



FoodSaver®

QUICK MARINATOR 2.1 LITRES
QUICK MARINATOR 2,1 LITRES
QUICK MARINATOR 2,1 LITER
QUICK MARINATOR 2,1 LITROS
QUICK MARINATOR 2,1 LITROS
QUICK MARINATOR 2.1 LITRI

QUICK MARINATOR 2,1 LITER
QUICK MARINATOR 2,1 LITER
QUICK MARINATOR 2,1 LITRAA
QUICK MARINATOR 2,1 LITER
QUICK MARINATOR 2,1 LITER



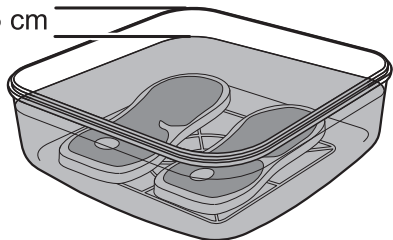
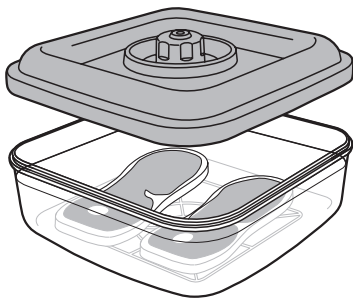
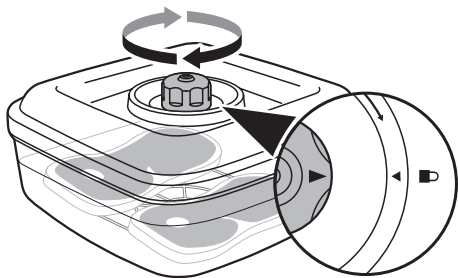
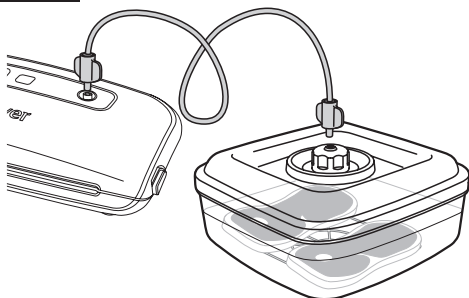
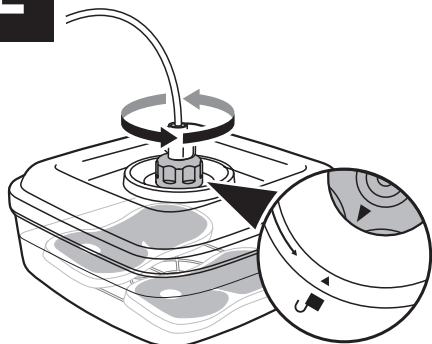
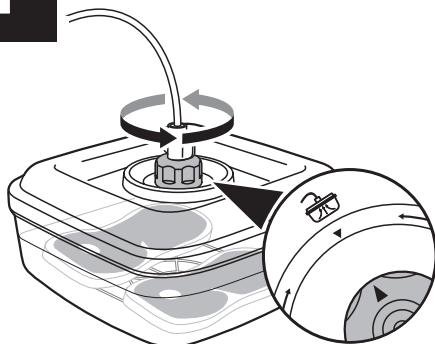
FSFSMA0050

EN	Reference guide
FR	Guide de référence
DE	Guide de référence Anleitung
ES	Guía de referencia
PT	Instrções de utilização
IT	Guida di riferimento
NL	Handleiding
SE	Referensguide
FI	Opaskirja
DK	Bruksanvisning
NO	Bruksanvisning

MODEL
MODÈLE
MODELL
MODELO
MODELO
MODELLO
MODEL
MODELL
MALLI
MODELL
MODELL

A

2.5 cm

**B****C****D****E****F**

FoodSaver® Quick Marinator Accessory

Your FoodSaver® Quick Marinator is the perfect accessory for marinating foods. Your food will marinate in minutes when vacuum packaged because the vacuum process opens the pores of the food which allows the food to absorb the marinade more quickly. Your FoodSaver® Quick Marinator can be used with FoodSaver® vacuum sealers with or without the built-in marinate function.


FoodSaver® Vacuum Sealers WITH Marinade Function

Some FoodSaver® vacuum sealers have a built in marinate function designed to be used with your Quick Marinator. The marinate function consists of a series of timed vacuuming and resting cycles which speed up the marinating process. If your FoodSaver® vacuum sealer has the marinate function proceed as follows:

1. Prepare enough of the marinade to fully cover the food inside your Quick Marinator. Always leave at least 2.5 cm of space between the food and the rim of the base **A**.
2. Make sure the rubber seal on the lid and the rim of the base are clean and free from food debris which might prevent it from sealing properly. Fit the lid to the base **B**.
3. Turn the white knob on the lid of your Quick Marinator fully clockwise until it stops **C**. The arrow on the knob should be pointing at the LOCKED symbol **D**.
4. Connect one end of the accessory hose to your vacuum sealer and the other end to the hole in the centre of the knob **D**.
5. Turn the knob anticlockwise until the arrow is pointing to the OPEN symbol **E**. The knob must be in this position whenever you use a FoodSaver® vacuum sealer which has the built in marinate function.
6. Press the Marinate button on your vacuum sealer.
7. Your FoodSaver® vacuum sealer will now begin its marinating cycle.

When the marinate cycle has ended, simply remove the accessory hose, open the lid and remove the food. Alternatively, if you want to store the food in your Quick Marinator before using it, turn the knob to the LOCKED symbol **D** before removing the accessory hose.

If your FoodSaver® vacuum sealer does not have a specific marinate function proceed as follows:

1. Follow steps 1 to 4 above.
2. Turn the knob anticlockwise until the arrow is pointing to the  symbol **F**.
3. Press the Vacuum and Seal button on your FoodSaver® vacuum sealer.
4. Wait until your vacuum sealer motor stops then turn the knob to the LOCKED symbol **D**.
5. Remove the accessory hose. Place your Quick Marinator in the refrigerator and allow to marinate for 15-20 minutes.

Troubleshooting

If a vacuum is not being created:

- For your Quick Marinator to work correctly, it is vital that the rim of the base and the rubber seal of the lid are clean and free from food debris.
- Examine the rim of the canister for any cracks or scratches. Any damage to the seal or rim can prevent your Quick Marinator from creating a vacuum.
- Make sure your Quick Marinator is not too full. Always leave at least 2.5 cm between the contents and the lid.
- Make sure that both ends of the accessory hose are securely inserted.

Care and Cleaning

LID: The lid should be wiped with a damp cloth. **DO NOT immerse the lid in water. DO NOT wash the lid in a dishwasher.**

BASE: Wash the base in warm soapy water. Alternatively, the base may be washed in a dishwasher (top rack only).

Dry all parts thoroughly before using.

Your FoodSaver® Quick Marinator should not be used in the freezer.

Accessoire Quick Marinator FoodSaver®

Le Quick Marinator (boîte à marinade rapide) FoodSaver® est l'accessoire idéal des adeptes des recettes marinées. Vos plats marineront en quelques minutes sous vide, car le processus de mise sous vide ouvre les pores des aliments, leur permettant ainsi d'absorber plus rapidement la marinade. Le Quick Marinator (boîte à marinade rapide) FoodSaver® peut être utilisé avec les systèmes d'emballage sous vide FoodSaver® avec ou sans fonction de marinade intégrée.

**Systèmes d'emballage sous vide FoodSaver® AVEC
fonction de marinade**

Certains systèmes d'emballage sous vide FoodSaver® intègrent une fonction de marinade conçue pour être utilisée avec votre Quick Marinator (boîte à marinade rapide). La fonction de marinade consiste en une série de cycles minutés de mise sous vide et de repos qui accélèrent le processus de marinade. Si votre système d'emballage sous vide FoodSaver® intègre la fonction de marinade, procédez comme suit :

1. Préparez suffisamment de marinade pour recouvrir complètement les aliments placés dans le Quick Marinator (boîte à marinade rapide). Veillez à laisser au moins 2,5 cm d'espace entre les aliments et le bord du récipient **A**.
2. Assurez-vous que le joint d'étanchéité en caoutchouc du couvercle et le bord du récipient sont propres et qu'aucun résidu alimentaire n'empêche une fermeture hermétique. Placez le couvercle sur le récipient **B**.
3. Tournez le bouton blanc dont est équipé le couvercle du Quick Marinator (boîte à marinade rapide) dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête **C**. La flèche figurant sur le bouton doit être orientée vers le symbole en forme de CADENAS FERMÉ **(M)**.
4. Connectez une extrémité du tuyau de l'accessoire au raccord prévu à cet effet du système d'emballage sous vide et l'autre extrémité au trou placé au centre du bouton **D**.
5. Tournez le bouton dans le sens anti-horaire jusqu'à ce que la flèche soit orientée vers le symbole en forme de CADENAS OUVERT **(M)** **E**. Le bouton doit être dans cette position lorsque vous utilisez un système d'emballage sous vide FoodSaver® qui intègre la fonction de marinade.
6. Appuyez sur le bouton de marinade du système d'emballage sous vide.
7. Le système d'emballage sous vide FoodSaver® démarre alors le cycle de marinade.

Une fois le cycle de marinade terminé, dégagez simplement le tuyau de l'accessoire, soulevez le couvercle et retirez les aliments du récipient. Si vous souhaitez conserver les aliments dans le Quick Marinator (boîte à marinade rapide) avant de les utiliser, orientez le bouton vers le symbole en forme de CADENAS FERMÉ **(M)** avant de dégager le tuyau de l'accessoire.

Si votre système d'emballage sous vide FoodSaver® n'intègre pas de fonction de marinade spécifique, procédez comme suit :

1. Suivez les étapes 1 à 4 ci-dessus.
2. Tournez le bouton dans le sens anti-horaire jusqu'à ce que la flèche soit orientée vers le symbole **(M)** **F**.
3. Appuyez sur le bouton Vacuum and Seal du système d'emballage sous vide FoodSaver®.
4. Attendez l'arrêt du moteur du système d'emballage sous vide, puis orientez le bouton vers le symbole en forme de CADENAS FERMÉ **(M)**.
5. Dégagez le tuyau de l'accessoire. Placez le Quick Marinator (boîte à marinade rapide) au réfrigérateur et laissez les aliments mariner pendant 15 à 20 minutes.

Dépannage

S'il ne se produit pas de mise sous vide :

- Pour que le Quick Marinator (boîte à marinade rapide) fonctionne correctement, il est indispensable que le bord du récipient et le joint d'étanchéité en caoutchouc du couvercle soient propres et qu'aucun résidu alimentaire n'empêche une fermeture hermétique.
- Vérifiez que le bord du récipient n'est ni fissuré, ni rayé. Si le joint d'étanchéité ou le bord est endommagé, le processus de mise sous vide du Quick Marinator (boîte à marinade rapide) risque de ne pas fonctionner.
- Ne remplissez pas trop le Quick Marinator (boîte à marinade rapide). Veillez à laisser au moins 2,5 cm d'espace entre les aliments et le bord du récipient.
- Vérifiez que les deux extrémités du tuyau d'accessoire sont fermement raccordées.

Entretien et nettoyage

COUVERCLE : nettoyez le couvercle à l'aide d'un chiffon humide. **NE plongez PAS le couvercle dans l'eau et NE le passez PAS au lave-vaisselle.**

RÉCIPIENT : lavez le récipient à l'eau chaude savonneuse. Vous pouvez également le passer au lave-vaisselle (panier supérieur uniquement).

Séchez soigneusement tous les éléments avant de les utiliser.



Ne placez pas le Quick Marinator (boîte à marinade rapide) FoodSaver® au congélateur.


Zubehör FoodSaver® Quick Marinator (Schnellmarinator)

Der FoodSaver® Quick Marinator (Schnellmarinator) ist das perfekte Zubehör beim Marinieren von Lebensmitteln. Lebensmittel lassen sich in Minutenschnelle marinieren, wenn sie vakuumverpackt werden, denn durch die Vakuuierung werden die Lebensmittelporen geöffnet und die Marinade dringt besser ein. Der FoodSaver® Quick Marinator kann mit dem FoodSaver®-Vakuuierer mit oder ohne integrierter Marinierfunktion verwendet werden.



FoodSaver®-Vakuuierer MIT Marinierfunktion

Einige FoodSaver®-Vakuuierer verfügen über eine integrierte Marinierfunktion, die für die Verwendung mit dem Quick Marinator entwickelt wurde. Die Marinierfunktion besteht aus einer Reihe von Vakuuier- und Ruhephasen, die den Vorgang des Marinierens beschleunigen. Verfügt Ihr FoodSaver®-Vakuuierer über eine Marinierfunktion, verfahren Sie wie folgt:

1. Bereiten Sie eine ausreichende Menge an Marinade vor, damit die Lebensmittel im Quick Marinator vollständig bedeckt werden. Lassen Sie mindestens 2,5 cm Abstand zwischen den Lebensmitteln und dem Rand des Gefäßes **A**.
2. Vergewissern Sie sich, dass der Gummiring des Deckels und der Rand des Gefäßes sauber und frei von Lebensmittelrückständen sind, um eine ordnungsgemäße Versiegelung zu gewährleisten. Setzen Sie den Deckel auf das Gefäß auf **B**.
3. Drehen Sie den weißen Drehknopf auf dem Quick Marinator im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag **C**. Der Pfeil auf dem Drehknopf sollte jetzt auf das Symbol VERRIEGELT () weisen.
4. Befestigen Sie das eine Ende des Zubehörschlauchs am Zubehörschluss des Vakuuierers und das andere Ende am Loch in der Mitte des Drehknopfs **D**.
5. Drehen Sie den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn, bis der Pfeil auf das Symbol OFFEN () weist **E**. Der Drehknopf muss sich bei der Verwendung eines FoodSaver®-Vakuuierers mit integrierter Marinierfunktion immer in dieser Position befinden.
6. Drücken Sie die Marinieretaste auf dem Vakuuierer.
7. Der FoodSaver®-Vakuuierer startet den Mariniervorgang.

Wenn der Mariniervorgang beendet ist, entfernen Sie den Zubehörschlauch, öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie die Lebensmittel. Wenn Sie Lebensmittel vor Verwendung im Quick Marinator lagern wollen, drehen Sie vor dem Entfernen des Zubehörschlauchs den Drehknopf bis zum Symbol VERRIEGELT ()

Verfügt Ihr FoodSaver®-Vakuuierer nicht über eine Marinierfunktion, verfahren Sie wie folgt:

1. Folgen Sie den oben beschriebenen Schritten 1 bis 4.
2. Drehen Sie den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn, bis der Pfeil auf das Symbol  weist **F**.
3. Drücken Sie die Vakuuier- und Versiegelungstaste auf dem FoodSaver®-Vakuuierer.
4. Warten Sie, bis der Motor des Vakuuierers stoppt und drehen Sie den Drehknopf dann bis zum Symbol VERRIEGELT ()
5. Entfernen Sie den Zubehörschlauch. Stellen Sie den Quick Marinator in den Kühlschrank und lassen Sie die Marinade 15-20 Minuten einwirken.

Fehlerbehebung

Es entsteht kein Vakuum:

- Der Quick Marinator funktioniert nur richtig, wenn der Gefäßrand und der Gummiring des Deckels sauber und frei von Lebensmittelrückständen sind.
- Prüfen Sie den Gefäßrand auf Risse oder Kratzer. Beschädigungen der Dichtung oder des Gefäßrands können dazu führen, dass der Quick Marinator kein Vakuum erzeugen kann.
- Vergewissern Sie sich, dass der Quick Marinator nicht überfüllt ist. Lassen Sie immer mindestens 2,5 cm Abstand zwischen den Lebensmitteln und dem Gefäßrand.
- Vergewissern Sie sich, dass beide Enden des Zubehörschlauchs fest angeschlossen sind.

Pflege und Reinigung

DECKEL: Wischen Sie den Deckel mit einem feuchten Tuch ab. **Tauchen Sie den Deckel NICHT in Wasser. Reinigen Sie den Deckel NICHT in der Spülmaschine.**

BEHÄLTER: Reinigen Sie das Gefäß mit warmem Seifenwasser. Das Gefäß kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

Trocknen Sie alle Teile vor dem Gebrauch gründlich ab.

Der FoodSaver® Quick Marinator ist nicht für die Aufbewahrung im Tiefkühlfach geeignet.

Accesorio Quick Marinator de FoodSaver®

Quick Marinator (accesorio para adobar rápidamente) de FoodSaver® es el accesorio perfecto para adobar alimentos. Los alimentos se adoban en unos minutos al ser envasados al vacío, dado que el proceso de vacío abre los poros de los alimentos, lo que permite que absorban el adobo con mayor rapidez. Quick Marinator de FoodSaver® puede utilizarse con envasadoras al vacío FoodSaver® con o sin la función de adobado incorporada.

Envasadoras al vacío FoodSaver® CON función de adobado

Algunas envasadoras al vacío FoodSaver® disponen de función incorporada para adobar diseñada para ser utilizada con Quick Marinator. La función de adobado consta de una serie de ciclos de vacío y reposo temporizados que aceleran el proceso de adobo. Si la envasadora al vacío FoodSaver® dispone de función de adobado, proceda del siguiente modo:

1. Prepare suficiente adobo para cubrir por completo los alimentos dentro de Quick Marinator. Deje siempre al menos 2,5 cm de espacio entre los alimentos y el borde de la base **A**.
2. Asegúrese de que el sello de goma de la tapa y el borde de la base están limpios y no presentan restos que pudieran impedir un sellado correcto. Coloque la tapa en la base **B**.
3. Gire el mando blanco de la tapa de Quick Marinator totalmente en sentido horario hasta que se detenga **C**. La flecha del mando debe señalar hacia el símbolo de BLOQUEO **(M)**.
4. Ajuste un extremo del tubo del accesorio al puerto de accesorio de la envasadora al vacío y el otro extremo, al orificio situado en el centro del mando **D**.
5. Gire el mando en sentido antihorario hasta que la flecha señale al símbolo de APERTURA **(M)** **E**. El mando deberá estar en esta posición siempre que utilice una envasadora al vacío FoodSaver® que tenga función de adobado.
6. Pulse el botón Marinate (adobar) de la envasadora al vacío.
7. La envasadora al vacío FoodSaver® comenzará el ciclo de adobado.

Una vez finalizado el ciclo de adobado, simplemente retire el tubo del accesorio, abra la tapa y extraiga los alimentos. Como alternativa, si desea almacenar los alimentos en Quick Marinator (accesorio para adobar rápidamente), gire el mando hasta el símbolo de BLOQUEO **(M)** antes de extraer el tubo del accesorio.

Envasadoras al vacío FoodSaver® SIN función de adobado

Si la envasadora al vacío FoodSaver® no dispone de función de adobado específicamente, proceda del siguiente modo:

1. Siga los pasos 1 a 4 anteriores.
2. Gire el mando en sentido antihorario hasta que la flecha señale al símbolo **(M)** **F**.
3. Pulse el botón Vacuum and Seal (vacío y sellado) de la envasadora al vacío FoodSaver®.
4. Espere a que se detenga el motor de la envasadora al vacío y luego gire el mando hacia el símbolo de BLOQUEO **(M)**.
5. Retire el tubo del accesorio. Coloque Quick Marinator en el frigorífico y deje adobar durante 15-20 minutos.

Solución de problemas

Si no se crea vacío:

- Para que Quick Marinator (accesorio para adobar rápidamente) funcione correctamente, es imprescindible que el borde de la base y el sello de goma de la tapa estén limpios y no presenten restos de comida.
- Examine el borde del recipiente para comprobar si presenta alguna raja o arañazo. Cualquier daño en la junta o el borde puede impedir que Quick Marinator (accesorio para adobar rápidamente) cree vacío.
- Asegúrese de que Quick Marinator (accesorio para adobar rápidamente) no está demasiado lleno. Deje siempre al menos 2,5 cm entre los alimentos y el borde de la base.
- Asegúrese de que ambos extremos del tubo del accesorio están bien insertados

Conservación y limpieza

TAPA: La tapa debe limpiarse con un paño húmedo. **NO sumerja la tapa en agua. NO lave la tapa en el lavavajillas.**

BASE: Lave la base en agua caliente con jabón. Como alternativa, la base puede lavarse en el lavavajillas (en el compartimento superior exclusivamente).

Seque todas las piezas a conciencia antes de usarlas.

Quick Marinator (accesorio para adobar rápidamente) de FoodSaver® no debe utilizarse en el congelador.

Acessório FoodSaver® Quick Marinator

O seu FoodSaver® Quick Marinator é o acessório perfeito para marinar alimentos. A sua comida irá marinar em minutos quando embalada a vácuo, uma vez que o processo de vácuo abre os poros dos alimentos, o que permite que estes absorvam a marinada mais rapidamente. O seu FoodSaver® Quick Marinator pode ser utilizado com aparelhos para embalar a vácuo FoodSaver® com ou sem a função de marinada integrada.

Aparelhos de embalar a vácuo FoodSaver® COM a Função de Marinada

Alguns aparelhos de embalar a vácuo FoodSaver® têm uma função de marinada integrada pensada para utilização com o seu Quick Marinator. A função de marinada consiste numa série de ciclos de embalagem a vácuo e descanso temporizados que aceleram o processo de marinada. Se o seu aparelho de embalar a vácuo FoodSaver® tiver a função de marinada faça o seguinte:

1. Prepare marinada suficiente para cobrir totalmente a comida dentro do seu Quick Marinator. Deixe sempre, pelo menos, 2,5 cm de espaço entre a comida e o aro da base **A**.
2. Certifique-se de que o vedante de borracha na tampa e o aro da base estão limpos e sem restos de comida porque podem não deixar vedar corretamente. Encaixe a tampa na base **B**.
3. Rode o botão branco na tampa do seu Quick Marinator no sentido dos ponteiros do relógio até ele parar **C**. A seta no botão deve apontar para o símbolo de TRANCADO **(M)**.
4. Encaixe uma extremidade da mangueira acessória na porta acessória no seu aparelho de embalar a vácuo e a outra extremidade no orifício no centro do botão **D**.
5. Rode o botão no sentido contrário aos ponteiros do relógio até a seta apontar para o símbolo de ABERTO **(M)** **E**. O botão deve estar nesta posição sempre que utiliza um aparelho de embalar a vácuo FoodSaver® que tenha a função de marinada integrada.
6. Prima o botão de Marinada no seu aparelho de embalar a vácuo.
7. O seu aparelho de embalar a vácuo FoodSaver® irá agora começar o ciclo de marinada.

Quando o ciclo de marinada terminar, basta remover a mangueira acessória, abrir a tampa e retirar os alimentos. Alternativamente, se desejar guardar a comida no seu Quick Marinator antes de a utilizar, rode o botão para o símbolo de TRANCADO **(M)** antes de remover a mangueira acessória.

Se o seu aparelho de embalar a vácuo FoodSaver® não tiver uma função de marinada específica faça o seguinte:

1. Siga os passos 1 e 4 acima.
2. Rode o botão no sentido contrário aos ponteiros do relógio até a seta apontar para o símbolo **(M)** **F**.
3. Prima o botão de Vácuo e Fecho no seu aparelho de embalar a vácuo FoodSaver®.
4. Espere até o motor do seu aparelho de embalar a vácuo parar, depois rode o botão para o símbolo de TRANCADO **(M)**.
5. Retire a mangueira acessória. Coloque o seu Quick Marinator no frigorífico e deixe a marinar durante 15-20 minutos.

Resolução de problemas

Se não for criado vácuo:

- Para o seu Quick Marinator funcionar corretamente, é determinante que o aro da base e o vedante de borracha da tampa estejam limpos e sem restos de comida.
- Verifique se o aro do recipiente apresenta rachas ou riscos. Qualquer dano na vedação ou aro podem fazer com que o seu Quick Marinator não crie vácuo.
- Certifique-se de que o seu Quick Marinator não está demasiado cheio. Deixe sempre, pelo menos, 2,5 cm entre a comida e o aro da base.
- Certifique-se de que ambas as extremidades da mangueira acessória estão bem inseridas

Cuidados e Limpeza

TAMPA: A tampa deve ser limpa com um pano húmido.

NÃO submerja a tampa em água. NÃO lave a tampa na máquina de lavar louça.

BASE: Lave a base com água quente e detergente.

Alternativamente, a base pode ser lavada numa máquina de lavar louça (apenas prateleira superior).

Seque bem todas as peças antes de utilizar.

O seu FoodSaver® Quick Marinator não deve ser utilizado no congelador.

Accessorio Quick Marinator di FoodSaver®

Il Quick Marinator (contenitore per marinatura rapida) di FoodSaver® è l'accessorio perfetto per marinare gli alimenti. Per marinare gli alimenti saranno sufficienti pochi minuti; il confezionamento sottovuoto apre, infatti, i pori degli alimenti, consentendo alla marinatura di essere assorbita più rapidamente. Il Quick Marinator di FoodSaver® può essere utilizzato con le sigillatrici sottovuoto di FoodSaver®, con o senza la funzione incorporata per la marinatura.

Sigillatrici sottovuoto FoodSaver® CON funzione di marinatura

Alcune sigillatrici sottovuoto FoodSaver® sono provviste di una funzione di marinatura incorporata progettata per essere utilizzata con il Quick Marinator. Tale funzione consiste in una serie di cicli di aspirazione e rilascio temporizzati che velocizzano il processo di marinatura. Nel caso in cui la sigillatrice sottovuoto FoodSaver® sia provvista della funzione di marinatura, procedere come indicato di seguito:

1. Preparare una quantità di marinata sufficiente a coprire completamente gli alimenti contenuti all'interno del Quick Marinator. Lasciare sempre almeno 2,5 cm di spazio fra l'alimento e il bordo della base **A**.
2. Accertarsi che la guarnizione in gomma del coperchio e il bordo della base siano puliti e privi di residui di cibo che potrebbero impedire una corretta sigillatura. Inserire il coperchio nella base **B**.
3. Ruotare completamente la manopola bianca sul coperchio del Quick Marinator in senso orario fino all'arresto **C**. La freccia sulla manopola deve essere orientata verso il simbolo di BLOCCATO **(M)**.
4. Inserire un'estremità del tubicino accessorio nell'apposita porta della sigillatrice sottovuoto e l'altra estremità nel foro situato al centro della manopola **D**.
5. Ruotare la manopola in senso antiorario fino a quando la freccia è orientata verso il simbolo di APERTO **(M)** **E**. La manopola deve essere in questa posizione quando si utilizza una sigillatrice sottovuoto FoodSaver® provvista della funzione di marinatura incorporata.
6. Premere il pulsante Marinatura sulla sigillatrice sottovuoto.
7. La sigillatrice sottovuoto FoodSaver® inizierà il ciclo di marinatura.

Al termine di tale ciclo, basta semplicemente staccare il tubicino accessorio, aprire il coperchio e rimuovere l'alimento. In alternativa, nel caso in cui si desideri riporre l'alimento nel Quick Marinator prima dell'utilizzo, ruotare la manopola sul simbolo BLOCCATO **(M)** prima di staccare il tubicino accessorio.

Sigillatrici sottovuoto FoodSaver® SENZA funzione di marinatura

Nel caso in cui la sigillatrice sottovuoto FoodSaver® non sia provvista di una funzione di marinatura specifica, procedere come indicato di seguito:

1. Eseguire i passaggi 1-4 descritti in precedenza.
2. Ruotare la manopola in senso antiorario fino a quando la freccia è orientata verso il simbolo MARINATURA **(M)** **F**.
3. Premere il pulsante Sottovuoto e sigillatura sulla sigillatrice sottovuoto FoodSaver®.
4. Attendere l'arresto del motore della sigillatrice sottovuoto, quindi ruotare la manopola sul simbolo BLOCCATO **(M)**.
5. Rimuovere il tubicino accessorio. Collocare il Quick Marinator nel frigorifero e attendere 15-20 minuti per la marinatura.

Risoluzione dei problemi

Nel caso in cui non si crei il sottovuoto:

- Per un corretto funzionamento del Quick Marinator (contenitore per marinatura rapida), è essenziale che il bordo della base e la guarnizione in gomma del coperchio siano puliti e privi di residui di cibo.
- Esaminare il bordo del contenitore per escludere la presenza di rotture o graffi. Eventuali danni alla guarnizione o al bordo possono impedire al Quick Marinator di creare il sottovuoto.
- Verificare che il Quick Marinator non sia troppo pieno. Lasciare sempre almeno 2,5 cm di spazio fra l'alimento e il bordo della base.
- Verificare che entrambe le estremità del tubicino accessorio sia ben inserite

Manutenzione e pulizia

COPERCHIO: pulire il coperchio con un panno umido.

NON immergere il coperchio nell'acqua. NON lavare il coperchio nella lavastoviglie.

BASE: lavare la base in acqua tiepida saponata. In alternativa, la base può essere lavata in lavastoviglie (solo la griglia superiore).

Asciugare tutti i componenti prima dell'uso

Il Quick Marinator di FoodSaver® non deve essere utilizzato nel freezer.

FoodSaver® Quick Marinator (marineerschaal)

Uw FoodSaver® Quick Marinator (marineerschaal) is de perfecte keukenhulp voor het marinieren van vlees, vis, gevogelte en groenten. Door een vacuüm te creëren, openen de poriën van het voedsel zich en wordt de marinade sneller geabsorbeerd, zodat uw gerecht binnen enkele minuten is gemarineerd. Uw FoodSaver® Quick Marinator is geschikt voor gebruik met FoodSaver® vacuümsealers met of zonder de ingebouwde marineerfunctie.

FoodSaver® vacuümsealers MET marineerfunctie

Sommige FoodSaver® vacuümsealers zijn voorzien van een ingebouwde marineerfunctie, speciaal voor gebruik met uw Quick Marinator. De marineerfunctie doorloopt verschillende vacuüm- en rustcycli die het marineerproces versnellen.


Als uw FoodSaver® vacuümsealer voorzien is van de marineerfunctie, gaat u als volgt te werk:

1. Maak voldoende marinade om de ingrediënten in uw Quick Marinator volledig te bedekken. Zorg dat er altijd minstens 2,5 cm ruimte onder de rand van de schaal vrij blijft **A**.
2. Controleer of de rubber afdichting op het deksel en de rand van de schaal schoon en vrij zijn van voedselresten, die een luchtdichte afsluiting kunnen verhinderen. Zet het deksel op de schaal **B**.
3. Draai de witte knop op het deksel van uw Quick Marinator helemaal rechtsom **C**. De pijl op de knop moet naar het symbool GESLOTEN (🔒) wijzen.
4. Sluit een uiteinde van de slang aan op de slangaansluiting op uw vacuümsealer en sluit het andere uiteinde aan op de opening in het midden van de knop **D**.
5. Draai de knop nu linksom totdat de pijl naar het symbool OPEN (🔓) wijst **E**. Bij gebruik van een FoodSaver® vacuümsealer met ingebouwde marineerfunctie, moet de knop in deze stand staan.
6. Druk op de knop Marinieren op uw vacuümsealer.
7. Uw FoodSaver® vacuümsealer begint nu te marinieren.

Als de procedure is voltooid, verwijdert u de slang van het hulpstuk, opent u het deksel en leegt u de schaal.

Als u het gemarineerde voedsel in uw Quick Marinator (marineerschaal) niet meteen wilt gebruiken en in de schaal wilt bewaren, draait u de knop naar het symbool GESLOTEN (🔒) voordat u de slang verwijdert.

Als uw FoodSaver® vacuümsealer geen marineerfunctie heeft, gaat u als volgt te werk:

1. Volg de bovengenoemde stappen 1 t/m 4.
2. Draai de knop nu linksom totdat de pijl naar het symbool  wijst **F**.
3. Druk op de knop 'Vacuüm en sealen' op uw FoodSaver® vacuümsealer.
4. Wacht tot de motor van uw vacuümsealer stopt en draai de knop dan naar het symbool GESLOTEN (🔒).
5. Verwijder de slang. Zet uw Quick Marinator in de koelkast en laat de ingrediënten 15-20 minuten marinieren.

Problemen oplossen

Als er geen vacuüm wordt gecreëerd:

- Uw Quick Marinator werkt alleen goed als de rand van de schaal en de rubber afdichting op het deksel helemaal schoon en vrij zijn van voedselresten.
- Controleer de rand van de bus op barsten of krassen. Beschadiging van de afdichting of de rand kan ertoe leiden dat er geen vacuüm ontstaat in uw Quick Marinator.
- Controleer of uw Quick Marinator niet te vol is. Zorg dat het voedsel altijd minstens 2,5 cm onder de rand van de schaal blijft.
- Controleer of beide uiteinden van de slang stevig zijn aangebracht.

Onderhoud en reiniging

DEKSEL: Neem het deksel af met een vochtige doek.

Dompel het deksel NIET onder in water. Was het deksel NIET af in een vaatwasmachine.

SCHAAL: Was de schaal af in warm water met afwasmiddel. U kunt de schaal ook in een vaatwasmachine reinigen (alleen in het bovenste rek).

Droog alle onderdelen goed af alvorens gebruik.

Uw FoodSaver® Quick Marinator is niet geschikt voor gebruik in de diepvries.

Tillbehöret FoodSaver® Quick Marinator

Din FoodSaver® Quick Marinator (snabbmarinerare) är det perfekta tillbehöret för marinerings av mat. Din mat marineras på bara några minuter när den är vakuumpförpackad eftersom vakuumpprocessen gör att livsmedlets porer öppnas upp så att marinaden absorberas snabbare. Din FoodSaver® Quick Marinator kan användas tillsammans med FoodSaver®-vakuumförseglare med eller utan inbyggd marineringsfunktion.

FoodSaver®-vakuumförseglare MED marineringsfunktion

Vissa FoodSaver®-vakuumförseglare har en inbyggd marineringsfunktion som är avsedd att användas med din Quick Marinator. Marineringsfunktionen består av en rad tidsinställda vakuump- och viloperioder som snabbar upp marineringsprocessen. Om din FoodSaver®-vakuumförseglare har en marineringsfunktion gör du så här:

1. Förbered tillräckligt med marinad så att den helt och hållet täcker maten inne i din Quick Marinator. Lämna alltid minst 2,5 cm tomt mellan maten och behållarens kant **A**.
2. Kontrollera att lockets gummiförslutning och behållarens kant är rena och fria från matrester som kan förhindra en ordentlig förslutning. Sätt på locket på behållaren **B**.
3. Vrid den vita ratten på locket till din Quick Marinator medurs helt och hållet tills den stannar **C**. Pilen på ratten ska peka mot symbolen LÅST (**A**).
4. Anslut tillbehörsslängens ena ände till tillbehörsporten på din vakuumförseglare och den andra änden till hålet i mitten av ratten **D**.
5. Vrid ratten moturs tills pilen pekar mot symbolen ÖPPEN (**A**) **E**. Ratten måste vara i denna position alltid när du använder en FoodSaver®-vakuumförseglare med inbyggd marineringsfunktion.
6. Tryck på marineringsknappen på din vakuumförseglare.
7. Din FoodSaver®-vakuumförseglare påbörjar nu marineringen.

När marineringen är klar tar du helt enkelt bort tillbehörsslängens, öppnar locket och tar bort maten. Om du vill förvara maten i din Quick Marinator innan du använder den vrider du ratten till symbolen LÅST (**A**) innan du tar bort tillbehörsslängens.

Om din FoodSaver®-vakuumförseglare inte har en särskild marineringsfunktion gör du så här:

1. Följ steg 1 till 4 ovan.
2. Vrid ratten moturs tills pilen pekar mot symbolen **F**.
3. Tryck på vakuump- och förseglingsknappen på FoodSaver®-vakuumförseglaren.
4. Vänta tills vakuumpmotorn stannat och vrid sedan ratten till symbolen LÅST (**A**).
5. Ta bort tillbehörsslängens. Sätt in din Quick Marinator i kylskåpet och låt marinera i 15–20 minuter..

Felsökning

Om inget vakuump skapas:

- För att din Quick Marinator (snabbmarinerare) ska fungera korrekt är det mycket viktigt att lockets gummiförslutning och behållarens kant är rena och fria från matrester.
- Kontrollera att behållarens kant inte har några sprickor eller repor. Skador på packningen eller kanten kan göra så att din Quick Marinator inte kan skapa ett vakuump.
- Se till att din Quick Marinator inte är för full. Lämna alltid minst 2,5 cm tomt mellan maten och behållarens kant.
- Kontrollera att tillbehörsslängens båda ändar är ordentligt anslutna.

Skötsel och rengöring

LOCK: Torka locket med en fuktig trasa. **Sänk INTE ner locket i vatten. Diska INTE locket i diskmaskin.**

BEHÅLLARE: Tvätta behållaren i varmt vatten och diskmedel. Behållaren kan även diskas i diskmaskin (endast i den övre korgen).

Torka alla delar noga före användning.

Din FoodSaver® Quick Marinator ska inte användas i frysen.

FoodSaver® Quick Marinator -pikamarinoija

FoodSaver® Quick Marinator -pikamarinoija on täydellinen tarvike ruokien marinointiin. Tyhjiössä ruoka marinoituu muutamassa minuutissa, koska tyhjiöinti avaa ruoan huokokset ja marinadi imeytyy ruokaan paljon nopeammin. FoodSaver® Quick Marinator -pikamarinoijaa voidaan käyttää FoodSaver®-tyhjiöpakkauslaitteiden kanssa, vaikka niissä ei olisi valmista marinointitoimintoa.

FoodSaver®-tyhjiöpakkauslaitteet, joissa ON marinointitoiminto

Joissakin FoodSaver®-tyhjiöpakkauslaitteissa on valmis marinointitoiminto, joka on tarkoitettu käytettäväksi Quick Marinator -pikamarinoijan kanssa. Marinointitoiminto suorittaa ajastettuja tyhjiöinti- ja taukojaksoja, jotka nopeuttavat marinointia. Jos FoodSaver®-tyhjiöpakkauslaitteessasi on marinointitoiminto, toimi näin:

1. Valmista tarpeeksi lempimarinadiasi, jotta se peittää kokonaan Quick Marinator -pikamarinoijassa olevan ruoan. Jätä aina vähintään 2,5 cm tilaa ruoan ja astian yläreunan väliin **A**.
2. Varmista, ettei kannen kumitiivisteessä tai astian reunassa ole likaa tai ruoan jäämiä, jotta astia sulkeutuu tiiviisti. Aseta astian kansi paikoilleen **B**.
3. Kierrä Quick Marinator -pikamarinoijan kannessa olevaa valkoista nuppia myötäpäivään, kunnes se pysähtyy **C**. Varmista, että nupin nuoli osoittaa LUKKO KIINNI -merkkiin (**D**).
4. Kytke tarvikeletku tyhjiöpakkauslaitteen tarvikelitääntään ja nupin keskellä olevaan reikään **D**.
5. Kierrä nuppia vastapäivään, kunnes sen nuoli osoittaa LUKKO AUKI -merkkiin (**E**). Nupin täytyy olla tässä asennossa aina käytettäessä FoodSaver®-tyhjiöpakkauslaitetta, jossa on marinointitoiminto.
6. Paina tyhjiöpakkauslaitteen marinointipainiketta.
7. FoodSaver®-tyhjiöpakkauslaite aloittaa nyt marinointijakson.

Kun marinointijakso päättyy, irrota tarvikeletku, avaa kansi ja nosta marinoitu ruoka astiasta. Jos aiot säilyttää marinoitua ruokaa Quick Marinator -pikamarinoijassa ja käyttää sen myöhemmin, kierrä nuppi kohti LUKKO KIINNI -merkkiä (**D**) ennen tarvikeletkun irrottamista.

Jos FoodSaver®-tyhjiöpakkauslaitteessasi ei ole erillistä marinointitoimintoa, toimi näin:

1. Noudata yllä kuvattuja vaiheita 1–4.
2. Kierrä nuppia vastapäivään, kunnes sen nuoli osoittaa merkkiin **F**.
3. Paina FoodSaver®-tyhjiöpakkauslaitteen tyhjiöinti- ja tiivistyspainiketta.
4. Odota, että tyhjiöpakkauslaitteen moottori pysähtyy, ja kierrä sitten nuppi kohti LUKKO KIINNI -merkkiä (**D**).
5. Irrota tarvikeletku. Laita Quick Marinator -pikamarinoija jääkaappiin ja anna ruoan marinoitua 15–20 minuuttia.

Vianmääritys

Jos tyhjiöinti ei onnistu:

- Jotta Quick Marinator -pikamarinoija toimii oikein, kannen kumitiivisteessä tai astian reunassa ei saa olla likaa tai ruoan jäämiä.
- Tarkista, näkyykö astian reunassa halkeamia tai naarmuja. Quick Marinator -pikamarinoija ei välttämättä voi muodostaa tyhjiötä, jos tiiviste tai reuna on vahingoittunut.
- Varmista, ettei Quick Marinator -pikamarinoija ole liian täysi. Jätä aina vähintään 2,5 cm tilaa ruoan ja astian yläreunan väliin.
- Varmista, että tarvikeletkun molemmat päät on kytketty kunnolla.

Hoito ja puhdistaminen

KANSI: Pyyhi kansi kostealla liinalla. **ÄLÄ upota kantta veteen. ÄLÄ pese kantta astianpesukoneessa.**

ASTIA: Pese astia lämpimällä saippuavedellä. Voit pestä astian myös astianpesukoneen ylätasolla.

Kuivaa kaikki osat huolellisesti ennen käyttöä.

FoodSaver® Quick Marinator -pikamarinoijaa ei saa laittaa pakastimeen.

Quick Marinator fra FoodSaver®

Din Quick Marinator (beholder til hurtig marineringsfunktion) fra FoodSaver® er det perfekte tilbehør til marineringsfunktion af mad. Din mad marineres på få minutter, når den er vakuumpakket, da vakuumprocessen åbner porerne på maden, hvilket giver maden mulighed for at absorbere marinaden hurtigere. Din Quick Marinator fra FoodSaver® kan anvendes sammen med vakuumporseglere fra FoodSaver® med eller uden den indbyggede marineringsfunktion.

Vakuumporseglere fra FoodSaver® MED marineringsfunktion

Nogle vakuumporseglere fra FoodSaver® har en indbygget marineringsfunktion, der er udviklet til brug med din Quick Marinator. Marineringsfunktionen består af en række timede vakuump- og hvileperioder, som fremskynder marineringsprocessen. Hvis din vakuumporsegler fra FoodSaver® har en marineringsfunktion, skal du gøre følgende:

1. Forbered tilstrækkelig marinade til helt at dække maden i din Quick Marinator. Efterlad altid mindst 2,5 cm imellem maden og kanten af foden **A**.
2. Sørg for, at gummiforseglingen på låget og kanten af foden er rene og fri for madrester, som kan forhindre forseglingen i at slutte ordentligt til. Sæt låget på foden **B**.
3. Drej den hvide drejeknap på låget på din Quick Marinator med uret, indtil den stopper **C**. Pilen på drejeknappen skal pege på symbolet LÅST **(D)**.
4. Sæt den ene ende af tilbehørsslangen i tilbehørsporten på vakuumporsegleren og den anden ende i hullet i midten af drejeknappen **D**.
5. Drej drejeknappen mod uret, indtil pilen peger på symbolet ÅBEN **(E)** **(F)**. Drejeknappen skal stå i denne position, når du anvender vakuumporseglere fra FoodSaver®, som har den indbyggede marineringsfunktion.
6. Tryk på knappen Marineringsfunktion på din vakuumporsegler.
7. Din vakuumporsegler fra FoodSaver® begynder nu sin marineringscyklus.

Når marineringscyklussen er slut, skal du blot fjerne tilbehørsslangen, åbne låget og udtage maden. Alternativt kan du, hvis du ønsker at opbevare maden i din Quick Marinator (beholder til hurtig marineringsfunktion) før brug, dreje drejeknappen til symbolet LÅST **(D)**, før du udtager tilbehørsslangen.

Vakuumporseglere fra FoodSaver® UDEN marineringsfunktion

Hvis din vakuumporsegler fra FoodSaver® ikke har en marineringsfunktion, skal du gøre følgende:

1. Følg trin 1 til 4 ovenfor.
2. Drej drejeknappen mod uret, indtil pilen peger på symbolet **(G)** **(H)**.
3. Tryk på knappen Vakuumpakning og forsegling på din vakuumporsegler fra FoodSaver®.
4. Vent, indtil vakuumporseglere motor standser. Drej derefter drejeknappen til symbolet LÅST **(I)**.
5. Udtag tilbehørsslangen. Stil din Quick Marinator (beholder til hurtig marineringsfunktion) i køleskabet og lad maden marinere i 15-20 minutter.

Fejlfinding

Hvis der ikke skabes et vakuum:

- For at din Quick Marinator kan fungere korrekt, er det afgørende, at kanten på foden og gummiforseglingen er rene og fri for madrester.
- Eftersø kanten af beholderen for revner og ridser. Beskadigelse af pakskiven eller kanten kan forhindre din Quick Marinator i at skabe et vakuum.
- Sørg for, at din Quick Marinator ikke er alt overfyldt med mad. Efterlad altid mindst 2,5 cm imellem maden og kanten af foden.
- Sørg for, at begge ender af tilbehørsslangen er sikkert isat

Pleje og rengøring

LÅG: Tør låget af med en fugtig klud. **Sænk IKKE hovedenheden ned i vand. UNDLAD at vaske låget i opvaskemaskinen.**

FOD: Vask foden i varmt sæbevand. Alternativt kan foden vaskes i opvaskemaskine (kun øverste reol).

Aftør alle dele før brug.

Din Quick Marinator fra FoodSaver® må ikke lægges i fryseren.

FoodSaver®-tilbehøret Quick Marinator

FoodSaver® Quick Marinator (hurtigmarinerer) er det perfekte tilbehøret for å marinere mat. Maten marineres på minutter når den er vakuumpakket. Vakuumprosessen åpner porene i maten, noe som gjør at maten absorberer marinaden raskere. FoodSaver® Quick Marinator kan brukes sammen med FoodSaver®-vakuumbokser med eller uten innebygd marineringsfunksjon.

FoodSaver®-vakuumbokser MED marineringsfunksjon

Noen FoodSaver®-vakuumbokser har en innebygd marineringsfunksjon som er ment for bruk sammen med Quick Marinator. Marineringsfunksjonen består av en serie tidsinnstilte vakuu- og hvilesykluser som setter fart på marineringsprosessen. Gå frem som følger hvis FoodSaver®-vakuumboksen har marineringsfunksjon:

1. Tilbered tilstrekkelig av marinaden for å dekke maten inni Quick Marinator helt. La det alltid være minst 2,5 cm mellom maten og sokkelkanten **A**.
2. Påse at gummitetningen på lokket og sokkelkanten er ren og fri for matavfall som kan hindre fullstendig forsegling. Sett lokket på sokkelen **B**.
3. Skru den hvite knotten på lokket til Quick Marinator én omdreining med urviseren til den stopper **C**. Pilen på knotten skal peke mot symbolet LÅST (**L**).
4. Sett én ende av tilbehørsslangen i tilbehørsporten på vakuumboksen, og den andre enden i hullet i midten av knotten **D**.
5. Vri knotten mot urviseren til pilen peker mot symbolet ÅPEN (**O**) **E**. Knotten må være i denne posisjonen når du bruker en FoodSaver®-vakuumboks med innebygd marineringsfunksjon.
6. Trykk på Mariner-knappen på vakuumboksen.
7. FoodSaver®-vakuumboksen vil nå begynne marineringsssyklusen.

Når marineringsssyklusen er fullført, tar du bare ut tilbehørsslangen, åpner lokket og tar ut maten. Du kan alternativt oppbevare maten i Quick Marinator før du bruker den, vri knotten til symbolet LÅST (**L**) før du fjerner tilbehørsslangen.

Gå frem som følger hvis FoodSaver®-vakuumboksen ikke har en spesifikk marineringsfunksjon:

1. Følg trinn 1–4 ovenfor.
2. Vri knotten mot urviseren til pilen peker mot symbolet **F**.
3. Trykk på Vakuu og forsegle-knappen på FoodSaver®-vakuumboksen.
4. Vent til vakuumboksmotoren stopper, og vri knotten til symbolet LÅST (**L**).
5. Ta ut tilbehørsslangen. Plasser Quick Marinator i kjøleskapet og la den marinere i 15–20 minutter.

Feilsøking

Hvis vakuu ikke opprettes:

- For at Quick Marinator skal fungere korrekt, er det avgjørende at sokkelkanten og gummitetningen på lokket er ren og fri for matavfall.
- Undersøk beholderkanten for eventuelle sprekker eller riper. Eventuell skade på pakningen eller kanten kan hindre Quick Marinator fra å opprette vakuu.
- Påse at Quick Marinator ikke er overfylt. La det alltid være minst 2,5 cm mellom maten og sokkelkanten.
- Påse at begge tilbehørsslangeendene er satt godt inn

Stell og rengjøring

LOKK: Lokket skal tørkes med en fuktig klut. **IKKE senk lokket i vann. IKKE vask lokket i oppvaskmaskin.**

SOKKEL: Vask sokkelen i varmt såpevann. Sokkelen kan alternativt vaskes i en oppvaskmaskin (kun øvre del).

Tørk alle deler grundig for bruk.

FoodSaver® Quick Marinator må ikke brukes i fryseren.

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 consultez le site web.
Para más información de servicio, por favor visite nuestra página web.

www.foodsavereurope.com

© 2014 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