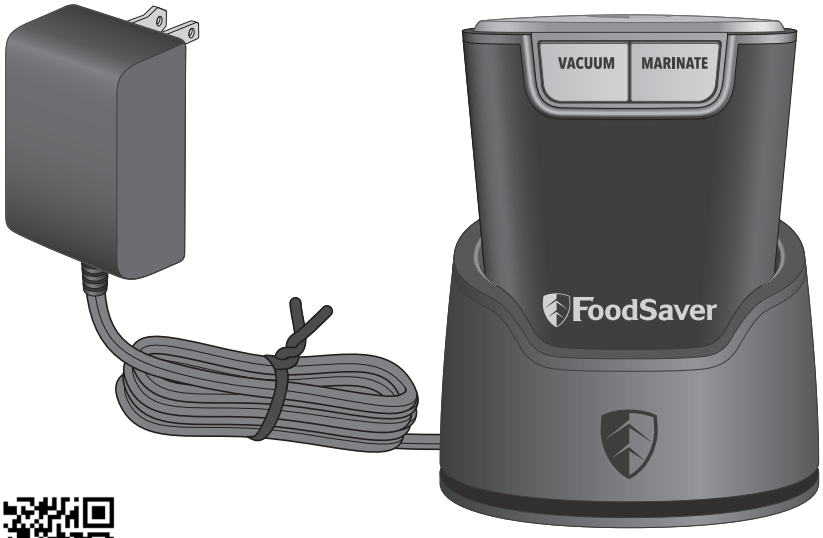
FoodSaver®

THE #1 VACUUM SEALING SYSTEM

Owner's Manual
Manuel du propriétaire
Manual del Propietario



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

FS2100 Models/Modèles/Modelos

Contents

Important Safety Instructions..... 2

Product Features 5

"How To" 7

- Vacuum Seal FoodSaver® Zipper Bags
- Use FoodSaver® Preserve & Marinate Containers
- Vacuum Seal with FoodSaver® Accessories

Care & Cleaning 10

Guidelines 11

- Vacuum Sealing and Food Safety

Troubleshooting 12

Replacement Parts..... 13

Warranty 14

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

Read all instructions before using this appliance.

DANGER – To reduce the risk of electric shock:

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

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

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

For details, contact Consumer Services at number listed below.

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

FS2100_22EFSM1.indd 2-2 2022/3/3 上午10:03

5. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or heated oven. Extreme caution must be used when moving products containing hot liquids.

Important Tips

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS
HOUSEHOLD USE ONLY



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

POWER CORD INSTRUCTIONS:

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

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

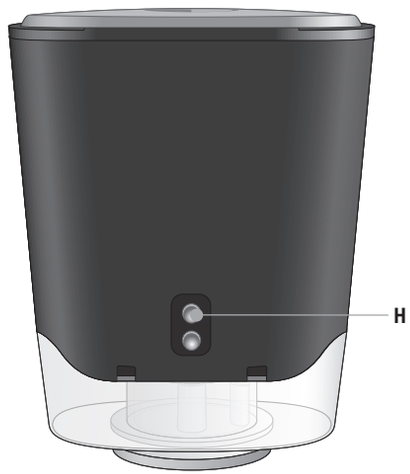
FS2100_22EFSM1.indd 3-4

2022/3/3 上午10:03

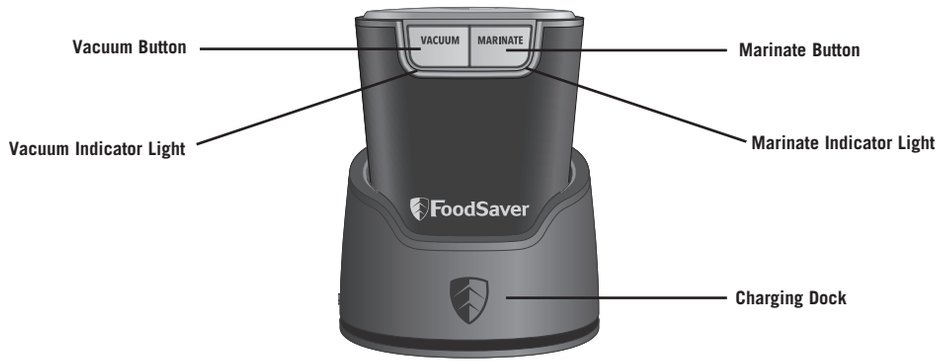
Product Features







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



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

1. **Vacuum Button**
   Press to remove air from FoodSaver® Zipper Bags, Containers, or Accessories.
2. **Vacuum Indicator Light**
   Flashes when air is being removed and will turn off once vacuum process is complete.
3. **Marinate Button**
   Press to run marinate cycle that marinates food in minutes instead of hours.
4. **Marinate Indicator Light**
   Flashes during the 12 minute marinate cycle and will turn off once marinate cycle is complete.
5. **Charging Dock**
   Plug Charging Dock into wall and put Handheld into Dock with buttons facing forward. Lights will flash while charging and then will stop and illuminate once fully charged.

FS2100_22EFSM1.indd 5-6
2022/3/3 上午10:03

How to...

1. Vacuum Seal FoodSaver® Zipper Bags

1. Place food into FoodSaver® Zipper Bag. Lay zipper bag flat with gray circle facing upwards and slide fingers across zipper to close the bag. For Zipper Bags, make sure not to put any food under the valve.
2. Place the Handheld firmly over the gray circle on the zipper bag.
3. Press and release the Vacuum Button to start the vacuum process.

Once the air is removed, the Handheld Vacuum Sealer will turn off automatically. Place handheld back into Charging Dock.

Zipper Bags are safe for pantry and fridge use only.



2. Use FoodSaver® Preserve & Marinate Containers

To Vacuum Seal:

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

Once the air is removed, the Handheld Vacuum Sealer will turn off automatically. Place Handheld back into Charging Dock.

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





To Marinate:

1. Put food and marinade into FoodSaver® Container and place lid securely on top making sure the green valve is turned to the Marinate position.
2. Remove the Reservoir from the Handheld and insert Accessory Port firmly into the center of the green valve on container.
3. Press and release the Marinate Button to start the Marinate cycle.

Marinate cycle will run for about 12 minutes and will pull a vacuum and release 3 times before shutting off once complete.

Replace Reservoir on the Handheld and place Handheld back into Charging Dock.







FS2100_22EFSM1.indd 7-8 2022/3/3 上午10:03

3. Vacuum Seal with FoodSaver® Accessories

For Jar Sealers & Bottle Stoppers:

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

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

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

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





Care & Cleaning

of your Handheld Vacuum Sealer

To Clean Appliance:

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

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

FoodSaver® Preserve & Marinate Containers:

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

FS2100_22EFSM1.indd 9-10
2022/3/3 上午10:03

Guidelines

Vacuum Sealing and Food Safety

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

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

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

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

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

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

IMPORTANT:

Vacuum sealing is NOT a substitute for refrigeration or freezing.

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

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

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

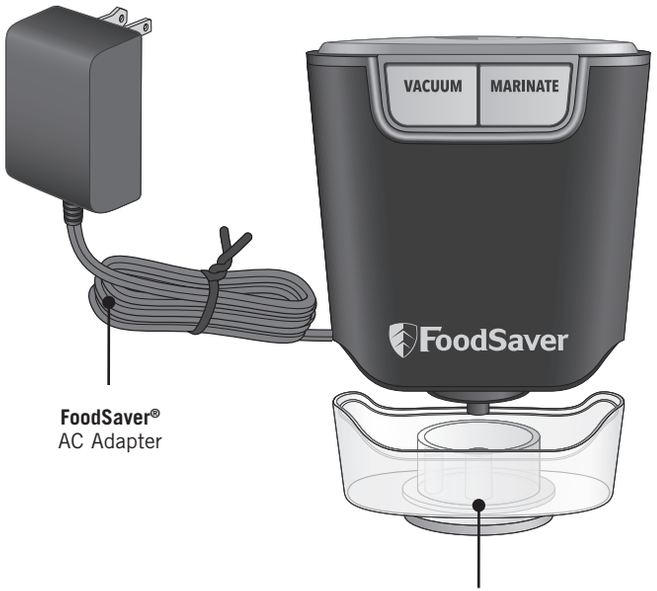
Because of their natural ripening, bananas may actually decay faster under a vacuum seal.

Troubleshooting

Problem	Solution
Vacuum sealer does not start when Vacuum or Marinate Button is pressed	• Ensure vacuum sealer is charged.
Vacuum Sealer starts but bag is not evacuating air	• Ensure zipper is firmly closed. Slide fingers across entire zipper. • Air Valve is not on flat surface. Reposition bag so the Air Valve lies flat on counter with no food under Air Valve.
Vacuum Sealer starts but air is not removed from Container	• Ensure that the green valve is turned to the Vacuum/Store setting. • Make sure that you hold the Handheld Sealer or Handheld Accessory firmly on the Valve when vacuuming. • Check that the green gasket is clean and properly fitted on to lid. Ensure that the lid is pressed firmly on the base.
Vacuum Nozzle and Air Valve are not making secure contact	• Ensure Vacuum Nozzle is centered over the Gray circle and placed flat on Air Valve. Apply moderate pressure.
Air was removed from the bag, but now air has re-entered	• Examine zipper and valve of bag. Food debris in zipper or valve may cause leakage and allow air to enter. • Sometimes moisture or food material along seal edges of the zipper or beneath the valve prevents bag from sealing properly. Wipe the inside of bag around zipper and beneath valve and attempt to reseal. • If you are vacuum packaging sharp food items, bag may have been punctured. Use a new bag if there is a hole. Cover sharp food items with a soft cushioning material, such as a paper towel, and reseal.
If you need further assistance	• Contact consumer services at the number below or visit the website and click the ‘Support’ tab.

FS2100_22EFSM1.indd 11-12 2022/3/3 上午10:03

Replacement Parts



FoodSaver®
AC Adapter

FoodSaver®
Reservoir

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

1-Year Limited Warranty

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

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

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

What are the limits on Sunbeam's Liability?

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

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

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

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

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

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

How to Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

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

In Canada

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

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

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

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

FS2100_22EFSM1.indd 13-14 2022/3/3 上午10:03

Table des matières

Mesures de protection importantes 16

Caractéristiques du produit 19

« Comment… » 21

- Sacs d'emballage sous vide à glissière FoodSaver[MD]
- Utiliser les contenants de conservation et de marinade FoodSaver[MD]
- Emballer sous vide avec les accessoires FoodSaver[MD]

Nettoyage et entretien 24

Consignes..... 25

- Emballage sous vide et sécurité alimentaire

Dépannage 26

Pièces de rechange 27

Garantie 28

Inscrivez-vous dès aujourd'hui sur www.foodsaver.com/register pour bénéficier d'un accès exclusif aux offres et aux rabais FoodSaver!*
*S'applique aux résidents des États-Unis seulement

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

Lire toutes les consignes avant d'utiliser cet appareil.
DANGER – Pour réduire le risque de choc électrique :

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

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

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

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

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

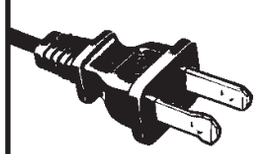
FS2100_22EFSM1.indd 15-16 2022/3/3 上午10:03

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.
2. Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser uniquement avec les sacs, rouleaux, contenants et accessoires FoodSaver[MD].
3. Lors de l'emballage sous vide des sacs à glissière, de petites quantités de liquide, des miettes ou des particules alimentaires peuvent être attirées dans la valve, créant ainsi une éventuelle fuite d'air. Pour éviter cela, suivez les conseils suivants :
   a. Pour les soupes, les sauces et les liquides : Utiliser un contenant. Il n'est PAS recommandé de sceller les liquides dans des sacs à glissière.
   b. Pour les aliments en poudre ou à grains fins : Éviter de trop remplir les sacs ou utiliser un contenant. Vous pouvez également placer un filtre à café ou un essuie-tout par-dessus l'aliment sous la valve avant d'effectuer l'emballage sous vide.
   c. Vous assurer que la fermeture à glissière est bien fermée et qu'aucun débris alimentaire n'est coincé dans la fermeture à glissière. Les aliments coincés dans la fermeture à glissière peuvent créer une fuite qui peut entraîner la perdre au sac son étanchéité au fil du temps.
4. Le réservoir doit être en place pendant l'utilisation des sacs à glissière et des contenants de conservation et de marinade FoodSaver[MD]. Pour une utilisation avec les scelleuses à bocaux, les scelleuses à bouteilles et autres accessoires FoodSaver[MD], retirer le réservoir et sceller à l'aide du port pour accessoires.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS
Réservé à l'usage domestique



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

CONSIGNES RELATIVES AU CÂBLE D'ALIMENTATION :

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

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

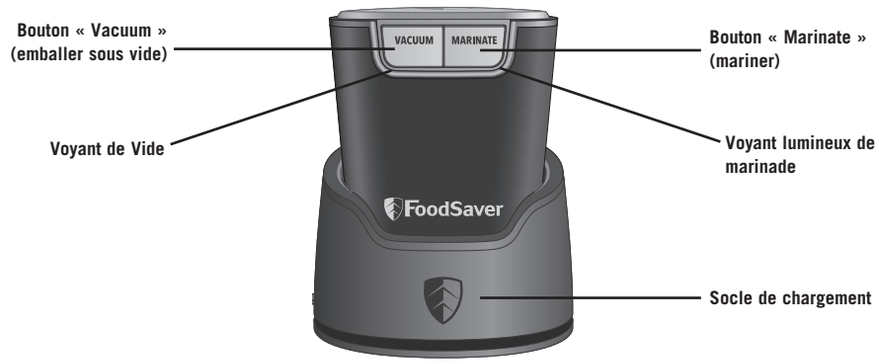
FS2100_22EFSM1.indd 17-18 2022/3/3 上午10:03

Caractéristiques du produit





A. Bouton « Vacuum » (emballer sous vide)
B. Bouton « Marinate » (mariner)
C. Port pour accessoires
D. Réservoir
E. Voyant de Vide
F. Voyant lumineux de marinade
G. Socle de chargement
H. Contacts de chargement



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

1. **Bouton « Vacuum » (emballer sous vide)**
   Appuyer pour retirer l'air des sacs à glissière, contenant ou accessoires FoodSaver[MD].
2. **Voyant de Vide**
   Clignote lors du retrait de l'air et s'éteint une fois le processus d'emballage sous vide terminé.
3. **Bouton « Marinate » (mariner)**
   Appuyer pour démarrer le cycle de marinade qui permet de faire mariner les aliments en quelques minutes, et non des heures.
4. **Voyant lumineux de marinade**
   Clignote pendant les 12 minutes du cycle de marinade et s'éteint une fois que le cycle de marinade est terminé.
5. **Socle de chargement**
   Brancher le socle de chargement à la prise murale et déposer la scelleuse à main dans le socle, le boutons vers l'avant. Les lumières clignoteront pendant le chargement et s'éteindront une fois l'appareil pleinement chargé.

FS2100_22EFSM1.indd 19-20 2022/3/3 上午10:03

Comment :

1. Sacs d'emballage sous vide à glissière FoodSaver[MD]

1. Placer les aliments dans le sac à glissière FoodSaver[MD]. Déposer le sac à plat, le cercle gris vers le haut, puis glisser les doigts le long de la fermeture à glissière pour fermer le sac. Pour les sacs à glissière, ne pas mettre d'aliment sous la valve.
2. Déposer la scelleuse à main fermement sur le cercle gris se trouvant sur le sac à glissière.
3. Appuyer et relâcher le bouton « Vacuum » (emballer sous vide) pour démarrer le processus d'emballage sous vide.



Une fois que l'air est retiré, la scelleuse à main s'éteint automatiquement. Replacer la scelleuse à main sur le socle de chargement.

Les sacs à glissière sont destinés à la conservation au garde-manger et au réfrigérateur seulement.

2. Utiliser les contenants de conservation et de marinade FoodSaver[MD]

Pour sceller sous vide :

1. Placer les aliments à l'intérieur du contenant FoodSaver[MD], mettre le couvercle et s'assurer que la valve verte est en position « Vacuum » (emballer sous vide).
2. Déposer la scelleuse à main fermement sur la valve verte.
3. Appuyer et relâcher le bouton « vacuum » (emballer sous vide) pour démarrer le processus d'emballage sous vide. L'alvéole indicateur sur le contenant s'enfoncera, indiquant ainsi que l'air est retiré.





Une fois que l'air est retiré, la scelleuse à main s'éteint automatiquement. Replacer la scelleuse à main sur le socle de chargement.

Pour relâcher et ouvrir, tourner la poignée sur le couvercle en position « Open » (ouvrir).

Pour mariner :

1. Placer les aliments et la marinade dans le contenant FoodSaver[MD], puis placer le couvercle en s'assurant que la valve verte est en position « Marinate » (mariner).
2. Retirer le réservoir de la scelleuse à main et insérer le port pour accessoire fermement au centre de la valve verte se trouvant sur le contenant.
3. Appuyer et relâcher le bouton « Marinate » (mariner) pour démarrer le cycle de marinade.

Le cycle de marinade durera 12 minutes pendant lesquelles les aliments seront emballés sous vide puis relâchés 3 fois avant que ce ne soit terminé.

Replacer le réservoir de la scelleuse à main et la remettre sur le socle de chargement.







FS2100_22EFSM1.indd 21-22 2022/3/3 上午10:03

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

Pour les scelleurs de pots et les bouchons de bouteilles :

1. Préparer l'accessoire selon les consignes sur les accessoires FoodSaver[MD] qui accompagnent tout achat d'accessoire.
2. Retirer le réservoir de la scelleuse à main et insérer le port pour accessoire fermement dans le port de l'accessoire.
3. Appuyer et relâcher le bouton « vacuum » (emballer sous vide) pour démarrer le processus d'emballage sous vide.
4. Une fois que l'air est retiré, la scelleuse à main s'éteint automatiquement. Replacer le réservoir sur la scelleuse à main, puis la placer sur le socle de chargement.

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

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

Scelleuse à bouteilles FoodSaver[MD] : Pour relâcher et ouvrir, tourner et soulever sur la scelleuse à bouteilles.





Nettoyage

et entretien de votre système d'emballage sous vide

Pour nettoyer l'appareil :

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

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

Les Contenants de conservation et de marinade FoodSaver[MD]:

1. La base et le couvercle du contenant peuvent être lavés au lave-vaisselle, dans le panier supérieur. Les deux pièces peuvent également être lavées à l'eau chaude savonneuse; bien rincer et sécher complètement. La valve verte peut être lavée à l'eau chaude savonneuse; bien rincer et sécher complètement.
2. Les contenants FoodSaver[MD] vont au micro-ondes pour un réchauffage sécuritaire seulement et non pour faire cuire. Toujours faire dégeler les aliments au réfrigérateur ou au micro-ondes – ne pas laisser les aliments périssables dégeler à température ambiante.

FS2100_22EFSM1.indd 23-24 2022/3/3 上午10:03

Consignes

Emballage sous vide et sécurité alimentaire

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

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

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

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

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

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

IMPORTANT :

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

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

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

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

Guide de dépannage

Problème	**Solution**
L'appareil d'emballage sous vide ne se met pas en marche lorsque l'on appuie sur le bouton « Vacuum » (emballer sous vide) ou « Marinate » (mariner) :	• Asegúrese de que el sellador al vacío esté cargado.
L'appareil d'emballage sous vide démarre, mais l'air ne s'évacue pas du sac	• S'assurer que le sac à glissière est bien fermé. Glisser les doigts le long de la fermeture à glissière. • La valve à air n'est pas à plat sur la surface. Repositionner le sac afin que la valve à air repose à plat sur le comptoir, sans résidu alimentaire sous la valve.
L'appareil d'emballage sous vide démarre, mais l'air n'est pas retiré du contenant :	• S'assurer que la valve verte est en position « Vacuum/Store » (emballer sous vide/ranger). • S'assurer de tenir la scelleuse à main ou l'accessoire à main fermement sur la valve lors de l'emballage sous vide. • Vérifier que la valve verte est propre et correctement fixée au couvercle. S'assurer que le couvercle est enclenché fermement sur le contenant.
L'embout d'emballage sous vide et la valve à air ne sont pas connectés correctement :	• S'assurer que l'embout d'emballage sous vide est bien centré sur le cercle gris et placé à plat sur la valve à air. Appliquer une pression modérée.
Le vide a été fait dans le sac, mais l'air pénètre à nouveau à l'intérieur :	• Examiner la fermeture à glissière et la valve du sac. Des résidus alimentaires présents dans la fermeture à glissière ou la valve peuvent causer des fuites ou permettre à l'air de pénétrer à nouveau dans le sac. • Il arrive parfois que de l'humidité ou des matières alimentaires présentes le long de la fermeture à glissière ou sous la valve empêchent le sac d'être scellé correctement. Essuyer l'intérieur du sac autour de la fermeture à glissière et sous la valve et recommencer le processus de scellement. • Si vous emballez sous vide des produits alimentaires pointus, le sac peut être troué. Si le sac est troué, en utiliser un autre. Couvrir les produits alimentaires pointus avec un matériau de rembourrage doux, comme un essuie-tout, puis sceller à nouveau le sac.
Si une aide supplémentaire s'avère nécessaire :	• Contactez le service à la clientèle au numéro indiqué ci-dessous ou visitez le site Web et cliquez sur l'onglet « Support ».

FS2100_22EFSM1.indd 25-26 2022/3/3 上午10:03

Pièces de rechange



Adaptateur AC
FoodSaver[MD]

Réservoir
FoodSaver[MD]

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

Garantie limitée de 1 an

Sunbeam Products, Inc. ou, au Canada, Newell Brands Canada ULC (collectivement « Sunbeam ») garantit que pendant une période de un (1) an à compter de la date d'achat au détail initiale, ce produit sera exempt de défauts de matériaux et de fabrication, lorsqu'il est utilisé conformément aux instructions fournies. Sunbeam, à son choix, réparera ou remplacera ce produit ou tout composant du produit jugé défectueux pendant la période de garantie. Le remplacement sera effectué avec un produit ou un composant neuf ou réusiné. Si le produit n'est plus disponible, le remplacement peut être effectué avec un produit similaire de valeur égale ou supérieure. C'est votre garantie exclusive. NE PAS tenter de réparer ou d'ajuster les fonctions électriques ou mécaniques de cet appareil. Cela annulerait la garantie.

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

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

Quelles sont les limites de la responsabilité de Sunbeam?

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

Comment obtenir un service de garantie

Aux États-Unis

Si vous avez la moindre question concernant cette garantie ou si vous aimeriez obtenir un service de garantie, veuillez composer le 1.877.777.8042. L'adresse d'un centre de service proche vous sera fournie.

Au Canada

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

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

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.

FS2100_22EFSM1.indd 27-28
2022/3/3 上午10:03

Contenido

Importantes medidas de seguridad 30

Características del product 33

"Cómo" 35

- Bolsas con cremallera para sellar al vacío FoodSaver®
- Usar los Recipientes para Marinar y Conservas FoodSaver®
- Sellar al vacío con los accesorios FoodSaver®

Cuidado y limpieza 38

Indicaciones 39

- Sellado al vacío y seguridad alimentaria

Solución de problemas 40

Repuestos 41

Garantía 42

¡Regístrese hoy en www.foodsaver.com/register para recibir un acceso exclusivo a ofertas y descuentos de FoodSaver!*
*Aplicable sólo a residentes de los EE.UU.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

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

Lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato.
PELIGRO - Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica:

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

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

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

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

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

FS2100_22EFSM1.indd 29-30 2022/3/3 上午10:03

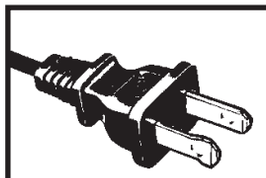
utilizar un cable de extensión cuando la clasificación eléctrica marcada no sea inferior a la clasificación eléctrica de este aparato.

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 sustituye el proceso térmico de las conservas caseras.
2. Para obtener los mejores resultados, utilice únicamente bolsas, rollos, recipientes y accesorios FoodSaver®.
3. Al sellar al vacío bolsas con cremallera, pequeñas cantidades de líquidos, migas o partículas de alimentos pueden ser arrastradas sin querer a la válvula, creando una posible fuga de aire. Para evitarlo, siga estos consejos:
   a. Para sopas, salsas y líquidos: Utilice un recipiente. NO se recomienda sellar líquido en bolsas con cremallera.
   b. Para polvos o granos finos: Evite llenar demasiado las bolsas o utilice un recipiente. También puede colocar un filtro de café o una toalla de papel encima de los alimentos por debajo de la válvula antes de envasar al vacío.
   c. Asegúrese de que la cremallera esté bien cerrada y que no haya restos de comida atrapados en ella. Los alimentos atrapados en la cremallera pueden crear una fuga que puede hacer que la bolsa pierda el sello al vacío con el tiempo.
4. El depósito debe estar en su sitio durante el funcionamiento cuando se utilicen las bolsas con cremallera y los recipientes para conservar y marinar FoodSaver®. Para utilizarlo con los selladores de tarros, los tapones de botellas y otros accesorios FoodSaver®, retire el depósito y selle utilizando el puerto de accesorios.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
Sólo para uso doméstico



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

INSTRUCCIONES PARA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN:

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

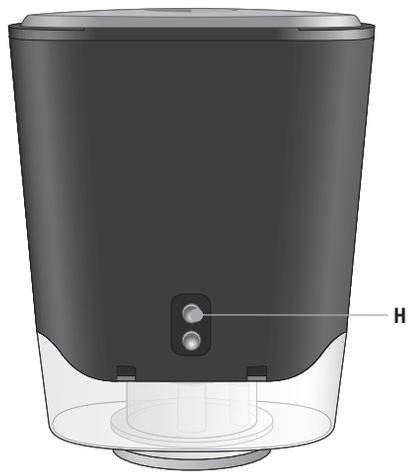
a. La clasificación eléctrica marcada del cable de alimentación desmontable o del cable de extensión debe ser al menos la misma que la clasificación eléctrica del aparato;
b. Si el aparato es del tipo con conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de 3 alambres con conexión a tierra;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

FS2100_22EFSM1.indd 31-32 2022/3/3 上午10:03

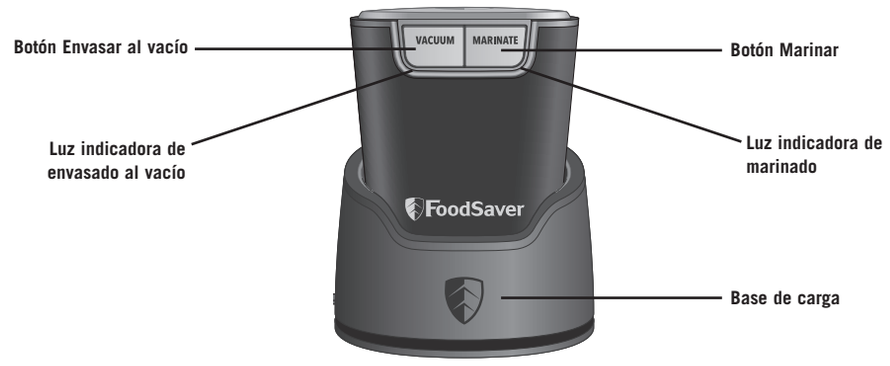
Características del producto







A. Botón Envasar al vacío
B. Botón Marinar
C. Puerto de accesorios
D. Depósito
E. Luz indicadora de envasado al vacío
F. Luz indicadora de marinado
G. Base de carga
H. Contactos de carga



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

1. **Botón Envasar al vacío**
   Púlselo para eliminar el aire de las bolsas con cremallera, recipientes o accesorios FoodSaver®.
2. **Luz indicadora de envasado al vacío**
   Parpadea cuando se está eliminando el aire y se apaga una vez que se haya completado el proceso de vacío.
3. **Botón Marinar**
   Púlselo para ejecutar el ciclo de marinado que marina los alimentos en minutos en lugar de horas.
4. **Luz indicadora de marinado**
   Parpadea durante el ciclo de marinado de 12 minutos y se apagará una vez que el ciclo de marinado se haya completado.
5. **Base de carga**
   Enchufe la base de carga en la pared y coloque el sellador de mano en la base con los botones hacia adelante. Las luces parpadearán durante la carga y luego se detendrán y se iluminarán una vez que esté completamente cargado.

FS2100_22EFSM1.indd 33-34
2022/3/3 上午10:03

Cómo

1. Bolsas con cremallera para sellar al vacío FoodSaver®

1. Coloque los alimentos en la bolsa con cremallera FoodSaver®. Coloque la bolsa con cremallera en posición horizontal con el círculo gris hacia arriba y deslice los dedos por la cremallera para cerrar la bolsa. En el caso de las bolsas con cremallera, asegúrese de no poner ningún alimento debajo de la válvula.
2. Coloque el sellador de mano firmemente sobre el círculo gris de la bolsa con cremallera.
3. Puyer et relâcher le bouton « vacuum » (emballer sous vide) pour démarrer le processus d'emballage sous vide.



Apagará automáticamente. Vuelva a colocar el sellador de mano en la base de carga.

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

2. Usar los Recipientes para Marinar y Conservas FoodSaver®

Para sellar al vacío:

1. Ponga los alimentos en el recipiente FoodSaver®, coloque la tapa de forma segura y compruebe que la válvula verde está girada a la posición Vacío.
2. Coloque el sellador de mano firmemente sobre la válvula verde.
3. Pulse y suelte el botón Envasar al vacío para iniciar el proceso de vacío. El hoyuelo indicador del recipiente se hundirá para mostrar que se está eliminando el aire.





Una vez eliminado el aire, el sellador al vacío de mano se apagará automáticamente. Vuelva a colocar el sellador en la base de carga.

Pour relâcher et ouvrir, tourner la poignée sur le couvercle en position « Open » (ouvrir).

Para marinar:

1. Ponga los alimentos y el adobo en el recipiente FoodSaver® y coloque la tapa firmemente asegurándose de que la válvula verde esté girada a la posición Marinar.
2. Retire el depósito del sellador de mano e inserte el puerto de accesorios firmemente en el centro de la válvula verde del recipiente.
3. Pulse y suelte el botón Marinar para iniciar el ciclo de marinado.





El ciclo de marinado durará 12 minutos y hará el vacío y se liberará 3 veces antes de apagarse cuando haya terminado.

Vuelva a colocar el depósito en el sellador de mano y coloque el sellador de nuevo en la base de carga.



FS2100_22EFSM1.indd 35-36
2022/3/3 上午10:03

3. Selle al vacío con los accesorios FoodSaver®

Para selladores de tarros y tapones de botellas:

1. Prepare las bolsas con cremallera de acuerdo con las indicaciones de los accesorios FoodSaver®, que se incluyen con la compra de los accesorios.
2. Retire el depósito del sellador de mano e inserte el puerto del accesorio firmemente en el orificio del accesorio.
3. Pulse y suelte el botón Envasar al vacío para iniciar el proceso de vacío.
4. Una vez eliminado el aire, el sellador al vacío de mano se apagará automáticamente. Vuelva a colocar el depósito en el sellador y coloque el sellador en la base de carga.

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

IMPORTANTE: NO use bandas con rosca cuando selle al vacío tarros. Para abrir, meta una cuchara entre la tapa del tarro Mason y la parte más alta del borde roscado. Gire la cuchara ligeramente para liberar el vacío.

Tapones de botellas FoodSaver®: Para liberar el vacío y abrir, gire y tire hacia arriba del tapón de botella.





Cuidado

y limpieza de su máquina de sellado al vacío

Para limpiar el aparato:

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

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

Los Recipientes para Marinar y Conservas FoodSaver®:

1. La base y la tapa del recipiente pueden lavarse con seguridad en la rejilla superior del lavavajillas. También puede lavar ambas piezas con agua tibia y jabón; enjuagar bien y secar completamente. La junta verde se puede lavar con agua tibia y jabón; enjuagar bien y secar completamente.
2. Los recipientes FoodSaver® son aptos para el microondas sólo para recalentar, no para cocinar. Descongele siempre los alimentos en el refrigerador o en el microondas; no descongele los alimentos perecederos a temperatura ambiente.

FS2100_22EFSM1.indd 37-38 2022/3/3 上午10:03

Indicaciones

Sellado al vacío y seguridad alimentaria

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

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

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

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

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

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

IMPORTANTE:

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

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

Debido al riesgo de bacterias anaerobias, los champiñones, cebollas y ajos frescos, y los quesos blandos nunca deben sellarse al vacío.

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

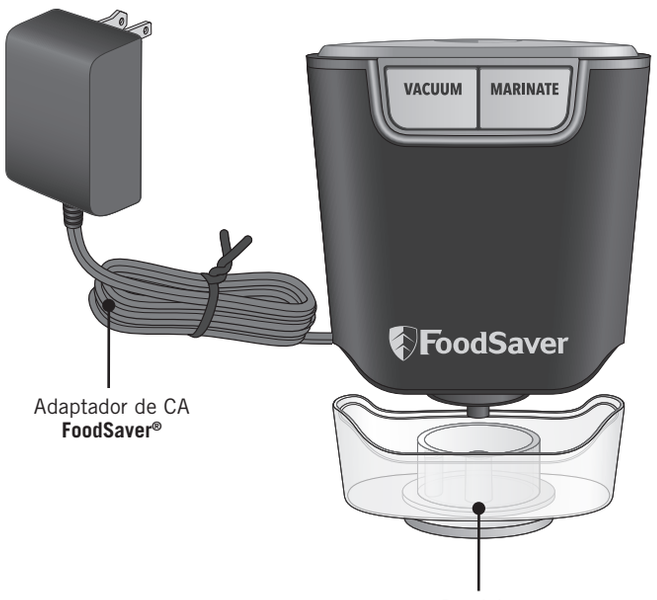
Debido a su maduración natural, los plátanos en realidad pueden descomponerse más rápido bajo un sello de vacío.

Guía de solución de problemas

Problema	Solución
El sellador al vacío no se pone en marcha cuando se pulsa el botón Marinar:	• Asegúrese de que el sellador al vacío esté cargado.
El sellador al vacío se pone en marcha pero la bolsa no evacua	• Asegúrese de que la cremallera esté bien cerrada. Deslice los dedos por toda la cremallera. • La válvula de aire no está en una superficie plana. Vuelva a colocar la bolsa de manera que la válvula de aire quede plana sobre el mostrador sin que haya alimentos debajo de la válvula de aire.
El sellador al vacío se pone en marcha pero el aire no se elimina del recipiente:	• Asegúrese de que la válvula verde esté en la posición de vacío/almacenamiento. • Asegúrese de sujetar el sellador de mano o el accesorio de mano firmemente sobre la válvula cuando aspire. • Compruebe que la junta verde está limpia y bien colocada en la tapa. Asegúrese de que la tapa esté presionada firmemente sobre la base.
La boquilla de vacío y la válvula de aire no hacen un contacto seguro:	• Asegúrese de que la boquilla de vacío esté centrada sobre el círculo gris y colocada de forma plana sobre la válvula de aire. Aplique una presión moderada.
Se ha eliminado el aire de la bolsa, pero ahora ha vuelto a entrar aire:	• Examine la cremallera y la válvula de la bolsa. Los restos de comida en la cremallera o la válvula pueden causar fugas y permitir la entrada de aire. • A veces la humedad o los restos de comida en los bordes de la cremallera o debajo de la válvula impiden que la bolsa se selle correctamente. Limpie el interior de la bolsa alrededor de la cremallera y debajo de la válvula e intente volver a sellar. • Si está envasando al vacío alimentos afilados, es posible que la bolsa se haya perforado. Utilice una bolsa nueva si hay un agujero. Cubra los alimentos punzantes con un material amortiguador suave, como una toalla de papel, y vuelva a sellar.
Si necesita más ayuda:	• Póngase en contacto con el servicio de atención al consumidor en el número o visite el sitio web que se indica a continuación y haga clic en la pestaña “Soporte”.

FS2100_22EFSM1.indd 39-40 2022/3/3 上午10:03

Repuestos



Adaptador de CA
FoodSaver®

Depósito
FoodSaver®

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

Garantía limitada de 1 año

Sunbeam Products, Inc. o si se encuentra en Canadá, Newell Brands Canada ULC (colectivamente "Sunbeam") garantiza que durante un período de un (1) año a partir de la fecha inicial de compra, este producto estará libre de defectos de material y mano de obra, cuando se utilice de acuerdo con las instrucciones proporcionadas. Sunbeam, a su elección, reparará o sustituirá este producto o cualquier componente del mismo que resulte defectuoso durante el período de garantía. El reemplazo se hará con un producto o componente nuevo o remanufacturado. Si el producto ya no está disponible, el reemplazo puede hacerse con un producto similar de igual o mayor valor. Esta es su garantía exclusiva. NO intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Si lo hace, anulará esta garantía.

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

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños resultantes de cualquiera de los siguientes: el uso negligente o incorrecto del producto, el uso con un voltaje o corriente inadecuados, el uso contrario a las instrucciones de funcionamiento, el desmontaje, la reparación o la alteración por cualquier persona que no sea Sunbeam o un centro de servicio autorizado de Sunbeam. Además, esta garantía no cubre: actos de Dios, como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

¿Cuáles son los límites de la responsabilidad de Sunbeam?

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

Cómo obtener el servicio de garantía

En los EE.UU.

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

En Canadá

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

En los Estados Unidos, esta garantía se ofrece por Sunbeam Products, Inc. ubicada en Boca 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.

FS2100_22EFSM1.indd 41-42
2022/3/3 上午10:03

FoodSaver®
THE #1 VACUUM SEALING SYSTEM

Registering your appliance is quick and easy at foodsaver.com/register. Applicable to US residents only.
For important safety information, helpful tips on vacuum sealing, and to order FoodSaver® bags, rolls, and accessories, call consumer services or visit the website below.

L'enregistrement de votre appareil est simple et rapide sur www.foodsaver.com/register. S'applique aux résidents des États-Unis seulement.
Pour obtenir des renseignements importants sur la sécurité et des conseils utiles sur l'emballage sous vide, et pour commander des sacs, des rouleaux et des accessoires FoodSaver[MD], appelez le service à la clientèle ou visitez le site Web ci-dessous.

Registrar su aparato es fácil y rápido en www.foodsaver.com/register.
Aplicable sólo a residentes de los EE.UU.
Para obtener información importante sobre la seguridad, consejos útiles sobre el sellado al vacío y para pedir bolsas, rollos y accesorios FoodSaver®, llame al servicio al cliente o visite el sitio web que aparece a continuación.

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

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

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

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

FS2100_22EFSM1_GCDS-JC PKG0001358365