



FoodSaver®



VAKUOVÁ SVÁŘEČKA FÓLIÍ FFS002X / FFS004X

Návod k použití

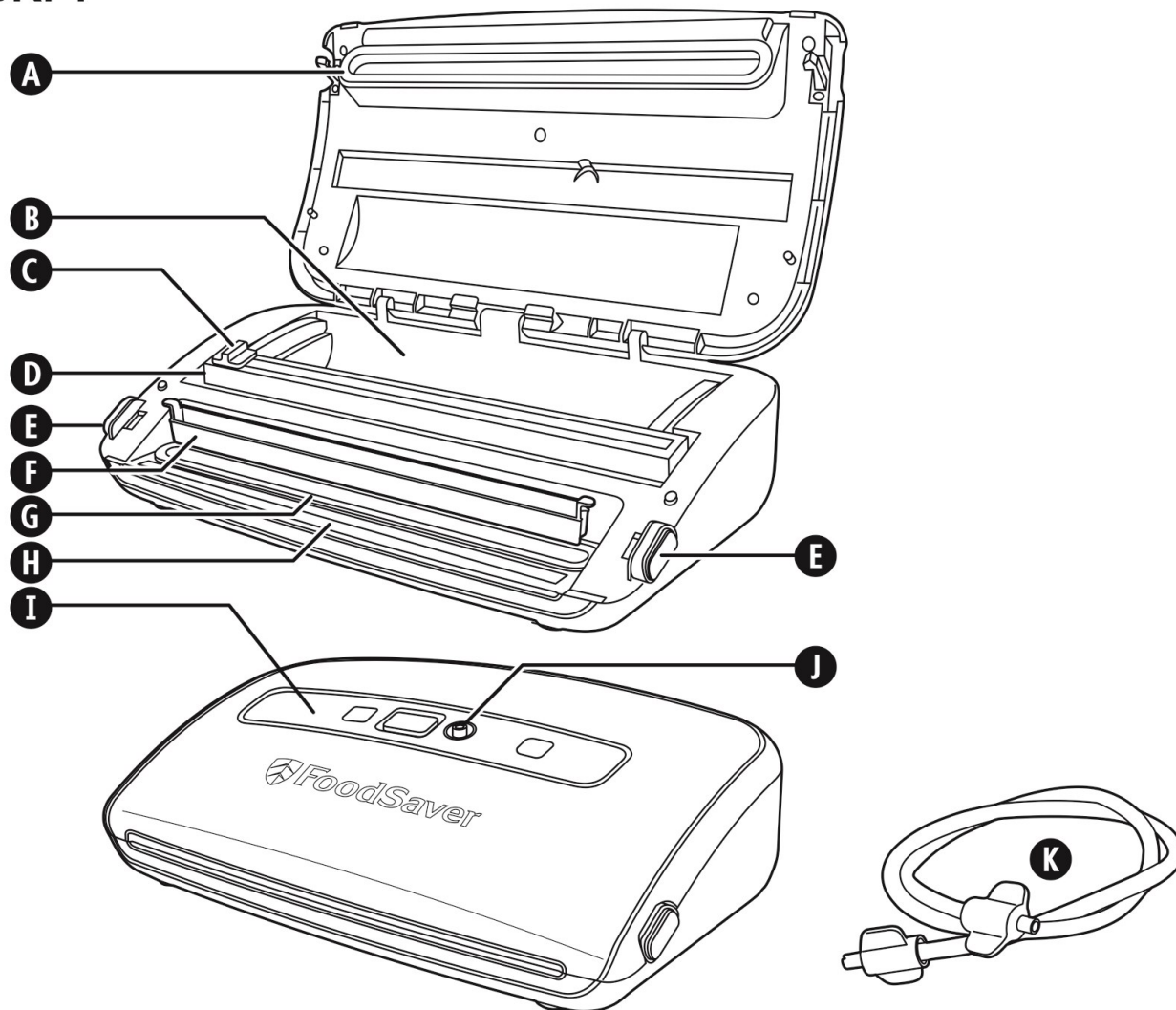
Přečtěte si pozorně tento Návod k použití! Návod po přečtení pečlivě uschovejte!

Vakuová svářečka fólií je určena výhradně pro používání v domácnostech k dlouhodobému uchovávání potravin v mrazácích nebo ledničkách. Není určena pro profesionální použití.

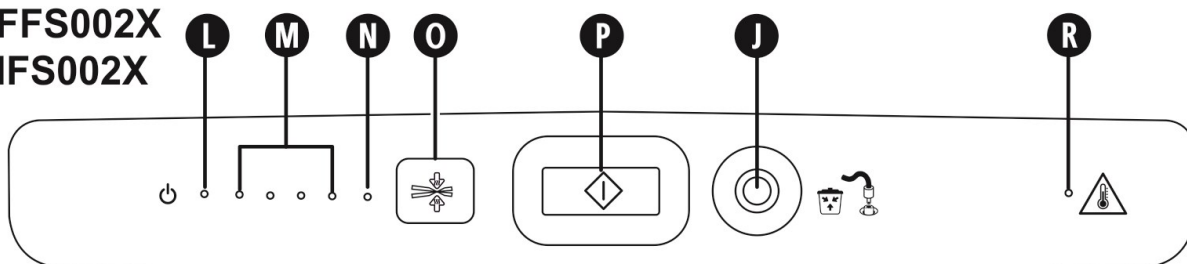
Bezpečnostní upozornění

- Příklad nikdy nestavte na mokrý nebo horký povrch ani ho nepoužívejte v blízkosti zdrojů tepla.
- Příklad při použití vždy stavte na vodorovnou plochu. Používejte jej výhradně tak, jak je uvedeno v tomto návodu. Není určen pro profesionální použití.
- Nevkládejte přístroj nebo jeho části (zejména motor a přívodní kabel) do vody nebo jiné kapaliny.
- Příklad musí být uložen mimo dosah dětí nebo osob, které nejsou schopny jej samostatně používat. Používá-li se v blízkosti dětí nebo těchto osob, je třeba zajistit dozor. Příklad smí být používán pouze zodpovědnou dospělou osobou a nesmí být používán jako hračka.
- Přívodní kabel vytáhněte ze zásuvky vždy, chcete-li jej přemísťovat, otevírat, čistit nebo nebudete-li jej delší dobu používat.
- Nepoužívejte přístroj, pokud nějaká jeho část chybí nebo je poškozena. Pokud je poškozen přívodní kabel, musí být před dalším použitím vyměněn odborným servisem.
- Užití příslušenství, které není doporučeno nebo dodáváno firmou FoodSaver může přístroj poškodit, případně způsobit požár, elektrický zkrat nebo jiné ohrožení osob a majetku.
- Tento přístroj není určen k venkovnímu použití. Je konstruován k použití ve vnitřních prostorech.
- Přívodní kabel nesmí viset pod stůl nebo pracovní desku; nesmí se dotýkat horkých povrchů (např. sporáků, kamen). Přívodní kabel chraňte před poškozením nebo sálavým teplem. Nesmí být v dosahu zdrojů tepla jako radiátorů, kamen, hořáků aj.
- Nepoužívejte přístroj jiným způsobem, než je popsáno v tomto návodu.
- Při ohřívání vkládejte potraviny uložené ve FoodSaver sáčcích do vody teplé max. 75° C.
- POTRAVINY V SÁČKU MOHOU BÝT ROZMRAZOVÁNY, ALE NĚ OHŘÍVÁNY V MIKROVLNNÉ TROUBĚ. Při rozmrazování potravin v FoodSaver sáčku nesmí být použit výkon mikrovlnné trouby větší než 180 W, doba ohřevu nesmí být delší než 2 minuty a teplota max. 70 ° C.

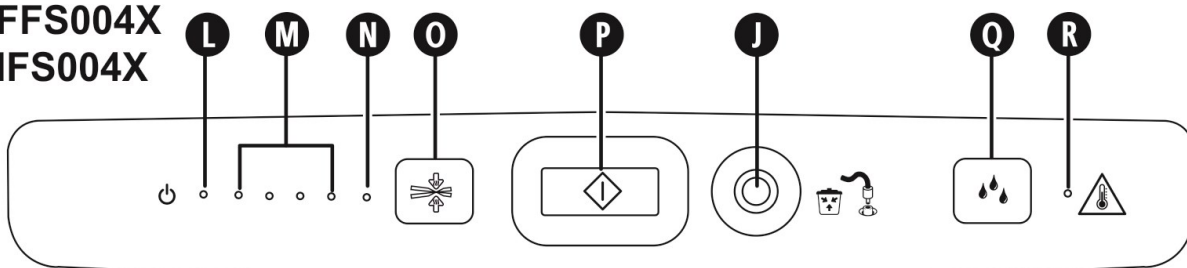
OBR. 1



FFS002X
IFS002X



FFS004X
IFS004X



- A. Horní těsnění
- B. Zásobník fólie
- C. Řezací nůž
- D. Lišta řezacího nože
- E. Uzavírací západky
- F. Vyjímatelná odkapávací miska
- G. Dolní těsnění
- H. Zatahovací proužek
- I. Ovládací panel
- J. Připojení odsávací hadičky
- K. Odsávací hadička
- L. Kontrolka napájení
- M. Kontrolky průběhu
- N. Kontrolka zatahování
- O. Tlačítko "Pouze zatavit"
- P. Tlačítko odsávání a zatahování
- Q. Tlačítko "Vlhká potravina" (jen u modelu FSS004X)
- R. Kontrolka přehřátí

Příprava k použití

Opatrně rozbalte Váš vakuovací a zatahovací přístroj FoodSaver a umístěte jej na rovnou plochu. Ujistěte se, že jste odstranili veškerý balicí materiál i z vnitřku spotřebiče.

Před prvním použitím vyčistěte všechny části přístroje podle postupu, uvedeného v části **Ošetřování a čištění** tohoto návodu.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ!

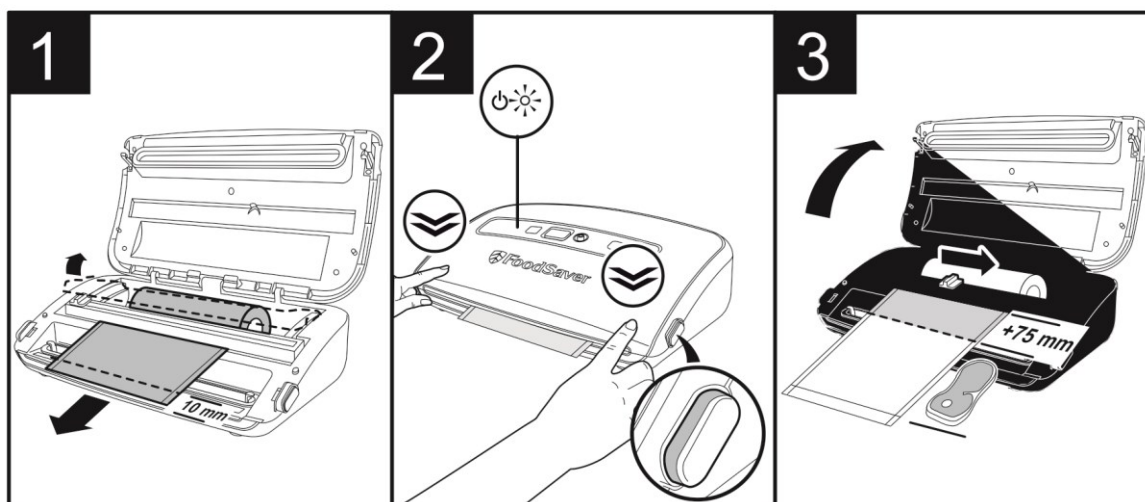
Po zapnutí svářečky do zásuvky, se **nerozsvítí žádná kontrolka**. K rozsvícení kontrolky dojde až po správném uzavření víka svářečky stisknutím v bodech označených dvojitými šipkami (jsou vidět zelené proužky na uzavíracích západkách).

Příprava sáčků z role

1. Stiskněte obě uzavírací západky **(E)** a otevřete víko. Do zásobníku fólie **(B)** vložte roli FoodSaver, pokud ji tam už nemáte. Řezací nůž **(C)** posuňte do levé krajní polohy. Vyklopte lištu nože **(D)**. Volný konec fólie provlékněte pod lištou a lištu sklopte zpět. Z role odviňte fólii tak, aby přesahovala asi 1 cm přes zatahovací proužek **(H)**.

- Zavřete víko jeho stisknutím v bodech označených dvojitými šipkami. Když je víko správně uzavřeno, je vidět zelený proužek na uzavíracích západkách **(E)** a rozsvítí se zelená kontrolka napájení **(L)**. Stiskněte tlačítko “Pouze zatavit” **(O)**. Po zhasnutí červené kontrolky zatavování **(N)** stiskněte obě uzavírací západky **(E)** a vyjměte fólii ze svářečky. Na konci fólie máte hotový svár.
- Z role odviňte takovou délku fólie, jakou budete potřebovat pro uložení potravin a přidejte 7,5 cm na zatavení a smrštění sáčku. Pokud chcete sáčky opakovaně použít, přidejte na každé další použití asi 2,5 cm, aby šel po odstřížení sváru vytvořit svár nový. Tahem řezacího nože **(C)** odřízněte fólii po celé šířce. Tím je připraven sáček k naplnění potravinami.

OBR. 2

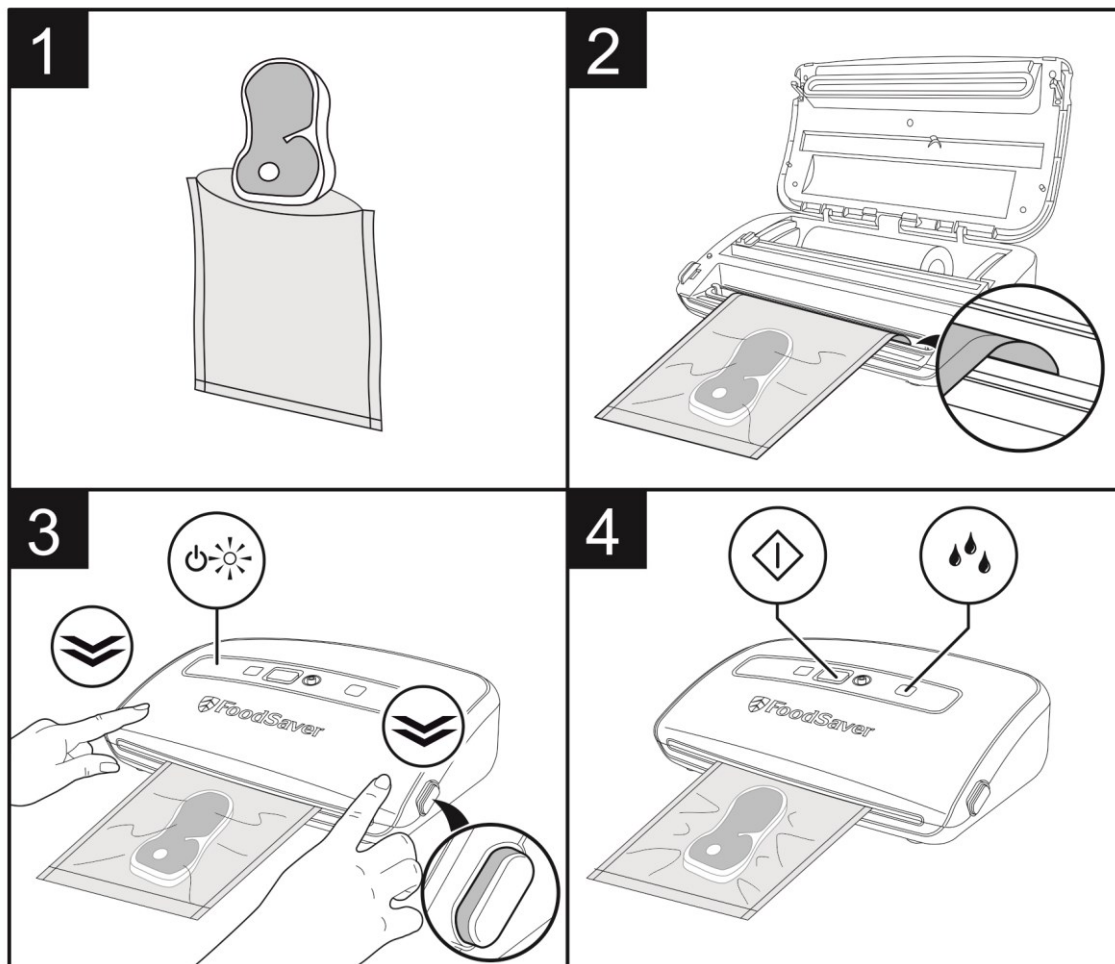


Odčerpání vzduchu a uzavření sáčku

- Do připraveného sáčku vložte náplň. Nad náplní musí být nejméně 7,5 cm volného sáčku.
- Otevřený (nezatavený) konec sáčku vložte do odkapávací misky **(F)**. Sáček v této poloze přidržte jednou rukou a druhou rukou sklopte kryt tak, aby fólie nevypadla nebo se neposunula.
- Ruce umístěte na obě strany krytu. Zavřete víko **silným stisknutím** (nejlépe celou dlaní) v bodech označených dvojitými šipkami. Když je **víko správně uzavřeno, je vidět zelený proužek** na uzavíracích západkách **(E)** a rozsvítí se zelená kontrolka napájení **(L)**. Pokud jste víko dostatečně nestlačili, svářečka nebude fungovat.
- Stiskněte tlačítko odsávání a zatavování **(P)**.

5. Příklad odsaje vzduch ze sáčku a svaří konec sáčku. Když se zastaví kontrolky průběhu zatavování (**M**) a zhasnou a zhasne i červená kontrolka zatavování (**N**) je proces ukončen.

OBR. 3



Vakuování vlhkých (šťavnatých) jídel (jen u modelu FSS004X)

Při vakuování vlhkého (šťavnatého) jídla stiskněte tlačítko "Vlhká potravina" (**Q**) ještě před stisknutím tlačítka „Odsávání a zatavování“ (**P**).

Svaření sáčku bez odčerpání vzduchu (jen u modelu FSS004X)

Jestliže stisknete tlačítko "Pouze zatavit" (**O**) sáček svaříte bez odčerpání vzduchu. Můžete tak zabalit např. bramborové lupínky nebo kukuřičné tacos.

Balení křehkých potravin (jen u modelu FSS004X)

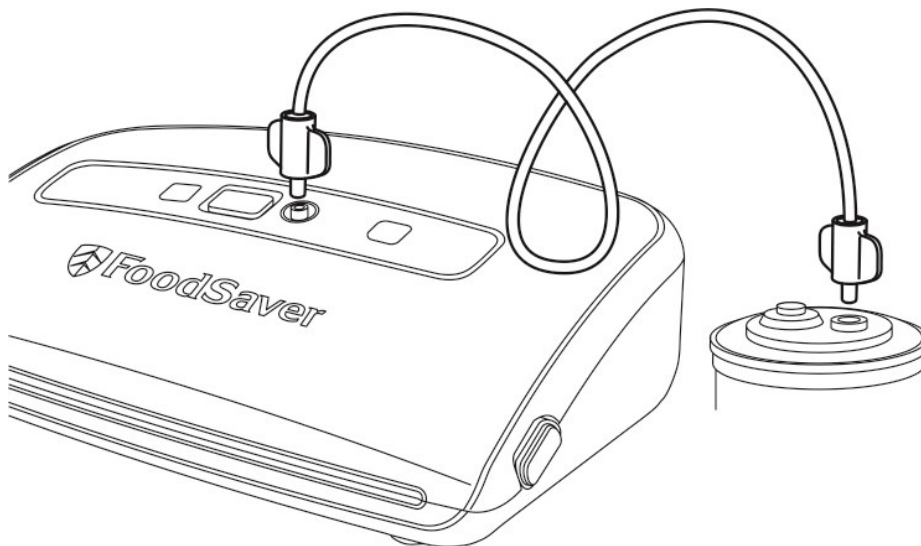
Některé potraviny, jako jsou pečivo, chléb, sušenky, atd., mohou být rozdrčeny při vakuování. Chcete-li tomu zabránit, použijte tlačítko „Pouze zatavit“ **(O)** takto:

1. Postupujte podle kroků 1, 2, 3 a 4 kapitoly **Odčerpání vzduchu a uzavření sáčku**.
2. Odsávání vzduchu včas zastavte stiskem tlačítka „Pouze zatavit“ **(O)**. To okamžitě zastaví odsávání vzduchu a zavaří sáček.

Použití FoodSaver příslušenství

K přístroji je možné samostatně dokoupit různé příslušenství, jako jsou plastové dózy, marinátor nebo zátky na lahve.

1. Do otvoru pro připojení hadičky **(J)** zasuňte na doraz jeden konec hadičky **(K)**. Na druhý konec hadičky připojte příslušenství – postupujte podle návodu k příslušenství.
2. Proved'te kroky 3 a 4 kapitoly **Odčerpání vzduchu a uzavření sáčku**.
3. Při opakovaném použití odsávání hadičkou musíte vždy víko otevřít a zase zavřít.



Ošetřování a čištění

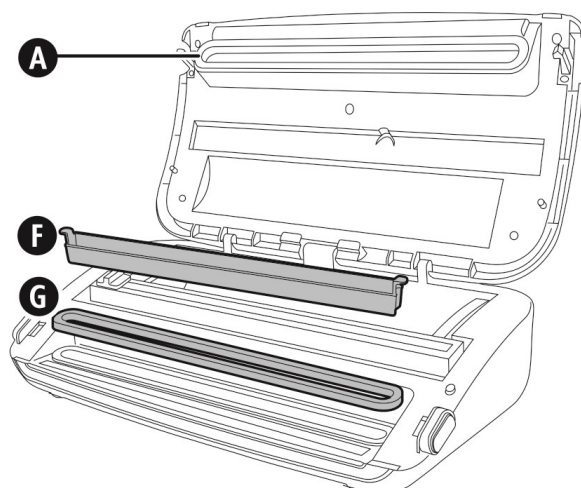
1. Před každým čištěním vytáhněte vidlici ze zásuvky.
2. Spotřebič nikdy nekládejte do vody.
3. Nepoužívejte abrazivní nebo agresivní prostředky pro čištění.
4. Vnější plochy čistěte vlhkým, měkkým hadříkem a vodou se saponátem.
5. Před čištěním vnitřku vyjměte za krajní výstupky odkapávací misku a umyjte ji samostatně.
6. Při čištění vnitřních částí použijte papírové utěrky a odstraňte veškeré zbytky potravin a kapalin.
7. Příkladně důkladně vysušte nebo jej nechte oschnout a vložte do něho odkapávací misku.

Čištění vyjímatelné odkapávací misky

Příkladně je vybaven vyjímatelnou odkapávací miskou, sloužící k zachycení jakékoliv kapaliny, která by mohla vytéci ze zatavovaného sáčku. Pro čištění misky použijte následující postup:

1. Zdvihněte misku (**F**) a opatrně ji vyjměte ze spotřebiče tak, abyste nevylili její obsah.
2. Odkapávací misku umyjte pečlivě ve vlažné mýdlové vodě, nebo použijte horní koš myčky na nádobí.
3. Misku pečlivě vysušte a vložte ji zpět do přístroje.

Zkontrolujte horní těsnění (**A**), spodní těsnění (**G**) a okolí odkapávací misky (**F**). Ujistěte se, že jsou prosta zbytků potravin. V případě potřeby otřete těsnění vlhkým, měkkým hadříkem a vodou se saponátem. Těsnění může být pro čištění vyjmuto z přístroje. Dobře osušené těsnění pak pečlivě vraťte na své místo.



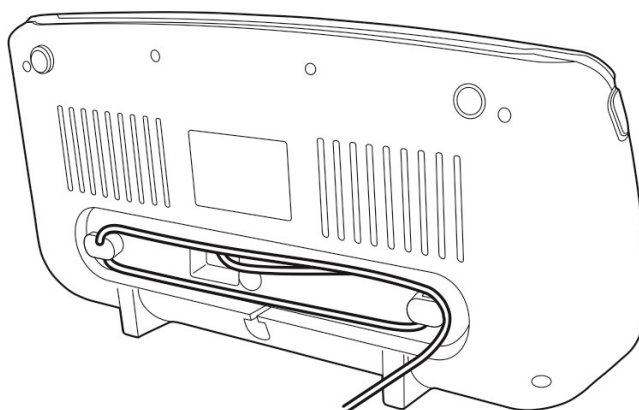
Čištění použitých sáčků

1. Sáčky umývejte teplou vodou se saponátem.
2. Sáčky lze čistit a umývat také v myčce na nádobí. Obrátte je naruby a vložte do horního koše myčky.
3. Před dalším použitím je ještě důkladně opláchněte a nechte oschnout.

Poznámka: Nikdy sáčky znovu nepoužívejte v případech, kdy byly použity pro uložení syrového masa, ryb, tučných potravin, nebo v případech, kdy byly použity na vaření, nebo byly vloženy do mikrovlnné trouby.

Uložení svářečky

Zavřete víko. Kabel smotejte kolem držáků ve dně přístroje. Pro úsporu místa může být svářečka uložena ve svislé poloze.



UŽITEČNÉ RADY A TIPY

Jak ušetřit peníze: Nakupujte potraviny ve větším množství, rozdělte nakoupenou dávku na části ve velikosti normální jídelní porce, zabalte je a zmrazte. To Vám umožní použít následně připravenou zabalenou porci, kterou rozmrazíte v lednici, vyjmete a použijete k přípravě jídla.

Jak ušetřit čas: Připravte si jednotlivá jídla předem, vakuově je zabalte a uložte v lednici nebo v mrazáku. Pokud je budete chtít použít, jednoduše je rozmrazíte a ohřejete.

Jak ušetřit potraviny: Vakuově zabalte i zbytky potravin po vakuovém balení. Snížíte tím množství odpadů.

Jak udržet chuť potravin: Omyjte, vakuově zabalte, zatavte a zmrazte sezónní ovoce a zeleninu. Pak si budete moci jejich chuť a aroma užívat kdykoliv během celého roku.

Kontrola jednotlivých porcí: Potraviny rozdělte do jednotlivých porcí, na sáčky napište, co obsahují, datum uložení, vakuově je zabalte a uložte.

Použijte náš postup k tomu, abyste udrželi Vaše potraviny déle čerstvé.

Použijte naši technologii pro ochranu a uložení i jiných věcí (cenných dokumentů, fotografií, řemeslných předmětů aj.).

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Vakuové balení nelze považovat za náhradu chlazení nebo mražení. Jakékoliv potraviny podléhající zkáze, které vyžadují zmrazení, musí být chlazeny nebo mrazeny i při použití vakuového balení.

Doporučené doby skladování

	Doba skladování při použití běžných sáčků a balících postupů	Doba skladování při použití vakuového skladování potravin FoodSaver*
MRAZNIČKA		
Hovězí maso (steaky, pečeně)	6 - 12 měsíců	2 - 3 roky
Hovězí (mleté maso, dušené)	3 - 4 měsíce	1 rok
Netučná ryba (treska)	4 - 6 měsíců	2 roky
Tučná ryba (losos, pstruh)	2 - 3 měsíce	1 rok
Vepřové plátky	4 - 6 měsíců	2 - 3 roky
Drůbež	6 - 12 měsíců	2 - 3 roky
Polévky a omáčky	2 - 4 měsíce	1 - 2 roky
Zelenina	6 - 9 měsíců	2 - 3 roky
LEDNICE		
Sýry	2 - 4 týdny	4 - 8 měsíců
Lahůdkové pokrmy	3 - 4 dny	7 - 10 dní
Ovoce (drobné ovoce)	1 - 5 dní	7 - 10 dní
Zelenina	2 - 7 dní	7 - 14 dní
SPIŽÍRNA		
Potraviny z obilovin	2 - 3 měsíce	6 - 12 měsíců
Káva (mletá)	2 týdny	1 - 2 roky
Sušenky (domácí)	1 - 2 týdny	3 - 6 týdnů
Mouka	6 - 8 měsíců	1 - 2 roky
Ořechy	6 - 8 měsíců	1 - 2 roky

* Odhady doby skladování při použití systém FoodSaver se mohou lišit v závislosti na způsobu přípravy skladovaných potravin, kvalitě potravin a skladovacích podmínkách.

Odstraňování závad

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
Svítil kontrolka přehřátí (R)	<ul style="list-style-type: none">• Přístroj je přehřátý. Počkejte, dokud kontrolka přehřátí nezhasne.
Čerpadlo pracuje více než 2 minuty bez viditelného odsávání vzduchu	<ul style="list-style-type: none">• Ujistěte se, že otevřený konec sáčku je vložen do odkapávací misky.• Zkontrolujte, zda jsou obě těsnění správně nainstalována.• Zkontrolujte, zda je jeden konec sáčku zavařen.• Otevřete jednotku a zkontrolujte, že tam nejsou žádné cizí předměty, nečistoty nebo zbytky jídla na horním nebo spodním těsnění.• Zkontrolujte, zda je dostatek místa v horní části sáčku (75 mm), takže se vejde do odkapávací misky při zavřeném víku.• Přesvědčte se, zda není připojena hadička pro příslušenství.• Přesvědčte se, zda je úplně zavřené víko (zelený proužek kolem západky není vidět a svítí zelená kontrolka napájení (L)).
Sáček není utěsněn	<ul style="list-style-type: none">• Zkontrolujte, zda nejsou v dřívě svařených koncích sáčku nějaké otvory, přehyby, ohyby nebo díry.• Vlhkost obsažená v potravinách s vysokým obsahem kapalin zabraňuje správnému utěsnění sáčku. V případě potíží rozřízněte sáček, vysušte jeho horní vnitřní část a znovu proveďte zatavení.• Ujistěte se, že jste sáček vložili na správné místo. Pokud si připravujete sáčky z role, ujistěte se, že je odříznutý konec sáčku na těsnící pásce a ne přes spodní zatavovací těsnění, nebo v odkapávací misce.
Nic se neděje, když je víko správně uzavřeno a bylo stisknuto tlačítko "Pouze zatavit" (O) nebo „Odsávání a zatavování“ (P)	Přesvědčte se, zda je správně zavřené víko (zelený proužek kolem západky není vidět) a svítí zelená kontrolka napájení (L).

Návody a informace pro správné používání přístroje

Vystavení potravin účinkům vzduchu vede ke ztrátě jejich nutriční hodnoty a chuti. Dále způsobuje tvorbu skvrn na špatně zabalených zmrazených potravinách, způsobených odpařováním vody. Kromě toho jsou potraviny vystavené vzduchu živnou půdou pro růst mnoha bakterií, plísní a kvasinek. Vakuový balicí systém FoodSaver™ zajišťuje odsátím vzduchu udržení chutě a kvality potravin. Použitím fólií a nádob FoodSaver™ můžete výrazně rozšířit možnosti, jak využívat výhody vědecky ověřené metody skladování potravin, která udržuje potraviny čerstvé po dobu až pětkrát delší než ostatní používané postupy.

1. Vakuové balení není náhradou tepelných procesů při konzervování potravin. Potraviny rychle podléhající zkáze je vždy nutno uložit v chladničce nebo mrazničce.

2. Pro dosažení nejlepších možných výsledků procesu používejte vždy fólie nebo nádoby značky FoodSaver™.

3. Během odsávání vzduchu mohou být malá množství kapalin, drobky nebo částičky potravin nasáty do odsávací drážky a mohou způsobit poškození přístroje. K tomu může dojít hlavně po přeplnění odkapávací misky. Proto vždy zkontrolujte, zda v ní nejsou zbytky potravin.

4. Vždy dbejte na to, aby sáčky nebyly přeplněny a asi v délce 7,5 cm v místě sváru potřísněny zbytky jídel (vně i zevnitř).

5. Vlhké a šťavnaté potraviny, např. syrová masa – před vložením do sáčku je zmrazte. Můžete také do vnitřní horní části sáčku (mimo zatavovací část sáčku) umístit ještě před zatavením složenou papírovou utěrku.

6. Polévky, omáčky a jiné kapaliny - nejprve je zmrazte, např. ve vhodné nádobě.

7. Práškové a jemně zrnité potraviny – nekládejte je do sáčku volně, mohly by být při odčerpávání vzduchu nasáty. Do sáčku nebo nádoby je můžete vložit do papírové utěrky, vhodného obalu nebo filtru na kávu.

8. Na sáčcích FoodSaver™ nikdy nevytvářejte vlastní boční svary. Tyto sáčky jsou vyrobeny se speciálním bočním svarem, který je utěsněn po celé délce vnější hrany fólie.

9. Abyste zabránili vzniku ohybů nebo zvlnění fólie, jemně ji roztáhněte podél zatavovací lišty před uzavřením víka přístroje.

10. Okraj sáčku se nesmí při uzavírání víka „vysmeknout“ z odkapávací misky.

11. Pokud ukládáte potraviny s ostrými hranami, např. suché špagety, chraňte sáček před protržením zabalením obsahu do papírového ubrousku nebo utěrky. Místo sáčku můžete použít také nádobu FoodSaver™.

12. Nikdy nezapomeňte na sáček nalepit nebo do něho vložit štítek s údajem o náplni, datu uložení, případně i o množství náplně.

13. Nikdy sáčky znovu nepoužívejte v případech, kdy byly použity pro uložení syrového masa, ryb, tučných potravin, nebo v případech, kdy byly použity na vaření, nebo byly vloženy do mikrovlnné trouby.

14. Dózy nerozmrazujte v mikrovlnné troubě!!

Tipy pro přípravu jídel a opětovné ohřívání potravin

Rozmrazování a opětovné ohřívání vakuově balených potravin

Potraviny vždy rozmrazujte buď v ledničce, nebo v mikrovlnné troubě – nikdy nerozmrazujte potraviny snadno podléhající zkáze při pokojové teplotě.

Při ohřívání potravin v mikrovlnné troubě v sáčku FoodSaver™ vždy odstříhnete růžek sáčku předtím, než vložíte sáček s potravinou do mikrovlnné trouby. Abyste odstranili možnost vzniku přehřátých míst, nepoužívejte sáček FoodSaver™ pro ohřev masa na kosti, nebo pro

ohřev tučných potravin. Potraviny v sáčku FoodSaver™ můžete také ohřát tak, že je umístíte do vody a mírně prohřejete při teplotě 75 °C.

Pro rozmrazování obsahu dóz nepoužívejte nikdy mikrovlnnou troubu.

Příprava masa a ryb

Pro dosažení nejlepších možných výsledků vložte maso nebo ryby do mrazničky na 1 až 2 h. Teprve potom použijte sáček FoodSaver™ pro vakuové zabalení potravin. Tento postup Vám umožní udržet tvar potravin.

Pokud není předběžné zmrazení potravin možné, vložte mezi maso či rybu a vrchní část sáčku složenou papírovou utěrku. Tuto papírovou utěrku ponechte v sáčku, aby absorbovala přebytečnou vlhkost a šťávy unikající během procesu vakuového balení. Nesmí zasahovat do místa sváru.

Poznámka: *Hovězí maso může po vakuovém zabalení získat tmavší barvu. To je způsobeno odstraněním kyslíku. V tomto případě se tedy nejedná o znak znehodnocení potravin.*

Příprava tvrdých sýrů:

Pokud chcete udržet sýr stále čerstvý, použijte technologii vakuového balení po každém jeho použití. Připravte si delší sáček FoodSaver™ tak, abyste měli vždy 2,5 cm sáčku pro každý případ, kdy sáček otevřete. Kromě toho si ponechte 7,5 cm sáčku jako normální prostor, který ponecháte mezi obsahem sáčku a svarem. Pak můžete jednoduše odříznout zatavený konec a vyjmout sýr. Potom sáček znovu zatavte. Můžete samozřejmě použít i dózu.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: *Nikdy nepoužívejte vakuové balení na měkké sýry.*

Příprava zeleniny:

Očištěnou zeleninu se doporučuje před vakuovým balením blanšírovat, tj. spařit (krátkým ponořením do horké vody). Tento proces zastaví činnost enzymů, které by mohly způsobit ztrátu chuti, barvy a textury.

Proces spaření proveďte tak, že zeleninu umístíte do vroucí vody nebo do mikrovlnné trouby a ponecháte ji tam od 1 do 2 minut pro listovou zeleninu a hrách; od 3 do 4 minut pro hrách s jedlými lusky, na plátky nařezanou cuketu nebo brokolici; 5 minut pro mrkev a 7 až 11 minut pro kukuřičné klasy. Zelenina si musí udržet svoji křupavost. Po spaření ji ponořte do studené vody, čímž zastavíte proces vaření. Nakonec osušte zeleninu v utěrce a zabalte ji.

Při zmrazování zeleniny je nejlepší nejprve provést předběžné zmrazení po dobu 1 až 2 hodin, nebo po dobu dokud neztuhne. Pro zmrazení do jednotlivých porcí umístěte zeleninu na plech na pečení a rozložte ji tak, aby se jednotlivé kousky vzájemně nedotýkaly. To zabrání tomu, aby jednotlivé kusy zeleniny zmrzly dohromady do jednoho bloku. Jakmile je zelenina zmrazena, zabalte ji a ihned uložte do mrazničky.

Poznámka: *Všechny druhy zeleniny (včetně brokolice, růžičkové kapusty, zelí, kvěťáku, kapusty, tuřínu apod.) uvolňují během skladování plyny (jedná se o přirozený přírodní proces). Z tohoto důvodu musí být po spaření skladovány pouze v mrazničce.*

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: *Nikdy nepoužívejte technologii vakuového balení pro houby.*

Jiná příprava listové zeleniny:

Pro dosažení co nejlepších výsledků můžete použít pro uskladnění listové zeleniny dózy FoodSaver™. Nejdříve zeleninu řádně omyjte a poté ji osušte papírovou utěrkou nebo v salátové odstředivce. Po vysušení listy vložte do dózy a vakuově je zabalte. Nádobu uskladněte v lednici.

Příprava ovoce

Postupujte stejným způsobem jako u zeleniny, ale bez blanšírování.

Můžete si zmrazit jednotlivé porce pro pečení, nebo si připravit Vaše oblíbené kombinace ovoce pro snadnou přípravu ovocných salátů během celého roku. Při skladování v chladničce doporučujeme pro skladování malého ovoce použít dózy FoodSaver™.

Příprava pečiva

Pro vakuové balení měkkého a lehkého pečiva Vám doporučujeme používat dózy FoodSaver™, neboť v nich snadno uchováte původní tvar pečiva. Při použití sáčků je nejlepší pečivo nejprve zmrazit po dobu 1 až 2 hodin, nebo po dobu dokud neztuhne.

Příprava kávy a práškových potravin

Abyste zamezili průniku drobných částic potravin do vakuového čerpadla, vložte před vakuovým balením do horní části sáčku nebo dózy filtr na kávu nebo papírovou utěrkou. Další možností je, že do sáčku FoodSaver™ umístíte potravinu v jejím originálním obalu.

Příprava kapalin

Kapalné potraviny před balením nechte zmrazit v obalu vhodného tvaru a velikosti.

Před použitím odstříhnete růžek sáčku a rozmrazte jej v mikrovlnné troubě nebo ve vodě o teplotě pod 75 °C.

Vakuové balení nepotravinářských materiálů a předmětů

Vakuový balicí systém FoodSaver™ může chránit také nepotravinářské materiály a předměty před oxidací či korozí a před působením vlhkosti všeobecně. Při jejich vakuovém balení postupujte podle postupů používaných pro potraviny a použijte fólie nebo dózy FoodSaver™.

Při vakuovém balení stříbrných příborů obalte špičky vidliček měkkým vycpávkovým materiálem, jako například papírovou utěrkou, abyste zabránili propíchnutí fólie.

Vaše sáčky FoodSaver™ jsou také ideální pro Vaše výlety do přírody. Při táboření a pěší turistice můžete velmi snadno uchovat v suchu své zápalky, mapy a potraviny. Pokud potřebujete na cestách pitnou vodu, jednoduše naplňte sáček FoodSaver™ ledem, zatavte jej a až budete vodu potřebovat, jednoduše necháte obsah sáčku roztát. Pokud jezdíte na lodi nebo se zabýváte plachtěním, použijte vakuové balení pro uložení potravin, filmů nebo

suchého oblečení. Pro udržení Vaší nouzové soupravy v suchu si můžete vakuově zabalit světlice, baterie, kapesní svítilny, zápalky, svíčky a další nezbytnou výbavu. Součásti Vaší nouzové soupravy zůstanou vždy v suchu.

Technické údaje

Napětí:	230 V/50 Hz
Příkon:	140 W

Obsah balení – typ FFS002X

- Vakuovací svářečka
- Startovací sada sáčků obsahující:
- Startovací sada sáčků a fólie obsahující:
 - 1 kus fólie šířky 28 cm, délky 3 m
 - 5 kusů FoodSaver sáčků 0,94 l
 - 5 kusů FoodSaver sáčků 3,78 l
- Hadička
- Návod k použití

Obsah balení – typ FFS004X

- Vakuovací svářečka
- Startovací sada sáčků obsahující:
- Startovací sada sáčků a fólie obsahující:
 - 1 kus fólie šířky 28 cm, délky 3 m
 - 5 kusů FoodSaver sáčků 0,94 l
 - 5 kusů FoodSaver sáčků 3,78 l
- Hadička
- Návod k použití

Vhodné příslušenství

	<p>Sada 2 ks rolí fólie. Šířka 280 mm, délka 5,5 m (1 role).</p>	<p>Katalogové číslo: FSR2802</p>
	<p>Sada obsahuje 3 kusy kulatých dóz. 1 ks dózy o objemu 0,7 l, 1 ks o objemu 1,4 l a 1 ks o objemu 2,4 l.</p>	<p>Katalogové číslo: FSC003</p>
	<p>Sada obsahuje 3 kusy čtyřhranných dóz. Objem dózy 0,7l.</p>	<p>Katalogové číslo: T020-00024</p>
	<p>Sada obsahuje 3 kusy vakuovacích zátek na lahve.</p>	<p>Katalogové číslo: FSFSBS0024</p>
	<p>Pro rychlé podtlakové marinování masa a zeleniny s vakuovacími svářečkami FoodSaver. Objem 2,4 l</p>	<p>Katalogové číslo: FSFSMA0050</p>

Aktuální nabídku příslušenství získáte:

- u svého prodejce
- v internetovém obchodě na www.bionaire.cz/shop
- na tel. čísle 485 130 303

Linka pomoci a servis (záruční i pozáruční)

Tel. 485 130 303

Řídící systémy, spol. s r. o.

Ještědská 90/117a

460 09 Liberec 8

e-mail: info@bionaire.cz

www.bionaire.cz