



MARQUE: FOODSAVER
REFERENCE: VACUUM FFS005X
CODiC: 4301978



NOTICE
↓



FoodSaver™

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

VAKUUMFORSEGLINGSSYSTEM
VAKUUMFORSEGLINGSSYSTEM
SYSTEM PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO
VAKUOVÁ BALIČKA
VÁKUOVÁ BALIČKA POTRAVIN
SISTEM DE SIGILARE ÎN VID
СИСТЕМА ЗА ВАКУМИРАНЕ 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 REFERENSGUIDE
FI OPASKIRJA

DK BRUKSANVISNING
NO BRUKSANVISNING
PO PRZEWODNIK
CZ REFERENČNÍ PŘÍRUČKA
SK REFERENČNÁ PRÍRUČKA
RO GHID DE REFERINȚĂ
BG РЪКОВОДСТВО
GK ΟΔΗΓΟΣ ΑΝΑΦΟΡΑΣ

FFS005X

English	4
Français/French	10
Deutsch/German	16
Español/Spanish	22
Português/Portuguese	28
Italiano/Italian	34
Nederlands/Dutch	40
Svenska/Swedish	46
Suomi/Finnish	52
Dansk/Danish	58
Norsk/Norwegian	64
Polski/Polish	70
ČESKY/Czech	76
Slovenčina/Slovakian	82
Română/Romanian	88
български/Bulgarian	94
ΕΛΛΗΝΙΚΑ/Greek	100

Installation of a plug (UK only)

If the plug is not suitable for the socket outlets in your home, it can be removed and replaced by a plug of the correct type. If you remove the plug it must not be connected to a 13 amp socket and the plug must be disposed of immediately.

NOTE: If the terminals in the plug are not marked or if you are unsure or in doubt about the installation of the plug please contact a qualified electrician.

If a 13A 3-pin plug is fitted, it must be an ASTA approved plug, conforming to BS1363 standard. Replacement fuses must be BSI or ASTA BS1362 approved.

The wires in the mains lead are coloured as such:

BROWN - LIVE

BLUE - NEUTRAL

Please note that the colour of these mains wires may not correspond with the colour markings that identify the terminals in your plug.

The BROWN coloured wire must be connected to the terminal, which is marked with the letter "L" or is coloured RED.

The BLUE coloured wire must be connected to the terminal, which is marked with the letter "N" or is coloured BLACK.

DO NOT CONNECT either of these wires to the earth terminal in the plug. The earth terminal plug is marked with the letter "E", or with the earth symbol \perp , or coloured GREEN, or GREEN and YELLOW.

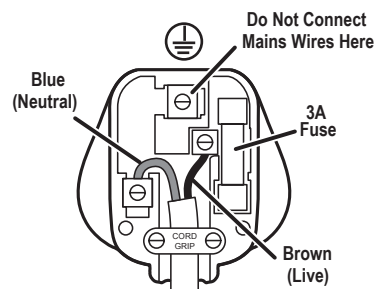
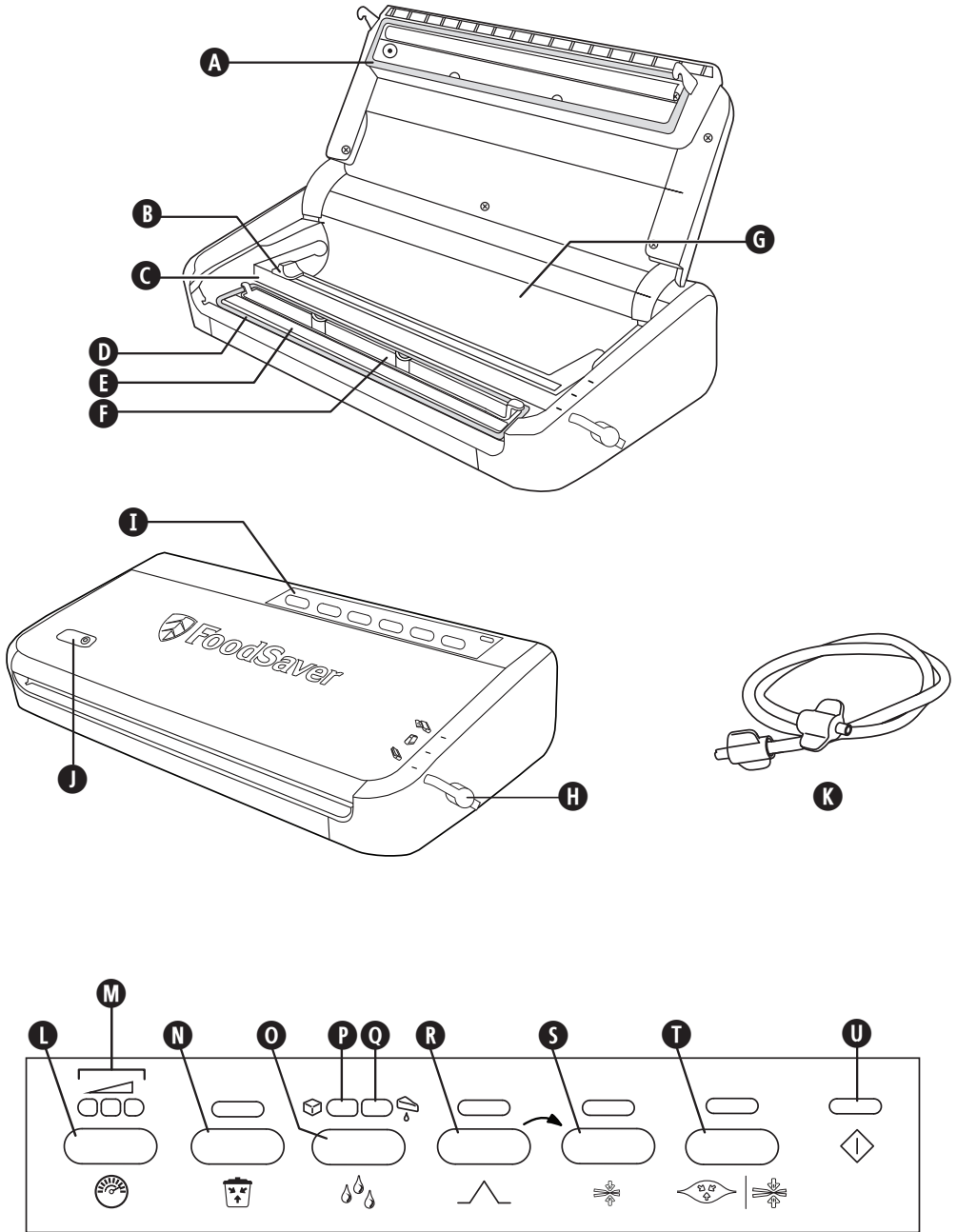


FIG. 1



Consignes importants

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 par des personnes n'ayant aucune connaissance ou expérience en relation avec le produit à condition que ces personnes soient supervisées ou reçoivent des instructions claires concernant la sécurité et les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.

Si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant, son réparateur agréé ou une personne jouissant d'une qualification similaire de manière à éviter tout danger.

- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable, sûre, sèche et horizontale.
- N'utilisez ce produit qu'aux fins pour lesquelles il est prévu. Cet appareil est conçu exclusivement pour une utilisation domestique. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne plongez pas, même partiellement, l'appareil ou son cordon dans du liquide.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a subi un choc, ou en cas de 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 extensions et les accessoires recommandés par le fabricant.
- Pour faire réchauffer des aliments dans des sacs FoodSaver™, assurez-vous de les plonger dans l'eau et faire chauffer jusqu'à faible ébullition à une température de moins de 75°C (170°F).
- LES ALIMENTS A L'INTERIEUR DU SACHET PEUVENT ETRE DECONGEELES MAIS PAS RECHAUFFES AU FOUR A MICRO-ONDES. Pour décongeler des aliments dans des sacs FoodSaver™ au four à micro-ondes, assurez-vous de ne pas dépasser 180 watts de puissance, 2 minutes de cuisson et 70°C (158°F) de température.
- Débranchez l'appareil de la prise murale si vous voulez le nettoyer ou si vous ne l'utilisez pas.

ATTENTION: CE SOUDE-SAC NE CONVIENT PAS À L'USAGE COMMERCIAL.

Pour l'usage domestique seulement

GARDEZ CES INSTRUCTIONS

Le système FoodSaver™

Pourquoi emballer sous vide?

Lorsqu'ils sont exposés à l'air, les aliments s'oxydent, ce qui altère leur valeur nutritive et leur saveur, cause la brûlure de congélation et entraîne la prolifération des bactéries, des moisissures et des levures. Le système d'emballage sous vide FoodSaver™ évacue tout l'air et renferme hermétiquement la saveur et la qualité. La vaste gamme des sacs, et des contenants vous offre de nouvelles perspectives, et vous aide à profiter des avantages d'un mode de conservation qui, il a été prouvé scientifiquement, maintient la fraîcheur des denrées jusqu'à cinq fois plus longtemps.

Le système FoodSaver™ fait économiser le temps et l'argent.

- **Dépensez moins.** Avec le système FoodSaver™, vous pouvez acheter en vrac et profiter des promotions puis emballer des portions adaptées à votre famille, ce qui élimine le gaspillage.
- **Économisez du temps.** Planifiez les repas de la semaine, préparez-les à l'avance puis mettez-les dans des sacs FoodSaver™.
- **Macérez en quelques minutes.** Sceller sous vide dilate les pores des viandes pour les attendrir – vous obtenez ainsi la saveur recherchée en macérant pendant 20 minutes plutôt que d'avoir à attendre jusqu'au lendemain.
- **Recevoir requiert moins d'efforts.** Préparez à l'avance les plats qui ont fait votre réputation et les gourmandises des fêtes, vous passerez ainsi plus de temps avec vos invités.
- **Dégustez les produits saisonniers toute l'année.** Les denrées périssables ou rarement utilisées resteront fraîches plus longtemps.
- **Contrôlez les portions pour les régimes.** Emballez des portions saines et inscrivez les calories ou la teneur en gras sur le sac.
- **Protégez les articles non comestibles.** Articles de camping et de canotage resteront secs et bien organisés. Empêchez l'argenterie de ternir en minimisant son exposition à l'air.

Accessoires FoodSaver™

Profiter totalement de votre appareil FoodSaver™ avec les Sacs, Pots et Accessoires faciles à utiliser de FoodSaver™.

Les Sacs et Rouleaux FoodSaver™

Les Sacs et Rouleaux FoodSaver™ ont été conçus pour permettre l'évacuation complète et efficace de l'air. Les multiples épaisseurs les rendent particulièrement efficaces contre la pénétration de l'oxygène et de l'humidité, ce qui permet d'éviter les brûlures de congélation. Vous trouverez les Sacs et Rouleaux FoodSaver™ en plusieurs tailles.

Les Pots Sous Vide Thermosoudables FoodSaver™

Les Pots FoodSaver™ sont simples à utiliser et parfaits pour emballer des produits délicats tels que muffins et autres pâtisseries, liquides et aliments secs.

Le Bouchon de Bouteille FoodSaver™

Utiliser les Bouchons FoodSaver™ pour emballer sous vide du vin, des liquides non-gazeux et des huiles. Cela permettra au liquide de durer plus longtemps et de conserver son goût plus longtemps. Évitez d'utiliser les Bouchons sur 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 fait pénétrer profondément les marinades.

Commande



Pour commander des sacs, des rouleaux et des accessoires FoodSaver™, rendez-vous sur www.foodsavereurope.com et sélectionnez votre région.

Pièces (Voyez la figure 1)

A Joint d'étanchéité supérieur	L Touche Vitesse
B Coupoir du rouleau	M Voyants Vitesse (Rapide/Normale/Lente)
C Barre du coupoir du rouleau	N Touche Bocal/Accessoire
D Joint d'étanchéité inférieur	O Touche Type d'aliment
E Bande de soudure	P Voyant Aliments secs
F Ramasse-gouttes amovible	Q Voyant Aliments à forte teneur en humidité
G Logement du rouleau	R Touche Emballage sous vide par impulsion
H Loquet	S Touche Soudure instantanée
I Panneau de commande	T Touche Mise sous vide et soudure
J Raccord d'accessoire	U Voyant d'alimentation
K Tuyau d'accessoire	

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


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

1. Branchez votre appareil de mise sous vide sur une prise murale. Placez le loquet (**H**) en position ouverte () et soulevez le couvercle. Si vous ne l'avez pas encore fait, placez le rouleau FoodSaver™ dans le logement (**G**), puis soulevez la barre du coupoir du rouleau (**C**) et passez l'extrémité du rouleau sous la barre. Tirez sur l'extrémité du rouleau jusqu'à ce qu'environ 10 mm du rouleau recouvre la bande de soudure (**E**).
2. Fermez le couvercle et placez le loquet (**H**) en position fermée (). Appuyez sur la touche Soudure instantanée (**S**). Lorsque le voyant de soudure s'éteint, soulevez le couvercle. L'extrémité du rouleau est maintenant fermée.
3. Dévidez la longueur requise pour l'article à emballer. Ajoutez les 75 mm nécessaires à la ligne de soudure, puis coupez le rouleau en faisant coulisser le coupoir du rouleau (**B**).

Vous pouvez alors commencer à utiliser l'appareil d'emballage sous vide (voir *Utilisation de l'appareil d'emballage sous vide*).

Utilisation de l'appareil d'emballage sous vide

En vous reportant à la fig. 3 :

1. Placez l'article à emballer dans le sac. Vous pouvez utiliser un sac FoodSaver™ prêt à l'emploi ou créer votre propre sac à l'aide d'un rouleau FoodSaver™.
2. Placez le côté ouvert du sac dans la fente du ramasse-gouttes (**F**).
3. Fermez le couvercle et placez le loquet (**H**) en position fermée ()
4. Le cas échéant, appuyez sur la touche Vitesse (**L**) pour sélectionner le réglage Rapide, Normale ou Lente. Sélectionnez Lente pour les aliments fragiles, Normale pour les sacs, les bocaux et tous les accessoires de taille moyenne, Rapide pour les sacs et les bocaux de taille plus élevée.
5. Si vous emballez des aliments à forte teneur en liquide ou très juteux, appuyez une fois sur la touche Type d'aliment (**O**) (le voyant Aliments à forte teneur en humidité (**Q**) s'allume alors). Si vous emballez des aliments secs, assurez-vous que le voyant Aliments secs (**P**) reste allumé (il est activé par défaut).
6. Appuyez sur la touche Mise sous vide et soudure T. L'appareil FoodSaver™ commence à extraire l'air du sac. Lorsque le voyant de mise sous vide s'éteint, la soudure du sac démarre (auquel cas le voyant de soudure s'allume).
7. Le processus est terminé lorsque le voyant de soudure s'éteint.

Soudure d'un sac sans extraction d'air

Pour souder un sac sans en extraire l'air, appuyez sur la touche Soudure instantanée (**S**) (le processus est terminé lorsque le voyant de soudure s'éteint). Vous pouvez fermer hermétiquement les types de sac qui servent à emballer les snacks comme les croustilles, les croustilles au maïs, etc.

Utilisation de la touche Emballage sous vide par impulsion

Certains aliments (pâtisseries, pain, biscuits, etc.) risquent d'être écrasés lors de la mise sous vide. Pour éviter que cela ne se produise, utilisez la touche Emballage sous vide par impulsion comme suit :

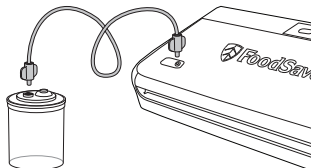
1. Suivez les étapes 1, 2, 3, 4 et 5 du mode d'emploi de votre appareil de mise sous vide.
2. Appuyez sur la touche Emballage sous vide par impulsion (**R**) et maintenez-la enfoncée. La pompe à vide fonctionne tant que vous appuyez sur la touche. Relâchez la touche avant que les aliments ne soient écrasés. L'extraction d'air cesse alors immédiatement.
3. Appuyez sur la touche Soudure instantanée (**S**) dès que la mise sous vide est terminée. Le voyant de soudure s'allume alors. Le processus est terminé lorsque le voyant de soudure s'éteint.

REMARQUE : si la pompe à vide s'arrête lorsque vous appuyez sur la touche Emballage sous vide par impulsion, la mise sous vide est terminée et l'air a été totalement extrait.

Utilisation des accessoires FoodSaver™

1. Branchez l'une des extrémités du tuyau d'accessoire (K) sur le raccord (J) prévu à cet effet de l'appareil FoodSaver™. Insérez l'autre extrémité du tuyau sur le raccord de l'accessoire et vérifiez qu'il est fermement connecté. Suivez toute instruction spécifique fournie avec l'accessoire FoodSaver.
2. Fermez le couvercle et placez le loquet (H) en position fermée (↔).
3. Appuyez sur la touche Bocal/Accessoire (N). Le processus est terminé lorsque le voyant de progression s'éteint.

REMARQUE : le temps requis pour extraire tout l'air de l'accessoire varie selon la taille de ce dernier.



Guide de rangement et conseils

Emballage sous vide et salubrité

L'évacuation quasi totale de l'air des contenants hermétiques propre à l'emballage sous vide prolonge la fraîcheur des denrées ; ceci réduit l'oxydation qui altère valeur nutritive, saveur et qualité d'ensemble. Faire le vide freine la croissance des microorganismes, source de contamination sous certaines conditions.

Les basses températures sont essentielles au maintien de la salubrité des aliments. Vous pouvez énormément réduire la croissance des microorganismes à 4 °C ou moins. La congélation à -17 °C ne tue pas les microorganismes, mais elle arrête leur croissance. Congelez toujours les denrées périssables emballées sous vide pour les conserver à long terme et réfrigérez-les après leur décongélation.

Aliments	Durée de conservation
Bœuf, porc, agneau, volaille	2 à 3 ans
Viande hachée	1 an
Poisson	2 ans
Fromages à pâte dure (cheddar, parmesan, édam, gouda)	4 à 8 mois
Asperges, brocoli, carotte, chou-fleur, chou, chou de Bruxelles, haricots verts, pois, maïs, etc.	2 à 3 ans
Laitue, épinards, etc.	2 semaines
Abricots, prunes, pêches, nectarines, etc.	1 à 3 ans
Baies molles (framboises, mûres, fraises, etc.)	1 semaine
Baies fermes (myrtilles, canneberges, etc.)	2 semaines
Pain, bagels, pâtisseries	1 à 3 ans
Noix et graines	2 ans
Café en grains	1 an
Café moulu	5 à 6 mois
Aliments en poudre (sucre, farine, etc.)	1 à 2 ans
Sauces, soupes, ragoûts, etc.	1 à 2 ans
Aliments secs (fèves, pâtes, riz, céréales, etc.)	1 à 2 ans
Croustilles, biscuits, craquelins, etc.	3 à 6 semaines

Soulignons que l'emballage sous vide ne remplace PAS la mise en conserve et la stérilisation et qu'il ne peut inverser la détérioration des aliments. Il ne fait que ralentir l'altération de la qualité. Prédire combien de temps les aliments garderont leur saveur, texture et apparence optimales est difficile et dépend de l'âge et de l'état des aliments au moment de l'emballage.

IMPORTANT: Emballer sous vide ne remplace PAS la réfrigération ou la congélation. Les denrées périssables devant être réfrigérées doivent continuer à être réfrigérées après l'emballage sous vide. Pour éviter toute possibilité de maladie, ne pas réutiliser les sacs après avoir emballé de la viande crue, du poisson cru ou des aliments gras. Ne pas réutiliser les sacs qui sont passés au four à micro-ondes ou qui ont mijotés.

Décongélation et réchauffage des aliments emballés sous vide.

LES ALIMENTS A L'INTERIEUR DU SACHET PEUVENT ETRE DECONGELES MAIS PAS RECHAUFFES AU FOUR A MICRO-ONDES.

Décongélation- Toujours décongeler les aliments au réfrigérateur ou bien au four à micro-ondes— ne pas décongeler des aliments périssables à température ambiante. Assurez-vous de couper le coin du sac avant de le mettre au four à micro-ondes. Il est recommandé de mettre le sac sur un plat allant au four à micro-ondes pour éviter que le liquide ne se déverse dans le four.

Faire réchauffer – Pour faire réchauffer des aliments au four à micro-ondes, les retirer du sac et les mettre dans un plat allant au four à micro-ondes.

Vous pouvez aussi faire réchauffer les aliments des Sacs FoodSaver™ en les plongeant dans l'eau à une température d'ébullition en dessous de 75°C (170°F).

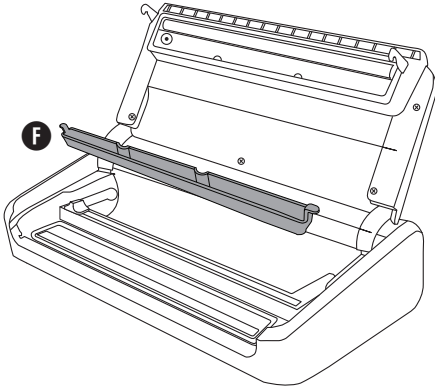
Lieu de rangement	Remarques
Congélateur	Précongelez les aliments à haute teneur en humidité avant de faire le vide. Vous pouvez aussi placer un essuie-tout plié entre les aliments et le haut du sac pour absorber l'excès de liquide. Souvenez-vous de laisser 75 mm d'espace au-dessus de l'essuie-tout pour la ligne de soudure. Remarque : le bœuf peut sembler d'une couleur plus foncée après l'emballage sous vide, par suite de l'absence d'oxygène. Ce n'est pas un signe d'avarie.
Congélateur	
Congélateur	
Réfrigérateur	Pour garder le fromage frais, emballez-le sous vide en fin d'emploi. Le sac devra être long. Prévoyez un supplément de 25 mm pour chaque nouvelle soudure. N'emballez JAMAIS les fromages à pâte molle.
Toujours au congélateur	Avant l'emballage, blanchissez les légumes jusqu'à ce qu'ils soient cuits, mais encore croquants. Congelez avant d'emballer. Séparez les légumes pendant la congélation pour éviter qu'ils ne collent ensemble lors de l'emballage. N'emballez JAMAIS sous vide les fromages à pâte molle.
Réfrigérateur	Lavez et séchez. Pour obtenir de meilleurs résultats, emballez dans un contenant FoodSaver™.
Congélateur	Précongelez les baies et les fruits mous avant de les emballer. Séparez les fruits pendant la congélation pour éviter qu'ils ne collent ensemble lors de l'emballage.
Réfrigérateur	
Réfrigérateur	
Congélateur	Nous recommandons d'utiliser un contenant FoodSaver™ pour éviter de les écraser. Vous pouvez aussi les précongeler, jusqu'à ce qu'ils soient durs.
Garde-manger	Afin que la pompe n'aspire pas de particules, placez un filtre à café ou un essuie-tout au haut du sac ou du contenant avant de faire le vide. Vous pouvez aussi mettre l'aliment dans son emballage d'origine, dans un sac FoodSaver™.
Garde-manger	
Garde-manger	
Garde-manger	
Congélateur	Précongelez dans un récipient convenable jusqu'à ce que les aliments soient durs. Retirez le liquide congelé et mettez sous vide dans un sac FoodSaver™.
Garde-manger	Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez un contenant FoodSaver™ pour les articles qui peuvent être écrasés comme les craquelins.
Garde-manger	

Entretien et nettoyage

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

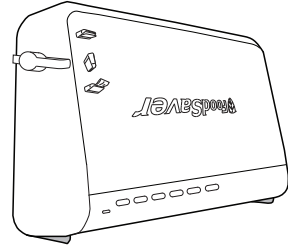
Essayez le corps de l'appareil avec un chiffon doux sec.

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



Rangement

1. Fermez le couvercle et placez le loquet (H) en position de rangement (Ø). C'est assez pour retenir le couvercle, mais cela évite de comprimer les joints (ce qui pourrait entraîner un mauvais fonctionnement de l'unité).
2. Soulevez l'avant de l'appareil jusqu'à ce qu'il soit en position verticale sur les pieds de rangement.



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
UK



Dépannage

Problème	Solution
Le voyant Soudure instantanée clignote lorsque vous tentez de souder un sac.	Si l'appareil est soumis à une utilisation intensive, ce phénomène se produit pour éviter les problèmes de surchauffe. Dans ce cas de figure, attendez 20 minutes que l'appareil refroidisse. Lorsque vous utilisez l'appareil, attendez toujours au moins 20 secondes avant d'emballer sous vide un autre aliment.
La pompe fonctionne pendant plus de 2 minutes sans que l'air ne soit évacué.	Assurez-vous que l'extrémité ouverte du sac est insérée dans le ramasse-gouttes dont est équipé le joint d'étanchéité inférieur. Assurez-vous que les deux joints sont posés correctement et ne sont pas endommagés. Assurez-vous qu'au moins l'une des extrémités du sac est fermée hermétiquement. Ouvrez l'unité et assurez-vous qu'il n'y a pas d'objets étrangers, de poussières ou de débris sur les joints du haut ou du bas. Assurez-vous qu'il y a de l'espace en haut du sac (75 mm) de façon à ce qu'il repose dans le ramasse-gouttes lorsque le couvercle est fermé et verrouillé. Assurez-vous que le tuyau d'accessoire n'est pas raccordé. Vérifiez que le couvercle est fermé correctement et que le loquet est en position fermée.
Le sac n'est pas fermé de façon hermétique.	De l'humidité ou de la graisse recouvre la ligne de soudure. Essuyez tout excédent d'humidité à l'aide d'une feuille de papier absorbant propre et sèche. Le sac contient trop de liquides. Congelez le contenu du sac avant de le mettre sous vide. La ligne de soudure contient un pli. Étirez délicatement le sac pour qu'il soit bien à plat lorsque vous l'insérez dans le ramasse-gouttes et continuez à le tenir jusqu'au démarrage de la pompe à vide. Si vous avez déjà exécuté cette opération et que la soudure du sac n'est pas hermétique, créez une seconde soudure au-dessus de la première soudure.
Rien ne se produit lorsque le couvercle est fermé et que vous appuyez sur la touche Mise sous vide et soudure ou Soudure instantanée.	Vérifiez que le couvercle est fermé correctement et que le loquet est en position fermée.
Le voyant d'alimentation est éteint alors que le couvercle et le loquet sont tous les deux fermés.	Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant 12 minutes, le mode Veille est activé et tous les voyants s'éteignent. Appuyez sur la touche de fonction appropriée pour activer à nouveau le mode requis (Mise sous vide et soudure, par exemple).

FIG. 2

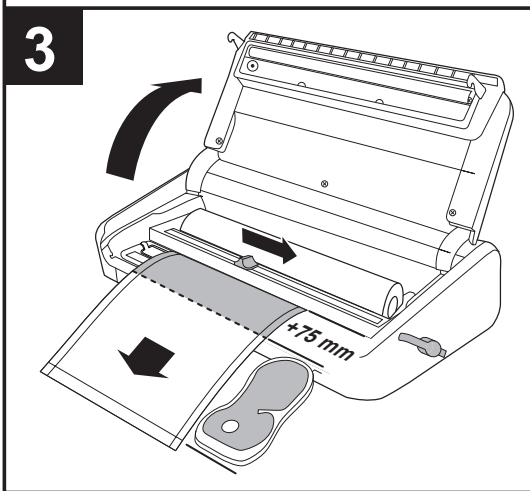
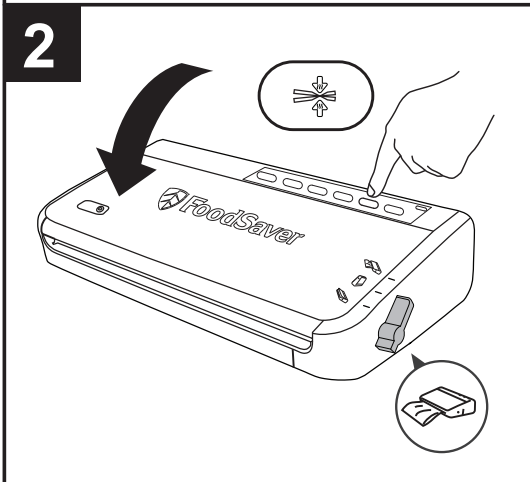
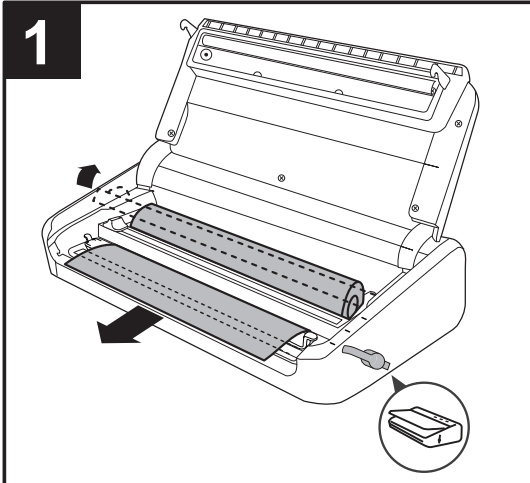
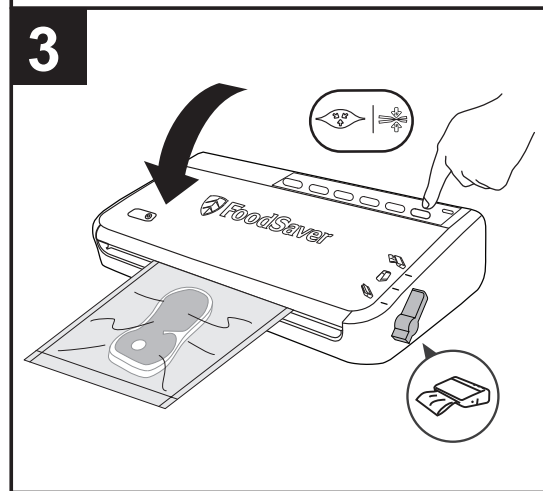
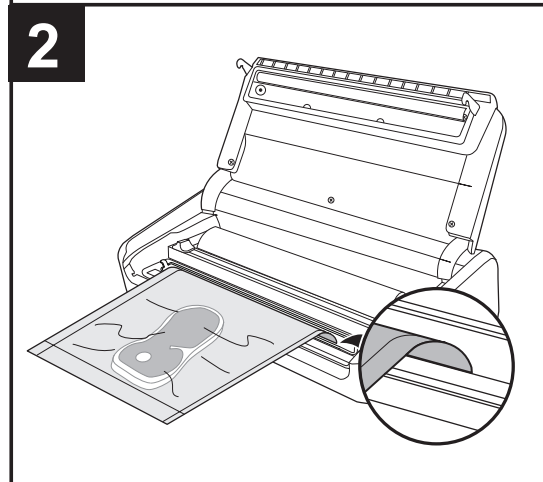
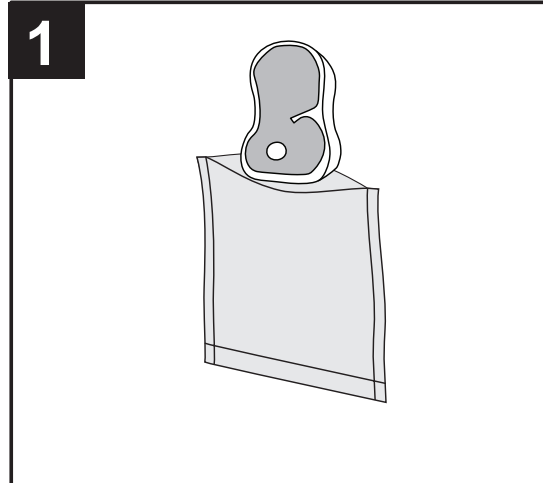


FIG. 3





UK: Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park,
Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom
e-mail: enquiriesEurope@jardencs.com
Tel: 0161 621 6900

FR: Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
420 Rue D'Estienne D'Orves
92700 Colombes, France
e-mail: serviceinfoFrance@jardencs.com
Tel: +33(0)1 49 64 2060

DE: CPS-Deutschland
Rathausstrasse 44
47638 Straelen
e-mail: miron@cps-deutschland.de
Tel: +49 (0)2834 – 311 94 11

ES/PT/IT: Oster Electrodomesticos Iberica, S.L.
C/ Basauri 17, Edificio Valrealty - B
Planta Baja Derecha
28023 - La Florida (Aravaca), Madrid, España
email: iberia@jardencs.com
Tel: 90251 5588

NL: IT&M BV
Park Forum 1110,
5657 HK Eindhoven
e-mail: info@itmonline.nl
Tel: 0031 40 290 11 30

DK, FI, NO, SE: Electra Sweden AB
c/o B. Linderholm AB
Box 730, 391 27 Kalmar
email: info@linderholms.se
Tel: 0046 54 137660

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

© 2015 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited.

All rights reserved. Imported and distributed by Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited is a subsidiary of Jarden Corporation (NYSE: JAH).

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, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited est une filiale de Jarden Corporation (NYSE: JAH).

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, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, Reino Unido.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited es una filial de Jarden Corporation (NYSE: JAH).

El producto suministrado puede diferir ligeramente del mostrado en la imagen debido al desarrollo permanente de los productos.
Impreso en China