



VACUUM SEALING SYSTEM

## УРЕД ЗА ВАКУУМИРАНЕ



**ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА**

**[www.foodsavereurope.com](http://www.foodsavereurope.com)**

**МОДЕЛ**

**FFS002/FFS004**

**FIG. 1**

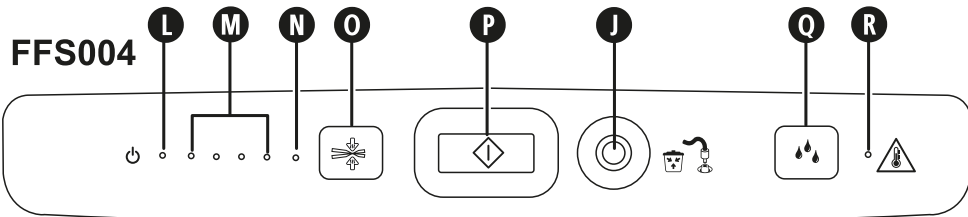
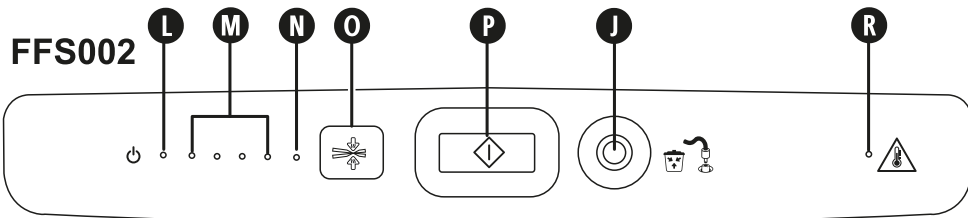
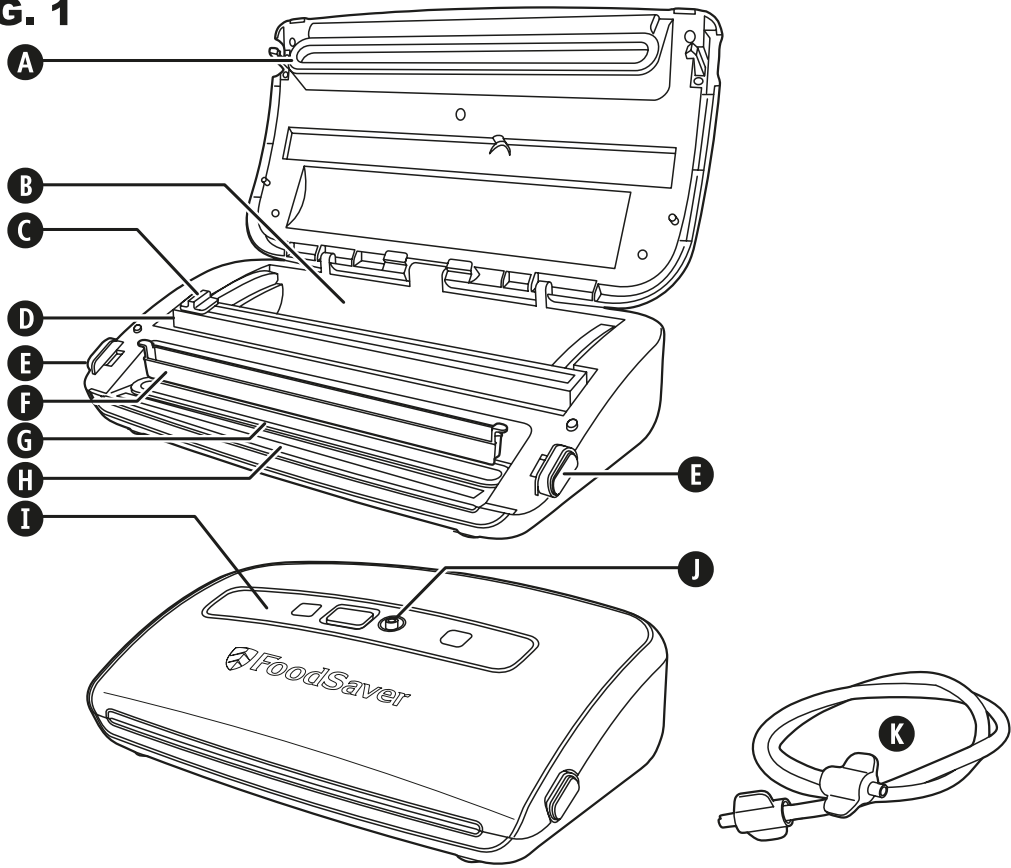


FIG. 2

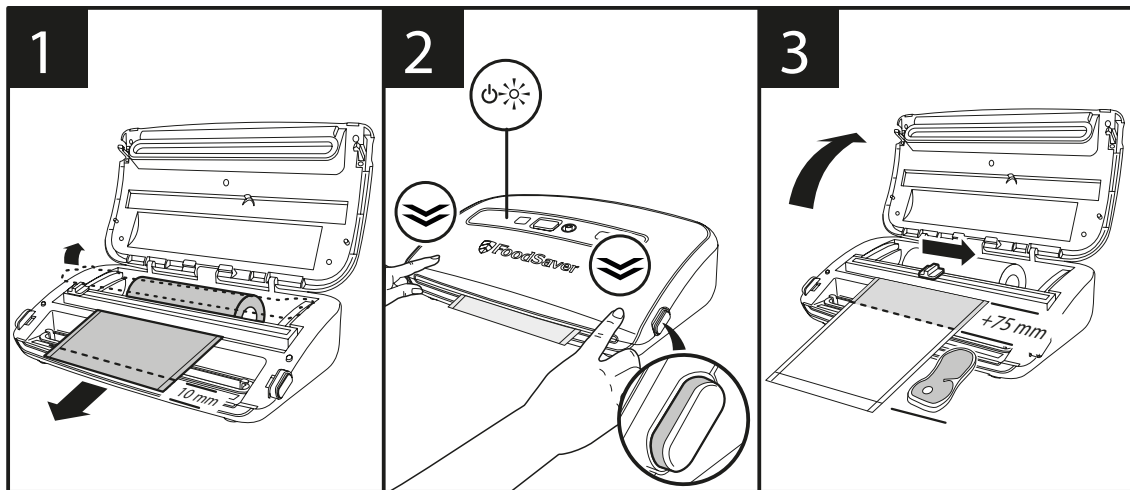
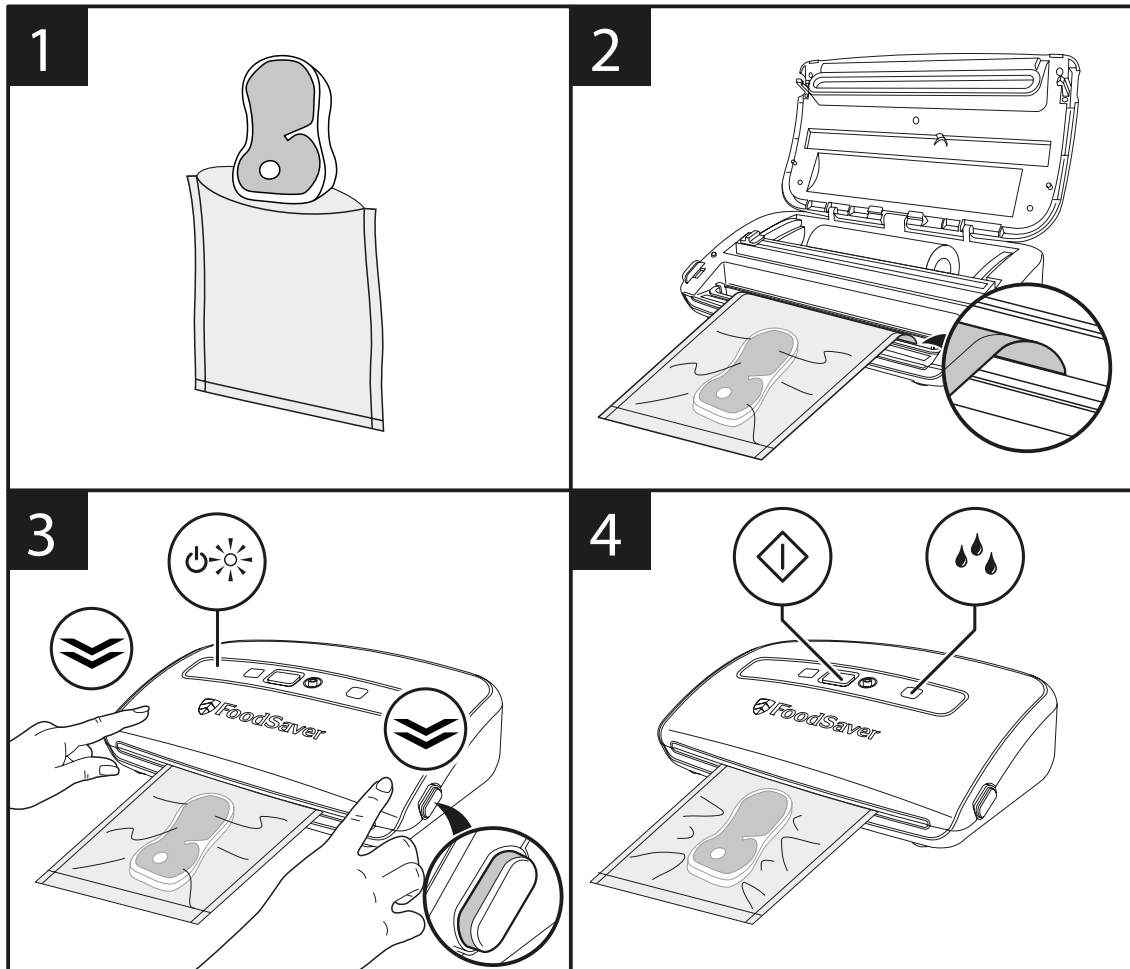


FIG. 3



## **Важни мерки за безопасност**

Този уред може да бъде използван от деца над 8 години и от лица с физически, сензорни и умствени увреждания само ако са под наблюдение на човек, отговорен за тяхната безопасност и са били предварително инструктирани относно безопасното използване на уреда. Не позволявайте използването на уреда за игра. Не оставяйте без наблюдение почистването на уреда от деца.

В случай на повреда на кабела, той трябва да бъде подменен от производителя, сервизен техник или квалифицирано лице за да се избегнат злополуки.

- Винаги използвайте уреда върху безопасна, суха и равна повърхност.
- Използвайте уреда само по предназначение. Този уред е предназначен само за домашна употреба. Не използвайте уреда на открито.
- Никога не потапяйте никоя част на уреда или кабела във вода или друга течност.
- Не използвайте уреда при наличието на каквито и да било видими неизправности или повреди по него.
- Изключете от контакта след употреба и преди почистване.
- За да изключите уреда извадете кабела от контакта, не дърпайте кабела.
- Не използвайте удължител към уреда.
- Използвайте само аксесоари, които са препоръчани от производителя.
- В случай, че затопляте храна във торбичка FoodSaver®, температурата на водата не бива да надвишава 75°C (170°F).
- ХРАНА, ВАКУУМИРАНА ВЪВ ТОРБИЧКА FoodSaver®, МОЖЕ ДА БЪДЕ ЗАМРАЗЯВАНА ПОВТОРНО, НО НЕ МОЖЕ ДА БЪДЕ ЗАТОПЛЯНА В МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА. Когато размразявате вакуумирана във FoodSaver®, торбичка храна, уверете се, че не надвишавате максимална мощност 180 вата, максимално време 2 минути и максимална температура 70°C (158°F).

**ВНИМАНИЕ: ТОЗИ УРЕД НЕ Е ЗА КОМЕРСИАЛНА УПОТРЕБА.**

Само за домашна употреба

**ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ!**

## **Системата FoodSaver®**

Вакуумно пакетиране – защо?

Окисляването на храната влошава вкуса и качествата на храната, причинява изгаряне от фризера, размножаване на микроорганизми и плесени. Процесът на вакуумиране премахва въздуха и запазва свежестта и качеството на продуктите. С пълната гама от

FoodSaver® торбички и допълнителни кутии за вакуумиране, сега вече можете да съхранявате и запазвате храна до 5 пъти по-дълго.

## Системата за домашно вакуумиране FoodSaver® пести време и пари

- Пестите пари. Със системата FoodSaver® пазарувате изгодно продукти на едро или на добра промоция, вакуумирате в удобни за вас разфасовки и използвате когато пожелаете.
- Пестите време. Готвите наведнъж за цялата седмица и вакуумирате и съхранявате храната във FoodSaver® торбички .
- Мариновате за минути. При вакуумното мариноване порите на храната се отварят и така тя се овкусява перфектно за 20 минути вместо за часове.
- Посрещането на гости е по-лесно. Пригответе Вашите уникални и празнични ястия предварително и така имате повече време за гостите си.
- Радвате се на сезонни или специални храни. Запазвате свежи нетрайните или по-рядко използваните храни по-дълго.
- Контрол на порциите при диети. Вакуумирате малки порции и надписвате калориите и/или мазнините на опаковката.
- Запазвате нехранителни продукти. Съхранявате запасите за излети и къмпинги сухи и опаковани. Предпазвате среброто от потъмняване, като минимизирате окисляването.

## Акcesoари за FoodSaver®

Използвайте максимално своя уред FoodSaver® с лесните за употреба FoodSaver® торбички, кутии и акcesoари.

### **FoodSaver® Торбички и ролки**

FoodSaver® торбичките и ролките имат специални канали за надеждно премахване на въздуха. Многопластовата им структура осигурява надеждна защита от въздух и влага и изгаряне от фризера. Наличие от различни модели и размери.

### **FoodSaver® кутии**

FoodSaver® кутиите са лесни за употреба и идеални за съхранение на деликатни храни, като мъфини и други печива, течни и сухи храни.

### **FoodSaver® вакуумни запушалки за бутилки**

Използвайте FoodSaver® вакуумни запушалки за бутилки за вакуумно запечатване на вино, негазирани напитки и зехтин. Спомагат за по-дълготрайно съхранение и запазване на аромата.

### **FoodSaver® бърз контейнер за марината**

С помощта на бързия контейнер за мариноване, мариновате бързо и ефективно за минути, вместо за часове.

## **Части**

Виж фигура 1

- A Горен уплътнител
- B Вградена поставка за ролка за опаковане
- C Механизъм за рязане на ролката
- D Поставка за механизма за рязане на ролката
- E Механизъм за заключване
- F Подвижен резервоар за течности
- G Долен уплътнител
- H Лента за залепване
- I Контролен панел
- J Порт за аксесоари
- K Торбичка за аксесоари
- L Светлинен индикатор за сила/мощност
- M Светлинен индикатор за прогреса на работа
- N Светлинен индикатор за запечатване
- O Бутон само запечатване
- P Бутон вакуумиране и запечатване
- Q Бутон мокра храна (само за модел FFS004)
- R Светлинен индикатор за прегряване

## **Как да направим торбичка от ролка за вакуумиране FoodSaver®?**

Вие може да си направите торбичка по собствени размери от ролка за вакуумиране FoodSaver®.

Виж фигура 2:

1. Включете Вашия вакуумиращ уред в контакта. Натиснете двата Механизма за заключване E и отворете капака. Ако все още не сте поставили FoodSaver® ролка, поставете я сега във Вградената поставка за ролка за опаковане B, после повдигнете Поставката за механизма за рязане на ролката D и поставете края на ролката под поставката. Издърпайте края на ролката, докато поне 10 мм от ролката покриват Лентата за залепване H.
2. Затворете капака, така че Механизмите за заключване E да щракнат. Когато капакът е правилно затворен, ще се появи зелена лента около механизма за заключване и зеления Светлинен индикатор за сила/мощност L ще светне. Натиснете Бутон само запечатване O. Когато червеният светлинен индикатор за запечатване N изгасне, натиснете двата механизма за заключване и отворете капака. Краят на ролката вече е запечатан.
3. Издърпайте от ролката необходимата дължина за продукта, който ще бъде пакетирани. Добавете допълнителни 75 мм за запечатване на торбичката и

плъзнете Механизма за рязане на ролката С по цялата дължина за да отрежете ролката.

### **Вакуумиране на храна в торбичка със FoodSaver®**

Виж фигура 3:

1. Поставете храната в торбичката. Можете да използвате готова FoodSaver® торбичка или да си направите собствени торбичка от ролка за вакуумиране FoodSaver®.
2. Поставете отворения край на торбичката във вакуумния канал F.
3. Затворете и заключете капака. Когато капакът е правилно затворен, ще се появи зелена лента около механизма за заключване и зеления Светлинен индикатор за сила/ мощност L ще светне.
4. Натиснете Бутон вакуумиране и запечатване P.
5. Вашият уред за вакуумиране ще започне да издърпва въздуха от торбичката и после ще я запечати. Когато Светлинният индикатор за прогреса на работа M и червеният Светлинен индикатор за запечатване N изгаснат, процесът е завършен.

### **Пакетиране на мокри храни (само за модел FFS004)**

Ако пакетирате храни, които са мокри или много сочни, натиснете Бутон мокра храна Q ПРЕДИ да натиснете Бутон вакуумиране и запечатване.

### **Запечатване на торбичка без премахване на въздуха**

За да запечатате торбичка без да издърпвате въздуха от нея натиснете Бутон само запечатване O. Може да запечатвате по подобен начин пакетчета снакс, като чипс, тортила и др.

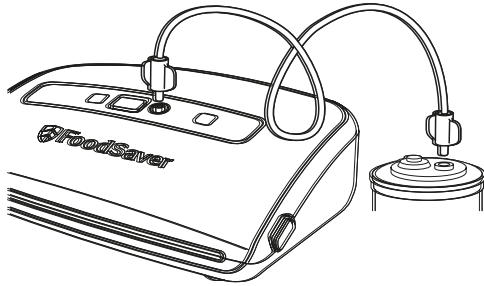
### **Запечатване на деликатни храни**

Някои храни като сладкиши, хляб, бисквити и др. могат да се начупят докато се вакуумират. За да предотвратите това, използвайте Бутон само запечатване O, както следва:

1. Следвайте стъпки 1, 2, 3 и 4 от **Вакуумиране на храна в торбичка със FoodSaver®**
2. Натиснете Бутон само запечатване O преди да започне начупването. Това веднага ще прекрати издърпването на въздух и ще запечата торбичката.

## Използване на аксесоари FoodSaver®

1. Поставете единия край на Тръбичката за аксесоари К в Порта за аксесоари J. Поставете другия край на тръбичката в порта за вакуумиране на аксесоара. Следвайте специфичните инструкции на аксесоара.
2. Следвайте стъпки 3 и 4 от **Вакуумиране на храна в торбичка със FoodSaver®**



## Упътване за съхранение, общи съвети

### **Вакуумно пакетиране и годност на храната**

Процесът на вакуумиране удължава трайността на храната като премахва въздуха от запечатаните контейнери, намалява окислението на храната, което влошава вкуса, качествата и хранителните ѝ показатели като цяло. Премахването на въздуха възпрепятства размножаването на микроорганизми, които могат да доведат до проблеми при определени ситуации.

За да се запази годността на храната е изключително важно поддържането на ниска температура. Можете значително да намалите развитието на микроорганизми при температури под 4°C или по ниски. Замразяването при температура - 17°C не убива микроорганизмите, но спира развитието им. За по-дълго съхранение на храната, винаги замразявайте нетрайните продукти, които сте вакуумирали и съхранявайте в хладилник след размразяването им.

Важно е да се отбележи, че вакуумното пакетиране НЕ е заместител на консервирането и не може да върне назад процеса на разваляне на храната. Вакуумирането може да забави промените в качеството на храната. Трудно е да се каже за колко време храната запазва най-добрите си качества, защото това зависи от това колко прясна е тя, и в какво състояние е в момента на вакуумиране.

**ВАЖНО:** Вакуумното пакетиране не е заместител на съхраняването на храна в хладилник или фризер. Всички нетрайни храни, които изискват съхраняване в хладилник след вакуумното пакетиране трябва да се замразят или съхраняват в хладилник. За да избегнете зарази, не използвайте повторно торбички, в които са били



вакуумирани сурово месо, сурова риба или мазни храни. Не използвайте повторно торбички, които са били размразявани в микровълнова фурна или на водна баня.

<b>Храни</b>	<b>Срок на съхранение</b>
Говеждо, свинско, агнешко, птиче	2 – 3 години
Мляно месо	1 година
Риба	2 години
Твърди сирена (Чедър, Пармезан, Едам, Гауда и др.)	4 - 8 месеца
Аспержи, броколи, моркови, карфиол, зеле, брюкселско зеле, зелен боб, грах, царевича и др.	2 – 3 години
Маруля, спанак и др.	2 седмици
Кайсии, сливи, праскови, нектарини и др.	1 – 3 години
Меки горски плодове (малини, къпини, ягоди и др.)	1 седмица
Твърди горски плодове ( сини боровинки, червени боровинки и др.)	2 седмици
Хляб, гевреци, сладкиши	1 – 3 години
Ядки и семена	2 години
Кафе на зърна	1 година
Мляно кафе	5 - 6 месеца
Храни на прах (захар, брашно и др. )	1 – 2 години
Сосове, супи, яхнии и др.	1 – 2 години
Сухи храни (боб, паста, ориз, зърнени и др.)	1 – 2 години
Картофен чипс, бисквити, крекери и др.	3 – 6 седмици

### **Размразяване и подгряване на вакуумно пакетирани храни**

**ВАКУУМНО ПАКЕТИРАНИ ХРАНИ МОГАТ ДА БЪДАТ РАЗМРАЗЯВАНИ, НО НЕ ПОДГРЯВАНИ В МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА.**

**Размразяване** – Винаги размразявайте храни във хладилник или микровълнова фурна – не размразявайте нетрайни храни на стайна температура. Уверете се, че сте отрязали ъгъла на торбичката, преди да я сложите в микровълновата фурна. Препоръчваме Ви да поставите торбичката в подходящ съд за микровълнова фурна, за да предотвратите разливане на течности.

**Подгряване** - за подгряване на вакуумно пакетирани храни в микровълнова фурна, първо ги извадете от торбичката и след това ги поставете в подходящ съд за микровълнова фурна.

Можете също да подгрявате вакуумно пакетирани храни, като ги поставите във вода загрята до температура 75° C (170° F). Уверете се, че храната е изцяло затоплена.

<b>Място на съхранение</b>	<b>Забележки</b>
<b>Фризер</b>	Предварително замразете течните храни във фризер. Избягвайте препълването на торбичките. Съветваме

	<p>Ви, за да избегнете изтичането на част от съдържанието, преди вакуумиране да сложите няколко пласта прегъната домакинска хартия във вътрешността на пакетчето. Не забравяйте да оставите допълнителни 75 мм празно пространство над домакинската хартия, за да можете да залепите. Внимание: Говеждото месо може да изглежда по-тъмно след вакуумното пакетиране, поради премахването на въздуха. Това не означава, че е развалено.</p>
<b>Хладилник</b>	<p>За да запазите сиренето свежо най-добре вакуумирайте след всяка употреба. Затова предвидете достатъчно материал (около 25мм) за всяко отваряне и презапечатване на торбичката. Никога не вакуумирайте меки сирена.</p>
<b>Винаги съхранявайте във фризер</b>	<p>Бланширайте зеленчуците преди вакуумиране, но без да омекнат напълно. Замразете ги преди вакуумиране. Разделете ги преди замразяване за да избегнете залепване на отделните зеленчуци при вакуумирането. Никога не вакуумирайте пресни гъби.</p>
<b>Хладилник</b>	<p>Измийте и след това подсушете. За най-добри резултати пакетирайте, като използвате <b>FoodSaver®</b> контейнер.</p>
<b>Фризер Хладилник</b>	<p>Предварително замразете меките и нежни плодове във фризер преди вакуумиране. Разделете ги преди замразяване за да избегнете залепване на отделните плодове при вакуумирането.</p>
<b>Фризер</b>	<p>Препоръчваме да използвате <b>FoodSaver®</b> контейнери за да избегнете начупване. Като втора възможност, предварително замразете, докато станат твърди.</p>
<b>Кухненски килер</b>	<p>За да избегнете засмукване на част от храната от вакуумната помпа, поставете филтър за кафе или домакинска хартия в горната част на торбичката или контейнера. Също така, може да поставите оригиналната опаковка вътре в торбичката FoodSaver®.</p>
<b>Фризер</b>	<p>Предварително замразете в подходящ контейнер, докато станат твърди. Отстранете замразената течност и вакуумирайте в торбичка FoodSaver®.</p>
<b>Кухненски килер</b>	<p>За най-добри резултати използвайте <b>FoodSaver®</b> контейнер за чупливи продукти, като крекери.</p>

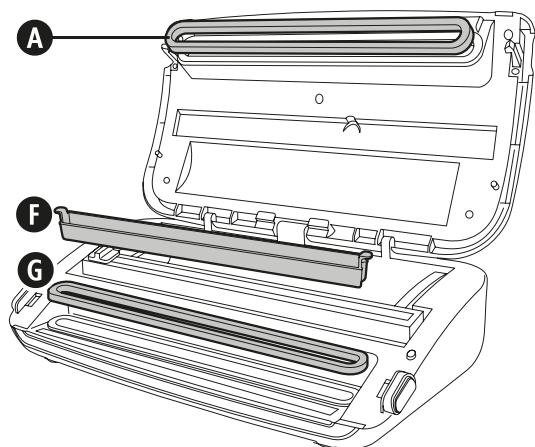
## **Поддръжка и почистване**

**Никога не потапяйте уреда или кабела във вода или друга течност. Винаги изключвайте уреда от ел. мрежа, преди почистване.**

Почиствайте външната част на уреда с мека, суха кърпа.

Изваждайте и изпразвайте Резервоарът за течности F след всяка употреба. Измийте го със хладка сапунена вода или го сложете на горния ред в съдомиялната машина. Подсушете го напълно преди да го сложите отново в уреда.

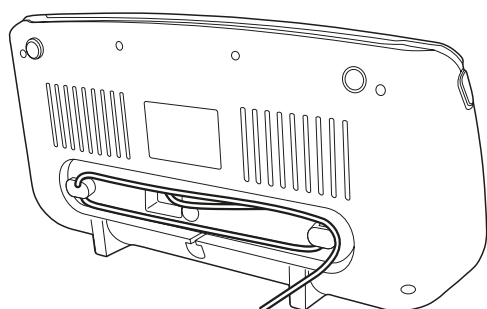
Проверявайте Горния уплътнител A, Долния уплътнител G и около резервоара за остатъци от храна. Ако е необходимо почиствайте всички гумени уплътнители с кърпа и хладка сапунена вода. Уплътнители са подвижни и могат да се почистват. Измийте ги с хладка сапунена вода. Подсушете ги напълно преди да ги сложите отново в уреда.



## **Съхранение на уреда**

Затворете капака, докато чуete първото щракване на механизмите за заключване, но не позволявайте да се появи зелената лента. Това положение на капака е безопасно и предотвратява натиска върху уплътнителите (ако бъде оставен в затворено положение това може да повреди уреда).

Увийте кабела около зъбчетата на дъното на уреда. Уредът може да бъде съхраняван вертикално, както е показано.



## Отстраняване на повреди

<b>Проблем</b>	<b>Отстраняване</b>
Свети Светлинният индикатор за прегряване <b>R</b>	Уредът е прегрял. Изчакайте да изгасне светлинният индикатор за прегряване преди да го използвате отново.
Помпата работи повече от 2 минути без да изсмуква въздух	Уверете се, че отворения край на торбичката е поставен правилно на вакуумния канал. Проверете дали гумените уплътнения са поставени правилно. Проверете дали поне единия край на торбичката е запечатан. Отворете уреда и проверете дали няма външни предмети, замърсявания или остатъци от храна по горния и долния уплътнител. Уверете се, че има достатъчно свободно пространство от минимум 75 мм между храната и ръба на торбичката за да може торбичката да бъде поставена във вакуумния канал и капака да бъде затворен и заключен. Уверете се, че тръбичката за аксесоари не е прикрепена. Уверете се, че капакът е правилно затворен (появява се зелената лента около механизма за заключване и зеления индикатор за мощност свети).
Торбичката не се запечатва правилно	В торбичката има твърде много течност. Замразете съдържанието преди да вакуумирате. За да предотвратите появата на гънки при запечатване, леко опънете торбичката, докато я поставяте във вакуумния канал и продължете да я държите докато помпата започне да работи. Направете още едно залепване над първото залепване на торбичката, за по-добро запечатване при пакетиране на мокри храни.
Уредът не работи, когато механизма за заключване е в затворено положение и е натиснат Бутон вакуумиране и запечатване или Бутон само запечатване	Уверете се, че капакът е напълно затворен (появява се зелената лента около механизма за заключване и зеления индикатор за мощност свети).

## **ГАРАНЦИЯ**

Моля запазете разписката, тъй като тя ще Ви е необходима, ако имате нужда да подадете оплакване в срока на тази гаранция.

Това устройство е с 2-годишна гаранция след закупуването, както се посочва в този документ.

Ако поради някакви обстоятелства по време на гаранционния период устройството спре да работи поради грешка в дизайна или изработката, моля занесете го на мястото на закупуване, заедно с разписката и копие от тази гаранция.

Ползите и правата Ви, дадени от тази гаранция са допълнителни към законовите ви права на потребител, които не се променят от нея. Само Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited (JSC (Europe)) има правото да променя условията на тази гаранция.

JSC (Europe) се задължава по време на гаранционния период безплатно да поправи или замени устройството или част от него, ако то спре да работи, при следните условия:

- своевременно уведомите мястото на закупуване на JSC (Europe) за проблема; и
- устройството не е било променяно, подлагано на неправилна употреба, или
- поправка от лица, различни от тези, упълномощени от JSC (Europe).

Дефекти и повреди, възникнали при неправилна употреба, причинена вреда, злоупотреба, работа при неподходящо напрежение, природни явления, събития извън контрола на JSC (Europe), ремонти и поправки, извършени от лица, различни от оторизираните от JSC (Europe) или неспазването на инструкциите за употреба не се покриват от тази гаранция. Също така, нормално износване, промяна в цвета и драскотини по повърхността не се покриват от настоящата гаранция.

Правата в тази гаранция важат само за оригиналния потребител, а не са за комерсиално или обществено приложение, нито за лица, получили устройството втора употреба.

Ако Вашият уред има специфична за Вашата страна гаранция, моля следвайте нейните условия вместо тази гаранция и се свържете с упълномощения представител за Вашата страна за повече информация.

Продуктът не е годен да се изхвърли на обичайните места за битови отпадъци. За да предотвратите потенциална вреда за околната среда или човешкото здраве, рециклирайте продукта отговорно и върнете използвания от вас уред на оторизираните органи за връщане и събиране или се свържете с търговския представител, от който сте закупили уреда. За повече информация по въпросите за рециклирането ни пишете на:

[enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com).

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

[www.slowcooker.bg](http://www.slowcooker.bg)

Оптония ЕООД, София  
Регистриран адрес:  
гр. София, ж.к.Младост 3,  
бл. 326, вх. А, ап.33  
Национален тел: 0700 20 440