

# FoodSaver

VACUUM SEALING SYSTEM  
SYSTÈME D'EMBALLAGE SOUS VIDE  
VAKUUMVERPACKUNGSSYSTEM  
SISTEMA DE ENVASADO AL VACÍO  
SISTEMA PARA EMBALAR EM VÁCUO  
SISTEMA DI CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO

VACUÛMVERPAKKINGSSYSTEEM  
VAKUUMFÖRSEGLINGSSYSTEM  
TYHJIÖPAKKAUSLAITE  
VAKUUMFORSEGLINGSSYSTEM  
VAKUUMFORSEGLINGSSYSTEM

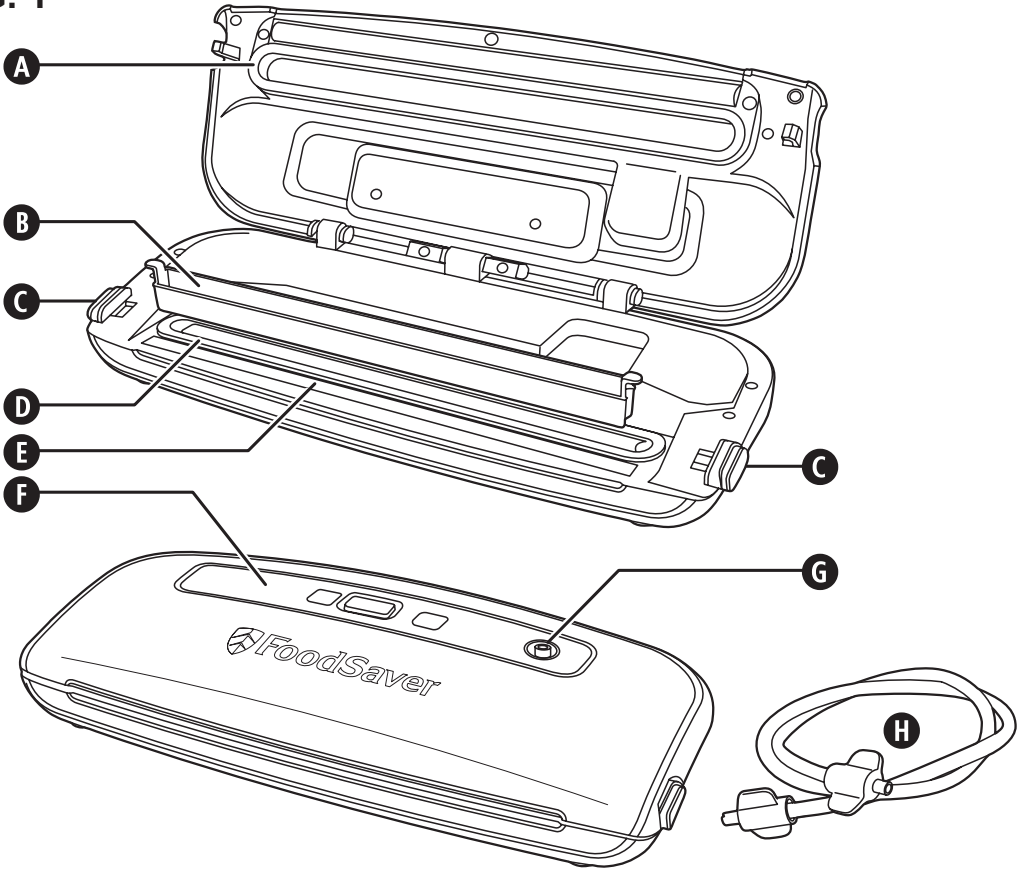


## FFS001X / IFS001X / FFS003X / IFS003X

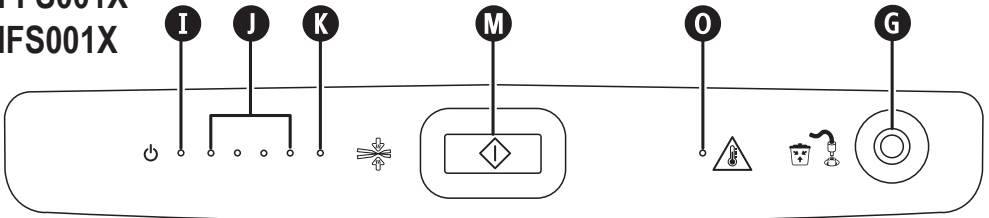
|           |                              |
|-----------|------------------------------|
| <b>EN</b> | Reference guide              |
| <b>FR</b> | Guide de référence           |
| <b>DE</b> | Guide de référence Anleitung |
| <b>ES</b> | Guía de referencia           |
| <b>PT</b> | Instrções de utilização      |
| <b>B</b>  | Guida di riferimento         |
| <b>NL</b> | Handleiding                  |
| <b>SE</b> | Referensguide                |
| <b>FI</b> | Opaskirja                    |
| <b>DK</b> | Bruksanvisning               |
| <b>NO</b> | Bruksanvisning               |

|         |
|---------|
| MODEL   |
| MODÈLE  |
| MODELL  |
| MODELO  |
| MODELO  |
| MODELLO |
| MODEL   |
| MODELL  |
| MALLI   |
| MODELL  |
| MODELL  |

**FIG. 1**



**FFS001X**  
**IFS001X**



**FFS003X**  
**IFS003X**

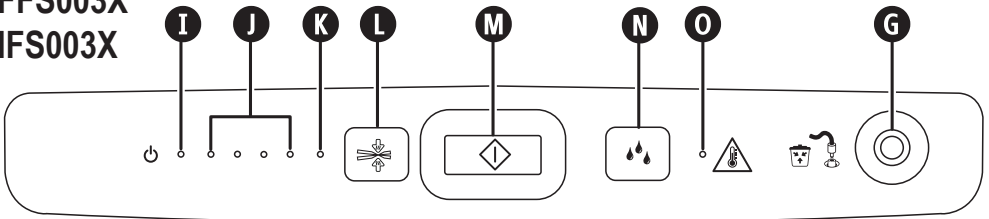


FIG. 2

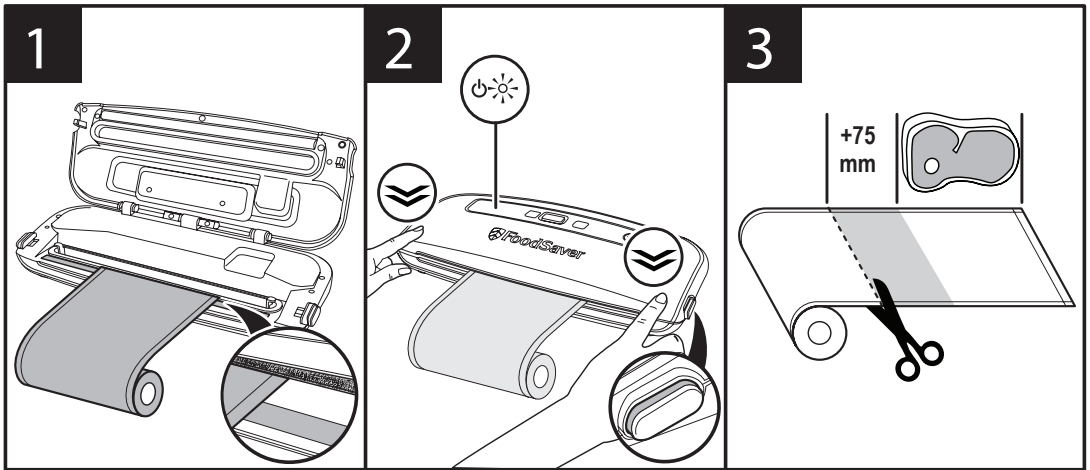
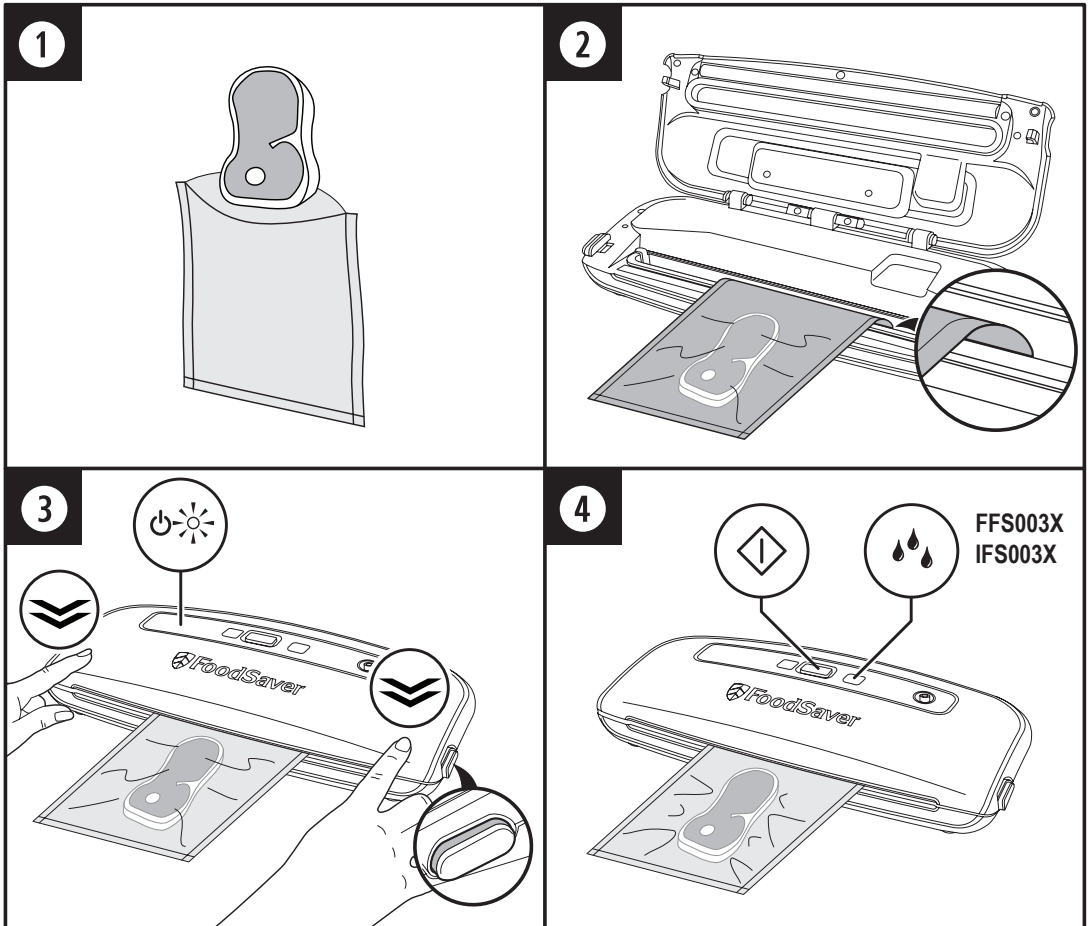


FIG. 3



## 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: QUESTA TERMOSIGILLATRICE NON È INTESA PER USO COMMERCIALE.** Non immergere alcun componente dell'apparecchiatura, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in altri liquidi.
- Non immergere mai l'apparecchio o 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 gli alimenti nei sacchetti FoodSaver assicurarsi di porli in acqua sobbollente a bassa temperatura, inferiore ai 75°C (170°F).
- **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**

## Il sistema FoodSaver

### Perché confezionare sottovuoto?

L'esposizione all'aria disperde il contenuto nutritivo e il sapore degli alimenti e stimola la crescita di batteri e di muffa. Il sistema di confezionamento sottovuoto FoodSaver elimina l'aria e preserva i sapori e la qualità degli alimenti. La linea completa di buste e contenitori FoodSaver soddisfa qualsiasi esigenza e permette di trarre vantaggio da questo metodo scientifico di conservazione alimentare, per mantenere i prodotti freschi fino a cinque volte più a lungo.

### Il sistema FoodSaver fa risparmiare tempo e denaro

- **Spendete di meno.** Con il sistema FoodSaver potrete acquistare prodotti all'ingrosso o in offerta e confezionarli sottovuoto nelle porzioni desiderate, senza sprechi.
- **Risparmiate tempo.** Preparate i vostri piatti per tutta la settimana e conservateli nelle buste FoodSaver.
- **Marinate in pochi minuti.** Il confezionamento sottovuoto apre i pori degli alimenti per velocizzare la marinatura - bastano 20 minuti!
- **Godetevi le feste.** Preparate i vostri piatti speciali in anticipo, per trascorrere il tempo con gli invitati e non in cucina.
- **Cibi fuori stagione sempre a disposizione.** Mantenete freschi a lungo i prodotti deteriorabili, per assaporarli anche fuori stagione.
- **Controllate le porzioni per la dieta.** Il confezionamento sottovuoto è ideale per suddividere le porzioni e annotare calorie e/o contenuto di grassi su ogni busta.
- **Proteggete anche prodotti non alimentari.** Organizzate nelle buste vari articoli per il tempo libero, proteggete l'argento dall'ossidazione riducendone l'esposizione all'aria.

## Accessori FoodSaver

Le migliori prestazioni dell'apparecchio FoodSaver si ottengono usando i sacchetti, le scatole e i contenitori FoodSaver facili da usare.

### Sacchetti e rotoli FoodSaver

I sacchetti e i rotoli FoodSaver sono dotati di canali speciali che abilitano la rimozione efficiente e completa dell'aria. La costruzione a multi pieghe ne fa una barriera specialmente efficace all'ossigeno e all'umidità, impedendo la bruciatura da freddo. I sacchetti e i rotoli FoodSaver sono forniti in una varietà di dimensioni.

### Scatole per il confezionamento sottovuoto FoodSaver

Le scatole FoodSaver sono facili da usare e ideali per il confezionamento sottovuoto di alimenti delicati quali muffin e altri alimenti cotti in forno, liquidi e alimenti secchi.

### Tappo per bottiglie FoodSaver

Usare tappi per bottiglie FoodSaver per confezionare sottovuoto vini, liquidi non effervescenti e oli. In tal modo sarà prolungata la durata del liquido e preservato l'aroma. Evitare l'uso del tappo su bottiglie di plastica.

### Aromatizzatore rapido FoodSaver

L'aromatizzatore rapido aromatizza gli alimenti in pochi minuti, anziché in ore, utilizzando la potenza del sottovuoto per far penetrare a fondo gli aromi nei cibi.

## Utilizzo del sigillatore sottovuoto

### Ordinazioni

Per ordinare sacchetti, rotoli e accessori FoodSaver, visitare il sito [www.foodsavereurope.com](http://www.foodsavereurope.com) e selezionare la regione di residenza.

## Componenti

Facendo riferimento alla Fig. 1:

- A** Guarnizione superiore
- B** Vaschetta di raccolta delle gocce rimovibile
- C** Chiusura coperchio
- D** Guarnizione inferiore
- E** Striscia di sigillatura
- F** Pannello di controllo
- G** Porta per accessori
- H** Tubicino per accessori
- I** Spia di accensione
- J** Spie di avanzamento
- K** Spia avanzamento sigillatura
- L** Pulsante Solo sigillatura (solo ...003X)
- M** Pulsante Sottovuoto e sigillatura
- N** Pulsante Alimenti umidi (solo ...003X)
- O** Spia di allarme surriscaldamento

## 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**) (solo ...003X) oppure il pulsante Sottovuoto e sigillatura (**M**).  
Nota: per i modelli FFS001X e IFS001X, premere il pulsante Sottovuoto e sigillatura (**M**) una seconda volta per interrompere la creazione del sottovuoto e sigillare il sacchetto.
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.

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 (**B**).
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 (**J**) si fermano e la spia di avanzamento della sigillatura rossa (**K**) si spegne, la procedura è terminata.

### Imballaggio di alimenti umidi (solo ...003X)

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

### Sigillatura di un sacchetto senza eliminare l'aria (solo ...003X)

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.

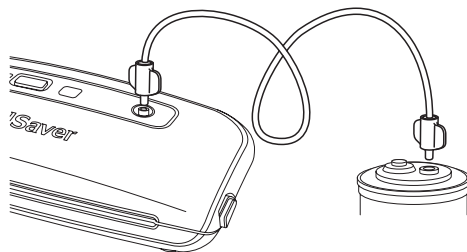
### Sigillatura di alimenti fragili (solo ...003X)

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, 3 e 4 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

1. Inserire un'estremità del tubicino per gli accessori (**H**) nell'apposita porta (**G**). Inserire l'altra estremità del tubicino nella porta presente nell'accessorio. Attenersi a eventuali istruzioni specifiche fornite insieme all'accessorio FoodSaver.
2. Eseguire i passaggi 3 e 4 relativi all'utilizzo del sigillatore sottovuoto.



# Guida alla conservazione, suggerimenti e consigli

## Confezionamento sottovuoto e sicurezza degli alimenti

Il confezionamento sottovuoto prolunga la vita degli alimenti, poiché elimina la maggior parte dell'aria dal contenitore ermetico e riduce l'ossidazione che incide sul valore nutritivo, sul sapore e sulla qualità generale dei cibi. L'eliminazione dell'aria inibisce inoltre il proliferare di microrganismi che possono causare problemi in specifiche circostanze.

Per la conservazione sicura degli alimenti, è importante mantenerli a bassa temperatura. La crescita batterica si riduce considerevolmente a temperature di 4°C e inferiori. Il congelamento a -17°C non neutralizza i microrganismi ma ne arresta la crescita.

Per la conservazione nel lungo periodo, surgelare sempre i cibi deteriorabili che sono stati confezionati sottovuoto, e tenerli in frigorifero dopo averli scongelati.

È importante osservare che il confezionamento sottovuoto NON è un'alternativa all'inscatolamento e non inverte il deterioramento dei prodotti alimentari, ma può solo rallentare la perdita di qualità. È difficile prevedere la durata dei cibi al livello di qualità massima, ciò dipende dall'età e dalle condizioni di ogni prodotto quando viene sigillato sottovuoto.

| Alimenti   | Durata di conservazione |
|--|-------------------------|
| Manzo, maiale, agnello, pollame  | 2-3 anni                |
| Carne trita  | 1 anno                  |
| Pesce  | 2 anni                  |
| Formaggi a pasta dura (cheddar, parmigiano, formaggio olandese a pasta gialla, gouda ecc.)           | 4-8 mesi                |
| Asparagi, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo, cavolini di Bruxelles, fagiolini, piselli, mais ecc. | 2-3 anni                |
| Lattuga, spinaci ecc.  | 2 settimane             |
| Albicocche, prugne, pesche, pesche noci ecc.   | 1-3 anni                |
| Frutti di bosco morbidi (lamponi, more, fragole ecc.)  | 1 settimana             |
| Frutti di bosco duri (mirtilli ecc.)   | 2 settimane             |
| Pane, taralli, pasta sfoglia   | 1-3 anni                |
| Frutta a guscio e semi   | 2 anni                  |
| Caffè in chicchi   | 1 anno                  |
| Caffè macinato   | 5-6 mesi                |
| Alimenti in polvere (zucchero, farina ecc.)  | 1-2 anni                |
| Salse, minestre, spezzatino ecc.   | 1-2 anni                |
| Alimenti secchi (fagioli, pasta, riso, cereali ecc.)   | 1-2 anni                |
| Patatine fritte, biscotti, cracker ecc.  | 3-6 settimane           |

**IMPORTANTE:** Il confezionamento sottovuoto NON è un'alternativa alla refrigerazione o al congelamento. Qualsiasi prodotto alimentare deteriorabile da tenere in frigorifero deve essere refrigerato o surgelato dopo il confezionamento sottovuoto. Per evitare possibili malanni, non riusare i sacchetti dopo aver conservato carne o pesce crudi o alimenti grassi. No riusare i sacchetti che sono stati passati nel forno a microonde o sobolliti.

### Scongelamento e riscaldamento di prodotti alimentari confezionati sottovuoto

GLI ALIMENTI ALL'INTERNO DEI SACCHETTI POSSONO ESSERE SCONGELATI, MA NON RISCALDATI, NEL FORNO A MICROONDE.

**Scongelatura** – Scongelare sempre gli alimenti nel frigorifero o nel forno a microonde — non scongelare alimenti deteriorabili a temperatura ambiente. Assicurarsi di aver tagliato l'angolo del sacchetto prima di introdurlo nel forno a microonde. Si raccomanda di porre il sacchetto su un piatto adatto al microonde per evitare lo spargimento di liquidi.

Assicurarsi di non superare la potenza di 180 watt, il tempo massimo di 2 minuti e la temperatura massima di 70°C (158°F).

**Riscaldamento** – Per riscaldare gli alimenti nel forno a microonde, rimuoverli dal sacchetto e porli su un piatto adatto al microonde.

Gli alimenti possono anche essere riscaldati in sacchetti FoodSaver, ponendoli nell'acqua a una temperatura di bassa ebollizione inferiore a 75°C (170°F).

| Dove conservare               | Note   |
|-------------------------------|--|
| Freezer                       | Precongelare gli alimenti umidi prima dell'imballaggio sottovuoto. In alternativa, collocare un pezzo di carta assorbente ripiegato fra l'alimento e l'estremità del sacchetto per assorbire il liquido in eccesso. Ricordarsi di lasciare 75 mm di spazio dopo il pezzo di carta per consentire la sigillatura sottovuoto. <b>Nota:</b> a causa dell'eliminazione dell'ossigeno, dopo l'imballaggio sottovuoto il manzo potrebbe assumere un colore più scuro. Questo fenomeno non è un'indicazione di deperimento. |
| Freezer                       |  |
| Freezer                       |  |
| Frigorifero                   | Per preservare la freschezza del formaggio, imballarlo sottovuoto dopo ciascun utilizzo. I sacchetti devono essere molto lunghi per lasciare 25 mm per ogni nuova sigillatura richiesta. Non imballare MAI sottovuoto i formaggi a pasta morbida.  |
| Conservare sempre nel freezer | Prima dell'imballaggio, sbollentare le verdure fino a quando sono cotte ma ancora croccanti. Congelare prima dell'imballaggio. Separare durante il congelamento per evitare che le verdure si incollino fra loro quando vengono imballate. Non imballare MAI sottovuoto i funghi freschi.  |
| Frigorifero                   | Lavare e poi asciugare. Per ottenere risultati ottimali, imballare utilizzando un contenitore FoodSaver.   |
| Freezer                       | Prima dell'imballaggio, precongelare la frutta morbida e i frutti di bosco. Separare durante il congelamento per evitare che i singoli frutti si incollino fra loro quando vengono imballati.  |
| Frigorifero                   |  |
| Frigorifero                   |  |
| Freezer                       | Si consiglia di utilizzare un contenitore FoodSaver per evitare che gli alimenti si sbriciolino. In alternativa, precongelare fino al raggiungimento dello stato solido.   |
| Dispensa                      | Per evitare che particelle di cibo vengano risucchiate nella pompa a vuoto, collocare un filtro per il caffè o un pezzo di carta assorbente in cima al sacchetto, o al contenitore, prima dell'imballaggio sottovuoto. In alternativa è possibile inserire l'alimento nel sacchetto originale all'interno del sacchetto FoodSaver.   |
| Dispensa                      |  |
| Dispensa                      |  |
| Dispensa                      |  |
| Freezer                       | Precongelare in un contenitore adatto fino al raggiungimento dello stato solido. Rimuovere il liquido congelato e imballare sottovuoto in un sacchetto FoodSaver.  |
| Dispensa                      | Per ottenere risultati ottimali, utilizzare un contenitore FoodSaver per alimenti che si sbriciolano come ad esempio i cracker.  |
| Dispensa                      |  |

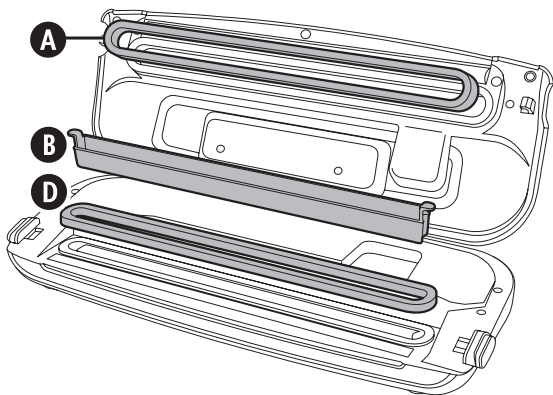
## Manutenzione e pulizia

**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 (B) 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.

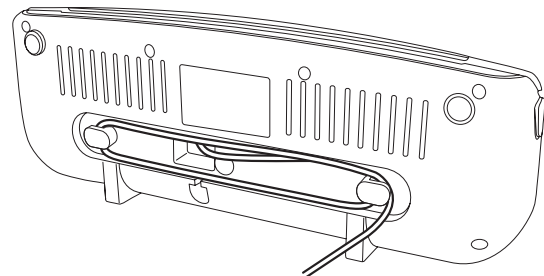


Per garantire un funzionamento efficiente dell'apparecchio FoodSaver, si consiglia di sostituire le guarnizioni ogni anno. Per ordinare i pezzi di ricambio, visitare il sito [www.foodsavereurope.com](http://www.foodsavereurope.com).

## Conservazione

Chiudere il coperchio fino a quando si avverte il primo "scatto"; i fermi si agganciano ma non fuoriescono e mostrano la striscia verde. Questa procedura è sufficiente per fissare il coperchio evitando però di comprimere le guarnizioni (cosa che potrebbe provocare il funzionamento difettoso dell'unità).

Avvolgere il cavo attorno alle strisce di rinforzo sotto l'unità. L'unità può essere conservata in posizione verticale, come illustrato in figura.



## 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](mailto: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





# Risoluzione dei problemi

| Problema   | Soluzione  |
|--|--|
| La spia di allarme surriscaldamento  si accende | L'unità si è surriscaldata. Prima dell'utilizzo, attendere fino a quando la spia di allarme surriscaldamento si spegne.  |
| La pompa funziona per più di 2 minuti senza che l'aria venga eliminata.  | Verificare che l'estremità aperta del sacchetto sia inserita nella vaschetta di raccolta delle gocce.<br>Controllare che entrambe le guarnizioni siano ben fissate.<br>Controllare che almeno un'estremità del sacchetto sia sigillata.<br>Aprire l'unità e controllare che non siano presenti oggetti estranei, impurità o residui nella guarnizione superiore o inferiore.<br>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.<br>Verificare che il tubicino dell'accessorio non sia collegato.<br>Verificare che il coperchio sia chiuso perfettamente (attorno alla chiusura appare la striscia verde e la spia di accensione verde è accesa). |
| Il sacchetto non viene sigillato correttamente.  | Nel sacchetto è presente una quantità eccessiva di liquido. Congelare il contenuto del sacchetto prima del sottovuoto.<br>Per evitare pieghe nella sigillatura, 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.<br>Creare una seconda sigillatura sopra la prima per assicurare una perfetta chiusura ermetica quando si sigillano gli alimenti umidi.   |
| Quando il fermo è chiuso e si preme il pulsante Sottovuoto e sigillatura oppure Solo sigillatura, non succede niente.          | Verificare che il coperchio sia chiuso perfettamente (attorno alla chiusura appare la striscia verde e la spia di accensione verde è accesa).  |





**UK:** Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park,  
Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom  
e-mail: [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto: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](mailto:serviceinfoFrance@jardencs.com)  
Tel: +33 1 49 64 2060

**ES/PT:** Oster Electrodomésticos Ibérica, S.L.  
C/ Basauri 17 Edificio Valrealty  
B Planta Baja Derecha 28023  
La Florida (Aravaca)  
Madrid, España  
Tel: 902 051 506

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

© 2016 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