# FoodSaver®

VACUUM SEALING SYSTEM
SYSTÈME D'EMBALLAGE SOUS VIDE
VAKUUMVERPACKUNGSSYSTEM
SISTEMA DE ENVASADO AL VACÍO
SISTEMA PARA EMBALAR EM VÁCUO
SISTEMA DI CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO
VACUÜMVERPAKKINGSSYSTEEM
VAKUUMFÖRSEGLINGSSYSTEM
TYHJIÖPAKKAUSLAITE
VAKUUMFORSEGLINGSSYSTEM
VAKUUMFORSEGLINGSSYSTEM
SYSTEM PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO
VAKUOVÁ BALIČKA
VÁKUOVÁ BALIČKA POTRAVÍN
SISTEM DE SIGILARE ÎN VID
СИСТЕМА ЗА ВАКУУМИРАНЕ И ЗАПЕЧАТВАНЕ
ΣΥΣΤΗΜΑ ΣΦΡΑΓΙΣΗΣ ΣΤΟ ΚΕΝΟ

EN REFERENCE GUIDE
FR GUIDE DE RÉFÉRENCE
DE GUIDE DE RÉFÉRENCE ANLEITUNG
ES GUÍA DE REFERENCIA
PT INSTRÇÕES DE UTILIZAÇÃO
IT GUIDA DI RIFERIMENTO
NL HANDLEIDING
SE BRUKSANVISNING
FI OPASKIRJA
DK BRUKSANVISNING
NO BRUKSANVISNING
PO PRZEWODNIK
CZ REFERENČNÍ PŘÍRUČKA
SK REFERENČNÁ PRÍRUČKA
RO GHID DE REFERINȚĂ
BG РЪКОВОДСТВО
GK ΟΔΗΓΟΣ ΑΝΑΦΟΡΑΣ

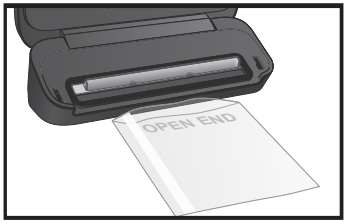
**VS1190X / VS1191X**

www.foodsavereurope.com

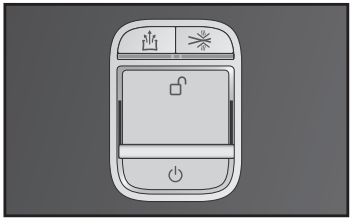
| | |
|---|---|
| English | 5 |
| Français/French | 10 |
| Deutsch/German | 16 |
| Español/Spanish | 22 |
| Português/Portuguese | 28 |
| Italiano/Italian | 34 |
| Nederlands/Dutch | 40 |
| Svenska/Swedish | 46 |
| Suomi/Finnish | 51 |
| Dansk/Danish | 57 |
| Norsk/Norwegian | 62 |
| Polski/Polish | 68 |
| Česky/Czech | 74 |
| Slovenčina/Slovakian | 80 |
| Română/Romanian | 85 |
| български/Bulgarian | 91 |
| ΕΛΛΗΝΙΚΑ/Greek | 97 |

FIG.1

## FIG.2



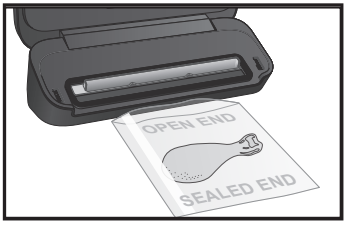

1



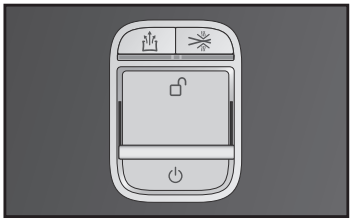
2

3

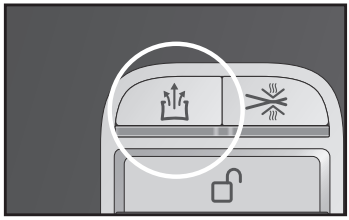
## FIG.3




1

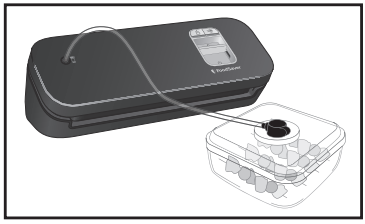


2

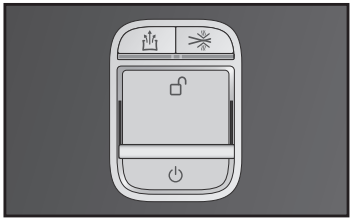


3

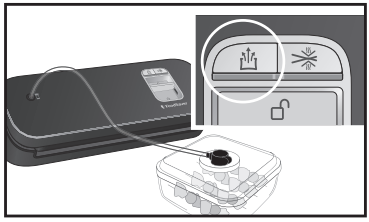
## FIG.4



1



2



3

# Garantia

Guarde este recibo, uma vez que ele será necessário caso hajam queixas durante o período de garantia.

Este equipamento tem garantia de 2 anos após a compra, tal como descrito neste documento.

Durante este período de garantia, no evento improvável do aparelho deixar de funcionar devido a um problema de design ou fabrico, devolva o produto ao local de compra, com o seu recibo de compra e uma cópia desta garantia.

Os direitos e benefícios ao abrigo desta garantia são adicionais aos seus direitos estatutários, os quais não são afetados por esta garantia. Apenas a Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") tem o direito de alterar estes termos.

A JCS (Europe) aceita, durante o período de garantia, reparar ou substituir o equipamento, ou qualquer parte do equipamento, que não esteja a funcionar adequadamente, livre de qualquer custo, desde que:

- notifique imediatamente o local de compra ou a JCS (Europe) do problema; e
- o equipamento não tenha sido alterado de qualquer forma, ou sujeito a danos, má utilização, abuso, reparação ou alteração por uma pessoa não autorizada pela JCS (Europe).

Os problemas que ocorram devido a má utilização, danos, abuso, utilização com voltagem incorreta, forças da natureza, eventos fora do controlo da JCS (Europe), reparação ou alteração por uma pessoa não autorizada pela JCS (Europe), ou falha de seguimento das instruções de utilização, não são abrangidos por esta garantia. Adicionalmente, a utilização e desgaste normal, incluindo, mas não se limitando a, descoloração mínima e riscos, não são abrangidos por esta garantia.

Os direitos ao abrigo desta garantia apenas se aplicam ao comprador original e não se estendem à utilização comercial ou comum.

Se o seu equipamento incluir uma garantia específica de país ou inserção de garantia, consulte os termos e condições de tal garantia em vez desta garantia, ou contacte o seu vendedor local autorizado para obter mais informação.

A eliminação de produtos elétricos não deve ser feita juntamente com o lixo doméstico. Recicle nas instalações corretas. Envie-nos um email para enquiriesEurope@jardencs.com para mais informação sobre reciclagem e REEE.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle
SK8 3GQ
United Kingdom

# Precauzioni Importanti

Questa apparecchiatura può essere utilizzata da bambini di almeno 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano supervisionate o siano state istruite relativamente all'utilizzo sicuro dell'apparecchiatura e comprendano i rischi che possono derivare da tale utilizzo. Non lasciare giocare i bambini con l'apparecchiatura. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.

Al fine di evitare rischi, qualora il cavo di alimentazione fosse danneggiato, deve essere riparato dalla casa produttrice, da un tecnico autorizzato o da una persona con simili qualifiche.

- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile, sicura, asciutta e piana.
- ATTENZIONE: QUESTA TERMOSIGILLATRICE NON È INTESA PER USO PROFESSIONALE. Non immergere alcun componente dell'apparecchiatura, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in altri liquidi.
- Non immergere mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione e la spina in acqua o in altri liquidi.
- Non utilizzare l'apparecchio nel caso in cui sia stato fatto cadere o presenti segni visibili di danneggiamento.
- Verificare che l'apparecchio sia spento e scollegato dalla presa di alimentazione dopo l'uso e prima della pulizia.
- Per scollegare l'apparecchio, staccare il cavo di alimentazione dalla presa elettrica. Non tirare il cavo per scollegarlo.
- Non utilizzare prolunghe con l'apparecchio.
- Utilizzare esclusivamente accessori o connettori consigliati dalla casa produttrice.
- Quando si riscaldano gli alimenti nei sacchetti FoodSaver® assicurarsi di porli in acqua sobollente a bassa temperatura, inferiore ai 75°C (170°F).
- GLI ALIMENTI ALL'INTERNO DEL SACCHETTO POSSONO ESSERE SCONGELATI MA NON RISCALDATI IN UN FORNO A MICRO-ONDE. In caso di scongelamento di alimenti nel micro-onde in sacchetti FoodSaver®, assicurarsi di non superare la potenza massima di 180 watt (impostazione per lo scongelamento), il tempo massimo di 2 minuti e la temperatura massima di 70° C.

**CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI**

# Il sistema FoodSaver®

### Perché confezionare sottovuoto?

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

### Il sistema FoodSaver® fa risparmiare tempo e denaro

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

# Accessori FoodSaver®

Le migliori prestazioni dell'apparecchio FoodSaver® si ottengono usando sacchetti, rotoli e contenitori FoodSaver®.

### Sacchetti e rotoli FoodSaver®

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

### Contenitori FoodSaver®

I contenitori FoodSaver® sono semplici da usare e ideali per confezionare sottovuoto alimenti deperibili liquidi, prodotti lievitati, alimenti secchi e friabili, avanzi ecc..

### Tappo per bottiglie FoodSaver®

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

# Componenti

Si veda la FIG. 1

- **A** Pulsante Aspirazione e Sigillatura
- **B** Pulsante Solo Sigillatura
- **C** Aperto
- **D** Chiuso/pronto all'uso
- **E** Leva di chiusura
- **F** Porta per adattatore Salva Freschezza
- **G** Guarnizione superiore
- **H** Guarnizione inferiore
- **I** Banda sigillante di larghezza extra
- **J** Canale di aspirazione
- **K** Vaschetta raccogli gocce removibile
- **L** Spia Led verde creazione del vuoto
- **M** Spia Led verde sigillatura sacchetto
- **N** Adattatore Salva Freschezza

# Preparazione di un sacchetto da un rotolo FoodSaver:

Fare riferimento alle Fig. 1 e 2

1. Utilizzando delle forbici, tagliare, dal rotolo, il sacchetto della lunghezza necessaria a contenere ciò che si vuole sigillare sottovuoto, tenendo conto di circa 75 mm in più. Assicurarsi di tagliare in linea retta
2. Far scorrere verse l'alto la leva di chiusura **E** nella posizione APERTO **C**. Aprire il coperchio dell'apparecchio. Inserire un'estremità del sacchetto tagliato, appoggiandolo sulla banda sigillante **I**
3. Chiudere il coperchio e far scorrere verso il basso la leva di chiusura **E** nella posizione CHIUSO/PRONTO ALL'USO **D** – Fig 2
4. Premere il pulsante Solo Sigillatura **B** – Fig 2
5. Quando la spia verde della sigillatura **M** smette di lampeggiare e diventa fissa, la sigillatura è completa. Far scorre la leva di chiusura verso l'alto **E** nella posizione APERTO **C**, sollevare il coperchio e rimuovere il sacchetto.

E' ora possibile utilizzare il sacchetto appena creato, per conservare sottovuoto gli alimenti.

**Questo apparecchio è compatibile con i rotoli larghi 20 cm (FSR2002) e con i sacchetti larghi 20,7 cm (FSB4802)**

# Sigillatura sottovuoto con i sacchetti FoodSaver® Fare riferimento alle Fig. 1 e 3

Facendo riferimento alla FIG. 3:

1. Collocare gli alimenti da conservare nel sacchetto, lasciando almeno 75 mm di spazio fra il contenuto del sacchetto e la parte superiore di quest'ultimo - Fig. 3
2. Aprire il coperchio dell'apparecchio e collocare l'estremità aperta del sacchetto, nel canale di aspirazione **J**
3. Chiudere il coperchio e far scorrere la leva di chiusura **E** verso il basso in posizione CHIUSO/PRONTO ALL'USO **D**. Quando la leva viene spinta verso il basso fino in fondo, entrambe le spie verdi si accendono. NOTA: Tirare la leva di chiusura verso il basso con decisione
4. Premere il pulsante Aspirazione e Sigillatura **A** per avviare il processo di aspirazione e sigillatura automatica. Il motore continua

a girare fino ad esaurire tutta l'aria contenuta nel sacchetto, quindi si ferma e la macchina passa automaticamente alla sigillatura.

5. Quando la spia verde della Sigillatura M smette di lampeggiare e resta fissa, la macchina ha terminato. Far scorrere verso l'alto la leva di chiusura E nella posizione APERTO C, sollevare il coperchio e rimuovere il sacchetto.

Nota: lasciare raffreddare l'apparecchio per 20 secondi dopo ciascun utilizzo

**Suggerimenti importanti:**
Per ridurre al minimo lo spreco di sacchetti, non inserire i sacchetti troppo in profondità nell'apparecchio. Inserire il sacchetto appena sopra il bordo della vaschetta raccogli gocce rimovibile.

## Utilizzo di accessori FoodSaver®

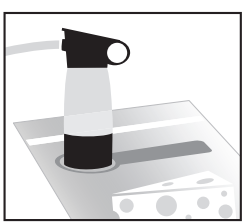
Per sigillare sottovuoto un contenitore Salva Freschezza:

1. Inserire l'estremità del tubo in dotazione con la macchina, nell'apposita porta posta sul coperchio della macchina F
2. Inserire l'adattatore Salva Freschezza N sopra la valvola del contenitore e assicurarsi che sia ben posizionata. NOTA: Attenersi ad eventuali istruzioni specifiche fornite insieme all'accessorio FoodSaver® che si sta utilizzando
   Nota: per sigillare sottovuoto con un accessorio FoodSaver che non sia Salva Freschezza, staccare l'ultima estremità dell'adattatore Salva Freschezza, e inserire la punta nella porta dell'accessorio.
3. Premere il pulsante Aspirazione e Sigillatura A.
4. La macchina eliminerà l'aria contenuta nel contenitore, quanto entrambe le spie smettono di lampeggiare, la procedura è terminata.

## Utilizzo del tubo con adattatore Salva Freschezza con i sacchetti con zip

Per sigillare sottovuoto un sacchetto con zip:

1. Riempire il sacchetto con zip, quindi stenderlo in orizzontale con la valvola contrassegnata da un cerchio grigio, rivolta verso l'alto. Premere bene il sacchetto, e chiudere la zip. Premendo il sacchetto cercare di far uscire l'aria presente all'interno, prima di chiudere la zip completamente.
2. Inserire l'estremità del tubo in dotazione con la macchina, nell'apposita porta posta sul coperchio della macchina F
3. Inserire l'adattatore Salva Freschezza N sopra la valvola del sacchetto e assicurarsi che sia ben posizionata. NOTA: Attenersi ad eventuali istruzioni specifiche fornite insieme all'accessorio FoodSaver che si sta utilizzando
4. Premere il pulsante Aspirazione e Sigillatura A



# Guida alla conservazione, suggerimenti e consigli

### Confezionamento sottovuoto e sicurezza degli alimenti

Il confezionamento sottovuoto prolunga la durata degli alimenti rimuovendo la maggior parte dell'aria dal contenitore sigillato, riducendo così l'ossidazione, fenomeno che incide su valore nutrizionale, sapore e qualità complessiva. La rimozione dell'aria inibisce inoltre la proliferazione di microorganismi, che possono essere causa di problemi in determinate condizioni:

Per conservare gli alimenti in modo sicuro, è fondamentale mantenere bassa la temperatura. È possibile ridurre sensibilmente la proliferazione di microorganismi a temperature di 4° C o inferiori.

Il congelamento a -17° C non uccide i microorganismi ma ne blocca la proliferazione. Per la conservazione a lungo termine, congelare sempre gli alimenti deperibili precedentemente confezionati sottovuoto e conservarli in frigorifero dopo lo scongelamento.

È importante tenere presente che il confezionamento sottovuoto NON sostituisce l'inscatolamento e non può invertire il processo di deterioramento degli alimenti. Può soltanto rallentare le variazioni a livello qualitativo. È difficile prevedere per quanto tempo gli alimenti manterranno un'elevata qualità di sapore, aspetto o consistenza, in quanto ciò dipende dall'età e dalle condizioni dei cibi il giorno in cui è avvenuto il confezionamento sottovuoto.

Importante: il confezionamento sottovuoto NON sostituisce la refrigerazione o il congelamento. Qualsiasi alimento deperibile che richiede la refrigerazione deve comunque essere refrigerato o congelato dopo il confezionamento sottovuoto. Onde evitare possibili malattie, non riutilizzare i sacchetti dopo la conservazione di carne cruda, pesce crudo o alimenti grassi. Non riutilizzare sacchetti introdotti nel micro-onde o fatti bollire.

# Scongelamento e riscaldamento di alimenti confezionati sottovuoto

Scongelare sempre gli alimenti in frigorifero o in un forno a microonde; non scongelare cibi deperibili a temperatura ambiente.

Gli alimenti all'interno del sacchetto possono essere scongelati ma non riscaldati in un forno a microonde. In caso di scongelamento di alimenti nel microonde in sacchetti FoodSaver®, assicurarsi di non superare la potenza massima di 180 watt (impostazione per lo scongelamento), il tempo massimo di 2 minuti e la temperatura massima di 70° C. È inoltre possibile riscaldare gli alimenti in sacchetti FoodSaver® collocandoli in acqua a una temperatura inferiore a 75° C. Attenersi a eventuali istruzioni specifiche fornite insieme i sacchetti FoodSaver®.

# Linee guida per la preparazione

### Carne e pesce

Per ottenere risultati ottimali, precongelare carne e pesce per 1-2 ore prima della sigillatura sottovuoto in un sacchetto FoodSaver®. In questo modo si conservano liquido e forma, garantendo una migliore sigillatura. Qualora non fosse possibile precongelare, collocare un panno di carta ripiegato fra la carne o il pesce e la parte superiore del sacchetto, al di sotto dell'area di sigillatura.

Lasciare un panno di carta nel sacchetto per assorbire l'umidità e i liquidi in eccesso durante il processo di sigillatura sottovuoto.

Nota: 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. Realizzare un sacchetto FoodSaver® particolarmente lungo, lasciando 25 mm di materiale per ogni volta che si prevede di aprire e risigillare, in aggiunta allo spazio di 75 mm che si lascia normalmente fra contenuto e sigillatura.

Tagliare semplicemente il lato sigillato ed estrarre il formaggio. Quando si è pronti per risigillare il formaggio, basta introdurlo nel sacchetto e risigillare.

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 tipi di frutta e verdura (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, metterle prima in una teglia da forno e distribuirle in modo che non si tocchino fra loro. In questo modo si evita che si congelino tutti insieme in un unico blocco. Una volta surgelate, toglierle dalla teglia da forno e sigillarle sottovuoto in un sacchetto FoodSaver®. Dopo la sigillatura sottovuoto, rimettere in freezer.

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

### Verdure a foglia

Per ottenere risultati ottimali, utilizzare un contenitore per conservare le 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 e sigillare a vuoto come di consueto. Conservare in frigorifero.

### Frutta

Quando si congela frutta morbida o frutti di bosco, è meglio precongelarli prima per 1-2 ore o fino a quando sono ben solidi. Per congelare la frutta in singole porzioni, mettere prima in una teglia da forno e distribuire in modo che i frutti non si tocchino fra loro. In questo modo si evita che si congelino tutti insieme in un unico blocco. Una volta surgelati, toglierli dalla teglia da forno e sigillare sottovuoto in un sacchetto FoodSaver®.

Dopo la sigillatura sottovuoto, rimettere in freezer. 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 FoodSaver®.

### Prodotti da forno

Per sigillare sottovuoto prodotti da forno morbidi o con una consistenza ariosa, si consiglia di utilizzare un contenitore FoodSaver® in modo tale che non perdano la forma originaria. Se si utilizza un sacchetto, precongelare per 1-2 ore o fino a ottenere una consistenza solida. 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 del sottovuoto, collocare un filtro per il caffè o un pezzo di carta assorbente in cima al sacchetto, o al contenitore, prima del confezionamento sottovuoto. È inoltre possibile collocare l'alimento nel sacchetto originale all'interno di un sacchetto FoodSaver®.

### Liquidi

Prima di sigillare sottovuoto liquidi come il brodo, precongelare in una casseruola, uno stampo per plumcake o un vassoio per cubetti di ghiaccio fino a ottenere una consistenza solida. Rimuovere il liquido congelato dal contenitore e sigillare sottovuoto in un sacchetto FoodSaver®. I "blocchetti" possono essere impilati nel freezer.

Quando si è pronti per utilizzare il prodotto congelato, tagliare un angolo di sacchetto e collocare in un piatto nel micro-onde o immergere nell'acqua e bollire leggermente a 75° C.

Per sigillare sottovuoto liquidi in bottiglia non gassati, è possibile utilizzare un tappo FoodSaver® con il contenitore originale. Ricordarsi di lasciare almeno 25 mm di spazio fra il contenuto e la parte inferiore del tappo. Dopo ciascun uso è possibile risigillare le bottiglie.

### Pasti preparati in anticipo, avanzi e sandwich

Conservare efficientemente pasti preparati in anticipo, avanzi e sandwich nei contenitori FoodSaver®, leggeri e impilabili. I contenitori sono utilizzabili nel microonde, lavabili in lavastoviglie (nel ripiano superiore) e dotati di adattatore.

I contenitori, molto leggeri, saranno pronti per l'ufficio, la scuola o le gite all'aperto!

### Alimenti per spuntini

Grazie alla sigillatura sottovuoto, gli alimenti per spuntini manterranno più a lungo la freschezza. Per ottenere risultati ottimali, utilizzare un contenitore FoodSaver® per alimenti friabili come i cracker.

# Risoluzione dei problemi

| Problema | Soluzione |
|---|---|
| La spia luminosa della sigillatura lampeggia. | • L'apparecchio è surriscaldato. Attendere sempre 20 secondi fra una sigillatura e l'altra.<br>• In condizioni di intenso utilizzo, l'apparecchio si spegne automaticamente e la spia luminosa della sigillatura lampeggia. Attendere qualche minuto che l'apparecchio si raffreddi.<br>• La pompa del sottovuoto è stata in funzione per più di 120 secondi. In condizioni di intenso utilizzo, l'apparecchio si spegne automaticamente e la spia luminosa della sigillatura lampeggia. |
| La pompa del sottovuoto è in funzione ma l'apparecchio non sta estraendo l'aria dal sacchetto. | • Se si sta realizzando un sacchetto da un rotolo, verificare che un'estremità del sacchetto sia sigillata. Regolare il sacchetto e riprovare. Verificare che l'estremità aperta del sacchetto sia inserita nel canale del sottovuoto.<br>• Verificare l'eventuale presenza di pieghe nel sacchetto lungo la striscia di sigillatura. Per prevenire la formazione di pieghe, appiattire delicatamente il sacchetto mentre lo si inserisce nel canale del sottovuoto.<br>• Aprire l'apparecchio e controllare che non siano presenti oggetti estranei, impurità o residui nella guarnizione superiore di aspirazione. |
| Il sacchetto non viene sigillato correttamente. | • Verificare che l'apparecchio sia acceso.<br>• Nel sacchetto è presente una quantità eccessiva di liquido; congelare prima di creare il sottovuoto.<br>• Controllare l'eventuale presenza di residui di cibo intorno alle aree di sigillatura. Qualora fossero presenti, pulire le guarnizioni.<br>• Il sacchetto presenta delle pieghe: per prevenire la formazione di pieghe, appiattire delicatamente il sacchetto mentre lo si inserisce nel canale di aspirazione.<br>• L'apparecchio si è surriscaldato. Attendere qualche minuto che l'apparecchio si raffreddi. |
| Nessuna spia luminosa nel pannello di controllo. | • Verificare che l'apparecchio sia collegato alla presa dell'alimentazione di rete e acceso.<br>• Assicurarsi che la chiusura sia tirata fino in fondo per portarla nella posizione "chiuso/pronto all'uso". |
| Quando si chiude la finestra di visualizzazione del sottovuoto non succede niente. | • Verificare che l'apparecchio sia collegato alla presa dell'alimentazione di rete e acceso.<br>• Assicurarsi che la chiusura sia tirata fino in fondo per portarla nella posizione "chiuso/pronto all'uso". |
| Impossibile inserire un sacchetto nella sigillatrice sottovuoto. | • Verificare che vi sia materiale del sacchetto sufficiente per raggiungere il centro della vaschetta raccogli gocce. Lasciare sempre circa 75 mm di spazio extra per consentire al sacchetto di sigillarsi intorno al contenuto di alimenti.<br>• Appiattire delicatamente il sacchetto mentre lo si inserisce nel canale di aspirazione. Verificare che l'estremità del sacchetto sia ripiegata nel canale di aspirazione. |
| L'aria è stata rimossa dal sacchetto ma ora è rientrata all'interno. | • Esaminare la sigillatura. La formazione di una piega lungo la sigillatura può far sì che l'aria rientri nel sacchetto. Per prevenire la formazione di pieghe, appiattire delicatamente il sacchetto mentre lo si inserisce nel canale di aspirazione.<br>• Umidità o residui di cibo (come succhi, grasso, briciole o polveri) lungo la sigillatura impediscono la corretta sigillatura del sacchetto. Tagliare il sacchetto per aprirlo, pulire la parte superiore al suo interno e risigillare.<br>• Alimenti spigolosi potrebbero aver perforato il sacchetto. In presenza di fori, utilizzare un nuovo sacchetto. Coprire gli alimenti spigolosi con un materiale morbido, come della carta da cucina, e sigillare di nuovo.<br>• Potrebbero essersi verificati fenomeni di fermentazione o di rilascio di gas naturali all'interno degli alimenti. Quando questo accade, l'alimento potrebbe avere iniziato a deteriorarsi e deve essere gettato. |

| Problema | Soluzione |
|---|---|
| Il sacchetto si è sciolto. | • La striscia di sigillatura potrebbe essersi surriscaldata. Attendere almeno 20 secondi affinché l'apparecchio si raffreddi prima di sigillare sottovuoto un altro alimento.<br>• Utilizzare sacchetti della marca FoodSaver®. Sacchetti e rotoli FoodSaver® sono appositamente progettati per gli apparecchi FoodSaver®. |
| Il contenitore FoodSaver® non è sottovuoto. | • Il coperchio del contenitore deve essere collocato correttamente e allineato al contenitore.<br>• Assicurarsi di premere il pulsante Accessorio. |
| Nel caso in cui si renda necessaria ulteriore assistenza: | • Visitare il sito **www.foodsavereurope.com** e selezionare la propria regione. |

# Cura e pulizia della sigillatrice sottovuoto

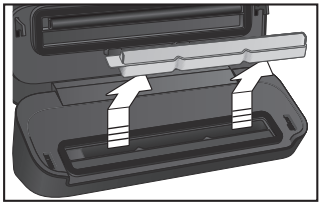
**Per pulire l'apparecchio:**

Estrarre il cavo di alimentazione dalla presa elettrica. Non immergere in liquidi.

Controllare le guarnizioni G H e la zona intorno alla vaschetta raccogli gocce K per assicurarsi che non siano presenti residui di cibo. Pulire la guarnizione G H con un panno imbevuto di acqua saponata tiepida qualora necessario. Le guarnizioni superiore e inferiore G H possono essere rimosse per eseguire la pulizia. Pulire con acqua saponata tiepida.

La vaschetta raccogli gocce K semplifica la pulizia nel caso in cui piccole quantità di liquidi penetrino nel canale spigolosi J durante il processo di creazione del sottovuoto.

Svuotare la vaschetta raccogli gocce K dopo ciascun utilizzo. Lavarla in acqua saponata tiepida o collocarla nel ripiano superiore della lavastoviglie. Asciugare con cura prima di inserirla nuovamente nell'apparecchio.

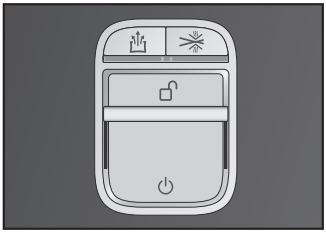


**Per conservare l'apparecchio:**

Pulire accuratamente l'unità come descritto in precedenza.

Dopo che l'unità è stata pulita e fatta asciugare completamente, chiudere il coperchio e far scorrere la leva di chiusura E nella posizione di Aperto (alto) C. Questa impostazione impedisce che venga applicata pressione non necessaria alle guarnizioni di sigillatura interne G H dell'unità.

Lasciare sempre la chiusura del coperchio nella posizione di Aperto C quando non si utilizza l'apparecchio. Non conservare mai l'apparecchio nella posizione chiuso/pronto all'uso D in quanto le guarnizioni G H potrebbero comprimersi e l'unità non funzionare correttamente.



FoodSaver

**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 2060

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

**IT:** NITAL S.p.A.
Via Vittime di Piazza Fontana, 54
10024
Moncalieri Torino
Tel: +39 011 814488

**NL**: IT&M BV
Park Forum 1110,
5657 HK Eindhoven
e-mail: info@itmonline.nl
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

CE

For Customer Service details, please see the website.
Pour le service consommateurs, veuillez consultez le site web.
Para más información de servicio, por favor visite nuestra página web.

**www.foodsavereurope.com**

**© 2019 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

VS1100_19MLM1 (EMEA)

P.N. 197138

GCDS-FSV50400-SL