



FoodSaver®

QUICK MARINATOR 2,1 LITROS
QUICK MARINATOR 2,1 LITER
QUICK MARINATOR 2,1 LITER
QUICK MARINATOR 2.1 LITRE

QUICK MARINATOR 2,1 LITRI
QUICK MARINATOR 2,1 LITRES
QUICK MARINATOR 2,1 LITER



- EN Reference Guide
- IT Guida di riferimento
- FR Guide de référence
- ES Guía de referencia
- DE Guide de référence Anleitung
- NL Handleiding
- SW Referensguide

MODEL • MODELO
MODELLO • MODELL
MODÈLE • MODELL
MODELL

FSFSMA0050

MARINATING WITH YOUR FOODSAVER® APPLIANCE

For use with FoodSaver® Smart, Hands-Free Technology Models with Marinate Cycle Button



Your FoodSaver® Vacuum Sealing System has a special Quick Marinate Cycle Button which will last about ten minutes. The vacuum motor will “hold” the vacuum for several minutes then release the vacuum allowing the food to “rest” for 30 seconds. This process will then repeat two more times. This “Pulsing” action of “vacuuming and resting” will allow for quicker marinating. When the Quick Marinate Cycle is completed the appliance will beep to signal that marinating is complete.

The FoodSaver® Quick Marinator Canister is the perfect FoodSaver® Accessory for marinating foods. Foods will marinate in minutes when vacuum packaged because the vacuum process opens the pores of the food and absorbs the marinade more quickly.

Important Note: During the Quick Marinate Cycle, make sure the knob on the accessory lid is set to OPEN. Do not set the knob to Vacuum. The Vacuum position on the knob will allow the Quick Marinating Canister to be used for extending vacuum storage.

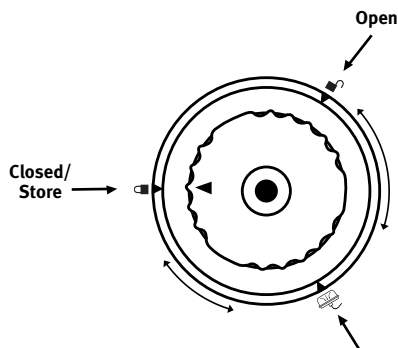
1. Prepare enough of your favourite marinade to fully cover food inside a marinating canister. Always leave at least 2.5 cm (1-inch) of space between the contents and the top of the rim.
2. Make sure the rubber gasket underneath the lid as well as the rim of the marinating canister are free from food materials.
3. Make sure the Accessory Hose is securely inserted into the port on the FoodSaver® Quick Marinator lid.
4. Make sure the knob on the accessory lid is set to the OPEN/MARINATE position.
5. Make sure the lid is firmly attached to the marinator base.
6. Press Marinate button 3 on the control panel.
7. Your FoodSaver® Vacuum Sealing System will now begin the Quick Marinate Cycle. The Marinate Indicator Light will flash to indicate the marinating process has begun.
8. During the initial vacuum cycle the Marinate Mode Indicator will illuminate. While Marinating, the Vacuum Meter Display will blink during the Vacuum Hold or Rest Cycle.
9. To preserve food safely, after completing the marinating cycle, the appliance will signal with short beeps to indicate that your Quick Marinate Cycle is completed. Press any button to silence the signal.

You may now cook or refrigerate your marinated food.

For Use With All Other Foodsaver Vacuum Sealing Appliance Models



1. Prepare enough of your favourite marinade to fully cover food inside a marinating canister. Always leave at 2.5 cm (1-inch) of space between the contents and the top of the rim.
2. Make sure the rubber gasket underneath the lid as well as the rim of the marinating canister are free from food materials.
3. Insert one end of the Accessory Hose into the Accessory Port on your FoodSaver® appliance.
4. Make sure the Accessory Hose is securely inserted into the port on the FoodSaver® Quick Marinator lid.
5. Make sure the lid is firmly attached to the marinator base.
6. Turn the knob on the Canister so the arrow points to Vacuum/Canister.
7. Press the Canister Button on the control panel.
8. Turn the knob on the canister lid so the arrow points to Closed/Store once the vacuum is completed.
9. For best results, after 5 to 10 minutes, open the container and turn the meat to ensure all sides are coated with marinade. Let the meat marinate for a total of 15 to 20 minutes in the refrigerator.
10. For additional information on FoodSaver® System Accessory usage, follow the steps in your QuickStart Guide.



- Step 1:** Marinate with the knob on the Vacuum / Canister position.
- Step 2:** Turn the knob so the arrow points to Closed /Store.

TIPS FOR MARINATING WITH THE QUICK MARINATOR

You can marinate in a fraction of the time using the FoodSaver® Quick Marinator. What usually takes hours to marinate takes only minutes because vacuum packaging opens up the pores of food to absorb marinade more quickly. All FoodSaver® Vacuum Packaging Canisters work for marinating, but the Quick Marinator is recommended because less marinade will be needed to cover the food due to its low shape.

TROUBLESHOOTING

If the Quick Marinator will not vacuum:

1. Make sure the rubber gasket on the canister lid is free from food materials.
2. Examine the rim of the canister for any cracks or scratches. Any gaps can prevent a vacuum from forming properly.
3. Make sure you are not filling the canister too full for vacuuming. Always leave at least 2.5 cm (1-inch) between the contents and the lid.
4. Make sure the Accessory Hose is securely inserted into the Accessory Port on the appliance and in the port on the canister lid.

Note: Allow hot foods to cool to room temperature before vacuum packaging. Otherwise, the contents may bubble up out of the canister.

CARE & CLEANING

1. Wash canister in warm water using a mild dishwashing soap. Do not immerse lid in water.
2. Dry thoroughly before using.
3. The FoodSaver® Quick Marinator base (but not the lid) is top-rack dishwasher safe. The lid should be wiped down with a damp cloth.
4. The FoodSaver® Quick Marinator should not be used in the freezer.

MARINATURA CON L'APPARECCHIO FOODSAVER®

Se si utilizzano i modelli tecnologicamente intelligenti e a mani libere FoodSaver®, dotati di pulsante per ciclo di marinatura



Il sistema di sigillatura sottovuoto FoodSaver® è dotato di un pulsante speciale di marinatura rapida della durata di circa dieci minuti. Il motore di aspirazione “mantiene” l’aspirazione per diversi minuti, quindi la rilascia, consentendo agli alimenti di “riposare” per 30 secondi. Questo processo viene quindi ripetuto altre due Avolte. Questa azione di “impulsi” di “aspirazione e riposo” consentirà una marinatura più rapida. Quando il ciclo di marinatura rapida è completato, l’apparecchio emette un segnale sonoro per indicare che la marinatura è completata. La scatola di marinatura rapida FoodSaver® è il perfetto accessorio per la marinatura di alimenti. Questi vengono marinati in pochi minuti quando sono confezionati sottovuoto, perché il processo di aspirazione apre i pori degli alimenti e fa assorbire la marinatura più rapidamente.

Nota importante: durante il ciclo di marinatura rapida, assicurarsi che il pomello sul coperchio dell’accessorio sia regolato su APERTO. Non regolare il pomello sulla posizione per aspirare. La posizione di aspirazione sul pomello consente alla scatola di marinatura rapida di essere usata come un normale barattolo per un sottovuoto di lungo periodo.

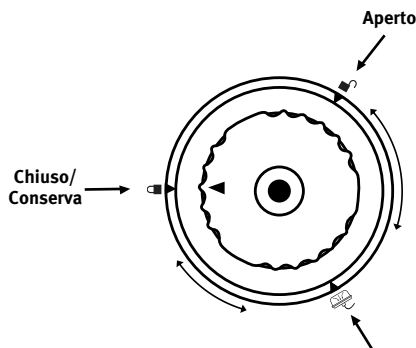
1. Preparare una quantità sufficiente della marinatura che si desidera per coprire completamente l’alimento all’interno della scatola di marinatura. Lasciare sempre almeno 2,5 cm (1 pollice) di distanza tra il contenuto e la parte superiore della scatola.
2. Assicurarsi che la guarnizione di gomma sotto il bordo della scatola di marinatura sia libera da materiali alimentari.
3. Assicurarsi che il tubo flessibile dell’accessorio sia inserito saldamente nella porta sul coperchio di marinatura rapida FoodSaver®.
4. Assicurarsi che il pomello sul coperchio dell’accessorio sia regolato sulla posizione APERTO/MARINATURA.
5. Assicurarsi che il coperchio sia saldamente attaccato alla base dell’apparecchio di marinatura.
6. Premere il pulsante 3 di marinatura sul pannello di controllo.
7. Il sistema di sigillatura sottovuoto FoodSaver® inizia ora il ciclo di marinatura rapida. La spia di marinatura lampeggia per indicare che il processo di marinatura è iniziato.
8. Durante il ciclo iniziale di aspirazione, la spia di modalità di marinatura si accende. Durante la marinatura, il display di misurazione dell’aspirazione lampeggia durante il ciclo di mantenimento dell’aspirazione o di riposo.
9. Per preservare la sicurezza degli alimenti, dopo aver completato il ciclo di marinatura, l’apparecchio segnalerà con brevi segnali sonori che il ciclo di marinatura è completato. Premere un pulsante qualsiasi per silenziare il segnale.

Ora si possono cucinare o refrigerare gli alimenti marinati.

For Use With All Other Foodsaver Vacuum Sealing Appliance Models



1. Preparare una quantità sufficiente della marinatura che si desidera per coprire completamente l’alimento all’interno di una scatola di marinatura. Lasciare sempre almeno 2,5 cm (1 pollice) di spazio tra il contenuto e la parte superiore della scatola.
2. Assicurarsi che la guarnizione di gomma sotto il bordo della scatola di marinatura sia libera da materiali alimentari.
3. Inserire un’estremità del tubo flessibile nella porta dell’accessorio sull’apparecchio FoodSaver®.
4. Assicurarsi che il tubo flessibile dell’accessorio sia inserito saldamente nella porta sul coperchio di marinatura rapida.
5. Assicurarsi che il coperchio sia saldamente attaccato alla base del recipiente di marinatura.
6. Girare il pomello sulla scatola in modo che la freccia punti su Aspirazione/Scatola.
7. Premere il pulsante per i barattoli sul pannello di controllo.
8. Girare il pomello sul coperchio della scatola in modo che la freccia punti su Chiuso/Conserva una volta che l’aspirazione è completata.
9. Per ottenere il migliore risultato, dopo 5-10 minuti aprire il contenitore e girare la carne per assicurarsi che tutte le parti siano coperte di marinata. Lasciare che la carne marini per un totale di 15-20 minuti nel refrigeratore.
10. Per ulteriori informazioni sull’uso dell’accessorio del sistema FoodSaver®, seguire le operazioni indicate nella guida QuickStart.



Fase 1: Marinare con il pomello in posizione Aspirazione/Scatola.

Fase 2: Girare il pomello in modo che la freccia punti su Chiuso/Conserva.

CONSIGLI PER MARINARE CON L'APPARECCHIO DI MARINATURA RAPIDA

Si può marinare in una frazione di tempo rispetto al normale con l'apparecchio di marinatura rapida FoodSaver®. Se normalmente sono necessarie delle ore per marinare, con tale apparecchio bastano solo pochi minuti perché il confezionamento sottovuoto apre i pori degli alimenti, consentendo alla marinatura di essere assorbita più rapidamente. Tutte le scatole del confezionamento sottovuoto FoodSaver® funzionano per la marinatura, ma l'apparecchio di marinatura rapida è raccomandato perché sarà necessaria meno marinatura per coprire gli alimenti, per effetto della forma bassa.

SOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se l'apparecchio di marinatura rapida non aspira:

1. Assicurarsi che la guarnizione di gomma sul coperchio della scatola sia libero da materiali alimentari.
2. Esaminare il bordo della scatola per accertarsi che non vi siano incrinature o graffiature. Ogni spacco può impedire al vuoto di formarsi correttamente.
3. Assicurarsi di non aver riempito troppo la scatola per l'aspirazione. Lasciare sempre almeno uno spazio di 2,5 cm (1 pollice) di distanza tra il contenuto e il coperchio.
4. Assicurarsi che il tubo flessibile dell'accessorio sia inserito nella porta sull'apparecchio e nella porta del coperchio della scatola.

Nota: attendere che gli alimenti caldi si raffreddino a temperatura ambiente prima di eseguire il confezionamento sottovuoto. Altrimenti il contenuto può far uscire bollicine dalla scatola.

CURA E PULIZIA

1. Lavare la scatola in acqua calda usando un sapone per lavastoviglie neutro. Non immergere il coperchio nell'acqua.
2. Asciugare accuratamente prima dell'uso.
3. La base dell'apparecchio di marinatura rapida FoodSaver® (ma non il coperchio) può essere lavato nel cestello superiore di una lavastoviglie. Il coperchio deve essere strofinato con un panno umido.
4. L'apparecchio di marinatura rapida FoodSaver® non può essere usato nel frigorifero.

COMMENT PRÉPARER UNE MARINADE AVEC VOTRE APPAREIL FOODSAVER®

A utiliser avec les Appareils Modèles Intelligents FoodSaver®, de Technologie Main-Libre et ayant une Fonction Marinade



A utiliser avec tous les autres modèles d'Emballage Sous Vide FoodSaver®



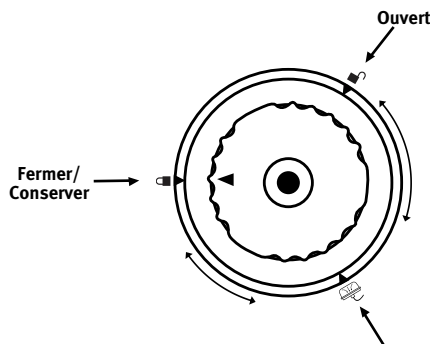
Votre Système d'Emballage Sous Vide FoodSaver® a une touche spéciale pour la fonction Marinade Rapide avec un cycle d'environ 10 minutes. Le moteur de mise sous vide "maintiendra" le vide pendant plusieurs minutes puis le relâchera permettant ainsi aux aliments de "reposer" pendant 30 secondes. Ce processus sera répété deux fois de plus. Cette méthode par "impulsion" avec périodes de "maintien sous vide et repos" permettra aux aliments de mariner plus rapidement. Une fois le cycle de Marinade Rapide terminé, l'appareil émettra un bip sonore pour vous indiquer que la marinade est faite. La Boîte à Marinade Rapide de FoodSaver® est l'accessoire idéal pour faire des marinades. Avec l'emballage sous vide, la marinade est préparée en quelques minutes parce que la mise sous vide ouvre les pores des aliments et permet à la marinade d'être absorbée plus rapidement.

Remarque Importante: Pendant le Cycle de Marinade Rapide, assurez-vous que le bouton sur le couvercle de l'accessoire se trouve bien en position OUVERT. Ne pas le mettre en position Mise Sous Vide. La position Mise sous Vide du Bouton de la Boîte à Marinade permet de maintenir longtemps la fraîcheur des aliments.

1. Faire suffisamment de marinade pour recouvrir l'aliment à mariner à l'intérieur de la Boîte à Marinade. Toujours laisser au moins 2,5 cm (1 pouce) d'espace entre le contenu et le rebord.
2. Assurez-vous qu'il n'y a pas de résidus alimentaires sur le joint en caoutchouc sous le couvercle ou sur le rebord de la boîte.
3. Assurez-vous que le Tuyau Accessoire est bien inséré sur le port de branchement du couvercle de la Boîte à Marinade Rapide de FoodSaver®.
4. Assurez-vous que le bouton du couvercle de l'accessoire se trouve bien en position OUVERT/MARINADE.
5. Assurez-vous que le couvercle de la boîte à marinade est bien fermé.
6. Appuyez sur la touche Marinade du panneau de configuration.
7. Votre Système d'Emballage Sous Vide FoodSaver® commencera alors le cycle de Marinade Rapide. Le voyant lumineux de Marinade commencera à clignoter pour indiquer que le processus de Marinade a commencé.
8. Pendant le cycle Initial de mise sous vide, le voyant de Mode Marinade s'allumera. En mode Marinade, l'écran du lecteur de mise sous vide clignotera pendant les cycles de Maintien sous Vide ou de Repos.
9. Pour maintenir la fraîcheur des aliments, après avoir terminé le cycle de Marinade, l'appareil émettra un bip sonore pour indiquer que le Cycle de Marinade Rapide est terminé. Appuyer sur n'importe quelle touche pour rendre l'appareil silencieux.

Vous pouvez maintenant cuisiner ou réfrigérer l'aliment qui a été mariné.

1. Faire suffisamment de marinade pour recouvrir l'aliment à mariner à l'intérieur de la Boîte à Marinade. Toujours laisser au moins 2,5 cm (1 pouce) d'espace entre le contenu et le rebord
2. Assurez-vous qu'il n'y a pas de résidus alimentaires sur le joint en caoutchouc sous le couvercle ou sur le rebord de la boîte.
3. Insérez l'une des extrémités du Tuyau Accessoire dans le port de branchement des Accessoires de votre appareil FoodSaver®.
4. Assurez-vous que le Tuyau Accessoire est bien inséré sur le port de branchement du couvercle de la Boîte à Marinade Rapide de FoodSaver®.
5. Assurez-vous que le couvercle de la boîte à marinade est bien fermé.
6. Tournez le bouton de la Boîte de telle manière que les flèches soient dirigées sur Vide/Boîte.
7. Appuyez sur la Touche Boîte du panneau de configuration.
8. Une fois la mise sous vide terminée, tournez le bouton du couvercle de la boîte de telle manière que les flèches soient dirigées sur la position Fermer/Conserv.
9. Pour de meilleurs résultats, attendre 5 à 10 minutes puis ouvrir la boîte et retourner la viande pour vous assurer qu'elle est bien recouverte de marinade sur toute sa superficie. Laisser la viande mariner pendant 15 à 20 minutes dans le réfrigérateur.
10. Pour plus d'information concernant l'utilisation des Accessoires avec les appareils FoodSaver®, veuillez suivre les différentes étapes décrites dans la version courte de la Notice d'Utilisation.



Étape 1: Préparer la marinade avec le bouton sur la position Vide/ Boîte.

Étape 2: Tourner le bouton de telle manière que les flèches soient dirigées sur la position Fermer /Conserv.

CONSEILS POUR PRÉPARER UNE MARINADE AVEC LA BOÎTE À MARINADE RAPIDE

Vous pouvez préparer une marinade en un court laps de temps avec la Boîte à Marinade Rapide de FoodSaver®. Ce qui en général prend plusieurs heures à mariner, n'aura besoin que de quelques minutes parce que l'emballage sous vide ouvre les pores des aliments et permet à la marinade d'être absorbée plus rapidement. Tous les Pots d'Emballage sous Vide de FoodSaver® peuvent être utilisés pour une marinade, mais il est recommandé d'utiliser la Boîte à Marinade Rapide parce que vous aurez besoin de moins de marinade pour recouvrir les aliments étant donné la forme plate de la boîte.

DIAGNOSTIQUE DES ANOMALIES

Si vous ne réussissez pas à mettre la Boîte à Marinade sous vide:

1. Assurez-vous qu'il n'y a pas de résidus alimentaires sur le joint en caoutchouc sous le couvercle.
2. Vérifiez que le bord de la boîte n'est pas craqué ou éraflé. Même le plus petit des interstices peut empêcher la boîte d'être mise sous vide correctement.
3. Assurez-vous que la boîte n'est pas trop pleine. Toujours laisser au moins 2,5 cm (1 pouce) d'espace entre le contenu et le rebord.
4. Assurez-vous que le Tuyau Accessoire est bien inséré sur le port de branchement de l'appareil et sur celui du couvercle de la boîte.

Remarque: Laisser les aliments chauds refroidir à température ambiante avant d'emballer sous vide. Sinon, il est possible que le contenu bouillonne et déborde de la boîte.

SOIN ET ENTRETIEN

1. Laver la boîte avec de l'eau chaude et un produit doux pour laver la vaisselle. Ne pas plonger le couvercle dans l'eau.
2. Bien sécher avant d'utiliser.
3. La base de la Boîte à Marinade Rapide de FoodSaver® (mais pas le couvercle) peut être mis sur le panier supérieur du lave-vaisselle. Le couvercle devrait être nettoyé avec un chiffon humide.
4. La Boîte à Marinade Rapide de FoodSaver® ne devrait pas être utilisée dans le congélateur.

MARINAR CON EL FOODSAVER®

Para su uso con los modelos tipo manos libres con botón de ciclo de marinado de FoodSaver®



El sistema de sellado al vacío FoodSaver® dispone de un botón ciclo especial de marinado rápido que dura unos diez minutos. El motor de vacío “retendrá” el vacío algunos minutos y luego lo liberará para que los alimentos “descansen” 30 segundos. Este proceso se repetirá dos veces más. La acción de “pulsos” del “vaciado y descanso” permite marinar más rápidamente. Una vez finalizado el ciclo de marinado, el aparato emitirá un pitido para indicar que éste ha finalizado. El tarro para marinado rápido de FoodSaver® es el accesorio perfecto de FoodSaver® para marinar alimentos. Los alimentos se marinarán en cuestión de minutos con el envasado al vacío, ya que el vacío abre los poros de los alimentos y hace que estos absorban la marinada más rápidamente.

Nota importante: durante el ciclo de marinado rápido, asegúrese de que el botón de la tapa del accesorio esté en la posición OPEN (abierto). No lo ponga en la posición de vacío. La posición de vacío permite usar el tarro de marinado rápido para envasados al vacío más prolongados.

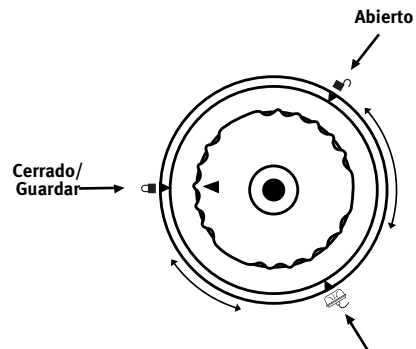
1. Prepare una cantidad suficiente para que cubra completamente el tarro de marinado. Deje siempre al menos 2,5 cm de espacio entre el contenido y el borde superior.
2. Asegúrese de que la junta de goma que hay debajo de las tapas y los bordes del tarro de marinado estén limpios de restos de comida.
3. Asegúrese de que el tubo esté bien introducido en el orificio de la tapa del tarro de marinado rápido FoodSaver®.
4. Asegúrese de que el botón de la tapa del accesorio esté en la posición OPEN/MARINATE (ABIERTO/MARINAR).
5. Asegúrese de que la tapa esté bien colocada en la base del marinator.
6. Pulse el botón de marinado 3 del panel de control.
7. Ahora el sistema de sellado al vacío FoodSaver® comenzará el ciclo de marinado rápido. La luz indicadora de marinado parpadeará para indicar que el proceso de marinado ha comenzado.
8. Durante el ciclo de vacío inicial, se iluminará el indicador del modo de marinado. Al marinar, el indicador de progreso del vacío parpadeará en las fases de retención de vacío y de descanso.
9. Para preservar bien los alimentos, una vez finalizado el ciclo de marinado el aparato indicará mediante breves pitidos que el ciclo de marinado rápido ha finalizado. Pulse cualquier botón para silenciar los pitidos.

Ahora puede cocinar o refrigerar su alimento marinado.

Para su uso con otros modelos de aparatos de sellado al vacío FoodSaver®



1. Prepare una cantidad suficiente para que cubra completamente el tarro de marinado. Deje siempre 2,5 cm de espacio entre el contenido y el borde superior.
2. Asegúrese de que la junta de goma que hay debajo hay debajo de las tapas y los bordes del tarro de marinado estén limpios de restos de comida.
3. Asegúrese de que el tubo del accesorio esté bien introducido en el puerto de la tapa del tarro de marinado rápido FoodSaver®.
4. Asegúrese de que la tapa esté bien colocada en la base del marinator.
5. Gire el botón del bote de forma que la flecha apunte a Vacío/Bote.
6. Pulse el botón del bote del panel de control.
7. Gire el botón de la tapa del bote de forma que la flecha apunte a Cerrado/Guardar una vez realizado el vacío.
8. Para obtener los mejores resultados, abra el recipiente tras 5-10 minutos y déle la vuelta a la carne para asegurarse de que todos los lados queden cubiertos de marinada. Deje que la carne se marine en la nevera de 15 a 20 minutos.
9. Si desea obtener más información acerca del uso de los accesorios del sistema FoodSaver®, siga los pasos de la guía de inicio rápido.
10. Asegúrese de que el tubo esté bien introducido en el orificio de la tapa del tarro de marinado rápido FoodSaver®.



- Paso 1:** Marine con el botón en la posición Vacío/Bote.
Paso 2: Gire el botón de forma que la flecha apunte a Cerrado/Guardar.

CONSEJOS PARA MARINAR CON EL MARINADOR RÁPIDO

Puede marinar en menos tiempo gracias al marinador rápido de FoodSaver®. Lo que normalmente tardaría horas en marinarse, tarda sólo minutos, ya que el envasado al vacío abre los poros de los alimentos y hace que estos absorban más rápidamente la marinada. Todos los tarros de envasado al vacío de FoodSaver® sirven para marinar, pero recomendamos el marinador rápido, puesto que requiere menos cantidad de marinada para cubrir los alimentos debido a su diseño.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si no puede aplicar el vacío al marinador rápido:

1. Asegúrese de que la junta de goma de la tapa del bote no tenga restos de alimentos.
2. Examine el borde del bote y compruebe que no tenga grietas o arañazos. Cualquier abertura puede evitar que se cree el vacío correctamente.
3. Asegúrese de no llenar en exceso el bote antes de aplicar el vacío. Deje siempre al menos 2,5 cm entre el contenido y la tapa.
4. Asegúrese de que el tubo del accesorio esté bien introducido en el puerto del accesorio del aparato y en el puerto de la tapa del bote.

Nota: Deje que los alimentos calientes se enfríen a temperatura ambiente antes de envasarlos al vacío. En caso contrario, el contenido podría salirse del bote.

CUIDADO Y LIMPIEZA

1. Lave el tarro en agua tibia con un detergente lavavajillas suave. No sumerja la tapa en agua.
2. Seque bien antes de volver a usar el aparato.
3. La base del marinador rápido de FoodSaver® (no la tapa) se puede lavar en la bandeja superior del lavavajillas. La tapa se debe limpiar con un paño humedecido.
4. El marinador rápido de FoodSaver® no debe introducirse en la nevera.

MARINIEREN MIT IHREM FOODSAVER® GERÄT

Zur Verwendung mit den FoodSaver® Smart Freihand-Technologie-Modellen mit Marinierungszyklustaste



Ihr FoodSaver®-Vakuumverpackungssystem hat eine spezielle Taste für den Schnellmarinierungszyklus, der ca. zehn Minuten dauert. Der Vakuummotor „hält“ das Vakuum mehrere Minuten lang und entlässt es dann, damit das Nahrungsmittel 30 Sekunden lang „ruhen“ kann. Dieser Prozess wird zweimal wiederholt. Das Pulsieren zwischen „Vakuuieren“ und „Ruhen“ ermöglicht ein schnelleres Marinieren. Wenn der Schnellmarinierungszyklus abgeschlossen ist, ertönt ein Piepton, mit dem signalisiert wird, dass das Marinieren beendet ist. Der FoodSaver® Quick Marinator Canister (Schnellmarinierungskanister) ist das perfekte FoodSaver® Zubehör zum Marinieren von Nahrungsmitteln. Nahrungsmittel werden beim Vakuumverpacken in wenigen Minuten mariniert, weil der Vakuumierungsprozess die Poren des Nahrungsmittels öffnet und deshalb die Marinade schneller absorbiert.

Wichtiger Hinweis: Stellen Sie sicher, dass während des Schnellmarinierungszyklus der Knopf auf dem Zubehördeckel auf OPEN (OFFEN) eingestellt ist. Verstellen Sie den Knopf nicht zu Vacuum (Vakuum). Die Vakuumposition auf dem Knopf dient dazu, dass der Schnellmarinierungskanister dadurch für eine längere vakuumierte Aufbewahrung geeignet ist.

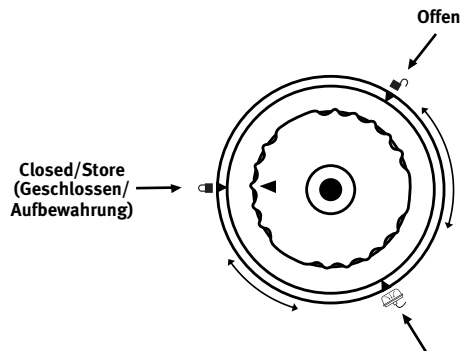
1. Bereiten Sie eine genügend große Menge Ihrer Marinade vor, um das Produkt im Marinierungskanister völlig zu bedecken. Stets mindestens 2,5 cm Platz zwischen dem Inhalt und dem Rand oben lassen.
2. Vergewissern, dass die Gummidichtung unterhalb des Deckels sowie der Rand des Marinierungskanisters frei von Nahrungsmittelpartikeln ist.
3. Stellen Sie sicher, dass der Zubehorschlauch sicher in die Öffnung des FoodSaver® Quick Marinator-Deckels eingefügt ist.
4. Stellen Sie sicher, dass der Knopf auf dem Zubehördeckel auf OPEN/MARINATE (OFFEN/MARINIEREN) eingestellt ist.
5. Stellen Sie sicher, dass der Deckel fest auf dem Marinierungsbehälter aufsitzt.
6. Drücken Sie den Marinierungsknopf auf dem Bedienfeld drei Mal.
7. Ihr FoodSaver® Vakuumverpackungssystem beginnt jetzt den Schnellmarinierungszyklus. Die Marinieren-Kontrollleuchte blinkt und zeigt damit an, dass der Marinierungsprozess begonnen hat.
8. Zu Beginn des Vakuumzyklus leuchtet die Marinieren-Kontrollleuchte auf. Während des Marinierens blinkt die Vakuumfortschrittsanzeige im Vakuum-Halten- oder -Ruhen-Zyklus.
9. Um die Sicherheit des Nahrungsmittels zu wahren, signalisiert das Gerät nach Abschluss des Marinierungszyklus mit kurzen Pieptönen, dass der Schnellmarinierungszyklus abgeschlossen ist. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.

Sie können jetzt das marinierte Produkt entweder kochen oder einfrieren.

Zur Verwendung mit allen anderen Modellen der FoodSaver® Geräteserie



1. Bereiten Sie eine genügend große Menge Ihrer Marinade vor, um das Produkt im Marinierungskanister völlig zu bedecken. Stets mindestens 2,5 cm Platz zwischen dem Inhalt und dem Rand oben lassen.
2. Vergewissern, dass die Gummidichtung unterhalb des Deckels sowie der Rand des Marinierungskanisters frei von Nahrungsmittelpartikeln ist.
3. Stecken Sie ein Ende des Zubehorschlauchs in die Zubehöröffnung Ihres FoodSaver® Geräts.
4. Stellen Sie sicher, dass der Zubehorschlauch sicher in die Öffnung des FoodSaver® Quick Marinator Deckels eingefügt ist.
5. Stellen Sie sicher, dass der Deckel fest auf dem Marinierungsbehälter aufsitzt.
6. Drehen Sie den Knopf am Kanister bis der Pfeil auf Vacuum/Canister (Vakuum/Kanister) zeigt.
7. Drücken Sie den Kanisterknopf auf dem Bedienfeld.
8. Drehen Sie den Knopf auf dem Kanisterdeckel bis der Pfeil auf Closed/Store (Geschlossen/Aufbewahrung) zeigt.
9. Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Behälter nach fünf bis zehn Minuten öffnen und das Fleisch umdrehen, um sicherzustellen, dass alle Flächen mit der Marinade bedeckt sind. Marinieren Sie das Fleisch insgesamt 15 bis 20 Minuten lang im Kühlschrank.
10. Zusätzliche Hinweise zur Verwendung von FoodSaver® Systemzubehör finden Sie in der Schnellstartanleitung (QuickStart Guide).



1. **Schritt:** Marinieren mit dem Knopf in der Vacuum/Canister (Vakuum/Kanister) Position.
2. **Schritt:** Knopf drehen bis der Pfeil auf Closed/Store (Geschlossen/Aufbewahrung) zeigt.

TIPPS ZUM MARINIEREN MIT DEM QUICK MARINATO

Sie können mit dem FoodSaver® Quick Marinator in kürzester Zeit marinieren. Was zum Marinieren normalerweise Stunden dauert, braucht nur wenige Minuten, weil die Vakuumierungsverpackung die Poren des Nahrungsmittels öffnet und deshalb die Marinade schneller absorbiert. Alle FoodSaver® Vakuumverpackungskanister eignen sich zum Marinieren - wir empfehlen jedoch den Quick Marinator, weil aufgrund seiner niedrigen Form weniger Marinade zum Bedecken des Nahrungsmittels notwendig ist.

FEHLERSUCHE

Der Quick Marinator vakuumiert nicht:

1. Vergewissern, dass die Gummidichtung auf dem Kanisterdeckel frei von Nahrungsmittelpartikeln ist.
2. Den Rand des Kanisters auf Risse und Schrammen untersuchen. Jegliche Lücken können die Bildung eines korrekten Vakuums verhindern.
3. Kanister zum Vakuumieren nicht zu voll füllen. Stets mindestens 2,5 cm Platz zwischen dem Inhalt und dem Deckel lassen.
4. Stellen Sie sicher, dass der Zubehörschlauch sicher in die Zubehöroffnung des Geräts und in die Öffnung des Kanisterdeckels eingefügt ist.

Hinweis: Ehe Sie etwas vakuumverpacken stets heiße Nahrungsmittel auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Andernfalls könnte der Inhalt aus dem Kanister oben herauslaufen.

PFLEGE UND REINIGUNG

1. Kanister in warmem Wasser mit einem milden Geschirrspülmittel waschen. Deckel nicht in Wasser eintauchen.
2. Vor der Verwendung erst völlig trocknen lassen.
3. Das FoodSaver® Quick Marinator Unterteil (aber nicht der Deckel) kann unbedenklich im oberen Gestell des Geschirrspülers gewaschen werden. Den Deckel lediglich mit einem feuchten Tuch abreiben.
4. Den FoodSaver® Quick Marinator nicht im Gefrierschrank verwenden.

MARINEREN MET UW FOODSAVER®-APPARAAT

Voor gebruik in combinatie met FoodSaver® Smart, modellen met handenvrije technologie en een knop voor marineercyclus



Uw vacuümverpakkingssysteem van FoodSaver® heeft een speciale knop voor een snelle marineercyclus die ongeveer tien minuten in beslag neemt. De vacuümmotor houdt het vacuüm een aantal minuten vast en laat dan het vacuüm los, zodat de etenswaren 30 seconden kunnen 'rusten'. Dit proces wordt vervolgens nog twee keer herhaald. Deze 'pulserende' actie van vacumeren en rusten zorgt voor sneller marinieren. Zodra de korte marineercyclus is voltooid, gaat het apparaat piepen om aan te geven dat het marinieren voltooid is. De snelmarineerbuis van FoodSaver® is de perfecte accessoire van FoodSaver® voor het marinieren van voedsel. Voedsel wordt binnen minuten gemarineerd wanneer het vacuümverpakt is, omdat het vacumeerproces de poriën van de etenswaren opent en de marinade sneller wordt opgenomen.

Belangrijke opmerking: zorg er tijdens de snelmarineercyclus voor dat de knop op het deksel op OPEN staat. Zet de knop niet op Vacuüm. De vacuümstand op de knop zorgt ervoor dat de snelle marineerbuis gebruikt kan worden voor langdurig vacuümbewaren.

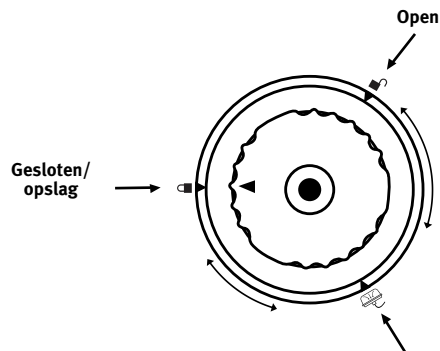
1. Maak een voldoende hoeveelheid van uw lievelingsmarinade klaar, zodat het voedsel in de marineerbuis volledig bedekt is. Laat altijd minstens 2,5cm (1 inch) ruimte over tussen de inhoud en bovenste rand.
2. Zorg ervoor dat de schuimrubberen afsluitring onder het deksel en ook de rand van de marineerbuis geen voedselresten bevatten.
3. Zorg dat de accessoire slang goed in de opening op het deksel van de snelmarineerder van FoodSaver® is geplaatst.
4. Zorg ervoor dat de knop op het accessoiredeksel op OPEN/MARINEREN staat.
5. Zorg dat het deksel goed is vastgemaakt op de basis van de marineerder.
6. Druk op marineerknop 3 op het bedieningspaneel.
7. Uw vacuümverpakkingssysteem van FoodSaver® begint nu met de snelle marineercyclus. Het marineerlampje gaat knipperen om aan te geven dat het marineerproces is gestart.
8. Tijdens de eerste vacuümcyclus gaat het indicatielampje van de marineerfunctie branden. Tijdens het marinieren gaat het vacuümmeterschermje knipperen gedurende de vacuümbehoud- of rustcyclus.
9. Om voedsel veilig te bewaren geeft het apparaat een aantal korte piepjes na voltooiing van de marineercyclus om aan te geven dat de snelle marineercyclus is voltooid. Druk op een willekeurige knop om het geluidssignaal uit te zetten.

Nu kunt u uw gemarineerde etenswaren bereiden of in de koelkast plaatsen.

Voor gebruik in combinatie met alle overige modellen van het vacuümverpakkingapparaat van FoodSaver®



1. Maak een voldoende hoeveelheid van uw lievelingsmarinade klaar, zodat het voedsel in de marineerbuis volledig bedekt is. Laat altijd minstens 2,5cm (1 inch) ruimte over tussen inhoud en de bovenkant van de rand.
2. Zorg ervoor dat de schuimrubberen afsluitring onder het deksel en ook de rand van de marineerbuis geen voedselresten bevatten.
3. Plaats een uiteinde van de accessoire slang in de accessoirepoort van uw FoodSaver®-apparaat.
4. Zorg dat de accessoire slang goed in de opening op het deksel van de snelmarineerder van FoodSaver® is geplaatst.
5. Zorg dat het deksel goed is vastgemaakt op de basis van de marineerder.
6. Draai de knop van de bus totdat dat de pijl naar vacuüm/bus wijst.
7. Druk op de busknop op het bedieningspaneel.
8. Draai de knop op het deksel van de bus, zodat de pijl naar gesloten/opslag wijst als het vacumeren is voltooid.
9. Voor het beste resultaat opent u na 5 tot 10 minuten de bus en draait u het vlees, zodat alle zijden met marinade bedekt zijn. Laat vlees gedurende 15 tot 20 minuten in de koelkast marinieren.
10. Voor meer informatie over het gebruik van de FoodSaver®-systeemaccessoires volgt u de stappen op in de beknopte handleiding.



- Stap 1:** marinieren met de knop op de vacuüm-/busstand.
Stap 2: draai de knop, zodat de pijl naar gesloten/opslag wijst.

TIPS VOOR HET MARINEREN MET DE SNELMARINEERDER

U kunt in een fractie van de tijd marinieren met de snelmarineerder van FoodSaver®. Wat meestal uren gemarineerd moest worden, duurt nu slechts enkele minuten, omdat vacuümverpakken de poriën van voedsel opent, zodat de marinade sneller wordt opgenomen. Alle vacuümverpakkingbussen van FoodSaver® kunnen voor marinieren gebruikt worden, maar de snelmarineerder wordt aanbevolen, omdat er door zijn lage vorm minder marinade nodig is om de etenswaren volledig te bedekken.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Als de snelmarineerder niet vacumeert:

1. Zorg ervoor dat de rubberen afsluitring op het deksel van de bus geen voedselresten bevat.
2. Controleer de rand van de bus op barstjes of krassen. Eventuele barsten kunnen ervoor zorgen dat er geen goed vacuüm ontstaat.
3. Zorg ervoor dat u de bus niet te vol vult voor vacumeren. Laat altijd minstens 2,5cm (1 inch) ruimte over tussen inhoud en rand.
4. Zorg ervoor dat de accessoireslang goed in de accessoirepoort op het apparaat en in de poort op het busdeksel is geplaatst.

Let op: laat hete gerechten afkoelen naar kamertemperatuur voordat u ze vacuümverpakt. Anders kan de inhoud uit de bus omhoog borrelen.

ONDERHOUD EN REINIGING

1. Was de bus in lauw water met een mild afwasmiddel. Het deksel niet onderdompelen in water.
2. Grondig drogen voor gebruik.
3. De onderkant van de snelmarineerder van FoodSaver® (maar niet het deksel) is geschikt voor het bovenste rek van de vaatwasmachine. Het deksel dient met een vochtige doek afgeveegd te worden.
4. De snelmarineerder van FoodSaver® mag niet gebruikt worden in de vriezer.

MARINERA MED DIN FOODSAVER®-APPARAT

För användning med FoodSaver® Smart, modeller med handsfree-teknik med knapp för marinering



Ditt FoodSaver®-system för vakuumförsegling har en särskild knapp för en snabbmarineringscykel som tar cirka tio minuter. Vakuum-motorn kommer att ÖhållaÖ vakuuemet under några minuter och frigör sedan vakuuemet och låter därmed maten ÖvilaÖ i 30 sekunder. Denna process upprepas sedan ytterligare två gånger. Denna ÖpulsrandeÖ funktion av Övakuuemet och vilaÖ möjliggör en snabbare marinering. När snabbmarineringscykeln är klar piper apparaten för att signalera att marineringen är klar. FoodSaver® canisterburk för snabbmarinering är det perfekta tillbehöret för marinering av livsmedel. Livsmedel marineras på några minuter när de är vakuumförseglade genom att vakuumprocessen öppnar porerna i livsmedlen och därmed absorberas marinaden snabbare.

Viktigt: Vid snabbmarinering måste man se till att vredet på tillbehörets lock är inställt på "OPEN". Vrid inte vredet till "Vacuum". Vakuuminställningen på vredet gör det möjligt att använda burken för snabbmarinering till förlängd vakuumförvaring.

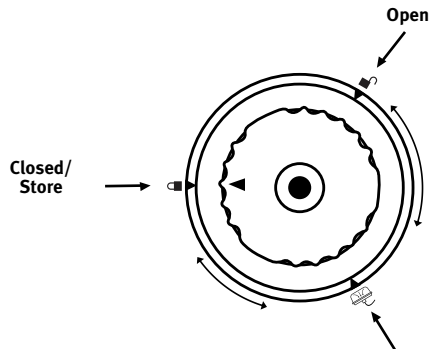
1. Förbered tillräckligt mycket av din favoritmarinad för att helt kunna täcka mat i en marineringsburk. Lämna alltid minst 2,5 cm utrymme mellan innehållet och kanten.
2. Se till att gummipackningen under locket samt under kanten på marineringsburken är fria från livsmedelsrester.
3. Se till att tillbehörsslangen har förts in ordentligt i öppningen på FoodSaver® snabbmarineringslock.
4. Se till att vredet på tillbehörets lock är inställt på läget "OPEN/MARINATE".
5. Se till att locket sitter fast ordentligt på marineringsbasen.
6. Tryck på marineringsknappen 3 på kontrollpanelen.
7. FoodSaver®-systemet för vakuumförsegling kommer nu att köra igång snabbmarineringscykeln. Marineringssindikatorn blinkar för att tala om att marineringssprocessen har börjat.
8. Under den inledande vakuumcykeln kommer marineringsindikatorn att tändas. Medan marinering pågår kommer displayfönstret för vakuumförloppet att blinka när vakuuemet hålls eller under vilocykeln.
9. För att bevara livsmedel på ett säkert sätt, efter avslutad marinering, kommer apparaten att signalera med korta pip ljud för att indikera att marineringen är klar. Tryck på vilken knapp som helst för att stänga av signalen.

Nu är din marinerade mat klar att tillagas eller förvaras i kylskåp.

För användning med alla andra Foodsaver®-modeller för vakuumförsegling



1. Förbered tillräckligt mycket av din favoritmarinad för att helt kunna täcka mat i en marineringsburk. Lämna alltid minst 2,5 cm utrymme mellan innehållet och kanten.
2. Se till att gummipackningen under locket samt under kanten på marineringsburken är fria från livsmedelsrester.
3. Sätt in änden av tillbehörsslangen i tillbehörsöppningen på din FoodSaver®-apparat
4. Se till att tillbehörsslangen har förts in ordentligt i öppningen på FoodSaver® snabbmarineringslock.
5. Se till att locket sitter fast ordentligt på marineringsbasen.
6. Vrid vredet på burken så att pilen pekar mot "Vacuum/Canister".
7. Tryck på "Canister"-knappen på kontrollpanelen.
8. Vrid vredet på burkens lock så att pilen pekar mot "Closed/Store" när vakuumförseglingen är klar.
9. För bästa resultat bör man öppna behållaren efter 5 till 10 minuter och vända på köttet för att se till att alla sidor täcks av marinaden. Låt köttet marineras totalt 15 till 20 minuter i kylskåp.
10. För ytterligare information om hur man använder FoodSaver®-systemets tillbehör, följ stegen i snabbstartguiden.



Steg 1: Marinera med vredet inställt på läget "Vacuum/Canister".
Steg 2: Vrid vredet så att pilen pekar mot "Closed/Store".

TIPS FÖR MARINERING MED SNABBMARINERAREN

Man kan marinera oerhört snabbt med FoodSaver™-systemets snabbmarinerare. Det som normalt sett tar timmar att marinera tar endast några minuter med denna funktion eftersom vakuumpförpackningen öppnar upp livsmedlens porer vilket gör att marinanden absorberas snabbare. Alla FoodSaver™-burkar för vakuumpförpackning fungerar för att marinera. Dock rekommenderas snabbmarineraren eftersom man då behöver mindre marinad för att täcka livsmedlen på grund av att denna burk är lägre.

FELSÖKNING

Om snabbmarineraren inte skapar vakuum:

1. Se till att gummipackningen på burkens lock är fri från matrester.
2. Se till att burkens kant är fri från sprickor och repor. Eventuella öppningar gör att vakuum inte kan bildas ordentligt.
3. Se till att du inte fyller burken alltför full för att vakuumpförpackningen förseglas. Lämnna alltid minst 2,5 cm utrymme mellan innehållet och locket.
4. Se till att tillbehörsslangen är ordentligt isatt i tillbehörsöppningen på apparaten och på öppningen på burkens lock.

Observera: Låt varm mat svalna till rumstemperatur innan du gör en vakuumpförpackning. Om detta inte görs kan innehållet bubbla upp ur burken.

SKÖTSEL & RENGÖRING

1. Diska burken i varmt vatten med ett mildt diskmedel. Doppa aldrig ned locket i vatten.
2. Torka ordentligt innan användning.
3. FoodSaver™-systemets bas för snabbmarinering (förutom locket) kan diskas på diskmaskinens översta hylla. Locket bör torkas av med en fuktig trasa.
4. FoodSaver™-systemets snabbmarinerare bör inte användas i frysen.

UK:

Holmes Products (Europe) Ltd.
1 Francis Grove, London SW19 4DT, England
Fax: 020 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

FRANCE:

Holmes Products France
1015, Rue du Maréchal Juin
Z.I Vaux Le Pénil
77000 Melun – France
Téléphone: +33 1 64 10 45 80
Fax: +33 1 64 10 02 32
FRANCE - SERVICE CONSOMMATEURS: 0 825 85 85 82

ESPAÑA:

Oster Electrodomésticos Ibérica SL
Oficina N 37, C/ Diego de León 47
28006 Madrid, España
Tel. 918 388 562
Fax. 918 388 564
Servicio Atención al Cliente 902 051 506

ITALIA:

MACOM s.r.l, 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

DEUTSCHLAND:

Carrera Sales & Licensing GmbH
Schleißheimer Straße 93 a
85748 Garching bei München, Deutschland
Tel: 089 480195 – 0
Fax: 089 5480195 – 600

THE NETHERLANDS:

IT&M B.V.
Park Forum 1110, 5657 HK, Eindhoven
The Netherlands
Tel: 040 2901130
Fax: 040 2901131
E-mail: info@itmonline.nl
www.itmonline.nl

SWEDEN:

Electra Sweden AB c/o B Linderholm AB,
Box 730, 391 27 Kalmar, Sweden
Tel: 054 137660
Email: info@linderholms.se
info@linderholms.se

-
- © 2011 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions. All rights reserved. Distributed by Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, London SW19 4DT, United Kingdom.
- © 2011 Sunbeam Products, SA sous la marque Jarden Consumer Solutions. Tout droit réservé. Distribué par Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, Londres SW19 4DT, Grande Bretagne.
- © 2011 Sunbeam Products, Inc., tätig unter dem Namen Jarden Consumer Solutions. Alle Rechte vorbehalten. Vertrieb durch Holmes Products (Europa) Ltd., 1 Francis Grove, London SW19 4DT, Großbritannien.
- © 2011 Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions. Todos los derechos reservados. Distribuido por Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, London SW19 4DT, United Kingdom.
- © 2011 Sunbeam Products, Inc. in commercio come Jarden Consumer Solutions. Tutti i diritti riservati. Distribuito da Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, London SW19 4DT, Regno Unito.
- © 2011 Sunbeam Products, Inc. is actief onder de naam Jarden Consumer Solutions. Alle rechten voorbehouden. Gedistribueerd door Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, Londen SW19 4DT, Verenigd Koninkrijk.
- © 2011 SunBean Products, Inc., under namnet Jarden Consumer Solutions. Med ensamrätt. Distribueras av Holmes Products (Europe) Ltd, 1 Francis Grove, London SW19 4DT, Storbritannien.

Printed in PRC - Imprimé en RPC - Gedruckt in der VR China - Impreso en la República Popular China Stampato nella Repubblica Popolare Cinese - Gedruckt in China - Tryckt i PRC