



Owner's Manual

Manuel du propriétaire

Manual del Propietario



Scan for Quick Start Guide
Balayez pour obtenir le guide de démarrage rapide
Escanee para la guía de inicio rápido

VS5900 Series/Séries

Contents

Important Safety Instructions.....	2
Product Features	5
“How To”	7
Install a FoodSaver® Roll	
Make a Bag from a FoodSaver® Roll (Express Bag Making)	
Vacuum Seal a FoodSaver® Bag	
Use FoodSaver® Preserve & Marinate Containers	
Vacuum Seal with FoodSaver® Accessories	
Care & Cleaning	14
Guidelines	15
Vacuum Sealing and Food Safety	
Food Preparation and Reheating Tips	
Sealing Non-Food Items	
Troubleshooting	21
Replacement Parts.....	23
Warranty	24

Register today at www.foodsaver.com/register
to receive exclusive access to FoodSaver deals and discounts!*

*Applicable to US residents only

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

For your own safety, always follow these basic precautions when using a FoodSaver® appliance:

1. Read the Owner's Manual carefully for operating instructions. Read all instructions in this manual before use.
2. When using an electrical appliance, basic precautions are required to always be followed, including the following:

Read all instructions before using this appliance.

DANGER – To reduce the risk of electric shock:

1. Do not reach for an appliance that has fallen into water. Unplug immediately from receptacle.
2. Do not use while bathing or in a shower.
3. Do not place or store appliance where it is able to fall or be pulled into a tub or sink. Do not place in or drop into water or other liquid.
4. Always unplug this appliance from the electrical outlet immediately after using.
5. Unplug this appliance before cleaning.

WARNING – To reduce the risk of burns, fire, electric shock:

1. Do not use appliance on wet surfaces or outdoors.
2. To protect against electric shock, do not immerse any part of appliance, power cord or plug in water or other liquid. Unplug from outlet when not in use and before cleaning.
3. To disconnect, unplug power cord from electrical outlet. Do not disconnect by pulling on cord.
4. Do not operate appliance with a damaged power cord or plug. Do not operate appliance if it malfunctions or is in any way, damaged.

For details, contact Consumer Services at number listed below.

1. Use appliance only for its intended use.
2. Closely supervise children when using any electrical appliance. Do not allow appliance to be used as a toy.
3. For adult use only.
4. **Caution:** A short power cord is provided to reduce risks from entanglement or tripping over a longer cord. An extension cord may be used when marked electrical rating is no less than electrical rating of this appliance.
5. No cords should drape over counter or tabletop, where cords can be tripped over or pulled on unintentionally, especially by children.

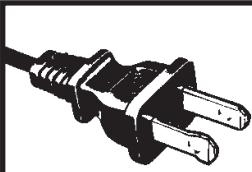
6. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or heated oven. Extreme caution must be used when moving products containing hot liquids.
7. Lid closes down automatically with force. Do not obstruct the lid from closing. Do not manually force the lid to close.
8.  Do not put fingers or any foreign objects inside of Vacuum View Window while vacuum sealing.

Important Tips

1. Vacuum sealing is NOT a substitute for the heat process of canning. Perishables still need to be refrigerated or frozen.
2. For best results, use only with FoodSaver® Bags, Rolls, Containers and Accessories.
3. During the vacuum sealing process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be inadvertently pulled into the Vacuum Channel. Empty the Drip Tray after each use.
4. Avoid overfilling; always leave at least 3 inches (7.62 cm) of bag material between bag contents and top of bag. This allows room for the bag material to cinch tightly against the food and prevents the bag from pulling out of the Vacuum Channel during the sealing process. Then leave at least one additional inch (2.54 cm) of bag material for each time you plan to reuse bag.
5. Do not create your own side seams for a FoodSaver® Bag. These bags are manufactured with a special side seam, which is sealed all the way to the outer edge.
6. To prevent wrinkles in the seal when vacuum sealing bulky items, gently stretch bag flat while inserting bag into Vacuum Channel and continue to hold bag until Vacuum Pump starts.
7. When you are vacuum sealing items with sharp edges (dry spaghetti, silverware, etc.), protect bag from punctures by wrapping item in soft cushioning material, such as a paper towel. You may want to use a FoodSaver® Container or Mason jar instead of a FoodSaver® Bag.
8. When using accessories, remember to leave one inch (2.54 cm) of space at top.
9. Pre-freeze fruits and blanch vegetables before vacuum sealing for best results. (See “Guidelines” for food storage safety, pg 15-20.)
10. Wait 20 seconds between seals to allow appliance to cool.
11. Never store lid in Operate position as gaskets may become compressed.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

HOUSEHOLD USE ONLY



This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

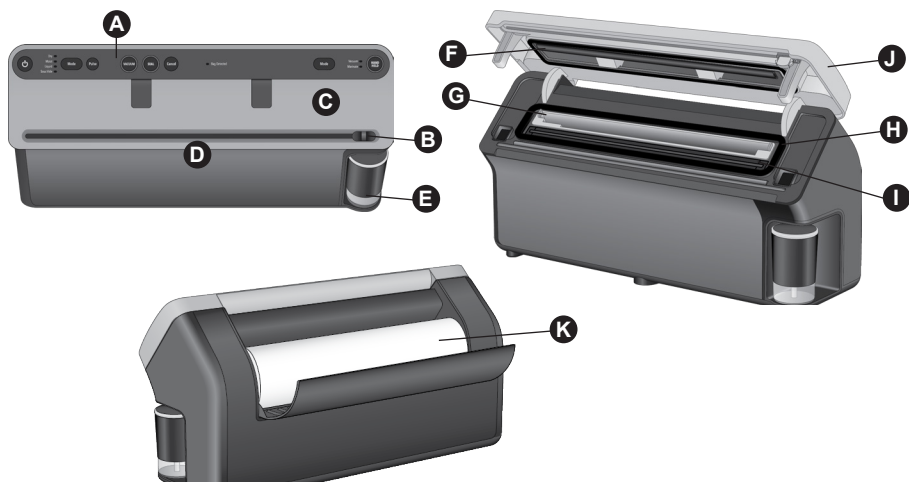
POWER CORD INSTRUCTIONS:

A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:

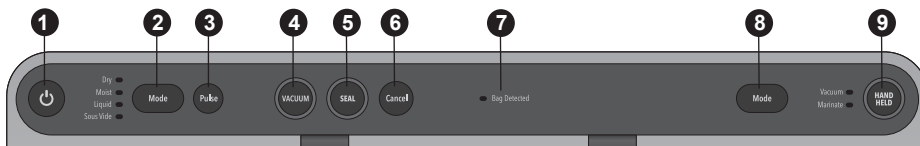
- a. The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
- b. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding type 3-wire cord; and
- c. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

Product Features

FEATURES



- A Control Buttons and Indicator Lights**
Indicate current setting and vacuum progress for added control or to call attention to an action.
- B Bag Cutter**
Built-In to simplify making custom-sized bags from rolls.
- C Vacuum View Window**
Provides visibility to vacuum channel, drip tray and sealing strip.
- D Vacuum Channel / Auto Bag Sensing**
Simply insert open end of bag into the Vacuum Channel and the appliance will detect bag and close the appliance lid.
- E Built-In Retractable Handheld Sealer**
For use with FoodSaver® Zipper Bags, Preserve & Marinate Containers, Bottle Stoppers, and other accessories.
- F Upper Gasket**
Non-Removable.
- G Removable Drip Tray**
Catches overflow liquids and is dishwasher-safe.
- H Lower Gasket**
Non-Removable.
- I Sealing Strip**
Creates extra secure, air-tight seal.
- J Appliance Lid**
Opens to access drip tray and to pull roll through appliance to make bags. Must be closed and locked to Vacuum, Seal, or use Handheld.
- K Built-in Roll Storage and Door**
For storage of FoodSaver® Vacuum Sealing Rolls (Fits all widths and lengths).



The user-friendly, intuitive control panel makes it easy for you to get the most out of your FoodSaver® System:

1 Power Button

Press to turn appliance on and off. Once on and ready, the Power Button light will illuminate.
NOTE: The appliance will automatically power off after 12 minutes of inactivity.

2 Mode Button

Press to select custom setting before beginning vacuum sealing process. Indicator light will illuminate next to the custom setting that is pressed/desired.

2a. **Dry** - For optimal vacuuming and sealing of dry foods (default setting).

2b. **Moist** - For optimal vacuuming and sealing of moist or juicy foods.

2c. **Liquid** - For optimal vacuuming and sealing of liquid foods like soups, sauces, & salsas.

IMPORTANT: When using liquid mode, if vacuum sealing thicker sauces, soups, or creams (i.e. cream of mushroom) keep inside walls of bag above liquid clear from food debris or drips as much as possible.

IMPORTANT: Make sure not to overfill bag with liquid. Max fill for Easy Fill bags: Quart bag = 1qt, Gallon bag = 0.5gal, Max fill for regular bags: Leave a minimum of 5.5 inches for quart bag, 8.5 inches for gallon bag from the top of the bag to the liquid. Liquids must have a viscosity of 1.39 mPa-s or higher.

NOTE: Carefully place the bag in an upright position next to the machine and then slowly insert the end of the bag for door activation.

2d. **Sous Vide** - For optimal vacuuming and sealing of bags to use in Sous Vide cooking.

3 Pulse Button

Press and hold to manually control the vacuum function. Press Seal Button when ready to seal bag.

NOTE: The appliance will only vacuum while holding down the Pulse Button.

4 Vacuum Button

After selecting desired mode, and inserting bag, machine will automatically close. Button Light will blink indicating ready. Press to begin vacuum sealing process. Appliance lid will automatically begin vacuuming and sealing, stopping once complete. Button light will pulse during vacuuming.

5 Seal Button

After appliance lid is closed, button light will blink indicating it is ready. Button light will pulse during sealing and turn solid, then turn off when complete.

This button has three uses:

1. Create a seal when making bags using a FoodSaver® Roll.

2. Immediately stop the vacuum process (after Vacuum Button has been pressed) and begin sealing the bag.

3. Create a seal on other general bags (such as a potato chip and cereal bags) to keep food sealed airtight.

6 Cancel Button

Immediately stops the current function and opens the appliance lid.

7 Bag Detection Indicator Light

Indicator light will illuminate once bag is inserted and appliance detects bag.

Built-In Retractable Handheld Sealer

8 Handheld Accessory Mode Button

Press to select desired setting. Indicator light will illuminate next to the custom setting that is chosen.
8a. **Vacuum** - For use with FoodSaver® Zipper Bags, Preserve & Marinate Containers, Bottle Stoppers, and other accessories using Built-In Retractable Handheld Sealer. Appliance will stop automatically once complete.

8b. **Marinate** - For use with FoodSaver® Preserve & Marinate Containers using Built-In retractable Handheld Sealer. Vacuum pulse sequence takes about 12 minutes allowing for optimum flavor infusion in less time. Appliance will vacuum and release three times. Appliance will stop automatically once complete.

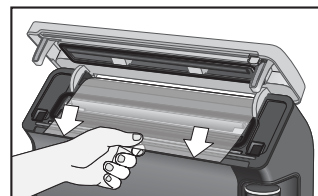
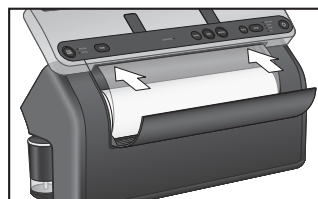
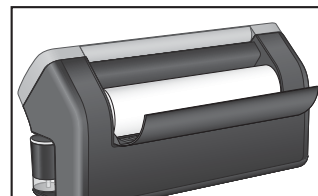
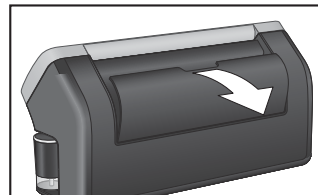
9 Handheld Accessory Button

Once desired Handheld Accessory Mode is chosen Press for use with FoodSaver® accessories using Built-In Retractable Handheld Sealer. Button light will illuminate once pressed, appliance lid will shut and vacuum sealing process will begin. Button light pulses during vacuum or marinate process, and once complete light goes steady then goes off.

How to...

1. Install a FoodSaver® Roll

1. Pull open the built-in roll storage door in the back of the appliance.
2. Insert the roll into the back of the appliance as pictured.
3. Open up appliance lid fully so that it stays in place.
4. Thread end of roll forward through the opening on the back between lid and appliance. pull through the appliance until the end of roll is at the front edge.
5. See next section for how to make a bag from a FoodSaver Roll.



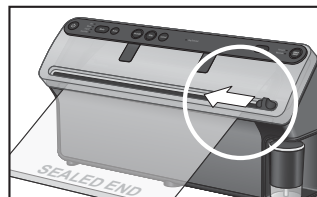
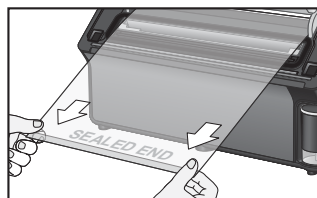
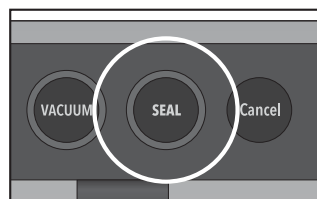
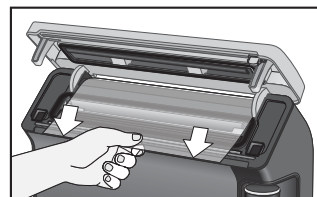
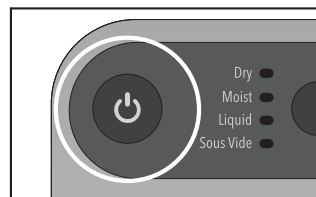
2. Make a Bag from a FoodSaver® Roll (Express Bag Making)

1. Press Power Button to turn appliance on. Power button and default mode selection will illuminate.
2. Once Roll is installed and appliance lid is fully opened, thread end of roll forward through the opening on the back between lid and appliance.
3. Pull roll down just past the Sealing Strip.
4. Using two hands, pull down appliance lid (from the all the way up position) and with both hands firmly press down both sides of lid until appliance begins to automatically close and lock.
5. Press Seal Button, sealing the end of the bag will begin. Button light will pulse until complete and then light will turn off.
6. Appliance lid will automatically open once seal is complete.
7. Pull out now sealed end of roll to length of bag desired.
8. Again, using both hands firmly press down both sides of lid, until appliance begins to automatically close and lock.
9. Before using cutter bar to cut this first bag, press Seal Button to seal end of next bag.
10. While appliance is sealing the next bag, cut first bag by sliding the built-in Cutter Bar.

TIP: After making this first bag from the roll, if the above steps are followed, the seal should already be made for the next bag. Each time you seal, you are making the seal for the next bag while using cutter bar to cut the current bag.

11. After finished making bag(s) from roll, open built-in roll storage door in the back of appliance and manually roll up the excess roll that may still be inside the appliance, so that no roll or material is left inside the appliance.

12. Close Built-in Roll Storage and Door.



3. Vacuum Seal a FoodSaver® Bag

1. Press Power Button to turn appliance on. Power button and default mode selection will illuminate.
2. With both hands, slowly insert the open end of filled bag through the bottom of the Vacuum View Window into Drip Tray.

NOTE: The appliance lid should Not be completely open

HINT: If having trouble getting bag inside appliance, wiggle it from side to side while inserting.

IMPORTANT TIP: When inserting open end of filled bag, center the bag in the middle of the appliance for best results. The Vacuum View Window allows you to easily see where the end of the bag is when inserting. Continue to insert and hold bag until appliance automatically detects and lid closes and locks.

3. The appliance will automatically detect bag insertion & Appliance Lid will close and lock. Bag Detected indicator light will blink then become steady to confirm the bag has automatically been sensed. Vacuum and Seal Button Lights will blink.

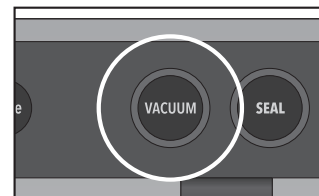
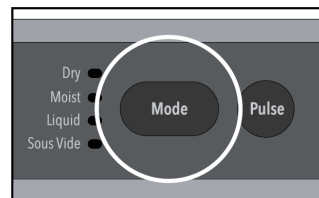
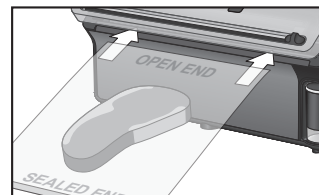
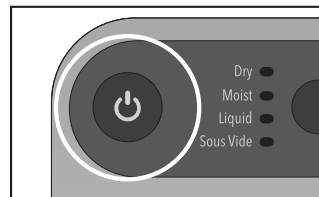
CAUTION: Lid closes down automatically. Remove hands or any other objects that may be obstructing the lid before closing. Do not manually force the lid to close.

4. Select desired Vacuum Mode (Dry, Moist, Liquid, or Sous Vide) depending on the food that is being vacuum sealed by pressing Mode Button. Indicator light will illuminate next to selected mode.

IMPORTANT TIP: When using liquid mode, if vacuum sealing thicker sauces, soups, or creams (i.e. cream of mushroom) keep inside walls of bag above liquid clear from food debris or drips as much as possible.

5. Once desired mode is selected, press Vacuum Button to begin vacuum sealing process. Vacuum Button light will pulse until complete.
6. After vacuum is complete, Vacuum button light will go steady and appliance will automatically begin sealing. Seal Button light will pulse until complete.
7. Once vacuumed and sealed, vacuum and seal button lights will go steady then turn off. Appliance lid will automatically open and release the bag.
8. Refrigerate, freeze or store as needed. (See “Guidelines” for food storage safety tips on pg 15.)

IMPORTANT TIP: At any time during vacuum sealing, the Cancel Button can be pressed and the appliance lid will open automatically. When all lights flash, the drip tray is full. Please empty it. Vacuum and Seal function will function normally after drip tray is emptied.

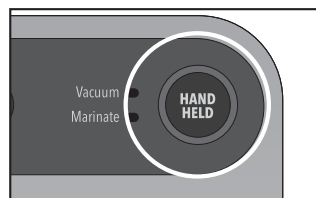
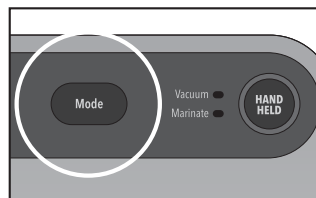
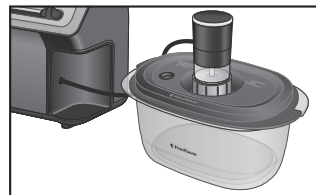
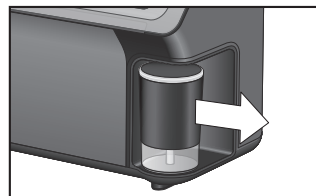


4. Use FoodSaver® Preserve & Marinate Containers

a. To Vacuum Seal

- i. Prepare Container according to Guidelines, included with container purchase (turn valve on container to vacuum).
- ii. Press Power Button to turn appliance on. Power button and default mode selection will illuminate.
- iii. Pull out the Built-In Retractable Handheld Sealer to desired length. **CAUTION:** When pulling hose Do Not extend beyond red line marked on hose.
- iv. Place end of Built-In Retractable Handheld Sealer over container valve.
- v. On right side of appliance press Mode Button for Built-In Retractable Handheld Accessory once. Vacuum Mode is the default. Vacuum Mode indicator light will illuminate and Handheld button will blink.
- vi. Press Handheld Button to begin vacuum. Appliance lid will automatically close. Hold Handheld sealer in place on container. Handheld Button light will pulse until complete.
- vii. Appliance will automatically stop vacuuming once all air has been removed from container and Appliance Lid will automatically open.
- viii. To put Handheld sealer back in appliance, gently pull out & it will automatically retract.

IMPORTANT TIP: At any time during vacuum sealing, the Cancel Button can be pressed and the appliance lid will open automatically.



HOW TO

4. Use FoodSaver® Preserve & Marinate Containers Continued

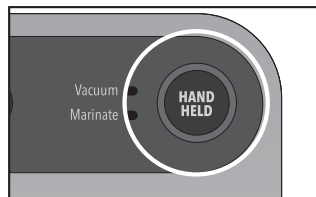
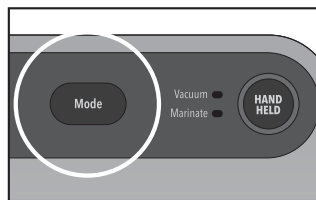
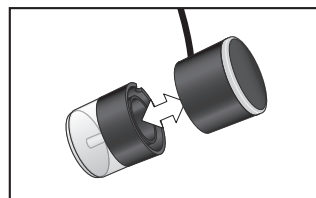
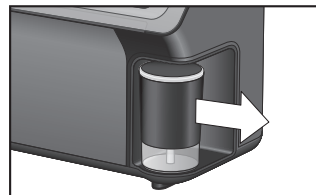
b. To Marinate

- i. Prepare FoodSaver® Preserve & Marinate Container according to Guidelines, included with container purchase (turn valve on container to marinate).
- ii. Press Power Button to turn appliance on. Power button and default mode selection will illuminate.
- iii. Pull out the Built-In Retractable Handheld Sealer to desired length. **CAUTION:** When pulling hose Do Not extend beyond red line marked on hose.
- iv. Remove clear bottom portion of Retractable Handheld Sealer from top handle by pulling apart with two hands. Insert the tip of the top half into container valve.
- v. On right side of appliance press Mode Button for Built-In Retractable Handheld Accessory two times for Marinate Mode. Marinate Mode indicator light will illuminate solid and Handheld button will blink.
- vi. Press Handheld Button to begin. Appliance lid will automatically close and begin marinating process. Appliance lid will automatically open during process and then close and lock again. Handheld Button light will pulse until complete.
- vii. Reconnect the bottom of Handheld Sealer and to put Handheld sealer back in appliance, gently pull out & it will automatically retract.

IMPORTANT TIP: Appliance will run for about 12 minutes. The appliance will vacuum, then stop vacuuming & appliance lid will open, then close again and begin vacuuming a total of 3 times. Do not interrupt this process, even if you think that appliance has canceled.

IMPORTANT TIP: At any time during vacuum sealing, the Cancel Button can be pressed and the appliance lid will open automatically.

IMPORTANT TIP: During marinating, ensure the handheld accessory hose stays clear of lid (When appliance lid opens and closes during marinating do not let hose get caught in between lid and appliance).



5. Vacuum Seal with FoodSaver® Accessories

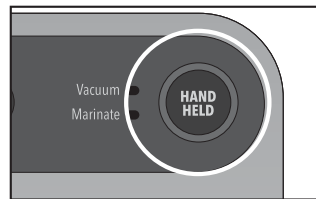
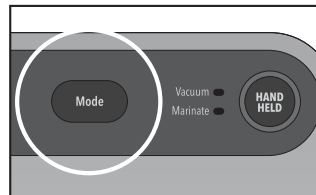
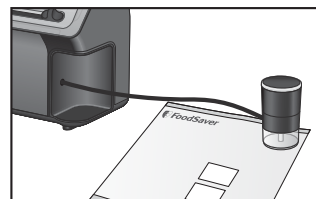
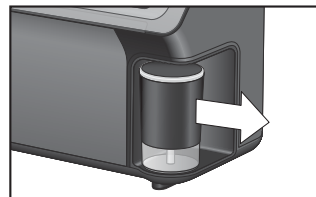
a. For Zipper Bags

- i. Prepare zipper bags according to FoodSaver® Accessory Guidelines, included with accessory purchases (Ensure bag is thoroughly zipped shut).

IMPORTANT TIP: Make sure no food is under the valve and press zipper closed while bag is lying down on a flat surface.

- ii. Press Power Button to turn appliance on. Power button and default mode selection will illuminate.
- iii. Pull out the Built-In Retractable Handheld Sealer to desired length. **CAUTION:** When pulling hose Do Not extend beyond red line marked on hose.
- iv. Place end of Built-In Retractable Handheld Sealer over zipper bag valve.
- v. On right side of appliance press Mode Button for Built-In Retractable Handheld Accessory once. Vacuum Mode is the default. Vacuum Mode indicator light will illuminate solid and Handheld button will blink.
- vi. Press Handheld Button to begin vacuum. Appliance lid will automatically close. Hold Handheld sealer in place on bag. Handheld Button light will pulse until complete.
- vii. Appliance will automatically stop vacuuming once all air has been removed from zipper bag and lid will automatically open.
- viii. To put Handheld sealer back in appliance, gently pull out & it will automatically retract.

IMPORTANT TIP: At any time during vacuum sealing, the Cancel Button can be pressed and the appliance lid will open automatically.



HOW TO

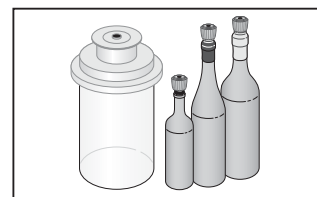
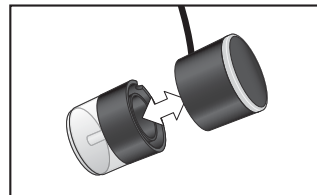
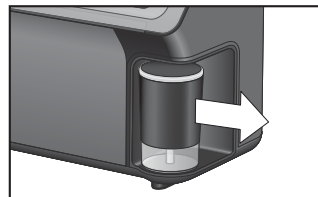
5. Vacuum Seal with FoodSaver® Accessories Continued

b. For Jar Sealers & Bottle Stoppers

- i. Prepare accessory according to FoodSaver® Accessory Guidelines, included with accessory purchases.
- ii. Press Power Button to turn appliance on. Power button and default mode selection will illuminate.
- iii. Pull out the Built-In Retractable Handheld Sealer to desired length. **CAUTION:** When pulling hose Do Not extend beyond red line marked on hose.
- iv. Remove clear bottom portion of Retractable Handheld Sealer from top handle. Insert the tip of top into the port on the Jar Sealer or Bottle Stopper.
- v. Repeat steps aV-aViii above.

NOTE: FoodSaver® Jar Sealers are for use with Ball® and Kerr® brand Mason jars only. This is not a replacement for traditional canning methods and if food is perishable will need to be refrigerated.

IMPORTANT TIP: Do not include screw bands when vacuum sealing jars. To open, wedge spoon between Mason jar lid and highest part of threaded rim. Twist spoon gently to release vacuum. FoodSaver® Bottle Stoppers: To release vacuum and open, twist and pull up on Bottle Stopper.



Care & Cleaning

Of your Vacuum Sealer

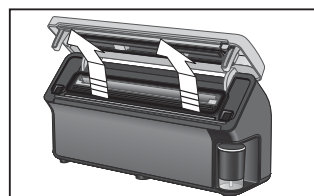
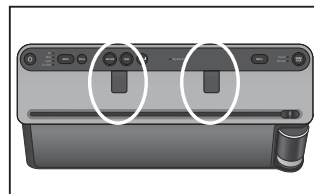
To Clean Appliance:

Remove Power Cord from electrical outlet. Do not immerse in liquid.

Check Gaskets and around Drip Tray to make sure they are free from food materials. Wipe off Upper and Lower Gasket with warm soapy cloth if needed. Also wipe off underneath the two black tabs on the underside of Appliance Lid (automatic bag detection sensors).

The Removable Drip Tray makes cleanup easy when small amounts of liquids are pulled into the Vacuum Channel during vacuum process.

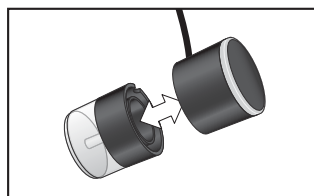
Empty Drip Tray after each use. To remove, push in the tabs on each side of the drip tray and lift up and out. Wash in warm soapy water or place on top rack of dishwasher. Check for food residues in Drip Tray Slot. Clean if needed. Dry thoroughly before reinserting into appliance.



To Clean Retractable Handheld Sealer Reservoir:

Empty Reservoir after each use. Wash in warm soapy water. Air dry before replacing. To remove Reservoir from Handheld sealer, holding top portion firmly, pull lower reservoir down and off.

NOTE: Always clean after each use when fluid is visible.



Guidelines

Vacuum Sealing and Food Safety

The vacuum sealing process extends the life of foods by removing most of the air from the sealed container, thereby reducing oxidation, which affects nutritional value, flavor and overall quality. Removing air can also inhibit growth of microorganisms, which can cause problems under certain conditions:

Mold – Easily identified by its fuzzy characteristic. Mold cannot grow in a low oxygen environment; therefore vacuum sealing can slow the growth of mold.

Yeast – Results in fermentation, which can be identified by smell and taste. Yeast needs water, sugar and a moderate temperature to grow. It can also survive with or without air. Slowing the growth of yeast requires refrigeration, while freezing stops it completely.

Bacteria – Results in an unpleasant odor, discoloration and/or soft or slimy texture. Under the right conditions, anaerobic bacteria such as *Clostridium Botulinum* (the organism that causes Botulism) can grow without air and sometimes cannot be detected by smell or taste. Although it is extremely rare, it can be very dangerous.

To preserve foods safely, it is critical that you maintain low temperatures. You can significantly reduce the growth of microorganisms at temperatures of 40°F (4°C) or below. Freezing at 0°F (-17°C) does not kill microorganisms, but stops them from growing. For long-term storage, always freeze perishable foods that have been vacuum sealed, and keep refrigerated after thawing.

It is important to note that vacuum sealing is NOT a substitute for canning and it cannot reverse the deterioration of foods. It can only slow down the changes in quality. It is difficult to predict how long foods will retain their top-quality flavor, appearance or texture because it depends on age and condition of the food on the day it was vacuum sealed.

IMPORTANT:

Vacuum sealing is NOT a substitute for refrigeration or freezing.

Any perishable foods that require refrigeration must still be refrigerated or frozen after vacuum sealing.

Food Preparation & Reheating Tips



Thawing and Reheating Vacuum-Sealed Foods

Always thaw foods in either refrigerator or microwave — do not thaw perishable foods at room temperature.

To reheat foods in a microwave in a FoodSaver® Bag, always cut corner of the bag before placing it on a microwave-safe dish. However, to avoid hot spots, do not reheat bone-in meat or greasy foods in microwave within a FoodSaver® Bag. You can also reheat foods in FoodSaver® Bags by placing them in water at a low simmer below 170°F (75°C).



Preparation Guidelines for Meat and Fish:

For best results, pre-freeze meat and fish for 1-2 hours before vacuum sealing in a FoodSaver® Bag. This helps retain the juice and shape, and guarantees a better seal.

If it's not possible to pre-freeze, place a folded paper towel between meat or fish and top of bag, but below seal area. Leave paper towel in bag to absorb excess moisture and juices during vacuum sealing process.

NOTE: Beef may appear darker after vacuum sealing due to the removal of oxygen. This is not an indication of spoilage.



Preparation Guidelines for Hard Cheeses:

To keep cheese fresh, vacuum seal it after each use. Make your FoodSaver® Bag extra long, allowing one inch (2.54 cm) of bag material for each time you plan to open and reseal in addition to the three inches (7.62 cm) of extra space you normally leave between contents and seal edge. Simply cut sealed edge and remove cheese. When you're ready to reseal the cheese, just drop it in bag and reseal.

IMPORTANT:

Due to the risk of anaerobic bacteria, soft cheeses should never be vacuum sealed.

Food Preparation & Reheating Tips



Preparation Guidelines for Vegetables:

Vegetables need to be blanched before vacuum sealing. This process stops the enzyme action that could lead to loss of flavor, color and texture.

To blanch vegetables, place them in boiling water or in the microwave until they are cooked, but still crisp. Blanching times range from 1 to 2 minutes for leafy greens and peas; 3 to 4 minutes for snap peas, sliced zucchini or broccoli; 5 minutes for carrots; and 7 to 11 minutes for corn on the cob. After blanching, immerse vegetables in cold water to stop the cooking process. Finally, dry vegetables on a towel before vacuum sealing.

NOTE: All vegetables (including broccoli, brussels sprouts, cabbage, cauliflower, kale, turnips) naturally emit gases during storage. Therefore, after blanching, they must be stored in freezer only.

When freezing vegetables, it is best to pre-freeze them for 1-2 hours or until solidly frozen. To freeze vegetables in individual servings, first place on a baking sheet and spread them out so they are not touching. This prevents them from freezing together in a block. Once they are frozen, remove from baking sheet and vacuum seal vegetables in a FoodSaver® Bag. After they have been vacuum sealed, return them to the freezer.

IMPORTANT:

Due to the risk of anaerobic bacteria, fresh mushrooms, onions and garlic should never be vacuum sealed.



Preparation Guidelines for Leafy Vegetables:

For best results, use a FoodSaver® Container to store leafy vegetables. First wash the vegetables, and then dry with a towel or salad spinner. After they are dried, put them in a container and vacuum seal as normal. Store in refrigerator.

Food Preparation & Reheating Tips



Preparation Guidelines for Fruits:

When freezing soft fruits or berries, it is best to pre-freeze them for 1-2 hours or until solidly frozen. To freeze fruit in individual servings, first place on a baking sheet and spread them out so they are not touching. This prevents them from freezing together in a block. Once they are frozen, remove from baking sheet and vacuum seal fruit in a FoodSaver® Bag. After they have been vacuum sealed, return them to the freezer.

You can vacuum seal portions for baking or in your favorite combinations for easy fruit salad all year round. If storing in the refrigerator, we recommend using a FoodSaver® Container.

IMPORTANT:

When vacuum sealing apples, they must be sliced, and put a small bit of lemon juice on the slices to prevent them from browning.

Because of their natural ripening, bananas may actually decay faster under a vacuum seal.



Preparation Guidelines for Baked Goods:

To vacuum seal soft or airy baked goods, we recommend using a FoodSaver® Container so they will hold their shape. If using a bag, pre-freeze for 1-2 hours or until solidly frozen. To save time, make cookie dough, pie shells, whole pies, or mix dry ingredients in advance and vacuum seal for later use.



Preparation Guidelines for Coffee and Powdery Foods:

To prevent food particles from being drawn into Vacuum Pump, place a coffee filter or paper towel at top of bag or container before vacuum sealing. You can also place the food in its original bag inside a FoodSaver® Bag to vacuum seal.

Food Preparation & Reheating Tips



Preparation Guidelines for Make-ahead Meals and Leftovers:

Efficiently store your make-ahead meals and leftovers in the stackable, lightweight FoodSaver® Containers. These convenient FoodSaver® Containers are nestable, crack and shatter resistant, dishwasher safe, and bases are microwave safe for reheating only.



Preparation Guidelines for Snack Foods:

Your snack foods will maintain their freshness longer when you vacuum seal them. For best results, use a FoodSaver® Container for crushable items like crackers.

Vacuum Sealing Non-Food Items

The FoodSaver® Vacuum Sealing System also protects non-food items from oxidation, corrosion and moisture. Simply follow directions to vacuum seal items using FoodSaver® Bags, Containers and Accessories.



Silverware

To vacuum seal silver, wrap fork tines in soft cushioning material, such as a paper towel, to avoid puncturing bag, and seal as normal. Your silver will be clean, fresh and untarnished right when you need it for your next dinner gathering.



Camping

Your FoodSaver® Bags are ideal for outdoor excursions. For camping and hiking, keep your matches, maps and food dry and compact.



Water

To have fresh water for drinking, simply fill a FoodSaver® Bag with ice, seal it, and when needed, let the ice pack melt. You can trim the corner off the bag to make a spout for drinking or pouring.



Boating

If you're going sailing or boating, you can vacuum seal your food, extra batteries, memory cards, cash, identification cards, boating license and a dry change of clothes. Just remember to bring scissors or a knife to open the bags when you need them!



Emergency

To keep emergency kits safe and dry, vacuum seal flares, batteries, flashlights, matches, candles, first aid kits, extra food and other necessities. Your emergency items will stay dry and organized in your home, car, boat or RV.

Troubleshooting

Problem

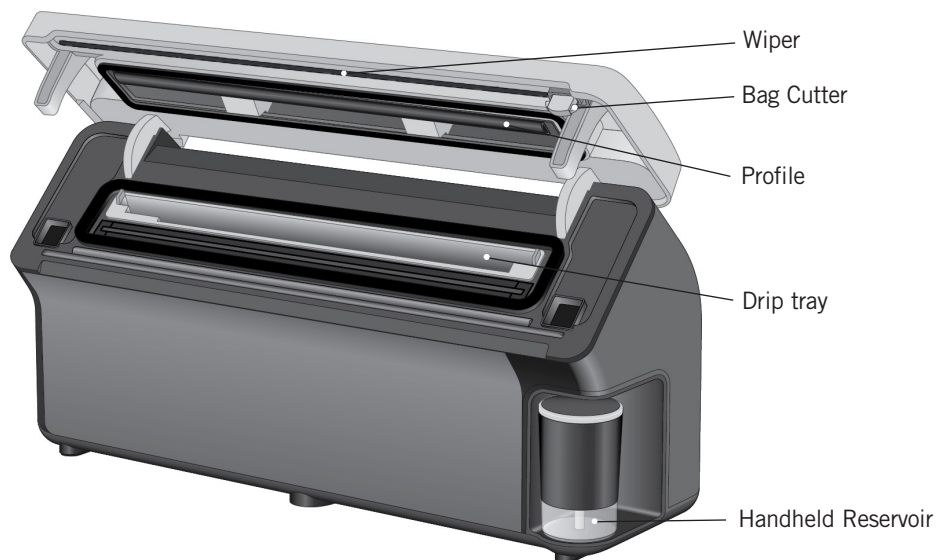
Solution

Seal LED flashing	• Always wait 20 seconds between seals. • Vacuum pump running more than 120 seconds. Under heavy usage appliance will shut off automatically and Light will flash. See next section "Vacuum Pump is running, but bag is not evacuating air."
Vacuum Pump is running, but bag is not evacuating air	• When using liquid mode, if vacuum sealing thicker sauces, soups, or creams (i.e. cream of mushroom) keep inside walls of bag above liquid clear from food debris or drips as much as possible. • If making a bag from a Roll, make sure one end of the bag is sealed. (See "How to Make a FoodSaver® Bag" on pg 8. • Adjust the bag and try again. Make sure the open end of the bag is curved down inside the Drip Tray. • Check for wrinkles in bag along Sealing Strip. To prevent wrinkles in the seal, gently stretch bag flat while inserting bag into Drip Tray. • Open unit and make sure upper gasket has no foreign objects, dirt or debris on it (See "Care & Cleaning" on pg. 14.
Bag is not sealing	• Check for food debris around seal area. If present, clean Gasket (See "Care & Cleaning" on pg. 14. • If using food with a lot of liquid, use the Liquid mode to prevent excessive amount of juices or liquid from being sucked out of the bag. • Bag has wrinkles: To prevent wrinkles in the seal, gently stretch bag flat while inserting bag into Vacuum Channel. • Make sure unit is turned on. • Unit overheated. Wait several minutes for unit cool down.
No lights on the control panel	• Make sure unit is plugged in. • Make sure wall outlet is functional. • Make sure Appliance lid is down and fully closed • Make sure unit is turned on.
Upper Gasket is loose or has a tear.	• Contact consumer services at the number or website listed below.
Nothing happens when appliance lid is closed/locked.	• Make sure unit is plugged in. • Make sure unit is turned on. • Make sure wall outlet is functional. • Lightly press down on lid.
Liquid sucked out and filled the drip tray.	• Make sure that you are using the liquid mode if you have vac/sealing soups, sauces, marinade, or salsas in a vacuum bag. • Make sure not to overfill bag with liquid. Max fill for Easy Fill bags: Quart bag = 1qt, Gallon bag = 0.5gal, Max fill for regular bags: Leave a minimum of 5.5 inches for quart bag, 8.5 inches for gallon bag from the top of the bag to the liquid. Liquids must have a viscosity of 1.39 mPa-s or higher. NOTE: Carefully place the bag in an upright position next to the machine and then slowly insert the end of the bag for door activation. • Make sure that the liquid is not too thin. A good reference is no thinner than chicken noodle soup.

Troubleshooting

Problem	Solution
Cannot insert bag into machine	• Make sure there is enough bag material to reach center of Drip Tray. Always allow three inches (7.62 cm) of extra space to allow the bag to seal tightly around food contents. • Gently stretch bag flat while inserting. Insert bag curled down into Drip Tray.
Appliance Lid will not automatically close	• If trying to insert bag right after removing or pressing Cancel Button, wait a few seconds, and then try to insert or re-insert. • Food or debris may be obstructing the sensors that are used to automatically close the appliance lid. Fully open up appliance lid and wipe off with a damp towel the bottom underneath two black tabs on appliance lid. See Care and Cleaning Section on page 14.
Air was removed from the bag, but now air has re-entered	• Examine the seal. A wrinkle along the seal may cause air to re-enter the bag. To prevent wrinkles in the seal, gently stretch bag flat while inserting bag into Drip Tray. • Sometimes moisture or food material (such as juices, grease, crumbs, powders, etc.) along seal prevents bag from sealing properly. Cut bag open, wipe top inside of bag and re-seal. • If using food with a lot of liquid, use the Liquid mode to prevent excessive amount of juices or liquid from being sucked out of the bag. • Sharp food items may have punctured bag. Use a new bag if there is a hole. Cover sharp food items with a soft cushioning material, such as a paper towel, and re-seal. • Fermentation or the release of natural gases from inside the foods may have occurred. When this happens, food may have begun to spoil and should be discarded. • Faulty bag. Bag could be punctured. Try another bag.
Bag melts	• Sealing Strip may have become too hot. Always wait at least 20 seconds between seals for appliance to cool down before you vacuum seal another item. • Use FoodSaver® brand bags. Our FoodSaver® Bags and Rolls are specially designed for FoodSaver® units.
Container does not vacuum	• The FoodSaver® Container Lid must be correctly aligned with the Container opening. (See "Owner's Manual" provided with accessory.) • Make sure you press the HandHeld button. • Make sure Container Lid is closed securely on all 4 sides of the Container. • Make sure rubber Gasket on inside of Lid is free from food residues. • Examine Container rim for cracks or scratches and make sure Container valve is clean.
Drip Tray Full	• When this happens the liquid, dry, moist and sous vide lights will flash. Drip tray needs to be emptied and dried before installing it back into the appliance.
If you need further assistance:	• Contact consumer services at the number below or visit the website and click the 'Support' tab.

Replacement Parts



For replacement parts, please visit the website or call consumer services.

23 **US:** www.FoodSaver.com | **CA:** www.FoodSaver.ca | **MX:** www.oster.com.mx/foodsaver

5-Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. or if in Canada, Newell Brands Canada ULC, and in Mexico, Newell Brands de Mexico, S.A. de C.V. (collectively "Sunbeam") warrants that for a period of five (5) years from the date of initial retail purchase, this product will be free from defects in material and workmanship, when used in accordance with the instructions provided. Sunbeam, at its option, will repair or replace, free of charge, this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component at no cost to the consumer. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty. Sunbeam reserves all rights to decline coverage if the defect or damage was caused by unauthorized components or service. For Mexico, the warranty is from the date the customer receives the product that is presumed to be the date of the invoice or voucher, or the stamped date of the guarantee, unless proven otherwise. This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable (not applicable for the Mexican market where transferable). Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. For purchases made in Mexico, showing purchase invoice (sale receipt) or a seal stamped in the warranty card is preferred. Dealers, service centers, or retail stores selling Sunbeam products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty. This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: a). negligent use or misuse of the product, b). use on improper voltage or current, c). use contrary to the operating instructions, d). disassembly, repair or alteration by anyone other than Sunbeam or an authorized Sunbeam service center. Sunbeam expressly excludes from this warranty and denies liability for defects or damage caused by repair or alteration by anyone other than Sunbeam or an authorized Sunbeam service center. Further, the warranty does not cover: e) Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes. No terms of this warranty may be construed to apply to non-warranty service and maintenance. Accordingly, Sunbeam also denies liability for defects and damage caused by repair or alteration outside the terms of this warranty.

What are the limits on Sunbeam's Liability?

Sunbeam shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition. Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty. Sunbeam disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise. Sunbeam shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party. Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How to Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1.877.777.8042 and a convenient service center address will be provided to you. In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. located in 6655 Peachtree Dunwoody Rd. Atlanta, GA 30328.

In Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1.877.804.5383 and a convenient service center address will be provided to you. In Canada, this warranty is offered by Newell Brands Canada ULC, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

In Mexico

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please contact Newell Brands de Mexico, S.A. de C.V. located in Boulevard Manuel Ávila Camacho No. 32 Piso 14, Colonia Lomas de Chapultepec III Sección, Alc. Miguel Hidalgo, C.P. 11000 Ciudad de México, México. Consumer Service: 55 5366-0800 /800 506 1700 and/or a convenient service center.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.

For inquiries regarding recycling and proper disposal of this product, please contact your local waste management facility.

Table des matières

Mesures de protection importantes	27
Caractéristiques du produit	31
« Comment... ».....	33
Installer un rouleau FoodSaver ^{MD}	
Fabriquer un sac à partir d'un rouleau d'emballage FoodSaver ^{MD}	
(Fabrication de sac express)	
Mettre un sac FoodSaver ^{MD} sous vide	
Utiliser les contenants de conservation et de marinade FoodSaver ^{MD}	
Emballer sous vide avec les accessoires FoodSaver ^{MD}	
Nettoyage et entretien	40
Consignes.....	41
Emballage sous vide et sécurité alimentaire	
Conseils en matière de préparation alimentaire et de réchauffage	
Emballage sous vide d'articles non alimentaires	
Dépannage	47
Pièces de rechange	49
Garantie	50

Inscrivez-vous dès aujourd'hui sur www.foodsaver.com/register pour bénéficier d'un accès exclusif aux offres et aux rabais FoodSaver!*

*S'applique aux résidents des États-Unis seulement

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Pour votre propre sécurité, toujours suivre les précautions de base suivantes à l'utilisation d'un appareil FoodSaver^{MD} :

1. Lire attentivement le manuel du propriétaire de l'utilisateur pour connaître le mode d'emploi. Lire toutes les consignes de ce manuel avant l'utilisation.
2. Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il est important de toujours suivre des précautions de base, y compris les suivantes :

Lire toutes les consignes avant d'utiliser cet appareil.

DANGER – Pour réduire le risque de choc électrique :

1. Ne pas mettre la main sur un appareil qui est tombé dans l'eau. Le débrancher immédiatement de la prise de courant.
2. Ne pas utiliser dans le bain ou sous la douche.
3. Ne pas placer ou entreposer l'appareil dans un endroit où il risque de tomber ou d'être tiré dans une baignoire ou un évier. Ne pas le placer ou le laisser tomber dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Toujours débrancher l'appareil de la prise électrique immédiatement après l'utilisation.
5. Débrancher cet appareil avant de le nettoyer.

MISE EN GARDE – Pour réduire le risque de brûlures, d'incendie et de choc électrique :

1. Ne pas utiliser l'appareil sur des surfaces humides ou à l'extérieur.
2. Pour éviter tout choc électrique, ne pas immerger le câble d'alimentation, la fiche ou quelque partie que ce soit de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Le débrancher de la prise après l'utilisation et avant le nettoyage.
3. Pour déconnecter l'appareil, débrancher le câble d'alimentation de la prise de courant. Ne pas déconnecter en tirant sur le câble.
4. Ne pas utiliser l'appareil avec une fiche ou un câble d'alimentation endommagé. Ne pas utiliser l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé de quelque manière que ce soit.

Pour obtenir plus de détails, appeler le service à la clientèle en composant le numéro apparaissant ci-dessous.

1. N'utiliser l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné.
2. Surveiller attentivement les enfants lors de l'utilisation de n'importe quel appareil électrique. L'appareil ne doit pas être utilisé comme un jouet.
3. Pour adultes seulement.

4. **Attention :** Un petit câble d'alimentation est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un câble plus long. Une rallonge peut être utilisée lorsque la puissance électrique nominale de la rallonge n'est pas inférieure à la puissance électrique nominale de l'appareil.
5. Aucun câble ne doit être disposé de telle sorte qu'il pende d'un comptoir ou d'un plan de travail, afin qu'il ne soit pas possible, en particulier pour des enfants, de trébucher ou de le tirer involontairement.
6. Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou d'un four chauffé. Les produits contenant des liquides chauds doivent être déplacés avec une extrême précaution.
7. Le couvercle se ferme automatiquement avec force. Ne pas empêcher la fermeture du couvercle. Ne pas forcer manuellement la fermeture du couvercle.
8.  Ne pas mettre les doigts ou un corps étranger dans la fenêtre de visualisation de l'emballage sous vide pendant le processus d'emballage sous vide.

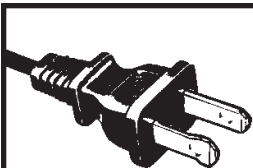
Conseils importants

1. L'emballage sous vide n'est PAS un substitut au processus thermique de mise en conserve. Les denrées périssables doivent quand même être réfrigérées ou congelées.
2. Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser uniquement avec les sacs, rouleaux, contenants et accessoires FoodSaver^{MD}.
3. Pendant le processus d'emballage sous vide, de petites quantités de liquide, des miettes ou des particules alimentaires peuvent être attirés dans la fente d'aspiration. Vider le ramasse-gouttes après chaque utilisation.
4. Éviter de trop remplir, toujours laisser au moins 7,62 cm (3 pouces) de matériau du sac entre le contenu du sac et le haut du sac. Cela laisse de l'espace au matériau du sac pour se resserrer hermétiquement contre les aliments et empêche le sac de sortir de la fente d'aspiration pendant le processus de mise sous vide. Laisser ensuite 2,54 cm (1 pouce) additionnels de matériau de sac pour chaque fois que vous prévoyez de réutiliser le sac.

5. Ne pas créer vos propres coutures latérales sur un sac FoodSaver^{MD}. Ces sacs sont fabriqués avec une couture latérale spéciale qui est fermée hermétiquement tout le long du bord extérieur.
6. Pour empêcher que le sac ne se froisse au niveau de la partie scellée lorsque vous mettez sous vide des articles volumineux, étirer délicatement le sac de manière à ce qu'il soit bien plat au moment de l'insérer dans la fente d'aspiration et continuer à le maintenir jusqu'à ce que la pompe de mise sous vide démarre.
7. Lorsque vous emballez sous vide des articles avec des bouts pointus (spaghettis secs, coutellerie, etc.), protéger le sac des perforations en enveloppant l'article dans un matériau de rembourrage doux, comme un essuie-tout. Il pourrait être conseillé d'utiliser une contenant ou un bocal Mason à la place d'un sac.
8. Lorsque vous utilisez des accessoires, n'oubliez pas d'en laisser un pouce (2,54 cm) d'espace en haut.
9. Pour de meilleurs résultats, précongeler les fruits et faire blanchir les légumes avant de les emballer sous vide. (Consulter les consignes pour l'emballage sous vide, pages 41-46.)
10. Patienter 20 secondes entre deux opérations de scellement afin de laisser l'appareil refroidir.
11. Ne jamais ranger l'appareil avec le loquet en position « Operate » (fonctionnement), car cela comprimerait les joints.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Réservé à l'usage domestique



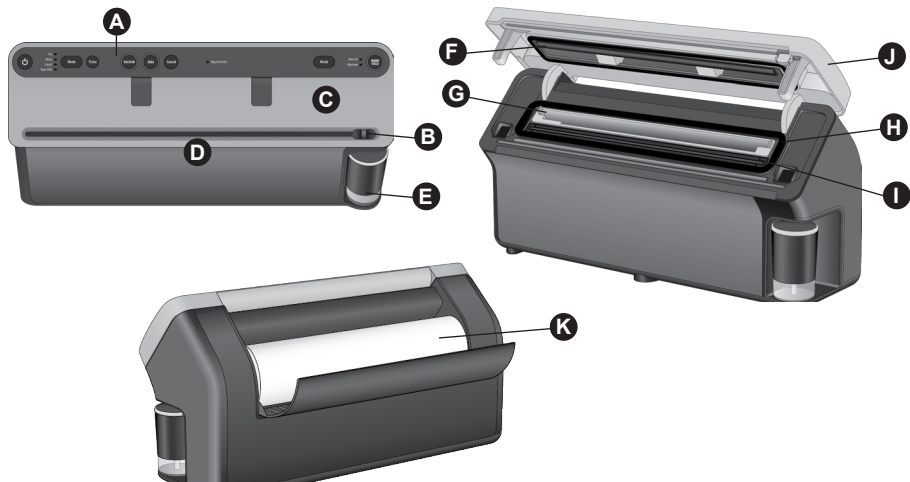
Ce produit est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est destinée à ne s'insérer dans une prise polarisée que d'une seule façon. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise de courant, inverser la fiche. Si la fiche ne s'insère toujours pas, contacter un électricien qualifié. Ne pas essayer de contourner ce dispositif de sécurité ou de modifier la fiche de quelque façon que ce soit. Si la fiche semble pouvoir se déplacer facilement une fois insérée dans la prise CA ou si la prise CA est chaude, ne pas utiliser celle-ci.

CONSIGNES RELATIVES AU CÂBLE D'ALIMENTATION :

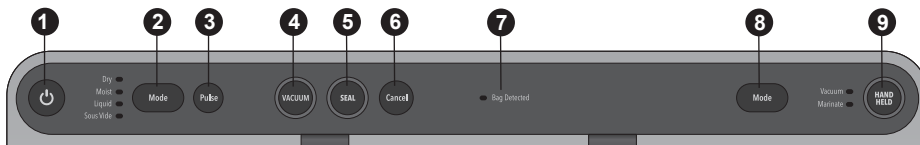
Un câble d'alimentation court (ou câble d'alimentation détachable) est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher avec un câble plus long. Il est possible d'employer des câbles d'alimentation plus longs et détachables ou des rallonges si l'on fait attention lors de leur utilisation. Si une rallonge ou un long câble d'alimentation détachable est utilisé :

- a. La puissance électrique nominale du câble d'alimentation détachable ou de la rallonge doit être au moins équivalente à la puissance électrique nominale de l'appareil;
- b. Si l'appareil nécessite une mise à la terre, la rallonge doit être un câble de mise à la terre à trois fils; et
- c. le câble plus long doit être disposé de telle sorte qu'il ne pende pas du comptoir ou du plan de travail, afin qu'il soit impossible, pour des enfants notamment, de le tirer involontairement ou de trébucher.

Caractéristiques du produit



- A Voyants lumineux de contrôle et d'indication**
Indiquent le réglage actuel et la progression de l'emballage sous vide pour un meilleur contrôle ou pour indiquer qu'une action est en cours.
- B Coupe-sac**
Intégré pour simplifier la fabrication de sacs à la taille voulue à partir de rouleaux.
- C Fenêtre de visualisation de l'emballage sous vide**
Permet de visualiser la fente d'aspiration, le ramasse-gouttes et la bande de scellement.
- D Fente d'aspiration / Détecteur automatique de sac**
Il suffit d'insérer l'extrémité ouverte d'un sac dans la fente d'aspiration pour que l'appareil détecte le sac et ferme le couvercle.
- E Scelleuse à main escamotable**
Fonctionne avec les sacs à glissière, contenants, et accessoires FoodSaver^{MD}.
- F Joint supérieur**
Inamovible.
- G Ramasse-gouttes amovible**
Récupère tout liquide excédentaire et va dans le lave-vaisselle.
- H Joint inférieur**
Inamovible.
- I Bandes de scellement**
Fournit un scellement plus hermétique et sûr.
- J Couvercle de l'appareil**
S'ouvre pour accéder au ramasse-gouttes et pour tirer le rouleau à l'intérieur de l'appareil en vue de fabriquer des sacs. doit être fermé et verrouillé pour emballer sous vide, sceller ou utiliser la scelleuse à main.
- K Compartiment pour rouleau intégré avec porte**
Pour ranger les rouleaux d'emballage sous vide FoodSaver^{MD} (s'adapte à toutes les largeurs et longueurs).



Ce panneau de commande convivial et intuitif facilitera votre emploi optimal du système FoodSaver^{MD} :

1 Bouton « Power » (marche)

Appuyer pour mettre en marche/éteindre l'appareil. Lorsque l'appareil est en marche et prêt, le voyant du bouton « Power » (marche) s'illumine. **REMARQUE** : L'appareil s'éteint automatiquement après 12 minutes d'inactivité.

2 Bouton « Mode »

Appuyer pour sélectionner un réglage personnalisé avant de commencer le processus d'emballage sous vide. Le voyant lumineux s'illumine à côté du réglage personnalisé appuyé/désiré.

2a. **Sec** - Pour un emballage sous vide et un scellement optimaux des aliments secs (réglage par défaut)

2b. **Humide** - Pour un emballage sous vide et un scellement optimaux des aliments humides ou liquides

2c. **Liquide** - Pour un emballage sous vide et un scellement optimaux des aliments liquides, tels que les soupes, les sauces, et les salsas.

IMPORTANT: Lorsque vous utilisez le mode liquide, siveusscellez sous vide des sauces plus épaisses, des soupes ou des crèmes (par exemple, de la crème de champignons), veillez à ce que les parois intérieures du sac au-dessus du liquidesoient le plus possible à l'abri des débris alimentaires ou des gouttes.

IMPORTANT: Veiller à ne pas trop remplir le sac de liquide. Remplissage maximal pour les sacs faciles à remplir: sac d'une pinte = 1 pte, sac d'un gallon = 0,5 gal ; Remplissage maximal pour les sacs ordinaires: laisser un minimum de 14 cm (5.5 pouces) pour d'pinte sac, 21.59 cm (8.5 pouces) pour d'gallon sac entre le haut du sac et le liquide. Les liquides doivent avoir une viscosité de 1,39 mPa.s ou plus.

REMARQUE: Placer soigneusement le sac en position verticale à côté de l'appareil, puis insérer lentement l'extrémité du sac pour activer la porte.

2d. **Sous vide** - Pour un emballage sous vide et un scellement optimaux des sacs destinés à la cuisson sous vide.

3 Bouton « Pulse » (pulsation)

Appuyer et maintenir le bouton enfoncé pour contrôler la fonction de mise sous vide. Appuyer sur le bouton « Seal » (sceller) lorsque vous êtes prêt à sceller le sac. **REMARQUE** : L'appareil n'effectue l'emballage sous vide que lorsque vous maintenez le bouton « Pulse » (pulsation) enfoncé.

4 Bouton « Vacuum » (emballer sous vide)

Après la sélection du mode désiré et l'insertion du sac, la machine se ferme automatiquement. Le voyant du bouton clignote pour indiquer que l'appareil est prêt. Appuyer pour démarrer le processus d'emballage sous vide. Le couvercle de l'appareil se ferme et le processus d'emballage sous vide et de scellement démarre automatiquement. Il s'arrête lorsque le processus est terminé. Le voyant du bouton clignote pendant l'emballage sous vide.

5 Bouton « Seal » (sceller)

Une fois le couvercle de l'appareil fermé, le voyant du bouton clignote pour indiquer que l'appareil est prêt. Le voyant du bouton clignote pendant le scellement, puis devient fixe et enfin, s'éteint lorsque le processus est terminé.

Ce bouton a trois usages :

1. Il permet de créer un joint lors de la fabrication de sacs au moyen d'un rouleau FoodSaver^{MD}.

2. Il permet d'interrompre immédiatement le processus d'emballage sous vide (après avoir appuyé sur le bouton « Vacuum » [emballer sous vide]) et de commencer à sceller le sac.

3. Il permet de créer un joint sur d'autres sacs d'usage général (comme sur un sac de croustilles ou de céréales) afin d'emballer sous vide les aliments.

6 Bouton « Cancel » (annuler)

Interrompt immédiatement la fonction en cours et ouvre le couvercle de l'appareil.

7 Voyant lumineux de détection des sacs

Le voyant s'illumine lorsqu'un sac est inséré et que l'appareil le détecte.

Scelleuse à main escamotable intégrée

8 Bouton du mode accessoire pour scelleuse à main

Appuyer pour sélectionner le réglage désiré. Le voyant lumineux s'illumine à côté du réglage personnalisé sélectionné.

8a. **Vacuum** (emballer sous vide) - Pour une utilisation avec les sacs à glissière, les contenants de conservation et de marinade, les scelleuses à bouteille et d'autres accessoires FoodSaver^{MD} en utilisant une scelleuse à main escamotable intégrée. L'appareil s'arrêtera automatiquement une fois le processus terminé.

8b. **Marinate** (mariner) - Pour une utilisation avec les contenants de conservation et de marinade FoodSaver^{MD} en utilisant une scelleuse à main escamotable intégrée. La séquence d'emballage sous vide par pulsation prend environ 12 minutes. Elle permet une infusion de saveur optimale en moins de temps. L'appareil aspirera et relâchera trois fois. L'appareil s'arrêtera automatiquement une fois le processus terminé.

9 Bouton pour accessoire pour scelleuse à main

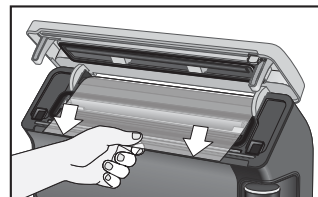
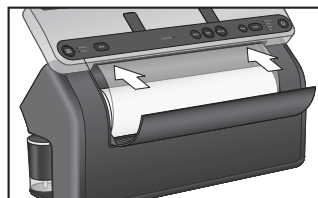
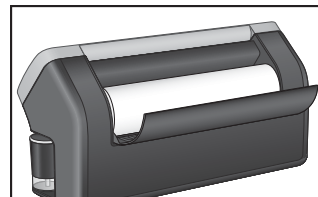
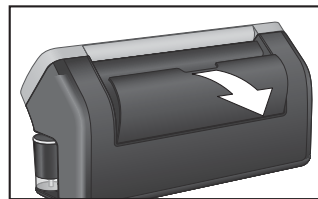
Une fois le mode accessoire pour scelleuse à main sélectionné, appuyer pour une utilisation avec des accessoires FoodSaver^{MD} au moyen de la scelleuse à main escamotable intégrée. Après avoir appuyé sur le bouton, le voyant s'illumine, le couvercle de l'appareil se ferme et le processus d'emballage sous vide démarre. Le voyant du bouton clignote pendant le processus d'emballage sous vide ou de marinade. Une fois le processus terminé, le voyant devient fixe puis s'éteint.

Comment...

COMMENT...

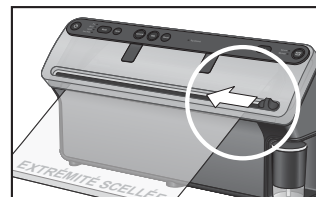
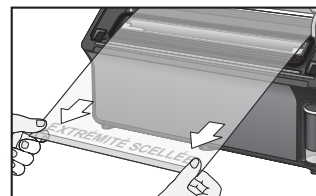
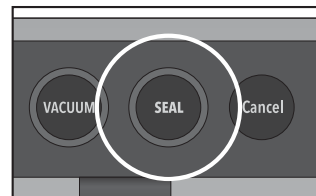
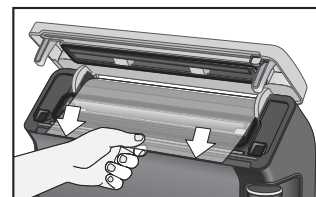
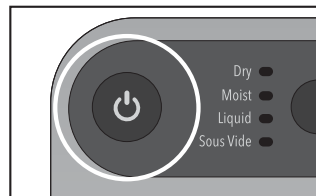
1. Installer un rouleau FoodSaver^{MD}

1. Ouvrir la porte du compartiment pour rouleau intégré à l'arrière de l'appareil.
2. Insérer le rouleau à l'arrière de l'appareil, comme illustré.
3. Ouvrir complètement le couvercle de l'appareil pour qu'il reste en place.
4. Introduire l'extrémité du rouleau dans l'ouverture à l'arrière, entre le couvercle et l'appareil. Tirer à travers l'appareil, jusqu'à ce que l'extrémité du rouleau soit sur le bord avant.
5. Consulter la section suivante pour savoir comment fabriquer un sac à partir d'un rouleau d'emballage FoodSaver^{MD}.



2. Fabriquer un sac à partir d'un rouleau d'emballage FoodSaver^{MD} (Fabrication de sac express)

1. Appuyer sur le bouton « Power » (marche) pour allumer l'appareil. Le bouton « Power » (marche) et le mode par défaut s'illuminent lorsque sélectionnés.
2. Une fois le rouleau installé et le couvercle de l'appareil complètement ouvert, introduire l'extrémité du rouleau dans l'ouverture à l'arrière, entre le couvercle et l'appareil.
3. Tirer le rouleau vers le bas jusqu'à dépasser la bande de scellement.
4. À l'aide de vos deux mains, arabattre le couvercle de l'appareil (depuis la position complètement ouverte) et, avec les deux mains, appuyez fermement sur les deux côtés du couvercle jusqu'à ce que l'appareil commence à se fermer et se verrouiller automatiquement.
5. Appuyer sur le bouton « Seal » (sceller) pour démarrer le processus de scellement de l'extrémité du sac. Le voyant du bouton clignote puis s'éteint lorsque le processus est terminé.
6. Le couvercle de l'appareil s'ouvre automatiquement une fois le scellement terminé.
7. Tirer sur l'extrémité scellée du rouleau jusqu'à la longueur de sac désirée.
8. Encore une fois, à l'aide des deux mains, appuyez fermement sur les deux côtés du couvercle jusqu'à ce que l'appareil commence à se fermer et à se verrouiller automatiquement.
9. Avant d'utiliser la barre coupe-sac pour couper ce premier sac, appuyer sur le bouton « Seal » (sceller) pour sceller l'extrémité du prochain sac.
10. Pendant que l'appareil scelle le prochain sac, couper le premier sac et faisant glisser la barre coupe-sac intégrée.
CONSEIL : Après avoir réalisé ce premier sac à partir du rouleau, si vous suivez les étapes ci-dessus, le scellement devrait déjà être réalisé pour le prochain sac. À chaque fois que vous scellez un sac, vous réalisez le scellement du prochain sac au moment où vous utilisez la barre coupe-sac pour couper le sac en cours.
11. Une fois la création de sac(s) à partir du rouleau terminée, ouvrir la porte du compartiment pour rouleau intégré à l'arrière de l'appareil et enrouler l'excédent de rouleau qui peut se trouver à l'intérieur de l'appareil, afin de ne laisser aucun rouleau ou matériau à l'intérieur de l'appareil.
12. Fermer la porte du compartiment pour rouleau intégré.



COMMENT...

3. Mettre un sac FoodSaver^{MD} sous vide

1. Appuyer sur le bouton « Power » (marche) pour allumer l'appareil. Le bouton « Power » (marche) et le mode par défaut s'illuminent lorsque sélectionnés.
2. Avec les deux mains, insérer lentement l'extrémité ouverte du sac rempli à travers la partie inférieure de la fenêtre de visualisation de l'emballage sous vide dans le ramasse-gouttes.

REMARQUE : Le couvercle de l'appareil ne devrait pas être complètement ouvert.

ASTUCE : Si vous avez des difficultés à insérer le sac à l'intérieur de l'appareil, bougez-le d'un côté à l'autre au moment de l'insertion.

CONSEIL IMPORTANT : Lorsque vous insérez l'extrémité ouverte du sac rempli, centrez le sac au milieu de l'appareil pour de meilleurs résultats. La fenêtre de visualisation de l'emballage sous vide vous permet de voir facilement où se trouve l'extrémité du sac au moment de l'insertion. Continuer l'insertion et tenir le sac jusqu'à ce que l'appareil le détecte automatiquement et que le couvercle se ferme et se verrouille.

3. L'appareil détectera automatiquement le sac et le couvercle de l'appareil se fermera et se verrouillera. Le voyant de détection des sacs clignote puis devient fixe pour confirmer que le sac a été automatiquement détecté. Les voyants du bouton « Vacuum and Seal » (emballer sous vide et sceller) clignotent.

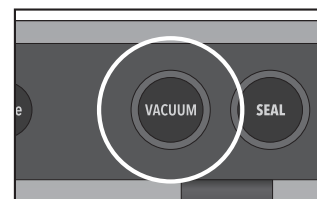
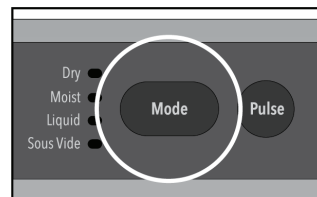
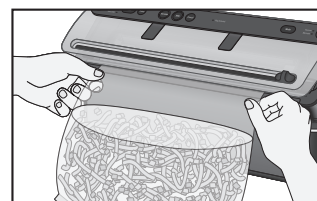
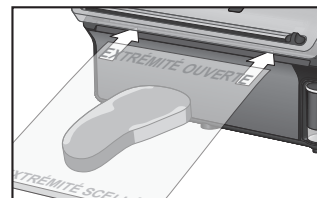
ATTENTION : Le couvercle se ferme automatiquement. Avant de fermer le couvercle, retirer vos mains ou tout objet qui pourrait empêcher la fermeture. Ne pas forcer manuellement la fermeture du couvercle.

4. Sélectionner le mode d'emballage sous vide désiré (sec, liquide humide ou sous vide) en fonction des aliments à emballer sous vide, en appuyant sur le bouton « Mode ». Le voyant lumineux s'illumine à côté du mode sélectionné.

CONSEIL IMPORTANT : Lorsque vous utilisez le mode liquide, sivousscellez sous vide des sauces plus épaisses, des soupes ou des crèmes (par exemple, de la crème de champignons), veillez à ce que les parois intérieures du sac au-dessus du liquide soient le plus possible à l'abri des débris alimentaires ou des gouttes.

5. Une fois le mode désiré sélectionné, appuyer sur le bouton « Vacuum » (emballer sous vide) pour démarrer le processus d'emballage sous vide. Le voyant du bouton « Vacuum » (emballer sous vide) clignote jusqu'à la fin du processus.
6. Après le processus d'emballage sous vide, le voyant du bouton « Vacuum » (emballer sous vide) devient fixe et l'appareil démarre le scellement automatique. Le voyant du bouton « Seal » (sceller) clignote jusqu'à la fin du processus.
7. Une fois l'emballage sous vide et le scellement terminés, les voyants du bouton « Vacuum and seal » (emballer sous vide et sceller) deviennent fixes puis s'éteignent. Le couvercle de l'appareil s'ouvre automatiquement pour libérer le sac.
8. Réfrigérer, congeler ou ranger au besoin. (Consulter les « consignes » pour la sécurité en matière de conservation des aliments à la page 41).

CONSEIL IMPORTANT : Vous pouvez, à tout moment durant l'emballage sous vide, appuyer sur le bouton « Cancel » (annuler) et le couvercle s'ouvrira automatiquement. Lorsque Tous les voyants, cela indique que le ramasse-gouttes est plein. Le vider. La fonction d'emballage sous vide et de scellement fonctionnera correctement une fois le ramasse-gouttes vidé.



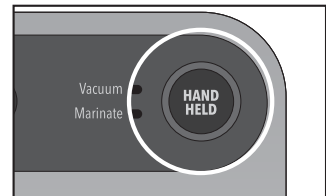
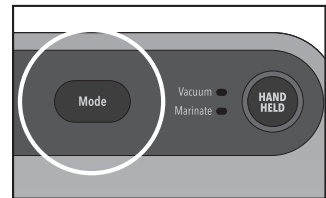
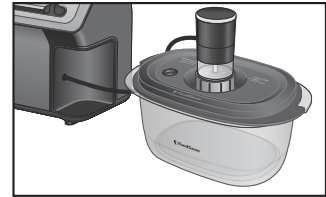
4. Utiliser les contenants de conservation et de marinade FoodSaver^{MD}

a. Pour sceller sous vide

- i. Préparer le contenant de conservation et de marinade FoodSaver^{MD} selon les Consignes qui sont incluses à l'achat du contenant. (tourner la valve du contenant sur le réglage « emballer sous vide »)
- ii. Appuyer sur le bouton « Power » (marche) pour allumer l'appareil. Le bouton « Power » (marche) et le mode par défaut s'illuminent lorsque sélectionnés.
- iii. Tirer sur la scelleuse à main escamotable intégrée jusqu'à la longueur désirée. **ATTENTION:** Au moment de tirer le tuyau, ne pas étendre au-delà de la ligne rouge sur le tuyau.
- iv. Placer l'extrémité de la scelleuse à main escamotable sur la valve du contenant.
- v. Sur le côté droit de l'appareil, appuyer une fois sur le bouton « Mode » pour accessoire pour scelleuse à main escamotable intégrée. Le mode emballer sous vide est le mode par défaut. Le voyant lumineux du mode emballer sous vide s'allume et reste fixe tandis que le bouton de la scelleuse à main clignote.
- vi. Appuyer sur le bouton de la scelleuse à main pour démarrer l'emballage sous vide. Le couvercle de l'appareil se ferme automatiquement. Maintenir la scelleuse à main bien en place sur le sac. Maintenir la scelleuse à main bien en place sur le contenant. Le voyant du bouton de la scelleuse à main clignotera jusqu'à la fin du processus.
- vii. L'appareil arrêtera l'emballage sous vide automatiquement une fois que tout l'air aura été retiré et le couvercle se refermera automatiquement.
- viii. Pour remettre la scelleuse à main dans l'appareil, tirer délicatement pour qu'elle se rétracte automatiquement.

CONSEIL IMPORTANT :

Interrompt immédiatement la fonction en cours et ouvre le couvercle de l'appareil.



COMMENT...

4. Utiliser les contenants de conservation et de marinade FoodSaver^{MD}

b. Pour mariner

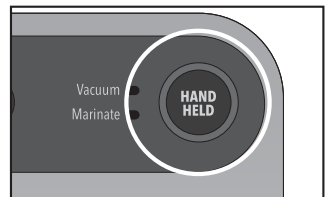
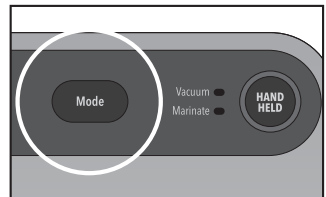
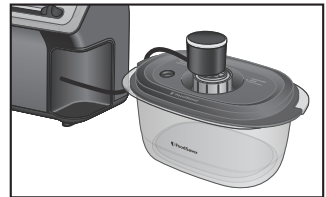
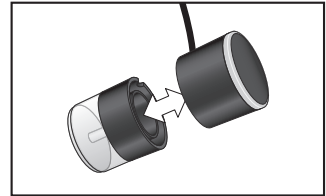
- i. Préparer le contenant de conservation et de marinade FoodSaver^{MD} selon les Consignes qui sont incluses à l'achat du contenant. (tourner la valve du contenant sur le réglage « mariner »)
- ii. Appuyer sur le bouton « Power » (marche) pour allumer l'appareil. Le bouton « Power » (marche) et le mode par défaut s'illuminent lorsque sélectionnés.
- iii. Tirer sur la scelleuse à main escamotable intégrée jusqu'à la longueur désirée. **ATTENTION:** Au moment de tirer le tuyau, ne pas étendre au-delà de la ligne rouge sur le tuyau.
- iv. Retirer la partie transparente inférieure de la scelleuse à main escamotable de la poignée supérieure en tirant de chaque côté avec les deux mains. Insérer l'extrémité de la moitié supérieure dans la valve du contenant.
- v. Sur le côté droit de l'appareil, appuyer deux fois sur le bouton « Mode » pour accessoire pour scelleuse à main escamotable intégrée pour sélectionner le mode mariner. Le voyant lumineux du mode mariner s'allume et reste fixe tandis que le bouton de la scelleuse à main clignote.
- vi. Appuyer sur le bouton de la scelleuse à main pour démarrer. Le couvercle de l'appareil se ferme automatiquement et le processus de marinade démarre. Le couvercle de l'appareil s'ouvrira automatiquement pendant le processus, puis se refermera et se verrouillera à nouveau. Le voyant du bouton de la scelleuse à main clignotera jusqu'à la fin du processus.
- vii. Reconnecter la partie inférieure de la scelleuse à main et, pour remettre la scelleuse à main dans l'appareil, tirer délicatement pour qu'elle se rétracte automatiquement.

CONSEIL IMPORTANT: L'appareil fonctionnera pendant environ 12 minutes. L'appareil aspire, puis s'arrête et le couvercle s'ouvre, puis se ferme à nouveau. L'appareil réalisera 3 séquences d'aspiration au total. Ne pas interrompre ce processus, même si vous pensez que l'appareil s'est arrêté.

CONSEIL IMPORTANT :

Interrompt immédiatement la fonction en cours et ouvre le couvercle de l'appareil.

CONSEIL IMPORTANT: Pendant la marinade, assurez-vous que le tuyau de l'accessoire portable reste à l'écart du couvercle (lorsque le couvercle de l'appareil s'ouvre et se ferme pendant la marinade, ne laissez pas le tuyau se coincer entre le couvercle et l'appareil).



5. Emballer sous vide avec les accessoires FoodSaver^{MD}

a. Pour les sacs à glissière

- i. Préparer les sacs à glissière selon sur les accessoires FoodSaver^{MD} qui accompagnent tout achat d'accessoire.

CONSEIL IMPORTANT: Pour les sacs à glissière, ne pas mettre d'aliment sous la valve et appuyer sur la glissière avec le doigt pour la fermer lorsque le sac est posé sur une surface plane.

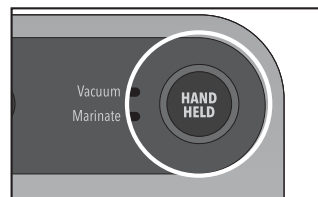
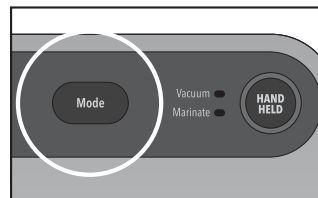
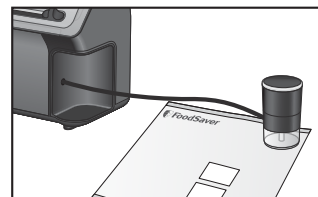
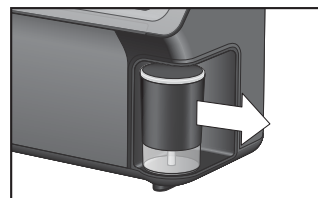
- ii. Appuyer sur le bouton « Power » (marche) pour allumer l'appareil. Le bouton « Power » (marche) et le mode par défaut s'illuminent lorsque sélectionnés.
- iii. Tirer sur la scelleuse à main escamotable intégrée jusqu'à la longueur désirée. **ATTENTION:** Au moment de tirer le tuyau, ne pas étendre au-delà de la ligne rouge sur le tuyau.

- iv. Placer l'extrémité de la scelleuse à main escamotable sur la valve du sac à glissière.
- v. Sur le côté droit de l'appareil, appuyer une fois sur le bouton « Mode » pour accessoire pour scelleuse à main escamotable intégrée. Le mode emballer sous vide est le mode par défaut. Le voyant lumineux du mode emballer sous vide s'illumine et reste fixe tandis que le bouton de la scelleuse à main clignote.
- vi. Appuyer sur le bouton de la scelleuse à main pour démarrer l'emballage sous vide. Le couvercle de l'appareil se ferme automatiquement. Maintenir la scelleuse à main bien en place sur le sac. Le voyant du bouton de la scelleuse à main clignotera jusqu'à la fin du processus.
- vii. L'appareil arrêtera l'emballage sous vide automatiquement une fois que tout l'air aura été retiré du sac à glissière et le couvercle se refermera automatiquement.

- viii. Pour remettre la scelleuse à main dans l'appareil, tirer délicatement pour qu'elle se rétracte automatiquement.

CONSEIL IMPORTANT :

Interrompt immédiatement la fonction en cours et ouvre le couvercle de l'appareil.



COMMENT...

5. Emballer sous vide avec les accessoires FoodSaver^{MD}

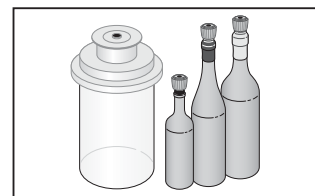
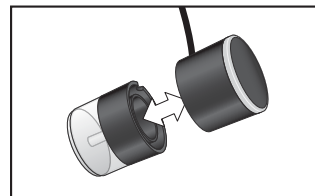
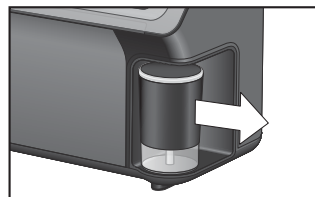
b. Pour les scelleurs de pots et les bouchons de bouteilles

- i. Préparer l'accessoire selon les consignes sur les accessoires FoodSaver^{MD} qui accompagnent tout achat d'accessoire.
- ii. Appuyer sur le bouton « Power » (marche) pour allumer l'appareil. Le bouton « Power » (marche) et le mode par défaut s'illuminent lorsque sélectionnés.
- iii. Tirer sur la scelleuse à main escamotable intégrée jusqu'à la longueur désirée. **ATTENTION:** Au moment de tirer le tuyau, ne pas étendre au-delà de la ligne rouge sur le tuyau.
- iv. Retirer la partie transparente inférieure de la scelleuse à main escamotable de la poignée supérieure en tirant de chaque côté avec les deux mains. Insérer l'extrémité dans le port des Pot scellant ou bouchon de bouteille.
- v. Répéter les étapes aV à aViii ci-dessus.

REMARQUE: Les scelleuses à bocaux FoodSaver^{MD} ne sont compatibles qu'avec les bocaux Mason de marque Ball^{MD} et Kerr^{MD}. Ceci n'est pas une solution de remplacement aux méthodes de mise en conserve traditionnelles et si l'aliment est périssable, il doit être réfrigéré.

IMPORTANT: Ne PAS utiliser les bandes vissables lors de la mise sous vide des bocaux. Pour ouvrir, placer une cuillère entre le couvercle du bocal Mason et la partie supérieure de l'embout fileté. Tourner doucement la cuillère pour relâcher.

Scelleuse à bouteilles FoodSaver^{MD}: Pour relâcher et ouvrir, tourner et soulever sur la scelleuse à bouteilles.



COMMENT...

Nettoyage

et entretien de votre système d'emballage sous vide

Appareil:

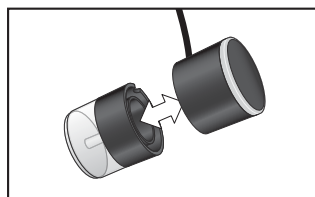
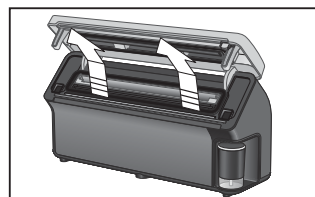
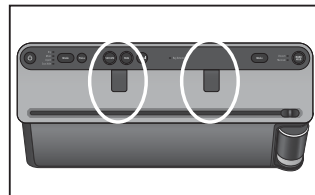
Débrancher de la prise de courant et laisser refroidir avant le nettoyage.

AVERTISSEMENT: Ne pas immerger le câble d'alimentation, la fiche ou quelque partie que ce soit de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

Vérifier les joints et le pourtour du ramasse-gouttes pour vérifier qu'ils ne contiennent pas de matières alimentaires. Si nécessaire, essuyer les joints avec un chiffon trempé dans de l'eau savonneuse chaude. Le joint supérieur ne peut pas être retiré. Essuyer aussi sous les deux languettes noires situées en dessous du couvercle de l'appareil (capteurs de détection automatique des sacs).

Le ramasse-gouttes amovible facilite le nettoyage lorsque de petites quantités de liquide s'échappent par inadvertance dans la fente d'aspiration lors du processus de mise sous vide.

Vider le ramasse-gouttes après chaque utilisation. Pour enlever, pousser les languettes de chaque côté du ramasse-gouttes et sortir le tout en soulevant. Laver à l'eau chaude savonneuse ou placer dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Sécher complètement le ramasse-gouttes avant de le réinsérer dans l'appareil.



Réservoir de la scelleuse à main escamotable:

Vider le réservoir après chaque usage. Laver à l'eau chaude savonneuse. Laisser sécher à l'air libre avant de le remettre en place. Pour enlever le réservoir de la scelleuse à main, maintenir fermement la partie supérieure (pièce supérieure de couleur noire), puis tirer sur le réservoir inférieur pour le détacher.

REMARQUE: Toujours nettoyer le réservoir lorsque des liquides sont visibles.

Consignes

Emballage sous vide et sécurité alimentaire

Le processus d'emballage sous vide prolonge la conservation des aliments en expulsant presque tout l'air du contenant scellé, ce qui réduit l'oxydation qui affecte la valeur nutritionnelle, le goût et la qualité générale des aliments. Retirer l'air peut aussi empêcher la prolifération des microorganismes, qui peuvent être un problème dans certaines conditions :

Moisissure – Facilement reconnaissable à son aspect un peu mousseux. La moisissure ne peut pas se développer dans un environnement où il y a peu d'oxygène, voilà pourquoi l'emballage sous vide peut ralentir la prolifération des moisissures.

Levure – Mène à une fermentation, que l'on reconnaît à l'odeur et au goût. La levure a besoin d'eau, de sucre et d'une température modérée pour se développer. Elle peut aussi survivre avec ou sans air. La réfrigération ralentit la prolifération des levures et la congélation l'arrête complètement.

Bactéries – Elles donnent une mauvaise odeur, décolorent le produit et/ou lui donnent une texture molle ou gluante. Dans les bonnes conditions, les bactéries anaérobies comme le *Clostridium botulinum* (l'organisme qui cause le botulisme) peuvent se développer sans air et sont parfois indétectables au goût ou à l'odeur. Bien que cette bactérie soit assez rare, elle peut être très dangereuse.

Pour conserver les aliments en toute sécurité, il est indispensable de maintenir des températures basses. La prolifération des microorganismes peut être réduite considérablement à des températures de 4 °C (40 °F) ou moins. La congélation à -17 °C (0 °F) ne tue pas les microorganismes, mais les empêche de se développer. Pour une conservation longue durée, toujours congeler les aliments périssables qui ont été emballés sous vide et les garder réfrigérés après décongélation.

Il est important de noter que l'emballage sous vide ne remplace PAS la mise en conserve et ne peut pas inverser la détérioration des aliments. Il peut seulement ralentir l'altération de la qualité. Il est difficile de prédire combien de temps les aliments garderont leur qualité et leur goût, leur apparence ou leur texture, car tout cela dépend de l'âge et de l'état des aliments au moment où ils ont été emballés sous vide.

IMPORTANT :

L'emballage sous vide n'est PAS un substitut à la réfrigération ou à la congélation. Tout aliment périssable qui nécessite une réfrigération doit toujours être réfrigéré ou congelé après l'emballage sous vide.

Conseils en matière de préparation alimentaire et de réchauffage



Décongeler et réchauffer les aliments emballés sous vide

Toujours décongeler les aliments au réfrigérateur ou au micro-ondes — ne pas décongeler les aliments périssables à température ambiante.

Pour réchauffer des aliments au micro-ondes dans un sac FoodSaver^{MD}, toujours couper le coin du sac avant de le placer dans un plat qui va au micro-ondes. Toutefois, pour éviter les points chauds, ne pas réchauffer, au micro-ondes et dans un sac FoodSaver^{MD}, les viandes avec os ou les aliments riches en graisses. Il est aussi possible de réchauffer des aliments dans un sac FoodSaver^{MD} en les plaçant dans de l'eau à faible ébullition, à moins de 75 °C (170 °F).



Consignes de préparation pour les viandes et les poissons :

Pour de meilleurs résultats, précongeler les viandes et les poissons pendant 1 à 2 heures avant de les emballer sous vide dans un sac FoodSaver^{MD}. Cela permet de retenir le jus et la forme et garantit une meilleure mise sous vide. Si la précongélation n'est pas possible, placer un essuie-tout plié entre la viande ou le poisson et le haut du sac, mais sous la zone de scellement. Laisser l'essuie-tout dans le sac pour absorber l'excès d'humidité et les jus pendant le processus de mise sous vide.

REMARQUE : Le bœuf peut apparaître plus foncé après l'emballage sous vide en raison de l'absence d'oxygène. Cela n'indique en rien que le produit est gâché.



Consignes de préparation pour les fromages à pâte dure :

Pour préserver la fraîcheur du fromage, emballer sous vide après chaque utilisation. Veiller à fabriquer un sac FoodSaver^{MD} très long, en laissant 2,54 cm (1 pouce) d'espace pour chaque fois que l'on prévoit d'ouvrir et de sceller le sac à nouveau en plus des 7,62 cm (3 pouces) d'espace supplémentaire qu'il faut normalement laisser entre le contenu du sac et le bord scellement. Il suffit de couper l'extrémité scellée pour sortir le fromage. Lorsqu'il est temps de sceller le fromage à nouveau, il suffit de le mettre dans le sac et de sceller celui-ci à nouveau.

IMPORTANT :

En raison du risque de bactéries anaérobies, les fromages à pâte molle ne doivent jamais être emballés sous vide.

Conseils en matière de préparation alimentaire et de réchauffage



Consignes de préparation pour les légumes :

Les légumes doivent être blanchis avant d'être emballés sous vide. Ce processus arrête l'action de l'enzyme qui peut causer une perte de saveur, de couleur et de texture.

Pour blanchir les légumes, les placer dans de l'eau bouillante ou au micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient cuits mais encore croquants. La durée de blanchiment varie de 1 à 2 minutes pour les légumes verts à feuilles et les pois; 3 à 4 minutes pour les pois mange-tout, les rondelles de courgette ou le brocoli; 5 minutes pour les carottes; et 7 à 11 minutes pour le maïs sur épi. Après les avoir blanchis, plonger les légumes dans l'eau froide pour interrompre le processus de cuisson. Enfin, sécher les légumes sur une serviette avant de les emballer sous vide.

REMARQUE : Tous les légumes (y compris les brocolis, les choux de Bruxelles, le chou, le chou-fleur, le chou frisé, les navets) produisent naturellement des gaz pendant leur conservation. Ainsi, après le blanchiment, ils doivent être conservés uniquement au congélateur.

Quand vous congelez vos légumes, il est préférable de les précongeler pendant 1 à 2 heures ou jusqu'à ce qu'ils soient solidement congelés. Pour congeler des légumes en portions individuelles, placer d'abord les légumes sur une plaque de cuisson et les étaler de façon à ce qu'ils ne se touchent pas. Ainsi, cela évitera qu'ils congèlent en un seul bloc. Une fois congelés, retirer les légumes de la plaque de cuisson et les emballer sous vide dans un sac FoodSaver^{MD}. Une fois mis sous vide, les remettre au congélateur.

IMPORTANT :

En raison du risque de bactéries anaérobies, les champignons, les oignons et l'ail frais ne doivent jamais être emballés sous vide.



Consignes de préparation pour les légumes à feuilles :

Pour de meilleurs résultats, utiliser un Contenant pour conserver les légumes à feuilles. D'abord, laver les légumes, puis les sécher avec une serviette ou une essoreuse à salade. Une fois secs, les placer dans un contenant et les emballer sous vide comme d'habitude. Ranger au réfrigérateur.

Conseils en matière de préparation alimentaire et de réchauffage



Consignes de préparation pour les fruits :

Pour congeler des fruits ou des baies, il est préférable de les précongeler pendant 1 à 2 heures ou jusqu'à ce qu'ils soient solidement congelés. Pour congeler des fruits en portions individuelles, placer d'abord les fruits sur une plaque de cuisson et les étaler de façon à ce qu'ils ne se touchent pas. Ainsi, cela évitera qu'ils congèlent en un seul bloc. Une fois congelés, retirez les fruits de la plaque de cuisson et les emballer sous vide dans un sac FoodSaver^{MD}. Une fois mis sous vide, les remettre au congélateur.

Ces portions peuvent être mises sous vide pour les pâtisseries ou pour les combiner et réaliser des salades de fruits faciles à préparer toute l'année. Pour la conservation au réfrigérateur, nous recommandons d'utiliser un contenant FoodSaver^{MD}.

IMPORTANT:

Lorsque vous mettez des pommes sous vide, elles doivent être tranchées, et mettre un peu de jus de citron dessus les tranches pour éviter qu'elles ne brunissent.

En raison de leur maturation naturelle, les bananes peuvent en fait se décomposer plus rapidement sous un emballage sous vide.



Consignes de préparation pour les produits de boulangerie :

Pour emballer sous vide des produits de boulangerie moelleux ou aérés, nous recommandons, pour qu'ils gardent leur forme, d'utiliser un contenant de marinade et de conservation FoodSaver^{MD}. Si un sac est utilisé, précongeler pendant 1 à 2 heures ou jusqu'à ce qu'ils soient solidement congelés. Pour gagner du temps, réaliser les pâtes à biscuits, les fonds de tarte, les tartes entières ou les mélanges d'ingrédients secs à l'avance et les emballer sous vide pour une utilisation ultérieure.



Consignes de préparation pour le café et les aliments en poudre :

Pour éviter que des particules alimentaires soient aspirées dans la pompe de mise sous vide, placer un filtre à café ou un essuie-tout en haut du sac ou du contenant avant de faire le vide. Il est aussi possible de placer l'aliment dans son emballage d'origine directement à l'intérieur du sac FoodSaver^{MD} pour ensuite réaliser la mise sous vide.

Conseils en matière de préparation alimentaire et de réchauffage



Consignes de préparation pour les repas préparés à l'avance et les restes de table :

Les repas préparés à l'avance et les restes peuvent être conservés de façon efficace grâce aux contenants légers et empilables FoodSaver^{MD}. Ces contenants FoodSaver^{MD} pratiques sont empilables, résistants aux bris et aux fissures, vont au lave-vaisselle et les bases vont au micro-ondes pour un réchauffage sécuritaire.



Consignes de préparation pour les collations :

Les collations conservent leur fraîcheur plus longtemps lorsqu'elles sont emballées sous vide. Pour de meilleurs résultats, utiliser une boîte FoodSaver^{MD}, en particulier pour les produits friables comme les craquelins.

Emballage sous vide d'articles non alimentaires

Le système d'emballage sous vide FoodSaver^{MD} protège aussi les articles non alimentaires de l'oxydation, de la corrosion et de l'humidité. Il suffit de suivre le mode d'emploi pour emballer sous vide ces articles grâce aux sacs, boîtes et accessoires FoodSaver^{MD}.



Argenterie

Pour mettre sous vide des couverts en argent, envelopper les dents des fourchettes avec du matériau de rembourrage doux, comme un essuie tout, pour éviter de percer le sac, et faire le vide comme d'habitude. Les couverts en argent seront propres, frais et immaculés quand viendra le temps de les utiliser lors de la prochaine réception.



Camping

Les sacs FoodSaver^{MD} sont parfaits pour toutes les excursions de plein air. Pour les activités de randonnée et de camping, les allumettes, les cartes et la nourriture peuvent être conservées à l'abri de l'humidité et de façon compacte.



L'eau

Pour avoir de l'eau fraîche à boire, il suffit de remplir un sac FoodSaver^{MD} de glaçons, de le sceller et de le laisser fondre au besoin. Le coin du sac peut être coupé pour en faire un bec pour verser ou boire.



Nautique

Que ce soit pour faire de la voile ou de la navigation de plaisance, les plaisanciers peuvent emballer sous vide de la nourriture, des piles supplémentaires, des cartes-mémoires, de l'argent comptant, leurs cartes d'identité, leur permis pour conduire un bateau et des vêtements secs de rechange. Il ne faut juste pas oublier d'emporter des ciseaux ou un couteau pour ouvrir les sacs au besoin!



Urgence

Pour conserver les troussees d'urgence au sec, emballer sous vide les fusées éclairantes, les piles, les lampes torches, les allumettes, les bougies, les troussees de premiers soins, la nourriture supplémentaire et d'autres produits de première nécessité. Les articles d'urgence resteront secs et bien rangés à la maison, ainsi que dans la voiture, le bateau ou le VR.

Guide de dépannage

Problème

Solution

Le voyant à DEL de scellement clignote	• Toujours patienter 20 secondes entre deux opérations de scellement. • La pompe de mise sous vide fonctionne pendant plus de 120 secondes. En cas d'utilisation intensive, l'appareil s'éteint automatiquement et le voyant clignote. Consulter la section suivante : « La pompe de mise sous vide fonctionne, mais l'air ne s'évacue pas du sac ».
La pompe de mise sous vide fonctionne, mais l'air ne s'évacue pas du sac	• Lorsque vous utilisez le mode liquide, sivez sous vide des sauces plus épaisses, des soupes ou des crèmes (par exemple, de la crème de champignons), veillez à ce que les parois intérieures du sac au-dessus du liquidesoient le plus possible à l'abri des débris alimentaires ou des gouttes. • Si le sac est fabriqué à partir d'un rouleau, vérifier qu'une extrémité du sac est bien scellée. (Consulter la section « Comment fabriquer un sac à partir d'un rouleau d'emballage FoodSaver^{MD} », page 34). • Ajuster le sac et essayer à nouveau. Veiller à ce que l'extrémité ouverte du sac se situe bien dans le ramasse-gouttes. • Vérifier que le sac n'est pas froissé le long de la bande de scellement. Pour empêcher que le sac ne se froisse au niveau de la partie scellée, étirer délicatement le sac de manière à ce qu'il soit bien plat au moment de l'insérer dans le ramasse-gouttes. • Ouvrir l'appareil et veiller à ce que le joint supérieur soit bien de corps étranger, de saleté ou de débris (consulter la section « Nettoyage et entretien », page 40).
Le sac ne scelle pas correctement	• Vérifier qu'il n'y a pas de débris alimentaires autour de la zone de scellement. S'il y en a nettoyez le Joint (consulter la section « Nettoyage et entretien », page 40). • Si vous utilisez des aliments contenant beaucoup de liquide, utiliser le mode liquide afin d'éviter que de trop grosses quantités de jus ou de liquides ne soient aspirées à l'extérieur du sac. • Le sac est froissé : pour empêcher que le sac ne se froisse au niveau de la partie scellée, étirer délicatement le sac de manière à ce qu'il soit bien plat au moment de l'insérer dans la fente d'aspiration. • Vérifier que l'appareil est bien en marche. • Appareil en surchauffe. Attendre quelques minutes que l'appareil refroidisse.
Aucun voyant ne s'allume sur le panneau de commande	• Vérifier que l'appareil est bien branché. • Vérifier que la prise murale fonctionne. • Vérifier que la fenêtre de visualisation de l'emballage sous vide est bien fermée. • Vérifier que l'appareil est bien en marche.
Le joint supérieur se déplace ou est déchiré	• Contactez le service à la clientèle au numéro ou visitez le site Web indiqué ci-dessous.
Rien ne se passe lorsque le couvercle de l'appareil est fermé/verrouillé	• Vérifier que l'appareil est bien branché. • Vérifier que l'appareil est bien en marche. • Vérifier que la prise murale fonctionne. • Appuyer légèrement sur le couvercle.
Le liquide est aspiré et remplit le ramasse-gouttes	• Vous assurer d'utiliser le mode liquide si vous emballez sous vide des soupes, des sauces, des marinades ou des salsas dans un sac d'emballage sous vide. • Veiller à ne pas trop remplir le sac de liquide. Remplissage maximal pour les sacs faciles à remplir : sac d'une pinte = 1 pte, sac d'un gallon = 0,5 gal ; Remplissage maximal pour les sacs ordinaires : laisser un minimum de 14 cm (5,5 pouces) pour d'pinte sac, 21.59 cm (8.5 pouces) pour d'gallon sac entre le haut du sac et le liquide. Les liquides doivent avoir une viscosité de 1,39 mPa·s ou plus. • REMARQUE: Placer soigneusement le sac en position verticale à côté de l'appareil, puis insérer lentement l'extrémité du sac pour activer la porte. • S'assurer que le liquide n'est pas trop fluide. Pour se faire une idée, le liquide ne doit pas être plus fluide qu'une soupe au poulet et aux nouilles.

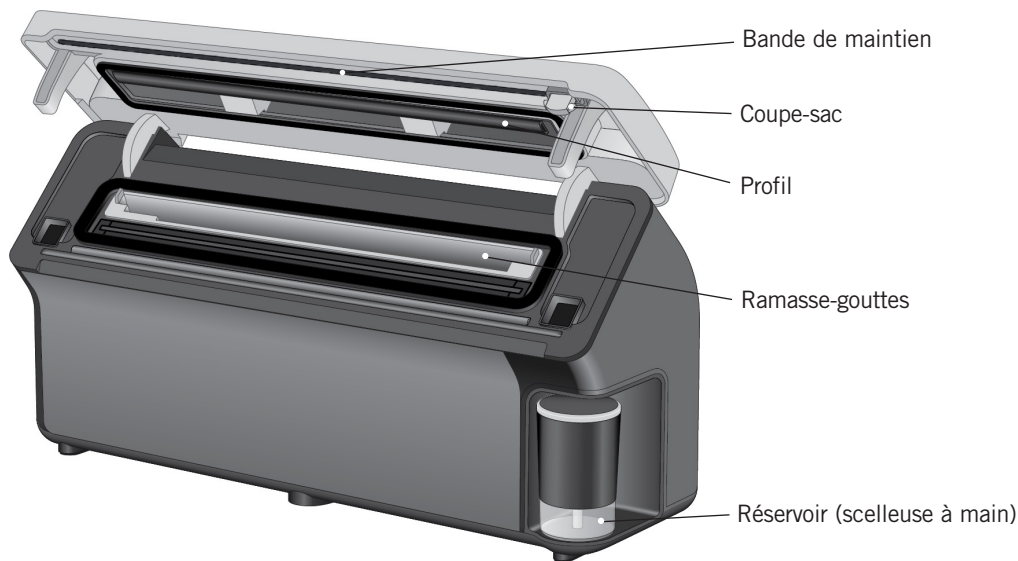
Guide de dépannage

Problème

Solution

Impossible d'insérer un sac dans l'appareil	• Veiller à ce que la quantité de matériau de sac soit suffisante pour atteindre le milieu du ramasse-gouttes. Veiller à ce qu'il y ait toujours un espace libre d'au moins 7,62 cm (3 pouces) dans le sac pour permettre à celui-ci de bien emballer les aliments. • Il convient d'aplanir délicatement le sac au moment de l'insérer dans le ramasse-gouttes. Insérer le sac le côté BOMBÉ VERS LE BAS dans le ramasse-gouttes.
Le couvercle de l'appareil ne se ferme pas automatiquement	• Si vous essayez d'insérer le sac juste après l'avoir retiré ou avoir appuyé sur le bouton Annuler, attendez quelques secondes, puis essayez d'insérer ou de réinsérer. • Des aliments ou des résidus alimentaires peuvent obstruer les capteurs utilisés pour fermer automatiquement le couvercle de l'appareil. Ouvrir complètement le couvercle de l'appareil et essuyer la zone sous les deux languettes noires du couvercle avec un essuie-tout humide. Consulter la section Nettoyage et entretien à la page 40.
Le vide a été fait dans le sac, mais l'air pénètre à nouveau à l'intérieur	• Vérifier le scellement. Si le sac est froissé au niveau de la partie scellée, de l'air pourrait pénétrer de nouveau à l'intérieur. Pour empêcher que le sac ne se froisse au niveau de la partie scellée, étirer délicatement le sac de manière à ce qu'il soit bien plat au moment de l'insérer dans le ramasse-gouttes. • Il arrive parfois que de l'humidité ou des matières alimentaires (jus, graisse, miettes, poudres, etc.) présentes le long de la partie scellée empêchent de sceller le sac correctement. Découper le sac pour l'ouvrir, essuyer la partie supérieure à l'intérieur du sac et le sceller à nouveau. • Si vous utilisez des aliments contenant beaucoup de liquide, utiliser le mode liquide afin d'éviter que de trop grosses quantités de jus ou de liquides ne soient aspirées à l'extérieur du sac. • Des produits alimentaires pointus pourraient avoir percé le sac. Si le sac est troué, en utiliser un autre. Couvrir les produits alimentaires pointus avec un matériau de rembourrage doux, comme un essuie-tout, puis sceller à nouveau le sac. • Il est possible que les aliments aient fermenté ou que des gaz naturels provenant de l'intérieur des aliments se soient dégagés. Le cas échéant, les aliments pourraient avoir commencé à s'avaler et devraient être jetés. • Sac défectueux. Le sac pourrait être percé. Essayer un nouveau sac.
Le sac fond	• La bande de scellement est trop chaude. Toujours patienter au moins 20 secondes que l'appareil refroidisse avant d'emballer sous vide un autre article. • Utiliser des sacs de la marque FoodSaver^{MD}. Les sacs et rouleaux FoodSaver^{MD} sont spécialement conçus pour les appareils FoodSaver^{MD}.
Le vide ne se fait pas dans le contenant	• Le couvercle du contenant doit être correctement placé sur le contenant et aligné avec celui-ci. (Voir « Manuel du propriétaire » fourni avec l'accessoire) • S'assurer d'appuyer sur le bouton pour accessoire pour scelleuse à main. • S'assurer que le couvercle est bien fermé sur les 4 côtés du contenant. • S'assurer que le joint en caoutchouc à l'intérieur du couvercle ne contient pas de résidus alimentaires. • Vérifier si le rebord du contenant contient des craques et des égratignures. S'assurer que la valve est propre.
Ramasse-gouttes amovible plein	• Lorsque cela se produit, les voyants liquide, sec, humide et sous vide clignotent. La ramasse-gouttes amovible doit être vidée et séchée avant de la réinstaller dans l'appareil.
Si une aide supplémentaire s'avère nécessaire	• Contactez le service à la clientèle au numéro ou visitez le site Web indiqué ci-dessous et cliquez sur l'onglet « Support ».

Pièces de rechange



Pour obtenir des pièces de rechange, veuillez visiter le site Web ou appeler le service à la clientèle.

49 **US:** www.FoodSaver.com | **CA:** www.FoodSaver.ca | **MX:** www.oster.com.mx/foodsaver

Garantie limitée de 5 ans

Sunbeam Products, Inc. ou, au Canada, Newell Brands Canada ULC, et au Mexique, Newell Brands de Mexico, S.A. de C.V. (collectivement « Sunbeam ») garantit que pendant une période de cinq (5) ans à compter de la date d'achat au détail initiale, ce produit sera exempt de défauts de matériaux et de fabrication, lorsqu'il est utilisé conformément aux instructions fournies. Sunbeam, à son choix, réparera ou remplacera gratuitement ce produit ou tout composant du produit jugé défectueux pendant la période de garantie. Le remplacement sera effectué avec un produit ou un composant neuf ou réusiné, sans frais pour le consommateur. Si le produit n'est plus disponible, le remplacement peut être effectué avec un produit similaire de valeur égale ou supérieure. C'est votre garantie exclusive. NE PAS tenter de réparer ou d'ajuster les fonctions électriques ou mécaniques de cet appareil. Cela annulerait la garantie. Sunbeam se réserve le droit de refuser la garantie si le défaut ou le dommage a été causé par des composants ou des services non autorisés. Pour le Mexique, la garantie prend effet à la date de réception du produit par le consommateur, qui est présumée être la date de la facture ou du bon, ou la date du tampon de la garantie, sauf preuve contraire. Cette garantie est valable pour l'acheteur au détail d'origine à compter de la date d'achat au détail initiale et n'est pas transférable (ne s'applique pas au marché mexicain pour lequel la garantie est transférable). Conservez l'original du reçu de caisse. Une preuve d'achat est requise pour obtenir l'exécution de la garantie. Pour les achats effectués au Mexique, il est préférable de présenter la facture d'achat (reçu de caisse) ou un tampon apposé sur la carte de garantie. Les distributeurs, les centres de service ou les magasins de détail qui vendent des produits Sunbeam n'ont pas le droit de modifier ou de changer de quelque façon que ce soit les modalités de la présente garantie. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages résultant de l'un des éléments suivants : a) utilisation négligente ou mauvaise utilisation du produit; b) utilisation sur une tension ou un courant inapproprié; c) utilisation contraire au mode d'emploi; d) démontage, réparation ou altération par quiconque autre que Sunbeam ou un centre de service Sunbeam autorisé. Sunbeam exclut expressément de cette garantie et décline toute responsabilité en cas de défauts ou de dommages causés par une réparation ou une modification effectuée par quiconque autre que Sunbeam ou un centre de service Sunbeam autorisé. De plus, cette garantie ne couvre pas : e) les désastres naturels, comme les incendies, les inondations, les ouragans et les tornades. Aucune modalité de la présente garantie ne peut être interprétée comme s'appliquant à un service et à un entretien non couverts par la garantie. Par conséquent, Sunbeam décline également toute responsabilité pour les défauts et les dommages causés par des réparations ou des modifications effectuées en dehors des modalités de la présente garantie.

Quelles sont les limites de la responsabilité de Sunbeam?

Sunbeam n'est pas responsable des dommages accessoires ou consécutifs résultant de la violation d'une garantie ou condition expresse, implicite ou statutaire. Sauf dans la mesure où la loi applicable l'interdit, toute garantie ou condition implicite de qualité marchande ou d'adaptation à un usage particulier est limitée dans le temps à la durée de la garantie ci-dessus. Sunbeam décline toute autre garantie, condition ou représentation, expresse, implicite, statutaire ou autre. Sunbeam n'est pas responsable des dommages de toute nature résultant de l'achat, de l'utilisation, de la mauvaise utilisation ou de l'incapacité à utiliser le produit, y compris des dommages accessoires, particuliers, consécutifs ou similaires ou la perte de profits, ou de toute violation de contrat, fondamentale ou autre, ou de toute réclamation intentée contre l'acheteur par toute autre partie. Certaines provinces, certains États ou territoires de compétence n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou consécutifs ou la limitation de la durée d'une garantie implicite, de sorte que les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'une province à une autre, d'un État à un autre ou d'un territoire de compétence à un autre.

Comment obtenir un service de garantie

Aux États-Unis

Si vous avez la moindre question concernant cette garantie ou si vous aimeriez obtenir un service de garantie, veuillez composer le 1-877-777-8042. L'adresse d'un centre de service proche vous sera fournie. Aux États-Unis, cette garantie est offerte par Sunbeam Products, Inc., situé à 6655 Peachtree Dunwoody Rd. à Atlanta en Géorgie 30328.

Au Canada

Si vous avez la moindre question concernant cette garantie ou si vous aimeriez obtenir un service de garantie, veuillez composer le 1-877-804-5383. L'adresse d'un centre de service proche vous sera fournie. Au Canada, cette garantie est offerte par Newell Brands Canada ULC, situé au 20 B Hereford Street, Brampton (Ontario) L6Y 0M1. Si vous avez d'autres problèmes ou réclamations en rapport avec ce produit, veuillez écrire à notre service à la clientèle.

Au Mexique

Si vous avez la moindre question concernant cette garantie ou si vous aimeriez obtenir un service de garantie, veuillez contacter Newell Brands de Mexico, S.A. de C.V. situé au Boulevard Manuel Ávila Camacho No. 32 Piso 14, Colonia Lomas de Chapultepec III Sección, Alc. Miguel Hidalgo, C.P. 11000 Ciudad de México, México. Service aux consommateurs : 55 5366-0800/800 506 1700 et/ou un centre de service pratique.

VEUILLEZ NE PAS RETOURNER CE PRODUIT À L'UNE DE CES ADRESSES OU AU LIEU D'ACHAT.

Pour toute demande de renseignements concernant le recyclage et la mise au rebut appropriée de ce produit, veuillez communiquer avec votre installation locale de gestion des déchets.

Contenido

Importantes medidas de seguridad	53
Características del product	56
“Cómo”	58
Instalar un Rollo FoodSaver®	
Hacer una bolsa con un rollo FoodSaver® (Fabricación de bolsas exprés)	
Sellar al vacío una bolsa FoodSaver®	
Para marinar:	
Selle al vacío con los accesorios FoodSaver®	
Cuidado y limpieza	65
Indicaciones	66
Sellado al vacío y seguridad alimentaria	
Consejos para preparar y recalentar los alimentos	
Sellado de artículos no alimentarios	
Solución de problemas.....	72
Repuestos	74
Garantía	75

¡Regístrese hoy en www.foodsaver.com/register para recibir un acceso exclusivo a ofertas y descuentos de FoodSaver!*

*Aplicable sólo a residentes de los EE.UU.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Por su propia seguridad, siga siempre estas precauciones básicas al utilizar un aparato FoodSaver® :

1. Lea atentamente el manual del propietario para consultar las instrucciones de funcionamiento. Lea todas las instrucciones de este manual antes de usarlo.
2. Al utilizar un aparato eléctrico, es necesario seguir siempre las precauciones básicas, incluso las siguientes:

Lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato.

PELIGRO - Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica:

1. No intente agarrar un aparato que se haya caído al agua. Desenchúfelo inmediatamente de la toma de corriente.
2. No lo utilice ni en el baño ni en la regadera.
3. No coloque ni guarde el aparato donde pueda caerse o ser arrastrado a una bañera o lavabo. No lo coloque ni lo deje caer en agua u otro líquido.
4. Desenchufe siempre este aparato de la toma de corriente inmediatamente después de utilizarlo.
5. Desenchufe este aparato antes de limpiarlo.

ADVERTENCIA - Para reducir el riesgo de quemaduras, incendio, descargas eléctricas:

1. No utilice el aparato ni en superficies mojadas ni en el exterior.
2. Para protegerse contra las descargas eléctricas, no sumerja ninguna parte del aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua u otro líquido. Desenchufe de la toma de corriente cuando no se utilice y antes de limpiarlo.
3. Para desconectarlo, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente. No lo desconecte tirando del cable.
4. No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. No utilice el aparato si funciona mal o si está dañado de alguna manera.

Para más detalles, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente llamando al siguiente número.

1. Utilice el aparato sólo para el uso previsto.
2. Supervise de cerca a los niños al utilizar cualquier aparato eléctrico. No permita que el aparato se utilice como un juguete.
3. Solo para uso de adultos.

4. Precaución: Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de enredos o tropiezos con un cable más largo. Se puede utilizar un cable de extensión cuando la clasificación eléctrica marcada no sea inferior a la clasificación eléctrica de este aparato.
5. No debe haber cables que cuelguen de la encimera ni de la mesa, donde se pueda tropezar con ellos o tirar de ellos sin querer, especialmente en el caso de los niños.
6. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o de un horno caliente. Se debe extremar la precaución al mover productos que contengan líquidos calientes.
7. La tapa se cierra automáticamente con fuerza. No obstruya el cierre de la tapa. No fuerce manualmente la tapa para cerrarla.
8.  No ponga los dedos ni ningún objeto extraño dentro de la ventana de visualización del vacío mientras se está sellando al vacío.

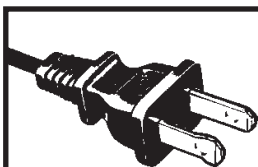
Consejos importantes

1. El sellado al vacío NO es un sustituto del proceso térmico del enlatado. Los productos perecederos todavía deben ser refrigerados o congelados.
2. Para obtener los mejores resultados, utilice únicamente bolsas, rollos, recipientes y accesorios FoodSaver®.
3. Durante el proceso de envasado al vacío, pequeñas cantidades de líquidos, migas o partículas de alimentos pueden ser arrastradas sin querer al canal de vacío. Vacíe la bandeja de goteo después de cada uso.
4. Evite el sobrellenado; deje siempre al menos tres pulgadas (7.62 cm) de material de la bolsa entre el contenido y la parte superior de la bolsa. Esto permite que el material de la bolsa se ajuste bien a los alimentos y evita que la bolsa se salga del canal de vacío durante el proceso de sellado. Después, deje al menos una pulgada (2.54 cm) más de material de la bolsa cada vez que piense reutilizarla.
5. No cree sus propias costuras laterales para una bolsa FoodSaver®. Estas bolsas se fabrican con una costura lateral especial, que se sella hasta el borde exterior.
6. Para evitar que se formen arrugas en el sello al sellar al vacío artículos voluminosos, estire suavemente la bolsa para aplanarla mientras la introduce en el canal de vacío y continúe sujetándola hasta que la bomba de vacío se ponga en marcha.
7. Al sellar al vacío artículos con bordes afilados (espaguetis secos, cubiertos, etc.), proteja la bolsa de los pinchazos envolviendo el artículo en un material amortiguador suave, como una toalla de papel. Puede utilizar un Recipientes o un tarro Mason en lugar de una bolsa.

8. Al utilizar accesorios, recuerde dejar un espacio de una pulgada (2.54 cm) en la parte superior.
9. Precongele las frutas y blanquee las verduras antes de sellarlas al vacío para obtener los mejores resultados. (Consulte las indicaciones para el sellado al vacío en las páginas 66 a 71.)
10. Espere 20 s entre cada sellado para permitir que el aparato se enfríe.
11. Nunca almacene la tapa en posición de FUNCIONAMIENTO ya que las juntas pueden comprimirse.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Sólo para uso doméstico



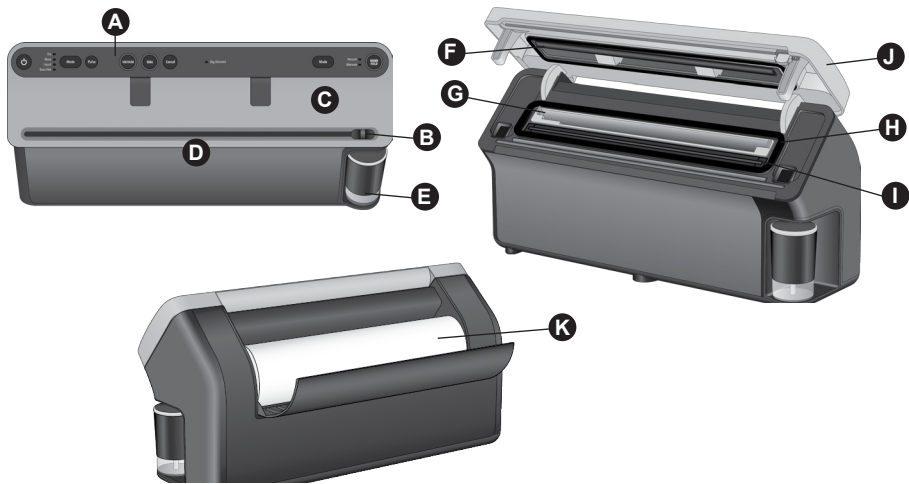
Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Como medida de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para entrar en una toma de corriente polarizada únicamente de una forma. Dé la vuelta al enchufe si no entra completamente en la toma de corriente. Si sigue sin entrar, póngase en contacto con un electricista autorizado. No intente manipular esta característica de seguridad ni modificar el enchufe de ninguna manera. Si el enchufe no entra bien en la toma de corriente alterna o si la toma de corriente está caliente, no utilice esa toma.

INSTRUCCIONES PARA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN:

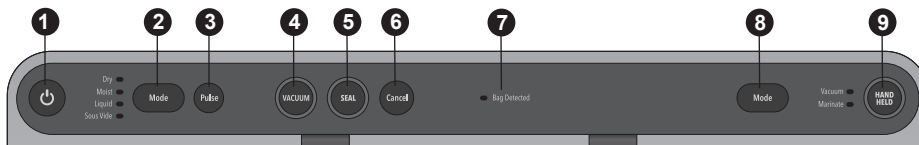
Se proporciona un cable de alimentación corto (o un cable de alimentación desmontable) para reducir los riesgos derivados de enredos o tropiezos con un cable más largo. Existen cables de alimentación desmontables más largos o cables de extensión que pueden utilizarse siempre y cuando se utilicen con cuidado. Si se utiliza un cable de alimentación desmontable largo o un cable de extensión:

- a. La clasificación eléctrica marcada del cable de alimentación desmontable o del cable de extensión debe ser al menos la misma que la clasificación eléctrica del aparato;
- b. Si el aparato es del tipo con conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de 3 alambres con conexión a tierra; y
- c. El cable más largo debe colocarse para que no cuelgue de la encimera o la mesa, donde los niños se pueden tropezar con el cable o tirar de él sin querer.

Características del product



- A Controles y luces indicadora**
Indican el ajuste actual y el progreso del vacío para un mayor control o para llamar la atención sobre una acción.
- B Cortador de bolsas**
Incorporado para simplificar la fabricación de bolsas a medida a partir de rollos.
- C Ventana de visualización de vacío**
Proporciona visibilidad del canal de vacío, la bandeja de goteo y la banda de sellado.
- D Ventana de visualización de vacío / Detección automática de bolsa**
Simplemente introduzca el extremo abierto de la bolsa en el canal de vacío y el aparato detectará la bolsa y cerrará la tapa del aparato.
- E Sellador de mano retráctil**
Funciona con bolsas con cremallera, recipientes y accesorios FoodSaver®.
- F Junta superior**
No extraíble.
- G Bandeja de goteo extraíble**
Atrapa los líquidos que se desbordan y es apta para el lavavajillas.
- H Junta inferior**
No extraíble.
- I Banda de sellado**
Proporciona un sellado extra seguro y hermético.
- J Tapa del aparato**
Se abre para acceder a la bandeja de goteo y para pasar el rollo por el aparato para hacer bolsas. debe estar cerrada y bloqueada para envasar al vacío, sellar o usar en modo manual.
- K Compartimento de almacenamiento de rollos incorporado con puerta**
Para el almacenamiento de los rollos de sellado al vacío FoodSaver® (se adapta a todos los anchos y largos).



El panel de control, fácil de usar e intuitivo, le permite aprovechar al máximo su sistema FoodSaver®:

1 Botón de encendido

Presione para encender y apagar el aparato. Una vez encendido y listo, la luz del botón de encendido se iluminará. **NOTA:** El aparato se apagará automáticamente después de 12 minutos de inactividad.

2 Botón Modo

Presione para seleccionar la configuración personalizada antes de comenzar el proceso de sellado al vacío. La luz indicadora se iluminará junto a la configuración personalizada que se presione/desee.

2a. **Seco:** para un óptimo envasado al vacío y sellado de alimentos secos (configuración predeterminada).

2b. **Húmedo:** para un óptimo envasado al vacío y sellado de alimentos húmedos o jugosos.

2c. **Líquido:** para un óptimo envasado al vacío y sellado de alimentos líquidos, como sopas y salsas.

IMPORTANTE: Cuando utilice el modo líquido, si va a envasar al vacío salsas, sopas o cremas más espesas (por ejemplo, crema de champiñones) mantenga el interior de las paredes de la bolsa por encima del líquido libre de restos de comida o goteos en la medida de lo posible.

IMPORTANTE: Asegúrese de no llenar demasiado la bolsa con líquido. Llenado máximo para bolsas de fácil llenado: Bolsa de un cuarto de galón = 1 qt, Bolsa de un galón = 0.5 gal; Llenado máximo para bolsas normales: deje un mínimo de 5.5 pulgadas para Bolsa de cuarto de galón, 8.5 pulgadas para Bolsa de galón desde la parte superior de la bolsa hasta el líquido. Líquidos deben tener una viscosidad de 1.39 mPa·s o superior.

NOTA: Coloque con cuidado la bolsa en posición vertical junto a la máquina y, a continuación, introduzca lentamente el extremo de la bolsa para activar la puerta.

2d. **Sous Vide:** para un óptimo envasado al vacío y sellado de las bolsas para su uso en la cocina sous vide.

3 Botón pulsador

Mantenga presionado para controlar manualmente la función de vacío. Presione el botón Sellar cuando esté listo para sellar la bolsa. **NOTA:** El aparato solo aspirará mientras mantenga presionado el botón pulsador.

4 Botón Envasar al vacío

Después de seleccionar el modo deseado e introducir la bolsa, la máquina se cerrará automáticamente. La luz del botón parpadeará indicando que está listo. Presione para iniciar el proceso de sellado al vacío. La tapa del aparato se cerrará y comenzará a aspirar y sellar automáticamente, deteniéndose una vez que haya terminado. La luz del botón parpadeará durante el envasado al vacío.

5 Botón Sellar

Después de cerrar la tapa del aparato, la luz del botón parpadeará indicando que está listo. La luz del botón parpadeará durante el sellado y se volverá fija, luego se apagará cuando se termina.

Este botón tiene tres usos:

1. Crear un sello al hacer bolsas de un rollo FoodSaver®.
2. Detener inmediatamente el proceso de envasado al vacío (después de haber presionado el botón Envasar al vacío) y comenzar a sellar la bolsa.
3. Crear un sello en otras bolsas generales (como bolsa de papas y de cereales) para mantener los alimentos sellados herméticamente.

6 Botón Cancelar

Detiene inmediatamente la función actual y abre la tapa del aparato.

7 Luz indicadora de detección de bolsas

La luz indicadora se iluminará una vez que la bolsa esté insertada y el aparato detecte la bolsa.

Sellador de mano retráctil incorporado

8 Botón Modo del accesorio de mano

Presione para seleccionar la configuración deseada. La luz indicadora se iluminará junto a la configuración personalizada que se elija.

8a. **Envasar al vacío:** para utilizar con las bolsas con cremallera FoodSaver®, los recipientes para conservar y marinar, los tapones de botellas y otros accesorios que utilizan el sellador de mano retráctil incorporado. El aparato se detendrá automáticamente una vez completado.

8b. **Marinar:** para usar con los recipientes para conservar y marinar FoodSaver® utilizando el sellador de mano retráctil incorporado. La secuencia del control pulsador de envasado al vacío dura unos 12 minutos, lo que permite una infusión óptima del sabor en menos tiempo. El aparato aspirará y liberará tres veces. El aparato se detendrá automáticamente una vez completado.

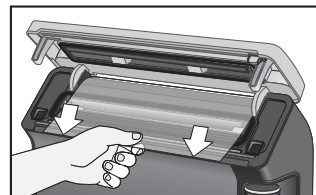
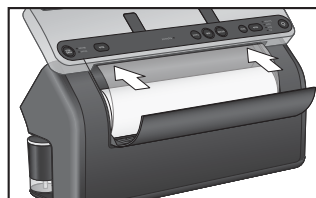
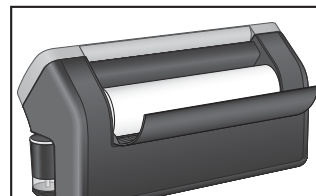
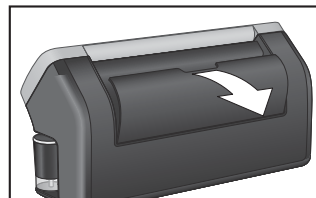
9 Botón de accesorios de mano

Una vez elegido el modo de accesorio de mano deseado, presione para usar con los accesorios FoodSaver® utilizando el sellador de mano retráctil incorporado. La luz del botón se iluminará una vez presionado, la tapa del aparato se cerrará y comenzará el proceso de sellado al vacío. La luz del botón parpadea durante el proceso de envasado al vacío o marinado, y una vez completado la luz se queda fija y luego se apaga.

Cómo

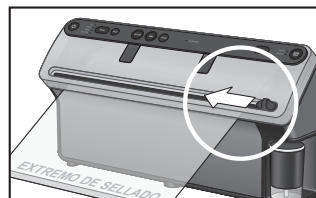
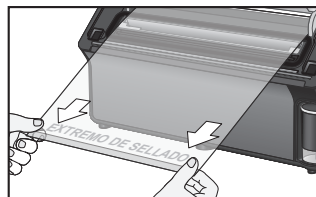
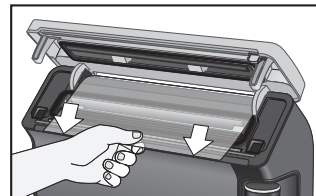
1. Instalar un Rollo FoodSaver®

1. Abra la puerta del compartimento de almacenamiento de rollos incorporado en la parte trasera del aparato.
2. Introduzca el rollo en la parte posterior del aparato como se muestra en la imagen.
3. Abra completamente la tapa del aparato para que se mantenga en su sitio.
4. Pase el extremo del rollo hacia adelante a través de la abertura situada en la parte trasera entre la tapa y el aparato. Tire a través del aparato hasta que el extremo del rollo esté en el borde delantero.
5. Consulte la siguiente sección para saber cómo hacer una bolsa con un rollo FoodSaver®.



2. Hacer una bolsa con un rollo FoodSaver® (Fabricación de bolsas exprés)

1. Presione el botón de encendido para encender el aparato. El botón de encendido y la selección de modo predeterminado se iluminarán.
2. Una vez que el rollo esté instalado y la tapa del aparato esté completamente abierta, pase el extremo del rollo hacia adelante a través de la abertura en la parte posterior entre la tapa y el aparato.
3. Tire del rollo hacia abajo justo después de la banda de sellado.
4. Con las dos manos, baje la tapa del aparato (desde la posición superior) y con ambas manos presione firmemente hacia abajo en ambos lados de la tapa hasta que el aparato comience a cerrarse y bloquearse automáticamente.
5. Presione el botón Sellar y comenzará a sellarse el extremo de la bolsa. La luz del botón parpadeará hasta que se complete y luego se apagará.
6. La tapa del aparato se abrirá automáticamente una vez que se haya completado el sellado.
7. Saque el extremo del rollo ahora sellado hasta la longitud de la bolsa deseada.
8. Nuevamente, usando ambas manos, presione firmemente en ambos lados de la tapa hasta que el dispositivo comience a cerrarse y bloquearse automáticamente.
9. Antes de utilizar la barra cortadora para cortar esta primera bolsa, presione el botón Sellar para sellar el extremo de la siguiente bolsa.
10. Mientras el aparato está sellando la siguiente bolsa, corte la primera bolsa deslizando la barra cortadora incorporada.
CONSEJO: Después de hacer esta primera bolsa del rollo, si se siguen los pasos anteriores, el sello ya debería estar hecho para la siguiente bolsa. Cada vez que sella, está haciendo el sello para la siguiente bolsa mientras usa la barra cortadora para cortar la bolsa actual.
11. Una vez que haya terminado de hacer la(s) bolsa(s) con el rollo, abra la puerta del compartimento de almacenamiento de rollos incorporado en la parte trasera del aparato y enrolle manualmente el rollo sobrante que pueda quedar dentro del aparato, de modo que no quede ningún rollo o material dentro del aparato.
12. Cierre la puerta del compartimento de almacenamiento de rollos incorporado.



3. Sellar al vacío una bolsa FoodSaver®

1. Presione el botón de encendido para encender el aparato. El botón de encendido y la selección de modo predeterminado se iluminarán.
2. Con ambas manos, introduzca lentamente el extremo abierto de la bolsa llena a través de la parte inferior de la ventana de visualización del vacío en la bandeja de goteo.

NOTA: La tapa del aparato no debe estar completamente abierta.

SUGERENCIA: Si tiene problemas para introducir la bolsa en el aparato, muévala de un lado a otro mientras la introduce.

CONSEJO IMPORTANTE: Al insertar el extremo abierto de la bolsa llena, centre la bolsa en el medio del aparato para obtener mejores resultados. La ventana de visualización del vacío le permite ver fácilmente dónde está el extremo de la bolsa al introducirla. Continúe introduciendo y sosteniendo la bolsa hasta que el aparato la detecte automáticamente y la tapa se cierre y bloquee.

3. El aparato detectará automáticamente la bolsa introducida y la tapa del aparato se cerrará y bloqueará. La luz indicadora de bolsa detectada parpadeará y luego se quedará fija para confirmar que la bolsa ha sido detectada automáticamente. Las luces de los botones Envasar al vacío y Sellar parpadearán.

PRECAUCIÓN: La tapa se cierra automáticamente. Retire las manos o cualquier otro objeto que pueda obstruir la tapa antes de cerrarla. No fuerce manualmente la tapa para cerrarla.

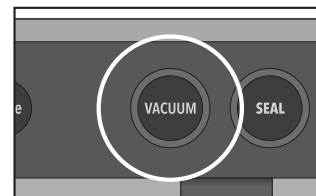
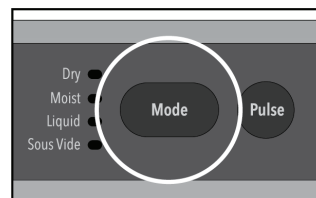
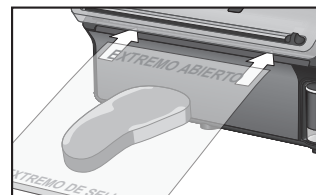
4. Seleccione el modo de envasado al vacío deseado (Seco, Líquido húmedo o Sous Vide) en función del alimento que se vaya a sellar al vacío presionando el botón Modo. La luz indicadora se iluminará junto al modo seleccionado.

CONSEJO IMPORTANTE: Cuando utilice el modo líquido, si va a envasar al vacío salsas, sopas o cremas más espesas (por ejemplo, crema de champiñones) mantenga el interior de las paredes de la bolsa por encima del líquido libre de restos de comida o goteos en la medida de lo posible.

5. Una vez que se seleccione el modo deseado, presione el botón Envasar al vacío para iniciar el proceso de envasado al vacío y sellado. La luz del botón Envasar al vacío parpadeará hasta que se complete.
6. Después del sellado al vacío, la luz del botón Envasar al vacío se encenderá y el aparato comenzará a sellar automáticamente. La luz del botón Sellar parpadeará hasta que se complete.
7. Una vez envasado al vacío y sellado, las luces de los botones Envasar al vacío y Sellar se quedarán fijas y luego se apagarán. La tapa del aparato se abrirá automáticamente y liberará la bolsa.
8. Refrigere, congele o guarde según sea necesario. (Ver las "Indicaciones" para obtener consejos de seguridad para el almacenamiento de alimentos en la página 66).

CONSEJO IMPORTANTE: En cualquier momento durante el sellado al vacío, se puede presionar el botón Cancelar y la tapa del aparato se abrirá automáticamente. Cuando todas las luces parpadean, la bandeja de goteo está llena. Vacíela.

La función de Envasar al vacío y Sellar funcionará normalmente después de vaciar la bandeja de goteo.



CÓMO

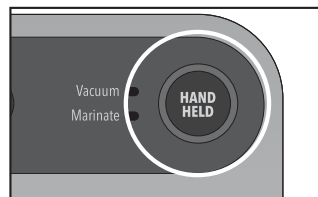
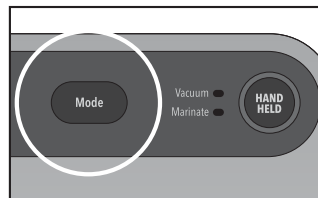
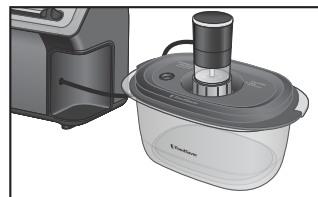
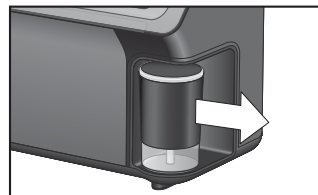
4. Usar los Recipientes para Marinar y Conservas FoodSaver®

a. Para sellar al vacío

- i. Prepare el recipiente para conservar y marinar FoodSaver® de acuerdo con las indicaciones, que se incluyen con la compra del recipiente. (gire la válvula del recipiente para hacer el vacío).
- ii. Presione el botón de encendido para encender el aparato. El botón de encendido y la selección de modo predeterminado se iluminarán.
- iii. Extraiga el sellador de mano retráctil incorporado a la longitud deseada. **PRECAUCIÓN:** Cuando tire de la manguera, no la extienda más allá de la línea roja marcada en la manguera.
- iv. Coloque el extremo del sellador de mano retráctil sobre la válvula del contenedor.
- v. En el lado derecho del aparato, presione una vez el botón Modo del accesorio de mano retráctil incorporado. El modo Envasar al vacío es la configuración predeterminada. La luz indicadora del modo Envasar al vacío se iluminará de forma permanente y el botón manual parpadeará.
- vi. Presione el botón manual para empezar a envasar al vacío. La tapa del aparato se cerrará automáticamente. Mantenga el sellador de mano en su lugar sobre el contenedor. La luz del botón manual parpadeará hasta que se complete.
- vii. El aparato dejará de aspirar automáticamente cuando se haya eliminado todo el aire de la bolsa con cremallera y la tapa se abrirá automáticamente.
- viii. Para volver a colocar el sellador de mano en el aparato, tire suavemente hacia fuera y se retraerá automáticamente.

CONSEJO IMPORTANTE:

Detiene inmediatamente la función actual y abre la tapa del aparato.



b. Para marinar:

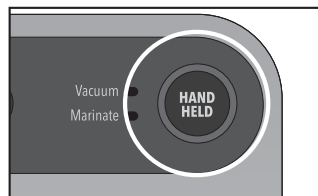
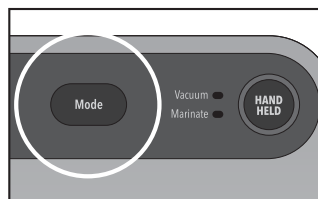
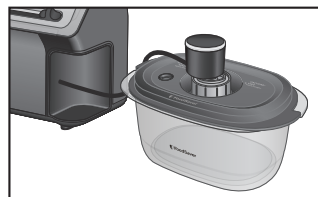
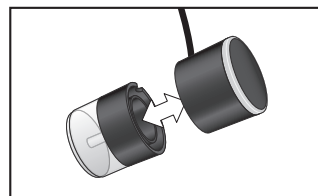
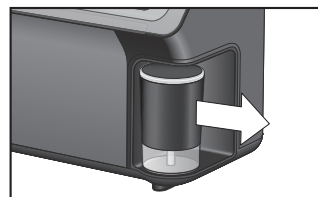
- i. Prepare el recipiente para conservar y marinar FoodSaver® de acuerdo con las indicaciones, que se incluyen con la compra del recipiente. (gire la válvula del recipiente para marinar)
- ii. Presione el botón de encendido para encender el aparato. El botón de encendido y la selección de modo predeterminado se iluminarán.
- iii. Extraiga el sellador de mano retráctil incorporado a la longitud deseada. **PRECAUCIÓN:** Cuando tire de la manguera, no la extienda más allá de la línea roja marcada en la manguera.
- iv. Retire la parte inferior transparente del sellador de mano retráctil del mango superior, separándolo con las dos manos. Introduzca la punta de la mitad superior en la válvula del recipiente del contenedor.
- v. En el lado derecho del aparato, presione dos veces el botón Modo del accesorio de mano retráctil incorporado para el modo Marinar. La luz indicadora del modo Marinar se iluminará de forma fija y el botón manual parpadeará.
- vi. Presione el botón manual para empezar. La tapa del aparato se cerrará automáticamente y empezará el proceso de marinado. La tapa del aparato se abrirá automáticamente durante el proceso y luego se cerrará y se bloqueará de nuevo. La luz del botón manual parpadeará hasta que se complete.
- vii. Vuelva a conectar la parte inferior del sellador de mano y para volver a colocar el sellador de mano en el aparato, tire suavemente hacia fuera y se retraerá automáticamente.

CONSEJO IMPORTANTE: El aparato funcionará durante unos 12 minutos. El aparato aspirará, luego dejará de aspirar y la tapa del aparato se abrirá, luego se cerrará de nuevo y comenzará a aspirar un total de 3 veces. No interrumpa este proceso, incluso si cree que el aparato ha cancelado.

CONSEJO IMPORTANTE:

Detiene inmediatamente la función actual y abre la tapa del aparato.

CONSEJO IMPORTANTE: Durante el marinado, asegúrese de que la manguera del accesorio de mano permanece alejada de la tapa (cuando la tapa del aparato se abra y se cierre durante el marinado, no deje que la manguera quede atrapada entre la tapa y el aparato).



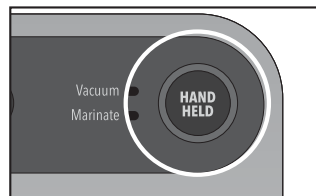
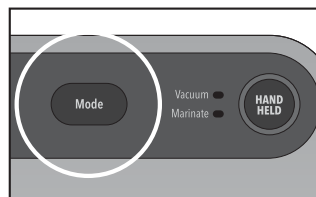
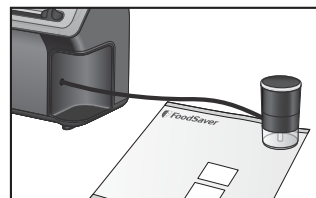
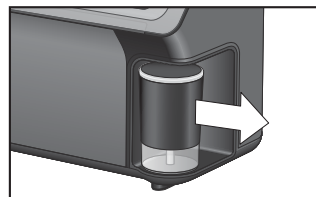
5. Selle al vacío con los accesorios FoodSaver®

a. Para bolsas con cremallera:

- i. Prepare las bolsas con cremallera de acuerdo con las indicaciones de los accesorios FoodSaver®, que se incluyen con la compra de los accesorios.

CONSEJO IMPORTANTE: En el caso de las bolsas con cremallera, asegúrese de no poner ningún alimento debajo de la válvula y presione la cremallera para cerrarla con el dedo mientras la bolsa está apoyada en una superficie plana.

- ii. Presione el botón de encendido para encender el aparato. El botón de encendido y la selección de modo predeterminado se iluminarán.
- iii. Extraiga el sellador de mano retráctil incorporado a la longitud deseada. **PRECAUCIÓN:** Cuando tire de la manguera, no la extienda más allá de la línea roja marcada en la manguera.
- iv. Coloque el extremo del sellador de mano retráctil sobre la válvula de la bolsa.
- v. En el lado derecho del aparato, presione una vez el botón Modo del accesorio de mano retráctil incorporado. El modo Envasar al vacío es la configuración predeterminada. La luz indicadora del modo Envasar al vacío se iluminará de forma permanente y el botón manual parpadeará.
- vi. Presione el botón manual para empezar a envasar al vacío. La tapa del aparato se cerrará automáticamente. Mantenga el sellador de mano en su lugar sobre la bolsa. La luz del botón manual parpadeará hasta que se complete.
- vii. El aparato dejará de aspirar automáticamente cuando se haya eliminado todo el aire de la bolsa con cremallera y la tapa se abrirá automáticamente.
- viii. Para volver a colocar el sellador de mano en el aparato, tire suavemente hacia fuera y se retraerá automáticamente.



CONSEJO IMPORTANTE:

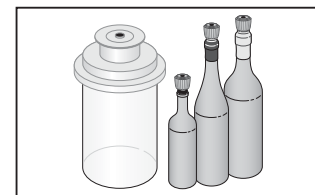
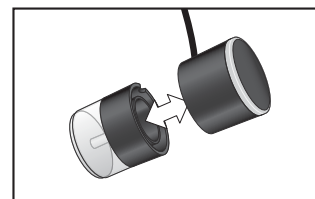
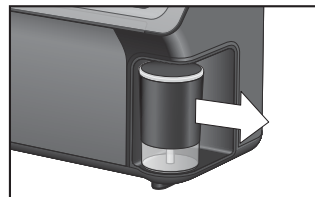
Detiene inmediatamente la función actual y abre la tapa del aparato.

b. Para selladores de tarros y tapones de botellas:

- i. Prepare de acuerdo con las indicaciones de los accesorios FoodSaver®, que se incluyen con la compra de los accesorios.
- ii. Presione el botón de encendido para encender el aparato. El botón de encendido y la selección de modo predeterminado se iluminarán.
- iii. Extraiga el sellador de mano retráctil incorporado a la longitud deseada. **PRECAUCIÓN:** Cuando tire de la manguera, no la extienda más allá de la línea roja marcada en la manguera.
- iv. Retire la parte inferior transparente del sellador de mano retráctil del asa superior. Inserte la punta en el puerto del tarro o tapon de botella.
- v. Repita los pasos aV-aViii anteriores.

NOTA: Los selladores de tarros FoodSaver® sólo pueden utilizarse con tarros para conservas Mason de las marcas Ball® y Kerr®. Esto no sustituye a los métodos tradicionales de enlatado y, si los alimentos son perecederos, habrá que refrigerarlos.

IMPORTANTE: NO use bandas con rosca cuando selle al vacío tarros. Para abrir, meta una cuchara entre la tapa del tarro Mason y la parte más alta del borde roscado. Gire la cuchara ligeramente para liberar el vacío. Tapones de botellas FoodSaver® Para liberar el vacío y abrir, gire y tire hacia arriba del tapón de botella.



Cuidado

y limpieza de su máquina de sellado al vacío

Aparato:

Desconecte de la toma de corriente y deje enfriar antes de limpiar.

ADVERTENCIA: No sumerja ninguna parte del aparato, cable de alimentación o enchufe en agua o en cualquier otro líquido.

Revise las juntas y alrededor de la bandeja de goteo para asegurarse de que están libres de materiales alimenticios. Limpie las juntas con un paño tibio y jabón si es necesario. La junta superior no se puede retirar. Limpie también debajo de las dos lengüetas negras de la parte inferior de la tapa del aparato (sensores de detección automática de bolsas).

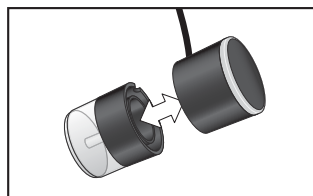
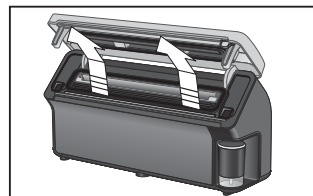
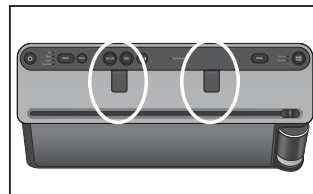
La bandeja de goteo extraíble facilita la limpieza cuando se introducen pequeñas cantidades de líquidos en el canal de vacío durante el proceso de vacío.

Vacíe la bandeja de goteo después de cada uso. Para extraerla, presione las lengüetas de cada lado de la bandeja de goteo y levántela para sacarla. Lávela con agua tibia y jabón o colóquela en la rejilla superior del lavavajillas. Séquela bien antes de volver a colocarla dentro del aparato.

Depósito extraíble del sellador de mano:

Vacíe el depósito después de cada uso. Lávelo con agua tibia y jabón. Séquelo al aire antes de volver a colocarlo. Para retirar el depósito del sellador de mano, sosteniendo firmemente la parte superior (pieza negra superior), tire del depósito inferior hacia abajo y sáquelo.

NOTA: Limpie siempre después de cada uso cuando se vea líquido.



Indicaciones

Sellado al vacío y seguridad alimentaria

El proceso de sellado al vacío prolonga la duración de los alimentos al eliminar la mayor parte del aire del recipiente sellado, reduciendo así la oxidación, que afecta al valor nutricional, al sabor y a la calidad general. La eliminación del aire también puede inhibir el crecimiento de microorganismos, que pueden causar problemas en determinadas condiciones:

Moho – Se identifica fácilmente por su característica peluda. El moho no puede crecer en un entorno con poco oxígeno, por lo que el sellado al vacío puede frenar su crecimiento.

Levadura – Provoca la fermentación, que puede identificarse por el olfato y el gusto. La levadura necesita agua, azúcar y una temperatura moderada para crecer. También puede sobrevivir con o sin aire. Para frenar el crecimiento de la levadura es necesaria la refrigeración, mientras que la congelación la detiene por completo.

Bacterias – Producen un olor desagradable, decoloración y/o textura blanda o viscosa. En condiciones adecuadas, las bacterias anaerobias como el *Clostridium Botulinum* (el organismo que causa el botulismo) pueden crecer sin aire y a veces no pueden detectarse por el olfato o el gusto. Aunque es extremadamente raro, puede ser muy peligroso.

Para conservar los alimentos de forma segura, es fundamental mantener temperaturas bajas. Puede reducir significativamente el crecimiento de los microorganismos a temperaturas de 40 °F (4 °C) o inferiores. La congelación a 0 °F (-17 °C) no mata a los microorganismos, pero impide su crecimiento. Para el almacenamiento a largo plazo, congele siempre los alimentos perecederos que hayan sido sellados al vacío, y manténgalos refrigerados después de descongelarlos.

Es importante tener en cuenta que el sellado al vacío NO es un sustituto del enlatado y no puede revertir el deterioro de los alimentos. Sólo puede ralentizar los cambios de calidad. Es difícil predecir cuánto tiempo conservarán los alimentos su sabor, aspecto o textura de máxima calidad, ya que depende de la edad y el estado de los alimentos el día en que se sellaron al vacío.

IMPORTANTE:

El sellado al vacío NO sustituye a la refrigeración o la congelación.

Cualquier alimento perecedero que requiera refrigeración debe seguir siendo refrigerado o congelado después del sellado al vacío.

Consejos para preparar y recalentar los alimentos



Descongelación y recalentamiento de alimentos sellados al vacío

Descongele siempre los alimentos en el refrigerador o en el microondas; no descongele los alimentos perecederos a temperatura ambiente.

Para recalentar alimentos en el microondas dentro de una bolsa FoodSaver®, corte siempre la esquina de la bolsa antes de colocarla en un plato apto para microondas. Sin embargo, para evitar puntos calientes, no recaliente carne con hueso o alimentos grasos en el microondas dentro de una bolsa FoodSaver®. También puede recalentar los alimentos en las bolsas FoodSaver® colocándolas en agua a fuego lento por debajo de los 170 °F (75 °C).



Indicaciones para la preparación de la carne y el pescado:

Para obtener los mejores resultados, congele previamente la carne y el pescado durante 1 a 2 horas antes de sellarlos al vacío en una bolsa FoodSaver®. Esto ayuda a conservar el jugo y la forma, y garantiza un mejor sellado. Si no es posible la precongelación, coloque una toalla de papel doblada entre la carne o el pescado y la parte superior de la bolsa, pero por debajo de la zona de sellado. Deje la toalla de papel en la bolsa para que absorba el exceso de humedad y los jugos durante el proceso de sellado al vacío.

NOTA: La carne de res puede parecer más oscura después del sellado al vacío debido a la eliminación del oxígeno. Esto no es una indicación de deterioro.



Indicaciones para la preparación de los quesos duros:

Para mantener el queso fresco, séllelo al vacío después de cada uso. Haga su bolsa FoodSaver® extra larga, dejando una pulgada (2.54 cm) de material de la bolsa cada vez que planea abrir y volver a sellar, además del espacio extra de 3 pulgadas (7.62 cm) que normalmente deja entre el contenido y el borde del sello. Simplemente corte el borde sellado y saque el queso. Cuando esté listo para volver a sellar el queso, simplemente colóquelo en la bolsa y vuelva a sellarla.

IMPORTANTE:

Debido al riesgo de bacterias anaerobias, los quesos blandos no deben sellarse nunca al vacío.

Consejos para preparar y recalentar los alimentos



Indicaciones para la preparación de las verduras:

Las verduras deben ser blanqueadas antes de ser selladas al vacío. Este proceso detiene la acción de las enzimas que podría provocar la pérdida de sabor, color y textura.

Para blanquear las verduras, colóquelas en agua hirviendo o en el microondas hasta que estén cocidas, pero todavía crujientes. El tiempo de blanqueo oscila entre 1 min y 2 min para las verduras de hoja verde y los guisantes; entre 3 min y 4 min para los chícharos dulces, el calabacín en rodajas o el brócoli; 5 min para las zanahorias; y entre 7 min y 11 min para las mazorcas de maíz. Después de blanquear las verduras, sumérgalas en agua fría para detener el proceso de cocción. Por último, seque las verduras en una toalla antes de sellarlas al vacío.

NOTA: Todas las verduras (incluso el brócoli, las coles de Bruselas, la col, la coliflor, la col rizada y los nabos) emiten gases de forma natural durante su almacenamiento. Por lo tanto, después de blanquearlas, deben almacenarse únicamente en el congelador.

Al congelar las verduras, lo mejor es precongelarlas durante 1 h a 2 h o hasta que queden sólidamente congeladas. Para congelar las verduras en porciones individuales, colóquelas primero en una bandeja de horno y extiéndalas para que no se toquen. Así se evita que se congelen juntas en bloque. Una vez que estén congeladas, retírelas de la bandeja de hornear y selle las verduras al vacío en una bolsa FoodSaver®. Una vez selladas al vacío, vuelva a ponerlas en el congelador.

IMPORTANTE:

Debido al riesgo de bacterias anaerobias, los champiñones, las cebollas y los ajos frescos no deben sellarse nunca al vacío.



Indicaciones para la preparación de las verduras de hoja:

Para obtener los mejores resultados, utilice un contenedor para guardar las verduras de hoja. Primero lave las verduras y luego séquelas con una toalla o un centrifugador de ensaladas. Una vez secadas, colóquelas en un recipiente y séllelas al vacío de forma normal. Guárdelas en el refrigerador.

Consejos para preparar y recalentar los alimentos



Indicaciones para la preparación de las frutas:

Al congelar frutas blandas o bayas, lo mejor es precongelarlas durante 1 o 2 horas o hasta que estén sólidamente congeladas. Para congelar frutas en porciones individuales, colóquelas primero en una bandeja de horno y extiéndalas para que no se toquen. Así se evita que se congelen juntas en bloque. Una vez que estén congeladas, retírelas de la bandeja de hornear y selle la fruta al vacío en una bolsa FoodSaver®. Una vez selladas al vacío, vuelva a ponerlas en el congelador.

Puede sellar al vacío porciones para hornear o en sus combinaciones favoritas para una fácil ensalada de frutas durante todo el año. Si se almacena en el refrigerador, se recomienda utilizar un recipiente FoodSaver®.

IMPORTANTE:

Al sellar al vacío las manzanas, se deben cortar en rodajas y poner un poco de jugo de limón en las rodajas para evitar que se doren.

Debido a su maduración natural, los plátanos en realidad pueden descomponerse más rápido bajo un sello de vacío.



Indicaciones para la preparación de los productos horneados:

Para sellar al vacío productos horneados blandos o esponjosos, recomendamos utilizar un recipiente para conservas y marinados FoodSaver® para que mantengan su forma. Si utiliza una bolsa, congele previamente durante 1 o 2 horas o hasta que estén sólidamente congelados. Para ahorrar tiempo, haga la masa de galletas, las bases de tarta, las tartas enteras, o mezcle los ingredientes secos con antelación y séllelos al vacío para su uso posterior.



Indicaciones para la preparación del café y alimentos en polvo:

Para evitar que las partículas de comida sean arrastradas a la bomba de vacío, coloque un filtro de café o una toalla de papel en la parte superior de la bolsa o del recipiente antes de sellar al vacío. También puede colocar los alimentos en su bolsa original dentro de una bolsa FoodSaver® para sellar al vacío.

Consejos para preparar y recalentar los alimentos



Indicaciones para la preparación de comidas preparadas y sobras:

Guarde de forma eficiente sus comidas preparadas y las sobras en los recipientes apilables y ligeros de FoodSaver®. Estos prácticos recipientes Foodsaver son encajables, resistentes a las grietas y roturas, aptos para el lavavajillas y las bases son aptas para el microondas solo para recalentar.



Indicaciones para la preparación de snacks:

Sus snacks mantendrán su frescura durante más tiempo si los sella al vacío. Para obtener los mejores resultados, utilice un bote FoodSaver® para los artículos que se pueden aplastar, como las crackers.

Sellado al vacío de artículos no alimentarios

El sistema de sellado al vacío FoodSaver® también protege los artículos no alimentarios de la oxidación, la corrosión y la humedad. Sólo tiene que seguir las instrucciones para sellar al vacío los artículos utilizando bolsas, botes y accesorios FoodSaver®.



Cubiertos

Para sellar cubiertos al vacío, envuelva las púas de los tenedores en un material blando, como una toalla de papel, para evitar que se perfora la bolsa, y séllela de forma normal. Sus cubiertos estarán limpios, frescos y sin manchas justo cuando los necesite para su próxima cena.



Camping

Sus bolsas FoodSaver® son ideales para las excursiones al aire libre. Para acampar y hacer senderismo, mantenga sus fósforos, mapas y alimentos secos y compactos.



Agua

Para tener agua fresca para beber, simplemente llene una bolsa FoodSaver® con hielo, séllela al vacío y, cuando lo necesite, deje que el paquete de hielo se derrita. Se puede recortar la esquina de la bolsa para hacer un pico para beber o verter.



Boating

Si sale a hacer vela o a pasear en barco, puede envasar al vacío la comida, las pilas de repuesto, las tarjetas de memoria, el dinero en efectivo, las tarjetas de identificación, la licencia de navegación y una muda de ropa seca. Sólo recuerde llevar unas tijeras o un cuchillo para abrir las bolsas cuando las necesite.



Emergencia

Para mantener los kits de emergencia seguros y secos, selle al vacío las bengalas, las pilas, las linternas, los fósforos, las velas, los botiquines de primeros auxilios, la comida extra y otras necesidades. Sus artículos de emergencia se mantendrán secos y organizados en su casa, coche, barco o vehículo recreativo.

Guía de solución de problemas

Problema	Solución
LED de sellado parpadeando	• Espere siempre 20 segundos entre cada sellado. • La bomba de vacío está en funcionamiento durante más de 120 segundos. En caso de uso intensivo, el aparato se apagará automáticamente y la luz roja parpadeará. Consulte la sig
La bomba de vacío funciona, pero la bolsa no evacua aire	• Cuando utilice el modo líquido, si va a envasar al vacío salsas, sopas o cremas más espesas (por ejemplo, crema de champiñones) mantenga el interior de las paredes de la bolsa por encima del líquido libre de restos de comida o goteos en la medida de lo posible. • Si hace una bolsa con un rollo, asegúrese de que un extremo de la bolsa está sellado. (Consulte Cómo hacer una bolsa con un rollo FoodSaver® en la página 59). • Ajuste la bolsa y vuelva a intentarlo. Asegúrese de que el extremo abierto de la bolsa esté dentro de la bandeja de goteo. • Compruebe si hay arrugas en la bolsa a lo largo de la banda de sellado. Para evitar arrugas en el sellado, estire suavemente la bolsa para aplanarla mientras la inserta en de la bandeja de goteo. • Abra la unidad y asegúrese de que la junta superior no tenga objetos extraños, suciedad o residuos (consulte Cuidado y limpieza en la página 65).
La bolsa no sella correctamente	• Compruebe si hay restos de comida alrededor de la zona de sellado. Si los hay, limpie la Junta. (Consulte Cuidado y limpieza en la página 65). • Si utiliza alimentos con mucho líquido, utilice el modo Líquido para evitar que se succione una cantidad excesiva de jugos o líquidos de la bolsa. • La bolsa tiene arrugas: Para evitar arrugas en el sello, estire suavemente la bolsa mientras la inserta en el canal de vacío. • Asegúrese de que la unidad esté encendida. • La unidad se sobrecalentó. Espere varios minutos hasta que se enfríe el aparato.
No hay luces en el panel de control	• Asegúrese de que la unidad esté enchufada. • Asegúrese de que la toma de corriente funcione. • Asegúrese de que la ventana de visualización de vacío esté completamente bajada. Asegúrese de que el extremo abierto de la bolsa esté curvado hacia abajo dentro de la bandeja de goteo. • Asegúrese de que la unidad esté encendida.
La junta está suelta o tiene una rotura	• Póngase en contacto con el servicio de atención al consumidor al número que se indica a continuación o visite el sitio web.
No ocurre nada cuando la tapa del aparato está cerrada/bloqueada.	• Asegúrese de que la unidad esté enchufada. • Asegúrese que la unidad esté encendida. • Asegúrese de que la toma de corriente funcione. • Presione ligeramente la tapa.
El líquido se aspiró y llenó la bandeja de goteo	• Asegúrese de que esté utilizando el modo líquido si va a envasar al vacío/ sellar sopas, salsas o adobos en una bolsa de envasado al vacío. • Asegúrese de no llenar demasiado la bolsa con líquido. Llenado máximo para bolsas de fácil llenado: Bolsa de un cuarto de galón = 1 qt, Bolsa de un galón = 0.5 gal; Llenado máximo para bolsas normales: deje un mínimo de 5.5 pulgadas para Bolsa de cuarto de galón, 8.5 pulgadas para Bolsa de galón desde la parte superior de la bolsa hasta el líquido. Líquidos deben tener una viscosidad de 1.39 mPa·s o superior. NOTA: Coloque con cuidado la bolsa en posición vertical junto a la máquina y, a continuación, introduzca lentamente el extremo de la bolsa para activar la puerta. • Asegúrese de que el líquido no esté demasiado aguado. Una buena referencia es no más aguado que una sopa de fideos de pollo.

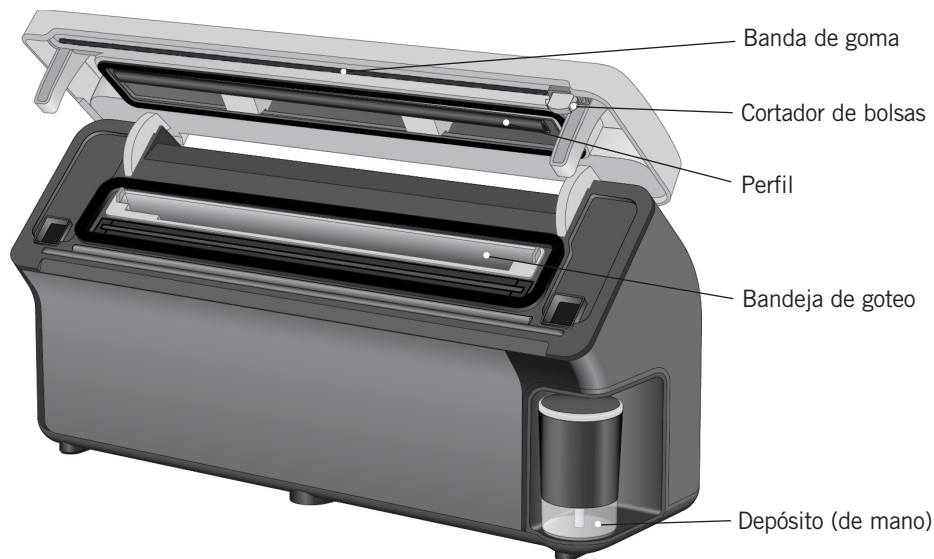
Guía de solución de problemas

Problema

Solución

No se puede introducir la bolsa en la máquina	- Asegúrese de que hay suficiente material de la bolsa para llegar al centro de la bandeja de goteo. Deje siempre un espacio adicional de tres pulgadas (7.62 cm) para que la bolsa se cierre bien alrededor del contenido de los alimentos. - Estire suavemente la bolsa para que quede plana mientras la inserta en de la bandeja de goteo. Inserte la bolsa CURVA HACIA ABAJO en de la bandeja de goteo.
La tapa del aparato no se cerrará automáticamente	- Si intenta insertar la bolsa justo después de quitarla o presionar el botón Cancelar, espere unos segundos y luego intente insertar o volver a insertar. - Los alimentos o los residuos pueden estar obstruyendo los sensores que se utilizan para cerrar automáticamente la tapa del aparato. Abra completamente la tapa del aparato y limpie con una toalla húmeda la parte inferior debajo de las dos lengüetas negras de dicha tapa. Consulte las instrucciones de la sección de Cuidado y limpieza en la página 65.
Se eliminó el aire de la bolsa, pero ahora ha vuelto a entrar aire	- Examine el sello. Una arruga a lo largo del sello puede hacer que el aire vuelva a entrar en la bolsa. Para evitar las arrugas en el sello, estire suavemente la bolsa para aplanarla mientras la inserta en de la bandeja de goteo. - A veces la humedad o los restos de comida (como jugos, grasa, migas, polvos, etc.) a lo largo del sello impiden que la bolsa se selle correctamente. Abra la bolsa cortándola, limpie la parte superior del interior de la bolsa y vuelva a sellarla. - Si utiliza alimentos con mucho líquido, utilice el modo Líquido para evitar que se succione una cantidad excesiva de jugos o líquidos de la bolsa. - Los alimentos afilados pueden haber perforado la bolsa. Utilice una nueva bolsa si hay un agujero. Cubra los alimentos punzantes con un material amortiguador suave, como una toalla de papel, y vuelva a sellar. - Puede haberse producido la fermentación o la liberación de gases naturales desde el interior de los alimentos. Cuando esto ocurre, los alimentos pueden haber empezado a estropearse y deben ser desechados. - Bolsa defectuosa. La bolsa podría tener un pinchazo. Pruebe otra bolsa.
La bolsa se funde	- Es posible que la banda de sellado se haya calentado demasiado. Espere siempre al menos 20 segundos para que el aparato se enfríe antes de sellar al vacío otro artículo. - Utilice bolsas de la marca FoodSaver®. Nuestras bolsas y rollos Foodsaver® están diseñados especialmente para las unidades FoodSaver®.
El recipiente no se puede sellar al vacío	- La tapa del recipiente FoodSaver® debe estar correctamente alineada con la abertura del recipiente. (Consulte el "Manual del propietario" que se proporciona con el accesorio). - Asegúrese de presionar el botón de accesorios de mano. - Asegúrese de que la tapa esté bien cerrada por los cuatro lados del recipiente. - Asegúrese de que la junta de goma dentro de la tapa no tenga residuos de alimentos. - Examine el borde del recipiente para ver si hay grietas o rayones. Asegúrese de que la válvula del recipiente esté limpia.
Bandeja de goteo extraíble lleno	Cuando esto suceda, las luces de líquido, seco, húmedo y sous vide parpadearán. Bandeja de goteo debe vaciarse y secarse antes de volver a instalarla en el electrodoméstico.
Si necesita más ayuda:	Póngase en contacto con el servicio de atención al consumidor en el número que se indica a continuación o visite el sitio web y haga clic en la pestaña "Soporte".

Repuestos



Para obtener repuestos, visite el sitio web o llame al servicio al cliente.

Servicio al Cliente: **US: 1-877-777-8042 CA: 1-877-804-5383 MX: +52 55 5366 0800**

74

Garantía limitada de 5 años

Sunbeam Products, Inc. o si se encuentra en Canadá, Newell Brands Canada ULC, y en México, Newell Brands de México, S.A. de C.V. (colectivamente "Sunbeam") garantiza que durante un período de cinco (5) años a partir de la fecha inicial de compra, este producto estará libre de defectos de material y mano de obra, cuando se utilice de acuerdo con las instrucciones proporcionadas. Sunbeam, a su elección, reparará o sustituirá, sin costo alguno, este producto o cualquier componente del mismo que resulte defectuoso durante el período de garantía. El reemplazo se hará con un producto o componente nuevo o remanufacturado sin costo alguno para el consumidor. Si el producto ya no está disponible, el reemplazo puede hacerse con un producto similar de igual o mayor valor. Esta es su garantía exclusiva. NO intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Si lo hace, anulará esta garantía. Sunbeam se reserva el derecho de rechazar la cobertura si el defecto o el daño ha sido causado por componentes o servicios no autorizados. Para México, la garantía es a partir de la fecha en que el cliente recibe el producto que se presume es la fecha de la factura o comprobante, o la fecha estampada de la garantía, salvo prueba en contrario. Esta garantía es válida para el comprador original a partir de la fecha de la compra inicial y no es transferible (No es aplicable para el mercado mexicano donde es transferible). Conserve el recibo de la compra original. Se requiere una prueba de compra para validar la garantía. Para las compras realizadas en México, se prefiere mostrar la factura de compra (recibo de venta) o un sello estampado en la tarjeta de garantía. Los distribuidores, centros de servicio o tiendas minoristas que vendan productos Sunbeam no tienen derecho a alterar, modificar o cambiar de cualquier manera los términos y condiciones de esta garantía. Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños resultantes de cualquiera de los siguientes: a). el uso negligente o incorrecto del producto, b). el uso con un voltaje o corriente inadecuados, c). el uso contrario a las instrucciones de funcionamiento, d). el desmontaje, la reparación o la alteración por cualquier persona que no sea Sunbeam o un centro de servicio autorizado de Sunbeam. Sunbeam excluye expresamente de esta garantía y niega la responsabilidad por los defectos o daños causados por la reparación o alteración por cualquier persona que no sea Sunbeam o un centro de servicio autorizado de Sunbeam. Además, la garantía no cubre: e) Actos de Dios, como incendios, inundaciones, huracanes y tornados. Ninguna de las cláusulas de esta garantía puede interpretarse como aplicable al servicio y al mantenimiento sin garantía. En consecuencia, Sunbeam también niega la responsabilidad por los defectos y daños causados por la reparación o alteración fuera de los términos de esta garantía.

¿Cuáles son los límites de la responsabilidad de Sunbeam?

Sunbeam no será responsable de ningún daño incidental o consecuente causado por el incumplimiento de cualquier garantía o condición expresa, implícita o legal. Salvo en la medida en que lo prohíba la legislación aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o idoneidad para un fin determinado se limita a la duración de la garantía anterior. Sunbeam renuncia a cualquier otra garantía, condición o representación, expresa, implícita, legal o de otro tipo. Sunbeam no será responsable de ningún tipo de daño resultante de la compra, el uso o el mal uso del producto, o la imposibilidad de utilizarlo, incluidos los daños incidentales, especiales, consecuentes o similares o la pérdida de beneficios, o de cualquier incumplimiento de contrato, fundamental o de otro tipo, o de cualquier reclamación presentada contra el comprador por cualquier otra parte. Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o consecuentes, ni la limitación de la duración de una garantía implícita, por lo que es posible que las limitaciones o exclusiones anteriores no se apliquen en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos que varían de una provincia a otra, de un estado a otro o de una jurisdicción a otra.

Cómo obtener el servicio de garantía

En los EE.UU.

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea obtener el servicio de garantía, llame al 1.877.777.8042 y se le proporcionará la dirección de un centro de servicio conveniente. En los Estados Unidos, esta garantía se ofrece por Sunbeam Products, Inc. ubicada en 6655 Peachtree Dunwoody Rd. Atlanta, GA 30328.

En Canadá

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea obtener el servicio de garantía, llame al 1.877.804.5383 y se le proporcionará la dirección de un centro de servicio conveniente. En Canadá, esta garantía se ofrece por Newell Brands Canada ULC, ubicada en 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si tiene cualquier otro problema o reclamación en relación con este producto, escriba a nuestro Departamento de Atención al Consumidor. Si tiene cualquier otro problema o reclamación en relación con este producto, escriba a nuestro Departamento de Atención al Consumidor.

En México

Si tiene alguna pregunta con respecto a esta garantía o desea obtener el servicio de garantía, por favor póngase en contacto con Newell Brands de México, S.A. de C.V. ubicada en Boulevard Manuel Ávila Camacho No. 32 Piso 14, Colonia Lomas de Chapultepec III Sección, Alc. Miguel Hidalgo, C.P. 11000 Ciudad de México, México. Atención al Consumidor: 55 5366-0800 /800 506 1700 y/o un centro de servicio conveniente.

NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE SU COMPRA.

Para consultas sobre el reciclaje y la correcta eliminación de este producto, póngase en contacto con su centro local de gestión de residuos.

NOTES/REMARQUES/NOTAS

NOTES/REMARQUES/NOTAS



Registering your appliance is quick and easy at foodsaver.com/register. Applicable to US residents only.

For important safety information, helpful tips on vacuum sealing, and to order FoodSaver® bags, rolls, and accessories, call consumer services or visit the website below.

L'enregistrement de votre appareil est simple et rapide sur www.foodsaver.com/register. S'applique aux résidents des États-Unis seulement.

Pour obtenir des renseignements importants sur la sécurité et des conseils utiles sur l'emballage sous vide, et pour commander des sacs, des rouleaux et des accessoires FoodSaver^{MD}, appelez le service à la clientèle ou visitez le site Web ci-dessous.

Registrar su aparato es fácil y rápido en www.foodsaver.com/register.

Aplicable sólo a residentes de los EE.UU.

Para obtener información importante sobre la seguridad, consejos útiles sobre el sellado al vacío y para pedir bolsas, rollos y accesorios FoodSaver®, llame al servicio al cliente o visite el sitio web que aparece a continuación.

US: 1-877-777-8042 CA: 1-877-804-5383 MX: +52 55 5366 0800
US: www.FoodSaver.com CA: www.FoodSaver.ca MX: www.oster.com.mx/foodsaver

©2023 Sunbeam Products, Inc. Distributed by Sunbeam Products, Inc. 6655 Peachtree Dunwoody Rd. Atlanta, GA 30328, U.S.A. Imported into Canada by: Newell Brands, Canada ULC., 20-B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Printed in China.
Imported and Distributed by: Newell Brands de México, S.A. de C.V. RFC: SME570928G90 Blvd. Manuel Ávila Camacho No. 32 Floor 14, Col. Lomas de Chapultepec III Section, Alc. Miguel Hidalgo, C.P. 11000 Mexico City, Mexico. Phone: 55 5366-0800 / 800 506 1700.
• Newell Brands de Colombia S.A.S. NIT: 860.002.595-1 Av. Calle 26 No. 69B-45 OF. 503-505, Bogotá, D.C. Colombia. Phone: 01 8000 180360.
• Newell Brands de Chile Ltda. RUT: 76.184.070-3 Cerro el Plomo 6000 Offices 501 - 502, Las Condes, Santiago, 7560623 Chile. Phone: +56 225 945 098 • Newell Brands de Perú SAC. RUC: 20514720127 Av. Miguel Dasso Nro.104 Int. 701 Urb. Santa Isabel, San Isidro, Lima, Peru. Phone: +51 1 642-9423. Printed in China.

©2023 Sunbeam Products, Inc. Distribué par Sunbeam Products, Ings. du 6655 Peachtree Dunwoody Rd. à Atlanta en Géorgie 30328, U.S.A. Importé au Canada par : Newell Brands, Canada ULC. 20-B Hereford Street, Brampton (Ontario) L6Y 0M1. Imprimé en Chine.
Importé et distribué par : Newell Brands de México, S.A. de C.V. RFC: SME570928G90 Boulevard Manuel Ávila Camacho n° 32, étage 14, section du colonel Lomas de Chapultepec III, Alc. Miguel Hidalgo, CP 11000 Mexico, Mexique. Téléphone : 55 5366-0800 / 800 506 1700.
• Newell Brands de Colombia S.A.S. NIT : 860.002.595-1 Av. Calle 26 No. 69B-45 OF. 503-505, Bogotá, DC La Colombie. Téléphone : 01 8000 180360. • Newell Brands de Chile Ltda RUT : 76.184.070-3 Cerro el Plomo 6000 Bureaux 501 - 502, Las Condes, Santiago, 7560623 Chili. Téléphone : +56 225 945 098 • Newell Brands de Perú SAC. RUC : 20514720127 Av. Miguel Dasso Nro.104 Int. 701 Urb. Santa Isabel, San Isidro, Lima, Pérou. Téléphone : +51 1 642-9423. Imprimé en Chine.

©2023 Sunbeam Products, Inc. Distribuido por Sunbeam Products, Inc. 6655 Peachtree Dunwoody Rd. Atlanta, GA 30328, EE. UU. Importado en Canadá por: Newell Brands, Canada ULC., 20-B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Impreso en China.
Importado y Distribuido por: Newell Brands de México, S.A. de C.V. RFC: SME570928G90 Blvd. Manuel Ávila Camacho No. 32 Piso 14, Col. Lomas de Chapultepec III Sección, Alc. Miguel Hidalgo, C.P. 11000 Ciudad de México, México. Telf.: 55 5366-0800 / 800 506 1700.
• Newell Brands de Colombia SAS. NIT: 860.002.595-1 Av. Calle 26 No. 69B-45 OF. 503-505, Bogotá, D.C. Colombia. Telf.: 01 8000 180360.
• Newell Brands de Chile Ltda. RUT: 76.184.070-3 Cerro el Plomo 6000 Oficinas 501 - 502, Las Condes, Santiago, 7560623 Chile. Telf.: +56 225 945 098 • Newell Brands de Perú SAC. RUC: 20514720127 Av. Miguel Dasso Nro.104 Int. 701 Urb. Santa Isabel, San Isidro, Lima, Perú. Telf.: +51 1 642-9423. Impreso en China.