

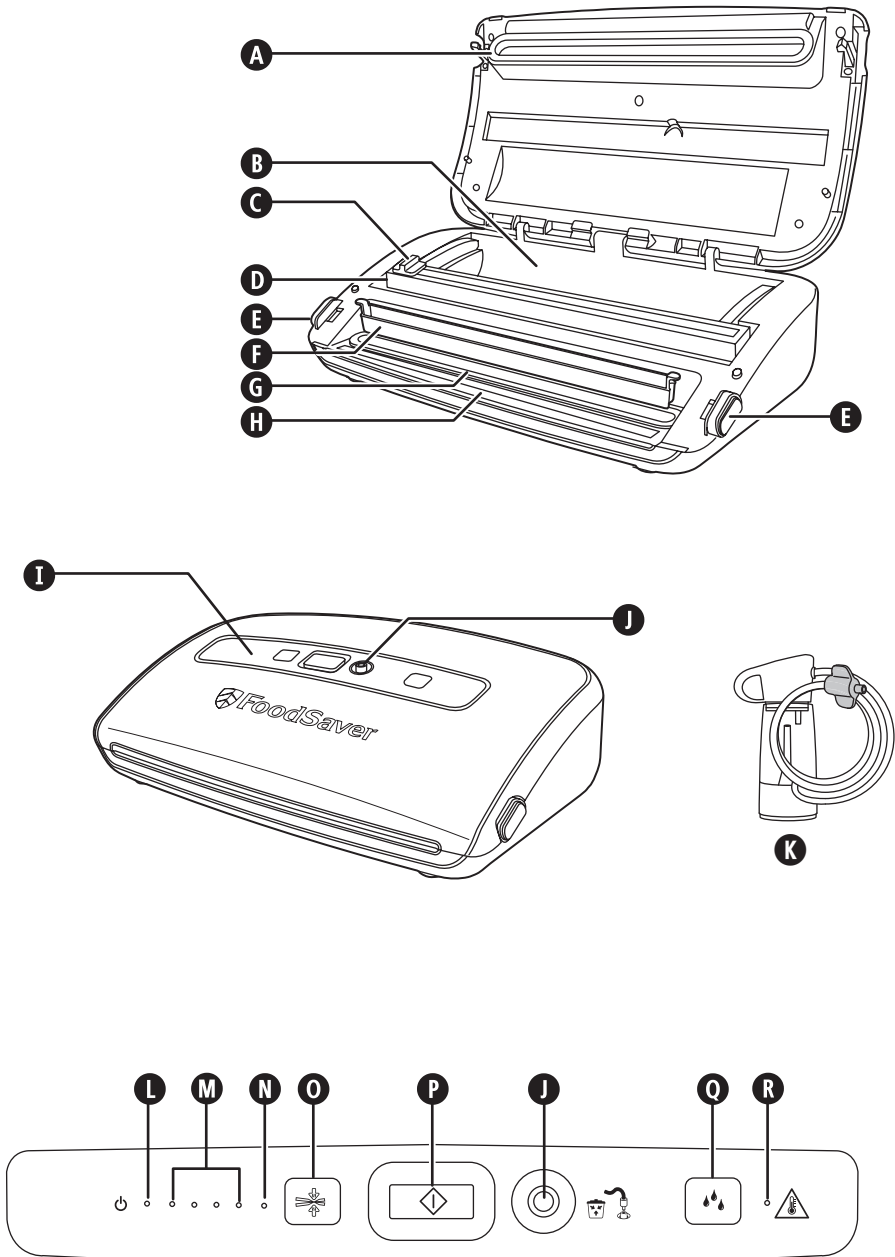
# FoodSaver™

• SISTEM DE SIGILARE ÎN VID  
INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

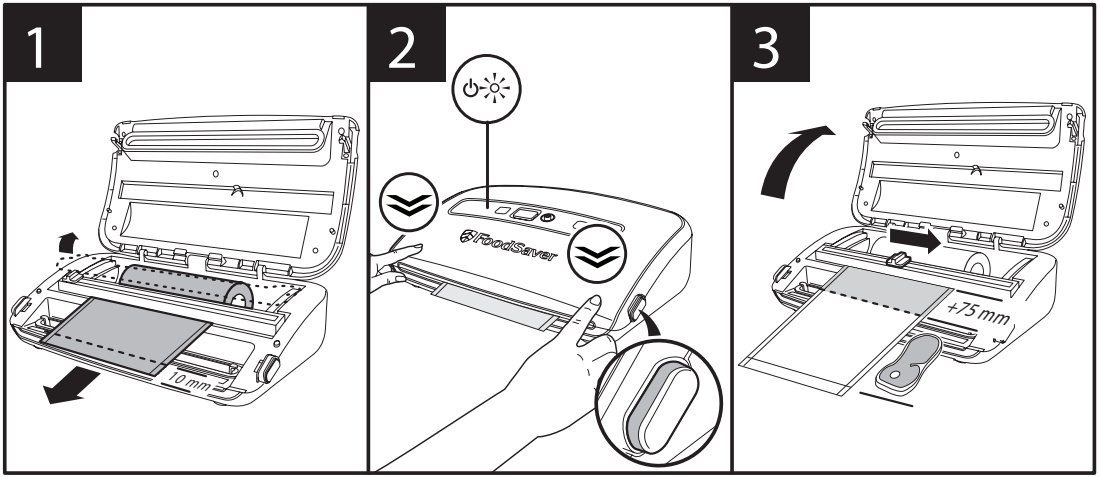
RO



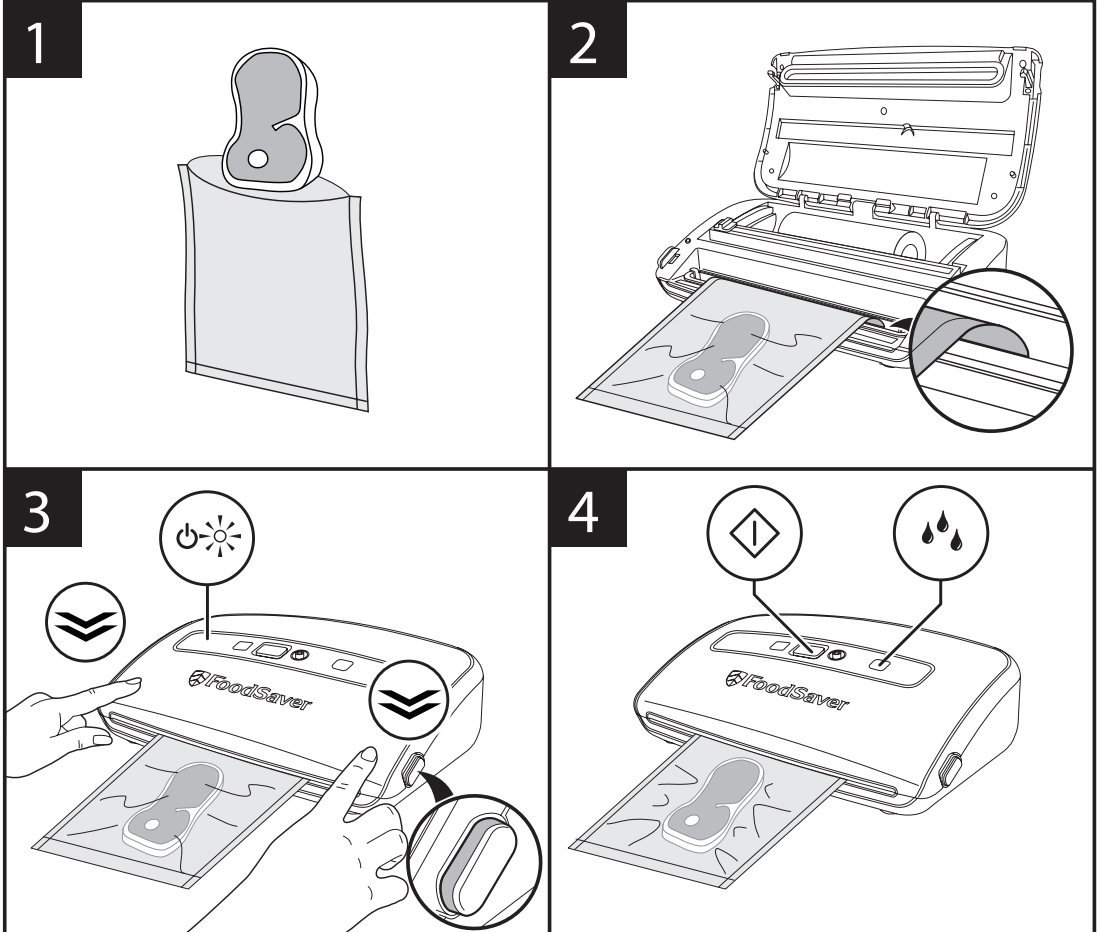
**FIG. 1**



**FIG. 2**



**FIG. 3**



## Instrucțiuni Importante

Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, cu condiția ca aceștia să fie supravegheați sau instruiți în privința utilizării în siguranță a aparatului și să fi înțelese pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu acest produs. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu vor fi efectuate de copii fără supraveghere.

Pentru evitarea pericolelor, în cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de personalul autorizat de service sau de alte persoane calificate.

- Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață stabilă, sigură, uscată și orizontală.
- **ATENȚIE: ACEST SISTEM DE SIGILARE NU ESTE DESTINAT UZULUI COMERCIAL.** Nu utilizați niciodată aparatul în scopuri diferite de destinația de utilizare prevăzută a acestuia. Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic. Nu utilizați acest aparat în exterior.
- Nu scufundați niciodată aparatul sau cablul și ștecherul de alimentare în apă sau în orice alt lichid.
- Nu utilizați aparatul dacă a fost scăpat pe jos sau dacă prezintă semne vizibile de deteriorare.
- Asigurați-vă că aparatul este oprit și deconectat de la priza electrică după utilizare și înainte de curățare.
- Pentru a deconecta aparatul, scoateți cablul de alimentare din priza electrică. Nu deconectați aparatul trăgând de cablu.
- Nu folosiți un cablu prelungitor cu aparatul.
- Folosiți numai accesoriile sau dispozitive atașabile recomandate de producător.
- Când reîncălziți alimente în pungile FoodSaver™, asigurați-vă că le puneți în apă la o temperatură constantă mai mică de 75°C (170°F).
- **ALIMENTELE DIN PUNGĂ POT FI DECONGELATE, DAR NU REÎNCĂLZITE ÎNTR-UN CUPTOR CU MICROUND.** Când decongeleți alimente în cuptorul cu microunde în pungile FoodSaver™, asigurați-vă că nu depășiți puterea maximă de 180 de wați (setarea de decongelare), durata maximă de 2 minute și temperatura maximă de 70°C (158°F).

### PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

## Sistemul de sigilare în vid FoodSaver™

### De ce ambalarea în vid?

Expunerea la aer face ca alimentele să-și piardă proprietățile nutritive și gustul și, de asemenea, permite dezvoltarea a numeroase bacterii, a mucegaiului și a fermenților. Sistemul de ambalare în vid FoodSaver™ elimină aerul și conservă gustul și calitatea. Pentru a vă extinde opțiunile, vă punem la dispoziție o gamă completă de pungi și caserole FoodSaver™, astfel încât să vă puteți bucura de beneficiile unei metode de depozitare a alimentelor dovedită științific, cu ajutorul căreia alimentele rămân proaspete un timp de până la cinci ori mai lung.

### Sistemul FoodSaver™ economisește timp și bani.

- Cheltuiți mai puțin. Cu sistemul FoodSaver™, puteți cumpăra cantități mari sau produse la reducere și puteți ambala alimentele în vid în porțiile dorite fără a face risipă.
- Economisiți timp. Gătiți din timp pentru toată săptămâna, preparând alimentele și depozitându-le în pungi FoodSaver™.
- Marinați în câteva minute. Prin ambalarea în vid porii alimentelor se deschid, astfel încât puteți obține acel minunat gust de marinat în doar 20 de minute și nu peste noapte.
- Ușurați-vă munca atunci când aveți musafiri. Pregătiți-vă din timp rețetele preferate pentru a putea petrece mai mult timp cu musafirii.
- Bucurați-vă de alimente de sezon sau specialități. Păstrați mai mult timp prospețimea alimentelor foarte perisabile sau rar folosite.
- Controlați porțiile pentru regimuri. Ambalați în vid porții rezonabile și notați kaloriile și/sau conținutul de grăsimi pe pungă.
- Protejați alte articole decât alimente. Păstrați articolele pentru drumeții în natură și plimbări cu barca uscate și organizate pentru ieșiri. Protejați argintul șlefuit împotriva pătării minimizând expunerea la aer.

## Accesorii FoodSaver™

Profitați la maximum de aparatul FoodSaver™ cu pungile, caserolele și accesoriile FoodSaver™ ușor de folosit.

### Pungi și folii FoodSaver™

Pungile și foliile FoodSaver™ au canale speciale care permit eliminarea eficientă a aerului. Datorită structurii în straturi multiple, sunt o barieră deosebit de eficientă împotriva oxigenului și a umezelii și ajută la prevenirea arsurii prin congelare. Pungile și foliile FoodSaver™ sunt disponibile în diverse dimensiuni.

### Caserole FoodSaver™

Caserolele FoodSaver™ sunt ușor de folosit și sunt ideale pentru ambalarea în vid a alimentelor fragile, cum ar fi brișe și alte produse de patiserie, lichide și produse uscate.

### Pungi cu fermoar pentru păstrarea proapețimii FoodSaver™

Pungile cu fermoar FoodSaver™ au canale speciale care permit eliminarea eficientă a aerului. Datorită structurii lor în straturi multiple, acestea sunt o barieră deosebit de eficientă împotriva oxigenului și a umezelii.

### Containere pentru păstrarea proapețimii FoodSaver™

Containerele pentru păstrarea proapețimii FoodSaver™ sunt ușor de folosit și sunt ideale pentru ambalarea în vid a alimentelor fragile, cum ar fi brișele și alte produse de patiserie, lichidele și produsele uscate.

### Dopul pentru sticle FoodSaver™

Folosiți dopuri pentru sticle FoodSaver™ pentru a sigila în vid vinul, lichidele necarbonatate și uleiurile. Aceasta va prelunge durata de valabilitate a lichidului și va păstra gustul. Nu utilizați dopul pentru sticle la sticle din plastic.

### Marinator rapid FoodSaver™

Marinatorul rapid infuzează alimentele cu aromă în câteva minute în loc de ore, utilizând puterea vidului pentru a introduce marinadele adânc în alimente.

### Comanda

Pentru a comanda pungi, role și accesorii FoodSaver™, accesați adresa

[www.foodsavereurope.com](http://www.foodsavereurope.com) și selectați-vă regiunea.

## Componente

Consultați Fig. 1:

- |  |   |
|--|---|
| <b>A</b> Garnitură superioară            | <b>J</b> Port pentru accesorii                      |
| <b>B</b> Suport de rolă                  | <b>K</b> Sistem portabil de etanșare                |
| <b>C</b> Cuțit de rolă                   | <b>L</b> Lumină de alimentare                       |
| <b>D</b> Bară cuțit de rolă              | <b>M</b> Lumini de progres                          |
| <b>E</b> Încuietoarea capacului          | <b>N</b> Lumină de progres etanșare                 |
| <b>F</b> Tavă detașabilă pentru picurare | <b>O</b> Buton Numai etanșare                       |
| <b>G</b> Garnitură inferioară            | <b>P</b> Buton de vidare și etanșare                |
| <b>H</b> Bandă de etanșare               | <b>Q</b> Buton pentru alimente umede                |
| <b>I</b> Panou de comandă                | <b>R</b> Lumină de avertizare pentru supraîncălzire |

## Realizarea unei pungi dintr-o rolă FoodSaver™

Vă puteți realiza propriile pungi personalizate dintr-o rolă FoodSaver™. Consultați Fig. 2:

1. Conectați dispozitivul de etanșare cu vid la o priză de alimentare. Apăsăți ambele încuietori **C** și deschideți capacul. Dacă nu ați făcut deja acest lucru, așezați rola FoodSaver™ în zona de depozitare **B**, apoi ridicați bara cuțitului de rolă **D** și introduceți capătul rolei sub bară. Trageți capătul rolei până când aproximativ 10 mm din rolă se suprapun peste banda de etanșare **H**.
2. Închideți capacul complet până când încuietoriile **C** ies în afară. Când este închis corect, va apărea o bandă verde în jurul încuietorii și se va aprinde lumina verde de alimentare **L**. Apăsăți butonul Numai etanșare **O**. Când lumina roșie de progres al etanșării **N** se stinge, apăsăți ambele încuietori și îndepărtați rola. Capătul rolei este etanșat acum.
3. Trageți rola la lungimea necesară pentru articolul care este ambalat. Adăugați 75 mm suplimentari pentru a permite etanșarea pungii și apoi glisați transversal cuțitul de rolă **C** pentru a tăia rola.

## Utilizarea sistemului de etanșare cu vid

Consultați Fig. 3:

1. Așezați articolul de ambalat în pungă. Puteți utiliza o pungă FoodSaver™ disponibilă ca atare sau vă puteți realiza propria pungă dintr-o rolă FoodSaver™.
2. Se pune capătul deschis al pungii în fanta de tava pentru picurare **F**.
3. Închideți și încuiăți capacul. Când este închis corect, va apărea o bandă verde în jurul încuietorii și se va aprinde lumina verde de alimentare **L**.
4. Apăsăți butonul de vidare și etanșare **P**.
5. Dispozitivul de ambalare cu vid va începe să scoată aerul din pungă și apoi să o etanșeze. Când luminile de progres **M**s-au oprit și lumina roșie de progres al etanșării **N** s-a stins, procesul este finalizat.

### Ambalare alimente umede

Dacă ambalați alimente care sunt umede sau sunt foarte suculente, apăsați butonul Alimente umede **Q** ÎNAINTE de a apăsa butonul de vidare și etanșare.

### Etanșarea unei pungii fără eliminarea aerului

Pentru a etanșa o pungă fără a extrage aerul din aceasta, apăsați butonul Numai etanșare **O**. Puteți etanșa tipurile de pungă care sunt utilizate pentru a ambala gustări, cum ar fi chipsuri de cartofi, chipsuri tortilla etc.

### Etanșare articole delicate

Unele articole, cum ar fi produsele de patiserie, pâinea, biscuiții etc. se pot strivi la etanșări. Pentru a împiedica acest lucru, utilizați butonul Numai etanșare **O** după cum urmează:

1. Urmați pașii 1, 2, 3 și 4 din *Utilizarea dispozitivului de etanșare cu vid*.
2. Apăsăți butonul Numai etanșare **O** înainte de producerea strivirii. Acest lucru va opri imediat extragerea aerului și apoi va etanșa punga.

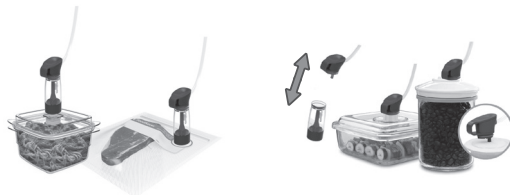
## Utilizarea Accesorii FoodSaver™

Pentru sigilarea în vid a unei pungii cu fermoar pentru păstrarea prospețimii sau a unui container pentru păstrarea prospețimii:

1. Inserați capătul conectorului sistemului portabil de etanșare **K** în portul pentru accesorii **J** de pe aparatul FoodSaver™.
2. Montați capătul sistemului retractabil portabil de sigilare pe supapa accesoriului și asigurați-vă că este bine cuplat. Urmați orice instrucțiuni specifice care sunt furnizate cu accesoriul FoodSaver™.

Notă: Pentru a sigila în vid o caserolă FoodSaver™, scoateți rezervorul (secțiunea inferioară transparentă) a sistemului de sigilare trăgându-l în jos și desprinzându-l de secțiunea superioară. Introduceți vârful sistemului de sigilare în orificiul de pe caserolă.

3. Apăsăți butonul de vidare și etanșare **P**.
4. Aparatul de ambalare cu vid va începe să scoată aerul din pungă. Când luminile de progres **M** s-au oprit și lumina roșie de progres al etanșării **N** s-a stins, procesul este finalizat.



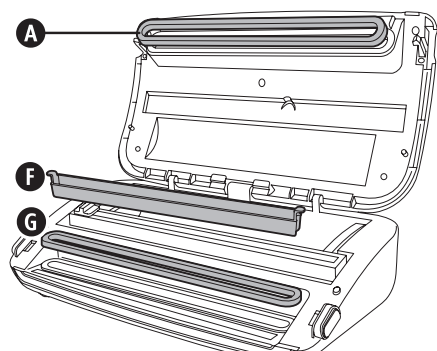
## Îngrijirea și curățarea

**Nu scufundați niciodată unitatea sau cablul de alimentare și ștecherul în apă sau în orice alt lichid. Deconectați întotdeauna unitatea înainte de curățare.**

Ștergeți corpul aparatului cu o lavetă moale, uscată. Îndepărtați și goliți tava pentru picurare **F** după fiecare utilizare. Spălați-o cu apă caldă cu săpun sau așezați-o pe raftul de sus al unei mașini de spălat vase. Uscați-o bine înainte de a o monta din nou.

Vificați garnitura superioară **A**, garnitura inferioară **G** și zona din jurul tăvii pentru picurare pentru a vă asigura că acestea nu prezintă reziduuri alimentare. Dacă este necesar, ștergeți garniturile cu o lavetă cu apă caldă și săpun.

Garniturile pot fi îndepărtate pentru curățare. Curățați-le cu apă caldă cu săpun. Uscați-le riguros și apoi montați-le înapoi cu grijă.



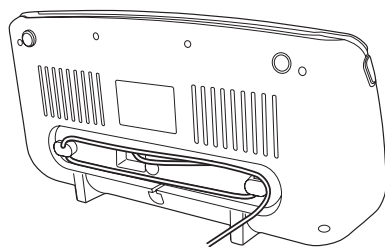
Scoateți rezervorul sistemului portabil de etanșare după fiecare utilizare. Spălați-l cu apă caldă și detergent și lăsați-l să se usuce complet înainte de a îl monta din nou.

Pentru a menține funcționarea eficientă a aparatului dvs. FoodSaver™, vă recomandăm să înlocuiți garniturile în fiecare an. Pentru a comanda piese de schimb, vizitați [www.foodsavereurope.com](http://www.foodsavereurope.com).

## Depozitarea

Închideți capacul până la primul „clic”, până când încuietoria se fixează, dar nu ies în afară și nu descoperă banda verde. Acest lucru este suficient pentru a fixa capacul și a evita comprimarea garniturilor (ceea ce poate cauza funcționarea incorectă a unității).

Înfășurați cablul în jurul clemelor de sub unitate. Unitatea poate fi depozitată vertical, conform imaginii.



## Ghid de depozitare, sfaturi și recomandări

### Ambalarea în vid și siguranța alimentelor

Procesul de ambalare în vid prelungeste durata de valabilitate a alimentelor eliminând majoritatea aerului din recipientul sigilat și reducând astfel oxidarea, care afectează valoarea nutritivă, gustul și calitatea generală. De asemenea, eliminarea aerului poate inhiba dezvoltarea microorganismelor, care pot produce probleme în anumite condiții:

Pentru a conserva alimentele în siguranță, este esențial să mențineți temperaturi scăzute. Puteți reduce semnificativ dezvoltarea microorganismelor la temperaturi de 4°C sau mai mici.

Congelarea la -17°C nu distruge microorganismele, dar le oprește dezvoltarea. Pentru depozitarea pe termen lung, congelați întotdeauna alimentele perisabile care au fost ambalate în vid și păstrați-le la frigider după decongelare.

Este important să rețineți că ambalarea în vid NU înlocuiește păstrarea în conserve și nu poate anula alterarea alimentelor. Poate doar să încetinească schimbările de calitate. Este dificil de estimat cât timp își vor păstra alimentele gustul, aspectul și textura de cea mai bună calitate, deoarece depinde de durata și starea alimentelor în ziua când au fost ambalate în vid.

Important: Ambalarea în vid NU înlocuiește refrigerarea sau congelarea. Orice alimente perisabile care necesită refrigerare trebuie să fie refrigerate sau congelate după ambalarea în vid. Pentru a evita posibilitatea de îmbolnăvire, nu refolosiți pungile în care ați depozitat carne crudă, pește crud sau alimente grase. Nu refolosiți pungile care au fost introduse în cuptorul cu microunde sau fierți.

## Decongelarea și reîncălzirea alimentelor ambalate în vid



Decongelați întotdeauna alimentele în frigider sau în cuptorul cu microunde; nu decongelați alimente perisabile la temperatura camerei.

Alimentele din pungă pot fi decongelate, dar nu reîncălzite într-un cuptor cu microunde. Când decongelați alimente în cuptorul cu microunde în pungile FoodSaver™, asigurați-vă că nu depășiți puterea maximă de 180 de wați (setarea de decongelare), durata maximă de 2 minute și temperatura maximă de 70°C (158°F). De asemenea, puteți reîncălzi alimente în pungi FoodSaver™ punându-le în apă la o temperatură constantă mai mică de 75°C (170°F). Urmați orice instrucțiuni specifice care sunt furnizate cu pungile FoodSaver™.

# Recomandări privind prepararea

## Carnea și peștele



Pentru rezultate optime, pre-congelați carnea și peștele timp de 1-2 ore înainte de a le sigila în vid într-o pungă FoodSaver™. Acest lucru va contribui la păstrarea sucurilor și forme inițiale și va asigura o sigilare mai bună. Dacă pre-congelarea nu este posibilă, așezați un șervețel de hârtie împăturit între carne sau pește și partea de sus a pungii, sub zona de sigilare.

Lăsați un șervețel de hârtie în pungă pentru a absorbi excesul de umezeală și sucurile în timpul procesului de sigilare în vid.

Notă: Carnea de vită poate avea o culoare mai închisă după sigilarea în vid, din cauza eliminării oxigenului. Acesta nu este un semn de alterare.

## Brânzeturile tari



Pentru a păstra brânzeturile proaspete, sigilați-le în vid după fiecare utilizare. Realizați pungi FoodSaver™ mai lungi decât pare a fi necesar, adăugând câte 25 mm de material pentru fiecare deschidere și resigilare planificată în plus față de cei 75 mm de material pe care îi lăsați în mod normal între conținut și zona de sigilare.

Este suficient să tăiați marginea sigilată și să scoateți brânza. Atunci când sunteți gata să o resigilați, introduceți-o în pungă și faceți acest lucru.

Important: Din cauza riscurilor implicate de bacteriile anaerobe, brânzeturile moi nu trebuie niciodată sigilate în vid.

## Legumele



Legumele trebuie opărite înaintea sigilării în vid. Acest proces oprește acțiunea enzimelor care ar putea cauza pierderea gustului, a culorii sau a texturii.

Pentru a opări legumele, introduceți-le în apă clocotită sau în cuptorul cu microunde până ce sunt pătrunse, însă rămân crocante. Timpul de opărire este de 1-2 minute pentru legumele verzi și mazăre, de 3-4 minute pentru mazărea păstăi, dovleceii felițați sau broccoli, de 5 minute pentru morcovi și de 7-11 minute pentru știuleții de porumb. După opărire, scufundați legumele în apă rece pentru a opri procesul de gătire. În cele din urmă, uscați legumele pe un șervețel înainte de sigilarea în vid.

Notă: Toate legumele (inclusiv broccoli, varza de Bruxelles, varza, conopida, varza kale, napii) emit în mod natural gaze în timpul depozitării. Prin urmare, după opărire, acestea trebuie depozitate numai în congelator.

Atunci când congelați legume, este de preferat să le pre-congelați timp de 1-2 ore sau până ce se solidifică. Pentru a congela legumele în porții separate, așezați-le pe hârtie de copt, separându-le astfel încât să nu se atingă între ele. Acest lucru va împiedica congelarea acestora sub forma unui bloc. După congelare, luați legumele de pe hârtia de copt și sigilați-le în vid într-o pungă FoodSaver™. După sigilarea în vid, introduceți-le în congelator.

Important: Din cauza riscurilor implicate de bacteriile anaerobe, ciupercile proaspete, ceapa și usturoiul nu trebuie niciodată sigilate în vid.

## Legumele verzi



Pentru rezultate optime, utilizați o caserolă pentru depozitarea legumelor verzi. Mai întâi, spălați legumele și uscați-le cu un șervețel sau un container de uscat salata. După uscare, introduceți-le într-o caserolă și sigilați-le în vid conform procedurii normale. Depozitați-le în frigider.

## Fructele



Atunci când congelați fructe moi sau fructe de pădure, este recomandat să le pre-congelați timp de 1-2 ore sau până ce se solidifică. Pentru a congela fructele în porții separate, așezați-le pe hârtie de copt, separându-le astfel încât să nu se atingă între ele. Acest lucru va împiedica congelarea acestora sub forma unui bloc. După congelare, luați fructele de pe hârtia de copt și sigilați-le în vid într-o pungă FoodSaver™.

După sigilarea în vid, introduceți-le în congelator. Puteți sigila în vid porții de fructe în vederea coacerii sau în combinațiile dvs. preferate, pentru salate de fructe gata pregătite pe întreaga durată a anului. Dacă le depozitați în frigider, vă recomandăm să utilizați o caserolă FoodSaver™.

## Alimentele coapte



Pentru a sigila în vid alimente coapte moi sau aerate, vă recomandăm să utilizați o caserolă FoodSaver™, care le va permite să își păstreze forma. Dacă utilizați o pungă, pre-congelați timp de 1-2 ore sau până ce se solidifică. Pentru a economisi timp, pregătiți aluat pentru fursecuri, cruste de tartă, tarte întregi sau amestecați din timp ingredientele uscate și sigilați-le în vid pentru utilizare ulterioară.

## Cafeaua și alimentele sub formă de pudră



Pentru a evita aspirarea particulelor de alimente în pompa de vid, puneți un filtru de cafea sau un șervețel de hârtie în partea superioară a pungii sau caserolei înainte de sigilarea în vid. Puteți, de asemenea, introduce alimentele aflate în ambalajul original într-o pungă FoodSaver™ sau puteți utiliza un capac universal FoodSaver™ pe recipientul original pentru a îl sigila în vid.



# Depanarea

Problemă	Soluție
Lumina de avertizare pentru supraîncălzire Rse aprinde.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Unitatea s-a supraîncălzit. Așteptați până la stingerea luminii de avertizare pentru supraîncălzire înainte de utilizare.</li></ul>
Pompa funcționează mai mult de 2 minute fără ca aerul să fie eliminat.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Asigurați-vă că ați introdus capătul deschis al pungii în tava pentru picurare.</li><li>• Verificați dacă ambele garnituri sunt montate corespunzător.</li><li>• Verificați dacă cel puțin un capăt al pungii este etanșat.</li><li>• Deschideți unitatea și asigurați-vă că nu sunt corpuri străine, murdărie sau reziduuri pe garnitura superioară sau inferioară.</li><li>• Asigurați-vă că este spațiu suficient în partea superioară a pungii (75 mm), astfel încât să încapă în tava pentru picurare având capacul închis și blocat.</li><li>• Asigurați-vă că nu este montat sistemul portabil de etanșare.</li><li>• Verificați dacă este complet închis capacul (banda verde este vizibilă în jurul încuietorii și lumina verde de alimentare este aprinsă).</li></ul>
Punga nu etanșează corespunzător.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Este prea mult lichid în pungă. Congelați conținutul pungii înainte de vidare.</li><li>• Pentru a preveni încrețirea etanșării, întindeți ușor punga până când este netedă în timp ce o introduceți în tava pentru picurare și continuați să țineți de pungă până când pornește pompa de vid.</li><li>• Creați o a doua etanșare peste prima etanșare a pungii, pentru a asigura închiderea corespunzătoare la etanșarea alimentelor umede.</li></ul>
Nu se întâmplă nimic atunci când încuietoria este închisă și este apăsat butonul de vidare și etanșare sau butonul Numai etanșare.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verificați dacă este complet închis capacul (banda verde este vizibilă în jurul încuietorii și lumina verde de alimentare este aprinsă).</li></ul>
Dacă aveți nevoie de asistență suplimentară:	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vizitați-ne la <a href="http://www.foodsaver europe.com">www.foodsaver europe.com</a> și selectați-vă regiunea.</li></ul>

## Lichidele



Înainte de a sigila în vid lichide precum supă, pre-congelați-le într-o caserolă, o formă de cozonac sau o tavă de cuburi de gheață până ce se solidifică. Scoateți lichidul congelat din recipientul respectiv și sigilați-l în vid într-o pungă FoodSaver™. Puteți stivui aceste „cărămizi congelate” în congelator.

Când sunteți gata să le utilizați, tăiați un colț al pungii și introduceți-o într-un vas în cuptorul cu microunde sau în apă, la temperatură mai mică de 75°C (170°F).

Pentru a ambala cu vid lichide necarbogazoase îmbuteliate, puteți folosi un dop de sticle FoodSaver™ împreună cu containerul original.

Nu uitați să lăsați un spațiu de cel puțin 2,5 cm între conținut și partea de jos a dopului. Puteți resigila sticlele după fiecare utilizare.

## Mesele gata preparate, resturile și sandvișurile



Depozitați eficient mesele gata preparate, resturile și sandvișurile în containerele FoodSaver™ ușoare, care pot fi stivuite. Acestea se pot folosi în cuptorul cu microunde, pe raftul de sus al mașinii de spălat vase și sunt livrate cu un adaptor personalizat. Containerele ușoare sunt gata de luat la serviciu, la școală sau la picnic!

## Gustările



Gustările dvs. își vor menține prospețimea mai mult timp dacă le sigilați în vid. Pentru rezultate optime, folosiți o caserolă FoodSaver™ pentru alimente fragile, cum ar fi sărățelele.

## Garanție

Vă rugăm să păstrați chitanța, prezența acesteia fiind solicitată în cazul oricăror solicitări de reparație acoperite de garanție.

Garanția acestui aparat este de 2 ani de la data achiziției, conform informațiilor din acest document.

În timpul perioadei de garanție, în cazul puțin probabil în care aparatul nu mai funcționează din cauza unei defecțiuni de design sau de fabricație, înapoiți-l magazinului de unde l-ați achiziționat, împreună cu bonul de casă și o copie a acestei garanții.

Drepturile și beneficiile oferite conform acestei garanții sunt suplimentare față de drepturile dvs. legale, care nu sunt afectate de această garanție. Jarden Consumer Solutions (Europe) Ltd. („JCS (Europe)”) își rezervă dreptul de a modifica acești termeni.

JCS (Europe) își asumă, pe perioada garanției, obligația de a repara sau de a înlocui gratuit aparatul sau orice componentă a aparatului care se dovedește a nu funcționa, în următoarele condiții:

- să anunțați imediat magazinul sau JCS (Europe) despre apariția problemei; și
- aparatul să nu fi fost modificat în niciun fel sau să nu fi fost supus deteriorărilor, întrebuițării greșite, abuzurilor, reparațiilor sau modificărilor efectuate de către alte persoane decât cele autorizate de JCS (Europe).

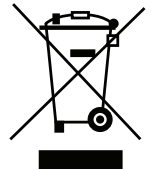
Defecțiunile care apar în urma utilizării neadecvate, deteriorării, abuzului, alimentării la tensiuni neadecvate, catastrofelor naturale, evenimentelor neprevăzute de JCS (Europe), reparației sau modificării de către o altă persoană decât cele autorizate de JCS (Europe) sau nerespectării instrucțiunilor de utilizare nu sunt acoperite de această garanție. În plus, uzura normală, incluzând, fără a se limita la, decolorările minore și zgârieturile nu sunt acoperite de această garanție.

Drepturile prevăzute în această garanție se vor aplica numai primului cumpărător și nu se extind în cazul utilizării comerciale sau comune.

Dacă aparatul dvs. are inclusă o garanție specifică țării de utilizare sau o garanție suplimentară, vă rugăm să consultați, pentru informații suplimentare, termenii și condițiile respectivei garanții și nu ale acesteia sau să contactați distribuitorul local autorizat.

Deșeurile provenite din produsele electrice nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile menajere. Vă rugăm să le reciclați dacă aveți această posibilitate. Pentru informații suplimentare privind reciclarea și deșeurile provenite din echipamentele electrice și electronice, contactați-ne prin e-mail la adresa [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com).

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





**UK:** Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park,  
Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom  
e-mail: [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com)  
Tel: +44 (0)161 621 6900

**FR:** Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
420 Rue D'Estienne D'Orves  
92705 Colombes, France  
e-mail: [serviceinfoFrance@jardencs.com](mailto:serviceinfoFrance@jardencs.com)  
Tel: +33 1 49 64 20 60

**ES/PT:** Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
Edif. Vázquez Krasnow  
C/ Camino de la Zarzuela, 21  
1º - Oficina 1B  
28023 – Aravaca  
Madrid, España  
Tel: +34 90 2051506

**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](mailto:info@itmonline.nl)  
Tel: +31 40 290 11 30

**DK, FI, NO, SE:** Acreto AB  
Norra Ågatan 10  
416 64 Göteborg, Sweden  
Tel: +46 31 30 00 500  
Fax: +46 31 30 00 501  
[www.acreto.se](http://www.acreto.se)



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](http://www.foodsavereurope.com)

© 2017 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited.

All rights reserved. Imported and distributed by Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited,  
5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom.  
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited is a subsidiary of Newell Brands Inc. (NYSE: NWL).  
The product supplied may differ slightly from the one illustrated due to continuing product development.

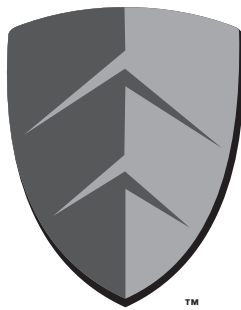
Printed In China

Tous droits réservés. Distribué par Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited,  
5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom.  
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited est une filiale de Newell Brands Inc. (NYSE: NWL).  
En raison du développement continu de nos produits, le produit livré risque de varier légèrement de l'illustration.

Imprimé en Chine

Todos los derechos reservados. Distribuido por Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited,  
5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, Reino Unido.  
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited es una filial de Newell Brands Inc. (NYSE: NWL).  
El producto suministrado puede diferir ligeramente del mostrado en la imagen debido al desarrollo permanente de los productos.

Impreso en China



[www.foodsaver-romania.ro](http://www.foodsaver-romania.ro)