



MARQUE: FOODSAVER
REFERENCE: FFS010X FRAICHEUR
CODIC: 4357639



NOTICE





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

English	5
Français/French	10
Deutsch/German	15
Español/Spanish	20
Português/Portuguese	25
Italiano/Italian	30
Nederlands/Dutch	35
Svenska/Swedish	40
Suomi/Finnish	44
Dansk/Danish	48
Norsk/Norwegian	53
Polski/Polish	58
Česky/Czech	63
Slovenčina/Slovakian	68
Română/Romanian	73
български/Bulgarian	78
ΕΛΛΗΝΙΚΑ/Greek	83

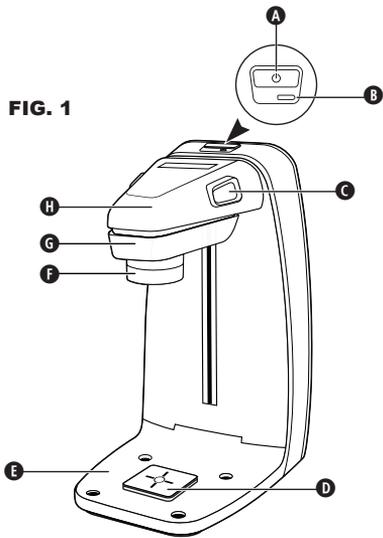


FIG. 2

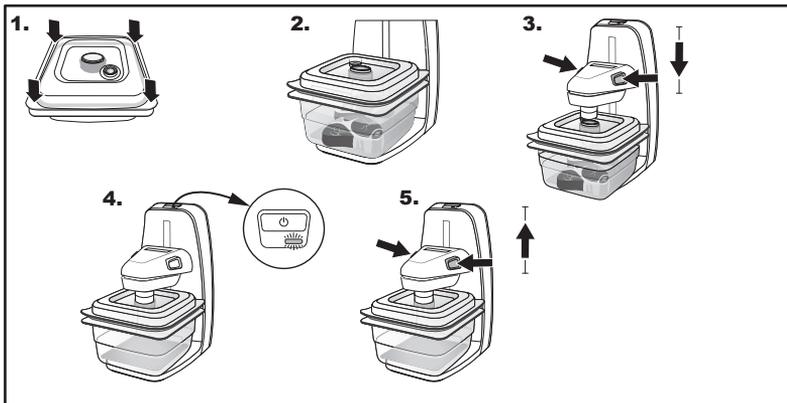
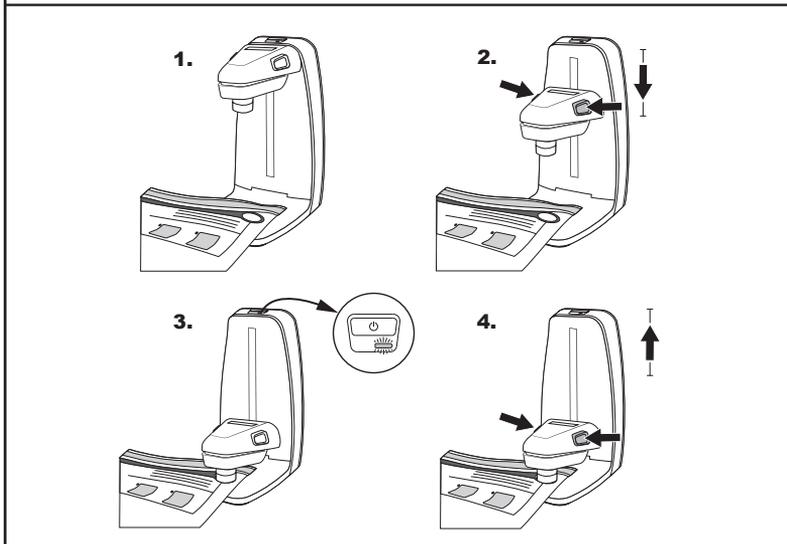


FIG. 3



Consignes importantes

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, ainsi que par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites, ou encore par des personnes n'ayant aucune connaissance ou expérience en relation avec le produit à condition que ces personnes soient supervisées ou reçoivent des instructions claires concernant la sécurité et les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.

Si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant, son réparateur agréé ou une personne jouissant d'une qualification similaire de manière à éviter tout danger.

- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable, sûre, sèche et horizontale.
- ATTENTION : CET APPAREIL EST RÉSERVÉ À UNE UTILISATION DOMESTIQUE. N'utilisez ce produit qu'aux fins pour lesquelles il est prévu. Cet appareil est conçu exclusivement pour une utilisation domestique. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne plongez pas, même partiellement, l'appareil ou son cordon dans du liquide.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a subi un choc, ou en cas de signes visibles de dommages.
- Assurez-vous que l'appareil est arrêté et débranchez-le avant de le nettoyer.
- Sortez la fiche de la prise pour débrancher l'appareil. Ne tirez pas sur le cordon d'un coup sec.
- N'utilisez pas de cordon de rallonge avec l'appareil.
- Utilisez uniquement les extensions et les accessoires recommandés par le fabricant.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Le système FoodSaver™

Pourquoi emballer sous vide?

Lorsqu'ils sont exposés à l'air, les aliments s'oxydent, ce qui altère leur valeur nutritive et leur saveur, cause des brûlures de congélation et entraîne la prolifération de bactéries, moisissures et champignons. Le système d'emballage sous vide FoodSaver™ évacue tout l'air et renferme hermétiquement saveur et qualité. Vous pouvez maintenant bénéficier des avantages d'une méthode permettant de conserver les aliments jusqu'à cinq fois plus longtemps et dont les effets sont démontrés scientifiquement.

Le système FoodSaver™ fait économiser du temps et de l'argent.

- **Dépensez moins.** Avec le système FoodSaver™, vous pouvez acheter en vrac et profiter des promotions puis emballer des portions adaptées à votre famille, ce qui élimine le gaspillage.
- **Économisez du temps.** Planifiez les repas de la semaine, préparez-les à l'avance puis mettez-les dans des sacs FoodSaver™.
- **Macérez en quelques minutes.** Sceller sous vide dilate les pores des viandes pour les attendrir – vous obtenez ainsi la saveur recherchée en macérant pendant 20 minutes plutôt que d'avoir à attendre jusqu'au lendemain.
- **Recevoir requiert moins d'efforts.** Préparez à l'avance les plats qui ont fait votre réputation et les gourmandises des fêtes, vous passerez ainsi plus de temps avec vos invités.
- **Dégustez les produits saisonniers toute l'année.** Les denrées périssables ou rarement utilisées resteront fraîches plus longtemps.
- **Contrôlez les portions pour les régimes.** Emballez sous vide des portions raisonnables et inscrivez les calories ou la teneur en gras sur le sac.
- **Protégez les articles non comestibles.** Articles de camping et de canotage resteront secs et bien rangés. Empêchez l'argenterie de ternir en minimisant son exposition à l'air.

Accessoires FoodSaver™

Tirez pleinement parti de votre appareil FoodSaver™ grâce aux boîtes et sacs FoodSaver™ faciles à utiliser.

Sacs de mise sous vide avec fermeture zip à glissière FoodSaver™

Les sacs de mise sous vide avec fermeture zip à glissière FoodSaver™ sont spécialement conçus pour optimiser l'extraction de l'air. Le matériau à plusieurs épaisseurs dont ils sont composés bloque l'oxygène et l'humidité.

Boîtes alimentaires fraîcheur FoodSaver™

Les boîtes alimentaires fraîcheur FoodSaver™ sont faciles à utiliser et parfaitement adaptées au conditionnement sous vide d'aliments fragiles tels que les madeleines et autres pâtisseries, les liquides et les aliments secs.

Commande

Pour savoir où acheter les produits, consommables et accessoires FoodSaver™, rendez-vous sur www.foodsaver.fr et consultez la rubrique 'Où Acheter'.

Guide des pièces

Voir fig. 1 :

- | | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|
| A Bouton Marche | E Socle |
| B Voyant "Prêt" vert | F Embout de mise sous vide |
| C Boutons de dégagement (x2) | G Réservoir à liquide |
| D Base | H Tête d'aspiration |

Utilisation de votre système de conservation sous vide des aliments frais

Conditionnement sous vide avec les boîtes alimentaires fraîcheur FoodSaver™

Voir fig. 2 :

1. Placez l'article à conserver sous vide dans la boîte. Placez le couvercle sur la boîte. Appuyez fermement sur tous les angles pour vous assurer que le couvercle est bien fermé.
2. Placez la boîte sur le socle de l'appareil en utilisant la base à titre de repère.
3. Appuyez sur les boutons de dégagement de part et d'autre de la tête d'aspiration pour en régler la hauteur. Dirigez la tête d'aspiration vers la valve de la boîte jusqu'à ce qu'un déclic se produise. Le voyant "Prêt" vert s'allume alors.
Remarque : le voyant vert ne s'allume que si la tête d'aspiration est correctement connectée à la valve de la boîte.
4. Appuyez sur le Bouton Marche pour démarrer le processus de mise sous vide. L'indicateur de mise sous vide de la boîte se creuse dès le début du processus de mise sous vide. N'arrêtez pas le processus.
Une fois la boîte fermée hermétiquement, l'appareil s'arrête automatiquement.
5. Appuyez sur les deux boutons de dégagement de la tête d'aspiration pour la relever, puis enlevez la boîte fermée hermétiquement.

Les boîtes alimentaires fraîcheur FoodSaver™ vous permettent de mariner rapidement des aliments. Placez les aliments dans la boîte, recouvrez-les de votre marinade favorite et appuyez fermement sur le couvercle pour le fermer.

Référez-vous à présent aux étapes 2 à 5 de la section *Conditionnement sous vide avec les boîtes alimentaires fraîcheur FoodSaver™*. Conservez les aliments sous vide pendant 20 minutes pour assurer une bonne pénétration de la marinade.

Conditionnement sous vide avec les sacs de mise sous vide avec fermeture zip à glissière FoodSaver™

Les sacs de mise sous vide avec fermeture zip à glissière FoodSaver™ sont réservés à la conservation des aliments au frais (réfrigérateur ou cellier) et ne doivent pas être placés au congélateur. Ne les utilisez pas pour conserver sous vide des liquides.

Si vous mettez sous vide des aliments à forte teneur en humidité, assurez-vous que le liquide n'atteint pas la valve du du sac de mise sous vide avec fermeture zip à glissière. Vérifiez et nettoyez au besoin le réservoir à liquide de l'appareil.

Voir fig. 3 :

1. Placez le produit à conserver sous vide dans le sac. Placez le sac sur le socle de l'appareil en utilisant la base à titre de repère et alignez la valve du sac sous la tête d'aspiration.
2. Appuyez sur les boutons de dégagement de part et d'autre de la tête d'aspiration pour en régler la hauteur. Dirigez la tête d'aspiration vers la valve du sac jusqu'à ce qu'un déclic se produise. Le voyant "Prêt" vert s'allume alors.
Remarque : le voyant vert ne s'allume que si la tête d'aspiration est correctement connectée à la valve du sac.
3. Appuyez sur le Bouton Marche pour démarrer le processus de mise sous vide. Une fois le sac fermé hermétiquement, l'appareil s'arrête automatiquement.
4. Appuyez sur les deux boutons de dégagement de la tête d'aspiration pour la relever, puis enlevez le sac fermé hermétiquement.

Conseils d'utilisation des sacs de mise sous vide avec fermeture zip à glissière FoodSaver™

- Évitez de trop remplir les sacs. Veillez à conserver un espace entre le contenu du sac et la glissière. Le matériau du sac peut ainsi prendre la forme des aliments à conserver sous vide.
- Veillez à faire glisser vos doigts sur la longueur entière de la glissière pour fermer manuellement le sac avant de le placer dans l'appareil.
- Si vous mettez sous vide des aliments saillants (spaghetti, couverts en argent, etc.), évitez que le sac ne se perforé en enveloppant le contenu dans un matériau doux tel que des feuilles de papier absorbant.

Guide de rangement et conseils

Emballage sous vide et salubrité

L'évacuation quasi totale de l'air des contenants hermétiques propre à l'emballage sous vide prolonge la fraîcheur des denrées ; ceci réduit l'oxydation qui altère valeur nutritive, saveur et qualité générale. Faire le vide freine la croissance des microorganismes, source de contamination sous certaines conditions.

Les basses températures sont essentielles au maintien de la salubrité des aliments. Vous pouvez considérablement réduire la croissance des microorganismes à 4 °C ou moins. La congélation à -17 °C ne tue pas les microorganismes, mais elle arrête leur croissance. Congelez toujours les denrées périssables emballées sous vide pour les conserver à long terme et réfrigérez-les après leur décongélation. Les sacs de mise sous vide avec fermeture zip à glissière FoodSaver™ sont réservés à la conservation des aliments au frais (réfrigérateur ou cellier) et ne doivent pas être placés au congélateur.

Soulignez que l'emballage sous vide ne remplace PAS la mise en conserve et la stérilisation et qu'il ne peut inverser la détérioration des aliments. Il ne fait que ralentir l'altération de la qualité. Prédire combien de temps les aliments garderont leur saveur, texture et apparence optimales est difficile et dépend de l'âge et de l'état des aliments au moment de l'emballage.

IMPORTANT : Emballer sous vide ne remplace PAS la réfrigération ou la congélation. Les denrées périssables devant être réfrigérées doivent continuer à être réfrigérées après l'emballage sous vide. Pour éviter toute possibilité de maladie, ne pas réutiliser les sacs après avoir emballé de la viande crue, du poisson cru ou des aliments gras.

Décongélation et réchauffage des aliments mis sous vide



Veillez à décongeler les aliments au réfrigérateur ou dans un four à micro-ondes. Ne décongelez jamais des aliments périssables à température ambiante.

Pour réchauffer des aliments conservés dans une boîte alimentaire fraîcheur FoodSaver™ en les passant au four à micro-ondes, ouvrez la valve de mise sous vide et ne soulevez pas le couvercle.

IMPORTANT : Les sacs de mise sous vide avec fermeture zip à glissière FoodSaver™ ne doivent jamais être utilisés au micro-ondes, ni pour réchauffer ni pour décongeler des aliments.

Consignes de préparation

Viande



La viande de bœuf peut sembler d'une couleur plus foncée après l'emballage sous vide, en raison de l'absence d'oxygène. Il ne s'agit pas d'un signe d'avarie.

Fromages à pâte dure



Pour garder le fromage frais, emballez-le sous vide après chaque utilisation. Lorsque vous êtes prêt à remballer sous vide le fromage, il suffit de le remettre dans la boîte alimentaire fraîcheur ou le sac de mise sous vide avec fermeture zip à glissière FoodSaver™ et de les fermer à nouveau hermétiquement.

IMPORTANT : en raison des risques que présentent les bactéries anaérobies, n'emballer jamais sous vide les fromages à pâtes molles.

Légumes



Blanchissez les légumes avant de les conserver sous vide. Ce processus arrête les enzymes susceptibles d'entraîner une perte de goût ou de couleur ou une dégradation de la consistance.

Pour blanchir les légumes, placez-les dans de l'eau bouillante ou passez-les au four à micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient cuits, mais encore croquants. Comptez 1 à 2 minutes pour les légumes verts à feuilles et les petits pois, 3 à 4 minutes pour les pois mange-tout, les courgettes en tranches ou le brocoli, 5 minutes pour les carottes et 7 à 11 minutes pour le maïs en épis.

Plongez ensuite les légumes dans de l'eau froide pour arrêter la cuisson. Séchez enfin les légumes sur une serviette avant de les mettre sous vide.

Remarque : certains aliments (notamment les brocolis, les choux de Bruxelles, le chou, le chou-fleur, le chou frisé, les navets et les bananes) émettent naturellement des gaz lorsqu'ils sont entreposés. C'est pourquoi vous devez les conserver au congélateur uniquement, après les avoir blanchis.

Lorsque vous congelez des légumes, il est préférable de les placer au préalable au congélateur pendant une heure ou deux ou jusqu'à ce qu'ils soient durs. Pour congeler des portions individuelles de légumes, commencez par les placer sur une plaque de cuisson et étalez-les de sorte qu'ils ne se touchent pas. Vous éviterez ainsi qu'ils forment un bloc au congélateur. Lorsqu'ils sont congelés, retirez les légumes de la plaque et placez-les dans une boîte alimentaire fraîcheur FoodSaver™ avant de les mettre sous vide. Une fois les légumes sous vide, remettez-les au congélateur.

IMPORTANT : en raison des risques que présentent les bactéries anaérobies, n'emballer jamais sous vide les champignons frais, les oignons et l'ail.

Légumes à feuilles



Commencez par laver les légumes, puis séchez-les à l'aide d'un torchon ou d'une essoreuse à salade. Une fois secs, placez-les dans une boîte alimentaire fraîcheur FoodSaver™ et mettez-les sous vide normalement. Placez-les au réfrigérateur.

Fruits



Vous pouvez mettre sous vide des portions de fruits pour les cuire ultérieurement ou composer des mélanges qui vous permettront de préparer des salades de fruits tout au long de l'année. Pour les conserver au réfrigérateur, il est recommandé d'utiliser une boîte alimentaire fraîcheur FoodSaver™.

Café et aliments en poudre



Afin que la pompe n'aspire pas de particules, placez un filtre à café ou une feuille de papier absorbant sur le haut du sac ou de la boîte avant de faire le vide. Vous pouvez également placer les aliments dans leur sac d'origine à l'intérieur d'un sac de mise sous vide avec fermeture zip à glissière ou d'une boîte alimentaire fraîcheur FoodSaver™ avant de les fermer hermétiquement.

Petits pains, biscuits et autres pâtisseries



Pour conserver sous vide les petits pains, biscuits et autres pâtisseries, il est recommandé d'utiliser des boîtes alimentaire fraîcheur FoodSaver™ afin qu'ils ne se brisent pas. Pour gagner du temps, préparez à l'avance de la pâte à biscuits, des fonds de tarte, des tartes entières ou mélangez les ingrédients secs et mettez-les sous vide afin de les utiliser ultérieurement.

Liquides



Attendez que les liquides chauds soient à température ambiante avant de les mettre sous vide dans une boîte alimentaire fraîcheur FoodSaver™. La mise sous vide de liquides chauds risque d'entraîner des problèmes d'aspiration.

Dépannage

Problème	Solution
L'appareil n'extrait pas l'air du sac de mise sous vide à glissière FoodSaver™.	<ul style="list-style-type: none">Assurez-vous que le sac est bien fermé.La valve d'air ne repose pas sur une surface plane. Modifiez la position du sac afin que la valve d'air repose à plat sur la base de l'appareil et qu'aucun aliment ne soit placé sous la valve.
La buse d'aspiration et la valve d'air ne rentrent pas en contact.	<ul style="list-style-type: none">Assurez-vous que la buse d'aspiration est centrée sur le cercle gris et qu'elle est placée à plat sur la valve d'air. Exercez une pression modérée.
L'air a été extrait du sac, mais a à nouveau pénétré dans ce dernier.	<ul style="list-style-type: none">Examinez la glissière et la valve du sac. Il est possible que la présence de débris alimentaires dans la glissière ou la valve soit responsable des fuites et laisse pénétrer l'air.Il arrive que la présence d'humidité ou de débris alimentaires le long de la glissière ou sous la valve empêche la fermeture hermétique du sac. Essuyez l'intérieur du sac autour de la glissière et sous la valve et tentez à nouveau de le fermer hermétiquement.Si vous mettez sous vide des aliments saillants, il est possible que le sac ait été perforé. Si tel est le cas, utilisez un nouveau sac. Enveloppez les aliments saillants dans un matériau doux tel que des feuilles de papier absorbant et fermez à nouveau hermétiquement le sac.
Il est impossible de fermer hermétiquement la boîte alimentaire FoodSaver™.	<ul style="list-style-type: none">Assurez-vous que le joint d'étanchéité en caoutchouc à l'intérieur du couvercle ne contient pas de débris alimentaires et que sa position est correcte.Vérifiez que le bord de la boîte n'est ni fissuré, ni rayé. Tout interstice peut empêcher la mise sous vide correcte des boîtes. Assurez-vous que la valve de mise sous vide de la boîte est propre.Assurez-vous que le couvercle de la boîte est bien fermé aux quatre coins, soulevez-le, puis appuyez à nouveau.
Le voyant lumineux rouge de l'appareil clignote.	<ul style="list-style-type: none">Le clignotement de ce voyant lumineux indique que l'appareil n'a pas fermé hermétiquement la boîte ou le sac. Relevez la tête d'aspiration et vérifiez que la boîte ou le sac sont fermés correctement.Assurez-vous que le réservoir à liquide est propre et installé correctement pour éviter les fuites d'air.Faites coulisser la tête d'aspiration vers le bas, appuyez-la fermement sur la valve de la boîte ou du sac, puis appuyez sur le Bouton Marche. Le processus de mise sous vide ne devrait pas dépasser une minute.
Le voyant lumineux vert de l'appareil clignote.	<ul style="list-style-type: none">Le clignotement de ce voyant lumineux indique que la valve de la boîte ou du sac n'est pas correctement connectée à la tête d'aspiration. Faites coulisser la tête d'aspiration vers le bas, appuyez-la fermement sur la valve de la boîte ou du sac, puis appuyez sur le Bouton Marche.

Entretien et nettoyage

Veillez à débrancher l'appareil avant de le nettoyer.

Essayez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et sec.

Retirez le réservoir à liquide après chaque utilisation pour le vider. Pour sortir le réservoir, tenez-le à deux doigts et dégagez-le de la tête d'aspiration. Lavez-le à l'eau chaude savonneuse et laissez-le sécher complètement à l'air libre.

Vous pouvez également enlever le joint d'étanchéité du réservoir pour le nettoyer. Lavez-le à l'eau chaude savonneuse et laissez-le sécher complètement avant de le remettre en place.

Vérifiez que l'embout de mise sous vide ne contient pas de résidus alimentaires. Essayez-le à l'aide d'un chiffon doux et sec.

Rangement

Après avoir nettoyé l'appareil, rangez-le en position verticale sur une surface plane, éloignée du bord et évitez tout endroit où il risquerait d'être facilement renversé.

Garantie

Veillez conserver votre ticket de caisse, il vous sera demandé lors de toute réclamation sous garantie.

Cet appareil est garanti 2 ans à partir de la date d'achat, comme indiqué dans le présent document.

Dans le cas peu probable d'une panne résultant d'un défaut de conception ou de fabrication au cours de la période de garantie, veuillez rapporter l'appareil au magasin où vous l'avez acheté avec votre ticket de caisse et une copie de cette garantie.

Vos droits statutaires ne sont aucunement affectés par cette garantie. Seul Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited (« JCS (Europe) ») peut modifier ces dispositions.

JCS (Europe) s'engage à réparer ou remplacer gratuitement, pendant la période de garantie, toute pièce de l'appareil qui se révèle défectueuse sous réserve que :

- vous avertissiez rapidement le magasin ou JCS (Europe) du problème ; et
- l'appareil n'ait pas été altéré de quelque manière que ce soit ou endommagé, utilisé incorrectement ou abusivement, ou bien réparé ou altéré par une personne autre qu'une personne agréée par JCS (Europe) Products Europe.

Cette garantie ne couvre pas les défauts liés à une utilisation incorrecte, un dommage, une utilisation abusive, l'emploi d'une tension incorrecte, les catastrophes naturelles, les événements hors du contrôle de JCS (Europe), une réparation ou une altération par une personne autre qu'une personne agréée par JCS (Europe) ou le non-respect des instructions d'utilisation. De plus, cette garantie ne couvre pas non plus l'usure normale, y compris, mais sans limitation, les petites décolorations et éraflures.

Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine et elle n'étend aucun droit à toute personne acquérant l'appareil pour un usage commercial ou communal.

Si votre appareil est accompagné d'une garantie locale ou d'une carte de garantie, veuillez en consulter les dispositions et conditions en vigueur, ou vous adresser à votre revendeur local pour en savoir plus.

Les déchets d'équipement électrique ne doivent pas être mélangés aux ordures ménagères. Veuillez recycler si vous en avez la possibilité. Envoyez-nous un email à enquiriesEurope@jardencs.com pour plus d'informations sur le recyclage et la directive WEEE.

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