



COMMENT METTRE SOUS VIDE



ÉTAPE 1

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



ÉTAPE 2

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



ÉTAPE 3

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

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

COMMENT MARINER AVEC LE MODE MARINADE

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



ÉTAPE 1

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



ÉTAPE 2

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



ÉTAPE 3

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

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

GARANTIE

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

Cet appareil est garanti pendant une durée de 2 ans à compter de la date d'achat comme indiqué dans ce document. Dans le cas peu probable d'une panne résultant d'un défaut de conception ou de fabrication au cours de la période de garantie, veuillez rapporter l'appareil au magasin où vous l'avez acheté avec votre ticket de caisse et une copie de cette garantie. Vos droits statutaires ne sont aucunement affectés par cette garantie. Seul Jarden Consumer Solutions (Europe) Ltd. (« JCS (Europe) ») peut modifier ces dispositions. JCS (Europe) s'engage à réparer ou remplacer gratuitement, pendant la période de garantie, toute pièce de l'appareil qui se révèle défectueuse sous réserve que:

- vous avertissiez rapidement le magasin ou JCS (Europe) du problème ; et
- l'appareil n'ait pas été altéré de quelque manière que ce soit ou endommagé, utilisé incorrectement ou abusivement, ou bien réparé ou altéré par une personne autre qu'une personne agréée par JCS (Europe) Products Europe.

Cette garantie ne couvre pas les défauts liés à une utilisation incorrecte, un dommage, une utilisation abusive, l'emploi d'une tension incorrecte, les catastrophes naturelles, les événements hors du contrôle de JCS (Europe), une réparation ou une altération par une personne autre qu'une personne agréée par JCS (Europe) ou le non-respect des instructions d'utilisation. De plus, cette garantie ne couvre pas non plus l'usure normale, y compris, mais sans limitation, les petites décolorations et éraflures. Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine et elle n'étend aucun droit à toute personne acquérant l'appareil pour un usage commercial ou communal. Si votre appareil est accompagné d'une garantie locale ou d'une carte de garantie, veuillez en consulter les dispositions et conditions en vigueur, ou vous adresser à votre revendeur local pour en savoir plus. Les déchets d'équipement électrique ne doivent pas être mélangés aux ordures ménagères. Veuillez recycler si vous en avez la possibilité.

Envoyez-nous un email à foodsavereurope@newellco.com pour plus d'informations sur le recyclage et la directive WEEE.

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

Lavez avant utilisation

Le récipient est adapté au micro-ondes (Réchauffez les aliments préparés < 15 minutes).

Retirez le couvercle avant de réchauffer.

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

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

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