

**UK:**

Holmes Products (Europe) Ltd.
1 Francis Grove, London SW19 4DT, England
Fax: 020 8947 8272
Email: enquiriesEurope@jardencs.com
UK Free Phone Customer Service Helpline: 0800 052 3615
For replacement bags and rolls please call: 0870 060 1855

FRANCE:

Holmes Products France
1015, Rue du Maréchal Juin
Z.I Vaux Le Pénil
77000 Melun – France
Téléphone: +33 1 64 10 45 80
Fax: +33 1 64 10 02 32
FRANCE - SERVICE CONSOMMATEURS: 0 825 85 85 82

DEUTSCHLAND:

Carrera Sales & Licensing GmbH
Schleißheimer Straße 93 a
85748 Garching bei München, Deutschland
Tel: 089 480195 – 0
Fax: 089 5480195 – 600

SWEDEN:

Electra Sweden AB c/o B Linderholm AB,
Box 730, 391 27 Kalmar, Sweden
Tel: 054 137660
Email: info@linderholms.se

ITALIA:

MACOM s.r.l, Via G. da Procida, 10
20149 Milano, Italia
Tel: 02 33 10 76 56
Fax: 02 33 10 45 23
Email: info@macomsrl.it

ESPAÑA:

Oster Electrodomesticos Iberica, S.L.
C/ Basauri 17
Edificio Valrealty - B
Planta Baja Derecha
28023 – La Florida (Aravaca)
Madrid, España
Tel. +34 91 708 22 61
Fax. +34 91 372 93 77
Servicio Atención al Cliente 902 051 506

THE NETHERLANDS:

IT&M B.V.
Park Forum 1110, 5657 HK, Eindhoven
The Netherlands
Tel: 040 2901130
Fax: 040 2901131
E-mail: info@itmonline.nl

© 2012 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions. All rights reserved.
Distributed by Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, London SW19 4DT, United Kingdom.

© 2012 Sunbeam Products, Inc. in commercio come Jarden Consumer Solutions. Tutti i diritti riservati.
Distribuito da Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, Londra SW19 4DT, Regno Unito.

© 2012 Sunbeam Products, SA sous la marque Jarden Consumer Solutions. Tout droit réservé.
Distribué par Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, Londres SW19 4DT, Grande Bretagne.

© 2012 Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions. Todos los derechos reservados.
Distribuido por Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, Londres SW19 4DT, Reino Unido.

© 2012 Sunbeam Products, Inc., tätig unter dem Namen Jarden Consumer Solutions. Alle Rechte vorbehalten.
Vertrieb durch Holmes Products (Europa) Ltd., 1 Francis Grove, London SW19 4DT, Großbritannien.

© 2012 Sunbeam Products, Inc. is actief onder de naam Jarden Consumer Solutions. Alle rechten voorbehouden.
Gedistribueerd door Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, Londen SW19 4DT, Verenigd Koninkrijk.

©2012 SunBean Products, Inc., under namnet Jarden Consumer Solutions. Med ensamrätt.
Distribueras av Holmes Products (Europe) Ltd, 1 Francis Grove, London SW19 4DT, Storbritannien.

Printed in China - Stampato in Cina - Imprimé en Chine - Impreso en China
Gedruckt in China - Gedrukt in China - Tryckt i Kina

Printed in China/Impreso en China
GCDS-FSV27942-ZZ

P.N. 164550/9100060002352
T020-00024-I_12MLM2



VACUUM SEALING SYSTEM

SISTEMA DI CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO

SYSTÈME D'EMBALLAGE SOUS VIDE

SISTEMA DE ENVASADO AL VACÍO

VAKUUMVERPAKUNGSSYSTEM

VACUÛMVERPAKKINGSSYSTEEM

VAKUUMFÖRSEGLINGSSYSTEM



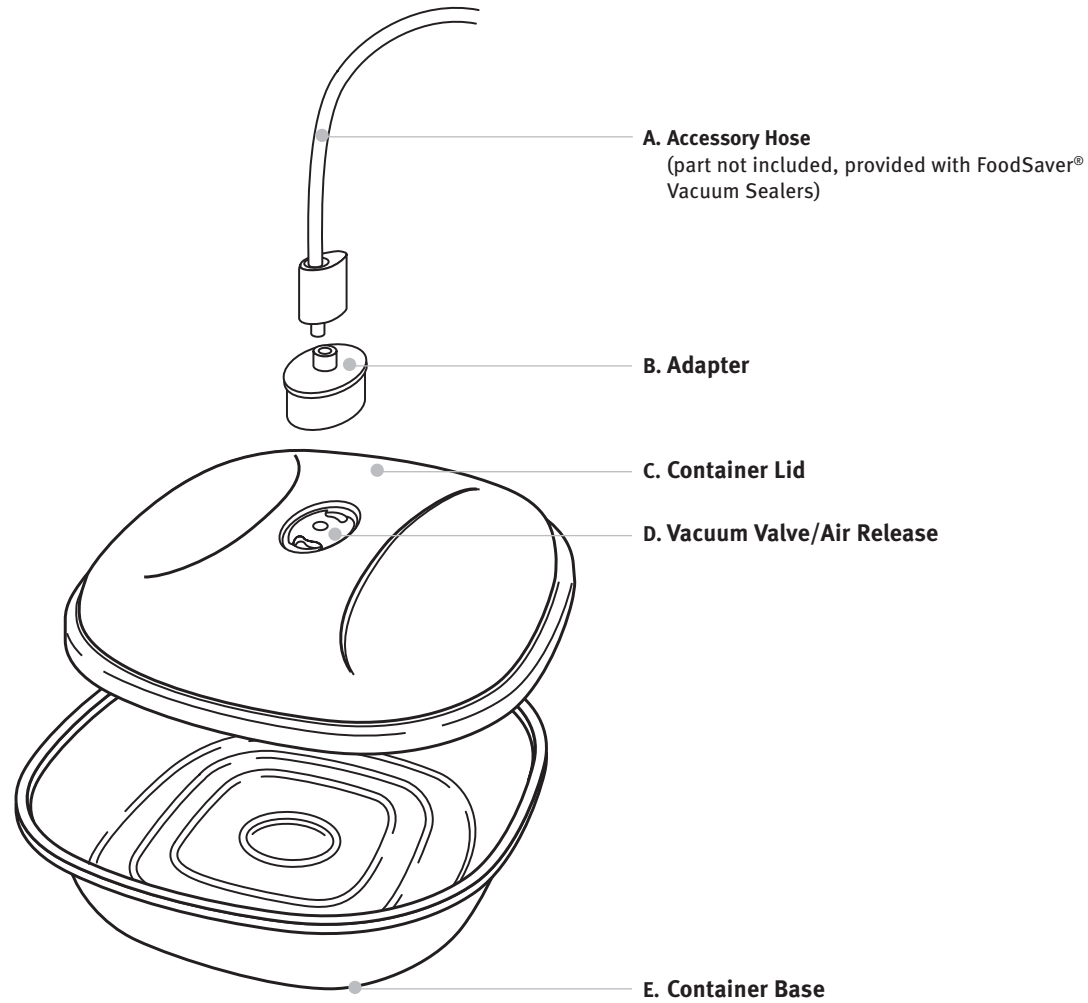
- EN Reference Guide
- IT Guida di riferimento
- FR Guide de référence
- ES Guía de referencia
- DE Guide de référence Anleitung
- NL Handleiding
- SW Referensguide

MODEL • MODELO
MODELLO • MODELL
MODÈLE • MODELL
MODELL

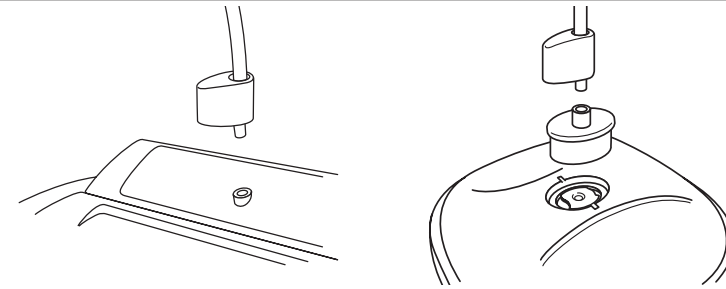
T020-00024-I

www.foodsavereurope.com

Get To Know Your FoodSaver® Vacuum Sealed Containers (English)



Using Your FoodSaver® Vacuum Sealed Containers With A FoodSaver® Vacuum Food Sealer



Make sure your Vacuum Food Sealer and Container are sitting on a flat, dry surface and follow the instructions below:

1. Plug in your Vacuum Food Sealer.
2. Place the item you wish to seal inside the Container, leaving at least one inch between the contents and the top rim of the Container.
3. Place the Lid on the Container.
4. Insert the Accessory Hose into the Accessory Port on your Vacuum Food Sealer.
5. Insert the other end of the Accessory Hose into the Adapter.
6. Place the Adapter over the Vacuum Valve on the Container Lid.

7. Activate the vacuum feature on your appliance (refer to the Reference Guide or instruction manual that came with your Vacuum Sealer). Once the air has been removed from the Container, the Sealer will automatically turn off.
8. Remove Accessory Hose & Adapter from the Container Lid. The Container is now ready to be stored.

Note: If your Vacuum Sealer has a Cancel button, it is best to press the cancel button before removing the Accessory Hose and Adapter from the Container Lid.

Note: To release the vacuum in the Container, simply open the Vacuum Valve/Air Release flap by gently lifting tab.

Helpful Hints & Tips

- Make sure there are no crumbs or food debris on the Container Lid or Valve, as gaps or an improper seal will prevent air from being removed.
- Store the vacuum sealed Container in an upright position.
- Easily microwave foods in your Container, simply remove the Lid and place the Container Base in your microwave.
- Some deformation of the Container base may occur during vacuuming. This is normal and does not effect performance.
- Do not vacuum package soft cheese, mushrooms, onions or garlic.
- Containers should not be used in freezer.
- Cruciferous vegetables such as broccoli, cauliflower, cabbage and Brussels sprouts give off gases when they are stored. Vegetables should be blanched before vacuum packaging.

IMPORTANT: Vacuum packaging is NOT a substitute for refrigeration or freezing. Any perishable foods that require refrigeration must still be refrigerated after vacuum packaging.

Cleaning Your FoodSaver® Vacuum Sealed Containers

The Container Base and Lid can be safely washed in the top rack of the dishwasher. You can also wash

both pieces in warm, soapy water; rinse well and dry thoroughly.

Guarantee

Please keep your receipt as this will be required for any claims under this guarantee.

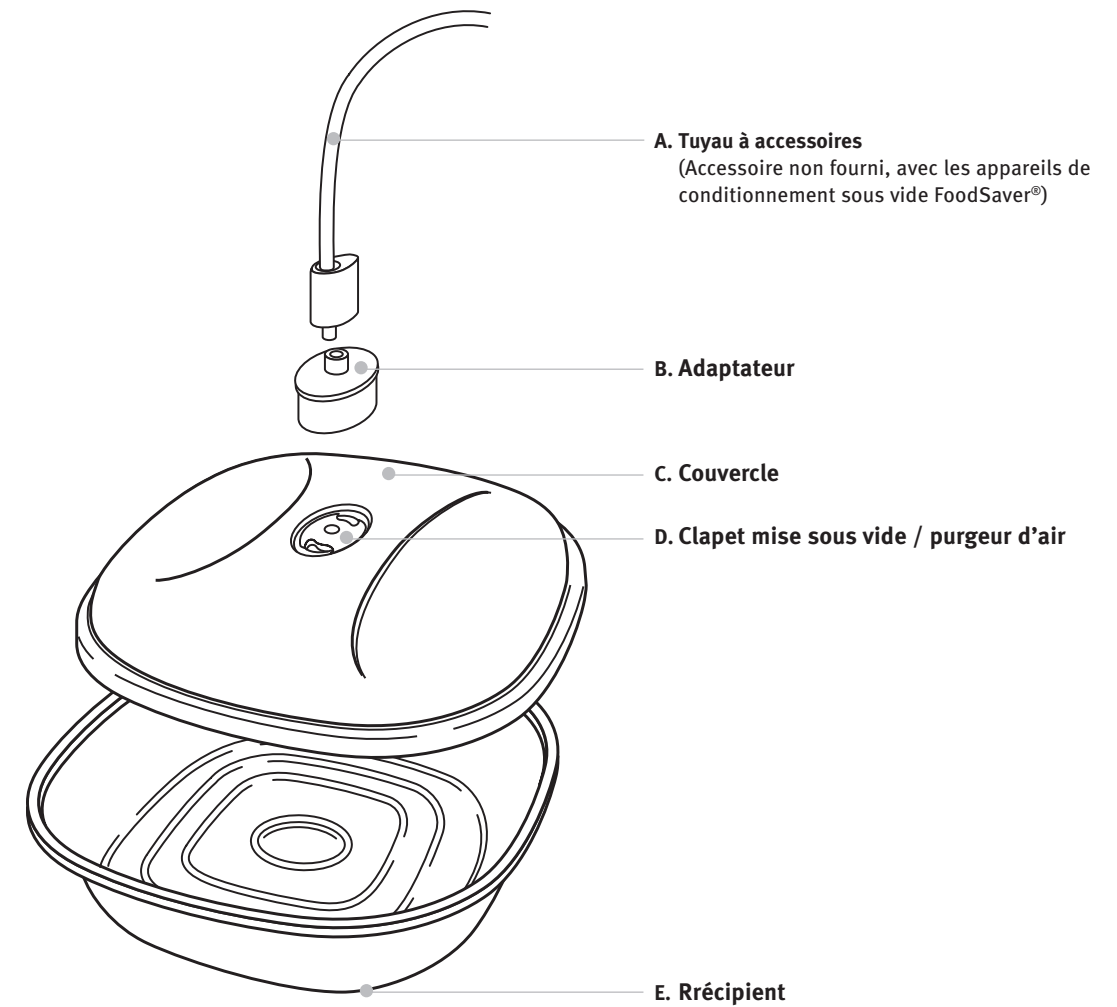
- Holmes Products (Europe) Ltd. (“Holmes”) guarantees this product for 2 years (“the Term”) from the date of purchase as described in this document.
- During the Term, if in the unlikely event this product no longer performs due to a design or manufacturing fault, please return it to the place of purchase with your till receipt and a copy of this guarantee.
- The rights and benefits under this guarantee are additional to your statutory rights, which are not affected by this guarantee. Only Holmes has the right to change these terms.
- Within the Term this guarantee covers free of charge, the repair or replacement of the product or any part of the product found to be not working properly provided that:
- you promptly notify the place of purchase or Holmes of the problem; and
- the product has not been altered in any way or subject to damage, misuse, abuse, repair or alteration by a person other than a person authorised by Holmes as per the terms of this guarantee.
- Faults that occur through, improper use, negligence or misuse, damage, abuse, use with

incorrect voltage or current, Acts of God, acts of nature, events beyond the control of Holmes, repair or alteration by a person other than Holmes or failure to follow instructions for use are not covered by this guarantee. Additionally, normal wear and tear, including, but not limited to, minor discoloration and scratches are not covered by this guarantee.

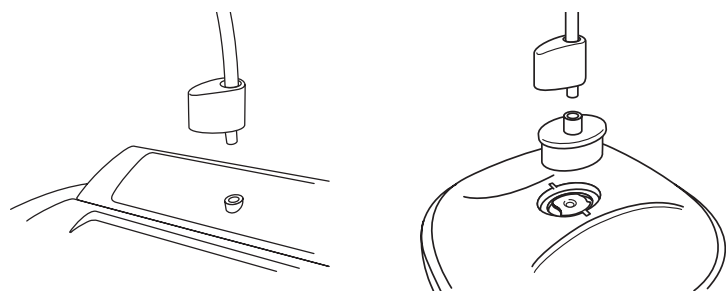
- The rights under this guarantee shall only apply to the original purchaser and shall not extend to commercial or communal use.
- If your product includes a country-specific guarantee or warranty insert, please refer to the terms and conditions of such guarantee or warranty in place of this one or contact the place of purchase for more information.
- No other guarantee is provided and to the extent prohibited by applicable law, any implied guarantee of merchantability or fitness for a particular purpose is limited to the duration of this guarantee and the company shall not be responsible for incidental or consequential damages.

Holmes Products (Europe)
Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
enquiriesEurope@jardencs.com

Apprenez à connaître vos récipients pour mise sous vide FoodSaver® (Français)



Utilisation de vos récipients sous vide FoodSaver® avec un appareil de conditionnement sous vide FoodSaver®



Assurez-vous que votre appareil de conditionnement sous vide et votre récipient se trouvent sur une surface plane et sèche et respectez les instructions ci-dessous :

1. Branchez votre appareil de conditionnement sous vide.
2. Mettez l'aliment que vous voulez mettre sous vide dans le récipient, en laissant au moins 2cm entre le contenu et le bord supérieur du récipient.
3. Mettez le couvercle sur le récipient.
4. Insérez le tuyau à accessoires dans le port à accessoires de votre appareil de conditionnement sous vide.
5. Insérez l'autre extrémité du tuyau à accessoires dans l'adaptateur.
6. Placez l'adaptateur sur le clapet de mise sous vide du couvercle du récipient.

Astuces et conseils utiles

- Assurez-vous qu'il n'y a pas de miettes ou de restes d'aliments sur le couvercle ou le clapet du récipient, les espaces ou une étanchéité imparfaite empêchent l'évacuation de l'air.
- Stockez le récipient sous vide en position verticale.
- Il suffit de retirer le couvercle et de mettre la base du récipient dans un four à microondes pour faire cuire les aliments.
- La base du récipient risque de se déformer légèrement au cours de la mise sous vide. Ceci est normal et n'affecte pas les performances.
- Evitez de mettre sous vide des fromages à pâte molle, des champignons, des oignons ou de l'ail.
- Les récipients ne doivent pas être utilisés dans un congélateur.
- Les légumes comme le brocoli, le chou-fleur, le chou, et les choux de Bruxelles produisent des émanations lorsqu'ils sont stockés. Les légumes doivent être blanchis avant d'être mis sous vide.

7. Activez la fonction sous vide de votre appareil (consultez le guide de référence ou la notice d'utilisation fournie avec votre appareil de conditionnement sous vide). Lorsque l'air a été évacué du récipient, l'appareil de conditionnement sous vide s'arrête automatiquement.
8. Retirez le tuyau à accessoires et l'adaptateur du couvercle du récipient. Le récipient est alors prêt à être stocké.

Nota: Si votre appareil de conditionnement sous vide dispose d'un bouton d'annulation, il vaut mieux appuyer sur ce bouton avant de retirer le tuyau à accessoires et l'adaptateur du couvercle.

Nota: Pour remettre le récipient sous pression, il suffit d'ouvrir le clapet à mise sous vide/purgeur d'air en soulevant doucement la languette.

IMPORTANT: Le conditionnement sous vide ne remplace PAS la réfrigération ou la congélation. Toute denrée périssable qui nécessite une réfrigération doit toujours être réfrigérée après avoir été mise sous vide.

Nettoyage de vos récipients pour mise sous vide FoodSaver®

La base du récipient et le couvercle peuvent être lavés sans problème dans le panier supérieur du lavevaisselle. Vous pouvez également laver les deux éléments dans de

l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement secs.

Garantie

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

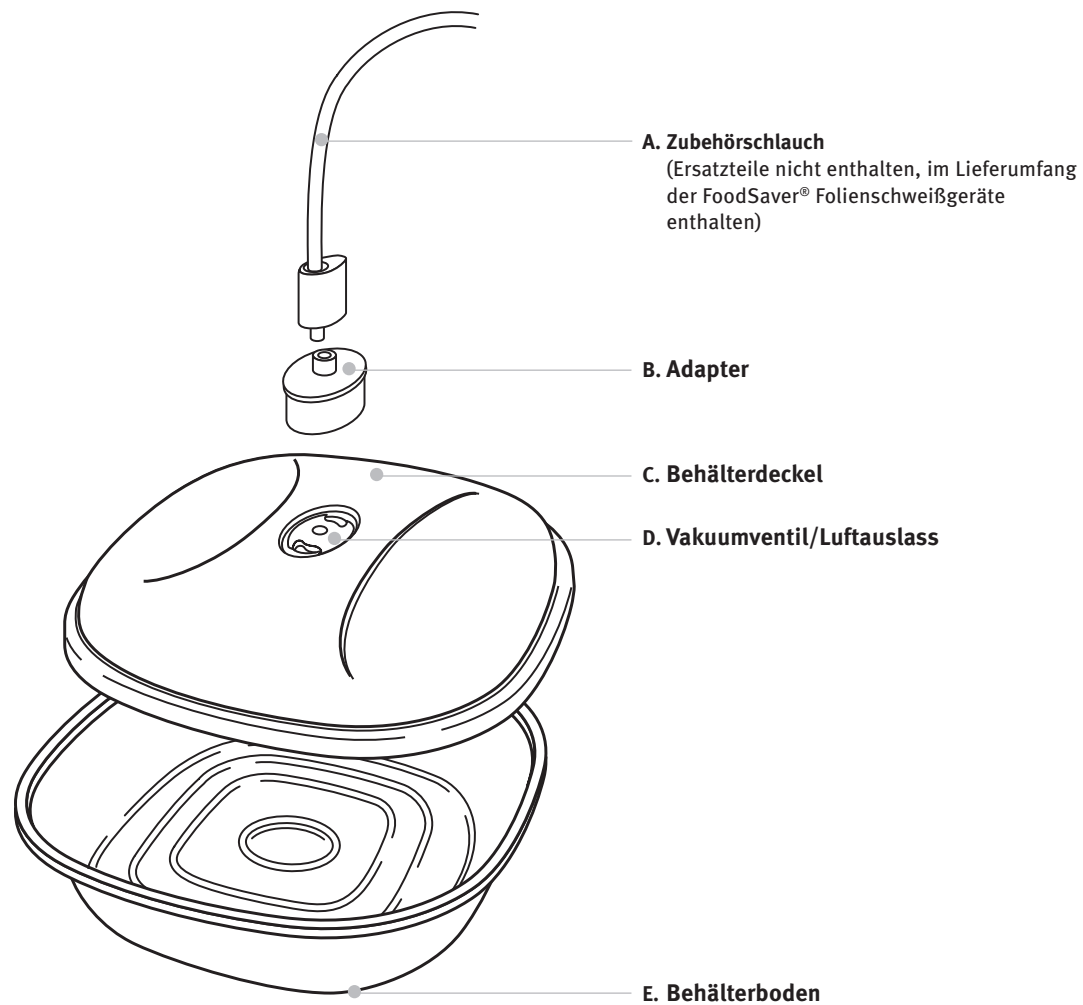
- Holmes Products (Europe) Ltd. ("Holmes") garantit ce produit pendant 2 ans (la « période ») à partir de la date d'achat, comme indiqué dans le présent document.
- Au cours de la période, dans le cas peu probable d'une panne liée à un défaut de conception ou de fabrication, veuillez rapporter le produit au magasin où vous l'avez acheté avec votre ticket de caisse et une copie de cette garantie.
- Les droits et avantages dans le cadre de la présente garantie s'ajoutent à vos droits statutaires, qui ne sont aucunement modifiés par la présente garantie. Seul Holmes a le droit de modifier les modalités de la présente garantie.
- Holmes s'engage à réparer ou à remplacer gratuitement, pendant la période de garantie, toute pièce du produit qui se révèle défectueuse sous réserve que :
 - vous avertissiez rapidement le magasin ou Holmes du problème, et
 - le produit n'a pas été modifié de quelque manière que ce soit ni soumis à des dommages, à une utilisation abusive, à des réparations ou des modifications par une personne non autorisée par Holmes conformément aux dispositions de la présente garantie.
- La présente garantie ne couvre pas les défauts liés à une utilisation incorrecte, une négligence, un dommage, une utilisation abusive, l'emploi d'une tension ou d'un courant incorrects, les cas de force majeure, les catastrophes naturelles,

les événements qui échappent au contrôle de Holmes, une réparation ou une modification par une personne autre que Holmes ou l'inobservation des consignes d'utilisation. En outre, la présente garantie ne couvre pas non plus l'usure normale, y compris, mais sans limitation, les petites décolorations et éraflures.

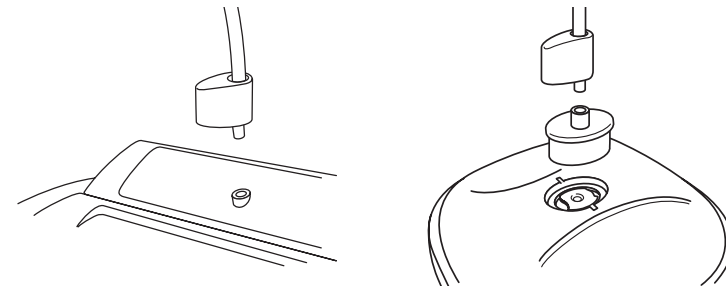
- La présente garantie s'applique uniquement au premier acheteur et n'octroie aucun droit à quiconque acquiert l'appareil pour un usage commercial ou communal.
- Si votre produit est accompagné d'une garantie locale ou d'une carte de garantie, veuillez en consulter les dispositions et conditions à la place de celle-ci ou vous adresser à votre revendeur local pour de plus amples informations.
- Aucune autre garantie n'est octroyée, et dans les limites d'interdiction de la loi en vigueur, toute garantie implicite concernant le caractère propre à la commercialisation ou l'adéquation à un usage particulier est restreinte à la durée de la présente garantie, et l'entreprise ne saurait être aucunement responsable de dommages indirects ou consécutifs.

Holmes Products (Europe)
Limited
1 Francis Grove
Londres
SW19 4DT
enquiriesEurope@jardencs.com

Die vakuumdichten FoodSaver® Behälter im Überblick (Deutsch)



Verwendung der vakuumdichten FoodSaver® Behälter mit einem FoodSaver® Folienschweißgerät



Stellen Sie das Folienschweißgerät und den Behälter auf einen ebenen und trockenen Untergrund, und führen Sie dann die folgenden Schritte aus:

1. Schließen Sie das Folienschweißgerät an eine Steckdose an.
2. Füllen Sie den Behälter mit den zu vakuumierenden Lebensmitteln. Dabei muss zwischen dem Inhalt des Behälters und dem oberen Behälterrund ein Abstand von mindestens 2,5 cm verbleiben.
3. Legen Sie den Deckel auf den Behälter.
4. Führen Sie den Zubehörschlauch in den Schlauchanschluss des Folienschweißgeräts ein.
5. Stecken Sie das andere Ende des Zubehörschlauchs in den Adapter.
6. Platzieren Sie den Adapter über dem Vakuumventil am Behälterdeckel.

7. Aktivieren Sie die Vakuumfunktion des Geräts (wie in den Empfehlungsrichtlinien oder in der Betriebsanleitung des Folienschweißgeräts beschrieben). Sobald die Luft aus dem Behälter gesaugt wurde, wird das Folienschweißgerät automatisch abgeschaltet.

8. Entfernen Sie den Zubehörschlauch und den Adapter vom Behälterdeckel. Der Behälter ist nun zur Aufbewahrung bereit.

Hinweis: Wenn das Folienschweißgerät mit einer Abbruch-Taste ausgestattet ist, sollten Sie diese Taste drücken, bevor Sie den Zubehörschlauch und den Adapter vom Behälterdeckel entfernen.

Hinweis: Um das Vakuum aus dem Behälter zu entlassen, öffnen Sie einfach das Vakuumventil bzw. den Luftauslass, indem Sie die Klappe behutsam lösen.

Nützliche Hinweise und Tipps

- Entfernen Sie alle Krümel und Lebensmittelrückstände vom Behälterdeckel und vom Ventil, da kleine Lücken oder eine unsachgemäße Vakuumierung verhindern, dass die Luft vollständig entfernt wird.
- Die vakuumdichten Behälter sollten stehend aufbewahrt werden.
- Die Lebensmittel im Behälter können einfach in der Mikrowelle aufgewärmt oder zubereitet werden. Entfernen Sie einfach den Deckel und stellen Sie den Behälter mit dem Boden nach unten in die Mikrowelle.
- Der Behälterboden kann sich beim Vakuumieren leicht verformen. Dies ist ganz normal und beeinträchtigt die Leistungsfähigkeit in keiner Weise.
- Weichkäse, Pilze, Zwiebeln und Knoblauch eignen sich nicht zum Vakuumieren und Verschweißen. • Die Behälter sollten nicht in einem Gefrierschrank verwendet werden.
- Gemüse, das zur Familie der Kreuzblütler gehört (wie Brokkoli, Blumenkohl, Rosenkohl und Weißkohl), gibt bei der Aufbewahrung Gase ab. Gemüse sollte vor dem Vakuumieren und Verschweißen blanchiert werden.

WICHTIG: Die Vakuumverpackung ist KEIN Ersatz für die Aufbewahrung in einem Kühl- oder Gefrierschrank. Verderbliche Lebensmittel, die gekühlt werden müssen, müssen auch nach dem Vakuumieren und Verschweißen im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Reinigen der vakuumdichten FoodSaver® Behälter

Der Behälterboden und der Deckel können sicher im oberen Korb eines Geschirrspülers gereinigt werden. Beide Teile können auch in warmem Seifenwasser

gereinigt werden. Spülen Sie die Teile anschließend sorgfältig ab, und lassen Sie sie gut abtrocknen.

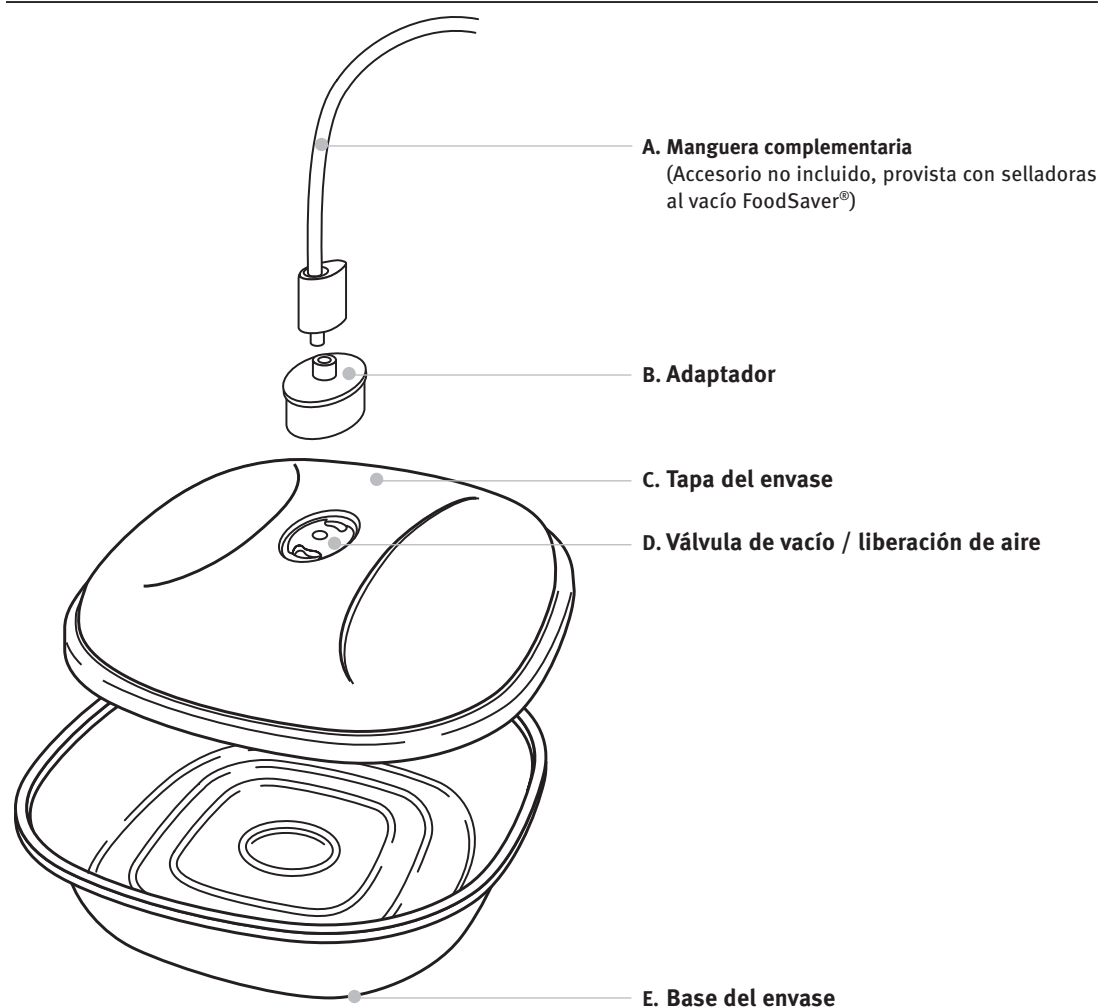
Gewährleistung

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

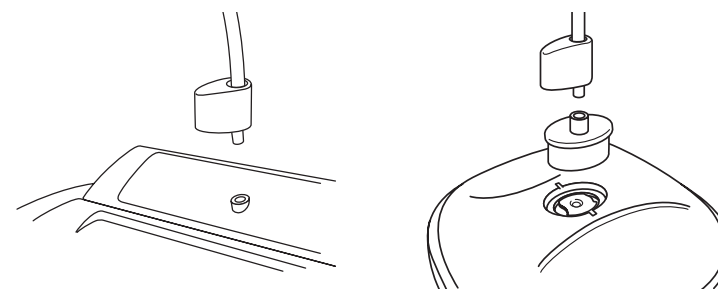
- Holmes Products (Europe) Ltd. ("Holmes") übernimmt für die ordnungsgemäße Funktion dieses Produkts gemäß dem vorliegenden Dokument eine Gewährleistung von 2 Jahren ab dem Kaufdatum („Gewährleistungsfrist“).
- Sollte dieses Produkt entgegen aller Erwartungen während dieser Gewährleistungsfrist Konstruktions- oder Herstellungsmängel aufweisen, können Sie es mit dem Kaufbeleg und einer Kopie dieser Gewährleistung an Ihren Händler zurückgeben. • Die aus dieser Gewährleistung erwachsenden Ansprüche und Leistungen sind als Ergänzung zu Ihren gesetzlichen Ansprüchen anzusehen, die durch diese Gewährleistung in keiner Weise beeinträchtigt werden. Nur Holmes ist berechtigt, die Bedingungen dieser Gewährleistung zu ändern.
- Während der Gewährleistungsfrist verpflichtet sich Holmes zur kostenlosen Reparatur oder zum kostenlosen Austausch des Produkts oder einer Komponente des Produkts, die herstellungsbedingte Defekte aufweisen, sofern folgende Voraussetzungen erfüllt sind:
- Sie haben Ihren Händler oder Holmes umgehend über das Problem informiert.
- Das Produkt wurde in keinerlei Weise geändert, beschädigt, unsachgemäß verwendet oder von Personen, die nicht von Holmes autorisiert sind, repariert bzw. abgeändert (siehe Bedingungen dieser Gewährleistung).
- Mängel, die auf unsachgemäße Verwendung, Fahrlässigkeit, Missbrauch, Beschädigung, Verwendung bei falscher Netzspannung, höhere Gewalt, Naturkatastrophen, Ereignisse außerhalb der Kontrolle von Holmes, Reparatur oder Änderung durch Dritte oder Nichtbeachtung von Bedienungsanweisungen zurückzuführen sind, fallen nicht unter diese Gewährleistung. Ebenfalls sind normale Verschleißerscheinungen, einschließlich, jedoch nicht beschränkt auf geringe Verfärbungen und Kratzer, von dieser Gewährleistung ausgeschlossen.
- Die aus dieser Gewährleistung erwachsenden Ansprüche beziehen sich nur auf den ursprünglichen Käufer des Produkts und schließen keine kommerziellen oder kommunalen Verwendungszwecke ein.
- Falls das Produkt mit einer länderspezifischen Garantie oder Gewährleistung geliefert wurde, gelten für Sie diese Bedingungen und nicht die vorliegende Gewährleistung. Bei Bedarf erhalten Sie von Ihrem Fachhändler, bei dem Sie das Produkt erworben haben, weitere Informationen.
- Dies ist die einzige durch Holmes gegebene Gewährleistung. Soweit gesetzlich zulässig ist jegliche stillschweigende Garantie bzgl. handelsüblicher Qualität oder Eignung für einen bestimmten Zweck auf die gegebene Gewährleistungsfrist beschränkt. Holmes haftet nicht für zufällige oder Folgeschäden.

Holmes Products (Europe)
Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
enquiriesEurope@jardencs.com

Familiarícese con sus envases sellados al vacío con FoodSaver® (Español)



Utilización de sus envases sellados al vacío con FoodSaver® con una selladora de alimentos al vacío FoodSaver®



Asegúrese de que su selladora de alimentos al vacío y el envase estén colocados sobre una superficie plana y seca y siga las instrucciones listadas a continuación:

1. Enchufe su selladora de alimentos al vacío.
2. Coloque el producto que desee sellar dentro del envase, dejando por lo menos una pulgada entre el contenido y el borde superior del recipiente.
3. Coloque la tapa en el envase.
4. Inserte la manguera complementaria en el puerto de accesorios de su selladora de alimentos al vacío.
5. Inserte el otro extremo de la manguera complementaria en el adaptador.
6. Coloque el adaptador sobre la válvula de vacío en la tapa del envase.

7. Active la función de vacío en su aparato (consulte la Guía de referencia o el manual de instrucciones que vino con su selladora al vacío). Una vez que haya sido extraído el aire del recipiente, la selladora se apagará automáticamente.

8. Retire de la tapa del envase la manguera complementaria y el adaptador. El envase está ahora listo para ser almacenado.

Nota: si su selladora al vacío tiene un botón Cancelar, es mejor presionar el botón Cancelar antes de retirar la manguera complementaria y el adaptador de la tapa del envase.

Nota: para liberar el vacío del envase, simplemente abra la lengüeta de la válvula de vacío / liberación de aire levantando suavemente la pestaña.

Sugerencias y consejos útiles

- Asegúrese de que no existan trocitos o residuos de alimentos en la tapa o la válvula del envase, ya que las aberturas o un sellado inadecuado impedirán la remoción del aire.
- Almacene el envase sellado al vacío en posición vertical.
- Cocine sencillamente en su envase los alimentos en el horno de microondas; simplemente retire la tapa y coloque la base del envase en su horno de microondas.
- Durante la formación del vacío podría tener lugar cierta deformación de la base del envase. Es normal y no afecta al rendimiento.
- No envase al vacío el queso cremoso, los hongos, las cebollas o el ajo.
- Los envases no deberán ser utilizados en un congelador.
- Las legumbres crucíferas tales como el brócoli, la coliflor, el repollo y las coles de Bruselas liberan gases cuando son almacenados. Es necesario blanquear (escaldar) las legumbres antes de empaquetarlas al vacío.

IMPORTANTE: el empaquetado al vacío NO sustituye la refrigeración ni la congelación. Todos los alimentos perecederos que requieran refrigeración se deben seguir refrigerando después de empaquetarlos al vacío.

Limpeza de sus envases sellados al vacío con FoodSaver®

La base y la tapa del envase pueden ser lavadas de manera segura en el bastidor superior del lavavajillas.

También puede lavar ambas piezas en agua jabonosa caliente; enjuáguelas bien y séquelas minuciosamente.

Garantía

Guarde este recibo ya que lo necesitará para cualquier reclamación dentro de esta garantía.

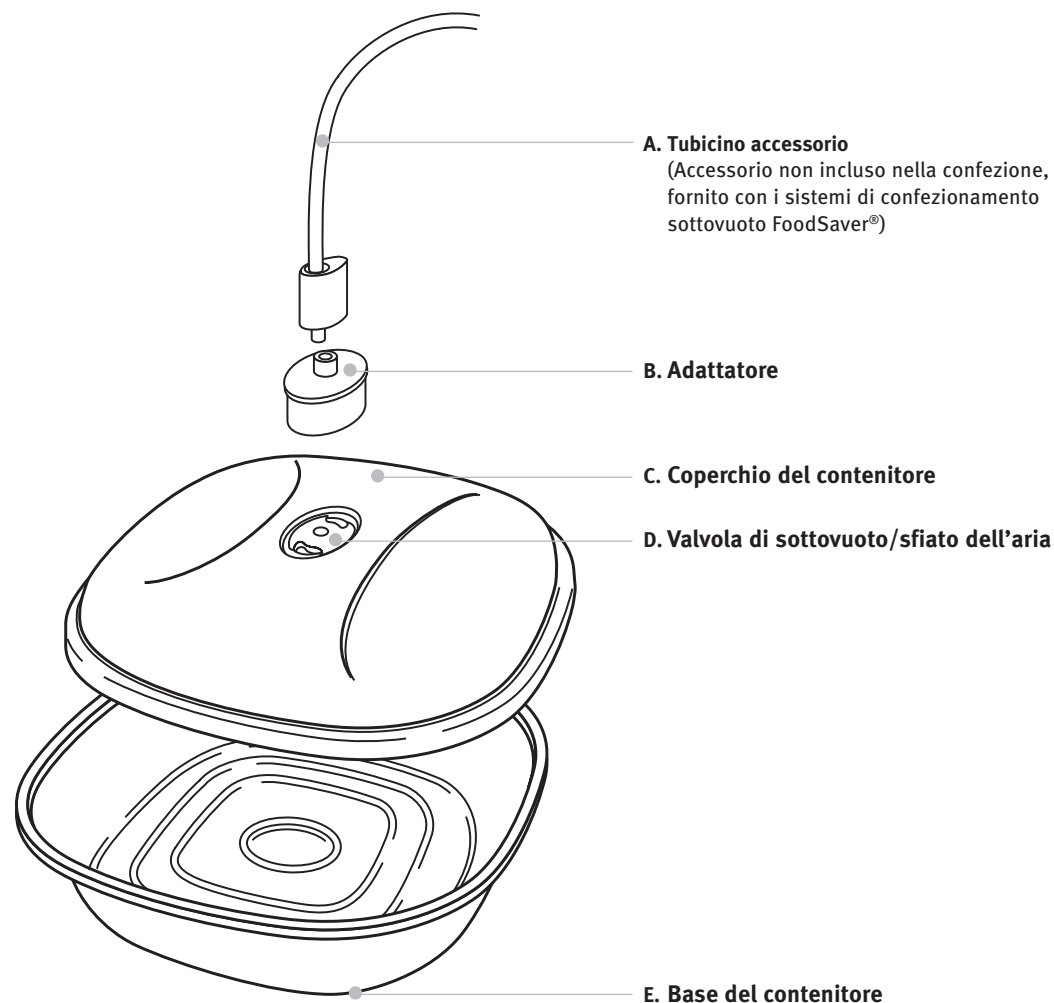
- Holmes Products (Europe) Ltd. ("Holmes") garantiza este producto durante 2 años (el "periodo") a partir de la fecha de compra, tal como se indica en este documento.
- Durante este periodo, en el caso improbable de que el producto ya no funcione debido a un fallo de diseño o fabricación, devuélvalo al lugar donde lo compró con su recibo de caja y una copia de esta garantía.
- Los derechos y prestaciones de esta garantía son adicionales a sus derechos legales, que no se verán afectados por esta garantía. Únicamente Holmes tiene derecho a modificar estos términos.
- Durante el periodo establecido, la garantía cubre la reparación o sustitución del producto o de alguna pieza que no funcione adecuadamente siempre que:
 - informe inmediatamente al establecimiento de compra o a Holmes del problema, y
 - El producto no haya sido modificado de ninguna manera ni sometido a daño, uso indebido, abuso, reparación o alteración por persona alguna que no esté autorizada por Holmes según los términos de esta garantía.
- Las averías que se produzcan por uso indebido, negligencia, mal uso, daños, abuso, uso con un voltaje o corriente incorrectos, fuerza mayor, desastres naturales, sucesos que escapan al

control de Holmes, reparaciones o modificaciones realizadas por una persona ajena a Holmes o por no seguir las instrucciones de uso no están cubiertas por esta garantía. Además, el desgaste o deterioro debido al uso normal, incluso, sin limitación, los arañazos y las pequeñas decoloraciones no están cubiertos por esta garantía.

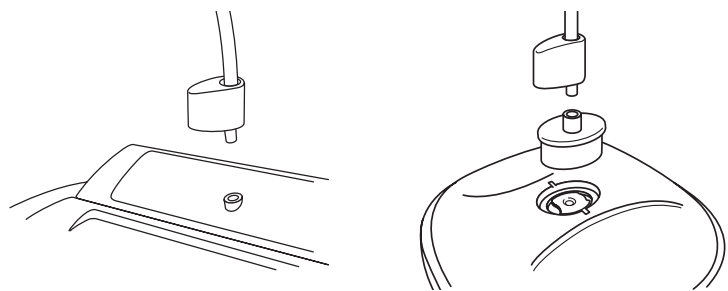
- Los derechos de esta garantía sólo se aplicarán al comprador original y no se cubrirán el uso comercial o comunitario.
- Si el producto incluye una garantía específica de algún país, consulte los términos y condiciones de dicha garantía en sustitución de la presente garantía, o póngase en contacto con el establecimiento de compra para obtener más información.
- No se incluye ninguna otra garantía y, excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, las garantías implícitas de comerciabilidad o adecuación a un fin determinado se limitan a la duración de dicha garantía y la compañía no se responsabiliza de los daños accidentales o consecuentes.

Holmes Products (Europe)
Limited
1 Francis Grove
Londres
SW19 4DT
enquiriesEurope@jardencs.com

Descrizione dei contenitori sottovuoto FoodSaver® (Italiano)



Utilizzo dei contenitori sottovuoto FoodSaver® con un sistema di confezionamento sottovuoto FoodSaver®



Assicurarsi che il sistema di confezionamento sottovuoto e il contenitore siano adagiati su una superficie piana ed asciutta e attenersi alle seguenti istruzioni:

1. Collegare il sistema di confezionamento sottovuoto alla presa elettrica.
2. Inserire l'alimento da sigillare nel contenitore, lasciando 2,5 cm circa di spazio tra il contenuto e il bordo alto del contenitore.
3. Chiudere il contenitore con il coperchio.
4. Inserire il tubicino accessorio nella apposita porta del sistema di confezionamento sottovuoto.
5. Inserire l'altra estremità del tubicino accessorio nell'adattatore.
6. Porre l'adattatore sopra la valvola sottovuoto del coperchio.

Suggerimenti e consigli utili

- Verificare l'assenza di briciole o resti di cibo sul coperchio o sulla valvola del contenitore, poiché qualsiasi spazio vuoto o la chiusura non ermetica impedirebbe la totale eliminazione dell'aria dall'interno del contenitore.
- Conservare il contenitore sottovuoto in posizione verticale.
- È possibile riscaldare l'alimento nel forno a microonde direttamente nel contenitore, togliendo il coperchio e inserendo il contenitore nel microonde.
- L'applicazione del sottovuoto potrebbe deformare lievemente la base del contenitore. Tale condizione è normale e non ne inficia le prestazioni.
- Non confezionare sottovuoto formaggi morbidi, funghi, cipolle o aglio.
- I contenitori non sono adatti per l'uso nel congelatore.
- Le verdure delle crocifere (broccoli, cavolfiori, cavoli cappucci e cavoletti di Bruxelles) emettono gas durante la conservazione sottovuoto. Queste verdure devono essere scottate prima del confezionamento sottovuoto.

IMPORTANTE: il confezionamento sottovuoto NON è un'alternativa alla refrigerazione o al congelamento. Qualsiasi prodotto alimentare deteriorabile da tenere in frigorifero deve essere riposto nuovamente nel frigorifero dopo il confezionamento sottovuoto.

www.foodsavereurope.com

Pulizia dei contenitori sottovuoto FoodSaver®

La base e il coperchio del contenitore possono essere lavati nel cestello superiore della lavastoviglie. È

anche possibile lavarli in acqua calda con sapone, sciacquandoli e asciugandoli completamente.

Garanzia

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

- Holmes Products (Europe) Ltd. ("Holmes") garantisce questo prodotto per 2 anno ("Decorso") dalla data di acquisto come descritto in questo documento.
- Durante il decorso della garanzia, nell'improbabile eventualità che il prodotto si guasti a causa di un problema tecnico o di fabbricazione, riportarlo 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 Holmes detiene il diritto di modificare queste condizioni. • Il produttore si impegna a riparare o a sostituire gratuitamente nell'arco del periodo di garanzia qualsiasi parte del prodotto dovesse risultare difettosa, a condizione che:
 - si segnali tempestivamente il problema al punto d'acquisto o a Holmes; e
 - il prodotto non sia stato modificato in alcun modo né soggetto a danni, uso improprio o abuso, a riparazione o alterazione per opera di un tecnico non autorizzato da Holmes ai sensi della presente garanzia.
 - I guasti intervenuti durante l'uso normale, per uso improprio, negligenza, abuso, danno, tensione o corrente incorretta, cause di forza maggiore, calamità naturali, eventi non determinati da

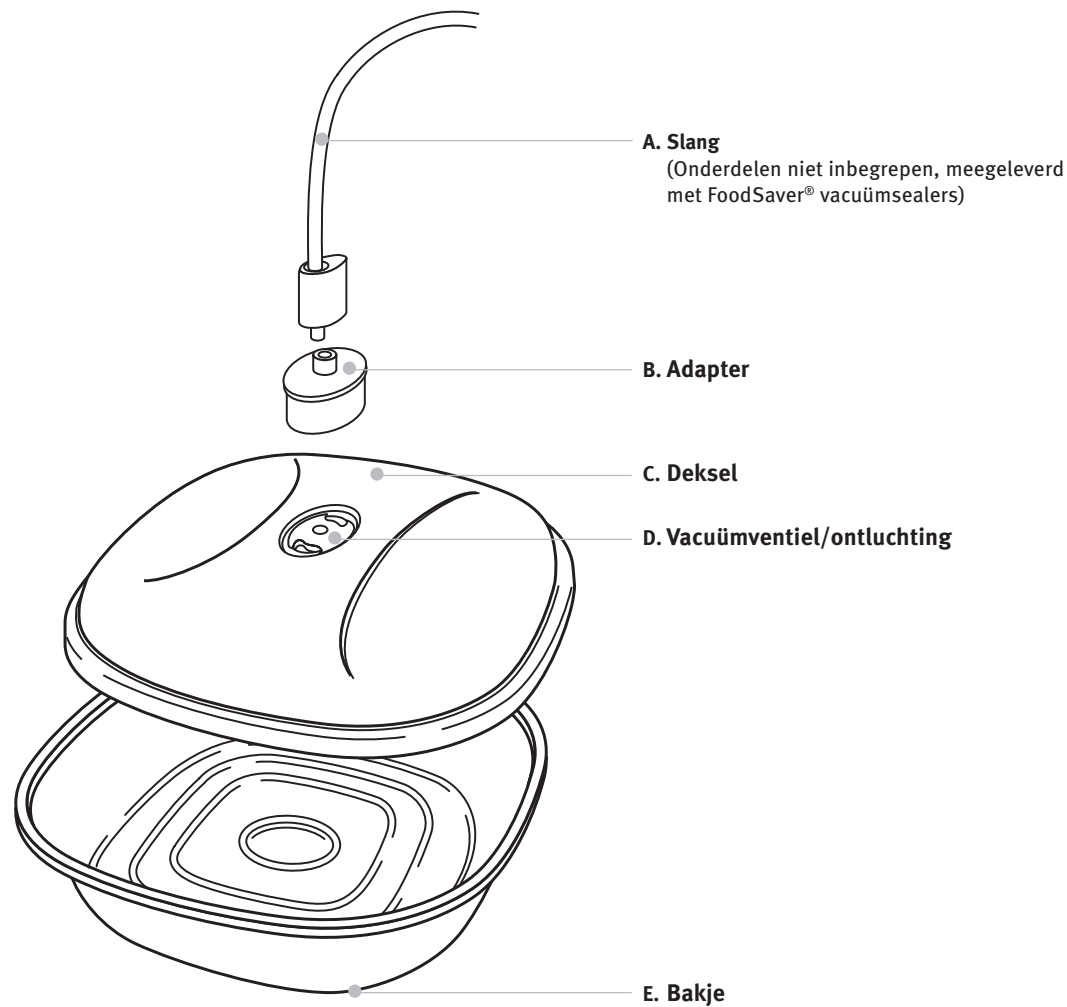
Holmes, riparazione o alterazione per opera di un tecnico non autorizzato da Holmes o la mancata ottemperanza alle istruzioni d'uso sono esclusi dalla presente garanzia. Inoltre, l'uso normale compreso, a titolo di esempio, una lieve alterazione del colore (sbiadimento) e i graffi, non sono coperti dalla 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 il prodotto è fornito 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 al punto d'acquisto per ulteriori informazioni.
- Il produttore non esprime altre garanzie e, nei limiti previsti dalle leggi vigenti, qualsiasi garanzia implicita di commerciabilità o idoneità ad uno scopo particolare si limita al decorso della presente garanzia e l'azienda declina ogni responsabilità per danni fortuiti o conseguenti.

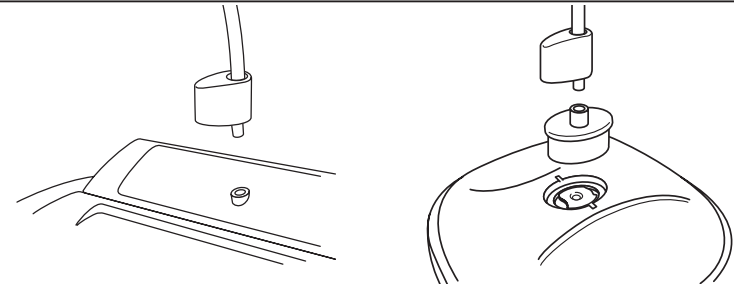
Holmes Products (Europe)
Limited
1 Francis Grove
Londra
SW19 4DT
enquiriesEurope@jardencs.com

www.foodsavereurope.com

Uw FoodSaver® vacuümbakjes (Nederlands)



Gebruik van uw FoodSaver® vacuümbakjes met een FoodSaver® vacuümsealer



Zorg dat de vacuümsealer en het bakje op een vlakke, droge ondergrond staan en volg de onderstaande instructies:

1. Steek de stekker van de vacuümsealer in het stopcontact.
2. Plaats het gerecht dat u wilt sealen in het bakje en zorg dat er ten minste 2,5 cm overblijft tussen de inhoud en de bovenrand van het bakje.
3. Plaats het deksel op het bakje.
4. Steek de slang in de accessoirepoort op de vacuümsealer.
5. Steek het andere uiteinde van de slang in de adapter.
6. Bevestig de adapter op het vacuümventiel in het deksel.

Nuttige tips

- Zorg dat het deksel en het ventiel vrij zijn van kruimels en voedselresten: spleten of een slechte afdichting zullen het wegzuigen van de lucht verhinderen.
 - Bewaar het gesealde bakje rechtop.
 - Om gerechten in het bakje in de magnetron op te warmen, verwijdert u het deksel en zet u het bakje in de magnetron.
 - Tijdens het sealen kan het bakje vervormd raken. Dit is normaal en heeft geen nadelige invloed op de prestatie.
 - Zachte kaas, champignons, uien en knoflook mogen niet geseald worden.
 - De bakjes mogen niet in de vriezer gebruikt worden.
 - Zgn. 'kruisbloemige' groenten zoals broccoli, bloemkool, kool en spruitjes geven tijdens opslag gas af. Blancheer groenten voordat u ze sealt.
- BELANGRIJK:** Sealen vormt GEEN substituuat voor koeling of diepvriezen. Beperkt houdbare etenswaren die gekoeld bewaard moeten worden, moeten ook na het sealen gekoeld worden bewaard.

Schoonmaken van uw FoodSaver® vacuümbakjes

De bakjes en deksels kunnen in de bovenkorf van de vaatwasser worden gewassen. U kunt beide onderdelen

ook in warm zeepsop wassen: spoel ze schoon en droog ze goed af.

Garantie

Bewaar uw reçu omdat u dit nodig hebt wanneer u een garantieclaim wilt indienen.

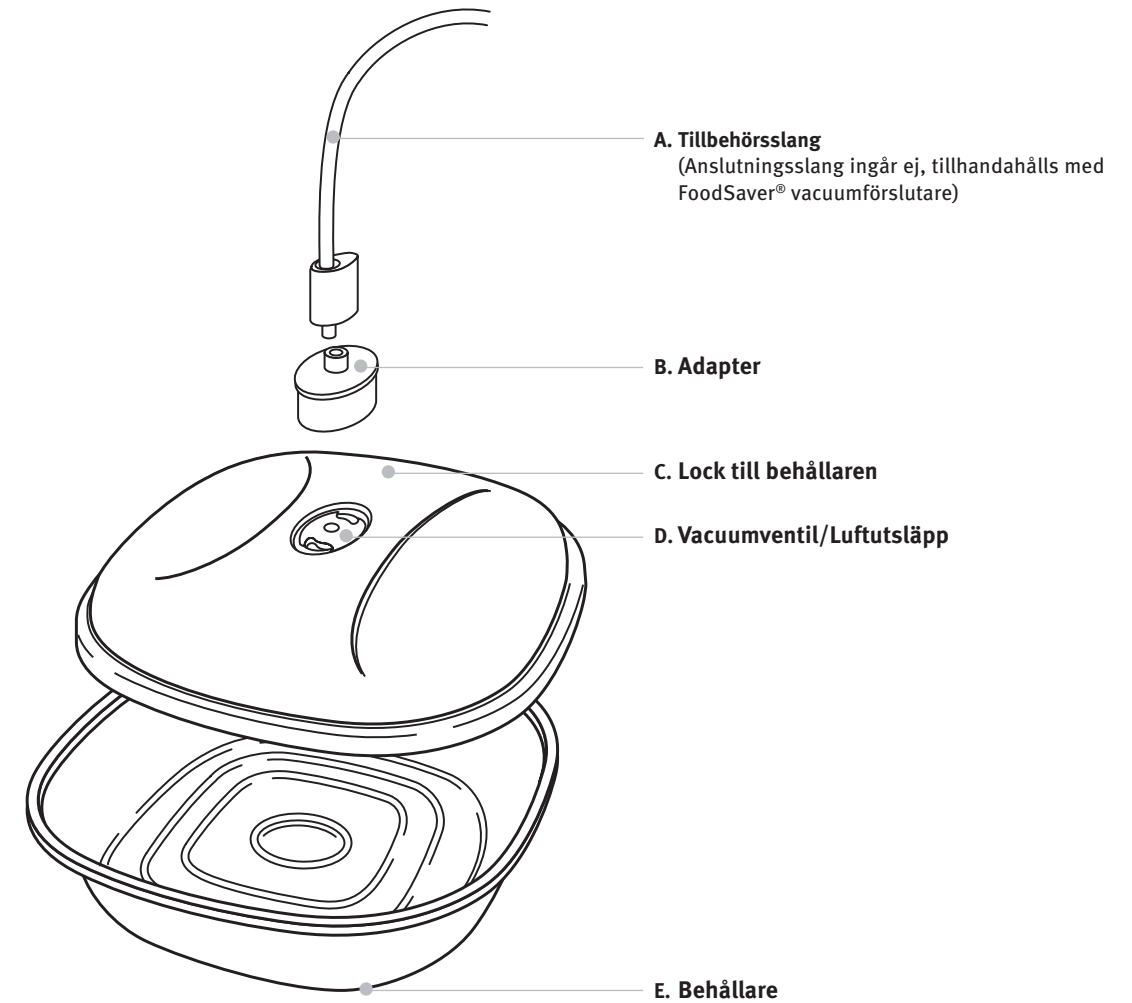
- Holmes Products (Europe) Ltd. ("Holmes") biedt voor dit product een garantie van 2 jaar (de termijn) vanaf de aanschafdatum zoals beschreven in dit document.
- In het onwaarschijnlijke geval dat dit product tijdens de termijn defect raakt door een ontwerp- of fabricagefout, wordt u verzocht het product samen met uw reçu en een kopie van deze garantie terug te brengen naar de plaats van aanschaf.
- Uw rechten en voordelen onder deze garantie staan los van uw wettelijke rechten, waarop deze garantie geen invloed heeft. Alleen Holmes is gerechtigd tot het wijzigen van deze voorwaarden.
- Gedurende de termijn dekt deze garantie het kosteloos repareren of vervangen van het product of delen van het product waarvan wordt geconstateerd dat ze niet goed werken, op de volgende voorwaarden:
 - U dient het probleem onmiddellijk te melden bij de plaats van aanschaf of bij Holmes;
 - Het product niet gewijzigd, beschadigd, onjuist gebruikt, misbruikt of gerepareerd of gewijzigd is door een persoon die daartoe niet door Holmes volgens deze garantievoorwaarden is gemachtigd.
 - Defecten die zijn veroorzaakt door onjuist gebruik, nalatigheid of onjuist gebruik, beschadiging,

misbruik, gebruik met een onjuiste netspanning of stroom, force majeure, natuurrampen, gebeurtenissen waarop Holmes geen invloed heeft, reparatie of wijziging door anderen dan Holmes of het niet naleven van de handleiding, worden niet door deze garantie gedekt. Verder wordt gewone slijtage, met inbegrip van maar niet beperkt tot geringe verkleuring en krassen, niet door deze garantie gedekt.

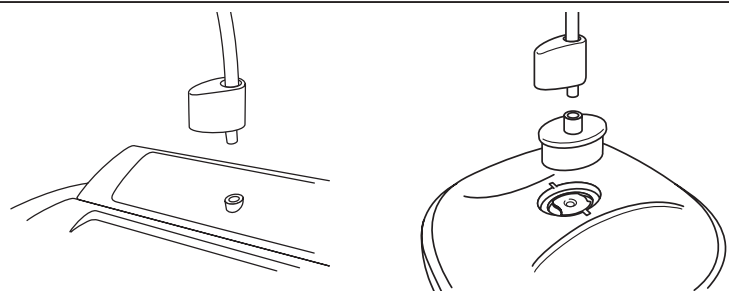
- De rechten onder deze garantie gelden alleen voor de oorspronkelijke koper en zijn niet van toepassing op commercieel of gemeenschappelijk gebruik.
- Als u bij uw product een landspecifieke garantie hebt ontvangen, raadpleegt u de bepalingen van die landspecifieke garantie in plaats van deze garantie of neemt u voor meer informatie contact op met de plaats van aanschaf.
- Er wordt geen enkele andere garantie geboden en in de mate waarin dit is toegestaan onder de vigerende wetgeving worden alle impliciete garanties van verkoopbaarheid of geschiktheid voor een bepaald doel beperkt tot de duur van deze garantie, en is het bedrijf niet aansprakelijk voor incidentele of bijkomende schade.

Holmes Products (Europe)
Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
Verzoeken om informatie:
Europe@jardencs.com

Lär känna dina FoodSaver® vacuumförslutna behållare (Svenska)



Använda dina FoodSaver® vacuumförslutna behållare med en FoodSaver® vacuumförslutare för livsmedel



Se till att vacuumförslutaren för livsmedel står på en stadig, torr yta och följ sedan anvisningarna enligt nedan:

1. Anslut vacuumförslutaren.
2. Placera det du vill försluta i behållaren och lämna minst ett par centimeter mellan innehållet och den övre kanten på behållaren.
3. Sätt på locket på behållaren.
4. Sätt i tillbehörsslangen i tillbehörssporten på vacuumförslutaren.
5. Sätt i den andra änden av tillbehörsslangen i adaptern.
6. Sätt adaptern över vacuumventilen på locket till behållaren.

Råd och tips

- Se till att det inte finns några smulor eller matrester på locket till behållaren eller ventilen, eftersom luckor eller en dålig förslutning kan förhindra att luften sugts ut.
- Förvara den vacuumförslutna behållaren i upprätt läge.
- Det är enkelt att värma mat i behållaren i mikrovågsugnen. Ta bort locket och placera behållaren utan lock i mikrovågsugnen.
- Behållaren kan deformeras något under vacuumförslutningen. Detta är normalt och påverkar inte resultatet.

7. Aktivera vacuumfunktionen på apparaten (se referensguiden eller användarhandboken som hör till vacuumförslutaren). När luften har avlägsnats från behållaren stängs förslutaren av automatiskt.

8. Ta bort tillbehörsslangen och adaptern från locket. Nu är behållaren färdig för förvaring.

Obs! Om din vacuumförslutare har en avbrytningsknapp är det bäst att trycka på knappen innan tillbehörsslangen och adaptern avlägsnas från locket.

Obs! Om du vill ta bort vacuumet, ska du öppna vacuumventilen/luftutsläppsfliken genom att lyfta försiktigt på fliken.

- Mjuk ost, svamp, lök eller vitlök bör inte vacuumförslutas.
- Behållarna ska inte användas i frysen.
- Grönsaker som broccoli, blomkål, kål och brysselkål avskållar gaser när de förvaras. Grönsaker bör blancheras före vacuumförslutningen.

VIKTIGT: Vacuumförpackning ersätter INTE förvaring i kyl eller frys. Ömtålig mat som behöver kylas måste förvaras i kylskåp efter vacuumförslutningen.

Rengöra dina FoodSaver® vacuumförslutna behållare

Behållaren och locket till behållaren kan diskas i diskmaskinens övre korg. Du kan även rengöra båda

delarna i varmt vatten med diskmedel. Skölj ordentligt och torka.

Garanti

Spara ditt kvitto, vilket krävs vid reklamation under garantitiden.

- Holmes Products (Europa) Ltd. ("Holmes") garanterar den här produkten i 2 år ("garantitiden") från inköpsdatum enligt beskrivningen i det här dokumentet.
- Under garantitiden, om det osannolika inträffar att produkten inte längre fungerar på grund av konstruktionseller tillverkningsfel, ska du returnera den till inköpsstället tillsammans med ditt kvitto och en kopia på den här garantin.
- Rättigheter och förmåner i den här garantin gäller utöver dina lagstiftade rättigheter, som inte påverkas av garantin. Holmes har ensamt rätt att ändra de här villkoren.
- Villkoren i den här garantin omfattar gratis reparation eller utbyte av produkten eller någon del av produkten som inte fungerar ordentligt under förutsättning att:
 - du omedelbart meddelar Holmes eller inköpsstället om problemet.
 - produkten inte har ändrats på något sätt eller har utsatts för skador, missbruk, felaktig användning, reparation eller modifieringar av en person annat än en person som är auktoriserad av Holmes enligt villkoren i garantin.

- Fel som uppstår genom felaktig användning, oaktsamhet eller oriktig användning, skada, missbruk, med felaktig ström eller spänning, force majeure, naturkatastrofer, händelser som ligger utanför Holmes kontroll, reparation eller modifiering av annan person än Holmes eller underlåtenhet att följa bruksanvisningarna täcks inte av den här garantin. Vidare täcker inte garantin normalt slitage, inklusive men inte begränsat till, mindre missfärgning eller repor.

- Rättigheterna i den här garantin avser endast det ursprungliga inköpet och täcker inte kommersiell eller gemensam användning.

- Om produkten omfattas av en landsspecifik tilläggs garanti eller garantiförbindelse, hänvisas du till villkoren i den garantin i stället för den här eller så kan du kontakta inköpsstället för mer information.

- garanti och i den omfattning gällande lag tillåter, begränsas varje underförstådd kvalitetsgaranti eller garanti avseende produktens lämplighet för visst ändamål till garantitidens längd och företaget ansvarar inte för oförutsägbara skador eller följdskador.

Holmes Products (Europe)
Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
enquiriesEurope@jardencs.com