



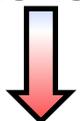
MARQUE: FOODSAVER

REFERENCE: FFS016X

CODiC: 4357698



NOTICE



FoodSaver™

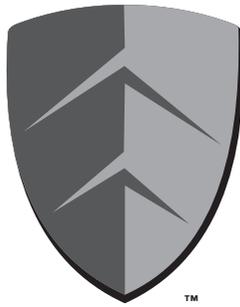
- VACUUM SEALING SYSTEM
- SYSTÈME D'EMBALLAGE SOUS VIDE
- VAKUUMVERPACKUNGSSYSTEM
- SISTEMA DE ENVASADO AL VACÍO
- SISTEMA PARA EMBALAR EM VÁCUO
- SISTEMA DI CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO
- VACUÛMVERPAKKINGSSYSTEEM
- VAKUUMFÖRSEGLINGSSYSTEM
- TYHJİÖPAKKAUSLAITE
- VAKUUMFORSEGLINGSSYSTEM
- VAKUUMFORSEGLINGSSYSTEM
- SYSTEM PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO
- ΒΑΚΥΟΝΑ ΒΑΛΙČKA
- ΒΑΚΥΟΝΑ ΒΑΛΙČKA 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 POKYNY PRE POUŽÍVATEĽA
RO INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE
BG ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ
GK ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΤΗ

FFS016X



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

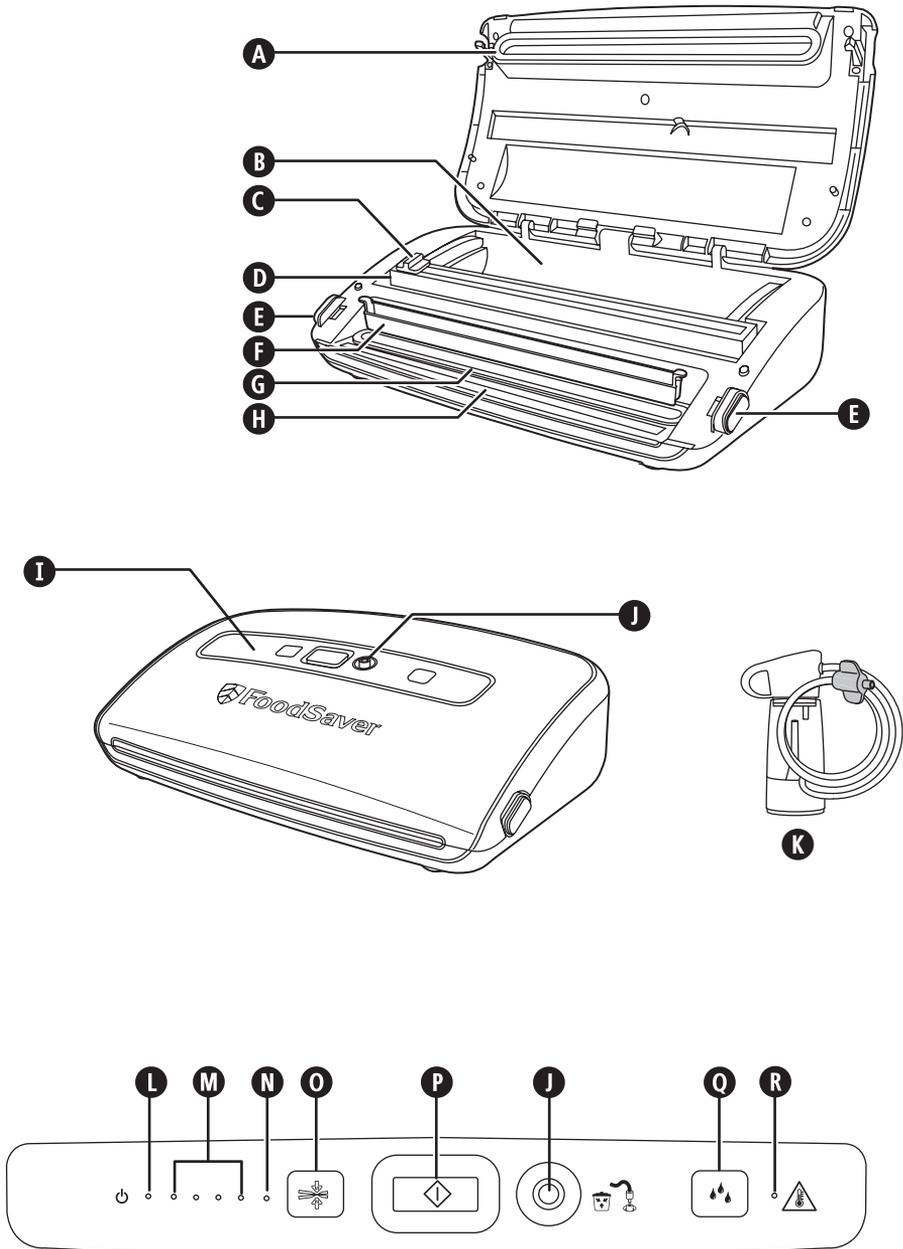


FIG. 2

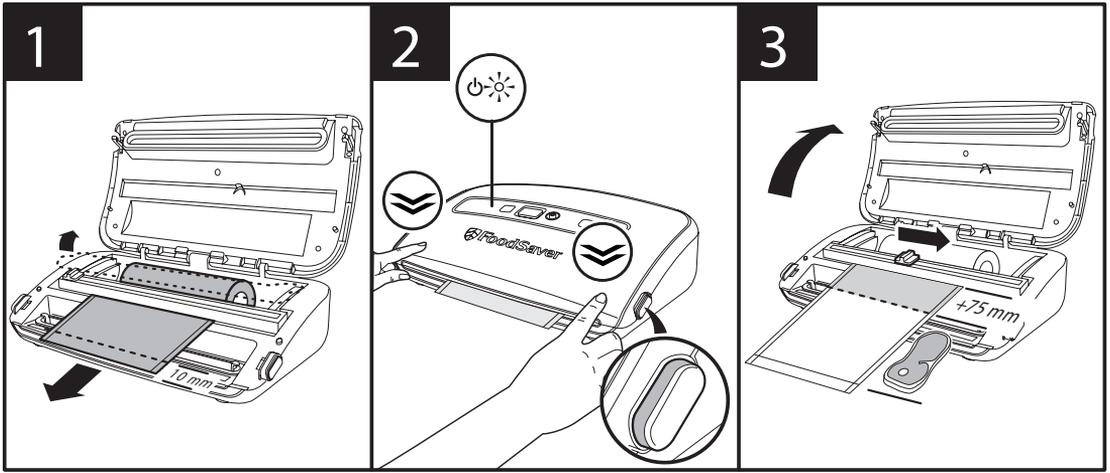
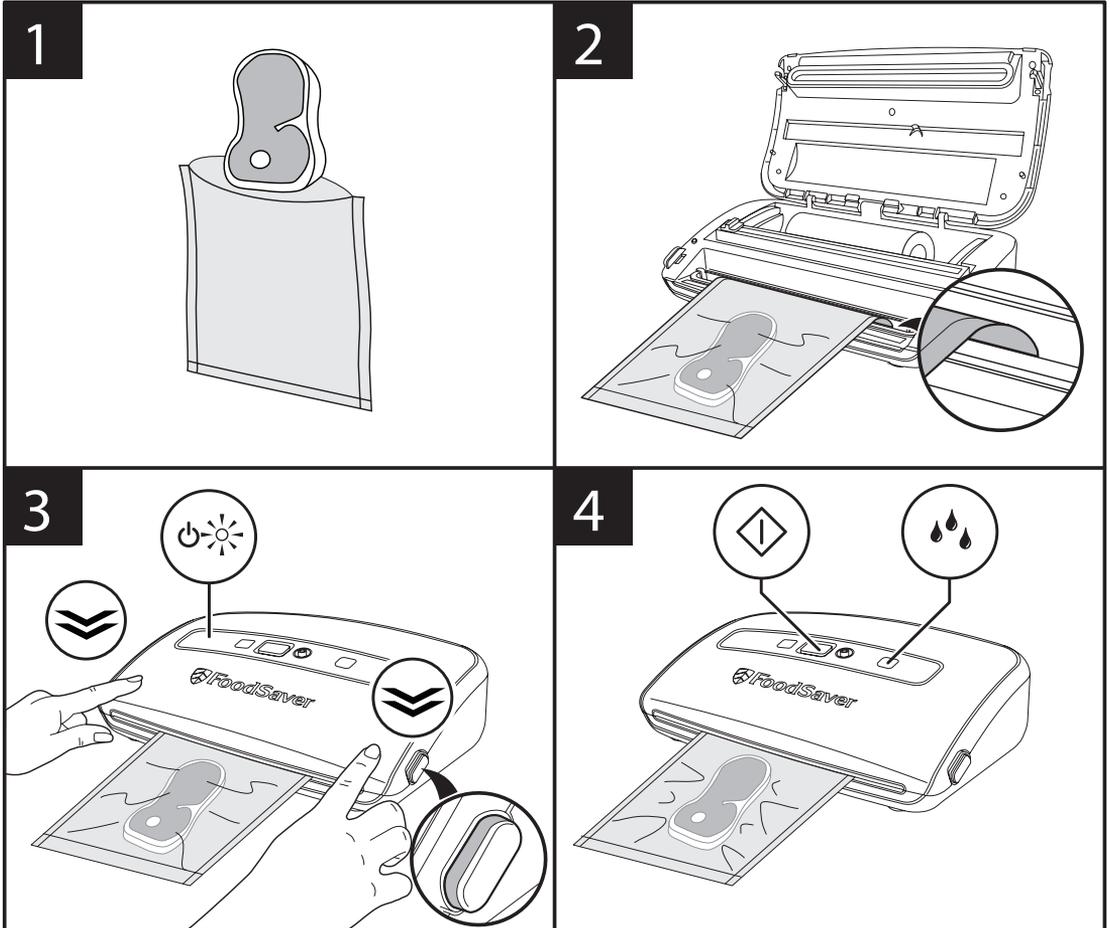


FIG. 3



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 des personnes n'ayant aucune connaissance ou expérience du produit, à condition d'avoir été formés à son utilisation correcte et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants sans surveillance.

En cas de détérioration du fil électrique ou de la prise d'alimentation, ils doivent être remplacés par le fabricant, son agent de service après-vente ou une personne qualifiée pour éviter tout danger.

- Veillez à utiliser l'appareil sur une surface stable, sûre, sèche et plane.
- ATTENTION : CET APPAREIL EST RÉSERVÉ À UNE UTILISATION DOMESTIQUE. Ne l'utilisez pas à des fins autres que celles auxquelles il est destiné. Il est conçu exclusivement pour une utilisation domestique. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne plongez jamais l'appareil ou son cordon d'alimentation et la prise dans de l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou s'il présente des 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 accessoires recommandés par le fabricant.
- Lorsque vous réchauffez des aliments dans des sacs FoodSaver™, veillez à les placer dans de l'eau à peine frémissante dont la température est inférieure à 75°C (170°F).
- LES ALIMENTS PLACÉS DANS UN SAC PEUVENT ÊTRE DÉCONGELÉS, MAIS NON RÉCHAUFFÉS

AU MICRO-ONDES. Lorsque vous décongelez des aliments au micro-ondes dans un sac FoodSaver™, veillez à ne pas dépasser une puissance maximale de 180 W (réglage de décongélation) pendant 2 minutes au plus et une température maximale de 70°C (158°F).

CONSERVEZ CETTE NOTICE D'UTILISATION

Appareil d'emballage sous vide FoodSaver™

Pourquoi emballer sous vide ?

L'exposition à l'air entraîne une perte de saveur et de valeur nutritive et favorise également le développement d'un grand nombre de bactéries, de moisissures et de champignons. L'appareil d'emballage sous vide FoodSaver™ extrait l'air et évite toute perte de saveur et de qualité. Grâce à une gamme étendue de sacs FoodSaver™, à laquelle s'ajoutent des bocaux pour élargir les choix qui s'offrent à vous, vous bénéficiez maintenant des avantages d'une méthode permettant de conserver les aliments jusqu'à cinq fois plus longtemps et dont les effets sont démontrés scientifiquement.

L'appareil FoodSaver™ vous permet d'économiser du temps et de l'argent

- Réalisez des économies. Grâce à l'appareil FoodSaver, vous pouvez acheter en gros ou profiter des offres spéciales et conditionner sous vide les aliments en portions adaptées à vos besoins pour éviter le gaspillage.
- Gagnez du temps. Profitez du week-end pour préparer les repas de la semaine et emballez-les dans des sacs FoodSaver™.
- Faites mariner les ingrédients d'un plat en quelques minutes. La mise sous vide ouvre les pores des aliments, vous permettant ainsi d'intensifier les saveurs en 20 minutes seulement au lieu de toute une nuit.
- Parfait pour les repas entre amis. Préparez votre spécialité à l'avance pour pouvoir vous consacrer à vos invités.
- Profitez des produits de saison et des spécialités du terroir. Conservez plus longtemps les aliments hautement périssables ou que vous utilisez rarement.
- Préparez des portions individuelles pour perdre du poids. Mettez sous vide des portions moins généreuses et indiquez sur le sac leur teneur en graisse et en calories.

- Il n'y a pas que les aliments qui ont besoin d'être protégés. Finies, les recherches de dernière minute : gardez au sec l'équipement de camping et de randonnées. Évitez que votre argenterie ne ternisse en minimisant l'exposition à l'air.

Accessoires FoodSaver™

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

Sacs et rouleaux FoodSaver™

Les sacs et rouleaux 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, permettant ainsi d'éviter les brûlures de congélation. Les sacs et rouleaux FoodSaver™ sont disponibles en plusieurs tailles.

Bocaux FoodSaver™

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

Sacs de mise sous vide à glissière FoodSaver™

Les sacs de mise sous vide 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 FoodSaver™

Les boîtes alimentaires 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.

Bouchons FoodSaver™

Utilisez les bouchons FoodSaver™ pour conserver sous vide le vin, les boissons non gazeuses et les huiles. Vous prolongerez ainsi leur durée de vie tout en conservant leur saveur. N'utilisez pas le bouchon avec des bouteilles en plastique.

Boîte à marinade rapide FoodSaver™

La boîte à marinade rapide rehausse la saveur des aliments en quelques minutes au lieu de quelques heures, grâce à la pression à vide qui laisse pénétrer profondément les marinades.

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

En vous reportant à la fig. 1 :

- | | |
|---------------------------------------|--|
| A Joint d'étanchéité supérieur | J Raccord d'accessoire |
| B Logement du rouleau | K Appareil de mise sous vide portatif |
| C Coupoir du rouleau | L Voyant d'alimentation |
| D Barre du coupoir du rouleau | M Voyants d'état |
| E Loquet du couvercle | N Voyant d'état de soudure |
| F Bac ramasse-gouttes | O Bouton soudure seulement |
| G Joint d'étanchéité inférieur | P Bouton mise sous vide et soudure |
| H Bande de soudure | Q Bouton pour aliments à haute teneur en humidité |
| I Panneau de commande | R Voyant de surchauffe |

Préparation d'un sac à partir d'un rouleau FoodSaver™

Vous pouvez créer des sacs de la taille que vous désirez à l'aide d'un rouleau FoodSaver™. En vous reportant à la fig. 2.

1. Branchez votre appareil de mise sous vide sur une prise murale. Appuyez sur les deux loquets (**E**) et ouvrez le couvercle. Si vous ne l'avez pas encore fait, placez le rouleau FoodSaver™ dans le logement (**B**), puis soulevez la barre du coupoir du rouleau (**D**) et passez l'extrémité du rouleau sous la barre. Tirez sur l'extrémité du rouleau jusqu'à ce qu'environ 10 mm du rouleau recouvre la bande de soudure (**H**).
2. Fermez complètement le couvercle, de façon à ce que les loquets (**E**) émergent. Quand le couvercle est bien fermé, une bande verte apparaît autour du loquet, et le voyant d'alimentation vert (**L**) s'allume. Appuyez sur le bouton soudure seulement (**O**). Lorsque le voyant d'état de soudure (**N**) rouge s'éteint, appuyez sur les deux loquets et retirez le rouleau. L'extrémité du rouleau est maintenant fermée.
3. Dévidez la longueur requise pour l'article à emballer. Ajoutez les 75 mm nécessaires à la ligne de soudure, puis coupez le rouleau en faisant coulisser le coupoir du rouleau (**C**).

Utilisation de l'appareil d'emballage sous vide

En vous reportant à la fig. 3 :

1. Placez l'article à emballer dans le sac. Vous pouvez utiliser un sac FoodSaver™ prêt à l'emploi ou créer votre propre sac à l'aide d'un rouleau FoodSaver™.
2. Placez le côté ouvert du sac dans la fente du ramasse-gouttes (F).
3. Fermez et verrouillez le couvercle. Quand le couvercle est bien fermé, une bande verte apparaît autour du loquet, et le voyant d'alimentation vert (L) s'allume.
4. Appuyez sur le bouton mise sous vide et soudure (P).
5. Votre appareil de mise sous vide commence à extraire l'air du sac et le ferme ensuite hermétiquement. Une fois que les voyants d'état (M) se sont arrêtés et que le voyant d'état de soudure (N) rouge s'est éteint, l'opération est terminée.

Emballage des aliments à haute teneur en humidité

Si vous emballez des aliments à forte teneur en liquide ou très juteux, appuyez sur le bouton pour aliments à haute teneur en humidité (O) AVANT d'appuyer sur le bouton mise sous vide et soudure.

Soudure d'un sac sans extraction d'air

Pour souder un sac sans faire le vide, appuyez sur le bouton soudure seulement (U). Vous pouvez fermer hermétiquement les types de sac qui servent à emballer les snacks comme les croustilles, les croustilles au maïs, etc.

Emballage hermétique des articles délicats

Certains articles comme les pâtisseries, le pain, les biscuits, etc., risquent d'être écrasés lors de l'emballage. Pour éviter que cela ne se produise, utilisez le bouton soudure seulement (U) comme suit:

1. Suivez les étapes 1, 2, 3 et 4 du mode d'emploi de votre appareil de mise sous vide.
2. Appuyez sur le bouton soudure seulement (U) avant que l'article ne soit écrasé. L'extraction d'air cesse alors immédiatement, et le sac est soudé.

Utilisation des accessoires FoodSaver™

Pour mettre sous vide en utilisant un sac de mise sous vide avec fermeture zip à glissière ou une boîte alimentaire fraîcheur :

1. Branchez le connecteur de l'appareil de mise sous vide portatif (K) sur le raccord d'accessoire (J) de l'appareil FoodSaver™.
2. Placez l'extrémité de l'appareil de mise sous vide portatif sur la valve de l'accessoire et assurez-vous qu'elle est fermement connectée. Le cas échéant, suivez les instructions qui se rapportent spécifiquement à l'accessoire FoodSaver™.

Remarque : pour mettre sous vide un bocal FoodSaver™, enlevez le réservoir (section inférieure transparente) de l'appareil de mise sous vide en le tirant vers le bas et en le dégageant de la section supérieure. Placez l'extrémité de l'appareil de mise sous vide dans le raccord du bocal.

3. Appuyez sur le bouton mise sous vide et soudure (P).
4. Votre appareil de mise sous vide commence à extraire l'air du sac et le ferme ensuite hermétiquement. Une fois que les voyants d'état (M) se sont arrêtés et que le voyant d'état de soudure (U) rouge s'est éteint, l'opération est terminée.



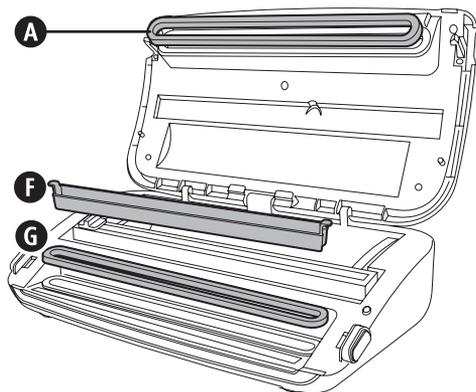
Entretien et nettoyage

Ne plongez jamais l'unité ou son cordon d'alimentation et la prise dans de l'eau ou tout autre liquide. Débranchez toujours l'unité avant le nettoyage.

Essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon doux sec.

Retirez et videz le bac ramasse-gouttes (F) après chaque utilisation. Lavez-le à l'eau chaude savonneuse ou placez-le dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Asséchez-le bien avant de le remettre en place.

Vérifiez qu'il n'y pas de résidus alimentaires autour du joint d'étanchéité supérieur (A), du joint d'étanchéité inférieur (G) et du ramasse-gouttes. Essayez les joints avec un chiffon savonneux chaud si nécessaire. Il est possible d'enlever les joints pour les nettoyer. Lavez-les à l'eau chaude savonneuse. Séchez-les bien et remettez-les soigneusement en place.



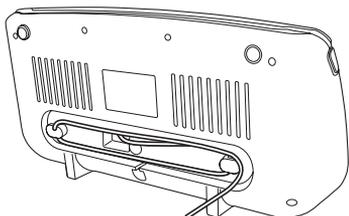
Enlevez le réservoir de l'appareil de mise sous vide portable après chaque utilisation. Lavez-le à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle et laissez-le sécher complètement à l'air libre avant de le remettre en place.

Pour que votre appareil FoodSaver™ continue à fonctionner correctement, nous vous recommandons de remplacer chaque année les joints d'étanchéité. Pour commander des joints de rechange, rendez-vous sur www.foodsaver europe.com.

Rangement

Fermez le couvercle jusqu'à ce que les loquets s'engagent, mais sans saillir et révéler la bande verte (jusqu'au premier clic). C'est assez pour retenir le couvercle, mais cela évite de comprimer les joints (ce qui pourrait entraîner un mauvais fonctionnement de l'unité).

Enroulez le câble autour des taquets sous l'unité. L'unité peut être rangée en position verticale comme dans l'illustration.



Guide de rangement et conseils

Mise sous vide et sécurité alimentaire

Le processus de mise sous vide prolonge la durée de vie des aliments en extrayant la majorité de l'air du contenant fermé hermétiquement. Il se produit ainsi une réduction de l'oxydation qui affecte la valeur nutritive, la saveur et la qualité globale des aliments. L'extraction de l'air permet également de freiner le développement des micro-organismes, qui donnent parfois naissance à des problèmes dans certaines conditions :

Pour maintenir la fraîcheur des aliments en toute sécurité, il est impératif de les conserver à basse température. Vous réduisez sensiblement la croissance des micro-organismes à une température de 4°C ou moins.

Congeler des aliments à -17°C ne tue pas les micro-organismes, mais arrête leur développement. Si vous souhaitez les conserver à long terme, congélez toujours les aliments périssables conditionnés sous vide et gardez-les au réfrigérateur lorsqu'ils sont décongelés.

Il est important de noter que l'emballage sous vide NE remplace PAS la mise en conserve et qu'il ne peut pas inverser la détérioration des aliments. Il ne fait que ralentir leur évolution qualitative. Il est difficile de prédire combien de temps les aliments conserveront leur saveur, leur apparence ou leur texture optimale, car leur évolution est tributaire de la fraîcheur et de l'état des aliments le jour où ils ont été emballés sous vide.

Important : l'emballage sous vide NE remplace PAS la réfrigération ou la congélation. Tout aliment périssable à conserver au réfrigérateur doit être réfrigéré ou congelé après avoir été emballé sous vide. Pour éviter les risques de maladies, ne réutilisez pas les sacs dans lesquels ont été emballés de la viande, du poisson cru ou des aliments gras. Ne réutilisez pas les sacs qui ont été passés au micro-ondes ou plongés dans de l'eau frémissante.

Décongélation et réchauffage des aliments emballés 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.

Les aliments placés dans un sac peuvent être décongelés, mais non réchauffés au micro-ondes. Lorsque vous décongelez des aliments au micro-ondes dans un sac FoodSaver™, veillez à ne pas dépasser une puissance maximale de 180 W (réglage de décongélation) pendant 2 minutes au plus et une température maximale de 70°C (158°F). Vous pouvez également réchauffer des aliments conditionnés dans un sac FoodSaver™ en les plaçant dans de l'eau à peine frémissante dont la température est inférieure à 75°C (170°F). Le cas échéant, suivez les instructions qui se rapportent spécifiquement aux sacs FoodSaver™.

Consignes de préparation

Viandes et poissons



Pour obtenir de meilleurs résultats, précongelez la viande et le poisson pendant 1 à 2 heures avant de les emballer sous vide dans un sac FoodSaver™. Vous conserverez ainsi les sucs et la forme des aliments, et obtiendrez une soudure plus hermétique. S'il n'est pas possible de les précongeler, placez une feuille de papier absorbant pliée entre la viande ou le poisson et le dessus du sac, mais sous la zone de soudure.

Placez une feuille de papier absorbant dans le sac pour absorber l'excédent d'humidité et les sucs pendant le processus de mise sous vide.

Remarque : 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. Veillez à ce que le sac FoodSaver™ soit extra long en comptant un supplément de 25 mm pour

chaque ouverture et soudure, en plus des 75 mm normalement prévus entre le contenu et la soudure. Cela vous permettra de réutiliser le même sac.

Découpez simplement l'extrémité soudée et sortez le fromage. Lorsque vous êtes prêt à remballer le fromage, placez-le à nouveau dans le sac et répétez la soudure.

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, plongez-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 un torchon avant de les mettre sous vide.

Remarque : tous les légumes (notamment les brocolis, les choux de Bruxelles, le chou, le chou-fleur, le chou frisé, les navets) 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 étaler sur une tôle de cuisson sans qu'ils ne se touchent. Vous éviterez ainsi qu'ils ne forment un bloc au congélateur. Lorsqu'ils sont congelés, retirez les légumes de la tôle de cuisson et placez-les dans un sac FoodSaver™ avant de les mettre sous vide. Une fois l'air extrait, 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



Vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous placez les légumes à feuilles dans un bocal. 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 un bocal et mettez-les sous vide normalement. Placez-les ensuite au réfrigérateur.

Fruits



Lorsque vous congelez des baies ou des fruits mous, 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 fruits, commencez par les étaler sur une tôle de cuisson sans qu'ils ne se touchent. Vous éviterez ainsi qu'ils ne forment un bloc au congélateur. Lorsqu'ils sont congelés, retirez les fruits de la tôle de cuisson et placez-les dans un sac FoodSaver™ avant de les mettre sous vide.

Une fois l'air extrait, remettez-les au congélateur. 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 un bocal FoodSaver™.

Petits pains, biscuits et autres pâtisseries



Pour conserver sous vide les petits pains, biscuits et autres pâtisseries, il est recommandé d'utiliser un bocal FoodSaver™ afin qu'ils ne se cassent pas. Si vous les conservez dans un sac, placez-les au préalable au congélateur pendant 1 à 2 heures jusqu'à ce qu'ils soient durs. 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.

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 du bocal avant de faire le vide. Vous pouvez également placer les aliments dans leur sac d'origine à l'intérieur d'un sac FoodSaver™ ou utiliser un couvercle universel FoodSaver™ avec le récipient d'origine pour en extraire l'air (couvercle non vendu en France).

Liquides



Avant de mettre sous vide des liquides de type soupe ou bouillon, placez-les au congélateur dans un récipient de cuisson, un moule à pain ou un bac à glaçons jusqu'à ce qu'ils soient durs. Retirez le liquide congelé et mettez-le sous vide dans un sac FoodSaver™. Vous pouvez empiler ces « briques congelées » dans votre congélateur.

Lorsque vous en avez besoin, découpez simplement le coin d'un sac et passez-le au micro-ondes dans un récipient ou placez-le dans de l'eau à peine frémissante dont la température est inférieure à 75°C (170°F).

Pour conserver sous vide des liquides non gazeux, placez un bouchon FoodSaver™ sur la bouteille d'origine.

Veillez à laisser au moins 25 mm d'espace entre le contenu de la bouteille et la base du bouchon. Fermez hermétiquement la bouteille après chaque utilisation.

Dépannage

Problem	Solution
Le voyant de surchauffe  est allumé.	<ul style="list-style-type: none">• L'unité a surchauffé. Attendez que le voyant de surchauffe s'éteigne avant d'utiliser.
La pompe fonctionne pendant plus de 2 minutes sans que l'air ne soit évacué.	<ul style="list-style-type: none">• Assurez-vous que l'extrémité ouverte du sac est insérée dans le ramasse-gouttes.• Assurez-vous que les deux joints sont posés correctement.• Assurez-vous qu'au moins l'une des extrémités du sac est fermée hermétiquement.• Ouvrez l'unité et assurez-vous qu'il n'y a pas d'objets étrangers, de poussières ou de débris sur les joints du haut ou du bas.• Assurez-vous qu'il y a de l'espace en haut du sac (75 mm) de façon à ce qu'il repose dans le ramasse-gouttes lorsque le couvercle est fermé et verrouillé.• Assurez-vous que l'appareil de mise sous vide portatif n'est pas raccordé.• Assurez-vous que le couvercle est bien fermé (la bande verte apparaît autour du loquet et le voyant d'alimentation vert s'allume).
Le sac n'est pas fermé de façon hermétique.	<ul style="list-style-type: none">• Le sac contient trop de liquides. Congelez le contenu du sac avant de le mettre sous vide.• Afin d'assurer une fermeture lisse, mettez délicatement le sac à plat lorsque vous l'insérez dans le ramasse-gouttes et tenez le sac jusqu'au démarrage de la pompe à vide.• Doublez la fermeture sur les sacs avec un contenu à forte teneur en liquide.
Rien ne se produit lorsque le loquet est fermé et lors de l'appui sur le bouton Vacuum and Seal (mise sous vide et soudure) ou Seal Only (soudure seulement).	<ul style="list-style-type: none">• Assurez-vous que le couvercle est bien fermé (la bande verte apparaît autour du loquet et le voyant d'alimentation vert s'allume).
Pour plus d'informations :	<ul style="list-style-type: none">• Rendez-vous sur www.foodsavereurope.com et sélectionnez votre région.

Plats préparés, restes et sandwichs



Rationalisez le conditionnement des plats préparés, des restes et des sandwichs dans des boîtes alimentaires fraîcheur FoodSaver™ légères et empilables. Elles passent au micro-ondes, au lave-vaisselle

(panier supérieur uniquement) et sont fournies avec un adaptateur sur mesure.

Emmenez ces boîtes légères au bureau ou glissez-les dans un cartable ou un sac de randonnée !

Snacks



Vos snacks conserveront plus longtemps leur fraîcheur si vous les mettez sous vide. Pour obtenir les meilleurs résultats, placez les aliments fragiles tels que des biscuits dans un bocal FoodSaver™.

Garantie

Veuillez 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 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