

FoodSaver®

VACUUM SEALING SYSTEM
SYSTÈME D'EMBALLAGE SOUS VIDE
VAKUUMVERPACKUNGSSYSTEM
SISTEMA DE ENVASADO AL VACÍO
SISTEMA PARA EMBALAR EM VÁCUO
SISTEMA DI CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO
VACUÛMVERPAKKINGSSYSTEM
VAKUUMFÖRSEGLINGSSYSTEM
TYHJIÖPAKKAUSLAITE

VAKUUMFORSEGLINGSSYSTEM
VAKUUMFORSEGLINGSSYSTEM
SYSTEM PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO
VAKUOVÁ BALIČKA
VÁKUOVÁ BALIČKA POTRAVIN
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 INSTRUÇÕES 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

VS3190X

English	6
Français/French	13
Deutsch/German	20
Español/Spanish	27
Português/Portuguese	34
Italiano/Italian	41
Nederlands/Dutch	48
Svenska/Swedish	55
Suomi/Finnish	62
Dansk/Danish	69
Norsk/Norwegian	76
Polski/Polish	83
Česky/Czech	90
Slovenčina/Slovakian	97
Română/Romanian	104
български/Bulgarian	111
ΕΛΛΗΝΙΚΑ/Greek	118

Fig.1

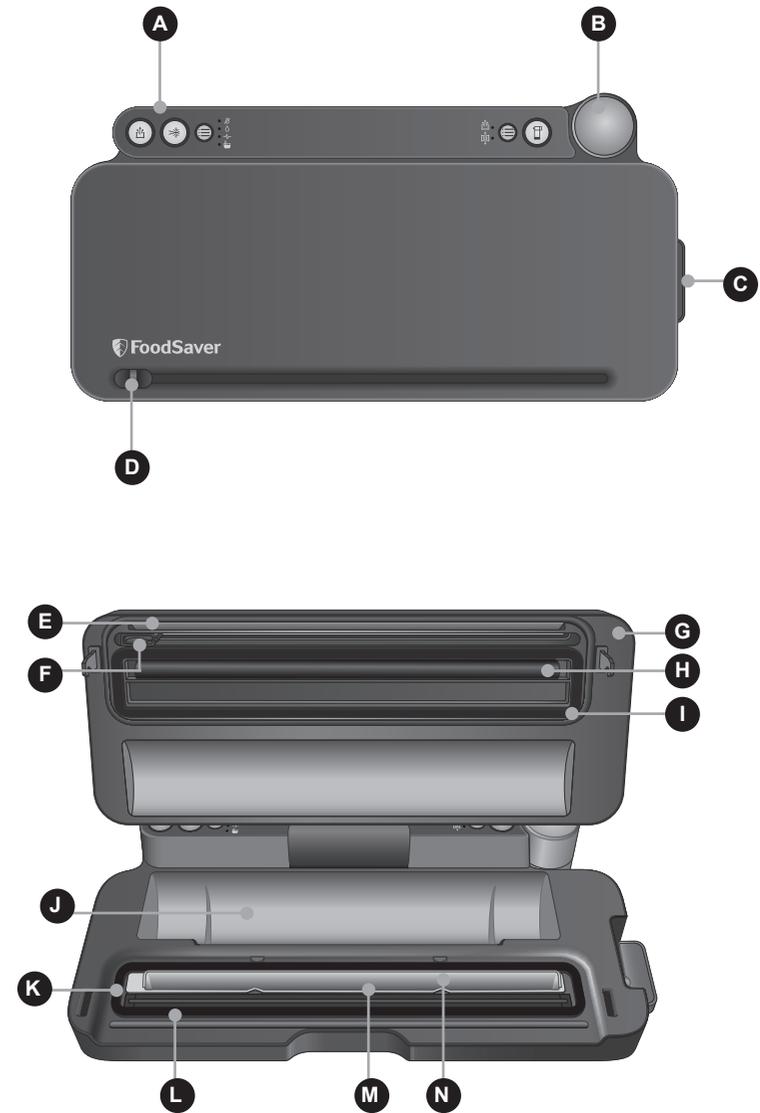


Fig.2

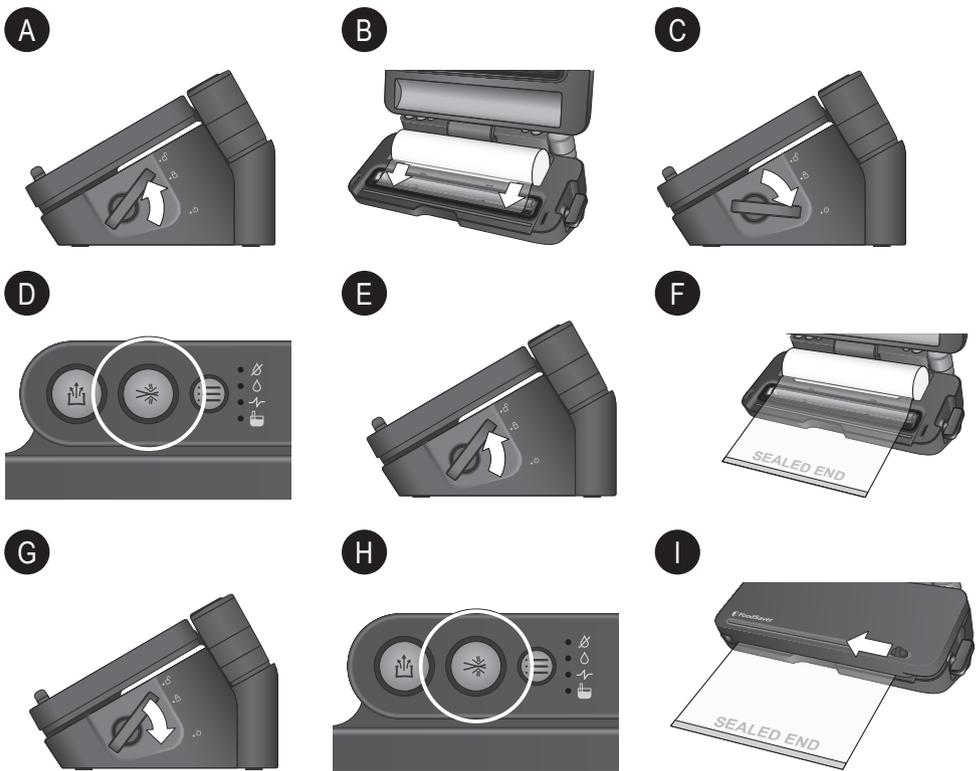


Fig.4

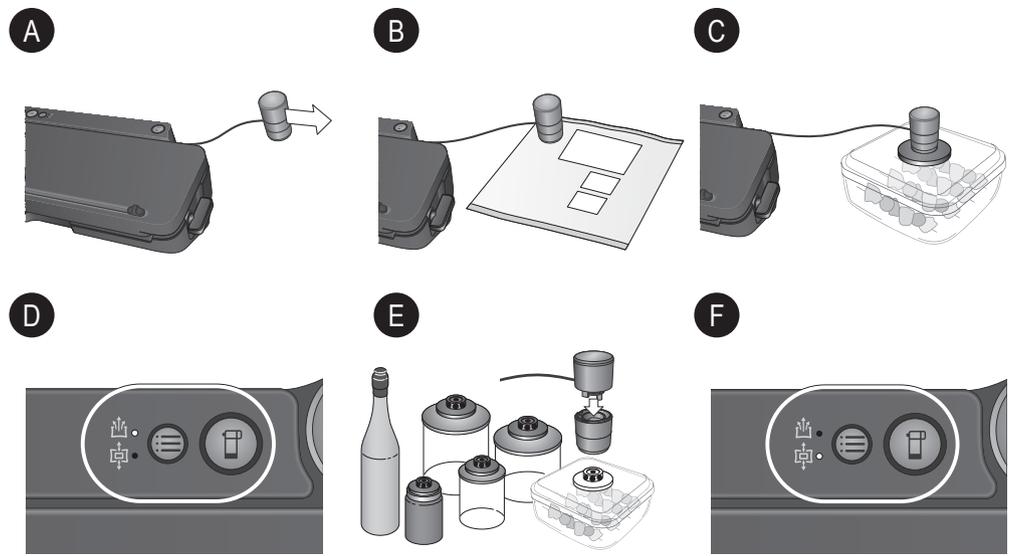
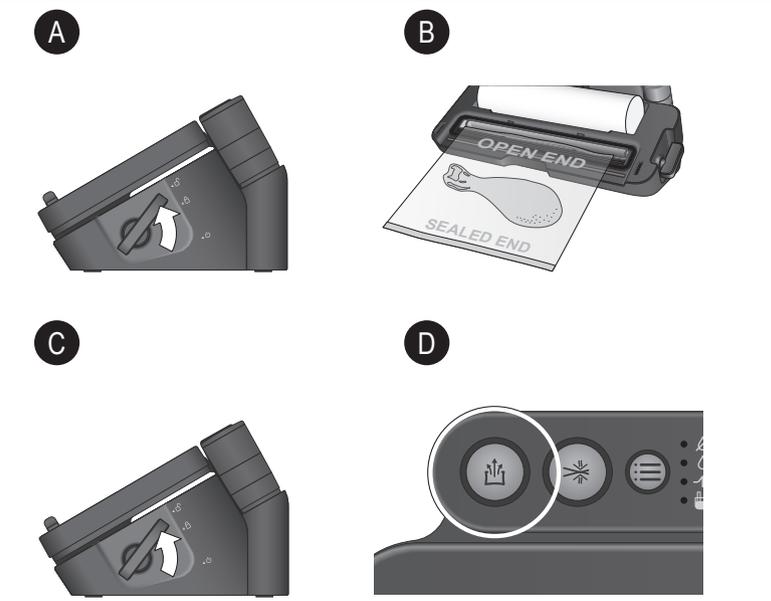


Fig.3

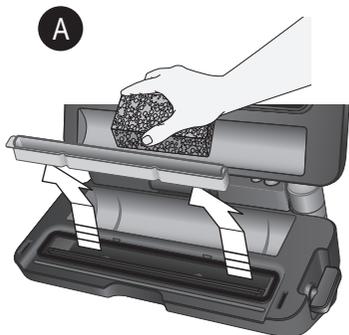


Manutenção e limpeza do equipamento de selagem a vácuo

Para limpar o aparelho:

ATENÇÃO: Desligue o cabo de alimentação da tomada elétrica. Não coloque dentro de nenhum líquido.

Verifique os vedantes e à volta da bandeja escorredora, para assegurar que não ficam restos de comida. Se necessário limpe os vedantes com um pano molhado em água morna com detergente. **A** Os vedantes superior e inferior podem ser retirados para limpar. Limpe usando água morna com detergente e depois deixe secar os



Levante e retire a bandeja escorredora

vedantes antes de voltar a inseri-los na máquina.

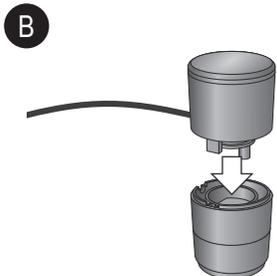
A bandeja escorredora amovível facilita a limpeza quando pequenas quantidades de líquido são puxadas para dentro do canal de vácuo durante o processo de criação de vácuo.

Esvazie a bandeja escorredora após cada utilização. Lave em água morna com detergente ou coloque-a na prateleira superior da máquina de lavar louça. Verifique se há restos de alimentos na ranhura da bandeja escorredora. Limpe se for necessário. Seque bem antes de voltar a colocar no aparelho.

Para limpar o depósito do equipamento de selagem manual incorporado:

Esvazie o depósito depois de cada utilização. Para remover o depósito do equipamento integrado de selagem manual, pegue na parte de cima (peça preta superior) com firmeza, puxe o depósito inferior para baixo e para fora **B**. Lave em água morna com detergente. Seque ao ar antes de voltar a colocar no lugar.

Nota: Limpe sempre após cada utilização quando houver fluido visível.



Puxe o depósito para fora

Manutenção e limpeza do equipamento de selagem a vácuo

Para arrumar o aparelho:

Limpe a unidade cuidadosamente, conforme explicado na secção "Cuidados e limpeza".

Depois de limpar a unidade e de a deixar secar completamente, feche a tampa e empurre a patilha para a posição de armazenamento (meio) **A**. Nesta definição, a tampa fica fechada mas sem aplicar pressão inadequada nos vedantes de selagem internos da unidade.

Deixe sempre a patilha na posição de armazenamento quando não for usar o aparelho. Nunca arrume a tampa na posição de



Empurre a patilha para a posição de armazenamento para armazenar.

funcionamento porque pode comprimir os vedantes e a unidade não fechará o saco sob vácuo.

Serviço pós-venda

Se o aparelho não funcionar mas estiver dentro da garantia, devolva o aparelho no local onde o comprou para receber outro de substituição. Deverá apresentar uma prova de compra válida para este efeito. Para mais informações, contacte o nosso Departamento de Assistência ao Cliente em: **Reino Unido: 0800 028 7154 | Espanha: 0900 81 65 10 | França: 0805 542 055. Para os outros países, contacte +44 800 028 7154.** Poderão aplicar-se taxas internacionais. Em alternativa, envie um e-mail: foodsavereurope@newellco.com.

Eliminação de resíduos

Os produtos elétricos não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico. Recicle nos locais apropriados. Envie-nos um email para foodsavereurope@newellco.com para obter mais informações sobre reciclagem e a diretiva REEE.



Importantes avvertenze di sicurezza

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di 8 anni o più e da individui con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o privi di esperienza, se sotto supervisione oppure qualora siano state loro impartite istruzioni in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e qualora comprendano i rischi che ne possono derivare. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.

Nel caso in cui il cavo di alimentazione sia danneggiato, deve essere sostituito dalla casa produttrice, dal servizio di assistenza o da persone debitamente qualificate al fine di evitare possibili rischi.

- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile, sicura, asciutta e piana.
- **ATTENZIONE: LA SIGILLATRICE NON È DESTINATA ALL'USO COMMERCIALE.** Non utilizzare mai il presente apparecchio per fini diversi dalla sua destinazione d'uso. Il presente apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Non immergere mai l'apparecchio, 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 scollegare l'apparecchio.
- Non utilizzare prolunghe con l'apparecchio.
- Utilizzare esclusivamente accessori o connettori consigliati dalla casa produttrice.
- Quando si riscaldano alimenti nei sacchetti FoodSaver®, assicurarsi di collocarli nell'acqua per la cottura a fuoco lento, a una temperatura inferiore a 75 °C.
- **GLI ALIMENTI ALL'INTERNO DEL SACCHETTO POSSONO ESSERE SCONGELATI MA NON RISCALDATI IN UN FORNO A MICRO-ONDE.** In caso di scongelamento nel micro-onde di alimenti 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 provoca la perdita di sostanze nutritive e aromi degli alimenti, oltre a provocare bruciature da freddo e a consentire la proliferazione di numerosi tipi di batteri, muffe e funghi. Il sistema di confezionamento sottovuoto FoodSaver® rimuove l'aria e sigilla sapore e qualità. Grazie a una linea completa di sacchetti e contenitori FoodSaver® per espandere le opzioni a disposizione, è ora possibile usufruire dei vantaggi offerti da un sistema di conservazione degli alimenti scientificamente testato che preserva la freschezza fino a cinque volte più a lungo.

Il sistema FoodSaver® fa risparmiare tempo e denaro

- **Spendete meno.** Con il sistema FoodSaver®, è possibile acquistare in grandi quantità oppure approfittare di offerte e confezionare sottovuoto gli alimenti nelle porzioni desiderate, senza sprechi.
- **Risparmiate ancora più tempo.** Cucinate in anticipo per l'intera settimana, preparando i pasti e conservandoli nei sacchetti FoodSaver®.
- **Intrattenete gli ospiti senza problemi.** Preparate in anticipo le vostre specialità e i piatti speciali per le feste in modo da poter trascorrere tempo di qualità con i vostri ospiti.
- **Assaporate alimenti di stagione o specialità.** Conservate più a lungo la freschezza di alimenti altamente deperibili o di uso poco frequente.
- **Controllate le porzioni per la dieta.** Confezionate sottovuoto porzioni appropriate e scrivete le calorie e/o i grammi di grassi sul sacchetto.
- **Proteggete articoli non di tipo alimentare.** Conservate le attrezzature da campeggio e da barca all'asciutto e ben organizzate per le uscite. Proteggete l'argento lucidato dall'ossidazione riducendo al minimo l'esposizione all'aria.

Accessori FoodSaver®

Ottenete il massimo dall'apparecchio FoodSaver® con i sacchetti, contenitori e accessori FoodSaver® facili da utilizzare.

Sacchetti e rotoli FoodSaver®

I sacchetti e rotoli FoodSaver® sono provvisti di canali speciali che consentono un'efficiente rimozione dell'aria. La struttura multistrato li rende una barriera particolarmente efficace nei confronti di ossigeno e condensa e contribuisce a prevenire le cosiddette bruciature da freddo. I sacchetti e rotoli FoodSaver® sono disponibili in un'ampia gamma di misure.

Contenitori FoodSaver®

I contenitori FoodSaver® sono semplici da usare e ideali per confezionare sottovuoto alimenti deperibili come muffin e altri prodotti da forno, liquidi e ingredienti secchi. Si possono utilizzare per marinare in pochi minuti, anziché in ore, con la modalità Marinatura.

Tappi per bottiglia FoodSaver®

Utilizzare i tappi per bottiglia FoodSaver® per conservare sottovuoto vino, liquidi non gassati e olii. In questo modo si prolunga la durata del liquido preservandone il sapore. Non utilizzare i tappi con bottiglie di plastica.

Componenti

Si veda la FIG. 1

- A** Pannello di controllo
- B** Adattatore Salva Freschezza incorporato
- C** Chiusura
- D** Taglierina per sacchetti
- E** Profilo stabilizzatore della taglierina
- F** Taglierina per sacchetti
- G** Coperchio dell'apparecchio
- H** Profilo della sigillatura superiore
- I** Guarnizione in espanso superiore
- J** Vano rotolo
- K** Guarnizione in espanso superiore
- L** Striscia sigillatura extralarga
- M** Canale di sottovuoto
- N** Vaschetta raccogli gocce rimovibile

Realizzazione di un sacchetto da un rotolo FoodSaver®

Facendo riferimento alla FIG. 2:

- Ruotare la chiusura nella posizione Apertura  e aprire il coperchio.
- Collocare il rotolo nel vano interno dell'unità come indicato. Estrarre una quantità sufficiente di materiale per il sacchetto sul bordo fino a portarlo sopra la striscia di sigillatura per creare la prima sigillatura, quindi chiudere il coperchio.
- Ruotare la chiusura nella posizione Funzionamento .
- Premere il pulsante Sigillatura  per sigillare l'estremità aperta del sacchetto. Attendere che la spia indicatrice della sigillatura si spenga.
ATTENZIONE: per ridurre il rischio di ustioni, non toccare la striscia di sigillatura mentre si utilizza l'apparecchio.
- Ruotare la chiusura nella posizione Apertura , aprire il coperchio ed estrarre una quantità sufficiente di materiale per il sacchetto in base alla lunghezza desiderata, lasciando almeno 75 mm di spazio. Chiudere il coperchio.
- Ruotare la chiusura nella posizione Funzionamento .
- Premere il pulsante Sigillatura  per creare la sigillatura per il sacchetto successivo. Durante la sigillatura, è possibile far scorrere la taglierina per rimuovere il sacchetto.

Sigillatura sottovuoto con i sacchetti FoodSaver®

Facendo riferimento alla FIG. 3:

- Ruotare la chiusura nella posizione Apertura  e aprire il coperchio.
- Collocare l'articolo (o gli articoli) nel sacchetto, lasciando almeno 75 mm di spazio fra il contenuto e l'estremità aperta del sacchetto. Collocare l'estremità aperta del sacchetto nella vaschetta raccogli gocce e chiudere il coperchio.
- Ruotare la chiusura nella posizione Funzionamento .
- Premere il pulsante Sottovuoto  e avviare il processo di sottovuoto e sigillatura dell'estremità aperta del sacchetto. Il motore continua a girare fino a quando il sacchetto è perfettamente sottovuoto, quindi sigilla automaticamente.
- Quando la spia indicatrice della sigillatura si spegne, ruotare la chiusura nella posizione Apertura  e aprire il coperchio. Rimuovere il sacchetto. Refrigerare, congelare o riporre secondo necessità.

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

Suggerimenti importanti:

Per ridurre al minimo gli sprechi, non inserire i sacchetti troppo in profondità nell'apparecchio. Inserire il sacchetto appena sopra il bordo della vaschetta raccogli gocce rimovibile.

Utilizzo degli accessori FoodSaver®

Il nuovo apparecchio FoodSaver® include un adattatore Salva Freschezza incorporato per l'utilizzo degli accessori.

PER SACCHETTI CON CERNIERA E CONTENITORI

- Ruotare la chiusura nella posizione Funzionamento  ed estrarre l'adattatore Salva Freschezza dall'apparecchio.
- Collocare l'adattatore sul sacchetto con cerniera o sulla valvola del contenitore.
- Premere il pulsante Modalità  fino a quando la spia indicatrice accanto a Sottovuoto si illumina. Premere quindi il pulsante salva freschezza  per creare il sottovuoto.

PER I CONTENITORI

- Ruotare la chiusura nella posizione Funzionamento  ed estrarre l'adattatore Salva Freschezza dall'apparecchio.
- Smontare l'adattatore per rimuovere la porzione inferiore dall'impugnatura superiore. Inserire la punta nella porta dell'accessorio.
- Premere il pulsante Modalità  fino a quando la spia indicatrice accanto a Sottovuoto si illumina. Premere quindi il pulsante salva freschezza portatile  per creare il sottovuoto.

Pannello di Controllo

Il pannello di controllo intuitivo e facile da usare consente all'utilizzatore di ottenere il massimo dal sistema FoodSaver®, come descritto di seguito.

Comandi per la sigillatura a caldo

- Pulsante sottovuoto**
Premere per sigillare sottovuoto l'alimento eliminando l'aria. L'apparecchio si spegne automaticamente.

Pulsante Sigillatura

Questo pulsante ha tre utilizzi:

- Premere il pulsante per creare una sigillatura quando si realizzano sacchetti utilizzando un rotolo FoodSaver®.
- Premere per interrompere immediatamente il processo di formazione del sottovuoto e iniziare a sigillare il sacchetto.
- Premere per creare una sigillatura su sacchetti di pellicola (come i sacchetti per patatine e cereali) per mantenere gli alimenti sigillati eliminando l'aria.

Pulsante Modalità

Premere il pulsante Modalità per selezionare un'impostazione personalizzata. La spia indicatrice si illumina accanto all'impostazione personalizzata attivata.

3a. Alimenti secchi

Per la creazione ottimale del sottovuoto e la sigillatura di alimenti secchi. Si tratta dell'impostazione predefinita.

3b. Alimenti umidi

Per la creazione ottimale del sottovuoto e la sigillatura di alimenti umidi o ricchi di succo.

3c. Impulso

Premere e tenere premuto per controllare manualmente la funzione di sottovuoto. Premere il pulsante Sigillatura quando si è pronti per sigillare il sacchetto.

3d. Sottovuoto

Per la creazione ottimale del sottovuoto e la sigillatura di sacchetti da utilizzare per cucinare sottovuoto.

Comandi dell'adattatore Salva Freschezza

4. Pulsante Modalità (disponibile su una selezione di modelli)

Premere il pulsante Modalità per selezionare l'impostazione. La spia indicatrice si illumina accanto all'impostazione personalizzata attivata.

4a. Sottovuoto

Da utilizzare con sacchetti con cerniera, contenitori, tappi per bottiglie e altri accessori FoodSaver® quando si utilizza l'adattatore Salva Freschezza.

4b. Marinatura (disponibile su una selezione di modelli)

Da utilizzare con contenitori per la marinatura FoodSaver® quando si utilizza l'adattatore Salva Freschezza. La sequenza di impulsi sottovuoto dura 12 minuti o meno. Consente un'infusione ottimale degli aromi in meno tempo. L'apparecchio crea e rilascia il sottovuoto per tre volte.

5. Pulsante Salva Freschezza 

Premere per usare con gli accessori FoodSaver® utilizzando l'adattatore Salva Freschezza incorporato.

6. Chiusura

Funzionamento - regolare verso il basso per portare l'unità nella modalità Funzionamento. Questo comando accende l'unità per la creazione del sottovuoto e la sigillatura.

Conservazione - regolare al centro per conservare

Apertura - regolare verso l'alto per aprire

Conservazione

Spingere la barra del sottovuoto e sigillatura e assicurarsi che la chiusura  sia nella posizione di conservazione .

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

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 temperature basse. 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 richieda 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 micro-onde; non scongelare cibi deperibili a temperatura ambiente.

Gli alimenti all'interno di un sacchetto possono essere scongelati ma non riscaldati in un forno a micro-onde. In caso di scongelamento nel micro-onde di alimenti 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 di cottura a fuoco lento inferiore a 75 °C. Attenersi a eventuali istruzioni specifiche fornite insieme ai sacchetti per usi speciali FoodSaver®.

Linee guida per la preparazione

Carne e pesce



Per ottenere risultati ottimali, precongela 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 precongela, 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 formazione di batteri anaerobici, i formaggi molli non devono mai essere sigillati sottovuoto.

Verdure



Le verdure devono essere sbollentate prima della sigillatura sottovuoto. Questo procedimento blocca l'azione degli enzimi che potrebbe portare a perdita di sapore, colore e consistenza.

Per sbollentare le verdure, metterle nell'acqua bollente o nel micro-onde fino a quando sono cotte ma ancora croccanti. I tempi di sbollentatura 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 sbollentatura, 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 sbollentatura, devono essere conservati esclusivamente nel freezer.

Quando si congelano le verdure, è meglio precongelerle prima per 1-2 ore o fino a quando sono ben congelate. 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 tutte insieme in un unico blocco. Una volta surgelate, toglierle dalla teglia da forno e sigillare sottovuoto in un sacchetto FoodSaver®. Dopo la sigillatura sottovuoto, rimettere in freezer.

Importante: a causa del rischio di formazione 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 sottovuoto come di consueto. Conservare in frigorifero.

Frutta



Quando si congela frutta morbida o frutti di bosco, è meglio precongelerli prima per 1-2 ore o fino a quando sono perfettamente congelati. 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, precongelerli per 1-2 ore o fino a quando sono perfettamente congelati. Per risparmiare tempo, preparare l'impasto per biscotti, le forme 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®, oppure utilizzare un coperchio universale FoodSaver® con il contenitore originale per sigillare sottovuoto.

Liquidi



Prima di sigillare sottovuoto liquidi come ad esempio brodo, precongelerli 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 cuocere a fuoco lento 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 micro-onde, lavabili in lavastoviglie (nel ripiano superiore) e dotati di adattatore personalizzato.

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.

Problema	Soluzione
Il LED della sigillatura lampeggia	<ul style="list-style-type: none">L'unità è surriscaldata. Attendere sempre 20 secondi fra una sigillatura e l'altra. In condizioni di intenso utilizzo, l'apparecchio si spegne automaticamente e la spia luminosa della sigillatura lampeggia. Attendere 20 minuti per far raffreddare l'unità.Attendere sempre 20 secondi fra una sigillatura e l'altra.La chiusura è stata lasciata nella posizione Funzionamento: le guarnizioni potrebbero essersi compresse. Ruotare la chiusura nella posizione Apertura o Conservazione e attendere 10-20 minuti per consentire alle guarnizioni di espandersi.La pompa del sottovuoto funziona per più di 120 secondi. In condizioni di intenso utilizzo, l'apparecchio si spegne automaticamente e la spia luminosa della sigillatura lampeggia. Consultare la prossima sezione: La pompa del sottovuoto è in funzione ma il sacchetto non espelle l'aria.La chiusura è stata lasciata in posizione di attivazione per 5 minuti senza essere utilizzata per rammentare all'utente di ruotare la chiusura nella posizione di Apertura o Conservazione.
La pompa del sottovuoto è in funzione ma il sacchetto non espelle l'aria	<ul style="list-style-type: none">Se si sta realizzando un sacchetto da un rotolo, verificare che un'estremità del sacchetto sia sigillata. Consultare la sezione Come creare un sacchetto da un rotolo per la sigillatura sottovuoto FoodSaver®.Regolare il sacchetto e riprovare. Verificare che l'estremità aperta del sacchetto si trovi all'interno della vaschetta raccogli gocce.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 nella vaschetta raccogli gocce.Aprire l'unità e controllare che le guarnizioni siano inserite correttamente e che non siano presenti oggetti estranei, impurità o residui nella guarnizione superiore o inferiore.La chiusura è stata lasciata nella posizione Funzionamento: le guarnizioni potrebbero essersi compresse. Ruotare la chiusura nella posizione Apertura o Conservazione e attendere 10-20 minuti per consentire alle guarnizioni di espandersi.Verificare che il coperchio sia chiuso fino in fondo. Se la chiusura non aggancia il coperchio per spingerlo verso il basso, potrebbe esservi una perdita fra le guarnizioni.
La guarnizione è allentata o presenta una lacerazione	<ul style="list-style-type: none">Estrarre la guarnizione, pulirla e reinserirla nell'apposito canale.Se la guarnizione presenta danni di lieve entità, rimuovere, rovesciare e inserire di nuovo.Consultare il sito web per la sostituzione.
Il sacchetto non viene sigillato correttamente	<ul style="list-style-type: none">Nel sacchetto è presente una quantità eccessiva di liquido; congelare prima di creare il sottovuoto.Controllare l'eventuale presenza di residui di cibo intorno alle aree di sigillatura. Nel caso in cui siano presenti, estrarre la guarnizione, pulirla e reinserirla nell'apposito canale.Il sacchetto presenta delle pieghe: per prevenire la formazione di pieghe nella sigillatura, appiattire delicatamente il sacchetto mentre lo si inserisce nel vassoio raccogli gocce.
Nessuna spia luminosa nel pannello di controllo	<ul style="list-style-type: none">Verificare che l'unità sia collegata alla rete di alimentazione.Verificare che la presa a muro funzioni.Verificare che il coperchio sia abbassato fino in fondo e che la chiusura sia nella posizione di Funzionamento.
Quando la chiusura è chiusa e si preme il pulsante, non succede niente	<ul style="list-style-type: none">Verificare che l'unità sia collegata alla rete di alimentazione.Verificare che la presa a muro funzioni.Aprire la chiusura, verificare che il coperchio sia abbassato fino in fondo e richiudere il coperchio.
Non è possibile introdurre il sacchetto nella macchina	<ul style="list-style-type: none">Verificare che vi sia materiale del sacchetto sufficiente per raggiungere il centro della vaschetta raccogli gocce. Lasciare sempre circa 7,62 cm di spazio extra per consentire al sacchetto di sigillarsi intorno al contenuto di alimenti.Appiattire delicatamente il sacchetto durante l'inserimento. Inserire l'estremità ripiegata del sacchetto nella vaschetta raccogli gocce.

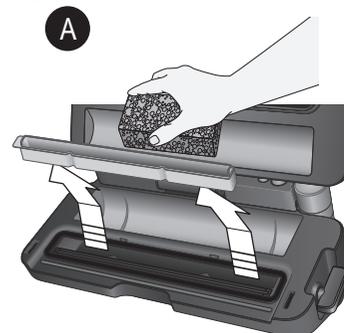
Problema	Soluzione
L'aria è stata rimossa dal sacchetto ma ora è rientrata all'interno	<ul style="list-style-type: none"> • Esaminare la sigillatura. La formazione di una piega lungo la sigillatura può far sì che l'aria rientri nel sacchetto. Per prevenire la formazione di pieghe, appiattire delicatamente il sacchetto mentre lo si inserisce nella vaschetta raccogli gocce. • In alcuni casi, 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. • Alimenti acuminati potrebbero aver perforato il sacchetto. In presenza di fori, utilizzare un nuovo sacchetto. Coprire gli alimenti taglienti con un materiale morbido, come della carta da cucina, e sigillare di nuovo. • 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 subire un processo di deterioramento e deve essere gettato. • Sacchetto difettoso. Il sacchetto potrebbe essere perforato. Provare con un altro sacchetto.
Il sacchetto si scioglie	<ul style="list-style-type: none"> • La striscia di sigillatura potrebbe essersi surriscaldata. Attendere almeno 20 secondi affinché l'apparecchio si raffreddi prima di sigillare sottovuoto un altro alimento. • Utilizzare sacchetti della marca FoodSaver®. I nostri sacchetti e rotoli FoodSaver® sono appositamente progettati per le unità FoodSaver®.
Il contenitore non è sottovuoto	<ul style="list-style-type: none"> • Il coperchio del contenitore deve essere collocato correttamente e allineato al contenitore. • Assicurarsi di premere il pulsante adattatore Salva Freschezza. • Verificare che il coperchio sia ben chiuso su tutti e 4 i lati. • Verificare che la guarnizione in gomma all'interno del coperchio non sia ostruita da residui di cibo. • Esaminare il bordo del contenitore per escludere la presenza di rotture o graffi. Assicurarsi che la valvola del contenitore sia pulita.

Cura e pulizia della sigillatrice sottovuoto

Per pulire l'apparecchio:

ATTENZIONE: estrarre il cavo di alimentazione dalla presa elettrica. Non immergere in liquidi.

Controllare le guarnizioni e la zona intorno alla vaschetta raccogli gocce per assicurarsi che non siano presenti residui di cibo. Pulire la guarnizione con un panno imbevuto di acqua saponata tiepida qualora necessario **A**. Le guarnizioni superiore e inferiore possono essere rimosse per le operazioni di pulizia. Pulire con acqua saponata tiepida e lasciar asciugare le guarnizioni prima di reinserirle nell'apparecchio.



Sollevare per estrarre la vaschetta raccogli gocce

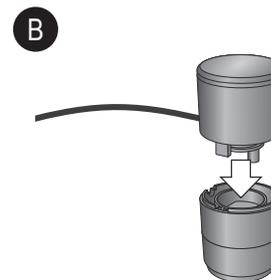
La vaschetta raccogli gocce semplifica la pulizia nel caso in cui piccole quantità di liquidi penetrino nel canale di sottovuoto durante il processo di creazione del sottovuoto.

Svuotare la vaschetta raccogli gocce dopo ciascun utilizzo. Lavarla in acqua saponata tiepida o collocarla nel ripiano superiore della lavastoviglie. Controllare l'eventuale presenza di residui di cibo nella scanalatura della vaschetta raccogli gocce. Pulire qualora necessario. Asciugare con cura prima di inserirla nuovamente nell'apparecchio.

Per pulire il serbatoio della sigillatrice portatile incorporata:

Svuotare il serbatoio dopo ciascun utilizzo. Per rimuovere il serbatoio dalla sigillatrice portatile, tenere saldamente la parte superiore (pezzo superiore nero) e tirare il serbatoio inferiore verso il basso e verso l'esterno **B**. Lavare in acqua tiepida saponata. Far asciugare all'aria prima di reinserire.

Nota: pulire sempre dopo ciascun utilizzo in presenza di liquidi visibili.



Estrarre il serbatoio

Cura e pulizia della sigillatrice sottovuoto

Per conservare l'apparecchio:

Pulire accuratamente l'unità come descritto nella sezione "Cura e pulizia".

Dopo che l'unità è stata pulita e fatta asciugare completamente, chiudere il coperchio e far scorrere la chiusura nella posizione di Conservazione (al centro) **A**. Questa impostazione impedisce che venga applicata pressione non necessaria alle guarnizioni di sigillatura interne dell'unità.

Lasciare sempre la chiusura nella posizione di Apertura quando non si utilizza l'apparecchio. Non conservare mai l'apparecchio nella posizione di Funzionamento in quanto le guarnizioni potrebbero comprimersi e l'unità potrebbe non creare il sottovuoto nel sacchetto.



Spingere la chiusura nella posizione di Conservazione per riporre l'unità.

Assistenza post-vendita

Nel caso in cui l'apparecchio non funzioni ma sia ancora in garanzia, restituire il prodotto al punto vendita presso cui è stato acquistato per la sostituzione. Tenere presente che sarà richiesto un documento valido attestante l'acquisto. Per ulteriore assistenza, rivolgersi al nostro servizio di assistenza clienti chiamando il numero: **Regno Unito: 0800 028 7154 | Spagna: 0900 81 65 10 | Francia: 0805 542 055. Per tutti gli altri Paesi, chiamare il numero +44 800 028 7154.** Potrebbero essere applicate tariffe internazionali. In alternativa, scrivere a: foodsavereurope@newellco.com.

Smaltimento dei rifiuti

Gli apparecchi elettrici non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici. Riciclare laddove esistano appositi impianti. Scrivere a OsterEurope@newellco.com per ulteriori informazioni sul riciclo e sulla direttiva RAEE.







UK: Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park,
Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom
e-mail: foodsavereurope@newellco.com
Tel: +44 (0) 800 028 7154

FR: Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
420 Rue D'Estienne D'Orves
92705 Colombes, France
e-mail: foodsavereurope@newellco.com
Tel: +33 (0) 805 542 055

ES/PT: Oster Electrodomésticos Ibérica, S.L.
C/ Basauri 17 Edificio Valrealty
B Planta Baja Derecha 28023
La Florida (Aravaca)
Madrid, España
e-mail: foodsavereurope@newellco.com
Tel: +34 (0) 900 81 65 10

EMEA: Newell Poland Services Sp.z o.o.
Plac Andersa 7
Poznan, 61-894,
Poland

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

NL: IT&M BV
Park Forum 1110,
5657 HK Eindhoven
e-mail: info@itmonline.nl
Tel: +31 40 290 11 30

DK, FI, NO, SE: Acreto AB
Norra Ägatan 10
416 64 Göteborg, Sweden
Tel: +46 31 30 00 500
Fax: +46 31 30 00 501
www.acreto.se



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

www.foodsavereurope.com

© 2020 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. All rights reserved.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, United Kingdom.
Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Poland.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited and Newell Poland Services Sp. z o.o. are subsidiaries of Newell Brands Inc.
The product you buy may differ slightly from the one shown on this carton due to continuing product development.
Printed In China

© 2020 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. Tous droits réservés.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, Royaume-Uni
Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Pologne
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited et Newell Poland Services Sp. z o.o. sont des filiales de Newell Brands Inc.
En raison du développement constant de nos produits, l'appareil contenu dans l'emballage peut légèrement différer de l'illustration présente sur l'emballage.
Imprimé en Chine

© 2020 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. Todos os direitos reservados.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, Reino Unido.
Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Polónia.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited e Newell Poland Services Sp. z o.o. são subsidiárias da Newell Brands Inc.
O produto que está a comprar pode ser ligeiramente diferente daquele apresentado na caixa, graças ao desenvolvimento contínuo do produto.
Impreso en China