

FoodSaver[®]

VACUUM SEALING SYSTEM
SYSTÈME D'EMBALLAGE SOUS VIDE
VAKUUMVERPACKUNGSSYSTEM
SISTEMA DE ENVASADO AL VACÍO
SISTEMA PARA EMBALAR EM VÁCUO
SISTEMA DI CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO
VACUÛMVERPAKINGSSYSTEM
VAKUUMFÖRSEGLINGSSYSTEM
ΤΥΗΙÖΠΑΚΚΑUSLAITE

VAKUUMFORSEGLINGSSYSTEM
VAKUUMFORSEGLINGSSYSTEM
SYSTEM PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO
VAKUOVÁ BALIČKA
VÁKUOVÁ BALIČKA POTRAVIN
SYSTEM DE SIGILARE ÎN VID
СИСТЕМА ЗА ВАКУУМИРАНЕ И ЗАПЕЧАТВАНЕ
ΣΥΣΤΗΜΑ ΣΦΡΑΓΙΣΗΣ ΣΤΟ ΚΕΝΟ



EN REFERENCE GUIDE
FR GUIDE DE RÉFÉRENCE
DE GUIDE DE RÉFÉRENCE ANLEITUNG
ES GUÍA DE REFERENCIA
PT INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO
IT GUIDA DI RIFERIMENTO
NL HANDLEIDING
SE BRUKSANVISNING
FI OPASKIRJA

DK BRUKSANVISNING
NO BRUKSANVISNING
PO PRZEWODNIK
CZ REFERENČNÍ PŘÍRUČKA
SK REFERENČNÁ PŘÍRUČKA
RO GHID DE REFERINȚĂ
BG РЪКОВОДСТВО
GK ΟΔΗΓΟΣ ΑΝΑΦΟΡΑΣ

VS1190X / VS1191X

English	5
Svenska/Swedish	10
Suomi/Finnish	16
Dansk/Danish	22
Norsk/Norwegian	28

FIG.1



FIG.2



1

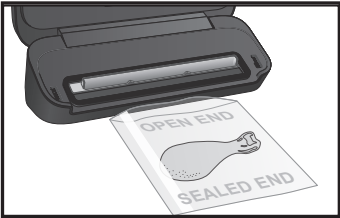


2

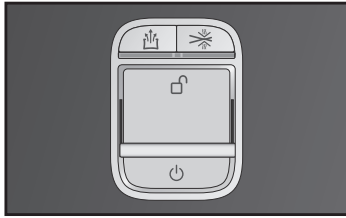


3

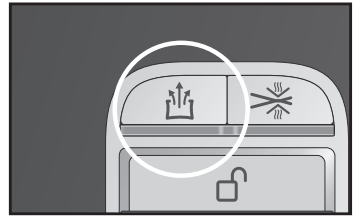
FIG.3



1

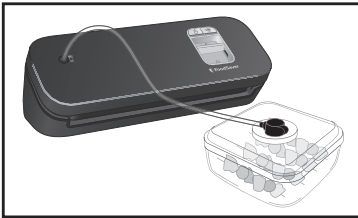


2

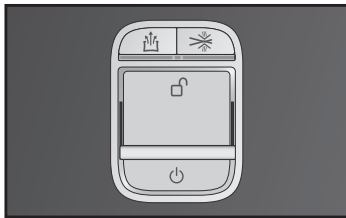


3

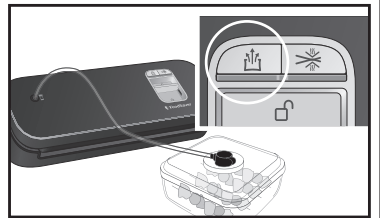
FIG.4



1



2



3

Important Safeguards

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

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.

- Always use the appliance on a stable, secure, dry and level surface.
- CAUTION: THIS SEALER IS NOT FOR COMMERCIAL USE. Never use this appliance for anything other than its intended use. This appliance is for household use only. Do not use this appliance outdoors.
- Never immerse the appliance or power cord and plug in water or any other liquid.
- Do not use the appliance if it has been dropped or if there are any visible signs of damage.
- Ensure the appliance is switched off and unplugged from the supply socket after use, before cleaning.
- To disconnect, unplug the power cord from the electrical outlet. Do not disconnect by pulling on the cord.
- Do not use an extension cord with the appliance.
- Use only accessories or attachments recommended by the manufacturer.
- When reheating foods in FoodSaver® bags make sure to place them in water at a low simmering temperature below 75°C (170°F).
- FOODS INSIDE BAG CAN BE DEFROSTED BUT NOT REHEATED IN A MICROWAVE OVEN. When defrosting foods in the microwave in FoodSaver® bags make sure not to exceed maximum power of 180 watts (defrost setting), maximum time of 2 minutes and maximum temperature of 70°C (158°F).

SAVE THESE INSTRUCTIONS

The FoodSaver® System

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.
- **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.

FoodSaver® Accessories

Get the most out of your FoodSaver® appliance with easy-to-use FoodSaver® bags, canisters and accessories.

FoodSaver® Bags and Rolls

FoodSaver® bags and rolls feature special channels that enable the efficient removal of air. The multi-ply construction makes them an especially effective barrier to oxygen and moisture and helps to prevent freezer burn. FoodSaver® bags and rolls come in a variety of sizes.

FoodSaver® Containers

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

FoodSaver® Bottle Stopper

Use FoodSaver® bottle stoppers to vacuum package wine, non-carbonated liquids and oils. This will extend the life of the liquid and preserve the flavour. Don't use the bottle stopper on plastic bottles.

Ordering

To order FoodSaver® bags, rolls and accessories please visit www.foodsavers.se

Parts

See FIG. 1

- | | |
|----------------------------|-----------------------------------|
| A Vacuum Button | H Lower Foam Gasket |
| B Seal Button | I Extra Wide Sealing Strip |
| C Open | J Vacuum Channel |
| D Operate | K Removable Drip Tray |
| E Lock Latch | L Vacuum Indicator Light |
| F Accessory Port | M Seal Indicator Light |
| G Upper Foam Gasket | N Handheld Sealer |

Make a Bag from a FoodSaver® Roll

Referring to FIG. 2:

1. Using scissors, cut enough bag material from roll to hold item, plus 75mm. Be sure to cut straight.
2. Slide Lock Latch **E** to the OPEN position **C**. Open appliance lid. Insert one end of bag material across Sealing Strip **I**.
3. Both indicator lights will turn on once the latch has been pushed all the way down.
4. Press Seal button **B**.
5. When Seal Indicator Light **M** stops flashing and becomes constant, sealing is complete. Slide latch **E** to OPEN position **C**, lift lid and remove bag.

Now you are ready to vacuum seal with your new bag.

This appliance is compatible with 20cm wide roll's FSR2002 and 20.7cm wide (950ml) bags FSB4802.

Vacuum Seal with FoodSaver® Bags

Referring to FIG. 3:

1. Place item(s) in bag, allowing at least 75mm 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 slide lock Latch **E** to OPERATE position **D**. Both indicator lights will turn on once the latch has been pushed all the way down. Push firmly, appliance will not break.
4. Press Vacuum button **A** to begin vacuum and sealing process. Motor will continue to run until bag is fully vacuumed, then will automatically seal.
5. When Seal Indicator Light **M** stops flashing and becomes constant, slide Latch **E** to OPEN position **C**, lift lid and remove bag.

Note: Let appliance cool down for 20 seconds after each use.

Important Tips:

To minimize bag waste, do not insert bags too far into the appliance. Only insert bag just over the edge of the removable drip tray.

Using FoodSaver® accessories

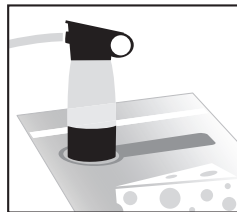
To vacuum seal a Fresh Zipper Bag or Fresh Container:

1. Insert the connector end of the handheld sealer into the accessory port on the FoodSaver® appliance.
2. Fit the end of the handheld sealer over the valve on the accessory and make sure that it is connected firmly. Follow any specific instructions that come with the FoodSaver® accessory.
Note: To vacuum seal a FoodSaver® Canister, remove the reservoir (clear bottom section) of the sealer by pulling it down and off the top section. Insert the tip of the sealer into the port on the canister.
3. Press the Vacuum and Seal button.
4. When the progress lights have stopped and the sealing progress light has gone out, the process is complete.

Use Handheld Sealer with Vacuum Zipper Bags

Handheld sealer can be used with Vacuum Zipper Bags.

1. Fill zipper bag, lay flat with grey circle facing upwards. Squeeze air out, zip 3/4 of the way closed and squeeze any remaining air out before zipping completely.
2. Press Handheld Sealer **N** over grey circle on bag and press Vacuum button **A**.



Storage

Push in the vacuum and seal bar and make sure that the latch **D** is in the unlock position (🔓).

Make sure that the appliance is clean and store upright, on a flat, level surface, away from the edge and where it cannot be easily knocked over.

Storage Guide, Hints and Tips

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:

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

Thawing and Reheating Vacuum Packaged Foods



Always thaw foods in a refrigerator or a microwave oven — do not thaw perishable foods at room temperature.

Foods inside a bag can be defrosted but not reheated in a microwave oven. When defrosting foods in the microwave in FoodSaver® bags make sure not to exceed maximum power of 180 watts (defrost setting), maximum time of 2 minutes and maximum temperature of 70°C (158°F).

You can also reheat foods in FoodSaver® bags by placing them in water at a low simmer below 75°C (170°F). Follow any specific instructions that come with the FoodSaver® specialty bags.

Preparation Guidelines

Meat and Fish



For best results, pre-freeze meat and fish for 1-2 hours before vacuum sealing 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 a paper towel in bag to absorb excess moisture and juices during the vacuum sealing process.

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

Hard Cheeses



To keep cheese fresh, vacuum seal it after each use. Make your FoodSaver® Bag extra-long, allowing 25mm of bag material for each time you plan to open and reseal, in addition to the 75mm room you normally leave between contents and seal.

Simply cut sealed edge and remove cheese. When you are ready to reseal the cheese, just drop it in bag and reseal.

Important: Due to the risk of anaerobic bacteria, soft cheeses should never be vacuum sealed.

Vegetables



Vegetables need to be blanched before vacuum sealing. 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 sealing.

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

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 seal vegetables in a FoodSaver® Bag. After they have been vacuum sealed, return them to the freezer.

Important: Due to the risk of anaerobic bacteria, fresh mushrooms, onions and garlic should never be vacuum sealed.

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 seal as normal. Store in the refrigerator.

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 seal fruit in a FoodSaver® Bag.

After they have been vacuum sealed, return them to the freezer.

You can vacuum seal 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.

Baked Goods



To vacuum seal 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 seal for later use.

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 sealing. 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 seal.

Liquids



Before you vacuum seal 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 seal in a FoodSaver® Bag. You can stack these 'frozen bricks' in your freezer.

When you are 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 (170°F).

To vacuum seal non-carbonated bottled liquids, you can use a FoodSaver® Bottle Stopper with the original container.

Remember to leave at least 25mm of room between contents and the bottom of the Bottle Stopper. You can reseal bottles after each use.

Pre-Made Meals, Leftovers and Sandwiches



Efficiently store your pre-made meals, leftovers and sandwiches in the stackable, lightweight FoodSaver® Containers. They are microwaveable, top rack dishwasher safe and come with a custom adaptor.

The lightweight containers will be ready to head off to the office, to school or the great outdoors whenever you are!

Snack Foods



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

Troubleshooting

Problem	Solution
Seal light is flashing.	<ul style="list-style-type: none"> The appliance is overheated. Always allow 20 seconds between seals. Under heavy usage, the appliance will shut off automatically and the seal light will flash. Wait several minutes for the appliance to cool down. The vacuum pump has been running for more than 120 seconds. Under heavy usage the appliance will shut off automatically and the seal light will flash.
Vacuum pump is running, but the appliance is not vacuuming air from the bag.	<ul style="list-style-type: none"> If making a bag from a roll, make sure that one end of the bag is sealed. Adjust the bag and try again. Make sure that the open end of the bag is down inside the vacuum channel. Check for wrinkles in the bag along the sealing strip. To prevent wrinkles in the seal, gently stretch the bag flat while inserting bag into the vacuum channel. Open the appliance and make sure that there are no foreign objects, dirt or debris on the upper gasket.
Bag is not sealing properly.	<ul style="list-style-type: none"> Make sure that the appliance is turned on. There is too much liquid in the bag, freeze before vacuuming. Check for food debris around the seal areas. If present, clean the gaskets. The bag has wrinkles - to prevent wrinkles in the seal, gently stretch the bag flat while inserting bag into vacuum channel. The appliance has overheated. Wait several minutes for it to cool down.
No lights on the control panel.	<ul style="list-style-type: none"> Make sure that the appliance is plugged into the mains supply socket and turned on. Make sure the latch is pulled all the way down to the "Operate" position.
Nothing happens when the vacuum view window is closed.	<ul style="list-style-type: none"> Make sure that the appliance is plugged into the mains supply socket and turned on. Make sure the latch is pulled all the way down to the "Operate" position.

Problem	Solution
Cannot insert a bag into the vacuum sealer.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure that there is enough bag material to reach the centre of the drip tray. Always allow about 75mm extra space to allow the bag to seal tightly around the food contents. • Gently stretch the bag flat while inserting into the vacuum channel. Make sure that the end of the bag curls down into the vacuum channel.
Air was removed from the bag, but now air has re-entered.	<ul style="list-style-type: none"> • Examine the seal. A wrinkle along the seal may cause air to re-enter the bag. To prevent wrinkles in the seal, gently stretch the bag flat while inserting bag into the vacuum channel. • Moisture or food material (such as juices, grease, crumbs, powders) along the seal prevents the bag from sealing properly. Cut the bag open, wipe the top inside of the bag and reseal. • Sharp food items may have punctured the bag. 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. • 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 has melted.	<ul style="list-style-type: none"> • The sealing strip may have become too hot. Always wait at least 20 seconds for the appliance to cool down before you vacuum seal another item. • Use FoodSaver® brand bags. FoodSaver® Bags and Rolls are specially designed for FoodSaver® appliances.
FoodSaver® Container does not vacuum.	<ul style="list-style-type: none"> • The lid of the container must be correctly placed on and aligned to the container. • Make sure you press the Accessory button.
If you need further assistance:	<ul style="list-style-type: none"> • Please visit www.foodsavers.se or contact FoodSaver® Brand Customer Service on 031-3000 500

Care and Cleaning of your Vacuum Sealer

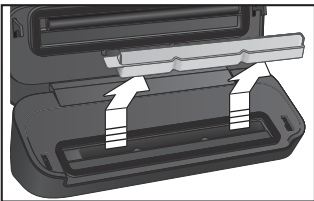
To Clean Appliance:

Remove Power Cord from electrical outlet. Do not immerse in liquid.

Check Gaskets **G** **H** and around Drip Tray **K** to make sure they are free from food materials. Wipe off Gasket **G** **H** with warm soapy cloth if needed. Upper and Lower Gaskets **G** **H** may be removed for cleaning. Clean with warm, soapy water.

The Removable Drip Tray **K** makes clean-up easy when small amounts of liquids are pulled into the Vacuum Channel **I** during vacuum process.

Empty Drip Tray **K** after each use. Wash in warm soapy water or place on top rack of dishwasher. Dry thoroughly before re-inserting into the appliance.

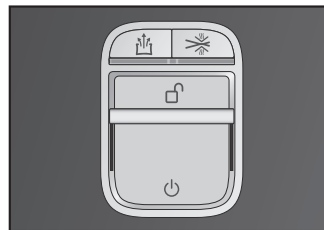


To Store Appliance:

Clean unit thoroughly as detailed above.

After the unit has been cleaned and allowed to fully dry, close lid and slide the Lock Latch **E** into the open (top) position **C**. This setting prevents any undue pressure from being applied to the internal sealing gaskets **G** **H** of the unit.

Always leave lid latch in open position **C** when not in use. Never store lid in OPERATE position **D** as gaskets **G** **H** may become compressed and the unit may not function properly.



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 Acreto AB has the right to change these terms.

Acreto AB 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 Acreto AB 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 Acreto AB.

Faults that occur through, improper use, damage, abuse, use with incorrect voltage, acts of nature, events beyond the control of Acreto AB, repair or alteration by a person other than a person authorised by Acreto AB 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 support@acreto.se for further recycling and WEEE information.

Acreto AB
Norra Ågatan 10
416 64 Göteborg
Sweden
Tel: +46 31 3000 500
Mail: support@acreto.se
www.foodsavers.se



Viktiga Säkerhetsanvisningar

Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått handledning eller anvisningar om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår riskerna som är involverade. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan handledning.

Om nätsladden skadas måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceombud eller en person med liknande kvalifikationer för att undvika risker.

- Använd alltid apparaten på ett stabilt, säkert, torrt och jämnt underlag.
- **FÖRSIKTIGHET: FÖRSEGLAREN ÄR INTE AVSEDD FÖR KOMMERSIELL ANVÄNDNING.** Använd aldrig denna apparat till någonting annat än det som den är avsedd för. Denna apparat är endast avsedd för hushållsanvändning. Apparaten får inte användas utomhus.
- Doppa aldrig någon del av apparaten eller nätsladden och kontakten i vatten eller någon annan vätska.
- Använd inte apparaten om den har tappats i golvet eller om det finns synliga tecken på skador.
- Se till att apparaten är avstängd och att sladden är utdragen ur eluttaget efter användning och före rengöring.
- Dra ut elsladden ur vägguttaget för att koppla från apparaten. Dra inte i själva elsladden.
- Använd inte en skarvsladd med apparaten.
- Använd endast tillsatser eller tillbehör som har rekommenderats av tillverkaren.
- När du återuppvärmer mat i FoodSaver®-påsar måste du lägga dem i vatten med sjudtemperatur under 75°C (170°F).
- **MAT SOM ÄR FÖRPACKAD I PÅSAR KAN TINAS UPP MEN INTE ÅTERUPPVRÄMAS I MIKROVÅGSUGN.** Vid upptining av mat i mikrovågsugn i FoodSavers påsar ska du se till att inte överstiga en maxeffekt på 180 watt, en maxtid på 2 minuter eller en maxtemperatur på 70 °C (158 °F).

SPARA DESSA ANVISNINGAR

FoodSaver®-systemet

För vakuumpförpackning?

Exponering till luft får livsmedel att förlora näring och smak samt orsakar frysskador och gör det möjligt för många bakterier, mögel och jäst att växa. FoodSaver® vakuumpförpackningssystem avlägsnar luften och innesluter smak och kvalitet. FoodSaver® påsar och behållare gör att du får fler alternativ genom fördelarna med en vetenskapligt dokumenterad livsmedelsförvaringsmetod som håller livsmedel färska upp till fem gånger längre.

FoodSaver® systemet spar tid och pengar

- **Spendera mindre pengar.** Med FoodSaver® system, kan du storhandla eller köpa på rea och vakuumpförpacka dina livsmedel i önskade portionsstorlekar så att du inte behöver kasta bort några livsmedel.
- **Spara mer tid.** Laga till veckans måltider och spara dem i FoodSaver® påsarna.
- **Gör det lätt att ha gäster.** Gör din signaturrätt och helgmaten i förväg så du kan tillbringa mer tid med dina gäster.
- **Njut av säsongsmat eller specialrätter.** Förvara ömtåliga varor eller varor som du använder sällan längre.
- **Kontrollera portioner vid diethållning.** Vakuumpförpacka portioner av rätt storlek och skriv antal kalorier och/eller gram fett på påsen.
- **Skydda artiklar som inte är livsmedel.** Förvara t.ex. camping- och båtutrustning torrt och organiserat för utflykter. Hindrar silver från att missfärgas genom att minimera exponering till luften.

FoodSaver®-tillbehör

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

FoodSaver®-påsar och rullar

FoodSaver®-påsar och rullar rullarna har kanaler för en effektiv och komplett borttagning av luft. Konstruktionen med många lager på varandra gör dem till en särskilt effektiv barriär mot syre och fukt, som förhindrar frysbrytning. FoodSaver®-påsar och rullar finns i flera olika storlekar.

FoodSaver®-burkar

FoodSaver®-burkarna är enkla att använda och idealiska för vakuumpförpackning av känsliga varor som t.ex. muffins och andra bakverk samt vätskor och torrvaror.

FoodSaver® Bottle Stopper

Använd FoodSaver® flaskförslutare Bottle Stopper för att vakuumpförseгла vin, icke-kolsyrate vätskor och oljor. Detta förlänger livslängden på vätskan och bevarar smaken. Undvik att använda flaskförslutaren på plastflaskor.

Beställning

Om du vill beställa FoodSaver®-påsar, rullar och tillbehör gå in på www.foodsavereurope.com och välj din region.

Delar

Se bild 1

- | | |
|----------------------------|--------------------------------------|
| A Vakuumknapp | H Nedre skumpackning |
| B Förseglingsknapp | I Extra bred förseglingsremsa |
| C Öppen | J Vakuumkanal |
| D Drift | K Löstagbar droppbricka |
| E Låsspär | L Vakuumlampa |
| F Tillbehörspott | M Förseglingslampa |
| G Övre skumpackning | N Handhållen förslutare |

Skapa en påse från en FoodSaver®-rulle

Se bild 2:

1. Använd en sax för att klippa av så mycket material som behövs från rullen för att innehållet i påsen ska få plats, plus 75 mm. Var noga med att klippa rakt.
2. Skjut låsspärren **E** till det ÖPPNA läget **C**. Öppna locket på apparaten. Placera den ena änden av påsmaterialet över förseglingsremsan **I**.
3. Stäng locket och skjut låsspärren **E** till DRIFTLÄGET **D**.
4. Tryck på förseglingsknappen **B**.
5. När förseglingslampan **M** slutar blinka och börjar lysa med fast sken är förseglingen klar. Skjut spärren **E** till det ÖPPNA läget **C**, öppna locket och ta ur påsen.

Nu kan du vakuumförsegla med den nya påsen.

Denna apparat är kompatibel med 20 cm breda rullar FSR2002 och 20,7 cm breda påsar (950 ml) FSB4802.

Vakuumförsegla med FoodSaver®-påsar

Se bild 3:

1. Lägg innehållet i påsarna. Lämna minst 75 mm mellan innehållet och påsens överkant.
2. Öppna locket på apparaten och placera påsens öppna ände i vakuumkanalen **J**.
3. Stäng locket och skjut låsspärren **E** till DRIFTLÄGET **D**. Båda indikatorlamporna tänds när spärren har skjutits ned hela vägen. Tryck med stadig hand – apparaten kommer inte att gå sönder.
4. Tryck på vakuumknappen **A** för att starta vakuum- och förseglingsprocessen. Motorn fortsätter att gå tills påsen är helt tömd på luft, och sedan förseglas påsen automatiskt.
5. När förseglingslampan **M** slutar blinka och börjar lysa med fast sken ska du skjuta spärren **E** till det ÖPPNA läget **C**, och sedan öppna locket och ta ur påsen.

Obs! Låt apparaten svalna i 20 sekunder efter varje användning.

Viktigt att komma ihåg:

För att minimera materialavfall bör du undvika att placera påsarna alltför långt in i apparaten. Placera dem bara precis över kanten på den löstagbara droppbrickan.

Använda FoodSaver®-tillbehör

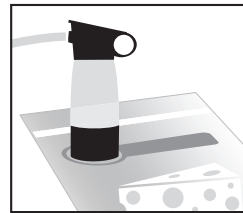
Så här vakuumförseglar du en Fresh-zippåse eller Fresh-burk:

1. Sätt in anslutningskontaktens ände på den handhållna förslutaren i tillbehörspotten i FoodSaver®-apparaten.
2. Sätt änden av den handhållna förslutaren över tillbehörets ventil och se till att den sitter tätt. Följ eventuella särskilda instruktioner som medföljer FoodSaver®-tillbehöret.
Obs! Om du vill vakuumförsegla en FoodSaver®-burk tar du av uppsamlingskärlet (den genomskinliga underdelen) från förslutaren genom att dra det nedåt och bort från överdelen. För in förslutarens pip i burkens ventil.
3. Tryck på vakuum- och förseglingsknappen.
4. Din vakuumförpackare avlägsnar luften från påsen och förseglar den. När förloppslamporna har stannat och den röda förloppslampan för förseglning har slocknat är förseglingen klar.

Använda den handhållna förslutaren med zippåsar för vakuumförvaring

Den handhållna förslutaren kan användas med zippåsar för vakuumförvaring.

1. Fyll zippåsen och lägg den ned plant med den grå cirkeln vänd uppåt. Tryck ut luften, stäng ziplåset trekvarts och tryck ut kvarvarande luft innan du stänger låset helt.
2. Tryck ned den handhållna förslutaren **N** mot den grå cirkeln på påsen och tryck sedan på vakuumknappen **A**.



Förvaringsguide, tips och trick

Vakuumpförpackning och livsmedels säkerhet

Vid vakuumpförpackning förlängs livsmedelsprodukternas hållbarhet genom att nästan all luft sugs ut ur den förseglade behållaren. På så sätt minskas oxidationen, som i sin tur påverkar näringsvärdet, smaken och kvaliteten som helhet. Genom att suga ut luften kan man också förhindra tillväxt av mikroorganismer, som kan ge problem under vissa förhållanden.

För säker förvaring av livsmedel är det viktigt att hålla en låg temperatur. Vid temperaturer under 4 °C minskar tillväxten av mikroorganismer betydligt.

Att frysa mat vid -17 °C gör inte att mikroorganismerna dör, men det hindrar att de förökar sig. Om vakuumpförpackade färskvaror ska förvaras länge är det alltid bäst att frysa in dem, och att låta dem tina i kylskåpet.

Kom ihåg att vakuumpförpackning INTE är en ersättning för konservering och inte kan återställa livsmedel som börjat bli dåliga. Vakuumpförpackning för bara att kvalitetsförändringen går långsammare. Det är svårt att förutsäga hur länge olika livsmedel behåller en hög kvalitet på smak, utseende och konsistens eftersom det beror på hur gammal och i vilket skick maten var den dag då den vakuumpförpackades.

Viktigt! Vakuumpförpackning är INTE ett substitut för kylning eller nedfrysning. Alla färskvaror som kräver förvaring i kylskåp måste förvaras i kyl eller frysa även efter att de vakuumpförpackats. För att undvika sjukdomar ska du inte återanvända påsar som har använts till förvaring av rått kött, rå fisk eller feta livsmedel. Återanvänd inte heller påsar som har värmts i mikrovågsugn eller kokats.

Tina och återuppvärma vakuumpförpackade livsmedel



Tina alltid livsmedel i kylskåp eller mikrovågsugn. Tina aldrig färskvaror i rumtemperatur.

Mat som är förpackad i påsar kan tinas upp men inte återuppvärmas i mikrovågsugn. När livsmedel

FoodSaver®-påsar tinas upp i mikrovågsugn ska maxeffekten vara 180 watt (inställningen för upptining), maxtiden 2 minuter och maxtemperaturen 70 °C. Du kan också återuppvärma maten genom att lägga påsen i vatten som sjuder långsamt vid högst 75°C. Följ eventuella särskilda instruktioner som medföljer FoodSaver®-påsar.

Förberedelser

Kött och fisk



För bästa resultat bör kött och fisk förfrysas i 1–2 timmar innan produkterna vakuumpförseglas i en FoodSaver-påse. Då behåller maten sin saftighet och form, och man får en tätare förslutning. Om det inte går att förfrysa kan du lägga en bit hopvikt hushållspapper mellan köttet eller fisken och påsens övre kant, men nedanför förseglingsområdet.

En bit hushållspapper som får ligga kvar i påsen suger upp extra fukt och köttsaft under vakuumpförseglingen.

Obs! Nötkött kan mörkna efter att det har vakuumpförsegats, på grund av avsaknaden av syre. Det är inte ett tecken på att köttet har blivit dåligt.

Hårda ostar



Vakuumpförsegla osten efter varje användning så håller den sig färsk. Gör en extra lång FoodSaver®-påse med 25 mm extra påsmaterial för varje gång du kommer att öppna och återförsluta den (plus det

75 mm utrymme du normalt lämnar mellan innehåll och försegling).

Klipp helt enkelt av den förseglade kanten och ta ut osten. När det är dags att återförsluta osten lägger du bara tillbaka den i påsen och förseglar igen.

Viktigt! På grund av risken för anaeroba bakterier bör mjuka ostar aldrig vakuumpförseglas.

Grönsaker



Grönsaker måste förvällas innan de vakuumpförpackas. Förvällningen avbryter den enzymprocess som kan leda till att grönsaker förlorar färg, smak och konsistens.

Förväll grönsakerna genom att lägga dem i kokande vatten eller i mikrovågsugn tills de är genomkokta, men fortfarande krispiga. Förvällningstiderna varierar: 1–2 minuter för bladgrönsaker och ärtor, 3–4 minuter för sockerärter, skivad zucchini eller broccoli, 5 minuter för morötter och 7–11 minuter för majscolvar. Lagg grönsakerna i kallt vatten efter förvällningen för att stoppa tillagningsförloppet. Torka sedan av grönsakerna med en handduk innan de vakuumpförseglas.

Obs! Alla grönsaker (t.ex. broccoli, brysselkål, vitkål, blomkål, grönkål och rovor) avger naturligt gaser vid förvaring. Därför måste dessa förvaras i frysen efter förvällning.

När du fryser in grönsaker är det bäst att förfrysa dem i 1–2 timmar eller tills de är genomfrysade. Om du vill frysa in grönsaker i lösa bitar eller portioner kan du först lägga dem på en bakplåt och sprida ut dem så att de inte vidrör varandra. Då fryser de inte ihop till en enda klump. När grönsakerna har frusit kan du flytta dem från bakplåten till en FoodSaver®-påse och vakuumpförsegla den. Lagg tillbaka grönsakerna i frysen efter vakuumpförseglingen.

Viktigt! På grund av risken för anaeroba bakterier bör aldrig färska champinjoner, lök eller vitlök vakuumpförpackas.

Bladgrönsaker



Bladgrönsaker håller bäst om de förvaras i en behållare. Tvätta först grönsakerna och eftertorka dem sedan med en handduk eller i en salladslunga. När de är torra lägger du dem i en burk och vakuumpförseglar den som vanligt. Förvara i kylskåp.

Frukt



När du fryser in mjuka frukter eller bär bör du förfrysa dem i 1–2 timmar eller tills de är genomfrysade. Om du vill frysa in frukt i portioner kan du först lägga frukten på en bakplåt och sprida ut bitarna eller portionerna så att de inte vidrör varandra. Då fryser de inte ihop till en enda klump. När frukten har frusit kan du flytta den till en FoodSaver®-påse och vakuumpförsegla den.

Lagg tillbaka frukten i frysen efter vakuumpförseglingen. Du kan vakuumpförpacka frukt och bär portionsvis till bakning eller en favoritblandning till en lättgjord fruktsallad året om. Om du ska

förvara frukten i kylskåp rekommenderar vi en FoodSaver-behållare.

Bakverk



Vid vakuumpförpackning av mjuka eller luftiga bakverk rekommenderar vi att du använder en FoodSaver®-behållare, så att de behåller formen. Om du använder en påse bör du förfrys bakverken i 1–2 timmar eller tills de är genomfrysade. För att spara tid

kan du göra kakdeg, pajdeg, hela pajer eller blanda torra ingredienser i förväg och vakuumpförsegla dem för att kunna använda dem vid ett senare tillfälle.

Kaffe och pulverlivsmedel



Lägg ett kaffefilter eller en bit hushållspapper överst i påsen eller burken innan du vakuumpförseglar den för att förhindra att matpartiklar sugns in i vakuumpumpen. Du kan också vakuumpförsegla maten i dess ursprungliga påse inuti en

FoodSaver®-påse eller använda ett FoodSaver®-universallock tillsammans med originalburken.

Vätska



Innan du vakuumpförpackar vätska som t.ex. buljong ska du förfrys den i en gryta, brödform eller isbricka tills den är genomfrossen. Flytta den frysade vätskan från förfrysningsskåpet till en FoodSaver®-påse och vakuumpförsegla den. Dessa "frysade tegelstenar" kan staplas i frysen.

När de ska användas klipper du bara hål i ett hörn av påsen och

Felsökning

Problem	Lösning
Förseglingsslampan blinkar.	<ul style="list-style-type: none">• Apparaten är överhettad. Vänta alltid 20 sekunder mellan förseglingarna.• Vid intensiv användning stängs apparaten automatiskt av och förseglingsslampan blinkar. Vänta några minuter tills apparaten har svalnat.• Vakuumpumpen har varit igång i mer än 120 sekunder. Vid intensiv användning stängs apparaten automatiskt av och förseglingsslampan blinkar.
Vakuumpumpen är igång men apparaten suger inte ut någon luft ur påsen.	<ul style="list-style-type: none">• Om du gör en påse av en rulle måste du se till att ena änden av påsen är förseglad. Justera påsen och försök igen. Kontrollera att den öppna änden av påsen är riktad nedåt vakuumkanalen.• Titta efter veck i påsen utmed förslutningsremsan. För att förhindra veck i förslutningen sträcker du försiktigt ut påsen plant medan du för in den i vakuumkanalen.• Öppna apparaten och kontrollera att det inte finns främmande föremål, smuts eller skräp på den övre packningen.
Påsen förseglas inte ordentligt.	<ul style="list-style-type: none">• Se till att apparaten är påslagen.• Påsen innehåller för mycket vätska. Frys vätskan innan du vakuumpförpackar den.• Titta om det sitter rester av mat vid förseglingsområdena. Rengör i så fall packningarna.• Det är veck i påsen – för att förhindra veck i förseglingen sträcker du försiktigt ut påsen plant medan du för in den i vakuumkanalen.• Apparaten är överhettad. Vänta några minuter tills den har svalnat.
Inga lampor på kontrollpanelen lyser.	<ul style="list-style-type: none">• Se till att apparaten är ansluten till eluttaget och påslagen.• Se till att spärren har skjutits hela vägen till driftläget.
Ingenting händer när vakuumluckan stängs.	<ul style="list-style-type: none">• Se till att apparaten är ansluten till eluttaget och påslagen.• Se till att spärren har skjutits hela vägen till driftläget.

lägger den i en skål i mikrovågsugnen. Du kan också lägga påsen i vatten som sjuder långsamt vid högst 75 °C.

Om du vill vakuumpförsegla ej kolsyrad vätska på flaska kan du använda en FoodSaver®-flaskpropp tillsammans med originalflaskan.

Kom ihåg att lämna ett utrymme på minst 25 mm mellan innehållet och nederkanten av flaskproppen. Du kan återförsluta flaskan efter varje användning.

Färdiglagade rätter, rester och smörgåsar



Förvara färdiglagad mat, rester och smörgåsar på ett effektivt sätt i staplingsbara, lättviktiga FoodSaver®-burkar. De går att värma i mikron och diska i den översta korgen i diskmaskinen. En särskild adapter medföljer.

De lätta burkarna är färdiga att bara packa ner när du är på väg till jobbet, till skolan eller på utflykt!

Snacks



Snacks håller sig färska längre om de vakuumpförpackas. Produkter som kan bli krossade, t.ex. keks, förvaras bäst i en FoodSaver®-behållare.

Problem	Lösning
Det går inte att sätta in en påse i vakuumförseglaren.	<ul style="list-style-type: none"> Kontrollera att det finns tillräckligt med påsmaterial för att nå mitten av droppbrickan. Lämna alltid ungefär 75mm extra utrymme så att påsen kan sluta tätt kring innehållet. Sträck försiktigt ut påsen plant medan du för in den i vakuumkanalen. Se till att påsens ände kröker sig ner i vakuumkanalen.
Det har kommit in luft i påsen igen efter att den sugits ut.	<ul style="list-style-type: none"> Undersök förseglingen. Om det finns veck i förseglingen kan luft komma in i påsen igen. För att förhindra veck i förslutningen sträcker du försiktigt ut påsen plant medan du för in den i vakuumkanalen. Fukt eller rester av mat (som saft, fett, smulor eller pulver) längs förslutningen gör att påsen inte kan förseglas ordentligt. Klipp upp påsen, torka av den övre delen av dess insida och återförseгла. Vassa livsmedel kan ha gjort hål i påsen. Använd en ny påse om det är hål i den. Täck vassa livsmedel med något mjukt material, t.ex. en bit hushållspapper och återförseгла. Livsmedlen kan ha jäst eller släppt ifrån sig naturliga gaser. I så fall kan maten ha börjat bli dålig och måste kastas.
Påsen har smält.	<ul style="list-style-type: none"> Förseglingsremsan kan ha blivit för varm. Vänta alltid i minst 20 sekunder på att apparaten ska svalna innan du gör nästa vakuumförsegling. Använd alltid påsar av märket FoodSaver®. FoodSaver®-påsar och -rullar är särskilt utformade för FoodSaver®-apparater.
Det sugts inte ut luft ur FoodSaver®-burken.	<ul style="list-style-type: none"> Burkens lock måste sitta på rätt och passa till burken. Glöm inte att trycka på tillbehörsknappen.
Om du behöver mer hjälp:	<ul style="list-style-type: none"> Gå till www.foodsavers.se och välj din region.

Skötsel och rengöring av vakuumförseglaren

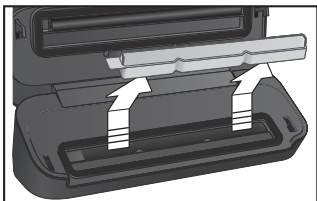
Rengöring av apparaten:

Ta ut strömssladden ur eluttaget. Får ej sänkas ned i någon vätska.

Kontrollera att packningarna **G** **H** och området runt droppbrickan **K** inte innehåller några matrester. Torka av packningarna **G** **H** med en trasa, varmt vatten och diskmedel vid behov. Den övre och nedre packningen **G** **H** kan tas bort för rengöring. Rengör dem med varmt vatten och diskmedel.

Tack vare den löstagbara droppbrickan **K** är det enkelt att rengöra om små mängder vätska har sugits in i vakuumkanalen **J** under vakuumprocessen.

Töm droppbrickan **K** efter varje användning. Diska den i varmt vatten och diskmedel eller i den övre korgen i diskmaskinen. Torka den noga innan du sätter tillbaka den i apparaten.

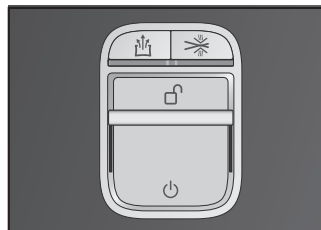


Förvaring av apparaten:

Rengör apparaten noga enligt beskrivningen ovan.

När apparaten har rengjorts och lufttorkat helt ska du stänga locket och skjuta låsspärren **F** till det öppna läget (överst) **C**. Detta säkerställer att de invändiga tätningsspackningarna **G** **H** inte utsätts för överdriven belastning.

Lämna alltid låsspärren i det öppna läget **C** när apparaten inte används. Förvara aldrig apparaten med locket i DRIFTLÄGET **D** då detta kan göra att packningarna **G** **H** trycks ihop, vilket kan leda till funktionsfel.



Garanti

Spara kvittot eftersom det krävs vid eventuellt ersättningskrav enligt denna garanti.

Denna produkt har en garanti på i 2 år efter köpet så som beskrivs i detta dokument.

Under denna garantiperiod, vid den osannolika händelse att apparaten inte längre fungerar på grund av ett konstruktions- eller tillverkningsfel, tag tillbaka apparaten till inköpsstället tillsammans med ditt kvitto och en kopia av denna garanti.

Rättigheter och fördelar enligt denna garanti gäller utöver dina lagliga rättigheter, vilka inte påverkas av denna garanti. Endast Acreto AB har rätten att ändra dessa villkor.

Acreto AB åtar sig att inom garantiperioden kostnadsfritt reparera eller byta ut apparaten, eller eventuella delar av apparaten som inte fungerar ordentligt, förutsatt att:

- Du omedelbart meddelar inköpsstället eller Acreto AB om problemet; och
- att apparaten inte har ändrats på något sätt eller utsatts för skada, använts felaktigt, missbrukats, reparerats eller ändrats av någon person annan än en person som auktoriserats av Acreto.

Fel som uppstår till följd av felaktig användning, skada, åverkan, användning med fel spänning, force majeure, händelser som Acreto AB inte har kontroll över, reparation eller ändring utförd av en person som inte är auktoriserad av Acreto AB eller underlåtenhet att följa bruksanvisningen omfattas inte av denna garanti.

Vidare, så omfattas inte normalt slitage inklusive, men ej begränsat till, smärre missfärgning och repor av den här garantin. Rättigheterna inom ramen för den här garantin gäller endast den som ursprungligen köpte apparaten och inbegriper inte kommersiellt eller kollektivt bruk.

Om din apparat har en garanti som är specifik för ditt land, se villkoren för denna i stället för den här garantin, eller kontakta din lokala, auktoriserade återförsäljare för mer information.

Kasserade elektriska produkter ska inte slängas tillsammans med hushållsavfall. Återvinning ska ske på avsedd plats. Kontakta oss per e-post på support@acreto.se för mer information om återvinning och om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter.

Acreto AB
Norra Ägatan 10
416 64 Göteborg
Sweden
Tel: +46 31 3000 500
Mail: support@acreto.se
www.foodsavers.se



Tärkeitä varotoimia

Kahdeksan vuotta täyttäneet lapset, fyysisesti tai henkisesti vammaiset, aistivammaiset ja riittävää kokemusta tai tietämystä vailla olevat saavat käyttää laitetta, jos heitä on ohjattu tai opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät riskit. Laitetta ei ole tarkoitettu lasten leikkikaluksi. Laitteen puhdistusta ja huoltoa ei saa jättää lapsen tehtäväksi ilman aikuisen valvontaa.

Jos laitteen virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava valmistajan, valtuutetun huoltoedustajan tai muun pätevän henkilön toimesta.

- Laitteen on käytön aikana oltava vakaalla, kuivalla ja tasaisella alustalla.
- HUOMIO: PAKKAUSLAITETTA EI OLE TARKOITETTU KAUPALLISEEN KÄYTTÖÖN. Laitetta saa käyttää vain sen aiottuun käyttötarkoitukseen. Laitte on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu ulkokäyttöön.
- Älä koskaan kasta laitetta tai sen virtajohtoa ja pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Laitetta ei saa käyttää, jos se on päässyt putoamaan tai jos siinä näkyy vaurioita.
- Katkaise laitteesta käytön jälkeen virta ja irrota virtajohdon pistoke pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista.
- Voit katkaista laitteen virran irrottamalla virtajohdon pistorasiasta. Älä irrota johtoa vetämällä siitä.
- Älä käytä laitteessa jatkojohtoa.
- Käytä ainoastaan valmistajan suosittelemia laitteita tai varusteita.
- Jos ruokaa lämmitetään FoodSaver®-pussissa, se on laitettava alle 75 celsiusasteen lämpöiseen hiilijauheeseen.
- PUSSIN SISÄLTÄMÄ RUOKA VOIDAAN SULATTA, MUTTA SITÄ EI VOIDA LÄMMITTÄÄ UUELLEEN MIKROAALTOUUNISSA. Kun sulatat ruokaa FoodSaver®-pussissa mikroaaltouunissa, varmista, ettet ylitä 180 watin enimmäistehoa (sulatusasetus), kahden minuutin enimmäisaikaa ja 70 °C:n enimmäislämpötilaa.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

Tyhjiöpakkauksen edut

Kosketus ilman kanssa heikentää ruoan ravintoarvoa ja makua, aiheuttaa pakastuspalamista ja tarjoaa kasvuolustan monille bakteereille, homeelle ja hiivalle. FoodSaver®-tyhjiöpakkauslaite poistaa ilman ja säilyttää ruoan maun ja laadun. Tarjolla on nyt runsas valikoima FoodSaver®-pusseja ja -säilytyspurkkeja, joten voit hyödyntää tieteellisesti todistettua ruoansäilytystapaa, jonka avulla ruoka säilyy tuoreena jopa viisi kertaa tavallista pitempään.

FoodSaver®-laite säästää aikaa ja rahaa.

- **Säästä rahaa.** FoodSaver®-laitteen omistajana voit ostaa esimerkiksi tarjouksessa olevaa ruokaa suurissa määrissä ja tyhjiöpakata sen sopivissa annoksissa ruokaa haaskaamatta.
- **Säästä aikaa.** Voit valmistaa aterioita ja säilöä ne FoodSaver®-pusseihin myöhemmin viikolla nautittaviksi.
- **Viihdytä vieraita.** Voit valmistaa erikoisuutesi etukäteen, joten vieraiden viihdyttämiseen jää enemmän aikaa.
- **Nauti kausiluontoisista ruoista ja erikoisruoista.** Helposti pilaantuvat ja harvoin käytetyt ruokatarvikkeet säilyvät pitempään tuoreina.
- **Säännöstele annoskokoa dieetin mukaan.** Voit tyhjiöpakata järkeväen kokoisia annoksia ja kirjoittaa kalorien ja rasvan määrän pusseihin.
- **Suojaa ei-ruokatarvikkeita.** Retkeily- ja veneilytarvikkeet on helppo pitää kuivina ja järjestyksessä seuraavaa reissua varten. Tyhjiöpakattuina kiillotetut hopeaesineet eivät pääse tummentumaan.

FoodSaver® Lisätarvikkeet

Helppokäyttöisten FoodSaver®-pussien, -säilytyspurkkien ja -lisävarusteiden kanssa saat enemmän irti FoodSaver®-tyhjiöpakkauslaitteesta.

FoodSaver®-pussit ja -rullat

FoodSaver®-pusseissa ja -rullissa on erityiset urat, joiden avulla ilma poistuu tehokkaasti. Moninkertaisen rakenteensa ansiosta ne torjuvat hapen ja kosteuden äärimmäisen tehokkaasti estäen pakastuspalamisen. FoodSaver®-pusseja ja -rullia on saatavana monessa eri koossa.

FoodSaver®-astiat

FoodSaver®-astioita on helppo käyttää, ja ne sopivat ihanteellisesti herkkien tuotteiden, kuten leivonnaisten, nesteiden ja kuivatavaroitten tyhjiöpakkaamiseen.

FoodSaver®-pullonkorkki

FoodSaver®-pullonkorkkeja voidaan käyttää viinin, hiilihapottomien nesteiden ja öljyjen tyhjiöpakkaukseen. Tämä pidentää nesteen käyttöikää ja säilyttää aromit tehokkaammin. Korkkeja ei ole tarkoitettu käytettäväksi muovipulloissa.

Tilaaminen

Tilaa FoodSaver®-pusseja, -rullia ja -tarvikkeita osoitteessa www.foodsaverseurope.com valitsemalla alueesi.

Katso kuva 1

- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------------|
| A Tyhjiöntipainike | H Alempi vaahtomuovitiiviste |
| B Saumauspainike | I Erikoislevä saumauskaistale |
| C Auki | J Tyhjiökanaava |
| D Käyttö | K Irrotettava keruustasia |
| E Lukitussalpa | L Tyhjiön merkkivalo |
| F Tarvikeliitäntä | M Tiivisteiden merkkivalo |
| G Ylempi vaahtomuovitiiviste | N Käsikäyttöinen pakkauslaite |

Tee pussi FoodSaver®-rullasta

Ks. kuva 2:

1. Leikkaa saksilla rullasta riittävästi pussimateriaalia tuotetta varten ja lisää 75 mm. Muista leikata suoraan.
2. Liu'uta lukitussalpa **E** AUKI-asentoon **C**. Avaa laitteen kansi. Aseta pussimateriaalin toinen pää poikittain saumauskaistaleelle **I**.
3. Sulje kansi ja liu'uta lukitussalpa **E** KÄYTTÖ-asentoon **D**.
4. Paina saumauspainiketta **B**.
5. Kun tiivisteiden merkkivalo **M** lopettaa vilkkumisen ja jää palamaan yhtäjaksoisesti, sauma on valmis. Liu'uta salpa **E** AUKI-asentoon **C**, avaa kansi ja poista pussi.

Nyt olet valmis tyhjiöpakkaamaan tuotteen tähän uuteen pussiin.

Tähän laitteeseen sopivat 20 cm leveät FSR2002-rullat ja 20,7 cm leveät (950 ml) FSB4802-pussit.

Tyhjiöpakkaaminen FoodSaver®-pusseihin

Ks. kuva 3:

1. Aseta tuotteet pussiin siten, että sisällön ja pussin pään väliin jää vähintään 75 mm.
2. Avaa laitteen kansi ja aseta pussin avonainen pää tyhjiökanaavaan **I**.
3. Sulje kansi ja liu'uta lukitussalpa **E** KÄYTTÖ-asentoon **D**. Molemmat merkkivalot syttyvät, kun salpa on työnnetty alasentoon. Paina lujasti; laite ei rikkoudu.
4. Aloita tyhjiönti- ja saumausprosessi painamalla tyhjiöntipainiketta **A**. Moottori käy, kunnes pussissa on tyhjiö, ja saumaa pussin sitten automaattisesti.
5. Kun tiivisteiden merkkivalo **M** lopettaa vilkkumisen ja jää palamaan yhtäjaksoisesti, liu'uta salpa **E** AUKI-asentoon **C**, nosta kansi ja poista pussi.

Huomaa: Anna laitteen jäähtyä 20 sekuntia aina käytön jälkeen.

Tärkeitä neuvoja:

Älä työnnä pusseja liian syvälle laitteeseen, niin vältät pussien haaskaamisen. Aseta pussi vain hiukan irrotettavan keruustian reunan yli.

FoodSaver®-tarvikkeiden käyttäminen

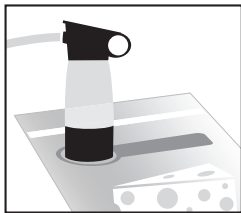
Suljettavan tuoresäilytuspussin tai tuoresäilytysastian tyhjiöpakkaaminen:

1. Aseta käsikäyttöisen pakkauslaitteen liitinpää FoodSaver®-laitteen tarvikeliitäntään.
2. Aseta käsikäyttöisen pakkauslaitteen pää tarvikkeessa olevaan venttiiliin ja varmista, että kytkentä on asianmukainen. Noudata FoodSaver®-tarvikkeen mukana tulevia ohjeita. Huomaa: Tyhjiöpakkaa FoodSaver®-rasia irrottamalla pakkauslaitteen nestesäiliö (läpinäkyvä alaosa) vetämällä sitä alas ja pois yläosasta. Aseta pakkauslaitteen kärki rasian liitäntään.
3. Paina tyhjiöinti ja saumaus -painiketta.
4. Tyhjiöpakkauslaite poistaa ilman pussista ja sauraa pussin. Kun edistymisvalot ovat sammuneet ja punainen saumausenedistymisvalo on sammunut, tyhjiöinti ja saumaus ovat päättyneet.

Käsikäyttöisen pakkauslaitteen käyttö suljettavien tyhjiöpussien kanssa

Käsikäyttöistä pakkauslaitetta voidaan käyttää suljettavien tyhjiöpussien kanssa.

1. Täytä suljettava pussi ja aseta se litteäksi harmaa ympyrä ylöspäin. Painele ilma pois pussista, sulje melkein kokonaan, purista loput ilmat pois ja sulje täysin.
2. Paina käsikäyttöisen pakkauslaite **N** pussin harmaan ympyrän päälle ja paina tyhjiöintipainiketta **A**.



Säilytysohjeita ja -vinkkejä

Tyhjiöpakkaaminen ja ruoan turvallisuus

Tyhjiöpakkausprosessi pidentää ruoan käyttöikää poistamalla saumatusta astiasta suurimman osan ilmasta. Tämä vähentää hapettumista, mikä vaikuttaa ruoan ravintoarvoihin, makuun ja yleislaatuun. Ilman poistaminen voi estää myös mikro-organismien kasvamisen. Ne voivat aiheuttaa ongelmia tietyissä olosuhteissa:

Ruokien turvallista säilyttämistä varten on olennaista ylläpitää alhaisia lämpötiloja. Voit vähentää merkittävästi mikro-organismien kasvua 4 °C:n tai sitä alaisemmissa lämpötiloissa.

Pakastaminen -17 °C:n lämpötilassa ei tapa mikro-organismeja, mutta pysäyttää niiden kasvun. Pakasta aina pilaantuvat tyhjiöpakattut elintarvikkeet pitkäaikaista säilytystä varten, ja pidä ne jääkaapissa sulatuksen jälkeen.

On tärkeää huomata, että tyhjiöpakkaus EI korvaa säilöntää eikä voi kumota elintarvikkeiden pilaantumisprosessia. Se voi ainoastaan hidastaa laatu muutoksia. On vaikeaa ennustaa, miten pitkään elintarvikkeet säilyttävät huippulaatuisen makunsa, ulkonäkönsä tai rakenteensa, sillä tähän vaikuttavat ruoan ikä ja kunto tyhjiöpakkauspäivänä.

Tärkeää: Tyhjiöpakkaus EI korvaa elintarvikkeiden säilyttämistä jääkaapissa tai pakastamista. Kaikki jäädytystä edellyttävät pilaantuvat elintarvikkeet on edelleen säilytettävä jääkaapissa tai pakastettava tyhjiöpakkaamisen jälkeen. Sairastumisen välttämiseksi pusseja ei tule käyttää uudelleen, jos niissä on säilytetty raakaa lihaa, raakaa kalaa tai rasvaisia ruokia. Älä käytä uudelleen pusseja, joita on kuumennettu mikroaaltouunissa tai vesihauteessa.

Tyhjiöpakattujen ruokien sulatus ja kuumennus



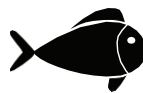
Sulata ruoat aina jääkaapissa tai mikroaaltouunissa. Älä sulata pilaantuvia ruokia huoneenlämmössä.

Pussin sisältämä ruoka voidaan sulattaa, mutta sitä ei voida lämmitellä uudelleen mikroaaltouunissa.

Kun sulatat ruokaa FoodSaver®-pussissa mikroaaltouunissa, varmista, ettei ylitä 180 watin enimmäisteho (sulatusasetus), kahden minuutin enimmäisaikaa ja 70 °C:n enimmäislämpötilaa. Voit myös kuumentaa ruokaa FoodSaver®-pusseissa asettamalla ne lämpimään poreilevaan veteen, jonka lämpötila on alle 75 °C. Noudata FoodSaver®-tarvikkeen mukana tulevia ohjeita.

Esikäsitteilyohjeet

Liha ja kala



Parhaat tulokset saavutetaan esipakastamalla lihaa ja kalaa 1–2 tuntia ennen niiden tyhjiöpakkaamista FoodSaver®-pussiin. Näin ruoan mehevyys ja muoto säilyvät ja tiiviys paranee. Jos esipakastaminen ei ole mahdollista, aseta taitettu talouspaperin pala lihan tai kalan ja pussin yläpään väliin saumausalueen alapuolelle.

Jätä talouspaperin pala pussiin tyhjiöpakkausprosessin ajaksi imemään liiallista kosteutta ja nesteitä.

Huomaa: Naudanliha voi näyttää tummemmalta tyhjiöpakauksen jälkeen, mikä johtuu hapen poistamisesta. Tämä ei ole merkki pilaantumisesta.

Kovat juustot



Pidä juusto tuoreena tyhjiöpakkaamalla se aina käytön jälkeen. Tee erittäin pitkä FoodSaver®-pussi, niin että jätät 25 mm pussimateriaalia kutakin aiottua avaamis- ja sulkemiskertaa varten normaalin 75 mm:n lisäksi, jonka tavallisesti jätät sisällön ja sauman väliin.

Leikkaa vain saumattu reuna auki ja ota juusto esiin. Kun haluat pakata juuston uudelleen, laita se pussiin ja tee uusi sauma.

Tärkeää: Anaerobisten bakteerien vaaran vuoksi pehmeitä juustoja ei tule koskaan tyhjiöpakata.

Vihannekset



Vihannekset on kiehausettava ennen tyhjiöpakkaamista. Tämä pysäyttää entsyymireaktion, joka voi aiheuttaa maun, värin ja rakenteen katoamista.

Kiehauta vihannekset laittamalla ne kiehuvaan veteen tai mikroaaltouuniin, kunnes ne ovat kypsyneitä, mutta edelleen rapeita. Kiehaususajat vaihtelevat. Lehteville vihreille vihanneksille ja herneille tarvittava aika on 1–2 minuuttia, sokeriherneille, kesäkurpitsasiivuille tai parsakaalille 3–4 minuuttia, porkkanoille 5 minuuttia ja maissintähkille 7–11 minuuttia. Upota vihannekset kiehausuksen jälkeen kylmään veteen kypsennysprosessin pysäyttämiseksi. Kuivaa lopuksi vihannekset pyyhkeeseen ennen tyhjiöpakkaamista.

Huomaa: Kaikki vihannekset (mukaan lukien parsakaali, ruusukaali, keräkaali, kukkakaali, lehtikaali, turnipsi) vapauttavat kaasuja säilytyksen aikana. Tästä syystä niitä on säilytettävä kiehausuksen jälkeen pakastimessa.

Vihanneksia pakastettaessa on parasta esipakastaa niitä 1–2 tuntia tai kunnes ne ovat kunnolla jäätyneet. Jos haluat pakastaa vihanneksia erillisissä annoksissa, aseta pohjalle leivinpaperi ja levitä vihannekset sen päälle siten, että ne eivät koske toisiaan. Näin estät niitä jäätyvästä kiinni toisiinsa. Kun vihannekset ovat jäätyneet, irrota ne leivinpaperista ja tyhjiöpakkaa ne FoodSaver®-pussiin. Kun ne on tyhjiöpakattu, laita ne takaisin pakastimeen.

Tärkeää: Anaerobisten bakteerien vaaran vuoksi tuoreita sieniä, sipuleita ja valkosipuleita ei tule koskaan tyhjiöpakata.

Lehtivihannekset



Parhaat tulokset saat pakkaamalla lehtevät vihannekset rasiaan. Pese vihannekset ensin, ja kuivaa ne sitten pyyhkeellä tai lingossa. Kun vihannekset on kuivattu, laita ne rasiaan ja tyhjiöpakkaa normaalisti. Säilytä jääkaapissa.

Hedelmät



Pehmeitä hedelmiä tai marjoja pakastettaessa on parasta esipakastaa niitä 1–2 tuntia tai kunnes ne ovat kunnolla jäätyneet. Jos haluat pakastaa hedelmiä erillisissä annoksissa, aseta pohjalle leivinpaperi ja levitä hedelmät sen päälle siten, että ne eivät koske toisiaan. Näin estät niitä jäätyvästä kiinni toisiinsa. Kun hedelmät ovat jäätyneet, irrota ne leivinpaperista ja tyhjiöpakkaa ne FoodSaver®-pussiin.

Kun ne on tyhjiöpakattu, laita ne takaisin pakastimeen. Voit tyhjiöpakata annoksia leivontaa varten tai tehdä lempiyhdistelmiäsi helpottamaan hedelmäsalaatin tekoa ympäri vuoden. Jos säilytät hedelmiä jääkaapissa, suosittelemme käyttämään FoodSaver®-rasiaa.

Leivonnaiset



Suosittellemme käyttämään pehmeiden tai ilmavien leivonnaisten tyhjiöpakkauksessa FoodSaver®-rasiaa, jotta leivonnaisten muoto säilyy hyvänä. Pussia käytettäessä esipakasta leivonnaisia 1–2 tuntia tai kunnes ne ovat kunnolla jäätyneet. Voit säästää aikaa tekemällä pikkuleipätaikinan, piirakkapohjan, kokonaisen piirakan tai kuiva-aineseokoitukset etukäteen ja tyhjiöpakkaamalla ne myöhempää käyttöä varten.

Kahvi ja jauhemaiset elintarvikkeet



Voit estää ruoanmurujen joutumisen tyhjiöpumppuun asettamalla suodatinpussin tai talouspaperin palan pussin tai rasian päälle ennen tyhjiöpakkaamista. Voit myös laittaa ruoan sen alkuperäisessä pussissa FoodSaver®-pussiin tai käyttää FoodSaver®-yleiskantaa alkuperäisen astian kanssa tyhjiöpakkaamiseen.

Nesteet



Ennen kuin tyhjiöpakkaat nesteitä, kuten keittopohjia, esipakasta tuotetta kattilassa, vuoassa tai jääpalalokerikossa, kunnes neste on kiinteää. Irrota jäätynyt neste astiasta ja tyhjiöpakkaa FoodSaver®-pussiin. Voit pakata nämä ”jäakuutiot” pakastimeen.

Kun haluat valmistaa ruoan, leikkaa pussin kulma ja aseta astiaan mikroaaltouunissa tai pudota lämpimään poreilevaan veteen, jonka lämpötila on alle 75 °C.

Hiihlahappotomien pulloittujen juomien tyhjiöpakkaamiseen voi käyttää FoodSaver®-pullonkorkkia ja alkuperäistä astiaa.

Muista jättää aina vähintään 25 mm tilaa sisällön ja pullonkorkin pohjan väliin. Voit saumata pulloit uudelleen aina käytön jälkeen.

Etukäteen valmistetut ateriat, ruoantähteet ja voileivät



Säilytä etukäteen valmistetut ateriat, ruoantähteet ja voileivät tehokkaasti pinottavissa, kevyissä FoodSaver®-astioissa. Astiat ovat mikroaaltouuninkestäviä, ne voidaan pestä astianpesukoneen ylätelineellä ja niissä on mukana muokattava sovitin.

Kevyet astiat ovat aina valmiita otettavaksi mukaan toimistoon, kouluun tai retkelle.

Välipalat



Välipalat pysyvät tuoreina pidempään, kun tyhjiöpakkaat ne. Parhaat tulokset saa panemalla murskautuvat tuotteet, kuten keksit, FoodSaver®-rasiaan.

Vianmääritys

Ongelma	Ratkaisu
Saumausvalo vilkkuu.	<ul style="list-style-type: none">• Laite on ylikuumentunut. Odota vähintään 20 sekuntia saumausten välissä.• Laite sammuu automaattisesti raskaassa käytössä ja saumausvalo vilkkuu. Anna laitteen jäähtyä usean minuutin ajan.• Tyhjiöpumppu on ollut käynnissä yli 120 sekuntia. Laite sammuu automaattisesti raskaassa käytössä ja saumausvalo vilkkuu.
Tyhjiöpumppu käy, mutta laite ei poista ilmaa pussista.	<ul style="list-style-type: none">• Jos teet pussin rullasta, pussin toisen pään on oltava saumattu. Säädä pussia ja yritä uudelleen. Varmista, että pussin avoin pää on alhaalla tyhjiökanavan sisällä.• Tarkista pussin saumauskaistaleen alue ryppyjen varalta. Voit estää sauman ryppyjä venyttämällä pussia varovasti litteäksi samalla, kun asetat pussin tyhjiökanavaan.• Avaa laite ja varmista, ettei ylätiivisteessä ole vieraita esineitä, likaa tai roskaa.
Pussi ei tiivisty kunnolla.	<ul style="list-style-type: none">• Varmista, että laite on kytketty päälle.• Pussissa on liikaa nestettä. Pakasta ennen tyhjiöintiä.• Tarkista sauma-alueet ruoanjäämien varalta. Jos niitä on, puhdisti tiivisteet.• Pussissa on ryppyjä. Voit estää sauman ryppyjä venyttämällä pussia varovasti litteäksi samalla, kun asetat pussin tyhjiökanavaan.• Laite on ylikuumentunut. Anna sen jäähtyä usean minuutin ajan.
Ohjauspaneelissa ei ole valoja.	<ul style="list-style-type: none">• Varmista, että laite on kytketty verkkovirtaan ja että se on päällä.• Varmista, että salpa on vedetty kokonaan alas Käyttö-asentoon.
Mitään ei tapahdu, kun tyhjiöintikkuna on suljettu.	<ul style="list-style-type: none">• Varmista, että laite on kytketty verkkovirtaan ja että se on päällä.• Varmista, että salpa on vedetty kokonaan alas Käyttö-asentoon.
Pussin asettaminen tyhjiöpakkauslaitteeseen ei onnistu.	<ul style="list-style-type: none">• Varmista, että pussimateriaalia on tarpeeksi keruustian keskiosan saavuttamista varten. Salli aina noin 75 mm ylimääräistä tilaa, jotta pussi pääsee pakkautumaan tiukasti ruoan ympärille.• Venytä pussia varovasti litteäksi samalla, kun asetat sen tyhjiökanavaan. Varmista, että pussin pää kiertyy alas tyhjiökanavaan.
Ilma poistettiin pussista, mutta nyt ilmaa on päässyt uudelleen pussin sisään.	<ul style="list-style-type: none">• Tutki sauma. Saumassa olevat rypyt voivat päästää pussiin ilmaa. Voit estää sauman ryppyjä venyttämällä pussia varovasti litteäksi samalla, kun asetat pussin tyhjiökanavaan.• Saumassa oleva kosteus tai ruokamateriaali (kuten mehut, rasva, murut ja jauheet) estävät pussin tiiviin saumauksen. Leikkaa pussi auki, kuivaa pussin yläsisäpinta ja saumaa uudelleen.• Teräväreunaiset elintarvikkeet ovat saattaneet tehdä reikiä pussiin. Ota uusi pussi, jos pussiin on tullut reikä. Suojaa teräväreunaiset elintarvikkeet pehmusteella, kuten talouspaperilla, ja saumaa pussi uudelleen.• Syynä voi olla pussissa olevien ruokien käymisprosessi tai vapautuvat kaasut. Jos näin käy, ruoka on voinut alkaa pilaantua ja se on syytä heittää pois.
Pussi on sulanut.	<ul style="list-style-type: none">• Saumauskaistale on voinut kuumentua liikaa. Anna laitteen jäähtyä aina vähintään 20 sekuntia, ennen kuin alat tyhjiöpakata seuraavaa tuotetta.• Käytä FoodSaver®-merkkisiä pusseja. FoodSaver®-pussit ja -rullat on suunniteltu FoodSaver®-laitteita varten.
FoodSaver®-astian tyhjiöinti ei onnistu.	<ul style="list-style-type: none">• Astian kannen on oltava oikein sijoitettuna ja kohdistettuna astiaan.• Paina tarvikepainiketta.
Jos tarvitset lisää apua:	<ul style="list-style-type: none">• Vieraille osoitteessa www.foodsavers.se ja valitse alueesi.

Tyhjiöpakkauslaitteen hoito ja puhdistaminen

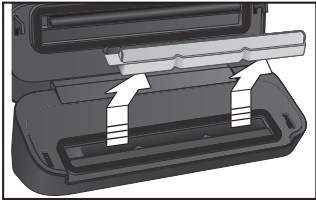
Laitteen puhdistus:

Irrota virtajohto pistorasiasta. Älä upota laitetta nesteeseen.

Tarkista tiivisteiden **G** ja **H** sekä keruustian **K** ympäriltä, että niissä ei ole ruokajäämiä. Pyyhi tiivisteet **G** ja **H** tarvittaessa lämpimällä pesuaineeseen kastetulla rätillä. Ylempi ja alempi tiiviste **G** ja **H** voidaan irrottaa puhdistusta varten. Puhdista lämpimällä pesuainevedellä.

Irrotettava keruustia **K** helpottaa puhdistusta pienten nestemäärien imeytyessä tyhjiökanaavaan **I** tyhjiöinti prosessin aikana.

Tyhjennä keruustia **K** aina käytön jälkeen. Pese lämpimässä pesuainevedessä tai aseta astianpesukoneen ylätelineeseen. Kuivaa huolellisesti ennen laitteeseen asettamista.

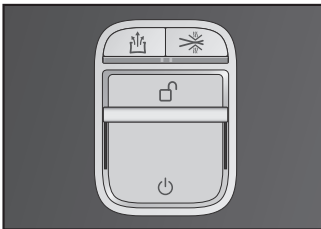


Laitteen varastointi:

Puhdista laite huolellisesti yllä annettujen ohjeiden mukaan.

Kun laite on puhdistettu ja kuivattu huolellisesti, sulje kansi ja liu'uta lukituslappi **E** auki (ylä) -asentoon **C**. Tämä asetus estää paineen kohdistumisen laitteen sisäisiin saumaustiivisteisiin **G** ja **H**.

Jätä kansi auki-asentoon **C**, kun laitetta ei käytetä. Älä varastoi laitetta kansi KÄYTTÖ-asennossa **D**, koska tällöin tiivisteet **G** ja **H** voivat puristua kokoon, eikä laite toimi enää oikein.



Takuu

Säilytä tämä kuitti, sillä se on edellytys tämän takuun alaisille reklamaatioille.

Tälle laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu ostopäivästä tässä asiakirjassa kuvatulla tavalla.

On epätodennäköistä, että laite lakkaa toimimasta suunnittelu- tai valmistusvirheen takia, mutta jos niin käy, vie laite takaisin ostopaikkaan ja ota mukaan kassakuitti ja tämä takuu.

Tämän takuun alaiset oikeudet ja edut ovat lisä lakisääteisiin oikeuksiin, joihin tämä takuu ei vaikuta.

Ainoastaan Acreto.se saa muuttaa näitä ehtoja. Acreto AB korjaa tai vaihtaa takuuajana veloituksetta laitteen tai laitteen minkä tahansa osan, joka ei toimi oikein, mikäli:

- ongelmasta ilmoitetaan välittömästi ostopaikkaan tai Acreto AB -yhtiölle
- laitetta ei ole muutettu millään tavalla eikä se ole vaurioitunut, sitä ei ole käytetty virheellisesti tai väärin eikä sitä ole korjannut tai muuttanut muu kuin Acreto AB -yhtiön valtuuttama henkilö.

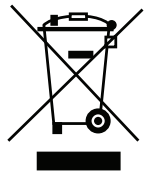
Tämä takuu ei kata vikoja, jotka aiheutuvat virheellisestä käytöstä, vaurioista, väärinkäytöstä, käytöstä vääriä jännitteellä, luonnonmullistuksista, tapahtumista, joihin Acreto AB ei voi vaikuttaa, muiden kuin Acreto AB -yhtiön valtuuttamien henkilöiden tekemästä korjauksesta tai muutoksesta tai siitä, että käyttöohjeita ei ole noudatettu. Lisäksi tämä takuu ei kata normaalia kulumista, kuten pieniä värimuutoksia ja naarmuja.

Tämän takuun alaiset oikeudet koskevat vain alkuperäistä ostajaa, eivätkä oikeudet koske kaupallista käyttöä tai yhteisökäyttöä.

Jos laitteen mukana tuli maakohtainen takuulappu, kyseisen takuun ehdot ovat voimassa tämän takuun sijaan. Voit myös pyytää lisätietoja paikalliselta jälleenmyyjältä.

Käytöstä poistettavia elektroniikkalaitteita ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana. Kierrätä mahdollisuuksien mukaan. Kirjoittamalla sähköpostiosoitteeseemme support@acreto.se saat lisätietoja kierrätyksestä ja elektroniikkalaiteromusta.

Acreto AB
Norra Ågatan 10
416 64 Göteborg
Sweden
Tel: +46 31 3000 500
Mail: support@acreto.se
www.foodsavers.se



Dette produkt må anvendes af børn på 8 år og derover, samt personer med fysiske, sansemæssige eller mentale handicap eller manglende erfaring og viden, såfremt vedkommende er under opsyn eller har modtaget anvisninger i forsvarlig brug af apparatet, og vedkommende forstår farerne i forbindelse med brugen. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn uden opsyn.

Hvis den monterede ledning er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller en lignende kvalificeret person for at undgå sikkerhedsfarer.

- Brug altid apparatet på en stabil, fast, tør og plan overflade.
- **FORSIKTIG: DETTE FORSEGLINGSAPPARAT ER IKKE TIL KOMMERCIEL BRUG.** Brug aldrig dette apparat til andet, end det er beregnet til. Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Brug ikke apparatet uden døre.
- Nedsænk aldrig nogen del af apparatet eller ledningen og stikket i vand eller nogen anden væske.
- Undlad at bruge apparatet, hvis det er blevet tabt, eller hvis det bærer synlige tegn på skader.
- Sørg for, at apparatet er slukket, og at stikket er trukket ud af stikkontakten, inden apparatet rengøres.
- Tag stikket ud af stikkontakten for at koble fra. Træk ikke i ledningen, når du tager stikket ud.
- Brug ikke en forlængerledning sammen med apparatet.
- Brug kun tilbehør eller udstyr, som er anbefalet af producenten.
- Når du varmer mad op i FoodSaver®-poser, skal du lægge dem i vand ved lave temperaturer under 75 °C (170 °F).
- **FØDEVARER I POSER KAN OPTØS, MEN IKKE GENOPVARMES I EN MIKROBØLGEOVN.** Ved optøning af fødevarer i mikrobølgeovn i FoodSaver®-poser er det vigtigt, at den indstilles til maks. 180 watt (optøningsindstilling) i maks. 2 minutter og med en maksimumtemperatur på 70 °C.

GEM DENNE BRUGSANVISNING

Hvorfor vakuumpakke?

Lufteksponering bevirker, at maden mister næringsværdi og smag, og kan også føre til fryseskader. Desuden kan det fremme væksten af mange bakterier, mug og gærsvampe. FoodSaver® vakuumpakkesystem fjerner luft og lukker smagen og kvaliteten inde. Med et bredt udvalg FoodSaver®-poser og beholdere, kan du nu glæde dig over fordelene ved en videnskabelig bevist madlavningsmetode, som holder maden frisk op til fem gange længere.

FoodSaver®-systemet sparer tid og penge.

- **Spar penge.** Med FoodSaver®-systemet kan du købe stort ind eller på udsalg, og vakuumpakke din mad i passende portioner uden at skulle kassere maden.
- **Spar tid.** Lav mad til hele ugen, forbered måltider og opbevar dem i FoodSaver®-poser.
- **Gør det nemt at have selskab.** Lav din yndlingsret og ferielækkerier på forhånd, så du kan bruge tiden sammen med dine gæster.
- **Nye sæsonvarer og specialiteter.** Madvarer, som hurtigt bliver dårlige, eller som du sjældent bruger, kan holdes friske i længere tid.
- **Kontrollerede portioner til slankekuren.** Vakumpak fornuftige portioner og skriv kalorier og/eller antal gram fedt på posen.
- **Beskyt andre ting end madvarer.** Hold camping- og bådudstyr tørt og organiseret, når du tager på tur. Beskyt poleret sølv mod anløbning ved at reducere kontakten med luft.

FoodSaver® Tilbehør

Få mest mulig ud af dit FoodSaver®-apparat med FoodSaver® poser, beholdere og tilbehør.

FoodSaver® poser og ruller

FoodSaver® poser og ruller har specielle kanaler, som gør det nemmere at fjerne luften effektivt. Konstruktionen, som består af flere lag, bevirker, at de danner en specielt effektiv barriere mod luft og fugtighed, og hjælper til med at beskytte mod fryseskader. FoodSaver® poser og ruller fås i mange forskellige størrelser.

FoodSaver®-opbevaringsbokse

FoodSaver®-opbevaringsbokse er nemme at bruge og ideelle til vakuumpakning af sarte fødevarer som muffins og andet bagværk, væsker og tørvarer.

FoodSaver® flaskestopper

Brug FoodSaver® flaskestopper til at vakuumpakke vin, drikke uden kulsyre og olier. Dette vil forlænge væskens levetid og bevare smagen. Brug ikke flaskestopperen på plastflasker.

Bestilling

Hvis du ønsker at bestille poser, ruller og tilbehør fra FoodSaver®, kan du besøge www.foodsaver.eu og vælge dit område.

Dele

Se FIG. 1

- | | |
|------------------------------------|---------------------------------------|
| A Vakuumnapp | H Nederste skumforseglslamel |
| B Forseglsknapp | I Ekstra bred forseglsstrimmel |
| C Åben | J Vakuumkanal |
| D Drift | K Aftagelig drypbakke |
| E Låsemekanisme | L Vakuuminikator |
| F Port til tilbehør | M Forseglsindikator |
| G Øverste skumforseglslamel | N Håndholdt forsegl |

Lav en pose ud af en FoodSaver®-rulle

Se FIG. 2:

1. Brug en saks til at klippe tilstrækkeligt posemateriale fra rullen til at rumme varen plus 75 mm. Sørg for, at du klipper lige.
2. Skyd låsemekanismen **E** til ÅBEN position **C**. Åbn apparatets låg. Indfør en ende af posematerialet på tværs af forseglsstrimlen **I**.
3. Luk låget, og skyd låsemekanismen **E** til positionen DRIFT **D**.
4. Tryk på forseglsknappen **B**.
5. Når forseglsindikatoren **M** holder op med at blinke og lyser konstant, er forseglingen udført. Skyd låsemekanismen **E** til ÅBEN position **C**, løft låget, og fjern posen.

Du er nu klar til at vakuumforsegle din nye pose.

Dette apparat er kompatibelt med 20 cm brede rul'er FSR2002 og 20,7 cm brede (950 ml) poser FSB4802.

Vakuumforsegling med FoodSaver®-poser

Se FIG. 3:

1. Anbring varen/erne i posen med et mellemrum på mindst 75 mm mellem posens indhold og posens top.
2. Åbn apparatets låg, og anbring posens åbne ende i vakuumkanalen **J**.
3. Luk låget, og skyd låsemekanismen **E** til positionen DRIFT **D**. Begge indikatorer tændes, når låsemekanismen er blevet trykket hele vejen ned. Tryk endelig godt til – apparatet går ikke i stykker.
4. Tryk på vakuumnappen **A** for at påbegynde vakuum- og forseglsprocessen. Motoren fortsætter med at køre, indtil posen er fuldstændigt tømt for luft, hvorefter den forsegles automatisk.
5. Når forseglsindikatoren **M** holder op med at blinke og lyser konstant, skal du skyde låsemekanismen **E** til ÅBEN position **C**, løfte låget og fjerne posen.

Bemærk: Lad apparatet køle af i 20 sekunder hver gang, det har været i brug.

Vigtige tips:

Undlad at indsætte poserne for langt ind i apparatet for at minimere posespild. Indsæt kun posen lige over kanten af den aftagelige drypbakke.

Brug af FoodSaver®-tilbehør

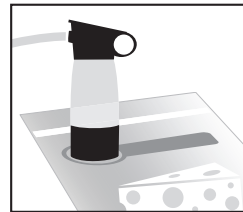
Sådan vakuumpakkes en lynlåspose eller opbevaringsboks:

1. Sæt den håndholdte forseglers forbindelsesende i tilbehørsporten på FoodSaver®-apparatet.
2. Placér enden af den håndholdte forsegl over ventilen på tilbehøret, og sørg for, at den sidder godt fast. Følg eventuelle specifikke instruktioner, der følger med FoodSaver®-tilbehøret. Bemærk: Hvis du skal vakuumpakke en FoodSaver®-beholder, skal du tage forseglers beholder (den gennemsigtige nederste del) af ved at trække den ned og væk fra den øverste del. Før forseglers spids ind i beholderens åbning.
3. Tryk på vakuum- og forsegleknappen.
4. Din vakuumpakker vil nu begynde at fjerne luften fra posen og derefter forsegle den. Når fremdriftslysene ikke længere lyser, og det røde forseglsproceslys er slukket, er processen færdig.

Brug den håndholdte forsegl med vakuumlynlåsposer

Den håndholdte forsegl kan bruges med vakuumlynlåsposer.

1. Fyld lynlåsposen, og læg den fladt med den grå cirkel opad. Klem luften ud af posen, luk den 3/4, og klem eventuelt resterende luft ud, før du lukker posen helt.
2. Anbring den håndholdte forsegl **N** over den grå cirkel på posen og tryk på vakuumnappen **A**.



Opbevaringsvejledning, råd og tip

Vakuumpakning og fødevarer sikkerhed

Vakuumpakningsprocessen forlænger fødevarers levetid ved at fjerne det meste af luften fra den forseglede beholder og derved reducere iltning, hvilket påvirker næringsværdien, smagen og kvaliteten generelt. Når luftens påvirkning fjernes, hæmmer det også mikroorganismers vækst, hvilket kan skabe problemer under bestemte omstændigheder:

For at opbevare fødevarer sikkert er det vigtigt, at du sørger for vedvarende lave temperaturer. Du kan reducere mikroorganismers vækst betydeligt ved temperaturer på 4° C eller lavere.

Frysning ved -17° C slår ikke mikroorganismer ihjel, men det stopper deres vækst. Ved langtidsofopbevaring skal letfordærlige fødevarer, som er vakuumpakkede, altid fryses og opbevares i køleskab efter optøning.

Det er vigtigt at huske, at vakuumpakning IKKE er en erstatning for konservering, og det kan ikke omvende fordævelsesprocessen for fødevarer. Det kan kun forsinke ændringerne i kvaliteten. Det er svært at forudsige, hvor længe fødevarer bibeholder deres optimale smag, udseende eller konsistens, fordi det afhænger af fødevarernes alder og tilstand på den dag, hvor de vakuumpakkes.

Vigtigt: Vakuumpakning er IKKE en erstatning for nedkøling eller nedfrysning. Letfordærlige fødevarer, som kræver nedkøling, skal stadig nedkøles eller nedfryses efter vakuumpakning. For at undgå sygdom bør poser ikke genbruges, hvis de har indeholdt råt kød, rå fisk eller fedtede fødevarer. Genbrug ikke poser, som har været opvarmet i mikrobølgeovn eller vand.

Optøning og genopvarmning af vakuumpakkede fødevarer



Optø altid fødevarer i køleskabet eller i mikrobølgeovnen – undgå at optø letfordærlige fødevarer ved stuetemperatur.

Fødevarer i poser kan optøs, men ikke genopvarmes i en mikrobølgeovn. Ved optøning af fødevarer i mikrobølgeovn i FoodSaver®-poser er det vigtigt, at den indstilles til maks. 180 watt (optøningsindstilling) i maks. 2 minutter og med en maksimumtemperatur på 70 °C. Du kan også genopvarme fødevarer i FoodSaver®-poser ved at lægge dem i vand ved lav simretemperatur under 75° C. Følg eventuelle specifikke instruktioner, der følger med FoodSaver®-poser.

Retningslinjer for klargøring

Kød og fisk



Det bedste resultat opnås ved at indfryse kød og fisk i 1-2 timer, inden det vakuumforsegles i en FoodSaver®-pose. Dette hjælper med at bevare saften og formen og sikrer en bedre forsejling. Hvis det er ikke muligt at indfryse fødevarerne på forhånd, skal du anbringe et foldet stykke køkkenrulle mellem kødet eller fisken og toppen af posen, men under forsejlingsstedet.

Lad køkkenrullen blive i posen for at absorbere overskydende fugt og safter under vakuumforseglingen.

Bemærk: Oksekød kan se mørkere ud efter vakuumforsegling grundet den manglende ilt. Det betyder ikke, at det er fordærvet.

Hårde oste



Vakuumforsegl ost efter hver brug for at holde den frisk. Gør FoodSaver®-posen ekstra lang ved at give den 25 mm posemateriale for hver gang, du regner med at skulle åbne og lukke den, ud over de 75 mm, du normalt efterlader mellem indholdet og forsejlingen. Klip blot den forseglede kant af, og tag ostene ud. Bagefter lægger du bare ostene tilbage i posen og forsejler den igen.

Vigtigt: På grund af risikoen for anaerobe bakterier bør bløde oste aldrig vakuumforsegles.

Grøntsager



Grøntsager skal blancheres inden vakuumforsegling. Denne proces stopper enzymprocessen, der kan føre til tab af smag, farve og struktur.

Du blancherer grønnsager ved at placere dem i kogende vand eller i mikrobølgeovnen, indtil de er tilberedte, men stadigvæk sprøde. Blanchering tager fra 1 til 2 minutter for bladgrøntsager og ærter; 3 til 4 minutter for sukkerærter, squash i skiver eller broccoli; 5 minutter for gulerødder; og 7 til 11 minutter for majscolber. Efter blancheringen nedsænkes grønnsagerne i koldt vand for at stoppe tilberedningen. Tør til sidst grønnsagerne på et viskestykke, inden de vakuumforsegles.

Bemærk: Alle grønnsager (herunder broccoli, rosenkål, hvidkål, blomkål, grønkål og majroer) udsender naturligt gasser under opbevaring. Derfor skal de efter blancheringen udelukkende opbevares i fryseren.

Ved frysning af grønnsager er det bedst at indfryse dem i 1-2 timer, eller indtil de er helt frosne. Hvis du vil fryse grønnsager i enkeltportioner, skal du først lægge dem på et stykke bagepapir og sprede dem ud, så de ikke rører ved hinanden. Så fryser de ikke sammen i en klump. Når de er frosset, tager du dem af bagepapiret og vakuumforsegler dem i en FoodSaver®-pose. Efter vakuumforsegling skal du lægge dem tilbage i fryseren.

Vigtigt: På grund af risikoen for anaerobe bakterier må friske svampe, løg og hvidløg aldrig vakuumforsegles.

Bladgrøntsager



Det bedste resultat opnås ved at bruge en beholder til bladgrøntsager. Vask grønnsagerne og tør dem derefter med et viskestykke eller i en salatslynge. Når de er tørre, lægges de i en FoodSaver®-beholder og vakuumforsegles på normal vis. Opbevares i køleskab.

Frugt



Ved frysning af blød frugt eller bær er det bedst at indfryse dem i 1-2 timer, eller indtil de er helt frosne. Hvis du vil fryse frugt i enkeltportioner, skal du først lægge det på et stykke bagepapir og sprede stykkerne ud, så de ikke rører ved hinanden. Så fryser de ikke sammen i en klump. Når de er frosset, tager du dem af bagepapiret og vakuumforsegler dem i en FoodSaver®-pose.

Efter vakuumforsegling skal du lægge dem tilbage i fryseren. Du kan vakuumforsegle enkeltportioner til bagning eller blande frugten, som du bedst kan lide den, til nem frugtsalat året rundt. Hvis frugt opbevares i køleskab, anbefaler vi, at du bruger en

FoodSaver®-beholder.

Bagværk



Til vakuumsforsegling af blødt eller luftigt bagværk anbefaler vi en FoodSaver-beholder, så bagværket ikke bliver klemt. Hvis der anvendes en pose, skal bagværket indfryses i 1-2 timer, eller indtil det er helt frossent. Du kan spare tid ved at lave småkagedej, tærtebunde, hele tærter eller blande tørre ingredienser på forhånd og vakuumsforsegle dem til senere brug.

Kaffe og fødevarer i pulverform



Placer et kaffefilter eller en papirserviet i toppen af posen eller beholderen før vakuumsforsegling for at forhindre, at fødevarerpartikler suges ind i vakuumpumpen. Du kan også anbringe fødevarer i den oprindelige pose i en FoodSaver®-pose eller bruge et FoodSaver®-universallåg med den oprindelige holder til vakuumsforsegling.

Væsker



Før du vakuumsforsegler væsker som suppefond, skal de indfryses i et fad, en brødform eller en isterningbakke, til de er helt frosne. Tag den frosne væske ud af den pågældende beholder, og vakuumsforsegel den i en FoodSaver®-pose. Du kan stable disse "isklodser" i fryseren.

Når du er klar til at bruge dem, skal du blot klippe et hjørne af posen og lægge den i et fad i mikrobølgeovn eller lægge den i vand ved lav simretemperatur under 75° C.

Hvis du skal vakuumsforsegle væsker uden kulsyre, kan du bruge en FoodSaver®-flaskeprop med den originale beholder.

Husk, at der skal være mindst 25 mm frirum mellem indholdet og bunden af flaskeproppen. Du kan forsegle flasker igen efter hver brug.

Færdigretter, madrester og sandwich



Gem færdiglavede retter, rester og sandwich på en effektiv måde i de lette FoodSaver®-opbevaringsbokse, der kan stables. De kan bruges i mikrobølgeovn og vaskes i opvaskemaskine på den øverste hylde, og de leveres med en specialfremstillet adapter.

Du kan i et snuptag tage de lette opbevaringsbokse til kontoret, i skole eller på picnic!

Snacks



Dine snacks vil holde sig friske længere, hvis du vakuumsforsegler dem. Pak varer som f.eks. kiks, der kan knuses, i en FoodSaver®-beholder for at få de bedste resultater.

Fejlfinding

Problem	Løsning
Forseglingsindikatoren blinker.	<ul style="list-style-type: none">• Apparatet er overophedet. Vent altid 20 sekunder mellem forseglinger.• Hvis apparatet bruges meget, slukker det automatisk, og forseglingsindikatoren blinker. Vent nogle minutter, så apparatet kan køle af.• Vakuumpumpen har kørt i mere end 120 sekunder. Hvis apparatet bruges meget, slukker det automatisk, og forseglingsindikatoren blinker.
Vakuumpumpen kører, men apparatet suger ikke luft fra posen.	<ul style="list-style-type: none">• Hvis du laver en pose ud af en rulle, skal du sørge for, at den ene ende af posen er forseglet. Juster posen, og prøv igen. Sørg for, at posens åbne ende er nede i vakuumkanalen.• Tjek, om der er folder i posen langs med forseglingsstrimlen. For at undgå folder i forseglingen skal du forsigtigt strække posen flad, mens du fører den ind i vakuumkanalen.• Åbn apparatet, og sørg for, at der ikke er nogen fremmedlegemer, snavs eller rester på den øverste forseglingslamel.
Posen er ikke forseglet korrekt.	<ul style="list-style-type: none">• Sørg for, at apparatet er tændt.• Der er for meget væske i posen. Frys fødevarer inden vakuumsforsegling.• Kontrollér, om der er madrester omkring forseglingsområdet. Rengør forseglingslamellerne, hvis de forefindes.• Der er folder i posen – for at undgå folder i forseglingen skal du forsigtigt strække posen flad, mens du fører den ind i vakuumkanalen.• Apparatet er overophedet. Vent nogle minutter, til det er kølet af.
Ingen lys på kontrolpanelet.	<ul style="list-style-type: none">• Sørg for, at der er strøm på apparatet, og at det er tændt.• Sørg for, at låsemekanismen er trukket hele vejen ned til positionen "Drift".
Der sker ikke noget, når vakuumpakningsvinduet lukkes.	<ul style="list-style-type: none">• Sørg for, at der er strøm på apparatet, og at det er tændt.• Sørg for, at låsemekanismen er trukket hele vejen ned til positionen "Drift".

Problem	Løsning
Kan ikke føre en pose ind vakuumsforsegleren.	<ul style="list-style-type: none"> Sørg for, at der er nok posemateriale til at nå midten af drypbakken. Hav altid ca. 75 mm ekstra plads, så posen kan lukke helt tæt omkring fødevareren. Stræk forsigtigt posen flad, mens du fører den ind i vakuumkanalen. Sørg for, at posens ende buer nedad i vakuumkanalen.
Luft blev fjernet fra posen, men nu er der luft i posen igen.	<ul style="list-style-type: none"> Undersøg forseglingslappen. En fold langs forseglingslappen kan gøre det muligt for luft at trænge ind i posen igen. For at undgå folder i forseglingslappen skal du forsigtigt strække posen flad, mens du fører den ind i vakuumkanalen. Fugt eller mad (såsom saft, fedt, brødkrummer, pulver) i forseglingslappen forhindrer posen i at tætnes ordentligt. Klip posen op, tør toppen af indersiden af, og luk den igen. Skarpe fødevarer kan have punkteret posen. Hvis der er hul i posen, skal du bruge en ny. Dæk skarpe fødevarer med et blødt materiale, som et stykke køkkenrulle, og forsegl posen igen. Fødevarerne kan være fermenteret, eller de har uledet naturgasser. Når dette sker, kan maden være gået i gang med at blive fordærvet og skal kasseres.
Posen er smeltet.	<ul style="list-style-type: none"> Forseglingsstrimlen kan være blevet overophedet. Vent altid mindst 20 sekunder, så apparatet kan køle af, inden du vakuumsforsegler en anden pose. Brug poser af FoodSaver®-mærket. FoodSaver®-poser og ruller er specielt designet til FoodSaver®-apparater.
Der suges ikke luft ud af FoodSaver®-opbevaringsboksen.	<ul style="list-style-type: none"> Låget på beholderen skal sidde korrekt på og flugte med beholderen. Sørg for, at du trykker på knappen til tilbehørsapparater.
Hvis du har brug for hjælp:	<ul style="list-style-type: none"> Besøg www.foodsavers.se, og vælg Danmark.

Vedligeholdelse og rengøring af din vakuumsforsegler

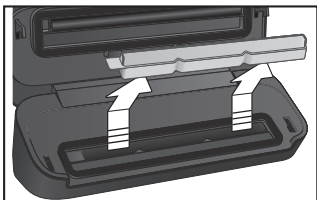
Sådan rengøres apparatet:

Tag netledningen ud af stikkontakten. Apparatet må ikke nedsænkes i vand.

Efterse forseglingslamellerne **G** **H**, og se efter omkring drypbakken **K** for at sikre, at de er fri for fødevarerematerialer. Tør forseglingslamellerne **G** **H** efter behov med en klud med varmt sæbevand. De øverste og nederste forseglingslameller **G** **H** kan fjernes ved rengøring. Rengør med varmt sæbevand.

Den aftagelige drypbakke **K** gør rengøringen nem, når små mængder væske suges ind i vakuumkanalen **I** under vakuumprocessen.

Tøm drypbakken **K** efter hver brug. Vask den af i varmt sæbevand, eller læg den på den øverste hylde i opvaskemaskinen. Lad den tørre grundigt, inden du sætter den tilbage i apparatet.



Sådan opbevares apparatet:

Rengør enheden i henhold til ovenstående anvisninger.

Når enheden er blevet rengjort og har haft tid til at tørre helt, skal du lukke låget og skyde låsemekanismen **E** til den åbne (top-) position **C**. Denne indstilling forhindrer eventuelt unødigt tryk på enhedens indvendige forseglingslameller **G** **H**.

Lad altid lågets låsemekanisme være i den åbne position **C**, når apparatet ikke er i brug. Opbevar aldrig apparatet med låget i positionen DRIFT **D**, eftersom forseglingslamellerne **G** **H** kan presses sammen og forårsage funktionsforstyrrelse.



Garanti

Gem venligst din kvittering, da den skal fremvises ved fremsættelse af eventuelle krav i forbindelse med garantien.

Dette udstyr er omfattet af garantien i to år efter købet, sådan som det er beskrevet i dette dokument.

Hvis udstyret i løbet af denne garantiperiode mod forventning skulle holde op med at fungere på grund af design- eller produktionsfejl, skal du returnere det til købsstedet sammen med købskvitteringen og en kopi af dette garantibevis.

Rettighederne og fordelene ifølge denne garanti er et supplement til dine lovbestemte rettigheder, som ikke bliver påvirket af denne garanti. Kun Acreto AB har ret til at ændre disse betingelser.

I garantiperioden varetager Acreto AB at reparere eller udskifte udstyret eller enhver del af udstyret, som ikke fungerer korrekt, uden krav om betaling, forudsat at:

- du straks underretter købsstedet eller Acreto AB om problemet og
- udstyret ikke er blevet ændret på nogen måde eller udsat for beskadigelse, forkert brug, misbrug, reparation eller ændringer, der er foretaget af en person, der ikke er autoriseret af Acreto AB.

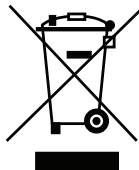
Fejl, der opstår på grund af forkert brug, beskadigelse, misbrug, anvendelse af forkert spænding, naturfænomener, hændelser uden for Acreto ABs kontrol, reparation eller ændringer, der er foretaget af en person, der ikke er autoriseret af Acreto AB eller manglende overholdelse af brugsanvisningerne er ikke dækket af garantien.

Derudover dækkes normalt slid, herunder men ikke begrænset til mindre misfarvning eller ridser, ikke af denne garanti. Rettighederne ifølge denne garanti gælder kun for den oprindelige køber og omfatter ikke kommerciel eller kommunal anvendelse.

Hvis dit udstyr er omfattet af en garanti eller et garantibevis, der kun gælder for det pågældende land, skal du referere til vilkårene og betingelserne for en sådan garanti/et sådant garantibevis i stedet for denne garanti eller kontakte din lokale forhandler for at få flere oplysninger.

Brugte elektriske produkter må ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet. Benyt venligst en genbrugsordning, hvis en sådan findes. Send en e-mail til os på support@acreto.se for at få yderligere oplysninger om genbrug og WEEE.

Acreto AB
Norra Ågatan 10
416 64 Göteborg
Sweden
Tel: +46 31 3000 500
Mail: support@acreto.se
www.foodsavers.se



Viktige Sikkerhedsinstruksjoner

Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de er under oppsyn eller er gitt instruksjoner om bruk på en trygg måte og forstår farene involvert. Barn skal ikke leke med produktet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke foretas av barn uten oppsyn.

Hvis tilførselsslangen er skadet må den erstattes av produsenten, en servicetekniker eller lignende kvalifisert person for å unngå skade.

- Bruk alltid apparatet på en stabil, sikker, tørr og jevn overflate.
- **FORSIKTIG: DETTE FORSEGLINGSAPPARATET ER IKKE FOR KOMMERSIELL BRUK.** Bruk aldri dette apparatet til noe annet enn tiltenkt bruk. Dette apparatet er kun for husholdningsbruk. Ikke bruk apparatet utendørs.
- Dypp aldri noen del av apparatet eller strømkabelen i vann eller annen væske.
- Ikke bruk apparatet hvis det har falt i gulvet eller hvis det har synlige tegn på skader.
- Sørg for at apparatet er slått av og frakoblet strømmettet etter bruk, før rengjøring.
- Ta støpselet ut av stikkontakten for å koble fra. Trekk ikke i ledningen når du tar ut støpselet.
- Ikke bruk en skjøtledning sammen med apparatet.
- Bruk kun tilbehør eller utstyr som er anbefalt av produsenten.
- Når du varmer opp mat i FoodSaver®-poser må du passe på å legge dem i vann ved lave temperaturer under 75 °C (170 °F).
- MAT I POSER KAN TINES, MEN IKKE VARMES OPP IGJEN I MIKROBØLGEOVN. Når du tiner mat i mikrobølgeovnen i FoodSaver®-poser, må du passe på ikke å overstige en maksimumseffekt på 180 watt (innstilling for tining), i maksimalt 2 minutter og en maksimumstemperatur på 70 °C (158 °F).

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONER

FoodSaver®-systemet

Hvorfor vakuumpakke?

Lufteksponering gjør at mat mister næringsverdi og smak og kan også føre til fryseskader. I tillegg gjør luften mange bakterier, mugg- og gjærsopper i stand til å vokse. FoodSaver® vakuumpakkingssystem fjerner luft og lukker smaken og kvaliteten inne. Med et bredt utvalg FoodSaver®-poser og beholdere, kan du nå glede deg over fordelene med en vitenskapelig bevist matlagingsmetode som holder maten fersk opptil fem ganger lengre.

FoodSaver®-systemet sparer tid og penger

- **Bruk mindre penger.** Med FoodSaver®-systemet kan du kjøpe inn stort eller på salg og vakuumpakke maten din i passende porsjoner uten å måtte kaste noe.
- **Spar mer tid.** Lag mat for hele uken, forbered måltider og oppbevar dem i FoodSaver®-poser.
- **Gjør det enkelt å ha selskap.** Lag signaturretten din og annen mat ferdig på forhånd slik at du kan bruke tiden sammen med gjestene dine.
- **Nyt sesongvarer og spesialiteter.** Du kan holde matvarer som fort blir dårlige eller som du sjelden bruker ferske lengre.
- **Kontrollerte porsjoner for slanking.** Vakumpakk fornuftige porsjoner og skriv kalorier og/eller antall gram fett på posen.
- **Beskytt andre ting enn matvarer.** Hold camping- og båtutstyr tørt og organisert når du drar på tur. Beskytt polert sølv mot anløp gjennom å redusere kontakten med luft.

FoodSaver® Tilbehør

Få mest mulig ut av FoodSaver®-apparatet ditt med FoodSaver® poser, beholdere og tilbehør.

FoodSaver® poser og ruller

FoodSaver® poser og ruller har spesielle kanaler som gjør det enklere å fjerne luften effektivt. Konstruksjonen som består av flere lag gjør at de danner en spesielt effektiv barriere mot oksygen og fuktighet og hjelper til med å beskytte mot fryseskader. FoodSaver® poser og ruller kommer i mange forskjellige størrelser.

FoodSaver®-matbeholdere

FoodSaver®-matbeholdere er enkle å bruke og ideelle for å vakuumpakke delikate matvarer, så som muffins og andre bakevarer, væsker og tørrvarer.

FoodSaver® flaskestopper

Bruk FoodSaver® flaskestopper til å vakumere vin, drikker uten kullsyre og oljer. Dette vil forlenge væskens levetid og bevare smaken. Ikke bruk flaskestopperen på plastflasker.

Bestilling

For å bestille FoodSaver®-poser, ruller og tilbehør, se www.foodsaverurope.com og velg din region.

Deler

Se fig. 1

- | | |
|--------------------------------------|--|
| A Vacuumknapp | H Nedre skumforseglingspakning |
| B Forseglingsknapp | I Ekstra bred forseglingsstripe |
| C Åpne | J Vakuumkanal |
| D Bruke | K Fjernbar drypperist |
| E Låsesperre | L Lys for vakuuindikator |
| F Tilbehørsåpning | M Lys for forseglingsindikator |
| G Øvre skumforseglingspakning | N Håndholdt forseglar |

Lag en pose av en FoodSaver®-rull

Henviser til fig. 2:

1. Bruk en saks til å klippe av nok posemateriale fra rullen til å holde innholdet, pluss 75 mm margin. Pass på at du klipper rett.
2. Flytt låsesperren **E** til ÅPNE-posisjonen **C**. Åpne apparatets lokk. Sett den ene enden av posemateriale inn langs forseglingsstripen **I**.
3. Lukk lokket og flytt låsesperren **E** til BRUK-posisjonen **D**.
4. Trykk på forseglingsknappen **B**.
5. Når lyset for forseglingsindikatoren **M** slutter å blinke og forblir lysende, er forsegling ferdig. Flytt låsesperren **E** til ÅPNE-posisjonen **C**, løft lokket og fjern posen.

Nå er du klar til å vakuuforsegle med den nye posen din.

Dette apparatet er kompatibelt med 20 cm brede ruller FSR2002 og 20,7 cm brede (950 ml) poser FSB4802.

Vakuuforsegling med FoodSaver®-poser

Henviser til fig. 3:

1. Plasser gjenstanden(e) i posen, og sørg for at det er minst 75 mm margin mellom posens innhold og toppen av posen.
2. Åpne apparatets lokk og plasser enden av posen i vakuumkanalen **J**.
3. Lukk lokket og flytt låsesperren **E** til BRUK-posisjonen **D**. Begge indikatorlysene vil slå seg på når låsesperren har blitt dyttet helt ned. Press hardt, apparatet vil ikke gå skjøvet.
4. Trykk på vacuumknappen **A** for å starte vakuum- og forseglingsprosessen. Motoren vil fortsette å gå helt til posen er fullstendig tømt for luft og vil så forsegle den automatisk.
5. Når lyset for forseglingsindikatoren **M** slutter å blinke og forblir lysende, flytt låsesperren **E** til ÅPNE-posisjonen **C**, løft lokket og fjern posen.

Merk: La apparatet kjøle seg ned i 20 sekunder etter hver bruk.

Viktige tips:

For å minimere poserester, ikke sett posene for langt inn i apparatet. Sett posene bare rett over kanten på den fjernbare drypperisten.

Bruke FoodSaver®-tilbehør

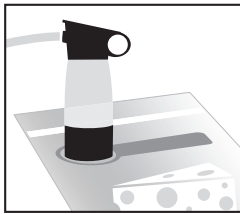
Slik vakuumpakker du glidelåsposer for ferskvarer eller beholdere for ferskvarer:

1. Sett kontaktenden av den håndholdte forsegleren i tilbehørsporten på FoodSaver®-apparatet.
2. Plasser enden av den håndholdte forsegleren over ventilen på tilbehøret og sørg for at den er forsvarlig tilkoblet. Følg instruksjonene som fulgte med FoodSaver®-tilbehøret. Merk: For å vakuumpakke en FoodSaver®-beholder fjerner du beholderen (den gjennomsiktige bunndelen) av forsegleren ved å dra den ned og av den øvre delen. Sett spissen av forsegleren inn i åpningen på beholderen.
3. Trykk på Vakuumpakke og forsegle-knappen.
4. Vakuumpakkeren din vil nå begynne å fjerne luften fra posen og deretter forsegle den. Når fremdriftslysene ikke lenger lyser og det røde forseglingsprosesslyset er slukket, er prosessen ferdig.

Bruk den håndholdte forsegleren til vakuumlidelåsposer

Den håndholdte forsegleren kan brukes med vakuumlidelåsposer.

1. Fyll glidelåsposen og legg den ned flatt med den grå sirkelen opp. Press ut luften, lukk posen $\frac{3}{4}$ igjen og press ut den gjenværende luften før du lukker posen helt igjen.
2. Press den håndholdte forsegleren **N** over den grå sirkelen på posen og trykk på vakuumpakkeknappen **A**.



Oppbevaring, hint og tips

Vakuumpakking og matvaresikkerhet

Vakuumpakkingsprosessen forlenger levetiden til matvarer ved å fjerne mesteparten av luften fra den forseglede beholderen, og på denne måten redusere oksidasjonen som påvirker næringsverdi, smak og kvalitet generelt. Ved å fjerne luft kan man også begrense veksten av mikroorganismer, som kan føre til problemer under visse forhold:

For å bevare mat på en trygg måte er det meget viktig at du opprettholder lave temperaturer. Du kan begrense veksten av mikroorganismer signifikant ved temperaturer på 4 °C og lavere.

Å fryse mat ved -17 °C dreper ikke mikroorganismer, men hindrer videre vekst. Hvis du skal lagre mat over lang tid, må du alltid fryse mat som fort blir dårlig etter at den er vakuumpakket og oppbevare den i kjøleskap etter tining.

Det er viktig å merke seg at vakuumpakking IKKE er en erstatning for hermetisering, og ikke kan reversere nedbrytningen av matvarer. Det kan kun bremse kvalitetsendringen. Det er vanskelig å forutsi hvor lenge matvarer vil beholde smak av topp kvalitet, utseende og konsistens da dette er avhengig av matens alder og tilstand den dagen den ble vakuumpakket.

Viktig: Vakuumpakking er ikke en erstatning for nedkjøling eller frysing. All mat som kan bli dårlig og som krever nedkjøling må fremdeles oppbevares i kjøleskap eller fryser etter vakuumpakking. For å unngå sykdom må ikke poser brukes på nytt etter å ha lagret rått kjøtt, rå fisk eller mat med mye olje/fett. Ikke bruk poser som har vært i mikrobølgeovn eller blitt varmet opp i gryte på nytt.

Tine og varme opp vakuumpakket mat



Tining – tin alltid mat i kjøleskap eller i mikrobølgeovn — ikke tin mat som kan bli dårlig i romtemperatur.

Mat i poser kan tines, men ikke varmes opp igjen i mikrobølgeovn. Når du tiner mat i mikrobølgeovnen i FoodSaver®-poser, må du passe på ikke å overstige en maksimumseffekt på 180 watt (innstilling for tining), i maksimalt 2 minutter og en maksimumstemperatur på 70 °C (158 °F). Du kan også varme opp mat i FoodSaver®-poser ved å legge dem i vann ved lave temperaturer på under 75 °C (170 °F). Følg instruksjonene som fulgte med FoodSaver®-poser.

Retningslinjer for klargjøring

Kjøtt og fisk



For best mulig resultat bør du fryse ned kjøtt og fisk i 1–2 timer før du vakuumpakker i en FoodSaver®-pose. Dette bidrar til å holde kjøttet saftig og garanterer bedre forsegling. Dersom du ikke kan fryse kjøttet eller fisken på forhånd, må du plassere tørkepapir mellom toppen av posen og kjøttet eller fisken (under forseglingsområdet).

Legg et tørkepapir i posen for å absorbere ekstra fuktighet og safter under vakuumpakkingprosessen.

Merk: Storfekjøtt kan se mørkere ut etter vakuumpakking på grunn av at oksygen fjernes. Dette er ikke en indikasjon på at kjøttet er blitt dårlig.

Harde oster



Vakuumpakk osten hver gang du har brukt den, så holder den seg fersk. Lag en ekstra lang FoodSaver®-pose, med 25 mm posemateriale for hver gang du planlegger å åpne og forsegle den igjen, i tillegg til 75 mm som du alltid har mellom innholdet og forseglingen.

Klipp av den forseglede kanten og ta ut osten. Når du er klar til å forsegle osten igjen, legger du den bare i posen og lukker den.

Viktig: På grunn av risikoen for anaerobiske bakterier, skal myke oster aldri vakuumpakkes.

Grønnsaker



Grønnsaker må forvelles før vakuumpakking. Det stopper enzymet som kan føre til tap av smak, farge og konsistens.

For å forvelle grønnsaker, legger du dem i kokende vann eller i mikrobølgeovnen til de er kokte, men fremdeles harde. Hvor lang tid det tar å forvelle varierer. Fra 1 til 2 minutter for bladgrønnsaker og erter: 3 til 4 minutter for sukkererter, oppskåret squash eller brokkoli: 5 minutter for gulrøtter: og 7 til 11 minutter for maiskolbe. Etter forvelling legg grønnsakene i kaldt vann for å stoppe kokeprosessen. Til slutt tørker du grønnsakene med et håndkle før vakuumpakking.

Merk: Noen matvarer (herunder brokkoli, rosenkål, kål, blomkål, grønnkål og kålrot) avgir gasser naturlig under lagring. De må derfor alltid oppbevares i fryseren etter forvelling.

Når grønnsaker skal frysas, er det best å forhåndsfryste dem i 1–2 timer, eller til de er stivfrosne. For å fryse grønnsaker i individuelle porsjoner, legg dem først på en bakeplate og sprø dem ut slik at de ikke berører hverandre. Dette forhindrer at de fryser sammen i en klump. Når de er frosset, fjerner du dem fra bakeplaten og vakuumpakker dem i en FoodSaver®-pose. Når de er vakuumpakket, legger du dem tilbake i fryseren.

Viktig: På grunn av risikoen av anaerobiske bakterier, skal fersk sopp, løk og hvitløk aldri vakuumpakkes.

Bladgrønnsaker



For å oppnå best mulig resultat, bør du bruke en beholder til å oppbevare bladgrønnsaker. Vask grønnsakene først og tørk dem deretter med et håndkle eller i en salatslynge. Etter at de er tørket, legger du dem i en beholder og vakuumpakker som normalt. Oppbevares i kjøleskap.

Frukt



Når myke frukter eller bær skal frysas, er det best å forhåndsfryste dem i 1-2 timer, eller til de er stivfrosne. For å fryse frukt i individuelle porsjoner, legg dem først på en bakeplate og sprø dem ut slik at de ikke berører hverandre. Dette forhindrer at de fryser sammen i en klump. Når de er frosset, fjerner du dem fra bakeplaten og vakuumpakker dem i en FoodSaver®-pose.

Når de er vakuumpakket, legger du dem tilbake i fryseren. Du kan også vakuumpakke porsjonspakker med frukt for baking, eller ferdig blandet så du kan lage en enkel fruktsalat året

rundt. Ved oppbevaring i kjøleskap, anbefaler vi å bruke en FoodSaver®-beholder.

Bakervarer



Når du skal vakuumpakke myke og luftige bakervarer, anbefaler vi å bruke en FoodSaver®-beholder, slik at de holder på fasongen. Hvis du bruker en pose, må de forhåndsfryses i 1–2 timer eller til de er stivfrosne. Hvis du vil spare tid, lag kakedeig, paibunner, hele paier, eller bland sammen tørre ingrediensene på forhånd og vakuumpakk for senere bruk.

Kaffe og matvarer i pulverform



For å unngå at matpartikler suges inn i vakuumpumpen, kan du plassere et kaffefilter eller papirhåndkle øverst i posen eller beholderen før vakuumpakking. Du kan også vakuumpakke mat som er i sin opprinnelige innpakning i en

FoodSaver®-pose eller et universalt FoodSaver®-lokk med den opprinnelige beholderen.

Væsker



Før du vakuumpakker væsker, f.eks. suppe eller kraft, må den forhåndsfryses i en kasserolle, en brødform eller en isbitform. Fjern frosne væsker fra kasserollen og vakuumpakk i en FoodSaver®-pose. Du kan stable disse frosne pakkene i fryseren.

Når du vil bruke væsken, skjærer du bare av et hjørne på posen og plasserer den i en mikrobølgeovn eller i vann som småkoker med lavere temperatur enn 75 °C (170 °F).

Hvis du vil vakuumpakke drikker uten kullsyre, kan du bruke en FoodSaver®-flaskestopper med den opprinnelige beholderen.

Det må være minst 25 mm mellomrom mellom innholdet og bunnen av flaskestopper-tilbehøret. Du kan forsegle flasken igjen etter hver gangs bruk.

Forhåndspreparerte måltider, rester og smørbrød



Du kan oppbevare forhåndstilberedte måltider, rester og smørbrød på en effektiv måte i FoodSaver®-beholdere som er enkle å stable. De tåler mikrobølgeovn, kan vaskes på den øvre hyllen i oppvaskmaskin og leveres med en tilpasset adapter.

De lette beholderne er klare til å tas med på jobb, skolen eller campingturer.

Snacks



Snacks holder seg ferskere lenger hvis du vakuumpakker dem. For best mulig resultater bør du bruke en FoodSaver®-beholder til ting som kan knuses, f.eks. kjeks.

Problemløsning

Problem	Løsning
Forseglingslyset blinker.	<ul style="list-style-type: none"> • Apparatet er overopphetet. Vent alltid 20 sekunder mellom hver vakuumpakking. • Under intensiv bruk slås apparatet av automatisk, og forseglingslyset blinker. Vent i flere minutter for å la apparatet kjøle seg ned. • Vakuumpumpen har vært i drift i mer enn 120 sekunder. Under intensiv bruk slås apparatet av automatisk, og forseglingslyset blinker.
Vakuumpumpen kjører, men apparatet trekker ikke luft fra posen.	<ul style="list-style-type: none"> • Hvis du lager en pose fra rullen, må du sørge for at den ene enden er forseglet. Juster posen og prøv på nytt. Sjekk at den åpne enden av posen er plassert i vakuumkanalen. • Kontroller om det er skrukker langs forseglingsstripen på posen. For å forhindre skrukker under forsegling, må du strekke posen forsiktig ut og holde den flatt mens du plasserer den i vakuumkanalen. • Åpne enheten og kontroller at det ikke er fremmedlegemer, skitt eller matbiter på de øvre eller nedre pakningene.
Posen er ikke skikkelig forseglet.	<ul style="list-style-type: none"> • Pass på at apparatet er slått på. • Det er for mye væske i posen. Frys den før du vakuumpakker. • Kontroller om det er matrester rundt forseglingsområdene. Hvis du finner matrester, må du rengjøre pakningene. • Posen har skrukker – for å forhindre skrukker under forsegling må du strekke posen forsiktig ut og holde den flatt mens du plasserer den i vakuumkanalen. • Enheten er overopphetet. Vent noen minutter til den er nedkjølt.
Ingen lys på kontrollpanelet.	<ul style="list-style-type: none"> • Påse at apparatet er koblet til hovedstrømnettet og slått på. • Pass på at sperren er dratt helt ned til «drift»-posisjonen.
Ingenting skjer når vakuuminnduet er lukket.	<ul style="list-style-type: none"> • Påse at apparatet er koblet til hovedstrømnettet og slått på. • Pass på at sperren er dratt helt ned til «drift»-posisjonen.
Kan ikke sette inn posen i vakuumforsegleren.	<ul style="list-style-type: none"> • Påse at det er nok posemateriale til å nå midten av dryppristen. Sørg alltid for at det er omtrent 75 mm ekstra plass, slik at posen kan pakkes tett rundt maten. • Strekk posen forsiktig ut så den er flat når du setter den inn i vakuumkanalen. Påse at enden av posen krølles ned i vakuumkanalen.
Luften ble fjernet fra posen, men det har kommet luft inn på nytt.	<ul style="list-style-type: none"> • Undersøk forseglingen. Skrukker langs forseglingen kan føre til at luft slipper inn i posen. For å forhindre skrukker under forsegling må du strekke posen forsiktig ut og holde den flatt mens du plasserer den i vakuumkanalen. • Fuktighet eller matrester (for eksempel saft, fett, smuler, pulver) langs tetningen forhindrer at posen forsegles skikkelig. Skjær et hull i posen, tørk av den øverste delen av innsiden og forsegle på nytt. • Skarpe matvarer kan ha stukket hull på posen. Bruk en ny pose hvis hull har oppstått. Pakk inn skarpe matvarer i et mykt materiale, for eksempel et papirhåndkle, og vakuumpakk på nytt. • Det kan ha oppstått gjæring eller utslipp av naturgasser fra innsiden av maten. Når dette skjer, har kanskje maten begynt å bli fordervet, og du må kaste den.
Posen har smeltet.	<ul style="list-style-type: none"> • Forseglingsstripen har kanskje blitt for varm. Etter vakuumpakking må du alltid vente i minst 20 sekunder, slik at apparatet kan kjøles ned, før du vakuumpakker noe annet. • Bruk FoodSaver®-merkede poser, FoodSaver®-poser og ruller er spesielt utviklet for FoodSaver®-apparater.
FoodSaver®-beholderen tømmes ikke for luft.	<ul style="list-style-type: none"> • Lokket på beholderen må være riktig plassert og på linje med beholderen. • Sørg for at du trykker på tilbehørsknappen.
Hvis du trenger mer hjelp:	<ul style="list-style-type: none"> • Gå til www.foodsavers.se og velg Norge.

Vedlikehold og rengjøring av din håndholdte forsejler

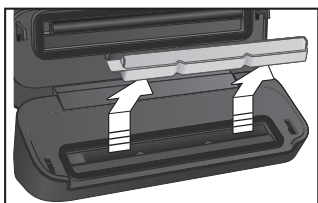
For å rengjøre apparatet:

Fjern strømledningen fra strømuttaket. Ikke senk apparatet ned i væske.

Pass på at forsejlingspakningene **G** **H** og området rundt drypperisten **K** er uten matrester. Tørk av forsejlingspakningene **G** **H** med varmt såpevann dersom det er nødvendig. Øvre og nedre forsejlingspakning **G** **H** kan fjernes for rengjøring. Vask med varmt såpevann.

Den avtakbare drypperisten **K** gjør det enkelt å rengjøre når små mengder væske blir trukket inn i vakuumskanalen **J** under vakuumsprossen.

Tøm drypperisten **K** etter hver gangs bruk. Vask med varmt såpevann eller i øverste del av oppvaskmaskinen. Tørk grundig før du setter den inn i apparatet igjen.



Oppbevaring av apparatet:

Vask enheten nøye som vist ovenfor.

Etter at enheten har blitt vasket og tørket fullstendig, lukk lokket og flytt låsesperren **B** til åpen (topp)-posisjonen **C**. Denne innstillingen hindrer at det blir lagt uønsket trykk på enhetens innvendige pakninger **G** **H**.

La alltid lokksperren stå i åpne-posisjonen **C** når den ikke er i bruk. La den aldri stå BRUK-posisjonen **D**, siden pakningen **G** **H** kan bli presset sammen, og enheten kan slutte å fungere på riktig måte.



Garanti

Ta vare på kvitteringen. Du trenger den dersom du vil benytte deg av garantien.

Dette apparatet har en garanti på to år etter kjøpsdato, som beskrevet i dette dokumentet.

Dersom apparatet slutter å fungere i løpet av garantiperioden på grunn av en design- eller produksjonsfeil, ta apparatet med tilbake til kjøpsstedet sammen med kvitteringen og en kopi av denne garantien.

Rettighetene og fordelene under denne garantien kommer i tillegg til dine lovfestede rettigheter, som ikke påvirkes av denne garantien. Det er bare Acreto AB som har rett til å endre disse vilkårene.

Acreto AB påtar seg, i garantiperioden, å reparere eller erstatte apparatet eller en del av apparatet som ikke fungerer som det skal, kostnadsfritt, gitt at:

- du raskt gir beskjed til kjøpsstedet eller Acreto AB om problemet, og
- apparatet ikke har blitt endret på noen måte eller utsatt for skade, feil bruk, misbruk, reparasjoner eller ombygging utført av noen andre enn personer autorisert av AcretoAB

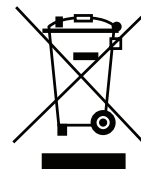
Feil som inntreffer på grunn av feil bruk, skade, misbruk, bruk med feil spenning, naturulykker, hendelser utenfor Acreto AB kontroll, reparasjoner eller ombygging utført av noen andre enn personer autorisert av Acreto AB eller unnlatelse å følge bruksinstruksjonene, dekkes ikke av denne garantien.

I tillegg dekkes ikke normal slitasje, inkludert, men ikke begrenset til, mindre misfarging og riper, av denne garantien.

Rettighetene under denne garantien skal kun gjelde for den opprinnelige kjøperen og skal ikke utvides til kommersielt eller offentlig bruk. Hvis apparatet ditt inkluderer et landsspesifikt garantiark, se vilkårene i en slik garanti i stedet for denne garantien, eller ta kontakt med din lokale autoriserte forhandler for mer informasjon.

Elektriske produkter skal ikke avhendes sammen med husholdningsavfall. Lever elektriske produkter på en miljøstasjon. Send oss en e-post på support@acreto.se for mer informasjon om resirkulering og WEEE.

Acreto AB
Norra Ågatan 10
416 64 Göteborg
Sweden
Tel: +46 31 3000 500
Mail: support@acreto.se
www.foodsavers.se





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 2060

ES/PT: Oster Electrodomésticos Ibérica, S.L.
C/ Basauri 17 Edificio Valrealty
B Planta Baja Derecha 28023
La Florida (Aravaca)
Madrid, España
Tel: 902 051 506

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 consulter le site web.
Para más información de servicio, por favor visite nuestra página web.

www.foodsavereurope.com

© 2019 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