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

VS3000 Series/Séries

VS3000_22EFSM1.indd 1 2022/1/25 上午11:41

Contents

Important Safety Instructions..... 2

Product Features 5

"How To" 7

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

Care & Cleaning 11

Storage Guide 12

Guidelines 13

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

Troubleshooting 19

Replacement Parts.....21

Warranty 22

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.

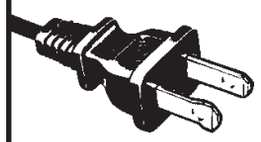
VS3000_22EFSM1.indd 2-2 2022/1/25 上午11:41

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 13-18.)
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.

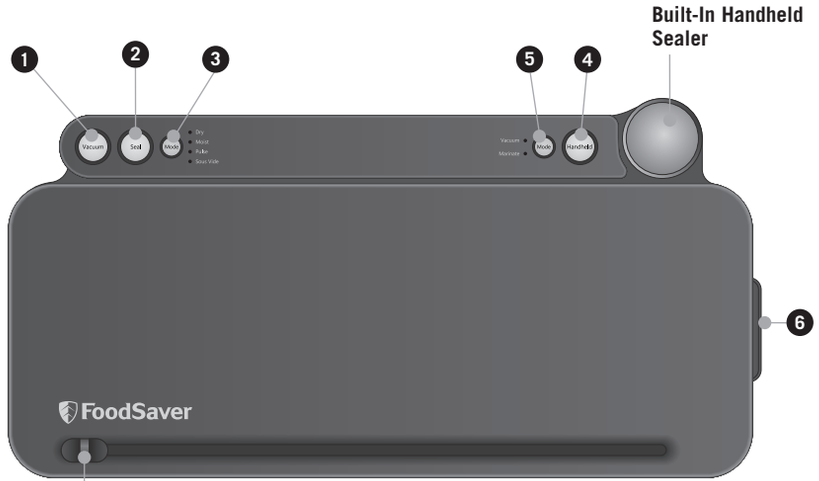
POWER CORD INSTRUCTIONS:

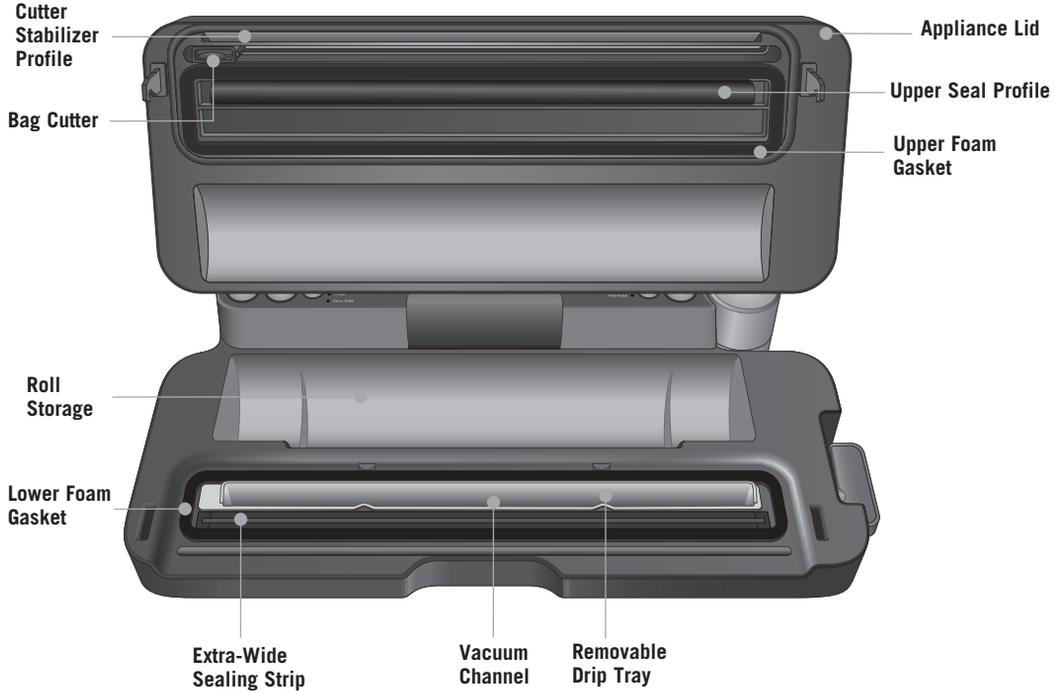
A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a long detachable power-supply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

VS3000_22EFSM1.indd 3-4 2022/1/25 上午11:41

Product Features





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

Heat Seal Controls

1 Vacuum Button
Press to vacuum seal food airtight. Appliance shuts off automatically.

2 Seal Button
This button has three uses:
1. Press button to create a seal when making bags using a FoodSaver® Roll.
2. Press to immediately stop vacuum process and begin sealing bag.
3. Press to create a seal on film bags (such as a potato chip and cereal bags) to keep food sealed airtight.

3 Mode Button
Press Mode Button to select custom setting. Indicator Light will illuminate next to the custom setting that is initiated.

3a. Dry
For optimal vacuuming and sealing of dry foods. This is the default setting.

3b. Moist
For optimal vacuuming and sealing of moist or juicy foods.

3c. Pulse (available on select models)
Press and hold to manually control the vacuum function. Press Seal Button when ready to seal bag.

3d. Sous Vide (available on select models)
For optimal vacuuming and sealing of bags to use in Sous Vide cooking.

Handheld Sealer Controls

4 Handheld Button
Press for use with FoodSaver® accessories using Built-In Handheld Sealer.

5 Mode Button (*available on select models*)
Press Mode Button to select setting. Indicator Light will illuminate next to the custom setting that is initiated.

5a. Vacuum
For use with FoodSaver® Zipper Bags, Containers, Bottle Stoppers, and other accessories using Built-in Handheld Sealer.

5b. Marinate (*available on select models*)
For use with FoodSaver® Preserve & Marinate Containers using Built-in Handheld Sealer. Vacuum pulse sequence takes 12 minutes or less. It allows for optimum flavor infusion in less time. Appliance will vacuum and release three times.

6 Latch
Operate - Adjust Down to put unit in Operate Mode. This turns unit On for vacuuming and sealing.
Store - Adjust Center to Store
Open - Adjust Up to Open

VS3000_22EFSM1.indd 5-6 2022/1/25 上午11:41

How to...

1. Make a FoodSaver® Bag

1. Turn Latch to Open position Ⓐ and open lid.

2. Place roll inside unit's internal storage space as indicated. Pull enough bag material to edge until it is on top of the sealing strip to make the first seal Ⓑ and close lid.

3. Turn Latch to Operate position Ⓒ.

4. Press Seal Button Ⓓ to seal open end of bag. Wait until Seal Indicator Light turns off.

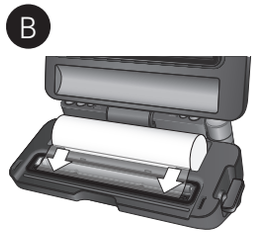
CAUTION: To reduce risk of burns, do not touch sealing strip while using appliance.

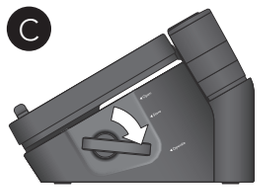
5. Turn Latch to Open position Ⓐ, open lid and pull enough bag material out to desired length for whatever you intend to vacuum seal Ⓔ and close lid.

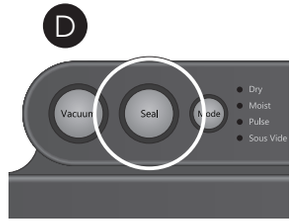
6. Turn Latch to Operate position Ⓒ.

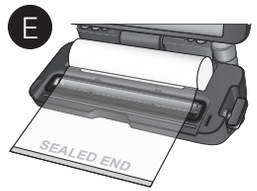
7. Press Seal Button Ⓓ to make seal for next bag. While sealing, you can slide Bag Cutter across Ⓕ to remove bag.













2. Vacuum Seal a FoodSaver® Bag

1. Turn Latch to Open position Ⓐ and open lid.

2. Place item(s) in bag, allowing at least 3 inches (7.62 cm) of space between contents and open end of bag. Place open end of bag into Vacuum Channel (Drip Tray) Ⓑ and close lid.

3. Turn Latch to Operate position Ⓒ .

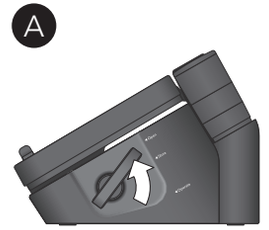
4. Press Vacuum Button Ⓓ to begin vacuum and sealing process of open end of bag. Motor will continue to run until bag is fully vacuumed, then will automatically seal.

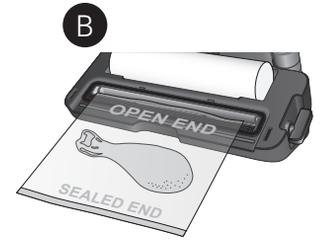
5. When Seal Indicator Light turns off, turn Latch to Open position Ⓐ and open lid. Remove bag. Refrigerate, freeze or store as needed. (See "Guidelines" for food storage safety tips on pg 13.)

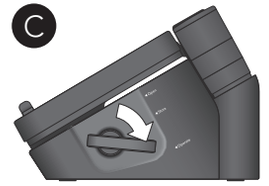
CAUTION: To reduce risk of burns, do not touch sealing strip while using appliance.

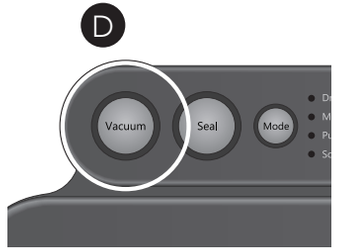
IMPORTANT TIPS:

- Let appliance cool down for 20 seconds after each use. Always store appliance with Latch in center Store position.
- To minimize bag waste, do not insert too much bag material into Removable Drip Tray. Place bag just over edge of Removable Drip Tray.









VS3000_22EFSM1.indd 7-8 2022/1/25 上午11:41

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. Turn Latch to Operate position and pull Built-in Handheld Sealer (A) from appliance.
3. Place Built-in Handheld Sealer on zipper bag (B) valve.
4. Press Mode button (on select models) until the Indicator Light next to Dry is illuminated. Then press Handheld Button to vacuum (C) .

Zipper Bags are safe for pantry and fridge use only.

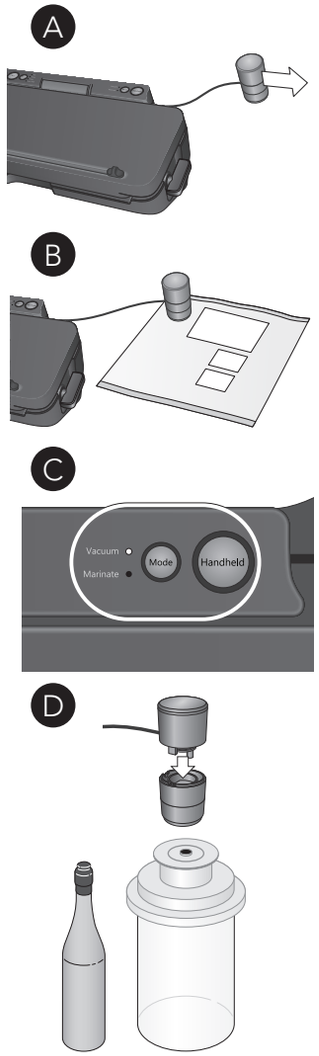
For Jar Sealers & Bottle Stoppers

1. Prepare accessory according to FoodSaver® Accessory Guidelines, which are included with accessory purchases.
2. Turn Latch to Operate position and pull Built-in Handheld Sealer (A) from appliance.
3. Disassemble Handheld Sealer to remove clear bottom portion from top handle. Insert tip into port on accessory (D) .
4. Press Mode button (on select models) until the Indicator Light next to Dry is illuminated. Then press Handheld Button to vacuum (C) .

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.



4. Use FoodSaver® Preserve & Marinate Containers

To vacuum seal:

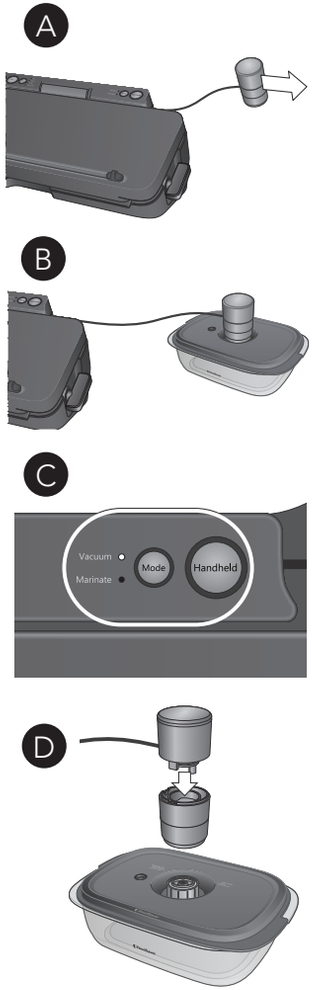
1. Prepare FoodSaver® Preserve & Marinate Container according to Guidelines, which are included with container purchase.
2. Turn Latch to Operate position and pull Built-in Handheld Sealer (A) from appliance.
3. Place Built-in Handheld Sealer on container (B) valve.
4. Press Mode button (on select models) until the Indicator Light next to Dry is illuminated. Then press Handheld Button to vacuum (C) .

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. Turn Latch to Operate position and pull Built-in Handheld Sealer (A) from appliance.
3. Disassemble Handheld Sealer to remove clear bottom portion from top handle. Insert tip into port on FoodSaver® Preserve & Marinate Container (D) .
4. Press Mode button (on select models) until the Indicator Light next to Marinate is illuminated. Then press Handheld button to marinate (C) .

Appliance will run for about 12 minutes.



VS3000_22EFSM1.indd 9-10

2022/1/25 上午11:41

Care & Cleaning

of your Vacuum Sealer

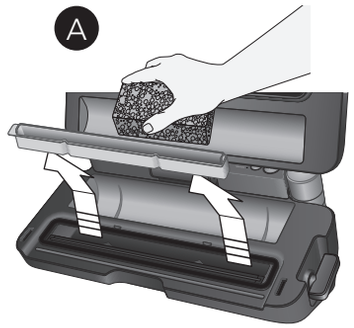
To Clean Appliance:

CAUTION: Remove Power Cord from electrical outlet. Do not immerse in liquid.

Check Gaskets and around Drip Tray to make sure they are free from food materials. Wipe off Gasket with warm soapy cloth if needed (A) . Upper and Lower Gaskets may be removed for cleaning. Clean with warm, soapy water and allow gaskets to dry before reinserting in machine.

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

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

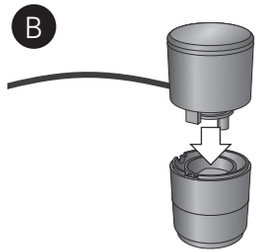


Lift Drip Tray out

To Clean Built-in Handheld Sealer Reservoir:

Empty Reservoir after each use. To remove Reservoir from Handheld Sealer, holding top portion (black upper piece) firmly, pull Lower Reservoir down and off (B) . Wash in warm soapy water. Air dry before replacing.

NOTE: Always clean after each use when fluid is visible.



Pull Reservoir off

Storage Guide

of your Vacuum Sealer

To Store Appliance:

Clean unit thoroughly as detailed in “Care & Cleaning” section.

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

Always leave Latch in Store position when not in use. Never store Lid in Operate position as Gaskets may become compressed and unit will not vacuum bag.



Push Latch into Store position when not in use.

VS3000_22EFSM1.indd 11-12 2022/1/25 上午11:41

Guidelines

Vacuum Sealing and Food Safety

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

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

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

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

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

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

IMPORTANT:

Vacuum sealing is NOT a substitute for refrigeration or freezing.

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

Food Preparation & Reheating Tips



Thawing and Reheating Vacuum-Sealed Foods

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

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



Preparation Guidelines for Meat and Fish:

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

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

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



Preparation Guidelines for Hard Cheeses:

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

IMPORTANT:

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

VS3000_22EFSM1.indd 13-14 2022/1/25 上午11:41

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

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

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

IMPORTANT:

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



Preparation Guidelines for Leafy Vegetables:

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

Food Preparation & Reheating Tips



Preparation Guidelines for Fruits:

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

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

IMPORTANT:

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

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



Preparation Guidelines for Baked Goods:

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



Preparation Guidelines for Coffee and Powdery Foods:

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

VS3000_22EFSM1.indd 15-16 2022/1/25 上午11:41

Food Preparation & Reheating Tips



Preparation Guidelines for Liquids:

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

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



Preparation Guidelines for Make-ahead Meals and Leftovers:

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



Preparation Guidelines for Snack Foods:

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

Vacuum Sealing Non-Food Items

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



Silverware

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



Camping

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



Water

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



Boating

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



Emergency

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

VS3000_22EFSM1.indd 17-18 2022/1/25 上午11:41

Troubleshooting

Problem	Solution
Seal LED flashing	• Unit is overheated. Always allow 20 seconds between seals. Under heavy usage, appliance will shut off automatically and Seal Light will flash. Wait for 20 minutes for unit to cool off. • Always wait 20 seconds between seals. • Latch has been left in Operate position: Gaskets may be compressed. Turn Latch to Open or Store position and allow 10 to 20 minutes for Gaskets to expand. • Vacuum Pump running more than 120 seconds. Under heavy usage, appliance will shut off automatically and Seal Light will flash. See next section 'Vacuum Pump is running, but bag is not evacuating air'. • Indicating Latch was left in Operate position for 5 minutes without being used. Turn Latch to Open or Store position if finished using appliance.
Vacuum Pump is running, but bag is not evacuating air	• If making a bag from a Roll, make sure one end of the bag is sealed. (See "How to Make a FoodSaver® Bag" on pg 7.) • Adjust the bag and try again. Make sure the open end of the bag is down inside the Drip Tray. • Check for wrinkles in bag along Sealing Strip. To prevent wrinkles in the seal, gently stretch bag flat while inserting bag into Drip Tray. • Open unit and make sure Gaskets are inserted properly and there are no foreign objects, dirt or debris on the Upper or Lower Gasket. (See "Care & Cleaning" on pg 11.) • If Latch has been left in Operate position during storage: Gaskets may be compressed. Turn Latch to Open or Store position and allow 10 to 20 minutes for Gaskets to expand. • Make sure the lid is latched down all the way. If the Latch does not catch the lid and bring it down, there will be a leak between the Gaskets.
Gasket is loose or has a tear	• Take out the Gasket, clean it and re-insert the Gasket into the Gasket Channel. (See "Care & Cleaning" on pg 11.) • If Gasket has minor damage, remove, flip over and reinstall. • Contact consumer services at the number or website listed below.
Bag is not sealing properly	• Too much liquid in bag, freeze before vacuuming. • Check for food debris around seal area. If present, take out the Gasket, clean it and re-insert the Gasket into the Vacuum Channel. (See "Care & Cleaning" on pg 11.) • 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.

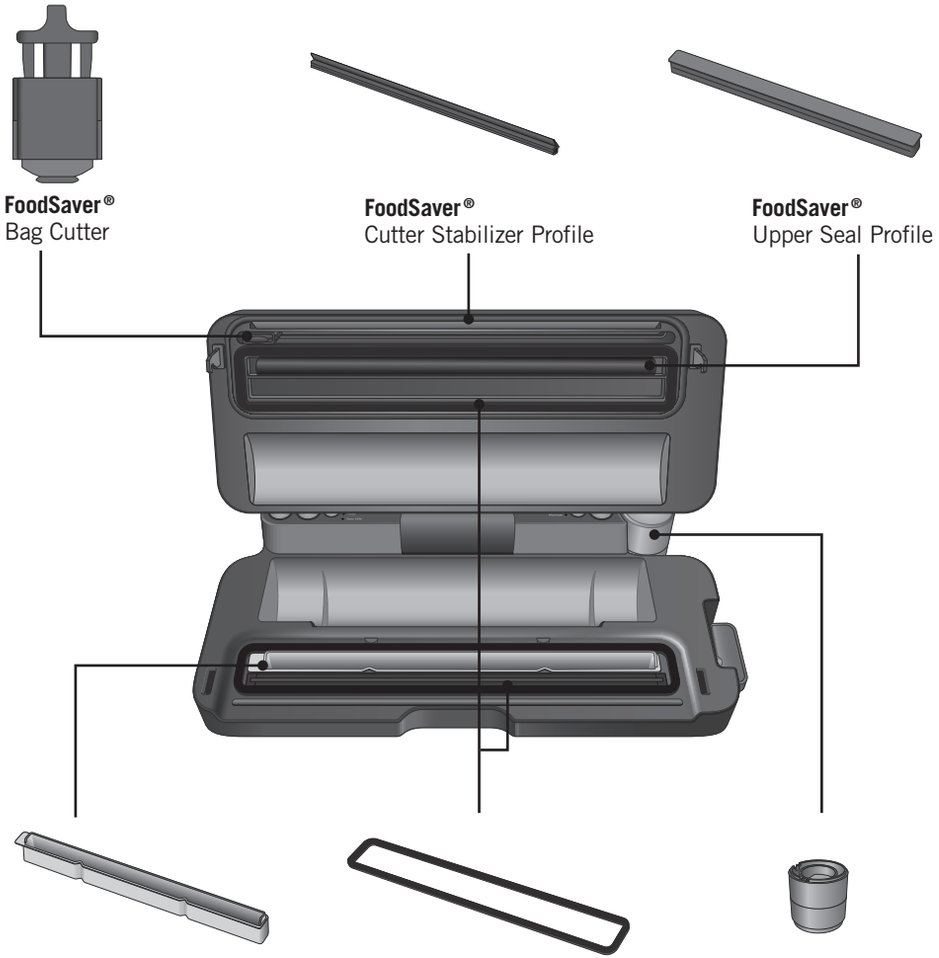
Troubleshooting

Problem	Solution
No lights on the control panel	• Make sure unit is plugged in. • Make sure wall outlet is functional. • Make sure lid is all the way down, and the Latch is in the Operate position.
Nothing happens when Latch is closed and Button is pressed	• Make sure unit is plugged in. • Make sure wall outlet is functional. • Open Latch, make sure lid is all the way down, re-latch lid.
Cannot insert bag into machine	• Make sure there is enough bag material to reach center of Drip Tray. Always allow three inches (7.62 cm) of extra space to allow the bag to seal tightly around food contents. • Gently stretch bag flat while inserting. Insert bag curled down into Drip Tray.
Air was removed from the bag, but now air has re-entered	• 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.
Bag melts	• Sealing Strip may have become too hot. Always wait at least 20 seconds for appliance to cool down before you vacuum seal another item. • Use FoodSaver® brand bags. Our FoodSaver® Bags and Rolls are specially designed for FoodSaver® units.
Container does 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 Handheld Button ❹ to use the Built-In Handheld Sealer. • 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.

TROUBLESHOOTING

VS3000_22EFSM1.indd 19-20 2022/1/25 上午11:41

Replacement Parts



FoodSaver®
Bag Cutter

FoodSaver®
Cutter Stabilizer Profile

FoodSaver®
Upper Seal Profile

FoodSaver®
Drip Tray Accessory

FoodSaver®
Upper and Lower
Foam Gaskets

FoodSaver®
Reservoir Accessory

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

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.

VS3000_22EFSM1.indd 21-22 2022/1/25 上午11:41

Table des matières

Mesures de protection importantes 24

Caractéristiques du produit 28

« Comment… » 30

- 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 34

Guide de rangement 35

Consignes 36

- Emballage sous vide et sécurité alimentaire
- Conseils en matière de préparation alimentaire et de réchauffage
- Emballage sous vide d'articles non alimentaires

Dépannage 42

Pièces de rechange 44

Garantie 45

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.

VS3000_22EFSM1.indd 23-24

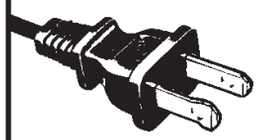
2022/1/25 上午11:41

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 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 36-41.)
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



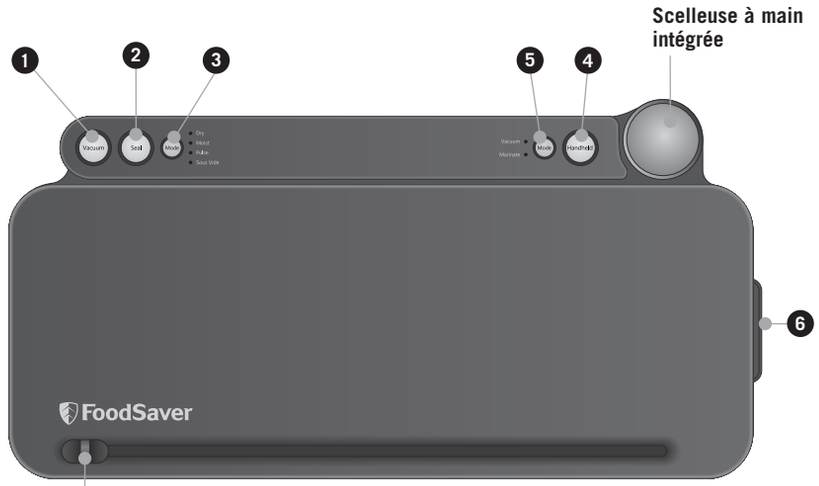
Ce produit est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est destinée à ne s'insérer dans une prise polarisée que d'une seule façon. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise de courant,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

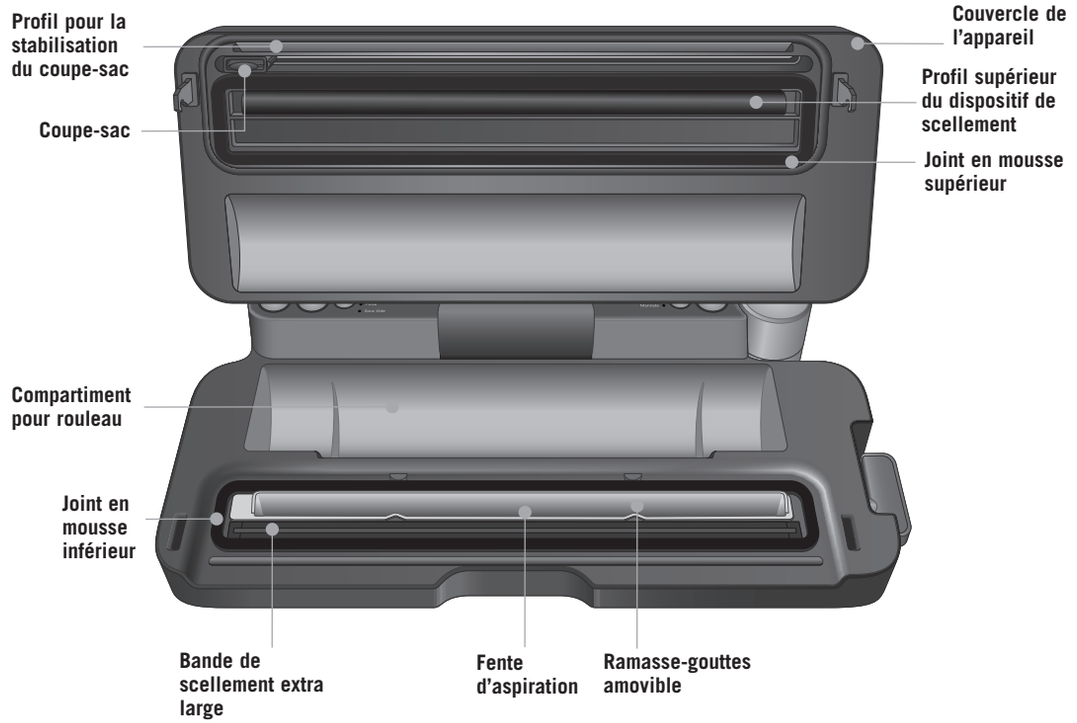
CONSIGNES RELATIVES AU CÂBLE D'ALIMENTATION :

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.

Caractéristiques du produit





VS3000_22EFSM1.indd 27-28 2022/1/25 上午11:41

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

Commandes de thermoscellage

❶ **Bouton « emballer sous vide »**
Il permet d'emballer sous vide et de sceller hermétiquement les aliments. L'appareil s'éteint automatiquement.

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

❸ **BOUTON « MODE »**
Appuyer sur le bouton « Mode » pour sélectionner un réglage personnalisé. Le voyant lumineux s'illumine à côté du réglage personnalisé initié.
3a. Sec
Pour un emballage sous vide et un scellement optimal des aliments secs, utiliser le mode « sec ». Il s'agit du réglage par défaut.
3b. Humide
Pour un emballage sous vide et un scellement des aliments humides ou liquides.
3c. Pulsation (offert sur des modèles sélectionnés)
Appuyer et maintenir le bouton enfoncé pour contrôler la fonction de mise sous vide. Appuyer sur le bouton « Seal » (sceller) lorsque vous êtes prêt à sceller le sac.
3d. Sous vide (offert sur des modèles sélectionnés)
Pour un emballage sous vide et un scellement optimal des sacs destinés à la cuisson sous vide.

Commandes de la scelleuse à main

❹ **Bouton pour scelleuse à main**
Appuyer pour une utilisation avec des accessoires FoodSaver[MD] en utilisant une scelleuse à main intégrée.

❺ **Bouton « Mode » (***offert sur des modèles sélectionnés***)**
Appuyer sur le bouton « Mode » pour sélectionner un réglage. Le voyant lumineux s'illumine à côté du réglage personnalisé initié.
5a. Emballer sous vide
Pour une utilisation avec les sacs à glissière, les contenants, les scelleuses à bouteille et d'autres accessoires FoodSaver[MD] en utilisant une scelleuse à main intégrée.
5b. Mariner (*offert sur des modèles sélectionnés***)**
Pour une utilisation avec les contenants à marinade FoodSaver[MD] en utilisant une scelleuse à main intégrée. La séquence de pulsation pour la mise sous vide prend 12 minutes ou moins. Elle permet une infusion de saveur optimale en moins de temps. L'appareil aspirera et relâchera trois fois.

❻ **Loquet**
Fonctionnement - Ajuster pour mettre l'appareil en mode « operate » (fonctionnement). L'appareil peut désormais emballer sous vide et sceller.
Ranger - Déplacer en position centrale pour ranger l'appareil
Ouvrir - Ajuster pour ouvrir

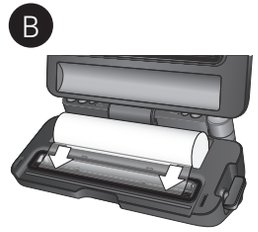
Comment :

1. Faire un sac FoodSaver[MD]

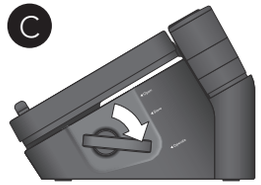
1. Tourner le loquet en position « Open » (ouvrir) Ⓐ et soulever le couvercle.



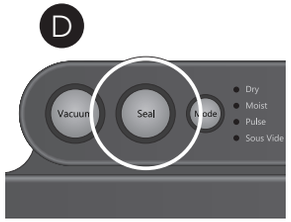
2. Placer le rouleau dans le compartiment intégré à l'intérieur de l'appareil comme indiqué. Tirer suffisamment de matériau du sac vers le rebord, jusqu'à ce qu'il se trouve sur la bande de scellement pour créer le premier scellement Ⓑ et fermer le couvercle.



3. Tourner le loquet en position « Operate » (fonctionnement) Ⓒ .



4. Appuyer sur le bouton « seal » (sceller) Ⓓ pour sceller l'extrémité ouverte du sac. Attendre que le voyant lumineux de scellement s'éteigne.



ATTENTION : Pour réduire les risques de brûlures, ne pas toucher la bande de scellage pendant l'utilisation de l'appareil.

5. Tourner le loquet en position « Open » (ouvrir) Ⓐ , ouvrir le couvercle et tirer la quantité souhaitée de matériau pour ce que vous désirez mettre sous vide, sceller Ⓔ , et fermer le couvercle.



6. Tourner le loquet en position « Operate » (fonctionnement) Ⓒ .

7. Appuyer sur le bouton « Seal » (sceller) Ⓓ pour sceller le prochain sac. Tout en scellant, le coupe-sac peut être glissé à travers Ⓕ pour retirer le sac.



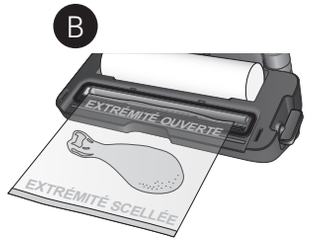
VS3000_22EFSM1.indd 29-30
2022/1/25 上午11:41

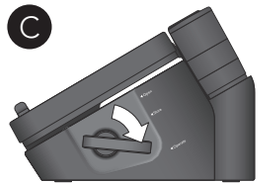
2. Mettre un sac FoodSaver[MD] sous vide

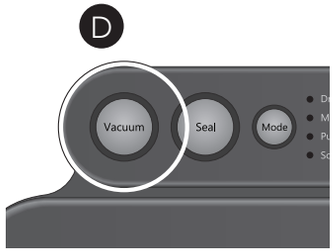
1. Tourner le loquet en position « Open » (ouvrir) Ⓐ et soulever le couvercle.
2. Placer le ou les articles dans le sac en laissant un espace d'au moins 7,62 cm (3 pouces) entre le contenu et l'extrémité ouverte du sac. Placer l'extrémité ouverte du sac dans la fente d'aspiration (ramasse-gouttes) Ⓑ et fermer le couvercle.
3. Tourner le loquet en position « Operate » (fonctionnement) Ⓒ .
4. Appuyer sur le bouton « Vacuum » (emballer sous vide) Ⓓ pour démarrer le processus d'emballage sous vide et de scellement à partir de l'extrémité ouverte du sac. Le moteur tourne jusqu'à ce que le sac soit complètement sous vide, puis le scelle automatiquement.
5. Lorsque le voyant lumineux de scellement s'éteint, tourner le loquet dans la position « Open » (ouvrir) Ⓐ et ouvrir le couvercle. Retirer le sac. Réfrigérer, congeler ou ranger au besoin. (Consulter les consignes à la page 36 pour obtenir des conseils sur la conservation des aliments en toute sécurité.)

ATTENTION : Pour réduire les risques de brûlures, ne pas toucher la bande de scellage pendant l'utilisation de l'appareil.









CONSEILS IMPORTANTS :

- Laisser refroidir l'appareil pendant 20 secondes après chaque utilisation. Toujours ranger l'appareil avec le loquet à la position centrale « Store » (ranger).
- Pour minimiser le gaspillage de sacs, éviter de mettre une trop grande quantité de matériau de sac sur le ramasse-gouttes amovible. Placer le sac juste au-dessus du rebord du ramasse-gouttes amovible.

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. Tourner le loquet en position « Operate » (fonctionnement) et détacher la scelleuse à main Ⓐ de l'appareil.
3. Placer la scelleuse à main intégrée sur la valve du sac à glissière Ⓑ .
4. Appuyer sur le bouton « Mode » (sur les modèles sélectionnés) jusqu'à ce que le voyant lumineux à côté de « Dry » (sec) s'illumine. Ensuite, appuyer sur le bouton de la scelleuse à main Ⓒ pour mettre sous vide.

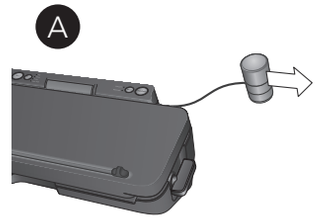
Les sacs à glissière sont destinés à la conservation au garde-manger et au réfrigérateur seulement.

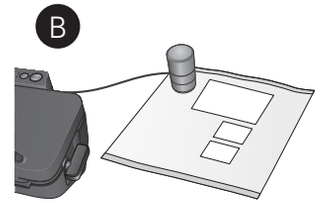
Pour les scelleurs de pots et les bouchons de bouteilles

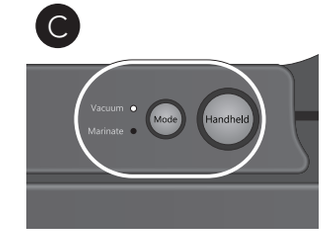
1. Préparer l'accessoire selon les consignes sur les accessoires FoodSaver[MD] qui accompagnent tout achat d'accessoire.
2. Tourner le loquet en position « Operate » (fonctionnement) et détacher la scelleuse à main Ⓐ de l'appareil.
3. Démonter la scelleuse à main pour retirer la partie transparente inférieure de la poignée supérieure. Insérer l'embout dans le port pour accessoires Ⓓ .
4. Appuyer sur le bouton « Mode » (sur les modèles sélectionnés) jusqu'à ce que le voyant lumineux à côté de « Dry » (sec) s'illumine. Ensuite, appuyer sur le bouton de la scelleuse à main Ⓒ pour mettre sous vide.

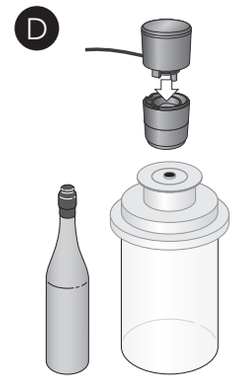
REMARQUE : Les scelleuses à bocaux FoodSaver[MD] ne sont compatibles qu'avec les bocaux Mason de marque Ball[MD] et Kerr[MD].

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.









VS3000_22EFSM1.indd 31-32 2022/1/25 上午11:41

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

Pour sceller sous vide :

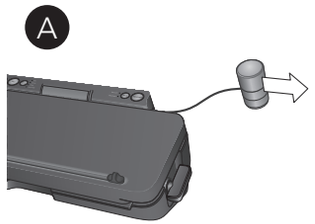
1. Préparer le contenant de conservation et de marinade FoodSaver[MD] selon les instructions qui sont incluses à l'achat du contenant.
2. Tourner le loquet en position « Operate » (fonctionnement) et détacher la scelleuse à main Ⓐ de l'appareil.
3. Placer la scelleuse à main intégrée sur la valve du contenant Ⓑ .
4. Appuyer sur le bouton « Mode » (sur les modèles sélectionnés) jusqu'à ce que le voyant lumineux à côté de « Dry » (sec) s'illumine. Ensuite, appuyer sur le bouton de la scelleuse à main Ⓒ pour mettre sous vide.

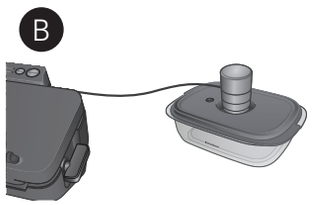
Pour relâcher et ouvrir, tourner la poignée sur le couvercle en position « Open » (ouvrir).

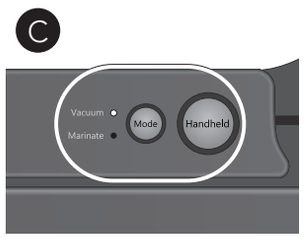
Pour mariner:

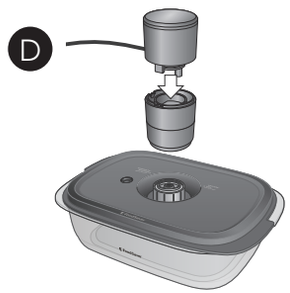
1. Préparer le contenant de conservation et de marinade FoodSaver[MD] selon les instructions qui sont incluses à l'achat du contenant.
2. Tourner le loquet en position « Operate » (fonctionnement) et détacher la scelleuse à main Ⓐ de l'appareil.
3. Démonter la scelleuse à main pour retirer la partie transparente inférieure de la poignée supérieure. Insérer l'extrémité dans le port des contenants de conservation et de marinade FoodSaver[MD] Ⓓ .
4. Appuyer sur le bouton « Mode » (sur les modèles sélectionnés) jusqu'à ce que le voyant lumineux à côté de « Marinate » (mariner) s'illumine. Ensuite, appuyer sur le bouton de la scelleuse à main pour mariner Ⓒ .

L'appareil fonctionnera pendant environ 12 minutes.









Nettoyage

et entretien de votre système d'emballage sous vide

Pour nettoyer l'appareil :

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

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

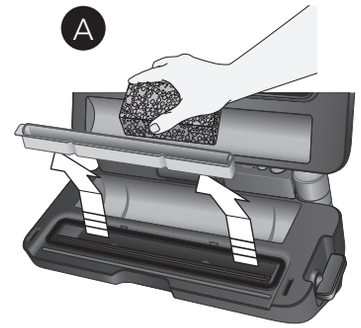
Le ramasse-gouttes amovible facilite le nettoyage lorsque de petites quantités de liquide s'échappent dans la fente d'aspiration lors du processus de mise sous vide.

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

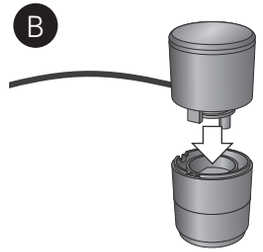
Pour nettoyer le réservoir de la scelleuse à main :

Vider le réservoir après chaque usage. Pour enlever le réservoir de la scelleuse à main, maintenir fermement la partie supérieure (pièce supérieure de couleur noire), puis tirer sur le réservoir inférieur Ⓑ pour le détacher. Nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse. Laisser sécher à l'air libre avant de le remettre en place.

REMARQUE : Toujours nettoyer après chaque utilisation lorsque du liquide est visible.



Soulever le ramasse-gouttes pour l'enlever



Retirer le réservoir

VS3000_22EFSM1.indd 33-34 2022/1/25 上午11:41

Guide de rangement

de votre système d'emballage sous vide

Pour ranger l'appareil :

Nettoyer complètement l'appareil comme indiqué dans la section « Nettoyage et entretien ».

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

Avant de ranger l'appareil, tourner le loquet à la position « Store » (ranger). Veiller à ce que le loquet du couvercle reste à la position « Store » (ranger) lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Ne jamais ranger l'appareil avec le loquet en position « Operate » (fonctionnement), car cela comprimerait les joints et l'appareil ne pourrait plus mettre les sacs sous vide.



Avant de ranger l'appareil, tourner le loquet à la position « Store » (ranger) lorsqu'il n'est pas utilisé.

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.

VS3000_22EFSM1.indd 35-36 2022/1/25 上午11:41

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

VS3000_22EFSM1.indd 37-38 2022/1/25 上午11:41

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

VS3000_22EFSM1.indd 39-40 2022/1/25 上午11:41

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
Voyant à DEL de scellement qui clignote	• 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 lumineux de scellement clignote. Attendre 20 minutes que l'appareil refroidisse. • Toujours patienter 20 secondes entre deux opérations de scellement. • Le loquet a été laissé en position « Operate » (fonctionnement) : Les joints peuvent être compressés. Tourner le loquet en position « Open » (ouvrir) ou « Store » (ranger) et attendre 10 à 20 minutes pour que les joints se dilatent. • La pompe de mise sous vide fonctionne pendant plus de 120 secondes. En cas d'utilisation intensive, l'appareil s'éteint automatiquement et le voyant lumineux de scellement clignote. Consulter la section suivante : « La pompe de mise sous vide fonctionne, mais le sac n'évacue pas l'air ». • Indique que le loquet a été laissé en position « Operate » (fonctionnement) pendant 5 minutes sans être utilisé. Tourner le loquet en position « Open » (ouvrir) ou « Store » (ranger) si vous avez terminé d'utiliser l'appareil.
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] »à la page 30 ».) • Ajuster le sac et essayer à nouveau. Veiller à ce que l'extrémité ouverte du sac se situe bien dans le ramasse-gouttes. • Vérifier que le sac n'est pas froissé le long de la bande de scellement. Pour empêcher que le sac ne se froisse au niveau de la partie scellée, étirer délicatement le sac de manière à ce qu'il soit bien plat au moment de l'insérer dans le ramasse-gouttes. • Ouvrir l'appareil et veiller à ce que les joints soient bien insérés et à ce qu'il n'y ait pas de corps étranger, de saleté ou de débris au niveau des joints supérieur et inférieur (consulter la section « Nettoyage et entretien à la page 34 »). • Si ILe loquet a été laissé en position « Operate » (fonctionnement) : Les joints peuvent être compressés. Tourner le loquet en position « Open » (ouvrir) ou « Store » (ranger) et attendre 10 à 20 minutes pour que les joints se dilatent. • Vérifier que le couvercle est solidement fermé. Si le loquet n'accroche pas le couvercle et ne l'abaisse pas, il y aura une fuite entre les joints.
Le joint se déplace ou est déchiré	• Retirer le joint, le nettoyer et le réinsérer dans la fente du joint (consulter la section « Nettoyage et entretien », page 34). • Si le joint a des dommages légers, le retirer, le tourner et le réinstaller. • Appeler le service à la clientèle en composant le numéro apparaissant ci-dessous.
Le sac ne scelle pas correctement	• La quantité de liquide dans le sac est trop importante. Congeler avant de réaliser la mise sous vide. • Vérifier qu'il n'y a pas de débris alimentaires autour de la zone de scellement. En présence de débris, retirer le joint, le nettoyer et le réinsérer dans la fente d'aspiration (consulter la section « Nettoyage et entretien » à la page 34). • Le sac est froissé : Pour empêcher que le sac ne se froisse au niveau de la partie scellée, étirer délicatement le sac de manière à ce qu'il soit bien plat au moment de l'insérer dans la fente du joint. • L'appareil a surchauffé. Attendez quelques minutes que l'appareil refroidisse.

VS3000_22EFSM1.indd 41-42 2022/1/25 上午11:41

Guide de dépannage

Problème	Solution
Aucun voyant ne s'allume sur le panneau de commande	• Vérifier que l'appareil est bien branché. • Vérifier que la prise murale fonctionne. • Vérifier que le couvercle est complètement fermé et que le loquet est en position « Operate » (fonctionnement).
Rien ne se passe lorsque le loquet est fermé et que l'on appuie sur le bouton	• Vérifier que l'appareil est bien branché. • Vérifier que la prise murale fonctionne. • Ouvrir le loquet, vérifier que le couvercle est bien fermé, verrouiller à nouveau le couvercle.
Impossible d'insérer un sac dans l'appareil	• Veiller à ce que la quantité de matériau de sac soit suffisante pour atteindre le milieu du ramasse-gouttes. Veiller à ce qu'il y ait toujours un espace libre d'au moins 7,62 cm (3 pouces) dans le sac pour permettre à celui-ci de bien emballer les aliments. • Il convient d'aplanir délicatement le sac au moment de l'insérer. Insérer un sac le côté bombé vers le ramasse-gouttes.
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 ramasse-gouttes. • Il arrive parfois que de l'humidité ou des matières alimentaires (jus, graisse, miettes, poudres, etc.) présentes le long de la partie scellée empêchent de sceller le sac correctement. Découper le sac pour l'ouvrir, essuyer la partie supérieure à l'intérieur du sac et le sceller à nouveau. • Des produits alimentaires pointus pourraient avoir percé le sac. Si le sac est troué, en utiliser un autre. Couvrir les produits alimentaires pointus avec un matériau de rembourrage doux, comme un essuie-tout, puis sceller à nouveau le sac. • Il est possible que les aliments aient fermenté ou que des gaz naturels provenant de l'intérieur des aliments se soient dégagés. Le cas échéant, les aliments pourraient avoir commencé à s'avarier et devraient être jetés. • Sac défectueux. Le sac pourrait être percé. Essayer un nouveau sac.
Le sac fond	• 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 vide ne se fait pas dans le contenant	• 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 de la scelleuse à main ❹ pour utiliser la scelleuse à main intégrée. • S'assurer que le couvercle est bien fermé des 4 côtés contenant. • S'assurer que le joint en caoutchouc à l'intérieur du couvercle ne contient pas de résidus alimentaires. • Vérifier si le rebord du contenant contient des craques et des égratignures. S'assurer que la valve est propre.
Si une aide supplémentaire s'avère nécessaire :	• Contactez le service à la clientèle au numéro indiqué ci-dessous ou visitez le site Web et cliquez sur l'onglet « Support ».

Pièces de rechange



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

VS3000_22EFSM1.indd 43-44 2022/1/25 上午11:41

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

VS3000_22EFSM1.indd 45-46 2022/1/25 上午11:41

Contenido

Importantes medidas de seguridad 48

Características del product 51

"Cómo" 53

- 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 57

Guía de almacenamiento 58

Indicaciones 59

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

Solución de problemas..... 65

Repuestos 67

Garantía 68

¡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

VS3000_22EFSM1.indd 47-48 2022/1/25 上午11:41

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

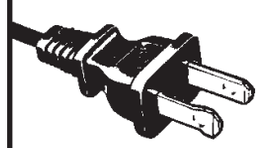
4. No debe haber cables que cuelguen de la encimera ni de la mesa, donde se pueda tropezar con ellos o tirar de ellos sin querer, especialmente en el caso de los niños.
5. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o de un horno caliente. Se debe extremar la precaución al 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 59 a 64.)

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.

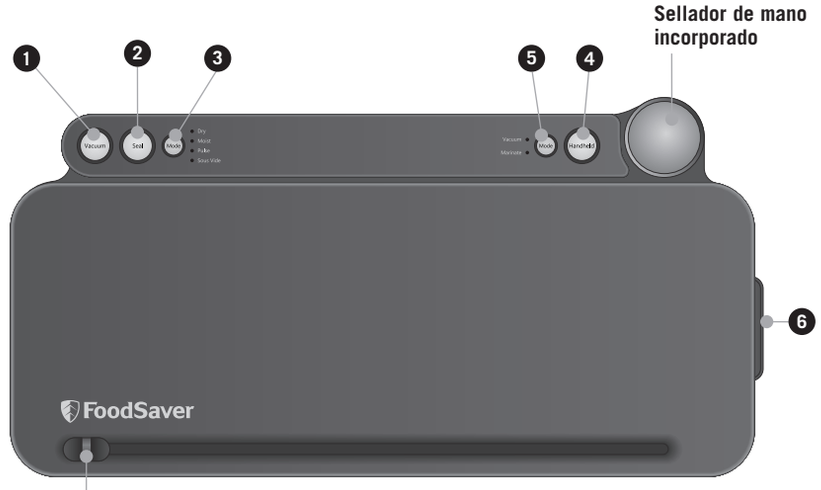
INSTRUCCIONES PARA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN:

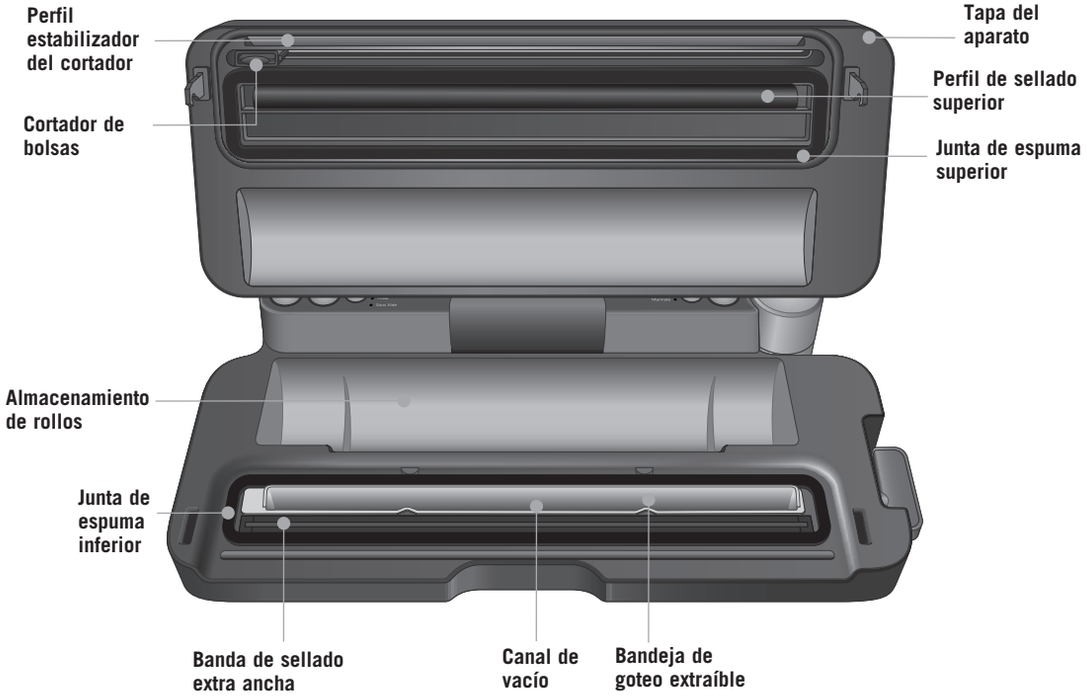
Se proporciona un cable de alimentación corto (o un cable de alimentación desmontable) para reducir los riesgos derivados de enredos o tropiezos con un cable más largo. Existen cables de alimentación desmontables más largos o cables de extensión que pueden utilizarse siempre y cuando se utilicen con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

VS3000_22EFSM1.indd 49-50 2022/1/25 上午11:41

Características del producto





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

Controles de sellado térmico

1 Botón Envasar al vacío
Presione para sellar al vacío los alimentos de forma hermética. El aparato se apaga automáticamente.

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

3 Botón Modo
Presione el botón Modo para seleccionar la configuración personalizada. La luz indicadora se iluminará junto a la configuración personalizada que se inicie.
3a. Seco
Para un óptimo envasado al vacío y sellado de alimentos secos. Esta es la configuración predeterminada.
3b. Húmedo
Para un óptimo envasado al vacío y sellado de alimentos húmedos o jugosos.
3c. Control manual (disponible en algunos modelos)
Mantenga presionado para controlar manualmente la función de vacío. Presione el botón Sellar cuando esté listo para sellar la bolsa.
3d. Sous Vide (disponible en algunos modelos)
Para un óptimo envasado al vacío y sellado de las bolsas para su uso en la cocina sous vide.

Controles del sellador de mano

4 Botón manual
Presione para usar con los accesorios FoodSaver® utilizando el sellador de mano incorporado.

5 Botón Modo (*disponible en algunos modelos*)
Presione el botón Modo para seleccionar la configuración. La luz indicadora se iluminará junto a la configuración personalizada que se inicie.
5a. Envasar al vacío
Para utilizar con las bolsas con cremallera FoodSaver®, los recipientes, los tapones de botellas y otros accesorios que utilizan el sellador de mano incorporado.
5b. Marinar (*disponible en algunos modelos*)
Presione para usar con los recipientes para marinar FoodSaver® utilizando el sellador de mano incorporado. La secuencia del control manual de envasado al vacío lleva 12 minutos o menos. Permite la infusión de sabor óptima en menos tiempo. El aparato aspirará y liberará tres veces.

6 Pestillo
Funcionamiento - Ajuste hacia abajo para poner la unidad en modo Funcionamiento. Así se enciende la unidad para envasar al vacío y sellar.
Almacenar - Ajuste en el centro para almacenar
Abrir - Ajuste hacia arriba para abrir

VS3000_22EFSM1.indd 51-52 2022/1/25 上午11:41

Cómo

1. Hacer una bolsa FoodSaver®

1. Gire el pestillo a la posición Abierto Ⓐ y abra la tapa.

2. Coloque el rollo dentro del espacio de almacenamiento interno de la unidad como se indica. Saque la cantidad suficiente de material de bolsa hasta que esté por encima de la banda de sellado para hacer el primer sellado Ⓑ y cierre la tapa.

3. Gire el pestillo hasta la posición Funcionamiento Ⓒ .

4. Presione el botón Sellar Ⓓ para sellar el extremo abierto de la bolsa. Espere hasta que se apague la luz indicadora de sellado.

PRECAUCIÓN: Para reducir el riesgo de quemaduras, no toque la banda de sellado mientras utiliza el aparato.

5. Gire el pestillo hasta la posición Abierto Ⓐ , abra la tapa y saque la cantidad suficiente de material de bolsa hasta el largo deseado para lo que piense sellar al vacío Ⓔ y cierre la tapa.

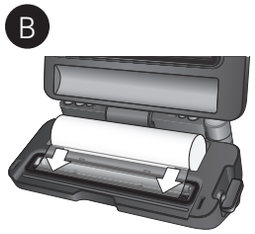
6. Gire el pestillo hasta la posición Funcionamiento Ⓒ .

7. Presione el botón Sellar Ⓓ para realizar el sellado para la siguiente bolsa. Mientras realiza el sellado, puede deslizar el cortador de bolsas de un extremo a otro Ⓕ para sacar la bolsa.

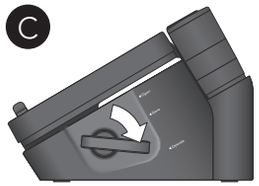
A



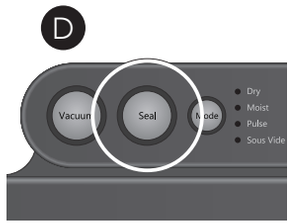
B



C



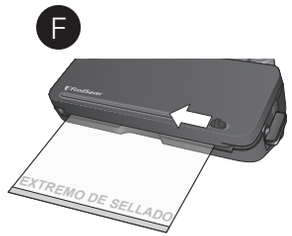
D



E



F



2. Sellar al vacío una bolsa FoodSaver®

1. Gire el pestillo a la posición Abierto Ⓐ y abra la tapa.

2. Coloque los artículos en la bolsa, dejando al menos tres pulgadas (7.62 cm) de espacio entre el contenido y el extremo abierto de la bolsa. Coloque el extremo abierto de la bolsa en el canal de vacío (Bandeja de goteo) Ⓑ y cierre la tapa.

3. Gire el pestillo hasta la posición Funcionamiento Ⓒ .

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

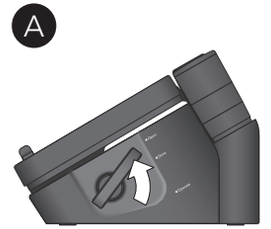
5. Cuando se apague la luz indicadora de sellado, gire el pestillo hasta la posición Abierto Ⓐ y abra la tapa. Saque la bolsa. Refrigere, congele o guarde según sea necesario. (Consulte las indicaciones en la pagina. 59 para obtener consejos sobre el almacenamiento seguro de los alimentos.)

PRECAUCIÓN: Para reducir el riesgo de quemaduras, no toque la banda de sellado mientras utiliza el aparato.

CONSEJOS IMPORTANTES:

- Deje que el aparato se enfríe durante 20 segundos después de cada uso. Almacene siempre el aparato con el pestillo en la posición central Almacenar.
- Para minimizar el desperdicio de bolsas, no introduzca demasiado material de bolsa en la bandeja de goteo extraíble. Coloque la bolsa justo por encima del borde d la bandeja de goteo extraíble.

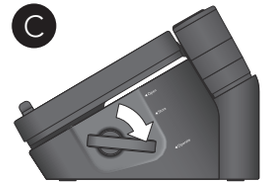
A



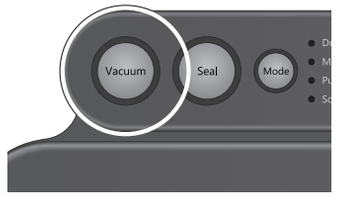
B



C



D



VS3000_22EFSM1.indd 53-54 2022/1/25 上午11:41

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. Gire el pestillo hasta la posición Funcionamiento y tire del sellador de mano (A) para sacarlo del aparato.
3. Coloque el sellador de mano incorporado sobre la válvula de la bolsa con cremallera (B) .
4. Presione el botón Modo (en algunos modelos) hasta que la luz indicadora junto a Seco se ilumine. A continuación, presione el botón manual para envasar al vacío (C) .

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

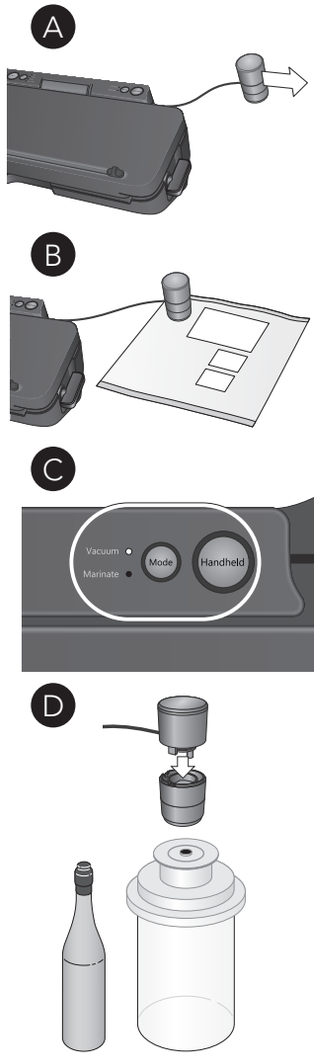
Para selladores de tarros y tapones de botellas:

1. Prepare el accesorio según las indicaciones para accesorios FoodSaver®, que se incluyen con la compra de accesorios.
2. Gire el pestillo hasta la posición Funcionamiento y tire del sellador de mano (A) para sacarlo del aparato.
3. Desmonte el sellador de mano para retirar la parte inferior transparente del asa superior. Introduzca la punta en el puerto del accesorio (D) .
4. Presione el botón Modo (en algunos modelos) hasta que la luz indicadora junto a Seco se ilumine. A continuación, presione el botón manual para envasar al vacío (C) .

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.



4. Usar los Recipientes para Marinar y Conservas FoodSaver®

Para sellar al vacío:

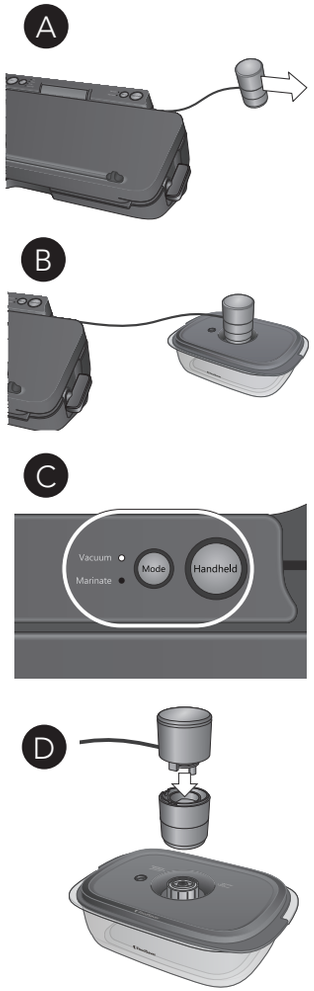
1. Prepare el recipiente para conservar y marinar FoodSaver® de acuerdo con las indicaciones, que se incluyen con la compra del recipiente.
2. Gire el pestillo a la posición Funcionamiento y extraiga el sellador de mano incorporado (A) del aparato.
3. Coloque el sellador de mano incorporado en la válvula del recipiente (B) .
4. Presione el botón Modo (en algunos modelos) hasta que la luz indicadora junto a Seco se ilumine. A continuación, presione el botón manual para envasar al vacío (C) .

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. Gire el pestillo a la posición Funcionamiento y extraiga el sellador de mano incorporado (A) del aparato.
3. Desmonte el sellador de mano para sacar la parte inferior transparente del asa superior. Inserte la punta en el puerto del recipiente para Marinadas y conservas FoodSaver® (D) .
4. Presione el botón Modo (en algunos modelos) hasta que la luz indicadora junto a Marinar se ilumine. Acontinuación, presione el botón manual para marinar (C) .

El aparato funcionará durante unos 12 minutos.



VS3000_22EFSM1.indd 55-56 2022/1/25 上午11:41

Cuidado

y limpieza de su máquina de sellado al vacío

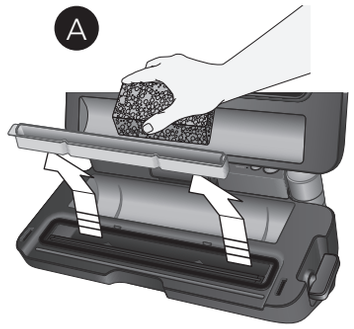
Para limpiar el aparato:

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

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

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

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

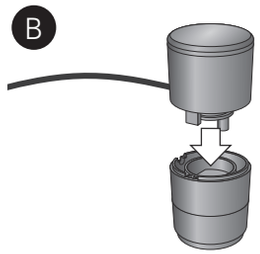


Retire la bandeja de goteo

Para limpiar el depósito del sellador de mano incorporado:

Vacíe el depósito después de cada uso. Para retirar el depósito del sellador de mano, sosteniendo firmemente la parte superior (pieza negra superior), tire del depósito inferior hacia abajo y sáquelo (B) . Lávelo con agua tibia y jabón. Séquelo al aire antes de volver a colocarlo.

NOTA: Limpie siempre después de cada uso cuando el líquido sea visible.



Saque el depósito

Guía de

almacenamiento de su máquina de sellado al vacío

Para almacenar el aparato:

Limpie la unidad a fondo como se detalla en la sección “Cuidado y limpieza”.

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

Empuje el pestillo hasta la posición Almacenar para almacenarlo. Deje siempre el pestillo en la posición Almacenar cuando no lo utilice. Nunca guarde la tapa en la posición Funcionamiento ya que las juntas pueden comprimirse y la unidad no aspirará la bolsa.



Empuje el pestillo hasta la posición Almacenar para almacenarlo cuando no esté en uso.

VS3000_22EFSM1.indd 57-58 2022/1/25 上午11:41

Indicaciones

Sellado al vacío y seguridad alimentaria

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

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

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

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

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

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

IMPORTANTE:

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

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

Consejos para preparar y recalentar los alimentos

Descongelación y 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.

VS3000_22EFSM1.indd 59-60 2022/1/25 上午11:41

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.

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.

INDICACIONES

VS3000_22EFSM1.indd 61-62 2022/1/25 上午11:41

Consejos para preparar y recalentar los alimentos



Indicaciones para la preparación de líquidos:

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

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



Indicaciones para la preparación de comidas preparadas y sobras:

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



Indicaciones para la preparación de snacks:

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

Sellado al vacío de artículos no alimentarios

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



Cubiertos

Para sellar cubiertos al vacío, envuelva las púas de los tenedores en un material blando, como una toalla de papel, para evitar que se 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.

VS3000_22EFSM1.indd 63-64 2022/1/25 上午11:41

Guía de solución de problemas

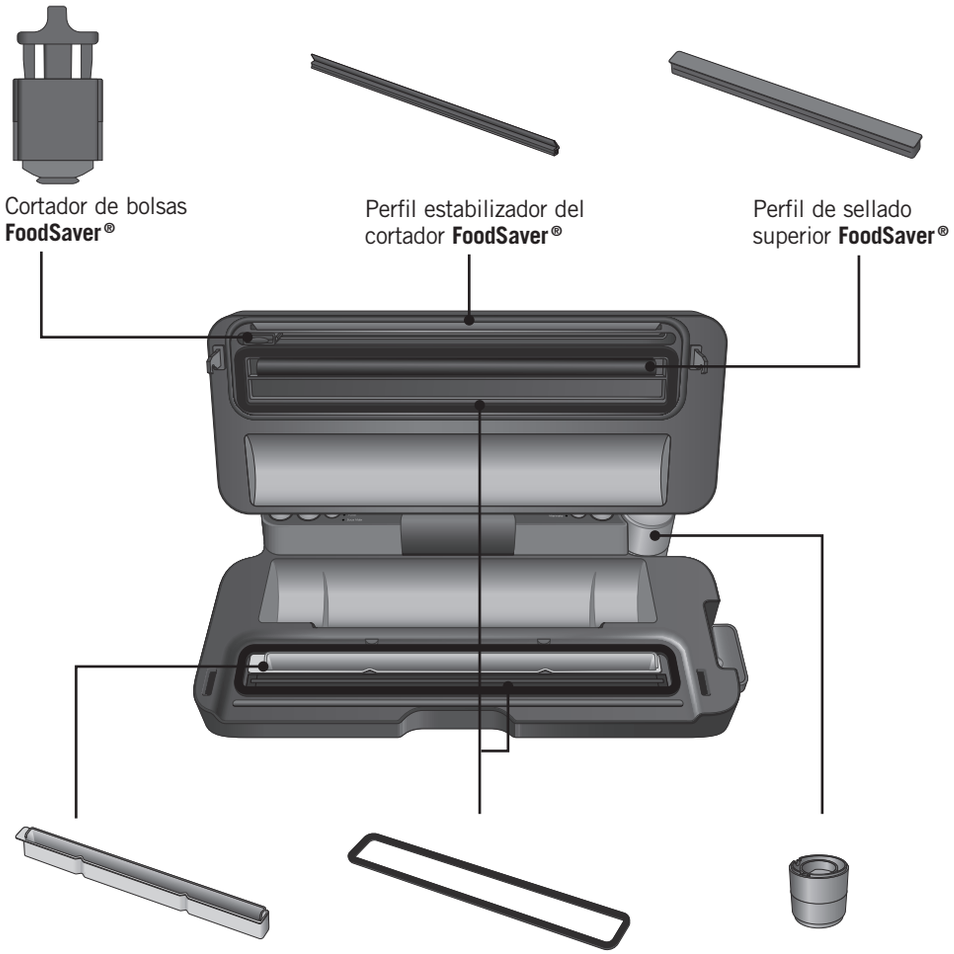
Problema	Solución
El LED del sello parpadea	• La unidad se sobrecalentó. Espere siempre 20 segundos entre cada sellado. En caso de uso intensivo, el aparato se apagará automáticamente y la luz de sellado parpadeará. Espere 20 minutos para que la unidad se enfríe. • Espere siempre 20 segundos entre cada sellado. • El pestillo se ha quedado en la posición Funcionamiento: las juntas pueden estar comprimidas. Gire el pestillo hasta la posición Abrir o Almacenar y deje que transcurran de 10 a 20 minutos para que las juntas se expandan. • La bomba de vacío está funcionando durante más de 120 segundos. En caso de uso intensivo, el aparato se apagará automáticamente y la luz de sellado parpadeará. Consulte la siguiente sección La bomba de vacío funciona, pero la bolsa no evacua. • El pestillo indicador se dejó en la posición Operar durante 5 minutos sin usarse. Gire el pestillo a la posición Abrir o Almacenar si terminó de usar el aparato.
La bomba de vacío funciona, pero la bolsa no evacua aire	• Si va a hacer 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 pagina 53.) • Ajuste la bolsa y vuelva a intentarlo. Asegúrese de que el extremo abierto de la bolsa esté abajo dentro de la bandeja de goteo. • Compruebe si hay arrugas en la bolsa a lo largo de la banda de sellado. Para evitar arrugas en el sellado, estire suavemente la bolsa para aplanarla mientras la inserta en la bandeja de goteo. • Abra la unidad y asegúrese de que las juntas estén bien insertadas y de que no haya objetos extraños, suciedad o residuos en la junta superior o inferior (Consulte Cuidado y limpieza en la pág. 57). • El pestillo se ha quedado en la posición Funcionamiento durante el almacenamiento: las juntas pueden estar comprimidas. Gire el pestillo hasta la posición Abrir o Almacenar y deje que transcurran de 10 a 20 minutos para que las juntas se expandan. • Asegúrese de que la tapa esté cerrada completamente. Si el pestillo no atrapa la tapa y la baja, habrá una fuga entre las juntas.
La junta está suelta o tiene una rotura	• Saque la junta, límpiela, y vuelva a insertarla en el canal de la junta (Consulte Cuidado y limpieza en la pág. 57). • Si la junta tiene un pequeño daño, voltéela y vuelva a instalarla. • Contactez le service à la clientèle au numéro ou visitez le site Web indiqué ci-dessous.
La bolsa no sella bien	• Demasiado líquido en la bolsa, congele antes de aspirar. • Compruebe si hay restos de comida alrededor de la zona de la junta. Si los hay, saque la junta, límpiela, y vuelva a insertarla en el canal de vacío (Consulte Cuidado y limpieza en la pág. 57). • La bolsa tiene arrugas: Para evitar arrugas en el sellado, estire suavemente la bolsa para aplanarla mientras la inserta en en canal de la junta. • Unidad sobrecalentada. Espere varios minutos para que la unidad se enfríe.

Guía de solución de problemas

Problema	Solución
No hay luces en el panel de control	• Asegúrese de que la unidad esté enchufada. • Asegúrese de que la toma de corriente funcione. • Asegúrese de que la tapa esté completamente bajada, y que el pestillo esté en la posición Funcionamiento.
No ocurre nada cuando el pestillo está cerrado y se presiona el botón	• Asegúrese de que la unidad esté enchufada. • Asegúrese de que la toma de corriente funcione. • Abra el pestillo, asegúrese de que la tapa esté completamente bajada, vuelva a cerrar la tapa.
No se puede introducir la bolsa en la máquina	• Asegúrese de que hay suficiente material de la bolsa para llegar al centro de la bandeja de goteo. Deje siempre un espacio adicional de tres pulgadas (7.62 cm) para que la bolsa se cierre bien alrededor del contenido de los alimentos. • Estire suavemente la bolsa para aplanarla mientras la inserta. Introduzca la bolsa con la curva hacia abajo en la bandeja de goteo.
El aire fue eliminado de la bolsa, pero ahora ha vuelto a entrar aire	• Examine el sello. Una arruga a lo largo del sello puede hacer que el aire vuelva a entrar en la bolsa. Para evitar arrugas en el sellado, estire suavemente la bolsa para aplanarla mientras la inserta en la bandeja de goteo. • 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.
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 especialmente diseñados para las unidades FoodSaver®.
El recipiente no se puede sellar al 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 manual ❹ para usar el sellador de mano incorporado. • Asegúrese de que la tapa esté bien cerrada por los cuatro lados del recipiente. • Asegúrese de que la junta de goma dentro de la tapa no tenga residuos de alimentos. • Examine el borde del recipiente para ver si hay grietas o rayones. Asegúrese de que la válvula del recipiente esté limpia.
Si necesita más ayuda:	• Póngase en contacto con el servicio de atención al consumidor en el número o visite el sitio web que se indica a continuación y haga clic en la pestaña "Soporte".

VS3000_22EFSM1.indd 65-66 2022/1/25 上午11:41

Repuestos



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

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.

VS3000_22EFSM1.indd 67-68 2022/1/25 上午11:41

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.

NOTE/NOTA

VS3000_22EFSM1.indd 69-70

2022/1/25 上午11:41

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

PARA MÉXICO SOLAMENTE - FOR MEXICO ONLY
SISTEMA DE EMPAQUE AL VACIO
MODELO VS3000
IMPORTADOR: NEWELL BRANDS DE MÉXICO S.A DE C.V.
AV. JUÁREZ NO. 40-201,
EX-HACIENDA DE SANTA MÓNICA,
TLALNEPANTLA ESTADO DE MÉXICO,
C.P 54050, R.F.C. SME570928G90, TEL. 53660800
PAIS DE ORIGEN: CHINA
PAIS DE PROCEDENCIA: CHINA, E.U.A.
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
NOM
CARACTERISTICAS ELÉCTRICAS
60 Hz 127 V ~ 130 W
CONTENIDO: 1 PIEZA

©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.

VS3000_22EFSM1_GCDS-JC PKG0001358305