



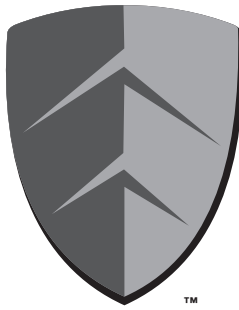
- FOOD PRESERVATION SYSTEM
- SYSTÈME DE CONSERVATION SOUS VIDES DES ALIMENTS
- SYSTEM ZUR KONSERVIERUNG VON LEBENSMITTELN
- SISTEMA DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS
- SISTEMA DE PRESERVAÇÃO DE ALIMENTOS
- SISTEMA PER LA CONSERVAZIONE DI ALIMENTI
- VERSHOUDSYSTEEM
- MATFÖRVARINGSSYSTEM
- RUOAN SÄILYTYSJÄRJESTELMÄ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



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

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

FFS017X



www.foodsaver europe.com

FIG. 1

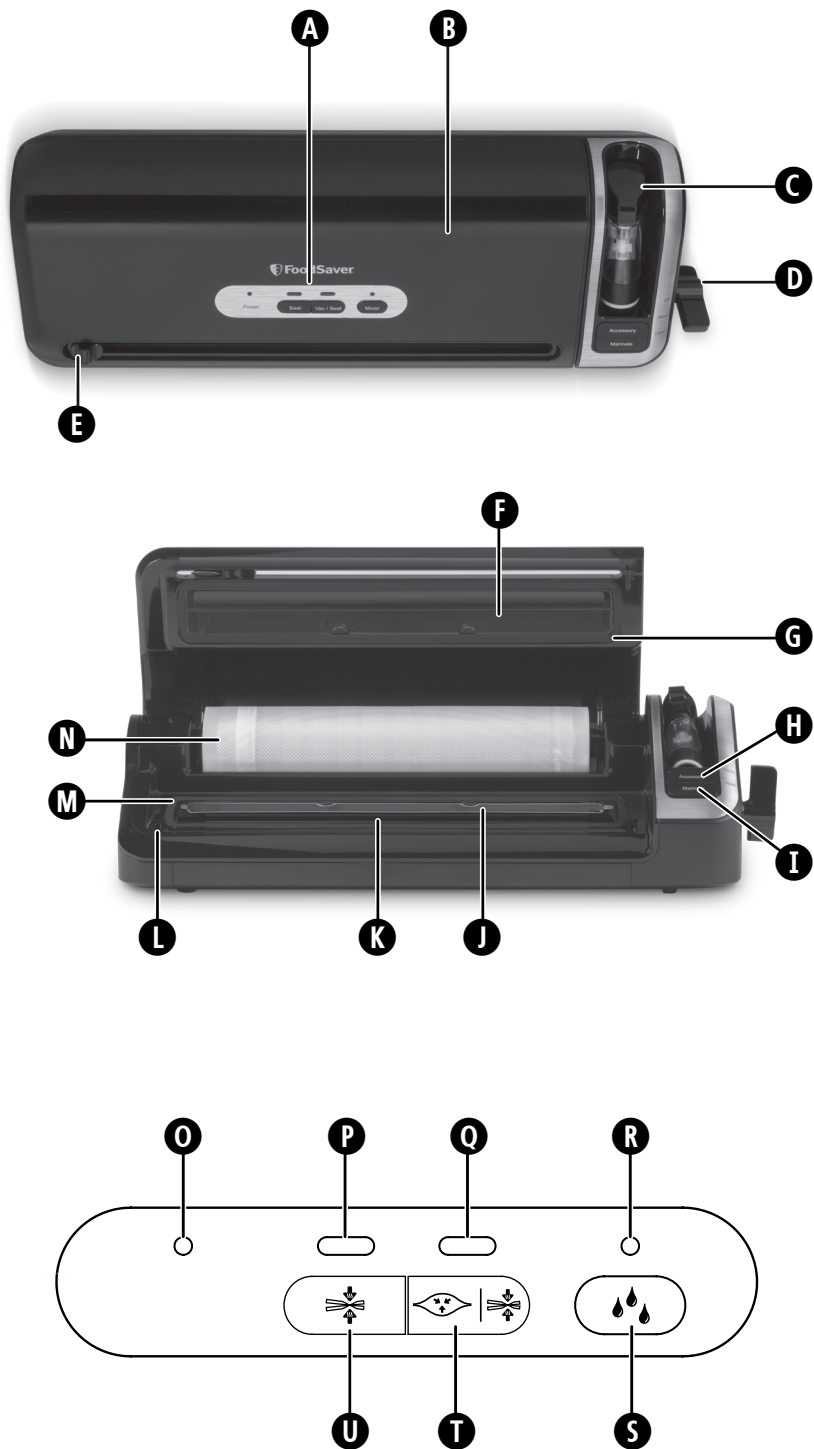


FIG. 2

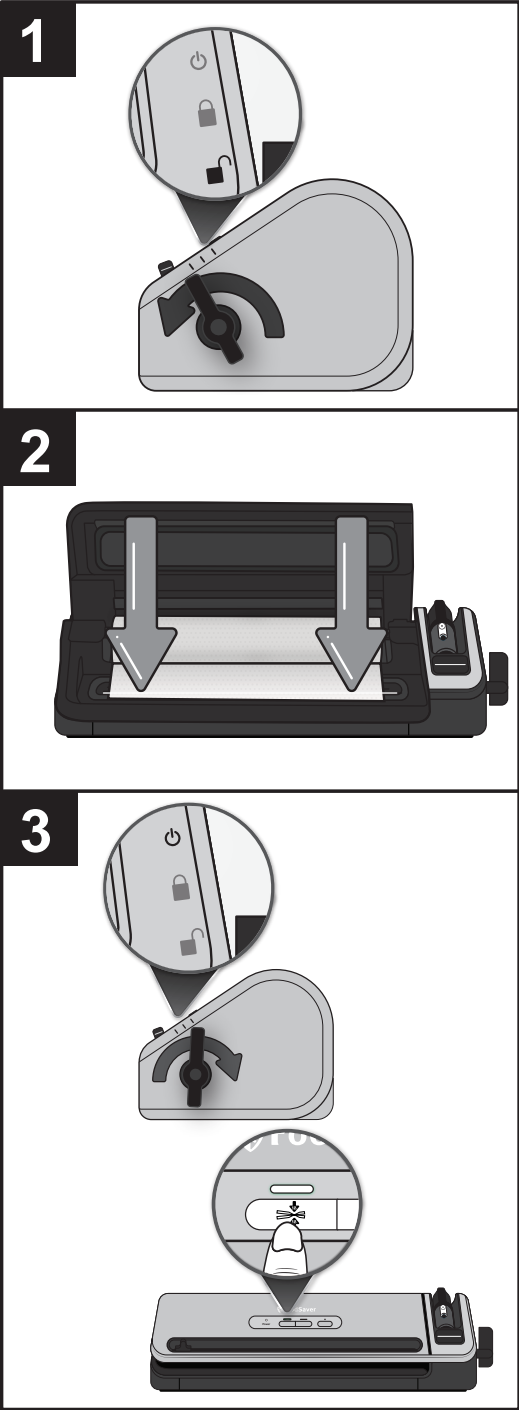
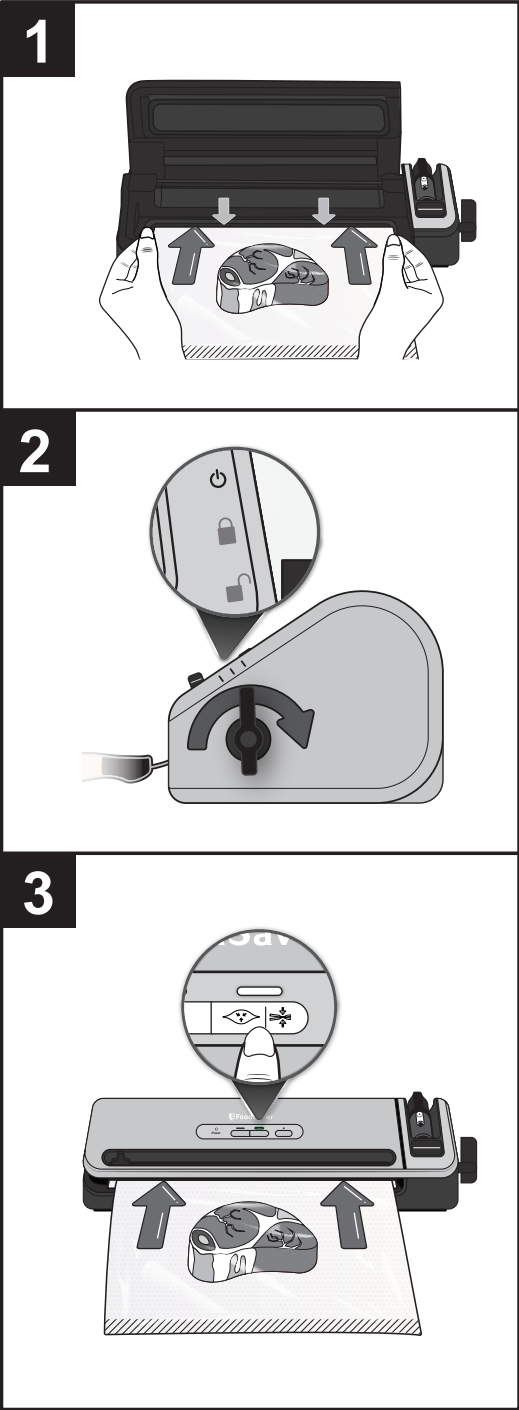


FIG. 3



WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

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

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

- Zawsze używaj urządzenia na stabilnej, bezpiecznej, suchej i poziomej powierzchni.
- PRZESTROGA: NINIEJSZY SYSTEM PAKOWANIA NIE JEST PRZEZNACZONY DO UŻYTKU KOMERCYJNEGO. Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym. Nie wolno go używać na zewnątrz.
- Nie zanurzaj urządzenia, przewodu ani wtyczki w wodzie ani w żadnej cieczy.
- Nie używaj urządzenia, które zostało upuszczone lub ma widoczne oznaki uszkodzenia.
- Przed czyszczeniem urządzenie musi zostać wyłączone i odłączone od gniazda zasilania.
- Aby rozłączyć, odłącz przewód od gniazda elektrycznego. Nie rozłączaj, pociągając za przewód.
- Nie używaj urządzenia z przedłużaczem.
- Stosuj wyłącznie akcesoria i dodatki zalecane przez producenta.
- Podczas podgrzewania żywności w torebkach FoodSaver™ należy pamiętać o zanurzeniu ich w lekko podgrzanej wodzie o temperaturze poniżej 75°C (170°F).

- PRODUKTY SPOŻYWCZE W TOREBCE MOŻNA ROZMROZIĆ W KUCHENCE MIKROFALOWEJ, ALE NIE NALEŻY ICH PODGRZEWać. Podczas rozmrażania w kuchence mikrofalowej produktów spożywczych umieszczonych w torebkach FoodSaver™ należy pamiętać, by nie przekraczać mocy 180 W, maksymalnego czasu 2 minut i temperatury 70°C (158°F).

ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ

System pakowania próżniowego FoodSaver™

Zalety pakowania próżniowego

Kontakt z powietrzem powoduje utratę składników odżywczych i aromatu, a także umożliwia rozwój różnych bakterii, pleśni i drożdży. System pakowania próżniowego FoodSaver™ usuwa powietrze, zachowując aromat i jakość. Szeroka gama torebek i pojemników FoodSaver™ oferuje różne opcje i pozwala na korzystanie ze sprawdzonej metody przechowywania żywności, która zapewnia świeżość nawet pięciokrotnie dłużej.

System FoodSaver™ to oszczędność czasu i pieniędzy

- Mniejsze koszty. System FoodSaver™ pozwala na kupowanie w hurcie lub na wyprzedazach i pakowanie żywności w odpowiednich porcjach bez marnowania go.
- Oszczędność czasu. Ugotuj posiłki na cały tydzień i przechowuj je w torebkach FoodSaver™.
- Marynata w kilka minut. Próżnia otwiera pory żywności, co umożliwia doskonale zamarynowanie w zaledwie 20 minut, nie całą noc.
- Łatwe przyjmowanie gości. Przygotuj z wyprzedzeniem swoje popisowe danie i spędź więcej czasu z gośćmi.
- Ciesz się daniami sezonowymi i specjalnymi. Zachowaj na dłużej nietrwałe i rzadko używane składniki.
- Kontroluj porcje podczas diety. Pakowanie próżniowe umożliwia dzielenie żywności na porcje żądanej wielkości oraz zapisywanie na torebkach wartości kalorycznej i zawartości tłuszczu.
- Chroń inne przedmioty. Przechowuj zapasy na wycieczki w góry i łódka, suche i zorganizowane. Chroń polerowane srebro przed zmatowieniem, minimalizując kontakt z powietrzem.

Akcesoria FoodSaver™

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

Torebki i rolki FoodSaver™

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

Pojemniki FoodSaver™

Pojemniki FoodSaver™ są proste w użyciu i doskonale nadają się do pakowania próżniowego delikatnych przedmiotów, takich jak wypieki, płyny i artykuły sypkie.

Torebki strunowe FoodSaver™ Fresh

Torebki strunowe FoodSaver™ Fresh mają specjalne kanały, które umożliwiają efektywne odprowadzanie powietrza. Wielowarstwowa konstrukcja tworzy niezwykle skuteczną barierę dla tlenu i wilgoci.

Pojemniki FoodSaver™ Fresh

Pojemniki FoodSaver™ Fresh są proste w użyciu i doskonale nadają się do pakowania próżniowego delikatnych produktów, takich jak wypieki, płyny i artykuły sypkie.

Korek FoodSaver™

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

Pojemnik do marynowania FoodSaver™

Pojemnik do marynowania umożliwia nasycenie żywności aromatem w kilka minut, nie godzin. Próżnia ułatwia przenikanie marynaty do żywności.

Zamawianie

Aby zamówić torebki, rolki i akcesoria FoodSaver™, odwiedź witrynę www.foodsavereurope.com i wybierz region.

Części

Patrz rys. 1:

- | | |
|--|---|
| A Panel sterowania | L Pasek gilotyny |
| B Pokrywa urządzenia | M Uszczelka dolna |
| C Wysuwane ręczne urządzenie do uszczelniania | N Schowek na rolkę |
| D Zatrask | O Kontrolka zasilania |
| E Gilotyna rolki | P Kontrolka uszczelniania |
| F Górny pasek uszczelniający | Q Kontrolka usuwania powietrza i uszczelniania |
| G Uszczelka górna | R Kontrolka żywności wilgotnej |
| H Przycisk akcesoriów | S Przycisk żywności wilgotnej |
| I Przycisk marynaty | T Przycisk usuwania powietrza i uszczelniania |
| J Zdejmowana tacka ochronna | U Przycisk uszczelniania |
| K Dolny pasek uszczelniający | |

Przygotowywanie torebki z rolki FoodSaver™

Z rolki FoodSaver™ możesz wykonać własne torebki o odpowiednich rozmiarach. Patrz rys. 2:

1. Podłącz system przechowywania żywności do zasilania. Przetwórz zatrask **D** do pozycji odblokowanej (■).
2. Jeśli jeszcze tego nie zrobiłeś, otwórz pokrywę i włóż rolkę FoodSaver™ do schowka. Wyciągnij końcówkę rolki, tak aby około 10 mm rolki zachodziło na pasek uszczelniający **K**.
Uwaga: Ponieważ rolka FoodSaver™ jest widoczna, można od razu zobaczyć, ile materiału zostało, i zorientować się, kiedy należy wymienić rolkę lub kupić kolejną.
3. Zamknij pokrywę i przesunąć zatrask do pozycji załączonej (●). Kontrolka zasilania zaświeci się w celu wskazania, że urządzenie jest gotowe do użycia. Naciśnij przycisk uszczelniania **U** w celu wykonania pierwszego uszczelnienia. Po uszczelnieniu końca rolki kontrolka uszczelniania zgaśnie.
4. Przetwórz zatrask do pozycji odblokowanej (■). Wyciągnij rolkę do długości odpowiedniej do pakowanego przedmiotu. Dodaj kolejne 75 mm, aby umożliwić uszczelnienie torebki, a następnie przesunąć gilotynę rolki **E**, aby ją przeciąć.

Korzystanie z systemu przechowywania żywności

Patrz rys. 3:

1. Włóż przedmiot do zapakowania do torebki. Możesz użyć gotowej torebki FoodSaver™ lub zrobić własną z rolki FoodSaver™.
2. Przetwórz zatrzask **D** do pozycji odblokowanej (**■**) i otwórz pokrywę. Umieść otwartą końcówkę torebki w gnieździe tacki ochronnej.
3. Zamknij pokrywę i przesunij zatrzask do pozycji załączonej (**●**).
4. Naciśnij przycisk usuwania powietrza i uszczelniania **1**. Urządzenie FoodSaver™ rozpocznie usuwanie powietrza z torebki (zaświeci się kontrolka usuwania powietrza i uszczelniania). Po całkowitym usunięciu powietrza rozpocznie się uszczelnianie torebki.

Uwaga: Naciśnij w dowolnym momencie przycisk usuwania powietrza i uszczelniania, aby wstrzymać proces. Albo naciśnij przycisk uszczelniania, aby natychmiast przerwać proces usuwania powietrza i rozpocząć uszczelnianie torebki.

5. Po zakończeniu procesu kontrolka usuwania powietrza i uszczelniania zgaśnie.

Pakowanie żywności wilgotnej

W przypadku pakowania żywności wilgotnej lub bardzo soczystej naciśnij przycisk żywności wilgotnej **5** PRZED naciśnięciem przycisku usuwania powietrza i uszczelniania.

Uszczelnianie torebki bez usuwania powietrza

Aby uszczelnić torebkę bez usuwania powietrza, naciśnij przycisk uszczelniania **U**. Po zakończeniu procesu kontrolka uszczelniania zgaśnie. Umożliwia to uszczelnianie torebek służących do przechowywania chipsów, nachosów itp.

Korzystanie z akcesoriów FoodSaver™

Pakowanie próżniowe przy użyciu torebek strunowych Fresh lub pojemnika Fresh.

1. Wyciągnij wysuwane ręczne urządzenie do uszczelniania **C** z urządzenia.
2. Umieść końcówkę ręcznego urządzenia do uszczelniania na zaworze akcesorium i upewnij się, że została odpowiednio połączona. Postępuj zgodnie z instrukcjami dołączonymi do akcesorium FoodSaver™.

Uwaga: Aby uszczelnić próżniowo pojemnik FoodSaver™, zdejmij pojemnik (przezroczysta dolna część) urządzenia do uszczelniania, pociągając go w dół i zdejmując część górną. Włóż końcówkę urządzenia do uszczelniania do przyłącza na pojemniku.

3. Naciśnij przycisk akcesoriów **H**, aby rozpocząć proces usuwania powietrza. Gdy akcesorium zostanie całkowicie zamknięte próżniowo, urządzenie zatrzyma się automatycznie.



Marynowanie przy użyciu pojemnika do marynowania FoodSaver:

1. Wyciągnij wysuwane ręczne urządzenie do uszczelniania **C** z urządzenia. Zdejmij pojemnik (przezroczysta dolna część) urządzenia do uszczelniania, pociągając go w dół i zdejmując część górną.
2. Włóż końcówkę ręcznego urządzenia do uszczelniania do przyłącza pojemnika do marynowania i upewnij się, że została odpowiednio połączona. Postępuj zgodnie z instrukcjami dołączonymi do akcesorium FoodSaver™.
3. Naciśnij przycisk marynaty **I**, aby rozpocząć proces usuwania powietrza. W trakcie procesu urządzenie automatycznie trzykrotnie usunie powietrze i otworzy zawór, aby osiągnąć optymalne nasycenie smakiem.



Konserwacja i czyszczenie

Nie zanurzaj urządzenia, przewodu ani wtyczki w wodzie ani w żadnej cieczy. Zawsze odłączaj urządzenie od gniazdka przed czyszczeniem.

Przetrzyj obudowę urządzenia miękką, suchą szmatką.

Zdejmij i opróżnij tacę ochronną **1** po każdym użyciu. Umyj ją w ciepłej wodzie z detergentem lub w górnym koszu zmywarki. Dokładnie wysusz przed ponownym zamontowaniem.

Sprawdź uszczelkę górną **G**, uszczelkę dolną **M** i okolice tacy ociekowej, czy nie pozostały na nich resztki żywności. W razie potrzeby wytrzyj uszczelki szmatką zwilżoną ciepłą wodą z detergentem.

Wymij zbiornik wysuwanego ręcznego urządzenia do uszczelniania po każdym użyciu. Umyj go ciepłą wodą z detergentem i pozostaw do całkowitego wyschnięcia przed ponownym włożeniem.

Przechowywanie

Zamknij pokrywę i przesunź zatrzask **D** do pozycji zablokowanej (**1**). Zabezpiecza to pokrywę, ale nie ściska uszczelkę (co mogłoby prowadzić do nieprawidłowej pracy urządzenia).

Po sprawdzeniu, czy urządzenie jest czyste, przechowuj je pionowo na płaskiej, poziomej powierzchni, z dala od krawędzi blatu, tak aby nie można go było łatwo przewrócić.

Przewodnik, wskazówki i porady dotyczące przechowywania

Pakowanie próżniowe i bezpieczeństwo żywności

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

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

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

Należy pamiętać, że pakowanie próżniowe NIE zastępuje przechowywania w puszkach i nie odwraca procesu psucia

się żywności. Może jedynie spowolnić zmianę jakości. Trudno jest przewidzieć, jak długo żywność zachowa idealny aromat, wygląd i teksturę, ponieważ zależy to od jej wieku i stanu w momencie pakowania próżniowego.

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

Rozmrażanie i ponowne podgrzewanie pakowanej żywności



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

Produkty spożywcze w torebce można rozmrozić w kuchence mikrofalowej, ale nie należy ich podgrzewać. Podczas rozmrażania w kuchence mikrofalowej produktów spożywczych umieszczonych w torebkach FoodSaver™ należy pamiętać, by nie przekraczać mocy 180 W, maksymalnego czasu 2 minut i temperatury 70°C (158°F). Żywność można także podgrzewać w torebkach FoodSaver™, zanurzając je w lekko podgrzanej wodzie o temperaturze poniżej 75°C (170°F). Postępuj zgodnie z instrukcjami dołączonymi do torebki FoodSaver™.

Wskazówki dotyczące przygotowania

Mięso i ryby



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

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

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

Sery twarde



Aby zachować świeżość sera, zapakuj go próżniowo po każdym użyciu. Zastosuj dłuższe torebki FoodSaver™, zwiększając odległość 75 mm standardowo

pozostawianą między zawartością a uszczelnieniem o 25 mm na każde planowane nowe uszczelnienie.

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

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

Warzywa



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

konsystencji.

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

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

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

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

Warzywa liściowe



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

Owoce



Podczas mrożenia miękkich owoców (np. jagodowych) najlepiej zamrozić je wstępnie przez 1-2 godz. lub do momentu całkowitego zamrożenia. Aby zamrozić owoce w pojedynczych porcjach, należy najpierw umieścić je na papierze do pieczenia i rozsunąć tak, aby się nie stykały.

Dzięki temu nie zostaną zamrożone w jednym bloku. Po zamrożeniu należy usunąć papier do pieczenia i zapakować owoce próżniowo w torebce FoodSaver™.

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

Wypieki



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

Kawa i produkty sproszkowane



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

Płynny



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

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

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

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

Rozwiązywanie problemów

Problem	Rozwiązanie
Kontrolka uszczelniania miga.	• Urządzenie jest przegrzane. Odczekaj 20 sekund przed kolejnym pakowaniem. • W przypadku intensywnego użytkowania urządzenie wyłączy się automatycznie i kontrolka uszczelniania zacznie migać. Odczekaj kilka minut, aż urządzenie ostygnie. • Pompa próżniowa była uruchomiona przez ponad 120 sekund. W przypadku intensywnego użytkowania urządzenie wyłączy się automatycznie i kontrolka uszczelniania zacznie migać.
Pompa próżniowa jest uruchomiona, ale urządzenie nie usuwa powietrza z torebki.	• W przypadku formowania torebki z rolki upewnij się, że jeden jej koniec jest zamknięty. Popraw torebkę i spróbuj ponownie. Upewnij się, że otwarty koniec torebki jest wsunięty do tacy ociekowej. • Sprawdź, czy pasek uszczelnienia torebki nie jest pomarszczony. Aby zapobiec marszczeniu uszczelnienia, delikatnie rozciągnij torebkę na płasko podczas jej wkładania do tacy ociekowej. • Otwórz urządzenie i upewnij się, że na uszczelce górnej nie ma obcych przedmiotów, brudu i zanieczyszczeń.
Torebka nie jest prawidłowo uszczelniana.	• Upewnij się, że urządzenie jest włączone. • W torebce znajduje się zbyt dużo płynu, zamroź przed zapakowaniem próżniowym. • Sprawdź, czy w okolicy uszczelnienia nie ma resztek żywności. Jeśli są, umyj uszczelki. • Torebka jest pomarszczona. Aby zapobiec marszczeniu uszczelnienia, delikatnie rozciągnij torebkę na płasko podczas jej wkładania do tacy ociekowej. • Urządzenie jest przegrzane. Odczekaj kilka minut, aż ostygnie.
Żadna kontrolka na panelu sterowania nie świeci się.	• Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do gniazdka i włączone.
Nie można włożyć torebki do urządzenia do pakowania próżniowego.	• Upewnij się, że jest wystarczająco dużo materiału na torebkę, aby sięgnąć środka tacy ociekowej. • Pamiętaj o pozostawieniu 75 mm miejsca, aby zapewnić ścisłe przyleganie torebki do zawartości. • Delikatnie rozciągnij torebkę na płasko podczas jej wkładania do tacy ociekowej. Upewnij się, że koniec torebki jest wsunięty do tacy ociekowej.
Powietrze zostało usunięte z torebki, ale dostało się do niej ponownie.	• Sprawdź uszczelnienie. Marszczenia mogą spowodować ponowne przedostawanie się powietrza do torebki. Aby zapobiec marszczeniu uszczelnienia, delikatnie rozciągnij torebkę na płasko podczas jej wkładania do tacy ociekowej. • Wilgoć lub resztki żywności (np. soki, tłuszcze, okruchy, elementy sypkie) wzdłuż uszczelnienia uniemożliwiają prawidłowe uszczelnienie. Rozetnij torebkę, wytrzyj wnętrze do sucha i zamknij ponownie. • Torebka mogła zostać przedziurawiona ostrzymi elementami żywności. Jeśli w torebce jest dziura, użyj nowej. Owiń żywność miękkim materiałem, np. ręcznikiem kuchennym, i zapakuj ponownie. • Mogło dojść do fermentacji żywności lub wydzielenia naturalnych gazów. W takim przypadku żywność zaczyna się psuć i należy ją wyrzucić.
Torebka się stopiła.	• Pasek uszczelniający mógł zostać zbyt silnie ogrzany. Przed rozpoczęciem pakowania kolejnego przedmiotu należy zawsze odczekać co najmniej 20 sekund, aby urządzenie ostygło. • Użyj firmowych torebek FoodSaver™. Torebki i rolki FoodSaver™ są przeznaczone specjalnie do urządzeń FoodSaver™.

Problem	Rozwiązanie
Z pojemnika FoodSaver™ nie jest usuwane powietrze.	- Należy prawidłowo umieścić pokrywkę na pojemniku i wyrównać ją. - Upewnij się, że naciśnięto przycisk akcesoriów.
Rolka FoodSaver™ nie jest wydawana z dozownika.	Mocno wyciągnij rolkę z dozownika torebek.
Jeśli potrzebujesz dodatkowej pomocy:	Odwiedź stronę www.foodsavereurope.com i wybierz region.

Gotowe posiłki, resztki i kanapki



Łatwe do ustawiania jeden na drugim, lekkie pojemniki FoodSaver™ umożliwiają wygodne przechowywanie gotowych posiłków, resztek i kanapek. Można podgrzewać je w kuchenke mikrofalowej

oraz myć w zmywarce w górnym koszu, są one także wyposażone w adapter.

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

Przekąski



Po zapakowaniu próżniowym przekąski dłużej zachowują świeżość. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, użyj pojemnika FoodSaver™ do delikatnych produktów, takich jak krakersy.

Gwarancja

Zachowaj dowód zakupu, ponieważ będzie on wymagany w przypadku jakichkolwiek roszczeń z tytułu niniejszej gwarancji.

Urządzenie jest objęte 2-letnią gwarancją obowiązującą od dnia dokonania zakupu, zgodnie z opisem w niniejszym dokumencie.

Jeśli podczas trwania gwarancji okaże się, co jest mało prawdopodobne, że urządzenie nie działa z powodu wad projektowych lub produkcyjnych, należy je przynieść do miejsca dokonania zakupu wraz z dowodem zakupu oraz egzemplarzem niniejszej gwarancji.

Prawa i korzyści wynikające z niniejszej gwarancji stanowią dodatek do praw ustawowych, których niniejsza gwarancja nie narusza. Prawo do zmiany warunków gwarancji ma wyłącznie Jarden Consumer Solutions (Europe) Ltd. („JCS (Europe)”).

JCS (Europe) zobowiązuje się do bezpłatnej naprawy lub wymiany urządzenia lub jego niedziałającej

części w okresie objętym gwarancją, pod warunkiem że:

- klient niezwłocznie poinformuje o problemie sklep, w którym dokonał zakupu lub JCS (Europe)
- urządzenie nie zostało w żaden sposób zmienione, uszkodzone, użytkowane w niewłaściwy sposób, ani nie było naprawiane lub zmieniane przez osobę nieupoważnioną przez JCS (Europe).

Gwarancją nie są objęte usterki wynikające z nieprawidłowego użytkowania, uszkodzenia, używania nieprawidłowego napięcia, zdarzeń losowych, zdarzeń niezależnych od JCS (Europe), naprawy lub wymiany przez osobę nieupoważnioną przez JCS (Europe) lub z powodu niestosowania się do instrukcji obsługi. Ponadto gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia eksploatacyjnego, w tym m.in. drobnych przebarwień i zarysowań.

W ramach niniejszej gwarancji prawa przysługują wyłącznie nabywcy urządzenia i nie rozciągają się na użytkowanie komercyjne lub wspólne.

Jeśli urządzenie objęte jest gwarancją lub rękojmią obowiązującą w danym kraju, należy uznać, że zawarte w nich warunki są nadrzędne w stosunku do niniejszej gwarancji lub skontaktować się z lokalnym autoryzowanym sprzedawcą, aby uzyskać więcej informacji.

Nie należy wyrzucać zużytych artykułów elektrycznych razem z odpadami domowymi. Należy je, w miarę możliwości, poddać recyklingowi. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat recyklingu lub dyrektywy WEEE, skontaktuj się z nami pod adresem enquiriesEurope@jardencs.com.

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





UK: Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park,
Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom
e-mail: enquiriesEurope@jardencs.com
Tel: +44 (0)161 621 6900

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

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

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

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

DK, FI, NO, SE: Acreto AB
Norra Ägatan 10
416 64 Göteborg, Sweden
Tel: +46 31 30 00 500
Fax: +46 31 30 00 501
www.acreto.se



For Customer Service details, please see the website.
Pour le service consommateurs, veuillez consultez le site web.
Para más información de servicio, por favor visite nuestra página web.

www.foodsavereurope.com

© 2017 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited.

All rights reserved. Imported and distributed by Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited,
5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited is a subsidiary of Newell Brands Inc. (NYSE: NWL).
The product supplied may differ slightly from the one illustrated due to continuing product development.

Printed In China

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

Imprimé en Chine

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