



FoodSaver®

THE #1 VACUUM SEALING SYSTEM

Owner's Manual Manuel du propriétaire Manual del Propietario



(Charging dock available in
select models
Socle de chargement offert
sur certains modèles
Base de carga disponible en
algunos modelos)



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

FS1000 Series/Séries

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.

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

-1-

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. 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.
4. No cords should drape over counter or tabletop, where cords can be tripped over or pulled on unintentionally, especially by children.
5. 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.

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® Zipper Bags, Containers and Accessories.
3. During the vacuum sealing process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be inadvertently pulled into the Reservoir. Empty the Reservoir after each use.
4. Avoid overfilling; For zipper bags, make sure not to put any food under the valve and press zipper closed with finger while bag is lying down on a flat surface.
5. 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

Consumer Service: US: 1-877-777-8042 | CA: 1-877-804-5383 | MX: +52 55 5366 0800

-2-

FoodSaver® Container or Mason jar instead of a FoodSaver® Zipper Bag.

6. When using accessories, remember to leave one inch (2.54 cm) of space at top.
7. Wait 20 seconds between seals to allow appliance to cool.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

HOUSEHOLD USE ONLY



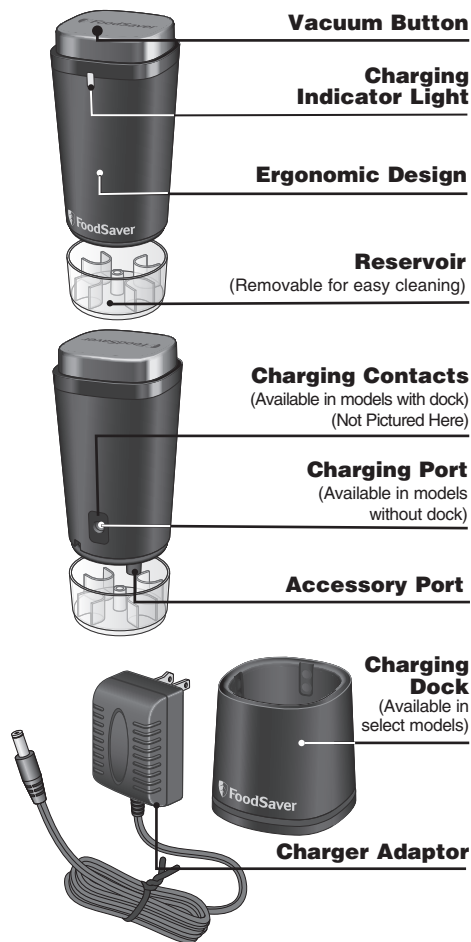
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified 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 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.

Features of your Handheld Vacuum System



Instructions

Charging Your Handheld Vacuum

Appliance: Before using the appliance for the first time please charge it for at least 24 hours. Failure to do so will reduce the product's battery life. Charging Indicator Light remains illuminated when appliance is plugged in and does not indicate charge level.

NOTE: Unit should be charged for 24 hours every 6 months to maintain battery life.

IMPORTANT: Should liquid be collected in the reservoir, stop vacuuming and remove the reservoir to empty and clean it.

Sealing FoodSaver® Vacuum Zipper Bags

Step 1

Fill and Seal Bag

Place food in FoodSaver® Zipper Bag. Lay Zipper Bag flat with gray circle facing upwards and slide fingers across zipper to close bag.

Step 2

Remove Air from Bag

Place Handheld Vacuum Sealer over gray circle on bag and press the vacuum button until air is removed from bag. Release the button to stop vacuum.

Step 3

Store

Place bag with food into refrigerator or pantry. Zipper Bags are safe for pantry and fridge use only.

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

*Applicable to US residents only

Sealing FoodSaver® Preserve & Marinate Containers

Step 1

Fill and Close

Set FoodSaver® Preserve & Marinate Container on a flat surface and place food in container. Place lid on top and apply pressure with both hands to secure into place.

Step 2

Remove Air

Place Handheld Vacuum Sealer over green valve on container lid. Press Vacuum Button on unit and vacuum for 10 seconds after the dimple has been depressed.

Step 3

Store

Refrigerate, freeze or store as needed.

Sealing FoodSaver® Accessories

Step 1

Connect Accessory

Remove clear Reservoir from the main housing of the unit. Attach accessory port to the accessory.

Step 2

Remove Air

Press Vacuum Button and vacuum for 10-20 seconds.

Guidelines

Vacuum Sealing and Food Safety

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.

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 Tips

1. Vacuum sealing is NOT a substitute for the heat process of canning. Perishables still need to be refrigerated.
2. 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.
3. Due to risk of anaerobic bacteria, fresh mushrooms, onions, garlic, and soft cheese should never be vacuum sealed.
4. When vacuum sealing apples, they must be sliced, and put a small bit of lemon juice on the slices to prevent them from browning.
5. Because of their natural ripening, bananas may actually decay faster under a vacuum seal.
6. For best results, use only with FoodSaver® Brand Vacuum Zipper Bags and Containers*.
7. When vacuum sealing 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. Sealing liquid in Zipper Bags is **NOT** recommended.
 - 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 vacuuming.
 - 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 its vacuum seal over time.
8. Reservoir must be in place during operation of FoodSaver® Zipper Bags and Preserve & Marinate Containers. For use with FoodSaver® Jar Sealers, Bottle Stoppers and other accessories, remove Reservoir and seal using the Accessory Port.
9. When using containers, remember to leave one inch (2.54 cm) of space at top of container.

Care, Cleaning & Troubleshooting

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: while holding Handheld Vacuum Sealer with one hand pull clear Reservoir away from main housing of unit.

FoodSaver® Preserve & Marinate 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 Vacuum Valve Cover and 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.

Troubleshooting

Vacuum sealer does not start when start Button is pressed:

- Ensure vacuum sealer is charged.

Vacuum Pump is running, but bag is not evacuating air:

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

Vacuum Nozzle and Air Valve are not making secure contact:

- 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:

- Examine zipper and valve of bag. Food debris in zipper or valve may cause leakage and allow air to enter.
- 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.
- 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.

The FoodSaver® Preserve & Marinate Container will not vacuum:

- The FoodSaver® Container Lid must be correctly aligned with the Container opening. (See "Owner's Manual" provided with accessory.)
- 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.

If you need further assistance:

- Contact consumer services at the number below or visit the website and click the 'Support' tab.

1 Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. or if in Canada, Newell Brands Canada ULC (collectively "Sunbeam") warrants that for a period of one (1) year 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 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 in 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: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions and disassembly, repair or alteration by anyone other than Sunbeam or an authorized Sunbeam service center. Further, the 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 products 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 exclusions 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, 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.

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. Attention : Un petit câble d'alimentation est fourni pour réduire le risque de s'em mêler 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.
4. 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.

5. 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.

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 à glissière, 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 le réservoir. Vider le réservoir après chaque utilisation.
4. Éviter de trop remplir, 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.
5. 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 à glissière FoodSaver^{MD}.
6. Lorsque vous utilisez des accessoires, n'oubliez pas d'en laisser un pouce (2,54 cm) d'espace en haut.

7. Patienter 20 secondes entre deux opérations de scellement afin de laisser l'appareil refroidir.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Réservé à l'usage domestique



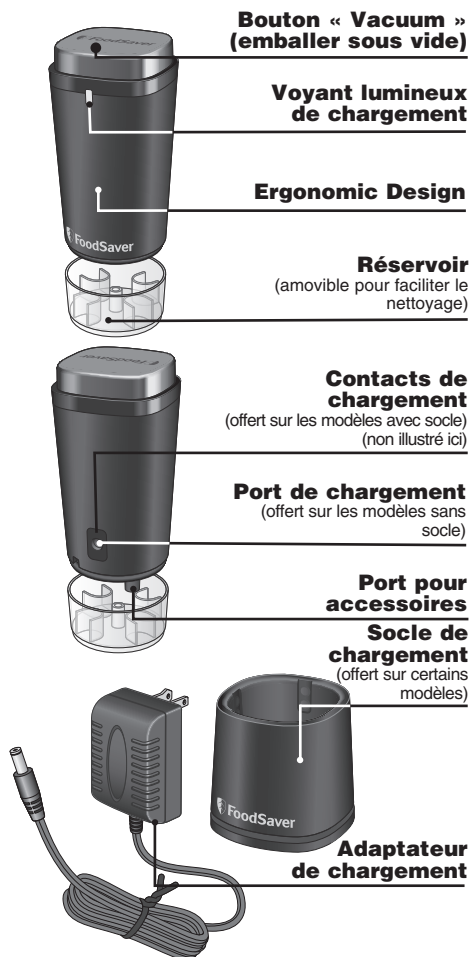
Ce produit est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est destinée à ne s'insérer dans une prise polarisée que d'une seule façon. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise de courant, 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 :

- 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;
- Si l'appareil nécessite une mise à la terre, la rallonge doit être un câble de mise à la terre à trois fils; et
- 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 système de scelleuse à main



Instructions

Chargement de votre scelleuse à main

Appareil : Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, veuillez le charger pendant au moins 24 heures. Si vous ne le faites pas, la durée de vie des piles du produit sera réduite. Le voyant lumineux de chargement reste allumé lorsque l'appareil est branché et n'indique pas le niveau de charge.

REMARQUE : L'appareil doit être chargé pendant 24 heures tous les 6 mois pour maintenir la durée de vie de la pile.

IMPORTANT : Si du liquide s'accumule dans le réservoir, arrêter l'emballage sous vide et retirer le réservoir pour le vider et le nettoyer.

Sceller des sacs d'emballage sous vide à glissière FoodSaver^{MD}

Étape 1

Remplir et sceller le sac

Placer les aliments dans le sac à glissière FoodSaver^{MD}. Déposer le sac à plat, le cercle gris vers le haut, puis glisser les doigts le long de la fermeture à glissière pour fermer le sac.

Étape 2

Retirer l'air du sac

Déposer la scelleuse à main fermement sur le cercle gris se trouvant sur le sac à glissière, puis appuyer sur le bouton « Vacuum » (emballer sous vide) jusqu'à ce que l'air soit retiré du sac. Relâcher le bouton pour arrêter l'emballage sous vide.

Étape 3

Ranger

Placer le sac contenant les aliments dans le réfrigérateur ou le garde-manger. Les sacs à glissière sont destinés à la conservation au garde-manger et au réfrigérateur seulement.

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

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

Sceller les contenants de conservation et de marinade FoodSaver^{MD}

Étape 1

Remplir et fermer

Placer les contenants de conservation et de marinade FoodSaver^{MD} sur une surface plane et placer les aliments dans le plateau. Mettre le couvercle et appliquer une pression avec les deux mains pour bien le fermer.

Étape 2

Retirer l'air

Placer la scelleuse à main fermement sur la valve verte se trouvant sur le couvercle du contenant. Appuyer sur le bouton « Vacuum » (emballer sous vide) et emballer sous vide pendant 10 secondes une fois que l'alvéole s'est enfoncée.

Étape 3

Ranger

Réfrigérer, congeler ou ranger au besoin.

Sceller les accessoires FoodSaver^{MD}

Étape 1

Connecter l'accessoire

Retirer le réservoir transparent du boîtier principal de l'appareil. Connecter l'accessoire au port pour accessoires.

Étape 2

Retirer l'air

Appuyer sur le bouton « Vacuum » (emballer sous vide) pendant 10 à 20 secondes.

Consignes

Emballage sous vide et sécurité alimentaire

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.

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 :

Moississure – 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.

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

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. 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.
3. En raison du risque de bactéries anaérobies, les champignons, les oignons, l'ail frais et les fromages à pâte molle ne doivent jamais être emballés sous vide.
4. 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.
5. En raison de leur maturation naturelle, les bananes peuvent en fait se décomposer plus rapidement sous un emballage sous vide.
6. Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser uniquement avec les sacs, rouleaux, contenants et accessoires FoodSaver^{MD}.
7. Lors de l'emballage sous vide des sacs à glissière, de petites quantités de liquide, des miettes ou des particules alimentaires peuvent être attirées dans la valve, créant ainsi une éventuelle fuite d'air. Pour éviter cela, suivez les conseils suivants :
 - a. Pour les soupes, les sauces et les liquides : Utiliser un contenant. Il n'est PAS recommandé de sceller les liquides dans des sacs à glissière.
 - b. Pour les aliments en poudre ou à grains fins : Éviter de trop remplir les sacs ou utiliser un contenant. Vous pouvez également placer un filtre à café ou un essuie-tout par-dessus l'aliment sous la valve avant d'effectuer l'emballage sous vide.
 - c. Vous assurer que la fermeture à glissière est bien fermée et qu'aucun débris alimentaire n'est coincé dans la fermeture à glissière. Les aliments coincés dans la fermeture à glissière peuvent créer une fuite qui peut entraîner la perte d'étanchéité du sac au fil du temps.
8. Le réservoir doit être en place pendant l'utilisation des sacs à glissière et des contenants de conservation et de marinade FoodSaver^{MD}. Pour une utilisation avec les scelleuses à bocal, les scelleuses à bouteilles et autres accessoires FoodSaver^{MD}, retirer le réservoir et sceller à l'aide du port pour accessoires.
9. Si vous utilisez des contenants FoodSaver^{MD}, ne pas oublier de laisser un pouce d'espace en haut du contenant.

Service à la clientèle : US: 1-877-777-8042 | CA: 1-877-804-5383 | MX: +52 55 5366 0800

Entretien, nettoyage et dépannage

Entretien et nettoyage :

1. Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
2. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.
3. Éviter d'utiliser des matériaux ou des produits abrasifs pour nettoyer tout composant de l'appareil. Ces produits nettoyants peuvent rayer la surface et endommager les tampons noirs en caoutchouc mousse.
4. Utiliser un liquide vaisselle doux, de l'eau chaude et un chiffon mouillé pour éliminer tout résidu alimentaire à l'intérieur ou autour des composants.
5. Vider le réservoir après chaque usage. Laver à l'eau chaude savonneuse. Laisser sécher à l'air libre avant de le remettre en place.

IMPORTANT :

Pour retirer le réservoir : en tenant la scelleuse à main dans une main, tirer sur le réservoir transparent en l'éloignant du boîtier principal de l'appareil.

Les Conteneurs de conservation et de marinade FoodSaver^{MD}

1. La base y la tapa del recipiente pueden lavarse con seguridad en la rejilla superior del lavavajillas. También puede lavar ambas piezas en agua tibia y jabón; enjuagar bien y secar completamente. La tapa de la válvula de vacío y la junta se pueden lavar en agua tibia y jabón; enjuagar bien y secar completamente.
2. Los recipientes FoodSaver^{MD} son aptos para el microondas sólo para recalentar, no para cocinar.

Dépannage

L'appareil d'emballage sous vide ne se met pas en marche lorsque l'on appuie sur le bouton de démarrage :

- S'assurer que l'appareil d'emballage sous vide est chargé.

La pompe de mis sous vide fonctionne, mais le sac n'évacue pas l'air :

- S'assurer que le sac à glissière est bien fermé. Glisser les doigts le long de la fermeture à glissière.
- La valve à air n'est pas à plat sur la surface. Repositionner le sac afin que la valve à air repose à plat sur le comptoir, sans résidu alimentaire sous la valve.

L'embout d'emballage sous vide et la valve à air ne sont pas connectés correctement :

- S'assurer que l'embout d'emballage sous vide est bien centré sur le cercle gris et placé à plat sur la valve à air. Appliquer une pression modérée.

Le vide a été fait dans le sac, mais l'air pénètre à nouveau à l'intérieur :

- Examiner la fermeture à glissière et la valve du sac. Des résidus alimentaires présents dans la fermeture à glissière ou la valve peuvent causer des fuites ou permettre à l'air de pénétrer à nouveau dans le sac.
- Il arrive parfois que de l'humidité ou des matières alimentaires présentes le long de la fermeture à glissière ou sous la valve empêchent le sac d'être scellé correctement. Essuyer l'intérieur du sac autour de la fermeture à glissière et sous la valve et recommencer le processus de scellement.
- Si vous emballez sous vide des produits alimentaires pointus, le sac peut être troué. 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.

Le Conteneurs de conservation et de marinade FoodSaver^{MD} ne s'emballe pas sous vide :

- 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 que le couvercle est bien fermé des 4 côtés 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.

Si une aide supplémentaire s'avère nécessaire:

- Contactez le service à la clientèle au numéro indiqué ci-dessous ou visitez le site Web et cliquez sur l'onglet « Support ».

Garantie limitée de 1 ans

Sunbeam Products, Inc. ou, au Canada, Newell Brands Canada ULC (collectivement « Sunbeam ») garantit que pendant une période de un (1) 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 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. 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. 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. Conservez l'original du reçu de caisse. Une preuve d'achat est requise pour obtenir l'exécution de la garantie. Les distributeurs, les centres de service ou les magasins de détail de Sunbeam qui vendent des produits Sunbeam n'ont pas le droit de modifier ou de changer de quelque façon que ce soit les conditions de cette garantie. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages résultant de l'un des éléments suivants : utilisation négligente ou mauvaise utilisation du produit, utilisation sur une tension ou un courant inapproprié, utilisation contraire au mode d'emploi, démontage, réparation ou altération par quiconque autre que Sunbeam ou un centre de service Sunbeam autorisé. De plus, la garantie ne couvre pas : les désastres naturels, comme les incendies, les inondations, les ouragans et les tornades.

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.

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.

Aux États-Unis, cette garantie est offerte par Sunbeam Products, Inc., situé à Boca Raton, Floride 33431. Au Canada, cette garantie est offerte par Newell Brands Canada ULC, situé au 20 B Herford 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.

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.

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

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

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

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. 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.
4. 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.
5. 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.

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 con cremallera, 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 el depósito. Vacíe el depósito después de cada uso.
4. Evite el sobrellenado; 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.
5. 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 con cremallera FoodSaver®.
6. Al utilizar accesorios, recuerde dejar un espacio de una pulgada (2.54 cm) en la parte superior.
7. Espere 20 segundos entre cada sellado para permitir que el aparato se enfríe.

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 de su sistema de envasado al vacío de mano



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

Instrucciones

Cargar su sistema de envasado al vacío de mano Aparato:

Antes de utilizar el aparato por primera vez, cárguelo durante al menos 24 horas. Si no lo hace, se reducirá la duración de la batería del producto. La luz indicadora de carga permanece iluminada cuando el aparato está enchufado y no indica el nivel de carga.

NOTA: La unidad debe cargarse durante 24 horas cada 6 meses para mantener la duración de la batería.

IMPORTANTE: Si se acumula líquido en el depósito, deje de aspirar y retire el depósito para vaciarlo y limpiarlo.

Sellado de bolsas con cremallera al vacío FoodSaver®

Paso 1

Llenar y sellar la bolsa

Coloque los alimentos en la bolsa con cremallera FoodSaver®. Coloque la bolsa con cremallera en posición horizontal con el círculo gris hacia arriba y deslice los dedos a través de la cremallera para cerrar la bolsa.

Paso 2

Retirar el aire de la bolsa

Coloque el sellador al vacío de mano sobre el círculo gris de la bolsa y presione el botón de envasar al vacío hasta que se elimine el aire de la bolsa. Suelte el botón para detener el proceso de vacío.

Paso 3

Guardar

Coloque la bolsa con los alimentos en el refrigerador o en la despensa.

Las bolsas con cremallera son seguras solo para uso en despensa y nevera.

¡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.

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

Sellar los recipientes para conservar y marinar FoodSaver®

Paso 1

Llenar y cerrar

Coloque el recipiente para conservar y marinar FoodSaver® en una superficie plana y ponga los alimentos en el recipiente. Coloque la tapa encima y aplique presión con ambas manos para asegurarla en su sitio.

Paso 2

Eliminar el aire

Coloque el sellador al vacío de mano sobre la válvula verde de la tapa del envase. Presione el botón Envasar al vacío de la unidad y aspire durante 10 segundos después de haber presionado el hoyuelo.

Paso 3

Guardar

Refrigere, congele o guarde según sea necesario.

Sellado de accesorios FoodSaver®

Paso 1

Conectar el accesorio

Retire el depósito transparente de la carcasa principal de la unidad. Conecte el puerto de accesorios al accesorio.

Paso 2

Eliminar el aire

Pulse el botón Envasar al vacío y aspire durante 10 a 20 segundos.

Indicaciones

Sellado al vacío y seguridad alimentaria

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.

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.

Servicio al Cliente: 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

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. 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.
3. Debido al riesgo de bacterias anaerobias, los champiñones, las cebollas, los ajos frescos y los quesos blandos no deben sellarse nunca al vacío.
4. 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.
5. Debido a su maduración natural, los plátanos en realidad pueden descomponerse más rápido bajo un sello de vacío.
6. Para obtener los mejores resultados, utilice únicamente bolsas, rollos, recipientes y accesorios FoodSaver®.
7. Al sellar al vacío bolsas con cremallera, pequeñas cantidades de líquidos, migas o partículas de alimentos pueden ser arrastradas sin querer a la válvula, creando una posible fuga de aire. Para evitarlo, siga estos consejos:
 - a. Para sopas, salsas y líquidos:
Utilice un recipiente. NO se recomienda sellar líquido en bolsas con cremallera.
 - b. Para polvos o granos finos:
Evite llenar demasiado las bolsas o utilice un recipiente. También puede colocar un filtro de café o una toalla de papel encima de los alimentos por debajo de la válvula antes de envasar al vacío.
 - c. Asegúrese de que la cremallera esté bien cerrada y que no haya restos de comida atrapados en ella. Los alimentos atrapados en la cremallera pueden crear una fuga que puede hacer que la bolsa pierda el sello con el tiempo.
8. El depósito debe estar en su sitio durante el funcionamiento cuando se utilicen las bolsas con cremallera y los recipientes para conservar y marinar FoodSaver®. Para utilizarlo con los selladores de tarros, los tapones de botellas y otros accesorios FoodSaver®, retire el depósito y selle utilizando el puerto de accesorios.
9. Al utilizar los recipientes FoodSaver®, recuerde dejar un espacio de una pulgada (2.54 cm) en la parte superior del recipiente.

Cuidado, limpieza y solución de problemas

Cuidado y limpieza

1. Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo.
2. No sumerja el aparato en agua.
3. Evite utilizar productos o materiales abrasivos para limpiar cualquier componente del aparato. Estos limpiadores pueden rayar la superficie y dañar las almohadillas de gomaespuma negra.
4. Utilice un jabón suave para lavar platos y un paño húmedo tibio para limpiar los residuos de comida dentro o alrededor de los componentes.
5. Vacíe el depósito después de cada uso. Lávelo con agua tibia y jabón. Seque al aire antes de volver a colocarlo.

IMPORTANTE:

Para retirar el depósito: mientras sostiene con una mano el sellador al vacío de mano, tire del depósito transparente para separarlo de la carcasa principal de la unidad.

Los Recipientes para Marinar y Conservas FoodSaver®

1. La base y la tapa del recipiente pueden lavarse con seguridad en la rejilla superior del lavavajillas. También puede lavar ambas piezas en agua tibia y jabón; enjuagar bien y secar completamente. La tapa de la válvula de vacío y la junta se pueden lavar en agua tibia y jabón; enjuagar bien y secar completamente.
2. Los recipientes FoodSaver® son aptos para el microondas sólo para recalentar, no para cocinar.

Solución de problemas

El sellador al vacío no se pone en marcha cuando se pulsa el botón:

- Asegúrese de que el sellador al vacío esté cargado.
- **La bomba de vacío funciona, pero la bolsa no evacua aire:**
- Asegúrese de que la cremallera está bien cerrada. Deslice los dedos por toda la cremallera.
- La válvula de aire no está en una superficie plana. Vuelva a colocar la bolsa de manera que la válvula de aire quede plana sobre el mostrador sin que haya alimentos debajo de la válvula de aire.

La boquilla de vacío y la válvula de aire no están haciendo un contacto seguro

- Asegúrese de que la boquilla de vacío esté cerrada sobre el círculo gris y colocada de forma plana sobre la válvula de aire. Aplique una presión moderada.

Se eliminó aire de la bolsa, pero ahora ha vuelto a entrar aire:

- Examine la cremallera y la válvula de la bolsa. Los restos de comida en la cremallera o la válvula pueden causar fugas y permitir la entrada de aire.
- A veces la humedad o los restos de comida en los bordes de la cremallera o debajo de la válvula impiden que la bolsa se selle correctamente. Limpie el interior de la bolsa alrededor de la cremallera y debajo de la válvula e intente volver a sellar.
- Si está envasando al vacío alimentos afilados, es posible que la bolsa se haya perforado. Utilice una bolsa nueva si hay un agujero. Cubra los alimentos punzantes con un material amortiguador suave, como una toalla de papel, y vuelva a sellar.

El recipiente para Marinar y Conservas

FoodSaver® no hace el 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 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.

Si necesita más ayuda:

• Póngase en contacto con el servicio de atención al consumidor en el número o visite el sitio web que se indica a continuación y haga clic en la pestaña "Soporte".

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

Garantía limitada de 1 año

Sunbeam Products, Inc. o si se encuentra en Canadá, Newell Brands Canada ULC (colectivamente "Sunbeam") garantiza que durante un período de uno (1) año 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 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. 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. Esta garantía es válida para el comprador original a partir de la fecha de la compra inicial y no es transferible. Conserve el recibo de la compra original. Se requiere una prueba de compra para validar la garantía. Los distribuidores, centros de servicio o tiendas minoristas de Sunbeam 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: el uso negligente o incorrecto del producto, el uso con un voltaje o corriente inadecuados, el uso contrario a las instrucciones de funcionamiento, el desmontaje, la reparación o la alteración por cualquier persona que no sea Sunbeam o un centro de servicio autorizado de Sunbeam. Además, esta garantía no cubre: actos de Dios, como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

¿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, obligatoria 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 por cualquier incumplimiento de contrato, fundamental o de otro tipo, o por 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 aplicar el servicio de garantía, llame al 1.877.777.8042 y se le proporcionará la dirección de un centro de servicio apropiado.

En Canadá

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea aplicar el servicio de garantía, llame al 1.877.804.5383 y se le proporcionará la dirección de un centro de servicio apropiado.

En los Estados Unidos, esta garantía se ofrece por Sunbeam Products, Inc. ubicada en Boca Raton, Florida 33431. 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 Servicio al Consumidor.

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.

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



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

©2022 Sunbeam Products, Inc. Distributed by Sunbeam Products, Inc. 2381 NW Executive Center Dr. Boca Raton, FL 33431, U.S.A Imported into Canada by: Newell Brands, Canada ULC., 20-B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Printed in China.

©2022 Sunbeam Products, Inc. Distribué par Sunbeam Products, Inc. 2381 NW Executive Center Dr. Boca Raton, FL 33431, U.S.A Importé au Canada par : Newell Brands, Canada ULC. 20-B Hereford Street, Brampton (Ontario) L6Y 0M1. Imprimé en Chine

©2022 Sunbeam Products, Inc. Distribuido por Sunbeam Products, Inc. 2381 NW Executive Center Dr. Boca Raton, FL 33431, EE. UU. Importado en Canadá por: Newell Brands, Canada ULC., 20-B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Impreso en China.

FS1000_22EFSM1_GCDS-JC

PKG0001358366