

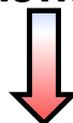


MARQUE: FOODSAVER

REFERENCE: FFS017X

CODiC: 4604300

NOTICE



FoodSaver™

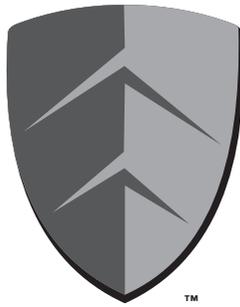
- FOOD PRESERVATION SYSTEM
- SYSTÈME DE CONSERVATION SOUS VIDES DES ALIMENTS
- SYSTEM ZUR KONSERVIERUNG VON LEBENSMITTELN
- SISTEMA DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS
- SISTEMA DE PRESERVAÇÃO DE ALIMENTOS
- SISTEMA PER LA CONSERVAZIONE DI ALIMENTI
- VERSHOUDSYSTEEM
- MATFÖRVARINGSSYSTEM
- RUOAN SÄILYTYSJÄRJESTELMÄ
- VAKUUMPAKKER TIL FØDEVARER
- SYSTEM FOR MATPRESERVERING
- SYSTEM PRZECHOWYWANIA ŻYWNOŚCI
- VAKUOVACÍ SYSTÉM PRO UCHOVÁNÍ POTRAVIN
- SYSTÉM NA UCHOVANIE ČERSTVOSTI POTRAVIN
- SISTEM DE CONSERVARE A ALIMENTELOR
- СИСТЕМА ЗА СЪХРАНЕНИЕ НА ХРАНИТЕ В СВЕЖО СЪСТОЯНИЕ
- ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



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

FFS017X



TM

www.foodsaver europe.com

FIG. 1

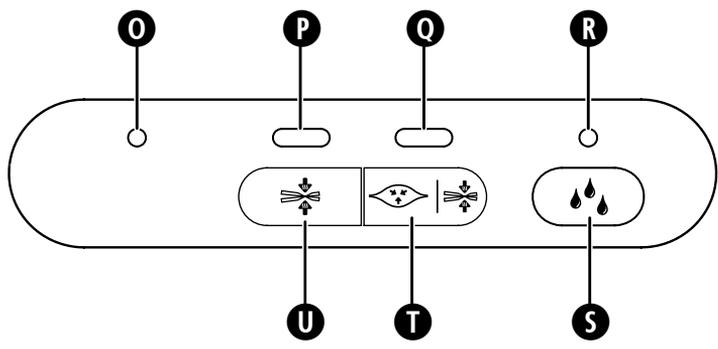
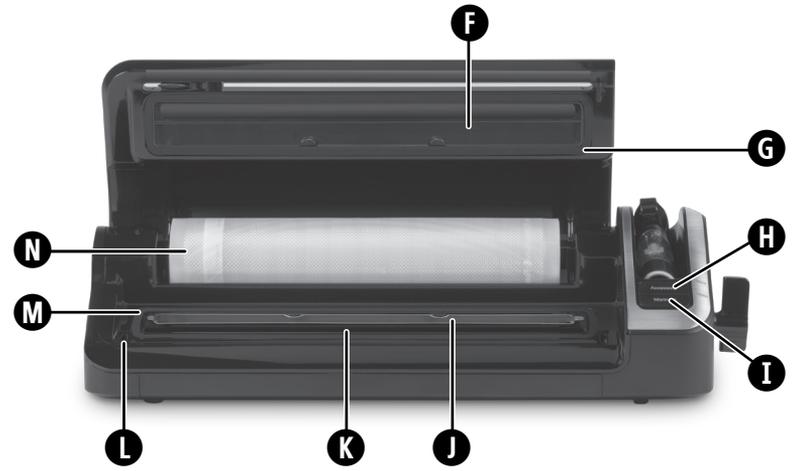
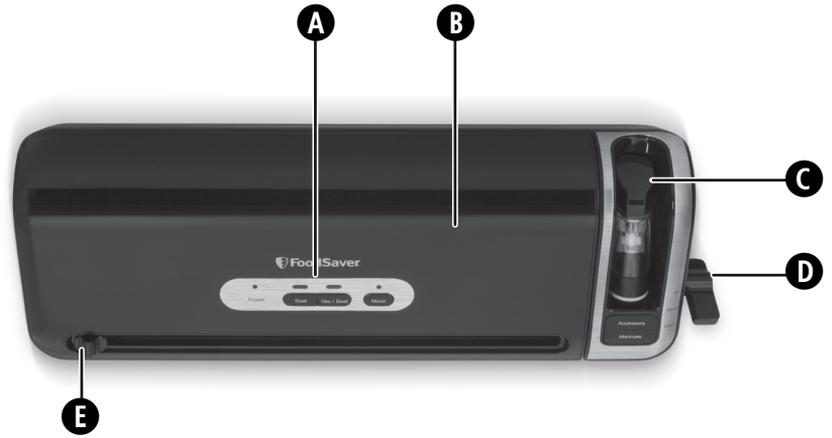


FIG. 2

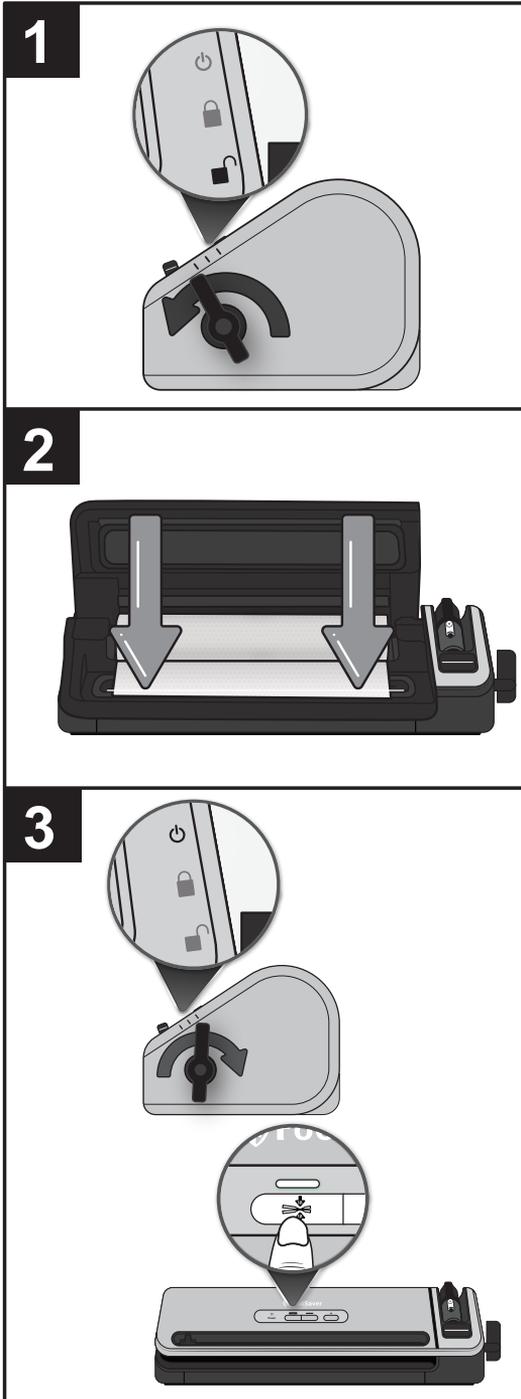
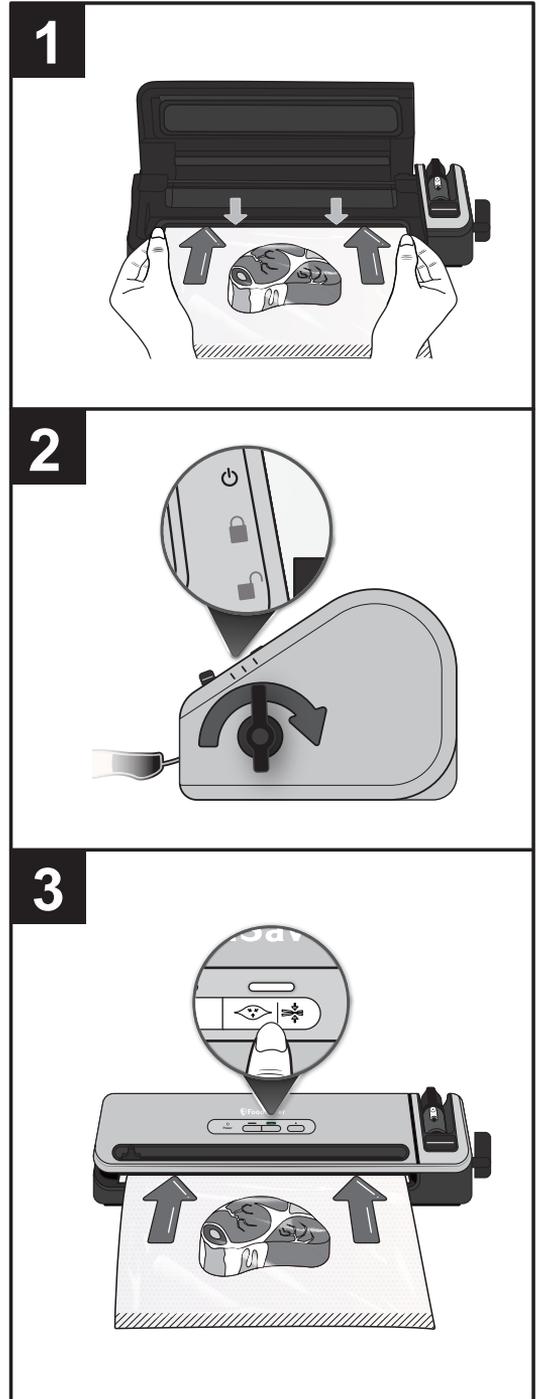


FIG. 3



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 avec fermeture zip à glissière FoodSaver™

Les sacs de mise sous vide avec fermeure 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.

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 Panneau de commande | L Barre du cutter |
| B Couvercle de l'appareil | M Joint d'étanchéité inférieur |
| C Tuyau d'aspiration avec embout portatif et rétractable | N Espace de rangement pour rouleau intégré |
| D Loquet | O Voyant d'alimentation |
| E Cutter | P Voyant Soudure |
| F Bande de soudure supérieure | Q Voyant de mise sous vide et soudure |
| G Joint d'étanchéité supérieur | R Voyant pour Aliments à forte teneur en humidité |
| H Touche Accessoires | S Bouton pour Aliments à forte teneur en humidité |
| I Touche de Marinade | T Bouton de mise sous vide et soudure |
| J Bac ramasse-gouttes amovible | U Bouton Soudure |
| K Bande de soudure inférieure | |

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

Vous pouvez préparer des sacs de la taille requise à l'aide d'un rouleau FoodSaver™. En vous reportant à la fig. 2 :

1. Branchez le système de préservation des aliments sur une prise murale. Placez le loquet **D** en position déverrouillée (☐).⁽¹⁾
2. Si vous ne l'avez pas déjà fait, ouvrez le couvercle et insérez un rouleau FoodSaver™ dans l'espace de rangement pour rouleau intégré. Tirez sur l'extrémité du rouleau jusqu'à ce qu'environ 10 mm du rouleau recouvre la bande de soudure **K**.
- Remarque :** parce que le rouleau FoodSaver™ est visible, il vous indique clairement la longueur restante. Vous savez donc quand il est temps de le remplacer dans l'appareil ou d'en acheter un nouveau.
3. Fermez bien le couvercle et placez le loquet en position de marche (Ⓞ). Le voyant d'alimentation s'allume pour indiquer que l'appareil est prêt à fonctionner. Appuyez sur le bouton Soudure **U** pour créer la première soudure. Lorsque le voyant de soudure s'éteint, l'extrémité du rouleau a été soudée.
4. Placez le loquet en position déverrouillée (☐).⁽¹⁾ Déroulez la longueur requise selon la taille de l'article à emballer. Ajoutez les 75 mm nécessaires à la ligne de soudure, puis coupez la

longueur requise en faisant coulisser le cutter **E** sur la largeur du rouleau.

Utilisation du système de conservation sous vide des aliments

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 préparer votre propre sac à l'aide d'un rouleau FoodSaver™.
2. Placez le loquet **D** en position déverrouillée (**■**) et ouvrez le couvercle. Placez le côté ouvert du sac dans la fente du bac ramasse-gouttes.
3. Fermez le couvercle et placez le loquet en position de marche (**⓪**).
4. Appuyez sur le bouton de mise sous vide et soude **I**. L'appareil FoodSaver™ commence à extraire l'air du sac (le voyant de mise sous vide et de soudure s'allume). Une fois la mise sous vide accomplie, le sac commence à se fermer.

Remarque : appuyez sur le bouton de mise sous vide et soude à n'importe quel moment pour interrompre le processus. Vous pouvez aussi appuyer sur le bouton Soudre pour arrêter immédiatement le processus de mise sous vide et commencer à fermer le sac.

5. Le processus est terminé lorsque le voyant de mise sous vide et de soudure s'éteint.

Emballage des aliments à haute teneur en humidité

Si vous emballez des aliments à forte teneur en humidité ou très juteux, appuyez sur le bouton pour Aliments à forte teneur en humidité **S** AVANT d'appuyer sur le bouton de mise sous vide et soude.

Soudure d'un sac sans extraction d'air

Pour souder un sac sans en extraire l'air, appuyez sur le bouton Soudre **U**. Le processus est terminé lorsque le voyant de soudure s'éteint.

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. Dégagez le tuyau d'aspiration avec embout portatif et rétractable **C** de l'unité.
2. Placez l'extrémité du tuyau d'aspiration avec

embout portatif et rétractable 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 du tuyau d'aspiration avec embout portatif et rétractable dans le raccord du bocal.
3. Appuyez sur la touche Accessoires **H** pour démarrer l'extraction de l'air. Une fois la mise sous vide de l'accessoire terminée, l'appareil s'arrête automatiquement.



Pour faire mariner des aliments dans une boîte à marinade rapide FoodSaver™ :

1. Dégagez le tuyau d'aspiration avec embout portatif et rétractable **C** de l'unité. 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.
2. Placez l'extrémité du tuyau d'aspiration avec embout portatif et rétractable portatif sur la valve de la boîte à marinade et assurez-vous qu'elle est fermement connectée. Le cas échéant, suivez les instructions qui se rapportent spécifiquement à l'accessoire FoodSaver™.
3. Appuyez sur la touche de Marinade **I** pour démarrer la mise sous vide. Dans le cadre de ce processus, l'appareil extrait automatiquement l'air, puis relâche la pression trois fois de suite pour garantir une infusion de saveur optimale.



Entretien et nettoyage

Ne plongez jamais l'appareil ou son cordon d'alimentation et la prise dans de l'eau ou tout autre liquide. Veillez à débrancher l'appareil avant de le nettoyer.

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

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

Vérifiez que le joint d'étanchéité supérieur **G**, le joint d'étanchéité inférieur **M** et le bac ramasse-gouttes ne contiennent pas de résidus alimentaires. Essayez les joints avec un chiffon trempé dans de l'eau chaude savonneuse si nécessaire.

Enlevez le réservoir du tuyau d'aspiration avec embout portatif et rétractable après chaque utilisation. Lavez-le à l'eau chaude savonneuse et laissez-le sécher complètement à l'air libre avant de le remettre en place.

Rangement

Fermez le couvercle et placez le loquet **D** en position verrouillée **L**. Cela permet de retenir le couvercle sans comprimer les joints (ce qui pourrait entraîner un mauvais fonctionnement de l'appareil).

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

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'emballez 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'emballez 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.

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 salés dans un bocal FoodSaver™.

Résolution des problèmes

Problème	Solution
Le voyant Soudure clignote.	<ul style="list-style-type: none">• L'appareil est en surchauffe. Attendez 20 secondes entre deux soudures.• Si l'appareil est soumis à une utilisation intensive, il s'arrête automatiquement et le voyant Soudure clignote. Laissez refroidir l'appareil pendant quelques minutes.• La pompe à vide fonctionne depuis plus de 2 minutes d'affilée. Si l'appareil est soumis à une utilisation intensive, il s'arrête automatiquement et le voyant Soudure clignote.
La pompe à vide fonctionne, mais l'appareil n'extrait pas l'air du sac.	<ul style="list-style-type: none">• Si vous préparez un sac à partir d'un rouleau, assurez-vous qu'une extrémité du sac a été soudée. Ajustez la position du sac et faites une nouvelle tentative. Assurez-vous que l'extrémité ouverte du sac pointe vers le bas dans le bac ramasse-gouttes.• Vérifiez que le sac est lisse le long de la bande de soudure. Afin d'assurer une fermeture lisse, mettez délicatement le sac à plat lorsque vous l'insérez dans le bac ramasse-gouttes.• Ouvrez l'appareil et assurez-vous que le joint d'étanchéité supérieur ne contient ni corps étrangers, ni poussières, ni débris.
Le sac n'est pas fermé hermétiquement.	<ul style="list-style-type: none">• Assurez-vous que l'appareil est sous tension.• Le sac contient trop de liquide, placez-le au congélateur avant de le mettre sous vide.• Assurez-vous que les zones de soudure ne contiennent pas de résidus alimentaires. Si tel est le cas, nettoyez les joints d'étanchéité.• Le sac présente des rides. Afin d'assurer une fermeture lisse, mettez délicatement le sac à plat lorsque vous l'insérez dans le bac ramasse-gouttes.• L'appareil est en surchauffe. Laissez-le refroidir pendant quelques minutes.
Aucun voyant ne s'allume sur le panneau de commande.	<ul style="list-style-type: none">• Assurez-vous que l'appareil est branché sur une prise secteur et qu'il est en marche.
Il est impossible de placer un sac dans l'appareil d'emballage sous vide.	<ul style="list-style-type: none">• Assurez-vous qu'il en reste une longueur suffisante pour atteindre le centre du bac ramasse-gouttes.• Laissez toujours au moins 75 mm d'espace libre pour permettre au sac d'épouser la forme de son contenu et de fermer hermétiquement.• Mettez délicatement le sac à plat lorsque vous l'insérez dans le bac ramasse-gouttes. Assurez-vous que l'extrémité du sac entre dans le bac ramasse-gouttes.

Problème	Solution
L'air a été extrait du sac, mais a à nouveau pénétré dans ce dernier.	<ul style="list-style-type: none"> Examinez la soudure. Si elle n'est pas lisse, l'air risque de pénétrer à nouveau dans le sac. Afin d'assurer une fermeture lisse, mettez délicatement le sac à plat lorsque vous l'insérez dans le bac ramasse-gouttes. La présence d'humidité ou de débris alimentaires (sucs, graisse, miettes, poudres) le long de la soudure empêche une fermeture hermétique. Découpez le sac pour l'ouvrir, essuyez le haut de l'intérieur et répétez la soudure. Des aliments pointus ont peut-être perforé le sac. Si tel est le cas, utilisez un nouveau sac. Enveloppez les aliments aux arêtes saillantes dans un matériau doux tel que des feuilles de papier absorbant et fermez à nouveau hermétiquement le sac. Peut-être s'est-il produit une fermentation ou des gaz naturels se sont dégagés des aliments. Dans ce cas de figure, les aliments peuvent avoir commencé à se détériorer et devraient être jetés.
Le sac a fondu.	<ul style="list-style-type: none"> La bande de soudure est peut-être trop chaude. Veillez à attendre au moins 20 secondes que l'appareil refroidisse avant de souder un autre sac. Utilisez des sacs de marque FoodSaver™. Les sacs et rouleaux FoodSaver™ sont spécialement conçus pour les appareils FoodSaver™.
L'air n'est pas extrait de l'accessoire FoodSaver™.	<ul style="list-style-type: none"> La position et l'alignement du couvercle de l'accessoire doivent être corrects. N'oubliez pas d'appuyer sur la touche Accessoire.
Le rouleau FoodSaver™ ne se déroule pas.	<ul style="list-style-type: none"> Tirez fermement le rouleau du distributeur de sac.
Pour plus d'informations :	<ul style="list-style-type: none"> Rendez-vous sur www.foodsavereurope.com et sélectionnez votre région.

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 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