



Reference Guide to the Rechargeable Handheld Vacuum System
Guide de référence pour le système de mise sous vide portable et rechargeable
Guía de referencia del sistema de sellado al vacío manual y recargable
Guia de referència do embalador a vácuo portátil e recarregável



MODEL/MODÈLE/MODELO **FSFRSH0055**

www.foodsaver.com

Important Safeguards

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

1. Read the Instructions Guide carefully for operating instructions. Read all instructions in this manual before use.
2. Do not use appliance on wet or hot surfaces or outdoors.
3. CAUTION: To prevent against electric shock, do not immerse any part of appliance, power cord or plug in water or other liquid.
4. To disconnect, unplug charger adaptor from electrical outlet. Do not disconnect by pulling on cord.
5. Do not operate appliance with a damaged power cord or plug. Do not operate appliance if it malfunctions or is in any way damaged. Take it to the nearest Authorised Service Centre for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
6. Use appliance only for its intended use. Use only the Charger Adapter supplied with this product.
7. 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 the marked electrical rating is no less than the electrical rating of this appliance. All cords should not drape over counter or tabletop where cords can be tripped over or pulled on unintentionally, especially by children.
8. Keep Charger Adapter, power cord and handheld appliance away from heated surfaces.
9. The appliance has Nickel-cadmium batteries. The unit must be recycled or disposed per national and local laws and regulations. DO NOT incinerate batteries or expose to high temperatures or liquids.
10. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental

capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

11. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, or incapacitated individuals.

Important Tips

1. Vacuum packaging is NOT a substitute for the heat process of canning. Perishables still need to be refrigerated.
2. For best results, use only with FoodSaver® Brand Vacuum Zipper Bags and Containers.
3. When vacuum packaging zipper bags, small amounts of liquid, crumbs or food particles can be pulled inadvertently into the Valve, creating a possible air leak. To prevent this, follow these tips:
 - a. For soups, sauces and liquids: use a container and then place in refrigerator. Sealing liquid in Zipper Bags is NOT recommend.
 - b. For powdery or fine-grained foods: Avoid overfilling bags or use a container. You can also place a coffee filter or paper towel on top of the food beneath the valve before vacuum packaging.
 - c. Ensure the zipper is closed securely and no food debris is trapped in the zipper. Food trapped in the zipper can create a leak, which may cause the bag to loose vacuum over time.
4. Reservoir must be in place during operation. Do not attempt to use without the Reservoir affixed to the Vacuum Nozzle.
5. When using containers, remember to leave one inch of space at the top of the container.

For Household Use Only

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Description of the Appliance

 **FoodSaver®**



1. Ergonomic Design
2. Charge Indicator Light
3. "Start" Button
4. Charging Base
5. Charger Adaptor
6. Charger Plug
7. Deli Container
8. Container Adapter
9. Reservoir

Guidelines for vacuum packaging

Vacuum Packaging & Food Safety

The vacuum packaging process extends the life of foods by removing most of the air from sealed zipper bags and containers, thereby reducing oxidation, which affects nutritional value, flavour and overall quality. Removing air can also inhibit growth of micro-organisms, which can cause problems under certain conditions:

Mould – Easily identified by its fuzzy characteristic. Mould cannot grow in a low oxygen environment; therefore vacuum packaging can slow the growth of mould.

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 odour, discoloration and/or soft or slimy texture. Under the right conditions, *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.

It is important to note that vacuum packaging 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 flavour, appearance or texture because it depends on the age and condition of the food on the day it was vacuumed packaged.

Food Safety Warning

Use fresh, perishable foods soon after purchase. Even under proper storage conditions, foods lose freshness and nutritive value if they are stored too long.

Food Preparation Tips

Hard Cheeses:

To keep cheese fresh, vacuum package it after each use.

IMPORTANT: Soft cheeses should never be vacuum packaged.

Baked Goods:

To vacuum package soft or airy baked goods, we recommend using a FoodSaver® Container so they will hold their shape.

Instructions

Charging Your Handheld Vacuum Appliance:

Before using the appliance for the first time please charge it for at least 24 hours. Failure to do so will reduce the product's battery life. The charge Indicator Light remains illuminated when the appliance is plugged in.

IMPORTANT: Should liquid be collected in the reservoir, stop vacuuming once the liquid reaches the Max fill line.

Sealing FoodSaver® Vacuum Zipper Bag

Step 1: Fill and Seal Bag

Place food in FoodSaver® Vacuum Zipper Bag. Lay the Zipper Bag flat with the green circle facing upwards press zipper firmly to start seal. Slide fingers across the zipper to close the bag.



Step 2: Remove Air from Bag

Press FoodSaver® Vacuum Sealer over the green circle on the bag and gently press the "Start" button.



Step 3: Refrigerate

Place the bag with food into the refrigerator or pantry.



*Bags not intended for liquids.

Sealing FoodSaver® Deli Containers



Step 1: Fill and Close

With FoodSaver® Deli Container on a flat surface – Place food in Container. Set lid on top and apply pressure with both hands to snap into place to prepare for vacuum sealing.



Step 2: Attach FoodSaver® Container Adapter to bottom of Vacuum Nozzle by pushing into bottom as shown.



Step 3: Evacuate Air

With the container adapter attached, place the vacuum nozzle tip over the grey valve on container lid. Press "Start" Button on unit and evacuate for 10 seconds. The Container is now ready to be stored. Look for the "Dimple of Freshness" – it tells you that air has been removed from the container.



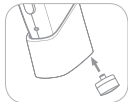
Step 4: Release Vacuum

To release the vacuum in the Container, simply release the Vacuum Valve/Air Release Flap by gently lifting the tab.

Care, Cleaning & Troubleshooting

Container Adapter Storage

1. Conveniently store Container Adapter on the bottom of the Charging Base as shown.



**ONLY AVAILABLE IN SELECT MODELS

Care & Cleaning

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

IMPORTANT:

To remove Reservoir from Vacuum Nozzle: while holding the Vacuum Nozzle with one hand pull the Reservoir cleanly away from Nozzle.



FoodSaver® Containers

1. The Container Base can be safely washed in the top rack of the dishwasher. You can also wash both pieces in warm, soapy water; rinse well and dry thoroughly.
2. Do Not attempt to remove grey rubber sucker.
3. FoodSaver® Container bases are top rack dishwasher safe.
4. FoodSaver® Containers are microwave safe.

Troubleshooting

Vacuum sealer does not start when ON Button is pressed:

1. Ensure vacuum sealer is charged.

Vacuum Sealer starts but bag does not tighten around food:

1. Ensure zipper is firmly closed. Slide fingers across entire zipper.
2. Air valve is not on flat surface. Reposition bag so the Air Valve lies flat on counter with no food under Air Valve.
3. Do not overfill bag.
4. Do not use excessive force when opening the bag. This could damage the zipper.

Vacuum Nozzle and Air Valve are not making secure contact:

1. Ensure Vacuum Nozzle is centered over the green circle and placed flat on Air Valve. PRESS GENTLY – pressing too hard will result in a failure to remove air from the bag.

Air was removed from the bag, but now air has re-entered:

1. Examine zipper and valve of bag. Food debris in zipper or valve may cause leakage and allow air to enter.
2. Sometimes moisture or food material along seal edges of the zipper or beneath the valve prevents bag from sealing properly. Wipe the inside of bag around zipper and beneath valve and attempt to reseal.
3. If you are vacuum packaging sharp food items, bag may have been punctured. Use a new bag if there is a hole. Cover sharp food items with a soft cushioning material, such as a paper towel, and reseal.

The FoodSaver® Container will not vacuum:

1. Make sure the rubber gasket on inside of lid is free from food materials.
2. Examine rim of container for cracks or scratches. Any gaps can prevent containers from vacuuming properly.

Mesures de sécurité et conseils importants (Français)

Importantes mesures de sécurité

Pour sa propre sécurité il faut toujours observer ces précautions de base quand on utilise l'appareil FoodSaver® :

1. Lire soigneusement le mode d'emploi. Lire toutes les instructions contenues dans ce manuel avant l'utilisation.
2. Ne pas utiliser l'appareil sur des surfaces chaudes ou mouillées ou à l'extérieur.
3. PRUDENCE : Pour réduire le risque de choc électrique, ne pas plonger le cordon électrique, la fiche ou toute partie de cet appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Pour débrancher, retirer le chargeur adaptateur de la prise électrique. Ne pas débrancher en tirant sur le cordon électrique.
5. Ne pas faire fonctionner un appareil avec un cordon ou une fiche endommagé, ou si l'appareil fonctionne mal ou s'il est endommagé. Apporter l'appareil au Centre de Réparation Agréé le plus proche pour tout contrôle, toute réparation ou tout réglage électrique ou mécanique nécessaire.
6. Utiliser l'appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné. N'utiliser que le chargeur adaptateur fourni avec cet appareil.
7. Les enfants doivent être surveillés attentivement lors de l'utilisation d'un appareil électrique, afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
8. Avertissement : Un cordon électrique de courte taille est fourni de façon à éviter de faire trébucher, comme pourrait le faire un cordon plus long. Une rallonge peut être utilisée lorsque la capacité nominale électrique n'est pas moindre que celle de cet appareil. La rallonge ne doit pas pendre d'un plan de travail ni d'un dessus de table où elle pourrait être tirée par inadvertance et faire trébucher des enfants en particulier.
9. Eloigner le chargeur adaptateur, le cordon électrique et l'appareil portable des surfaces chaudes.
10. Les piles au nickel-cadmium doivent être recyclées ou jetées en respectant les lois et règlements locaux et nationaux. NE PAS incinérer les piles et NE PAS les exposer à des températures élevées ou à des liquides.
11. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants y compris) dont les capacités physiques, sensorielles

ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaire, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils NE jouent PAS avec l'appareil.

12. Les enfants et personnes handicapées doivent être surveillés lorsqu'ils utilisent l'appareil ou que l'appareil est utilisé à côté d'eux. électrique et l'appareil portable loin de surfaces chaudes.

Conseils importants

1. L'emballage sous vide NE remplace PAS le traitement thermique de mise en conserve. Les produits périssables doivent toujours être réfrigérés.
2. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, n'utiliser qu'avec des sacs alimentaires sous vide à glissière et des récipients de la marque FoodSaver®.
3. Quand l'air est extrait des sacs alimentaires à glissière, une petite quantité de liquide, de miettes ou de particules d'aliments peut accidentellement être attirée dans la valve, pouvant créer une fuite d'air. Pour éviter ce problème, suivre ces conseils:
 - a. Pour des soupes, sauces et liquides: Utiliser un récipient puis mettre au réfrigérateur. Sceller des liquides dans les sacs alimentaires à glissière N'EST PAS recommandé.
 - b. Pour des aliments en poudre ou finement moulus: Éviter de trop remplir les sacs ou utiliser un récipient. On peut aussi placer un filtre à café ou une serviette en papier sur les aliments sous la valve avant d'extraire l'air.
 - c. Vérifier que la fermeture à glissière est bien fermée et qu'aucun débris d'aliment n'y est coincé. Les aliments collés dans la fermeture à glissière pourraient causer un mauvais scellage entraînant une entrée d'air avec le temps.
4. Le réservoir doit être en place durant le fonctionnement de l'appareil. Ne pas essayer d'utiliser si le réservoir n'est pas attaché à la pompe d'aspiration.
5. Quand on utilise les récipients, ne pas oublier de laisser 2,5 cm d'espace au dessus des aliments.

Usage domestique uniquement.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Description de l'appareil

FoodSaver®



1. Design ergonomique
2. Indicateur Lumineux de Charge
3. Bouton de Mise en Route
4. Base du Chargeur
5. Chargeur Adaptateur
6. Fiche du Chargeur
7. Récipient
8. Adaptateur du Récipient
9. Réservoir

Directive pour emballer sous vide

Emballage sous vide et sécurité des aliments

Le processus d'emballage sous vide prolonge la vie des aliments en enlevant la plus grande partie de l'air des sacs alimentaires à glissière et des récipients, réduisant ainsi l'oxydation qui affecte la valeur nutritive, le goût et la qualité générale. Enlever l'air peut aussi enrayer la croissance de microorganismes qui peuvent causer des problèmes dans certaines conditions.

Moisissure – Identifiée facilement par ses caractéristiques de feutrage velouté. La moisissure peut se développer dans un environnement à faible oxygène, l'emballage sous vide peut donc ralentir la croissance des moisissures.

La levure – Entraîne une fermentation que l'on peut identifier par l'odeur et le 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 croissance de la levure alors que la congélation l'arrête complètement.

Les bactéries – Causent une odeur déplaisante, une décoloration et/ou une texture molle ou visqueuse. Si les conditions sont favorables, le *Clostridium botulinum* (l'organisme qui cause le botulisme) peut se développer sans air et n'est pas toujours détectable par l'odeur ou le goût. Bien qu'il soit extrêmement rare, il peut être très dangereux.

Pour conserver les aliments sans danger, il est extrêmement important de maintenir des températures basses.

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 ne peut que ralentir le changement de la qualité. Il est difficile de prévoir pendant combien de temps les aliments conserveront leur goût de première qualité, leur apparence ou leur texture parce que cela dépend de l'âge et de la condition des aliments le jour de la mise sous vide.

Avertissement de sécurité alimentaire

Utiliser des aliments frais et périssables peu après leur achat. Même en cas de bonnes conditions de stockage, les aliments perdent leur fraîcheur et leur valeur nutritive s'ils sont gardés trop longtemps.

Conseils sur la préparation des aliments

Fromages durs:

Pour préserver la fraîcheur des fromages, les mettre sous vide après chaque utilisation.

IMPORTANT : Les fromages à pâte molle ne doivent jamais être mis sous vide.

Viennoiseries:

Pour mettre sous vide des produits de boulangerie mous ou légers, il est recommandé d'utiliser un récipient FoodSaver® pour qu'ils maintiennent leur forme.

Instructions

Charger votre appareil sous vide portable:

Charger l'appareil pendant au moins 24 heures avant de l'utiliser pour la première fois. Autrement, la vie utile de la pile de l'appareil en sera réduite. L'indicateur lumineux de charge reste allumé quand l'appareil est branché.

IMPORTANT: Si du liquide s'accumule dans le réservoir, arrêter l'extraction d'air dès que le liquide atteint la ligne de remplissage Max.

Sacs alimentaires à glissière de FoodSaver®

Étape 1 : Remplir et sceller le sac

Placer les aliments dans un sac alimentaire à glissière de FoodSaver®. Mettre le sac alimentaire à glissière à plat avec le cercle vert tourné vers le dessus, appuyer fermement sur la glissière pour commencer à sceller. Faire glisser les doigts le long de la glissière pour fermer le sac.



Étape 2 : Extraire l'air du sac

Pousser l'appareil de mise sous vide FoodSaver® sur le cercle vert du sac et appuyer doucement sur le bouton de mise en route "Start."



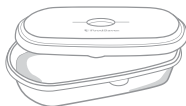
Étape 3 : Réfrigérer

Placer le sac avec les aliments dans le réfrigérateur ou un placard.



* Les sacs ne sont pas conçus pour contenir des liquides.

Récipients hermétiques FoodSaver®



Étape 1: Remplir et fermer

Mettre le récipient FoodSaver® sur une surface plate puis placer les aliments dans le récipient. Poser le couvercle dessus et pousser des deux mains pour le mettre en place afin de préparer l'emballage sous vide.



Étape 2: Attacher l'adaptateur du récipient FoodSaver® sur l'embout de la pompe d'aspiration en poussant comme indiqué.



Étape 3: Extraire l'air

L'adaptateur du récipient étant attaché, placer l'embout de la pompe d'aspiration sur la valve grise située sur le couvercle du récipient. Appuyer sur le bouton de mise en route "Start" et extraire l'air pendant 10 secondes. Le récipient est maintenant prêt à être rangé. Chercher la "fossette de fraîcheur", elle indique que l'air a bien été extrait du récipient.



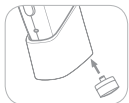
Étape 4: Éliminer la mise sous vide

Pour éliminer la mise sous vide dans le récipient il suffit de relâcher la valve de mise sous vide/le rabat d'évacuation d'air en soulevant doucement la languette.

Entretien, nettoyage et dépannage

Rangement de l'adaptateur du récipient

1. L'adaptateur du récipient peut être rangé de façon pratique au dessus de la base de chargeur comme montré.



** DISPONIBLE UNIQUEMENT DANS DES MODÈLES SÉLECTIONNÉS

Entretien & Nettoyage

1. Toujours débrancher cet appareil avant de le nettoyer.
2. Ne pas plonger l'appareil dans l'eau.
3. Éviter d'utiliser des produits et des matériaux abrasifs pour nettoyer toute pièce de cet appareil. Ces produits de nettoyage peuvent rayer la surface et endommager les plaquettes en caoutchouc de mousse noire.
4. Utiliser un produit doux pour vaisselle et un chiffon tiède et humide pour essuyer les résidus d'aliments à l'intérieur et autour des pièces.
5. Vider le réservoir après chaque utilisation. Laver à l'eau savonneuse tiède. Sécher à l'air avant de le remettre.

IMPORTANT:

Pour enlever le réservoir de la pompe d'aspiration : tirer sur le réservoir tout en tenant la pompe d'aspiration de l'autre main.



Récipients FoodSaver®

1. La base du récipient peut être lavée sans danger dans le panier supérieur du lave-vaisselle. On peut aussi laver les deux pièces dans de l'eau savonneuse tiède, bien les rincer et les sécher soigneusement.
2. Ne pas essayer d'enlever la ventouse en caoutchouc gris.
3. Les bases des récipients FoodSaver® peuvent aller dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
4. Les récipients FoodSaver® vont au four à micro-ondes.

Dépannage

La mise sous vide ne se met pas en route quand on appuie sur le bouton ON:

1. Vérifier que l'appareil de mise sous vide est chargé.

La mise sous vide se met en route, mais le sac ne se serre pas autour des aliments:

1. Vérifier que la fermeture à glissière est bien fermée. Faire glisser les doigts tout le long de la glissière.
2. La valve d'air n'est pas sur une surface plate. Replacer le sac de façon à ce que la valve d'air soit bien à plat sur le plan de travail sans aucun aliment sous la valve.
3. Ne pas trop remplir le sac.
4. Ne pas utiliser de force excessive quand on ouvre le sac. Cela pourrait endommager la fermeture à glissière..

La pompe d'aspiration et la valve d'air ne sont pas bien en contact:

1. Vérifier que la pompe d'aspiration est centrée sur le cercle vert et placée à plat sur la valve d'air. APPUYER DOUCEMENT – Appuyer trop fort empêchera d'extraire l'air du sac.

L'air a été extrait du sac mais y est revenu:

1. Examiner la fermeture à glissière et la valve du sac. Des débris alimentaires dans la fermeture ou la valve peuvent causer une fuite et laisser entrer l'air.
2. Parfois l'humidité ou des aliments le long des bords de la glissière de fermeture ou sous la valve empêchent que le sac soit scellé correctement. Essuyer l'intérieur du sac autour de la glissière et sous la valve et essayer de sceller à nouveau.
3. Si des aliments pointus sont mis sous vide, le sac a peut-être été percé. Utiliser un sac neuf s'il y a un trou. Couvrir les aliments pointus avec un matériau protecteur comme une serviette en papier et sceller à nouveau.

On ne peut pas extraire l'air du récipient FoodSaver®:

1. S'assurer que le joint en caoutchouc à l'intérieur du couvercle ne contient pas de résidus alimentaires.
2. Examiner le bord du récipient pour des fissures ou des craquelures. Tout espace peut empêcher d'extraire l'air correctement des récipients.

Precauciones importantes

Para su propia seguridad, se deben seguir estas precauciones básicas al utilizar un aparato FoodSaver®:

1. Lea con detenimiento la Guía de instrucciones para conocer las indicaciones de funcionamiento. Lea todas las instrucciones de este manual antes de usar el aparato.
2. No utilice el electrodoméstico en superficies mojadas o calientes, ni en exteriores.
3. **PRECAUCIÓN:** como medida de protección contra descargas eléctricas, no se debe sumergir ninguna parte del aparato, el cable ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
4. Para desconectar, desenchufar el adaptador de carga de la toma de corriente. No desconecte tirando del cable.
5. No haga funcionar el aparato si el cable o el enchufe están dañados. No haga funcionar el aparato si falla o si se ha dañado de alguna forma. Lleve el aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano para su inspección, ajuste, reparación o cualquier ajuste electromecánico.
6. Utilice el aparato únicamente para el uso al que ha sido destinado. Utilice únicamente el adaptador de carga suministrado con el producto.
7. Precaución: se proporciona un cable de alimentación corto para disminuir los riesgos originados por enredos o tropiezos con cables largos. Se puede usar una extensión si su especificación eléctrica no es inferior a la del aparato. Los cables no deben colgar de la encimera ni de la mesa donde puedan ocasionar tropiezos o ser objeto de tirones, especialmente por parte de niños.
8. Mantenga el adaptador de carga, el cable de alimentación y el electrodoméstico manual alejado de superficies calientes.
9. El artefacto contiene baterías de níquel-cadmio metálico. Las unidades deben reciclarse o desecharse de acuerdo a las leyes y regulaciones nacionales y locales. NO incinere las baterías ni las esponja a altas temperaturas o líquidos.
10. Este artefacto eléctrico no está destinado para ser usado por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén

disminuidas, o carezcan de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable por su seguridad les haya supervisado o instruido en el uso de este electrodoméstico. Los niños deberán estar bajo supervisión para cerciorarse de que no jueguen con el artefacto eléctrico.

11. Se requiere estricta supervisión cuando las personas discapacitadas o los niños utilicen cualquier electrodoméstico o estén cerca de él.

Consejos importantes

1. El envasado al vacío NO sustituye el proceso de calentamiento de los enlatados. Los productos perecederos deben refrigerarse de todos modos.
2. Para obtener los mejores resultados, utilice únicamente con las bolsas de cierre hermético y contenedores para envasado al vacío de la marca FoodSaver®.
3. Al envasar al vacío bolsas de cierre hermético podrían entrar accidentalmente en la válvula pequeñas cantidades de líquido, migas o partículas de alimentos, lo que podría generar una fuga de aire. Para prevenir que esto suceda, se deben seguir las siguientes recomendaciones:
 - a. Para sopas, salsas y líquidos: usar un contenedor y luego colocar en el refrigerador. NO es recomendable sellar líquidos en bolsas de cierre hermético.
 - b. Para alimentos en polvo o de granulado fino: evitar llenar excesivamente las bolsas o usar un contenedor. También se puede colocar un filtro de café o un papel toalla sobre los alimentos, debajo de la válvula, antes de envasar al vacío.
 - c. Cerciórese de que el cierre hermético esté bien cerrado y de que no hayan quedado restos de alimentos atascados en el mismo. Los alimentos que queden en el cierre hermético pueden producir fugas, lo que posiblemente ocasione que la bolsa pierda el sellado al vacío con el tiempo.
4. El depósito debe estar colocado en su lugar durante el funcionamiento. No intente utilizar sin el depósito conectado a la boquilla de sellado al vacío.
5. Al utilizar contenedores, se debe recordar dejar un espacio de 2,5 cm (una pulgada) en la parte superior del contenedor.

Sólo para uso doméstico

CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

Descripción del electrodoméstico

 **FoodSaver®**



1. Diseño ergonómico
2. Luz indicadora de carga
3. Botón de inicio
4. Base de carga
5. Adaptador de carga
6. Enchufe del cargador
7. Contenedor
8. Adaptador para contenedor
9. Depósito

Pautas para envasar al vacío

El envasado al vacío y la seguridad de los alimentos

El proceso de envasado al vacío prolonga la vida de los alimentos al eliminar la mayoría del aire de las bolsas de cierre hermético y de los contenedores, disminuyendo así la oxidación, que afecta el valor nutricional, el sabor y la calidad general de los alimentos. La eliminación del aire también inhibe la proliferación de microorganismos que pueden ocasionar problemas en ciertas condiciones:

Moho – se identifica fácilmente por su textura aterciopelada. El moho no puede desarrollarse en un entorno con poco oxígeno; por consiguiente, el envasado al vacío puede retardar la proliferación del moho.

Levadura: – produce la fermentación, que puede identificarse por su olor y sabor. La levadura necesita agua, azúcar y una temperatura moderada para desarrollarse y además puede sobrevivir con o sin aire. Para retardar la proliferación de la levadura se requiere refrigeración, en tanto que la congelación la detiene por completo.

Bacterias – producen olores desagradables, manchas y/o generan una textura blanda o babosa. En las condiciones apropiadas la *Clostridium botulinum* (el organismo que produce el botulismo) puede desarrollarse sin necesidad de aire y en ocasiones no puede detectarse por el olor ni el sabor. Si bien resulta extremadamente excepcional, puede ser muy peligrosa.

Para preservar los alimentos de modo seguro es vital que los mantenga a temperaturas bajas.

Es importante tomar en cuenta que el envasado al vacío NO sustituye el proceso de enlatado y no puede invertir el deterioro de los alimentos; sólo puede retardar los cambios en la calidad de los mismos. Resulta difícil predecir por cuánto tiempo mantendrán los alimentos su exquisito sabor, así como su

aparición o textura de máxima calidad, ya que eso depende de la frescura y la condición en la que se encuentren los alimentos al momento de envasarlos al vacío.

Advertencia relativa a la seguridad de los alimentos

Use alimentos perecederos frescos poco después de comprarlos. Aún en condiciones de almacenamiento adecuadas, los alimentos pierden su frescura y su valor nutricional si se almacenan por períodos prolongados.

Consejos para la preparación de alimentos

Quesos duros:

Para mantener frescos los quesos, empáquelos al vacío inmediatamente después de usarlos.

IMPORTANTE: los quesos blandos nunca deben envasarse al vacío.

Productos horneados:

Para envasar al vacío productos horneados suaves o esponjosos se recomienda el uso de un contenedor FoodSaver® para que conserven su forma.

Instrucciones

Cómo cargar el aparato de sellado al vacío manual: antes de usar el aparato por primera vez, se debe cargar durante un mínimo de 24 horas; de lo contrario, la duración de la batería del producto se verá reducida. La luz indicadora de carga se mantendrá iluminada mientras el aparato esté enchufado.

IMPORTANTE: si se acumula líquido en el depósito, deje de sellar al vacío una vez que éste llegue a la línea de llenado máximo.

Cómo sellar al vacío bolsas de cierre hermético FoodSaver®

Paso 1: Llenar y sellar la bolsa

Coloque los alimentos en la bolsa de cierre hermético para sellar al vacío FoodSaver®. Disponga la bolsa de cierre hermético sobre una superficie plana y con el círculo verde hacia arriba; presione firmemente sobre el cierre hermético para comenzar a sellar. Deslice los dedos por el cierre hermético para cerrar la bolsa.



Paso 2: Eliminar el aire de la bolsa

Presione el sellador al vacío FoodSaver® sobre el círculo verde de la bolsa y oprima suavemente el botón de inicio.



Paso 3: Refrigerar

Coloque la bolsa con los alimentos en el refrigerador o la despensa.



*Las bolsas no están destinadas para uso con líquidos.

Cómo sellar contenedores de charcutería FoodSaver®



Paso 1: Llenar y cerrar

Introduzca los alimentos en el contenedor de charcutería FoodSaver®, que deberá estar colocado sobre una superficie plana. Coloque la tapa y aplique presión con ambas manos para calzarla en su lugar en preparación para el sellado al vacío.



Paso 2: Conectar el FoodSaver®

Conecte el adaptador para contenedores a la parte inferior de la boquilla de sellado al vacío presionándola contra la parte inferior, tal como se ilustra.



Paso 3: Extraer el aire

Una vez que el adaptador para contenedores esté conectado, coloque la punta de la boquilla de sellado al vacío sobre la válvula gris de la tapa del contenedor. Presione el botón de inicio de la unidad y extraiga el aire durante 10 segundos. Ahora el contenedor estará listo para almacenarse. Busque el "hundido de frescura" que le indica que se ha extraído el aire del contenedor.



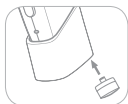
Paso 4: Soltar el sellador al vacío

Para soltar el sellado al vacío del contenedor, sólo debe soltar la válvula de sellado al vacío/solapa de circulación de aire levantando con cuidado la lengüeta.

Mantenimiento, limpieza y solución de problemas

Almacenamiento del adaptador para contenedores

1. Guarde el adaptador para contenedores de forma práctica en la parte inferior de la base de recarga, según se ilustra.



****SÓLO SE ENCUENTRA A DISPOSICIÓN EN ALGUNOS MODELOS.**

Limpieza y mantenimiento

1. Desenchufe el electrodoméstico antes de limpiarlo.
2. No sumerja el electrodoméstico en agua.
3. Evite usar productos o materiales abrasivos para limpiar los componentes del aparato. Tales limpiadores pueden rallar la superficie y dañar las almohadillas de espuma de caucho negras.
4. Utilice un jabón suave para lavar trastes y agua tibia con un paño húmedo para eliminar los residuos de alimentos que queden dentro o alrededor de los componentes.
5. Vacíe el depósito después de cada uso. Lave con agua tibia jabonosa. Seque al aire antes de volver a montar.

IMPORTANTE:

Para sacar el depósito de la boquilla de sellado al vacío: separe el depósito transparente de la boquilla de sellado al vacío, sujetándola con una mano.



Contenedores FoodSaver®

1. Las bases de los contenedores pueden lavarse sin problemas en la parte superior del lavavajillas. También se pueden lavar ambas piezas en agua tibia jabonosa; enjuagar y secar bien.
2. No intente sacar la ventosa de caucho gris.
3. Las bases de los contenedores FoodSaver® pueden lavarse en la parte superior del lavavajillas.
4. Los contenedores FoodSaver® son aptos para uso en el horno de microondas.

Localización y solución de problemas

El sellador al vacío no funciona al pulsar el botón de encendido:

1. Cerciórese de que el sellador al vacío esté cargado.

El sellador al vacío funciona, pero la bolsa no se contrae alrededor de los alimentos:

1. Cerciórese de que el cierre hermético esté bien cerrado. Deslice los dedos por todo el cierre.
2. La válvula de aire no se encuentra en una superficie plana. Vuelva a colocar la bolsa de modo que la válvula de aire quede plana sobre la encimera y no haya alimentos debajo de la válvula.
3. No llene la bolsa en exceso.
4. No use una fuerza excesiva al abrir la bolsa ya que esto podría dañar el cierre hermético.

La boquilla de sellado al vacío y la válvula de aire no encajan bien:

1. Cerciórese de que la boquilla de sellado al vacío quede centrada sobre el círculo verde y colocada de forma plana en la válvula de aire. **PRESIONE SUAVEMENTE.** Si se presiona demasiado fuerte impedirá que se extraiga el aire de la bolsa.

Se extrajo el aire de la bolsa, pero ahora ha vuelto a entrar:

1. Examine el cierre hermético y la válvula de la bolsa. Los restos de comida en el cierre hermético o en la válvula podrían ocasionar fugas y permitir que el aire entre.
2. En ocasiones la humedad o bien los alimentos presentes en los bordes de sellado del cierre hermético o por debajo de la válvula impiden que la bolsa se selle adecuadamente. Limpie la parte interna de la bolsa alrededor del cierre hermético y debajo de la válvula, e intente sellar nuevamente.
3. Si se envasan al vacío alimentos con filos, éstos podrían haber perforado la bolsa. Utilice una bolsa nueva si existen perforaciones. Cubra los alimentos con filo con un material protector suave, tal como un papel toalla y vuelva a sellar.

El contenedor FoodSaver® no se sella al vacío:

1. Cerciórese de que la junta de goma en la parte interna de la tapa no tenga restos de alimentos.
2. Compruebe que el borde del contenedor no tenga grietas ni arañazos. Cualquier abertura podría impedir que los contenedores se sellen de forma adecuada.

Precauções importantes e recomendações (Português)

Precauções importantes

Para sua própria segurança, as seguintes precauções básicas devem ser seguidas ao usar o aparelho FoodSaver®:

1. Leia atentamente este guia de referência para conhecer as instruções de funcionamento. Leia todas as instruções deste manual antes de usar o aparelho.
2. Não use este eletrodoméstico em superfícies molhadas ou quentes, nem tão pouco ao ar livre.
3. CUIDADO: como medida de proteção contra descargas/choques elétricos, não se deve submergir nenhuma parte do aparelho, do fio ou do plugue em água ou qualquer outro líquido.
4. Para desligar, desligue o carregador da tomada. Não desligue da tomada puxando pelo fio.
5. Não use o aparelho se o fio ou o plugue estiverem danificados. Não use o aparelho se o mesmo apresentar falhas ou estiver danificado de qualquer forma. Leve o aparelho ao Centro de Serviço Autorizado mais próximo para ser examinado, para que seja consertado ou sofra qualquer tipo de ajuste eletromecânico.
6. Este aparelho deve somente ser usado para uso doméstico e para o fim ao qual o mesmo foi desenvolvido. Use somente com o carregador que veio com o aparelho.
7. Cuidado: o fio é curto para diminuir os riscos causados por tropeços com fios longos. Pode-se usar um fio de extensão, se as especificações técnicas do mesmo não forem inferiores ao do aparelho. Os fios não devem ficar pendurados na borda da mesa ou balcão onde possam causar tropeços ou serem puxados, principalmente por crianças.
8. Mantenha o carregador, o fio e o aparelho longe de superfícies quentes.
9. As baterias de níquel-cádmio metálico devem ser recicladas ou descartadas segundos as leis e regulamentações nacionais e locais. NÃO incinere as baterias, nem exponha-as a altas temperaturas ou líquidos.
10. Este aparelho elétrico não está destinado a ser usado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais estejam reduzidas ou careçam de experiência e conhecimento necessários para utilizá-lo, a menos que uma pessoa responsável por sua segurança tenha

supervisionado ou instruído quanto ao uso deste eletrodoméstico. As crianças deverão estar sob supervisão para garantir que NÃO brinquem com o aparelho elétrico.

11. É necessária a estrita supervisão quando se utilize o eletrodoméstico próximo a crianças ou pessoas incapacitadas.

Recomendações importantes

1. Embalar a vácuo NÃO substitui o aquecimento dos alimentos enlatados. Os produtos perecíveis devem ser refrigerados de qualquer maneira.
2. Para obter-se os melhores resultados, use-o somente com os sacos plásticos com fecho hermético e recipientes para embalar a vácuo da marca FoodSaver®.
3. Ao embalar a vácuo os sacos plásticos com fecho hermético, pode entrar acidentalmente na válvula do aparelho, pequenas quantidades de líquido, migalhas ou partículas de alimentos, o que poderia fazer com que escape ar. Para prevenir que isso ocorra, deve-se seguir as seguintes recomendações:
 - a. Para sopas, molhos e líquidos, use um recipiente e em seguida coloque no refrigerador. NÃO é recomendável embalar líquidos em sacos plásticos com fecho hermético.
 - b. Para alimentos em pó ou finamente granulados, evite encher demais os sacos plásticos ou use um recipiente. Também pode ser colocado um filtro de papel para café ou uma toalha de papel sobre os alimentos, embaixo da válvula, antes de embalar a vácuo.
 - c. Certifique-se de que o fecho hermético esteja bem fechado e que não tenham ficado restos de alimentos presos no mesmo. Os alimentos que ficarem no fecho hermético poderão causar a saída do ar, o que provavelmente causará a perda da selagem a vácuo com o passar do tempo.
4. O reservatório deve estar colocado em seu lugar durante o funcionamento. Não tente usar o aparelho sem que o reservatório esteja conectado à ponta de selagem a vácuo.
5. Ao usar recipientes, lembre-se de deixar um espaço de 2,5 cm (1 polegada) na parte superior do recipiente.

Somente para o uso doméstico

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Descrição do eletrodoméstico

FoodSaver®



1. Design ergonômico
2. Luz indicadora de carga
3. Botão para ligar
4. Base para carregar
5. Adaptador do carregador
6. Orifício para conectar o carregador
7. Recipiente
8. Adaptador para o recipiente

Instruções para embalar a vácuo

Embalando a vácuo e a segurança dos alimentos

O processo de embalar a vácuo prolonga a vida dos alimentos ao eliminar a maior parte do ar dos sacos plásticos com fecho hermético e dos recipientes, diminuindo a oxidação que afeta o valor nutritivo, o sabor e a qualidade geral dos alimentos. Eliminar o ar também inibe a proliferação de micro-organismos que podem causar certas condições::

Mofa – fácil de identificar por sua textura felpuda. O mofo não se desenvolve em local com pouco oxigênio e portanto embalar a vácuo pode retardar a proliferação do mofo.

Levedura: – produz a fermentação que pode ser identificada por seu odor e sabor. A levedura precisa de água, açúcar e uma temperatura moderada para se desenvolver além de que pode sobreviver com ou sem o ar. Para retardar a proliferação da levedura, é preciso de refrigeração, enquanto o congelamento a detém por completo.

Bactérias – produzem odores desagradáveis, manchas e/ou formam uma textura suave ou com baba. Nas condições propícias o *Clostridium Botulinum* (o organismo que produz o botulismo) pode se desenvolver sem a necessidade de ar e em alguns casos não pode ser detectado nem pelo odor ou sabor. Embora seja extremamente raro, pode ser muito perigoso.

Para preservar os alimentos de modo seguro, é imprescindível mantê-los a temperaturas baixas.

É importante ter em conta que embalar a vácuo NÃO substitui o processo de enlatado e não pode impedir que os alimentos deteriorem; somente poderá retardar as alterações de qualidade dos mesmos. É difícil prever por quanto tempo os alimentos manterão seu bom sabor, assim como sua

aparência ou textura, pois isso depende de que tão fresco e as condições dos mesmos no momento em que foram embalados a vácuo.

Aviso relacionado à segurança dos alimentos

Use alimentos frescos, perecíveis logo após forem comprados. Mesmo em condições de armazenamento adequadas, os alimentos deixam de ficar frescos e perdem seu valor nutritivo caso forem guardados por períodos prolongados.

Recomendações ao preparar os alimentos

Queijos duros:

Para manter os queijos frescos, embale-os a vácuo logo após o seu uso.

IMPORTANTE: os queijos macios nunca devem ser embalados a vácuo.

Alimentos assados:

Para embalar a vácuo produtos assados macios, recomenda-se o uso de um recipiente FoodSaver® para manter o seu formato.

Instruções

Como carregar o embalador a vácuo portátil: antes de usar o aparelho pela primeira vez, carregue-o por pelo menos 24 horas; do contrário, a duração da bateria do produto será reduzida. A luz indicadora de carga ficará acesa enquanto o aparelho estiver ligado à tomada.

IMPORTANTE: se o reservatório coletar e acumular líquidos, pare de embalar a vácuo assim que o mesmo estiver cheio até a linha de máximo.

Como selar a vácuo os sacos plásticos com fecho hermético FoodSaver®

Passo 1: Encha e sele o saco plástico

Coloque os alimentos no saco plástico com fecho hermético para embalar a vácuo FoodSaver®. Coloque o saco plástico sobre uma superfície plana e com o círculo verde virado para cima; pressione firmemente sobre o fecho hermético para começar a selar. Deslize os dedos sobre o fecho hermético para fechar o saco plástico.



Passo 2: Eliminar o ar do saco plástico
Pressione o embalador a vácuo FoodSaver® sobre o círculo verde do saco plástico e pressione levemente o botão para ligar.



Passo 3: Refrigerar

Coloque o saco plástico com os alimentos no refrigerador ou na dispensa.



* Os sacos plásticos não foram desenvolvidos para o uso com líquidos.

Como embalar a vácuo os recipientes FoodSaver®



Passo 1: Encher e fechar

Coloque os alimentos no recipiente FoodSaver®, certificando-se que o mesmo esteja sobre uma superfície plana. Coloque a tampa e aplique pressão com ambas as mãos para fechá-la bem em preparação para embalar a vácuo.



Passo 2: Conectar o adaptador para recipientes FoodSaver®

Conecte o adaptador para recipientes na parte inferior da ponta de selagem a vácuo pressionando-o contra a parte inferior do aparelho, conforme mostra a ilustração.



Passo 3: Extrair o ar

Uma vez que o adaptador para recipientes estiver conectado ao aparelho, coloque a ponta do embalador a vácuo sobre a válvula cinza da tampa do recipiente. Pressione o botão para ligar do aparelho e retire o ar por 10 segundos. Agora o recipiente estará pronto para ser armazenado. Verifique o "Orifício de frescura" que lhe indicará se o ar do recipiente foi extraído.



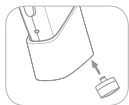
Passo 4: Retirar o vácuo do recipiente

Para retirar o vácuo do recipiente, solte a válvula de selagem a vácuo/ solapa de circulação de ar levantado com cuidado a lingüeta.

Manutenção, limpeza e soluções de problemas

Guardando o adaptador para recipientes

1. Guarde o adaptador para recipientes de forma prática na parte inferior da base para carregar, conforme mostra a ilustração.



****SOMENTE DISPONÍVEL EM ALGUNS MODELOS.**

Limpeza e manutenção

1. Desligue o aparelho da tomada antes de limpá-lo.
2. Não se deve submergir o eletrodoméstico na água.
3. Evite usar produtos abrasivos para limpar os componentes do aparelho. Esses produtos podem riscar a superfície e danificar as peças de borracha.
4. Use um sabão suave para lavar louças e água morna com um pano úmido para eliminar os resíduos de alimentos que ficarem dentro ou ao redor dos componentes.
5. Esvazie o reservatório após cada uso. Lave-o com água morna ensaboadada. Seque-o ao ar antes de voltar a montá-lo.

IMPORTANTE:

Para retirar o reservatório da ponta do aparelho; separe o reservatório transparente da ponta do aparelho segurando-o com uma mão.



Recipiente FoodSaver®

1. Ambas peças podem ser lavadas em água morna ensaboadada; após lavar, enxágüe-as e seque-as bem.
2. Não tente remover a ventosa de borracha cinza.
3. As bases dos recipientes FoodSaver® podem ser lavadas na prateleira superior da máquina de lavar louças.
4. Os recipientes FoodSaver® podem ser usados em fornos de microondas.

Identificando e solucionando problemas

O embalador a vácuo não funciona ao pressionar o botão para ligar:

1. Certifique-se de que o embalador a vácuo esteja carregado.

O embalador a vácuo funciona, mas os sacos plásticos não fecham ao redor dos alimentos:

1. Certifique-se de que o fecho hermético está bem fechado. Deslize os dedos ao longo de todo o fecho.
2. A válvula de ar não está em uma superfície plana. Volte a colocar o saco plástico de modo que a válvula de ar fique plana e virada para cima e que não haja alimentos embaixo da mesma.
3. Não encha demais o saco plástico.
4. Não use muita força ao abrir o saco plástico, pois isso pode danificar o fecho hermético.

A ponta de selagem a vácuo do aparelho e a válvula de ar do saco plástico não se encaixam bem:

1. Certifique-se de que a ponta de selagem a vácuo do aparelho fique centralizada sobre o círculo verde e colocada de forma plana sobre a válvula de ar. **PRESSIONE LEVEMENTE.** Se for pressionado com muita força irá impedir que o ar seja retirado do saco plástico.

O ar foi retirado do saco plástico, mas voltou a entrar:

1. Cheque o fecho hermético e a válvula do saco plástico. Restos de comida no fecho hermético ou na válvula podem fazer com que o ar escape e deixe-o entrar.
2. Algumas vezes a umidade ou os alimentos presentes nas bordas de selagem ou embaixo da válvula impedem que o saco plástico seja selado de forma adequada. Limpe a parte interna do saco plástico ao redor do fecho hermético e embaixo da válvula e tente embalar novamente.
3. Se estiver embalando alimentos com superfícies pontiagudas, estas podem ter cortado o saco plástico. Use um saco plástico novo caso haja furos. Cubra os alimentos com superfícies pontiagudas com um material protetor macio, tal como uma folha de papel toalha e volte a embalar.

O recipiente FoodSaver® não embala a vácuo:

1. Certifique-se de que o selador de borracha da parte interna da tampa não tenha restos de alimentos.
2. Verifique se a borda do recipiente contém defeitos ou arranhões. Qualquer abertura pode impedir que os recipientes sejam embalados a vácuo de forma adequada.

SISTEMA DE SELLADO AL VACÍO MANUAL Y RECARGABLE
FOODSAVER®

MODELOS: FSFRSH0055, FSFRSH0055-013

LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO

LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO:

IMPORTADOR: SUNBEAM MEXICANA, 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

PAÍS DE ORIGEN: CHINA

PAÍS DE PROCEDENCIA: E.U.A., CHINA

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

60 Hz 120 V ν 30 mA



© 2010 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126. One year limited warranty – please see insert for details.

© 2010 Sunbeam Products, Inc. Tout droit réservé. Distribué par by Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126.

Une année de garantie limitée – veuillez lire le feuillet sur la garantie pour plus de détails.

© 2010 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126.

Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2010 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados. Distribuído pela Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126.

Garantia limitada de um ano – para maiores detalhes, consulte o certificado.

Printed in China - Imprimé en China - Impreso en China - Impresso na China

P.N. 144902
CBA-080410