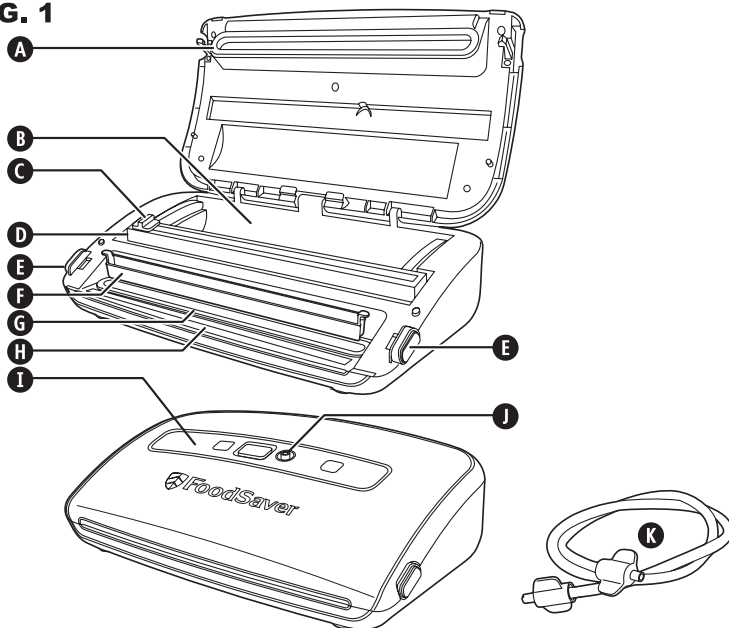


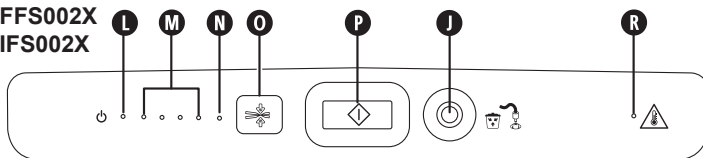


FFS002X IFS002X FFS004X IFS004X
UPUTSTVO ZA KORIŠĆENJE

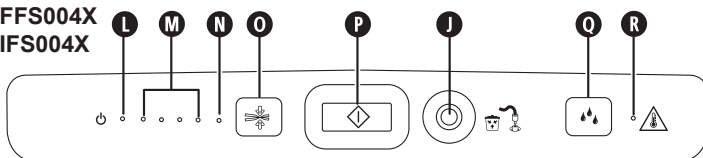
FIG. 1



**FFS002X
 IFS002X**



**FFS004X
 IFS004X**



SISTEM ZA VAKUMIRANJE I HERMETIČKO ZATVARANJE HRANE

Važna sigurnosna uputstva

Ovaj uređaj mogu da koriste deca od 8 godina i više i osobe smanjenih fizičkih, čulnih ili mentalnih sposobnosti, ili onih koji nemaju dovoljno iskustva i znanja, osim ukoliko su pod nadzorom ili su im date instrukcije vezane za korišćenje ovog aparata na siguran način i ukoliko su svesni opasnosti. Deca ne smeju da se igraju sa aparatom. Deca bez nadzora ne smeju da čiste i koriste aparat.

Ukoliko je kabl za napajanje oštećen, mora biti zamenjen od strane proizvođača ili predstavnika njegovog servisa ili kvalifikovane osobe da bi se izbegla opasnost.

Uvek koristite aparat za vakumiranje na stabilnoj, sigurnoj, suvoj i ravnoj površini.

- Nikada ne koristite aparat za bilo šta drugo osim za ono za šta je namenjen. Ovaj aparat je namenjen samo za kućnu upotrebu. Ne koristite ga napolju.
- Nikada ne potapajte u vodu ili neku drugu tečnost bilo koji deo aparata, kabl ili utikač.
- Ne koristite aparat ukoliko vam je ispio ili ako postoji vidljivo oštećenje.
- Uvek isključite aparat i izvadite ga iz struje nakon korišćenja, pre čišćenja.
- Da biste isključili aparat, izvucite utikač iz utičnice. Ne isključujte aparat tako što ćete vući kabl.
- Ne koristite produžni kabl uz ovaj aparat.
- Koristite samo dodatke i priključne delove koje je preporučio proizvođač.
- Kada podgrevate hranu u kesama za čuvanje hrane, stavite ih u vodu, na temperaturi laganog vrenja ispod 75 °C (170 F).
- Hrana u kesi može biti odmrznuta, ali ne podgrejana u mikrotalasnoj rerni. Kada odledjujete hranu u mikrotalasnoj rerni, u kesama za čuvanje hrane, nikako ne prelazite maksimalnu snagu od 180 vati, maksimalno vreme od 2 minuta i maksimalnu temperaturu od 70 °C (158F).

OPREZ: Aparat za hermetičko zatvaranje hrane nije za komercijalnu upotrebu.

Samo sa kućnu upotrebu

Sačuvajte ova uputstva

SISTEM ZA ČUVANJE HRANE

Zašto vakumirano pakovanje?

Izlaganje vazduhu dovodi do toga da hrana gubi hranjivu vrednost i ukus i takodje prozrokuje oštećenja od zaledjivanja i omogućuje mnogim bakterijama, budji i kvasu da se razvijaju. Sistem za čuvanje hrane vakumiranjem uklanja vazduh i čuva ukus i kvalitet. Uz celu liniju kes za čuvanje hrane i dodatnih posuda, možete uživati u prednostima naučno dokazanog metoda skladištenja hrane, koji čuva svežinu hrane i do pet puta duže.

Sistem za čuvanje hrane štedi i vreme i novac

Troši manje novca. Uz sistem za čuvanje hrane, možete kupovati na veliko ili na rasprodaji i vakumirati Vašu hranu u željenim porcijama bez bacanja.

Štedi vreme. Skuvajte unapred za celu nedelju, spremite obroke i sačuvajte ih u kesama za čuvanje hrane.

Marinirajte za nekoliko minuta. Vakumirano pakovanje otvara pore na hrani, pa možete dobiti divan ukus marinade za samo 20 minuta, umesto cele noći.

Lako ćete uživati. Napravite Vaše posebno jelo i praznične poslastice unapred, pa ćete moći kvalitetno da provedete vreme sa gostima.

Uživajte u sezonskoj hrani ili specijalitetima. Produžite čuvanje svežine lako kvarljive ili retko korišćene hrane.

Kontrolisane porcije zbog dijete. Vakumirajte porcije razumne veličine i napišite kalorije i/ili količinu masnoće na kesi.

Zaštite ostale predmete koji nisu hrana. Održite pribor za kampovanje ili čamac suvim i spremnim za sečenje. Zaštite uglučano srebro od tamnjenja tako što ćete izlaganje vazduhu smanjiti na minimum.

Dodaci za čuvanje hrane

Maksimalno iskoristite Vaš aparat za čuvanje hrane, kao i kese, posude i dodatke koji su laki za korišćenje.

Kese i valjci aparata za čuvanje hrane

Kese i valjci su napravljeni sa posebnim žlebovima koji omogućavaju efikasno i potpuno uklanjanje vazduha. Mnogostruka konstrukcija ih čini posebno efikasnom preprekom za vazduh i vlagu, sprečavajući oštećenja od friza. Kese i valjci za aparat postoje u različitim veličinama.

Posude za čuvanje hrane

Posude za čuvanje hrane se lako koriste i idealne su za vakumiranje osetljive hrane kao što su mafini i druga pečena hrana, tečnosti i suva hrana.

Zatvarač za flaše

Koristite zatvarač za flaše da biste vakumirali flaširano vino, negazirana pića i ulja. To će produžiti rok trajanja tečnosti i sačuvati ukus. Ne koristite zatvarač na plastičnim flašama.

Brz marinator

Brz marinator daje hrani ukus u minutama, umesto satima, koristeći snagu vakumiranja da bi ubacio marinadu duboko u hranu.

Naručivanje

Da biste naručili kese, valjke i dodatke za aparat za čuvanje hrane, molimo Vas da posetite www.foodsavereurope.com i odaberete Vaš region.

DELOVI

- A. Gornja zaptivka
- B. Mesto za skladištenje valjka
- C. Sekač valjka
- D. Pregrada za sekač valjka
- E. Bravica poklopca
- F. Posuda za kapanje koja može da se skloni
- G. Donja zaptivka
- H. Traka za zavarivanje
- I. Kontrolna tabla
- J. Otvor na dodatku
- K. Dodatno crevo
- L. Lampica za uključeno
- M. Lampice koje pokazuju da je proces u toku
- N. Lampica koja pokazuje da je zavarivanje u toku
- O. Dugme samo za zavarivanje (...003X samo)
- P. Dugme za vakumiranje i zavarivanje
- Q. Dugme za vlažnu hranu (...003X samo)
- R. Lampica koja upozorava na pregrevanje

Pravljenje kесе sa valjka aparata za čuvanje hrane

Možete napraviti Vašu kesu po meri sa valjka aparata za čuvanje hrane.

Pogledajte sl.2:

1. Uključite Vaš aparat u struju. Pritisnite obe bravice E i otvorite poklopac. Ukoliko to već niste uradili, postavite valjak na mesto B, onda podignite pregradu sekača valjka D i stavite kraj valjka ispod pregrade. Izvucite kraj valjka toliko da 10 mm prelazi preko trake za zavarivanje H.
1. Zatvorite poklopac dok bravice E ne iskoče. Kada je pravilno zatvoreno, pojaviće se zelena traka oko bravice i upaliće se zelena lampica za uključeno L. Pritisnite dugme samo za zavarivanje O. Kada se isključi crvena lampica N, koja označava da je zavarivanje u toku, pritisnite obe bravice i otvorite poklopac. Kraj valjka će biti zavaren.
2. Povucite valjak dok ne dobijete željenu dužinu za hranu koja treba da se spakuje. Dodajte još 75mm da bi kesa mogla da se zavari, a onda povucite sekač C duž celog valjka da biste ga isekli.

Korišćenje Vašeg aparata za vakumiranje i zavarivanje

Pogledajte sliku 3:

Stavite hranu koja treba da se spakuje u kesu. Možete koristiti već napravljenu kesu za pakovanje hrane ili možete koristiti valjak da napravite kesu po meri.

1. Stavite otvoreni kraj kесе u prerez posude za kapanje F.

- Zatvorite i zaključajte poklopac. Kada je pravilno zatvoreno, pojaviće se zelena traka oko bravi- ce i upaliće se zelena lampica za uključeno L.
- Pritisnite dugme za vakumiranje i zavarivanje P.
- Vaš aparat za vakumiranje će početi da uklanja vazduh iz kese i da ga vari. Kada se ugase lampice koje pokazuju da je proces u toku M i kada se isključi crvena lampica koja pokazuje da je zavarivanje u toku N, proces je završen.

Pakovanje vlažne hrane (...004X samo)

Ukoliko pakujete hranu koja je vlažna ili veoma sočna, pritisnite dugme za vlažnu hranu Q, pre nego što pritisnete dugme za vakumiranje i zavarivanje.

Zavarivanje kese bez uklanjanja vazduha (...003X samo)

Da biste zavarili kesu bez izvlačenja vazduha, pritisnite dugme samo za zavarivanje O. Možete zavariti kese koje se koriste za pakovanje grickalica, kao što su čips od krompira i čips od tortilja, itd.

Zavarivanje osetljive hrane

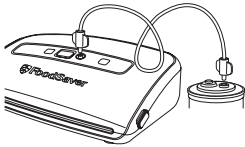
Neka vrsta hrane kao što su kolači, hleb, keksići itd. se može zgnječiti prilikom zavarivanja. Da biste to sprečili, koristite dugme samo za zavarivanje O, kao što je pokazano:

Pratite korake 1,2,3 i 4 iz dela o korišćenju Vašeg aparata za vakumiranje i zavarivanje hrane.

Pritisnite dugme samo za zavarivanje O pre nego što dodje do gnječenja. To će trenutno zaustaviti dodatno izvlačenje vazduha, a onda zavarite kesu.

Korišćenje dodatka aparata za čuvanje hrane

- Prikačite jedan deo dodatnog creva K na odgovarajući otvor J. Prikačite drugi deo creva na otvor posude. Pridržavajte se bilo kakvih posebnih instrukcija koji se dobiju uz dodatke aparata za čuvanje hrane.
- Pratite korake 3 i 4 iz dela o korišćenju Vašeg aparata za vakumiranje i zavarivanje hrane.



Vodič za skladištenje, sugestije i saveti

Vakumiranje i bezbednost hrane

Proces vakumiranja produžava rok hrane tako što uklanja većinu vazduha iz posude, i samim tim smanjuje oksidiranje koje utiče na hranljivu vrednost, ukus i sveukupan kvalitet. Uklanjanje vazduha takođe može sprečiti razvijanje mikroorganizama, koji mogu prouzrokovati probleme u nekim drugim uslovima:

Da biste sačuvali bezbednost hrane, neophodno je da održavate nisku temperaturu. Značajno možete smanjiti rast mikroorganizama na temperaturama od 4 °C ili ispod. Zaledjivanje na -17 °C ne ubija mikroorganizme, već ih sprečava da rastu. Za dugotrajno zaledjivanje, uvek vakumirajte kvarljivu hranu pre zaledjivanja i držite je u frižideru nakon topljenja.

Važno je da zapamtite da vakumiranje hrane nije zamena za konzervisanje i da ne može sprečiti propadanje hrane. Jedino može usporiti promene u kvalitetu. Teško je predvideti koliko dugo hrana može da zadrži svoj pravi ukus, izgled ili teksturu, jer to zavisi od starosti i stanja hrane onog dana kada je vakumirana.

Hrana	Vreme skladištenja
Govedina, prasetina, jagnjetina, živina	2-3 godine
Mleveno meso	1 godina
Riba	2 godine
Kačkavalji (čedar, parmezan, edamer, gauda i sl)	4-8 meseci

Hrana	Vreme skladištenja
Špargla, brokoli, šargarepa, karfiol, kupus, prokelj, boranija, grašak, kukuruz	2-3 godine
Zelena salata, spanać itd.	2 nedelje
Kajsije, šljive, breskve, nektarine itd.	1-3 godine
Mekano bobičasto voće (maline, kupine, jagode itd.)	1 nedelja
Tvrdo bobičasto voće (borovnice, brusnice itd)	2 nedelje
Hleb, pecivo, kolači	1-3 godine
Košunjavo voće i semenke	2 godine
Zrna kafe	1 godina
Mlevena kafa	5-6 meseci
Hrana u prahu (šećer, brašno itd)	1-2 godine
Sosevi, supe, paprikaši itd	1-2 godine
Suva hrana (mahunarke, testenina, pirinač, žitarice	1-2 godine
Čips od krompira, keksići, krekeri itd.	3-6 nedelja

VAŽNO: Vakumiranje nije zamena za frižider ili friz. Bilo koja kvarljiva hrana koja mora da stoji u frižideru, i dalje mora tamo da stoji nakon vakumiranja. Da biste izbegli moguća oboljenja, ne koristite ponovo kese u kojima se nalazilo sirovo meso, sirova riba ili masna hrana. Ne koristite ponovo kese koje su bile u mikrotalasnoj rerni ili se u njima kuvalo.

OTAPANJE I PONOVO ZAGREVANJE VAKUMIRANE HRANE

Hrana u kesi može biti odmrznuta, ali ne podgrejana u mikrotalasnoj rerni.

Odmrzavanje – Uvek otapajte hranu u frižideru ili mikrotalasnoj – ne otapajte kvarljivu hranu na sobnoj temperaturi. Obavezno isecite vrh kese pre nego što je stavite u mikrotalasnu. Preporučuje se da stavite kesu u posudu za mikrotalasnu rernu, da biste sprečili curenje tečnosti.

Podgrevanje – Da biste podgrejali hranu u mikrotalasnoj rerni, izvadite je iz kese i stavite na posudu koja može da se koristi u mikrotalasnoj.

Takodje možete podgrejati hranu u kesama za čuvanje hrane, tako što ćete ih staviti u vodu, na temperaturi laganog vrenja ispod 75 °C (170 F). Postarajte se da hrana bude u potpunosti zagrejana.

Gde da se skladišti	Napomene
Friz	Zaledite vlažnu hranu pre vakumiranja. Kao alternativu možete staviti presavijeni ubrus između hrane i kraja kese, da bi pokupio višak tečnosti. Ne zaboravite da ostavite 75 mm iza ubrusa, da bi imalo mesta za zavarivanje. Pažnja: Govedina može potamneti nakon vakumiranja zbog nedostatka kiseonika. Ovo nije znak da je meso pokvareno.
Frižider	Da bi sir ostao svež, vakumirajte ga nakon svake upotrebe. Neka kese budu jako dugačke, da bi prilikom svakog novog vakumiranja moglo da se skine po 25mm. Nikada ne vakumirajte mekane sireve.
Uvek čuvajte u frizu	Pre pakovanja blanširajte povrće dok ne bude skuvano, ali i dalje hrskavo. Zaledite pre pakovanja. Odvojite povrće da se ne bi zalepilo dok se leđi. Nikada ne vakumirajte sveže pečurke.
Frižider	Operite, pa onda osušite. Za najbolje rezultate, pakujte koristeći posudu aparata za čuvanje hrane.

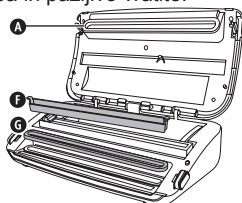
Gde da se skladišti	Napomene
Friz Frižider	Pre pakovanja zaledite bobičasto i mekano voće. Razdvojte voće pre zaledjivanja, da se ne bi zalepilo spakovano.
Friz	Preporučujemo korišćenje posude aparata da bi se izbeglo gnječenje. Kao alternativu, zaledite voće dok se ne stvrdne pre pakovanja.
Ostava	Da biste izbegli da čestice hrane udju u pumpu za vakumiranje, stavite filter za kafu ili ubrus na vrh kese ili posude pre vakumiranja. Takođe možete staviti hranu u svom originalnom pakovanju u kesu aparata za čuvanje hrane.
Friz	Zaledite tečnost u odgovarajućoj posudi dok se ne stegne. Izvadite zaledjenu tečnost i vakumirajte je u kesi aparata za čuvanje hrane.
Ostava	Za najbolje rezultate, koristite posudu aparata za lomljivu hranu, kao što su krekeri.

ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

Nikada ne potapajte aparat ili kabl u vodu ili bilo koju drugu tečnost. Uvek isključite aparat iz struje pre čišćenja. Obrišite spoljašnje površine mekom, suvom krpom.

Sklonite praznu posudu za kapanje B nakon svakog korišćenja. Operite ga u toploj vodi sa sapunicom i stavite ga na gornju policu mašine za pranje sudova. Detaljno osušite pre vraćanja na mesto.

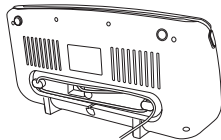
Proverite gornju zaptivku A, donju zaptivku D i oko posude za kapanje, da biste bili sigurni da nema nikakvog djubreta. Obrišite zaptivke nasapunjanom, toplom krpom, ukoliko je potrebno. Zaptivci se mogu skinuti zbog čišćenja. Očistite ih toplom vodom sa sapunicom. Detaljno osušite, pa ih pažljivo vratite.



Skladištenje

Zatvorite poklopac dok ne čujete prvi klik i bravica se zaključa, ali ne gurajte naglo da ne bi ispala zelena traka. To je dovoljno da se zatvori poklopac, a da ne pritiska zaptivke (što može dovesti do nepravilnog funkcionisanja aparata).

Namotajte kabl oko kukica koje se nalaze ispod aparata. Aparat može da se odloži u uspravnom položaju, kako je pokazano na slici.



GARANCIJA

Molimo Vas da čuvate priznanicu, pošto će vam biti potrebna u slučaju bilo kakvog potraživanja garancije. Garancija za ovaj uređaj važi 2 godine od trenutka kupovine, kao što je opisano u ovom dokumentu. Za vreme trajanja garancije, ukoliko nekim nesrećnim slučajem uređaj prestane da radi zbog greške u dizajnu ili proizvodnji, molimo Vas da isti odnesete na mesto gde ste ga kupili, računom i garancijom.

Prava i koristi pod ovom garancijom su dodatne u odnosu na Vaša ustavna prava, na koje ova garancija ne utiče.

Uvoznik prihvata da za vreme trajanja garancije besplatno popravi ili zameni uređaj, ili bilo koji deo uređaja koji je neispravan, pod uslovom da:

- Brzo obavestite mesto kupovine ili uvoznika o problemu; i
- Uređaj ni na koji način nije menjan, oštećen, pogrešno korišćen, loše korišćen, popravljan ili menjan od strane bilo koje osobe koja nije ovlašćena od strane uvoznika.

Ova garancija ne pokriva kvarove koji nastanu kao posledica nepravilnog korišćenja, oštećenja, lošeg korišćenja, korišćenja neodgovarajuće voltaže, vremenskih nepogoda, događaja koje uvoznik ne može da kontroliše, popravke ili menjanja uređaja od strane osobe koja nije ovlašćena od strane uvoznika ili nepridržavanja instrukcija prilikom korišćenja. Pored toga, garancija ne pokriva ni uobičajeno habanje, uključujući, ali neograničavajući se na blago skidanje boje i ogrebotine. Prava pod ovom garancijom će se primenjivati samo kod originalnog kupca i neće se prenositi na komercijalno ili javno korišćenje. Električne proizvode ne bi trebalo uklanjati sa kućnim otpadom. Molimo Vas da recikirate ukoliko postoje uslovi za to.

Rešavanje problema

Problem	Rešenje
Uključuje se lampica upozorenja O za pregrevanje	Uređaj se pregrejavao. Sačekajte da se isključi lampica upozorenja za pregrevanje, pre ponovnog korišćenja.
Pumpa radi više od 2 minuta, bez izvlačenja vazduha.	Proverite da li je otvoreni deo kese ubačen u posudu za kapanje.
	Proverite da li su oba zaptivka pravilno postavljena.
	Proverite da li je bar jedan deo kese zavaren.
	Otvorite aparat i proverite da li ima nekih stranih tela, prljavštine ili otpada na gornjem ili donjem zaptivku.
	Proverite da li ima dovoljno mesta na vrhu kese (75mm) da može da stane u posudu za kapanje, sa zatvorenim i zaključanim poklopcem.
	Postarajte se da dodatno crevo ne bude prikličeno.
Kesa se ne zavaruje pravilno.	Proverite da li je poklopac u potpunosti zatvoren (zelena traka se pojavljuje oko bravice i uključuje se zelena lampica).
	Ima previše tečnosti u kesi. Zaledite sadržaj kese pre vakumiranja.
	Da biste sprečili stvaranje nabora na zavarenom delu, lagano razvucite kesu dok je stavljate u posudu za kapanje i nastavite da je držite dok pumpa ne počne da radi.
Ništa se ne dešava kada je bravica zaključana i kada se pritisne dugme za vakumiranje i zavarivanje ili dugme samo za zavarivanje.	Napravite na kesi još jedan var iznad prvog, da biste bili sigurni da će vlažna hrana pravilno da se zavari.
	Proverite da li je poklopac u potpunosti zatvoren (zelena traka se pojavljuje oko bravice i uključuje se zelena lampica za uključeno).

Primerak deklaracije i potvrde o usaglašenosti
može se preuzeti sa sajta www.refot.com
Dokument je podležan izmenama u slučaju
tipografskih grešaka



Ekskluzivni uvoznik i distributer Refot B

Pčinjska 15a, 11 000 Beograd, tel: 011 6456 151, 3087 004
e-mail: info@refot.com

OVLAŠĆENI SERVIS: FOTO SERVIS DOO

Deli Radivoja 1, 11000 Beograd
tel.: 011 644 7958, fax.: 011 7823-017
e-mail: info@fotoservis.rs