



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

Fax: +44 (0)20 8947 8272

Email: enquiriesEurope@jardencs.com
UK - Free phone Customer Service Helpline
- 0800 052 3615

For replacement bags and rolls please call
- 0870 060 1855

Oster Electrodomésticos Ibérica SL
Oficina N 37, C/ Diego de León 47
28006 Madrid, España
Tel. 918 388 562
Fax. 918 388 564

Atención al cliente: 902 051 056

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

 N° Indigo 0 800 82 08 17

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

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



© 2008 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions. All rights reserved. Imported and distributed by Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, London SW19 4DT, United Kingdom. Printed in PRC

© 2008 Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions. Tous droits réservés. Importé et distribué par Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, London SW19 4DT, United Kingdom. Imprimé en RPC

126278
V2040/2240/2860I08MLRG1
9100060001717



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



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

Important Safeguards & Tips

(English)

Important Safeguards

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

1. Do not use the appliance on wet or hot surfaces, or near a heat source.
2. Do not immerse any part of the appliance, power cord or plug in water or other liquid.
3. To disconnect, unplug the power cord from the electrical outlet. Do not disconnect by pulling on the cord.
4. Do not operate the appliance with a damaged power cord or plug. Do not operate the appliance if it malfunctions or is in any way damaged. If the cord or the appliance is damaged, it must be returned to an authorised service center.
5. Do not use an extension cord with the appliance.
6. Use only accessories or attachments recommended by Jarden Consumer Solutions.
7. Use the appliance only for its intended use.
8. Closely supervise children when using any electrical appliance. Do not allow the appliance to be used as a toy.
9. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
10. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
11. When not in use or when cleaning unplug cord from power outlet.

For Household
Use Only

**SAVE THESE
INSTRUCTIONS**

Important Tips

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

Welcome to the FoodSaver™ Vacuum Packaging System

Table of Contents

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

Why Vacuum Package?

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

The FoodSaver™ System Saves Time and Money

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

- **Make entertaining easy.**

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

- **Enjoy seasonal or specialty foods.**

Keep highly perishable or infrequently used items fresh longer.

- **Control portions for dieting.**

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

- **Protect non-food items.**

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

Guidelines for Vacuum Packaging

Vacuum Packaging and Food Safety

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

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

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

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

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

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

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

Food Preparation and Reheating Tips

Thawing and Reheating Vacuum Packaged Foods

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

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

Preparation Guidelines for Meat and Fish:

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

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

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

Preparation Guidelines for Hard Cheeses:

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

IMPORTANT: Soft cheeses should never be vacuum packaged.

Preparation Guidelines for Vegetables

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

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

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

Guidelines for Vacuum Packaging (Cont.)

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

IMPORTANT: Fresh mushrooms should never be vacuum packaged.

Preparation Guidelines for Leafy Vegetables:

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

Preparation Guidelines for Fruits:

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

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

Preparation Guidelines for Baked Goods:

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

Preparation Guidelines for Coffee and Powdery Foods:

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

Preparation Guidelines for Liquids:

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

Preparation Guidelines for Snack Foods:

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

Vacuum Packaging Non-Food Items

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

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

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

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

Storage Guide | Meat, Cheese, Vegetables, Fruits

Follow preparation guidelines on pages 4 and 5.

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

Storage Guide | Baked Goods, Coffee, Snacks

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

Care, Cleaning & Troubleshooting

Care and Cleaning

The FoodSaver™ Appliance

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

FoodSaver™ Bags

1. Wash bags in warm water using a mild dishwashing soap.
 2. To wash bags in dishwasher, turn bags inside out and spread them over top rack of dishwasher, so entire surface is exposed to the washing water.
 3. Allow bags to dry thoroughly before reusing.
- IMPORTANT:** To avoid possible illness, do not reuse bags after storing raw meat, raw fish or greasy foods. Do not reuse bags that have been microwaved or simmered.

FoodSaver™ Canisters

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

Troubleshooting

Nothing happens when I try to vacuum package:

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

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

To keep your appliance from overheating:

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

Keep lid open before vacuum packaging.

Air is still in the bag:

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

Troubleshooting & Plug Fitting

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

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

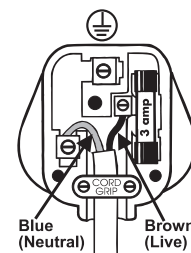
The bag melts:

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

Fitting of a plug - for U.K. and Ireland only

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

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



NOTE: If the terminals in the plug are not marked or if you are unsure or in doubt about the installation of the plug please contact a qualified electrician. If a 13A 3-pin plug is fitted, it must be an ASTA approved plug, conforming to BS1363 standard. Replacement 3A fuses must be BSI or ASTA BS1362 approved.

This product is fitted with a 13A plug complying to BS1363. If this plug is unsuitable or needs to be replaced, please note the following: The wires in the mains lead are coloured as such:

BROWN - LIVE
BLUE - NEUTRAL

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

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

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

DO NOT CONNECT either of these wires to the earth terminal in the plug. The earth terminal plug is marked with the letter "E", or with the earth symbol, ⚡ or coloured GREEN, or GREEN and Yellow.

Guarantee

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Consignes et conseils importants

(Français)

Consignes Importantes

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

1. Ne faites fonctionner l'appareil ni sur une surface humide ou chaude ni près d'une source de chaleur.
2. N'immergez pas d'éléments de l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans un autre liquide.
3. Sortez la fiche de la prise pour débrancher l'appareil. Ne tirez pas sur le cordon d'un coup sec.
4. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé(e), s'il a mal fonctionné ou a été abîmé d'une façon quelconque. Si le cordon ou l'appareil est endommagé, il doit être retourné à un centre de service agréé.
5. Ne pas utiliser de cordon de rallonge avec l'appareil.
6. Utilisez uniquement les accessoires et les extensions recommandés par Jarden Consumer Solutions.
7. N'employez l'appareil qu'aux usages prévus.
8. Redoublez de vigilance quand un enfant se sert d'un appareil électrique. Interdisez formellement aux enfants d'utiliser l'appareil comme jouet.
9. Si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant, son réparateur agréé ou une personne jouissant d'une qualification similaire de manière à éviter tout danger.
10. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dépourvues de l'expérience et du savoir nécessaires, à moins qu'elles ne soient encadrées par une personne responsable de leur sécurité qui leur explique comment utiliser l'appareil. Les enfants devraient être surveillés pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
11. Débranchez l'appareil de la prise murale si vous voulez le nettoyer ou si vous ne l'utilisez pas.

Pour l'usage domestique
seulement

GARDEZ CES INSTRUCTIONS

Conseils Importants

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

Bienvenue dans le système d'emballage sous vide FoodSaver™

Table des matières

Consignes et conseils importants	11
Bienvenue dans le système d'emballage sous vide FoodSaver™	12
Directives générales d'emballage sous vide	13
Guide de conservation	15
Soins, entretien et dépannage	17
Dépannage & Garantie	18

Pourquoi emballer sous vide?

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

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

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

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

Directives générales d'emballage sous vide

Emballage sous vide et salubrité

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

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

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

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

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

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

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

Conseils de préparation et de réchauffage

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

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

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

Préparation de la viande et du poisson:

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

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

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

Préparation des fromages à pâte dure:

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

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

Préparation des légumes:

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

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

Directives générales d'emballage sous vide (Suite)

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

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

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

Préparation des légumes-feuilles:

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

Préparation des fruits:

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

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

Préparation des produits de boulangerie:

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

Préparation du café et des aliments en poudre:

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

Préparation des liquides:

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

Préparation des collations:

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

Emballage des articles non comestibles

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

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

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

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

Conservation | Viandes, fromages, légumes et fruits

Voyez les directives de préparation des pages 13 et 14

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

Conservation | Produits de boulangerie, café et collations

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

Soins, entretien et dépannage

Soins et entretien

Soude-sac FoodSaver™

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

Les sacs FoodSaver™

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

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

Contenants FoodSaver™

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

Dépannage

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

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

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

Pour éviter que l'appareil surchauffe:

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

Gardez le couvercle ouvert entre opérations.

Tout l'air n'a pas été évacué:

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

Dépannage et Garantie

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

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

Le sac fond:

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

Garantie

Veillez conserver votre ticket de caisse, il vous sera demandé lors de toute réclamation sous garantie.

Cet appareil est garanti 2 ans à partir de la date d'achat, comme indiqué dans le présent document.

Dans le cas peu probable d'une panne résultant d'un défaut de conception ou de fabrication au cours de la période de garantie, veuillez rapporter l'appareil au magasin où vous l'avez acheté avec votre ticket de caisse et une copie de cette garantie.

Vos droits statutaires ne sont aucunement affectés par cette garantie. Seul Holmes Products (Europe) Ltd. (« Holmes ») peut modifier ces dispositions.

Holmes s'engage à réparer ou remplacer gratuitement, pendant la période de garantie, toute pièce de l'appareil qui se révèle défectueuse sous réserve que :

- vous avertissiez rapidement le magasin ou

Holmes du problème ; et

- l'appareil n'ait pas été altéré de quelque manière que ce soit ou endommagé, utilisé incorrectement ou abusivement, ou bien réparé ou altéré par une personne autre qu'une personne agréée par Holmes Products Europe.

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

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

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

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

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



Wichtige Sicherheitshinweise & Tipps

(Deutsch)

Wichtige Sicherheitshinweise

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

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

Nur für den Gebrauch im Haushalt

**BITTE BEWAHREN
SIE DIESE ANLEITUNG AUF**

Wichtige Tipps

1. Vakuumverpacken ist KEIN Ersatz für den Prozess des Erhitzens bei der Konservenfabrikation. Verderbliche Lebensmittel müssen weiterhin im Kühlschrank aufbewahrt oder eingefroren werden.

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

Willkommen beim FoodSaver™-Vakuumverpackungssystem

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitshinweise & Tipps	19
Willkommen beim FoodSaver™- Vakuumverpackungssystem	20
Richtlinien für Vakuumverpackung	21
Leitfaden zum Verpacken von Lebensmitteln	23
Pflege, Reinigung & Fehlersuche und - beseitigung	25
Fehlersuche und - beseitigung & Garantie	26

Warum Vakuumverpackung?

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

Das FoodSaver™-System spart Zeit und Geld

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

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

Richtlinien für Vakuumverpackung

Vakuumverpackung und Lebensmittelschutz

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

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

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

Bakterien – Kann zu unangenehmen Gerüchen, Verfärbungen und/oder einer weichen oder schleimigen Konsistenz führen. Schimmel kann sich unter den richtigen Clostridium botulinum (der Organismus, der Lebensmittelvergiftungen hervorruft) Umständen auch ohne Luft bilden und in manchen Fällen nicht durch Geruch oder Geschmack festgestellt werden. Obwohl dies in den seltensten Fällen auftritt, kann das sehr gefährlich sein.

Beim Konservieren von Lebensmitteln ist das Beibehalten niedriger Temperaturen sehr wichtig. Das Wachstum von Mikroorganismen wird bei Temperaturen von 4 °C und darunter bedeutend reduziert. Das Einfrieren bei -17 °C tötet Mikroorganismen nicht ab, hemmt aber deren Wachstum. Zur Langzeitlagerung frieren Sie grundsätzlich sämtliche vakuumverpackten Lebensmittel ein, die leicht verderben können, und nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren.

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

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

Lebensmittelzubereitung und Hinweise beim Wiederaufwärmen

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

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

Zubereitungs-Richtlinien für Fleisch und Fisch:

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

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

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

Zubereitungsrichtlinien für Hartkäse:

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

WICHTIG: Weichkäse sollte niemals vakuumverpackt werden.

Zubereitungsrichtlinien für Gemüse:

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

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

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

Richtlinien für Vakuumverpackung (Forts.)

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

WICHTIG: Frische Pilze sollten niemals vakuumverpackt werden.

Zubereitungsrichtlinien für Blattgemüse:

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

Zubereitungsrichtlinien für Obst:

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

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

Zubereitungshinweise für Backwaren:

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

Zubereitungshinweise für Kaffee und pulverförmige Lebensmittel:

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

Zubereitungsrichtlinien für Flüssigkeiten:

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

Zubereitungshinweise für Snacks:

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

Vakuumverpacken von nicht essbaren Gegenständen

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

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

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

Leitfaden zur Lagerung | Fleisch, Käse, Gemüse, Obst

Befolgen Sie die Zubereitungsrichtlinien von Seite 21 und 22.

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

Leitfaden zur Lagerung | Backwaren, Kaffee, Snacks

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

Pflege, Reinigung & Fehlersuche und -beseitigung

Pflege und reinigung

Das FoodSaver™ Gerät

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

FoodSaver™ Beutel

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

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

FoodSaver™ -Vorratsbehälter

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

Fehlersuche und -beseitigung

Es passiert nichts, wenn ich das Vakuumverpacken versuche:

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

Hinweis: Das Gerät schaltet bei Überhitzung automatisch ab.

Um Ihr Gerät vor Überhitzung zu schützen:

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

Es befindet sich noch immer Luft im Beutel:

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

Fehlersuche und -beseitigung & Garantie

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

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

Die Tüte schmilzt:

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

Garantie

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

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

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

Die aus dieser Garantie erwachsenden Ansprüche und Leistungen sind als Ergänzung zu Ihren gesetzlichen Ansprüchen anzusehen. Diese werden

von dieser Garantie nicht beeinträchtigt. Diese Bedingungen können ausschließlich durch Holmes Products (Europe) Ltd. ("Holmes") geändert werden.

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

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

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

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

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

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

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



Precauciones Importantes & Consejos

(Español)

Precauciones Importantes

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

1. No utilice el aparato sobre superficies calientes o húmedas, ni cerca de una fuente de calor.
2. No sumerja ninguna parte del aparato, ni el cable de alimentación ni el enchufe en agua u otros líquidos.
3. Para desconectarlo, desenchufe el cable de alimentación de la toma de electricidad. No lo desconecte tirando del cable.
4. No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. No utilice el aparato si no funciona bien o está estropeado de algún modo. Si el cable o el aparato están estropeados, debe devolverlos a un centro de servicio autorizado.
5. No utilice ningún cable alargador con el aparato.
6. Utilice sólo los accesorios o complementos recomendados por Jarden Consumer Solutions.
7. Utilice solo el aparato para su uso previsto.
8. Supervise atentamente a los niños cuando utilice cualquier aparato eléctrico. El aparato no debe utilizarse como un juguete.
9. Si el cable de alimentación está dañado, deberá sustituirlo el fabricante o el agente de servicio correspondiente, o bien una persona cualificada para este trabajo. De esta forma se evitarán riesgos.
10. Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de la experiencia o los conocimientos necesarios para ello, a no ser que hayan sido supervisados o hayan recibido instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Vigile a los niños y no permita que jueguen con el aparato.
11. Cuando no utilice el aparato o cuando lo limpie, desconecte el cable de la toma de corriente.

Sólo para
uso doméstico

**GUARDE ESTAS
INSTRUCCIONES**

Consejos Importantes

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

Bienvenido al sistema de empaquetado al vacío FoodSaver™

Tabla de contenido

Precauciones Importantes & Consejos	27
Bienvenido al sistema de empaquetado al vacío FoodSaver™	28
Pautas para el empaquetado al vacío	29
Guía para el almacenamiento de alimentos	31
Cuidado, Limpieza & Solución de problemas	33
Solución de problemas & Garantía	34

Motivos para empaquetar al vacío

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

El sistema FoodSaver™ permite ahorrar tiempo y dinero

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

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

Pautas para el empaquetado al vacío

Empaquetado al vacío y seguridad de los alimentos

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

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

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

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

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

IMPORTANTE: El empaquetado al vacío NO sustituye la refrigeración ni la congelación. Todos los alimentos perecederos que requieran refrigeración se deben seguir refrigerando o congelando después de empaquetarlos al vacío.

Consejos para la preparación y el recalentamiento de los alimentos

Descongelar y recalentar alimentos empaquetados al vacío

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

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

Pautas de preparación para la carne y el pescado:

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

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

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

Pautas de preparación para quesos fuertes:

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

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

Pautas de preparación para las verduras:

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

Pauta para e empaquetado al vacío (Continuación.)

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

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

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

Pautas de preparación para las verduras con hojas:

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

Pautas de preparación para la fruta:

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

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

Pautas de preparación para alimentos horneados:

Para empaquetar al vacío alimentos horneados esponjosos, recomendamos que utilice un contenedor FoodSaver™ de modo que mantengan su forma. Si utiliza

una bolsa, precongela durante 1-2 horas o hasta que estén completamente congelados. Para ahorrar tiempo, haga masa de galletas, moldes de tortas precocidas sin hornear, tartas enteras, o mezcle ingredientes secos por adelantado y empaquételos para usarlos después.

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

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

Pautas de preparación para los líquidos:

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

Pautas de preparación para aperitivos:

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

Empaquetado al vacío de artículos no comestibles

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

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

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

Para mantener los kits de emergencia secos y a salvo, empaquete al vacío los paquetes de bengalas, las baterías, las linternas, las cerillas, las velas y otros artículos de primera necesidad. Podrá guardar los artículos de emergencia, secos y organizados, en su casa, coche o barco.

Guía de almacenamiento | Carne, queso, verdura, fruta

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

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

Guía de almacenamiento | Productos de panadería, Café, Aperitivos

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

Cuidado, Limpieza & Solución de problemas

Cuidado y Limpieza

El aparato FoodSaver™

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

Bolsas FoodSaver™

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

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

Contenedores FoodSaver™

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

Solución de problemas

No sucede nada cuando intento empaquetar al vacío:

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

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

Para evitar que el aparato se sobrecaliente:

Espere como mínimo 20 segundos para que el aparato se enfríe antes de empaquetar al vacío otro artículo.

Mantenga la tapa abierta antes de empaquetar al vacío.

Todavía hay aire en la bolsa:

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

Solución de problemas & Garantía

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

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

La bolsa se derrite:

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

garantía

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

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

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

Los derechos y ventajas de esta garantía son adicionales a sus derechos estatutarios, que no se verán afectados por esta garantía. Sólo Holmes

Products (Europe) Ltd. ("Holmes") tiene derecho a cambiar estos términos.

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

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

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

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

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

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

Holmes Products (Europe) Limited

1 Francis Grove

London

SW19 4DT

Reino Unido



Precauzioni Importanti & Consigli

(Italiano)

Precauzioni Importanti

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

1. Non utilizzare l'apparecchiatura su una superficie umida o calda, né accanto ad una sorgente di calore.
2. Non immergere alcun componente dell'apparecchiatura, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in altri liquidi.
3. Per scollegarla, disinserire il cavo di alimentazione dalla presa elettrica. Non tirare il cavo.
4. Non utilizzare l'apparecchiatura se il cavo di alimentazione e/o la spina sono danneggiati. Non utilizzare l'apparecchiatura se esibisce un funzionamento anomalo o appare danneggiata. Se il cavo dell'apparecchiatura è danneggiato, restituire l'unità ad un centro di assistenza autorizzato.
5. Non utilizzare una prolunga con l'apparecchiatura.
6. Utilizzare solo accessori consigliati da Jarden Consumer Solutions.
7. Utilizzare l'apparecchiatura solo nel modo inteso.
8. Sorvegliare attentamente i bambini che utilizzano un'apparecchiatura elettrica. Questa apparecchiatura non è un giocattolo.
9. Al fine di evitare rischi, qualora il cavo di alimentazione fosse danneggiato, deve essere riparato dalla casa produttrice, da un tecnico autorizzato o da una persona con simili qualifiche.
10. Questa unità non è intesa per l'uso da parte di persone (bambini compresi) aventi ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, inesperte o incompetenti, tranne nei casi in cui abbiano ricevuto istruzioni o formazione in merito all'uso dell'unità da parte di una persona responsabile della loro incolumità. Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con questa unità.
11. Disinserire il cavo di alimentazione dalla presa elettrica quando non si utilizza l'unità o prima della pulizia.

Solo per uso domestico

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Suggerimenti importanti

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

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

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

Sistema di confezionamento sottovuoto FoodSaver™

Indice

Precauzioni Importanti & Consigli	35
Sistema di confezionamento sottovuoto FoodSaver™	36
Istruzioni per il confezionamento sottovuoto	37
Guida per la conservazione degli alimenti	39
Cura, Pulizia & Risoluzione di problemi eventuali	41
Risoluzione di problemi eventuali & Garanzia	42

Perché confezionare sottovuoto?

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

Il sistema FoodSaver™ fa risparmiare tempo e denaro

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

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

Istruzioni per il confezionamento sottovuoto

Confezionamento sottovuoto e sicurezza degli alimenti

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

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

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

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

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

Suggerimenti per la preparazione dei cibi e per il riscaldamento

Scongellamento e riscaldamento di prodotti alimentari confezionati sottovuoto

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

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

Istruzioni per la preparazione di carne e pesce:

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

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

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

Istruzioni per la preparazione di formaggi a pasta dura:

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

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

Istruzioni per la preparazione di verdure:

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

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

Confezionamento sottovuoto e sicurezza degli alimenti (segue)

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

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

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

Istruzioni per la preparazione di verdure in foglia

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

Istruzioni per la preparazione della frutta

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

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

Istruzioni per la preparazione di prodotti da forno

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

Istruzioni per la preparazione di caffè e prodotti farinosi

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

Istruzioni per la preparazione di liquidi

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

Istruzioni per la preparazione di spuntini e merendine

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

Confezionamento sottovuoto di prodotti non alimentari

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Cura, Pulizia & Risoluzione di problemi eventuali

Cura E Pulizia

L'apparecchiatura FoodSaver™

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

Buste FoodSaver™

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

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

Contenitori FoodSaver™

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

Risoluzione di problemi eventuali

Non succede nulla tento di applicare it sottovuoto:

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

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

Per impedire il surriscaldamento dell'apparecchiatura:

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

Tenere aperto il coperchio prima del confezionamento sottovuoto.

Presenza d'aria nella busta:

1. Verificare che l'estremità aperta della busta sia adagiata completamente nel canale del sottovuoto. Se il bordo di una busta fuoriesce dal canale, la busta non sarà sigillata correttamente.
2. Esaminare la busta per identificare eventuali perdite. Per trovare una perdita, sigillare la busta con l'aria, immergerla in acqua e applicarvi pressione. La formazione di bolle indica una perdita. In tal caso, gettarla e utilizzare una nuova busta.
3. Se si utilizza una busta FoodSaver™ di misura personalizzata, verificarne la chiusura ermetica. Un'arricciatura lungo il bordo sigillato può causare perdite e infiltrazioni d'aria. Tagliare la busta e risigillarla.

Risoluzione di problemi eventuali & Garanzia

4. Non creare sigillature proprie sui lati delle buste FoodSaver™. Le buste sono realizzate con una speciale sigillatura laterale, completamente ermetica fino al bordo più esterno. La creazione di sigillature laterali può causare perdite e infiltrazioni d'aria.

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

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

La busta si fonde:

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

Garanzia

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

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

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

una copia di questo certificato di garanzia.

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

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

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

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

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

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

I prodotti elettrici vanno smaltiti separatamente dai rifiuti domestici. Consegnarli ad un centro di riciclaggio, se disponibile. Scrivere a enquiriesEurope@jardencs.com per istruzioni sul riciclaggio e



informazioni sulla direttiva RAEE.

Holmes Products (Europe) Limited

1 Francis Grove

Londra

SW19 4DT

UK