FoodSaver®/MD

THE #1 VACUUM SEALING SYSTEM
LE SYSTÈME D'EMBALLAGE SOUS VIDE N° 1
EL SISTEMA DE ENVASADO AL VACÍO #1

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

FM2900

English E1-E14
Français/French F1-F15
Español/Spanish S1-S15

Contents

Important Safeguards & Tips E1
Product Features E2
"How To" Section E4
1. How To Make A Bag From A FoodSaver® Roll E4
2. How To Vacuum Seal with Your FoodSaver® Bags E5
3. How To Vacuum Seal with FoodSaver® Accessories E6
Guidelines For Successful Sealing E7
Care & Cleaning E11
Troubleshooting E12
Warranty Information E14

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

1. Read the User 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:

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Read all instructions before using this appliance.

DANGER – To reduce the risk of electric shock:

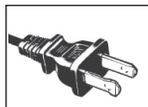
1. Do not reach for an appliance that has fallen into water. Unplug immediately from receptacle.
2. Do not use while bathing or in a shower.
3. Do not place or store appliance where it is able to fall or be pulled into a tub or sink. Do not place in or drop into water or other liquid.
4. Always unplug 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 1-877-777-8042.

1. Use appliance only for its intended use.
2. Close supervision is required when this product is used near children.
3. Caution: A short power cord is provided to reduce risks from entanglement or tripping over a longer cord. An extension cord may be used when marked electrical rating is no less than electrical rating of this appliance.
4. No cords should drape over counter or tabletop, where cords can be tripped over or pulled on unintentionally, especially by children.
5. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or heated oven. Extreme caution must be used when moving products containing hot liquids.



POLARIZED PLUG

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

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 canister or Mason jar instead of a bag.
8. When using accessories, remember to leave one inch (2.54 cm) of space at top of canister or container.
9. Pre freeze fruits and blanch vegetables before vacuum sealing for best results. See Guidelines for Vacuum Sealing, pages 7 - 10.
10. Wait 20 seconds between seals to allow appliance to cool.
11. Never store lid in OPERATE position as gaskets may become compressed.

POWER CORD INSTRUCTIONS

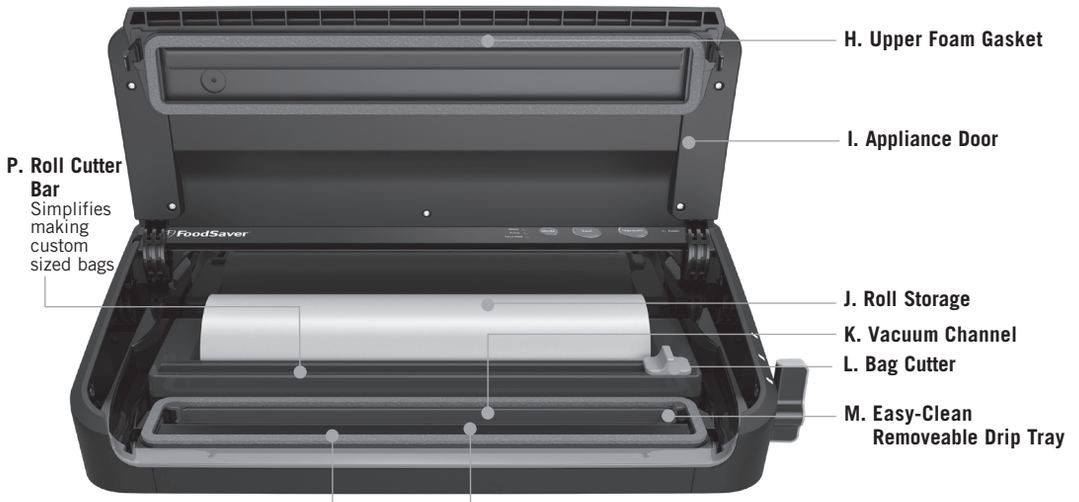
A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a long extension cord is used:

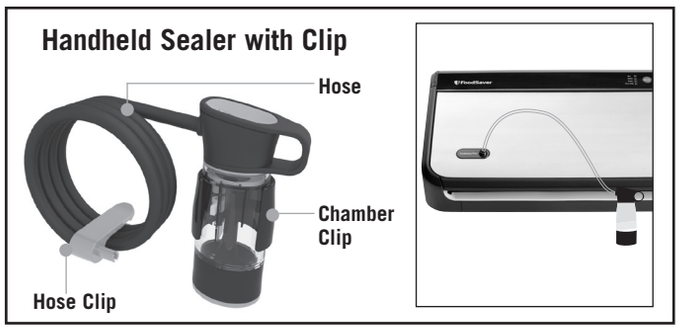
a. The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;

b. 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.

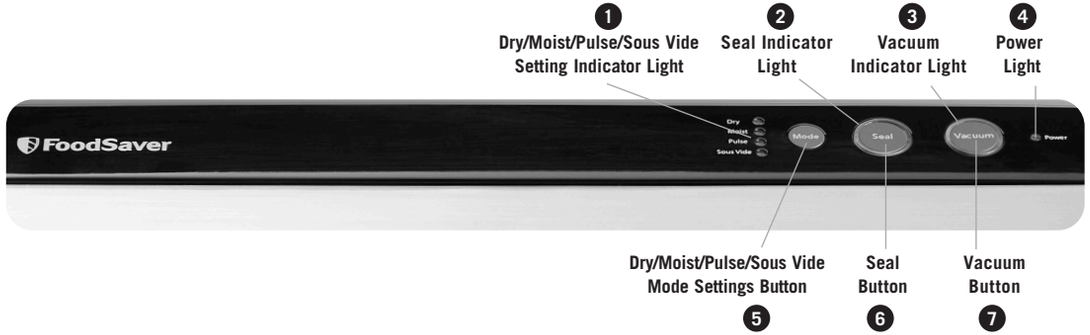
FoodSaver® FM2900







FM2900_21EFSM2.indd 1-2 2021/11/12 上午11:04



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

1 Dry/Moist/Pulse/Sous Vide Settings Indicator Light
Shows whether Dry, Moist, Pulse, or Sous Vide Food Setting is selected.

2 Seal Indicator Light
This light has two uses:
1. Flashing light indicates sealing process is engaged.
2. Rapid Flashes to indicate error.

3 Vacuum Indicator Light
Flashing light shows Vacuum process is engaged. Once vacuum process is complete, it will automatically shut off and transition to the Seal button to start the sealing process.

4 Power Light
Illuminates when the unit is in the OPERATE position. Shuts off automatically when latch is not in OPERATE position.

5 Dry/Moist/Pulse/Sous Vide Settings Button
Press Mode button to select custom setting. Indicator light will illuminate next to the custom setting that is initiated. Use Dry Mode for optimal vacuuming and sealing of dry foods. This is the default setting. Use Moist Mode for optimal vacuuming and sealing of moist or juicy foods. Use Pulse Mode and press and hold the Vacuum Button to manually control the vacuum function. Press Seal Button when ready to seal bag. Use Sous Vide Mode for optimal vacuuming and sealing of bags to use in Sous Vide cooking.

6 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.
3. Press to create a seal on film bags (such as a potato chip bag) to keep food sealed airtight.

7 Vacuum Button
This button has two uses:
1. Press to vacuum seal and seal food airtight. Appliance shuts off automatically.
2. Press to pause vacuum process at any point.

How to...

1. Make a Bag from a FoodSaver® Roll

1. Move Easy Lock Latch to open position. Open appliance lid (**I**) and place roll into roll holder.

2. Lift up Roll Cutter Bar (**P**) and place bag material beneath the cutter bar. Pull out enough bag material to hold item being vacuum sealed, plus 3 inches (7.62 cm). Lower the Roll Cutter Bar and slide Bag Cutter (**L**) across Cutter Bar.

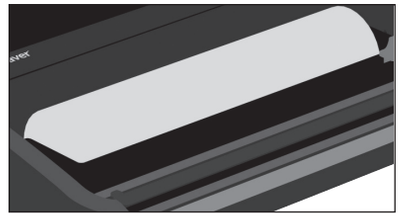
3. Insert one end of bag material across sealing strip.

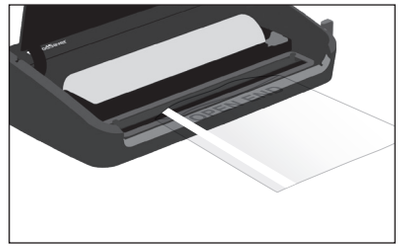
4. Close lid and turn Easy Lock Latch to OPERATE position.

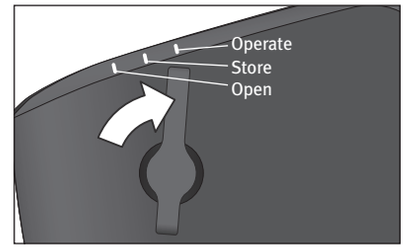
5. Press Seal button.

6. When Seal Indicator Light turns off, 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 Roll into Roll Holder


Place Bag on Sealing Strip



Close and turn Easy Lock Latch to OPERATE position



Press Seal Button

FM2900_21EFSM2.indd 3-4 2021/11/12 上午11:05

How to...

2. Vacuum Seal with FoodSaver® Bags

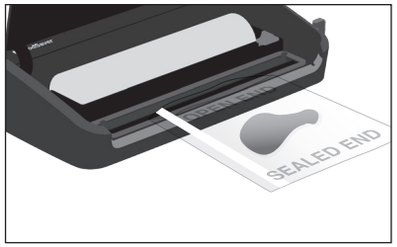
1. Place item(s) in bag, allowing at least three inches (7.62 cm) of space between bag contents and top of bag.

2. Open appliance lid and place open end of bag into Vacuum Channel (Drip Tray).

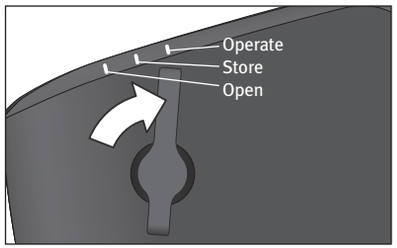
3. Close lid and turn Easy Lock Latch to OPERATE position.

4. Press Vacuum 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 turns off, turn Latch to OPEN position, lift lid and remove bag. Refrigerate, freeze or store as needed. (See FoodSaver® Guidelines, pg E7 for safe food storage tips.)



Place Bag in Drip Tray



Close and Latch Lid

Important Tips:

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

- To minimize bag waste, do not insert too much bag material into removable drip tray. Place bag just over the edge of removable drip tray.



Press Vacuum Button

How to...

3. Vacuum Seal with FoodSaver® Accessories

Installing Handheld Sealer

1. Remove the plastic plug on the left side of the appliance by lifting it up from the side with hand. If necessary, use a small dull object to pop it up by pressing down and up on side.

Save plug only if you do not want to clip the handheld into the side of appliance.

2. Insert Chamber Clip into the hole until it clicks into place.



Zipper Bags and Containers (not included; sold separately)

1. Prepare container or zipper bags according to FoodSaver® Accessory Guidelines, which are included with accessory purchases. For zipper bags, make sure not to put any food under the valve and press zipper closed with finger while bag is lying down on a flat surface.
2. Close FM2900 lid and turn Easy Lock Latch to OPERATE position. Insert one end of the Accessory Hose into Accessory Port on appliance until it clicks into place. Place end over valve on container (a) or zipper bag (b) valve.
3. Push Vacuum Button to begin vacuum process. Make sure it is in the Dry Mode setting. Motor will run until vacuum process is complete.



Canisters, Jar Sealers, & Bottle Stoppers (not included; sold separately)

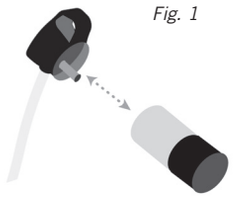
1. Prepare canister according to FoodSaver® Accessory Guidelines, which are included with accessory purchases.
2. Close FM2900 lid and turn Easy Lock Latch to OPERATE position. Insert one end of the Accessory Hose into Accessory Port on appliance until it clicks into place. Remove clear bottom portion of handheld from top handle (Fig. 1). Insert the end into the port on accessory. Twist tab while inserting to ensure a tight fit.
3. Push Vacuum Button to begin vacuum process. Make sure it is in the Dry Mode setting. Motor will run until vacuum process is complete.
4. When motor turns off, gently twist and remove Handheld Sealer from accessory.

NOTE: If you are using a canister with a large white knob, rotate knob clockwise to the "Closed" position, then gently twist and remove Handheld Sealer from accessory.

5. To test vacuum, simply tug on accessory lid. It should not move.

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

Fig. 1





FM2900_21EFSM2.indd 5-6 2021/11/12 上午11:05

Guidelines
For Successful Vacuum Sealing

Vacuum Sealing and Food Safety

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

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

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

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

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 and Reheating Tips



Thawing and Reheating Vacuum-Sealed Foods

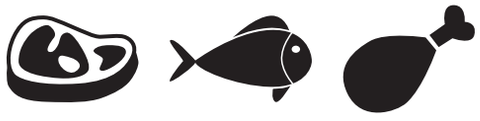
Always thaw foods in either refrigerator or microwave — do not thaw perishable foods at room temperature.

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 Hard Cheeses:
To keep cheese fresh, vacuum seal it after each use. Make your FoodSaver® Bag extra long, allowing one inch of bag material for each time you plan to open and reseal in addition to the 3-inch (7.62 cm) room you normally leave between contents and seal. 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.



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 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.

FM2900_21EFSM2.indd 7-8 2021/11/12 上午11:05

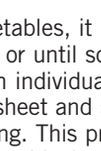
Food Preparation and Reheating Tips (cont.)

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 canister 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 canister and vacuum seal as normal. Store in refrigerator.



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® Canister.



Preparation Guidelines for Baked Goods:
To vacuum seal soft or airy baked goods, we recommend using a FoodSaver® Canister 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 canister before vacuum sealing. You can also place the food in its original bag inside a FoodSaver® Bag, or use a FoodSaver® Universal Lid with the original container to vacuum seal.



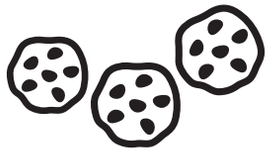
Preparation Guidelines for Liquids:
Before you vacuum seal liquids such as soup stock, pre freeze in a casserole dish, loaf pan or ice cube tray until solid. Remove frozen liquid from pan and vacuum seal in a FoodSaver® Bag. You can stack these "frozen bricks" in your freezer. When you're ready to use, 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 of room between contents and bottom of Bottle Stopper. You can reseal bottles after each use.

Food Preparation and Reheating Tips (cont.)



Preparation Guidelines for Make-ahead Meals, Leftovers and Sandwiches:
Efficiently store your make-ahead meals, leftovers and sandwiches in the stackable, lightweight FoodSaver® containers. They are microwaveable, top rack dishwasher safe and come with a custom adaptor. The lightweight containers will be ready to head off to the office, to school or the great outdoors whenever you are!



Preparation Guidelines for Snack Foods:
Your snack foods will maintain their freshness longer when you vacuum seal them. For best results, use a FoodSaver® Canister 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 the directions to vacuum seal items using FoodSaver® Bags, Canisters and Accessories.



- 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.



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



- To have fresh water for drinking, simply fill a FoodSaver® Bag with ice, vacuum 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.



- 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!



- 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.

FM2900_21EFSM2.indd 9-10 2021/11/12 上午11:05

Care
and 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 Gasket with a 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 inadvertently 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 re-inserting into the appliance.

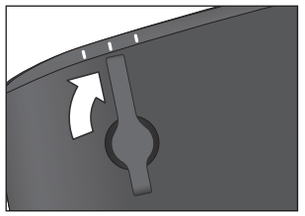


To Store Appliance:

Clean unit thoroughly as detailed above.

After the unit has been cleaned and allowed to fully dry, close lid and push the Easy Lock Latch into the STORE (middle) position. This setting will keep the lid closed but prevents any undue pressure from being applied to the internal sealing gaskets of the unit.

Always leave lid latch in STORE position when not in use. **Never store lid in OPERATE position as Internal gaskets may become compressed.** When appliance is left in OPERATE position, the Gaskets become compressed and the unit may not function properly.


Push the Latch into the center position to store.

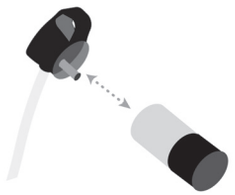
Handheld Sealer Reservoir:

Empty Reservoir after each use.

Wash in warm soapy water.

Air dry before replacing.

To Remove Reservoir from handheld sealer, holding top portion (black upper piece) firmly, pull lower reservoir down and off.



Troubleshooting

Problem	Solution
Seal LED flashing	• Unit is overheated. Always allow 20 seconds between seals. Under heavy usage, appliance will shut off automatically and Light will flash. Wait for 20 min. for unit to cool off. • Always wait 20 seconds between seals. Latch was left in On position for 5 minutes and not being used reminding user to turn Latch to Open or Store position. • Latch has been left in OPERATE position: Gaskets may be compressed. Unlatch and allow 10 to 20 minutes for Gaskets to expand. • Vacuum pump running more than 120 seconds. Under heavy usage, appliance will shut off automatically and Light will flash. See next section Vacuum Pump is running, but bag is not evacuating.
Vacuum Pump is running, but bag is not evacuating	• If making a bag from a roll, make sure one end of bag is sealed. See How to Make a Bag from a FoodSaver® Vacuum Sealing Roll. • 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 and Cleaning). • Latch has been left in OPERATE position: Gaskets may be compressed. Unlatch and allow 10 to 20 minutes for Gaskets to expand. • Make sure the accessory hose is not attached to accessory port. • 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	• Take out the gasket, clean it and re-insert the Gasket into the Vacuum Channel (See Care and Cleaning pg. E11). • Gasket is available for purchase on FoodSaver.com or by calling **1-877-777-8042**.
Bag is not sealing properly	• Too much liquid in bag, freeze before vacuuming. • Check for food debris around seal area. If present, take out the gasket, clean it and re-insert the Gasket into the Vacuum Channel (See Care and Cleaning pg. E11). • Bag has wrinkles: To prevent wrinkles in the seal, gently stretch bag flat while inserting bag into Gasket.
No lights on the control panel	• 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.

FM2900_21EFSM2.indd 11-12 2021/11/12 上午11:05

Troubleshooting (cont.)

Problem	Solution
Nothing happens when Latch is closed and Button is pressed	• 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	• Make sure there is enough bag material to reach center of drip tray. Always allow three inches (7.62 cm) extra space to allow the bag to seal tightly around food contents. • Gently stretch bag flat while inserting. Insert bag CURL DOWN into Drip Tray.
Air was removed from the bag, but now air has re-entered	• Examine the seal. A wrinkle along the seal may cause air to re-enter the bag. To prevent wrinkles in the seal, gently stretch bag flat while inserting bag into Drip Tray. • Sometimes moisture or food material (such as juices, grease, crumbs, powders, etc.) along seal prevents bag from sealing properly. Cut bag open, wipe top inside of bag and 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. • Bag could be faulty due to a puncture. Try a new bag.
Bag melts	• 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:	• Call Consumer Services at **1-877-777-8042**. • For additional tips and answers to frequently asked questions, go to **www.foodsaver.com** and click the **"Service & Support"** tab.
Container does not vacuum	• The lid of the container must be correctly placed on and aligned to the container • Assure the green end of the accessory cable marked TO SEALER is pushed into the unit until you hear it "click" • Firmly press the remaining grey end marked TO ACCESSORY into the container • Assure side handle is turned to OPERATE • Press the Vacuum and Seal button

5-Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. or if in Canada, Newell Brands Canada ULC (collectively "Sunbeam") warrants that for a period of five years from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. Sunbeam, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. Sunbeam dealers, service centers, or retail stores selling Sunbeam products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This limited warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than Sunbeam or an authorized Sunbeam service center or use of this product with non-FoodSaver® branded bags and/or rolls. Further, this limited warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on Sunbeam's Liability?

Sunbeam shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

Sunbeam disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

Sunbeam shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How to Obtain Warranty Service

In the U.S.A.
If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1.877.777.8042 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada
If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1.877.804.5383 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Newell Brands Canada ULC located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

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

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

FM2900_21EFSM2.indd 13-14 2021/11/12 上午11:05

Table des matières

Mesures et conseils de protection importants..... F1
Caractéristiques du produit F3
Section « Comment faire... »..... F5

1. Comment fabriquer un sac à partir d'un rouleau d'emballage FoodSaver[MD] F5
2. Comment emballer sous vide avec vos sacs FoodSaver[MD] F6
3. Comment emballer sous vide avec les accessoires FoodSaver[MD] F7

Consignes pour un scellement réussi F8
Nettoyage et entretien F12
Dépannage F13
Information sur la garantie F15

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Pour votre propre sécurité, toujours suivre ces précautions de base à l'utilisation d'un appareil FoodSaver[MD]:

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

RÉSERVÉ À L'USAGE DOMESTIQUE

Lire toutes les consignes avant d'utiliser cet appareil.

DANGER – Pour réduire le risque de choc électrique :

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

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

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

Pour obtenir plus de détails, appeler le service à la clientèle en composant le 1-877-777-8042.

1. N'utiliser l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné.
2. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque cet appareil est utilisé à proximité d'enfants.
3. Attention : Un petit câble d'alimentation est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un câble plus long. Une rallonge peut être utilisée lorsque la puissance électrique nominale de la rallonge n'est pas inférieure à la puissance électrique nominale de l'appareil.
4. Aucun câble ne doit être disposé de telle sorte qu'il pende d'un comptoir ou d'un plan de travail, afin qu'il ne soit pas possible, en particulier pour des enfants, de trébucher ou de le tirer involontairement.
5. Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou d'un four chauffé. Les produits contenant des liquides chauds doivent être déplacés avec une extrême précaution.

CONSEILS IMPORTANTS

1. L'emballage sous vide n'est PAS un substitut au processus thermique de mise en conserve. Les denrées périssables doivent quand même être réfrigérées ou congelées.
2. Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser uniquement avec les sacs, rouleaux, contenants et accessoires FoodSaver[MD].
3. Pendant le processus d'emballage sous vide, de petites quantités de liquide, des miettes ou des particules alimentaires peuvent être attirés dans la fente d'aspiration. Vider le ramasse-gouttes après chaque utilisation.
4. Éviter de trop remplir, toujours laisser au moins 7,62 cm (3 pouces) de matériau du sac entre le contenu du sac et le haut du sac. Cela laisse de l'espace au matériau du sac pour se resserrer hermétiquement contre les aliments et empêche le sac de sortir de la fente d'aspiration pendant le processus de mise sous vide. Laisser ensuite 2,54 cm (1 pouce) additionnel de matériau de sac pour chaque fois que vous prévoyez de réutiliser le sac.
5. Ne pas créer vos propres coutures latérales sur un sac FoodSaver[MD]. Ces sacs sont fabriqués avec une couture latérale spéciale qui est fermée hermétiquement tout le long du bord extérieur.
6. Pour empêcher que le sac ne se froisse au niveau de la partie scellée lorsque vous mettez sous vide des articles volumineux, étirer délicatement le sac de manière à ce qu'il soit bien plat au moment de l'insérer dans la fente d'aspiration et continuer à le maintenir jusqu'à ce que la pompe de mise sous vide démarre.
7. Lorsque vous emballez sous vide des articles avec des bouts pointus (spaghettis secs, coutellerie, etc.), protéger le sac des perforations en enveloppant l'article dans un matériau de rembourrage doux, comme un essuie-tout. Il pourrait être conseillé d'utiliser une boîte ou un bocal Mason à la place d'un sac.
8. Si vous utilisez des accessoires, ne pas oublier de laisser 2,54 cm (1 pouce) d'espace en haut de la boîte ou du contenant.
9. Pour de meilleurs résultats, précongeler les fruits et faire blanchir les légumes avant de les emballer sous vide. Consulter les consignes pour l'emballage sous vide, pages F8 - F11.
10. Patienter 20 secondes entre deux opérations de scellement afin de laisser l'appareil refroidir.

FM2900_21EFSM2.indd 15-1 2021/11/12 上午11:05

11. Ne jamais ranger l'appareil avec le loquet en position « OPERATE » (fonctionnement), car cela comprimerait les joints.

CONSIGNES RELATIVES AU CÂBLE D'ALIMENTATION

Un câble d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher avec un câble plus long. Il est possible d'employer des rallonges plus longues si l'on fait attention lors de leur utilisation. Si une rallonge est utilisée :

a. La puissance électrique nominale de la rallonge doit être au moins équivalente à la puissance électrique nominale de l'appareil;

b. Le câble plus long doit être disposé de telle sorte qu'il ne pende pas du comptoir ou du plan de travail, afin qu'il soit impossible, pour des enfants notamment, de le tirer involontairement ou de trébucher.



FICHE POLARISÉE

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.

FoodSaver[MD] FM2900



G. Port de rangement pour scelleuse à main avec pince

A. Réglage des modes sec/humide/pulsation/sous vide

B. Bouton « sceller »

C. Bouton « emballer sous vide »

D. Voyant lumineux « marche/arrêt »

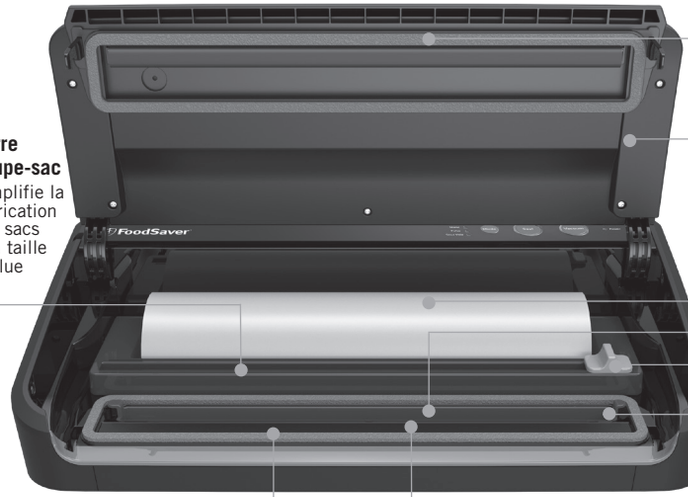
E. Loquet de verrouillage facile :

« Operate » (fonctionnement)
Déplacer vers l'arrière pour mettre l'appareil en mode fonctionnement. L'appareil peut désormais emballer sous vide et sceller.

« Store » (ranger)
Déplacer en position centrale pour ranger l'appareil

« Open » (ouvrir)
Déplacer le loquet vers l'avant pour ouvrir l'appareil

F. Port pour accessoires†
†Les accessoires sont vendus séparément.



H. Joint en mousse supérieur

I. Porte de l'appareil

P. Barre coupe-sac
Simplifie la fabrication des sacs à la taille voulue

J. Compartiment pour rouleau

K. Fente d'aspiration

L. Coupe-sac

M. Ramasse-gouttes amovible facile à nettoyer

O. Joint en mousse inférieur

N. Bande de scellement extra large

Scelleuse à main avec pince



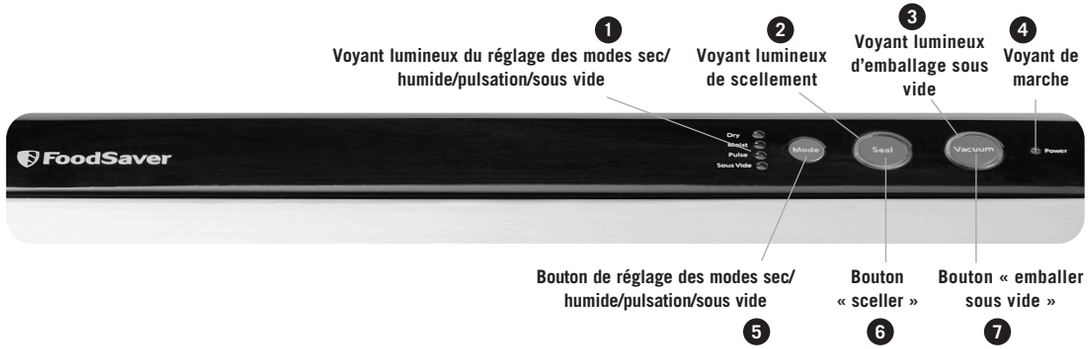
Tuyau

Pince pour le compartiment à air

Pince pour tuyau



FM2900_21EFSM2.indd 2-3 2021/11/12 上午11:05



Ce panneau de commande convivial et intuitif facilitera votre emploi optimal du système FoodSaver[MD] :

❶ **Voyant lumineux du réglage des modes sec/humide/pulsation/sous vide**
Il indique si le réglage pour aliments sec, humide, pulsation ou sous vide a été sélectionné.

❷ **Voyant lumineux de scellement**
Ce voyant a deux usages :
1. S'il clignote, le voyant indique que le processus de scellement est en cours.
2. S'il clignote rapidement, il indique une erreur.

❸ **Voyant lumineux d'emballage sous vide**
Le voyant clignotant indique que le processus d'emballage sous vide est en cours. Une fois le processus d'emballage sous vide terminé, ce voyant s'éteint automatiquement et bascule sur le bouton de scellement pour démarrer le processus de scellement.

❹ **Voyant de marche**
Il s'illumine quand l'appareil est en position « OPERATE » (fonctionnement). Il s'éteint automatiquement lorsque le loquet n'est pas en position « OPERATE » (fonctionnement).

❺ **Bouton de réglage des modes sec/humide/pulsation/sous vide**
Appuyer sur le bouton Mode pour sélectionner un réglage personnalisé. Le voyant lumineux s'illumine à côté du réglage personnalisé initié. Pour un emballage sous vide et un scellement optimal des aliments secs, utiliser le mode « sec ». Il s'agit du réglage par défaut. Pour un emballage sous vide et un scellement optimal des aliments humides ou liquides, utiliser le mode « humide ». Utiliser le mode « pulsation » et maintenir le bouton « emballer sous vide » appuyé pour contrôler manuellement la fonction de mise sous vide. Appuyer sur le bouton « sceller » lorsque vous êtes prêt à sceller le sac. Pour un emballage sous vide et un scellement optimal des sacs destinés à la cuisson sous vide, utiliser le mode « sous vide ».

❻ **Bouton « sceller »**
Ce bouton a trois usages :
1. Il permet de créer un joint lors de la fabrication de sacs au moyen d'un rouleau FoodSaver[MD].
2. Appuyer pour interrompre immédiatement le processus d'emballage sous vide et commencer à sceller le sac.
3. Il permet de créer un joint sur des sacs à film (comme un sac de croustilles) afin d'emballer sous vide les aliments.

❼ **Bouton « emballer sous vide »**
Ce bouton a deux usages :
1. Il permet d'emballer sous vide et de sceller hermétiquement les aliments. L'appareil s'éteint automatiquement.
2. Il permet d'interrompre le processus d'emballage sous vide à tout moment.

Comment...

1. Fabriquer un sac à partir d'un rouleau d'emballage FoodSaver[MD]

1. Placer le loquet de verrouillage facile en position ouverte. Ouvrir le couvercle de l'appareil (**I**) et placer le rouleau dans le compartiment.

2. Soulever la barre coupe-sac (**P**) et placer le matériau de sac sous la barre coupe-sac. Tirer sur assez de matériau de sac pour tenir l'article qui est emballé sous vide et rajouter 7,62 cm (3 pouces). Abaisser la barre coupe-sac et glisser le coupe-sac (**L**) le long de la barre.

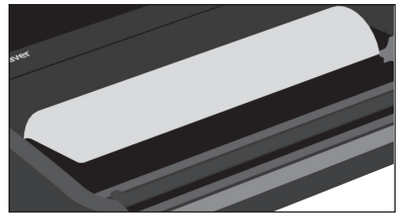
3. Insérer une extrémité du matériel de sac au travers de la bande de scellement.

4. Fermer le couvercle et tourner le loquet de verrouillage facile en position « OPERATE » (fonctionnement).

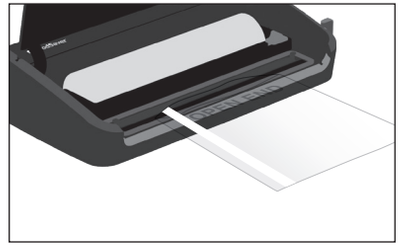
5. Appuyer sur le bouton « seal » (sceller).

6. Une fois que le voyant lumineux de scellement s'éteint, le scellement est terminé. Tourner le loquet en position « OPEN » (ouvrir), soulever le couvercle et retirer le sac.

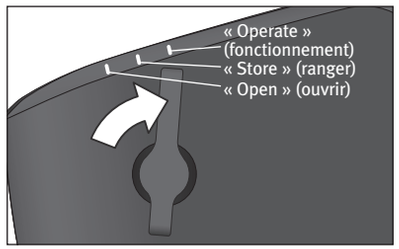
Vous êtes désormais prêt à emballer sous vide avec votre nouveau sac (voir la page suivante).



Placer le rouleau dans le compartiment



Placer le sac sur la bande de scellement



Fermer et tourner le loquet de verrouillage facile en position de fonctionnement



Appuyer sur le bouton « seal » (sceller)

FM2900_21EFSM2.indd 4-5 2021/11/12 上午11:05

Comment...

2. Emballer sous vide avec les sacs FoodSaver[MD]

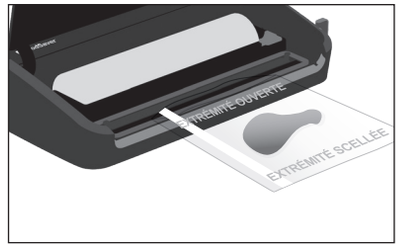
1. Placer le ou les articles dans le sac en laissant un espace d'au moins 7,62 cm (3 pouces) entre le contenu et le haut du sac.

2. Ouvrir le couvercle de l'appareil, et placer l'extrémité ouverte du sac dans la fente d'aspiration (ramasse-gouttes).

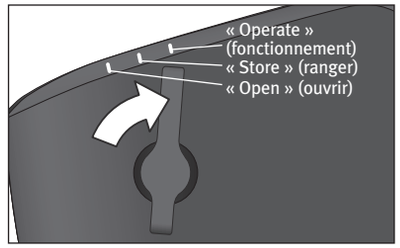
3. Fermer le couvercle et tourner le loquet de verrouillage facile en position « OPERATE » (fonctionnement).

4. Appuyer sur le bouton « Vacuum » (emballer sous vide) pour démarrer le processus d'emballage sous vide et de scellement. Le moteur tourne jusqu'à ce que le sac soit complètement sous vide, puis le scelle automatiquement.

5. Une fois que le voyant lumineux de scellement s'éteint, tourner le loquet en position « OPEN » (ouvrir), soulever le couvercle et retirer le sac. Réfrigérer, congeler ou ranger au besoin. Consulter les consignes de FoodSaver[MD] à la page F8 pour obtenir des conseils sur la conservation des aliments en toute sécurité.



Placer le sac dans le ramasse-gouttes



Fermer et verrouiller le couvercle



Appuyer sur le bouton « Vacuum » (emballer sous vide)

Conseils importants:

- Laisser refroidir l'appareil pendant 20 secondes après chaque utilisation. Il convient de tourner le loquet de verrouillage facile à la position centrale « STORE » (ranger) avant de ranger l'appareil.

- Pour minimiser le gaspillage de sacs, éviter de mettre une trop grande quantité de matériau de sac sur le ramasse-gouttes amovible. Placer le sac juste au-dessus du rebord du ramasse-gouttes amovible.

Comment...

3. Emballer sous vide avec les accessoires FoodSaver[MD]

Installation de la scelleuse à main



1. Retirer le clapet en plastique sur le côté gauche de l'appareil en le soulevant avec la main. Si nécessaire, utiliser un petit objet obtus pour le soulever en appuyant de bas en haut d'un côté.

Garder le clapet seulement si vous ne souhaitez pas fixer la scelleuse à main sur le côté de l'appareil.

2. Insérer la pince pour le compartiment à air dans le trou jusqu'à ce que vous entendiez un clic qui indique qu'elle est enclenchée.

Sacs à glissière et contenants (non inclus; vendus séparément)

1. Préparer le contenant ou les sacs à glissière selon les consignes sur les accessoires FoodSaver[MD] qui accompagnent tout achat d'accessoire. Pour les sacs à glissière, ne pas mettre d'aliment sous la valve et appuyer sur la glissière avec le doigt pour la fermer lorsque le sac est posé sur une surface plane.
2. Fermer le couvercle du FM2900 et tourner le loquet de verrouillage facile en position « Operate » (fonctionnement). Insérer une extrémité du tuyau accessoire dans le port pour accessoire de l'appareil jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place. Placer l'extrémité sur la valve du contenant (a) ou du sac à glissière (b).
3. Appuyer sur le bouton « Vacuum » (emballer sous vide) pour entamer le processus d'emballage sous vide. S'assurer que l'appareil est réglé sur le mode pour aliments secs. Le moteur fonctionnera jusqu'à ce que le processus d'emballage sous vide soit terminé.



Boîtes, scelleuses à bocaux et scelleuses à bouteilles (non inclus; vendus séparément)

1. Préparer la boîte, la scelleuse à bocaux ou la scelleuse à bouteilles selon les consignes sur les accessoires FoodSaver[MD].
2. Fermer le couvercle du FM2900 et tourner le loquet de verrouillage facile en position « Operate » (fonctionnement). Insérer une extrémité du tuyau accessoire dans le port pour accessoire de l'appareil jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place. Retirer la partie transparente inférieure de la scelleuse à main de la poignée supérieure (Fig. 1). Insérer l'extrémité dans le port de la scelleuse à main. Tourner la languette tout en insérant pour garantir un ajustement serré.
3. Appuyer sur le bouton « Vacuum » (emballer sous vide) pour entamer le processus d'emballage sous vide. S'assurer que l'appareil est réglé sur le mode pour aliments secs. Le moteur fonctionnera jusqu'à ce que le processus d'emballage sous vide soit terminé.
4. Quand le moteur s'éteint, tourner délicatement et retirer la scelleuse à main de l'accessoire.

REMARQUE : Si vous utilisez une boîte avec un gros bouton blanc, tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « Closed » (fermée), puis tourner délicatement et retirer la scelleuse à main de l'accessoire.

5. Pour tester l'emballage sous vide, tourner simplement le couvercle de l'accessoire. Il ne devrait pas bouger.

REMARQUE : Les scelleuses à bocaux FoodSaver[MD] ne sont compatibles qu'avec les bocaux Mason de marque Ball et Kerr.

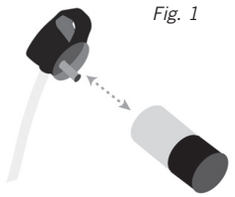


Fig. 1



FM2900_21EFSM2.indd 6-7 2021/11/12 上午11:05

Consignes

pour un emballage sous vide réussi

Emballage sous vide et sécurité alimentaire

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

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

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

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

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

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

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

Conseils en matière de préparation alimentaire et de réchauffage



Décongeler et réchauffer les aliments emballés sous vide

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

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



Consignes de préparation pour les viandes et les poissons :
Pour de meilleurs résultats, précongeler les viandes et les poissons pendant 1 à 2 heures avant de les emballer sous vide dans un sac FoodSaver[MD]. Cela permet de retenir le jus et la forme et garantit une meilleure mise sous vide.

Si la précongélation n'est pas possible, placer un essuie-tout plié entre la viande ou le poisson et le haut du sac, mais sous la zone de scellement. Laisser l'essuie-tout dans le sac pour absorber l'excès d'humidité et les jus pendant le processus de mise sous vide.

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



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

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



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.

FM2900_21EFSM2.indd 8-9 2021/11/12 上午11:05

Conseils en matière de préparation alimentaire et de réchauffage (suite)

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 une boîte 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 une boîte et les emballer sous vide comme d'habitude. Ranger au réfrigérateur.



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 une boîte FoodSaver[MD].



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 une boîte 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 de la boîte 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], ou d'utiliser un couvercle universel FoodSaver[MD] sur le contenant d'origine pour ensuite réaliser la mise sous vide.

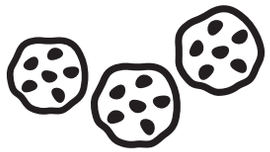


Consignes de préparation pour les liquides :
Avant d'emballer des liquides sous vide, comme des bases de soupe, il faut d'abord les précongeler dans une cocotte, un moule à pain ou un bac à glaçons jusqu'à ce qu'ils soient solidement congelés. Retirer les liquides congelés du moule et les emballer sous 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.

Conseils en matière de préparation alimentaire et de réchauffage (suite)



Consignes de préparation pour les repas préparés à l'avance, les restes et les sandwiches :
Les repas préparés à l'avance, les restes et les sandwiches peuvent être conservés de façon efficace grâce aux contenants légers et empilables FoodSaver[MD]. Ils vont au micro-ondes, dans le panier supérieur du lave-vaisselle et sont dotés d'un adaptateur sur mesure. Les contenants légers pourront être emportés au bureau, à l'école ou pour les activités de plein air, et ce, n'importe quand!



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].



- 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.



- 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.



- 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.



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



- Pour conserver les trousses d'urgence au sec, emballer sous vide les fusées éclairantes, les piles, les lampes torches, les allumettes, les bougies, les trousses 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.

FM2900_21EFSM2.indd 10-11 2021/11/12 上午11:05

Nettoyage

et entretien de votre système d'emballage sous vide

Pour nettoyer l'appareil :

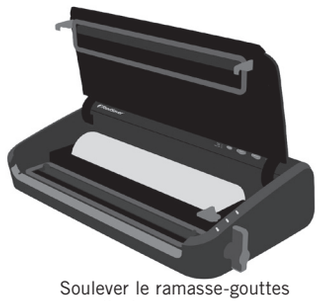
Débrancher le câble d'alimentation de la prise de courant. Ne pas immerger.

Vérifier les joints et le pourtour du ramasse-gouttes pour vérifier qu'ils ne contiennent pas de matières alimentaires. Si nécessaire, essuyer les joints avec un chiffon trempé dans de l'eau savonneuse chaude. Les joints supérieur et inférieur sont amovibles pour faciliter leur nettoyage. Nettoyer les joints avec de l'eau chaude savonneuse et les laisser sécher avant de les réinsérer.

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

Vider le ramasse-gouttes après chaque utilisation. Laver à l'eau chaude savonneuse ou placer dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Sécher complètement le ramasse-gouttes avant de le réinsérer dans l'appareil. Vérifier s'il y a des résidus alimentaires dans la fente du ramasse-gouttes. Nettoyer au besoin.

Retirer tous les aliments autour des joints



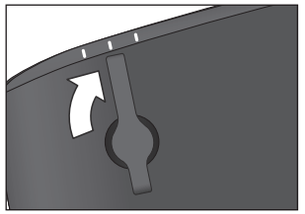
Soulever le ramasse-gouttes pour l'enlever

Pour ranger l'appareil :

Nettoyer complètement l'appareil comme indiqué ci-dessus.

Une fois l'appareil nettoyé et complètement sec, fermer le couvercle et tourner le loquet de verrouillage facile à la position « STORE » (ranger), c'est-à-dire en position centrale. Ce réglage devrait permettre de garder le couvercle fermé tout en empêchant qu'une pression trop forte ne s'exerce sur les joints internes de l'appareil.

Veiller à ce que le loquet du couvercle reste à la position « STORE » (ranger) lorsque l'appareil n'est pas utilisé. **Ne jamais ranger l'appareil avec le loquet en position « OPERATE » (fonctionnement), car cela comprimerait les joints internes.** Lorsque l'appareil est laissé en position fermée, les joints se compriment et l'appareil pourrait ne pas fonctionner correctement.



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

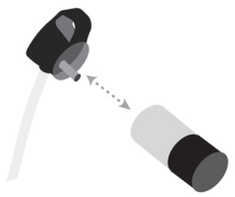
Réservoir de la scelleuse à main :

Vider le réservoir après chaque usage.

Laver à l'eau chaude savonneuse.

Laisser sécher à l'air libre avant de le remettre en place.

Pour enlever le réservoir de la scelleuse à main, maintenir fermement la partie supérieure (pièce supérieure de couleur noire), puis tirer sur le réservoir inférieur pour le détacher.



Dépannage

Problème	Solution
Le voyant à DEL de scellement clignote rapidement	• 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 clignote. Attendre 20 minutes que l'appareil refroidisse. • Toujours patienter 20 secondes entre deux opérations de scellement. Le loquet est resté à la position « On » (marche) pendant 5 minutes et l'appareil n'a pas été utilisé pendant ce laps de temps, le voyant rappelle à l'utilisateur qu'il doit tourner le loquet à la position « Open » (ouvrir) ou « Store » (ranger). • L'appareil a été laissé en position « OPERATE » (fonctionnement) : les joints peuvent être comprimés. Déverrouiller le couvercle et attendre de 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 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	• 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] ». • 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 »). • L'appareil a été laissé en position « OPERATE » (fonctionnement) : les joints peuvent être comprimés. Déverrouiller le couvercle et attendre de 10 à 20 minutes pour que les joints se dilatent. • Vérifier que le tuyau accessoire n'est pas attaché au port pour accessoire. • 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	• Retirer le joint, le nettoyer et le réinsérer dans la fente d'aspiration (consulter la section « Nettoyage et entretien », page F12). • Des joints sont disponibles à l'achat sur le site FoodSaver.com ou en composant le **1-877-777-8042**.
Le sac ne scelle pas correctement	• La quantité de liquide dans le sac est trop importante. Congeler avant de réaliser la mise sous vide. • 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 », page F12). • 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 le joint.
Aucun voyant ne s'allume sur le panneau de commande	• Vérifier que l'appareil est bien branché. • Vérifier que la prise murale fonctionne. • Vérifier que le couvercle est complètement fermé et que le loquet est en position « OPERATE » (fonctionnement).

FM2900_21EFSM2.indd 12-13 2021/11/12 上午11:05

Dépannage (suite)

Problème	Solution
Rien ne se passe lorsque le loquet est fermé et que l'on appuie sur le bouton	• 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	• 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 BAS dans le ramasse-gouttes.
Le vide a été fait dans le sac, mais l'air pénètre à nouveau à l'intérieur.	• Examiner la partie scellée. Si le sac est froissé à ce niveau, de l'air pourrait pénétrer à nouveau dans le sac. 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. • Le sac pourrait être défectueux en raison d'une perforation. Essayer un nouveau sac.
Le sac fond	• La bande de scellement est trop chaude. Toujours patienter au moins 20 secondes que l'appareil refroidisse avant d'emballer sous vide un autre article. • Utiliser des sacs de la marque FoodSaver[MD]. Les sacs et rouleaux FoodSaver[MD] sont spécialement conçus pour les appareils FoodSaver[MD].
Si une aide supplémentaire s'avère nécessaire :	• Appeler le service à la clientèle en composant le **1-877-777-8042**. • Pour obtenir des conseils supplémentaires ainsi que des réponses aux questions les plus fréquemment posées, consulter le site **www.foodsaver.com** et cliquer sur l'onglet **« Service et support »**.
Le vide ne se fait pas dans le contenant	• Le couvercle du contenant doit être correctement placé sur le contenant et aligné avec celui-ci. • Vérifier que l'extrémité verte du câble d'accessoire qui porte la mention « TO SEALER » (vers la scelleuse) est insérée dans l'appareil jusqu'à entendre un « clic ». • Appuyer fermement la partie grise restante portant la mention « TO ACCESSORY » (vers l'accessoire) dans le contenant. • Vérifier que la poignée latérale est sur la position « OPERATE » (fonctionnement). • Appuyer sur le bouton « Vacuum and Seal » (emballer sous vide et sceller).

Garantie limitée de 5 ans

Sunbeam Products, Inc. ou, au Canada, Newell Brands Canada ULC (collectivement « Sunbeam ») garantit que, pendant une période de cinq ans à compter de la date d'achat, ce produit sera exempt de défauts de matériaux et de fabrication. Sunbeam, à son choix, réparera ou remplacera ce produit ou tout composant du produit jugé défectueux pendant la période de garantie. Le remplacement sera effectué avec un produit ou un composant neuf ou réusiné. Si le produit n'est plus disponible, le remplacement peut être effectué avec un produit similaire de valeur égale ou supérieure. C'est votre garantie exclusive. NE PAS tenter de réparer ou d'ajuster les fonctions électriques ou mécaniques de cet appareil, à défaut de quoi la présente garantie sera annulée.

Cette garantie est valable pour l'acheteur au détail d'origine à compter de la date d'achat au détail initiale et n'est pas transférable. Conservez l'original du reçu de caisse. Une preuve d'achat est requise pour obtenir l'exécution de la garantie. Les distributeurs, les centres de service ou les magasins de détail de Sunbeam qui vendent des produits Sunbeam n'ont pas le droit de modifier ou de changer de quelque façon que ce soit les conditions de cette garantie.

Cette garantie limitée ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages résultant de l'un des éléments suivants : utilisation négligente ou mauvaise utilisation du produit, utilisation sur une tension ou un courant inapproprié, utilisation contraire au mode d'emploi, démontage, réparation ou altération par quiconque autre que Sunbeam ou un centre de service Sunbeam autorisé, ou utilisation de ce produit avec des sacs ou des rouleaux d'une marque autre que FoodSaver[MD]. De plus, cette garantie limitée ne couvre pas : les désastres naturels, comme les incendies, les inondations, les ouragans et les tornades.

Quelles sont les limites de la responsabilité de Sunbeam?

Sunbeam n'est pas responsable des dommages accessoires ou consécutifs résultant de la violation d'une garantie ou condition expresse, implicite ou statutaire.

Sauf dans la mesure où la loi applicable l'interdit, toute garantie ou condition implicite de qualité marchande ou d'adaptation à un usage particulier est limitée dans le temps à la durée de la garantie ci-dessus.

Sunbeam décline toute autre garantie, condition ou représentation, expresse, implicite, statutaire ou autre.

Sunbeam n'est pas responsable des dommages de toute nature résultant de l'achat, de l'utilisation, de la mauvaise utilisation ou de l'incapacité à utiliser le produit, y compris des dommages accessoires, particuliers, consécutifs ou similaires ou la perte de profits, ou de toute violation de contrat, fondamentale ou autre, ou de toute réclamation intentée contre l'acheteur par toute autre partie.

Certaines provinces, certains États ou territoires de compétence n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou consécutifs ou la limitation de la durée d'une garantie implicite, de sorte que les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous.

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'une province à une autre, d'un État à un autre ou d'un territoire de compétence à un autre.

Comment obtenir un service de garantie

Aux États-Unis
Si vous avez la moindre question concernant cette garantie ou souhaitez obtenir un service de garantie, veuillez composer le 1-877-777-8042. L'adresse d'un centre de service proche vous sera fournie.

Au Canada
Si vous avez la moindre question concernant cette garantie ou souhaitez obtenir un service de garantie, veuillez composer le 1-877-804-5383. L'adresse d'un centre de service proche vous sera fournie.

Aux États-Unis, cette garantie est offerte par Sunbeam Products, Inc., située à Boca Raton, Floride 33431. Au Canada, cette garantie est offerte par Newell Brands Canada ULC, située au 20 B, rue Hereford, Brampton (Ontario) L6Y 0M1. Si vous avez d'autres problèmes ou réclamations en rapport avec ce produit, veuillez écrire à notre service à la clientèle.

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

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

FM2900_21EFSM2.indd 14-15 2021/11/12 上午11:05

Contenido

Importantes medidas de seguridad y consejos .. S1
Características del producto S3
Sección «Cómo» S5
1. Cómo hacer una bolsa con un rollo FoodSaver® S5
2. Cómo sellar al vacío con sus bolsas FoodSaver® S6
3. Cómo sellar al vacío con los accesorios FoodSaver® S7
Indicaciones para sellar con éxito S8
Cuidado y limpieza S12
Solución de problemas S13
Información sobre la garantía S15

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

1. Lea atentamente el manual de usuario para consultar las instrucciones de uso. 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:

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

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. Desenchufe inmediatamente de la toma de corriente.
2. No utilice ni en el baño ni en la regadera.
3. No coloque ni almacene el aparato donde pueda caerse o ser arrastrado a una bañera o lavabo. No coloque ni deje caer el aparato 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 se 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 1-877-777-8042.

1. Utilice el aparato sólo para el uso previsto.
2. Se requiere una estrecha supervisión cuando este producto se utiliza cerca de los niños.
3. Precaución: Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de enredos o tropiezos con un cable más largo. Se puede utilizar un cable de extensión cuando la clasificación eléctrica marcada no sea inferior a la clasificación eléctrica de este aparato.
4. No debe haber cables que cuelguen de la encimera ni de la mesa, donde se pueda tropezar con ellos o tirar de ellos sin querer, especialmente en el caso de los niños.
5. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o de un horno caliente. Se debe extremar la precaución al mover productos que contengan líquidos calientes.

CONSEJOS IMPORTANTES

1. El envasado 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 entre el contenido de la bolsa y la parte superior de la misma. 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 sellado al envasar 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 envasar 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 bote 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 del bote o recipiente.
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 S8 a S11.
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.

FM2900_21EFSM2.indd 16-1 2021/11/12 上午11:05

INSTRUCCIONES PARA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN

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

a. La clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser al menos la misma que la clasificación eléctrica del aparato;

b. 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.



ENCHUFE POLARIZADO

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. Si el enchufe no entra completamente en la toma de corriente, invierta el enchufe. Si sigue sin entrar, póngase en contacto con un electricista autorizado. No intente manipular esta característica de seguridad del enchufe 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.

FoodSaver® FM2900



A. Ajustes Seco / Húmedo / Manual / Sous vide

B. Botón Sellar

C. Botón Envasar al vacío

D. Luz indicadora On/ Off de encendido/ apagado

E. Pestillo de cierre fácil:

Funcionamiento
Ajuste hacia atrás para poner la unidad en modo Funcionamiento. Así se enciende la unidad para envasar al vacío y sellar.

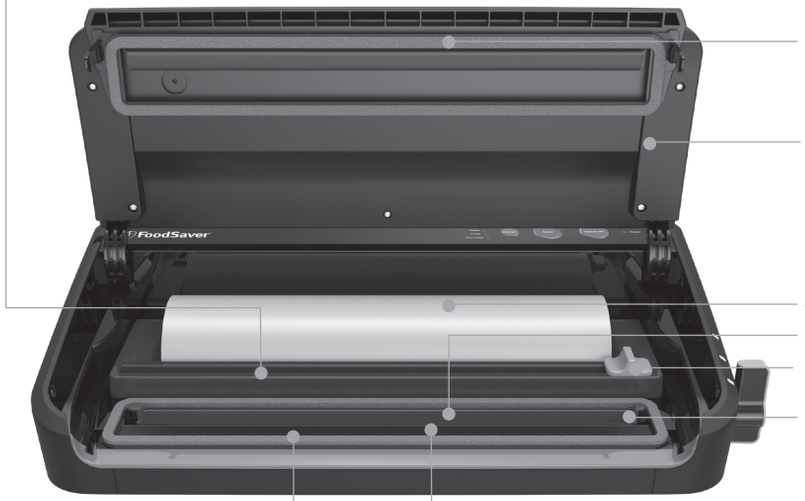
Almacenar
Ajuste en el centro para almacenar

Abrir
Ajuste hacia adelante para abrir

F. Puerto de accesorios†
†Los accesorios se venden por separado.

G. Puerto del clip de almacenamiento del sellador de mano

P. Barra del cortador de rollos
Simplifica la fabricación de bolsas de tamaño personalizado



H. Junta de espuma superior

I. Puerta del aparato

J. Almacenamiento de rollos

K. Canal de vacío

L. Cortador de bolsas

M. Bandeja de goteo extraíble de fácil limpieza

O. Junta de espuma inferior

N. Banda de sellado extra ancha

Sellador de mano con clip



Manguera

Clip de cámara

Clip de manguera



FM2900_21EFSM2.indd 2-3 2021/11/12 上午11:05



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

1 Luz indicadora de ajustes Seco / Húmedo / Manual / Sous vide
Muestra si se ha seleccionado el ajuste Seco / Húmedo / Manual / Sous vide.

2 Luz indicadora de sellado
Esta luz tiene dos usos:
1. La luz intermitente indica que el proceso de sellado está activado.
2. Destellos rápidos para indicar un error.

3 Luz indicadora de envasado al vacío
La luz intermitente indica que el proceso de envasado al vacío está activado. Una vez completado el proceso de envasado al vacío, se apagará automáticamente y se pasará al botón Sellar para iniciar el proceso de sellado.

4 Luz de alimentación
Se ilumina cuando la unidad está en la posición FUNCIONAMIENTO. Se apaga automáticamente cuando el pestillo no está en la posición FUNCIONAMIENTO.

5 Botón de configuración de ajustes Seco / Húmedo / Manual / Sous vide
Presione el botón Modo para seleccionar el ajuste personalizado. La luz indicadora se iluminará al lado del ajuste personalizado iniciado. Utilice el Modo Seco para un óptimo envasado al vacío y sellado de alimentos secos. Este es el ajuste por defecto. Utilice el Modo Húmedo para un óptimo envasado al vacío y sellado de alimentos húmedos o jugosos. Utilice el Modo Manual y mantenga pulsado el botón Envasar al vacío para controlar manualmente la función de envasado al vacío. Pulse el botón de sellado cuando esté listo para sellar la bolsa. Utilice el Modo Sous vide para un óptimo envasado al vacío y sellado de las bolsas para su uso en la cocina sous vide.

6 Botón Sellar
Este botón tiene tres usos:
1. Presione para crear un sello al hacer bolsas de un rollo FoodSaver®.
2. Pulse para detener inmediatamente el proceso de envasado al vacío y para comenzar a sellar la bolsa.
3. Presione para crear un sello en las bolsas de película (como una bolsa de papas) para mantener los alimentos sellados herméticamente.

7 Botón Envasar al vacío
Este botón tiene dos usos:
1. Presione para envasar al vacío y para sellar los alimentos de forma hermética. El aparato se apaga automáticamente.
2. Presione para detener el proceso de envasado al vacío en cualquier momento.

Cómo

1. Hacer una bolsa con un rollo FoodSaver®

1. Mueva el Pestillo de cierre fácil hasta la posición Abrir. Abra la tapa del aparato (**I**) y coloque el rollo en el portarrollos.

2. Levante la barra del cortador de rollos (**P**) y coloque el material de la bolsa debajo de la barra del cortador. Saque suficiente material de la bolsa para sostener el artículo que se va a sellar al vacío, más 3 pulgadas (7.62 cm). Baje la barra del cortador de rollos y deslice el cortador de bolsas (**L**) a través de la barra del cortador.

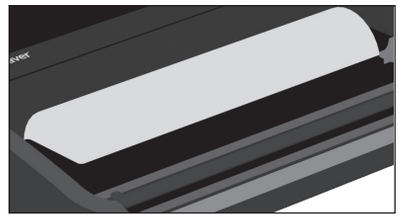
3. Inserte un extremo del material de la bolsa a través de la banda de sellado.

4. Cierre la tapa y gire el Pestillo de cierre fácil hasta la posición FUNCIONAMIENTO.

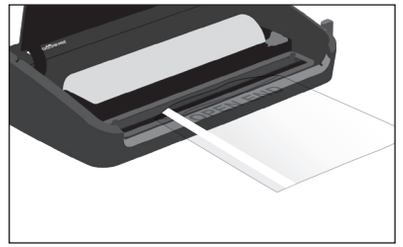
5. Presione el botón Sellar.

6. Cuando la luz indicadora de sellado se apaga, el sellado está completo. Gire el pestillo hasta la posición de ABRIR, levante la tapa y retire la bolsa.

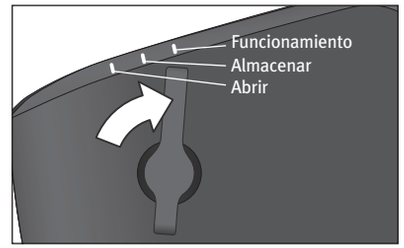
Ahora está listo para sellar al vacío con su nueva bolsa (vea la siguiente página).



Coloque el rollo en el portarrollos



Coloque la bolsa en la Banda de sellado



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



Presione el botón Sellar

FM2900_21EFSM2.indd 4-5 2021/11/12 上午11:05

Cómo

2. Selle al vacío con bolsas FoodSaver®

1. Coloque los artículos en la bolsa, dejando al menos tres pulgadas (7.62 cm) de espacio entre el contenido de la bolsa y la parte superior de la misma.

2. Abra la tapa del aparato y coloque el extremo abierto de la bolsa en el Canal de vacío (Bandeja de goteo).

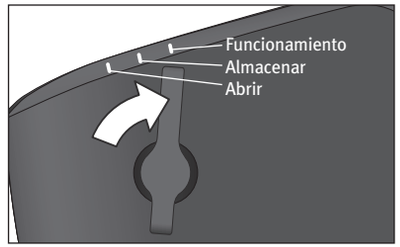
3. Cierre la tapa y gire el Pestillo de cierre fácil hasta la posición FUNCIONAMIENTO.

4. Presione el botón Envasar al vacío para iniciar el proceso de envasado al vacío y de sellado. El motor continuará funcionando hasta que la bolsa esté completamente al vacío y luego se sellará automáticamente.

5. Cuando la luz indicadora de sellado se apague, gire el pestillo a la posición de ABRIR, levante la tapa y retire la bolsa. Refrigere, congele o almacene según sea necesario. Consulte las indicaciones de FoodSaver®, p. S8, para obtener consejos sobre el almacenamiento seguro de los alimentos.



Coloque la bolsa en la Bandeja de goteo



Cierre la tapa con el pestillo



Presione el botón Envasar al vacío

Consejos importantes:

- Deje que el aparato se enfríe durante 20 segundos después de cada uso. Almacene siempre el aparato con el Pestillo de cierre fácil en la posición central ALMACENAR.

- Para minimizar el desperdicio de bolsas, no introduzca demasiado material en la bandeja de goteo extraíble. Coloque la bolsa justo por encima del borde de la bandeja de goteo extraíble.

Cómo

3. Selle al vacío con los accesorios FoodSaver®

Para instalar el sellador de mano

1. Retire el tapón de plástico del lado izquierdo del aparato levantándolo con la mano. Si es necesario, utilice un pequeño objeto romo para levantarlo, presionando hacia abajo y hacia arriba en la parte lateral. Guarde el tapón sólo si no quiere enganchar el sellador de mano en la parte lateral del aparato.
2. Introduzca el clip de la cámara en el orificio hasta que encaje en su lugar.



Bolsas con cremallera y recipientes (no incluidos; se venden por separado)

1. Prepare el recipiente o las bolsas con cremallera de acuerdo con las indicaciones de los accesorios FoodSaver®, que se incluyen en la compra de los accesorios. En el caso de las bolsas con cremallera, asegúrese de no poner ningún alimento debajo de la válvula y presione la cremallera para cerrarla con el dedo mientras la bolsa está apoyada en una superficie plana.
2. Cierre la tapa del FM2900 y gire el Pestillo de cierre fácil hasta la posición de Funcionamiento. Inserte un extremo de la Manguera de accesorios en el Puerto de accesorios del aparato hasta que encaje en su lugar. Coloque el extremo sobre la válvula del recipiente (a) o de la bolsa con cremallera (b).
3. Presione el botón Envasar al vacío para iniciar el proceso de envasado al vacío. Asegúrese de que está en el ajuste de modo Seco. El motor funcionará hasta que se complete el proceso de envasado al vacío.



Botes, selladores de frascos y tapones de botellas (no incluidos; se venden por separado)

1. Prepare el bote, el sellador de frascos o el tapón de botellas de acuerdo con las indicaciones para accesorios de FoodSaver®, que se incluyen en los accesorios comprados.
2. Cierre la tapa del FM2900 y gire el Pestillo de cierre fácil hasta la posición de Funcionamiento. Inserte un extremo de la Manguera para accesorios en el Puerto de accesorios del aparato hasta que encaje en su lugar. Retire la parte inferior transparente del mango superior (Fig. 1). Inserte el extremo en el puerto del accesorio. Gire la lengüeta mientras la inserta para asegurar un ajuste firme.
3. Presione el botón Envasar al vacío para iniciar el proceso de envasado al vacío. Asegúrese de que está en el ajuste de modo Seco. El motor funcionará hasta que se complete el proceso de envasado al vacío.
4. Cuando el motor se apague, gire suavemente y retire el sellador de mano del accesorio.

NOTA: Si está utilizando un bote con una perilla blanca grande, gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición «Cerrado», luego gire suavemente y retire el sellador de mano del accesorio.

5. Para probar el envasado al vacío, simplemente tire de la tapa del accesorio. No debería moverse.

NOTA: Los selladores de frascos FoodSaver® sólo pueden utilizarse con frascos Mason de las marcas Ball® y Kerr®.

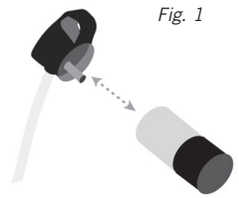


Fig. 1



FM2900_21EFSM2.indd 6-7 2021/11/12 上午11:05

Indicaciones

para un sellado al vacío exitoso

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

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

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

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

IMPORTANTE: El sellado al vacío NO sustituye a la refrigeración o la congelación. Cualquier alimento perecedero que requiera refrigeración debe seguir siendo refrigerado o congelado después del sellado al vacío.

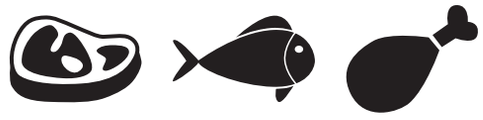
Consejos para preparar y recalentar los alimentos



Descongelación y recalentamiento de alimentos envasados al vacío

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

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



Indicaciones para la preparación de la carne y el pescado:
Para obtener los mejores resultados, congele previamente la carne y el pescado durante 1 a 2 horas antes de sellarlos al vacío en una bolsa FoodSaver®. Esto ayuda a conservar el jugo y la forma, y garantiza un mejor sellado.

Si no es posible la precongelación, coloque una toalla de papel doblada entre la carne o el pescado y la parte superior de la bolsa, pero por debajo de la zona de sellado. Deje la toalla de papel en la bolsa para que absorba el exceso de humedad y los jugos durante el proceso de sellado al vacío.

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



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

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



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, sumérjalas 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.

FM2900_21EFSM2.indd 8-9 2021/11/12 上午11:05

Consejos para preparar y recalentar los alimentos (cont.)

Al congelar las verduras, lo mejor es precongelarlas 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 bote 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 bote y séllelas al vacío de forma normal. Guárdelas en el refrigerador.



Indicaciones para la preparación de las frutas:
Al congelar frutas blandas o bayas, lo mejor es precongelarlas durante 1 o 2 horas o hasta que estén sólidamente congeladas. Para congelar la fruta 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 congeladas, retírelas de la bandeja de horno 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 bote FoodSaver®.



Indicaciones para la preparación de los productos horneados:
Para sellar al vacío productos horneados blandos o esponjosos, recomendamos utilizar un bote FoodSaver® para que mantengan su forma. Si utiliza una bolsa, congele previamente durante 1 o 2 horas o hasta que esté sólidamente congelado. 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 bote antes de sellar al vacío. También puede colocar los alimentos en su bolsa original dentro de una bolsa FoodSaver®, o utilizar una tapa universal FoodSaver® con el recipiente original para sellar al vacío.

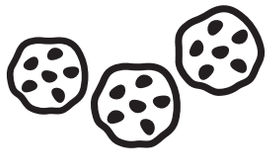


Indicaciones para la preparación de líquidos:
Antes de sellar al vacío líquidos, como el caldo de sopa, congélelos previamente en un molde para hornear, un molde para pan o una bandeja de cubitos de hielo hasta que queden sólidos. Saque el líquido congelado del molde y séllelo al vacío en una bolsa FoodSaver®. 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 echarlos 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.

Consejos para preparar y recalentar los alimentos (cont.)



Indicaciones para la preparación de comidas preparadas, sobras y sándwiches:
Guarde de forma eficiente sus comidas preparadas, las sobras y los sándwiches en los recipientes apilables y ligeros de FoodSaver®. Son aptos para el microondas, se pueden lavar en la rejilla superior del lavavajillas y vienen con un adaptador personalizado. ¡Los ligeros recipientes estarán listos para llevar a la oficina, al colegio o al aire libre en cualquier momento!



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®.



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



- 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.



- 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.



- 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.



- 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.

FM2900_21EFSM2.indd 10-11 2021/11/12 上午11:05

Cuidado

y limpieza de su máquina de envasado al vacío

Para limpiar el aparato:

Retire el cable de alimentación de la toma de corriente. No lo sumerja en líquido.

Revise las juntas y alrededor de la bandeja de goteo para asegurarse de que estén libres de materiales alimenticios. Limpie las juntas con un paño caliente y jabón si es necesario. Las juntas superior e inferior pueden retirarse para su limpieza. Limpie las juntas con agua tibia y jabón y deje que se sequen antes de volver a colocarlas.

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

Vacíe la bandeja de goteo después de cada uso. Lávela con agua tibia y jabón o colóquela en la rejilla superior del lavavajillas. Séquela bien antes de volver a colocarla en el aparato. Compruebe si hay residuos de alimentos en la ranura de la bandeja de goteo. Límpiela si es necesario.

Elimine todos los alimentos alrededor de las juntas



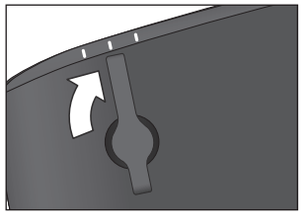
Retire la bandeja de goteo

Para almacenar el aparato:

Limpie la unidad a fondo como se detalla arriba.

Después de limpiar la unidad y dejarla secar completamente, cierre la tapa y empuje el Pestillo de cierre fácil hasta la posición ALMACENAR (en medio). Este ajuste mantendrá la tapa cerrada pero evita que se aplique una presión indebida a las juntas de sellado internas de la unidad.

Deje siempre el pestillo de la tapa en posición de ALMACENAR cuando no esté en uso. **No guarde nunca la tapa en la posición FUNCIONAMIENTO ya que las juntas internas pueden comprimirse.** Cuando el aparato se deja en posición cerrada, las juntas se comprimen y la unidad puede no funcionar correctamente.



Empuje el pestillo hasta la posición central para almacenarlo.

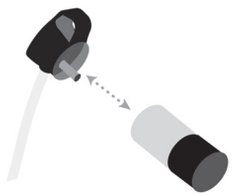
Depósito del sellador de mano:

Vacíe el depósito después de cada uso.

Lávelo con agua tibia y jabón.

Séquelo al aire antes de volver a colocarlo.

Para retirar el depósito del sellador de mano, sosteniendo firmemente la parte superior (pieza negra superior), tire del depósito inferior hacia abajo y sáquelo.



Solución de problemas

Problema	**Solución**
El LED del sello parpadea rápidamente	• La unidad se sobrecalentó. Deje siempre pasar 20 segundos entre cada sellado. En caso de uso intensivo, el aparato se apagará automáticamente y la luz parpadeará. Espere 20 minutos para que la unidad se enfríe. • Espere siempre 20 segundos entre cada sellado. El pestillo se ha quedado en la posición ENCENDIDO durante 5 minutos y no se ha utilizado lo que recuerda al usuario que debe mover el pestillo a la posición ABRIR o ALMACENAR. • El pestillo se ha quedado en posición FUNCIONAMIENTO: las juntas pueden estar comprimidas. Desbloquee y deje pasar de 10 a 20 minutos para que las juntas se expandan. • La bomba de vacío está en funcionamiento durante más de 120 segundos. En caso de uso intensivo, el aparato se apagará automáticamente y la luz parpadeará. Vea la siguiente sección La bomba de vacío funciona, pero la bolsa no evacua.
La bomba de vacío funciona, pero la bolsa no evacua	• Si va a hacer una bolsa con un rollo, asegúrese de que un extremo de la bolsa está sellado. Consulte Cómo hacer una bolsa con un rollo de sellado al vacío FoodSaver®. • Ajuste la bolsa y vuelva a intentarlo. Asegúrese de que el extremo abierto de la bolsa esté abajo dentro de la bandeja de goteo. • Compruebe si hay arrugas en la bolsa a lo largo de la banda de sellado. Para evitar que se formen arrugas en el sellado, estire suavemente la bolsa mientras la introduce en la bandeja de goteo. • Abra la unidad y asegúrese de que las juntas estén bien insertadas y de que no haya objetos extraños, suciedad o residuos en la junta superior o inferior (Vea Cuidado y limpieza). • El pestillo se ha quedado en posición FUNCIONAMIENTO: las juntas pueden estar comprimidas. Desbloquee y deje pasar de 10 a 20 minutos para que las juntas se expandan. • Asegúrese de que la manguera de accesorios no esté conectada al puerto de accesorios. • Asegúrese de que la tapa esté cerrada completamente. Si el pestillo no atrapa la tapa y la baja, habrá una fuga entre las juntas.
La junta está suelta o tiene una rotura	• Saque la junta, límpiela y vuelva a insertarla en el canal de aspiración (Vea Cuidado y limpieza, pág. S12). • La junta está disponible para su compra en FoodSaver.com o llamando al **1-877-777-8042**.
La bolsa no sella bien	• Demasiado líquido en la bolsa, congele antes de aspirar. • Compruebe si hay restos de comida alrededor de la zona de la junta. Si es el caso, saque la junta, límpiela y vuelva a introducirla en el canal de vacío (Vea Cuidado y limpieza pág. S12). • La bolsa tiene arrugas: Para evitar arrugas en el sellado, estire suavemente la bolsa mientras la inserta en la junta.
No hay luces en el panel de control	• Asegúrese de que la unidad esté enchufada. • Asegúrese de que la toma de corriente funcione. • Asegúrese de que la tapa esté completamente bajada y que el pestillo esté en la posición FUNCIONAMIENTO.

FM2900_21EFSM2.indd 12-13 2021/11/12 上午11:05

Solución de problemas (cont.)

Problema	Solución
No ocurre nada cuando el pestillo está cerrado y se presiona el botón	• Asegúrese de que la unidad esté enchufada. • Asegúrese de que la toma de corriente funcione. • Abra el pestillo, asegúrese de que la tapa esté completamente bajada, vuelva a cerrar la tapa.
No se puede introducir la bolsa en la máquina	• Asegúrese de que hay suficiente material de la bolsa para llegar al centro de la bandeja de goteo. Deje siempre un espacio adicional de tres pulgadas (7.62 cm) para que la bolsa se cierre bien alrededor del contenido de los alimentos. • Estire suavemente la bolsa mientras la inserta. Introduzca la bolsa con la CURVA HACIA ABAJO en la bandeja de goteo.
El aire fue eliminado de la bolsa, pero ahora ha vuelto a entrar aire	• Examine el sello. Una arruga a lo largo del sello puede hacer que el aire vuelva a entrar en la bolsa. Para evitar arrugas en el sello, estire suavemente la bolsa para aplanarla mientras la introduce en la Bandeja de goteo. • A veces, la humedad o el material alimentario (como jugos, grasa, migas, polvos, etc.) a lo largo del sello impide que la bolsa se selle correctamente. Abra la bolsa cortándola, limpie la parte superior del interior de la bolsa y vuelva a cerrarla sellándola. • Los alimentos afilados pueden haber perforado la bolsa. Utilice una nueva bolsa si hay un agujero. Cubra los alimentos afilados con un material blando, como una toalla de papel, y vuelva a cerrarla sellándola. • Puede haberse producido la fermentación o la liberación de gases naturales del interior de los alimentos. Cuando esto ocurre, los alimentos pueden haber empezado a deteriorarse y deben desecharse. • La bolsa podría estar defectuosa debido a un pinchazo. Pruebe con una nueva bolsa.
La bolsa se funde	• Es posible que la banda de sellado se haya calentado demasiado. Espere siempre al menos 20 segundos para que el aparato se enfríe antes de sellar al vacío otro artículo. • Utilice las bolsas de la marca FoodSaver®. Nuestras bolsas y rollos FoodSaver® están especialmente diseñados para las unidades FoodSaver®.
Si necesita más ayuda:	• Llame al Servicio de Atención al Consumidor al **1-877-777-8042**. • Para obtener más consejos y respuestas a las preguntas más frecuentes, vaya a **www.foodsaver.com** y haga clic en la pestaña “**Servicio y asistencia**”.
El recipiente no se puede sellar el vacío	• La tapa del recipiente debe estar correctamente colocada y alineada con el recipiente. • Asegúrese de que el extremo verde del cable accesorio marcado como HACIA EL SELLADOR se introduzca en la unidad hasta que oiga un “clic”. • Presione firmemente el extremo gris restante marcado como HACIA EL ACCESORIO dentro del recipiente. • Asegúrese de que la manivela lateral esté en la posición FUNCIONAMIENTO. • Presione el botón Envasar al vacío y Sellar.

Garantía limitada de 5 años

Sunbeam Products, Inc. o, si se encuentra en Canadá, Newell Brands Canada ULC (colectivamente “Sunbeam”) garantiza que, durante un periodo de cinco años a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de material y mano de obra. Sunbeam, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del producto que se encuentre defectuoso durante el período de garantía. El reemplazo se hará con un producto o componente nuevo o remanufacturado. Si el producto ya no está disponible, el reemplazo puede hacerse con un producto similar de igual o mayor valor. Esta es su garantía exclusiva. NO intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. En caso de hacerlo, se anulará esta garantía.

Esta garantía es válida para el comprador original a partir de la fecha de la compra inicial y no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Se requiere una prueba de compra para validar la garantía. Los distribuidores, centros de servicio o tiendas minoristas de Sunbeam que vendan productos Sunbeam no tienen derecho a alterar, modificar o cambiar de cualquier manera los términos y condiciones de esta garantía.

Esta garantía limitada no cubre el desgaste normal de las piezas o los daños resultantes de cualquiera de los siguientes: el uso negligente o el mal uso del producto, el uso con un voltaje o corriente inadecuados, el uso contrario a las instrucciones de funcionamiento, el desmontaje, la reparación o la alteración por cualquier persona que no sea Sunbeam o un centro de servicio autorizado de Sunbeam o el uso de este producto con bolsas y/o rollos que no sean de la marca FoodSaver®. Además, esta garantía limitada no cubre: casos de fuerza mayor, tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

¿Cuáles son los límites de la responsabilidad de Sunbeam?

Sunbeam no será responsable de ningún daño incidental o consecuente causado por el incumplimiento de cualquier garantía o condición expresa, implícita o legal.

Salvo en la medida en que lo prohíba la legislación aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o idoneidad para un fin determinado se limita a la duración de la garantía anterior.

Sunbeam renuncia a cualquier otra garantía, condición o representación, expresa, implícita, obligatoria o de otro tipo.

Sunbeam no será responsable de ningún tipo de daño resultante de la compra, el uso o el mal uso del producto, o la imposibilidad de utilizarlo, incluidos los daños incidentales, especiales, consecuentes o similares o la pérdida de beneficios, o por cualquier incumplimiento de contrato, fundamental o de otro tipo, o por cualquier reclamación presentada contra el comprador por cualquier otra parte.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o consecuentes, ni la limitación de la duración de una garantía implícita, por lo que es posible que las limitaciones o exclusiones anteriores no se apliquen en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos que varían de una provincia a otra, de un estado a otro o de una jurisdicción a otra.

Cómo obtener el servicio de garantía

En los EE.UU.
Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea aplicar el servicio de garantía, llame al 1.877.777.8042 y se le proporcionará la dirección de un centro de servicio apropiado.

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

En los Estados Unidos, esta garantía se ofrece por Sunbeam Products, Inc. ubicada en Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía se ofrece por Newell Brands Canada ULC ubicada en 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si tiene cualquier otro problema o reclamación en relación con este producto, escriba a nuestro Departamento de Servicio al Consumidor.

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

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

FM2900_21EFSM2.indd 14-15 2021/11/12 上午11:05

FoodSaver®/MD

THE #1 VACUUM SEALING SYSTEM
LE SYSTÈME D'EMBALLAGE SOUS VIDE N° 1
EL SISTEMA DE ENVASADO AL VACÍO #1

Registering your appliance is quick and easy at www.foodsaver.com/register.
For important safety information and helpful tips, please visit us at www.foodsaver.com to get tips on vacuum sealing and order FoodSaver® brand accessories, bags and rolls, or call 1-877-777-8042 (U.S.).

L'enregistrement de votre appareil est simple et rapide sur www.foodsaver.com/register.
Pour obtenir des renseignements importants sur la sécurité et des conseils utiles, visitez notre site www.foodsaver.com pour obtenir des conseils en matière d'emballage sous vide et commander des accessoires, des sacs et des rouleaux de la marque FoodSaver[MD], ou composez le 1-877-777-8042 (aux États-Unis).

Registrar su aparato es fácil y rápido en www.foodsaver.com/register.
Para obtener información importante sobre seguridad y consejos útiles, visítenos en www.foodsaver.com para obtener consejos sobre el sellado al vacío y para pedir accesorios, bolsas y rollos de la marca FoodSaver®, o llame al 1-877-777-8042 (EE.UU.).

©2022 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Products, Inc. Boca Raton, Florida 33431.
©2022 Sunbeam Products, Inc., Tous droits réservés. Commercialisé par Sunbeam Products, Inc. Boca Raton, Floride 33431.
©2022 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Products, Inc. Boca Ratón, Florida 33431.

Printed in China/Imprimé en Chine/Impreso en China GCDS-FSV-JC PKG0001301985 Rev. A