

FoodSaver™

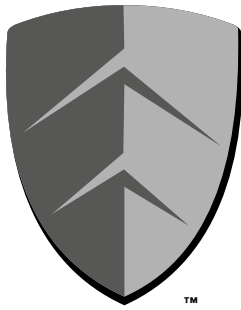
- VACUUM SEALING SYSTEM
- SYSTÈME D'EMBALLAGE SOUS VIDE
- VAKUUMVERPACKUNGSSYSTEM
- SISTEMA DE ENVASADO AL VACÍO
- SISTEMA PARA EMBALAR EM VÁCUO
- SISTEMA DI CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO
- VACUÛMVERPAKKINGSSYSYTEEM
- VAKUUMFÖRSEGLINGSSYSTEM
- TYHJÖPÄKKAUSLAITE
- VAKUUMFORSEGLINGSSYSTEM
- VAKUUMFORSEGLINGSSYSTEM
- SYSTEM PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO
- VAKUOVÁ BALIČKA
- VÁKUOVÁ BALIČKA POTRAVÍN
- SISTEM DE SIGILARE ÎN VID
- СИСТЕМА ЗА ВАКУУМИРАНЕ И ЗАПЕЧАТВАНЕ
- ΣΥΣΤΗΜΑ ΣΦΡΑΓΙΣΗΣ ΣΤΟ ΚΕΝΟ



EN	USER INSTRUCTIONS
FR	NOTICE D'UTILISATION
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG
ES	INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO
PT	INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO
IT	ISTRUZIONI PER L'USO
NL	GEBRUIKSAANWIJZING
SE	BRUKSANVISNING
FI	KÄYTTÖOHJEET

DK	BRUGERVEJLEDNING
NO	BRUKSANVISNING
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI
CZ	NÁVOD K POUŽITÍ
SK	NÁVOD K POUŽITÍ
RO	INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE
BG	ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ
GK	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΤΗ

FFS015X



www.foodsaver europe.com

English	6
Français/French	13
Deutsch/German	20
Español/Spanish	28
Português/Portuguese	35
Italiano/Italian	42
Nederlands/Dutch	49
Svenska/Swedish	56
Suomi/Finnish	62
Dansk/Danish	68
Norsk/Norwegian	74
Polski/Polish	80
Česky/Czech	87
Slovenčina/Slovakian	93
Română/Romanian	99
български/Bulgarian	106
ΕΛΛΗΝΙΚΑ/Greek	113

FIG. 1

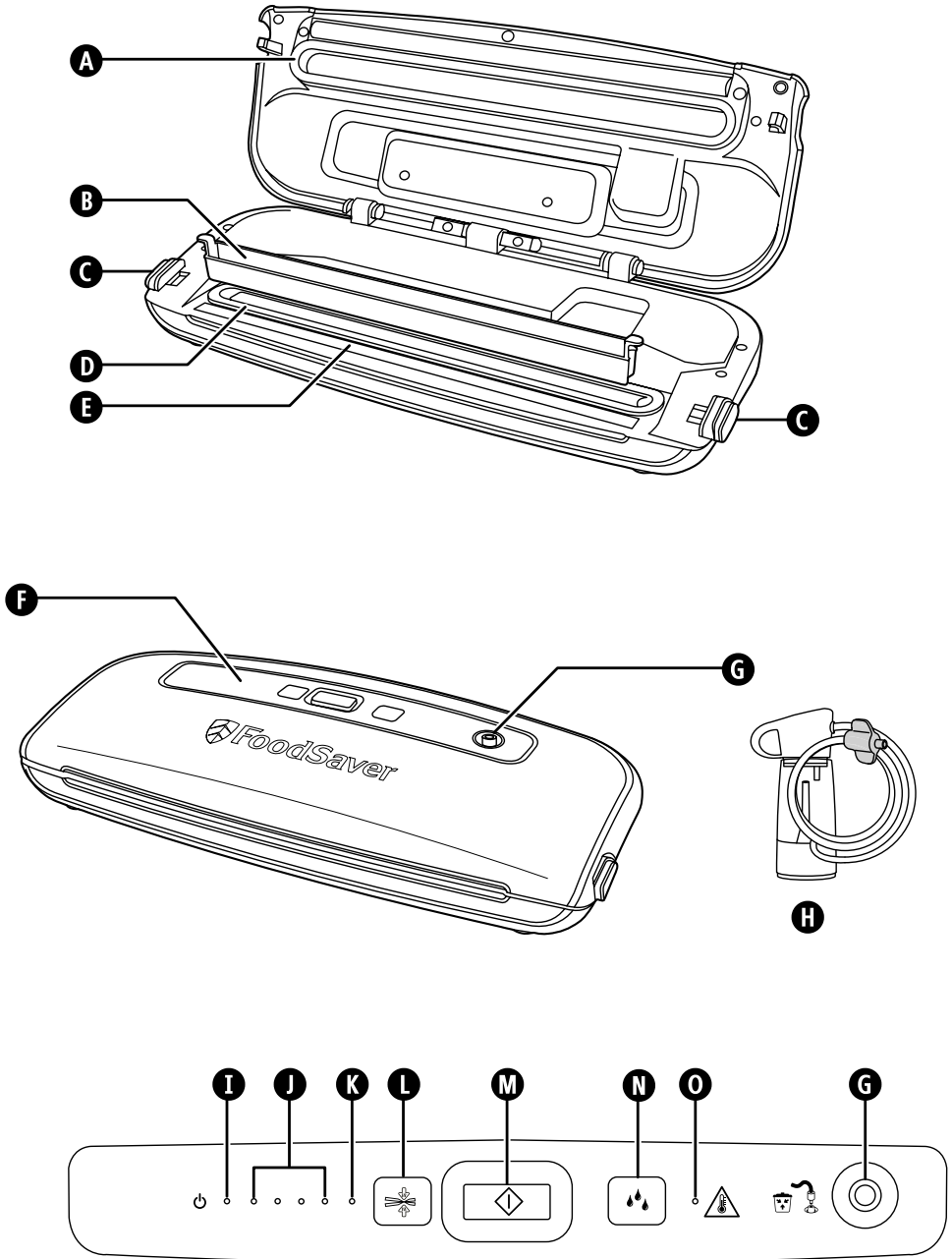


FIG. 2

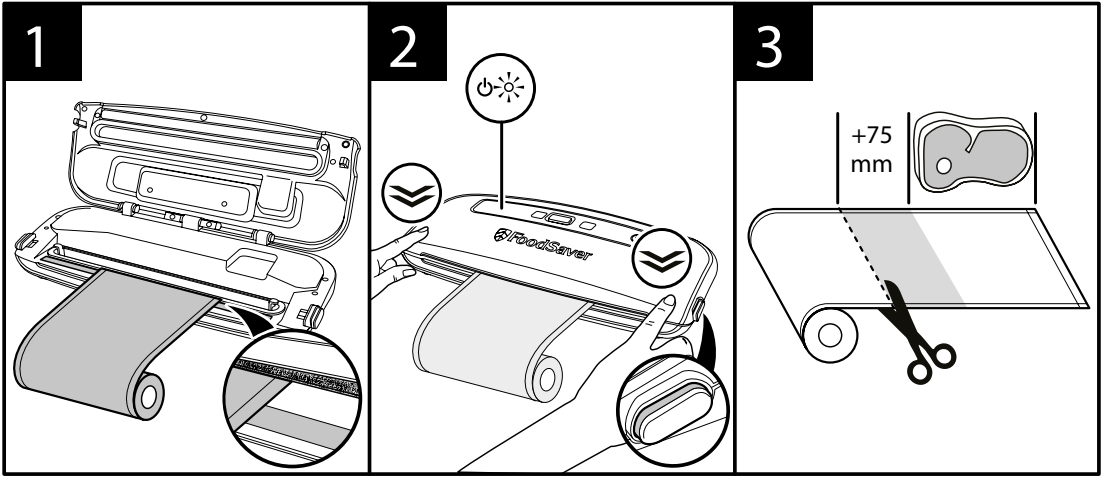
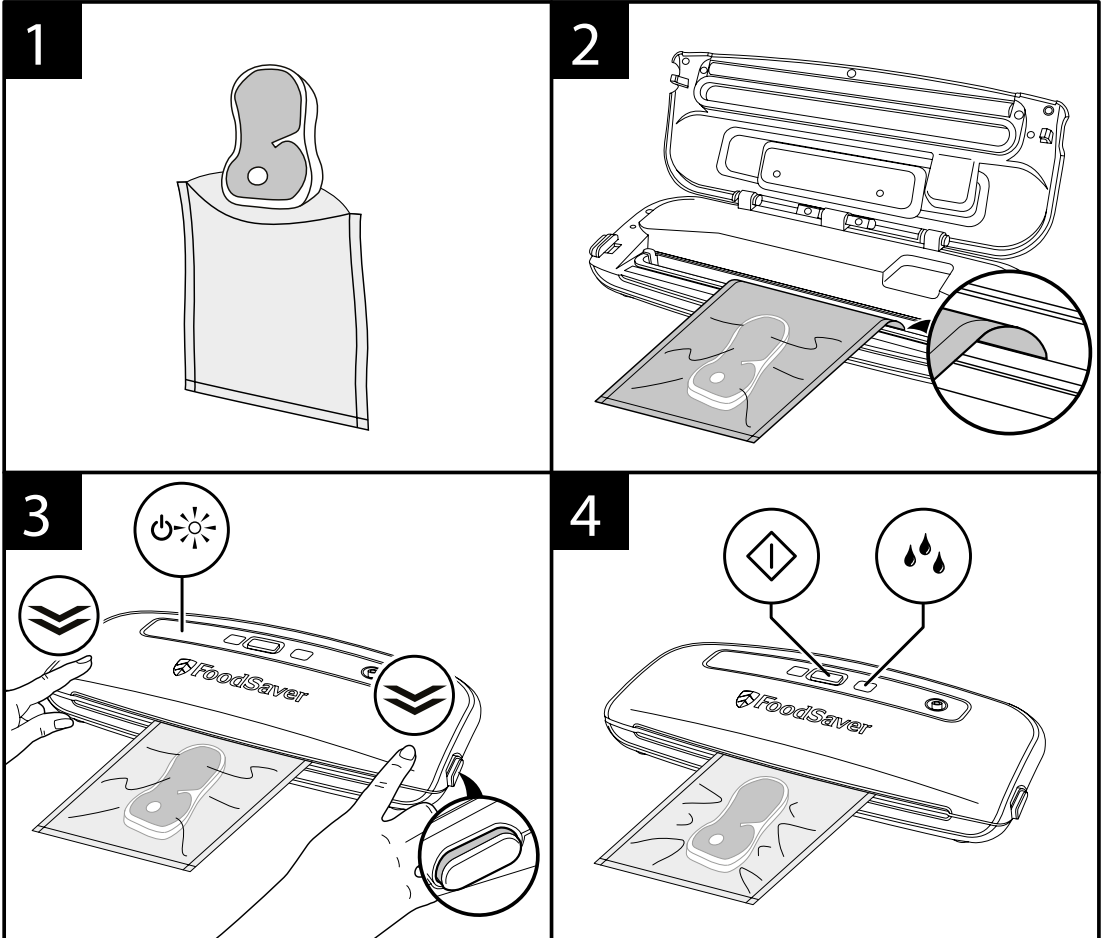


FIG. 3



Precauzioni Importanti

Questa apparecchiatura può essere utilizzata da bambini di almeno 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano supervisionate o siano state istruite relativamente all'utilizzo sicuro dell'apparecchiatura e comprendano i rischi che possono derivare da tale utilizzo. Non lasciare giocare i bambini con l'apparecchiatura. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.

Al fine di evitare rischi, qualora il cavo di alimentazione fosse danneggiato, deve essere riparato dalla casa produttrice, da un tecnico autorizzato o da una persona con simili qualifiche.

- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile, sicura, asciutta e piana.
- **ATTENZIONE: LA SIGILLATRICE NON È DESTINATA ALL'USO COMMERCIALE.** Non utilizzare mai il presente apparecchio per fini diversi da quello della sua destinazione d'uso. Il presente apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina in acqua o in altri liquidi.
- Non utilizzare l'apparecchio nel caso in cui sia stato fatto cadere o presenti segni visibili di danneggiamento.
- Verificare che l'apparecchio sia spento e scollegato dalla presa di alimentazione dopo l'uso e prima della pulizia.
- Per scollegare l'apparecchio, staccare il cavo di alimentazione dalla presa elettrica. Non tirare il cavo per scollegarlo.
- Non utilizzare prolunghe con l'apparecchio.
- Utilizzare esclusivamente accessori o connettori consigliati dalla casa produttrice.
- Quando si riscaldano alimenti nei sacchetti FoodSaver™, assicurarsi di collocarli nell'acqua

a una bassa temperatura di bollitura, inferiore a 75° C.

- **GLI ALIMENTI ALL'INTERNO DEL SACCHETTO POSSONO ESSERE SCONGELATI MA NON RISCALDATI IN UN FORNO A MICRO-ONDE.** In caso di scongelamento di alimenti nel micro-onde in sacchetti FoodSaver™, assicurarsi di non superare la potenza massima di 180 watt (impostazione per lo scongelamento), il tempo massimo di 2 minuti e la temperatura massima di 70° C.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Sistema di sigillatura sottovuoto FoodSaver™

Perché confezionare sottovuoto?

L'esposizione all'aria provoca la perdita di sostanze nutritive e aromi degli alimenti, oltre a consentire la proliferazione di numerosi tipi di batteri, muffe e funghi. Il sistema di confezionamento sottovuoto FoodSaver™ rimuove l'aria e sigilla sapore e qualità. Grazie a una linea completa di sacchetti e contenitori FoodSaver™ per espandere le opzioni a disposizione, è ora possibile usufruire dei vantaggi offerti da un sistema di conservazione degli alimenti scientificamente testato che preserva la freschezza fino a cinque volte più a lungo.

Il sistema FoodSaver™ fa risparmiare tempo e denaro

- Spendete meno. Con il sistema FoodSaver™, è possibile acquistare in grandi quantità oppure approfittare di offerte e confezionare sottovuoto gli alimenti nelle porzioni desiderate, senza sprechi.
- Risparmiate ancora più tempo. Cucinate in anticipo per la settimana, preparando i pasti e conservandoli nei sacchetti FoodSaver.
- Marinare in pochi minuti. Il confezionamento sottovuoto apre i pori degli alimenti in modo che sia possibile ottenere una marinatura dal sapore eccezionale in soli 20 minuti anziché tutta la notte.
- Intrattenete gli ospiti senza problemi. Preparate in anticipo le vostre specialità in modo da poter trascorrere tempo di qualità con i vostri ospiti.
- Assaporate alimenti di stagione o specialità. Conservate più a lungo la freschezza di alimenti altamente deperibili o di uso poco frequente.
- Controllate le porzioni per la dieta. Confezionate sottovuoto porzioni appropriate e scrivete le calorie e il contenuto di grassi sul sacchetto.
- Proteggete articoli non di tipo alimentare.

Conservate le attrezzature da campeggio e da barca all'asciutto e ben organizzate per le uscite. Proteggete l'argento lucidato dall'ossidazione riducendo al minimo l'esposizione all'aria.

Accessori FoodSaver™

Ottenete il massimo dal vostro apparecchio FoodSaver™ con i sacchetti, contenitori e accessori FoodSaver™ facili da usare.

Sacchetti e rotoli FoodSaver™

I sacchetti e rotoli FoodSaver™ sono provvisti di canali speciali che consentono un'efficiente rimozione dell'aria. La struttura multistrato li rende una barriera particolarmente efficace nei confronti di ossigeno e condensa e contribuisce a prevenire le cosiddette bruciature da freddo. I sacchetti e rotoli FoodSaver™ sono disponibili in un'ampia gamma di misure.

Contenitori FoodSaver™

I contenitori FoodSaver™ sono semplici da usare e ideali per imballare sottovuoto alimenti deperibili come muffin e altri prodotti da forno, liquidi e ingredienti secchi.

Sacchetti con chiusura a cerniera salvafreschezza FoodSaver™

I sacchetti con chiusura a cerniera FoodSaver™ presentano canali speciali che consentono di rimuovere efficacemente l'aria. La struttura multistrato li rende una barriera particolarmente efficace nei confronti di ossigeno e condensa.

Contenitori salvafreschezza FoodSaver™

I contenitori salvafreschezza FoodSaver™ sono semplici da usare e ideali per imballare sottovuoto alimenti deperibili come muffin e altri prodotti da forno, liquidi e ingredienti secchi.

Tappi per bottiglia FoodSaver™

Utilizzate i tappi per bottiglia FoodSaver™ per conservare sottovuoto vino, liquidi non gassati e olii. In questo modo si prolunga la durata del liquido preservandone il sapore. Non utilizzare i tappi con bottiglie di plastica.

Marinatore rapido FoodSaver™

Il marinatore rapido aromatizza gli alimenti in pochi minuti, anziché in ore, utilizzando la potenza del sottovuoto per far penetrare a fondo la marinatura nei cibi.

Ordinazioni

Per ordinare sacchetti, rotoli e accessori FoodSaver™, visitare il sito www.foodsavereurope.com e selezionare la regione di residenza.

Componenti

Facendo riferimento alla Fig. 1:

- | | |
|---|--|
| A Guarnizione superiore | I Spia di accensione |
| B Vaschetta di raccolta delle gocce rimovibile | J Spie di avanzamento |
| C Chiusura coperchio | K Spia avanzamento sigillatura |
| D Guarnizione inferiore | L Pulsante Solo sigillatura |
| E Striscia di sigillatura | M Pulsante Sottovuoto e sigillatura |
| F Pannello di controllo | N Pulsante Alimenti umidi |
| G Porta per accessori | O Spia di allarme surriscaldamento |
| H Sigillatrice portatile | |

Preparazione di un sacchetto dal rotolo FoodSaver™

Avendo a disposizione un rotolo FoodSaver™, è possibile preparare sacchetti di misure personalizzate. Facendo riferimento alla Fig. 2:

1. Collegare il sigillatore sottovuoto a una presa dell'alimentazione di rete. Premere i due fermi (**C**) e aprire il coperchio. Collocare l'estremità aperta del rotolo sopra la striscia di sigillatura (**E**) in modo che l'estremità del rotolo sporga sul bordo anteriore della guarnizione inferiore. **Non lasciare che l'estremità del sacchetto entri nella vaschetta di raccolta delle gocce.**
2. Chiudere completamente il coperchio fino alla fuoriuscita dei fermi (**C**). Quando il coperchio è chiuso correttamente, una striscia verde appare intorno al fermo e la spia di accensione verde (**I**) si illumina.
3. Premere il pulsante Solo sigillatura (**L**) oppure il pulsante Sottovuoto e sigillatura (**M**).
4. Quando la spia avanzamento sigillatura rossa (**K**) si spegne, premere entrambi i fermi e rimuovere il rotolo. L'estremità del rotolo sarà ora sigillata.
5. Misurare la lunghezza necessaria per l'alimento da imballare. Aggiungere altri 75 mm per permettere la sigillatura del sacchetto, quindi tagliare il rotolo in linea retta.

Utilizzo del sigillatore sottovuoto

Facendo riferimento alla Fig. 3:

1. Inserire l'alimento da imballare nel sacchetto. È possibile utilizzare un sacchetto FoodSaver™ già pronto oppure prepararne uno personalizzato da un rotolo FoodSaver™.
2. Collocare l'estremità aperta del sacchetto nella fessura della vaschetta di raccolta delle gocce (K).
3. Chiudere e bloccare il coperchio. Quando il coperchio è chiuso correttamente, una striscia verde appare intorno al fermo e la spia di accensione verde (I) si illumina.
4. Premere il pulsante Sottovuoto e sigillatura (M).
5. L'unità di confezionamento sottovuoto comincerà a eliminare l'aria dal sacchetto, per poi procedere alla sigillatura. Quando le spie di avanzamento (L) si fermano e la spia di avanzamento della sigillatura rossa (N) si spegne, la procedura è terminata.

Imballaggio di alimenti umidi

Se si devono imballare alimenti umidi o particolarmente succosi, premere il pulsante Alimenti umidi (O) PRIMA di premere il pulsante Sottovuoto e sigillatura.

Sigillatura di un sacchetto senza eliminare l'aria

Per sigillare un sacchetto senza estrarre l'aria contenuta al suo interno, premere il pulsante Solo sigillatura (L). È possibile sigillare i vari tipi di sacchetti utilizzati per confezionare spuntini come patatine fritte, tortilla ecc.

Sigillatura di alimenti fragili

Durante la sigillatura, alcuni alimenti (paste sfoglie, pane, biscotti ecc.) possono sbriciolarsi. Per evitare che questo accada, utilizzare il pulsante Solo sigillatura (L) come segue:

1. Eseguire i passaggi 1, 2 e 3 relativi all'utilizzo del sigillatore sottovuoto.
2. Premere il pulsante Solo sigillatura (L) prima che gli alimenti si sbriciolino. Così facendo si eviterà immediatamente l'estrazione di ulteriore aria; procedere quindi alla sigillatura del sacchetto.

Utilizzo di accessori FoodSaver™

Per sigillare sottovuoto un sacchetto con chiusura a cerniera salvafreschezza oppure un contenitore salvafreschezza:

1. Inserire l'estremità del connettore della sigillatrice portatile (H) nella porta per accessorio (G) dell'apparecchio FoodSaver™.
2. Inserire l'estremità della sigillatrice portatile sopra la valvola dell'accessorio e assicurarsi che sia ben fissata. Attenersi a eventuali istruzioni specifiche fornite insieme all'accessorio FoodSaver™.

Nota: Per sigillare sottovuoto un contenitore FoodSaver, rimuovere il serbatoio (sezione inferiore trasparente) della sigillatrice estraendolo dalla sezione superiore. Inserire l'estremità della sigillatrice nella porta del contenitore.

3. Premere il pulsante Sottovuoto e sigillatura (M).
4. L'unità di confezionamento sottovuoto comincerà a eliminare l'aria dal sacchetto, per poi procedere alla sigillatura. Quando le spie di avanzamento (L) si fermano e la spia di avanzamento della sigillatura rossa (N) si spegne, la procedura è terminata.

Manutenzione e pulizia

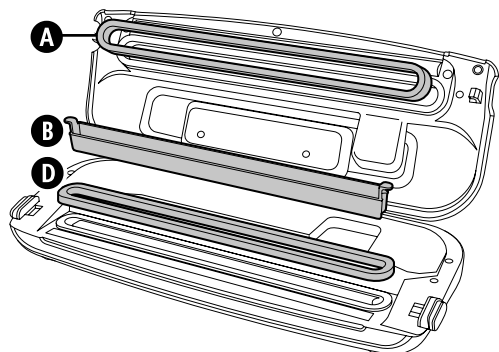
Non immergere mai l'unità, il cavo di alimentazione e la spina in acqua o in altri liquidi. Scollegare sempre l'unità dall'alimentazione prima della pulizia.

Pulire il corpo dell'apparecchio con un panno morbido e asciutto.

Rimuovere e svuotare la vaschetta di raccolta delle gocce (F) dopo ciascun utilizzo. Lavarla in acqua saponata tiepida o collocarla nel ripiano superiore della lavastoviglie. Asciugare accuratamente prima di reinserire la vaschetta.

Controllare la guarnizione superiore (A) e inferiore (D), nonché l'area intorno alla vaschetta di raccolta delle gocce per verificare che non siano presenti residui di alimenti. All'occorrenza pulire le guarnizioni con un panno imbevuto di acqua saponata tiepida.

Le guarnizioni possono essere rimosse per eseguire la pulizia. Pulire le guarnizioni con acqua saponata tiepida. Asciugare accuratamente, quindi reinserire adottando la debita cautela.

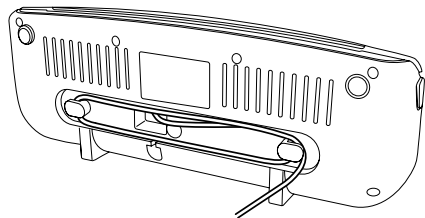


Togliere il serbatoio della sigillatrice portatile dopo ciascun utilizzo. Lavare in acqua saponata tiepida e far asciugare completamente prima di reinserire.

Per garantire un funzionamento efficiente dell'apparecchio FoodSaver™, si consiglia di sostituire le guarnizioni ogni anno. Per ordinare i pezzi di ricambio, visitare il sito www.foodsavereurope.com.

Conservazione

1. Chiudere il coperchio e spostare il fermo **H** nella posizione di conservazione (H). Questa procedura è sufficiente per fissare il coperchio evitando però di comprimere le guarnizioni (cosa che potrebbe provocare il funzionamento difettoso dell'unità).
2. Sollevare la parte anteriore dell'apparecchio e appoggiarla sugli appositi piedini in posizione verticale.



Guida alla conservazione, suggerimenti e consigli

Confezionamento sottovuoto e sicurezza degli alimenti

Il confezionamento sottovuoto prolunga la durata degli alimenti rimuovendo la maggior parte dell'aria dal contenitore sigillato, riducendo così l'ossidazione, fenomeno che incide su valore nutrizionale, sapore e qualità complessiva. La rimozione dell'aria inibisce inoltre la proliferazione di microorganismi, che possono essere causa di problemi in determinate condizioni:

Per conservare gli alimenti in modo sicuro, è fondamentale mantenere bassa la temperatura. È possibile ridurre sensibilmente la proliferazione di microorganismi a temperature di 4° C o inferiori.

Il congelamento a -17° C non uccide i microorganismi ma ne blocca la proliferazione. Per la conservazione a lungo termine, congelare sempre gli alimenti deperibili precedentemente confezionati sottovuoto e conservarli in frigorifero dopo lo scongelamento.

È importante tenere presente che il confezionamento sottovuoto NON sostituisce l'inscatolamento e non può invertire il processo di deterioramento degli alimenti. Può soltanto rallentare le variazioni a livello qualitativo. È difficile prevedere per quanto tempo gli alimenti manterranno un'elevata qualità di sapore, aspetto o consistenza, in quanto ciò dipende dall'età e dalle condizioni dei cibi il giorno in cui è avvenuto il confezionamento sottovuoto.

Importante: il confezionamento sottovuoto NON sostituisce la refrigerazione o il congelamento. Qualsiasi alimento deperibile che richiede la refrigerazione deve comunque essere refrigerato o congelato dopo il confezionamento sottovuoto. Onde evitare possibili malattie, non riutilizzare i sacchetti dopo la conservazione di carne cruda, pesce crudo o alimenti grassi. Non riutilizzare sacchetti introdotti nel micro-onde o fatti bollire.

Scongelamento e riscaldamento di alimenti confezionati sottovuoto



Scongelare sempre gli alimenti in frigorifero o in un forno a micro-onde; non scongelare cibi deperibili a temperatura ambiente.

Per riscaldare gli alimenti in un forno a micro-onde all'interno di un sacchetto FoodSaver, tagliare sempre l'angolo del sacchetto prima di introdurlo in un contenitore per micro-onde. In ogni caso, per evitare problemi, non riscaldare carne non disossata o alimenti grassi nel micro-onde all'interno di un sacchetto FoodSaver™. È inoltre possibile riscaldare gli alimenti in sacchetti FoodSaver™ collocandoli in acqua a una temperatura inferiore a 75° C.

Linee guida per la preparazione

Carne e pesce



Per ottenere risultati ottimali, precongelerare carne e pesce per 1-2 ore prima della sigillatura sottovuoto in un sacchetto FoodSaver™. In questo modo si conservano liquido e forma, garantendo una migliore sigillatura. Qualora non fosse possibile precongelerare, collocare un panno di carta ripiegato fra la carne o il pesce e la parte superiore del sacchetto, al di sotto dell'area di sigillatura.

Lasciare un panno di carta nel sacchetto per assorbire l'umidità e i liquidi in eccesso durante il processo di sigillatura sottovuoto.

Nota: A causa dell'eliminazione dell'ossigeno, dopo la sigillatura sottovuoto il manzo potrebbe assumere un colore più scuro. Questo fenomeno non è un'indicazione di deperimento.

Formaggi duri



Per preservare la freschezza del formaggio, sigillarlo sottovuoto dopo ciascun utilizzo. Realizzare un sacchetto FoodSaver™ particolarmente lungo, lasciando 25 mm di materiale per ogni volta che si prevede di aprire e risigillare, in aggiunta allo spazio di 75 mm che si lascia normalmente fra contenuto e sigillatura.

Tagliare semplicemente il lato sigillato ed estrarre il formaggio. Quando si è pronti per risigillare il formaggio, basta introdurlo nel sacchetto e risigillare.

Importante: a causa del rischio di batteri anaerobici, i formaggi molli non devono mai essere sigillati sottovuoto.

Verdure



Le verdure devono essere scottate prima della sigillatura sottovuoto. Questo procedimento blocca l'azione degli enzimi che potrebbe portare a perdita di sapore, colore e consistenza.

Per scottare le verdure, metterle nell'acqua bollente o nel micro-onde fino a quando sono cotte ma ancora croccanti. I tempi di scottatura vanno da 1 a 2 minuti per le verdure a foglia verde e i piselli; da 3 a 4 minuti per i piselli dolci, le zucchine affettate o i broccoli; 5 minuti per le carote e da 7 a 11 minuti per le pannocchie di granturco. Dopo la scottatura, immergere le verdure in acqua fredda per arrestare la cottura. Da ultimo, asciugare la verdura con uno strofinaccio prima di sigillare sottovuoto.

Nota: alcuni tipi di frutta e verdura (come broccoli, cavolini di Bruxelles, cavolo, cavolfiore, cavolo nero, rape e banane) rilasciano naturalmente dei gas durante la conservazione. Pertanto, dopo la scottatura, devono essere conservati esclusivamente nel freezer.

Quando si congelano le verdure, è meglio precongelerle prima per 1-2 ore o fino a quando sono ben solide. Per congelare le verdure in singole porzioni, metterle prima in una teglia da forno e distribuirle in modo che non si tocchino fra loro. In questo modo si evita che si congelino tutti insieme in un unico blocco. Una volta surgelate, toglierle dalla teglia da forno e sigillarle sottovuoto in un sacchetto FoodSaver™. Dopo la sigillatura sottovuoto, rimettere in freezer.

Importante: a causa del rischio di batteri anaerobici, funghi freschi, cipolle e aglio non devono mai essere sigillati sottovuoto.

Verdure a foglia



Per ottenere risultati ottimali, utilizzare un contenitore per conservare le verdure a foglia. Per prima cosa lavare le verdure, quindi asciugare con uno strofinaccio o una centrifuga per insalata. Quando le verdure sono asciutte, metterle in un contenitore e sigillare a vuoto come di consueto. Conservare in frigorifero.

Frutta



Quando si congela frutta morbida o frutti di bosco, è meglio precongelerli prima per 1-2 ore o fino a quando sono ben solidi. Per congelare la frutta in singole porzioni, mettere prima in una teglia da forno e distribuire in modo che i frutti non si tocchino fra loro. In questo modo si evita che si congelino tutti insieme in un unico blocco. Una volta surgelati, toglierli dalla teglia da forno e sigillare sottovuoto in un sacchetto FoodSaver™.

Dopo la sigillatura sottovuoto, rimettere in freezer. È possibile sigillare sottovuoto porzioni da cuocere in forno, oppure unire nelle combinazioni preferite per preparare facilmente macedonie tutto l'anno. Per conservare in frigorifero, si consiglia di utilizzare un contenitore FoodSaver™.

Prodotti da forno



Per sigillare sottovuoto prodotti da forno morbidi o con una consistenza ariosa, si consiglia di utilizzare un contenitore FoodSaver™ in modo tale che non perdano la forma originaria. Se si utilizza un sacchetto, precongelerare per 1-2 ore o fino a ottenere una consistenza solida. Per risparmiare tempo, preparare l'impasto per biscotti, i gusci per torte, le torte intere o miscelare gli ingredienti secchi in anticipo e sigillare sottovuoto per riutilizzare in seguito.

Caffè e alimenti in polvere



Per evitare che particelle di cibo vengano risucchiate nella pompa del sottovuoto, collocare un filtro per il caffè o un pezzo di carta assorbente in cima al sacchetto, o al contenitore, prima del confezionamento sottovuoto. È inoltre possibile collocare l'alimento nel sacchetto originale all'interno di un sacchetto FoodSaver™, oppure utilizzare un coperchio universale FoodSaver™ con il contenitore originale per sigillare sottovuoto.

Risoluzione dei problemi

Problema	Soluzione
Il pulsante Sigillatura istantanea lampeggia quando si cerca di sigillare.	<ul style="list-style-type: none">• In condizioni di intenso utilizzo, questo avviene al fine di impedire il surriscaldamento. Nel caso in cui ciò dovesse accadere, attendere 20 minuti che l'apparecchio si raffreddi. Durante l'utilizzo, attendere almeno 20 secondi prima di iniziare a imballare sottovuoto un altro alimento.
La pompa funziona per più di 2 minuti senza che l'aria venga eliminata.	<ul style="list-style-type: none">• Verificare che l'estremità aperta del sacchetto sia inserita nella vaschetta di raccolta delle gocce nell'area della guarnizione inferiore.• Controllare che entrambe le guarnizioni siano ben fissate e non presentino segni di danneggiamento.• Controllare che almeno un'estremità del sacchetto sia sigillata.• Aprire l'unità e controllare che non siano presenti oggetti estranei, impurità o residui nella guarnizione superiore o inferiore.• Verificare che vi sia spazio sufficiente nella parte superiore del sacchetto (75 mm) in modo che quest'ultimo possa entrare nella vaschetta di raccolta delle gocce con il coperchio chiuso.• Verificare che la sigillatrice portatile non sia collegata.• Verificare che il coperchio sia perfettamente chiuso e che il fermo sia in posizione di chiusura.
Il sacchetto non viene sigillato correttamente.	<ul style="list-style-type: none">• Il sacchetto presenta umidità o grasso nel punto di sigillatura. Pulire l'eccesso di umidità con un panno di carta asciutto e pulito.• Nel sacchetto è presente una quantità eccessiva di liquido. Congelare il contenuto del sacchetto prima del sottovuoto.• Sulla linea di sigillatura è presente una piega. Stendere delicatamente il sacchetto inserendolo nel contempo nella vaschetta di raccolta delle gocce, quindi continuare a tenere il sacchetto fino all'avvio della pompa a vuoto. Se questa operazione è già stata eseguita e risulta tuttora impossibile sigillare il sacchetto, creare una seconda sigillatura sopra la prima.
Quando il coperchio è chiuso e si preme il pulsante Sottovuoto e sigillatura oppure Sigillatura istantanea, non succede niente.	<ul style="list-style-type: none">• Verificare che il coperchio sia perfettamente chiuso e che il fermo sia in posizione di chiusura.
La spia di accensione si è spenta quando il coperchio è chiuso e il gancio è nella posizione chiusa.	<ul style="list-style-type: none">• Se l'apparecchio non viene toccato per 12 minuti, passa alla modalità standby e tutte le spie indicatrici si spengono. Premere il pulsante della funzione appropriata per tornare alla modalità richiesta (per es. Sottovuoto e sigillatura).
Nel caso in cui si renda necessaria ulteriore assistenza:	<ul style="list-style-type: none">• Visitare il sito www.foodsaverurope.com e selezionare la propria regione.

Liquidi



Prima di sigillare sottovuoto liquidi come il brodo, precongellare in una casseruola, uno stampo per plumcake o un vassoio per cubetti di ghiaccio fino a ottenere una consistenza solida. Rimuovere il liquido congelato dal contenitore e sigillare sottovuoto in un sacchetto FoodSaver™. I "blocchetti" possono essere impilati nel freezer.

Quando si è pronti per utilizzare il prodotto congelato, tagliare un angolo di sacchetto e collocare in un piatto nel micro-onde o immergere nell'acqua e bollire leggermente a 75° C.

Per sigillare sottovuoto liquidi in bottiglia non gassati, è possibile utilizzare un tappo FoodSaver™ con il contenitore originale. Ricordarsi di lasciare almeno 25 mm di spazio fra il contenuto e la parte inferiore del tappo. Dopo ciascun uso è possibile risigillare le bottiglie.

Pasti preparati in anticipo, avanzi e sandwich



Conservare efficientemente pasti preparati in anticipo, avanzi e sandwich nei contenitori FoodSaver™, leggeri e impilabili. I contenitori sono utilizzabili nel micro-onde, lavabili in lavastoviglie (nel ripiano superiore) e dotati di adattatore personalizzato.

I contenitori, molto leggeri, saranno pronti per l'ufficio, la scuola o le gite all'aperto!

Alimenti per spuntini



Grazie alla sigillatura sottovuoto, gli alimenti per spuntini manterranno più a lungo la freschezza. Per ottenere risultati ottimali, utilizzare un contenitore FoodSaver™ per alimenti sbriciolabili come i cracker.

Garanzia

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





UK: Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park,
Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom
e-mail: enquiriesEurope@jardencs.com
Tel: +44 (0)161 621 6900

FR: Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
420 Rue D'Estienne D'Orves
92705 Colombes, France
e-mail: serviceinfoFrance@jardencs.com
Tel: +33 1 49 64 20 60

ES/PT: Oster Electrodomésticos Ibérica, S.L.
Edif. Vázquez Krasnow
C/ Camino de la Zarzuela, 21
1º - Oficina 1B
28023 – Aravaca
Madrid, España
Tel: +34 90 2051506

IT: NITAL S.p.A.
Via Vittime di Piazza Fontana, 54
10024
Moncalieri Torino
Tel: +39 011 814488

NL: IT&M BV
Park Forum 1110,
5657 HK Eindhoven
e-mail: info@itmonline.nl
Tel: +31 40 290 11 30

DK, FI, NO, SE: Acreto AB
Norra Ågatan 10
416 64 Göteborg, Sweden
Tel: +46 31 30 00 500
Fax: +46 31 30 00 501
www.acreto.se



For Customer Service details, please see the website.
Pour le service consommateurs, veuillez consulter le site web.
Para más información de servicio, por favor visite nuestra página web.

www.foodsavereurope.com

© 2017 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited.

All rights reserved. Imported and distributed by Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited,
5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited is a subsidiary of Newell Brands Inc. (NYSE: NWL).
The product supplied may differ slightly from the one illustrated due to continuing product development.

Printed In China

Tous droits réservés. Distribué par Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited,
5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited est une filiale de Newell Brands Inc. (NYSE: NWL).
En raison du développement continu de nos produits, le produit livré risque de varier légèrement de l'illustration.

Imprimé en Chine

Todos los derechos reservados. Distribuido por Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited,
5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, Reino Unido.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited es una filial de Newell Brands Inc. (NYSE: NWL).
El producto suministrado puede diferir ligeramente del mostrado en la imagen debido al desarrollo permanente de los productos.

Impreso en China