



FoodSaver™

FRESH FOOD PRESERVATION SYSTEM
SYSTÈME DE CONSERVATION SOUS VIDE DES
ALIMENTS FRAIS
SYSTEM ZUR KONSERVIERUNG FRISCHER
LEBENSMITTEL
SISTEMA DE ENVASADO AL VACÍO
SISTEMA DE EMBALAGEM A VÁCUO
SISTEMA DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI
SALVAFRESCHEZZA
VERSHOUDSYSTEEM
FÖRVARINGSSYSTEM FÖR FÄRSK MAT
TUOREEN RUOAN SÄILYTYSJÄRJESTELMÄ

KONSERVINGSSYSTEM TIL FRISKE FØDEVARER
OPPBEVARINGSSYSTEM FOR FERSKMAT
SYSTEM PRZECHOWYWANIA ŚWIEŻEJ ŻYWNOŚCI
FRESH
FRESH – VAKUOVACÍ SYSTÉM PRO UCHOVÁNÍ
POTRAVIN
SYSTÉM NA UCHOVANIE ČERSTVOSTI POTRAVÍN
SISTEM DE CONSERVARE A ALIMENTELOR
PROASPETE
СИСТЕМА ЗА ЗАПАЗВАНЕ НА ХРАНИТЕ В СВЕЖО
СЪСТОЯНИЕ
ΣΥΣΤΗΜΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΦΡΕΣΚΩΝ ΤΡΟΦΩΝ



EN USER INSTRUCTIONS
FR CONSIGNES D'UTILISATION
DE ANLEITUNG
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 POKYNY PRE POUŽÍVATEĽA
RO INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE
BG ИНСТРУКЦИИ НА ПОТРЕБИТЕЛЯ
GK ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΤΗ

FFS010X / FFS011X

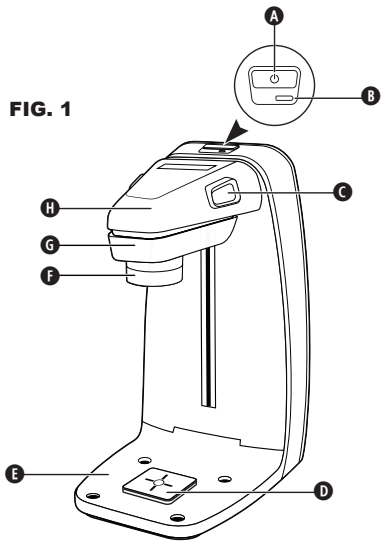


FIG. 2

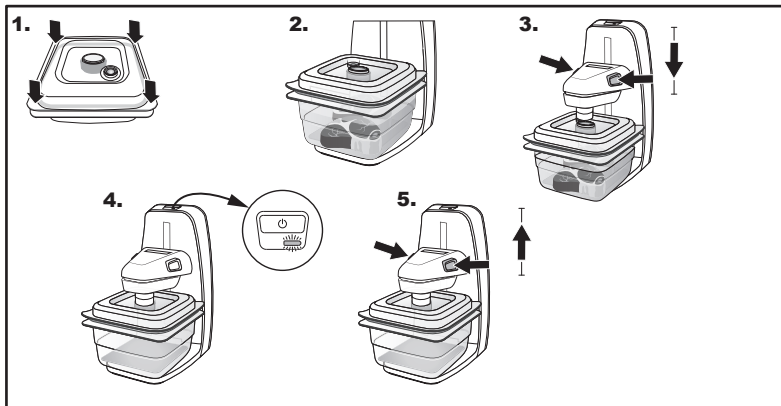
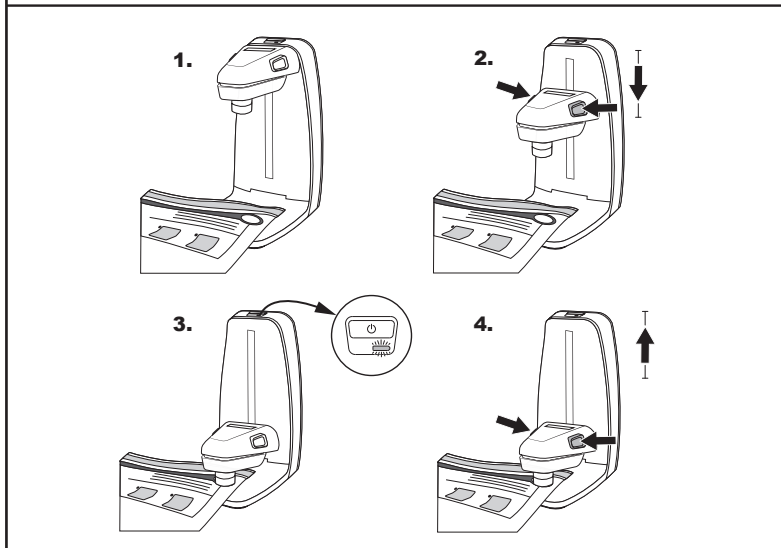


FIG. 3



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: IL PRESENTE APPARECCHIO NON È DESTINATO ALL'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.

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. Oggi è possibile usufruire dei vantaggi offerti da un metodo di conservazione degli alimenti dimostrato scientificamente che mantiene la freschezza dei cibi 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™

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

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.

Ordinazioni

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

Componenti

Vedere la Fig. 1:

- | | |
|------------------------------------|-------------------------------|
| A Pulsante Avvio | E Base |
| B Spia di pronto | F Attacco per il vuoto |
| C Pulsante di rilascio (x2) | G Serbatoio |
| D Piattaforma | H Presa a vuoto |

Utilizzo del sistema di conservazione degli alimenti salvafreschezza

Sigillatura sottovuoto con i contenitori salvafreschezza FoodSaver™

Vedere la Fig. 2:

1. Collocare l'alimento da sigillare sottovuoto nel contenitore. Inserire il coperchio nella base del contenitore. Premere bene su tutti gli angoli per assicurare la tenuta ermetica del coperchio.
2. Collocare il contenitore sulla base utilizzando la piattaforma come guida.
3. Premere entrambi i pulsanti di rilascio sulla presa a vuoto per regolarne l'altezza. Guidare la presa a vuoto sulla valvola del contenitore fino a quando scatta in posizione. La spia di pronto verde si accende.
Nota: la spia verde si accende solo in caso di contatto sicuro fra la presa a vuoto e la valvola del contenitore.
4. Premere il pulsante Avvio per dare inizio al procedimento di sigillatura sottovuoto. L'indicatore di sottovuoto sul contenitore si abbassa verso l'interno all'inizio del procedimento di sigillatura sottovuoto. Non arrestare il procedimento. Quando il contenitore è perfettamente sigillato sottovuoto, l'apparecchio si arresta automaticamente.
5. Premere entrambi i pulsanti di rilascio sulla presa a vuoto per sollevarla, quindi rimuovere il contenitore sigillato.

È possibile marinare rapidamente i cibi utilizzando i contenitori salvafreschezza FoodSaver™. Collocare il cibo nel contenitore, coprire completamente con la marinata preferita, quindi premere con forza il coperchio per sigillare.

Seguire quindi i passaggi 2–5 della sezione *Sigillatura sottovuoto con i contenitori salvafreschezza FoodSaver™*. Lasciare il cibo sigillato sottovuoto per 20 minuti per assicurarsi che la marinata penetri nell'alimento.

Sigillatura sottovuoto con i sacchetti con chiusura a cerniera salvafreschezza FoodSaver™

I sacchetti con chiusura a cerniera salvafreschezza FoodSaver™ devono essere utilizzati esclusivamente per tenere in fresco (nel frigorifero o nella dispensa) e non per la conservazione in freezer. Non utilizzare per sigillare sottovuoto liquidi.

In caso di sigillatura sottovuoto di alimenti umidi, verificare che il liquido non raggiunga la valvola del sacchetto con chiusura a cerniera e controllare e pulire il serbatoio dell'apparecchio qualora necessario.

Vedere la Fig. 3:

1. Inserire l'alimento da sigillare sottovuoto nel sacchetto. Collocare il sacchetto sulla base utilizzando la piattaforma come guida e allineare la valvola del sacchetto.
2. Premere entrambi i pulsanti di rilascio sulla presa a vuoto per regolarne l'altezza. Guidare la presa a vuoto sulla valvola del sacchetto fino a quando scatta in posizione. La spia di pronto verde si accende.
Nota: la spia verde si accende solo in caso di contatto sicuro fra la presa a vuoto e la valvola del sacchetto.
3. Premere il pulsante Avvio per dare inizio al procedimento di sigillatura sottovuoto. Quando il sacchetto è perfettamente sigillato sottovuoto, l'apparecchio si arresta automaticamente.
4. Premere entrambi i pulsanti di rilascio sulla presa a vuoto per sollevarla, quindi rimuovere il sacchetto sigillato.

Suggerimenti per i sacchetti con chiusura a cerniera salvafreschezza FoodSaver™

- Evitare di riempire in modo eccessivo; lasciare dello spazio fra il contenuto del sacchetto e la chiusura a cerniera. In questo modo si consente al materiale del sacchetto di sigillarsi sull'alimento.
- Assicurarsi di far scorrere le dita sulla chiusura a cerniera per chiudere il sacchetto prima di collocarlo sull'apparecchio.
- In caso di imballaggio sottovuoto di oggetti con bordi acuminati (spaghetti, argenteria ecc.), proteggere il sacchetto da eventuali perforazioni avvolgendo gli oggetti con materiale morbido come carta da cucina.

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. I sacchetti con chiusura a cerniera salvafreschezza FoodSaver™ devono essere utilizzati esclusivamente per tenere in fresco (nel frigorifero o nella dispensa) e non per la conservazione in freezer.

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.

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.

Scongelare e riscaldare alimenti imballati 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 nel micro-onde in un contenitore salvafreschezza FoodSaver™, rilasciare la valvola per vuoto e tenere sopra il coperchio.

IMPORTANTE: non utilizzare mai i sacchetti con chiusura a cerniera salvafreschezza FoodSaver™ nel forno a microonde o per scongelare gli alimenti.

Linee guida per la preparazione

Carne



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. Quando si è pronti per risigillare il formaggio, rimetterlo nel contenitore salvafreschezza o nel sacchetto con chiusura a cerniera salvafreschezza FoodSaver™ e creare nuovamente il sottovuoto.

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 alimenti (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 precongelarle prima per 1-2 ore o fino a quando sono ben solide. Per congelare le verdure in singole porzioni, mettere prima in una teglia da forno e distribuirle in modo che non si tocchino fra loro. In questo modo si evita che si congelino tutte insieme in un unico blocco. Una volta congelate, togliere le verdure dalla teglia da forno e sigillarle sottovuoto in un contenitore salvafreschezza FoodSaver™. Dopo la sigillatura sottovuoto, rimettere le verdure nel freezer.

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

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 salvafreschezza FoodSaver™ e sigillare a vuoto come di consueto. Conservare in frigorifero.

Frutta



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 salvafreschezza FoodSaver™.

Prodotti da forno



Per sigillare sottovuoto prodotti da forno morbidi o con una consistenza ariosa, si consiglia di utilizzare un contenitore salvafreschezza FoodSaver™ in modo tale che mantengano la forma. 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 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. È anche possibile mettere l'alimento nel sacchetto originale all'interno di un sacchetto con chiusura a cerniera salvafreschezza FoodSaver™ oppure utilizzare un contenitore salvafreschezza FoodSaver™ per sigillare sottovuoto.

Liquidi



Attendere che i liquidi caldi si raffreddino fino a raggiungere la temperatura ambiente prima di sigillare sottovuoto in un contenitore salvafreschezza FoodSaver™. La sigillatura sottovuoto di liquidi caldi può provocare una perdita di sottovuoto.

Risoluzione dei problemi

Problema	Soluzione
L'apparecchio non toglie l'aria dal sacchetto con chiusura a cerniera salvafreschezza FoodSaver™.	<ul style="list-style-type: none">• Verificare che il sacchetto sia ben chiuso.• La valvola dell'aria non è su una superficie piana. Riposizionare il sacchetto in modo che la valvola dell'aria sia appoggiata orizzontalmente sulla piattaforma dell'apparecchio senza alimenti sottostanti.
L'ugello di aspirazione e la valvola dell'aria non fanno contatto.	<ul style="list-style-type: none">• Verificare che l'ugello di aspirazione sia centrato rispetto al cerchio grigio e collocato in orizzontale sulla valvola dell'aria. Applicare una moderata pressione.
L'aria è stata rimossa dal sacchetto ma ora è rientrata all'interno.	<ul style="list-style-type: none">• Esaminare la chiusura a cerniera del sacchetto e la valvola. Eventuali residui di cibo nella chiusura a cerniera o nella valvola possono provocare perdite e consentire l'ingresso dell'aria.• Talvolta la condensa o residui di cibo lungo i bordi ermetici della chiusura a cerniera o sotto la valvola impediscono una corretta sigillatura del sacchetto. Pulire l'interno del sacchetto intorno alla chiusura a cerniera e sotto la valvola, quindi provare a sigillare di nuovo.• Se si stanno imballando sottovuoto alimenti appuntiti, il sacchetto potrebbe essersi perforato. In presenza di fori, utilizzare un nuovo sacchetto. Coprire gli alimenti acuminati con un materiale morbido, come della carta da cucina, e sigillare di nuovo.
Il contenitore salvafreschezza FoodSaver™ non si sigilla sottovuoto.	<ul style="list-style-type: none">• Assicurarsi che la guarnizione di gomma all'interno del coperchio non sia ostruita da residui di cibo e sia ben fissata in posizione.• Esaminare il bordo del contenitore per escludere la presenza di rotture o graffi. Eventuali spazi vuoti possono impedire la corretta sigillatura sottovuoto dei contenitori. Assicurarsi che la valvola per vuoto del contenitore sia pulita.• Assicurarsi che il coperchio del contenitore sia ben chiuso su tutti e 4 i lati; rimuovere il coperchio e premere di nuovo.
La spia LED sull'apparecchio lampeggia in rosso.	<ul style="list-style-type: none">• Ciò indica che l'apparecchio non ha sigillato perfettamente il contenitore o il sacchetto. Sollevare la presa a vuoto e assicurarsi che il contenitore o il sacchetto siano chiusi correttamente.• Verificare che il serbatoio dei liquidi sia pulito e inserito correttamente, in modo tale che non vi siano perdite d'aria.• Spostare verso il basso la presa a vuoto, quindi premerla fermamente sul contenitore o sulla valvola del sacchetto e premere il pulsante Avvio. Il procedimento di sottovuoto non dovrebbe richiedere più di 1 minuto.
La spia LED sull'apparecchio lampeggia in verde.	<ul style="list-style-type: none">• Ciò indica che il contenitore o la valvola del sacchetto non sono fissati correttamente alla presa a vuoto. Spostare verso il basso la presa a vuoto, quindi premerla fermamente sul contenitore o sulla valvola del sacchetto e premere il pulsante Avvio.

Manutenzione e pulizia

Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione prima della pulizia.

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

Far scorrere il serbatoio verso l'esterno dopo ciascun utilizzo per rimuovere la condensa. Per rimuovere il serbatoio, tenerlo con due dita ed estrarlo dalla presa a vuoto tirandolo verso il basso. Lavare in acqua saponata tiepida e far asciugare completamente all'aria.

Anche la guarnizione situata sul serbatoio può essere rimossa per la pulizia. Lavare in acqua saponata tiepida e far asciugare completamente prima di reinserire.

Controllare che l'attacco a vuoto sia privo di residui di cibo. Pulire con un panno morbido asciutto.

Conservazione

Verificare che l'apparecchio sia pulito e conservarlo in posizione verticale su una superficie piana, a livello, lontano dal bordo e dove non possa essere fatto cadere facilmente.

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: Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
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 Ägatan 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.FoodSaver™europe.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