



Registering your appliance is quick and easy:

Enregistrer l'appareil est rapide et aisé :

US: www.foodsaver.com/register

CAN : www.foodsaver.ca/en_CA/productregistration

Find out more about FoodSaver® products at:

US: www.foodsaver.com or 1-877-777-8042

CAN: www.foodsaver.ca or 1-877-804-5383

Pour obtenir des renseignements sur les produits FoodSaver^{MD} :

US: www.foodsaver.com ou 1-877-777-8042

CAN : www.FoodSaver.ca ou 1.877.804.5383

© 2021 Sunbeam Products, Inc. Product Of: Sunbeam Products, Inc. 2381 NW Executive Center Drive, Boca Raton, FL 33431. Imported into Canada by: Newell Brands Canada ULC, 20B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1.

©2021 Sunbeam Products, Inc. Produit de Sunbeam Products, Inc. 2381 NW Executive Center Drive, Boca Raton, FL 33431, États-Unis. Importé au Canada par Newell Brands Canada ULC. 20B Hereford Street, Brampton (Ontario) L6Y 0M1.

Printed in China/Imprimé en Chine.
FS2100_21EFM2

PKG0001207885 Rev. A
GCDS-FSV-JC



Owner's Manual

Notice d'emploi



FoodSaver® Multi-Use Handheld Vacuum Sealer
Soudeuse à main multifonction FoodSaver^{MD}

FS2100



www.FoodSaver.com
www.FoodSaver.ca



Contents

Important Safeguards & Tips E 2

Welcome/Registration E 6

Product Features E 7

“How To” Section E 9

How To Vacuum FoodSaver® Zipper Bags

How To Vacuum FoodSaver® Containers

How To Vacuum Seal FoodSaver® Accessories
like FoodSaver® Bottle Stoppers or Jar Sealers

How to Marinate with FoodSaver® Preserve &
Marinate Containers

Care & Cleaning E 12

Guidelines E 13

Troubleshooting E 15

Warranty Information E 16

Customer Service / Service à la clientèle:

US: 1-877-777-8042 CAN: 1-877-804-5383

Important Safeguards & Tips

Important Safeguards

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons including the following:

1. Read all instructions before using this product.
2. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
3. This appliance is not to be used by children or by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should not play with the appliance.
5. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning. To disconnect, unplug power cord from outlet. Do not disconnect by pulling on cord.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Do not attempt to replace or splice a damaged cord. Contact Customer Service (see warranty) for examination, repair or adjustment.
7. The use of an accessory not recommended by the appliance manufacturer for use with this appliance may result in fire, electric shock or injury to persons.
8. Do not use in wet locations or leave outdoors. Do not use for commercial purposes.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.

10. Place cord where it cannot be tripped over, pulled on, cause user to become entangled with, especially by children, or cause the appliance to be overturned.
11. Do not place on or near wet surfaces, or heat sources such as a hot gas or electric burner, or heated oven. Always use appliance on a dry, stable, level surface.
12. Extreme caution must be used when sealing bags or moving an appliance containing hot liquids.
13. Always attach plug to appliance first, then plug cord into outlet (for appliances with detachable cords).
14. Use appliance only for its intended use.
15. Vacuum packaging is not a substitute for the heat process of canning. Perishables still need to be refrigerated or frozen.
16. a. Warning: For the purposes of recharging the battery, only use the detachable supply unit (GQ06-050010-AU) provided with this appliance. This vacuum appliance is only designed for use with this adapter.
b. The adapter is only designed for use with this vacuum appliance model FS2100.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS
HOUSEHOLD USE ONLY**

POWER CORD INSTRUCTIONS:

A short power-supply cord or detachable power-supply cord (not shorter than 4 ½ feet or 1.4m) is provided on some models 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. Models provided with cords longer than 4 ½ feet (1.4m), or if a long detachable power-supply cord or extension cord is used on short-cord models:

- a. The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be no less than the marked electrical rating of the product;
- b. When the product is of the grounded type, the extension cord shall be a grounding type 3-wire cord; and
- c. The longer cord shall be arranged so that it does not drape over the counter-top or tabletop where it is capable of being tripped over, snagged, or pulled on unintentionally, especially by children.

Important Tips

1. Vacuum packaging is NOT a substitute for the heat process of canning.
2. For best results, use only with FoodSaver® Brand Vacuum Zipper Bags and Fresh Containers.
3. When using vacuum packaging zipper bags, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be inadvertently pulled into the Valve, creating a possible air leak. To prevent this, follow these tips:
 - a. For soups, sauces and liquids: use a container and then place in refrigerator. Sealing liquid in Zipper Bags is NOT recommend.
 - b. For powdery or fine-grained foods: Avoid overfilling bags or use a container. You can also place a coffee filter or paper towel on top of the food beneath valve before vacuum packaging.
 - c. Ensure the zipper is closed securely and no food debris is trapped in the zipper. Food trapped in the zipper can create a leak which may cause the bag to lose vacuum over time.
4. Reservoir must be in place during operation of FoodSaver® Zipper Bags and Fresh Containers. For use with FoodSaver® Jar Sealers, Bottle Stoppers, Canisters and other accessories, remove reservoir and seal using the accessory port.
5. 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.

For Household Use Only

Welcome to FoodSaver®

Congratulations...

You are about to enjoy the freshness and flavor benefits of FoodSaver® Multi-Use Handheld Vacuum Sealer. The #1 Selling Brand of Vacuum Sealing Systems. For years, the FoodSaver® has helped millions of households keep food fresh longer in the refrigerator and pantry. The Multi-Use Handheld Vacuum Sealer is designed to remove air from specially designed FoodSaver® vacuum zipper bags and containers and to marinate in minutes instead of hours. The Multi-Use Handheld Vacuum Sealer is compact and convenient for everyday use.

Register Now!

After registering your product, you'll have exclusive access to special sale items for online registrants only.

US: www.foodsaver.com/register
CAN: www.foodsaver.ca/en_CA/productregistration

Please do not return this product to place of purchase.

FoodSaver® FS2100 Models



- A. Vacuum Button
- B. Marinate Button
- C. Accessory Port
- D. Reservoir
- E. Vacuum Indicator Light
- F. Marinate Indicator Light
- G. Charging Dock
- H. Charging Contacts



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

- 1 Vacuum Button**
Press to remove air from FoodSaver® zipper bags, containers or accessories.
- 2 Vacuum Indicator Light**
Flashes when air is being removed and will turn off once vacuum process is complete.
- 3 Marinate Button**
Press to run marinate cycle that marinates food in minutes instead of hours.
- 4 Marinate Indicator Light**
Flashes during the 13 minute marinate cycle and will turn off once marinate cycle is complete.
- 5 Charging Dock**
Plug charging dock into wall and put handheld into dock with buttons facing forward. Lights will flash while charging and then will stop and illuminate once fully charged.

How to...

1. Vacuum FoodSaver® Zipper Bags

1. Place food into FoodSaver® zipper bag. Lay zipper bag flat with gray circle facing upwards and slide fingers across zipper to close the bag.
2. Place the handheld firmly over the gray circle on the zipper bag.
3. Press and release the Vacuum button to start the vacuum process.

Once the air is removed, the handheld vacuum sealer will turn off automatically. Place handheld back into charging dock.



2. Vacuum FoodSaver® Containers

1. Put food into FoodSaver® Container and place lid securely on top making sure the green valve is turned to the VACUUM position.
2. Place the handheld firmly on the green valve.
3. Press and release the Vacuum button to start the vacuum process. Indicator dimple on the container will depress showing air is being removed.

Once the air is removed, the handheld vacuum sealer will turn off automatically. Place handheld back into charging dock.

TO OPEN AND RELEASE VACUUM FROM CONTAINER: Turn the valve to the Marinate/Open position and use easy open tabs to open and enjoy!

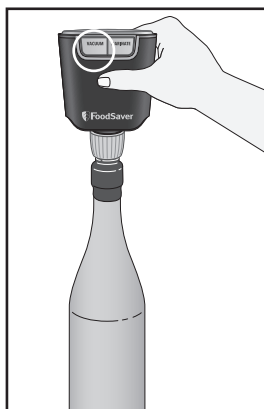


How to...

3. Vacuum Seal FoodSaver® Accessories like FoodSaver® Bottle Stoppers or Jar Sealers

1. Place accessory on the wine bottle or Ball Jar.
2. Remove the reservoir from the handheld and insert accessory port firmly into the hole on the accessory.
3. Press and release the Vacuum button to start the vacuum process.

Once the air is removed, the handheld vacuum sealer will turn off automatically. Replace reservoir on the handheld & place handheld back into charging base.



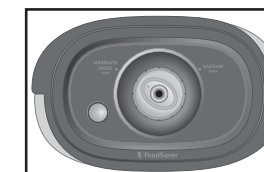
How to...

4. Marinate with FoodSaver® Preserve & Marinate Containers

1. Put food and marinade into FoodSaver® Container and place lid securely on top making sure the green valve is turned to the MARINATE position.
2. Remove the reservoir from the handheld and insert accessory port firmly into the center of the green valve on container.
3. Press and release the Marinate button to start the marinate cycle.

Marinate cycle will run for 13 minutes and will pull a vacuum and release 3 times before shutting off once complete.

Replace reservoir on the handheld and place handheld back on charging base



Care

and Cleaning of your Handheld Vacuum Sealer

Care & Cleaning:

1. Always unplug appliance before cleaning.
2. Do not immerse appliance in water.
3. Avoid using abrasive products or materials to clean any appliance components. These cleaners can scratch the surface and damage the black foam rubber pads.
4. Use a mild dish washing soap and a warm, damp cloth to wipe away food residue inside or around components.
5. Empty Reservoir after each use. Wash in warm soapy water. Air dry before replacing.

IMPORTANT: To remove Reservoir from FoodSaver®: while holding Handheld Vacuum Sealer with one hand, pull clear Reservoir away from main housing of unit.

FoodSaver® Containers:

1. The Container Base and Lid can be safely washed in the top rack of the dishwasher. You can also wash both pieces in warm, soapy water; rinse well and dry thoroughly. The green gasket can be washed in warm, soapy water; rinse well and dry thoroughly.
2. FoodSaver® Containers are microwave safe for reheating only, not for cooking. Always thaw foods in either the refrigerator or microwave - do not thaw perishable foods at room temperature.

Guidelines

For Successful Vacuum Sealing

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.

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

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 Safety Warning

Use fresh, perishable foods soon after purchase. Even under proper storage conditions, foods lose freshness and nutritive value if they are stored too long.

Food Preparation Tips

Hard Cheeses:

To keep cheese fresh, vacuum package it after each use.

IMPORTANT: Due to the risk of anaerobic bacteria, soft cheeses should never be vacuum packaged.

Baked Goods:

To vacuum package soft or airy baked goods, we recommend using a FoodSaver® Container so they will hold their shape.

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 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.

Preparation Guidelines for Liquids:

Only vacuum seal liquids in FoodSaver® containers.

Preparation Guidelines for Coffee and Powdery Foods:

To prevent food particles from being drawn into the vacuum pump, place a coffee filter or paper towel near bag valve or at top of container before vacuum sealing. You can place the food in its original bag inside a FoodSaver® bag or container.

Troubleshooting

Vacuum sealer does not start when Vacuum or Marinate Button is pressed:

1. Ensure vacuum sealer is charged.

Vacuum Sealer starts but bag does not tighten around food:

1. Ensure zipper is firmly closed. Slide fingers across entire zipper.
2. Air valve is not on flat surface. Reposition bag so the Air Valve lies flat on counter with no food under Air Valve.

Vacuum Sealer starts but air is not removed from Container:

1. Ensure that the green valve is turned to the Vacuum/Store setting.
2. Make sure that you hold the handheld sealer or handheld accessory firmly on the valve when vacuuming.
3. Check that the green gasket is clean and properly fitted on to lid. Ensure that the lid is pressed firmly on the base.

Vacuum Nozzle and Air Valve are not making secure contact:

1. Ensure Vacuum Nozzle is centered over the Gray circle and placed flat on Air Valve. Apply moderate pressure.

Air was removed from the bag, but now air has re-entered:

1. Examine zipper and valve of bag. Food debris in zipper or valve may cause leakage and allow air to enter.
2. Sometimes moisture or food material along seal edges of the zipper or beneath the valve prevents bag from sealing properly. Wipe the inside of bag around zipper and beneath valve and attempt to reseal.
3. If you are vacuum packaging sharp food items, bag may have been punctured. Use a new bag if there is a hole. Cover sharp food items with a soft cushioning material, such as a paper towel, and reseal.

1-Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. or if in Canada, Newell Brands Canada ULC Limited (collectively “Sunbeam”) warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. Sunbeam, at its option, will repair or replace 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. 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.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. Sunbeam 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 limited warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than Sunbeam or an authorized Sunbeam service center or use of this product with non-FoodSaver® branded bags and/or rolls. Further, this limited warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

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 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 the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Newell Brands Canada ULC Limited, 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.

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.

www.FoodSaver.com
www.FoodSaver.ca

Table des matières

Consignes importantes et conseils F 2

Bienvenue/Enregistrement F 6

Caractéristiques de l'appareil F 7

« Comment... » F 9

Faire le vide dans les sacs à glissière FoodSaver^{MD}

Faire le vide dans les boîtes FoodSaver^{MD}

Sceller les accessoires FoodSaver^{MD} sous vide
tels les bouchons FoodSaver^{MD} et les bocaux

Mariner avec les boîtes alimentaires
« conserver et mariner » FoodSaver^{MD}

Soins et entretien F 12

Directives générales F 13

Dépannage F 15

Renseignements de garantie F 16

Consignes de sécurité importantes

Mesures de sécurité

Afin de réduire les risques d'incendies, de chocs électriques ou de blessures corporelles, des précautions fondamentales doivent être observées pour employer tout appareil électroménager, y compris les suivantes :

1. Lisez attentivement les instructions avant d'employer l'appareil.
2. Pour éviter les chocs électriques, n'immergez ni les cordons, ni les fiches, ni l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. L'appareil ne doit pas être employé par des enfants ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites.
4. Redoublez de vigilance lorsque tout appareil fonctionne près d'enfants. Surveillez assidûment les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
5. Débranchez l'appareil entre utilisations, avant de monter ou de démonter toute pièce et avant de le nettoyer. Attendez qu'il soit froid pour monter ou démonter toute pièce et le nettoyer. Pour le débrancher, tirez délicatement la fiche hors de la prise. Ne donnez jamais un coup sec sur le cordon.
6. N'employez pas un appareil dont le cordon ou la fiche est abîmé(e), qui a présenté une anomalie de fonctionnement ou a été endommagé d'une façon quelconque. N'essayez pas de remplacer ou d'épisser un cordon abîmé. Communiquez avec le Service à la clientèle (consultez la garantie) pour faire vérifier, réparer ou ajuster l'appareil.
7. Employer un accessoire que ne conseille pas formellement le fabricant pour cet appareil peut causer incendie, choc électrique ou blessures.
8. Ne faites pas fonctionner l'appareil dans des lieux humides et ne le laissez pas à l'extérieur. Ne vous en servez pas à des fins commerciales.
9. Veillez à ce que le cordon ne pende pas au bord de la table ou du comptoir et qu'il n'ait aucun contact avec des surfaces chaudes.

10. Disposez le cordon de telle façon qu'il ne risque pas de faire trébucher, d'être tiré ou d'empêtrer les pieds, notamment des jeunes enfants, ou bien qu'il n'occasionne pas le renversement de l'appareil.
11. Ne posez pas l'appareil sur ou près de surfaces mouillées et sources de chaleur telles un brûleur à gaz ou électrique chaud ou un four chauffé. Ne faites fonctionner l'appareil que sur une surface sèche, plane et d'aplomb.
12. Agissez très prudemment lorsque vous soudez des sacs ou bien déplacez un appareil qui contient un liquide chaud quelconque.
13. Commencez toujours par connecter la fiche à l'appareil avant de brancher la fiche sur la prise murale (appareils à cordon électrique amovible).
14. N'utilisez l'appareil qu'aux fins prévues.
15. L'emballage sous vide ne remplace pas la stérilisation des aliments. Les denrées périssables doivent continuer à être réfrigérées ou congelées.
16. a. Avertissement: Pour recharger la batterie, utilisez uniquement le bloc d'alimentation amovible (GQ06-050010-AU) fourni avec cet appareil. Cet appareil à vide est uniquement conçu pour être utilisé avec cet adaptateur.
b. L'adaptateur est uniquement conçu pour être utilisé avec cet appareil à vide modèle FS2100.

**GARDEZ CES INSTRUCTIONS
RÉSERVÉ À L'USAGE DOMESTIQUE**

INSTRUCTIONS RELATIVES AU CORDON

Un cordon d'alimentation court ou un cordon amovible court (moins de 1,4 mètre ou 4,5 pieds) est délibérément fourni avec certains modèles afin de réduire le risque de s'empêtrer les pieds ou de trébucher, comme pourraient le causer des cordons plus longs. Des cordons d'alimentation amovibles plus longs et des cordons prolongateurs sont disponibles et utilisables, à condition d'observer les précautions d'usage. Pour les modèles dotés d'un cordon de plus de 1,4 mètre ou 4,5 pieds, ou bien lors de l'emploi d'un cordon amovible ou d'un prolongateur avec les modèles à cordon court:

- a. la puissance nominale marquée du cordon amovible ou du prolongateur doit être au moins égale à la puissance nominale de l'appareil ;
- b. si le produit est mis à la terre, le prolongateur doit être un cordon trifilaire (ou rallonge à trois fils) ; et enfin
- c. le cordon long doit être disposé de façon à ne pas pendre du comptoir ou du plateau de table afin qu'il ne risque pas de constituer un obstacle, pour les enfants en particulier, d'empêtrer les pieds ou bien de faire trébucher accidentellement.

Conseils importants

1. L'emballage sous vide ne remplace PAS la stérilisation.
2. Pour obtenir les résultats les plus satisfaisants, n'utilisez que les sacs à vide d'air à glissière et les boîtes-fraîcheur de marque FoodSaver^{MD}.
3. Lors de l'emballage dans des sacs à vide à glissière, de faibles quantités de liquide, miettes ou particules alimentaires peuvent incidemment se déposer dans la valve et provoquer une fuite d'air. Observez les conseils qui suivent pour éviter cette situation :
 - a. Pour les potages, les soupes, les sauces et les liquides : utilisez un contenant que vous réfrigérerez. Mettre des liquides dans des sacs à glissière est vivement DÉCONSEILLÉ.
 - b. Pour les aliments en poudre ou à grain fin : ne remplissez pas les sacs à l'excès ou servez-vous d'un contenant. Vous pouvez également placer un filtre papier à café (ou un essuie-tout) sur l'aliment, sous la valve, avant de débiter l'emballage.
 - c. Vérifiez que la glissière est fermée et qu'il n'y a pas de débris qui soient coincés dans la glissière ; ces débris pourraient causer une fuite et laisser s'infiltrer de l'air à la longue.
4. Le réservoir doit être en place lors de l'emploi avec les sacs à vide d'air à glissière et les boîtes-fraîcheur FoodSaver^{MD}. Mais retirez le réservoir pour l'utilisation avec soudeuse de bouchons, bouchons, divers contenants et autres accessoires FoodSaver^{MD} – fermez alors hermétiquement en vous servant de la prise à accessoire.
5. Pour qu'il ne se forme pas de faux plis lorsque vous soudez un sac volumineux, étirez délicatement la pellicule afin que la gueule du sac soit plate tandis que vous l'insérez dans la rainure d'aspiration ; de plus, tenez le sac jusqu'à ce que la pompe de mise sous vide démarre.

Réservé à l'usage domestique

Bienvenue à FoodSaver^{MD}

Félicitations...

Vous allez découvrir les avantages de fraîcheur et gustatifs que confère un système de mise sous vide à main FoodSaver^{MD}, la marque phare en matière d'emballage sous vide. Depuis des années, les systèmes FoodSaver^{MD} aident des millions de ménages à préserver la fraîcheur de leur alimentation au réfrigérateur et au garde-manger. Destiné à la mise sous vide, ce système à main expulse l'air des sacs à vide à glissière et des boîtes-fraîcheur FoodSaver^{MD} spécialement conçus ; compact et efficace, il est sans l'ombre d'un doute idéal pour combler vos besoins quotidiens.

Enregistrez votre
appareil sans délai !

Après l'enregistrement, vous aurez accès à des promotions exclusives réservées aux clients inscrits en ligne.

US : www.foodsaver.com/register
CAN : www.foodsaver.ca/en_CA/productregistration

Ne retournez pas ce produit
au lieu d'achat.

Modèles FS2100 FoodSaver^{MD}





Le tableau de commande convivial et intuitif vous permet de profiter au maximum du système FoodSaver^{MD}

1 Touche Vide

Sert à expulser l'air des sacs à glissière, des boîtes alimentaires et des accessoires FoodSaver^{MD}.

2 Voyant de Vide

Clignote durant l'expulsion de l'air puis s'éteint une fois la mise sous vide réalisée.

3 Touche Mariner

Active le cycle Mariner : la macération prend quelques minutes et non plusieurs heures.

4 Voyant Mariner

Clignote pendant les 13 minutes du cycle puis s'arrête lorsque la macération se termine.

5 Socle de recharge

Branchez le socle de recharge sur la prise de courant murale puis placez l'appareil à main dans le socle, ses touches face à vous. Les voyants scintillent pendant la recharge mais s'éteignent une fois le socle chargé à bloc.

Comment...

1. Faire le vide dans les sacs à glissière FoodSaver^{MD}

1. Placez l'aliment dans le sac à glissière FoodSaver^{MD}. Étalez le sac à plat, le cercle gris étant orienté vers le haut et, du bout des doigts, pressez la glissière d'un bout à l'autre pour fermer le sac.
2. Appuyez fermement la soudeuse à main sur le cercle gris du sac.
3. Pressez puis relâchez la touche Vide pour débuter la mise sous vide.

La soudeuse à main s'arrête automatiquement lorsque tout l'air est expulsé. Remplacez alors la soudeuse à main dans le socle de recharge.

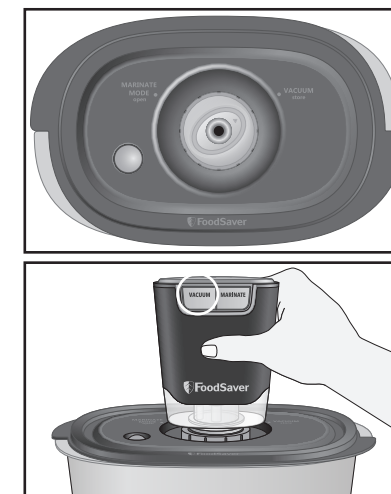


2. Faire le vide dans les boîtes FoodSaver^{MD}

1. Placez l'aliment dans la boîte alimentaire FoodSaver^{MD} et fermez sûrement le couvercle, sa valve verte en position VACUUM (Vide).
2. Placer la scelleuse à main sur la valve verte.
3. Pressez puis relâchez la touche Vide pour débuter la mise sous vide. La fossette indicatrice s'affaissera en creux, signe que de l'air est expulsé.

La soudeuse à main s'arrête automatiquement lorsque tout l'air est expulsé. Remplacez-la alors dans le socle de recharge.

POUR OUVRIR LES BOÎTES ALIMENTAIRES ET CASSER LE VIDE : tournez la valve afin de la mettre à Mariner/Open (Mariner/Ouvrir) et servez-vous des pattes d'ouverture pour enlever le couvercle. Régalez-vous !

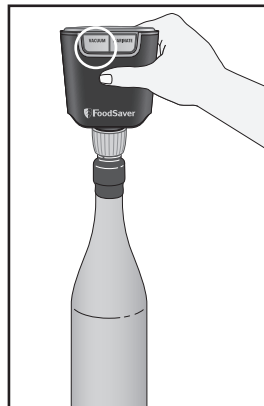


Comment...

3. Sceller les accessoires FoodSaver^{MD} sous vide – tels les bouchons FoodSaver^{MD} et les bocaux

1. Posez l'accessoire sur une bouteille de vin ou un bocal Ball.
2. Séparez le réservoir de la soudeuse à main ; insérez alors fermement la prise à accessoire de la soudeuse dans l'orifice de l'accessoire.
3. Pressez puis relâchez la touche Vide pour débuter la mise sous vide.

La soudeuse à main s'arrête automatiquement lorsque tout l'air est expulsé. Fixez le réservoir à la soudeuse à main avant de replacer celle-ci dans le socle de recharge.



Comment...

4. Mariner avec les boîtes alimentaires « conserver et mariner » FoodSaver^{MD}

1. Déposez l'aliment ainsi que la marinade dans la boîte FoodSaver^{MD} puis placez soigneusement le couvercle, en veillant à ce que sa valve verte soit tournée à la position MARINATE (Mariner).
2. Séparez le réservoir de la soudeuse à main puis introduisez fermement la prise à accessoire au centre de la valve verte de la boîte.
3. Pressez et relâchez la touche Mariner pour débuter le cycle de macération.

Le cycle Mariner prend 13 minutes. Durant ce laps de temps, l'air est retenu puis libéré à 3 reprises avant l'arrêt total.

Fixez le réservoir à la soudeuse à main avant de replacer celle-ci dans le socle de recharge.



Soins

et entretien de la soudeuse à main

Soins et entretien

1. Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
2. N'immergez jamais l'appareil dans l'eau.
3. Évitez d'employer des produits ou des matières abrasives pour nettoyer des composants de l'appareil. Ces nettoyeurs risqueraient de rayer la surface et d'abîmer les tampons en mousse de caoutchouc noir.
4. Servez-vous de détergent liquide doux pour vaisselle et d'un chiffon imbibé d'eau chaude pour éliminer les résidus alimentaires dans ou autour des composants.
5. Videz le réservoir après chaque utilisation. Lavez-le à l'eau savonneuse chaude. Laissez-le sécher à l'air avant de le remettre en place.

IMPORTANT : il est facile de séparer le réservoir de l'appareil FoodSaver^{MD}. Alors que vous tenez la soudeuse sous vide d'une main, tirez le réservoir cristal afin de l'écarter du boîtier de la soudeuse de l'autre main.

Boîtes-fraîcheur FoodSaver^{MD}

1. Le fond ainsi que le couvercle des boîtes alimentaires peuvent passer en machine lorsque placés dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Lavez-les à la main, si vous le préférez, à l'eau savonneuse chaude ; rincez-les abondamment et asséchez-les à fond. Le joint d'étanchéité vert peut être lavé à la main, à l'eau savonneuse chaude ; rincez-le abondamment puis asséchez-le à fond.
2. Bien que les boîtes alimentaires FoodSaver^{MD} soient micro-ondables pour réchauffer les aliments, elles ne conviennent pas pour cuire les aliments. Faites toujours décongeler les aliments surgelés périssables au réfrigérateur ou au four à micro-ondes – jamais à la température ambiante.

Directives générales

pour réussir l'emballage sous vide

Emballage et salubrité des aliments

L'emballage sous vide prolonge la fraîcheur des aliments en expulsant presque tout l'air des contenants scellés, réduisant de ce fait l'oxydation qui altère la valeur nutritive, la saveur et la qualité d'ensemble. Faire le vide freine la croissance des microorganismes, source de contamination sous certaines conditions.

Moississures – Faciles à identifier en raison de leur aspect feutré. Les moisissures ne pouvant pas proliférer dans les milieux où il y a peu d'oxygène, l'emballage sous vide se révèle parfait pour ralentir leur croissance.

Levures – Provoquent la fermentation, ce qui permet de les identifier à l'odeur et au goût. Les levures ont besoin d'eau, de sucre et de températures modérées pour se multiplier. Elles prolifèrent avec ou sans air. Alors que la réfrigération ralentit leur multiplication, la congélation l'arrête totalement.

Bactéries – Causent une odeur désagréable, la décoloration et/ou une texture douce et gluante. Sous conditions favorables, les bactéries anaérobies telles *Clostridium Botulinum* (dont la toxine est à l'origine du botulisme) peuvent croître sans air et parfois ne pas être détectées par l'odeur ou le goût. Bien que rares, ces bactéries peuvent présenter des dangers réels pour la santé.

IMPORTANT : par suite des risques dus aux bactéries anaérobies, champignons frais, oignons crus et ail ne devraient jamais être emballés sous vide.

Pour maintenir la salubrité des aliments, il est essentiel de les garder à basses températures. La prolifération des microorganismes est considérablement réduite à 4 °C (40 °F) ou moins. Bien que la congélation à -17 °C (0 °F) ne tue pas les microorganismes, elle arrête leur multiplication. Pour la conservation à longue échéance, congelez toujours les aliments périssables qui ont été scellés sous vide et réfrigérez-les dès qu'ils sont décongelés.

Il est important de noter que l'emballage sous vide ne remplace PAS la mise en conserves et la stérilisation – il ne peut absolument pas inverser la détérioration des aliments. Il ne fait que ralentir l'altération de la qualité. Prédire combien de temps les aliments conserveront leurs saveur, texture et apparence optimales est difficile et dépend de la qualité et de l'état des aliments au moment de leur emballage sous vide.

IMPORTANT : l'emballage sous vide ne remplace NI la réfrigération NI la congélation.

Réfrigérez les aliments périssables qui doivent être réfrigérés ou congelez-les après leur emballage sous vide.

Avertissement de salubrité

Utilisez les denrées périssables fraîches dès que possible après leur achat. Même lorsque la conservation se fait dans de bonnes conditions, la fraîcheur ainsi que la valeur nutritive des aliments diminuent si ceux-ci sont gardés trop longtemps.

Conseils de préparation des aliments

Fromages à pâte dure

Scellez-les sous vide après l'utilisation afin qu'ils restent frais.

IMPORTANT : par suite des risques dus aux bactéries anaérobies, les fromages à pâte molle ne devraient jamais être emballés sous vide.

Produits de boulangerie

Pour emballer sous vide les produits de boulangerie mous, légers ou chargés d'air, nous recommandons de les placer dans des contenants FoodSaver^{MD} afin qu'ils gardent mieux leur forme.

IMPORTANT : par suite des risques dus aux bactéries anaérobies, champignons frais, oignons crus et ail ne devraient jamais être emballés sous vide.

Directives de préparation des légumes-feuilles

Rangez les légumes-feuilles dans des contenants pour obtenir les résultats optimaux. Lavez-les puis asséchez-les avec un torchon ou une essoreuse à salade. Une fois secs, placez-les dans des contenants que vous scellerez normalement sous vide.

Directives de préparation pour les liquides

N'emballer les liquides sous vide que s'ils sont dans des boîtes FoodSaver^{MD}.

Directives de préparation pour le café et les aliments en poudre

Afin que la pompe de vide n'aspire pas de particules, avant de faire le vide, placez un filtre papier à café ou un essuie-tout à proximité de la valve du sac ou au haut du contenant. Vous pouvez également laisser l'aliment dans son emballage d'origine et placer ce dernier dans un sac ou un contenant FoodSaver^{MD}.

Dépannage

Faire pression sur Vide ou Mariner ne met pas la soudeuse à vide en marche

1. Vérifiez que la soudeuse est chargée.

La soudeuse démarre mais le sac ne moule pas étroitement le contenu

1. Assurez-vous que la glissière est sûrement fermée. Appuyez du doigt sur toute la longueur de la glissière.
2. La valve n'est pas sur une surface plane. Repositionnez le sac de façon à ce que la valve soit à plat sur le comptoir et qu'il n'y ait pas d'aliments sous la valve.

La soudeuse à vide démarre mais n'expulse pas l'air

1. Vérifiez que la valve verte est bien orientée vers le réglage Vacuum/Store (Vide/Ranger).
2. Tenez fermement la soudeuse à vide ou l'accessoire à main sur la valve durant la mise sous vide.
3. Assurez-vous que le joint d'étanchéité vert est immaculé et parfaitement adapté au couvercle. Assurez-vous en outre que le couvercle est solidement enfoncé sur le fond de la boîte.

Le contact entre la buse de vide et la valve n'est pas sécuritaire

1. Assurez-vous que la buse de vide est convenablement centrée sur le cercle gris et parfaitement plate sur la valve. Exercez une pression modérée.

L'air avait été évacué du sac mais il s'est maintenant réinfiltré

1. Examinez la glissière et la valve du sac. Des particules alimentaires sur la glissière ou la valve peuvent causer une fuite et permettre à l'air de se réinfiltrer.
2. De l'humidité ou bien des particules alimentaires aux bords de la glissière ou sous la valve peuvent empêcher le sac de fermer hermétiquement. Essuyez l'intérieur du sac à proximité de la glissière et sous la valve puis réessayez.
3. Si le contenu présente des arêtes vives, le sac peut être perforé et il est donc indispensable de se servir d'un sac neuf. Mais commencez par recouvrir les aliments de matière protectrice pour former un coussin – des essuie-tout, par exemple. Ceci fait, utilisez le sac neuf pour procéder à la fermeture étanche.

Garantie limitée de un an

Sunbeam Products, Inc. ou si au Canada, Newell Brands Canada ULC Limited (collectivement « Sunbeam »), garantit que pour une période de un (1) an à partir de la date d'achat, ce produit sera exempt de défauts de pièces et de main-d'œuvre. Sunbeam, à sa discrétion, réparera ou remplacera ce produit ou tout composant du produit déclaré défectueux pendant la période de garantie. Le produit ou composant de remplacement sera soit neuf soit réusiné. Si le produit n'est plus disponible, il sera remplacé par un produit similaire de valeur égale ou supérieure. Il s'agit de votre garantie exclusive. N'essayez PAS de réparer ou d'ajuster toute fonction électrique ou mécanique de ce produit, cela annulera cette garantie. Cette garantie n'est valable que pour l'acheteur au détail original à partir de la date de l'achat au détail initial et elle n'est pas transférable. Veuillez conserver le reçu d'achat original. La preuve d'achat est exigée pour tout service couvert par la garantie. Les concessionnaires Sunbeam, les centres de service et les détaillants qui vendent des articles Sunbeam n'ont pas le droit d'altérer, de modifier ou de changer d'une manière quelconque les modalités de cette garantie. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou l'endommagement attribuable à la négligence, à l'utilisation abusive du produit, au branchement sur un circuit de tension ou courant inapproprié, au non-respect du mode d'emploi, au démontage et à la réparation ou à l'altération par quiconque, sauf Sunbeam ou un centre de services agréé Sunbeam. Cette garantie ne couvre pas non plus les cas de force majeure comme incendies, inondations, ouragans et tornades.

Quelles sont les limites de la responsabilité de Sunbeam ?

Sunbeam n'assume aucune responsabilité pour les dommages accessoires ou indirects résultant du non-respect de toute garantie ou condition explicite, implicite ou générale. Sauf dans la mesure interdite par la législation pertinente, toute garantie implicite de qualité marchande ou d'application à un usage particulier est limitée à la durée de la garantie ou condition ci-dessus. Sunbeam décline toutes autres garanties, conditions ou représentations expresses, sous-entendues, générales, ou autres. Sunbeam n'assume aucune responsabilité pour les dommages, quels qu'ils soient, résultant de l'achat, de l'utilisation normale ou abusive ou de l'inaptitude à utiliser le produit, y compris les dommages accessoires, les dommages-intérêts particuliers, les dommages immatériels et les dommages similaires ou pertes de profits; ou bien pour les violations de contrat, fondamentales, ou autres, ou les réclamations contre l'acheteur par un tiers. Certaines provinces ou juridictions et certains États interdisent d'exclure ou de limiter les dommages accessoires ou indirects, ou ne permettent pas la limitation de la durée d'application de la garantie implicite, de sorte que vous pouvez ne pas être assujetti aux limites ou exclusions énoncées ci-dessus. Cette garantie vous confère des droits juridiques précis et vous pouvez avoir d'autres droits, ces droits variant d'une province, d'un état ou d'une juridiction à l'autre.

Comment obtenir le service prévu par la garantie

Aux États-Unis

Si vous avez des questions sur la garantie ou voulez bénéficier d'un service dans le cadre de la garantie, veuillez appeler le 1.877.777.8042 pour obtenir l'adresse d'un centre de services agréé.

Au Canada

Si vous avez des questions sur la garantie ou voulez bénéficier d'un service dans le cadre de la garantie, veuillez appeler le 1.877.804.5383 pour obtenir l'adresse d'un centre de services agréé.

Aux États-Unis, cette garantie est offerte par Sunbeam Products Inc. située à Boca Raton, Floride 33431. Au Canada, cette garantie est offerte par Newell Brands Canada ULC, du 20 B Rue Hereford, Brampton (Ontario) L6Y 0M1. Si vous éprouvez tout autre problème ou si vous désirez effectuer toute autre réclamation quant à ce produit, veuillez écrire à notre service à la clientèle.

VEUILLEZ NE RETOURNER CE PRODUIT À AUCUNE DE CES ADRESSES NI À L'ÉTABLISSEMENT D'ACHAT.