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

V4800 Series/Séries

V4800_22EFSM1.indd 1 2022/1/28 下午3:09

Contents

Important Safety Instructions..... 2

Product Features 5

"How To" 9

- Make a FoodSaver® Bag
- Vacuum seal a FoodSaver® Bag
- Vacuum Seal with FoodSaver® Accessories
- Use FoodSaver® Preserve & Marinate Containers

Care & Cleaning 13

Guidelines 14

- Vacuum Sealing and Food Safety
- Food Preparation and Reheating Tips
- Sealing Non-food Items

Troubleshooting..... 20

Replacement Parts..... 22

Warranty 23

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.

V4800_22EFSM1.indd 1-2

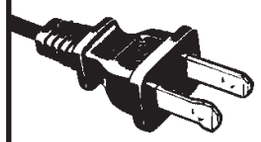
2022/1/28 下午3:09

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

Important Tips

1. Vacuum sealing is NOT a substitute for the heat process of canning. Perishables still need to be refrigerated or frozen.
2. For best results, use only with FoodSaver® Bags, Rolls, Containers and Accessories.
3. During the vacuum sealing process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be inadvertently pulled into the Vacuum Channel. Empty the Drip Tray after each use.
4. Avoid overfilling; always leave at least 3 inches (7.62 cm) of bag material between bag contents and top of bag. This allows room for the bag material to cinch tightly against the food and prevents the bag from pulling out of the Vacuum Channel during the sealing process. Then leave at least one additional inch (2.54 cm) of bag material for each time you plan to reuse bag.
5. Do not create your own side seams for a FoodSaver® Bag. These bags are manufactured with a special side seam, which is sealed all the way to the outer edge.
6. To prevent wrinkles in the seal when vacuum sealing bulky items, gently stretch bag flat while inserting bag into Vacuum Channel and continue to hold bag until Vacuum Pump starts.
7. When you are vacuum sealing items with sharp edges (dry spaghetti, silverware, etc.), protect bag from punctures by wrapping item in soft cushioning material, such as a paper towel. You may want to use a FoodSaver® Container or Mason jar instead of a FoodSaver® Bag.
8. When using accessories, remember to leave one inch (2.54 cm) of space at top.
9. Pre-freeze fruits and blanch vegetables before vacuum sealing for best results. (See “Guidelines” for food storage safety, pg 14-19.)
10. Wait 20 seconds between seals to allow appliance to cool.
11. Never store lid in Operate position as gaskets may become compressed.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
HOUSEHOLD USE ONLY



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

POWER CORD INSTRUCTIONS:

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

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

V4800_22EFSM1.indd 3-4 2022/1/28 下午3:09

Product Features



1 **Controls and Indicator Lights**
Indicate current setting and vacuum progress for added control.

2 **Retractable Handheld Sealer**
Can be used with all FoodSaver® Accessories including FoodSaver® Zipper Bags.

3 **Tray Full Indicator**
Indicates when drip tray is full. Empty to resume usage of appliance.

4 **Vacuum Progress Display**
Green lights signal progression of vacuuming and sealing process. All lights extinguish when the full process is finished.

5 **Seal Button**
Instant Seal feature. Stops vacuum cycle and seals to prevent crushing delicate items.

6 **Vacuum Channel**
Simply insert bag and the FoodSaver® appliance does the rest.

7 **Power Cord Storage**
At bottom of unit.

8 **Appliance Door**
Opens to access Built-in Roll Storage and Cutter.

9 **Built-in Roll Storage**
For storage of FoodSaver® Vacuum Sealing Rolls.

10 **Roll Cutter Bar**
Simplifies making custom-sized bags.

11 **Bag Cutter**

12 **Auto Bag Sensing**
Simply insert open end of bag into the vacuum channel and the machine will sense and grasp the bag, vacuum, seal and shut-off automatically.

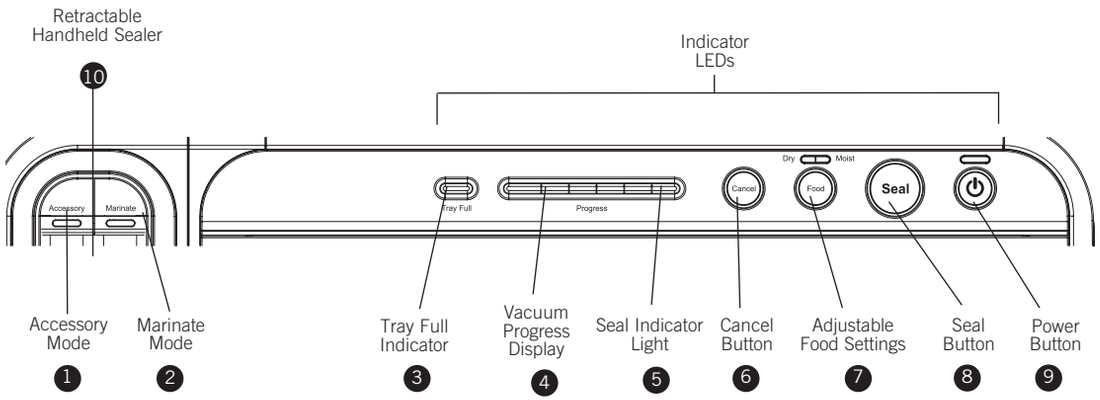
13 **Extra-wide Sealing Strip with Non-stick Coating**
With non-stick coating provides extra secure, air-tight seal that's two times wider.

14 **Lower Gasket (non-removable)**

15 **Removable Drip Tray**
Catches overflow liquids and contains Food Sensors to detect liquid.

V4800_22EFSM1.indd 5-6
2022/1/28 下午3:09

Control Panel of Your FoodSaver® Appliance



1 ACCESSORY MODE BUTTON
Press to achieve best vacuum for containers and accessories. Push Accessory Mode Button 1 to begin vacuum process. Motor will run until Vacuum Sealing Process is complete.

2 MARINATE MODE BUTTON
A twelve minute predetermined sequence of vacuum pulse to rest ratio allowing foods to get optimum flavor infusion in the least amount of time.

3 TRAY FULL INDICATOR LIGHT
During the vacuum sealing process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be inadvertently pulled into the Drip Tray. When excess liquid fills the Drip Tray, the unit will turn off and the Tray Full Indicator 3 will activate. To resume normal operation, remove the Drip Tray, empty liquid, wash in warm soapy water or place in top rack of dishwasher. Dry completely and place Drip Tray back into appliance. (See “Care and Cleaning” on page 13.)

4 VACUUM PROGRESS DISPLAY
Displays vacuum levels as the bag or container is evacuated.

5 SEAL INDICATOR LIGHT
Constant Red light indicates sealing process is engaged. (Flashing light indicates error. See “Trouble-Shooting” Section on page 20 for more information.)

6 CANCEL BUTTON
Immediately halts the current function and opens the Vacuum Channel.

7 ADJUSTABLE FOOD SETTINGS BUTTON
For optimal vacuuming and sealing of moist or juicy foods, press the Adjustable Food Settings Button 7 until the Moist Indicator Light is illuminated. Choose the Dry Food setting for foods without liquid. The Moist Food Indicator Light will flash when Food Sealing Sensors automatically detect any moisture or liquid in the Drip Tray.

NOTE: Appliance will default to Dry setting upon pressing the Power Button or when power has been interrupted, unless liquid is detected in the Drip Tray. (See “Care and Cleaning” section on page 13.)

8 SEAL BUTTON
This button has three uses:
1. Instant Seal feature - Press to immediately stop the vacuum process and begin sealing the bag. This prevents crushing delicate items such as bread, cookies and pastries.
2. Press to create a seal when making bags from a FoodSaver® Roll.
3. Press to create a seal on mylar type bags (such as a potato chip bag) to keep food sealed air-tight.

9 POWER BUTTON
Press the Power Button to begin. The Power Indicator and Food Indicator lights will become illuminated. After Vacuum Sealing, press Power Button to turn appliance Off.
NOTE: After 12 minutes of non-use, the appliance will turn Off automatically.

10 RETRACTABLE HANDHELD SEALER



V4800_22EFSM1.indd 7-8 2022/1/28 下午3:09

How to...

1. Make a FoodSaver® Bag

1. Open appliance door (**H**) and place roll into Roll Storage (Fig. 1). For best results, insert roll with material flap down.

2. Lift up Roll Cutter Bar (**J**) and place bag material beneath the cutter bar (Fig. 2).

3. 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 (**K**) across the Cutter Bar (Fig. 3).

4. Press Seal Button (**E**). Red Seal Indicator Light 5 will illuminate (Fig. 4).

5. Using two hands, slowly insert open end of bag, curled down, into Vacuum Channel (**F**) until clamp motor starts.

6. When Red Seal Indicator Light 5 turns off, sealing is complete. You may remove bag from the Vacuum Channel (**F**).

7. You now have one sealed end (Fig. 5).

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

Fig. 1

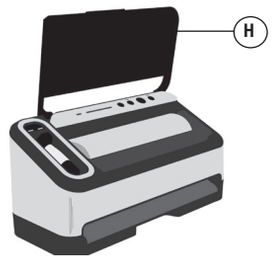


Fig. 2

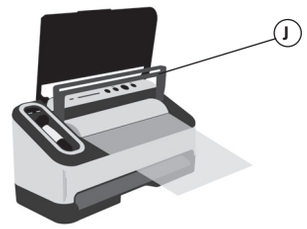


Fig. 3

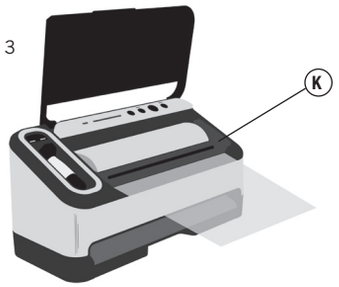


Fig. 4

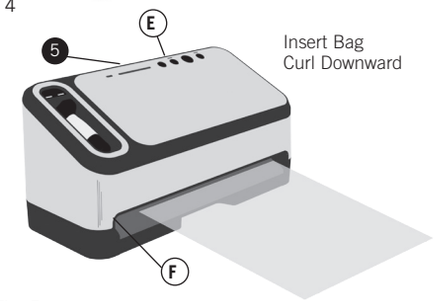


Fig. 5



2. Vacuum Seal a FoodSaver® Bag

1. Begin with a FoodSaver® Bag (or create a bag as described in the "How to Make a FoodSaver® Bag" section on page 9).

2. Place item(s) in bag, allowing at least 3 inches (7.62 cm) of space between bag contents and top of bag (Fig. 1). The extra space is required to allow the bag to seal tightly around contents.

3. **OPTIONAL:** If you wish to customize the vacuum sealing process you may select Food Setting 7 (Fig. 2). Default setting is Dry Food.

4. Your new FoodSaver® System automatically vacuums and seals. **To Vacuum: DO NOT PRESS THE SEAL BUTTON.** Using two hands, slowly insert open end of bag, curled down, into Vacuum Channel (**F**) (Fig. 3/4).

5. Continue to hold bag until Vacuum Pump starts. You may now release bag. The Vacuum Progress Lights 4 will illuminate.

   NOTE: To prevent crushing delicate items, you may press Seal Button 8 at any time to begin automatic sealing process.

6. When Red Seal Indicator Light 5 turns off, remove bag (Fig. 5). Refrigerate, freeze or store as needed. (See "Guidelines" for food storage safety tips on page 14.)

   NOTE: Wait at least 20 seconds between seals to allow appliance to properly cool.

   NOTE: Appliance should be used in vertical orientation and not laid on its back.

   NOTE: Appliance will time out after a couple of minutes if vacuum cannot be reached.

Fig. 1



Fig. 2

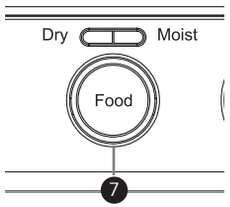
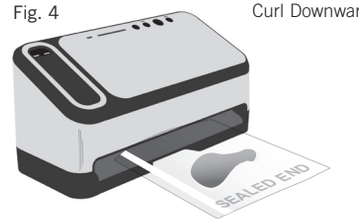


Fig. 3



Fig. 4



AUTOMATICALLY SEALS!
Do Not Press Button!

Fig. 5



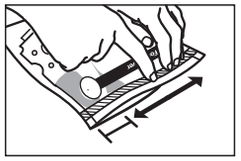
V4800_22EFSM1.indd 9-10
2022/1/28 下午3:09

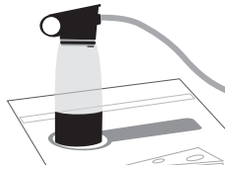
3. Vacuum Seal with FoodSaver® Accessories

For Zipper Bags:

1. Prepare 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. Place end of Retractable Handheld Sealer over zipper bag valve.
3. Press Accessory button to vacuum.

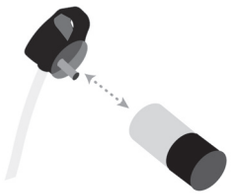
Zipper Bags are safe for pantry and fridge use only.



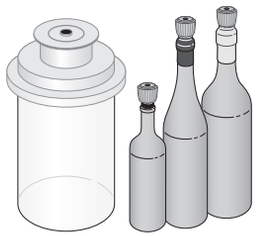


For Jar Sealers & Bottle Stoppers:

1. Prepare accessory according to FoodSaver® Accessory Guidelines, which are included with accessory purchases.
2. Remove clear bottom portion of Retractable Handheld Sealer from top handle. Insert the tip into the port on the Jar Sealer or Bottle Stopper.
3. Press Accessory button to vacuum.



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.

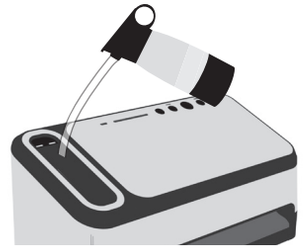
IMPORTANT: When pulling hose DO NOT extend beyond red line marked on hose.

4. Use FoodSaver® Preserve & Marinate Containers

To vacuum seal:

1. Prepare FoodSaver® Preserve & Marinate Container according to Guidelines, which are included with container purchase.
2. Place end of Retractable Handheld Sealer over container valve.
3. Press Accessory button to vacuum.

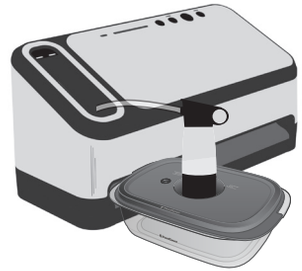
To release vacuum and open, turn knob on lid to Open.

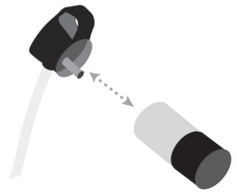


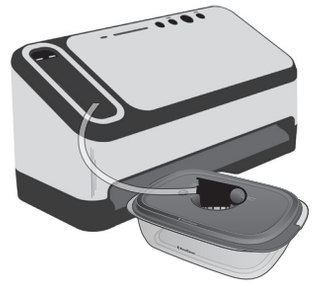
To marinate:

1. Prepare FoodSaver® Preserve & Marinate Container according to Guidelines, which are included with container purchase.
2. Remove clear bottom portion of Retractable Handheld Sealer from top handle. Insert tip into port on FoodSaver® Preserve & Marinate Container.
3. Press Marinate button.

Appliance will run for about 12 minutes.







V4800_22EFSM1.indd 11-12 2022/1/28 下午3:09

Care & Cleaning

of your Vacuum Sealer

To Clean Appliance:

Press Power Button ❾ and remove Power Cord from electrical outlet. Do not immerse in liquid.

Slide out Drip Tray Drawer. Remove Drip Tray for cleaning by pulling up on the two side tabs. Check Lower Gasket around Drip Tray ⓯ to make sure it is free from food materials. **Do not attempt to remove gaskets.**

Removeable Drip Tray:

Empty Drip Tray after each use. Wash in warm soapy water or place in top rack of dishwasher. The Adjustable Food Sensors in the Drip Tray will not function correctly if liquid is allowed to remain in Drip Tray.

This appliance has a Tray Full Indicator ❸. When excess liquid fills the Drip Tray, the unit will turn off and the Tray Full Indicator Light will activate. To resume normal operation, slide out Drip Tray Drawer. Remove Drip Tray for cleaning by pulling up on the two side tabs. When replacing Drip Tray, set the right end of the Drip Tray into place, then firmly snap both sides down. Appliance can be used without Drip Tray, however the Adjustable Food Sensor Setting ❼ will not function without the Drip Tray.

Retractable Handheld Sealer Reservoir:

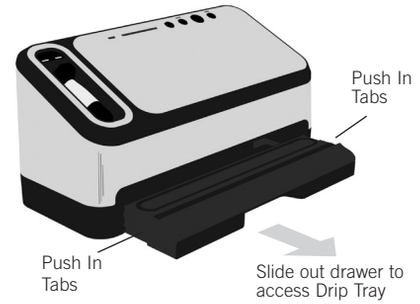
Empty Reservoir after each use. Wash in warm soapy water. Air dry before replacing.

IMPORTANT: To remove Reservoir from Retractable Handheld Sealer: While holding top portion of Handheld Sealer pull clear Reservoir down and off.

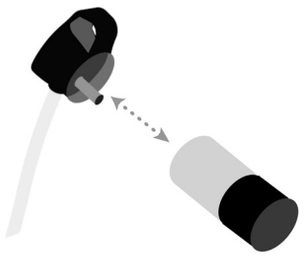
Emptying Drip Tray

This FoodSaver® model comes with a convenient, pull-out drawer to access the Drip Tray ⓯ .

1. Simply slide it out, then pull up on side handles of Drip Tray to remove.
2. Drip Tray can be emptied and washed with warm, soapy water or in the dishwasher on the top rack.









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.

V4800_22EFSM1.indd 13-14 2022/1/28 下午3:09

Food Preparation & Reheating Tips

Thawing and Reheating Vacuum-Sealed Foods

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

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

Preparation Guidelines for Meat and Fish:

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

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

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

Preparation Guidelines for Hard Cheeses:

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

IMPORTANT:

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

Food Preparation & Reheating Tips

Preparation Guidelines for Vegetables:

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

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

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

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

IMPORTANT:

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

Preparation Guidelines for Leafy Vegetables:

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

GUIDELINES

V4800_22EFSM1.indd 15-16 2022/1/28 下午3:09

Food Preparation & Reheating Tips

Preparation Guidelines for Fruits:

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

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

IMPORTANT:

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

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

Preparation Guidelines for Baked Goods:

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

Preparation Guidelines for Coffee and Powdery Foods:

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

Food Preparation & Reheating Tips

Preparation Guidelines for Liquids:

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

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

Preparation Guidelines for Make-ahead Meals and Leftovers:

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

Preparation Guidelines for Snack Foods:

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

GUIDELINES

V4800_22EFSM1.indd 17-18 2022/1/28 下午3:09

Vacuum Sealing Non-Food Items

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



Silverware

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



Camping

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



Water

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



Boating

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



Emergency

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

Troubleshooting

Problem	Solution
Red Seal LED Flashing	• Bag not inserted properly. Remove bag, wait for red light to stop flashing and re-insert bag. • Always wait 20 seconds between seals. • Unit is overheated. Always allow 20 seconds between seals. Under heavy usage, appliance will shut off automatically and Red Light will flash. Wait 20 minutes for unit to cool off. • Vacuum pump running more than 120 seconds. Under heavy usage, appliance will shut off automatically and Red Light will flash. See next section 'Vacuum Pump is running, but bag is not evacuating air'.
Vacuum Pump is running, but bag is not evacuating air	• If making a bag from a Roll, make sure one end of bag is sealed. (See "How to Make a FoodSaver ® Bag" on page 9.) • 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. • Slide out drip tray drawer and make sure there are no foreign objects, dirt or debris on the bottom gasket. (See "Care and Cleaning" on page 13.)
Bag is not sealing properly	• Too much liquid in bag; freeze before vacuuming. • Bag has wrinkles: To prevent wrinkles in the seal, gently stretch bag flat while inserting bag into Vacuum Channel. • Unit overheated. Wait several minutes for unit to cool down.
No lights on the control panel	• Make sure unit is plugged in. • Make sure wall outlet is functional. • Press On/Off button.
Nothing happens when bag is inserted	• Make sure unit has power (see above tip). • Tray Full; Empty Drip Tray. Clean Drip Tray and place back into appliance. (See "Care and Cleaning" page 13.) • Too much food in bag. Avoid overfilling. Allow 3 inches (7.62 cm) of space between contents and top of bag. • Bag not inserted correctly. Insert bag curled down. Gently stretch bag flat while inserting. Hold bag until Vacuum Pump starts.
Tray Full LED Flashing	• Drip Tray has liquid or Drip Tray may be dirty. Empty liquid, clean Drip Tray and place back into appliance. (See "Care and Cleaning" on page 13.)

V4800_22EFSM1.indd 19-20

2022/1/28 下午3:09

Troubleshooting

Problem	Solution
Retractable Handheld Sealer not sealing	• 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. Press evenly and gently to ensure Vacuum Nozzle and Bag touch to create optimal seal. • Try pressing the Handheld Sealer firmly onto the gray valve. • Assure Handheld Sealer is in the center of the gray valve. (See “How to Vacuum Seal with FoodSaver® Accessories” on page 11.)
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 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 re-seal. • 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 re-seal. • Fermentation or the release of natural gases from inside the foods may have occurred. When this happens, food may have begun to spoil and should be discarded. • Faulty bag. Bag could be punctured. Try another bag.
Motor runs for more than 30 seconds without stopping	• If you are vacuum sealing with a bag, make sure one end of the bag is properly sealed. (See “How to Make a FoodSaver® Bag” on page 9.) • If vacuum sealing with an accessory, check Handheld Sealer connections to ensure a tight fit.
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 specifically designed for FoodSaver® units.
The FoodSaver® Container will not vacuum	• The FoodSaver® Container Lid must be correctly aligned with the Container opening. (See “Owner’s Manual” provided with accessory.) • Make sure you press the Accessory button. • Make sure Container Lid is closed securely on all 4 sides of the Container. • Make sure rubber Gasket on inside of Lid is free from food residues. • Examine Container rim for cracks or scratches and make sure Container valve is clean.
If you need further assistance:	• Contact consumer services at the number below or visit the website and click the ‘Support’ tab.

Replacement Parts



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

V4800_22EFSM1.indd 21-22 2022/1/28 下午3:09

5-Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. or if in Canada, Newell Brands Canada ULC (collectively "Sunbeam") warrants that for a period of five (5) years from the date of initial retail purchase, this product will be free from defects in material and workmanship, when used in accordance with the instructions provided.

Sunbeam, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period.

Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

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

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

What are the limits on Sunbeam's Liability?

Sunbeam shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition. Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty. Sunbeam disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise. Sunbeam shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the 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.

Table des matières

Mesures de protection importantes 25
Caractéristiques du produit 29
« Comment… » 33
- Faire un sac FoodSaver[MD]
- Mettre un sac FoodSaver[MD] sous vide
- Emballer sous vide avec les accessoires FoodSaver[MD]
- Utiliser les contenants de conservation et de marinade FoodSaver[MD]

Nettoyage et entretien 37
Consignes 38
- Emballage sous vide et sécurité alimentaire
- Conseils en matière de préparation alimentaire et de réchauffage
- Emballage sous vide d'articles non alimentaires

Dépannage 44
Pièces de rechange 46
Garantie 47

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.

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) additionnels 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

V4800_22EFSM1.indd 25-26 2022/1/28 下午3:09

enveloppant l'article dans un matériau de rembourrage doux, comme un essuie-tout. Il pourrait être conseillé d'utiliser une contenant ou un bocal Mason à la place d'un sac.

8. Lorsque vous utilisez des accessoires, n'oubliez pas d'en laisser un pouce (2,54 cm) d'espace en haut.
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 38-43.)
10. Patienter 20 secondes entre deux opérations de scellement afin de laisser l'appareil refroidir.
11. Ne jamais ranger l'appareil avec le loquet en position « Operate » (fonctionnement), car cela comprimerait les joints.

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.

V4800_22EFSM1.indd 27-28 2022/1/28 下午3:09

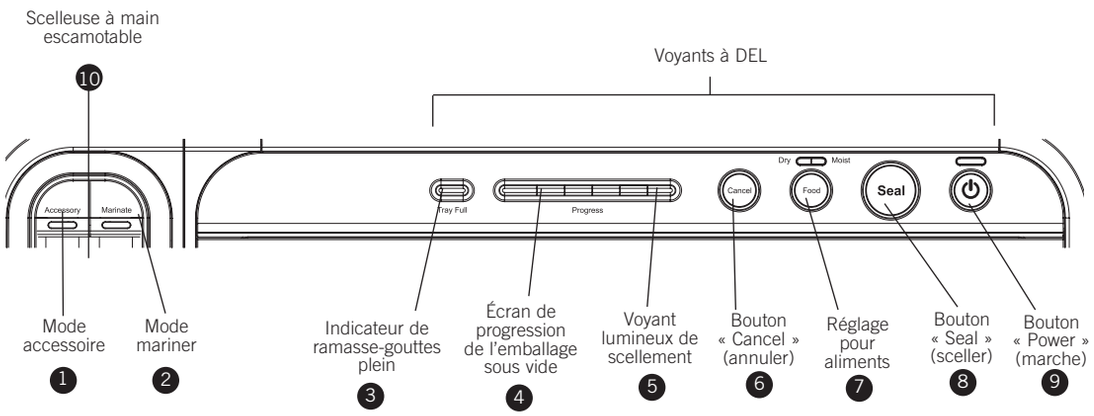
Caractéristiques du produit



1. **Voyants lumineux de contrôle et d'indication**
   Indiquent le réglage actuel et la progression de l'emballage sous vide pour un meilleur contrôle.
2. **Scelleuse à main escamotable**
   Peut être utilisée avec tous les accessoires de la marque FoodSaver[MD], y compris les sacs à glissière FoodSaver[MD].
3. **Indicateur de ramasse-gouttes plein**
   Indique lorsque le ramasse-gouttes est plein. Le vider pour continuer à utiliser l'appareil.
4. **Écran de progression de l'emballage sous vide**
   Les voyants verts signalent la progression du processus d'emballage sous vide et de scellement. Tous les voyants s'éteignent une fois le processus complet terminé.
5. **Bouton « Seal » (sceller)**
   Fonction de scellement instantané. Interrompt le cycle de mise sous vide et scelle afin d'éviter d'écraser les articles délicats.
6. **Fente d'aspiration**
   Il suffit d'insérer le sac et l'appareil FoodSaver[MD] fait le reste.
7. **Rangement du câble d'alimentation**
   En bas de l'appareil.
8. **Porte de l'appareil**
   S'ouvre pour accéder au compartiment pour rouleau intégré et au coupe-sac.
9. **Stockage pour rouleau intégré**
   Pour ranger les rouleaux d'emballage sous vide FoodSaver[MD].
10. **Barre coupe-sac**
    Simplifie la fabrication des sacs à la taille voulue.
11. **Coupe-sac**
12. **Détecteur automatique de sac**
    Il suffit d'insérer l'extrémité ouverte d'un sac dans la fente d'aspiration : la machine détectera et saisira le sac, lancera le processus d'emballage sous vide et de scellement et s'éteindra automatiquement.
13. **Bande de scellement extra large avec revêtement anti-adhésif**
    Fournit un scellement deux fois plus large qui est plus hermétique et sûr.
14. **Joint inférieur (inamovible)**
15. **Ramasse-gouttes amovible**
    Récupère tout liquide excédentaire et contient des capteurs alimentaires pour détecter tout liquide.

CARACTÉRISTIQUES

Panneau de commande de votre appareil FoodSaver[MD]



1 BOUTON DU MODE ACCESSOIRE
Appuyer pour obtenir la meilleure mise sous vide des boîtes et accessoires. Appuyer sur le bouton du mode accessoire 1 pour entamer le processus d'emballage sous vide. Le moteur fonctionnera jusqu'à ce que le processus d'emballage sous vide soit terminé.

2 BOUTON DU MODE MARINER
Une séquence préprogrammée de douze minutes alternant pulsations d'emballage sous vide et repos afin de permettre aux aliments de s'imprégner au mieux des saveurs en un temps le plus court possible.

3 VOYANT DE RAMASSE-GOUTTES PLEIN
Pendant le processus d'emballage sous vide, de petites quantités de liquide, des miettes ou des particules alimentaires peuvent être attirées dans le ramasse-gouttes. Lorsque du liquide excédentaire remplit le ramasse-gouttes, l'appareil s'éteint et le voyant de ramasse-gouttes plein 3 s'allume. Pour reprendre un fonctionnement normal, retirer le ramasse-gouttes, vider le liquide, le laver à l'eau chaude savonneuse ou dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Le sécher complètement et replacer le ramasse-gouttes dans l'appareil. (Consulter la section « Nettoyage et entretien », page 37).

4 ÉCRAN DE PROGRESSION DE L'EMBALLAGE SOUS VIDE
Affiche les niveaux d'emballage sous vide à mesure que le sac ou la boîte sont évacués.

5 VOYANT LUMINEUX DE SCELLEMENT
Un voyant rouge fixe indique que le processus de scellement est en cours. (Un voyant clignotant indique une erreur. Consulter la section « Dépannage », page 44, pour plus d'informations).

6 BOUTON « CANCEL » (ANNULER)
Interrompt immédiatement la fonction en cours et ouvre la fente d'aspiration.

7 BOUTON DE RÉGLAGE POUR ALIMENTS
Pour un emballage sous vide et un scellement optimal des aliments humides ou liquides, appuyer sur le bouton de réglage pour aliments 7 jusqu'à ce que le voyant lumineux des aliments humides s'allume. Choisir le réglage pour les aliments secs pour les aliments non liquides. Le voyant lumineux d'aliments humides clignote lorsque les capteurs de scellement des aliments détectent automatiquement de l'humidité ou un liquide dans le ramasse-gouttes.

REMARQUE : À la mise en marche de l'appareil ou lorsque l'alimentation est interrompue, le réglage pour aliments secs est sélectionné par défaut, sauf si du liquide est détecté dans le ramasse-gouttes. (Consulter la section « Nettoyage et entretien », page 37).

8 BOUTON « SEAL » (SCELLER)
Ce bouton a trois usages :
1. Fonction de scellement instantané. Appuyer pour interrompre immédiatement le processus d'emballage sous vide et commencer à sceller le sac. Cela permet d'éviter d'écraser des articles délicats, comme le pain, les biscuits et les pâtisseries.
2. Appuyer pour créer un joint lors de la fabrication de sacs au moyen d'un rouleau FoodSaver[MD].
3. Appuyer pour créer un joint sur des sacs de type Mylar (comme un sac de croustilles) afin d'emballer hermétiquement les aliments.

9 OUTON « POWER » (MARCHE)
Appuyer sur le bouton « power » (marche) pour commencer. Les voyants lumineux de marche et d'aliments commencent à s'allumer. Après l'emballage sous vide, appuyer sur le bouton « power » (marche) pour éteindre l'appareil.
REMARQUE : Après 12 minutes sans utilisation, l'appareil s'éteint automatiquement.

10 SCELLEUSE À MAIN ESCAMOTABLE



1. Bouton « Accessory » (accessoire)
2. Bouton « Marinate » (mariner)

V4800_22EFSM1.indd 31-32 2022/1/28 下午3:09

Comment :

1. Faire un sac FoodSaver[MD]

1. Ouvrir la porte de l'appareil (**H**) et placer le rouleau dans le compartiment (Fig. 1). Pour de meilleurs résultats, insérer le rouleau avec le rabat vers le bas.
2. Soulever la barre coupe-sac (**J**) et placer le matériau de sac sous la barre coupe-sac (Fig. 2).
3. 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 (**K**) le long de la barre (fig. 3).
4. Appuyer sur le bouton « Seal » (sceller) (**E**). Le voyant lumineux rouge de scellement 5 s'allumera (fig. 4).
5. À l'aide de vos deux mains, insérer lentement le sac côté ouvert et côté bombé vers le bas dans la fente d'aspiration (**F**) jusqu'à ce que le moteur de pince démarre.
6. Lorsque le voyant lumineux orange de scellement 5 s'éteint, le scellement est terminé. Vous pouvez retirer le sac de la fente d'aspiration (**F**).
7. Une des extrémités est désormais scellée (Fig. 5).
8. Vous êtes désormais prêt à emballer sous vide avec votre nouveau sac (voir la page suivante).

Fig. 1

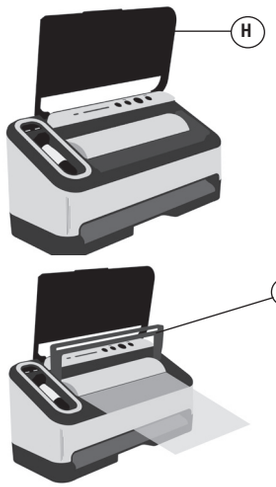


Fig. 2

Fig. 3

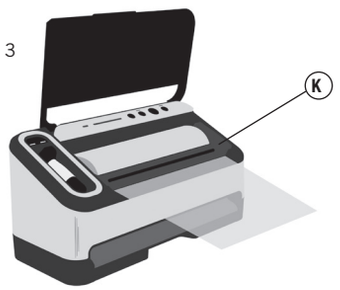


Fig. 4

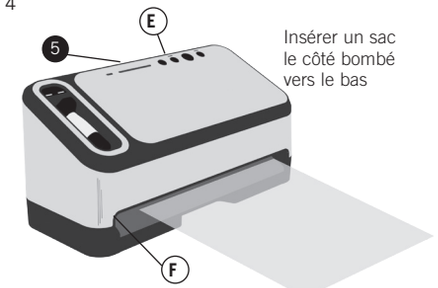
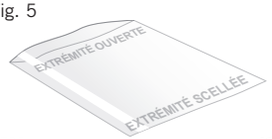


Fig. 5



2. Mettre un sac FoodSaver[MD] sous vide

1. Commencer avec un sac du système d'emballage sous vide FoodSaver[MD] (ou créer un sac en suivant la description de la section « Comment Faire un sac FoodSaver[MD] », page 33).
2. 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 (fig. 1). L'espace supplémentaire est nécessaire pour permettre au sac de bien emballer le contenu.
3. **FACULTATIF :** Si vous souhaitez personnaliser le processus d'emballage sous vide, vous pouvez sélectionner le réglage pour aliments 7 (Fig. 2). Par défaut, l'appareil est réglé pour les aliments secs.
4. Votre nouveau système FoodSaver[MD] emballe sous vide et scelle automatiquement. **Pour emballer sous vide : NE PAS APPUYER SUR LE BOUTON « SEAL » (SCELLER).** À l'aide de vos deux mains, insérer lentement le sac côté ouvert et côté bombé vers le bas dans la fente d'aspiration (**F**) (fig. 3/4).
5. Continuer à maintenir le sac jusqu'à ce que la pompe de mise sous vide démarre. Vous pouvez maintenant relâcher le sac. Le voyant lumineux de progression de l'emballage sous vide 4 s'allumera.

   REMARQUE : Pour éviter d'écraser les articles délicats, vous pouvez appuyer sur bouton « Seal » (sceller) 8 à tout moment pour démarrer le processus de le scellement automatique.
6. Une fois que le voyant lumineux rouge de scellement 5 s'éteint, retirer le sac. (Fig. 5). Réfrigérer, congeler ou ranger au besoin. (Consulter les consignes à la page 38 pour obtenir des conseils sur la conservation des aliments en toute sécurité.)

   REMARQUE : Patienter au moins 20 secondes entre deux opérations de scellement afin de laisser l'appareil refroidir.

   REMARQUE : L'appareil doit être utilisé en position verticale et ne doit pas reposer sur le dos.

   REMARQUE : L'appareil s'éteint après quelques minutes si l'aspiration ne peut être obtenue.

Fig. 1



Fig. 2

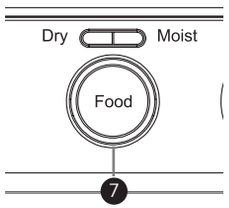


Fig. 3



Fig. 4



SCELLE AUTOMATIQUEMENT!
Ne pas appuyer sur le bouton!

Fig. 5



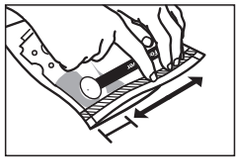
V4800_22EFSM1.indd 33-34
2022/1/28 下午3:09

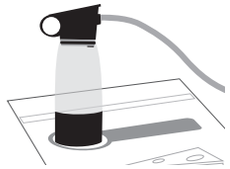
3. Emballer sous vide avec les accessoires FoodSaver[MD]

Pour les sacs à glissière :

1. Préparer les sacs à glissière selon 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. Placer l'extrémité de la scelleuse à main escamotable sur la valve du sac à glissière.
3. Appuyer sur le bouton « Accessory » (accessoire) pour créer le vide.

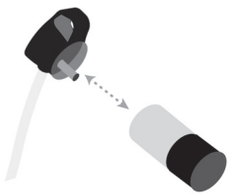
Les sacs à glissière sont destinés à la conservation au garde-manger et au réfrigérateur seulement.

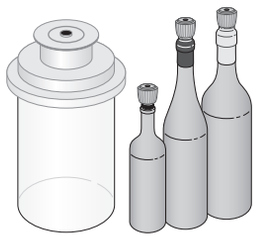




Pour les scelleurs de pots et les bouchons de bouteilles :

1. Préparer l'accessoire selon les consignes sur les accessoires FoodSaver[MD] qui accompagnent tout achat d'accessoire.
2. Retirer la partie transparente inférieure de la scelleuse à main escamotable de la poignée supérieure. Insérer l'extrémité dans le port des Pot scellant ou bouchon de bouteille.
3. Appuyer sur le bouton « Accessory » (accessoire) pour créer le vide.





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.

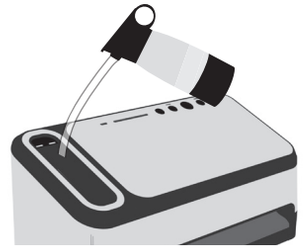
IMPORTANT : Au moment de tirer le tuyau, ne pas étendre au-delà de la ligne rouge sur le tuyau.

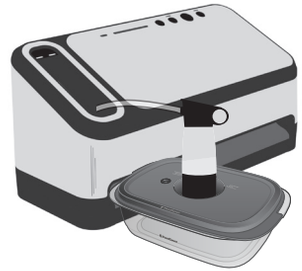
4. Utiliser les contenants de conservation et de marinade FoodSaver[MD]

Pour sceller sous vide :

1. Préparer le contenant de conservation et de marinade FoodSaver[MD] selon les Consignes qui sont incluses à l'achat du contenant.
2. Placer l'extrémité de la scelleuse à main escamotable sur la valve du contenant.
3. Appuyer sur le bouton « Accessory » (accessoire) pour créer le vide.

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

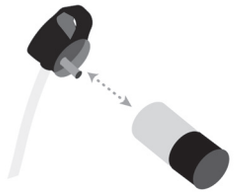


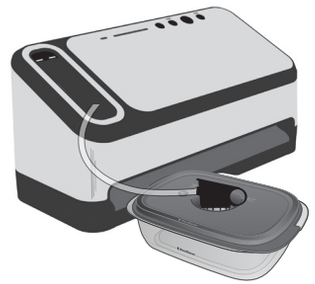


Pour mariner :

1. Préparer le contenant de conservation et de marinade FoodSaver[MD] selon les Consignes qui sont incluses à l'achat du contenant.
2. Retirer la partie transparente inférieure de la scelleuse à main escamotable de la poignée supérieure. Insérer l'extrémité dans le port des contenants de conservation et de marinade FoodSaver[MD].
3. Appuyer à le bouton « Marinate » (mariner).

L'appareil fonctionnera pendant environ 12 minutes.





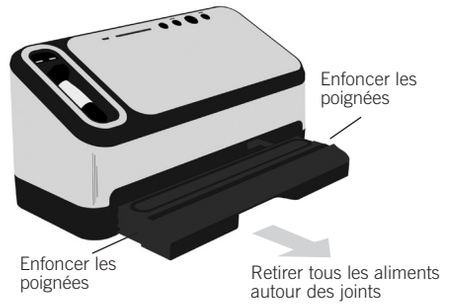
V4800_22EFSM1.indd 35-36
2022/1/28 下午3:09

Nettoyage

et entretien de votre système d'emballage sous vide

Pour nettoyer l'appareil :

Appuyer sur le bouton « Power » (marche) ❾ et débrancher le câble d'alimentation de la prise de courant. Ne pas immerger. Sortir le tiroir du ramasse-gouttes. Retirer le ramasse-gouttes pour le nettoyer en tirant sur les deux poignées latérales. Vérifier le joint inférieur autour du ramasse-gouttes ⓯ pour vérifier qu'il ne contient pas de matières alimentaires. **Ne pas essayer de retirer les joints.**



Ramasse-gouttes amovible:

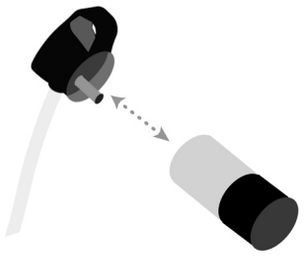
Vider le ramasse-gouttes après chaque utilisation. Laver à l'eau chaude savonneuse ou placer dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Les capteurs alimentaires réglables du ramasse-gouttes ne fonctionneront pas correctement s'il reste du liquide dans le ramasse-gouttes. Cet appareil est doté d'un indicateur de ramasse-gouttes plein ❸. Lorsque du liquide excédentaire remplit le ramasse-gouttes, l'appareil s'éteint et le voyant de ramasse-gouttes plein s'allume. Pour reprendre un fonctionnement normal, sortir le tiroir du ramasse-gouttes. Retirer le ramasse-gouttes pour le nettoyer en tirant sur les deux poignées latérales. Au moment de replacer le ramasse-gouttes, l'insérer dans le bon sens, puis rabattre fermement les deux poignées latérales. L'appareil peut être utilisé sans le ramasse-gouttes; cependant, la fonction réglable de capteurs alimentaires ❼ ne fonctionnera pas sans le ramasse-gouttes.



Réservoir de la scelleuse à main escamotable :

Vider le réservoir après chaque usage. Laver à l'eau chaude savonneuse. Laisser sécher à l'air libre avant de le remettre en place.

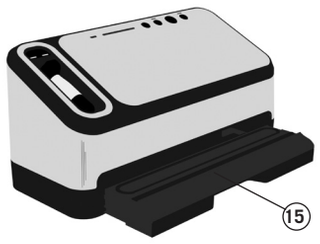
IMPORTANT : Pour enlever le réservoir de la scelleuse à main escamotable : maintenir fermement la partie supérieure par le tuyau, puis tirer sur le réservoir vers le bas pour le détacher.



Vider le ramasse-gouttes

Ce modèle FoodSaver[MD] est doté d'un tiroir pratique permettant d'accéder au ramasse-gouttes ⓯.

1. Il suffit de le sortir, puis de tirer sur les poignées latérales du ramasse-gouttes pour le retirer.
2. Le ramasse-gouttes peut être vidé et lavé à l'eau savonneuse ou dans le panier supérieur du lave-vaisselle.



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.

V4800_22EFSM1.indd 37-38
2022/1/28 下午3:09

Conseils en matière de préparation alimentaire et de réchauffage



Décongeler et réchauffer les aliments emballés sous vide

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

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



Consignes de préparation pour les viandes et les poissons :

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

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



Consignes de préparation pour les fromages à pâte dure :

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

IMPORTANT :

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

Conseils en matière de préparation alimentaire et de réchauffage



Consignes de préparation pour les légumes :

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

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

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

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

IMPORTANT :

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



Consignes de préparation pour les légumes à feuilles :

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

CONSIGNES

V4800_22EFSM1.indd 39-40 2022/1/28 下午3:09

Conseils en matière de préparation alimentaire et de réchauffage

Consignes de préparation pour les fruits :

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

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

IMPORTANT:

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

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

Consignes de préparation pour les produits de boulangerie :

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

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

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

Conseils en matière de préparation alimentaire et de réchauffage

Consignes de préparation pour les liquides :

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

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

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

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

Consignes de préparation pour les collations :

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

CONSIGNES

V4800_22EFSM1.indd 41-42 2022/1/28 下午3:09

Emballage sous vide d'articles non alimentaires

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



Argenterie

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



Camping

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



L'eau

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



Nautique

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



Urgence

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.

Guide de dépannage

Problème	Solution
Le voyant à DEL rouge de scellement clignote	• Le sac n'est pas inséré correctement. Retirer le sac, attendre que le voyant rouge arrête de clignoter et insérer à nouveau le sac. • Patienter 20 secondes entre deux opérations de scellement. • L'appareil est en surchauffe. Toujours attendre 20 secondes entre deux opérations de scellement. En cas d'utilisation intensive, l'appareil s'éteint automatiquement et le voyant rouge lumineux de clignote. Attendre 20 minutes que l'appareil refroidisse. • La pompe de mise sous vide fonctionne pendant plus de 120 secondes. En cas d'utilisation intensive, l'appareil s'éteint automatiquement et le voyant rouge lumineux 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] », page 33). • Ajuster le sac et essayer à nouveau. Veiller à ce que l'extrémité ouverte du sac se situe bien dans le Fente d'aspiration. • 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 Fente d'aspiration. • Sortir le ramasse-gouttes et veiller à ce qu'il n'y ait pas de corps étranger, de saleté ou de débris au niveau du joint inférieur. (Consulter la section « Nettoyage et entretien », page 37).
Le sac ne scelle pas correctement	• La quantité de liquide dans le sac est trop importante. Congeler avant de réaliser la mise sous vide. • 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 Fente d'aspiration. • Appareil en surchauffe. Attendre quelques minutes que l'appareil refroidisse.
Aucun voyant ne s'allume sur le panneau de commande	• Vérifier que l'appareil est bien branché. • Vérifier que la prise murale fonctionne. • Appuyer sur le bouton marche/arrêt.
Rien ne se passe quand le sac est inséré	• Vérifier que l'appareil est bien branché (voir conseil ci-dessus). • Ramasse-gouttes plein; vider le ramasse-gouttes. Nettoyer le ramasse-gouttes et le replacer dans l'appareil. (Consulter la section « Nettoyage et entretien », page 37). • La quantité d'aliments dans le sac est trop importante. Éviter de trop remplir. Laisser un espace d'au moins 7,62 cm (3 pouces) entre le contenu et le haut du sac. • Le sac n'est pas inséré correctement. Insérer le sac le CÔTÉ BOMBÉ VERS LE BAS. Il convient d'aplanir délicatement le sac au moment de l'insérer. Maintenir le sac jusqu'à ce que la pompe de mise sous vide démarre.
Le voyant à DEL de ramasse-gouttes plein clignote	• Le ramasse-goutte contient du liquide ou le ramasse-gouttes est sale. Vider le liquide, nettoyer le ramasse-gouttes et le replacer dans l'appareil. (Consulter la section « Nettoyage et entretien », page 37).

V4800_22EFSM1.indd 43-44 2022/1/28 下午3:09

Guide de dépannage

Problème	Solution
La scelleuse à main escamotable ne scelle pas	• Vérifier que la fermeture à glissière est bien fermée. Passer vos doigts sur toute la longueur de la fermeture à glissière. • La valve à air n'est pas sur une surface plane. Repositionner le sac afin que la valve à air repose à plat sur le comptoir, sans résidu alimentaire sous la valve. Appuyer en exerçant une pression régulière et douce pour que l'embout d'emballage sous vide et le sac entrent en contact et créent un scellement optimal. • Essayer d'appuyer fermement la scelleuse à main sur la valve grise. • S'assurer que la scelleuse à main est bien au centre de la valve grise. (Consulter la section sur les accessoires d'emballage sous vide FoodSaver[MD], page 35.)
L'embout d'emballage sous vide et la valve à air ne sont pas connectés correctement	• Vérifier que l'embout d'emballage sous vide est bien centré sur le cercle gris et bien 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.	• Vérifier le scellement. Si le sac est froissé au niveau de la partie scellée, de l'air pourrait pénétrer de nouveau à l'intérieur. Pour empêcher que le sac ne se froisse au niveau de la partie scellée, étirer délicatement le sac de manière à ce qu'il soit bien plat au moment de l'insérer dans le Fente d'aspiration. • Il arrive parfois que de l'humidité ou des matières alimentaires (jus, graisse, miettes, poudres, etc.) présentes le long de la partie scellée empêchent de sceller le sac correctement. Découper le sac pour l'ouvrir, essuyer la partie supérieure à l'intérieur du sac et le sceller à nouveau. • Des produits alimentaires pointus pourraient avoir percé le sac. Si le sac est troué, en utiliser un autre. Couvrir les produits alimentaires pointus avec un matériau de rembourrage doux, comme un essuie-tout, puis sceller à nouveau le sac. • Il est possible que les aliments aient fermenté ou que des gaz naturels provenant de l'intérieur des aliments se soient dégagés. Le cas échéant, les aliments pourraient avoir commencé à s'avarier et devraient être jetés. • Sac défectueux. Le sac pourrait être percé. Essayer un nouveau sac.
Le moteur tourne pendant plus de 30 secondes sans s'arrêter	• Si vous réalisez l'emballage sous vide avec un sac, assurez-vous que l'une des extrémités du sac est correctement scellée. (Consulter la section « Comment fabriquer un sac à partir d'un rouleau d'emballage sous vide », page 33) • Si vous réalisez l'emballage sous vide avec un accessoire, vérifiez que les connexions avec la scelleuse à main soient bien hermétiques.
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].
Le contenant FoodSaver[MD] n'emballe pas sous vide	• Le couvercle du contenant doit être correctement placé sur le contenant et aligné avec celui-ci. (Voir « Manuel du propriétaire » fourni avec l'accessoire) • S'assurer d'appuyer sur le bouton Accessoire. • S'assurer que le couvercle est bien fermé sur les 4 côtés du contenant. • S'assurer que le joint en caoutchouc à l'intérieur du couvercle ne contient pas de résidus alimentaires. • Vérifier si le rebord du contenant contient des craques et des égratignures. S'assurer que la valve est propre.
Si une aide supplémentaire s'avère nécessaire:	• Contactez le service à la clientèle au numéro indiqué ci-dessous ou visitez le site Web et cliquez sur l'onglet « Support ».

Pièces de rechange



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

V4800_22EFSM1.indd 45-46 2022/1/28 下午3:09

Garantie limitée de 5 ans

Sunbeam Products, Inc. ou, au Canada, Newell Brands Canada ULC (collectivement « Sunbeam ») garantit que pendant une période de cinq (5) ans à compter de la date d'achat au détail initiale, ce produit sera exempt de défauts de matériaux et de fabrication, lorsqu'il est utilisé conformément aux instructions fournies.

Sunbeam, à son choix, réparera ou remplacera ce produit ou tout composant du produit jugé défectueux pendant la période de garantie. Le remplacement sera effectué avec un produit ou un composant neuf ou réusiné.

Si le produit n'est plus disponible, le remplacement peut être effectué avec un produit similaire de valeur égale ou supérieure. C'est votre garantie exclusive. NE PAS tenter de réparer ou d'ajuster les fonctions électriques ou mécaniques de cet appareil. Cela annulerait la garantie.

Cette garantie est valable pour l'acheteur au détail d'origine à compter de la date d'achat au détail initiale et n'est pas transférable. Conservez l'original du reçu de caisse. Une preuve d'achat est requise pour obtenir l'exécution de la garantie.

Les distributeurs, les centres de service ou les magasins de détail de Sunbeam qui vendent des produits Sunbeam n'ont pas le droit de modifier ou de changer de quelque façon que ce soit les conditions de cette garantie.

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

Quelles sont les limites de la responsabilité de Sunbeam?

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

Comment obtenir un service de garantie

Aux États-Unis

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

Au Canada

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

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

GARANTIE

V4800_22EFSM1.indd 47-48 2022/1/28 下午3:09

Contenido

Importantes medidas de seguridad 50

Características del product 53

"Cómo" 57

- Hacer una bolsa FoodSaver®
- Sellar al vacío una bolsa FoodSaver®
- Sellar al vacío con los accesorios FoodSaver®
- Usar los Recipientes para Marinar y Conservas FoodSaver®

Cuidado y limpieza 61

Indicaciones 62

- Sellado al vacío y seguridad alimentaria
- Consejos para preparar y recalentar los alimentos
- Sellado de artículos no alimentarios

Solución de problemas 68

Repuestos 70

Garantía 71

¡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

V4800_22EFSM1.indd 49-50 2022/1/28 下午3:09

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

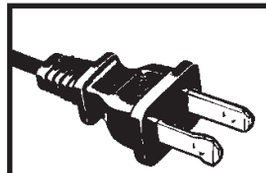
4. No debe haber cables que cuelguen de la encimera ni de la mesa, donde se pueda tropezar con ellos o tirar de ellos sin querer, especialmente en el caso de los niños.
5. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o de un horno caliente. Se debe extremar la precaución al mover productos que contengan líquidos calientes.

Consejos importantes

1. El sellado al vacío NO es un sustituto del proceso térmico del enlatado. Los productos perecederos todavía deben ser refrigerados o congelados.
2. Para obtener los mejores resultados, utilice únicamente bolsas, rollos, recipientes y accesorios FoodSaver®.
3. Durante el proceso de envasado al vacío, pequeñas cantidades de líquidos, migas o partículas de alimentos pueden ser arrastradas sin querer al canal de vacío. Vacíe la bandeja de goteo después de cada uso.
4. Evite el sobrellenado; deje siempre al menos tres pulgadas (7.62 cm) de material de la bolsa entre el contenido y la parte superior de la bolsa. Esto permite que el material de la bolsa se ajuste bien a los alimentos y evita que la bolsa se salga del canal de vacío durante el proceso de sellado. Después, deje al menos una pulgada (2.54 cm) más de material de la bolsa cada vez que piense reutilizarla.
5. No cree sus propias costuras laterales para una bolsa FoodSaver®. Estas bolsas se fabrican con una costura lateral especial, que se sella hasta el borde exterior.
6. Para evitar que se formen arrugas en el sello al sellar al vacío artículos voluminosos, estire suavemente la bolsa para aplanarla mientras la introduce en el canal de vacío y continúe sujetándola hasta que la bomba de vacío se ponga en marcha.
7. Al sellar al vacío artículos con bordes afilados (espaguetis secos, cubiertos, etc.), proteja la bolsa de los pinchazos envolviendo el artículo en un material amortiguador suave, como una toalla de papel. Puede utilizar un Recipientes o un tarro Mason en lugar de una bolsa.
8. Al utilizar accesorios, recuerde dejar un espacio de una pulgada (2.54 cm) en la parte superior.
9. Precongele las frutas y blanquee las verduras antes de sellarlas al vacío para obtener los mejores resultados. (Consulte las indicaciones para el sellado al vacío en las páginas 62 a 67.)

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
Sólo para uso doméstico



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

INSTRUCCIONES PARA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN:

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

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

V4800_22EFSM1.indd 51-52 2022/1/28 下午3:09

Características del producto

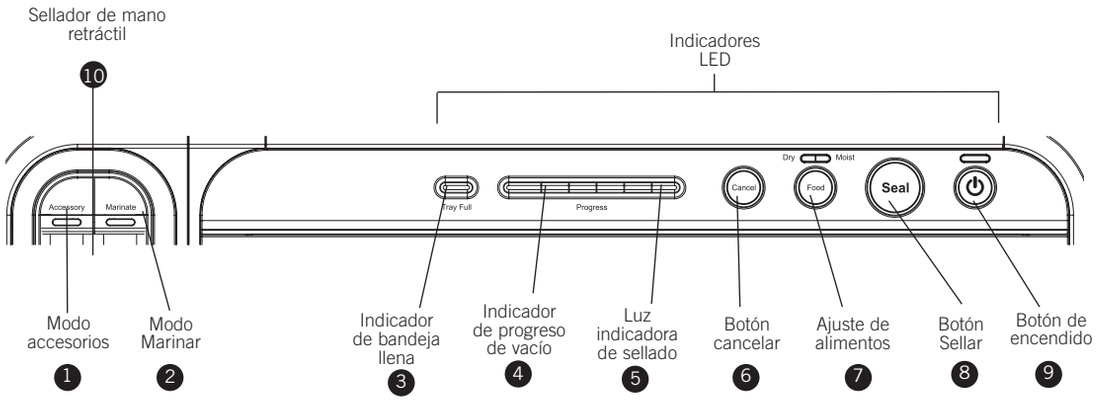


1. **Controles y luces indicadoras**
   Indican el ajuste actual y el progreso del vacío para un mayor control.
2. **Sellador de mano retráctil**
   Se puede utilizar con todos los accesorios de la marca FoodSaver®, incluidas las bolsas con cremallera FoodSaver®.
3. **Indicador de bandeja llena**
   Indica cuando la bandeja de goteo está llena. Vacíela para reanudar el uso del aparato.
4. **Indicador de progreso del vacío**
   Las luces verdes señalan la progresión del proceso de envasado al vacío y sellado. Todas las luces se apagan cuando el proceso completo ha terminado.
5. **Botón Sellar**
   Función de sellado instantáneo. Detiene el ciclo de vacío y sella para evitar el aplastamiento de artículos delicados.
6. **Canal de vacío**
   Simplemente inserte la bolsa y el aparato FoodSaver® hace el resto.
7. **Almacenamiento del cable de alimentación**
   En la parte inferior de la unidad.
8. **Puerta del aparato**
   Se abre para acceder al portarrollos incorporado y a la barra cortadora.
9. **Almacenamiento de rollo incorporado**
   Para almacenar los rollos de sellado al vacío FoodSaver®.
10. **Barra cortadora de rollos**
    Simplifica la elaboración de bolsas de tamaño personalizado.
11. **Cortador de bolsas**
12. **Detección automática de bolsas**
    Simplemente inserte el extremo abierto de la bolsa en el canal de vacío y la máquina detectará y agarrará la bolsa, aspirará, sellará y se apagará automáticamente.
13. **Banda de sellado extra ancha con revestimiento antiadherente**
    Proporciona un sellado extra seguro y hermético que es el doble de ancho.
14. **Junta inferior (no extraíble)**
15. **Bandeja de goteo extraíble**
    Atrapa los líquidos que se desbordan y contiene sensores de alimentos para detectar los líquidos.

V4800_22EFSM1.indd 53-54

2022/1/28 下午3:09

Panel de control de su aparato FoodSaver®



1 BOTÓN DE MODO ACCESORIOS
Pulse para conseguir el mejor vacío para los botes y accesorios. Pulse el botón de modo accesorios **1** para iniciar el proceso de vacío. El motor funcionará hasta completar el proceso de vacío.

2 BOTÓN DE MODO MARINAR
Una secuencia predeterminada de doce minutos de relación entre el pulso de vacío y el reposo que permite que los alimentos obtengan una infusión de sabor óptima en el menor tiempo posible.

3 LUZ INDICADORA DE BANDEJA LLENA
Durante el proceso de sellado al vacío, pequeñas cantidades de líquidos, migas o partículas de comida pueden ser arrastradas inadvertidamente a la bandeja de goteo. Cuando el exceso de líquido llene la bandeja de goteo, la unidad se apagará y el indicador de bandeja llena **3** se activará. Para reanudar el funcionamiento normal, retire la bandeja de goteo, vacíe el líquido, lávela con agua tibia y jabón o colóquela en la rejilla superior del lavavajillas. Seque completamente y vuelva a colocar la bandeja de goteo en el aparato. (Consulte “Cuidado y limpieza” en la página 61.)

4 INDICADOR DE PROGRESO DEL VACÍO
Muestra los niveles de vacío a medida que se evacua la bolsa o el recipiente.

5 LUZ INDICADORA DE SELLADO
La luz roja constante indica que el proceso de sellado está activado. (La luz intermitente indica un error. Consulte la sección “Solución de problemas” en la página 68 para obtener más información).

6 BOTÓN CANCELAR
Detiene inmediatamente la función actual y abre el canal de vacío.

7 BOTÓN DE AJUSTE DE ALIMENTOS
Para un óptimo envasado al vacío y sellado de alimentos húmedos o jugosos, presione el botón de ajuste de alimentos **7** hasta que se ilumine la luz indicadora de húmedo. Elija el ajuste de alimentos secos para alimentos sin líquido. La luz indicadora de alimentos húmedos parpadeará cuando los sensores de sellado de alimentos detecten automáticamente cualquier humedad o líquido en la bandeja de goteo.

NOTA: El aparato pasará por defecto a la configuración seco al pulsar el botón de encendido o cuando se haya interrumpido la alimentación, a menos que se detecte líquido en la bandeja de goteo. (Consulte la sección “Cuidado y limpieza” en la página 61.)

8 BOTÓN SELLAR
Este botón tiene tres usos:
1. Función de sellado instantáneo - Pulse para detener inmediatamente el proceso de vacío y comenzar a sellar la bolsa. Esto evita que se aplasten artículos delicados como el pan, las galletas y los pasteles.
2. Pulse para crear un sello cuando haga bolsas con un rollo FoodSaver®.
3. Pulse para crear un sello en las bolsas de tipo Mylar (como una bolsa de papas fritas) para mantener los alimentos sellados herméticamente.

9 BOTÓN DE ENCENDIDO
Presione el botón de encendido para comenzar. Las luces del indicador de encendido y del indicador de alimentos se iluminarán. Después de sellar al vacío, pulse el botón de encendido para apagar el aparato.
NOTA: Después de 12 minutos sin uso, el aparato se apagará automáticamente.

10 SELLADOR DE MANO RETRÁCTIL



1. Botón de accesorios
2. Botón Marinar

V4800_22EFSM1.indd 55-56
2022/1/28 下午3:09

Cómo

1. Hacer una bolsa FoodSaver®

1. Abra la puerta del aparato (**H**) y coloque el rollo en el portarrollos (Fig. 1). Para obtener los mejores resultados, introduzca el rollo con la solapa del material hacia abajo.

2. Levante la barra cortadora del rollo (**J**) y coloque el material de bolsa debajo de la barra cortadora (Fig. 2).

3. Saque suficiente material de bolsa para sostener el artículo que se va a sellar al vacío, más 3 pulgadas (7.62 centímetros). Baje la barra cortadora y deslice el cortador de bolsas (**K**) a través de la barra cortadora (Fig. 3).

4. Pulse el botón Sellar (**E**). La luz roja del indicador 5 de sellado se iluminará (Fig. 4).

5. Con las dos manos, introduzca lentamente el extremo abierto de la bolsa, con la curva hacia abajo, en el canal de vacío (**F**) hasta que se ponga en marcha el motor de la pinza.

6. Cuando la luz roja del indicador de sellado 5 se apague, el sellado se habrá completado. Puede retirar la bolsa del canal de vacío (**F**).

7. Ahora tiene un extremo sellado (Fig. 5).

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

Fig. 1

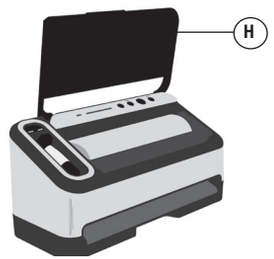


Fig. 2

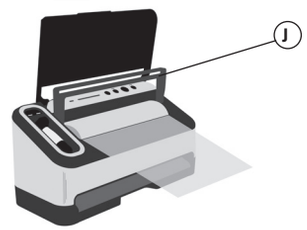


Fig. 3

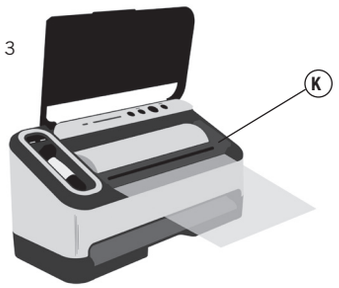


Fig. 4

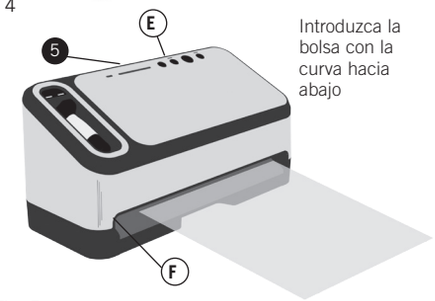
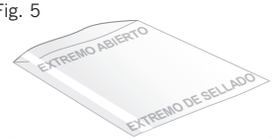


Fig. 5



2. Sellar al vacío una bolsa FoodSaver®

1. Empiece con una bolsa del sistema de sellado al vacío FoodSaver®. (o cree una bolsa como se describe en la sección “Como Hacer una bolsa FoodSaver®” en la página 57.)
2. Coloque el/los artículo(s) en la bolsa, dejando un espacio de al menos 3 pulgadas (7.62 cm) entre el contenido de la bolsa y la parte superior de la misma. (Fig. 1) El espacio extra es necesario para permitir que la bolsa se selle firmemente alrededor del contenido.
3. **OPCIONAL:** Si desea personalizar el proceso de sellado al vacío, puede seleccionar el ajuste de alimentos 7 (Fig. 2). El ajuste predeterminado es el de alimentos secos.
4. Su nuevo sistema FoodSaver® aspira y sella automáticamente. **Para aspirar: NO PRESIONE EL BOTÓN SELLAR.** Con las dos manos, introduzca lentamente el extremo abierto de la bolsa, con la curva hacia abajo, en el canal de vacío (**F**) (Fig. 3/ 4).
5. Continúe sujetando la bolsa hasta que la bomba de vacío se ponga en marcha. Ahora puede soltar la bolsa. Se encenderán las luces de progreso 4 del proceso de envasado al vacío.

   NOTA: Para evitar el aplastamiento de artículos delicados, puede pulsar el botón Sellar 8 en cualquier momento para iniciar el proceso de sellado automático.
6. Cuando la luz roja del indicador de sellado 5 se apague, retire la bolsa (Fig. 5). Refrigere, congele o guarde según sea necesario. (Consulte las indicaciones en la pagina. 62 para obtener consejos sobre el almacenamiento seguro de los alimentos).

   NOTA: Espere al menos 20 segundos entre los sellados para permitir que el aparato se enfríe adecuadamente.

   NOTA: El aparato debe usarse en posición vertical y sin colocarse sobre la parte posterior.

   NOTA: El aparato se apagará después de un par de minutos si no se puede alcanzar el vacío.

Fig. 1



Fig. 2

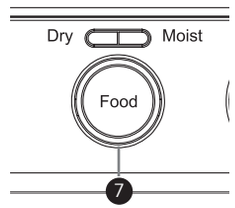


Fig. 3



Fig. 4



Introduzca la bolsa con la curva hacia abajo

¡SELLA AUTOMÁTICAMENTE!
¡No pulse el botón!

Fig. 5



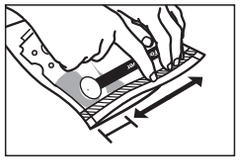
V4800_22EFSM1.indd 57-58
2022/1/28 下午3:09

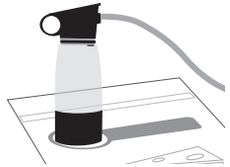
3. Selle al vacío con los accesorios FoodSaver®

Para bolsas con cremallera:

1. Prepare las bolsas con cremallera de acuerdo con las indicaciones de los accesorios FoodSaver®, que se incluyen con 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. Coloque el extremo del sellador de mano retráctil en la válvula de la bolsa con cremallera.
3. Presione el botón Accesorio para aspirar.

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

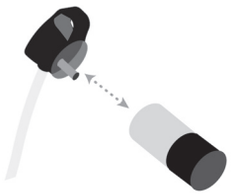


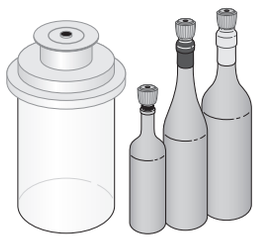


Para selladores de tarros y tapones de botellas:

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 la parte inferior transparente del sellador de mano retráctil del asa superior. Inserte la punta en el puerto del tarro o tapon de botella.
3. Presione el botón Accesorio para aspirar.

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.

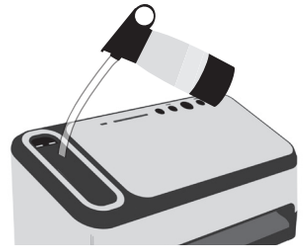
IMPORTANTE: Cuando tire de la manguera no la extienda más allá de la línea roja marcada en la manguera.

4. Usar los Recipientes para Marinar y Conservas FoodSaver®

Para sellar al vacío:

1. Prepare el recipiente para Conservar y Marinar FoodSaver® de acuerdo con las indicaciones, que se incluyen con la compra del recipiente.
2. Coloque el extremo del sellador de mano retráctil sobre la válvula del contenedor.
3. Presione el botón Accesorio para aspirar.

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

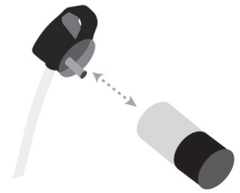


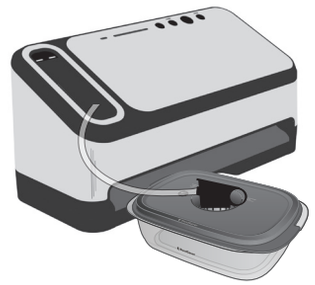
Para marinar:

1. Prepare el recipiente para conservar y marinar FoodSaver® de acuerdo con las indicaciones, que se incluyen con la compra del recipiente.
2. Retire la parte inferior transparente del sellador de mano retráctil del asa superior. Inserte la punta en el puerto del Recipientes para Marinar y Conservas FoodSaver®.
3. Presione el botón Marinar.

El aparato funcionará durante unos 12 minutos.







V4800_22EFSM1.indd 59-60 2022/1/28 下午3:09

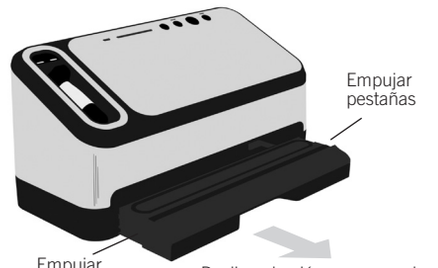
Cuidado

y limpieza de su máquina de sellado al vacío

Para limpiar el aparato:

Pulse el botón de encendido ❾ y desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente. No lo sumerja en líquido.

Deslice hacia afuera el cajón de la bandeja de goteo. Retire la bandeja de goteo para limpiarla tirando hacia arriba de las dos lengüetas laterales. Compruebe la junta inferior alrededor de la bandeja de goteo ⓯ para asegurarse de que no haya materiales alimenticios. **No intente quitar las juntas.**



Bandeja de goteo antibacteriana:

Vacíe la bandeja de goteo después de cada uso. Lávela con agua tibia y jabón o colóquela en la rejilla superior del lavavajillas. Los sensores de alimentos ajustables de la bandeja de goteo no funcionarán correctamente si se permite que quede líquido en la bandeja de goteo.

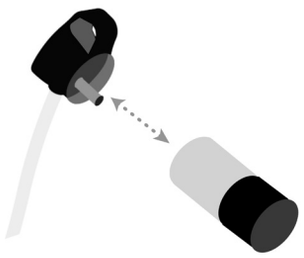
Este aparato tiene un indicador de bandeja llena ❸. Cuando el exceso de líquido llena la bandeja de goteo, el aparato se apagará y se activará la luz del indicador de bandeja llena. Para reanudar el funcionamiento normal, deslice hacia afuera el cajón de la bandeja de goteo. Retire la bandeja de goteo para limpiarla tirando hacia arriba de las dos lengüetas laterales. Cuando vuelva a colocar la bandeja de goteo, coloque el extremo derecho de la bandeja en su lugar y luego encaje firmemente ambos lados. El aparato puede utilizarse sin la bandeja de goteo; sin embargo, el ajuste del sensor de alimentos ❼ no funcionará sin la bandeja de goteo.



Depósito del sellador de mano retráctil:

Vacíe el depósito después de cada uso. Lávelo con agua tibia y jabón. Seque al aire antes de volver a colocarlo.

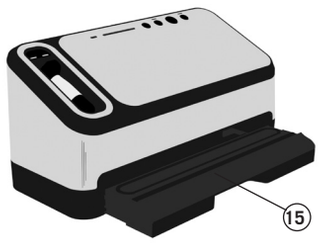
IMPORTANTE: Para retirar el depósito del sellador de mano retráctil: Mientras sostiene la parte superior del sellador de mano, tire del depósito transparente hacia abajo y hacia afuera.



Vaciado de la bandeja de goteo

Este modelo de FoodSaver® viene con un cómodo cajón extraíble para acceder a la bandeja de goteo ⓯ .

1. Simplemente deslícelo hacia afuera, y luego tire hacia arriba de las asas laterales de la bandeja de goteo para retirarla.
2. La bandeja de goteo puede vaciarse y lavarse con agua tibia y jabón o en el lavavajillas en la rejilla superior.



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.

V4800_22EFSM1.indd 61-62
2022/1/28 下午3:09

Consejos para preparar y recalentar los alimentos



Descongelación y recalentamiento de alimentos sellados al vacío

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

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



Indicaciones para la preparación de la carne y el pescado:

Para obtener los mejores resultados, congele previamente la carne y el pescado durante 1 a 2 horas antes de sellarlos al vacío en una bolsa FoodSaver®. Esto ayuda a conservar el jugo y la forma, y garantiza un mejor sellado. Si no es posible la 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 cada vez que planee abrir y volver a sellar, además del espacio extra de 3 pulgadas (7.62 cm) que normalmente deja entre el contenido y el borde del sello. Simplemente corte el borde sellado y saque el queso. Cuando esté listo para volver a sellar el queso, simplemente colóquelo en la bolsa y vuelva a sellarla.

IMPORTANTE:

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

Consejos para preparar y recalentar los alimentos



Indicaciones para la preparación de las verduras:

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

Para blanquear las verduras, colóquelas en agua hirviendo o en el microondas hasta que estén cocidas, pero todavía crujientes. El tiempo de blanqueo oscila entre 1 y 2 minutos para las verduras de hoja verde y los guisantes; entre 3 y 4 minutos para los chícharos dulces, el calabacín en rodajas o el brócoli; 5 minutos para las zanahorias; y entre 7 y 11 minutos para las mazorcas de maíz. Después de blanquear las verduras, 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.

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

INDICACIONES

V4800_22EFSM1.indd 63-64 2022/1/28 下午3:09

Consejos para preparar y recalentar los alimentos



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 frutas en porciones individuales, colóquelas primero en una bandeja de horno y extiéndalas para que no se toquen. Así se evita que se congelen juntas en bloque. Una vez que estén congeladas, retírelas de la bandeja de hornear y selle la fruta al vacío en una bolsa FoodSaver®. Una vez selladas al vacío, vuelva a ponerlas en el congelador.

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

IMPORTANTE:

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

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



Indicaciones para la preparación de los productos horneados:

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



Indicaciones para la preparación del café y alimentos en polvo:

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

Consejos para preparar y recalentar los alimentos



Indicaciones para la preparación de líquidos:

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

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



Indicaciones para la preparación de comidas preparadas y sobras:

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



Indicaciones para la preparación de snacks:

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

INDICACIONES

V4800_22EFSM1.indd 65-66 2022/1/28 下午3:09

Sellado al vacío de artículos no alimentarios

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



Cubiertos

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



Camping

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



Agua

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



Boating

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



Emergencia

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

Guía de solución de problemas

Problema	Solución
El LED rojo del sello parpadea	• La bolsa no se ha introducido correctamente. Saque la bolsa, espere a que la luz roja deje de parpadear y vuelva a introducir la bolsa. • Espere 20 segundos entre los sellados. • La unidad se sobrecalentó. Espere siempre 20 segundos entre cada sellado. En caso de uso intensivo, el aparato se apagará automáticamente y la luz roja parpadeará. Espere 20 minutos para que la unidad se enfríe. • La bomba de vacío está funcionando durante más de 120 segundos. En caso de uso intensivo, el aparato se apagará automáticamente y la luz roja parpadeará. Consulte la siguiente sección La bomba de vacío funciona, pero la bolsa no evacua aire.
La bomba de vacío está funcionando, pero la bolsa no evacua aire	• Si hace una bolsa con un rollo, asegúrese de que un extremo de la bolsa esté sellado. (Consulte “Cómo hacer una bolsa con un rollo de sellado al vacío FoodSaver®” en la página 57.) • Ajuste la bolsa y vuelva a intentarlo. Asegúrese de que el extremo abierto de la bolsa esté abajo dentro de el Canal de vacío. • Compruebe si hay arrugas en la bolsa a lo largo de la banda de sellado. Para evitar arrugas en el sellado, estire suavemente la bolsa para aplanarla mientras la inserta en el Canal de vacío. • Saque el cajón de la bandeja de goteo y asegúrese de que no haya objetos extraños, suciedad o residuos en la junta inferior. (Consulte “Cuidado y limpieza” en la página 61).
La bolsa no se sella correctamente	• Hay demasiado líquido en la bolsa; congele antes de aspirar. • La bolsa tiene arrugas: Para evitar que se formen arrugas en el sello, estire suavemente la bolsa para aplanarla mientras la introduce en el Canal de Vacío. • La unidad se ha sobrecalentado. Espere varios minutos para que la unidad se enfríe.
No hay luces en el panel de control	• Asegúrese de que la unidad esté enchufada. • Asegúrese de que la toma de corriente funcione. • Pulse el botón de encendido/apagado.
No ocurre nada cuando se introduce la bolsa	• Asegúrese de que la unidad tenga energía (vea el consejo anterior). • Bandeja llena; vacíe la bandeja de goteo. Limpie la bandeja de goteo y vuelva a colocarla en el aparato. (Consulte “Cuidado y limpieza” en la página 61). • Demasiada comida en la bolsa. Evite llenarla en exceso. Deje 3 pulgadas (7.62 cm) de espacio entre el contenido y la parte superior de la bolsa. • La bolsa no se ha introducido correctamente. Introduzca la bolsa con la CURVA HACIA ABAJO. Estire suavemente la bolsa para aplanarla mientras la inserta. Sujete la bolsa hasta que la bomba de vacío se ponga en marcha.
El indicador LED de bandeja llena parpadea	• La bandeja de goteo tiene líquido o puede estar sucia. Vacíe el líquido, limpie la bandeja y vuelva a colocarla en el aparato. (Consulte “Cuidado y limpieza” en la página 61).

V4800_22EFSM1.indd 67-68 2022/1/28 下午3:09

Guía de solución de problemas

Problema	Solución
El sellador de mano retráctil no sella	• 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 la encimera sin que haya alimentos debajo de la válvula de aire. Presione suave y uniformemente para asegurarse de que la boquilla de vacío y la bolsa se toquen para crear un sellado óptimo. • Intente presionar el sellador de mano firmemente sobre la válvula gris. • Asegúrese de que el sellador portátil esté en el centro de la válvula gris. (Consulte 'Cómo sellar al vacío con accesorios Foodsaver' en la página 59.)
La boquilla de vacío y la válvula de aire no están haciendo un contacto seguro	• Asegúrese de que la boquilla de vacío está cerrada sobre el círculo gris y colocada de forma plana sobre la válvula de aire. • Aplique una presión moderada.
Se eliminó aire de la bolsa, pero ahora ha vuelto a entrar aire.	• Examine 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 sellado, estire suavemente la bolsa para aplanarla mientras la inserta en el Canal de vacío. • A veces, la humedad o el material alimentario (como jugos, grasa, migas, polvos, etc.) a lo largo del sello impiden 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. • Bolsa defectuosa. La bolsa podría tener un pinchazo. Pruebe otra bolsa.
Motor funciona durante más de 30 segundos sin parar	• Si está sellando al vacío con una bolsa, asegúrese de que un extremo de la bolsa esté bien sellado. (Consulte "Cómo hacer una bolsa con un rollo de sellado al vacío" en la página 57.) • Si está sellando al vacío con un accesorio, compruebe las conexiones del sellador de mano para asegurar un buen ajuste.
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 bolsas de la marca FoodSaver®. Nuestras bolsas y rollos FoodSaver® están diseñados especialmente para las unidades FoodSaver®.
El recipiente FoodSaver® no hace el vacío	• La tapa del recipiente FoodSaver® debe estar correctamente alineada con la abertura del recipiente. (Consulte el "Manual del propietario" que se proporciona con el accesorio). • Asegúrese de presionar el botón Accesorio. • Asegúrese de que la tapa esté bien cerrada por los cuatro lados del recipiente. • Asegúrese de que la junta de goma dentro de la tapa no tenga residuos de alimentos. • Examine el borde del recipiente para ver si hay grietas o rayones. Asegúrese de que la válvula del recipiente esté limpia.
Si necesita más ayuda:	• Póngase en contacto con el servicio de atención al consumidor en el número que se indica a continuación o visite el sitio web y haga clic en la pestaña "Soporte".

Repuestos



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

V4800_22EFSM1.indd 69-70 2022/1/28 下午3:09

Garantía limitada de 5 años

Sunbeam Products, Inc. o si se encuentra en Canadá, Newell Brands Canada ULC (colectivamente "Sunbeam") garantiza que durante un período de cinco (5) años 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.

GARANTÍA

V4800_22EFSM1.indd 71-72 2022/1/28 下午3:09

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.

V4800_22EFSM1_GCDS-JC PKG0001358332