



FoodSaver®

THE #1 VACUUM SEALING SYSTEM

Owner's Manual Manuel du propriétaire Manual del Propietario



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

MS2000 Models/Modèles/Modelos

Contents

.....

Important Safety Instructions.....	2
Product Features	5
“How To”	7
Use the Handheld Docking and Charging	
Make a FoodSaver® Bag	
Vacuum + Seal a FoodSaver® Bag	
Vacuum FoodSaver® Zipper and Reusable Bags	
Use FoodSaver® Preserve & Marinate Containers	
Vacuum with FoodSaver® Accessories	
Care & Cleaning	13
Storage Guide	14
Guidelines	15
Vacuum Sealing and Food Safety	
Food Preparation and Reheating Tips	
Sealing Non-Food Items	
Troubleshooting	21
Replacement Parts.....	24
Warranty	25

Register today at foodsaver.registria.com, to receive exclusive access to FoodSaver® deals and discounts!*

*Applicable to US residents only

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

Read all instructions before using this appliance.

DANGER – To reduce the risk of electric shock:

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

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

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

For details, contact Consumer Services at number listed below.

1. Use appliance only for its intended use.
2. Closely supervise children when using any electrical appliance. Do not allow appliance to be used as a toy.
3. 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.

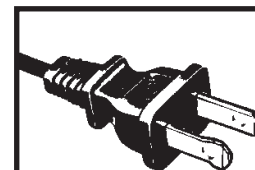
Consumer Service: **US: 1-877-777-8042 CA: 1-877-804-5383 MX: +52 55 5366 0800** 2

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY



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

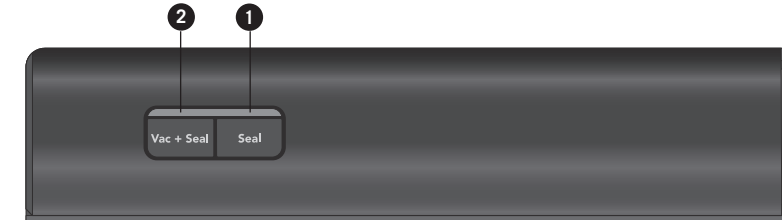
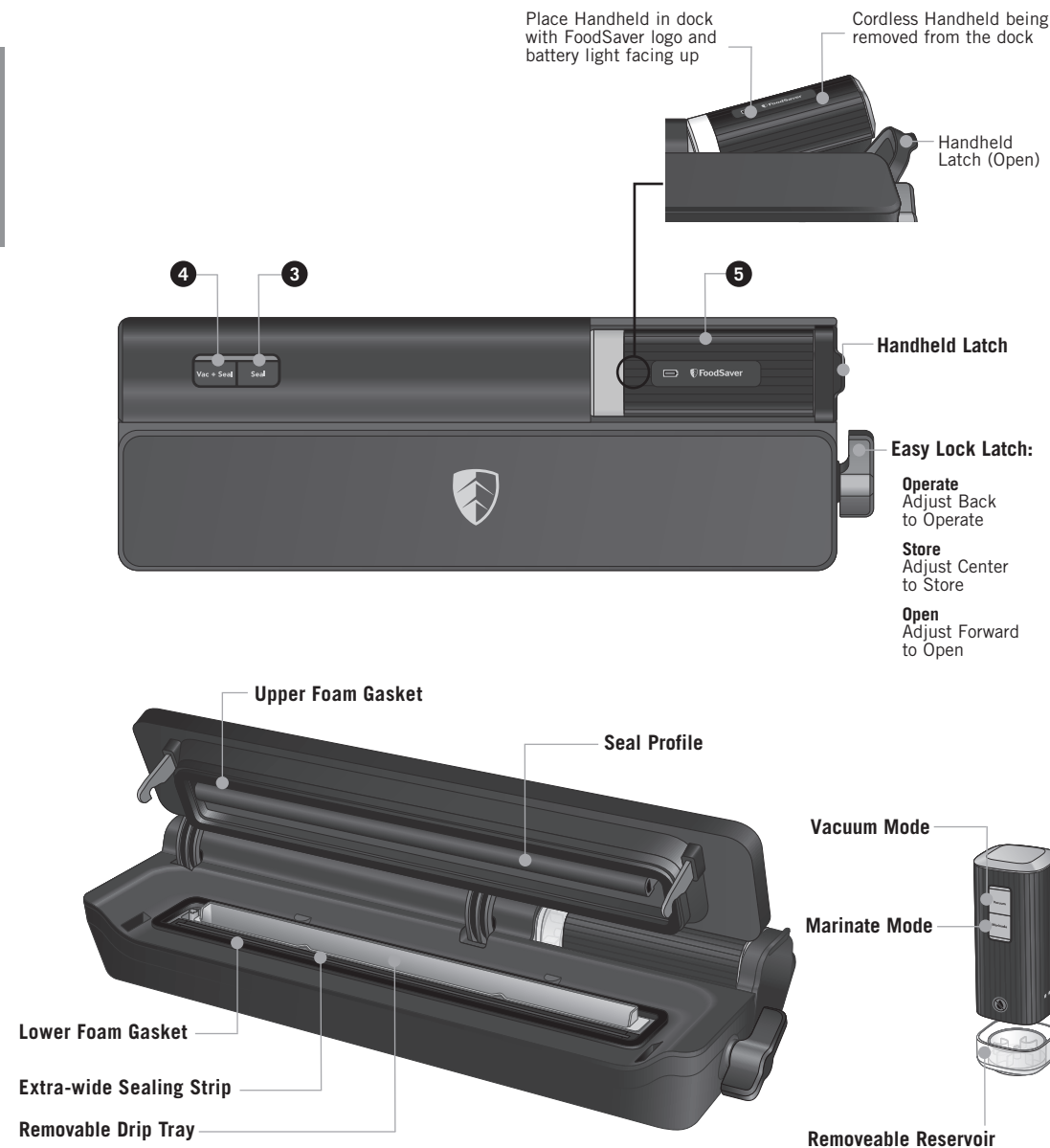
POWER CORD INSTRUCTIONS:

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

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

Product Features

FEATURES



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

FEATURES

1 Seal Indicator Light

This light has two uses:

1. Pulsing light indicates Sealing process is engaged.
2. Flashes to indicate error.

2 Vacuum Indicator Light

This light has two uses:

1. Pulsing Light shows Vacuum and Seal process is engaged.
2. Flashes to indicate error.

3 Seal Button

This button has three uses:

1. Press to create a seal when making bags from a FoodSaver® Roll.
2. Press to immediately stop the vacuum process and begin sealing the bag. This prevents crushing delicate items such as bread, cookies and pastries.
3. Press to create a seal on multilayer film bags (such as a potato chip bag) to keep food sealed airtight.

4 Vacuum + Seal Button

This button has two uses:

1. Press to vacuum seal food airtight. Appliance shuts off automatically.
2. Press to pause vacuum process at any point.

5 Handheld

This handheld has 3 uses:

1. Leave Handheld docked in the appliance to vacuum + seal.
2. Remove Handheld from appliance and vacuum FoodSaver zipper bags, reusable bags, containers, jar sealer, and bottle stopper. If fully charged, the handheld can vacuum up to 35 quart zipper bags and run 4 marinate cycles on the 10-cup container. Hold handheld upright throughout the entire handheld cycle when using the reservoir with the zipper bags and reusable bags to ensure contact with the valve.
3. Remove Handheld from appliance and use the marinate function with the FoodSaver Preserve and Marinate containers. Hold handheld upright applying downward pressure throughout the entire vacuum cycle when using the reservoir.

GREEN = the appliance is ON and ready to vacuum seal
 PULSING GREEN LIGHT = the appliance is working
 OFF = the vacuum sealing cycle is complete
 *The light will turn back to GREEN when it is ready for a new vacuum sealing cycle

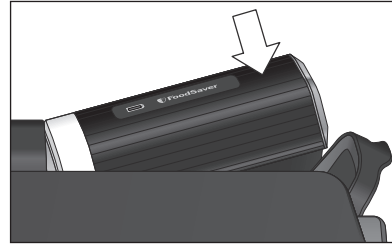
How to...

1. Charge and Dock the Cordless Handheld

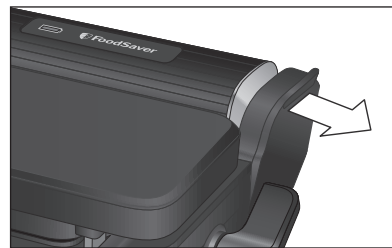
1. Charge the handheld by installing fully into the charging dock.
2. Place the handheld into the dock with the FoodSaver® logo and Battery light facing up, then press down as shown by arrow to snap the HH into place.

NOTE- if the HH is not fully seated into the base, ensure the Foodsaver logo is facing up.

3. The Battery light will PULSE while charging in the dock, then go ON once fully charged.
4. When the handheld is removed from the dock and either the Vacuum or Marinate button is pressed, the Battery light will indicate the charge status.
 - a. Green = good
 - b. Yellow = low (should consider charging)
 - c. Red = very low (may not run full cycle, need to charge)
 - d. Pulsing Green = Handheld is charging
5. To remove the HH from the dock, press the tab on the door to the right and downward.



Press on HH to install in the dock

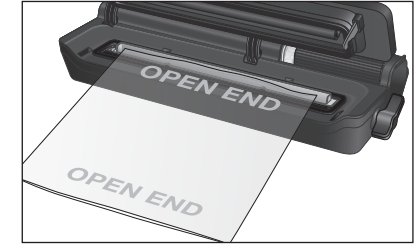


Press tab on the door to the right and downward

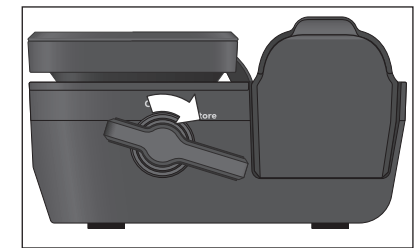
2. Make a FoodSaver® Bag

1. Using scissors, cut enough bag material from roll to hold item, plus 3 inches (7.62 cm). Be sure to cut straight.
2. Move Easy Lock Latch to the Open position. Open appliance lid. Insert one end of bag into the green drip tray.
3. Close lid and turn Easy Lock Latch to Operate position. Seal light will turn ON (if the Handheld is docked properly. The Vac + Seal light will also turn ON)
4. Press Seal button and Seal light will pulse during the seal cycle.
5. When Seal Indicator Light stops pulsing and turns back ON solid, sealing is complete. Turn latch to Open position, lift lid and remove bag.

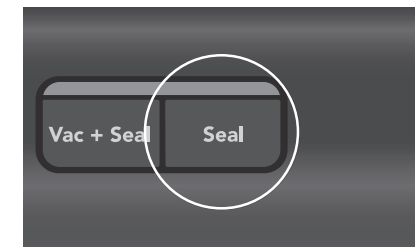
Now you are ready to vacuum seal with your new bag (see next page).



Place Bag on Sealing Strip



Close and turn Easy Lock Latch to Operate position



Press Seal Button

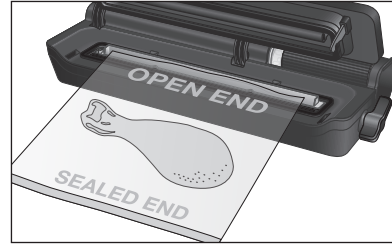
3. Vacuum Seal a FoodSaver® Bag

1. Place item(s) in bag, allowing at least 3 inches (7.62 cm) of space between bag contents and top of bag.
2. Open appliance lid and place open end of bag into Vacuum Channel (Drip Tray).
3. Close lid and turn Easy Lock Latch to Operate position.
4. Press Vacuum & Seal Button to begin vacuum and sealing process. Motor will continue to run until bag is fully vacuumed, then will automatically seal.
5. When Seal Indicator Light stops pulsing and turns back ON solid, turn Latch to Open position, lift lid and remove bag. Refrigerate, freeze or store as needed. (See “Guidelines” for food storage safety tips on page 13.)

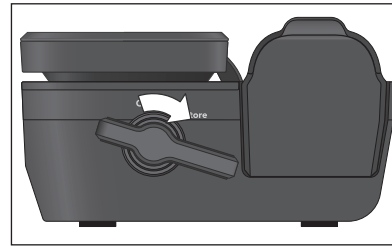
NOTE: Let appliance cool down for 20 seconds after each use. Always store appliance with the Easy Lock Latch in the center Store position.

Important Tips:

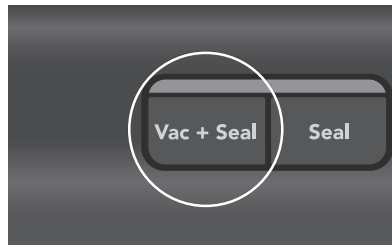
To minimize Waste do not insert too much. Only insert bag over the edge of the removable drip tray.



Place Bag in Vacuum Channel



Close and turn Easy Lock Latch to Operate Position



Press Vacuum & Seal Button

4. Vacuum Seal with FoodSaver® Zipper Bags and Reusable Bags

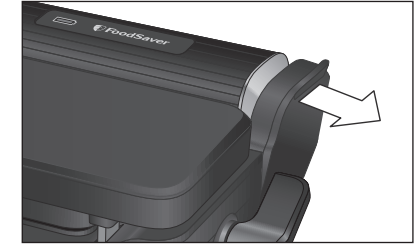
1. Place food into FoodSaver® Zipper Bag or Reusable Bag. Lay bag flat with valve facing upwards and slide fingers across zipper to close the bag. For Zipper and Reusable Bags, make sure not to put any food under the valve.
2. Remove the docked Handheld from the appliance and place the Handheld firmly over the valve on the bag. Hold handheld upright applying downward pressure throughout the entire vacuum cycle when using the reservoir.
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. Dock the Handheld back into appliance to charge for future use.

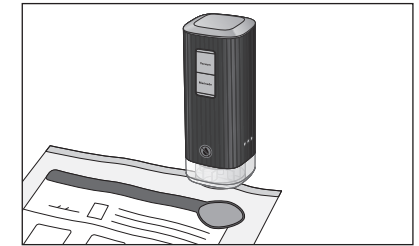
Zipper Bags are safe for pantry and fridge use only.

Reusable Bags are safe for the pantry, fridge, and freezer. They are also Sous Vide safe.

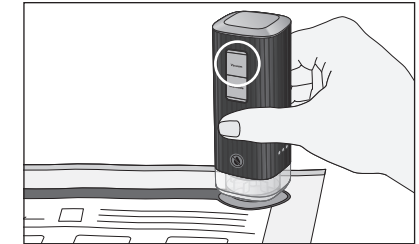
CAUTION: DO NOT SUCK LIQUIDS INTO THE HANDHELD.



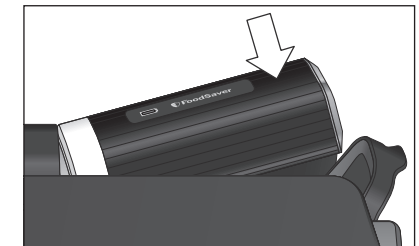
Press tab on the door to the right and downward



Place the Handheld firmly over the valve



Press and Release the Vacuum Button



Press on HH to install in the dock

5. Use FoodSaver® Preserve & Marinate Containers

To Vacuum Seal:

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. Hold handheld upright applying downward pressure throughout the entire vacuum cycle when using the reservoir.
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. Dock Handheld back into the appliance to charge for future use.

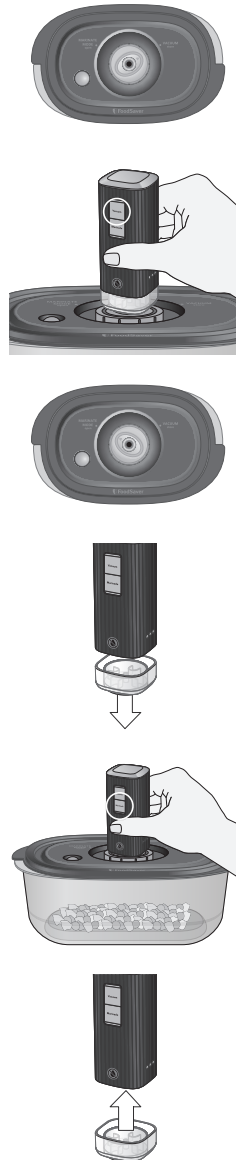
To release vacuum and open, turn knob on lid to Open.

To Marinate:

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 Handheld from the appliance and take off the clear 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 about 12 minutes and will pull a vacuum and release 3 times before shutting off once complete.

Replace Reservoir on the Handheld and dock back into the appliance to charge for future use.



HOW TO

HOW TO

6. Vacuum Seal with FoodSaver® Accessories

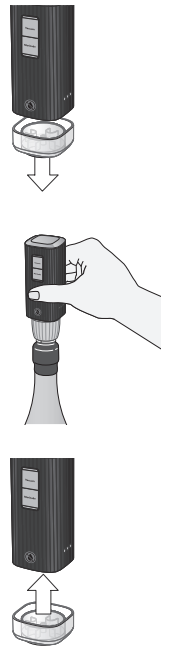
For Jar Sealers & Bottle Stoppers:

1. Prepare accessory according to FoodSaver® Accessory Guidelines, which are included with accessory purchases.
2. Remove the Handheld from the appliance and take off the Reservoir from the Handheld and insert Accessory Port firmly into the hole of the accessory.
3. Press and release the Vacuum Button to start the vacuum process.
4. Once the air is removed, the Handheld Vacuum Sealer will turn off automatically. Replace Reservoir on the Handheld & dock Handheld back into the appliance to charge for future use.

NOTE: FoodSaver® Jar Sealers are for use with Ball® and Kerr® brand Mason jars only.

IMPORTANT: Do NOT use screw bands when vacuum sealing jars. To open, wedge spoon between Mason jar lid and highest part of threaded rim. Twist spoon gently to release vacuum.

FoodSaver® Bottle Stoppers: To release vacuum and open, twist and pull up on Bottle Stopper.



Care & Cleaning

of your Vacuum Sealer

To Clean Appliance:

Remove Power Cord from electrical outlet. Do not immerse in liquid. Check Gaskets and around Drip Tray to make sure they are free from food materials. Wipe off the Gasket with warm soapy cloth if needed. Upper and Lower Gaskets may be removed for cleaning. Clean with warm, soapy water and allow Gaskets to dry before reinserting in machine.

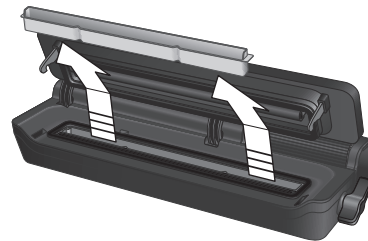
The Removable Drip Tray makes cleanup easy when small amounts of liquids are pulled into the Vacuum Channel during vacuum process.

Empty Drip Tray after each use. Wash in warm soapy water or place on top rack of dishwasher. Check for food residues in Drip Tray Slot. Clean if needed. Dry thoroughly before reinserting into appliance.

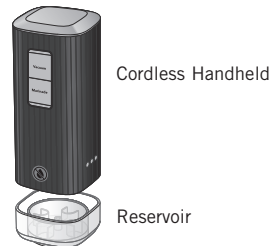
Empty Reservoir on the Handheld after each use. Wash in warm soapy water. Air dry before replacing.

Stop and clean immediately if liquid goes into the Handheld reservoir.

Remove all food around gaskets



Lift Drip Tray Out

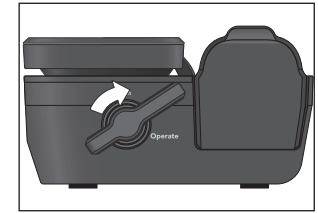


Storage Guide

of your Vacuum Sealer

To Store Appliance:

Clean unit thoroughly as detailed in “Care & Cleaning” section. After the unit has been cleaned and allowed to fully dry, close lid without locking and rotate latch to Store position. This setting will keep the lid closed but prevents any undue pressure from being applied to the internal sealing gaskets of the unit. Never store lid in Operate position as gaskets may become compressed and the unit may not function properly.



Push the latch into the center position to store.

Guidelines

Vacuum Sealing and Food Safety

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

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

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

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

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

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

IMPORTANT:

Vacuum sealing is NOT a substitute for refrigeration or freezing.

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

Food Preparation & Reheating Tips



Thawing and Reheating Vacuum-Sealed Foods

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

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



Preparation Guidelines for Meat and Fish:

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

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

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



Preparation Guidelines for Hard Cheeses:

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

IMPORTANT:

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

Food Preparation & Reheating Tips



Preparation Guidelines for Vegetables:

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

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

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

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

IMPORTANT:

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



Preparation Guidelines for Leafy Vegetables:

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

Food Preparation & Reheating Tips



Preparation Guidelines for Fruits:

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

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

IMPORTANT:

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

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



Preparation Guidelines for Baked Goods:

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



Preparation Guidelines for Coffee and Powdery Foods:

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

Food Preparation & Reheating Tips



Preparation Guidelines for Liquids:

Before you vacuum seal liquids such as soup stock, pre-freeze in a casserole dish, loaf pan or ice cube tray until solid. Remove frozen liquid from pan and vacuum seal in a FoodSaver® Bag. You can stack these “frozen bricks” in your freezer. When you’re ready to use, just cut corner of bag and place in a dish in microwave or drop into water at a low simmer, below 170°F (75°C).

To vacuum seal non-carbonated bottled liquids, you can use a FoodSaver® Bottle Stopper with the original container. Remember to leave at least one inch (2.54 cm) of room between contents and bottom of Bottle Stopper. You can reseal bottles after each use.



Preparation Guidelines for Make-ahead Meals and Leftovers:

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



Preparation Guidelines for Snack Foods:

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

Vacuum Sealing Non-Food Items

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



Silverware

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



Camping

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



Water

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



Boating

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



Emergency

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

Troubleshooting

Problem Solution for countertop appliance

Problem	Solution
Vac + Seal LED and Seal LED Flashing	<ul style="list-style-type: none"> Unit is overheated. Always allow 20 seconds between seals. Under heavy usage, appliance will shut off automatically and Red Light will flash. Wait for 20 minutes for unit to cool off. Always wait 20 seconds between seals. Latch has been left in Operate position: Gaskets may be compressed. Turn Latch to Open or Store position and allow 10-20 minutes for Gaskets to expand. Vacuum Pump running more than 120 seconds. Under heavy usage, appliance will shut off automatically and Red Light will flash. See next section 'Vacuum Pump is running, but bag is not evacuating air'.
Vacuum Pump is running, but bag is not evacuating air	<ul style="list-style-type: none"> If making a bag from a Roll, make sure one end of the bag is sealed. (See "How to Make a FoodSaver® Bag" on pg 7.) Adjust the bag and try again. Make sure the open end of the bag is down inside the Drip Tray. Check for wrinkles in bag along Sealing Strip. To prevent wrinkles in the seal, gently stretch bag flat while inserting bag into Drip Tray. Open unit and make sure Gaskets are inserted properly and there are no foreign objects, dirt or debris on the Upper or Lower Gasket. (See "Care & Cleaning" on pg 11.) If Latch has been left in Operate position during storage: Gaskets may be compressed. Turn Latch to Open or Store position and allow 10 to 20 minutes for Gaskets to expand. Make sure the lid is latched down all the way. If the Latch does not catch the lid and bring it down, there will be a leak between the Gaskets.
Gasket is loose or has a tear	<ul style="list-style-type: none"> Take out the Gasket, clean it and reinsert the Gasket into the Gasket Channel. (See "Care & Cleaning" on pg 11.) Contact consumer services at the number or website listed below.
Bag is not sealing properly	<ul style="list-style-type: none"> Too much liquid in bag, freeze before vacuuming. Pat dry proteins before placing in vacuum sealing bag. Check for food debris around seal area. If present, take out the Gasket, clean it and reinsert the Gasket into the Vacuum Channel. (See "Care & Cleaning" on pg 11.) Bag has wrinkles: To prevent wrinkles in the seal, gently stretch bag flat while inserting bag into Vacuum Channel.
No lights on the control panel	<ul style="list-style-type: none"> Make sure unit is plugged in. Make sure wall outlet is functional. Make sure lid is all the way down, and the Latch is in the Operate position.

TROUBLESHOOTING

Troubleshooting

Problem Solution for countertop appliance

Problem	Solution
Nothing happens when Latch is closed and Button is pressed	<ul style="list-style-type: none"> Make sure unit is plugged in. Make sure wall outlet is functional. Open Latch, make sure lid is all the way down, re-latch lid.
Cannot insert bag into machine	<ul style="list-style-type: none"> Make sure there is enough bag material to reach center of Drip Tray. Always allow three inches (7.62 mm) extra space to allow the bag to seal tightly around food contents. Gently stretch bag flat while inserting. Insert bag curled down into Drip Tray.
Air was removed from the bag, but now air has re-entered	<ul style="list-style-type: none"> Examine the seal. A wrinkle along the seal may cause air to re-enter the bag. To prevent wrinkles in the seal, gently stretch bag flat while inserting bag into Drip Tray. Sometimes moisture or food material (such as juices, grease, crumbs, powders, etc.) along seal prevents bag from sealing properly. Cut bag open, wipe top inside of bag and reseal. Sharp food items may have punctured bag. Use a new bag if there is a hole. Cover sharp food items with a soft cushioning material, such as a paper towel, and reseal. Fermentation or the release of natural gases from inside the foods may have occurred. When this happens, food may have begun to spoil and should be discarded. Faulty bag. Bag could be punctured. Try another bag.
Bag melts	<ul style="list-style-type: none"> Sealing Strip may have become too hot. Always wait at least 20 seconds for appliance to cool down before you vacuum seal another item. Use FoodSaver® brand bags. Our FoodSaver® Bags and Rolls are specially designed for FoodSaver® units.
If you need further assistance:	<ul style="list-style-type: none"> Contact consumer services at the number below or visit the website and click the 'Support' tab.

TROUBLESHOOTING

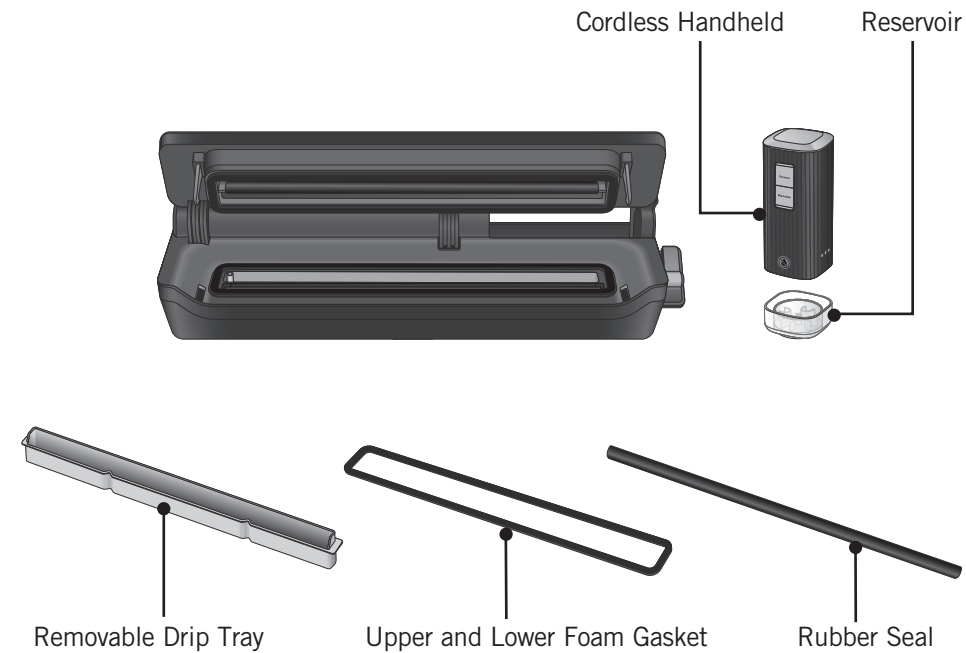
Troubleshooting

Problem Solution for Handheld

Problem	Solution
Handheld does not start when Vacuum or Marinate Button is pressed	<ul style="list-style-type: none"> Place Handheld in appliance base to ensure the battery light is pulsing to indicate that the handheld is charging. When fully charged the battery light will go ON solid.
Handheld starts but bag is not evacuating air	<ul style="list-style-type: none"> 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.
Handheld starts but air is not removed from Container	<ul style="list-style-type: none"> Ensure that the green valve is turned to the Vacuum/Store setting. Make sure that you hold the Handheld Sealer or Handheld Accessory firmly on the Valve when vacuuming. 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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.
If you need further assistance	<ul style="list-style-type: none"> Contact consumer services at the number below or visit the website and click the 'Support' tab.

NOTE: Allow a full 24 hours to fully charge the handheld, if the battery is completely dead.

Replacement Parts



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

Warranty

In the U.S.A.

Please visit www.foodsaver.com/support/warranty for warranty information for your FoodSaver® product. If you have any questions regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1.877.777.8042 or visit the FoodSaver® website. In the U.S.A, this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. located at 6655 Peachtree Dunwoody Rd., Atlanta, GA 30328.

In Canada

Please visit www.foodsaver.ca/support/warranty for warranty information for your FoodSaver® product. If you have any questions regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1.877.804.5383 or visit the FoodSaver® website. In Canada, this warranty is offered by Newell Brands Canada ULC, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1.

If you would like a physical copy of the warranty for your FoodSaver® product, feel free to print the warranty available on website listed above, or call us at the phone number listed above or write our Customer Service Department at the address listed above, and we'd be happy to send you a copy.

Table des matières

Instructions de sécurité importantes.....	27
Caractéristiques du produit	31
« Comment ».....	33
Utiliser la station d'accueil et de recharge de l'unité portative	
Créer un sac FoodSaver®	
Sceller sous vide un sac FoodSaver®	
Sceller sous vide des sacs refermables et réutilisables FoodSaver®	
Utiliser les contenants pour conserves et marinades FoodSaver®	
Sceller sous vide avec les accessoires FoodSaver®	
Entretien et nettoyage	39
Guide de rangement.....	40
Directives	41
Mise sous vide et sécurité alimentaire	
Conseils de préparation et de réchauffage des aliments	
Mise sous vide d'éléments non alimentaires	
Dépannage	47
Pièces de rechange	50
Garantie	51

Inscrivez-vous dès aujourd'hui sur foodsaver.registria.com pour bénéficier d'un accès exclusif trébuché ou tiré involontairement, en particulier par des enfants. aux offres et réductions de FoodSaver®!*
*Applicable aux résidents des États-Unis seulement

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Pour votre sécurité, suivez toujours ces précautions de base lorsque vous utilisez un appareil FoodSaver®:

1. Lisez attentivement le Manuel du propriétaire pour connaître les instructions d'utilisation. Lisez toutes les instructions de ce manuel avant toute utilisation.
2. Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il est nécessaire de suivre des précautions de base, notamment les suivantes:

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

DANGER - Pour réduire le risque de choc électrique:

1. Ne touchez pas à un appareil qui est tombé dans l'eau. Débrancher immédiatement du réceptacle.
2. Ne pas utiliser dans le bain ou sous la douche.
3. Ne pas placer ou ranger un appareil là où il pourrait tomber ou être tiré dans une baignoire ou un évier. Ne mettez pas ou ne le laissez pas tomber un appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Débranchez toujours cet appareil de la prise électrique immédiatement après son utilisation.
5. Débranchez cet appareil avant de le nettoyer.

AVERTISSEMENT - Pour réduire le risque de brûlures, d'incendie ou de choc électrique:

1. N'utilisez pas l'appareil sur des surfaces mouillées ou en plein air.
2. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez aucune partie de l'appareil, du cordon d'alimentation ou de la prise dans de l'eau ou tout autre liquide. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer.
3. Pour débrancher l'appareil, enlevez le cordon d'alimentation de la prise électrique. Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon électrique.
4. N'utilisez pas l'appareil avec un cordon d'alimentation brisé ou une fiche endommagée. Ne pas utiliser l'appareil si celui-ci présente un dysfonctionnement ou est endommagé de quelque manière que ce soit.

Pour plus de renseignements, contactez le Service client au numéro indiqué ci-dessous.

1. Utilisez l'appareil uniquement aux fins prévues.
2. Supervisez étroitement les enfants lorsqu'ils utilisent un appareil électrique. Ne permettez pas que l'appareil soit utilisé en tant que jouet.

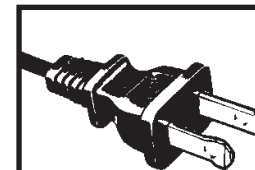
3. Attention : un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire le risque d'enchevêtrement ou de chute qui pourrait survenir avec un cordon plus long. Une rallonge peut être utilisée lorsque la puissance électrique indiquée est au moins égale à la puissance électrique de cet appareil.
4. Aucun câble ne doit pendre sur un comptoir ou une table, où les cordons peuvent être.
5. Ne pas placer sur ou à côté d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ni d'un four chaud. Il faut être extrêmement prudent lorsque vous déplacez des appareils contenant des liquides chauds.

Conseils importants

1. La mise sous vide NE remplace PAS le processus de stérilisation par la chaleur de la mise en conserve. Les produits périssables doivent tout de même être réfrigérés ou congelés.
2. Pour de meilleurs résultats, utilisez l'appareil seulement avec les sacs, rouleaux, contenants et accessoires FoodSaver®.
3. Lors du processus de mise sous vide, de petites quantités de liquides, de miettes ou de nourritures peuvent être involontairement aspirées dans le canal d'aspiration. Videz le bac d'égouttement après chaque utilisation.
4. Évitez de trop remplir; laissez toujours au moins 3 pouces (7,62 cm) vide entre le contenu du sac et le haut du sac. Cela permet au sac de bien adhérer contre les aliments et l'empêche de sortir du canal d'aspiration pendant le processus de scellage. Laissez ensuite au moins un pouce supplémentaire (2,54 cm) de sac pour chaque fois que vous prévoyez de réutiliser le sac.
5. Ne faites pas vous-même vos fermetures latérales pour un sac FoodSaver®. Ces sacs sont fabriqués avec une fermeture latérale spéciale, qui est scellée jusqu'au bord extérieur.
6. Pour éviter les plis dans le joint de scellage lors de la mise sous vide d'articles volumineux, étirez délicatement le sac à plat tout en l'insérant dans le canal d'aspiration et continuez à le tenir jusqu'à ce que la pompe à vide démarre.
7. Lorsque vous mettez sous vide des articles avec des bords tranchants (spaghettis secs, couverts, etc.), protégez le sac contre les perforations en enveloppant l'article dans un matériau de rembourrage, comme une serviette en papier. Vous pouvez également utiliser un contenant FoodSaver® ou un bocal Mason à la place d'un sac FoodSaver®.

8. Lors de l'utilisation d'accessoires, n'oubliez pas de laisser un espace d'un pouce (2,54 cm) en haut.
9. Précongelez les fruits et blanchissez les légumes avant de les sceller sous vide afin d'obtenir de meilleurs résultats. (Consultez les « Directives » pour des conseils sur la sécurité en matière de conservation des aliments, pages 41-46.)
10. Attendez 20 secondes entre chaque scellage pour permettre à l'appareil de refroidir.
11. Ne rangez jamais le couvercle en position de fonctionnement car les joints d'étanchéité pourraient se comprimer.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT



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.

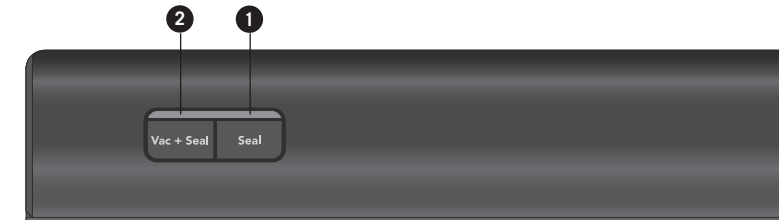
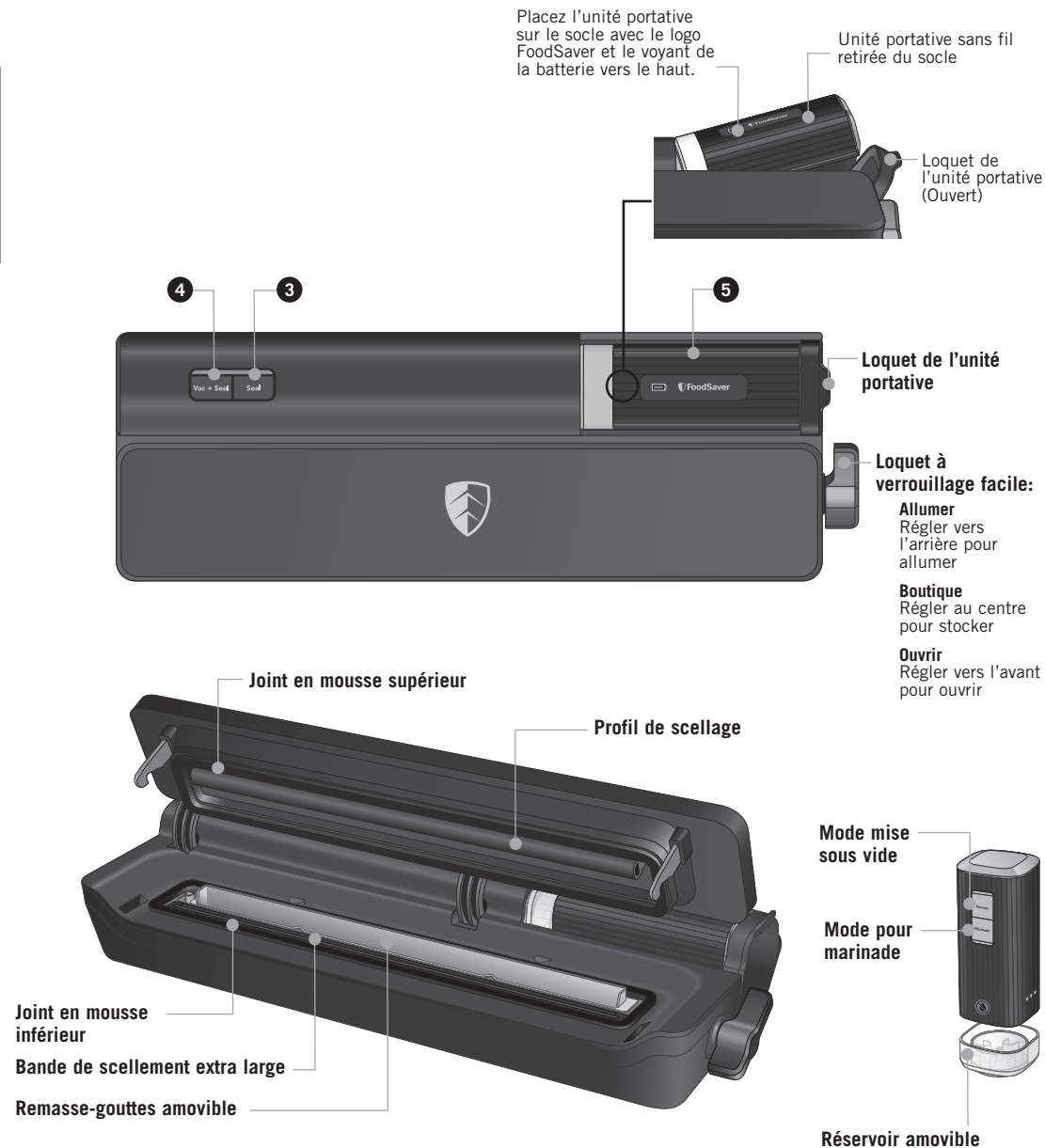
INSTRUCTIONS RELATIVES AU CORDON D'ALIMENTATION :

Un cordon d'alimentation court (ou un cordon d'alimentation détachable) est fourni afin de réduire le risque d'enchevêtrement ou de chute qui pourrait survenir avec un cordon plus long. Des cordons d'alimentation détachables ou des rallonges plus longues sont disponibles et peuvent être utilisés si la prudence est de mise lors de leur utilisation. Si un long cordon d'alimentation détachable ou une rallonge est utilisé:

- a. La puissance électrique indiquée du cordon d'alimentation détachable ou de la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil.
- b. Si l'appareil est un modèle avec prise de terre, la rallonge doit être un cordon à trois fils de mise à la terre; et
- c. Un cordon plus long doit être disposé de manière à ce qu'il ne tombe pas sur le comptoir ou la table, là où un enfant pourrait trébucher ou tirer dessus involontairement.

Caractéristiques du produit

CARACTÉRISTIQUES



Le panneau de contrôle convivial et intuitif facilite l'utilisation de votre système FoodSaver®:

1 Voyant lumineux de scellage

Ce voyant a deux utilisations:

1. Le clignotement du voyant indique que le processus de scellage est enclenché.
2. Le clignotement indique une erreur.

2 Voyant lumineux de la mise sous vide

Ce voyant a deux utilisations:

1. Le clignotement du voyant indique que le processus de mise sous vide et de scellage est enclenché.
2. Le clignotement indique une erreur.

3 BOUTON DE SCELLAGE

Ce bouton a trois utilisations:

1. Appuyer pour sceller lors de la fabrication de sacs à partir d'un rouleau FoodSaver®.
2. Appuyer pour arrêter immédiatement le processus d'aspiration et commencer à sceller le sac. Empêche l'écrasement d'aliments délicats tels que du pain, des biscuits ou des pâtisseries.
3. Appuyer pour sceller un sac plastique multicouches (comme un sac de chips) afin de garder les aliments hermétiquement scellés. étanche à l'air.

4 BOUTON D'ASPIRATION DE L'AIR ET DE SCELLAGE

Ce bouton a deux utilisations:

1. Appuyer sur le bouton pour mettre les aliments sous vide hermétiquement. L'appareil s'éteint automatiquement.
2. Appuyer sur le bouton pour mettre en pause le processus d'aspiration à n'importe quel moment.

5 Unité portable

Cette unité portable a 3 utilisations:

1. Laisser l'unité portable dans l'appareil pour mettre sous vide.
2. Retirer l'unité portable de l'appareil et vider des sacs refermables ou réutilisables FoodSaver, des contenants, des scellants pour bocaux et des bouchons de bouteilles. Si l'unité portable est complètement chargée, elle peut aspirer 35 sacs d'une pinte et exécuter 4 cycles de marinade sur le contenant de 10 tasses. Tenez l'unité portable à la verticale pendant tout le cycle de l'unité portable lorsque vous utilisez le réservoir avec les sacs refermables et les sacs réutilisables pour garantir le contact avec la soupape d'évacuation.
3. Retirer l'unité portable de l'appareil et utiliser la fonction marinade avec les contenants pour conserves et marinades FoodSaver. Tenez l'unité portable à la verticale en appliquant une pression vers le bas pendant tout le cycle d'aspiration lorsque vous utilisez le réservoir.

VERT = l'appareil est ALLUMÉ et prêt à mettre sous vide

LUMIÈRE VERTE CLIGNOTANTE = l'appareil fonctionne

ÉTEINT = le cycle de mise sous vide est terminé

*La lumière redeviendra VERTE lorsque l'appareil sera prêt pour un nouveau cycle de mise sous vide

CARACTÉRISTIQUES

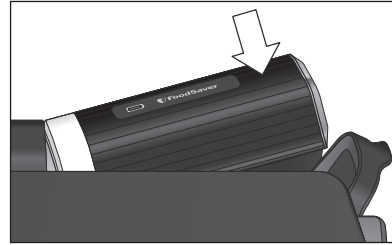
Comment :

1. Charger et connecter l'unité portable sans fil

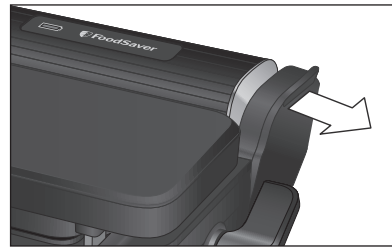
1. Chargez l'unité portable en l'insérant complètement dans la station de recharge.
2. Placez l'unité portable sur le socle avec le logo FoodSaver® et le voyant de la batterie vers le haut, puis appuyez vers le bas comme indiqué par la flèche pour mettre l'unité portable en place.

REMARQUE- si l'unité portable n'est pas complètement enclenchée dans la base, assurez-vous que le logo FoodSaver est bien orienté vers le haut.

3. Le voyant de la batterie CLIGNOTERA pendant la charge dans la station de recharge, puis, une fois complètement chargée, le voyant affichera « ON ».
4. Lorsque l'unité portable est retirée de la station de recharge et que le bouton Aspiration ou Marinade est enfoncé, le voyant de la batterie indiquera l'état de charge.
 - a. Vert = bon
 - b. Jaune = faible (charge nécessaire)
 - c. Rouge = très faible (peut ne pas fonctionner pendant un cycle complet, charge demandée)
 - d. Vert clignotant = l'unité portable est en charge
5. Pour retirer l'unité portable de la station de recharge, poussez la languette de la porte vers la droite et vers le bas.



Appuyer sur l'unité portable pour la placer dans la station de recharge



Poussez la languette de la porte vers la droite et vers le bas

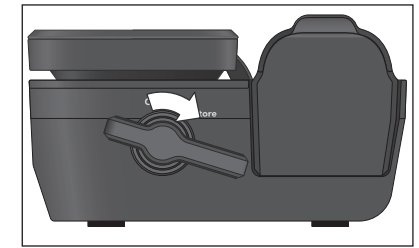
2. Créer un sac FoodSaver®

1. À l'aide de ciseaux, coupez une longueur de sac suffisante dans votre rouleau pour contenir l'article, en ajoutant 3 pouces (7,62 cm). Assurez-vous de couper droit.
2. Poussez le loquet Easy Lock en position ouverte. Ouvrez le couvercle de l'appareil. Insérez une extrémité du sac dans le plateau d'égouttement vert.
3. Fermez le couvercle et poussez le loquet Easy Lock en position de fonctionnement. Le voyant de scellage s'allumera (si l'unité portable est correctement insérée. Le voyant d'aspiration de l'air et de scellage s'allumera également)
4. Appuyez sur le bouton de scellage et le voyant de scellage clignotera pendant le cycle de scellage.
5. Lorsque le voyant lumineux de scellage arrête de clignoter et se rallume en continu, le scellage est terminé. Poussez le loquet en position ouverte, soulevez le couvercle et retirez le sac.

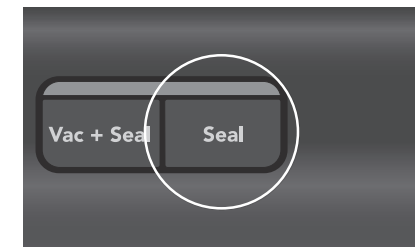
Maintenant, vous êtes prêt à mettre sous vide avec votre nouveau sac. (voir page suivante).



Placer le sac sur la bande de scellement



Fermer et tourner le loquet de verrouillage facile en position « Operate » (fonctionnement)



Appuyer sur le bouton « Seal » (sceller)

COMMENT...

COMMENT...

3. Sceller sous vide un sac FoodSaver®

1. Placez l'article ou les articles dans le sac, en laissant au moins 3 pouces (7,62 cm) d'espace entre le contenu du sac et le haut du sac.
2. Soulevez le couvercle de l'appareil et placez l'extrémité ouverte du sac dans le canal d'aspiration (plateau d'égouttement).
3. Fermez le couvercle et poussez le loquet Easy Lock en position de fonctionnement.
4. Appuyez sur le bouton d'aspiration de l'air et de scellage pour commencer le processus d'aspiration d'air et de scellage. Le moteur continuera de fonctionner jusqu'à ce que le sac se soit complètement vidé de son air, puis se scellera automatiquement.
5. Lorsque le voyant lumineux de scellage arrête de clignoter et se rallume en continu, mettez le loquet en position Ouvert, soulevez le couvercle et enlevez le sac. Réfrigérez, congelez ou conservez selon vos besoins. (Consultez les « Directives » concernant la sécurité en matière de conservation des aliments à la page 13)

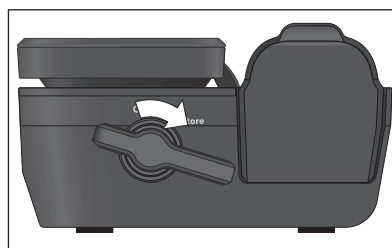
REMARQUE : Laissez l'appareil refroidir pendant 20 secondes après chaque utilisation. Rangez toujours l'appareil avec le loquet Easy Lock en position centrale de rangement.

Conseils importants :

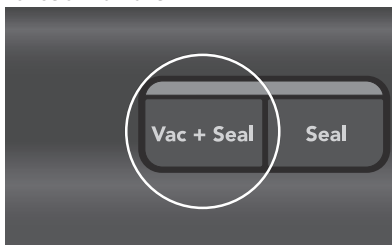
Pour minimiser les déchets, ne pas trop remplir. Ne placez le sac que sur le bord du plateau d'égouttement amovible.



Placer le sac dans la fente d'aspiration



Fermez le couvercle et poussez le loquet Easy Lock en position de fonctionnement



Appuyer sur le bouton « Vacuum & Seal » (emballer sous vide/sceller)

4. Scellage sous vide avec des sacs refermables et réutilisables FoodSaver®

1. Placez les aliments dans un sac refermable ou réutilisable FoodSaver®. Mettez le sac à plat avec la soupape d'évacuation orientée vers le haut et faites glisser vos doigts le long de la fermeture à glissière pour fermer le sac. Pour les sacs refermables et réutilisables, assurez-vous de ne pas mettre de nourriture sous la soupape d'évacuation.
2. Retirez l'unité portable de l'appareil et placez-la fermement sur la soupape d'évacuation du sac. Tenez l'unité portable à la verticale en appliquant une pression vers le bas pendant tout le cycle d'aspiration lorsque vous utilisez le réservoir.
3. Appuyez et relâchez le bouton d'aspiration d'air pour démarrer le processus d'aspiration de l'air.

Une fois l'air retiré, l'unité portable de la scelleuse sous vide s'éteindra automatiquement. Remettez l'unité portable sur la station de recharge de l'appareil pour la recharger en vue d'une utilisation ultérieure.

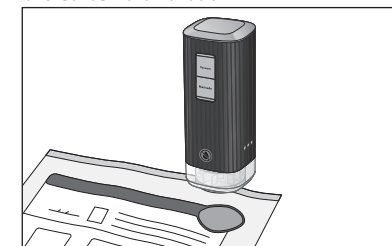
Les sacs refermables sont sécuritaires pour conserver des aliments dans le garde-manger et le réfrigérateur seulement.

Les sacs réutilisables sont sécuritaires pour conserver des aliments dans le garde-manger, le réfrigérateur et le congélateur. Ils sont également sécuritaires pour conserver sous vide.

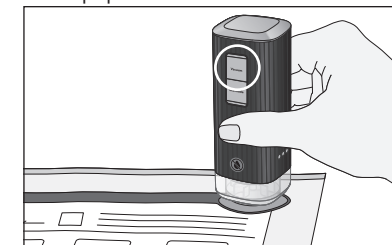
ATTENTION : NE PAS ASPIRER DE LIQUIDES DANS L'UNITÉ PORTATIVE.



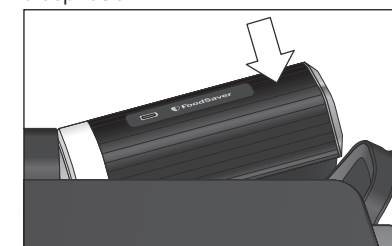
Poussez la languette de la porte vers la droite et vers le bas



Placez l'unité portable fermement sur la soupape d'évacuation



Appuyez et relâchez le bouton d'aspiration



Appuyer sur l'unité portable pour la placer dans la station de recharge

5. Utiliser les contenants pour conserves et marinades FoodSaver®

Pour mettre sous vide :

1. Mettez la nourriture dans le contenant FoodSaver® et vissez le couvercle fermement en vous assurant que la soupape d'évacuation verte est tournée en position d'aspiration.
2. Placez l'unité portable fermement sur la soupape d'évacuation verte. Tenez l'unité portable à la verticale en appliquant une pression vers le bas pendant tout le cycle d'aspiration lorsque vous utilisez le réservoir.
3. Appuyez et relâchez le bouton d'aspiration d'air pour démarrer le processus d'aspiration de l'air. La petite bosse indicatrice sur le contenant s'enfoncera pour montrer que l'air est en train d'être retiré.

Une fois l'air retiré, l'unité portable de la scelleuse sous vide s'éteindra automatiquement. Remettez l'unité portable sur l'appareil pour la recharger en vue d'une utilisation ultérieure.

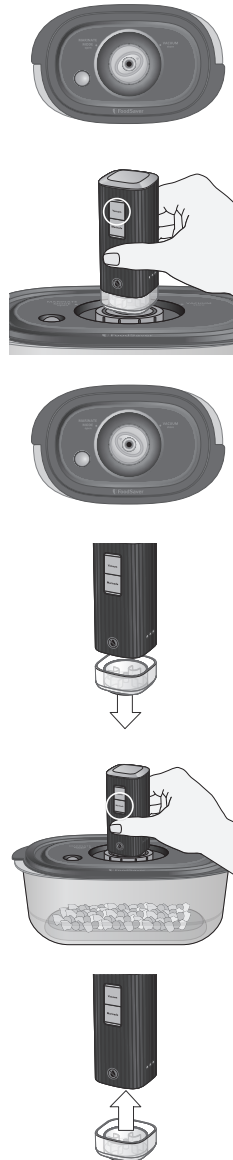
Pour libérer l'air et ouvrir le contenant, tournez le bouton du couvercle en position ouverte.

Pour les marinades :

1. Mettez la nourriture et la marinade dans le contenant FoodSaver® et vissez le couvercle fermement en vous assurant que la soupape d'évacuation verte est tournée en position de marinade.
2. Retirez l'unité portable de l'appareil et enlevez le réservoir transparent de l'unité portable, puis insérez fermement le port de l'accessoire au centre de la soupape d'évacuation verte du contenant.
3. Appuyez et relâchez le bouton de marinade pour démarrer le cycle de marinade.

Le cycle de marinade durera environ 12 minutes et effectuera 3 aspirations d'air avant de s'arrêter une fois terminé.

Remplacez le réservoir sur l'unité portable et remettez-la sur la station de recharge de l'appareil pour la recharger en vue d'une utilisation ultérieure.



6. Scellage sous vide avec les accessoires FoodSaver®

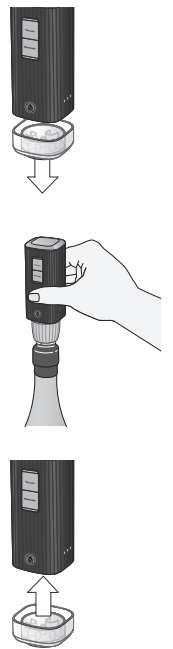
Pour les scelleurs de bocaux et les bouchons de bouteilles:

1. Préparez l'accessoire selon les Directives relatives aux accessoires FoodSaver®, qui sont offertes lors de l'achat d'accessoires.
2. Retirez l'unité portable de l'appareil et enlevez le réservoir de l'unité portable, puis insérez fermement le port de l'accessoire dans le trou de l'accessoire.
3. Appuyez et relâchez le bouton d'aspiration d'air pour démarrer le processus d'aspiration de l'air.
4. Une fois l'air retiré, l'unité portable de la scelleuse sous vide s'éteindra automatiquement. Remettez le réservoir sur l'unité portable et remettez l'unité portable sur l'appareil pour la recharger en vue d'une utilisation ultérieure.

REMARQUE : Les scelleurs de bocaux FoodSaver® sont conçus pour être utilisés uniquement avec les bocaux Mason des marques Ball® et Kerr®.

IMPORTANT : N'utilisez PAS de bagues de vis lors de la mise sous vide des bocaux. Pour ouvrir, insérez une cuillère entre le couvercle du pot Mason et la partie supérieure du rebord fileté. Tournez doucement la cuillère pour libérer de l'air.

Bouchons de bouteilles FoodSaver® : Pour libérer de l'air et ouvrir, tournez et tirez le bouchon de bouteille vers le haut.



COMMENT...

COMMENT...

Nettoyage

et entretien de votre système d'emballage sous vide

Pour nettoyer l'appareil:

Débranchez le câble électrique de sa prise murale. Ne pas plonger dans un liquide. Vérifiez les joints et autour du plateau d'égouttement pour vous assurer qu'ils sont exempts de matériaux alimentaires. Essuyez le joint avec un chiffon humide et savonneux si nécessaire. Les joints supérieurs et inférieurs peuvent être retirés pour le nettoyage. Nettoyez avec de l'eau chaude savonneuse et laissez sécher les joints avant de les réinsérer dans la machine.

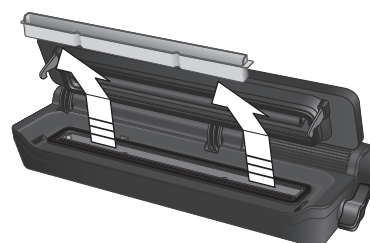
Le bac d'égouttement amovible facilite le nettoyage lorsque de petites quantités de liquides sont aspirées dans le canal d'aspiration pendant le processus de mise sous vide.

Videz le bac d'égouttement après chaque utilisation. Laver à l'eau tiède savonneuse ou placer sur le panier supérieur du lave-vaisselle. Vérifiez qu'il n'y ait pas de résidus alimentaires dans la fente du bac d'égouttement. Nettoyez-le si nécessaire. Séchez-le soigneusement avant de le réinsérer dans l'appareil.

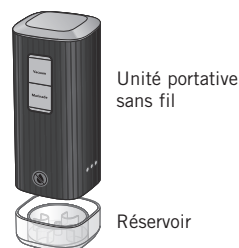
Videz le bac de l'unité portable après chaque utilisation. Lavez-le à l'eau tiède savonneuse. Le laisser sécher à l'air libre avant de le remplacer.

Arrêtez-vous et nettoyez immédiatement si le liquide pénètre dans l'unité portable.

Retirer tous les aliments autour des joints



Soulever le ramasse-gouttes pour l'enlever



Unité portable sans fil

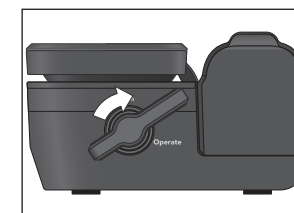
Réservoir

Guide de rangement

de votre système d'emballage sous vide

Pour ranger un appareil électroménager :

Nettoyez l'unité en profondeur comme indiqué dans la section « Entretien et nettoyage ». Après avoir nettoyé l'unité et l'avoir laissée sécher complètement, fermez le couvercle sans le verrouiller et tournez le loquet en position de rangement. Ceci permettra de garder le couvercle fermé, mais empêchera toute pression excessive sur les joints d'étanchéité internes de l'appareil. Ne rangez jamais le couvercle en position de fonctionnement car les joints d'étanchéité pourraient se comprimer et l'unité pourrait ne pas fonctionner correctement.



Avant de ranger l'appareil, tourner le loquet à la position centrale.

Consignes

Emballage sous vide et sécurité alimentaire

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

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

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

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

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

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

IMPORTANT :

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

CONSIGNES

Conseils en matière de préparation alimentaire et de réchauffage



Décongeler et réchauffer les aliments emballés sous vide

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

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



Consignes de préparation pour les viandes et les poissons :

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

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



Consignes de préparation pour les fromages à pâte dure :

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

IMPORTANT :

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

CONSIGNES

Conseils en matière de préparation alimentaire et de réchauffage



Consignes de préparation pour les légumes :

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

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

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

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

IMPORTANT :

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



Consignes de préparation pour les légumes à feuilles :

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

CONSIGNES

Conseils en matière de préparation alimentaire et de réchauffage



Consignes de préparation pour les fruits :

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

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

IMPORTANT:

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

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



Consignes de préparation pour les produits de boulangerie :

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



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

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

CONSIGNES

Conseils en matière de préparation alimentaire et de réchauffage



Consignes de préparation pour les liquides :

Avant d'emballer des liquides sous vide, comme des bases de soupe, il faut d'abord les précongeler dans une cocotte, un moule à pain ou un bac à glaçons jusqu'à ce qu'ils soient solidement congelés. Retirer les liquides congelés du moule et les emballer sous vide dans un sac FoodSaver^{MD}. Ces « briques congelées » peuvent être empilées dans le congélateur. Lorsqu'il est temps d'utiliser le liquide, il suffit de couper un coin du sac et de le placer dans un plat et au micro-ondes ou de le plonger dans de l'eau à faible ébullition, à moins de 75 °C (170 °F).

Pour mettre sous vide des liquides non gazéifiés en bouteille, une scelleuse à bouteilles FoodSaver^{MD} peut être utilisée sur le contenant d'origine. Il ne faut pas oublier de laisser au moins 2,54 cm (1 pouce) d'espace entre le contenu et l'extrémité inférieure de la scelleuse à bouteilles. Les bouteilles peuvent être scellées à nouveau après chaque utilisation.



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

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



Consignes de préparation pour les collations :

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

Emballage sous vide d'articles non alimentaires

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



Argenterie

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



Camping

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



L'eau

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



Nautique

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



Urgence

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

Guide de dépannage

Solution au problème pour un appareil de comptoir

Problème	Solution
Le voyant à DEL rouge de scellement clignote	<ul style="list-style-type: none"> L'appareil est en surchauffe. Toujours attendre 20 secondes entre deux opérations de scellement. En cas d'utilisation intensive, l'appareil s'éteint automatiquement et le voyant rouge clignote. Attendre 20 minutes que l'appareil refroidisse. Toujours patienter 20 secondes entre deux opérations de scellement. Le loquet a été laissé en position « Operate » (fonctionnement) : Les joints peuvent être compressés. Tourner le loquet en position « Open » (ouvrir) ou « Store » (ranger) et attendre 10 à 20 minutes pour que les joints se dilatent. La pompe de mise sous vide fonctionne pendant plus de 120 secondes. En cas d'utilisation intensive, l'appareil s'éteint automatiquement et le voyant rouge clignote. Consulter la section suivante : « La pompe de mise sous vide fonctionne, mais le sac n'évacue pas l'air ».
La pompe de mise sous vide fonctionne, mais le sac n'évacue pas l'air	<ul style="list-style-type: none"> Si le sac est fabriqué à partir d'un rouleau, vérifier qu'une extrémité du sac est bien scellée. (Consulter la section « Comment fabriquer un sac à partir d'un rouleau d'emballage sous vide FoodSaver^{MD} » à la page 30.) Ajuster le sac et essayer à nouveau. Veiller à ce que l'extrémité ouverte du sac se situe bien dans le ramasse-gouttes. Vérifier que le sac n'est pas froissé le long de la bande de scellement. Pour empêcher que le sac ne se froisse au niveau de la partie scellée, étirer délicatement le sac de manière à ce qu'il soit bien plat au moment de l'insérer dans le ramasse-gouttes. Ouvrir l'appareil et veiller à ce que les joints soient bien insérés et à ce qu'il n'y ait pas de corps étranger, de saleté ou de débris au niveau des joints supérieur et inférieur. (consulter la section « Nettoyage et entretien à la page 34 ») Si le loquet a été laissé en position « Operate » (fonctionnement) : Les joints peuvent être compressés. Tourner le loquet en position « Open » (ouvrir) ou « Store » (ranger) et attendre 10 à 20 minutes pour que les joints se dilatent. Vérifier que le tuyau pour accessoire n'est pas attaché au port pour accessoires. Vérifier que le couvercle est solidement fermé. Si le loquet n'accroche pas le couvercle et ne l'abaisse pas, il y aura une fuite entre les joints.
Le joint se déplace ou est déchiré	<ul style="list-style-type: none"> Retirer le joint, le nettoyer et le réinsérer dans la fente du joint. (consulter la section « Nettoyage et entretien à la page 39 ») Appeler le service à la clientèle en composant le numéro apparaissant ci-dessous.
Le sac ne scelle pas correctement	<ul style="list-style-type: none"> La quantité de liquide dans le sac est trop importante. Vérifier qu'il n'y a pas de débris alimentaires autour de la zone de scellement. En présence de débris, retirer le joint, le nettoyer et le réinsérer dans la fente d'aspiration. (consulter la section « Nettoyage et entretien » à la page 39) Le sac est froissé : pour empêcher que le sac ne se froisse au niveau de la partie scellée, étirer délicatement le sac de manière à ce qu'il soit bien plat au moment de l'insérer dans la fente d'aspiration.

Guide de dépannage

Solution au problème pour un appareil de comptoir

Problème	Solution
Aucun voyant ne s'allume sur le panneau de commande	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que l'appareil est bien branché. Vérifier que la prise murale fonctionne. Vérifier que le couvercle est complètement fermé et que le loquet est en position « Operate » (fonctionnement).
Rien ne se passe lorsque le loquet est fermé et que l'on appuie sur le bouton	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que l'appareil est bien branché. Vérifier que la prise murale fonctionne. Ouvrir le loquet, vérifier que le couvercle est bien fermé, verrouiller à nouveau le couvercle.
Impossible d'insérer un sac dans l'appareil	<ul style="list-style-type: none"> Veiller à ce que la quantité de matériau de sac soit suffisante pour atteindre le milieu du ramasse-gouttes. Veiller à ce qu'il y ait toujours un espace libre d'au moins 7,62 cm (3 pouces) dans le sac pour permettre à celui-ci de bien emballer les aliments. Il convient d'aplanir délicatement le sac au moment de l'insérer. Insérer le sac le côté bombé vers le ramasse-gouttes.
Dans le sac, mais l'air pénètre à nouveau à l'intérieur	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier le scellement. Si le sac est froissé au niveau de la partie scellée, de l'air pourrait pénétrer de nouveau à l'intérieur. Pour empêcher que le sac ne se froisse au niveau de la partie scellée, étirer délicatement le sac de manière à ce qu'il soit bien plat au moment de l'insérer dans le ramasse-gouttes. Il arrive parfois que de l'humidité ou des matières alimentaires (jus, graisse, miettes, poudres, etc.) présentes le long de la partie scellée empêchent de sceller le sac correctement. Découper le sac pour l'ouvrir, essuyer la partie supérieure à l'intérieur du sac et le sceller à nouveau. Des produits alimentaires pointus pourraient avoir percé le sac. Si le sac est troué, en utiliser un autre. Couvrir les produits alimentaires pointus avec un matériau de rembourrage doux, comme un essuie-tout, puis sceller à nouveau le sac. Il est possible que les aliments aient fermenté ou que des gaz naturels provenant de l'intérieur des aliments se soient dégagés. Le cas échéant, les aliments pourraient avoir commencé à s'avarier et devraient être jetés. Sac défectueux. Le sac pourrait être percé. Essayer un nouveau sac.
Le sac fond	<ul style="list-style-type: none"> La bande de scellement est trop chaude. Toujours patienter au moins 20 secondes que l'appareil refroidisse avant d'emballer sous vide un autre article. Utiliser des sacs de la marque FoodSaver^{MD}. Les sacs et rouleaux FoodSaver^{MD} sont spécialement conçus pour les appareils FoodSaver^{MD}.
Si une aide supplémentaire s'avère nécessaire :	<ul style="list-style-type: none"> Contactez le service à la clientèle au numéro indiqué ci-dessous ou visitez le site Web et cliquez sur l'onglet « Support ».

Guide de dépannage

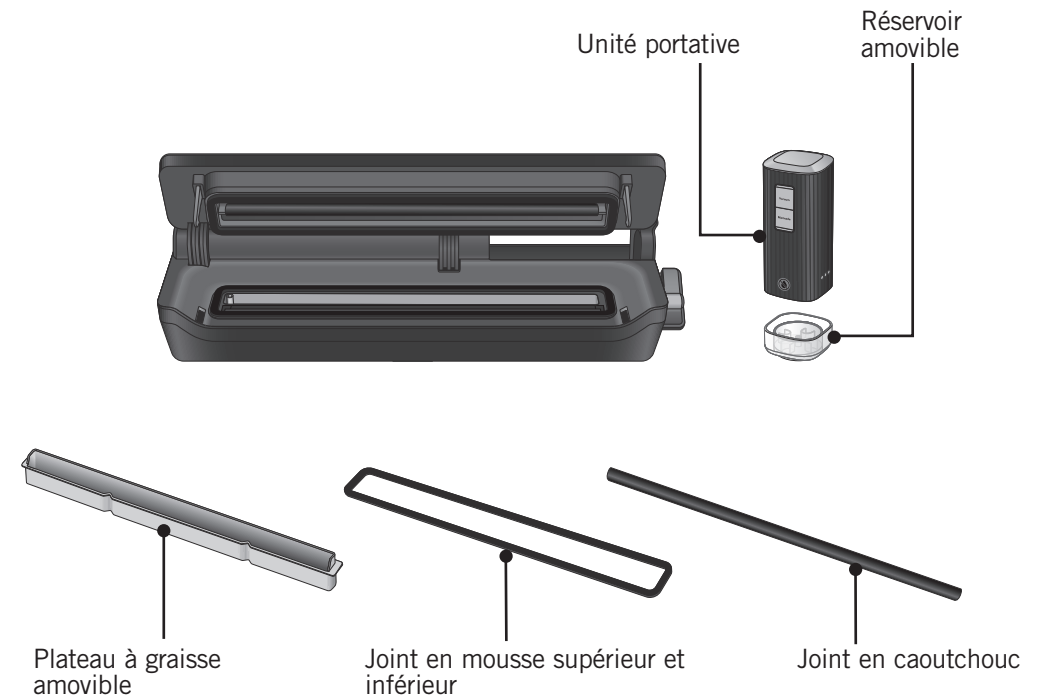
Solution au problème pour l'ordinateur de poche

Problème	Solution
L'appareil d'emballage sous vide ne se met pas en marche lorsque l'on appuie sur le bouton « Vacuum » (emballer sous vide) ou « Marinate » (mariner) :	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que el sellador al vacío esté cargado.
L'appareil d'emballage sous vide démarre, mais l'air ne s'évacue pas du sac	<ul style="list-style-type: none"> 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'appareil d'emballage sous vide démarre, mais l'air n'est pas retiré du contenant	<ul style="list-style-type: none"> S'assurer que la valve verte est en position « Vacuum/Store » (emballer sous vide/ranger). S'assurer de tenir la scelleuse à main ou l'accessoire à main fermement sur la valve lors de l'emballage sous vide. Vérifier que la valve verte est propre et correctement fixée au couvercle. S'assurer que le couvercle est enclenché fermement sur le contenant.
L'embout d'emballage sous vide et la valve à air ne sont pas connectés correctement	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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.
Si une aide supplémentaire s'avère nécessaire	<ul style="list-style-type: none"> Contactez le service à la clientèle au numéro indiqué ci-dessous ou visitez le site Web et cliquez sur l'onglet « Support ».

REMARQUE : Prévoyez 24 heures complètes pour charger complètement l'unité portable si la batterie est complètement déchargée.

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

Pièces de rechange



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

Service à la clientèle: **US:** 1-877-777-8042 **CA:** 1-877-804-5383 **MX:** +52 55 5366 0800 50

Garantie

Aux États-Unis

Veillez visiter www.foodsaver.com/support/warranty pour obtenir des informations sur la garantie de votre produit FoodSaver^{MD}. Si vous avez des questions concernant cette garantie ou si vous voulez obtenir un service de garantie, appelez le +1 877 777-8042 ou visitez le site Web de FoodSaver^{MD}. Aux États-Unis, cette garantie est offerte par Sunbeam Products, Inc. située au 6655 Peachtree Dunwoody Rd., Atlanta, GA 30328.

Au Canada

Veillez visiter www.foodsaver.ca/support/warranty pour obtenir des informations sur la garantie de votre produit FoodSaver^{MD}. Si vous avez des questions concernant cette garantie ou si vous voulez obtenir un service de garantie, appelez le +1 877 804-5383 ou visitez le site Web de FoodSaver^{MD}. Au Canada, cette garantie est offerte par Newell Brands Canada ULC, située au 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1.

Si vous voulez obtenir une copie papier de la garantie pour votre produit FoodSaver^{MD}, n'hésitez pas à imprimer la garantie disponible sur le site Web indiqué ci-dessus ou appelez-nous au numéro de téléphone indiqué ci-dessus, ou encore, écrivez au service à la clientèle à l'adresse indiquée ci-dessus, et nous nous ferons un plaisir de vous envoyer une copie.

Contenido

Importantes medidas de seguridad	53
Características del product	56
“Cómo”	58
Utilizar el acoplamiento y la carga del dispositivo portátil	
Hacer una bolsa FoodSaver [®]	
Sellar al vacío una bolsa FoodSaver [®]	
Bolsas de vacío FoodSaver [®] con cremallera y reutilizables	
Use recipientes FoodSaver [®] para Conservar y Marinar	
Vacío con accesorios FoodSaver [®]	
Cuidado y limpieza	64
Guía de almacenamiento	65
Indicaciones	66
Sellado al vacío y seguridad alimentaria	
Consejos para preparar y recalentar los alimentos	
Sellado de artículos no alimentarios	
Solución de problemas.....	72
Repuestos	75
Garantía	76

¡Regístrese hoy en foodsaver.registria.com, para recibir un acceso exclusivo a ofertas y descuentos de FoodSaver[®]!*

*Aplicable sólo a residentes de los EE.UU.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

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

Lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato.

PELIGRO - Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica:

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

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

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

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

1. Utilice el aparato sólo para el uso previsto.
2. Supervise de cerca a los niños al utilizar cualquier aparato eléctrico. No permita que el aparato se utilice como un juguete.
3. Precaución: Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de enredos o tropiezos con un cable más largo. Se puede

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

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.

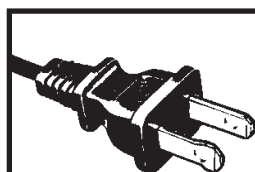
Consejos importantes

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, rollos, recipientes y accesorios FoodSaver®.
3. Durante el proceso de envasado al vacío, pequeñas cantidades de líquidos, migas o partículas de alimentos pueden ser arrastradas sin querer al canal de vacío. Vacíe la bandeja de goteo después de cada uso.
4. Evite el sobrellenado; deje siempre al menos tres pulgadas (7.62 cm) de material de la bolsa entre el contenido y la parte superior de la bolsa. Esto permite que el material de la bolsa se ajuste bien a los alimentos y evita que la bolsa se salga del canal de vacío durante el proceso de sellado. Después, deje al menos una pulgada (2.54 cm) más de material de la bolsa cada vez que piense reutilizarla.
5. No cree sus propias costuras laterales para una bolsa FoodSaver®. Estas bolsas se fabrican con una costura lateral especial, que se sella hasta el borde exterior.
6. Para evitar que se formen arrugas en el sello al sellar al vacío artículos voluminosos, estire suavemente la bolsa para aplanarla mientras la introduce en el canal de vacío y continúe sujetándola hasta que la bomba de vacío se ponga en marcha.
7. Al sellar al vacío artículos con bordes afilados (espaguetis secos, cubiertos, etc.), proteja la bolsa de los pinchazos envolviendo el artículo en un material amortiguador suave, como una toalla de papel. Puede utilizar un Recipientes o un tarro Mason en lugar de una bolsa.
8. Al utilizar accesorios, recuerde dejar un espacio de una pulgada (2.54 cm) en la parte superior.
9. Precongele las frutas y blanquee las verduras antes de sellarlas al vacío para obtener los mejores resultados. (Consulte las indicaciones para el sellado al vacío en las páginas 66 a 71.)

Servicio al Cliente: **US: 1-877-777-8042 CA: 1-877-804-5383 MX: +52 55 5366 0800** 54

10. Espere 20 segundos entre cada sellado para permitir que el aparato se enfríe.
11. Nunca almacene la tapa en posición de FUNCIONAMIENTO ya que las juntas pueden comprimirse.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES Sólo para uso doméstico



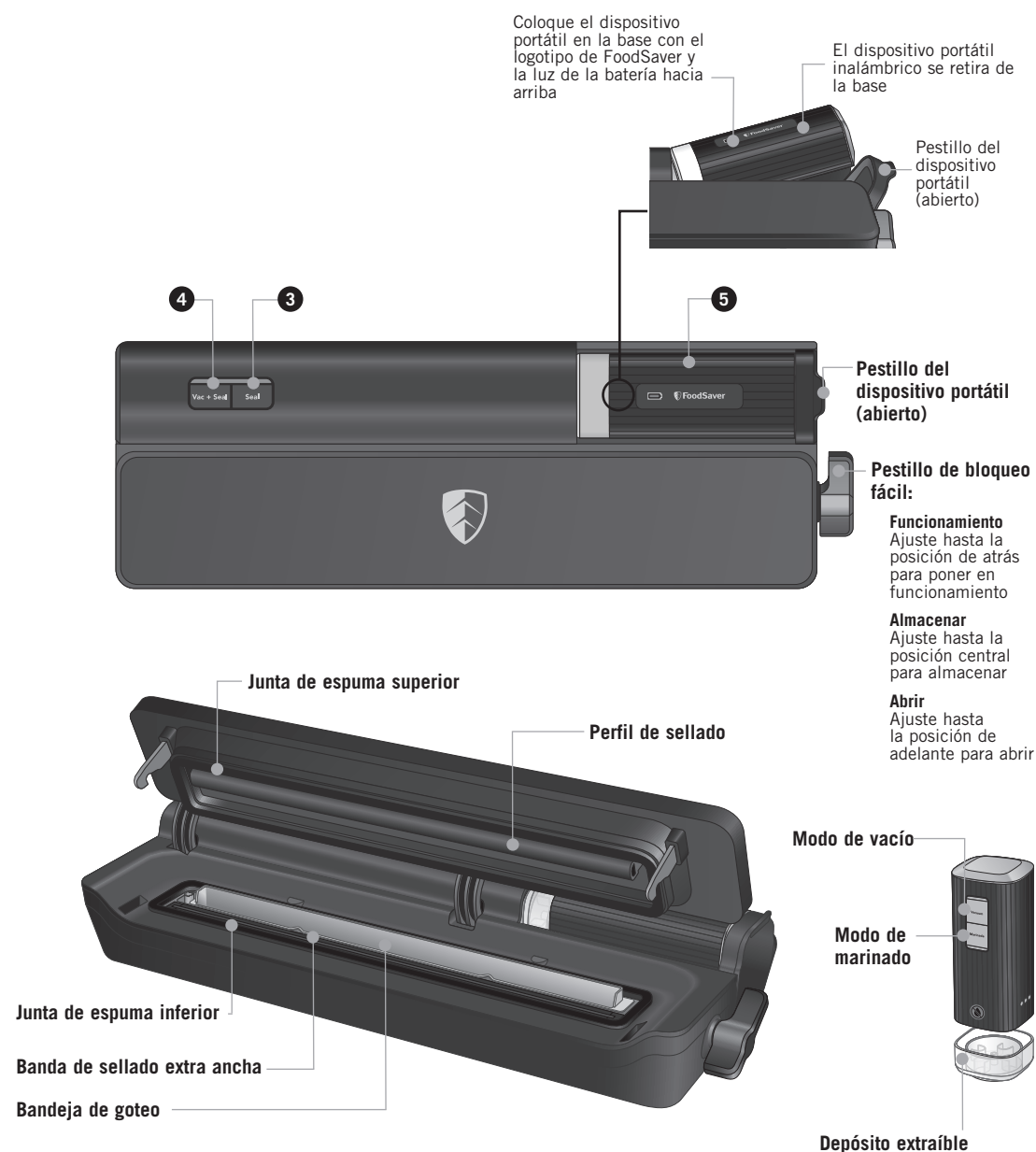
Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Como medida de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para entrar en una toma de corriente polarizada únicamente de una forma. Dé la vuelta al enchufe si no entra completamente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

INSTRUCCIONES PARA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN:

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

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

Características del producto



CARACTERÍSTICAS



El panel de control intuitivo y sencillo de usar le permite sacar el máximo partido a su sistema FoodSaver®:

1 Indicador luminoso de sellado

Esta luz tiene dos usos:

1. La luz intermitente indica que el proceso de sellado está activado.
2. Parpadea para indicar un error.

2 Luz indicadora de vacío

Esta luz tiene dos usos:

1. La luz intermitente muestra que el proceso de vacío y sellado está activado.
2. Parpadea para indicar un error.

3 Botón de sellado

Este botón tiene tres usos:

1. Presione para crear un sello al hacer bolsas a partir de un rollo de FoodSaver®.
2. Presione para detener inmediatamente el proceso de aspirado y comenzar a sellar la bolsa. Así se evita aplastar objetos delicados como pan, galletas y productos de pastelería.
3. Presione para crear un sello en bolsas de película multicapa (como una bolsa de patatas fritas) para mantener los alimentos sellados de forma hermética.

4 Botón de vacío + sellado

Este botón tiene dos usos:

1. Presione para sellar herméticamente los alimentos al vacío. El electrodoméstico se apaga automáticamente.
2. Presione para pausar el proceso de vacío en cualquier punto.

5 Portátil

Este dispositivo portátil tiene 3 usos:

1. Deje el dispositivo portátil acoplado en el electrodoméstico para aspirar + sellar.
2. Retire el dispositivo portátil de las bolsas con cierre FoodSaver, bolsas reutilizables, recipientes, sellador de frascos y tapón para botellas. Si está completamente cargado, el dispositivo portátil puede aspirar hasta 35 bolsas con cremallera de un cuarto de galón y ejecutar 4 ciclos de marinado en el recipiente de 10 tazas. Mantenga el dispositivo portátil en posición vertical durante todo el ciclo, cuando utilice el depósito con las bolsas con cremallera y las bolsas reutilizables, para asegurar el contacto con la válvula.
3. Retire el dispositivo portátil del artefacto y utilice la función de marinado con los recipientes FoodSaver Preserve and Marinate. Mantenga el dispositivo portátil en posición vertical aplicando presión hacia abajo durante todo el ciclo de aspiración cuando utilice el depósito.

VERDE = el aparato está ENCENDIDO y listo para sellar al vacío
 LUZ VERDE PULSANTE = el aparato está funcionando
 OFF = el ciclo de sellado al vacío ha finalizado
 *La luz volverá a ser VERDE cuando el dispositivo esté listo para un nuevo ciclo de sellado al vacío.

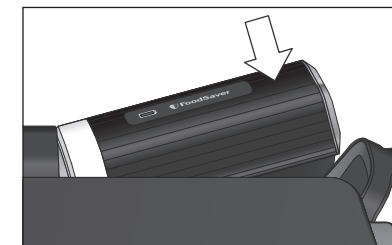
Cómo

1. Cargue y acople el dispositivo portátil inalámbrico

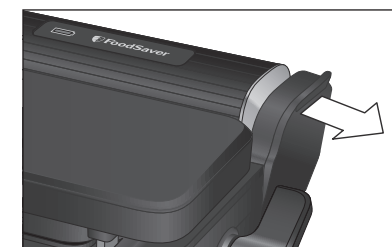
1. Carga el dispositivo portátil instalándolo completamente en la base de carga.
2. Coloque el dispositivo portátil en la base de acoplamiento con el logotipo de FoodSaver® y la luz de la batería hacia arriba, luego presione hacia abajo como se muestra con la flecha para encajar el HH en su lugar.

NOTA- si el HH no está completamente asentado en la base, asegúrese de que el logotipo de FoodSaver® está hacia arriba.

3. La luz de la batería PARPADEARÁ mientras se carga en la base y se ENCENDERÁ cuando esté completamente cargada.
4. Cuando se retira el dispositivo portátil de la base y se pulsa el botón Aspirar o Marinar, el indicador luminoso de la batería mostrará el estado de carga.
 - a. Green = bueno
 - b. Amarillo = bajo (debería considerar cargarlo)
 - c. Rojo = muy bajo (puede que no se ejecute un ciclo completo, necesita cargarlo)
 - d. Verde intermitente = El dispositivo portátil se está cargando
5. Para extraer el HH de la base, presione la lengüeta de la puerta hacia la derecha y hacia abajo.



Presione de HH para instalar en el acoplamiento



Presione la lengüeta de la puerta hacia la derecha y hacia abajo

2. Hacer una bolsa FoodSaver®

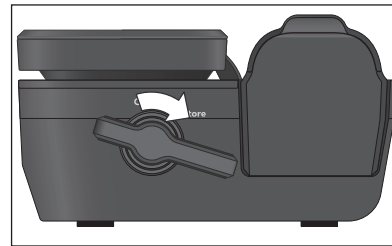
CÓMO

1. Usando tijeras, corta suficiente material de la bolsa del rollo para sostener el artículo, más 3 pulgadas (7.62 cm). Asegúrate de cortar recto.
2. Mueva el pestillo de Cierre Fácil a la posición Abierta. Abra la tapa del electrodoméstico. Introduzca un extremo de la bolsa en la bandeja de goteo de color verde.
3. Cerrar la tapa y girar el pestillo de Cierre Fácil a la posición de Operar. La luz del sello se enciende (si el dispositivo portátil está correctamente acoplado). La luz de Vacío + Sellado también se encenderá.
4. Presione el botón de sellado y la luz de sellado parpadeará durante el ciclo de sellado.
5. Cuando la luz indicadora de sellado deja de parpadear y se enciende de forma continua, el sellado está completo. Gire el pestillo a la posición de Abierto, levante la tapa y retire la bolsa.

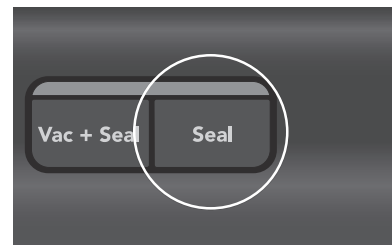
Ahora ya está listo para sellar al vacío con su nueva bolsa (vea la página siguiente).



Coloque la bolsa en la banda de sellado



Cierre y gire el pestillo de cierre fácil hasta la posición Funcionamiento



Presione el botón Sellar

3. Sellar al vacío una bolsa FoodSaver®

CÓMO

1. Coloque el/los artículo(s) en la bolsa, dejando al menos 3 pulgadas (7,62 cm) de espacio entre el contenido de la bolsa y la parte superior de la misma.
2. Abra la tapa del artefacto y coloque el extremo abierto de la bolsa en el Canal de Vacío (Bandeja de Goteo).
3. Cerrar la tapa y girar el pestillo de Cierre Fácil a la posición de Operar.
4. Presione el botón de Vacío y Sello para iniciar el proceso de vacío y sellado. El motor continuará funcionando hasta que la bolsa esté completamente aspirada, entonces se sellará automáticamente.
5. Cuando la luz indicadora del sello deje de parpadear y vuelva a estar encendida de forma continua, gire el pestillo a la posición de abierto, levante la tapa y retire la bolsa. Refrigerar, congelar o almacenar según sea necesario. (Consulte las "Directrices" para consejos de seguridad en el almacenamiento de alimentos en la página 59.)

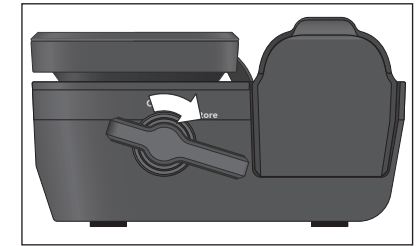
NOTA: Deje que el electrodoméstico se enfríe durante 20 segundos después de cada uso. Guarde siempre el artefacto con el pestillo de Bloqueo Fácil en la posición central de Almacenamiento.

Consejos importantes:

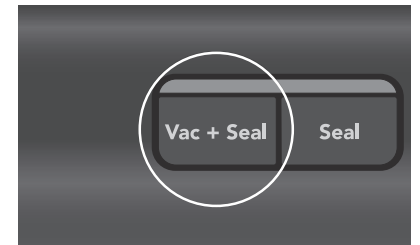
Para minimizar el desperdicio, no inserte demasiado. Introduzca la bolsa sólo por el borde de la bandeja de goteo extraíble.



Coloque la bolsa en el canal de vacío



Cierre y gire el pestillo de Bloqueo Fácil a la posición de Operación



Presione el botón Envasar al vacío y Sellar

4. Sellado al vacío con bolsas de cremallera y bolsas reutilizables FoodSaver®

CÓMO

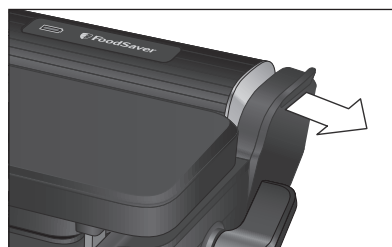
1. Coloque los alimentos en la bolsa con cremallera FoodSaver® o en la bolsa reutilizable. Coloque la bolsa plana con la válvula hacia arriba y deslice los dedos a lo largo de la cremallera para cerrar la bolsa. Para las cremalleras y las bolsas reutilizables, asegúrese de no poner ningún alimento debajo de la válvula.
2. Retire el dispositivo portátil del electrodoméstico y coloque el dispositivo portátil firmemente sobre la válvula de la bolsa. Mantenga el dispositivo portátil en posición vertical aplicando presión hacia abajo durante todo el ciclo de aspiración cuando utilice el depósito.
3. Presione y suelte el botón de vacío para iniciar el proceso de vacío.

Una vez que se haya eliminado el aire, la envasadora al vacío portátil se apagará automáticamente. Vuelva a colocar el dispositivo portátil en el electrodoméstico para cargarlo para su uso futuro.

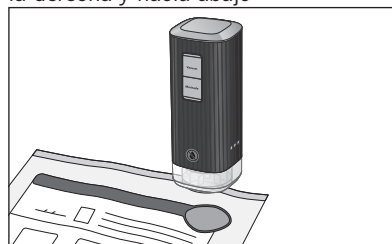
Las bolsas con cierre son seguras solo para su uso en la despensa y en el refrigerador.

Las bolsas reutilizables son seguras para la despensa, la nevera y el congelador. También son seguros para Sous Vide.

PRECAUCIÓN: NO ASPIRE LÍQUIDOS EN EL DISPOSITIVO PORTÁTIL.



Presione la lengüeta de la puerta hacia la derecha y hacia abajo



Coloque el dispositivo portátil firmemente sobre la válvula



Pulse y suelte el botón de Vacío



Presione sobre HH para instalar en el acoplamiento

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

5. Use recipientes FoodSaver® para Conservar y Marinar

Para sellar al vacío:

1. Coloque alimentos en el recipiente FoodSaver® y coloque la tapa de forma segura en la parte superior asegurándose de que la válvula verde esté girada hacia la posición de Vacío.
2. Coloque el dispositivo portátil firmemente sobre la válvula verde. Mantenga el dispositivo portátil en posición vertical aplicando presión hacia abajo durante todo el ciclo de aspiración cuando utilice el depósito.
3. Presione y suelte el botón de vacío para iniciar el proceso de vacío. El indicador de hundimiento en el contenedor se deprimirá mostrando que se está eliminando el aire.

Una vez que se haya eliminado el aire, la envasadora al vacío portátil se apagará automáticamente. Vuelva a colocar el dispositivo portátil en el electrodoméstico para cargarlo para su uso futuro.

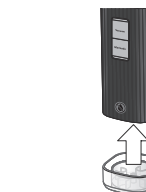
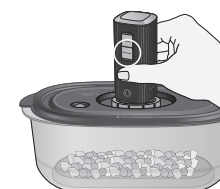
Para liberar el vacío y abrir, gire la perilla de la tapa a Abierto.

Para marinar:

1. Coloque alimentos y adobo en el recipiente FoodSaver® y coloque la tapa de forma segura en la parte superior asegurándose de que la válvula verde esté girada hacia la posición de Marinado.
2. Retire el dispositivo portátil del electrodoméstico y retire el depósito transparente del dispositivo portátil e inserte el puerto de accesorios firmemente en el centro de la válvula verde del recipiente.
3. Presione y suelte el botón de marinar para iniciar el ciclo de marinado.

El ciclo de marinado se ejecutará durante aproximadamente 12 minutos y realizará una succión y liberación de vacío 3 veces antes de apagarse una vez completado.

Vuelva a colocar el depósito en el dispositivo portátil y vuelva a colocarlo en el electrodoméstico para cargarlo para su uso futuro.



CÓMO

Servicio al Cliente: **US:** 1-877-777-8042 **CA:** 1-877-804-5383 **MX:** +52 55 5366 0800 62

6. Sellar al vacío con accesorios FoodSaver®

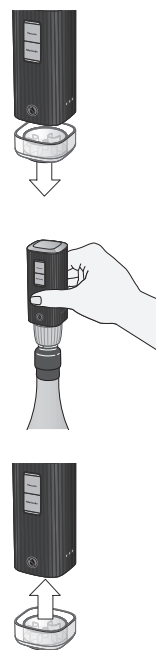
Para selladores de frascos y tapones de botellas:

1. Prepare accesorios de acuerdo con las Pautas de accesorios de FoodSaver®, que se incluyen con las compras de accesorios.
2. Retire el dispositivo portátil del electrodoméstico y retire el depósito del dispositivo portátil e inserte el puerto de accesorios firmemente en el agujero del accesorio.
3. Presione y suelte el botón de vacío para iniciar el proceso de vacío.
4. Una vez que se haya eliminado el aire, la envasadora al vacío portátil se apagará automáticamente. Vuelva a colocar el depósito en el dispositivo portátil y vuelva a colocar el dispositivo portátil en el electrodoméstico para cargarlo para su uso futuro.

NOTA: Los selladores de frascos FoodSaver® son para uso exclusivo con frascos Mason de las marcas Ball® y Kerr®.

IMPORTANTE: NO utilice bandas de rosca para sellar frascos al vacío. Para abrir, coloque una cuchara entre la tapa del frasco Mason y la parte más alta del borde roscado. Gire la cuchara suavemente para liberar el vacío.

Tapones de botellas FoodSaver®: Para liberar el vacío y abrir, gire y tire hacia arriba del Tapón de la Botella.



Cuidado

y limpieza de su máquina de sellado al vacío

Para limpiar el artefacto:

Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente. No sumergir en líquido. Revise las juntas y alrededor de la bandeja de goteo para asegurarse de que están libres de materiales alimenticios. Si es necesario, limpie la junta con un paño jabonoso tibio. Las juntas superior e inferior pueden desmontarse para su limpieza. Límpielas con agua tibia jabonosa y deje que las juntas se sequen antes de volver a colocarlas en la máquina.

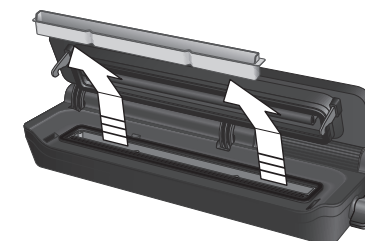
La Bandeja de Goteo Extraíble facilita la limpieza cuando pequeñas cantidades de líquidos son atraídas al Canal de Vacío durante el proceso de vacío.

Vacíe la Bandeja de Goteo después de cada uso. Lavar en agua tibia jabonosa o colocar en la rejilla superior del lavavajillas. Revise si hay residuos de alimentos en la ranura de la Bandeja de Goteo. Limpie si es necesario. Séquelo completamente antes de volver a colocarlo en el artefacto.

Vacíe el depósito del dispositivo portátil después de cada uso. Lavar con agua tibia jabonosa. Secar al aire antes de volver a colocarlo.

Pare y limpie de forma inmediata si entra líquido en el depósito del dispositivo portátil.

Elimine todos los alimentos alrededor de las juntas



Retire la bandeja de goteo

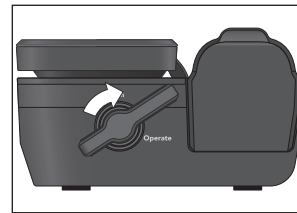


Guía de

almacenamiento de su máquina de sellado al vacío

Para almacenar el dispositivo:

Limpie la unidad a fondo según se detalla en la sección “Cuidado y limpieza”. Después de limpiar la unidad y permitir que se seque completamente, cierre la tapa sin bloquear y gire el pestillo a la posición de Almacenamiento. Esta configuración mantendrá la tapa cerrada pero evitará que se aplique presión indebida a las juntas de sellado internas de la unidad. Nunca guarde la tapa en la posición de Operar, ya que las juntas pueden comprimirse y la unidad puede no funcionar correctamente.



Empuje el pestillo hasta la posición central para almacenarlo.

Indicaciones

Sellado al vacío y seguridad alimentaria

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

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

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

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

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

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

IMPORTANTE:

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

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

Consejos para preparar y recalentar los alimentos



Descongelación y calentamiento de alimentos sellados al vacío

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

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



Indicaciones para la preparación de la carne y el pescado:

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

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



Indicaciones para la preparación de los quesos duros:

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

IMPORTANTE:

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

Consejos para preparar y recalentar los alimentos



Indicaciones para la preparación de las verduras:

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

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

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

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

IMPORTANTE:

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



Indicaciones para la preparación de las verduras de hoja:

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

Consejos para preparar y recalentar los alimentos



Indicaciones para la preparación de las frutas:

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

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

IMPORTANTE:

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

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



Indicaciones para la preparación de los productos horneados:

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



Indicaciones para la preparación del café y alimentos en polvo:

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

Consejos para preparar y recalentar los alimentos



Indicaciones para la preparación de líquidos:

Antes de sellar al vacío líquidos, como el caldo de sopa, congélelos previamente en un molde para hornear, un molde para pan o una bandeja de cubitos de hielo hasta que queden sólidos. Saque el líquido congelado del molde y séllelo al vacío en una bolsa FoodSaver®. Puede apilar estos “ladrillos congelados” en su congelador. Cuando esté listo para usarlos, sólo tiene que cortar la esquina de la bolsa y colocarla en un plato en el microondas o echarla en agua a fuego lento, a una temperatura inferior a 170 °F (75 °C).

Para sellar al vacío líquidos embotellados no gaseosos, puede utilizar un tapón de botella FoodSaver® con el envase original. Recuerde dejar al menos una pulgada (2.54 cm) de espacio entre el contenido y la parte inferior del tapón. Puede volver a sellar las botellas después de cada uso.



Indicaciones para la preparación de comidas preparadas y sobras:

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



Indicaciones para la preparación de snacks:

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

Sellado al vacío de artículos no alimentarios

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



Cubiertos

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



Camping

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



Agua

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



Boating

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



Emergencia

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

Guía de solución de problemas

Problema Solución para el aparato de encimera

Problema	Solución
LED de sellado parpadeante	<ul style="list-style-type: none"> La unidad está sobrecalentada. Siempre permita 20 segundos entre sellos. Bajo un uso intensivo, el aparato se apagará automáticamente y la luz roja parpadeará. Espera 20 minutos para que la unidad se enfríe. Siempre espera 20 segundos entre sellos. El pestillo ha sido dejado en la posición de Operar. Las juntas pueden ser comprimidas. Gire el pestillo a la posición de Abrir o Almacenar y permita que las juntas se expandan durante 10-20 minutos. Bomba de vacío funcionando más de 120 segundos. Bajo un uso intensivo, el aparato se apagará automáticamente y la luz roja parpadeará. Ver la siguiente sección 'La bomba de vacío está funcionando, pero la bolsa no se está evacuando de aire'.
La bomba de vacío está funcionando, pero la bolsa no se está evacuando el aire.	<ul style="list-style-type: none"> Si estás haciendo una bolsa a partir de un rollo, asegúrate de sellar un extremo de la bolsa. (Vea "Cómo hacer una bolsa FoodSaver®" en la página 7.) Ajusta la bolsa y vuelve a intentarlo. Asegúrate de que el extremo abierto de la bolsa esté hacia abajo dentro de la bandeja de goteo. Verifique si hay arrugas en la bolsa a lo largo de la tira de sellado. Para evitar arrugas en el sello, estire suavemente la bolsa mientras la inserta en la bandeja de goteo. Abrir la unidad y asegurarse de que las juntas estén insertadas correctamente y no haya objetos extraños, suciedad o residuos en la junta superior o inferior. (Ver "Cuidado y limpieza" en la página 11.) Si el pestillo ha sido dejado en la posición de Operar durante el almacenamiento: Las juntas pueden ser comprimidas. Gire el pestillo a la posición de Abrir o Almacenar y permita que las juntas se expandan durante 10 a 20 minutos. Asegúrate de que la tapa esté asegurada completamente. Si el pestillo no engancha la tapa y la baja, habrá una fuga entre las juntas.
La junta está suelta o tiene una rotura	<ul style="list-style-type: none"> Sacar la junta, limpiarla y volver a insertarla en el canal de la junta. (Ver "Cuidado y limpieza" en la página 11.) Contacte los servicios al consumidor al número o sitio web que se muestra a continuación.
La bolsa no se está sellando correctamente.	<ul style="list-style-type: none"> Demasiado líquido en la bolsa, congelar antes de aspirar al vacío. Compruebe si hay restos de comida alrededor de la zona de sellado. Si está presente, sacar la junta, limpiarla y volver a insertarla en el canal de vacío. (Ver "Cuidado y limpieza" en la página 11.) La bolsa tiene arrugas: Para evitar arrugas en el sello, estire suavemente la bolsa mientras la inserta en el canal de vacío.
No hay luces en el panel de control	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que la unidad esté enchufada. Asegúrese de que el enchufe de pared esté funcional. Asegúrese de que la tapa esté completamente cerrada y que el pestillo esté en la posición de Operar.

Guía de solución de problemas

Problema Solución para el aparato de encimera

Problema	Solución
Nada sucede cuando el pestillo está cerrado y se presiona el botón.	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que la unidad esté enchufada. Asegúrese de que el enchufe de pared esté funcional. Abra el pestillo, asegúrese de que la tapa esté completamente hacia abajo, vuelva a cerrar la tapa.
No se puede insertar la bolsa en la máquina	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que haya suficiente material de bolsa para llegar al centro de la bandeja de goteo. Siempre permita tres pulgadas (7.62 mm) de espacio adicional para permitir que la bolsa se selle firmemente alrededor del contenido de alimentos. Estire suavemente la bolsa mientras la inserta, manteniendo su forma plana. Insertar bolsa enrollada hacia abajo en la bandeja de goteo.
Se eliminó el aire de la bolsa, pero ahora el aire ha vuelto a entrar.	<ul style="list-style-type: none"> Examine el sello. Una arruga a lo largo del sello puede hacer que el aire vuelva a entrar en la bolsa. Para evitar arrugas en el sello, estire suavemente la bolsa mientras la inserta en la bandeja de goteo. A veces, la humedad o restos de comida (como jugos, grasa, migas, polvos, etc.) a lo largo del cierre impiden que la bolsa se selle correctamente. Corte la bolsa abierta, limpie la parte superior del interior de la bolsa y vuelva a sellarla. Los alimentos afilados pueden haber perforado la bolsa. Usa una bolsa nueva si hay un agujero. Cubra los objetos afilados de comida con un material suave de amortiguación, como una toalla de papel, y vuelva a sellar. La fermentación o la liberación de gases naturales desde el interior de los alimentos puede haber ocurrido. Cuando esto sucede, es posible que los alimentos hayan comenzado a estropearse y deban ser desechados. Bolsa defectuosa. La bolsa podría ser perforada. Prueba otra bolsa.
La bolsa se derrite	<ul style="list-style-type: none"> La tira de sellado puede haberse calentado demasiado. Siempre espere al menos 20 segundos para que el aparato se enfríe antes de sellar al vacío otro artículo. Usa bolsas de la marca FoodSaver®. Nuestras Bolsas y Rollos FoodSaver® están especialmente diseñados para las unidades FoodSaver®.
Si necesita más ayuda:	<ul style="list-style-type: none"> Contacte los servicios al consumidor al número que aparece a continuación o visite el sitio web y haga clic en la pestaña 'Soporte'.

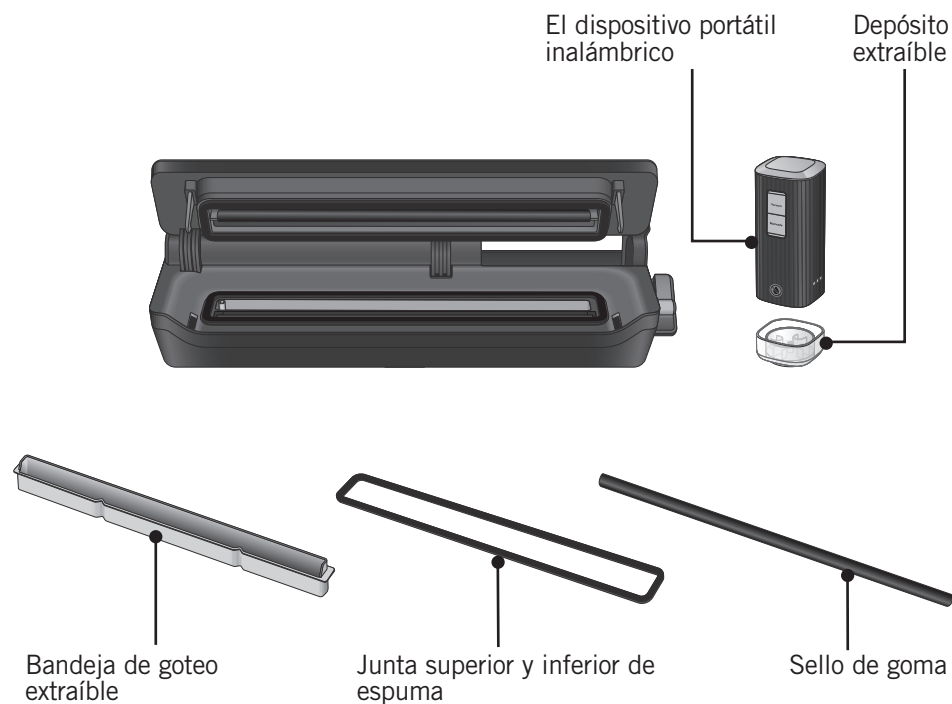
Guía de solución de problemas

Solución del problema para dispositivos portátiles

Problema	Solución
La envasadora al vacío no se enciende cuando se presiona el botón de Vacío o Marinado.	<ul style="list-style-type: none"> Coloque el dispositivo portátil en la base del electrodoméstico para asegurarse de que la luz de la batería esté parpadeando para indicar que el dispositivo portátil se está cargando. Cuando esté completamente cargada, la luz de la batería se encenderá de forma continua.
La envasadora al vacío se enciende pero la bolsa no se está evacuando el aire.	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que el cierre de cremallera esté firmemente cerrado. Desliza los dedos por toda la cremallera. La válvula de aire no está en una superficie plana. Reposiciona la bolsa de manera que la válvula de aire quede plana sobre la superficie sin alimentos debajo de la válvula de aire.
La envasadora al vacío se enciende pero el aire no se elimina del contenedor.	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que la válvula verde esté girada hacia la configuración de Vacío/Almacenamiento. Asegúrate de sostener firmemente el sellador portátil o el accesorio portátil en la válvula al aspirar. Verifique que la junta verde esté limpia y correctamente ajustada en la tapa. Asegúrese de que la tapa esté presionada firmemente sobre la base.
La boquilla de la aspiradora y la válvula de aire no están haciendo contacto seguro.	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que la boquilla de la aspiradora esté centrada sobre el círculo gris y colocada plana sobre la válvula de aire. Aplicar una presión moderada.
Se eliminó el aire de la bolsa, pero ahora el aire ha vuelto a entrar.	<ul style="list-style-type: none"> Examinar la cremallera y la válvula de la bolsa. Los restos de comida en la cremallera o la válvula pueden causar fugas y permitir que entre aire. A veces, la humedad o restos de comida a lo largo de los bordes del cierre o debajo de la válvula impiden que la bolsa se selle correctamente. Limpiar el interior de la bolsa alrededor de la cremallera y debajo de la válvula e intentar volver a sellar. Si está envasando al vacío alimentos afilados, es posible que la bolsa se haya perforado. Usa una bolsa nueva si hay un agujero. Cubra los objetos afilados de comida con un material suave de amortiguación, como una toalla de papel, y vuelva a sellar.
Si necesita más ayuda	<ul style="list-style-type: none"> Contacte los servicios al consumidor al número que aparece a continuación o visite el sitio web y haga clic en la pestaña 'Soporte'.

NOTA: Deje pasar 24 horas para cargar completamente el dispositivo portátil, si la batería está completamente agotada.

Repuestos



GARANTÍA

Por favor visite www.foodsaver.com/support/warranty para obtener información sobre la garantía de su producto FoodSaver®.

Cómo obtener el servicio de garantía

En los EE.UU.

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea obtener el servicio de garantía, llame al 1-877-777-8042 o visite el sitio web de FoodSaver®. En los Estados Unidos, esta garantía se ofrece a través de Sunbeam Products, Inc., con dirección en 6655 Peachtree Dunwoody Rd., Atlanta, GA 30328.

En Canada

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea obtener el servicio de garantía, llame al 1-877-777-8042 o visite el sitio web de FoodSaver®. En Canadá, esta garantía se ofrece a través de Newell Brands Canada ULC, con dirección en 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1.

Si desea una copia física de la garantía para su producto FoodSaver®, no dude en imprimir la garantía que se encuentra disponible en el sitio web indicado anteriormente. También puede llamarnos al número de teléfono que se indica arriba o escribir a nuestro Departamento de Servicio al Cliente a la dirección antes mencionada y estaremos encantados de enviarle una copia.

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

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

Servicio al Cliente: US: 1-877-777-8042 CA: 1-877-804-5383 MX: +52 55 5366 0800 76



Registering your appliance is quick and easy at foodsaver.registria.com. 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

©2024 Sunbeam Products, Inc. Distributed by Sunbeam Products, Inc. 6655 Peachtree Dunwoody Rd, Atlanta, GA 30328, U.S.A
Imported into Canada by: Newell Brands, Canada ULC., 20-B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Printed in China.

©2024 Sunbeam Products, Inc. Distribué par Sunbeam Products, Inc. 6655 Peachtree Dunwoody Rd à Atlanta, GA 30328, U.S.A
Importé au Canada par : Newell Brands, Canada ULC. 20-B Hereford Street, Brampton (Ontario) L6Y 0M1. Imprimé en Chine

©2024 Sunbeam Products, Inc. Distribuido por Sunbeam Products, Inc. 6655 Peachtree Dunwoody Rd, Atlanta, GA 30328, EE. UU.
Importado en Canadá por: Newell Brands, Canada ULC., 20-B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Impreso en China.

MS2000_24EFMS1_GCDS-JC

PKG0001615384