seal of bag. A wrinkle along the seal may cause leakage and allow air to enter. Simply cut bag and reseal.
2. Sometimes moisture or food material (such as juices, grease, crumbs, powders, etc.) along seal prevents bag from sealing properly. Cut bag open, wipe top inside of bag and reseal. See pages 4-5 for guidelines for specific foods.
3. If you are vacuum packaging sharp food items, bag may have been punctured. Use a new bag if there is a hole. Cover sharp food items with a soft cushioning material, such as a paper towel, and reseal.
4. If you are still experiencing difficulty with air in your bag, fermentation or the release of natural gases from inside the foods may have occurred. When this happens, food may have begun to spoil and should be discarded.

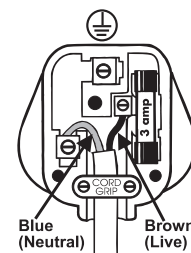
#### The bag melts:

If your bag melts, Sealing Strip may have become too hot. Always wait at least 20 seconds for appliance to cool down before you vacuum package another item.

#### 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.



**NOTE:** 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.

This product is fitted with a 13A plug complying to BS1363. If this plug is unsuitable or needs to be replaced, please note the following: 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.

## 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.

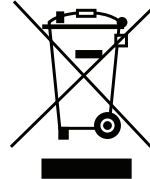
Faults that occur through, improper use, damage, abuse, use with incorrect voltage, acts of nature, events beyond the control of Holmes, repair or alteration by a person other than a person authorised by Holmes or failure to follow instructions for use are not covered by this guarantee. Additionally,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

Waste electrical products should not be disposed of with Household waste. Please recycle where facilities exist. E-mail us at [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com) for further recycling and WEEE information.

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



## QuickStart

(English)

### Features of Your FoodSaver™ Appliance

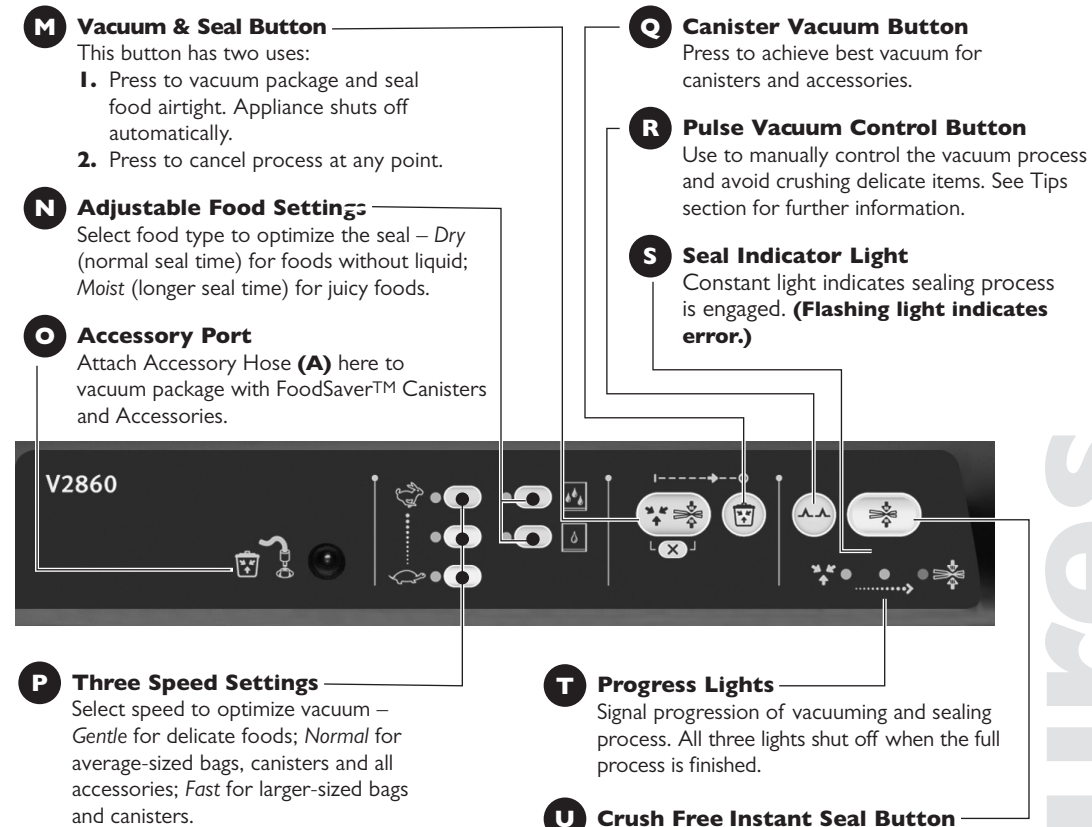


For important safety information and helpful tips, please refer to the *FoodSaver™ Reference Guide* included in your kit.

Features

# Features

The user-friendly control panel makes it easy for you to get the most out of your FoodSaver™ Vacuum Packaging System, and the touchpad design allows you to easily wipe it clean.

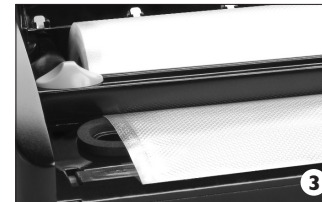


## Flip-up Storage

The V2860 model flips upright for convenient, space-saving storage. See Tips section for detailed flip-up directions.

# Getting Started

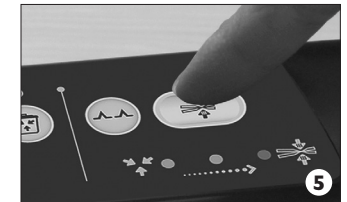
## How to Make a Bag from a FoodSaver™ Roll



Place Bag Material on Sealing Strip



Close and Latch Lid



Press Seal Button

1. Open appliance lid and place roll into Roll Storage Compartment (G).
2. Lift up Bag Cutter Bar (H).
3. Pull bag material to the outer edge of the Sealing Strip (L) and lower the Cutter Bar.
4. Close and lock the lid using the Latch (E).
5. Press Seal Button (U).
6. When Progress Lights (T) turn off, sealing is complete. Unlock Latch and lift lid.

7. You now have one sealed end and need to cut the bag to the length you need. Pull out enough bag material to hold item to be vacuum packed, plus 7.5 cm.
8. Gently press and slide Bag Cutter across the length of the roll.

Now you are ready to vacuum package with your new bag (see below).

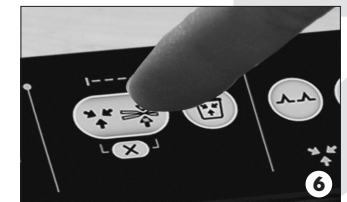
## How to Vacuum Package with FoodSaver™ Bags



Place Bag in Vacuum Channel



Close and Latch Lid



Press Vacuum & Seal Button

1. Place item(s) in bag, allowing at least 7.5 cm of space between bag contents and top of bag.
2. Open appliance lid and place open end of bag into Vacuum Channel (J).
3. Close lid and use Latch (E) to lock.
4. Press appropriate Food Setting Button (N) – Choose *Moist* for juicy foods or *Dry* for foods without liquid. Appliance will default to *Dry* setting after each use.
5. Press appropriate Speed Setting Button (P) – Choose *Gentle* for delicate foods; *Normal* for average-sized bags, canisters and all accessories; or

*Fast* for larger-sized bags and canisters. Appliance will default to *Normal* speed after each use.

6. Press Vacuum & Seal Button (M) to begin automatic vacuum and sealing process.
7. When Progress Lights (T) turn off, unlock Latch, lift lid and remove bag. Refrigerate or freeze if needed. (See *FoodSaver™ Reference Guide* for food safety tips.)

**Note:** Let appliance cool down for 20 seconds after each use. Always store the appliance with the Latch halfway to secure for storage.

# FoodSaver™ Accessories

## How to Prepare FoodSaver™ Accessories for Vacuum Packaging

1. Always leave at least 2.5 cm of space between contents and rim.
2. Wipe rim of canister to ensure it is clean and dry.
3. Place lid on canister.

## How to Vacuum Package with FoodSaver™ Canisters

1. Prepare canister according to FoodSaver™ Accessory Guidelines above.
  2. With lid closed, insert one end of Accessory Hose (A) into Port (O) on appliance. Insert other end into canister port. Twist grey tab while inserting to ensure a tight fit.
  3. Lock the Latch (E) on side of appliance before vacuuming.
  4. If vacuum packaging in a large canister, push Fast Speed Setting (P) Button.
  5. Push the Canister Vacuum Button (Q). Motor will run until vacuum process is complete.
  6. When motor turns off, gently twist and remove Accessory Hose from canister and appliance. Unlock Latch.
  7. To test vacuum, simply tug on lid. It should not move.
- Note:** For important tips on using accessories with different foods, please refer to the *FoodSaver™ Reference Guide*.

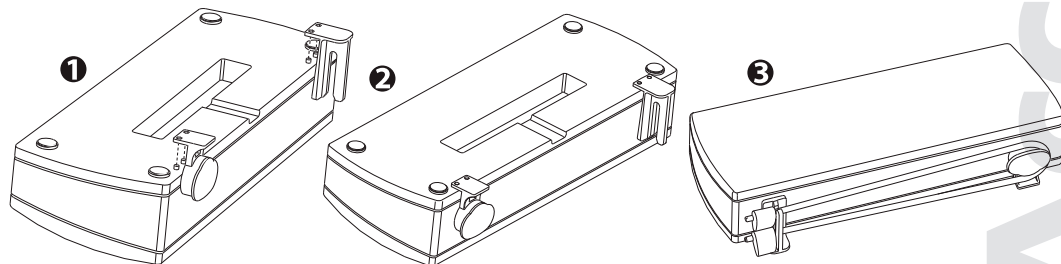
## How to Open FoodSaver™ Accessories after Vacuum Packaging

### FoodSaver™ Vacuum Packaging Canisters

To release vacuum and open, push grey rubber button on lid.

## Hose storage assembly instructions

1. Turn appliance upside down. Locate four small pins on bottom (along back edge) and align holes on hose holders as shown.
2. Push hose holders (O) firmly onto pins until they touch bottom of appliance. Return appliance to upright position.
3. Place one end of hose in slotted holder and push it out bottom of slot. Wrap hose around bottom of rounder holder and place other end of hose in slot.



14

# Tips for Successful Vacuum Packaging

For more usage tips and safety information, please refer to the FoodSaver™ Reference Guide.

## Tips on Using the Pulse Vacuum Control Feature

Use the Pulse Vacuum Control feature to manually control the vacuum process and avoid crushing delicate items.

1. Place item(s) in bag, allowing at least 7.5 cm of space between bag contents and top of bag.
2. Open appliance lid and place open end of bag into Vacuum Channel (J). Close lid and use Latch (E) to lock.
3. Press appropriate Food Setting Button (N) – Moist or Dry.
4. Press appropriate Speed Setting Button (P) – Fast, Normal or Gentle.
5. Push and hold the Pulse Button (R). The vacuum

pump will run when the Pulse Button is held down. Release the Pulse Button to stop the vacuum process. Repeat pushing the Pulse Button until desired amount of air has been removed.

**NOTE:** If the vacuum pump stops engaging after several pushes of the Pulse Button, it means the maximum vacuum has been reached. Do not continue to push the Pulse Button.

6. Press Seal Button (U) to seal the bag and end the Pulse mode.
7. When the Progress Lights (T) turn off, unlock Latch, lift lid and remove bag. Refrigerate or freeze if needed.

## Tips on Sealing a Bag

### Make sure appliance lid is securely latched.

When making a bag from a roll, place bag material on Sealing Strip (L), close lid and make sure to use the Latch (E) to lock lid. Then press Seal Button (U).

**Prevent moisture or liquid from being pulled into the Vacuum Channel (J) or trapped in the seal.** Either pre-freeze moist food such as raw meat for 1-2 hours before vacuum packaging, or place a folded

paper towel between food and end of bag to absorb excess liquids. Just be sure to leave at least 7.5 cm between paper towel and end of bag so that bag seals properly with paper towel inside.

**Make sure appliance has time to cool down.** Wait at least 20 seconds between seals. Under very heavy usage, appliance will not operate to prevent overheating. If it does, wait 20 minutes to allow appliance to cool off.

## Tips on Removing Air from a Bag

### Make sure appliance lid is securely latched.

When vacuuming and sealing a bag, make sure the Latch (E) is in the locked position.

**Check for wrinkles in the bag along the Sealing Strip (L).** Wrinkles in seal may cause leakage and allow air to come back into bag. Check for wrinkles in bag along Sealing Strip before closing lid and vacuum packaging. If you find wrinkles after sealing bag, simply cut bag open and vacuum package again.

### If motor runs for more than 30 seconds

**without stopping, consider the following:** If vacuum packaging with a bag, make sure open end is placed down inside Vacuum Channel (J) and make sure Accessory Hose (A) is not attached. If vacuum packaging with a canister, check Accessory Hose in appliance lid and canister to ensure a tight fit.

## Tips on Storage

### To utilize flip-up storage:

1. Close the lid.
2. Turn Latch (E) halfway to secure for storage (the halfway position locks appliance lid for storage without compressing the foam gasket and creating unnecessary wear and tear).
3. Push and hold Release Button (C) on the right side of appliance.



4. Raise the front of appliance until it's in the upright position and it clicks.
5. Let go of the Release Button.
6. When ready to use again, press Release Button and lower front of appliance.

15



# Tips for Successful Vacuum Packaging

(continued)

## General Tips

- Vacuum packaging is NOT a substitute for the heat process of canning. Perishables still need to be refrigerated or frozen.
- For best results, use FoodSaver™ Bags and Canisters.
- During the vacuum packaging process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be inadvertently pulled into Vacuum Channel **(J)**, clogging the pump and damaging your appliance. To prevent this, follow these tips:
  - For moist and juicy foods such as raw meats:** Freeze first and avoid overfilling bags. You can also place a folded paper towel inside top of bag, but below seal area, before vacuum packaging.
  - For soups, sauces and liquids:** Freeze first and avoid overfilling bags. Or, use a canister in refrigerator.
  - For powdery or fine-grained foods:** Avoid overfilling bags or use a canister. You can also place a coffee filter or paper towel inside before vacuum packaging.
  - If your appliance features a Drip Tray **(I)**, empty after each use.
- To avoid overfilling, always leave at least 7.5 cm of bag material between bag contents and top of bag. Then leave at least one additional 2.5 cm of bag material for each time you plan to reuse bag.
- Do not create your own side seams for a FoodSaver™ Bag. These bags are manufactured with a special side seam, which is sealed all the way to the outer edge.
- To prevent wrinkles in a seal when vacuum packaging bulky items, gently stretch bag flat along Sealing Strip **(L)** before you close lid.
- If you are unsure your bag was sealed properly, simply reseal bag about 0.5 cm above first seal.
- When you are vacuum packaging items with sharp edges (dry spaghetti, silverware, etc.), protect bag from punctures by wrapping item in soft cushioning material, such as a paper towel.
- When using accessories, remember to leave 2.5 cm of space at top of canister or container, and make sure to lock Latch **(E)** before vacuuming. Unlock the Latch when finished.
- Pre-freeze fruits and blanch vegetables before vacuum packaging for best results. See pages 4-5 of *FoodSaver™ Reference Guide* for more information.
- If appliance does not function, check to make sure the Latch **(E)** is in the locked position.
- If storing appliance horizontally, make sure the Latch **(E)** is in the unlocked position. If storing appliance vertically, lock the Latch halfway, to the store position. Make sure Drip Tray **(I)** has been emptied before storing vertically.
- CAUTION: THIS SEALER IS NOT FOR COMMERCIAL USE. IF SEALING MORE THAN 30 BAGS OR CANISTERS IN A ROW, WAIT AT LEAST 25 MINUTES BEFORE CONTINUING TO USE YOUR VACUUM FOOD SEALER.**

www.foodsaver.com

# FoodSaver™

Guide de référence d'emballage sous vide

## Consignes et conseils importants

(Français)

### Consignes Importantes

**Lisez attentivement toutes les instructions. Observez toujours ces précautions de sécurité quand vous utilisez le soude-sac FoodSaver™:**

- Ne faites fonctionner l'appareil ni sur une surface humide ou chaude ni près d'une source de chaleur.
- N'immergez pas d'éléments de l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Sortez la fiche de la prise pour débrancher l'appareil. Ne tirez pas sur le cordon d'un coup sec.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé(e), s'il a mal fonctionné ou a été abîmé d'une façon quelconque. Si le cordon ou l'appareil est endommagé, il doit être retourné à un centre de service agréé.
- Ne pas utiliser de cordon de rallonge avec l'appareil.
- Utiliser uniquement les accessoires et les extensions recommandés par Jarden Consumer Solutions.
- N'employez l'appareil qu'aux usages prévus.
- Redoublez de vigilance quand un enfant se sert d'un appareil électrique. Interdisez formellement aux enfants d'utiliser l'appareil comme jouet.
- Si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant, son réparateur agréé ou une personne jouissant d'une qualification similaire de manière à éviter tout danger.
- 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.
- Débranchez l'appareil de la prise murale si vous voulez le nettoyer ou si vous ne l'utilisez pas.

### Conseils Importants

- L'emballage sous vide ne remplace PAS la mise en conserve et la stérilisation. Les denrées périssables doivent continuer à être réfrigérées ou congelées.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez des sacs et des contenants FoodSaver™.
- Au cours de l'emballage sous vide, des petites quantités de liquide, miettes ou particules peuvent être aspirées dans le canal d'aspiration, obstruer la pompe et endommager l'appareil. Observer les conseils suivants aidera à prévenir ce problème:
  - Aliments à haute teneur en humidité – la viande crue, par exemple:** Précongelez-les et ne remplissez pas trop les sacs. Avant de faire le vide, vous pourriez placer un essuie-tout plié dans le sac, en haut, juste au-dessous de la ligne de soudure.
  - Soupes, sauces et liquides:** Congelez-les et ne remplissez pas trop les sacs. Ou bien utilisez un contenant que vous réfrigérez.
  - Poudres et produits granuleux:** Évitez de trop remplir le sac ou utilisez un contenant. Une alternative: mettez un filtre papier à café ou un essuie-tout dans le sac avant de faire le vide.
  - Videz le ramasse-gouttes (si votre soude-sac en comprend un) après chaque utilisation.
- Afin de ne pas trop remplir les sacs, veillez à ce qu'il y ait toujours au moins 7,5 cm entre le haut du contenu et l'ouverture du sac. Prévoyez, en outre, 2,5 cm supplémentaires pour chacune des fois que vous réutiliserez le sac.
- N'essayez pas de souder les côtés d'un sac FoodSaver™. Ces sacs comportent des soudures latérales spéciales, scellées jusqu'au bord.
- Pour éviter les plis à l'emballage d'articles volumineux, étirez délicatement le sac sur la bande de soudure avant de fermer le couvercle.
- Si vous doutez de l'herméticité du sac, refaites une soudure à 0,5 cm au-dessus de la première.
- En présence d'articles à arêtes ou bords qui risqueraient de transpercer le sac (spaghettis secs, argenterie, etc), enveloppez-les d'essuie-tout, par exemple, pour éviter les trous. Vous préférez peut-être utiliser un contenant plutôt qu'un sac.
- Lorsque vous utilisez un contenant, n'oubliez pas de laisser un vide d'au moins 2,5 cm au haut de ce contenant.
- Précongelez les fruits et blanchissez les légumes avant l'emballage sous vide, les résultats seront meilleurs. Autres renseignements en pages 13 et 14.

Pour l'usage domestique  
seulement

**GARDEZ CES INSTRUCTIONS**

## Bienvenue dans le système d'emballage sous vide FoodSaver™

### Table des matières

Consignes et conseils importants	17
Bienvenue dans le système d'emballage sous vide FoodSaver™	18
Directives générales d'emballage sous vide	19
Guide de conservation	21
Soins, entretien et dépannage	23
Dépannage & Garantie	24

### Pourquoi emballer sous vide?

Lorsqu'ils sont exposés à l'air, les aliments s'oxydent, ce qui altère leur valeur nutritive et leur saveur, cause la brûlure de congélation et entraîne la prolifération des bactéries, des moisissures et des levures. Le système d'emballage sous vide FoodSaver™ évacue tout l'air et renferme hermétiquement la saveur et la qualité. La vaste gamme des sacs, et des contenants vous offre de nouvelles perspectives, et vous aide à profiter des avantages d'un mode de conservation qui, il a été prouvé scientifiquement, maintient la fraîcheur des denrées jusqu'à cinq fois plus longtemps.

### Le système FoodSaver™ fait économiser le temps et l'argent.

- **Dépensez moins.**  
Avec le système FoodSaver™, vous pouvez acheter en vrac et profiter des promotions puis emballer des portions adaptées à votre famille, ce qui élimine le gaspillage.
- **Économisez du temps.**  
Planifiez les repas de la semaine, préparez-les à l'avance puis mettez-les dans des sacs FoodSaver™.
- **Macérez en quelques minutes.**  
Sceller sous vide dilate les pores des viandes pour les attendrir – vous obtenez ainsi la saveur recherchée en macérant pendant 20 minutes plutôt que d'avoir à attendre jusqu'au lendemain.

- **Recevoir requiert moins d'efforts.**  
Préparez à l'avance les plats qui ont fait votre réputation et les gourmandises des fêtes, vous passerez ainsi plus de temps avec vos invités.
- **Dégustez les produits saisonniers toute l'année.** Les denrées périssables ou rarement utilisées resteront fraîches plus longtemps.
- **Contrôlez les portions pour les régimes.**  
Emballer des portions sensées et inscrivez les calories ou la teneur en gras sur le sac.
- **Protégez les articles non comestibles.**  
Articles de camping et de canotage resteront secs et bien organisés. Empêchez l'argenterie de ternir en minimisant son exposition à l'air.

## Directives générales d'emballage sous vide

### Emballage sous vide et salubrité

L'évacuation quasi totale de l'air des contenants hermétiques propre à l'emballage sous vide prolonge la fraîcheur des denrées; ceci réduit l'oxydation qui altère valeur nutritive, saveur et qualité d'ensemble. Faire le vide freine la croissance des microorganismes, source de contamination sous certaines conditions:

**Moisissures** – Faciles à identifier en raison de leur feutrage. Ne pouvant pas proliférer dans les milieux où il y a peu d'oxygène, l'emballage sous vide se révèle parfait pour freiner leur croissance.

**Levures** – Provoquent la fermentation, identifiée à l'odeur et au goût. Elles ont besoin d'eau, de sucre et de températures modérées pour se multiplier. Elles croissent avec ou sans air. La réfrigération ralentit leur multiplication, la congélation l'arrête totalement.

**Bactéries** – Caused une odeur désagréable, la décoloration ou une texture douce et gluante. Sous conditions favorables, *Clostridium botulinum* (à l'origine du botulisme) peut croître sans air et parfois ne pas être détectée par l'odeur ou le goût. Bien que rare, cette bactérie peut présenter des dangers réels.

Les basses températures sont essentielles au maintien de la salubrité des aliments. Vous pouvez énormément réduire la croissance des microorganismes à 4 °C ou moins. La congélation à -17 °C ne tue pas les microorganismes, mais elle arrête leur croissance. Congelez toujours les denrées périssables emballées sous vide pour les conserver à long terme et réfrigérez-les après leur décongélation.

Soulignons que l'emballage sous vide ne remplace PAS la mise en conserve et la stérilisation et qu'il ne peut inverser la détérioration des aliments. Il ne fait que ralentir l'altération de la qualité. Prédire combien de temps les aliments garderont leur saveur, texture et apparence optimales est difficile et dépend de l'âge et de l'état des aliments au moment de l'emballage.

**IMPORTANT: Emballer sous vide ne remplace PAS la réfrigération ou la congélation.** Les denrées périssables devant être réfrigérées doivent continuer à être réfrigérées après l'emballage sous vide.

### Conseils de préparation et de réchauffage

**Décongélation et réchauffage des aliments emballés sous vide:** Faites-les toujours décongeler au réfrigérateur ou au four à micro-ondes, jamais, au grand jamais, à la température ambiante.

Pour réchauffer les aliments au micro-ondes, dans un sac FoodSaver™, coupez un coin du sac et posez-le dans un plat transparent aux micro-ondes. Pour éviter les points chauds, ne réchauffez pas au micro-ondes de viande avec os ou d'aliments gras dans les sacs FoodSaver™. Autre méthode: placez le sac FoodSaver™ dans l'eau qui frémit à moins de 75 °C.

Découvrez de délicieuses recettes qui se préparent à l'avance et utilisent le système FoodSaver™, en visitant notre site Web: [www.foodsaver.com](http://www.foodsaver.com).

### Préparation de la viande et du poisson:

Pour obtenir les résultats optimaux, précongelez la viande et le poisson pendant 1 ou 2 heures avant de les emballer sous vide dans des sacs FoodSaver™. Leurs jus et forme seront préservés, la soudure sera supérieure.

S'il est impossible de les précongeler, placez un essuie-tout plié au haut du sac, entre la viande ou le poisson et la ligne de soudure. Laissez l'essuie-tout dans le sac, il absorbera l'humidité durant l'emballage sous vide.

**Remarque:** Le bœuf peut sembler d'une couleur plus foncée après l'emballage sous vide, par suite de l'absence d'oxygène. Ce n'est pas un signe d'avarie.

**Préparation des fromages à pâte dure:**  
Emballer les fromages sous vide en fin d'emploi pour qu'ils restent frais. Utilisez un sac FoodSaver™ très long: prévoyez un supplément de 2,5 cm pour chaque fois que vous ouvrirez et rescellerez le sac, outre les 7,5 cm requis entre le morceau et la soudure. Coupez la soudure et retirez le fromage. Remplacez le fromage dans le sac et soudez celui-ci.

**IMPORTANT: Les fromages à pâte molle ne devraient jamais être emballés sous vide.**

### Préparation des légumes:

Les légumes doivent être blanchis avant leur emballage sous vide. Ce procédé met fin à l'activité enzymatique qui pourrait, à la longue, entraîner perte de saveur, décoloration et altération de la texture.

Blanchissez les légumes en les mettant dans l'eau bouillante ou au micro-ondes, jusqu'à ce qu'ils soient cuits mais encore croquants. Comptez 1 ou 2 min pour les légumes-feuilles et petits pois; 3 ou 4 min pour les pois «Sugar snap», rondelles de courgette ou brocolis; 5 min pour les carottes et 7 à 11 min pour les épis de maïs. Une fois blanchis, plongez-les dans l'eau froide pour arrêter la cuisson. Asséchez les légumes avant de les emballer sous vide.

## Directives générales d'emballage sous vide (Suite)

**Remarque:** Tous les légumes conservés (brocolis, chou de Bruxelles, chou, chou-fleur, chou frisé et navets, par exemple) dégagent des gaz. Une fois blanchis, ils ne doivent qu'être congelés.

Il est préférable de précongeler les légumes pendant 1 ou 2 heures, ou jusqu'à ce qu'ils soient totalement gelés avant de les emballer sous vide. Pour faire des portions individuelles, étalez-les sur une plaque à biscuits de façon à ce qu'ils ne se touchent pas et ne congèlent pas en un seul bloc. Une fois les légumes congelés, placez les différentes portions dans des sacs FoodSaver™ que vous souderez puis remettez au congélateur.

**IMPORTANT:** Les champignons frais ne devraient jamais être emballés sous vide.

### Préparation des légumes-feuilles:

Utilisez de préférence un contenant pour eux. Lavez-les, séchez-les avec torchon ou essoreuse à salade. Une fois secs, placez-les dans un contenant que vous scellerez sous vide. Gardez-les au réfrigérateur.

### Préparation des fruits:

Mieux vaut précongeler les fruits tendres et petits fruits pendant 1 ou 2 heures – ou jusqu'à ce qu'ils soient durs. Pour faire des portions individuelles, étalez-les sur une plaque à biscuits de façon à ce qu'ils ne se touchent pas et ne congèlent pas en un seul bloc. Une fois congelés, mettez les portions dans des sacs FoodSaver™ que vous souderez puis congèlerez.

Vous pouvez faire des portions utilisables pour la cuisson, ainsi que vos combinaisons préférées pour préparer des salades de fruits toute l'année. Si vous désirez simplement les réfrigérer, nous conseillons d'employer un contenant FoodSaver™.

### Préparation des produits de boulangerie:

Nous conseillons d'emballer les produits de boulangerie mous et légers dans les contenants FoodSaver™ afin qu'ils gardent leur forme. Pour utiliser un sac, précongelez l'article 1 ou 2 heures – il doit être dur. Économisez du temps: préparez pâtes à biscuits, fonds de tarte, tartes ou mélanges variés à l'avance et emballez-les sous vide pour utilisation ultérieure.

### Préparation du café et des aliments en poudre:

Afin que la pompe n'aspire pas de particules, placez un filtre papier à café ou un essuie-tout au haut du sac avant de sceller le sac. Vous pouvez aussi mettre l'aliment, dans son emballage d'origine, dans un sac FoodSaver™, ou bien utiliser un couvercle universel FoodSaver™ avec le contenant d'origine.

### Préparation des liquides:

Précongelez les liquides – les bouillons, par exemple – dans cocottes, moules ou plateaux à glaçons jusqu'à ce qu'ils soient durs. Démoulez-les et placez dans des sacs FoodSaver™. Ces briques s'empileront facilement dans le congélateur. Pour les employer, coupez le coin du sac et posez le sac dans un plat transparent aux micro-ondes ou bien réchauffez le sac dans l'eau qui frémit à moins de 75 °C.

### Préparation des collations:

Vos grignotines resteront fraîches plus longtemps, les craquelins par exemple, si vous les emballez sous vide dans des contenants FoodSaver™ qui les empêcheront d'être écrasés ou d'absorber de l'humidité.

### Emballage des articles non comestibles

Le soude-sac FoodSaver™ est également parfait pour protéger les articles non comestibles contre l'oxydation, la corrosion et l'humidité. Observez les directives d'emballage sous vide données pour l'emploi des sacs, des contenants et des accessoires FoodSaver™.

Enveloppez les dents des fourchettes de votre argenterie de matériau de bourrage doux – un essuie-tout, ou autre – pour ne pas transpercer le sac.

Les sacs FoodSaver™ valent leur pesant d'or en plein air. Ils gardent allumettes, cartes et aliments au sec, sous faible volume, lors du camping ou des randonnées. Pour avoir de l'eau fraîche à déguster, remplissez un sac FoodSaver™ de glaçons, soudez-le et laissez fondre la glace au besoin. Pour vos sorties en bateau, emballez sous vide votre nourriture, les pellicules, ainsi que des vêtements de rechange. N'oubliez pas de vous munir de ciseaux ou d'un couteau pour ouvrir les sacs.

Gardez les trousse d'urgences en lieu sûr et au sec. Emballez fusées lumineuses, piles, torches, allumettes, bougies, sous vide – elles resteront au sec, faciles à retrouver à la maison, dans la voiture ou le bateau.

## Conservation | Viandes, fromages, légumes et fruits

Voyez les directives de préparation des pages 13 et 14

Aliments	Où les conserver	Sac ou accessoire FoodSaver™ conseillé	Durée de conservation avec FoodSaver™	Durée de conservation normale
<b>Viandes</b>				
Bœuf, porc, agneau	Congélateur	Sac FoodSaver™	2 à 3 ans	6 mois
Viande hachée	Congélateur	Sac FoodSaver™	1 an	4 mois
Volaille	Congélateur	Sac FoodSaver™	2 à 3 ans	6 mois
Poisson	Congélateur	Sac FoodSaver™	2 ans	6 mois
<b>Fromages à pâte dure</b>				
Cheddar, suisse	Réfrigérateur	Sac, contenant FoodSaver™	4 à 8 mois	1 à 2 semaines
Parmesan	Réfrigérateur	Sac, contenant FoodSaver™	4 à 8 mois	1 à 2 semaines
<b>Légumes</b>				
Asperges	Congélateur	Sac FoodSaver™	2 à 3 ans	8 mois
Brocoli, chou-fleur	Congélateur	Sac FoodSaver™	2 à 3 ans	8 mois
Chou, chou de Bruxelles	Congélateur	Sac FoodSaver™	2 à 3 ans	8 mois
Haricots verts	Congélateur	Sac FoodSaver™	2 à 3 ans	8 mois
Laitue, épinards	Réfrigérateur	Contenant FoodSaver™	2 semaines	3 à 6 jours
Maïs (épis ou grains)	Congélateur	Sac FoodSaver™	2 à 3 ans	8 mois
Pois mange-tout, Sugar snap	Congélateur	Sac FoodSaver™	2 à 3 ans	8 mois
<b>Fruits</b>				
Abricots, prunes	Congélateur	Sac FoodSaver™	1 à 3 ans	6 à 12 mois
Pêches, nectarines	Congélateur	Sac FoodSaver™	1 à 3 ans	6 à 12 mois
<b>Petits fruits mous</b>				
Fraises	Réfrigérateur	Contenant FoodSaver™	1 semaine	1 à 3 jours
Framboises, mûres	Réfrigérateur	Contenant FoodSaver™	1 semaine	1 à 3 jours
<b>Petits fruits plus durs</b>				
Bleuets	Réfrigérateur	Contenant FoodSaver™	2 semaines	3 à 6 jours
Canneberges	Réfrigérateur	Contenant FoodSaver™	2 semaines	3 à 6 jours

## Conservation | Produits de boulangerie, café et collations

Aliments	Où les conserver	Sac ou accessoire FoodSaver™ conseillé	Durée de conservation avec FoodSaver™	Durée de conservation normale
<b>Produits de boulangerie</b>				
Baguets, pain, pâtisseries	Congélateur	Sac FoodSaver™	1 à 3 ans	6 à 12 mois
<b>Noix</b>				
Amandes, arachides	Garde-manger	Sac, contenant FoodSaver™	2 ans	6 mois
Graines de tournesol	Garde-manger	Sac, contenant FoodSaver™	2 ans	6 mois
<b>Café</b>				
Café en grains	Congélateur	Sac FoodSaver™	2 à 3 ans	6 mois
Café en grains	Garde-manger	Sac, contenant FoodSaver™	1 an	3 mois
Café moulu	Congélateur	Sac FoodSaver™	2 ans	6 mois
Café moulu	Garde-manger	Sac, contenant FoodSaver™	5 à 6 mois	1 month
<b>Liquides préparés</b>				
Sauces, soupes, ragoûts	Congélateur	Sac FoodSaver™	1 à 2 ans	3 à 6 mois
<b>Aliments secs</b>				
Légumineuses, céréales	Garde-manger	Sac, contenant FoodSaver™	1 à 2 ans	6 mois
Pâtes alimentaires, riz	Garde-manger	Sac, contenant FoodSaver™	1 à 2 ans	6 mois
<b>Aliments en poudre</b>				
Farine	Garde-manger	Sac, contenant FoodSaver™	1 à 2 ans	6 mois
Lait sec	Garde-manger	Sac, contenant FoodSaver™	1 à 2 ans	6 mois
Noix de coco séchée	Garde-manger	Sac, contenant FoodSaver™	1 à 2 ans	6 mois
Sucre, cassonade	Garde-manger	Sac, contenant FoodSaver™	1 à 2 ans	6 mois
<b>Grignotines</b>				
Biscuits, craquelins	Garde-manger	Contenant FoodSaver™	3 à 6 semaines	1 à 2 semaines
Croustilles	Garde-manger	Contenant FoodSaver™	3 à 6 semaines	1 à 2 semaines

## Soins, entretien et dépannage

### Soins et entretien

#### Soude-sac FoodSaver™

- Débranchez toujours l'appareil avant d'entreprendre son nettoyage.
- Ne le plongez jamais dans l'eau.
- N'utilisez pas de produits ou matériaux abrasifs pour nettoyer les composants de l'appareil, ils risqueraient de rayer la surface et d'abîmer les joints en caoutchouc moussé noir.
- Utilisez un détergent liquide pour vaisselle doux et un linge humide et tiède pour enlever les résidus alimentaires dans et autour des composants.
- Asséchez bien l'appareil avant de vous en servir.
- Si votre appareil comprend un ramasse-gouttes, videz celui-ci après chaque séance d'utilisation. Lavez-le à l'eau savonneuse chaude ou placez-le dans le **panier supérieur** du lave-vaisselle.

#### Les sacs FoodSaver™

- Laver les sacs à l'eau tiède avec un savon à vaisselle doux.
- On peut laver les sacs au lave-vaisselle en les retournant délicatement et en les étendant dans le panier supérieur afin que toutes les surfaces soient exposées à l'eau.
- Laisser complètement sécher les sacs avant de les réutiliser.

**IMPORTANT:** Pour éviter de possibles causes de maladie ne pas réutiliser les sacs ayant contenu des viands crues, poissons ou aliments gras. Ne jamais réutiliser les sacs à sceller qui ont été déjà mis au micro-ondes ou bouillis au préalable.

#### Contenants FoodSaver™

- Lavez tous les contenants FoodSaver™ avec l'eau chaude et un détergent doux. N'immergez jamais les couvercles.
- Asséchez-les à fond avant de les réutiliser.
- Les récipients FoodSaver™ (mais non leurs couvercles) sont lavables dans le **panier supérieur** du lave-vaisselle. Les couvercles ne doivent qu'être essuyés avec un linge humide.
- Les contenants à couvercle blanc ne doivent être utilisés ni au four à micro-ondes ni au congélateur.

### Dépannage

#### Rien ne se passe lorsque j'essaie d'emballer sous vide

- Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché sur la prise de courant.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé.
- Assurez-vous que la prise de courant fonctionne bien en y branchant un autre appareil.
- Assurez-vous que le couvercle est bien fermé et que le loquet est en position de verrouillage.
- Si votre appareil possède un commutateur de mode, assurez-vous qu'il est correctement réglé. Voyez les instructions du précis d'emploi.
- Assurez-vous que le sac est convenablement positionné dans le canal d'aspiration.
- Laissez refroidir l'appareil pendant 20 minutes avant de recommencer à l'employer.

**Remarque:** L'appareil s'éteint automatiquement s'il devient trop chaud.

#### Pour éviter que l'appareil surchauffe:

Après avoir soudé un sac, laissez refroidir l'appareil au moins 20 secondes avant d'en souder un autre.

Gardez le couvercle ouvert entre opérations.

#### Tout l'air n'a pas été évacué:

- Assurez-vous que l'extrémité ouverte du sac est complètement insérée dans le canal d'aspiration. Si le bord est partiellement au-delà du canal, le sac ne se soudera pas convenablement.
- Assurez-vous que le sac ne fuit pas: remplissez-le d'air, plongez-le dans l'eau puis exercez une certaine pression. Des bulles signalent une fuite. Si le sac fuit, remplacez-le.
- Si vous utilisez un sac FoodSaver™ sur mesure, vérifiez sa soudure. Il suffit d'un pli dans la soudure pour causer une fuite. S'il y a un pli, coupez la soudure puis rescellez le sac.
- Ne tentez pas de faire les joints latéraux d'un sac FoodSaver™. Les joints latéraux spéciaux de ces sacs sont soudés jusqu'au bord extérieur. Faire vos propres joints latéraux pourrait provoquer des fuites et laisser infiltrer l'air.

## Dépannage et Garantie

### L'air avait été évacué mais il s'est réinfiltré dans le sac:

1. Vérifiez la soudure du sac. Un pli pourrait causer une fuite et laisser pénétrer l'air. Coupez la soudure puis rescellez le sac si nécessaire.
2. Il arrive que du liquide ou des particules d'aliments (jus, graisse, miettes, ou autres) le long de la soudure empêchent de souder parfaitement le sac. Ouvrez le sac, essuyez l'intérieur de l'ouverture puis resoudez le sac. Voyez les conseils pour les différents aliments en pages 13 et 14.
3. Si les aliments à emballer sous vide présentent des pointes saillantes, le sac peut être perforé. Utilisez un autre sac. Recouvrez les bords d'un essuie-tout, ou autre puis soudez le nouveau sac.
4. Si aucun de ces cas n'est en cause, il se peut que l'aliment ait fermenté ou dégagé des gaz. L'aliment risque d'être avarié, il faut le jeter.

### Le sac fond:

Quand le sac fond, c'est sans doute parce que la bande de soudure est devenue trop chaude. Laissez toujours écouler 20 secondes entre les opérations pour que l'appareil refroidisse.

### Garantie

Veillez 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.

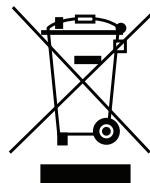
Cette garantie ne couvre pas les défauts liés à une utilisation incorrecte, un dommage, une utilisation abusive, l'emploi d'une tension incorrecte, les catastrophes naturelles, les événements hors du contrôle de Holmes, une réparation ou une altération par une personne autre qu'une personne agréée par 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.

Les déchets d'équipement électrique ne doivent pas être mélangés aux ordures ménagères. Veuillez recycler si vous en avez la possibilité. Envoyez-nous un email à [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com) pour plus d'informations sur le recyclage et la directive WEEE.

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



# FoodSaver™

## Précis d'emploi

(Français)

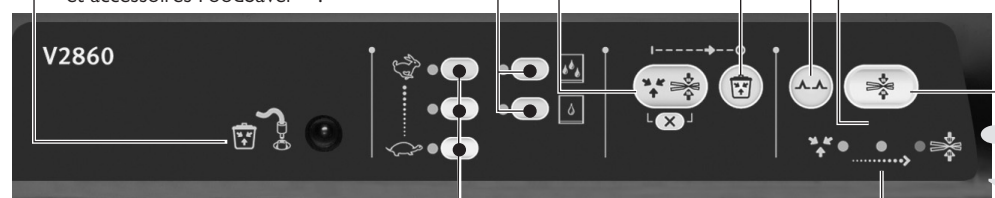
### Caractéristiques du soude-sac FoodSaver™



Renseignements de sécurité importants et conseils pratiques : consultez le *Guide de référence FoodSaver™* fourni avec l'ensemble.

# Caractéristiques

Grâce au tableau de commande convivial, vous n'aurez aucune peine à tirer le meilleur parti de votre ensemble d'emballage sous vide FoodSaver™; de plus, sa conception permet de le nettoyer d'un coup de chiffon.



**M Touche de vide et de soudure**  
Cette touche remplit deux fonctions:  
1. Pressez-la pour faire le vide, sceller hermétiquement le sac puis arrêter automatiquement l'appareil.  
2. Pressez-la pour annuler le processus à tout moment.

**N Réglage du type d'aliment**  
Deux réglages optimisent la soudure: «Dry» (sec – durée de soudure normale) pour aliments secs, ou «Moist» (humide – soudure prolongée) pour aliments juteux.

**O Port accessoires**  
C'est ici que vous fixez le tuyau à accessoires (A) pour emballer sous vide avec contenants et accessoires FoodSaver™.

**P Trois réglages de vitesse**  
La vitesse choisie optimise la soudure – le réglage «Gentle» est réservé aux aliments fragiles; le réglage «Normal» convient aux sacs et contenants de grandeur moyenne ainsi qu'à tous les accessoires, alors que le réglage «Fast» est destiné aux grands sacs et contenants.

**Q Touche de mode contenants**  
Aide à obtenir l'évacuation optimale de l'air avec contenants et accessoires.

**R Touche de commande Contrôle du vide**  
Intermittente, elle sert à contrôler le vide afin de ne pas écraser les articles fragiles. Voyez la section des conseils pratiques à son sujet.

**S Voyant de soudure**  
Un voyant qui luit continuellement est signe de soudure. **(Un voyant qui clignote signale une erreur.)**

**T Voyants de déroulement**  
Indiquent la progression du vide et de la soudure. Les trois voyants s'éteignent quand le processus est entièrement terminé.

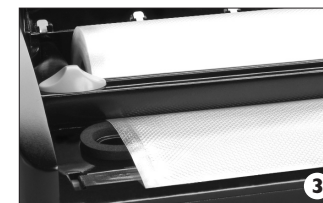
**U Soudure instantanée Crush Free**  
Cette touche remplit quatre fonctions:  
1. Pressez-la, elle interrompt immédiatement l'aspiration de l'air et commence à souder le sac. Empêche d'écraser les articles fragiles tels le pain, les biscuits ainsi que les pâtisseries.  
2. Pressez-la et elle permet de souder l'extrémité des sacs faits à partir des rouleaux FoodSaver™.  
3. Pressez-la et elle scelle hermétiquement les sacs en Mylar (sacs de croustilles, par exemple).  
4. Pressez-la durant l'utilisation de la touche Pulse et elle soude le sac.

## Rangement relevé

Le soude-sac V2860 se range commodément relevé, prenant ainsi moins de place. Consultez la section des conseils pratiques, elle indique la marche à suivre.

# Mise en marche

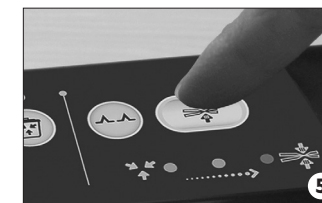
## Fabrication d'un sac FoodSaver™ sur mesure



Placer le sac sur la bande de soudure



Fermer et verrouiller le couvercle



Presser la touche de soudure

- Ouvrez le couvercle et placez le rouleau dans le logement (G) à cet effet.
- Levez la barre de coupe (H).
- Tirez la pellicule jusqu'au bord extérieur de la bande de soudure (L) et abaissez la barre.
- Fermez et verrouillez le couvercle avec le loquet (E).
- Appuyez sur la touche de soudure (U).
- Quand les voyants de déroulement (T) s'éteignent, l'extrémité est soudée. Déverrouillez le loquet,

levez le couvercle puis retirez le sac.

- Un bout du sac sur mesure étant ainsi scellé, il ne vous reste qu'à couper la longueur nécessaire. Tirez suffisamment de la pellicule pour contenir l'article à emballer sous vide, plus 7,5 cm.
- Appuyez délicatement sur le coupe-sac tout en le faisant glisser d'un côté à l'autre du rouleau.

Vous êtes maintenant prêt(e) à emballer sous vide avec votre nouveau sac (voyez ci-dessous).

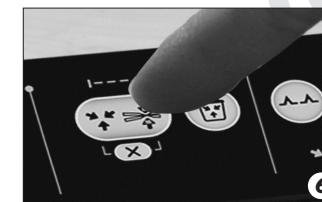
## Emballage sous vide avec les sacs FoodSaver™



Placer le sac dans le canal d'aspiration



Fermer et verrouiller le couvercle



Presser la touche de vide et de soudure

- Placez le(s) article(s) dans le sac en veillant à ce qu'il reste 7,5 cm entre le haut du contenu et l'ouverture du sac.
- Ouvrez le couvercle de l'appareil et placez le bout ouvert du sac dans le canal d'aspiration (J).
- Fermez et bloquez le couvercle avec le loquet (E).
- Appuyez sur la touche d'aliment appropriée (N) – «Moist» pour les aliments à haute teneur en humidité ou «Dry» pour aliments secs. En fin d'utilisation, le réglage par défaut est «Dry».
- Appuyez sur la touche de vitesse appropriée (P) – le réglage «Gentle» pour articles fragiles; le réglage «Normal» pour sacs ou contenants de

grandeur moyenne et tous accessoires, le réglage «Fast» pour grands sacs ou contenants. En fin d'utilisation, le réglage par défaut est «Normal».

- Appuyez sur la touche de vide et de soudure (M) pour débiter le processus.
- Quand les voyants de déroulement (T) s'éteignent, déverrouillez le loquet, levez le couvercle et retirez le sac. Réfrigérez ou congelez. (Voyez les conseils de sécurité dans le Guide de référence FoodSaver™.)

**Remarque:** Laissez refroidir le soude-sac pendant 20 secondes entre soudures. Rangez-le toujours avec le loquet à mi-chemin pour fins de sécurité.

# Accessoires FoodSaver™

## Préparation des accessoires FoodSaver™ pour l'emballage sous vide

1. Laissez toujours un vide d'au moins 2,5 cm entre le contenu et le bord de l'accessoire.
2. Essuyez le bord du contenant afin qu'il soit bien propre et sec.
3. Placez le couvercle sur le contenant.

## Emballage sous vide avec les contenants FoodSaver™

1. Préparez le contenant tel que l'indiquent les directives pour accessoires FoodSaver™ ci-dessus.
2. Le couvercle étant fermé, insérez un bout du tuyau à accessoires (A) dans le port (O) du soude-sac. Enfoncez l'autre bout dans le port contenant. Tournez la patte grise à l'insertion pour obtenir une adaptation impeccable.
3. Verrouillez le loquet (E) qui se trouve sur le côté de l'appareil avant de faire le vide.
4. Pour emballer sous vide dans un grand contenant, appuyez sur la touche de vitesse «Fast» (P).
5. Pressez la touche de mode contenants (Q). Le moteur fonctionnera jusqu'à ce que tout l'air soit évacué.
6. Faites tourner sans forcer pour retirer le tuyau à accessoires du contenant et de l'appareil. Déverrouillez le loquet.
7. Pour vérifier le vide, il vous suffit de tirer sur le couvercle – il ne doit pas bouger.

**Remarque:** Voyez les importants conseils pratiques qui sont donnés dans le *Guide de référence FoodSaver™* au sujet de l'emploi des accessoires avec une variété de produits alimentaires.

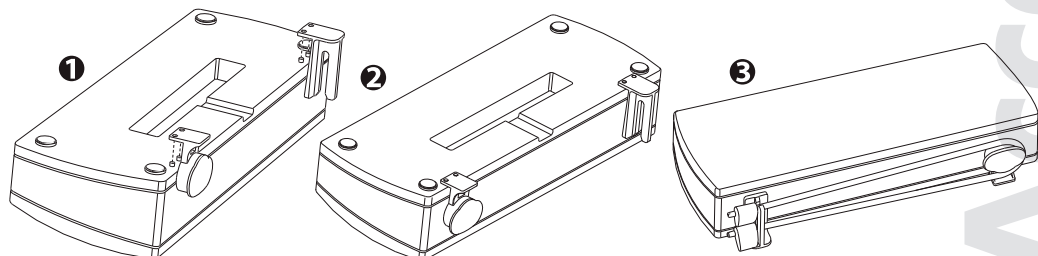
## Ouverture des accessoires FoodSaver™ fermés sous vide

### Contenants d'emballage sous vide FoodSaver™

Pour casser le vide et ouvrir le contenant, enfoncez le bouton en caoutchouc gris du couvercle.

### Instructions pour l'assemblage du cabinet de rangement du tuyau

1. Retournez l'appareil. Recherchez quatre petits ergots sur le fond (le long de la base) et alignez les trous sur ces supports comme montré.
2. Enfoncez fermement ces supports (O) sur les ergots jusqu'à ce qu'ils viennent au contact du bas de l'appareil. Redressez l'appareil.
3. Placez une extrémité du tuyau dans le support rainuré et poussez-la vers le bas de la fente. Enroulez le tuyau autour du bas.



28

# Conseils pratiques d'emballage sous vide

Vous trouverez d'autres renseignements de sécurité et des conseils dans le *Guide de référence FoodSaver™*.

## Conseils pratiques d'utilisation de la commande Contrôle du vide

Utilisez la commande Contrôle du vide pour faire le vide manuellement et éviter d'écraser les articles fragiles.

1. Placez le(s) article(s) dans le sac en laissant 7,5 cm entre le haut du contenu et l'ouverture du sac.
2. Ouvrez le couvercle du soude-sac et placez le bout ouvert du sac dans le canal d'aspiration (J). Fermez le couvercle et verrouillez-le avec le loquet (E).
3. Pressez la touche d'aliment appropriée (N) – «Moist» ou «Dry» (aliments humides ou secs).
4. Pressez la touche de vitesse appropriée (P) – «Fast», «Normal» ou «Gentle» (rapide, normale, douce).

5. Pressez la touche Pulse (R) sans la relâcher. La pompe évacuera l'air tant que vous presserez la touche et s'arrêtera quand vous la relâcherez. Répétez au besoin pour obtenir le degré de vide désiré.

**REMARQUE:** Si la pompe ne fonctionne pas après plusieurs pressions sur la touche, c'est que le vide maximal est obtenu. Cessez d'enfoncer cette touche d'intermittence.

6. Pressez la touche de soudure (U) pour sceller le sac et mettre fin au fonctionnement intermittent.
7. Quand les voyants de déroulement (T) s'éteignent, déverrouillez le loquet, levez le couvercle et retirez le sac. Réfrigérez ou congelez, au besoin.

## Conseils pratiques pour la soudure des sacs

**Assurez-vous que le couvercle soit sûrement verrouillé.** Quand vous fabriquez des sacs à partir de rouleaux, placez l'extrémité de la pellicule sur la bande de soudure (L), fermez le couvercle puis verrouillez-le avec le loquet (E). Ceci fait, appuyez sur la touche de soudure (U).

**Évitez que du liquide soit aspiré dans le canal d'aspiration (J) ou pris dans la soudure.** Vous pouvez soit précongeler les aliments à haute teneur en humidité – la viande crue, par ex. – pendant 1 ou 2 heures avant de les emballer sous vide, soit placer un

essuie-tout plié entre le morceau et l'ouverture du sac, pour absorber tout liquide excédentaire. Veillez à ce qu'il reste au moins 7,5 cm entre l'essuie-tout et le bout ouvert du sac afin que la soudure se fasse normalement, l'essuie-tout renfermé dans le sac.

**Laissez refroidir l'appareil tel que préconisé.**

Espacez les soudures d'au moins 20 secondes. Lors de l'utilisation à maintes et maintes reprises d'affilée, il est possible que l'appareil s'arrête de fonctionner pour prévenir le surchauffage. Quand c'est le cas, laissez refroidir le soude-sac pendant 20 minutes avant de recommencer à l'employer.

## Conseils pratiques pour faire le vide

**Assurez-vous que le couvercle de l'appareil soit sûrement verrouillé.** Pour faire le vide et sceller un sac ou un contenant, il est essentiel que le loquet (E) soit verrouillé.

**Assurez-vous qu'il n'y ait pas de plis le long de la bande de soudure (L).** Des plis causent fuites et infiltration d'air. Vérifiez qu'il n'y ait pas de plis le long de la bande de soudure avant de fermer le couvercle, de faire le vide et de souder. Si vous découvrez un pli dans la

soudure, coupez celle-ci et recommencez.

**Si le moteur tourne plus de 30 secondes sans s'arrêter:** Si vous emballez sous vide avec un sac, assurez-vous que le bout ouvert soit dans le canal d'aspiration (J) et que le tuyau à accessoires (A) ne soit pas attaché. Lors de l'emballage avec un contenant, vérifiez que le tuyau à accessoires est bien enfoncé dans le couvercle de l'appareil et dans le contenant.

## Conseils pratiques de rangement

**Pour ranger le soude-sac relevé:**

1. Fermez le couvercle.
2. Tournez le loquet (E) à mi-chemin pour le ranger de façon sûre (cette position bloque le couvercle pour le rangement, sans écraser les joints de mousse et user inutilement les pièces).
3. Pressez la touche de déblocage de levée (C), à droite de l'appareil, sans la relâcher.
4. Levez l'avant de l'appareil jusqu'à ce qu'il soit droit – vous entendrez un déclic.



5. Relâchez la touche de déblocage de levée.
6. Quand vous désirez vous servir du soude-sac, appuyez sur la touche de déblocage de levée tout en abaissant l'avant de l'appareil.

29

# Conseils pratiques d'emballage sous vide

(suite)

## Généralités

- L'emballage sous vide ne remplace PAS la mise en conserve et la stérilisation. Les denrées périssables doivent continuer à être réfrigérées ou congelées.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez des sacs et des contenants FoodSaver™.
- Au cours de l'emballage sous vide, des petites quantités de liquide, miettes ou particules alimentaires peuvent être involontairement aspirées dans le canal d'aspiration **(J)**, ce qui obstrue la pompe et endommage l'appareil. Observer les conseils suivants aidera à prévenir ce problème:
  - Aliments à haute teneur en humidité – la viande crue, par exemple:* Précongelez-les et ne remplissez pas trop les sacs. Avant de faire le vide, vous pouvez également placer un essuie-tout plié dans le sac, en haut, juste au-dessous de la ligne de soudure.
  - Soupes, sauces et liquides:* Congelez-les et ne remplissez pas trop les sacs. Ou bien utilisez un contenant que vous réfrigérerez.
  - Poudres et produits granuleux:* Évitez de trop remplir le sac ou servez-vous d'un contenant. Une alternative: vous pouvez mettre un filtre papier à café ou un essuie-tout dans le sac avant de faire le vide.
  - Si votre soude-sac comprend un ramasse-gouttes **(I)**, videz-le après chaque utilisation.
- Afin de ne pas trop remplir les sacs, veillez à ce qu'il y ait toujours au moins 7,5 cm entre le haut du contenu et l'ouverture du sac. Prévoyez, en outre, 2,5 cm supplémentaires pour chacune des fois que vous réutiliserez le sac.
- N'essayez pas de souder vous-même les côtés d'un sac FoodSaver™. Nos sacs comportent des soudures latérales spéciales, qui sont scellées sur toute la largeur.
  - Pour éviter les plis quand vous emballez des articles volumineux sous vide, étirez délicatement le sac pour qu'il repose à plat sur la bande de soudure **(L)**, avant de fermer le couvercle.
  - Si vous n'êtes pas certain(e) d'avoir soudé hermétiquement le sac, faites simplement une deuxième soudure à 0,5 cm au-dessus de la première soudure.
  - Lors de l'emballage sous vide d'articles à arêtes ou bords qui risqueraient de transpercer le sac (spaghettis secs, argenterie, ou autres), enveloppez ces articles de matériau de bourrage doux, des essuie-tout, par exemple, pour éviter les trous.
  - Lorsque vous vous servez d'accessoires, n'oubliez pas de prévoir un vide de 2,5 cm au haut du contenant et de bloquer le loquet **(E)** avant de faire le vide. Débloquez-le en fin d'opération.
  - Vous obtiendrez les résultats optimaux en précongelant les fruits et en blanchissant les légumes avant de les emballer sous vide. Consultez les pages 13-14 du *Guide de référence FoodSaver™* pour de plus amples renseignements.
  - Si l'appareil ne fonctionne pas, assurez-vous que le loquet **(E)** soit convenablement verrouillé.
  - Déverrouillez le loquet pour ranger l'appareil à l'horizontale. Si vous le rangez à la verticale, réglez le loquet **(E)** à mi-chemin, en position de rangement; et n'oubliez pas de vider le ramasse-gouttes **(I)** avant de le mettre l'appareil droit.
  - ATTENTION: CE SOUDE-SAC NE CONVIENT PAS À L'USAGE COMMERCIAL. SI VOUS SCHELLEZ PLUS DE 30 SACS OU CONTENANTS D'AFFILIÉE, LAISSEZ ÉCOULER AU MOINS 25 MINUTES ENTRE LES SÉANCES D'UTILISATION.**

[www.foodsaver.com](http://www.foodsaver.com)

# FoodSaver™

Empfehlungsrichtlinien für Vakuumverpackung

## Wichtige Sicherheitshinweise & Tipps

(Deutsch)

### Wichtige Sicherheitshinweise

**Lesen Sie die Anleitungen aufmerksam. Damit das Gerät sicher arbeitet, ist es wichtig, dass Sie die folgende grundlegende Sicherheitshinweise immer genau befolgen.**

- Verwenden Sie das Gerät nicht auf feuchten oder heißen Oberflächen oder in der Nähe einer Wärmequelle.
- Tauchen Sie keinen Teil des Gerätes, des Netzkabels oder Netzsteckers in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden. Ziehen Sie dabei nicht am Kabel.
- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn Netzkabel oder Netzstecker beschädigt sind. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es nicht richtig funktioniert oder auf irgendeine Weise beschädigt ist. Falls Netzkabel oder Gerät beschädigt wurden, müssen Sie das Gerät in ein autorisiertes Servicecenter bringen.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel mit diesem Gerät.
- Verwenden Sie nur von Jarden Consumer Solutions empfohlenes Zubehör oder Zusatzteile.
- Setzen Sie das Gerät nur für bestimmungsgemäße Anwendungen ein.
- Halten Sie Kinder von dem Gerät fern, es ist kein Spielzeug.
- Falls das Netzkabel beschädigt sein sollte, muss es durch den Hersteller, eine autorisierte Servicestelle oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um einen Stromschlag zu verhindern.
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten zu ihrer eigenen Sicherheit dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Bei Nichtverwendung oder bei der Reinigung des Geräts muss das Kabel aus der Steckdose abgezogen werden.

Nur für den Gebrauch im Haushalt

**BITTE BEWAHREN  
SIE DIESE ANLEITUNG AUF**

### Wichtige Tipps

- Vakuumverpacken ist KEIN Ersatz für den Prozess des Erhitzens bei der Konservenfabrikation. Verderbliche Lebensmittel müssen weiterhin im Kühlschrank aufbewahrt oder eingefroren werden.
- Um die perfekten Ergebnisse zu erzielen, nutzen Sie FoodSaver-Beutel und Vorratsbehälter.
- Während des Prozesses der Vakuumverpackung können versehentlich kleine Mengen Flüssigkeit, Krümel oder Lebensmittelpartikel in den Vakuumkanal gesaugt werden, dabei die Pumpe verstopfen und Ihr Gerät beschädigen. Um das zu verhindern, befolgen Sie bitte diese Hinweise:
  - Feuchte und saftige Lebensmittel wie beispielsweise rohes Fleisch:* Zuerst einfrieren und eine Überfüllung der Beutel vermeiden. Sie können auch ein gefaltetes Papierhandtuch oben in den geschlossenen Beutel legen. Es sollte sich jedoch unterhalb der Versiegelung befinden.
  - Suppen, Soßen und Flüssigkeiten:* Zuerst einfrieren und eine Überfüllung der Beutel vermeiden. Oder verwenden Sie einen Vorratsbehälter und bewahren diesen im Kühlschrank auf.
  - Pulverförmige oder feinkörnige Lebensmittel:* Vermeiden Sie eine Überfüllung der Beutel oder verwenden Sie einen Vorratsbehälter. Sie können auch einen Kaffeefilter oder ein Papierhandtuch auf die Lebensmittel legen, bevor Sie sie luftdicht verschließen.
  - Falls Ihr Zubehör eine Tropfschale umfasst, leeren Sie diese bitte nach jeder Anwendung.
- Um eine Überfüllung zu vermeiden, lassen Sie bitte zwischen dem Beutelinhalt und dem offenen Beutelende mindestens 7,5 cm Platz. Lassen Sie dann mindestens 2,5 cm zusätzlich Platz für jedes Mal, das Sie den Beutel wieder verwenden wollen.
- Fügen Sie keine eigene Seitennaht für einen FoodSaver-Beutel hinzu. Die Beutel sind mit einer speziellen Seitennaht hergestellt, die bis zum äußersten Rand versiegelt ist.
- Um Falten bei der Versiegelung von sperrigen Produkten zu vermeiden, ziehen Sie den Beutel vor dem Verschließen entlang des Schweißbandes vorsichtig glatt.
- Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob Ihr Beutel ordnungsgemäß versiegelt wurde, versiegeln Sie ihn einfach erneut 0,5 cm über der ursprünglichen Versiegelung.
- Wenn Sie Produkte mit scharfen Kanten vakuumverpacken (z.B. rohe Spaghetti, Silberartikel usw.), können Sie den Beutel vor Beschädigung schützen, indem Sie die Produkte in weiches, polsterndes Material (z.B. ein Papierhandtuch) einwickeln. Sie sollten unter Umständen einen Vorratsbehälter anstelle eines Beutels verwenden.
- Bei der Verwendung eines Kanisters denken Sie bitte daran, 2,5 cm Platz zwischen Lebensmitteln und Deckel zu lassen.
- Um beste Ergebnisse zu erzielen, frosten Sie Obst an und blanchieren Sie Gemüse vor dem Vakuumverpacken. Weitere Informationen finden Sie auf Seite 21-22.



# Willkommen beim FoodSaver™-Vakuumverpackungssystem

## Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitshinweise & Tipps	31
Willkommen beim FoodSaver™- Vakuumverpackungssystem	32
Richtlinien für Vakuumverpackung	33
Leitfaden zum Verpacken von Lebensmitteln	35
Pflege, Reinigung & Fehlersuche und - beseitigung	37
Fehlersuche und - beseitigung & Garantie	38

## Warum Vakuumverpackung?

Wenn Lebensmittel der Luft ausgesetzt werden, gehen Nährstoffe und Aromen verloren, es kann zu Gefrierbrand kommen und Bakterien, Schimmel und Hefebakterien können sich ungestört vermehren. Mit dem FoodSaver™-Vakuumverpackungssystem können Sie Ihre Lebensmittel luftdicht verschließen und somit Aroma und Qualität schützen. Zur Vergrößerung Ihrer Auswahlmöglichkeiten können Sie nun mit einer kompletten Auswahl FoodSaver™-Beutel und -Vorratsbehältern die Vorzüge einer wissenschaftlich getesteten Aufbewahrungsmethode genießen, die Ihre Lebensmittel bis zu fünf mal länger frisch hält.

## Das FoodSaver™-System spart Zeit und Geld

- **Sparen Sie Ihr Geld!**  
Mit dem FoodSaver™-System können Sie Lebensmittel in großen Mengen oder im Sonderangebot kaufen und anschließend portionsweise einfrieren ohne Lebensmittel zu verschwenden.
- **Sparen Sie Zeit!**  
Kochen Sie für die kommende Woche vor, bereiten Sie ganze Mahlzeiten zu und halten Sie sie dann in FoodSaver™-Beuteln frisch.
- **Marinieren in wenigen Minuten.**  
Vakuumverpacken öffnet die Poren der Lebensmittel. Somit können Sie diesen großartigen Geschmack marinierter Lebensmittel in nur 20 Minuten erhalten und müssen nicht eine Nacht lang warten.

- **Unterhaltung leicht gemacht.**  
Bereiten Sie Ihre berühmten Gerichte und Festtagsleckereien schon vor den Feiertagen zu. So können Sie die Zeit mit Ihren Gästen genießen und müssen den Tag nicht in der Küche verbringen.
- **Genießen Sie saisonale Gerichte und Spezialitäten.**  
Halten Sie leicht verderbliche oder selten verwendete Lebensmittel länger frisch.
- **Behalten Sie bei einer Diät die Größe Ihrer Portionen unter Kontrolle.**  
Verpacken Sie bewusst portionierte Mahlzeiten luftdicht und schreiben Kalorienanzahl und/oder den Fettgehalt auf den Beutel.
- **Schützen Sie Non-Food-Produkte.**  
Halten Sie Ihre Camping- und Boots-ausrüstung für Ihre Ausflüge trocken und organisiert. Schützen Sie Ihr poliertes Silber vorm Anlaufen, indem Sie es seltener der Luft aussetzen.

# Richtlinien für Vakuumverpackung

## Vakuumverpackung und Lebensmittelschutz

Die Vakuumverpackung verlängert die Haltbarkeit von Lebensmitteln durch nahezu vollständiges Entfernen der Luft aus einer versiegelten Verpackung - und vermindert dadurch Oxidationsvorgänge, die sich auf Nährwert, Geschmack und die Gesamtqualität niederschlagen. Luftdichtes Verpacken verhindert die Bildung von Mikroorganismen, was unter gewissen Umständen Probleme verursachen kann:

**Schimmel** – In einer sauerstoffarmen Umgebung kann sich kein Schimmel bilden. Daher kann Vakuumverpacken die Schimmelbildung verlangsamen.

**Hefe** – Führt zu Fermentierung, die oft schon durch Geruch oder Geschmack erkannt werden kann. Hefe benötigt Wasser, Zucker und angemessene Temperaturen zum Wachsen; Luft wird dazu nicht benötigt. Das Kühlen von Nahrungsmitteln verlangsamt das Hefe-Wachstum, Tiefgefrieren stoppt den Wuchs gänzlich.

**Bakterien** – Kann zu unangenehmen Gerüchen, Verfärbungen und/oder einer weichen oder schleimigen Konsistenz führen. Schimmel kann sich unter den richtigen Clostridium botulinum (der Organismus, der Lebensmittelvergiftungen hervorruft) Umständen auch ohne Luft bilden und in manchen Fällen nicht durch Geruch oder Geschmack festgestellt werden. Obwohl dies in den seltensten Fällen auftritt, kann das sehr gefährlich sein. Beim Konservieren von Lebensmitteln ist das Beibehalten niedriger Temperaturen sehr wichtig. Das Wachstum von Mikroorganismen wird bei Temperaturen von 4 °C und darunter bedeutend reduziert. Das Einfrieren bei -17 °C tötet Mikroorganismen nicht ab, hemmt aber deren Wachstum. Zur Langzeitlagerung frieren Sie grundsätzlich sämtliche vakuumverpackten Lebensmittel ein, die leicht verderben können, und nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren.

Hinweis: Vakuumverpacken ist KEIN Ersatz für Konservenfabrikation und kann den Prozess des Verderbens bei Lebensmitteln nicht rückgängig machen. Es kann die Veränderungen in der Produktqualität lediglich verlangsamen. Es ist schwer einzuschätzen, wie lange Lebensmittel Aroma, Aussehen und Konsistenz behalten werden, da dies von Alter und Zustand bei der Vakuumverpackung abhängt.

**WICHTIG: Vakuumverpacken ersetzt das Tiefgefrieren oder Einfrieren NICHT.** Jedes verderbliche Lebensmittel, das vor dem Vakuumverpacken eingefroren werden muss, muss auch nach dem Vakuumverpacken gekühlt oder eingefroren werden.

## Lebensmittelzubereitung und Hinweise beim Wiederaufwärmen

**Auftauen und Erhitzen vakuumverpackter Lebensmittel**  
Tauen Sie Lebensmittel immer entweder im Kühlschrank oder in der Mikrowelle auf - lassen Sie leicht verderbliche Lebensmittel nicht bei Zimmertemperatur auftauen.

Um Lebensmittel in einem FoodSaver™-Beutel in der Mikrowelle aufzuwärmen, müssen Sie immer die Ecken des Beutels abschneiden und ihn in mikrowellenfestes Geschirr legen. Erwärmen Sie jedoch kein Fleisch mit Knochen oder fettige Lebensmittel in einem FoodSaver™-Beutel in der Mikrowelle, um Hitzestau vorzubeugen. Sie können Speisen auch in FoodSaver™ Beuteln aufwärmen, indem Sie diese in leicht siedendes Wasser unter 75 °C legen.

**Zubereitungs-Richtlinien für Fleisch und Fisch:**  
Um beste Ergebnisse zu erzielen, frosten Sie Fleisch und Fisch 1-2 Stunden vor dem Vakuumverpacken in einem FoodSaver™-Beutel an. Das trägt dazu bei, Saft und Form zu erhalten und gewährleistet außerdem eine bessere Versiegelung.

Wenn ein Vorfrosten nicht möglich ist, legen Sie ein gefaltetes Papierhandtuch zwischen Fleisch oder Fisch und dem Beutelrand. Dieses sollte sich jedoch unterhalb der Versiegelung befinden. Lassen Sie das Papierhandtuch während des Vakuumverpackungsprozesses im Beutel, um überschüssige Flüssigkeit aufzusaugen.

**Hinweis:** Rindfleisch kann aufgrund des Sauerstoffentzugs nach dem Vakuumverpacken eine dunklere Farbe annehmen. Das ist kein Anzeichen von Verderben.

**Zubereitungsrichtlinien für Hartkäse:**  
Vakuumverpacken Sie Käse jedes Mal, um ihn länger frisch zu halten. Lassen Sie Ihren FoodSaver™-Beutel extra lang werden. Planen Sie zusätzlich zu den 7,5 cm, die Sie normalerweise zwischen Beutelinhalt und Versiegelung lassen, 2,5 cm Beutelmateriale für jede geplante Wiederversiegelung ein. Schneiden Sie einfach die versiegelten Kanten ab und entnehmen Sie den Käse. Wenn Sie den Käse wieder verpacken wollen, legen Sie ihn einfach in den Beutel zurück und versiegeln ihn erneut.

**WICHTIG: Weichkäse sollte niemals vakuumverpackt werden.**

**Zubereitungsrichtlinien für Gemüse:**  
Gemüse muss vor dem Vakuumverpacken blanchiert werden. Dieser Prozess stoppt die Enzymtätigkeit, die zu Verlust von Aroma, Farbe und Konsistenz führen kann.

Um Gemüse zu blanchieren, müssen Sie es in kochendem Wasser oder in der Mikrowelle erhitzen bis es gar ist. Stellen Sie sicher, dass es noch knackig ist. Blanchieren Sie Blattgemüse und Erbsen 1-2 Minuten, Schoten, in Scheiben geschnittene Zucchini oder Brokkoli 3-4 Minuten, Karotten 5 Minuten und Maiskolben 7-11 Minuten. Tauchen Sie das Gemüse nach dem Blanchieren in kaltes Wasser, um den Kochprozess zu beenden. Trocknen Sie das Gemüse vor dem Vakuumverpacken mit einem Handtuch ab.

**Hinweis:** Jede Gemüseart (einschließlich Brokkoli, Rosenkohl, Kohl, Blumenkohl, Grünkohl und Rüben) gibt während der Lagerung natürliche Gase ab. Darum muss Gemüse nach dem Blanchieren tiefgefroren werden.

## Richtlinien für Vakuumverpackung (Forts.)

Wenn Sie Gemüse einfrieren, sollten Sie es am besten 1-2 Stunden oder bis es vollständig gefroren ist anfrosten. Um Gemüse portionsweise einzufrieren, verteilen Sie es zunächst so auf einem Backblech, dass sich die einzelnen Stücke nicht berühren. Auf diese Weise können sie nicht zu einem Block zusammenfrieren. Wenn das Gemüse tiefgefroren ist, nehmen Sie es vom Backblech und vakuumverpacken es in einem FoodSaver™-Beutel. Nach dem Vakuumverpacken legen Sie es zurück in den Tiefkühlschrank.

**WICHTIG:** Frische Pilze sollten niemals vakuumverpackt werden.

### Zubereitungsrichtlinien für Blattgemüse:

Um beste Ergebnisse zu erzielen, verwenden Sie für die Aufbewahrung von Blattgemüse einen Vorratsbehälter. Waschen Sie das Gemüse zuerst ab und trocknen Sie es dann mit einem Handtuch oder einer Salatschleuder. Nach dem Trocknen legen Sie es in einen Vorratsbehälter und beginnen mit dem Vakuumverpacken. Im Kühlschrank aufbewahren.

### Zubereitungsrichtlinien für Obst:

Wenn Sie weiche Früchte oder Beeren einfrieren, sollten diese am besten 1-2 Stunden oder bis sie vollständig gefroren sind angefrosten werden. Um Obst portionsweise einzufrieren, verteilen Sie es zunächst so auf einem Backblech, dass sich die einzelnen Stücke nicht berühren. Auf diese Weise können sie nicht zu einem Block zusammenfrieren. Wenn das Obst tief gefroren ist, nehmen Sie es vom Backblech und vakuumverpacken es in einem FoodSaver™-Beutel. Nach dem Vakuumverpacken legen Sie es zurück in den Tiefkühlschrank.

Sie können Portionen für späteres Backen oder eine Zusammenstellung Ihrer Lieblingsfrüchte vakuumverpacken und somit ganz leicht das ganze Jahr über frischen Obstsalat genießen. Für die Aufbewahrung im Kühlschrank empfehlen wir FoodSaver™-Vorratsbehälter.

### Zubereitungshinweise für Backwaren:

Um die Form von weichen oder luftigen Backwaren zu erhalten, empfehlen wir die Verwendung von FoodSaver™-Vorratsbehältern. Wenn Sie einen Beutel verwenden, sollten Sie die Backwaren 1-2 Stunden oder bis sie vollständig gefroren sind anfrosten. Bereiten Sie Plätzchenteig und ganze Kuchen vor oder mischen Sie trockene Zutaten vor und vakuumverpacken Sie sie für den späteren Gebrauch. Sie werden so viel Zeit sparen!

### Zubereitungshinweise für Kaffee und pulverförmige Lebensmittel:

Damit keine Lebensmittelpartikel in die Vakuumpumpe gesaugt werden, platzieren Sie bitte vor dem Vakuumverpacken einen Kaffeefilter oder ein Papierhandtuch am Ausgang des Beutels. Sie können Lebensmittel auch in ihrer Originalverpackung in einem FoodSaver™-Beutel aufbewahren oder einen FoodSaver™-Universaldeckel für den Originalbehälter verwenden und diesen vakuumverpacken.

### Zubereitungsrichtlinien für Flüssigkeiten:

Bevor Sie Flüssigkeiten wie z.B. Brühe vakuumverpacken, frosten Sie sie in einer Auflauf- oder Kastenform oder in einem Eiswürfelbehälter an bis Sie fest sind. Entnehmen Sie dann die gefrorene Flüssigkeit und vakuumverpacken Sie sie in einem FoodSaver™-Beutel. Sie können diese "gefrorenen Blöcke" in Ihrem Tiefkühlschrank aufstapeln. Wenn Sie die Flüssigkeit verwenden wollen, schneiden Sie einfach die Ecken des Beutels ab und tauen sie in geeignetem Geschirr in der Mikrowelle oder in unter 75 °C warmen Wasser auf.

### Zubereitungshinweise für Snacks:

Ihre Snacks werden nach dem Vakuumverpacken länger frisch bleiben. Um beste Ergebnisse zu erzielen, verwenden Sie für leicht zerdrückbare Snacks wie Kracker einen FoodSaver™-Vorratsbehälter.

### Vakuumverpacken von nicht essbaren Gegenständen

Ihr FoodSaver-Gerät schützt auch andere Dinge als Nahrungsmittel vor Oxidation, Korrosion und Feuchtigkeit. Befolgen Sie einfach die Anweisungen zum Vakuumverpacken mit FoodSaver™-Beuteln, -Vorratsbehältern und -Zubehör.

Beim Vakuumverpacken von Silberartikeln, wickeln Sie Gabelzacken in weiches, polsterndes Material, wie z.B. Papierhandtuch, um den Beutel nicht zu beschädigen. Ihre FoodSaver™-Beutel sind ideal für Ausflüge in die Natur. Beim Campen oder wandern können Sie Ihre Streichhölzer, Landkarten oder Lebensmittel trocken und zusammen halten. Sie können auch einen FoodSaver™-Beutel mit Eis füllen, ihn versiegeln und bei Bedarf das Eis schmelzen lassen - so haben Sie immer frisches Trinkwasser. Wenn Sie segeln gehen oder eine Bootsfahrt machen, können Sie Proviant, Kamerafilme und trockene Kleidung vakuumverpacken. Vergessen Sie nur nicht, eine Schere oder ein Messer zum Öffnen des Beutels mitzunehmen.

Um Ihre Notfallausrüstung sicher und trocken zu halten, können Sie Fackeln, Taschenlampen, Streichhölzer und andere notwendige Dinge vakuumverpacken. Ihre Notfallausrüstung bleibt trocken und organisiert - egal ob zu Hause, im Auto oder im Boot.

## Leitfaden zur Lagerung | Fleisch, Käse, Gemüse, Obst

Befolgen Sie die Zubereitungsrichtlinien von Seite 21 und 22.

Lebensmittel	Aufbewahrungsort	Empfohlener FoodSaver™ Beutel und Zubehör	FoodSaver™ Haltbarkeitsdauer	Normale Haltbarkeitsdauer
<b>Fleisch</b>				
Rindfleisch, Schwein, Lamm	Gefrierschrank	Beutel	2-3 Jahre	6 Monate
Hackfleisch	Gefrierschrank	Beutel	1 Jahr	4 Monate
Geflügel	Gefrierschrank	Beutel	2-3 Jahre	6 Monate
Fisch	Gefrierschrank	Beutel	2 Jahre	6 Monate
<b>Hartkäse</b>				
Cheddarkeäse	Kühlschrank	Beutel, Designerbehälter	4-8 Monate	1-2 Wochen
Parmesan	Kühlschrank	Beutel, Designerbehälter	4-8 Monate	1-2 Wochen
<b>Gemüse</b>				
Spargel	Gefrierschrank	Beutel	2-3 Jahre	8 Monate
Brokkoli, Blumenkohl	Gefrierschrank	Beutel	2-3 Jahre	8 Monate
Kohl, Rosenkohl	Gefrierschrank	Beutel	2-3 Jahre	8 Monate
Getreide (Mais oder Getreide)	Gefrierschrank	Beutel	2-3 Jahre	8 Monate
Grüne Bohnen	Gefrierschrank	Beutel	2-3 Jahre	8 Monate
Kopfsalat, Spinat	Kühlschrank	Designerbehälter	2 Wochen	3-6 Tage
Zuckerschoten, Schoten	Gefrierschrank	Beutel	2-3 Jahre	8 Monate
<b>Obst</b>				
Aprikosen, Pflaumen	Gefrierschrank	Beutel	1-3 Jahre	6-12 Monate
Pfirsiche, Nektarinen	Gefrierschrank	Beutel	1-3 Jahre	6-12 Monate
<b>Weichere Beeren</b>				
Himbeeren, Brombeeren	Kühlschrank	Designerbehälter	1 Woche	1-3 Tage
Erdbeeren	Kühlschrank	Designerbehälter	1 Woche	1-3 Tage
<b>Härtere Beeren</b>				
Blaubeeren	Kühlschrank	Designerbehälter	2 Woche	3-6 Tage
Preiselbeeren	Kühlschrank	Designerbehälter	2 Woche	3-6 Tage

## Leitfaden zur Lagerung | Backwaren, Kaffee, Snacks

Lebensmittel	Aufbewahrungsort	Empfohlener FoodSaver™ Beutel und Zubehör	FoodSaver™ Haltbarkeitsdauer	Normale Haltbarkeitsdauer
<b>Backwaren</b>				
Bagels, Brot, Gebäck	Gefrierschrank	Beutel	1-3 Jahre	6-12 Monate
<b>Nüsse</b>				
Mandeln, Erdnüsse	Vorratskammer	Beutel, Designerbehälter	2 Jahre	6 Monate
Sonnenblumenkerne	Vorratskammer	Beutel, Designerbehälter	2 Jahre	6 Monate
<b>Kaffee</b>				
Kaffeebohnen	Gefrierschrank	Beutel	2-3 Jahre	6 Monate
Kaffeebohnen	Vorratskammer	Beutel, Designerbehälter	1 Jahr	3 Monate
Gemahlener Kaffee	Gefrierschrank	Beutel	2 Jahre	6 Monate
Gemahlener Kaffee	Vorratskammer	Beutel, Designerbehälter	5-6 Monate	1 Monat
<b>Zubereitete Flüssigkeiten</b>				
Soßen, Suppen, Eintöpfe	Gefrierschrank	Beutel	1-2 Jahre	3-6 Monate
<b>Trockene Lebensmittel</b>				
Bohnen, Getreide	Vorratskammer	Beutel, Designerbehälter	1-2 Jahre	6 Monate
Nudeln, Reis	Vorratskammer	Beutel, Designerbehälter	1-2 Jahre	6 Monate
<b>Pulverförmige Lebensmittel</b>				
Trockenmilch	Vorratskammer	Beutel, Designerbehälter	1-2 Jahre	6 Monate
getr. Kokosnuss	Vorratskammer	Beutel, Designerbehälter	1-2 Jahre	6 Monate
Mehl	Vorratskammer	Beutel, Designerbehälter	1-2 Jahre	6 Monate
Zucker, Brauner Zucker	Vorratskammer	Beutel, Designerbehälter	1-2 Jahre	6 Monate
<b>Snacks</b>				
Kartoffelchips	Vorratskammer	Designerbehälter	3-6 Wochen	1-2 Wochen
Kekse, Cracker	Vorratskammer	Designerbehälter	3-6 Wochen	1-2 Wochen

## Pflege, Reinigung & Fehlersuche und -beseitigung

### Pflege und reinigung

#### Das FoodSaver™ Gerät

1. Vor dem Reinigen ziehen Sie immer den Netzstecker.
2. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Verwenden Sie keine Scheuermittel zum Reinigen des Gerätes oder seiner Komponenten. Diese Reiniger können die Oberfläche zerkratzen und die schwarzen Schaumgummikissen beschädigen.
4. Verwenden Sie beim Entfernen von Speiseresten von den Einzelteilen ein mildes Geschirrspülmittel und einen warmen, feuchten Lappen.
5. Trocknen Sie das Gerät gründlich, ehe Sie es verwenden.
6. Falls Ihr Zubehör eine Tropfschale umfasst, leeren Sie diese bitte nach jeder Anwendung. In warmem Seifenwasser waschen oder in die obere Geschirrspülerablage stellen.

#### FoodSaver™ Beutel

1. Waschen Sie die Beutel in warmem Wasser und mit einem milden Spülmittel.
2. Die Beutel können in der Spülmaschine gereinigt werden, indem Sie die Beutel vorsichtig auf links drehen und im oberen Korb der Spülmaschine ausbreiten, so dass das Wasser an jede Stelle gelangen kann.
3. Lassen Sie die Beutel vollständig trocknen, ehe Sie sie wiederverwenden.

**WICHTIG:** Um mögliche Krankheiten zu vermeiden, sollten Sie die Beutel nach dem Aufbewahren von Rohfleisch, Fisch oder fetthaltigen Lebensmitteln nicht wieder verwenden. Verwenden Sie keine Beutel erneut, die bereits in der Mikrowelle oder im Wasserbad aufgeheizt wurden.

#### FoodSaver™ -Vorratsbehälter

1. Alle FoodSaver™-Vorratsbehälter in warmem Wasser mit einem milden Geschirrspülmittel waschen.
2. Vor dem Gebrauch gründlich trocknen.
3. FoodSaver™-Behälter (jedoch nicht die Deckel) sind für die obere Geschirrspülerablage geeignet. Behälterdeckel mit einem feuchten Lappen abwischen.
4. Vorratsbehälter mit weißem Deckel sind nicht für Mikrowelle und Gefrierschrank geeignet.

### Fehlersuche und -beseitigung

#### Es passiert nichts, wenn ich das Vakuumverpacken versuche:

1. Überprüfen Sie, ob das Netzkabel fest in der Steckdose eingesteckt ist.
2. Untersuchen Sie das Netzkabel auf Schäden.
3. Überprüfen Sie die Funktionstüchtigkeit der Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät anstecken.
4. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel geschlossen und der Verschluss verriegelt ist.
5. Wenn Ihr Gerät über einen "Mode"-Schalter verfügt, vergewissern Sie sich, dass dieser auf die korrekte Funktion gestellt ist. Anweisungen finden Sie in der Kurzanleitung.
6. Vergewissern Sie sich, dass der Beutel ordnungsgemäß im Vakuumkanal platziert ist.
7. Warten Sie 20 Minuten lang, bis sich die Geräteüberhitzung gelegt hat und versuchen Sie es dann nochmals.

**Hinweis:** Das Gerät schaltet bei Überhitzung automatisch ab.

#### Um Ihr Gerät vor Überhitzung zu schützen:

Lassen Sie Ihr Gerät vor dem Vakuumverpacken eines weiteren Produkts mindestens 20 Sekunden abkühlen. Lassen Sie vor dem Vakuumverpacken den Deckel geöffnet.

#### Es befindet sich noch immer Luft im Beutel:

1. Vergewissern Sie sich, dass sich das geöffnete Beutelende vollständig im Vakuumkanal befindet. Wenn sich die Beutelkante außerhalb des Vakuumkanals befindet, wird der Beutel nicht ordnungsgemäß versiegelt.
2. Überprüfen Sie den Beutel auf undichte Stellen. Um herauszufinden ob Ihr Beutel undicht ist, versiegeln Sie einen mit Luft gefüllten Beutel, tauchen ihn unter Wasser und drücken Sie mit leichtem Druck auf ihn herauf. Blasenbildung deutet auf eine undichte Stelle. Bei Blasenbildung verwenden Sie bitte einen neuen Beutel.
3. Wenn Sie einen individuell zugeschnittenen FoodSaver™-Beutel verwenden, überprüfen Sie bitte die Versiegelung. Eine Falte entlang der Versiegelung kann undichte Stellen und das Eindringen von Luft hervorrufen. Schneiden Sie den Beutel einfach zurecht und versiegeln Sie ihn erneut.
4. Legen Sie keine eigene Seitennaht für einen FoodSaver™-Beutel an. Die Beutel sind mit einer speziellen Seitennaht hergestellt, die bis zum äußersten Rand versiegelt ist. Das Ziehen einer eigenen Seitennaht kann undichte Stellen und das Eindringen von Luft verursachen.

## Fehlersuche und -beseitigung & Garantie

### Luft wurde aus der Tüte entfernt, aber jetzt ist wieder Luft eingedrungen:

1. Überprüfen Sie die Versiegelung des Beutels. Eine Falte entlang der Versiegelung kann undichte Stellen und das Eindringen von Luft verursachen. Schneiden Sie den Beutel einfach zurecht und versiegeln ihn erneut.
2. Es kann vorkommen, dass Flüssigkeit oder Lebensmittelpartikel (wie Säfte, Fett, Krümel, Pulver usw.) entlang der Versiegelung ein ordnungsgemäßes Versiegeln verhindern. Schneiden Sie den Beutel auf, wischen Sie das obere Ende innen ab und verschweißen Sie den Beutel erneut. Richtlinien für bestimmte Lebensmittel finden Sie auf Seite 21-22.
3. Wenn Sie scharfkantige Lebensmittel vakuumverpackt haben, kann der Beutel beschädigt worden sein. Verwenden Sie bei einem Loch einen neuen Beutel. Wickeln Sie scharfkantige Lebensmittel in ein weiches, polsterndes Material (z.B. ein Papierhandtuch) ein und versiegeln Sie den Beutel erneut.
4. Befindet sich trotz allem noch immer Luft in Ihrem Beutel, kann eine Gärung oder der Austritt natürlicher Gase aus dem inneren der Lebensmittel aufgetreten sein. In einem solchen Fall haben die Lebensmittel möglicherweise begonnen zu verderben und sollten entsorgt werden.

### Die Tüte schmilzt:

Sollte Ihr Beutel beginnen zu schmelzen, ist das Schweißband möglicherweise zu heiß geworden. Lassen Sie Ihr Gerät vor dem Vakuumverpacken eines weiteren Produkts immer mindestens 20 Sekunden abkühlen.

### 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 nicht autorisiert wurden.

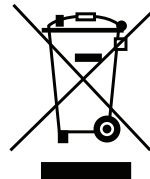
Mängel, die auf unsachgemäße Nutzung, Beschädigung, nicht zugelassene elektrische Spannung, Naturgewalten, Ereignisse außerhalb der Kontrolle durch Holmes, Reparaturen oder Änderungen durch Personen, die von Holmes nicht autorisiert wurden, oder Nichtbeachtung der Nutzungsanweisungen zurückzuführen sind, 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 [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com)

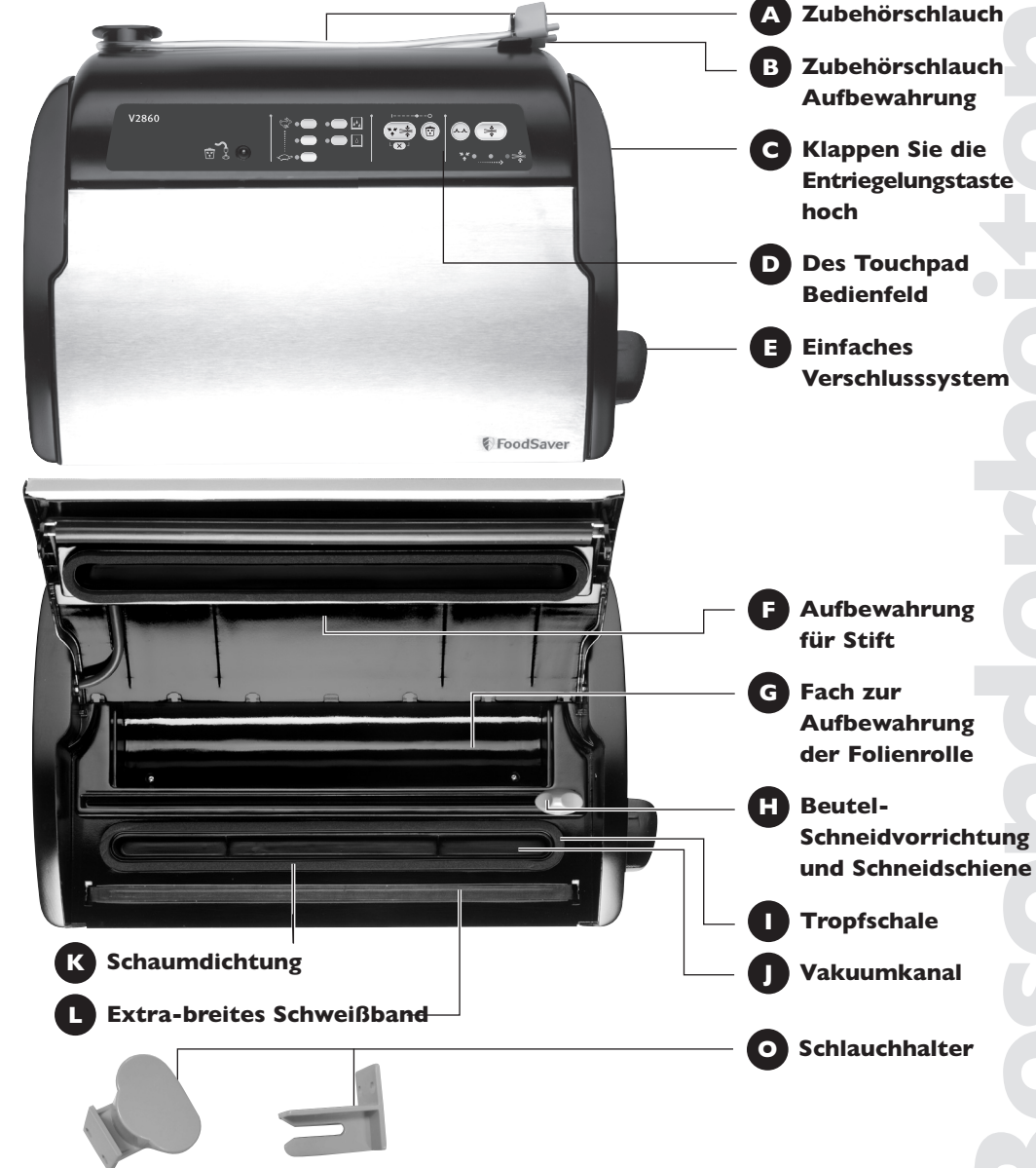
Holmes Products (Europe) Limited  
1 Francis Grove  
London  
SW19 4DT  
Großbritannien



## Kurzanleitung

(Deutsch)

### Funktionen Ihres FoodSavers™



Wichtige Sicherheitsinformationen und nützliche Hinweise finden Sie in den im Zubehör enthaltenen FoodSaver-Empfehlungen.

Besonderheiten

# Besonderheiten

Das anwenderfreundliche Bedienfeld macht es Ihnen leicht, das Beste aus Ihrem FoodSaver™ herauszuholen. Das Vakuumverpackungssystem, und das Touchpad-Design ermöglicht ein einfaches Abwischen.

## M Taste zum Vakuumieren & Verschweißen

Diese Taste hat zwei Funktionen:

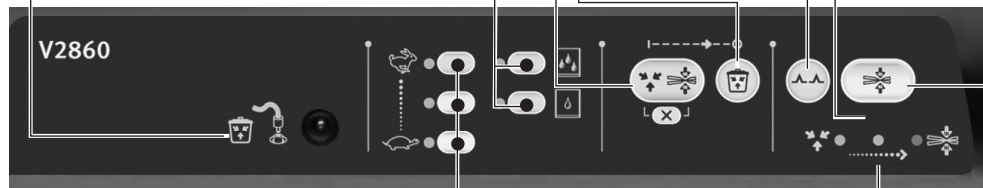
1. Zum Vakuumverpacken und luftdichten Verschließen hier drücken. Gerät schaltet sich automatisch ab.
2. Drücken Sie, um den Prozess zu jeder Zeit zu unterbrechen.

## N Anpassung an verschiedene Lebensmittel

Wählen Sie einen Lebensmitteltyp, um die optimale Versiegelungsdauer zu finden: "Trocken" (normale Versiegelungsdauer) für Lebensmittel, die keine Flüssigkeit enthalten; "Feucht" (längere Versiegelungsdauer) für saftige Lebensmittel

## O Zubehöranschluss

Zubehörschlauch hier befestigen und zum Vakuumverpacken mit dem FoodSaver verwenden Vorratsbehälter und Zubehör.



## P Drei Geschwindigkeitsstufen

Wählen Sie zur Optimierung des Vakuumiervorgangs eine Geschwindigkeitsstufe: "Langsam" für empfindliche Lebensmittel; "Normal" für durchschnittlich große Beutel, Vorratsbehälter und andere Zubehörteile; "Schnell" für größere Beutel und Vorratsbehälter.

## Klappen Sie die Aufbewahrungsmöglichkeit nach oben

Das Modell V2860 lässt sich für eine bequeme und platzsparende Aufbewahrung nach oben klappen. Genaue Anweisungen zum Aufklappen finden Sie im Abschnitt "Hinweise".

## Q Taste zum Vakuumieren der Vorratsbehälter

Drücken Sie, um die beste Vakuumierung von Vorratsbehältern und Zubehör zu erzielen.

## R Pulsvakuum Kontrolltaste

Zur manuellen Kontrolle des Vakuumiervorgangs, um das Zerdrücken empfindlicher Lebensmittel zu verhindern. Weitere Informationen finden Sie unter "Hinweise".

## S Kontrollleuchte für den Schweißvorgang

Ein durchgängiges Brennen der Kontrollleuchte zeigt an, dass der Versiegelungsprozess im Gang ist. **(Das Leuchten eines Lämpchens weist auf einen Fehler hin.)**

## T Vorgangs-Kontrollleuchten

Zeigt an, wie weit der Vakuumier- und Versiegelungsprozess fortgeschritten ist. Bei Erlöschen aller drei Leuchten ist der Vorgang vollständig abgeschlossen.

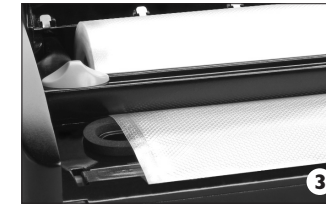
## U Crush Free-Taste zur Sofortversiegelung

Diese Taste hat vier Funktionen:

1. Drücken Sie, um den Vakuumiervorgang sofort abzubrechen und mit dem Versiegeln des Beutels zu beginnen. Ist zum Schutz empfindlicher Lebensmittel wie Brot, Kekse oder Gebäck vor dem Zerdrücken vorgesehen.
2. Drücken Sie, um die aus der FoodSaver™-Folienrolle zugeschnittenen Beutel zu versiegeln.
3. Drücken Sie, um Lebensmittel in Mylar-Tüten (wie z.B. Kartoffelchiptüten) zu versiegeln.
4. Drücken Sie während des Modus "pulsierendes Vakuumieren", um den Beutel zu versiegeln.

# Beginnen

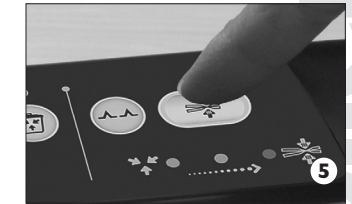
## Einen Beutel aus der FoodSaver™-Folienrolle zuschneiden



Platzieren Sie den Beutel auf dem Schweißband



Schließen und verriegeln Sie den Deckel



Drücken Sie die Taste zum Verschweißen

1. Öffnen Sie den Deckel des Geräts und legen Sie die Folienrolle in das Fach zur Aufbewahrung der Folienrolle (G).
2. Heben Sie die Beutel-Schneidvorrichtung an (H).
3. Ziehen Sie das Beutelmateriale bis zur äußersten Kante des Schweißbandes (L) und senken Sie die Schneidschiene.
4. Schließen und verriegeln Sie den Deckel mit dem Verschluss (E).
5. Drücken Sie die Taste zum Verschweißen (U).
6. Wenn die Vorgangs-Kontrollleuchte (T) erlischt, das Versiegeln ist beendet. Entriegeln Sie den

Verschluss und heben Sie den Deckel an.

7. Ein Ende ist nun versiegelt und der Beutel kann in der von Ihnen gewünschten Länge zurechtgeschnitten werden. Ziehen Sie genügend Beutelmateriale zum Vakuumverpacken des entsprechenden Produkts und zusätzliche 7,5 cm heraus.
8. Drücken Sie ihn vorsichtig nach unten und lassen Sie die Beutel-Schneidvorrichtung über die gesamte Länge der Folienrolle gleiten.

Jetzt können Sie mit dem Vakuumverpacken Ihres neuen Beutels beginnen (siehe unten).

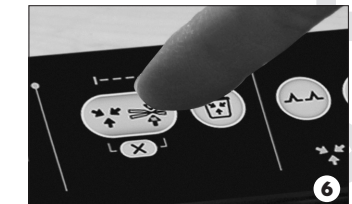
## Vakuumverpacken mit FoodSaver™-Beuteln



Legen Sie den Beutel in den Vakuumkanal



Schließen und verriegeln Sie den Deckel



Drücken Sie die Taste zum Vakuumieren & Verschweißen

1. Legen Sie die Produkte in den Beutel. Lassen Sie mindestens 7,5 cm zwischen Beutelinhalt und Beutelende Platz.
2. Öffnen Sie den Deckel des Geräts und platzieren Sie das offene Ende des Beutels unten im Vakuumkanal (J).
3. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn mit dem Verschluss (E).
4. Drücken Sie die entsprechende Taste zur Auswahl des Lebensmitteltyps (N): Entscheiden Sie zwischen "Feucht" für saftige Lebensmittel und "Trocken" für Lebensmittel, die keine Flüssigkeit enthalten. Das Gerät schaltet nach jeder Anwendung auf "Trocken" zurück.
5. Drücken Sie die entsprechende Taste zur Geschwindigkeitseinstellung (P): Wählen Sie "Langsam" für empfindliche Lebensmittel; "Normal" für durchschnittlich große Beutel, Vorratsbehälter und

andere Zubehörteile; oder "Schnell" für größere Beutel und Vorratsbehälter. Das Gerät schaltet nach jeder Anwendung auf "Normal" zurück.

6. Drücken Sie die Taste zum Vakuumieren & Verschweißen (M), um den Vakuumierungs- und Versiegelungsvorgang zu starten.
7. Wenn die Vorgangs-Kontrollleuchte (T) erlischt, Entriegeln Sie den Verschluss, heben Sie den Deckel ab und entfernen Sie den Beutel. Bei Bedarf im Kühlschrank aufbewahren oder einfrieren. (Sicherheitshinweise zu Lebensmitteln finden Sie in den FoodSaver™ -Empfehlungsrichtlinien.)

**HINWEIS:** Lassen Sie das Gerät nach jeder Anwendung 20 Sekunden abkühlen. Zur sicheren Aufbewahrung des Geräts muss der Verschluss mit einer halben Drehung verriegelt werden.

# FoodSaver™-Zubehör

Das Zubehör umfasst FoodSaver-Vakuumverpackung-Kanister, Universaldeckel, einen Vakuumdeckel für Gläser und Flaschenverschlüsse.

## Vorbereiten des FoodSaver™-Zubehörs für das Vakuumverpacken

1. Lassen Sie immer mindestens 2,5 cm Platz zwischen Beutelinhalt und Kante.
2. Wischen Sie die Kanten des Kanisters ab, um sicherzugehen, dass sie sauber und trocken sind.
3. Schließen Sie den Deckel des Kanisters.

## Vakuumverpacken mit FoodSaver™-Kanistern

1. Behandeln Sie den Kanister gemäß den FoodSaver™ Zubehör-Richtlinien von oben.
  2. Mit geschlossenem Deckel, führen Sie ein Ende des Zubehörschlauchs (A) in den Zubehörschluss (J) des Geräts ein. Führen Sie das andere Ende in den Kanisteranschluss ein. Drehen Sie während des Einführens das graue Rad, um sicherzustellen, dass der Schlauch fest sitzt.
  3. Verriegeln Sie vor dem Vakuumieren den Verschluss (E) an der Seite des Geräts.
  4. Wenn Sie Lebensmittel in einem großen Vorratsbehälter vakuumverpacken, drücken Sie die "Schnell"-Taste (P).
  5. Drücken Sie die Taste zum Vorratsbehältervakuumieren (Q). Der Motor wird bis zum Ende des Vakuumiervorgangs laufen.
  6. Wenn sich der Motor ausschaltet, drehen und entfernen Sie vorsichtig den Zubehörschlauch von Vorratsbehälter und Gerät. Entriegeln Sie den Verschluss.
  7. Versuchen Sie einfach den Deckel zu öffnen, um zu testen, ob der Behälter vakuumiert wurde. Er sollte sich nicht bewegen lassen.
- Hinweis:** Nützliche Hinweise zur Anwendung des Zubehörs mit verschiedenen Lebensmitteln finden Sie in den FoodSaver-Empfehlungsrichtlinien.

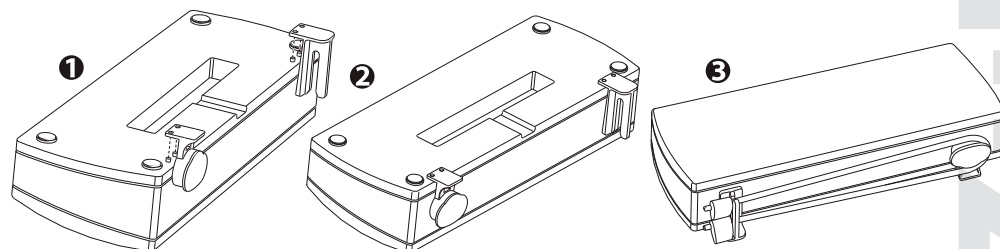
## Öffnen des FoodSaver™-Zubehörs nach dem Vakuumverpacken

### FoodSaver-Vakuumverpackung-Kanister

Zum Auflösen des Vakuums und Öffnen des Behälters, drücken Sie den grauen Gummiknopf am Deckel.

## Montageanleitung Schlauchaufbewahrung

1. Drehen Sie das Gerät mit der Oberseite nach unten. An der Unterseite finden Sie vier kleine Stifte (an der Rückseite). Platzieren Sie dort die Löcher der Schlauchhalter, wie in der Abbildung gezeigt.
2. Drücken Sie die Schlauchhalter (O) fest auf die Stifte, bis diese die Unterseite des Geräts berühren.
3. Drehen Sie das Gerät zurück in die aufrechte Position.
3. Platzieren Sie ein Ende des Schlauchs in der schlitzförmigen Haltevorrichtung und schieben Sie es bis ans Ende des Schlitzes. Wickeln Sie den Schlauch rund um diesen Fußpunkt.



42

# Hinweise für erfolgreiches Vakuumverpacken

Weitere Anwendungshinweise und Sicherheitsinformationen finden Sie in den FoodSaver™-Empfehlungsrichtlinien.

## Hinweise zur Anwendung der Pulsvakuum-Kontrolleinrichtung

Nutzen Sie die Pulsvakuum-Kontrollfunktion zur manuellen Kontrolle des Vakuumiervorgangs, um das Zerdrücken empfindlicher Lebensmittel zu verhindern.

1. Legen Sie das Produkt/die Produkte in die Tüte. Lassen Sie mindesten 7,5 cm Platz zwischen Beutelinhalt und Beutelende.
2. Öffnen Sie die Klappe des Geräts und platzieren Sie das offene Ende des Beutels im Vakuumkanal (J). Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn mit dem Verschluss (E).
3. Drücken Sie die entsprechende Taste zur Auswahl des Lebensmitteltyps (N): "Feucht" oder "Trocken".
4. Drücken Sie die entsprechende Taste zur Auswahl der Geschwindigkeit (P): "Schnell", "Normal" oder "Langsam".
5. Halten Sie die Taste für pulsierendes Vakuumieren (R) gedrückt. Bei Drücken der Taste für pulsierendes

Vakuumieren ist die Vakuumpumpe aktiviert. Lassen Sie die Taste für pulsierendes Vakuumieren los, um den Vakuumiervorgang zu beenden. Wiederholen Sie den Vorgang so lange, bis die gewünschte Menge an Luft entzogen wurde.

**HINWEIS:** Beendet die Vakuumpumpe nach mehrmaliger Betätigung der Taste für pulsierendes Vakuumieren das Arbeiten, ist das Vakuumiermaximum erreicht. Fahren Sie nicht mit der Betätigung der Taste für pulsierendes Vakuumieren fort.

6. Drücken Sie die Taste zum Verschweißen (U), um den Beutel zu versiegeln und beenden Sie den Vorgang.
7. Wenn die Vorgangs-Kontrollleuchte (T) erlischt, entriegeln Sie den Verschluss, heben den Deckel ab und entfernen den Beutel. Bei Bedarf im Kühlschrank aufbewahren oder einfrieren.

## Hinweise zum Versiegeln des Beutels

**Vergewissern Sie sich, dass das Gerät sicher verriegelt ist.** Wenn Sie einen Beutel aus der Rolle zurechtschneiden, platzieren Sie das Beutelmateriale auf dem Schweißband (L), schließen den Deckel und verriegeln ihn mit dem Verschluss (E). Dann drücken Sie die Taste zum Verschweißen (U).

**Vermeiden Sie, dass Feuchtigkeit oder Flüssigkeit in den Vakuumkanal gezogen oder in die Versiegelung eingeschlossen wird.** Frosten Sie feuchte Lebensmittel wie z.B. rohes Fleisch entweder 1-2 Stunden vor dem Vakuumverpacken an oder legen Sie ein gefaltetes

Papierhandtuch zwischen die Lebensmittel und den Beutelausgang, um die überschüssige Flüssigkeit aufzusaugen. Vergewissern Sie sich lediglich, dass mindestens 7,5 cm Platz zwischen Papierhandtuch und Beutelende ist, damit der Beutel mit dem Papierhandtuch im Inneren ordnungsgemäß versiegelt wird.

**Geben Sie dem Gerät genügend Zeit zum Abkühlen.** Warten Sie zwischen zwei Versiegelungsvorgängen mindestens 20 Sekunden. Bei zu starker Nutzung wird sich das Gerät automatisch ausschalten, um Überhitzung zu vermeiden. Wenn dies eintritt, warten Sie 20 Minuten bis sich das Gerät abgekühlt hat.

## Hinweise zum Entfernen von Luft aus dem Beutel

**Vergewissern Sie sich, dass das Gerät sicher verriegelt ist.** Vergewissern Sie sich, dass der Verschluss (E) während des Vakuumierens und Versiegeln eines Beutels verriegelt ist.

**Überprüfen Sie den Beutel entlang des Schweißbandes (L) auf Falten.** Falten in der Versiegelung können undichte Stellen und das Eintreten von Luft in den Beutel verursachen. Überprüfen Sie den Beutel entlang der Seitennähte vor dem Schließen des Deckels und dem Vakuumieren auf Falten. Sollten Sie nach

dem Versiegeln des Beutels Falten entdecken, schneiden Sie den Beutel einfach auf und vakuumverpacken ihn erneut.

**Wenn der Motor länger als 30 Sekunden ohne Unterbrechung läuft, bedenken Sie folgendes:**

Wenn Sie einen Beutel vakuumverpacken, vergewissern Sie sich, dass sich das offene Ende im Vakuumkanal (J) befindet und der Zubehörschlauch (A) nicht angeschlossen ist. Wenn Sie einen Vorratsbehälter verpacken, überprüfen Sie, ob der Zubehörschlauch fest am Deckel des Geräts und dem Vorratsbehälter angeschlossen ist.

## Hinweise zur Aufbewahrung

### Anwendung der hochklappbaren Aufbewahrungsmöglichkeit:

1. Schließen Sie die Klappe.
2. Zur sicheren Aufbewahrung drehen Sie den Verschluss (E) bis zur Hälfte (eine halbe Drehung verriegelt den Deckel des Geräts für die Aufbewahrung, ohne die Schaumdichtung zusammenzupressen und unnötige Abnutzung zu verursachen).
3. Halten Sie die Entriegelungstaste (C) auf der rechten Seite des Geräts gedrückt.



4. Heben Sie das Vorderteil des Geräts an, bis es sich in einer aufrechten Position befindet und einrastet.
5. Lassen Sie die Entriegelungstaste los.
6. Bei erneuter Anwendung, drücken Sie die Entriegelungstaste und senken die Vorderseite des Geräts.

43

# Hinweise für erfolgreiches Vakuumverpacken

(Fortsetzung)

## Allgemeine Hinweise

- Vakuumverpacken ist KEIN Ersatz für den Prozess des Erhitzens bei der Konservenfabrikation. Verderbliche Lebensmittel müssen weiterhin im Kühlschrank aufbewahrt oder eingefroren werden.
- Um perfekte Ergebnisse zu erzielen, nutzen Sie FoodSaver-Beutel und Kanister.
- Während des Prozesses der Vakuumverpackung können versehentlich kleine Mengen Flüssigkeit, Krümel oder Lebensmittelpartikel in den Vakuumkanal (E) gesaugt werden, dabei die Pumpe verstopfen und Ihr Gerät beschädigen. Um dies zu vermeiden, befolgen Sie folgende Hinweise:
  - Feuchte und saftige Lebensmittel wie beispielsweise rohes Fleisch:** Zuerst einfrieren und eine Überfüllung der Beutel vermeiden. Sie können auch vor dem Vakuumverpacken ein gefaltetes Papierhandtuch oben in den Beutel, jedoch unterhalb der Versiegelung legen.
  - Suppen, Soßen und Flüssigkeiten:** Zuerst einfrieren und eine Überfüllung der Beutel vermeiden. Oder verwenden Sie einen Kanister und bewahren diesen im Kühlschrank auf.
  - Pulverförmige oder feinkörnige Lebensmittel:** Vermeiden Sie eine Überfüllung der Beutel oder verwenden Sie einen Kanister. Sie können auch vor dem Vakuumverpacken einen Kaffeefilter oder ein Papierhandtuch in den Beutel legen.
  - Falls Ihr Gerät eine Tropfschale (F) beinhaltet, leeren Sie diese bitte nach jeder Anwendung.
- Um eine Überfüllung zu vermeiden, lassen Sie bitte zwischen Beutelinhalt und dem offenen Beutelende immer mindestens 7,5 cm Platz. Lassen Sie dann mindestens zusätzliche 2,5 cm Beutelmateriale Platz für jedes Mal, das Sie den Beutel wiederverwenden wollen.
- Legen Sie keine eigene Seitennaht für einen FoodSaver-Beutel an. Diese Beutel sind mit einer speziellen Seitennaht hergestellt, die bis zum äußersten Randversiegelt ist.
- Um Falten bei der Versiegelung von sperrigen Produkten zu vermeiden, ziehen Sie den Beutel vor dem Verschließen des Deckels entlang des Schweißbandes (L) vorsichtig glatt.
- Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob Ihr Beutel ordnungsgemäß versiegelt wurde, versiegeln Sie ihn einfach erneut 0,5 cm über der ursprünglichen Versiegelung.
- Wenn Sie Produkte mit scharfen Kanten vakuumverpacken (z.B. rohe Spaghetti, Silberartikel usw.), können Sie den Beutel vor Beschädigung schützen, indem Sie die Produkte in weiches, polsterndes Material (z.B. ein Papierhandtuch) einwickeln.
- Denken Sie bei der Anwendung des Zubehörs daran, 2,5 cm Platz zum Ausgang des Vorratsbehälters zu lassen und vergewissern Sie sich, dass der Verschluss (E) vor dem Vakuumieren verriegelt ist. Entriegeln Sie nach der Anwendung den Verschluss.
- Um perfekte Ergebnisse zu erzielen, frosten Sie Obst an und blanchieren Sie Gemüse vor dem Vakuumverpacken. Lesen Sie auf den Seiten 21-22 der FoodSaver-Empfehlungsrichtlinien weitere Informationen.
- Sollte Ihr Gerät nicht funktionieren, vergewissern Sie sich bitte, Der Verschluss (E) ist verriegelt.
- Wenn Sie das Gerät in der Waagerechten aufbewahren, vergewissern Sie sich bitte, dass der Verschluss (E) unverriegelt ist. Lagern Sie das Gerät in der Senkrechten und verriegeln Sie den Verschluss mit einer halben Drehung bis zur Lagerungsposition. Vergewissern Sie sich, dass die Tropfschale (I) geleert wurde, bevor Sie das Gerät in der Senkrechten lagern.
- ACHTUNG: DIESES SCHWEISSGERÄT IST NICHT FÜR KOMMERZIELLE ZWECKE GEDACHT. WENN SIE MEHR ALS 30 BEUTEL ODER VORRATSBEHÄLTER HINTEREINANDER VERSIEGELT HABEN, SOLLTEN SIE MINDESTENS 25 MINUTEN WARTEN, BEVOR SIE MIT DER ANWENDUNG DES FOLIENSCHWEISSGERÄTS FORTFAHREN.**

www.foodsaver.com

# FoodSaver™

Guía de referencia del empaquetado al vacío

## Precauciones Importantes & Consejos

(Español)

### Precauciones Importantes

**Lea las instrucciones detenidamente. Por su propia seguridad siga siempre estas precauciones básicas cuando utilice el aparato FoodSaver™:**

- No utilice el aparato sobre superficies calientes o húmedas, ni cerca de una fuente de calor.
- No sumerja ninguna parte del aparato, ni el cable de alimentación ni el enchufe en agua u otros líquidos.
- Para desconectarlo, desenchufe el cable de alimentación de la toma de electricidad. No lo desconecte tirando del cable.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. No utilice el aparato si no funciona bien o está estropeado de algún modo. Si el cable o el aparato están estropeados, debe devolverlos a un centro de servicio autorizado.
- No utilice ningún cable alargador con el aparato.
- Utilice sólo los accesorios o complementos recomendados por Jarden Consumer Solutions.
- Utilice solo el aparato para su uso previsto.
- Supervise atentamente a los niños cuando utilice cualquier aparato eléctrico. El aparato no debe utilizarse como un juguete.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá sustituirlo el fabricante o el agente de servicio correspondiente, o bien una persona cualificada para este trabajo. De esta forma se evitarán riesgos.
- 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.
- Cuando no utilice el aparato o cuando lo limpie, desconecte el cable de la toma de corriente.

Sólo para  
uso doméstico

**GUARDE ESTAS  
INSTRUCCIONES**

### Consejos Importantes

- El empaquetado al vacío NO sustituye el enlatado y la esterilización. Los alimentos perecederos se deben seguir refrigerando o congelando.
- Para obtener los mejores resultados, utilice bolsas y contenedores FoodSaver™.
- Durante el proceso de empaquetado al vacío, se pueden colar sin querer pequeñas cantidades de líquidos, migas o partículas de alimentos en el canal de vaciado, lo que obstruye la bomba y daña el aparato. Para evitar esto, siga estos consejos:
  - Para los alimentos húmedos y jugosos como las carnes crudas:** Congélelos primero y evite llenar en exceso las bolsas. También puede colocar una servilleta de papel doblada dentro de la parte superior de la bolsa, pero debajo del área de sellado, antes de realizar el empaquetado al vacío.
  - Para sopas, salsas y líquidos:** Congélelos primero y evite llenar en exceso las bolsas. O bien, utilice un contenedor y guárdelo en el frigorífico.
  - Para alimentos en polvo o granulados:** Evite rellenar las bolsas en exceso o use un contenedor. También puede colocar un filtro de café o una servilleta encima de los alimentos antes de realizar el empaquetado al vacío.
  - Si el aparato cuenta con una bandeja de goteo, vacíela después de cada uso.
- Para evitar rellenar la bolsa en exceso, deje siempre como mínimo 7,5 cm de película entre el contenido de la bolsa y la parte superior de ésta. A continuación, deje otros 2,5 cm de película por cada vez que vaya a reutilizar la bolsa.
- No cree las juntas laterales de una bolsa FoodSaver™. Estas bolsas se fabrican con una junta lateral especial, que se sella hasta el extremo exterior.
- Para evitar los pliegues del sellado cuando empaqueta al vacío artículos voluminosos, estire suavemente la bolsa a lo largo de la banda de sellado antes de cerrar la tapa.
- Si no está seguro de que la bolsa se haya sellado correctamente, simplemente vuelva a sellarla unos 0,5 cm por encima del primer sellado.
- Cuando empaquete al vacío elementos con aristas afiladas (espaguetis secos, vajilla, etc.), proteja la bolsa para evitar que se perforo y se rompa envolviendo el artículo en material suave, como una servilleta de papel. Puede usar un contenedor en lugar de una bolsa.
- Cuando use un contenedor, recuerde que debe dejar un espacio de 2,5 cm en la parte superior.
- Precongele la fruta y blanquee (escalde) las verduras antes de empaquetarlas al vacío para obtener los mejores resultados. Consulte las páginas 29-30 para obtener más información.

## Bienvenido al sistema de empaquetado al vacío FoodSaver™

### Tabla de contenido

Precauciones Importantes & Consejos	45
Bienvenido al sistema de empaquetado al vacío FoodSaver™	46
Pautas para el empaquetado al vacío	47
Guía para el almacenamiento de alimentos	49
Cuidado, Limpieza & Solución de problemas	51
Solución de problemas & Garantía	52

### Motivos para empaquetar al vacío

La exposición al aire hace que los alimentos pierdan valores nutricionales y sabor, y también provoca quemaduras de congelación y permite el desarrollo de muchas bacterias, moho y fermentos. El sistema de empaquetado al vacío FoodSaver™ elimina el aire y mantiene el sabor y la calidad gracias al sellado. Con una completa línea de bolsas y contenedores FoodSaver™ para ampliar sus opciones, ahora puede disfrutar de las ventajas de un método de almacenamiento de alimentos probado científicamente que mantiene los alimentos frescos hasta cinco veces más.

### El sistema FoodSaver™ permite ahorrar tiempo y dinero

- **Gaste menos dinero.**  
Con el sistema FoodSaver™, puede comprar grandes cantidades o comprar cuando hay descuentos y empaquetar al vacío los alimentos en las porciones deseadas sin tener que tirar comida.
- **Ahorre más tiempo.**  
Cocine para toda la semana preparando comidas y guardándolas en las bolsas FoodSaver™.
- **Macere en pocos minutos.**  
El empaquetado al vacío abre los poros de los alimentos, de modo que puede obtener la maceración deseada en sólo 20 minutos en lugar de tener que esperar al día siguiente.

- **Reciba invitados con menos esfuerzo.**  
Prepare por adelantado su especialidad y los platos típicos de las festividades y podrá pasar más tiempo con sus invitados.
- **Disfrute de los alimentos de temporada o especiales.**  
Mantenga frescos durante más tiempo los alimentos altamente perecederos o los que se consumen poco.
- **Controle las porciones de las dietas.**  
Empaquete al vacío las porciones adecuadas y escriba el número de calorías y/o gramos de grasa en la bolsa.
- **Proteja artículos no comestibles.**  
Los artículos de camping y navegación estarán secos y bien organizados cuando los necesite. Evite que la plata brillante pierda su brillo minimizando su exposición al aire.

## Pautas para el empaquetado al vacío

### Empaquetado al vacío y seguridad de los alimentos

El empaquetado al vacío amplía la duración de los alimentos al extraer la mayor parte del aire del contenedor sellado, con lo que se reduce la oxidación, que afecta al valor nutricional, al sabor y a la calidad general. La extracción del aire también puede inhibir el crecimiento de microorganismos, que pueden causar problemas bajo determinadas condiciones:

**Moho** Se identifica fácilmente por la pelusa. El moho no puede crecer en un entorno de poco oxígeno, por lo que el empaquetado al vacío puede ralentizar el desarrollo del moho.

**Fermentos** Provocan la fermentación, que se puede identificar por el olor y el sabor. Los fermentos necesitan agua, azúcar y una temperatura moderada para desarrollarse. También pueden sobrevivir con o sin aire. La refrigeración ralentiza el desarrollo de los fermentos mientras que la congelación los detiene completamente.

**Bacterias** Provocan un olor desagradable, decoloración y/o tienen una textura suave o viscosa. Bajo las condiciones adecuadas, *Clostridium botulinum* (el organismo que causa el botulismo) puede desarrollarse sin aire y a veces no se puede detectar ni por el olor ni por el sabor. Aunque es extremadamente raro, puede ser muy peligroso.

Para conservar los alimentos con seguridad, es muy importante que los mantenga a temperaturas bajas. Puede reducir significativamente el desarrollo de microorganismos a temperaturas de 4°C o inferiores. La congelación a -17°C no mata a los microorganismos, pero detiene su desarrollo. Para un almacenamiento a largo plazo, congele siempre los alimentos perecederos que se han empaquetado al vacío, y manténgalos refrigerados después de descongelarlos. Es importante señalar que el empaquetado al vacío NO sustituye el enlatado y la esterilización y que invertir el deterioro de los alimentos. Sólo puede ralentizar los cambios de calidad. Es difícil predecir cuánto tiempo mantendrán los alimentos un sabor, una apariencia o una textura excelentes porque depende de la edad y la condición de los alimentos el día que se empaquetaron al vacío.

### IMPORTANTE: El empaquetado al vacío NO sustituye la refrigeración ni la congelación.

Todos los alimentos perecederos que requieran refrigeración se deben seguir refrigerando o congelando después de empaquetarlos al vacío.

### Consejos para la preparación y el recalentamiento de los alimentos

#### Descongelar y recalentar alimentos empaquetados al vacío

Descongele siempre los alimentos en la nevera o en el microondas. No descongele los alimentos perecederos a temperatura ambiente.

Para recalentar los alimentos al microondas en una bolsa FoodSaver™, corte siempre una esquina de la bolsa antes de colocarla en un plato apto para su uso en el microondas. Sin embargo, para evitar zonas calientes, no recaliente carne con hueso ni alimentos grasos en el microondas dentro de una bolsa FoodSaver™. También puede recalentar los alimentos en bolsas FoodSaver™ sumergiéndolas en agua a fuego lento, por debajo de 75°C.

#### Pautas de preparación para la carne y el pescado:

Para obtener los mejores resultados, precongela la carne y el pescado durante 1-2 horas antes de empaquetarlo al vacío en una bolsa FoodSaver™. De esta manera se mantiene el jugo y la forma y se garantiza un mejor sellado.

Si no es posible precongelar, coloque una servilleta de papel doblada entre la carne o el pescado y la parte superior de la bolsa, pero debajo del área de sellado. Deje la servilleta de papel en la bolsa para absorber el exceso de humedad y jugo durante el proceso de empaquetado al vacío.

**Nota:** La carne de ternera puede tener un color más oscuro después de empaquetarla al vacío debido a la eliminación del oxígeno. No es ninguna señal de deterioro.

#### Pautas de preparación para quesos fuertes:

Para mantener el queso fresco, empaquételo al vacío después de cada uso. Haga una bolsa FoodSaver™ extra larga, dejando 2,5 cm de película por cada vez que vaya a abrir y volver a sellar la bolsa, además de los 7,5 cm de espacio que deja normalmente entre el contenido y el sellado. Simplemente corte el borde sellado y saque el queso. Cuando esté listo para volver a empaquetar el queso, colóquelo en la bolsa y vuelva a sellarla.

#### IMPORTANTE: Los quesos blandos nunca se deben empaquetar al vacío.

#### Pautas de preparación para las verduras:

Es necesario blanquear (escaldar) las verduras antes de empaquetarlas al vacío. Este proceso detiene la acción de las encimas que podría provocar la pérdida de sabor, color y textura.



## Pauta para el empaquetado al vacío (Continuación.)

Para blanquear (escaldar) las verduras, póngalas en agua hirviendo o en el microondas hasta que se hayan cocido, pero todavía estén crujientes. La duración del blanqueado va de 1 a 2 minutos para las verduras con hojas y los guisantes; de 3 a 4 minutos para los guisantes mollares, el brócoli o el calabacín a rodajas; 5 minutos para las zanahorias y de 7 a 11 minutos para las mazorcas de maíz. Después del blanqueado, sumerja las verduras en agua fría para detener el proceso de cocción. Por último, seque las verduras con una servilleta antes de empaquetarlas al vacío.

**Nota:** Todas las verduras (incluido el brócoli, las coles de Bruselas, la col, la coliflor, la col rizada y los nabos) emiten gases de manera natural durante el almacenamiento. Por tanto, después de escaldarlas, se deben almacenar únicamente en el congelador. Cuando se congelan verduras, es mejor pre congelarlas durante 1-2 horas o hasta que estén bien congeladas. Para congelar verduras en porciones individuales, colóquelas primero sobre una bandeja de horno y sepárelas para que no se toquen. Así evitará que se congelen juntas en un bloque. Cuando estén congeladas, retire la bandeja de horno y empaquete al vacío las verduras en una bolsa FoodSaver™. Después de empaquetarlas al vacío, métalas en el congelador.

**IMPORTANTE:** Las setas frescas nunca se deben empaquetar al vacío.

### Pautas de preparación para las verduras con hojas:

Para obtener los mejores resultados, utilice un contenedor para guardar las verduras con hojas. Primero lave las verduras y, a continuación, séquelas con un paño o una centrifugadora de ensaladas. Cuando se hayan secado, póngalas en un contenedor y empaquételas al vacío. Guárdelas en la nevera.

### Pautas de preparación para la fruta:

Cuando congele bayas o frutas blandas, es mejor pre congelarlas durante 1-2 horas o hasta que estén bien congeladas. Para congelar piezas de fruta en porciones individuales, colóquelas primero sobre una bandeja de horno y sepárelas para que no se toquen. Así evitará que se congelen juntas en un bloque. Cuando estén congeladas, retire la bandeja de horno y empaquete al vacío la fruta en una bolsa FoodSaver™. Después de empaquetarlas al vacío, métalas en el congelador.

Puede empaquetar al vacío porciones para cocinar o crear sus combinaciones favoritas para disponer fácilmente de ensaladas de frutas todo el año. Si la guarda en la nevera, recomendamos que utilice un contenedor FoodSaver™.

### Pautas de preparación para alimentos horneados:

Para empaquetar al vacío alimentos horneados

esponjosos, recomendamos que utilice un contenedor FoodSaver™ de modo que mantengan su forma. Si utiliza una bolsa, precongela durante 1-2 horas o hasta que estén completamente congelados. Para ahorrar tiempo, haga masa de galletas, moldes de tortas precocidas sin hornear, tartas enteras, o mezcle ingredientes secos por adelantado y empaquételos para usarlos después.

### Pautas de preparación para el café y los alimentos en polvo:

Para evitar que entren partículas de alimentos en la bomba de vaciado, coloque un filtro de café o una servilleta de papel en la parte superior de la bolsa o contenedor antes de realizar el empaquetado al vacío. También puede colocar los alimentos en su bolsa original dentro de una bolsa FoodSaver™ o utilizar una tapa universal FoodSaver™ con el contenedor original para realizar el empaquetado al vacío.

### Pautas de preparación para los líquidos:

Antes de empaquetar al vacío líquidos como sopas, precongélalos en una cacerola, molde para pan o bandeja cubitera hasta que estén sólidos. Retire el líquido congelado del recipiente y empaquételo al vacío en una bolsa FoodSaver™. Puede apilar estos "ladrillos congelados" en el congelador. Cuando esté listo para usarlos, simplemente corte una esquina de la bolsa y colóquela en un plato en el microondas o sumérjala en agua a fuego lento, por debajo de 75°C.

### Pautas de preparación para aperitivos:

Los aperitivos mantendrán su frescor durante más tiempo si los empaqueta al vacío. Para obtener los mejores resultados, utilice un contenedor FoodSaver™ para alimentos que se pueden romper como las galletas saladas.

### Empaquetado al vacío de artículos no comestibles

El sistema de empaquetado al vacío FoodSaver™ también protege los artículos no comestibles de la oxidación, la corrosión y la humedad. Simplemente siga las instrucciones para empaquetar al vacío artículos con las bolsas, contenedores y accesorios FoodSaver™.

Para empaquetar al vacío cubiertos, envuelva los dientes de los tenedores en material suave, como una servilleta de papel, para evitar perforar la bolsa.

Las bolsas FoodSaver™ son ideales para las excursiones. Permiten guardar las cerillas, los mapas y los alimentos sin que se mojen. Para tener agua fresca para beber, simplemente llene una bolsa FoodSaver™ con hielo, séllela y cuando sea necesario, deje que el hielo se derrita. Si va a navegar, empaquete al vacío alimentos, carretes de fotos y una muda de ropa. Simplemente recuerde que debe llevar tijeras o un cuchillo para abrir la bolsa.

Para mantener los kits de emergencia secos y a salvo, empaquete al vacío los paquetes de bengalas, las baterías,

## Guía de almacenamiento | Carne, queso, verdura, fruta

Siga las pautas de preparación de las páginas 29 y 30.

Alimentos	Dónde almacenarlos	Bolsa/Accesorio FoodSaver™ recomendado	Duración de almacenamiento con FoodSaver™	Duración normal de almacenamiento
<b>Carne</b>				
Beef, Cerdo, cordero	Congelador	Bolsa FoodSaver™	2-3 años	6 meses
Carne picada	Congelador	Bolsa FoodSaver™	1 años	4 meses
Aves	Congelador	Bolsa FoodSaver™	2-3 años	6 meses
Pescado	Congelador	Bolsa FoodSaver™	2 años	6 meses
<b>Quesos fuertes</b>				
Cheddar	Nevera	Bolsa, contenedor FoodSaver™	4-8 meses	1-2 semanas
Parmesano	Nevera	Bolsa, contenedor FoodSaver™	4-8 meses	1-2 semanas
<b>Verduras</b>				
Espárrago	Congelador	Bolsa FoodSaver™	2-3 años	8 meses
Brócoli, coliflor	Congelador	Bolsa FoodSaver™	2-3 años	8 meses
Col, coles de Bruselas	Congelador	Bolsa FoodSaver™	2-3 años	8 meses
Maíz (mazorca o en grano)	Congelador	Bolsa FoodSaver™	2-3 años	8 meses
Judías verdes	Congelador	Bolsa FoodSaver™	2-3 años	8 meses
Lechuga, espinacas	Nevera	Contenedor FoodSaver™	2 semanas	3-6 días
Guisantes, tirabeques	Congelador	Bolsa FoodSaver™	2-3 años	8 meses
<b>Fruta</b>				
Albaricoques, ciruelas	Congelador	Bolsa FoodSaver™	1-3 años	6-12 meses
Melocotones, nectarinas	Congelador	Bolsa FoodSaver™	1-3 años	6-12 meses
<b>Bayas blandas</b>				
Frambuesas, moras	Nevera	Contenedor FoodSaver™	1 semana	1-3 días
Fresas	Nevera	Contenedor FoodSaver™	1 semana	1-3 días
<b>Bayas duras</b>				
Arándanos azules	Nevera	Contenedor FoodSaver™	2 semanas	3-6 días
Arándanos	Nevera	Contenedor FoodSaver™	2 semanas	3-6 días

## Guía de almacenamiento | Productos de panadería, Café, Aperitivos

Alimentos	Dónde almacenarlos	Bolsa/Accesorio FoodSaver™ recomendado	Duración de almacenamiento con FoodSaver™	Duración normal de almacenamiento
<b>Productos de panadería</b>				
Bagels, productos de bollería	Congelador	Bolsa FoodSaver™	1-3 años	6-12 meses
<b>Frutos secos</b>				
Almendras, cacahuetes	Despensa	Bolsa, contenedor FoodSaver™	2 años	6 meses
Pipas de girasol	Despensa	Bolsa, contenedor FoodSaver™	2 años	6 meses
<b>Café</b>				
Granos de café	Congelador	Bolsa FoodSaver™	2-3 años	6 meses
Granos de café	Despensa	Bolsa, contenedor FoodSaver™	1 año	3 meses
Café molido	Congelador	Bolsa FoodSaver™	2 años	6 meses
Café molido	Despensa	Bolsa, contenedor FoodSaver™	5-6 meses	1 meses
<b>Líquidos preparados</b>				
Salsas, sopas, cocidos	Congelador	Bolsa FoodSaver™	1-2 años	3-6 meses
<b>Alimentos secos</b>				
Legumbres, cereales	Despensa	Bolsa, contenedor FoodSaver™	1-2 años	6 meses
Pasta, arroz	Despensa	Bolsa, contenedor FoodSaver™	1-2 años	6 meses
<b>Alimentos en polvo</b>				
Leche en polvo	Despensa	Bolsa, contenedor FoodSaver™	1-2 años	6 meses
Coco en pasta	Despensa	Bolsa, contenedor FoodSaver™	1-2 años	6 meses
Harina	Despensa	Bolsa, contenedor FoodSaver™	1-2 años	6 meses
Azúcar, azúcar moreno	Despensa	Bolsa, contenedor FoodSaver™	1-2 años	6 meses
<b>Aperitivos</b>				
Patatas fritas	Despensa	Contenedor FoodSaver™	3-6 semanas	1-2 semanas
Galletas dulces y saladas	Despensa	Contenedor FoodSaver™	3-6 semanas	1-2 semanas

## Cuidado, Limpieza & Solución de problemas

### Cuidado y Limpieza

#### El aparato FoodSaver™

1. Desconecte siempre el aparato antes de limpiarlo.
2. No sumerja el aparato en el agua.
3. Evite el uso de materiales o productos abrasivos para limpiar los componentes del aparato. Esos limpiadores pueden rayar la superficie y dañar las almohadillas de gomaespuma negras.
4. Utilice un detergente suave para vajillas y un trapo húmedo y templado para eliminar los residuos de comida que hay dentro o alrededor de los componentes.
5. Productos de panadería, Café, Aperitivos
6. Si el aparato cuenta con una bandeja de goteo, vacíela después de cada uso. Lávela con agua tibia y jabón o colóquela en la parte superior del lavavajillas.

#### Bolsas FoodSaver™

1. Lave todas las bolsas con agua tibia y detergente lavavajillas suave.
2. Para lavar las bolsas en el lavavajillas, déles la vuelta y póngalas en la parte superior del lavavajillas, de modo que toda la superficie quede expuesta al agua de lavado.
3. Deje que las bolsas se sequen completamente antes de volver a usarlas.

**IMPORTANTE:** Para evitar posibles enfermedades, no reutilice las bolsas después de guardar en ellas carne cruda, pescado crudo o alimentos grasientos. No vuelva a usar las bolsas que se han calentado en el microondas o se han hervido a fuego lento.

#### Contenedores FoodSaver™

1. Lave todos los contenedores FoodSaver™ con agua tibia y detergente lavavajillas suave. No sumerja las tapas en el agua.
2. Productos de panadería, Café, Aperitivos
3. Las bases de los contenedores FoodSaver™ (pero no las tapas) se pueden lavar en la parte superior del lavavajillas. Las tapas de los contenedores se deben limpiar con un trapo húmedo.
4. Los contenedores con tapas blancas no se deben usar ni en el microondas ni en el congelador.

### Solución de problemas

#### No sucede nada cuando intento empaquetar al vacío:

1. Compruebe que el cable de alimentación esté bien conectado a la toma de corriente eléctrica.
2. Compruebe que el cable de alimentación no tenga ningún defecto.
3. Compruebe que la toma de corriente eléctrica funciona enchufando otro aparato.
4. Asegúrese de que la tapa está cerrada y de que el seguro está en la posición de bloqueo.
5. Si el aparato tiene un conmutador de modos, asegúrese de que esté establecido en el modo correcto. Consulte la Guía de inicio rápido para obtener instrucciones.
6. Asegúrese de que la bolsa se coloca correctamente dentro del conducto de vaciado.
7. Espere 20 minutos para que el aparato se enfríe y, a continuación, intente usarlo de nuevo.

**Nota:** El aparato se apagará automáticamente si se calienta demasiado.

**Para evitar que el aparato se sobrecaliente:** Espere como mínimo 20 segundos para que el aparato se enfríe antes de empaquetar al vacío otro artículo.

Mantenga la tapa abierta antes de empaquetar al vacío.

#### Todavía hay aire en la bolsa:

1. Asegúrese de que el extremo abierto de la bolsa se encuentra por completo dentro del canal de vaciado. Si el borde de la bolsa se sale del conducto de vaciado, la bolsa no se sellará correctamente.
2. Compruebe que la bolsa no tenga fugas. Para ver si la bolsa tiene una fuga, selle la bolsa con aire, sumérjala en agua y presiónela. Si aparecen burbujas es que hay una fuga. Utilice una bolsa nueva si aparecen burbujas.
3. Si utiliza una bolsa FoodSaver™ de tamaño personalizado, compruebe el sello de la bolsa. Un pliegue en la bolsa a lo largo del sellado podría causar fugas y permitir que volviera a entrar aire. Simplemente corte la bolsa y vuelva a sellarla.
4. No intente crear las juntas laterales de una bolsa FoodSaver™. Estas bolsas se fabrican con una junta lateral especial, que se sella hasta el extremo exterior. Si crea sus propias juntas laterales podría causar fugas y permitir que volviera a entrar aire.

## Solución de problemas & Garantía

### Se eliminó el aire de la bolsa, pero ahora ha vuelto a entrar aire:

1. Compruebe el sellado de la bolsa. Un pliegue a lo largo de la parte sellada podría causar fugas y permitir que volviera a entrar el aire. Simplemente corte la bolsa y vuelva a sellarla.
2. A veces hay humedad o restos de comida (como jugos, grasa, migas, polvos, etc.) a lo largo del sello que impiden que la bolsa se selle correctamente. Corte la bolsa para abrirla, seque la parte superior del interior de la bolsa y vuelva a sellarla. Consulte las páginas 29-30 para obtener las pautas de alimentos específicos.
3. Si va a empaquetar al vacío alimentos que presentan superficies puntiagudas, es posible que la bolsa se haya perforado. En ese caso, utilice otra bolsa. Envuelva los alimentos con material suave, como una servilleta de papel, y vuelva a sellarla.
4. Si todavía hay aire en la bolsa, es posible que el alimento haya fermentado o liberado gases naturales. Si sucede esto, es posible que los alimentos hayan empezado a deteriorarse y debe deshacerse de la bolsa y su contenido.

### La bolsa se derrite:

Si la bolsa se derrite, es posible que la banda de sellado esté demasiado caliente. Espere siempre como mínimo 20 segundos para que el aparato se enfríe antes de empaquetar al vacío otro artículo.

### 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.

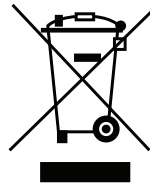
Los fallos que se produzcan por uso indebido, daños, mal uso, uso con un voltaje incorrecto, desastres naturales, acontecimientos que escapan al control de Holmes, reparaciones o modificaciones realizadas por una persona no autorizada por Holmes o por no seguir las instrucciones de uso no están cubiertas 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.

Los productos eléctricos desechados no se deben eliminar con la basura doméstica. Recíclelos donde existan instalaciones para tal fin. Envíenos un mensaje de correo electrónico a [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com) para obtener más información sobre WEEE y el reciclaje.

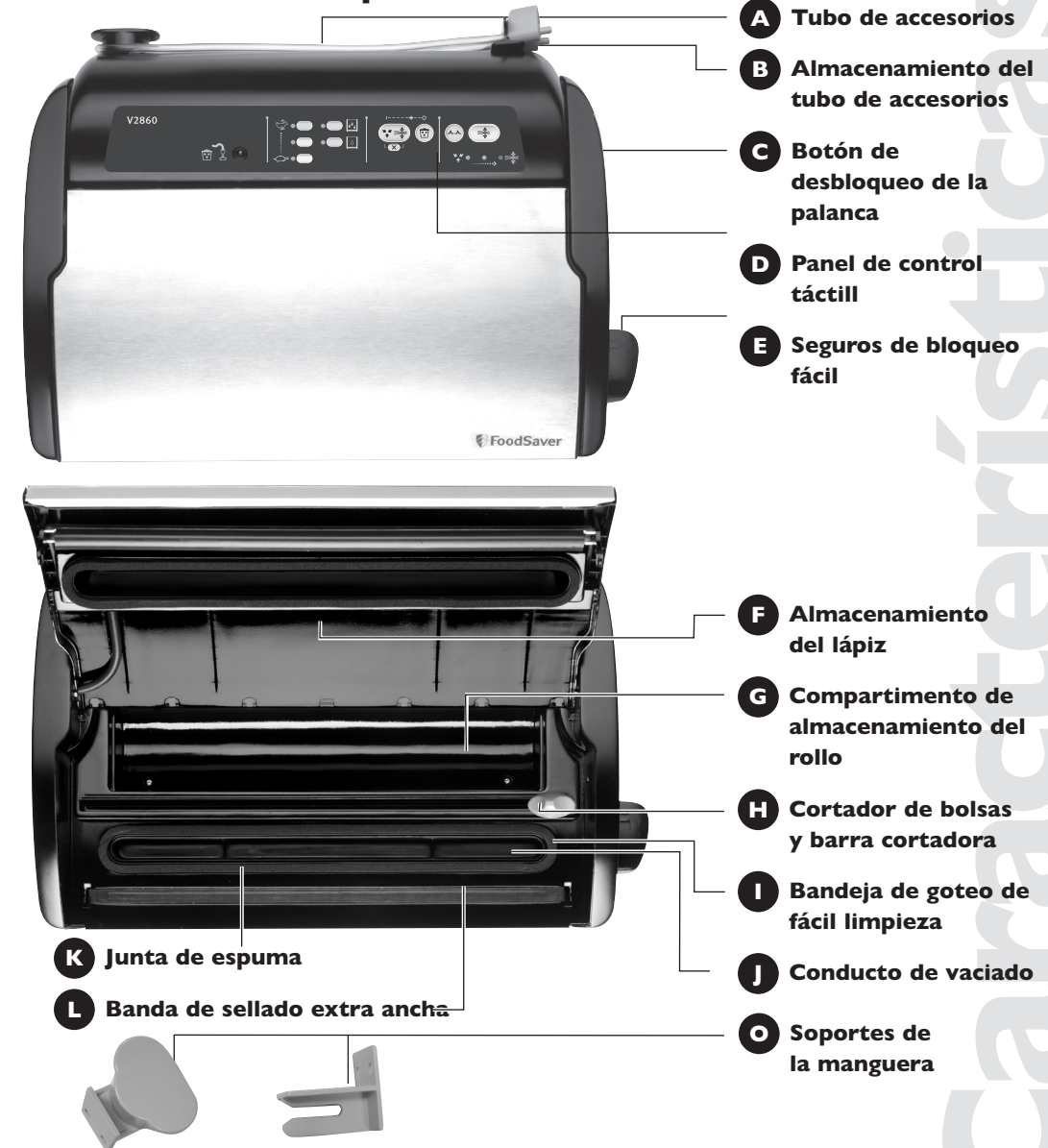
Holmes Products (Europe) Limited  
1 Francis Grove  
London  
SW19 4DT  
Reino Unido



## Inicio rápido

(Español)

### Características del aparato FoodSaver™



Para obtener información de seguridad importante y consejos útiles, consulte la Guía de referencia de FoodSaver™ que se encuentra en el kit.

# Características

El sencillo panel de control permite que saque el máximo partido de su sistema de empaquetado al vacío FoodSaver™, y su diseño le permite limpiarlo fácilmente.

## M Botón de vaciado y sellado

Este botón tiene dos usos:

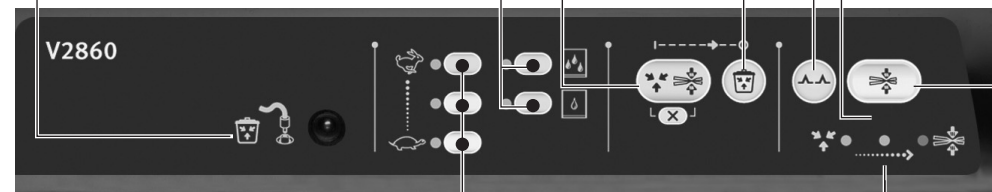
1. Púlselo para realizar el vaciado del paquete y sellar los alimentos herméticamente. El aparato se apaga automáticamente.
2. Púlselo para cancelar el proceso en cualquier punto.

## N Configuración ajustable de los aliment

Seleccione el tipo de alimento para optimizar el sello: "Dry" (tiempo de sellado normal) para alimentos sin líquido; "Moist" (tiempo de sellado más largo) para alimentos jugosos.

## O Puerto de accesorios

Conecte aquí el tubo de accesorios y utilícelo para empaquetar al vacío cuando se utilizan contenedores y accesorios FoodSaver™.



## P Tres valores de velocidad

Seleccione la velocidad adecuada para optimizar el vaciado: "Gentle" para alimentos delicados; "Normal" para bolsas, contenedores y todos los accesorios de tamaño normal; "Fast" para las bolsas y contenedores más grandes.

## Q Botón para el vaciado en contenedores

Púlselo para conseguir el mejor vaciado para contenedores y accesorios.

## R Botón de control "Pulse Vacuum" (Vacío pulsante)

Uselo para controlar manualmente el proceso de vaciado y evitar aplastar los artículos frágiles. Consulte la sección de consejos para obtener más información.

## S Indicador luminoso de sellado

Una luz constante indica que el proceso de sellado está en marcha. **(Una luz parpadeante indica error.)**

## T Indicadores luminosos de progreso

Señalan la progresión del proceso de vaciado y sellado. Los tres indicadores se apagan cuando el proceso completo ha finalizado.

## U Botón de sellado instantáneo sin aplastar alimentos

Este botón tiene cuatro usos:

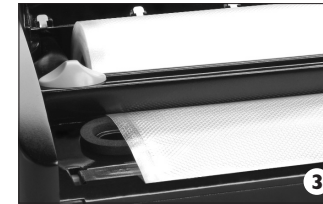
1. Púlselo para detener inmediatamente el proceso de vaciado e iniciar el sellado de la bolsa. Utilícelo para evitar aplastar artículos delicados como pan, galletas y pastas.
2. Púlselo para crear un sello cuando haga bolsas a partir de un rollo FoodSaver™.
3. Púlselo para crear un sello en bolsas de mylar (como bolsas de patatas fritas) con el objetivo de sellar los alimentos herméticamente.
4. Pulse durante el modo "Pulse" para sellar la etiqueta.

## Almacenamiento elevado

El modelo V2860 se puede poner en posición vertical para guardarlo de manera cómoda y ocupar menos espacio. Consulte la sección de consejos para obtener instrucciones detalladas al respecto.

# Inicio

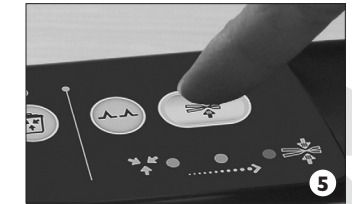
## Cómo crear una bolsa a partir de un rollo FoodSaver™



Coloque la bolsa en la banda de sellado



Cierre con seguro la tapa



Pulse el botón de sellado

1. Abra la tapa del aparato y coloque el rollo en el compartimento de almacenamiento del rollo **(G)**.
2. Levante la barra cortadora de bolsas **(H)**.
3. Tire de la película hasta el borde exterior de la banda de sellado **(L)** y baje la barra cortadora.
4. Cierre y bloquee la tapa usando el seguro **(E)**.
5. Pulse el botón de sellado **(U)**.
6. Cuando los indicadores luminosos de progreso **(T)** se apaguen, el sellado habrá finalizado.
7. Ahora ha sellado un extremo y debe cortar la bolsa según la longitud que necesite. Saque película suficiente del rollo para contener el artículo que se va a empaquetar al vacío, más 7,5 cm.
8. Presione y deslice suavemente el cortador de bolsas a lo largo de la longitud del rollo.

Ahora está listo para empaquetar al vacío con la bolsa nueva (véase a continuación).

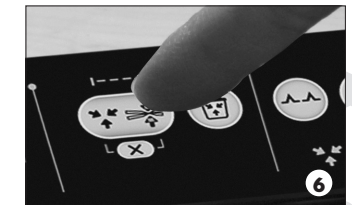
## Cómo empaquetar al vacío con bolsas FoodSaver™



Coloque la bolsa en el conducto de vaciado



Cierre con seguro la tapa



Pulse el botón de vaciado y sellado

1. Coloque los artículos en una bolsa, dejando como mínimo 7,5 cm de espacio entre el contenido de la bolsa y la parte superior de ésta.
2. Abra la tapa del aparato y coloque el extremo abierto de la bolsa dentro del conducto de vaciado **(J)**.
3. Cierre la tapa y utilice el seguro **(E)** para bloquearla.
4. Pulse el botón de configuración de alimentos adecuado **(J)** Seleccione "Moist" para alimentos jugosos o "Dry" para alimentos sin líquido. El aparato se pondrá de manera predeterminada en el valor "Dry" después de cada uso.
5. Pulse el botón de configuración de velocidad adecuado **(P)** Seleccione "Gentle" para alimentos delicados; "Normal" para bolsas, contenedores y todos los accesorios de tamaño normal; o "Fast" para las bolsas y contenedores más grandes. El aparato se pondrá de manera predeterminada en la velocidad Normal después de cada uso.
6. Pulse el botón de vaciado y sellado **(M)** para iniciar el proceso de vaciado y sellado automático.
7. Cuando los indicadores luminosos de progreso **(T)** se apaguen, desbloquee el seguro, levante la tapa y retire la bolsa. Refrigere o congele si es necesario. (Consulte la Guía de referencia de FoodSaver™ para obtener consejos sobre la seguridad de los alimentos.)

**Nota:** Deje que el aparato se enfríe durante 20 segundos después de cada uso. Guarde siempre el aparato con el seguro a medio camino para fijarlo en la posición de almacenamiento.

# Accesorios FoodSaver™

## Cómo preparar los accesorios FoodSaver™ para el empaquetado al vacío

1. Deje siempre un espacio de 2,5 cm como mínimo entre el contenido y el borde.
2. Limpie el borde del contenedor para asegurarse de que está limpio y seco.
3. Coloque la tapa sobre el contenedor.

## Cómo empaquetar al vacío con contenedores FoodSaver™

1. Prepare el contenedor según las Pautas para los accesorios FoodSaver™ que se indican arriba.
2. Con la tapa cerrada, inserte un extremo del tubo de accesorios (A) en el puerto (O) del aparato. Inserte el otro extremo en el puerto del contenedor. Gire la lengüeta gris durante la inserción para obtener un ajuste perfecto.
3. Bloquee el seguro (E) situado en el lateral del aparato antes de realizar el vaciado.
4. Si realiza el empaquetado al vacío dentro de un contenedor grande, pulse el botón de velocidad rápida "Fast" (P).
5. Pulse el botón de vaciado en contenedor (Q) El motor funcionará hasta que el proceso de vaciado haya finalizado.
6. Cuando el motor se apague, gire con cuidado y retire el tubo de accesorios del contenedor y del aparato. Desbloquee los seguros.
7. Para comprobar el vaciado, simplemente tire de la tapa. No debería moverse.

**Nota:** Para obtener consejos importantes sobre el uso de los accesorios con diferentes alimentos, consulte la Guía de referencia de FoodSaver™.

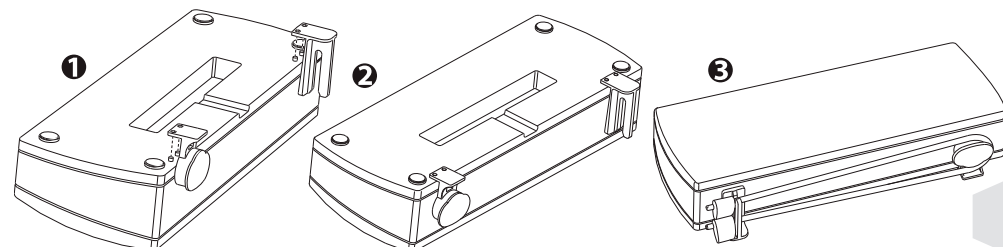
## Cómo abrir los accesorios FoodSaver™ tras el empaquetado al vacío

### Contenedores de empaquetado al vacío FoodSaver™

Para eliminar el vaciado y abrir el contenedor, pulse el botón de goma gris que hay en la tapa.

### Instrucciones para el ensamblaje del guardamangueras

1. Voltee el aparato boca abajo. Ubique las cuatro patillas pequeñas en la parte inferior (a lo largo del borde posterior) y alinee los orificios en los soportes como se muestra.
2. Empuje firmemente los soportes (o) sobre las patillas hasta que entren en contacto con la parte inferior del aparato. Voltee nuevamente el aparato a su posición derecha.
3. Coloque un extremo de la manguera en la ranura del soporte y empujelo hasta el fondo de la ranura. Enrolle la manguera alrededor de la parte inferior del soporte redondo y coloque el otro extremo de la manguera en la manguera en la ranura.



56

# Consejos para un empaquetado al vacío correcto

Para obtener más consejos e información de seguridad, consulte la Guía de referencia de FoodSaver™.

## Consejos sobre el uso de la función de control "Pulse Vacuum" (Vacío pulsante)

Use la función de control "Pulse Vacuum" (Vacío pulsante) para controlar manualmente el proceso de vaciado y evitar aplastar los artículos frágiles.

1. Coloque los artículos en una bolsa, dejando como mínimo 7,5 cm. de espacio entre el contenido de la bolsa y la parte superior de ésta.
2. Abra la tapa del aparato y coloque el extremo abierto de la bolsa dentro del conducto de vaciado (J). Cierre la tapa y utilice el seguro (E) para bloquearla.
3. Pulse el botón de configuración de alimentos adecuado (N): "Moist" o "Dry".
4. Pulse el botón de configuración de velocidad adecuado (P): "Fast", "Normal" o "Gentle".

5. Mantenga pulsado el botón "Pulse" (R). La bomba de vaciado funcionará mientras presione el botón "Pulse". Suelte este botón para detener el proceso de vaciado. Siga pulsando el botón "Pulse" hasta que haya obtenido el grado de vaciado deseado.

**NOTA:** si la bomba de vaciado deja de funcionar después de pulsar el botón "Pulse" varias veces, significa que se ha alcanzado el vaciado máximo. No siga pulsando este botón.

6. Pulse el botón de sellado (U) para sellar la bolsa y finalizar el modo "Pulse".
7. Cuando los indicadores luminosos de progreso (T) se apaguen, desbloquee el seguro, levante la tapa y retire la bolsa. Refrigerere o congele si es necesario.

## Consejos sobre el sellado de una bolsa

### Asegúrese de que la tapa del aparato se cierre bien.

Cuando haga una bolsa de un rollo, coloque la película sobre la banda de sellado (L), cierre la tapa y utilice el seguro (E) para bloquear la tapa. A continuación, pulse el botón de sellado (U).

### Evite que entre humedad o líquido en el canal de vaciado o atrapado en el sello.

Precongele los alimentos húmedos como la carne cruda durante 1-2 horas antes de empaquetarla al vacío o bien coloque una servilleta de papel doblada entre el alimento

y el final de la bolsa para absorber el exceso de líquidos. Asegúrese de dejar como mínimo 7,5 cm entre la servilleta de papel y el final de la bolsa de modo que la bolsa se selle correctamente con la servilleta de papel dentro.

### Asegúrese de que el aparato haya tenido tiempo de enfriarse.

Esperere como mínimo 20 segundos entre sellado y sellado. Si se utiliza mucho, el aparato se apagará automáticamente para evitar sobrecalentarse. Si lo hace, espere 20 minutos para que el aparato se enfríe.

## Consejos sobre la extracción del aire de una bolsa

### Asegúrese de que la tapa del aparato se cierre bien.

Cuando vacíe y selle una bolsa, el seguro (E) debe estar en la posición de bloqueo.

### Compruebe que la parte de la bolsa que está sobre la banda de sellado no tiene pliegues (L).

Los pliegues en el sellado pueden causar fugas y permitir que vuelva a entrar aire en la bolsa. Compruebe que la parte de la bolsa que está sobre la banda de sellado no tiene pliegues antes de cerrar la tapa y realizar el empaquetado al vacío. Si encuentra pliegues después de sellar la bolsa, simplemente

corte la bolsa para abrirla y vuelva a empaquetarla al vacío.

### Si el motor funciona durante más de 30 segundos sin detenerse, tenga en cuenta lo siguiente:

Si realiza el empaquetado al vacío con una bolsa, asegúrese de que el extremo abierto se coloque dentro del canal de vaciado (J) y que el tubo de accesorios (A) no esté conectado. Si realiza el empaquetado al vacío con un contenedor, compruebe el tubo de accesorios de la tapa del aparato y el contenedor para asegurarse de que se ajusten perfectamente.

## Consejos sobre el almacenamiento

### Para utilizar el almacenamiento elevado:

1. Cierre la tapa.
2. Ponga el seguro (E) a medio camino para fijarlo en la posición de almacenamiento (esta posición bloquea la tapa del aparato para realizar el almacenamiento sin comprimir la junta de espuma ni desgastarla inútilmente).
3. Mantenga pulsado el botón de desbloqueo (C) que se encuentra en el lateral derecho del aparato.



4. Levante la parte delantera del aparato hasta que se encuentre en posición vertical y haga clic.
5. Suelte el botón de desbloqueo.
6. Cuando esté listo para usarlo de nuevo, pulse el botón de desbloqueo y baje la parte delantera del aparato.

57

# Consejos para un empaquetado al vacío correcto

(continuación)

## Consejos generales

- El empaquetado al vacío NO sustituye el enlatado y la esterilización. Los alimentos perecederos se deben seguir refrigerando o congelando.
- Para obtener los mejores resultados, utilice bolsas y contenedores FoodSaver™.
- Durante el proceso de empaquetado al vacío, se pueden colar sin querer pequeñas cantidades de líquidos, migas o partículas de alimentos en el canal de vaciado **(E)**, lo que obstruye la bomba y daña el aparato. Para evitar esto, siga estos consejos:
  - Para los alimentos húmedos y jugosos como las carnes crudas:** Congélelos primero y evite llenar en exceso las bolsas. También puede colocar una servilleta de papel doblada dentro de la parte superior de la bolsa, pero debajo del área de sellado, antes de realizar el empaquetado al vacío.
  - Para sopas, salsas y líquidos:** Congélelos primero y evite llenar en exceso las bolsas. O bien, utilice un contenedor y guárdelo en el frigorífico.
  - Para alimentos en polvo o granulados:** Evite rellenar las bolsas en exceso o use un contenedor. También puede colocar un filtro de café o una servilleta dentro antes de realizar el empaquetado al vacío.
  - Si el aparato cuenta con una bandeja de goteo **(F)**, vacíela después de cada uso.
- Para evitar rellenar la bolsa en exceso, deje siempre como mínimo 7,5 cm de película entre el contenido de la bolsa y la parte superior de ésta. A continuación, deje otros 2,5 cm de película por cada vez que vaya a reutilizar la bolsa.
- No cree las juntas laterales de una bolsa FoodSaver™. Estas bolsas se fabrican con una junta lateral especial, que se sella hasta el extremo exterior.
- Para evitar los pliegues del sellado cuando empaqueta al vacío artículos voluminosos, estire suavemente la bolsa a lo largo de la banda de sellado **(L)** antes de cerrar la tapa.
- Si no está seguro de que la bolsa se haya sellado correctamente, simplemente vuelva a sellarla unos 0,5 cm por encima del primer sellado.
- Cuando empaquete al vacío elementos con aristas afiladas (espaguetis secos, vajilla, etc.), proteja la bolsa para evitar que se perfora y se rompa envolviendo el artículo en material suave, como una servilleta de papel.
- Cuando use accesorios, recuerde que debe dejar 2,5 cm de espacio en la parte superior del bote o contenedor y bloquee el seguro **(E)** antes de realizar el vaciado. Desbloquee el seguro cuando haya acabado.
- Precongele la fruta y blanquee (escalde) las verduras antes de empaquetarlas al vacío para obtener los mejores resultados. Consulte las páginas 29-30 de la Guía de referencia de FoodSaver™ para obtener más información.
- Si el aparato no funciona, compruebe que el seguro **(E)** se encuentra en la posición de bloqueo.
- Si guarda el aparato horizontalmente, asegúrese de que el seguro **(E)** se encuentre en la posición de desbloqueo. Si guarda el aparato verticalmente, bloquee el seguro a medio camino, en la posición de almacenamiento. Asegúrese de que la bandeja de goteo **(I)** se ha vaciado antes de guardar el aparato verticalmente.
- PRECAUCIÓN:** ESTA SELLADORA NO ES PARA USO COMERCIAL. EN CASO DE SELLAR MÁS DE 30 BOLSAS O CONTENEDORES SEGUIDOS, ESPERE AL MENOS 25 MINUTOS ANTES DE CONTINUAR UTILIZANDO LA SELLADORA DE ALIMENTOS AL VACÍO.

[www.foodsaver.com](http://www.foodsaver.com)

© 2009 Sunbeam Products, Inc. bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions. Reservados todos los derechos. Distribuido por Holmes Products (Europe) Limited. 1 Francis Grove, London, SW19 4DT, Inglaterra.

# FoodSaver™ Guida di riferimento per il confezionamento sottovuoto

## Precauzioni Importanti & Consigli (Italiano)

### Precauzioni Importanti

**Leggere attentamente tutte le istruzioni. Quando si usano apparecchiature FoodSaver™ è importante rispettare alcune precauzioni fondamentali fra cui le seguenti:**

- Non utilizzare l'apparecchiatura su una superficie umida o calda, né accanto ad una sorgente di calore.
- Non immergere alcun componente dell'apparecchiatura, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in altri liquidi.
- Per scollegarla, disinserire il cavo di alimentazione dalla presa elettrica. Non tirare il cavo.
- Non utilizzare l'apparecchiatura se il cavo di alimentazione e/o la spina sono danneggiati. Non utilizzare l'apparecchiatura se esibisce un funzionamento anomalo o appare danneggiata. Se il cavo dell'apparecchiatura è danneggiato, restituire l'unità ad un centro di assistenza autorizzato.
- Non utilizzare una prolunga con l'apparecchiatura.
- Utilizzare solo accessori consigliati da Jarden Consumer Solutions.
- Utilizzare l'apparecchiatura solo nel modo inteso.
- Sorvegliare attentamente i bambini che utilizzano un'apparecchiatura elettrica. Questa apparecchiatura non è un giocattolo.
- Al fine di evitare rischi, qualora il cavo di alimentazione fosse danneggiato, deve essere riparato dalla casa produttrice, da un tecnico autorizzato o da una persona con simili qualifiche.
- 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.
- Disinserire il cavo di alimentazione dalla presa elettrica quando non si utilizza l'unità o prima della pulizia.

Solo per uso domestico

**CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI**

### Suggerimenti importanti

- Il confezionamento sottovuoto NON è un'alternativa alla cottura per l'inscatolamento.

I prodotti deteriorabili devono comunque essere conservati in frigorifero o surgelati.

- Per i migliori risultati, utilizzare buste e contenitori FoodSaver™.
- Durante il confezionamento sottovuoto, piccole particelle di prodotto, briciole o succhi potrebbero infiltrarsi inavvertitamente nel canale del sottovuoto e otturare la pompa, arrecando danni all'apparecchiatura. In tal caso, attenersi alla seguente procedura:
  - Per prodotti umidi o succosi, ad esempio le carni crude:** Congelare il prodotto e non riempire eccessivamente la busta. È anche possibile porre un pezzo di carta da cucina sopra il prodotto, ma sotto l'area di sigillazione, prima di chiudere la busta.
  - Per minestre, salse e liquidi:** Congelare il prodotto e non riempire eccessivamente la busta. In alternativa, utilizzare un contenitore da riporre in frigorifero.
  - Per alimenti farinosi o in grani sottili:** Evitare di riempire eccessivamente la busta o utilizzare un contenitore. È anche possibile porre un pezzo di carta da cucina sopra il prodotto prima di chiudere la busta.
  - Se l'apparecchiatura è munita di un vassoio di gocciolamento, vuotarlo dopo ogni uso.
- Non riempire eccessivamente le buste, ma lasciare sempre almeno 7,5 cm di spazio tra il prodotto e la parte superiore della busta. Lasciare sempre altri 2,5 cm di spazio ogni volta che si riutilizza una busta.
- Non creare sigillature proprie sui lati delle buste FoodSaver™. Le buste sono realizzate con una speciale sigillazione laterale, completamente ermetica fino al bordo più esterno.
- Per impedire arricciature nella chiusura con prodotti voluminosi, stendere dolcemente la busta lungo la striscia di sigillazione prima di chiudere il coperchio.
- Qualora si nutrano dubbi in merito alla corretta sigillazione delle buste, risigillarle a circa 0,5 cm dalla prima chiusura.
- Quando si confezionano sottovuoto prodotti appuntiti (spaghetti, posate, ecc.), per proteggere la busta da forature avvolgere gli articoli in materiale protettivo, ad esempio carta da cucina. In questi casi si consiglia di utilizzare i contenitori al posto delle buste.
- Se si utilizzano i contenitori, ricordare di lasciare uno spazio di 2,5 cm dall'alto.
- Per i migliori risultati, precongelare la frutta e scottare le verdure prima di confezionarle sottovuoto. Vedere le pagine 37 e 38 per ulteriori informazioni.

## Sistema di confezionamento sottovuoto FoodSaver™

### Indice

Precauzioni Importanti & Consigli	59
Sistema di confezionamento sottovuoto FoodSaver™	60
Istruzioni per il confezionamento sottovuoto	61
Guida per la conservazione degli alimenti	63
Cura, Pulizia & Risoluzione di problemi eventuali	65
Risoluzione di problemi eventuali & Garanzia	66

### Perché confezionare sottovuoto?

L'esposizione all'aria disperde il contenuto nutritivo e il sapore degli alimenti e stimola la crescita di batteri e di muffa. Il sistema di confezionamento sottovuoto FoodSaver™ elimina l'aria e preserva i sapori e la qualità degli alimenti. La linea completa di buste e contenitori FoodSaver™ soddisfa qualsiasi esigenza e permette di trarre vantaggio da questo metodo scientifico di conservazione alimentare, per mantenere i prodotti freschi fino a cinque volte più a lungo.

### Il sistema FoodSaver™ fa risparmiare tempo e denaro

- **Spendete di meno.**  
Con il sistema FoodSaver™ potrete acquistare prodotti all'ingrosso o in offerta e confezionarli sottovuoto nelle porzioni desiderate, senza sprechi.
- **Risparmiate tempo.**  
Preparate i vostri piatti per tutta la settimana e conservateli nelle buste FoodSaver™.
- **Marinate in pochi minuti.**  
Il confezionamento sottovuoto apre i pori degli alimenti per velocizzare la marinatura - bastano 20 minuti!
- **Godetevi le feste.**  
Preparate i vostri piatti speciali in anticipo, per trascorrere il tempo con gli invitati e non in cucina.

- **Cibi fuori stagione sempre a disposizione.**  
Mantenete freschi a lungo i prodotti deteriorabili, per assaporarli anche fuori stagione.
- **Controllate le porzioni per la dieta.**  
Il confezionamento sottovuoto è ideale per suddividere le porzioni e annotare calorie e/o contenuto di grassi su ogni busta.
- **Protegete anche prodotti non alimentari.**  
Organizzate nelle buste vari articoli per il tempo libero, proteggete l'argento dall'ossidazione riducendone l'esposizione all'aria.

## Istruzioni per il confezionamento sottovuoto

### Confezionamento sottovuoto e sicurezza degli alimenti

Il confezionamento sottovuoto prolunga la vita degli alimenti, poiché elimina la maggior parte dell'aria dal contenitore ermetico e riduce l'ossidazione che incide sul valore nutritivo, sul sapore e sulla qualità generale dei cibi. L'eliminazione dell'aria inibisce inoltre il proliferare di microrganismi che possono causare problemi in specifiche circostanze:

**Muffa** – Facilmente identificabile per il suo aspetto vellutato. La muffa non cresce in ambienti dal basso contenuto di ossigeno e quindi il confezionamento sottovuoto ne rallenta la formazione.

**Lievito** – Produce fermentazione, ravvisabile da un odore acre e un sapore cattivo. Il lievito si forma in presenza di acqua, zucchero e a temperatura moderata e può anche sopravvivere in assenza d'aria. La refrigerazione rallenta la crescita di lievito; il congelamento la inibisce del tutto.

**Batteri** – Producono un odore sgradevole, causano scolorimento e/o rivestono il prodotto con una patina viscosa. In condizioni propizie, il *Clostridium botulinum* (l'organismo che causa il botulismo) si può formare in assenza d'aria e non è sempre avvertibile dall'olfatto o dal gusto. Benché molto raro, il botulismo è assai pericoloso. Per la conservazione sicura degli alimenti, è importante mantenerli a bassa temperatura. La crescita batterica si riduce considerevolmente a temperature di 4°C e inferiori. Il congelamento a -17°C non neutralizza i microrganismi ma ne arresta la crescita. Per la conservazione nel lungo periodo, surgelare sempre i cibi deteriorabili che sono stati confezionati sottovuoto, e tenerli in frigorifero dopo averli scongelati. È importante osservare che il confezionamento sottovuoto NON è un'alternativa all'inscatolamento e non inverte il deterioramento dei prodotti alimentari, ma può solo rallentare la perdita di qualità. È difficile prevedere la durata dei cibi al livello di qualità massima, ciò dipende dall'età e dalle condizioni di ogni prodotto quando viene sigillato sottovuoto.

**IMPORTANTE: Il confezionamento sottovuoto NON è un'alternativa alla refrigerazione o al congelamento.** Qualsiasi prodotto alimentare deteriorabile da tenere in frigorifero deve essere refrigerato o surgelato dopo il confezionamento sottovuoto.

### Suggerimenti per la preparazione dei cibi e per il riscaldamento

#### Scongellamento e riscaldamento di prodotti alimentari confezionati sottovuoto

Scongela sempre i prodotti in frigorifero o nel forno a microonde; non scongelare i cibi deteriorabili a temperatura ambiente.

Per riscaldare i cibi in una busta FoodSaver™ con un forno a microonde, aprire sempre un angolo della busta prima di posarla sul piatto del microonde. Per evitare la concentrazione di calore in alcuni punti, non riscaldare al microonde carni con l'osso o cibi grassi utilizzando le buste FoodSaver™. È anche possibile riscaldare i cibi nelle buste FoodSaver™ a bagnomaria (al di sotto di 75°C).

#### Istruzioni per la preparazione di carne e pesce:

Per i migliori risultati, precongela carni e pesce per 1-2 ore prima di confezionare questi prodotti sottovuoto in una busta FoodSaver™. In tal modo si conservano i succhi e la forma dei prodotti alimentari, e si assicura una sigillazione ottimale.

Se non è possibile precongelarli, inserire un pezzo di carta da cucina sopra il prodotto, appena sotto l'area di sigillazione. Lasciare la carta nella busta in modo che assorba l'umidità eccessiva e i succhi durante il confezionamento sottovuoto.

**NB:** La carne di manzo può avere un colore più scuro dopo il confezionamento sottovuoto, a causa della rimozione dell'ossigeno. Ciò non indica che il prodotto è avariato.

#### Istruzioni per la preparazione di formaggi a pasta dura:

Per la freschezza dei formaggi, riconfezionarli sottovuoto dopo ogni uso. La busta FoodSaver™ deve essere particolarmente lunga, con 2,5 cm di materiale supplementare per ogni volta che si prevede di aprire e risigillare la busta, oltre allo spazio di 7,5 cm da lasciare normalmente tra il prodotto e la chiusura. Tagliare il bordo sigillato e togliere il formaggio. Per riportarlo in conservazione, richiudere la busta e risigillarla.

#### IMPORTANTE: I formaggi a pasta molle non devono mai essere confezionati sottovuoto.

#### Istruzioni per la preparazione di verdure:

Le verdure devono essere scottate prima del confezionamento sottovuoto. Ciò arresta il processo enzimatico che deteriora il sapore, il colore e la consistenza delle verdure.

Per la scottatura, versare le verdure in acqua bollente o utilizzare un forno a microonde, assicurando che rimangano comunque croccanti. I tempi per la scottatura variano da 1 a 2 minuti per le verdure a foglia verde e i piselli, da 3 a 4 minuti per taccole (piselli dolci), zucchine a fette e broccoli; 5 minuti per le carote; da 7 a 11 per le pannocchie di granturco. Dopo la scottatura, immergere le verdure in acqua fredda per arrestarne la cottura. Infine, asciugarle tamponandole con un canovaccio prima del confezionamento sottovuoto.

## Confezionamento sottovuoto e sicurezza degli alimenti (segue)

**NB:** tutte le verdure (compresi broccoli, cavolini di Bruxelles, cavolo, cavolfiore, cavolo riccio, rapa) emanano gas naturali durante la conservazione. Dopo la scottatura, devono dunque essere conservati unicamente in freezer.

Quando si congelano le verdure, si consiglia di presurgelarle per 1-2 ore o finché non appaiono dure al tatto. Per congelare le verdure in porzioni singole, spargerle su una teglia da forno in modo che non si sovrappongano. In questo modo se ne impedisce il congelamento in blocco. Dopo averle congelate, toglierle dalla teglia e chiuderle sottovuoto in una busta FoodSaver™. Dopo il confezionamento sottovuoto, riporle nuovamente nel freezer.

**IMPORTANTE:** i funghi freschi non devono mai essere confezionati sottovuoto.

### Istruzioni per la preparazione di verdure in foglia

Per i migliori risultati, utilizzare un contenitore per le verdure in foglia. Lavare le verdure, quindi asciugarle con un canovaccio o in una centrifuga per insalata. Dopo averle asciugate, riporle in un contenitore e confezionarle sottovuoto. Conservarle in frigorifero.

### Istruzioni per la preparazione della frutta

Quando si congelano frutti molli o frutti di bosco, si consiglia di presurgelarli per 1-2 ore o finché non appaiono duri al tatto. Per congelare la frutta in porzioni singole, spargerla su una teglia da forno in modo che i singoli frutti non si sovrappongano. In questo modo se ne impedisce il congelamento in blocco. Dopo averla congelata, toglierla dalla teglia e chiuderla sottovuoto in una busta FoodSaver™. Dopo il confezionamento sottovuoto, riporla nuovamente nel freezer.

È possibile creare porzioni sottovuoto per l'uso nella preparazione di torte oppure per l'aggiunta alla macedonia. In questo modo la frutta è disponibile tutto l'anno. Per la conservazione in frigorifero, si consiglia l'uso di contenitori FoodSaver™.

### Istruzioni per la preparazione di prodotti da forno

Per confezionare sottovuoto prodotti da forno morbidi e gonfi, si consiglia di utilizzare un contenitore FoodSaver™ che non ne schiaccia la forma. Se si usa una busta, presurgelare i prodotti per 1-2 ore o finché non appaiono duri al tatto. Per velocizzare i tempi, creare la pasta per torte e biscotti, i fondi delle torte o torte complete o premiscolare gli ingredienti asciutti e confezionarli sottovuoto per l'uso futuro.

### Istruzioni per la preparazione di caffè e prodotti farinosi

Per impedire l'infiltrazione di piccole particelle di cibo nella pompa del sottovuoto, porre un pezzo di carta da cucina sopra il prodotto nella confezione o nella busta prima di applicare il sottovuoto. È anche possibile riporre l'alimento nella confezione originale all'interno di una busta FoodSaver™ o utilizzare un coperchio universale FoodSaver™ con il contenitore originale per il confezionamento sottovuoto.

### Istruzioni per la preparazione di liquidi

Prima di confezionare sottovuoto liquidi come brodo per minestra, presurgelarlo in una casseruola, una marmitta o nel vassoio dei cubetti di ghiaccio. Togliere i liquidi congelati e confezionarli sottovuoto in una busta FoodSaver™. I cubetti di brodo congelati sono facilmente impilabili nel freezer. Per utilizzarli, sarà sufficiente tagliare un angolo della busta e collocare la busta nel forno a microonde oppure in acqua a bassa ebollizione (al di sotto di 75°C).

### Istruzioni per la preparazione di spuntini e merendine

I prodotti da merenda si mantengono freschi più a lungo se confezionati sottovuoto. Per i migliori risultati, utilizzare un contenitore FoodSaver™ per prodotti che si possono schiacciare, come i cracker.

### Confezionamento sottovuoto di prodotti non alimentari

Il sistema di confezionamento sottovuoto FoodSaver™ protegge anche prodotti non alimentari da ossidazione, corrosione e umidità. Attenersi alle istruzioni per il confezionamento sottovuoto di prodotti in buste, contenitori e accessori FoodSaver™.

Per confezionare sottovuoto l'argenteria, avvolgere le punte delle forchette in un materiale morbido, ad esempio carta da cucina, in modo che non perforino la busta.

Le buste FoodSaver™ sono ideali anche da portare in viaggio. In campeggio o in montagna, tengono organizzati i cerini, le cartine topografiche e il cibo. Per portare con sé acqua potabile di riserva, riempire di ghiaccio una busta FoodSaver™, sigillarla e lasciare che il ghiaccio si sciogla naturalmente. Per una gita in barca, è possibile confezionare sottovuoto i prodotti alimentari, così come le pellicole fotografiche e un cambio di indumenti asciutti. Basta ricordare di portare con sé un paio di forbici o un coltello per aprire la busta.

Per tenere asciutti i kit di emergenza, confezionare sottovuoto batterie, torce elettriche, cerini, candele e altre necessità. Gli articoli di emergenza resteranno asciutti e saranno sempre a portata di mano, in casa, in auto o in barca.

## Guida per la conservazione degli alimenti | Carni, formaggi, verdure, frutta

Attenersi alle istruzioni delle pagine 37 e 38 per la preparazione.

Alimenti	Luogo di conservazione	Busta/accessorio FoodSaver™ consigliato	Durata di conservazione FoodSaver™	Durata di conservazione normale
<b>Carne</b>				
Rinforzi, maiale, agnello	Freezer	FoodSaver™ Busta	2-3 anni	6 mesi
Carne macinata	Freezer	FoodSaver™ Busta	1 anni	4 mesi
Pollame	Freezer	FoodSaver™ Busta	2-3 anni	6 mesi
Pesce	Freezer	FoodSaver™ Busta	2 anni	6 mesi
<b>Formaggi a pasta dura</b>				
Formaggio cheddar	Frigorifero	FoodSaver™ Busta, Contenitore	4-8 mesi	1-2 settimane
Parmigiano	Frigorifero	FoodSaver™ Busta, Contenitore	4-8 mesi	1-2 settimane
<b>Verdure</b>				
Asparagi	Freezer	FoodSaver™ Busta	2-3 anni	8 mesi
Broccoli, cavolfiore	Freezer	FoodSaver™ Busta	2-3 anni	8 mesi
Cavolo, cavolini di Bruxelles	Freezer	FoodSaver™ Busta	2-3 anni	8 mesi
Mais (pannocchie o in grani)	Freezer	FoodSaver™ Busta	2-3 anni	8 mesi
Fagiolini	Freezer	FoodSaver™ Busta	2-3 anni	8 mesi
Lattuga, spinaci	Frigorifero	FoodSaver™ Contenitore	2 settimane	3-6 giorni
Pisellini, taccole	Freezer	FoodSaver™ Busta	2-3 anni	8 mesi
<b>Frutta</b>				
Albicocche, prugne	Freezer	FoodSaver™ Busta	1-3 anni	6-12 mesi
Pesche, pesche noce	Freezer	FoodSaver™ Busta	1-3 anni	6-12 mesi
<b>Frutti di bosco teneri</b>				
Lamponi, more	Frigorifero	FoodSaver™ Contenitore	1 settimane	1-3 giorni
Fragole	Frigorifero	FoodSaver™ Contenitore	1 settimane	1-3 giorni
<b>Frutti di bosco sodi</b>				
Mirtilli	Frigorifero	FoodSaver™ Contenitore	2 settimane	3-6 giorni
Cranberry	Frigorifero	FoodSaver™ Contenitore	2 settimane	3-6 giorni



## Guida per la conservazione degli alimenti | Prodotti da forno, Caffè, Spuntini

Alimenti	Luogo di conservazione	Busta/accessorio FoodSaver™ consigliato	Durata di conservazione FoodSaver™	Durata di conservazione normale
<b>Prodotti da forno</b>				
Panini, Bread, pasticcini	Freezer	FoodSaver™ Busta	1-3 anni	6-12 mesi
<b>Frutta secca</b>				
Mandorle, arachidi	Dispensa	FoodSaver™ Busta, Contenitore	2 anni	6 mesi
Semi di girasole	Dispensa	FoodSaver™ Busta, Contenitore	2 anni	6 mesi
<b>Caffè</b>				
Chicchi	Freezer	FoodSaver™ Busta	2-3 anni	6 mesi
Chicchi	Dispensa	FoodSaver™ Busta, Contenitore	1 anni	3 mesi
Macinato	Freezer	FoodSaver™ Busta	2 anni	6 mesi
Macinato	Dispensa	FoodSaver™ Busta, Contenitore	5-6 mesi	1 mesi
<b>Prodotti liquidi</b>				
Sughi, minestre, bolliti	Freezer	FoodSaver™ Busta	1-2 anni	3-6 mesi
<b>Prodotti secchi</b>				
Fagioli, cereali	Dispensa	FoodSaver™ Busta, Contenitore	1-2 anni	6 mesi
Pasta, riso	Dispensa	FoodSaver™ Busta, Contenitore	1-2 anni	6 mesi
<b>Prodotti farinosi</b>				
Latte in polvere	Dispensa	FoodSaver™ Busta, Contenitore	1-2 anni	6 mesi
Cocco essiccato	Dispensa	FoodSaver™ Busta, Contenitore	1-2 anni	6 mesi
Farina	Dispensa	FoodSaver™ Busta, Contenitore	1-2 anni	6 mesi
Zucchero, zucchero greggio	Dispensa	FoodSaver™ Busta, Contenitore	1-2 anni	6 mesi
<b>Spuntini</b>				
Patatine	Dispensa	FoodSaver™ Contenitore	3-6 settimane	1-2 settimane
Biscotti, cracker	Dispensa	FoodSaver™ Contenitore	3-6 settimane	1-2 settimane

## Cura, Pulizia & Risoluzione di problemi eventuali

### Cura E Pulizia

#### L'apparecchiatura FoodSaver™

1. Disinserire sempre la spina dalla presa di corrente prima di intraprendere qualsiasi operazione di pulizia.
2. Non immergere l'apparecchiatura in acqua.
3. Evitare l'uso di prodotti abrasivi o materiali corrosivi nella pulizia dei componenti. Questi detersivi possono graffiare la superficie e danneggiare i piedini di gomma neri.
4. Utilizzare un detersivo delicato per piatti e un panno inumidito in acqua calda per asportare i residui all'interno e attorno ai componenti.
5. Asciugare completamente prima di utilizzare.
6. Se l'apparecchiatura è munita di un vassoio di gocciolamento, vuotarlo dopo ogni uso. Lavare il vassoio in acqua calda e sapone o in lavastoviglie, nel **cestello superiore**.

#### Buste FoodSaver™

1. Lavare le buste in acqua calda con un detersivo per piatti delicato.
2. Per lavarle in lavastoviglie, rovesciarle e distribuirle sul cestello superiore della lavastoviglie, in modo da esporre l'intera superficie all'acqua di lavaggio.
3. Lasciare asciugare completamente le buste prima di utilizzarle di nuovo.

**IMPORTANTE:** per evitare malattie alimentari, non riutilizzare le buste se hanno contenuto carne o pesce crudo o cibi grassi. Non riutilizzare le buste riscaldate in un forno a microonde o a bagnomaria.

#### Contenitori FoodSaver™

1. Lavare i contenitori FoodSaver™ in acqua calda con un detersivo per piatti delicato. Non immergere i coperchi in acqua.
2. Dry thoroughly before reusing.
3. Le basi dei contenitori FoodSaver™ (non i coperchi) sono lavabili in lavastoviglie, nel **cestello superiore**. I coperchi possono essere puliti con un panno inumidito.
4. I contenitori con i coperchi bianchi non sono adatti per il forno a microonde o il freezer.

### Risoluzione di problemi eventuali

#### Non succede nulla tento di applicare il sottovuoto:

1. Verificare che il cavo di alimentazione sia inserito a fondo nella presa elettrica.
2. Esaminarlo per identificare eventuali danni.
3. Confermare che la presa elettrica funzioni inserendo un altro elettrodomestico.
4. Verificare che il coperchio sia chiuso e che il fermo sia chiuso.
5. Se l'apparecchiatura è munita di un interruttore di modalità, sincerarsi che sia impostato sulla modalità corretta. Per le istruzioni al riguardo, consultare il manuale d'uso.
6. Appurare che la busta sia inserita correttamente nel canale del sottovuoto.
7. Attendere 20 minuti che l'unità si raffreddi e riprovare.

**Nota:** l'unità di spegne automaticamente se si surriscalda.

#### Per impedire il surriscaldamento dell'apparecchiatura:

Attendere che l'apparecchiatura si raffreddi per almeno 20 secondi prima di confezionare sottovuoto un'altra busta.

Tenere aperto il coperchio prima del confezionamento sottovuoto.

#### Presenza d'aria nella busta:

1. Verificare che l'estremità aperta della busta sia adagiata completamente nel canale del sottovuoto. Se il bordo di una busta fuoriesce dal canale, la busta non sarà sigillata correttamente.
2. Esaminare la busta per identificare eventuali perdite. Per trovare una perdita, sigillare la busta con l'aria, immergerla in acqua e applicarvi pressione. La formazione di bolle indica una perdita. In tal caso, gettarla e utilizzare una nuova busta.
3. Se si utilizza una busta FoodSaver™ di misura personalizzata, verificarne la chiusura ermetica. Un'arricciatura lungo il bordo sigillato può causare perdite e infiltrazioni d'aria. Tagliare la busta e risigillarla.
4. Non creare sigillature proprie sui lati delle buste FoodSaver™. Le buste sono realizzate con una speciale sigillatura laterale, completamente ermetica fino al bordo più esterno. La creazione di sigillature laterali può causare perdite e infiltrazioni d'aria.

## Risoluzione di problemi eventuali & Garanzia

### Ho eliminato l'aria dalla busta, ma è rientrata:

1. Esaminare la chiusura della busta. Un'arricciatura lungo il bordo sigillato può causare perdite e infiltrazioni d'aria. Tagliare la busta e risigillarla.
2. A volte, la presenza di umidità o di scorie alimentari (succhi, grasso, briciole, aromi, ecc.) lungo il bordo sigillato può impedire la sigillazione corretta. Tagliare la busta per aprirla, asciugare il contenuto all'interno e risigillarla. Vedere le pagine 37 e 38 per le istruzioni specifiche per i vari tipi di alimento.
3. Se la busta contiene prodotti appuntiti, potrebbe essersi forata. In tal caso, gettarla e utilizzare una nuova busta. Coprire i prodotti appuntiti con un materiale protettivo, ad esempio carta da cucina, e risigillare la busta.
4. Se il problema persiste, il prodotto potrebbe essere in fermentazione o rilasciare gas naturali all'interno della busta. In tal caso, è probabile che il prodotto stia deteriorando e dovrà essere smaltito.

### La busta si fonde:

La busta si fonde quando la striscia di sigillazione è troppo calda. Attendere che l'apparecchiatura si raffreddi per almeno 20 secondi prima di confezionare sottovuoto un'altra busta.

### 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; e
- 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 incorretta, 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 spettante 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.

I prodotti elettrici vanno smaltiti separatamente dai rifiuti domestici. Consegnerli ad un centro di riciclaggio, se disponibile. Scrivere a [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com) per istruzioni sul riciclaggio e informazioni sulla direttiva RAEE.

Holmes Products (Europe) Limited

1 Francis Grove

Londra

SW19 4DT

UK



# FoodSaver™

## Manuale d'uso

(Italiano)

### Caratteristiche dell'apparecchiatura FoodSaver™



Per importanti informazioni di sicurezza e suggerimenti utili, consultare il manuale di riferimento FoodSaver™ accluso alla dotazione.

## Caratteristiche

L'intuitivo pannello di controllo agevola l'uso del sistema di confezionamento sottovuoto FoodSaver™, e il pannello tattile agevola la pulizia.

### **M** Tasto di sottovuoto e sigillazione

Questo tasto è polivalente:

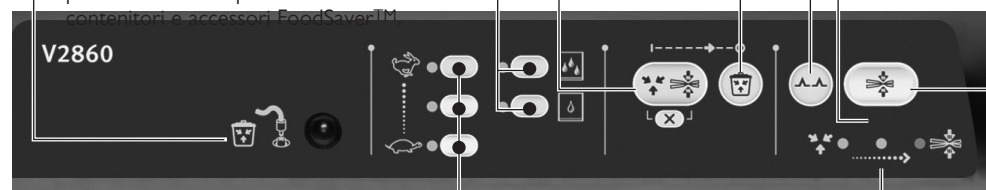
1. Premere per confezionare sottovuoto e sigillare ermeticamente il prodotto. Appliance shuts off automatically.
2. Premere per annullare la procedura in qualsiasi momento.

### **N** Impostazioni regolabili secondo gli alimenti

Selezionare il tipo di alimento per ottimizzare la chiusura - Dry (tempo normale) per alimenti asciutti o secchi; Moist (tempo maggiore) per alimenti succosi.

### **O** Porta accessori

Collegare il tubo accessorio (**A**) a questa porta per confezionare i prodotti sottovuoto in contenitori e accessori FoodSaver™.



### **P** 3 Impostazioni di velocità

Selezionare la velocità per ottimizzare l'applicazione del sottovuoto - Gentle per alimenti delicati; Normal per buste, contenitori di medie dimensioni e tutti gli accessori; Fast per buste e contenitori di grandi dimensioni.

### **Q** Tasto di sottovuoto per contenitori

Premere per sigillare sottovuoto contenitori e accessori.

### **R** Tasto di controllo Applicazione del vuoto a impulsi

Consente di controllare manualmente l'applicazione del sottovuoto ed evita di schiacciare prodotti delicati. Consultare la sezione Suggerimenti per ulteriori informazioni.

### **S** Spia di sigillazione

L'accensione fissa della spia indica che è in atto la sigillazione. **(Una spia lampeggiante indica un errore.)**

### **T** Spie di avanzamento

Segnalano il progredire della procedura di applicazione del sottovuoto e di sigillazione. Le tre spie si spengono al termine della procedura.

### **U** Tasto di sigillazione istantanea Crush Free

Questo tasto è polivalente:

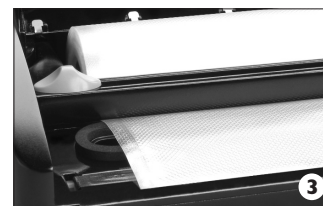
1. Premere per arrestare immediatamente l'applicazione del sottovuoto e iniziare a sigillare la busta. Utilizzare questo tasto per impedire di schiacciare alimenti quali pane, biscotti e pasticcini.
2. Premere per creare una chiusura ermetica quando si creano le buste con un rotolo FoodSaver™.
3. Premere per creare una chiusura ermetica sulle buste di Mylar (ad esempio i sacchetti di patatine).
4. Premere durante il modo a impulsi per sigillare la busta.

## Conservazione in verticale

Il modello V2860 si ripone in verticale per non causare ingombro. Consultare la sezione Suggerimenti per le istruzioni in merito.

## Istruzioni d'uso

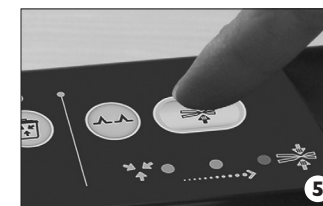
### Come creare una busta con un rotolo FoodSaver™



Collocare la busta sulla striscia di sigillazione



Chiudere e bloccare il coperchio



Premere il tasto di sigillazione

1. Aprire il coperchio dell'unità e inserire il rotolo nel vano apposito (**G**).
2. Sollevare la barra della taglierina (**H**).
3. Tirare il materiale verso il bordo esterno della striscia di sigillazione (**L**) e abbassare la barra della taglierina.
4. Chiudere e bloccare il coperchio con il fermo (**E**).
5. Premere il tasto di sigillazione (**U**).
6. Quando le spie di avanzamento (**T**) si spengono,

la sigillazione è completa. Sganciare il fermo e sollevare il coperchio.

7. A questo punto, un'estremità è sigillata e si dovrà tagliare la busta alla lunghezza desiderata. Estrarre una quantità di materiale sufficiente a contenere il prodotto da confezionare sottovuoto, più 7,5 cm supplementari.
8. Premere delicatamente e far scorrere la barra della taglierina per la lunghezza del rotolo.

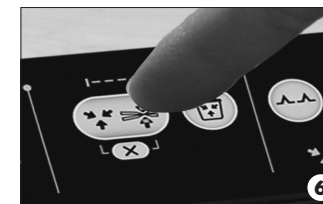
### Come confezionare sottovuoto un prodotto con buste FoodSaver™



Inserire la busta nel canale del sottovuoto



Chiudere e bloccare il coperchio



Premere il tasto di sottovuoto e sigillazione

Procedere quindi a confezionare sottovuoto il prodotto con la nuova busta creata (vedere le istruzioni di seguito).

1. Inserire il prodotto nella busta, lasciando almeno 7,5 cm di spazio tra il prodotto e la parte superiore della busta.
2. Aprire il coperchio dell'unità e inserire l'estremità aperta della busta nel canale del sottovuoto (**J**).
3. Chiudere il coperchio e bloccarlo con il fermo (**E**).
4. Premere il tasto di impostazione alimento appropriato (**N**): Scegliere Moist per alimenti succosi e Dry per alimenti asciutti o secchi. L'unità attiva automaticamente l'impostazione Dry dopo ogni uso.
5. Premere il tasto di velocità opportuno (**P**). Scegliere

Gentle per alimenti delicati; Normal per buste, contenitori di medie dimensioni e tutti gli accessori; Fast per buste e contenitori di grandi dimensioni. L'unità attiva automaticamente la velocità Normal dopo ogni uso.

6. Premere il tasto di sottovuoto e sigillazione (**M**) per iniziare la procedura automatica.
7. Quando la spia di avanzamento (**T**) si spegne, sganciare il fermo, sollevare il coperchio e togliere la busta. Riporre in frigorifero o in freezer come necessario. (Vedere il *manuale di riferimento FoodSaver™* per istruzioni sulla sicurezza alimentare.)

**Nota:** lasciare raffreddare l'unità per 20 secondi dopo ogni uso. Conservare sempre l'unità con il fermo di bloccaggio a metà per sicurezza.

# Accessori FoodSaver™

## Come preparare accessori FoodSaver™ dopo il confezionamento sottovuoto

1. Lasciare sempre almeno 2,5 cm di spazio tra il prodotto e il bordo della busta.
2. Pulire l'orlo del contenitore per eliminare residui e asciugarlo.
3. Chiudere il contenitore con il coperchio.

## Come confezionare sottovuoto un prodotto con contenitori FoodSaver™

1. Preparare il contenitore secondo le istruzioni fornite in precedenza per accessori FoodSaver™.
  2. Inserire un'estremità del tubo accessorio (A) nella porta (J) dell'unità. Inserire l'altra estremità nella porta del contenitore. Ruotare la linguetta grigia durante l'inserimento per assicurare una presa salda.
  3. Bloccare il fermo (E) sul lato dell'unità prima di applicare il vuoto.
  4. Se si confeziona sottovuoto un prodotto utilizzando un contenitore grande, premere il tasto di velocità massima (P).
  5. Premere il tasto di sottovuoto per contenitori (Q). Il motore si aziona fino al termine dell'applicazione del sottovuoto.
  6. Quando il motore si spegne, ruotare delicatamente il tubo accessorio per toglierlo dal contenitore e dall'unità. Sganciare il fermo.
  7. Per verificare il sottovuoto, premere il coperchio, che non dovrebbe muoversi.
- Nota:** per preziosi suggerimenti sull'uso degli accessori con alimenti diversi, consultare il manuale di riferimento FoodSaver™.

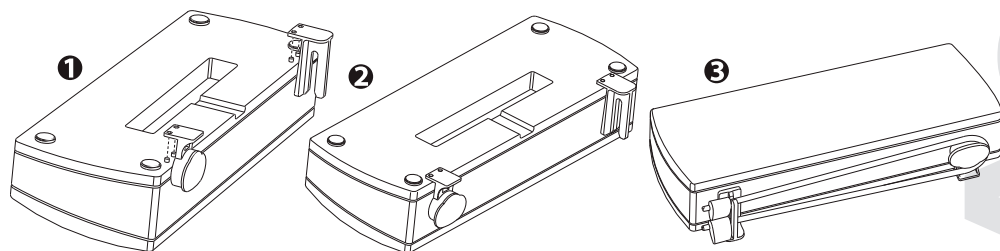
## Come aprire accessori FoodSaver™ dopo il confezionamento sottovuoto

### Contenitori per confezionamento sottovuoto FoodSaver™.

Per eliminare il sottovuoto e aprire il contenitore, premere il tasto di gomma grigio sul coperchio.

### Istruzioni di montaggio del portatubo

1. Capovolgere l'apparecchiatura. Individuare i quattro perni sul fondo (lungo il bordo posteriore) e allineare i fori del portatubo nel modo illustrato.
2. Spingere saldamente i sostegni (O) sui perni fino a quando non toccano il fondo dell'apparecchiatura. Riportare l'apparecchiatura in posizione verticale.
3. Inserire un'estremità del tubo nel vano scanalato e spingere a fondo. Avvolgere il tubo sul fondo.



70

# Suggerimenti per la corretta applicazione del sottovuoto

Per altri suggerimenti d'uso e informazioni di sicurezza, consultare il manuale di riferimento FoodSaver™.

## Suggerimenti per l'uso del controllo Applicazione del vuoto a impulsi

Utilizzare il controllo Applicazione del vuoto a impulsi per controllare manualmente l'applicazione del sottovuoto ed evitare di schiacciare prodotti delicati.

1. Inserire il prodotto nella busta, lasciando almeno 7,5 cm di spazio tra il prodotto e la parte superiore della busta.
2. Aprire il coperchio dell'unità e inserire l'estremità aperta della busta nel canale del sottovuoto (J). Chiudere il coperchio e bloccarlo con il fermo (E).
3. Premere il tasto di impostazione alimento appropriato (N): Moist o Dry.
4. Premere il tasto di velocità appropriato (P): Fast, Normal o Gentle.

5. Tenere premuto il tasto impulsi (R). La pompa del sottovuoto si aziona quando viene premuto il tasto impulsi. Rilasciare il tasto per arrestare l'applicazione del sottovuoto. Ripetere l'operazione fino ad aver eliminato la quantità desiderata di aria.

**NOTA:** Se la pompa del sottovuoto si arresta dopo aver premuto il tasto impulsi diverse volte, significa che è stata raggiunta la capacità massima di applicazione del sottovuoto. Non continuare a premere questo tasto.

6. Premere il tasto di sigillazione (U) per sigillare la busta e terminare il modo a impulsi.
7. Quando la spia di avanzamento (T) si spegne, sganciare il fermo, sollevare il coperchio e togliere la busta. Riporre in frigorifero o in freezer come necessario.

## Suggerimenti sulla sigillazione di una busta

**Verificare di aver bloccato il coperchio dell'unità con il fermo.** Quando si crea una busta da un rotolo, inserire la busta sulla striscia di sigillazione (L), chiudere il coperchio e sbloccarlo con il fermo (E). Premere il tasto di sigillazione (U).

**Impedire all'umidità o ai liquidi di penetrare nel canale del sottovuoto (J) o di rimanere intrappolati nella chiusura ermetica.**

Precongelare i cibi succosi (es. le carni crude) per 1-2 ore prima di confezionarli sottovuoto oppure inserire un

pezzo di carta da cucina sopra il prodotto per assorbire i succhi in eccesso. Sincerarsi di lasciare sempre almeno 7,5 cm di spazio tra la carta da cucina e la parte superiore della busta, in modo da poterla sigillare correttamente.

**Dare tempo sufficiente all'unità di raffreddarsi.** Attendere almeno 20 secondi tra un'operazione e l'altra. L'uso intenso dell'unità ne provoca lo spegnimento automatico, una precauzione che ne impedisce il surriscaldamento. In tal caso, attendere 20 minuti per dare tempo all'unità di raffreddarsi.

## Suggerimenti per l'eliminazione dell'aria da una busta

**Verificare di aver bloccato il coperchio dell'unità con il fermo.** Durante l'applicazione del sottovuoto e la sigillazione di buste, il fermo (E) deve essere sempre in posizione di bloccaggio.

**Controllare la presenza di arricciature nella busta lungo la striscia di sigillazione (L).** Le arricciature nell'area di sigillazione possono provocare perdite e l'infiltrazione dell'aria nella busta. Controllare la presenza di arricciature lungo la striscia di sigillazione prima di chiudere il coperchio e applicare il sottovuoto. Se presenti dopo aver

sigillato la busta, tagliarla per aprirla e ripetere la procedura.

**Se il motore resta azionato per più di 30 secondi senza fermarsi, tenere presenti i seguenti fattori:** Se si usa una busta per il confezionamento sottovuoto, verificare che l'estremità aperta sia inserita nel canale del sottovuoto (J) e che il tubo accessorio (A) non sia collegato. Se si usa un contenitore per il confezionamento sottovuoto, controllare il tubo accessorio e il coperchio dell'unità e del contenitore, che devono essere ben saldi.

## Suggerimenti per la conservazione

**Per riporre l'unità in verticale:**

1. Chiudere il coperchio.
2. Ruotare il fermo (E) di mezzo giro per fissarlo ai fini del rimessaggio (questa posizione blocca il coperchio per il rimessaggio senza comprimere la guarnizione di schiuma, evitandone l'usura).
3. Tenere premuto il tasto di rilascio (C) sul lato destro dell'unità.



4. Sollevare la parte anteriore dell'unità fino a portarla in posizione verticale e avvertire uno scatto.
5. Rilasciare il tasto.
6. Per predisporla di nuovo all'uso, premere il tasto di rilascio e abbassare la parte anteriore dell'unità.

71

# Suggerimenti per la corretta applicazione del sottovuoto

## Suggerimenti generali

(segue)

- Il confezionamento sottovuoto NON è un'alternativa alla cottura per l'inscatolamento. I prodotti deteriorabili devono comunque essere conservati in frigorifero o surgelati.
- Per i migliori risultati, utilizzare buste e contenitori FoodSaver™.
- Durante il confezionamento sottovuoto, piccole particelle di prodotto, briciole o succhi potrebbero infiltrarsi inavvertitamente nel canale del sottovuoto e otturare la pompa, arrecando danni all'apparecchiatura. In tal caso, attenersi alla seguente procedura:
  - Per prodotti umidi o succosi, ad esempio le carni crude:** Congelare il prodotto e non riempire eccessivamente la busta. È anche possibile porre un pezzo di carta da cucina sopra il prodotto, ma sotto l'area di sigillazione, prima di chiudere la busta.
  - Per minestre, salse e liquidi:** Congelare il prodotto e non riempire eccessivamente la busta. In alternativa, utilizzare un contenitore da riporre in frigorifero.
  - Per alimenti farinosi o in grani sottili:** Evitare di riempire eccessivamente la busta o utilizzare un contenitore. È anche possibile porre un pezzo di carta da cucina sopra il prodotto prima di chiudere la busta.
  - Se l'apparecchiatura è munita di un vassoio di gocciolamento, vuotarlo dopo ogni uso.
- Non riempire eccessivamente le buste, ma lasciare sempre almeno 7,5 cm di spazio tra il prodotto e la parte superiore della busta. Lasciare sempre altri 2,5 cm di spazio ogni volta che si riutilizza una busta.
- Non creare sigillature proprie sui lati delle buste FoodSaver™. Le buste sono realizzate con una speciale sigillazione laterale, completamente ermetica fino al bordo più esterno.
- Per impedire arricciature nella chiusura con prodotti voluminosi, stendere dolcemente la busta lungo la striscia di sigillazione (**L**) prima di chiudere il coperchio.
- Qualora si nutrano dubbi in merito alla corretta sigillazione delle buste, risigillarle a circa 0,5 cm dalla prima chiusura.
- Quando si confezionano sottovuoto prodotti appuntiti (spaghetti, posate, ecc.), per proteggere la busta da forature avvolgere gli articoli in materiale protettivo, ad esempio carta da cucina.
- Se si utilizzano gli accessori, ricordare di lasciare uno spazio di 2,5 cm dall'alto del contenitore e di bloccare il fermo (**E**) prima di applicare il sottovuoto. Al termine della procedura, sganciare il fermo.
- Per i migliori risultati, precongela la frutta e scottare le verdure prima di confezionarle sottovuoto. Vedere le pagine 37 e 38 del manuale di riferimento FoodSaver™ per ulteriori informazioni.
- Se l'unità non dovesse funzionare, verificare anzitutto che il fermo (**E**) deve essere sempre in posizione di bloccaggio.
- Se si conserva l'unità in posizione orizzontale, verificare che il fermo di bloccaggio (**E**) sia in posizione aperta. Se si conserva l'unità in posizione verticale, bloccare il fermo a metà. Vuotare sempre il vassoio di gocciolamento (**I**) prima di riporre l'unità in posizione verticale.
- ATTENZIONE: QUESTA TERMOSIGILLATRICE NON È INTESA PER USO COMMERCIALE. SE SI DESIDERA SIGILLARE PIÙ DI 30 BUSTE O CONTENITORI CONSECUTIVI, ATTENDERE ALMENO 25 MINUTI PRIMA DI CONTINUARE L'USO.**



Handleiding voor vacuum verpakken

## Belangrijke veiligheidsvoorschriften en tips (Nederlands)

### Belangrijke veiligheidsvoorschriften

**Lees de instructies aandachtig door. In het belang van uw eigen veiligheid, onderstaande basis voorzorgsmaatregelen altijd volgen tijdens het gebruik van het FoodSaver™ apparaat:**

- Het apparaat nooit gebruiken op een natte of hete ondergrond, of naast een hete bron.
- Het apparaat noch enig onderdeel daarvan, de stekker en het elektriciteitsnoer niet onderdompelen in water of andere vloeistof.
- Om het apparaat uit te schakelen, het elektriciteitsnoer uit het stopcontact nemen. Niet trekken aan het snoer.
- Gebruik het apparaat niet wanneer het elektriciteitsnoer, de stekker of het apparaat op enige manier is beschadigd of niet goed functioneert. Indien het snoer of het apparaat is beschadigd, moet het worden geretourneerd naar een geautoriseerd servicepunt.
- Het apparaat niet gebruiken met een verlengsnoer.
- Gebruik alleen FoodSaver™ accessoires of toebehoren.
- Gebruik het apparaat alleen daar waar het voor bedoeld is.
- Houdt scherp toezicht op kinderen, tijdens het gebruik van enig elektrisch apparaat. Laat het niet gebruiken als speelgoed.
- Wanneer het elektriciteitsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een service agent of een gelijkwaardig bekwaam persoon om risico's te voorkomen.
- Het apparaat is niet geschikt voor gebruik door mensen (inclusief kinderen) met beperkt fysiek, sensorisch of geestelijk vermogen, óf met gebrek aan ervaring en/ of kennis, tenzij onder toezicht of geïnstrueerd met betrekking tot gebruik van het apparaat door iemand verantwoordelijk voor hun veiligheid.
- Wanneer het apparaat niet in gebruik is of tijdens reiniging, het elektriciteitsnoer altijd uit het stopcontact nemen.

Alleen voor huishoudelijk gebruik

**Bewaar deze veiligheidsvoorschriften**

### Belangrijke tips

- Vacumeren is GEEN vervanging van het verhittingsproces voor invriezen. Beperkt houdbare producten moeten in de koelkast bewaard of ingevroren worden.
- Gebruik de FoodSaver™ zakken en voorraadbussen voor het beste resultaat.
- Tijdens het vacumeren, kan er onverhoopt wat vloeistof, kruimels of andere voedseldeeltjes in de vacuümkamer gezogen worden, waardoor de pomp verstopt en het apparaat beschadigd raakt. Volg onderstaande tips om dit te voorkomen:
  - Vochtig en sappig voedsel zoals rauw vlees:** eerst invriezen en zakken niet te vol doen. Een keukenpapiertje bovenaan in de zak stoppen is ook mogelijk, echter wel ruimte laten voor het sealen.
  - Soepen, sauzen en vloeistoffen:** eerst invriezen en zakken niet te vol doen. Of gebruik een voorraadbus en plaats deze in de koelkast.
  - Poederachtig of fijnkorrelig voedsel:** zakken niet te vol doen of een voorraadbus gebruiken. Er kan ook een koffiefilter of een keukenpapiertje bovenop het voedsel gelegd worden alvorens het vacumeren.
  - Indien het apparaat voorzien is van een lekbak, dient deze geleegd en gereinigd te worden na elk gebruik.
- Laat minstens 7,5 cm ruimte tussen de inhoud en het begin van de zak, dit voorkomt dat de zak te vol gedaan wordt. Laat nog eens 2,5 cm ruimte voor elke keer dat de zak nogmaals gebruikt wordt.
- Maak niet zelf zijaden in de FoodSaver™ zak. De zakken zijn gefabriceerd met een speciale zijnaad, welke geheel tot aan de buitenste rand is geseald.
- Om plooien in de seal naad te voorkomen tijdens het vacumeren van omvangrijke bestanddelen, de zak zachtjes gladstrijken langs de seal strip alvorens het deksel te sluiten.
- Indien het niet zeker is of de zak goed geseald is, nogmaals sealen ongeveer 0,5 cm boven de eerste seal naad.
- Voor het vacumeren van bestanddelen met scherpe kanten (zoals gedroogde spaghetti, zilverwerk etc.), de zak tegen perforeren beschermen door de inhoud in te pakken in bijvoorbeeld keukenpapier. Of gebruik een voorraadbus.
- Bij gebruik van een voorraadbus of trommel, bovenin 2,5 cm ruimte laten en ervoor zorgen dat

www.foodsaver.com

- het slot vergrendeld is alvorens het vacumeren te starten. Het slot pas ontgrendelen als het proces klaar is.

## Welkom bij het FoodSaver™ vacumeersysteem

### Inhoud

Belangrijke veiligheidsvoorschriften en tips	73
Welkom bij het FoodSaver™ vacumeersysteem	74
Richtlijnen voor vacumeren	75
Overzicht voor het bewaren van voedingsmiddelen	77
Onderhoud, reiniging en probleem oplossen	79
Montage van de stekker & Garantie	80

### Waarom vacumeren?

Voedingsmiddelen verliezen voedingswaarde en smaak zodra zij worden blootgesteld aan lucht. Daarnaast veroorzaakt het vriesbrand en geeft het bacteriën, schimmels en gist de kans te groeien. Het FoodSaver™ vacumeersysteem onttrekt lucht en zorgt ervoor dat smaak en kwaliteit behouden blijft. Met de volledige lijn van FoodSaver™ zakken en voorraadbussen voor uitgebreide mogelijkheden, geniet u van de voordelen van een wetenschappelijk bewezen methode voor het bewaren voedingsmiddelen waardoor deze tot 5x langer vers blijven.

### Het FoodSaver™ systeem bespaart tijd en geld

- **Bespaar geld.**  
Met het FoodSaver™ systeem, is het mogelijk grotere hoeveelheden voedingsmiddelen in te kopen

## Richtlijnen voor vacumeren

### Vacumeren en voedsel veiligheid

Het vacumeersproces verlengt het leven van voedsel door middel van onttrekking van de meeste lucht uit de gesealde verpakking. Daardoor wordt de hoeveelheid zuurstof teruggebracht. Die zuurstof heeft invloed op de voedingswaarde, de smaak en de algehele kwaliteit. Het onttrekken van lucht vertraagt ook de groei van micro-organismen, welke bederf veroorzaken:

10. Voor het beste resultaat fruit voorvriezen en groenten blancheren alvorens het vacumeren. Zie verderop in deze handleiding voor meer informatie.

en dit in kleine porties te vacumeren zodat niets verspild wordt.

- **Bespaar tijd.**  
Kook vooruit voor een week, bereid maaltijden voor en bewaar deze in de FoodSaver™ zakken.
- **Marineer razendsnel.**  
Vacumeren opent de poriën van voedsel, waardoor het binnen 20 minuten (in plaats van een hele nacht) die heerlijke gemarineerde smaak krijgt.
- **Maak gezelligheid makkelijk.**  
Bereid een karakteristieke maaltijd en feestelijke hapjes vooraf zodat er tijd en aandacht is voor de gasten.
- **Geniet van seizoensvoedsel of specialiteiten.**  
Zeer beperkt houdbare of weinig gebruikte producten worden langer vers gehouden.
- **Afgemeten porties voor diëten.**  
Vacumeer afgemeten porties en noteer op de zak het aantal calorieën en/ of het vetgehalte.
- **Bescherm artikelen.**  
Houd kampeer- en bootbenodigdheden droog en georganiseerd voor uitstapjes. Bescherm gepolijst zilver tegen aantasting en dof worden door het zo min mogelijk bloot te stellen aan lucht.

**Schimmel** – Eenvoudig te herkennen door het pluizige uiterlijk. Schimmels gedijen niet in een omgeving met weinig zuurstof, vacumeren vertraagt de groei van schimmels.

**Gist** – Resulteert in gisting/ fermentatie, te herkennen aan geur en smaak. Gist heeft water, suiker en een matige temperatuur nodig om te kunnen groeien. Het kan overleven met én zonder lucht. Bewaring in de koelkast vertraagt de groei van gist, in de vriezer stopt de groei helemaal.

## Richtlijnen voor vacumeren (Vervolg)

**Bacteriën** – Resulteert in een onaangename geur, verkleuring en/ of een zachte of slijmerige structuur. Onder de voor deze bacterie juiste omstandigheden, *Clostridium botulinum* (het organisme dat botulisme veroorzaakt), kan het groeien zonder lucht. Soms is het niet eens op te sporen door geur of smaak. Ook al is het zeer zeldzaam, het kan erg gevaarlijk zijn. Om voedingsmiddelen veilig te bewaren, is het van doorslaggevend belang dat de temperaturen laag gehouden worden. De groei van micro-organismen is aanmerkelijk te vertragen met temperaturen van 4°C of minder. Vriezen op -17°C doodt de micro-organismen niet maar stopt de groei ervan.

Voor het bewaren op lange termijn van beperkt houdbare producten, deze altijd na vacumeren invriezen, en na ontdooien bewaren in de koelkast.

Belangrijk om te vermelden is dat vacumeren GEEN vervanging is van invriezen en het kan voedselbederf niet meer ongedaan maken. Het kan slechts veranderingen van kwaliteit vertragen. Het is moeilijk te voorspellen hoe lang voedingsmiddelen hun topkwaliteit smaak, uiterlijk en structuur behouden, daar dit afhankelijk is van leeftijd en de conditie van het voedsel op het moment dat het gevacumeerd wordt.

**BELANGRIJK: Vacumeren is GEEN vervanging van koelen of vriezen.** Alle beperkt houdbare voedingsmiddelen dienen na het vacumeren, bewaard te worden in koelkast of diepvries.

### Tips voor het voorbereiden en opwarmen van voedsel

#### Ontdooien en opwarmen van gevacumeerd voedsel

Voedsel altijd in de koelkast of magnetron ontdooien. Beperkt houdbare voedingsmiddelen nooit op kamertemperatuur ontdooien.

Om voedsel in een FoodSaver™ zak op te warmen in de magnetron, knip altijd een hoekje van de zak alvorens in een magnetrongeschikte schaal te plaatsen. Om zogenaamde hot spots te voorkomen, vlees met een bot of vet voedsel nooit in de magnetron opwarmen in een FoodSaver™ zak. Voedsel in een FoodSaver™ zak is ook op te warmen door deze in warm water te leggen en op lage temperatuur (onder 75°C) te laten koken.

### Voorschriften voor het voorbereiden van vlees en vis:

Om de beste resultaten te behalen, vlees en vis 1 tot 2 uur voorvriezen alvorens het vacumeren in een FoodSaver™ zak. Dit helpt de sappen en de vorm te behouden, en garandeert een beter vacuüm.

Indien het niet mogelijk is voor te vriezen, plaats een opgevouwen keukenpapier tussen het vlees of vis en de bovenkant van de zak, echter onder het te sealen gedeelte. Laat dit keukenpapier in de zak om overtollig vocht en sappen te absorberen tijdens het vacumeren.

**Let op:** rundvlees kan er mogelijk, na het vacumeren, donkerder uitzien ten gevolge van het verwijderen van zuurstof. Dit duidt echter niet op bederf.

### Voorschriften voor het voorbereiden van harde kazen:

Om kaas vers te houden, dient het na elk gebruik gevacumeerd te worden. Maak de FoodSaver™ zak extra lang door 2,5 cm ruimte te laten voor elke keer dat de zak geopend en opnieuw geseald dient te worden, naast de 7,5 cm ruimte die al gelaten wordt tussen inhoud en seal naad. Eenvoudig de seal naad wegnippen en de kaas uitnemen, na gebruik kan de kaas weer in dezelfde zak verpakt en geseald worden.

**Belangrijk: zachte kazen nooit vacumeren.**

### Voorschriften voor het voorbereiden van groenten:

Blancheer groenten alvorens het vacumeren. Dit proces stopt de activiteit van enzymen dat leidt tot verlies van smaak, kleur en structuur.

Blancheer groenten in kokend water of de magnetron, tot ze gekookt maar nog stevig zijn. Blancheertijden variëren van 1 tot 2 minuten voor bladgroenten en doperwtjes; 3 tot 4 minuten voor plakken courgette en broccoli; 5 minuten voor wortels; 7 tot 11 minuten voor maïskolven. Na het blancheren, de groenten onderdompelen in koud water om het kookproces te stoppen. Tenslotte, de groenten goed droog maken met een handdoek alvorens het vacumeren.

**Let op:** alle groenten (inclusief broccoli, spruitjes, kool, bloemkool, boerenkool, rapen/knollen) scheiden van nature gas af tijdens bewaring. Daarom dienen zij, na het blancheren, bewaard te worden in de diepvries.

Ten behoeve van het invriezen van groenten, 1 tot 2 uur (of zolang tot het vast en compact is)

## Richtlijnen voor vacumeren (Vervolg)

voorvriezen. Om groenten in aparte porties in te vriezen, de groenten uitspreiden op bakpapier zodat ze elkaar niet raken. Dit voorkomt dat alles tot één grote massa aan elkaar vriest. Zodra de porties bevroren zijn, kunnen deze van het bakpapier afgehaald worden en gevacumeerd worden in FoodSaver™ zakken waarna deze weer terug de diepvries in gaan.

**Belangrijk:** verse champignons nooit vacumeren.

### Voorschriften voor het voorbereiden van bladgroenten:

Gebruik de FoodSaver™ voorraadbus voor het beste resultaat. Was de groenten, droog met een schone doek of sla centrifuge. Nadat de groenten droog zijn, kunnen deze gevacumeerd worden in de FoodSaver™ voorraadbus. Bewaar in de diepvries.

### Voorschriften voor het voorbereiden van fruit:

Ten behoeve van het invriezen van fruit of bessen, 1 tot 2 uur (of zolang tot het vast en compact is) voorvriezen. Om fruit in aparte porties in te vriezen, het fruit uitspreiden op bakpapier zodat ze elkaar niet raken. Dit voorkomt dat alles tot één grote massa aan elkaar vriest. Zodra de porties bevroren zijn, kunnen deze van het bakpapier afgehaald worden en gevacumeerd worden in een FoodSaver™ zak waarna deze weer terug de diepvries in gaan.

Het is mogelijk om beslag te vacumeren, of fruitsalade. Bij bewaring in de koelkast raden wij het gebruik van FoodSaver™ voorraadbussen aan.

### Voorschriften voor het voorbereiden van gebak:

Om luchtig zachte of gebakken producten te vacumeren, raden wij aan de FoodSaver™ voorraadbus te gebruiken zodat de vorm behouden blijft. Bij het gebruik van een FoodSaver™ zak, 1 tot 2 uur (of zolang tot het vast en compact is) voorvriezen. Om tijd te besparen, maak deeg, taartbodems, taarten, of gemixte droge ingrediënten en vacumeer deze voor later gebruik.

### Voorschriften voor het voorbereiden van koffie en poederachtige voedingswaren:

Om te voorkomen dat voedseldeeltjes in de vacuümpomp gezogen worden, een koffiefilter of keukenpapier bovenin de zak of voorraadbus doen alvorens het vacumeerproces start.

Ook kan het voedsel in zijn originele verpakking in een FoodSaver™ zak verpakt worden. Of gebruik een FoodSaver™ universele deksel op de originele verpakking voor het vacumeren.

### Voorschriften voor het voorbereiden van vloeistoffen:

Voordat vloeistoffen zoals soep gevacumeerd kunnen worden, deze in een stoofpan, broodvorm of ijsblokjesvorm voorvriezen totdat het een vaste vorm heeft. Neem de bevroren vloeistof uit de pan of vorm en vacumeer deze in een FoodSaver™ zak. De bevroren “blokken” kunnen gestapeld worden in de diepvries. Vóór gebruik een hoekje van de zak knippen, in een schaal in de magnetron verwarmen of in warm water leggen en op lage temperatuur (onder 75°C) verwarmen.

### Voorschriften voor het voorbereiden van snacks:

Snacks blijven langer vers wanneer deze gevacumeerd zijn. Voor kruimelwaar zoals crackers, is het beter een FoodSaver™ voorraadbus te gebruiken.

### Vacumeren van andere waren dan voedingswaren

Het FoodSaver™ vacuümsysteem beschermt ook andere materialen tegen oxidatie, roest en vocht. Volg de instructies voor het vacumeren van artikelen in FoodSaver™ zakken, voorraadbussen en accessoires.

Voor het vacumeren van zilver, verpak de tanden van vorken ed. in zacht materiaal zoals keukenpapier, om het perforeren van de zak te voorkomen.

De FoodSaver™ zakken zijn ideaal voor gebruik buitenshuis, bijvoorbeeld tijdens uitstapjes. Ze houden lucifers, kaarten en voedsel droog en bijeen tijdens kamperen en wandelen.

Voor vers drinkwater, vul een FoodSaver™ zak met ijs en seal de zak. Voor gebruik de ijszak laten smelten.

Vacumeer voedsel, film en droge kleding voor tijdens het zeilen of roeien. Neem wel een schaar of mes mee om de zak te openen.

Vacumeer een noodpakket om het veilig en droog te houden, lichtbakens, zaklantaarn, lucifers, kaarsen en andere benodigdheden. De noodartikelen blijven droog en georganiseerd in huis, auto of boot.

## Bewaar overzicht | Vlees, kaas, groenten, fruit

Volg de instructies voor de voorbereiding op de voorgaande pagina's.

Voedingswaren	Waar te bewaren	Aanbevolen FoodSaver™ zak/accessoire	FoodSaver™ bewaartermijn	Reguliere bewaartermijn
<b>Vlees/vis</b>				
Rund, Varken, Lam	Diepvries	FoodSaver™ zak	2-3 jaar	6 maanden
Gehakt	Diepvries	FoodSaver™ zak	1 jaar	4 maanden
Gevogelte	Diepvries	FoodSaver™ zak	2-3 jaar	6 maanden
Vis	Diepvries	FoodSaver™ zak	2 jaar	6 maanden
<b>Harde kazen</b>				
Cheddar	Koelkast	FoodSaver™ zak, voorraadbus	4-8 maanden	1-2 weken
Parmezaanse kaas	Koelkast	FoodSaver™ zak, voorraadbus	4-8 maanden	1-2 weken
<b>Groenten</b>				
Asperges	Diepvries	FoodSaver™ zak	2-3 jaar	8 maanden
Broccoli, bloemkool	Diepvries	FoodSaver™ zak	2-3 jaar	8 maanden
Kool, spruitjes	Diepvries	FoodSaver™ zak	2-3 jaar	8 maanden
Mais (kolf of korrels)	Diepvries	FoodSaver™ zak	2-3 jaar	8 maanden
Sperziebonen	Diepvries	FoodSaver™ zak	2-3 jaar	8 maanden
Sla, spinazie	Koelkast	FoodSaver™ voorraadbus	2 weken	3-6 dagen
Peulen, sugarsnaps	Diepvries	FoodSaver™ zak	2-3 jaar	8 maanden
<b>Fruit</b>				
Abrikozen, pruimen	Diepvries	FoodSaver™ zak	1-3 jaar	6-12 maanden
Perziken, nectarines	Diepvries	FoodSaver™ zak	1-3 jaar	6-12 maanden
<b>Zachtere bessen</b>				
Frambozen, bramen	Koelkast	FoodSaver™ voorraadbus	1 week	1-3 dagen
Aardbeien	Koelkast	FoodSaver™ voorraadbus	1 week	1-3 dagen
<b>Hardere bessen</b>				
Bosbessen	Koelkast	FoodSaver™ voorraadbus	2 weken	3-6 dagen
Cranberries	Koelkast	FoodSaver™ voorraadbus	2 weken	3-6 dagen

## Bewaar overzicht | Gebakken waren, koffie, snacks

Voedingswaren	Waar te bewaren	Aanbevolen FoodSaver™ zak/accessoire	FoodSaver™ bewaartermijn	Reguliere bewaartermijn
<b>Gebakken waren</b>				
Brood, bagels, deegwaren	Diepvries	FoodSaver™ zak	1-3 jaar	6-12 maanden
<b>Noten</b>				
Amandelen, pinda's	Voorraadkast	FoodSaver™ zak, voorraadbus	2 jaar	6 maanden
Zonnebloempitten	Voorraadkast	FoodSaver™ zak, voorraadbus	2 jaar	6 maanden
<b>Koffie</b>				
Koffiebonen	Diepvries	FoodSaver™ zak	2-3 jaar	6 maanden
Koffiebonen	Voorraadkast	FoodSaver™ zak, voorraadbus	1 jaar	3 maanden
Gemalen koffie	Diepvries	FoodSaver™ zak	2 jaar	6 maanden
Gemalen koffie	Voorraadkast	FoodSaver™ zak, voorraadbus	5-6 maanden	1 maand
<b>Bereide vloeistoffen</b>				
Sauzen, Soepen, stoofschotels	Diepvries	FoodSaver™ zak	1-2 jaar	3-6 maanden
<b>Droge voedingsmiddelen</b>				
Bonen, granen	Voorraadkast	FoodSaver™ zak, voorraadbus	1-2 jaar	6 maanden
Pasta, rijst	Voorraadkast	FoodSaver™ zak, voorraadbus	1-2 jaar	6 maanden
<b>Poederachtige voedingsmiddelen</b>				
Poedermelk	Voorraadkast	FoodSaver™ zak, voorraadbus	1-2 jaar	6 maanden
Gedroogde kokos	Voorraadkast	FoodSaver™ zak, voorraadbus	1-2 jaar	6 maanden
Bloem, meel	Voorraadkast	FoodSaver™ zak, voorraadbus	1-2 jaar	6 maanden
Suiker, bruine suiker	Voorraadkast	FoodSaver™ zak, voorraadbus	1-2 jaar	6 maanden
<b>Snacks</b>				
Chips	Voorraadkast	FoodSaver™ voorraadbus	3-6 weken	1-2 weken
Koekjes, crackers	Voorraadkast	FoodSaver™ voorraadbus	3-6 weken	1-2 weken

## Onderhoud, reiniging en probleem oplossen

### Onderhoud en reiniging

#### Het FoodSaver™ apparaat

1. Altijd uitschakelen en de stekker uit het stopcontact nemen alvorens te reinigen.
2. Niet onderdompelen in water.
3. Gebruik geen schuurmiddelen of krassende materialen voor reiniging van het apparaat of onderdelen.
4. Gebruik een mild afwasmiddel en een warme, vochtige doek om achtergebleven voedselresten te verwijderen.
5. Goed drogen voor volgend gebruik.
6. Indien het apparaat is voorzien van een lekbak, dient deze geleegd en gereinigd te worden na elk gebruik. Afwassen in een warm sopje, of plaats deze in het bovenste rek van de vaatwasmachine.

#### FoodSaver™ zakken

1. Was de FoodSaver™ zakken in warm water met een mild afwasmiddel.
  2. Draai de FoodSaver™ zak binnenste buiten, spreid uit op de bovenste lade van de vaatwasmachine.
  3. Laat de zakken goed drogen voor hergebruik.
- BELANGRIJK:** Let op bij hergebruik om eventuele ziekten te voorkomen, de zakken niet hergebruiken na bewaring van rauw vlees, rauwe vis en vette voedingsmiddelen. Hergebruik de zak niet na gebruik in magnetron, of deels is gesmolten.

#### De FoodSaver™ voorraadbussen

1. Alle FoodSaver™ voorraadbussen afwassen in warm water met een mild afwasmiddel. De deksels afnemen met een warme vochtige doek, niet onderdompelen.
2. Goed drogen voor volgend gebruik.
3. De voorraadbus van FoodSaver™, **niet het deksel**, is geschikt voor de vaatwasmachine. Voor het deksel dient een warme vochtige doek gebruikt te worden.
4. De voorraadbus met witte deksel mag nooit in de magnetron of diepvries gebruikt worden.

### Probleem oplossen

#### Er gebeurt niets tijdens het vacumeren:

1. Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.
2. Controleer het elektriciteitsnoer op beschadigingen.
3. Controleer of het stopcontact werkt door de stekker van een ander elektrisch apparaat erin te steken.
4. Zorg dat het deksel gesloten en vergrendeld is in de gesloten positie.
5. Indien het apparaat is voorzien van een functieschakelaar, controleer of deze op de juiste functie is ingesteld. Zie de beknopte handleiding voor instructies.
6. Controleer of de zak juist in de vacuümkamer is geplaatst.
7. Laat het apparaat 20 minuten afkoelen en probeer het dan opnieuw.

**Let op:** Wanneer het apparaat te heet wordt, schakelt het automatisch uit.

#### Voorkom dat het apparaat oververhit raakt:

Laat het apparaat minstens 20 seconden afkoelen alvorens een volgend product te vacumeren. Houd het deksel open vóór de start van het vacumeerproces.

#### Er bevindt zich nog steeds lucht in de zak:

1. Controleer of de openzijde van de zak geheel in de vacuümkamer ligt. Is dit niet het geval dan zal de zak niet goed geseald worden.
2. Controleer of de zak niet lekt. Om dit te kunnen controleren, vul de zak met lucht, dompel deze onder in water en zet druk. Als het gaat borrelen is de zak lek en dient een nieuwe zak te worden gebruikt.
3. Bij gebruik van een op maat gemaakte FoodSaver™ zak, de seal naad altijd controleren. Een plooi in de zak langs de seal naad veroorzaakt lekkage en laat weer lucht in de zak. Knip een strook van de zak en seal de zak opnieuw.
4. Probeer niet zelf zijaden te maken in de FoodSaver™ zakken. De zakken zijn gefabriceerd met speciale zijaden, welke geheel tot aan de buitenste rand zijn geseald. Anders kan dit leiden tot lekkage en het toelaten van lucht in de zakken.



## Probleem oplossen & Garantie

### Alle lucht was onttrokken uit de zak, maar er bevindt zich opnieuw lucht in de zak:

1. Controleer de seal naad van de zak. Een plooi langs deze naad kan lekkage veroorzaken en opnieuw lucht toelaten. Knip een strook van de zak en seal opnieuw.
2. Soms veroorzaken vocht of voedseldeeltjes (zoals sappen, vetten, kruimels, poeders etc.) langs de seal naad dat de zak niet goed geseald kan worden. Knip de zak open, veeg de binnenzijde aan de bovenkant van de zak schoon en seal opnieuw. Zie voorgaande pagina's over de voorschriften voor specifieke voedingsmiddelen.
3. Bij het vacumeren van scherpe voorwerpen kan de zak beschadigd zijn geraakt. Gebruik dan een nieuwe zak. Bedek of verpak scherpe voorwerpen met een zacht materiaal zoals bijvoorbeeld keukenpapier en vacumeer opnieuw.
4. Mocht het probleem met lucht in de zak zich blijven voordoen, kan er gisting of het vrijkomen van natuurlijke gassen van de voedingswaren hebben plaatsgevonden. Indien dit het geval is kan het voedsel aan het bederven zijn en dient het weggegooid te worden.

### De zak smelt:

Als de zak smelt, is de seal strip te heet geworden. Laat het apparaat altijd 20 seconden afkoelen voordat er een nieuw vacumeerproces wordt gestart.

### 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 voordelen 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.

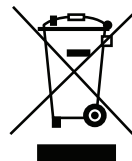
Defecten veroorzaakt door onjuist gebruik, beschadiging, misbruik, gebruik met een onjuiste netspanning, natuurrampen, gebeurtenissen waarop Holmes geen invloed heeft, reparatie of wijziging door een persoon die daartoe niet door Holmes is gemachtigd of het niet naleven van de handleiding, worden niet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

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](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com) voor verdere informatie over recycling en de AEEA-richtlijn.

Holmes Products (Europa) Limited  
1 Francis Grove  
Londen  
SW19 4DT  
Groot-Brittannië



# FoodSaver™

## QuickStart

(Nederlands)

### De functies van uw FoodSaver™ apparaat



Zie de meegeleverde FoodSaver™ handleiding voor belangrijke veiligheidsvoorschriften en handige tips.

# Funcities

Het gebruiksvriendelijke bedieningspaneel maakt het makkelijk om het beste uit het FoodSaver™ vacumeersysteem te halen en het touchscreen bedieningspaneel is makkelijk schoon te houden.

## M Vacuüm en seal knop

Deze knop heeft 2 functies;

1. Eenmaal indrukken om te vacumeren en sealen te starten. Schakelt automatisch uit.
2. Indrukken om het vacumeerproces te stoppen op elk gewenst moment.

## N Mogelijkheid tot instellen van voedseltype

Selecteer het type voedsel om het meest optimale vacuüm te bereiken: droog (normale seal tijd) voor droge voedingswaren; vochtig (langere seal tijd) voor sappige voedingswaren.

## O Aansluiting vacumeerslang

Sluit de vacumeerslang (A) hierop aan voor het vacumeren met FoodSaver™ voorraadbussen en accessoires.

## P Drie snelheden

Selecteer de juiste snelheid om optimaal te kunnen vacumeren; *rustig* voor delicate voedingswaren; *normaal* voor een gemiddelde zak, voorraadbussen en alle accessoires; *snel* voor grotere zakken en voorraadbussen.

## Q Vacuüm knop voor voorraadbus

Indrukken om het beste vacuüm te bereiken voor voorraadbussen en accessoires.

## R Pulse knop voor gecontroleerd vacumeren

Te gebruiken om het vacumeren handmatig te controleren en te voorkomen dat delicate waren geplet worden. Voor verdere informatie zie tips.

## S Seal controlelampje

Gedurende het seal proces brandt het lampje continu. **(een knipperend lampje duidt op een fout)**

## T Voortgangslampjes

Geven de voortgang van het vacumeer en seal proces aan. Als het gehele proces ten einde is, doven alle 3 de lampjes.

## U Direct seal knop

Deze knop heeft 4 functies;

1. Indrukken om het vacumeren te stoppen en het sealen te starten. Gebruiken om het pletten van delicate waren te voorkomen.
2. Indrukken om een seal naad te maken bij het gebruik van een FoodSaver™ rol.
3. Indrukken om een seal naad te maken bij FoodSaver™ zakken na het vacumeren.
4. Indrukken tijdens het gebruik van de pulse knop om een zak te sealen.

## Rechtop staand opbergen

Model V2860 heeft de mogelijkheid om rechtop te kunnen staan, voor het makkelijk en ruimtebesparend opbergen van het apparaat. Voor gedetailleerdere informatie met betrekking tot het rechtop zetten, zie tips.

# Het begin

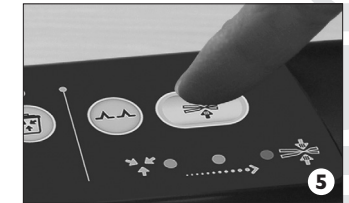
## Hoe een zak te maken van een FoodSaver™ rol



Plaats materiaal op seal strip



Sluit en vergrendel deksel



Druk seal knop in

1. Open het deksel en plaats de rol in de daarvoor bestemde ruimte **(G)**.
2. Zet de snijbalk **(H)** omhoog.
3. Trek het materiaal naar de buitenste rand van de seal strip **(L)** en breng de snijbalk in de juiste positie.
4. Sluit het deksel door het slot **(E)** te vergrendelen.
5. Druk de seal knop **(U)** in.
6. Zodra de voortgangslampjes **(T)** doven, is het seal proces ten einde. Het apparaat kan

- ontgrendeld worden en het deksel geopend.
7. Het uiteinde is gesealed. Neem voldoende lengte voor het te vacumeren product, plus nog eens 7,5 cm.
8. Druk het mes voorzichtig in en duw deze over de lengte van de rol.

De zak is klaar voor gebruik.

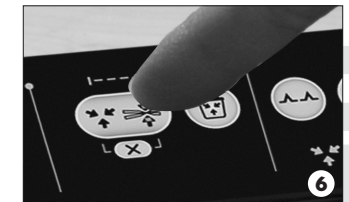
## Hoe te vacumeren met FoodSaver™ zakken



Plaats zak in vacumeerkamer



Sluit en vergrendel deksel



Druk vacumeer en seal knop in

1. Stop het te vacumeren product(en) in de zak, Houdt rekening met de 7,5cm extra ruimte tot aan de bovenzijde van de zak die nodig is.
2. Open het deksel van het apparaat en plaats de zak met de openzijde in de vacuümkamer **(J)**.
3. Sluit het deksel tot de vergrendeling dicht klikt.
4. Kies de juiste voedselinstelling **(N)**: kies vochtig voor sappige voedingswaren of droog voor droge voedingswaren. Na elk gebruik schakelt het apparaat automatisch over op de instelling droog.
5. Kies de juiste snelheidsinstelling **(P)**: *rustig* voor delicate voedingswaren; *normaal* voor een gemiddelde zak, voorraadbussen en alle accessoires;

- snel* voor grotere zakken en voorraadbussen. Na elk gebruik schakelt het apparaat automatisch over op de instelling *normaal*.
6. Druk op de vacuüm en seal knop **(M)**.
7. Zodra de voortgangslampjes **(T)** doven, slot ontgrendelen, deksel openen en zak uitnemen. Indien nodig, bewaren in de koelkast of diepvries. (Zie de FoodSaver™ handleiding voor bewaartips.)

**Let op:** Laat het apparaat 20 seconden afkoelen na ieder gebruik. Het apparaat altijd opbergen met het slot half ontgrendeld.

# FoodSaver™ accessoires

## FoodSaver™ accessoire voorschriften

1. Altijd 2,5 cm ruimte laten tussen inhoud en de rand.
2. Controleer of de rand van de voorraadbus schoon en droog is.
3. Deksel op de voorraadbus doen.

## Hoe te vacumeren met FoodSaver™ voorraadbussen

1. Zorg dat voorraadbus klaar is voor gebruik door bovenstaande voorschriften te doorlopen.
2. Met gesloten deksel het uiteinde van de vacumeerslang (A) op de aansluiting (O) van het apparaat plaatsen. Plaats het andere uiteinde op de aansluiting van de voorraadbus. Draai het grijze klepje tijdens het aansluiten voor een stevige aansluiting.
3. Vergrendel het slot (E) alvorens het vacumeerproces te starten.
4. Gebruik de hoogste snelheidsinstelling (P) voor het vacumeren met een grote voorraadbus.
5. Druk op de vacuüm knop voor voorraadbussen (Q). De pomp blijft lopen tot het proces is beëindigd.
6. Zodra de pomp stopt, rustig draaien en de vacumeerslang van voorraadbus en apparaat verwijderen. Het slot ontgrendelen.
7. Om het vacuüm te testen, aan het deksel trekken. Deze hoort niet mee te geven.

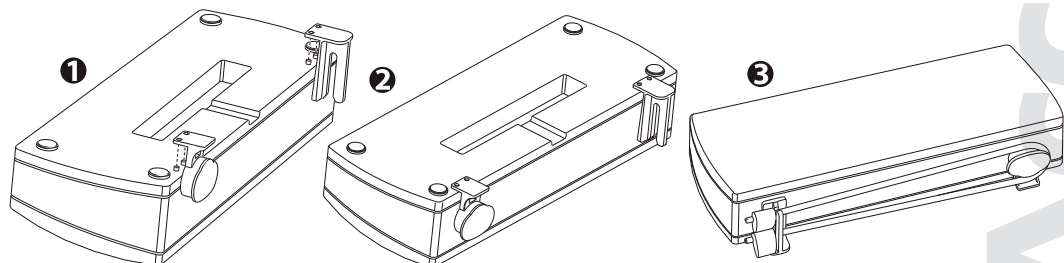
**Let op:** Zie de FoodSaver™ handleiding voor belangrijke tips met betrekking tot het gebruik van accessoires en de diverse voedingswaren.

## Hoe FoodSaver™ accessoires te openen na vacumeren

Om FoodSaver™ voorraadbussen van het vacuüm te ontdoen en te openen, druk de grijze knop op het deksel in.

## Instructies voor montage van de vacumeerslanghouder

1. Keer het apparaat ondersteboven. Plaats aan de achterzijde vier kleine pinnetjes en laat deze aansluiten op de gaatjes in de slanghouders, zoals getoond.
2. Plaats de slanghouders (O) stevig op de pinnetjes totdat deze de bodem van het apparaat raken. Keer het apparaat weer om.
3. Plaats een uiteinde van de slang in de houder met de gleuf en druk deze tot onderin de gleuf. Wikkel de slang om het eind van de ronde houder en plaats het andere uiteinde van de slang ook in de gleuf.



# Tips voor succesvol vacumeren

Voor meer gebruikstips en veiligheidsinformatie, zie de meegeleverde FoodSaver™ handleiding.

## Tips voor het gebruik van de pulse knop

Te gebruiken om het vacumeerproces handmatig te controleren en te voorkomen dat delicate waren pletten.

1. Het te verpakken product(en) in de zak doen, met 7,5cm ruimte tot aan de bovenzijde van de zak.
2. Open het deksel en plaats de openzijde van de zak in de vacuümkamer (J). Sluit het deksel en vergrendel het slot (E).
3. Kies de gewenste voedselinstelling (N) – *vochtig of droog*.
4. Kies de gewenste snelheid (P) – *snel, normaal, rustig*.
5. Druk de pulse knop in en houdt deze vast. De vacuümpomp blijft draaien zolang de pulse knop

ingedrukt wordt. Laat deze los om het proces te stoppen. Herhaal het indrukken van de pulse knop totdat de gewenste hoeveelheid lucht uit de zak onttrokken is.

**Let op: de vacuümpomp stopt nadat de pulse knop enkele malen ingedrukt is, dit betekent dat het maximale vacuüm is bereikt. De pulse knop dan niet meer indrukken.**

6. Druk op de seal knop (U) om de zak te sealen en de pulse modus te stoppen.
7. Zodra de voortgangslampjes (T) doven, slot ontgrendelen, deksel openen en zak uitnemen. (Zie de FoodSaver™ handleiding voor bewaartips.).

## Het sealen van een zak

**Zorg ervoor dat het deksel van het apparaat goed gesloten is en de zak op de juiste wijze geplaatst is.** Wanneer een zak gemaakt wordt van een rol, zorg ervoor dat een openzijde van de te maken zak op de seal strip (L) ligt, sluit het deksel en vergrendel het slot (E). Druk dan de seal knop (U).

**Voorkom dat vocht of vloeistof in de vacuümkamer wordt gezogen of op de seal naad terechtkomt.** Dit kan door vochtige voedingswaren zoals rauw vlees 1-2 uur te voorvriezen of een

opgevouwen keukenpapier in de zak te doen om overtollig vocht te absorberen. Wel minstens 7,5 cm ruimte laten tussen keukenpapier en het einde van de zak, zodat deze op de juiste wijze geseald wordt met het keukenpapier erin.

**Zorg ervoor dat het apparaat de tijd heeft om af te koelen.** Wacht minstens 20 seconden na elk vacumeerproces. Bij overmatig gebruik schakelt het apparaat automatisch uit, om oververhitting te voorkomen. Indien dit gebeurt, wacht dan minstens 20 minuten om het apparaat af te laten koelen.

## Lucht verwijderen uit een zak

**Zorg ervoor dat het deksel van het apparaat goed gesloten is.** Tijdens het vacuüm verpakken en sealen van een zak of voorraadbus, ervoor zorgen dat het slot (E) is vergrendeld.

**Controleer de zak op rimpels of plooiën langs de seal strip.** Plooiën in de gesealde naad kunnen lekkage veroorzaken of weer lucht in de zak laten. Controleer dus op plooiën in de zak langs de seal strip (L), alvorens het deksel te sluiten en het vacumeerproces te starten. Mochten zich toch plooiën in de zak bevinden na het sealen, de zak openknippen en

opnieuw vacumeren en sealen.

**Als de pomp langer dan 30 seconden loopt zonder te stoppen:** Herschik de zak en probeer het opnieuw. Bij het maken van de eerste seal naad in een zak met twee open zijdes, de zak plaatsen op de seal strip. Bij het sealen van een zak, ervoor zorgen dat de openzijde geplaatst is in de vacuümkamer (J) en dat de vacumeerslang (A) niet is aangesloten. Bij het vacumeren van een voorraadbus, ervoor zorgen dat de vacumeerslang stevig op het apparaat èn op de voorraadbus is aangesloten.

## Opbergtips

**Rechttop staand opbergen:**

1. Sluit het deksel.
2. Het slot (E) half vergrendelen (deze positie zorgt ervoor dat het deksel dicht blijft tijdens het rechttop staan, zonder te drukken op de rubber dichting waardoor onnodige schade zou kunnen ontstaan).
3. Druk op de Flip up knop (C), aan de rechterzijde van het apparaat, en houdt deze vast.



4. Til de voorzijde van het apparaat op totdat de rechttop staande positie is bereikt en klikt.
5. Laat de knop los.
6. Om weer in gebruik te nemen, de knop indrukken en de voorzijde van het apparaat omlaag bewegen.

# Tips voor succesvol vacumeren

(vervolg)

## Algemene tips

1. Vacumeren is GEEN vervanging van het verhittingsproces voor inmaken. Beperkt houdbare producten moeten in de koelkast bewaard of ingevroren worden.
2. Gebruik de FoodSaver™ zakken en voorraadbussen voor het beste resultaat.
3. Tijdens het vacumeerproces, kan er onverhoopt wat vloeistof, kruimels of andere voedseldeeltjes in de vacuümkamer **(J)** gezogen worden, waardoor de pomp verstopt en het apparaat beschadigd raakt. Volg onderstaande tips om dit te voorkomen:
  - a. Vochtig en sappig voedsel zoals rauw vlees; eerst invriezen en zakken niet te vol doen. Een keukenpapiertje bovenaan in de zak stoppen is ook mogelijk, echter wel voldoende ruimte laten voor het sealen.
  - b. Soepen, sauzen en vloeistoffen; eerst invriezen en zakken niet te vol doen. Of gebruik een voorraadbus en plaats die in de koelkast.
  - c. **Poederachtig of fijnkorrelig voedsel;** zakken niet te vol doen of een voorraadbus gebruiken. Er kan ook een koffiefilter of een keukenpapiertje bovenop het voedsel gelegd worden alvorens het vacumeren.
  - d. Indien het apparaat voorzien is van een lekbak **(I)**, dient deze geleegd en gereinigd te worden na elk gebruik.
4. Laat minstens 7,5 cm ruimte tussen de inhoud en het begin van de zak, dit voorkomt dat de zak te vol gedaan wordt. Laat nog eens 2,5 cm ruimte over voor elke keer dat de zak nogmaals gesealed wordt.
5. Maak geen zijnaden zelf in de FoodSaver™ zak. De zakken zijn gefabriceerd met een speciale zijnaad, welke geheel tot aan de buitenste rand zijn gesealed.
6. Om plooiën in de seal naad te voorkomen tijdens het vacumeren van omvangrijke bestanddelen, de zak zachtjes gladstrijken langs de seal strip **(L)** alvorens het deksel te sluiten.
7. Indien het niet zeker is of de zak goed gesealed is, nogmaals sealen ongeveer 0,5 cm boven de eerste seal naad.
8. Voor het vacumeren van bestanddelen met scherpe kanten (zoals gedroogde spaghetti, zilverwerk etc), de zak tegen perforeren beschermen door de inhoud in te pakken in bijvoorbeeld keukenpapier.
9. Bij gebruik van een voorraadbus of trommel, bovenin 2,5 cm ruimte laten en ervoor zorgen dat het slot **(E)** vergrendeld is alvorens het vacumeren te starten. Het slot pas ontgrendelen als het proces klaar is.
10. Voor het beste resultaat fruit voorvriezen en groenten blancheren alvorens het vacumeren. Zie de FoodSaver™ handleiding voor meer informatie.
11. Indien het apparaat niet werkt, controleer of het slot **(E)** vergrendeld is.
12. Het apparaat altijd opbergen met het slot **(E)** ontgrendeld. Wanneer het apparaat rechtop staand opgeborgen wordt, het slot half vergrendelen. Controleer of de lekbak **(I)** geleegd en gereinigd is alvorens het op te bergen.
13. **OPGELET: DIT VACUMEERSYSTEEM IS NIET VOOR COMMERCIEEL GEBRUIK. INDIEN MEER DAN 30 ZAKKEN OF VOORRAADBUSSEN OP RIJ GEVACUMEERD WORDEN, MINSTENS 25 MINUTEN WACHTEN ALVORENS VERDER TE GAAN MET GEBRUIK VAN HET APPARAAT.**

[www.foodsaver.com](http://www.foodsaver.com)