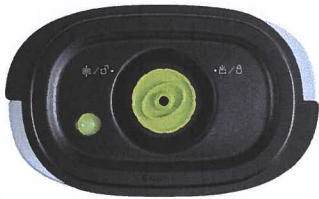


FOODSAVER® -BEHÄLTER ZUM
KONSERVIEREN UND MARINIEREN
KURZANLEITUNG



FoodSaver®

SO VAKUUMIEREN SIE LEBENSMITTEL



SCHRITT 1

Drehen Sie das Ventil so, dass der Pfeil auf die Position Vakuum/ Lagerung zeigt.



SCHRITT 2

Befestigen Sie den Handheld-Vakuümierer oder das Handheld-Zubehör, indem Sie es auf dem Ventil platzieren.



SCHRITT 3

Um die Luft unter Vakuum zu entfernen, drücken Sie die Vakuum- oder Zubehörtaste gemäß der Bedienungsanleitung. Nach Fertigstellung können Sie die Lebensmittel im Gefrierschrank, im Kühlschrank oder in der Speisekammer aufbewahren.

So öffnen Sie die Versiegelung, um das Vakuum aufzuheben: Drehen Sie das Ventil auf die Position Marinieren/Öffnen und verwenden Sie zum Öffnen die Laschen. Guten Appetit!

SO MARINIEREN SIE LEBENSMITTEL IM MARINIERMODUS

HINWEIS: Falls Ihr Gerät nicht über den Mariniermodus verfügt, können Sie Nahrungsmittel marinieren, indem Sie die Anweisungen im Abschnitt „So vakuumieren Sie Lebensmittel“ befolgen. Führen Sie die Schritte 1–3 aus, warten Sie 12 Minuten, während die Lebensmittel marinieren, und heben Sie dann das Vakuum wieder auf.



SCHRITT 1

Drehen Sie das Ventil so, dass der Pfeil auf die Position Marinieren/Öffnen zeigt.



SCHRITT 2

Entfernen Sie den Flüssigkeitsbehälter und schließen Sie den integrierten Handheld-Vakuümierer an.



SCHRITT 3

Drücken Sie die „Marinieren“-Taste auf dem Gerät, um den Mariniervorgang zu starten und Ihren Lebensmitteln in nur 12 Minuten ein ganz besonderes Aroma zu verleihen!

Sobald die Vakuumversiegelung abgeschlossen ist, sinkt die Vakuumieranzeige ein.
So wissen Sie, dass die Luft aus dem Behälter entfernt wurde.

GARANTIE

Bewahren Sie bitte unbedingt den Kaufbeleg auf. Dieser ist für die Geltendmachung von Garantieansprüchen zwingend erforderlich.

Die Garantie auf dieses Gerät gilt wie in diesem Handbuch beschrieben für zwei Jahre ab Kauf. Sollte das Gerät entgegen aller Erwartungen innerhalb dieses Zeitraums aufgrund eines Konzeptions- oder Herstellungsfehlers nicht mehr einwandfrei funktionieren, können Sie es zusammen mit dem Kaufbeleg und einer Kopie dieses Garantiebelegs am Kaufort abgeben. Die aus dieser Garantie erwachsenden Ansprüche und Leistungen sind als Ergänzung zu Ihren gesetzlichen Ansprüchen anzusehen. Diese werden von dieser Garantie nicht beeinträchtigt. Diese Bedingungen können ausschließlich durch Jarden Consumer Solutions (Europe) Ltd. ("JCS (Europe)") geändert werden. JCS (Europe) verpflichtet sich innerhalb der Garantiedauer zur kostenlosen Reparatur oder zum kostenlosen Austausch des Geräts bzw. von Geräteteilen, die nachweislich nicht ordnungsgemäß funktionieren.

Es gelten jedoch folgende Voraussetzungen:

- Sie müssen den Händler oder JCS (Europe) unverzüglich über das Problem informieren.
- An dem Gerät wurden keinerlei Änderungen vorgenommen, es wurde nur bestimmungsgemäß eingesetzt, nicht beschädigt und nicht von Personen repariert, die von JCS (Europe) nicht autorisiert wurden.

Mängel, die auf unsachgemäße Nutzung, Beschädigung, nicht zugelassene elektrische Spannung, Naturgewalten, Ereignisse außerhalb der Kontrolle durch JCS (Europe), Reparaturen oder Änderungen durch Personen, die von JCS (Europe) nicht autorisiert wurden, oder Nichtbeachtung der Nutzungsanweisungen zurückzuführen sind, werden von dieser Garantie nicht abgedeckt. Außerdem sind durch normale Gebrauchsabnutzung entstandene Mängel, wie beispielsweise geringfügige Verfärbungen und Kratzer, von dieser Garantie ausgenommen. Die im Rahmen dieser Garantie eingeräumten Rechte gelten ausschließlich für den ursprünglichen Käufer und dürfen nicht auf die kommerzielle oder kommunale Nutzung ausgedehnt werden. Falls Ihr Gerät mit einer länderspezifischen Garantie oder Gewährleistung geliefert wurde, sollten Sie sich nach deren Bedingungen und nicht nach dieser Garantie richten. Nötigenfalls kann Ihnen der örtliche Vertragshändler weitere Informationen geben. Elektrische Altgeräte dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie, falls möglich, diese Geräte bei geeigneten Rücknahmestellen ab.

Wenn Sie weitere Informationen zur Rücknahme und Entsorgung von Elektrogeräten erhalten möchten, senden Sie bitte eine E-Mail an die Adresse foodsavereurope@newellco.com.

Wichtig: In der Gebrauchsanleitung für Ihren FoodSaver-Vakuumversiegler finden Sie hilfreiche Tipps und Hinweise dazu, welche Lebensmittel sich für Vakuumkonservierung eignen. Besuchen Sie dazu auch foodsavereurope.com

Vor Gebrauch waschen

Behälter ist mikrowelleneeignet (für das Aufwärmen fertiger Speisen < 15 Minuten).

Bitte den Deckel vor dem Aufwärmen entfernen.

Vor jedem Gebrauch Behälter und Deckel auf Beschädigungen prüfen.

Bei Beschädigungen oder Rissen nicht mehr verwenden.

Füllen Sie die Lebensmittel in das Gefäß. Füllen Sie das Gefäß maximal bis zur Linie MAX mit Lebensmitteln oder Flüssigkeiten.

BOÎTES ALIMENTAIRES DE CONSERVATION SOUS VIDE
FOODSAVER® AVEC FONCTION MARINADE INTÉGRÉE
GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE



FoodSaver®

COMMENT METTRE SOUS VIDE



ÉTAPE 1

Tournez la valve de manière à ce que la flèche pointe vers la position mise sous-vide/stockage.



ÉTAPE 2

Connectez la machine sans fil ou l'accessoire d'aspiration manuelle intégré en le plaçant au-dessus de la valve.



ÉTAPE 3

Pour chasser l'air et faire le vide, appuyez sur le bouton de mise sous vide ou sur le bouton accessoire selon les instructions de l'appareil. Une fois terminé, conservez au congélateur, au réfrigérateur ou au garde-manger.

Pour ouvrir et laisser entrer l'air: Tournez la valve sur la position marinade/ouvrir et utilisez les rebords d'ouverture facile pour ouvrir et profiter de votre préparation!

COMMENT MARINER AVEC LE MODE MARINADE

REMARQUE: Si votre appareil n'a pas de mode marinade, faites mariner les aliments en suivant les étapes de la section « comment mettre sous-vide » ci-dessus. Suivez les étapes 1 à 3, attendez 12 minutes pour que les aliments marinent, puis libérez le vide.



ÉTAPE 1

Tournez la valve de manière à ce que la flèche pointe vers la position marinade/ouvrir.



ÉTAPE 2

Retirez le réservoir de l'accessoire d'aspiration manuelle afin de pouvoir accéder à l'embout compatible avec la valve de la boîte à marinade et insérer le tuyau dans le port accessoire de la machine sous vide.



ÉTAPE 3

Appuyez sur le bouton marinade de l'appareil pour commencer le cycle et obtenir le goût d'une marinade en seulement 12 minutes!

Une fois la mise sous vide terminée, l'indicateur de mise sous vide devient concave.
Vous êtes ainsi averti que l'air a été expulsé de la boîte.

GARANTIE

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

Cet appareil est garanti pendant une durée de 2 ans à compter de la date d'achat comme indiqué dans ce 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) Ltd. (« 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 foodsavereurope@newellco.com pour plus d'informations sur le recyclage et la directive WEEE.

Important: Pour obtenir des conseils et les types d'aliments compatibles avec la conservation sous vide, consultez le livret d'instructions de votre machine de mise sous vide FoodSaver ou allez sur foodsavereurope.com

Lavez avant utilisation

Le récipient est adapté au micro-ondes (Réchauffez les aliments préparés < 15 minutes).
Retirez le couvercle avant de réchauffer.

Avant chaque utilisation, vérifiez que le récipient et le couvercle ne sont pas endommagés.

N'utilisez pas l'appareil en cas de dommages ou de fissures.

Placez les aliments dans la boîte. Qu'il s'agisse d'aliments solides ou liquides, ne dépassez pas la ligne MAX pour ne pas trop remplir la boîte.



FoodSaver®

COME SIGILLARE SOTTOVUOTO



FASE 1

Ruotare la valvola in modo che la freccia indichi la posizione Vacuum/Store (Sottovuoto/Conservare).



FASE 2

Collegare la sigillatrice o l'adattatore Salva Freschezza collocandoli sopra la valvola.



FASE 3

Per aspirare e rimuovere l'aria, premere il pulsante di aspirazione secondo le istruzioni d'uso della sigillatrice. Una volta finito, conservare nel freezer, in frigorifero o in dispensa.

Per aprire e incamerare aria: Ruotare la valvola alla posizione Marinate/Open (Marinare/Aprire) e usare le pratiche linguette per aprire il coperchio!

COME MARINARE CON LA "MODALITÀ MARINATURA"

NOTA: Se l'apparecchio non dispone di una modalità di marinatura, marinare gli alimenti seguendo i passaggi nella sezione "Come sigillare sottovuoto". Seguire i passaggi da 1 a 3, attendere 12 minuti per la marinatura del cibo, e poi aprire e incamerare l'aria.



FASE 1

Ruotare la valvola in modo che la freccia indichi la posizione Marinate/Open (Marinare/Aprire).



FASE 2

Rimuovere la base dell'adattatore Salva Freschezza e collegare quindi la sigillatrice al contenitore.



FASE 3

Premere il pulsante 'Marinatura' sull'apparecchio per iniziare il ciclo di marinatura e insaporire in soli 12 minuti!

Quando la sigillatura sottovuoto è completa, l'indicatore si curverà verso l'interno. Ciò indica che l'aria è stata rimossa dal contenitore.

GARANZIA

Conservare lo scontrino d'acquisto poiché esso sarà necessario per qualsiasi reclamo esposto in base alle condizioni di questo certificato di garanzia.

Questo apparecchio ha una garanzia di 2 anni dalla data di acquisto, come descritto in questo documento. Durante il decorso della garanzia, nell'improbabile eventualità che l'apparecchiatura si guasti a causa di un problema tecnico o di fabbricazione, riportarla al punto d'acquisto insieme allo scontrino fiscale e ad una copia di questo certificato di garanzia. I diritti spettanti all'acquirente in base alle condizioni di questo certificato di garanzia sono in aggiunta a quelli previsti dalla legge che non risultano alterati dalle condizioni di questo certificato. Solo Jarden Consumer Solutions (Europe) Ltd. ("JCS (Europe)") ha l'autorità di modificare queste condizioni. JCS (Europe) si impegna a riparare o a sostituire gratuitamente nell'arco del periodo di garanzia qualsiasi parte dell'apparecchiatura dovesse risultare difettosa, a condizione che:

- Si segnali tempestivamente il problema al punto d'acquisto o a JCS (Europe); e
- l'apparecchiatura non sia stata modificata in alcun modo né soggetta a danni, uso improprio o abuso, a riparazione o alterazione per opera di un tecnico non autorizzato da JCS (Europe).

I guasti intervenuti durante l'uso normale, per uso improprio, danno, abuso, tensione incorretta, cause naturali, eventi non determinati da JCS (Europe), riparazione o alterazione per opera di un tecnico non autorizzato da JCS (Europe) o la mancata ottemperanza alle istruzioni d'uso sono esclusi dalla presente garanzia. Inoltre, l'uso normale compreso, a titolo di esempio, una lieve alterazione del colore (sbiadimento) e i graffi, non sono coperti dalla presente garanzia. I diritti spettante all'utente ai sensi della presente garanzia si applicano unicamente all'acquirente originale e non si estendono all'uso commerciale o comunitario. Se l'apparecchiatura è fornita con un accordo specifico per il paese o una cartolina di garanzia, consultare le condizioni di tale accordo, che prevalgono su quelle esposte in questa sede oppure rivolgersi a un rivenditore autorizzato per ulteriori informazioni. I prodotti elettrici vanno smaltiti separatamente dai rifiuti domestici. Consegnarli ad un centro di riciclaggio, se disponibile.

Scrivere a foodsavereurope@newellco.comm per istruzioni sul riciclaggio e informazioni sulla direttiva RAEE.

Importante: per suggerimenti e tipi di alimenti compatibili con la conservazione sottovuoto, fare riferimento al manuale di istruzioni della propria Sigillatrice Sottovuoto FoodSaver o visitare foodsavereurope.com

Lavare prima dell'utilizzo

Il contenitore è adatto all'uso nel microonde (riscaldare gli alimenti preparati < 15 minuti).

Rimuovere il coperchio prima del riscaldamento.

Prima di ogni utilizzo, verificare che il contenitore e il coperchio non presentino danni.

Interrompere l'utilizzo in caso di danni o rotture.

Inserire l'articolo nella base del contenitore. Non riempire troppo la base del contenitore con alimenti o liquidi oltre la linea MAX.