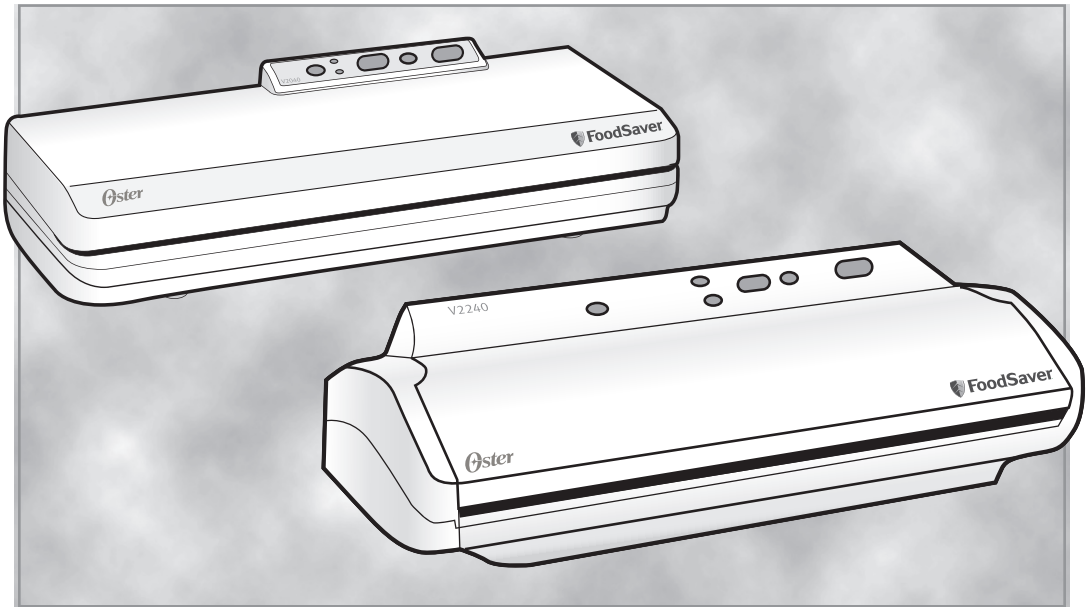




Reference Guide to Vacuum Packaging
Mode d'emploi pour Système d'emballage Sous Vide
Guía de Referencia del Sistema de Empaque al Vacío
Guia de Referência do Embalador a Vácuo



MODEL/MODÈLE
MODELO

**V2040 &
V2240**

For appliance operating instructions, please refer to the QuickStart Guide included in your kit.
Pour toute instruction d'usage, vous reporter au Guide de Commencement Rapide qui est inclus dans la boîte.
Para instrucciones de operación, refiérase a la Guía de Instrucciones Rápidas que viene incluida con su artefacto.
Para instruções de uso, utilize as Instruções Rápidas para Começar que vem incluída com seu aparelho.

Welcome to FoodSaver™

Congratulations...

You are about to enjoy the freshness benefits of FoodSaver™. For years, the FoodSaver™ vacuum packaging system has helped millions of households keep food fresh longer in the refrigerator, freezer and pantry. The FoodSaver™ system is designed to remove air and extend freshness up to five times longer than conventional storage methods. Keep your FoodSaver™ appliance on your countertop, and you'll soon discover its convenience and versatility.

Table of Contents

Important Safeguards & Tips	2
Guidelines for Vacuum Packaging	3
Storage Guide	5
Care, Cleaning & Troubleshooting	7
The Complete FoodSaver™ System	8

Why Vacuum Package?

Exposure to air causes food to lose nutrition and flavor; and also causes freezer burn and enables many bacteria, mold and yeast to grow. The FoodSaver™ vacuum packaging system removes air and seals in flavor and quality. With a full line of FoodSaver™ Bags, Canisters and Accessories to expand your options, you can now enjoy the benefits of a scientifically proven food storage method that keeps food fresh up to five times longer.

The FoodSaver™ System Saves Time and Money.

- Spend less money. With the FoodSaver™ system, you can buy in bulk or buy on sale and vacuum package your food in desired portions without wasting food.
- Save more time. Cook ahead for the week, preparing meals and saving them in FoodSaver™ Bags.
- Marinate in minutes. Vacuum packaging opens up the pores of food so you can get that great-marinated flavor in just 20 minutes instead of over night.
- Make entertaining a breeze. Make your signature dish and holiday treats in advance so you can spend quality time with your guests.
- Enjoy seasonal or specialty foods. Keep highly perishable or infrequently used items fresh longer.
- Control portions for dieting. Vacuum package sensible portions and write calories and/or fat grams on the bag.
- Protect non-food items. Keep camping and boating supplies dry and organized for outings. Protect polished silver from tarnishing by minimizing exposure to air.

Important Safeguards & Tips

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read the QuickStart Guide carefully for operating instructions.
2. Do not use appliance on wet or hot surfaces, or near a heat source.
3. Do not immerse any part of appliance, power cord or plug in water or other liquid.
4. To disconnect, unplug power cord 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. If cord or appliance is damaged, you can return it to an Authorized Oster™ Service Center for repair.
6. Use appliance only for its intended use.
7. Closely supervise children when using any electrical appliance. Do not allow appliance to be used as a toy.

For Household Use Only **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

(For 120 & 127 Volts Only)

To reduce the risk of electrical shock, this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug fits a polarized outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. 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 defeat this safety feature.

SHORT POWER SUPPLY CORD INSTRUCTIONS

A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord may be used if care is exercised in its use. If an extension cord is used, the electrical rating of the cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance. The extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

Important Tips

1. Vacuum packaging is NOT a substitute for the heat process of canning. Perishables still need to be refrigerated or frozen.
2. For best results, use FoodSaver™ Bags, Canisters and Accessories.
3. During the vacuum packaging process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be inadvertently pulled into the Vacuum Channel, clogging the pump and damaging your appliance. To prevent this, follow these tips:
 - a. For moist and juicy foods such as raw meats: Freeze first and avoid overfilling bags. You can also place a folded paper towel inside top of bag, but below seal area before vacuum packaging.
 - b. For soups, sauces and liquids: Freeze first and avoid overfilling bags. Or, use a canister and then place in refrigerator.
 - c. For powdery or fine-grained foods: Avoid over filling bags or use a canister. You can also place a coffee filter or paper towel on top of the food before vacuum packaging.
 - d. If your appliance features a Drip Tray, empty it after each use.
4. To avoid overfilling, always leave at least 8 cm (3 inches) of bag material between bag contents and top of bag. Then leave at least one additional inch 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 packaging bulky items, gently stretch bag flat along Sealing Strip before you close lid.
7. If you are unsure your bag was sealed properly, simply reseal bag about 0.6 cm (1/4 inch) above first seal.
8. When you are vacuum packaging items with sharp edges (dry spaghetti, silverware, etc.), protect bag from punctures by wrapping item in soft cushioning material, such as a paper towel. You may want to use a canister instead of a bag.
9. When using accessories, remember to leave 2.5 cm (one inch) of space at top of canister or container.
10. Pre-freeze fruits and blanch vegetables before vacuum packaging for best results. See pages the “Guidelines for Vacuum Packaging” section for more information.

Guidelines for Vacuum Packaging

Vacuum Packaging and Food Safety

The vacuum packaging 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 packaging 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, *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 4°C (40°F) or below. Freezing at -17°C (0°F) does not kill microorganisms, but stops them from growing. For long-term storage, always freeze perishable foods that have been vacuum packaged, and keep refrigerated after thawing.

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 flavor, appearance or texture because it depends on age and condition of the food on the day it was vacuumed packaged.

IMPORTANT: Vacuum packaging is NOT a substitute for refrigeration or freezing. Any perishable foods that require refrigeration must still be refrigerated or frozen after vacuum packaging.

Food Preparation and Reheating Tips

Thawing and Reheating Vacuum Packaged 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 75°C (170°F).

Preparation Guidelines for Meat and Fish:

For best results, pre-freeze meat and fish for 1-2 hours before vacuum packaging 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 packaging process.

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

Preparation Guidelines for Hard Cheeses:

To keep cheese fresh, vacuum package it after each use. Make your FoodSaver™ Bag extra long, allowing 2.5 cm (one inch) of bag material for each time you plan to open and reseal in addition to the 8 cm (3-inch) room you normally leave between contents and seal. Simply cut sealed edge and remove cheese. When you're ready to repack the cheese, just drop it in bag and reseal.

IMPORTANT: Soft cheeses should never be vacuum packaged.

Preparation Guidelines for Vegetables:

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

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

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 package vegetables in a FoodSaver™ Bag. After they have been vacuum packaged, return them to the freezer.

IMPORTANT: Fresh mushrooms should never be vacuum packaged.

Preparation Guidelines for Leafy Vegetables:

For best results, use a canister to store leafy vegetables. First wash the vegetables, and then dry with a towel or salad spinner. After they are dried, put them in a canister and vacuum package. Store in refrigerator.

Preparation Guidelines for Fruits:

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

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

Preparation Guidelines for Baked Goods:

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

Preparation Guidelines for Coffee and Powdery Foods:

To prevent food particles from being drawn into vacuum pump, place a coffee filter or paper towel at top of bag or canister before vacuum packaging. You can also place the food in its original bag inside a FoodSaver™ Bag.

Preparation Guidelines for Liquids:

Before you vacuum package 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 package 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 75°C (170°F).

To vacuum package non-carbonated bottled liquids, you can use a FoodSaver™ Bottle Stopper with the original container. Remember to leave at least 2.5 cm (one inch) of room between contents and bottom of Bottle Stopper. You can re-seal bottles after each use.

Preparation Guidelines for Snack Foods:

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

Vacuum Packaging Non-Food Items

The FoodSaver™ vacuum packaging system also protects non-food items from oxidation, corrosion and moisture.

Simply follow the directions to vacuum package items using FoodSaver™ Bags, Canisters and Accessories.

To vacuum package silver, wrap fork tines in soft cushioning material, such as a paper towel, to avoid puncturing bag.

Your FoodSaver™ Bags are ideal for outdoor excursions. For camping and hiking, keep your matches, maps and food dry and compact. To have fresh water for drinking, simply fill a FoodSaver™ Bag with ice, seal it and when needed, let the ice pack melt. If you’re going sailing or boating, vacuum package your food, film and a dry change of clothes. Just remember to bring scissors or a knife to open the bag.

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

Storage Guide | Meat, Cheese, Vegetables, Fruits

Follow preparation guidelines

Foods	Where to Store	Recommended FoodSaver™ Bag/Accessory	Storage Life with FoodSaver™	Normal Storage Life
Meat				
Beef, Pork, Lamb	Freezer	FoodSaver™ Bag	2-3 years	6 months
Ground Meat	Freezer	FoodSaver™ Bag	1 year	4 months
Poultry	Freezer	FoodSaver™ Bag	2-3 years	6 months
Fish	Freezer	FoodSaver™ Bag	2 years	6 months
Hard Cheeses				
Cheddar, Swiss	Refrigerator	FoodSaver™ Bag, Canister	4-8 months	1-2 weeks
Parmesan	Refrigerator	FoodSaver™ Bag, Canister	4-8 months	1-2 weeks
Vegetables				
Asparagus	Freezer	FoodSaver™ Bag	2-3 years	8 months
Broccoli, Cauliflower	Freezer	FoodSaver™ Bag	2-3 years	8 months
Cabbage, Brussels Sprouts	Freezer	FoodSaver™ Bag	2-3 years	8 months
Corn (cob or kernel)	Freezer	FoodSaver™ Bag	2-3 years	8 months
Green Beans	Freezer	FoodSaver™ Bag	2-3 years	8 months
Lettuce, Spinach	Refrigerator	FoodSaver™ Canister	2 weeks	3-6 days
Snow Peas, Snap Peas	Freezer	FoodSaver™ Bag	2-3 years	8 months
Fruits				
Apricots, Plums	Freezer	FoodSaver™ Bag	1-3 years	6-12 months
Peaches, Nectarines	Freezer	FoodSaver™ Bag	1-3 years	6-12 months
Softer Berries				
Raspberries, Blackberries	Refrigerator	FoodSaver™ Canister	1 week	1-3 days
Strawberries	Refrigerator	FoodSaver™ Canister	1 week	1-3 days
Harder Berries				
Blueberries	Refrigerator	FoodSaver™ Canister	2 weeks	3-6 days
Cranberries	Refrigerator	FoodSaver™ Canister	2 weeks	3-6 days
Huckleberries	Refrigerator	FoodSaver™ Canister	2 weeks	3-6 days

Storage Guide | Baked Goods, Coffee, Snacks

Foods	Where to Store	Recommended FoodSaver™ Bag/Accessory	Storage Life with FoodSaver™	Normal Storage Life
Baked Goods				
Bagels, Bread, Pastries	Freezer	FoodSaver™ Bag	1-3 years	6-12 months
Nuts				
Almonds, Peanuts	Pantry	FoodSaver™ Bag, Canister	2 years	6 months
Sunflower Seeds	Pantry	FoodSaver™ Bag, Canister	2 years	6 months
Coffee				
Coffee Beans	Freezer	FoodSaver™ Bag	2-3 years	6 months
Coffee Beans	Pantry	FoodSaver™ Bag, Canister	1 year	3 months
Ground Coffee	Freezer	FoodSaver™ Bag	2 years	6 months
Ground Coffee	Pantry	FoodSaver™ Bag, Canister	5-6 months	1 month
Prepared Liquids				
Sauces, Soups, Stews	Freezer	FoodSaver™ Bag	1-2 years	3-6 months
Bottled Liquids				
Wine	Refrigerator	FoodSaver™ Bottle Stopper	2-4 months	1-3 weeks
Oils	Pantry	FoodSaver™ Bottle Stopper	1-1½ years	5-6 months
Dry Foods				
Beans, Grains	Pantry	FoodSaver™ Bag, Canister	1-2 years	6 months
Pasta, Rice	Pantry	FoodSaver™ Bag, Canister	1-2 years	6 months
Powdery Foods				
Dry Milk	Pantry	FoodSaver™ Bag, Canister	1-2 years	6 months
Dried Coconut	Pantry	FoodSaver™ Bag, Canister	1-2 years	6 months
Flour	Pantry	FoodSaver™ Bag, Canister	1-2 years	6 months
Sugar, Brown Sugar	Pantry	FoodSaver™ Bag, Canister	1-2 years	6 months
Snack Foods				
Chips	Pantry	FoodSaver™ Canister	3-6 weeks	1-2 weeks
Cookies, Crackers	Pantry	FoodSaver™ Canister	3-6 weeks	1-2 weeks

Care, Cleaning & Troubleshooting

Care and Cleaning

The FoodSaver™ Appliance

1. Always unplug appliance before cleaning.
2. Do not immerse appliance in water.
3. Avoid using abrasive products or materials to clean any appliance components. These cleaners can scratch the surface and damage the black foam rubber pads.
4. Use a mild dishwashing soap and a warm, damp cloth to wipe away food residue inside or around components.
5. Dry thoroughly before reusing.
6. If your appliance features a Drip Tray, empty Drip Tray after each use. Wash in warm soapy water or place in top rack of dishwasher.

FoodSaver™ Accessories

1. Wash all FoodSaver™ accessories in warm water, using a mild dishwashing soap. Do not immerse lids in water.
2. Dry thoroughly before reusing.
3. FoodSaver™ Canister bases (but not lids) are top rack dishwasher safe. Canister lids should be wiped down with a damp cloth.
4. Canisters with white lids should not be used in microwave or freezer.

Troubleshooting

Nothing happens when I try to vacuum package:

1. Check power cord to see if it is firmly plugged into electrical outlet.
2. Examine power cord for any damages.
3. See if electrical outlet is working by plugging in another appliance.
4. Make sure the lid is closed and the latch is in the locked position.
5. If your appliance has a mode switch, make sure it is set to the correct mode. Refer to your Quick Start Guide for instructions.
6. Make sure bag is placed correctly inside Vacuum Channel.
7. Wait 20 minutes to allow appliance to cool off, and then try using it again.

Note: The appliance will shut off automatically if it becomes too hot.

To keep your appliance from overheating:

Wait at least 20 seconds for appliance to cool down before you begin vacuum packaging another item. Keep lid open before vacuum packaging.

Air is still in the bag:

1. Make sure open end of bag is resting entirely inside Vacuum Channel. If edge of bag is beyond Vacuum Channel, bag will not seal properly.
2. Examine bag for leaks. To see if your bag has a leak, seal bag with air, submerge it into water and apply pressure. Bubbles indicate a leak. Use a new bag if bubbles appear.
3. If you are using a custom-sized FoodSaver™ Bag, check seal of bag. A wrinkle in the bag along the seal may cause leakage and allow air to re-enter. Just cut bag and reseal.
4. Do not attempt to make your own side seams for a FoodSaver™ Bag. The bags are manufactured with special side seams, which are sealed all the way to the outer edge. Making your own side seams may cause leakage and allow air to re-enter.
5. Make sure Accessory Hose is not inserted into the Accessory Port.
6. Check gasket around Drip Tray and upper gasket under the lid to make sure it is free from food materials and is properly inserted into gasket channel.

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

1. Examine seal of bag. A wrinkle along the seal may cause leakage and allow air to enter. Simply cut bag and reseal.
2. Sometimes moisture or food material (such as juices, grease, crumbs, powders, etc.) along seal prevents bag from sealing properly. Cut bag open, wipe top inside of bag and reseal. See pages the “Guidelines for Vacuum Packaging” section for instructions for specific foods.
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.
4. If you are still experiencing difficulty with air in your bag, 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.

The bag melts:

If your bag melts, Sealing Strip may have become too hot. Always wait at least 20 seconds for appliance to cool down before you vacuum package another item.

The FoodSaver™ Canister will not vacuum:

1. Make sure rubber gasket on lid is free from food materials.
2. Examine rim of canister for cracks or scratches. Any gaps can prevent canisters from vacuuming properly.
3. Make sure Accessory Hose is securely inserted into Accessory Port on appliance and in port on canister lid.
4. Make sure appliance latch is locked (if your model has a latch).

The FoodSaver™ Bottle Stopper will not vacuum:

1. Check Bottle Stopper to see if it fits snugly inside bottle. If it is loose, air may enter and prevent it from vacuuming properly.
2. Examine neck of bottle, Bottle Stopper and tip of Accessory Hose for food materials. Any gaps can prevent bottle from vacuuming properly.
3. Make sure Accessory Hose is securely in Accessory Port on appliance and on Bottle Stopper.
4. Make sure appliance latch is locked (if your model has a latch).

Note: For all accessories, make sure Accessory Hose is completely inserted into appliance and lid of accessory. **Twist tab on Accessory Hose while inserting to ensure a tight fit.**

The Complete FoodSaver™ System

Get the most out of your FoodSaver™ appliance with easy-to-use FoodSaver™ Bags, Canisters and Accessories.

FoodSaver™ Bags and Rolls

The design of FoodSaver™ Bags and Rolls features special channels that enable the efficient and complete removal of air. The multi-ply construction makes them

an especially effective barrier to oxygen and moisture, preventing freezer burn.

IMPORTANT: To avoid possible illness, do not reuse bags after storing raw meats, raw fish or greasy foods. Do not reuse bags that have been microwaved or simmered.

FoodSaver™ Vacuum Packaging Canisters

FoodSaver™ Canisters are simple to use and ideal for vacuum packaging delicate items such as muffins and other baked goods, liquids and dry goods. The canisters come in a variety of styles and sizes and can be used on the countertop, in the refrigerator or in the pantry. Canisters should not be used in the freezer.

Note: Allow hot foods to cool to room temperature before vacuum packaging. Otherwise contents may bubble up out of canister.

FoodSaver™ Bottle Stopper

Use FoodSaver™ Bottle Stoppers to vacuum package wine, non-carbonated liquids and oils. This will extend the life of the liquid and preserve the flavor. Avoid using the Bottle Stopper on plastic bottles.

Note: Do not vacuum package carbonated or sparkling beverages as gas removal will cause them to go flat.

Bienvenue à FoodSaver™

Félicitations pour l'achat de votre appareil FoodSaver™!

Vous êtes sur le point de profiter des avantages de fraîcheur que vous donne votre appareil FoodSaver™.

Pendant des années, le système de conservation sous vide a aidé des millions de personnes à conserver les aliments plus longtemps dans le réfrigérateur, le congélateur et le placard. L'appareil FoodSaver™ est conçu pour faire le vide et prolonger la fraîcheur des aliments jusqu'à 5 fois plus longtemps que les méthodes traditionnelles d'emballage. Maintenez votre appareil FoodSaver™ sur votre plan de travail, et découvrez rapidement combien il est pratique et versatile.

Index

Importantes Mesures de Sécurité et Conseils	10
Conseils pour la Mise Sous Vide	11
Guide de Conservation	13
Entretien, Nettoyage et Résolution de Problèmes	15
Le Système Complet FoodSaver™	16

Pourquoi mettre sous vide ?

Le contact des aliments avec l'air provoque la diminution du contenu nutritif et de la saveur, produit aussi des brûlures de congélation et permet à beaucoup de bactéries, moisissures et fermentations de se développer. Le système FoodSaver™ d'emballage met sous vide et maintient à l'intérieur la saveur et la qualité. Avec toute une gamme de Sachets FoodSaver™, Cartouches et Accessoires pour plus de choix, vous pouvez maintenant profiter des avantages d'une méthode d'emballage scientifiquement prouvée qui conserve les aliments jusqu'à 5 fois plus longtemps.

L'appareil FoodSaver™ Vous Fait Economiser du Temps et de l'Argent

- Dépensez moins d'argent. Avec l'appareil FoodSaver™, vous pouvez acheter en grosse quantité ou en promotion et mettre sous vide les portions désirées sans gaspiller.
- Perdez moins de temps. Vous pouvez faire cuire vos aliments pour toute une semaine, préparer vos repas et les garder dans les Sachets FoodSaver™.
- Faites mariner en quelques minutes. L'emballage sous vide ouvre les pores des aliments de telle manière que la saveur est libérée en l'espace de 20 minutes au lieu d'avoir à le laisser toute la nuit.
- Cuisinez pour vos invités facilement. Vous pouvez cuisiner vos plats préférés et vos desserts en avance et passer ainsi plus de temps avec vos invités.
- Profitez des aliments de saison. Vous pouvez maintenir comestibles plus longtemps vos aliments normalement périssables ou d'usage peu fréquent.
- Contrôlez vos portions lorsque vous faites régime. Vous pouvez mettre sous vide de petites portions et écrire le nombre de calories et/ou matières grasses sur le sachet.
- Protégez vos objets. Vous pouvez maintenir vos fournitures de camping ou de navigation au sec et bien organisées. Vous pouvez protéger votre argenterie en minimisant l'exposition à l'air.

Importantes Mesures de Sécurité et Conseils

IMPORTANTES MESURES DE SECURITE

Pour votre sécurité, suivre les précautions d'usage décrites ci-dessous au moment d'utiliser l'appareil FoodSaver™:

1. Lire attentivement le Guide de Commencement Rapide pour les instructions d'utilisation.
2. Ne pas utiliser l'appareil sur une surface humide ou brûlante, ou près d'une source de chaleur.
3. Ne pas plonger l'appareil, le cordon électrique ou la prise dans de l'eau ou quelconque autre liquide.
4. Pour débrancher, retirer le cordon électrique de la prise murale. Ne pas débrancher en tirant sur le cordon.
5. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon ou la prise est endommagé. Ne pas utiliser l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé. Si le cordon ou l'appareil est endommagé, vous pouvez l'apporter à un Centre de Service agréé Oster™ pour réparation.
6. N'utiliser l'appareil que pour l'usage auquel il a été conçu.
7. Maintenir les enfants sous surveillance lorsque vous utilisez un appareil électrique. Ne pas permettre que l'appareil soit utilisé comme un jouet.

Exclusivement pour Usage Domestique SAUVEGARDER CES INSTRUCTIONS

(For 120 & 127 Volts Only)

A fin de réduire le risque d'électrocution, cet appareil est muni d'une fiche électrique polarisée (l'une des lames est plus large que l'autre) Ce type de fiche ne peut s'insérer dans une prise murale polarisée que dans un seul sens. C'est un dispositif de sécurité qui vise à réduire le risque d'électrocution. Si la fiche ne rentre pas parfaitement dans la prise, tournez-la dans l'autre sens. Si elle ne rentre toujours pas, faites appel à un électricien professionnel. Ne pas tenter de contourner ce dispositif de sécurité.

SHORT POWER SUPPLY CORD INSTRUCTIONS

Le cordon électrique est court afin de réduire les risques d'enchevêtrement et de chute. Si vous utilisez une rallonge, faites preuve de prudence lors de l'utilisation de l'appareil. Si vous utilisez une rallonge, assurez-vous que le cordon a une puissance équivalente à celle de l'appareil. Ne pas laisser pendre le cordon sur le bord d'un comptoir ou d'une table, un enfant pourrait tirer dessus ou s'y accrocher involontairement.

Conseils Importants

1. L'emballage sous vide NE remplace PAS le processus de mise en conserve. Les aliments périssables doivent être réfrigérés ou congelés.
2. Pour de meilleurs résultats, utiliser les sachets, cartouches et accessoires FoodSaver™.
3. Pendant la mise sous vide, il est possible que de petites quantités de liquide, miettes ou particules d'aliments soient attirés à l'intérieur du Conduit à Succion, et ainsi boucher la pompe et endommager l'appareil. Pour éviter cela, suivre les conseils suivants:
 - a. Pour les aliments humides et juteux tels que la viande crue: Congeler d'abord et éviter de trop remplir les sachets. Vous pouvez aussi mettre une serviette en papier à l'intérieur du sachet juste en dessous de l'extrémité ouverte, et en dessous de la zone à sceller, avant de le mettre sous vide.
 - b. Pour les soupes, les sauces et autres liquides: Congeler d'abord et éviter de trop remplir les sachets. Ou alors, utiliser une cartouche et réfrigérer.
 - c. Pour des aliments en poudre ou en grains: Eviter de trop remplir les sachets. Ou bien, utiliser une cartouche. Vous pouvez aussi placer un filtre à café ou une serviette en papier à l'intérieur avant de mettre sous vide.
 - d. Si votre appareil possède un plateau d'égouttement, le vider après chaque usage.
4. Pour éviter de trop remplir, laisser toujours au moins 8 cm (3 pouces) d'espace entre le contenu et l'extrémité du sachet. Puis laissez au moins un pouce de plus chaque fois que vous pensez réutiliser le sachet.
5. N'essayez pas de créer vos propres joints latéraux pour les sachets FoodSaver™. Ces sachets sont créés avec des joints latéraux spéciaux qui sont scellés sur toute la longueur.
6. Pour éviter les plissures à l'endroit du scellage au moment de la mise sous vide d'aliments volumineux, aplanir le sachet tout au long de la bande de scellage avant de fermer le couvercle.
7. Si vous n'êtes pas sûr que l'emballage est complètement scellé, scellez-le de nouveau environ 0,6cm (1/4 de pouce) au dessus de la première zone de scellage.
8. Lorsque vous emballez des produits à bords affilés (spaghetti secs, argenterie, etc.), protéger le sachet des déchirures en emballant ces produits dans un matériau tampon, tel qu'une serviette en papier. Il est également possible d'utiliser une cartouche au lieu d'utiliser un sachet.
9. Lorsque vous utilisez des accessoires, rappelez-vous de laisser 2,5 cm (un pouce) d'espace entre l'extrémité supérieure de la boîte métallique ou du récipient.
10. Pour de meilleurs résultats, pré-congeler les fruits et blanchir les légumes avant de les emballer sous vide. Vous reportez à la section " Conseils pour la Mise Sous Vide » pour plus d'information.

Conseils pour la Mise Sous Vide

Mise sous Vide et Sécurité Alimentaire

L'emballage sous vide prolonge la vie des aliments en retirant presque tout l'air du sachet scellé, et par conséquent réduisant l'oxydation qui a un effet négatif sur la valeur nutritionnelle, la saveur et la qualité des aliments en général. La mise sous vide peut aussi éviter le développement de microorganismes qui peuvent créer des problèmes sous certaines conditions:

Moississure – Facile à reconnaître de par son aspect duveteux. La moississure ne peut pas se développer dans un environnement pauvre en oxygène; par conséquent l'emballage sous vide peut ralentir le développement de la moississure.

Champignons/Levure – Conduit à la fermentation, ce qui est identifiable par l'odeur et le goût. Le champignon a besoin d'eau, de sucre et d'une température modérée pour se développer. Il peut aussi survivre avec ou sans air. Pour ralentir le développement d'un champignon, il faut réfrigérer, pour l'arrêter totalement il faut congeler.

Bactérie – Produit une odeur désagréable, une décoloration et/ou une texture visqueuse. Sous des conditions idéales, le Clostridie Botulique (l'organisme qui produit le Botulisme) peut se développer sans air et parfois n'est pas détectable par l'odeur ou le goût. Même si c'est extrêmement rare, cela peut être très dangereux.

Pour préserver correctement les aliments, il est très important de maintenir une température basse. Il est possible de réduire le développement de microorganismes à une température de 4°C (40°F) ou en dessous. La congélation à -17°C (0°F) ne tue pas les microorganismes, mais arrête leur développement. Pour garder des aliments périssables à long terme, il faut les emballer sous vide avant de les congeler, et les maintenir réfrigérés après décongélation.

Il est important de remarquer que l'emballage sous vide NE remplace PAS le processus de mise en conserve et ne peut pas renverser le processus de détérioration des aliments.

Il peut seulement ralentir les changements dans la qualité. Il est difficile d'estimer combien de temps les aliments garderont leur saveur originale, apparence et texture parce que tout dépend de l'âge et de la condition de l'aliment le jour où il a été emballé sous vide.

IMPORTANT: L'emballage sous vide NE remplace PAS la réfrigération ou la congélation. Tout aliment périssable doit être réfrigéré ou congelé après avoir été emballé sous vide

Préparation des Aliments et Conseils pour Réchauffer

Décongeler et Réchauffer les Aliments Emballés sous Vide

Toujours décongeler les aliments au réfrigérateur ou four à micro-ondes – Ne pas décongeler des aliments périssables à température ambiante.

Pour réchauffer des aliments au four à micro-ondes dans un sachet FoodSaver™, toujours couper un coin du sachet avant de le placer sur un plat qui puisse aller au four à micro-ondes. Cependant, pour éviter des zones brûlantes, ne pas réchauffer de la viande avec les os ou des aliments gras au micro-ondes et à l'intérieur d'un sachet FoodSaver™.

Vous pouvez aussi réchauffer vos aliments en plaçant le sachet FoodSaver™ dans de l'eau frémissante à une température inférieure à 75°C (170°F).

Guide de Préparation pour Viande et Poisson:

Pour de meilleurs résultats, pré-congeler la viande et le poisson pendant 1 à 2 heures avant de l'emballer sous vide dans un sachet FoodSaver™. Ceci pour aider à retenir le jus et la forme de l'aliment, et garantir un meilleur scellage.

S'il ne vous est pas possible de pré-congeler, placer une serviette en papier pliée entre la viande ou le poisson et le dessus du sachet, mais en dessous de la zone de scellage. Laisser la serviette en papier dans le sachet pour absorber l'excès d'humidité et de jus pendant le processus de mise sous vide.

Remarque: La viande de bœuf peut avoir une apparence plus sombre après la mise sous vide, ceci est due à l'absence d'oxygène. Cela ne veut pas dire que la viande est abîmée.

Guide de Préparation pour Fromages à Pâte Dure:

Pour conserver le fromage, mettre sous vide après chaque usage. Faire un long sachet FoodSaver™, en laissant 2.5 cm (un pouce) d'espace pour chaque fois que vous allez ouvrir et sceller à nouveau le sachet en plus des 8 cm (3 pouces) que vous devez normalement laisser entre le contenu et la zone de scellage. Simplement couper la zone de scellage et retirer le fromage. Lorsque vous êtes prêt à l'emballer de nouveau, il suffit de mettre le fromage dans le sachet et de sceller.

IMPORTANT: Ne pas mettre sous vide du fromage à pâte tendre.

Préparation pour Légumes:

Il est nécessaire de blanchir les légumes avant de les emballer sous vide. Ce processus évite que les enzymes agissent et fassent perdre saveur, couleur et texture à vos légumes.

Pour blanchir les légumes, les mettre dans l'eau bouillante ou au micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient cuits, mais encore un peu croquants.

Les temps de blanchissage varient d'une à deux minutes

selon s'il s'agit de légumes verts à feuilles ou de petits pois ; de 3 à 4 minutes pour haricots verts, courgettes ou brocoli; 5 minutes pour des carottes; et 7 à 11 minutes pour du maïs. Après les avoir blanchi, plonger les légumes dans de l'eau froide pour arrêter la cuisson. Finalement, sécher les légumes avec une serviette avant de les emballer sous vide.

Remarque: Tous les légumes (brocoli, chou de Bruxelles, chou, chou-fleur et navets inclus) émettent naturellement un peu de gaz pendant leur conservation. Par conséquent, après les avoir blanchi, les mettre seulement dans le congélateur. Pour congeler des légumes, il est préférable de les pré-congeler pendant 1 heure ou deux, ou jusqu'à ce qu'ils deviennent durs.

Pour congeler des légumes en portions individuelles, les placer d'abord sur un plat à four et les éparpiller de telle manière qu'ils ne se touchent pas.

Ceci évite qu'ils ne se congèlent ensemble en un seul bloc. Une fois congelés, les retirer du plat et les emballer sous vide dans un sachet FoodSaver™. Une fois sous vide, les remettre au congélateur.

IMPORTANT: Ne pas emballer sous vide des champignons frais

Guide de Préparation des Légumes Verts:

Pour de meilleurs résultats, utiliser une cartouche pour conserver les légumes verts.

D'abord, laver les légumes puis les sécher avec une serviette ou dans un panier à salade. Une fois bien secs, les mettre dans la cartouche et emballer sous vide. Conserver au réfrigérateur.

Guide de Préparation des Fruits:

Pour congeler des fruits tendres ou rouges, il est préférable de les pré-congeler pendant 1 à 2 heures ou jusqu'à ce qu'ils soient bien durs.

Pour congeler des fruits en portions individuelles, les placer d'abord sur un plat à four et les éparpiller de telle manière qu'ils ne se touchent pas.

Ceci évite qu'ils ne se congèlent ensemble en un seul bloc. Une fois congelés, les retirer du plat et les emballer sous vide dans un sachet FoodSaver™. Une fois sous vide, les remettre au congélateur.

Vous pouvez emballer sous vide des portions pour cuisiner, ou pour en faire des salades de fruits composées toute l'année. Si vous les garder au réfrigérateur, il est préférable d'utiliser les cartouches FoodSaver™.

Guide de Préparation pour Aliments Préparés :

Pour conserver sous vide des aliments préparés légers, nous vous recommandons d'utiliser une cartouche FoodSaver™ pour qu'ils maintiennent leur forme originale. Si vous utilisez un sachet, pré-congeler pendant 1 à 2 heures ou jusqu'à ce qu'ils soient bien durs.

Pour économiser du temps, faire les pâtes à gâteau, pâtes à tarte, tartes entières ou ingrédients secs à l'avance et conserver sous vide pour plus tard.

Guide de Préparation pour Café et Aliments en Poudre:

Pour éviter que les particules d'aliments ne soient aspirées dans la pompe, placer un filtre à café ou une serviette en papier sur la partie supérieure du sachet ou de la cartouche avant de mettre sous vide. Vous pouvez aussi maintenir les aliments dans leur emballage original et mettre le tout dans un sachet FoodSaver™.

Guide de Préparation pour Liquides:

Avant de conserver sous vide des liquides tels que le bouillon de soupe, pré-congeler dans une casserole, un moule à pain ou un cube de glace jusqu'à ce qu'ils deviennent solides. Retirer le liquide congelé du moule et conserver sous vide dans un sachet FoodSaver™. Vous pouvez entasser ces « briques congelées » dans votre congélateur. Lorsque vous êtes prêt à l'utiliser, couper un coin du sachet et le placer sur un plat au four à micro-ondes ou plonger dans de l'eau à peine bouillante à 75°C (170°F).

Pour conserver sous vide des bouteilles de liquide non-carbonaté, vous pouvez utiliser un bouchon FoodSaver™ avec la bouteille originale. Souvenez-vous de laisser au moins 2.5 cm (un pouce) d'espace entre le contenu et le fond du bouchon. Vous pouvez sceller la bouteille à nouveau après chaque usage.

Guide de Préparation pour Aliments à Grignoter:

Vos aliments à grignoter se conserveront plus longtemps si vous les emballez sous vide. Pour de meilleurs résultats, utiliser une cartouche FoodSaver™ pour tout aliment friable comme les biscottes.

Conserver sous Vide des Objets Non-Alimentaires

Le système de conservation sous vide FoodSaver™ vous permet aussi de conserver des objets de l'oxydation, de la corrosion et de la moisissure.

Suivez simplement les instructions de mise sous vide en utilisant les Sachets, Cartouches et Accessoires FoodSaver™.

Pour conserver sous vide de l'argenterie, envelopper les dents des fourchettes dans un matériel doux et molletonné comme par exemple une serviette en papier pour éviter que les dents ne fassent des trous dans le sachet.

Les Sachets FoodSaver™ sont idéaux pour des excursions.

Pour camper ou faire de la marche, garder vos allumettes, vos cartes et vos aliments bien au sec et sous forme compacte. Pour avoir de l'eau fraîche à boire, remplir tout simplement un sachet FoodSaver™ Bag avec de la glace, le sceller et quand vous en avez besoin, laisser décongeler la glace. Si vous allez faire de la voile ou du bateau, emballez sous vide vos aliments, pellicules photo et vêtements de rechange. Mais rappelez-vous d'apporter avec vous une paire de ciseaux pour ouvrir les sachets.

Pour garder votre trousse de soin d'urgence bien au sec, emballer sous vide vos fusées, piles, lumières de poche, bougies et autres. Vos articles d'urgence se conserveront bien au sec et organisés chez vous, dans votre voiture ou votre bateau.

Guide de Conservation | Viande, Fromage, Légumes, Fruits

Suivre le guide de préparation

Aliments	A conserver à quel endroit	Accessoire/Sachet FoodSaver™ recommandé	Temps de conservation FoodSaver™	Temps de conservation normal
Viande				
Bœuf, porc, agneau	Congélateur	Sachet FoodSaver™	2-3 ans	6 mois
Viande hachée	Congélateur	Sachet FoodSaver™	1 an	4 mois
Volaille	Congélateur	Sachet FoodSaver™	2-3 ans	6 mois
Poisson	Congélateur	Sachet FoodSaver™	2 ans	6 mois
Fromage à pâte dure				
Cheddar, gruyère	Réfrigérateur	Sachet/cartouche FoodSaver™	4 mois	1-2 semaines
Parmesan	Réfrigérateur	Sachet/cartouche FoodSaver™	4 mois	1-2 semaines
Légumes				
Asperge	Congélateur	Sachet FoodSaver™	2-3 ans	8 mois
Brocoli, chou-fleur	Congélateur	Sachet FoodSaver™	2-3 ans	8 mois
Chou, chou de Bruxelles	Congélateur	Sachet FoodSaver™	2-3 ans	8 mois
Mais	Congélateur	Sachet FoodSaver™	2-3 ans	8 mois
Haricots verts	Congélateur	Sachet FoodSaver™	2-3 ans	8 mois
Laitue, épinards	Congélateur	Cartouche FoodSaver™	2 semaines	3-6 jours
Petits pois	Congélateur	Sachet FoodSaver™	2-3 ans	8 mois
Fruits				
Abricots, prunes	Congélateur	Sachet FoodSaver™	1-3 ans	6-12 mois
Pêches, nectarines	Congélateur	Sachet FoodSaver™	1-3 ans	6-12 mois
Fruits rouges délicats				
Framboises, Mûres	Réfrigérateur	Cartouche FoodSaver™	1 semaine	1-3 jours
Fraises	Réfrigérateur	Cartouche FoodSaver™	1 semaine	1-3 jours
Autres Fruits Rouges				
Myrtilles	Réfrigérateur	Cartouche FoodSaver™	2 semaines	3-6 jours
Groseilles	Réfrigérateur	Cartouche FoodSaver™	2 semaines	3-6 jours

Guide de Conservation | *Aliments Cuits, Café, Goûter*

Aliments	A conserver à quel endroit	Accessoire/Sachet FoodSaver™ recommandé	Temps de conservation FoodSaver™	Temps de conservation normal
Aliments Cuits				
Petits pains, Pain, Pâtisserie	Congélateur	Sachet FoodSaver™	1-3 ans	6-12 mois
Nuts				
Amandes, cacahuètes	Placard	Sachet FoodSaver™	2 ans	6 mois
Graines de tournesol	Placard	Cartouche FoodSaver™	2 ans	6 mois
Café				
Grains de café	Congélateur	Sachet FoodSaver™	2-3 ans	6 mois
Grains de café	Placard	Cartouche FoodSaver™	1 an	3 mois
Café moulu	Congélateur	Sachet FoodSaver™	2 ans	6 mois
Café moulu	Placard	Cartouche FoodSaver™	5-6 mois	1 mois
Liquides				
Sauces, Soupes, Compotes	Congélateur	Sachet FoodSaver™	1-2 ans	3-6 mois
Liquides en bouteille				
Vin	Réfrigérateur	Bouchon FoodSaver™	2-4 mois	1-3 semaines
Huiles	Placard	Bouchon FoodSaver™	1- 1 an 1/2	5-6 mois
Aliments Secs				
Haricots, Céréales	Placard	Sachet/Cartouche FoodSaver™	1-2 ans	6 mois
Pate, Riz	Placard	Sachet/Cartouche FoodSaver™	1-2 ans	6 mois
Aliments en Poudre				
Lait en poudre	Placard	Sachet/Cartouche FoodSaver™	1-2 ans	6 mois
Noix de coco en poudre	Placard	Sachet/Cartouche FoodSaver™	1-2 ans	6 mois
Farine	Placard	Sachet/Cartouche FoodSaver™	1-2 ans	6 mois
Sucre, Sucre brun	Placard	Sachet/Cartouche FoodSaver™	1-2 ans	6 mois
Pour le Goûter				
Chips	Placard	Cartouche FoodSaver™	3-6 semaines	1-2 semaines
Petits gâteaux, biscottes	Placard	Cartouche FoodSaver™	3-6 semaines	1-2 semaines

Entretien, Nettoyage & Résolution de Problèmes

Entretien et nettoyage

L'appareil FoodSaver™

1. Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
2. Ne pas plonger l'appareil dans l'eau.
3. Eviter d'utiliser des produits ou matériaux abrasives pour nettoyer les accessoires de l'appareil. Ces produits peuvent railler la surface et endommager les parties rembourrées en caoutchouc noir.
4. Utiliser un liquide savonneux doux pour la vaisselle et un chiffon mouillé pour nettoyer les résidus à l'intérieur et autour de l'appareil.
5. Bien sécher avant de réutiliser.
6. Si votre appareil contient un plateau d'égouttement, le vider après chaque usage. Nettoyer avec de l'eau savonneuse ou placer le plateau dans la lave vaisselle.

Accessoires FoodSaver™

1. Nettoyer tous les accessoires FoodSaver™ à l'eau tiède avec un savon doux pour la vaisselle. Ne pas plonger les couvercles dans l'eau.
2. Bien sécher avant de réutiliser.
3. Les bases des cartouches FoodSaver™ (mais pas les couvercles) peuvent aller au lave vaisselle. Les couvercles doivent être nettoyés avec un chiffon humide.
4. Les cartouches avec un couvercle blanc ne doivent pas être utilisés dans un four à micro-onde ou dans le congélateur.

Résolution de Problèmes

J'essaie d'emballer sous vide mais rien ne se passe:

1. Vérifier que le cordon est bien branché sur la prise électrique.
2. Vérifier que le cordon électrique n'est pas endommagé.
3. Vérifier que la prise électrique fonctionne bien en y branchant un autre appareil.
4. Vérifier que le couvercle est bien fermé et le loquet en position de fermeture.
5. Si votre appareil possède un bouton de sélection, vous assurer que ce bouton est bien sur la position désirée. Vous reporter au Guide de Commencement Rapide pour toute instruction d'usage.
6. Vérifier que le sachet est bien en place à l'intérieur du canal de mise sous vide.
7. Attendre 20 minutes jusqu'à ce l'appareil ait refroidi et essayer de nouveau.

Remarque: L'appareil s'éteindra automatiquement s'il surchauffe.

Pour éviter la surchauffe de votre appareil: Attendre au moins 20 secondes que l'appareil refroidisse avant de mettre sous vide un autre aliment ou objet. Maintenir le couvercle ouvert avant de mettre sous vide.

Il y a encore de l'air dans le sachet:

1. Vérifier que la partie ouverte du sachet est bien à l'intérieure du Canal de Succion. Si le bord du sachet se trouve au delà du Canal, la mise sous vide ne se fera pas correctement.
2. Vérifier que le sachet n'a pas de fuite. Pour savoir si votre sachet a une fuite, le plonger dans l'eau et appuyer. Des bulles vous indiqueront qu'il y a une fuite. Utiliser alors un autre sachet.
3. Si vous utilisez un sachet fait par vous-même, vérifier que le fond du sachet est bien scellé. Une plissure à l'endroit du scellage peut provoquer des fuites et permettre à l'air d'entrer dans le sachet. Simplement couper le sachet et sceller à nouveau.
4. N'essayez pas de créer vos propres joints latéraux pour les sachets FoodSaver™. Ces sachets sont créés avec des joints latéraux spéciaux qui sont scellés sur toute la longueur. Créer vos propres joints latéraux peut provoquer des fuites et permettre à l'air d'entrer dans le sachet.
5. Vérifier que le tuyau est bien à l'intérieur de l'orifice pour accessoires.
6. Vérifier que le joint autour du plateau d'égouttement et le joint sous le couvercle n'ont pas de résidus et sont bien insérés sur leur emplacement.

Le sachet était sous vide mais maintenant il y a de l'air à l'intérieur.

1. Vérifier que le fond du sachet est bien scellé. Une plissure à l'endroit du scellage peut provoquer des fuites et permettre à l'air d'entrer dans le sachet. Simplement couper le sachet et sceller à nouveau.
2. Il peut arriver qu'un peu d'humidité ou de résidu alimentaire (tels que jus, graisses miettes, poudre etc.) se trouve le long de la zone de scellage et empêche l'appareil de sceller correctement. Dans ce cas, ouvrir le sachet, nettoyer à l'intérieur et recommencer à sceller. Vous reporter à la page « Guide pour La Mise sous Vide » pour toute instruction concernant certains aliments en particulier.
3. Si vous emballez sous vide des objets pointus, il est possible que le sachet soit troué. Si tel est le cas, utiliser un nouveau sachet. Couvrir l'objet pointu avec un matériau molletonné, tel qu'une serviette en papier, et recommencer à sceller.
4. Si vous avez encore des problèmes d'air avec votre sachet, il est possible que les aliments aient fermenté ou relâché naturellement un peu de gaz. Si tel est le cas, cela veut probablement dire que vos aliments sont abimés, il faut alors les jeter.

Le sachet a fondu:

Si le sachet a fondu, la bande de scellage est probablement trop chaude. Attendre au moins 20 secondes que l'appareil refroidisse avant de recommencer à mettre sous vide.

Il n'est pas possible de mettre la cartouche FoodSaver™ sous vide :

1. Vérifier que le joint en caoutchouc du couvercle n'a pas de résidu alimentaire.
2. Vérifier que le bord de la cartouche n'a pas de fissures ou d'éraflures. Même le plus petit espace peut empêcher la mise sous vide correcte de la cartouche.
3. Vérifier que le tuyau est bien inséré dans l'orifice pour accessoires sur l'appareil et dans celui du couvercle de la cartouche.
4. Vérifier que le loquet est bien fermé (si votre model en possède un)

Avec le bouchon FoodSaver, je n'arrive pas à mettre sous vide:

1. Vérifier que le bouchon est bien inséré à l'intérieur de la bouteille. S'il y a de l'espace entre le bouchon et la bouteille, il est probable que l'air entre et cela empêche la mise sous vide.
2. Examiner le cou de la bouteille, le bouchon et le bout du tuyau pour voir s'il n'y a pas de résidu alimentaire. Même le plus petit espace peut empêcher la mise sous vide correcte de la bouteille.
3. Vérifier que le tuyau est bien inséré dans l'orifice pour accessoires de l'appareil et dans celui du bouchon.
4. Vérifier que le loquet est bien fermé (si votre model en possède un)

Remarque : pour tous les accessoires, vous assurer que le tuyau est bien inséré dans l'appareil et dans le couvercle de l'accessoire. Visser le tuyau au moment de l'insertion pour vous assurer qu'il rentre parfaitement.

Le Système Complet *FoodSaver™*

Profiter totalement de tous les avantages de votre FoodSaver™ avec les accessoires, sachets et cartouches FoodSaver™ qui sont si faciles à utiliser.

Sachets et Rouleaux FoodSaver™

Les sachets et rouleaux FoodSaver™ ont été conçus de telle manière qu'ils permettent une mise sous vide des plus efficaces et complètes grâce à son système de canaux.

Sa fabrication à multi-plies les rend particulièrement efficace en tant que barrière de l'oxygène et de l'humidité, évitant ainsi les brûlures de réfrigération.

IMPORTANT: Pour éviter de possibles maladies, ne pas réutiliser les sachets après avoir emballé de la viande crue, du poisson cru ou des aliments gras. Ne pas réutiliser les sachets qui sont allés au micro-ondes ou qui ont été plongés dans de l'eau bouillante.

Les Cartouches FoodSaver™ de Mise sous Vide

Les cartouches FoodSaver™ sont simples à utiliser et idéales pour mettre sous vide des aliments délicats tels que petits gâteaux et autres pâtisseries, liquides et aliments secs. Il existe toute une variété de cartouches de différents styles et de différentes tailles. Ils peuvent être rangés sur le plan de travail, dans le réfrigérateur ou dans un placard. Ne pas utiliser les cartouches dans le congélateur.

Remarque: Laisser les aliments refroidir jusqu'à température ambiante avant de les mettre sous vide. Sinon il est probable que le contenu bouillant déborde de la cartouche.

Le Bouchon FoodSaver™

Utiliser le bouchon FoodSaver™ pour mettre sous vide du vin, des liquides non-carbonatés et de l'huile. Cela permettra de conserver plus longtemps le liquide et de préserver sa saveur. Éviter d'utiliser le Bouchon avec des bouteilles en plastique.

Remarque: Ne pas mettre sous vide des boissons carbonatées ou à bulles, lorsqu'on retire le gaz la boisson devient plate.

¡Felicidades por la compra de su artefacto FoodSaver™!

Usted está a punto de disfrutar de los beneficios de la frescura que le brinda su artefacto FoodSaver™. Durante años, el sistema de empaque al vacío FoodSaver™ ha ayudado a millones de hogares para conservar los alimentos frescos por más tiempo en el refrigerador, congelador y en la despensa. El sistema FoodSaver™ está diseñado para extraer el aire y prolongar la frescura hasta por cinco veces más tiempo que con los métodos convencionales de almacenamiento. Mantenga su artefacto FoodSaver™ encima del tope de su cocina, y muy pronto descubrirá su conveniencia y versatilidad.

Tabla de Contenido

Precauciones y Consejos Importantes	18
Direcciones para Empacar al Vacío	19
Guía de Almacenamiento	21
Cuidado, Limpieza y Resolución de Problemas	23
Sistema Completo de Empaque al Vacío	24

¡Por qué Envasar al Vacío?

El exponer los alimentos al aire trae como consecuencia la pérdida de sus valores nutritivos y sabor; además de que causa las quemaduras de congelador y permite que crezcan una gran cantidad de cultivos de bacterias, moho y hongos. El sistema de empaque al vacío FoodSaver™ extrae el aire y sella el sabor y la calidad de sus alimentos. Gracias a una línea completa de bolsas, recipientes y accesorios, el sistema FoodSaver™ le permite aumentar sus opciones, para que usted disfrute de los beneficios de un método de almacenamiento de alimentos comprobado científicamente que mantiene frescos los alimentos hasta cinco veces por más tiempo.

El Sistema FoodSaver™ le Ahorra Tiempo y Dinero

- Invierta menos dinero. Con el sistema FoodSaver™, usted puede comprar al mayor o a precios rebajados y envasar sus alimentos al vacío en porciones convenientes sin tener que desperdiciar alimentos.
- Ahorre más tiempo. Cocine con anticipación en su semana, preparando comidas y conservándolas en las bolsas FoodSaver™.
- Adobe en minutos. El envasar al vacío abre los poros de los alimentos lo que le permite alcanzar el sabor marinado en tan solo 20 minutos sin tener que dejar los alimentos sazonándose toda la noche.
- Atender a sus invitados es más simple. Cocine su mejor receta y los platillos favoritos de los días festivos con anticipación para poder disfrutar de la grata compañía de sus invitados.
- Disfrute de los platos de temporada o de especialidades. Conserve frescos los alimentos que son altamente perecederos o que son raramente utilizados por más tiempo.
- Controle las porciones para su dieta. Empaque al vacío porciones razonables y anote las calorías y/o gramos de grasa en la bolsa.
- Proteja artículos en general. Mantenga organizadas y secas las provisiones para sus excursiones de campamento y en el mar. Proteja la plata pulida evitando que se empañe minimizando el contacto con el aire.

Precauciones y Consejos Importantes

PRECAUCIONES IMPORTANTES Consejos Importantes

Para su propia seguridad, siempre siga estas precauciones básicas al utilizar su artefacto FoodSaver™:

1. Lea cuidadosamente las instrucciones de operación en la Guía Rápida.
2. No utilice el artefacto en superficies mojadas o calientes, o cerca de una fuente de calor.
3. No sumerja bajo agua o cualquier otro líquido ninguna parte del artefacto, cable eléctrico o enchufe.
4. Para desconectar, desenchufe el cable eléctrico del tomacorriente. No lo desconecte halando el cable.
5. No opere el artefacto con un cable eléctrico o tomacorriente dañado. No opere el artefacto si no está funcionando bien o si se encuentra dañado de alguna manera, usted lo puede devolver a un Centro de Servicio Oster™ Autorizado para repararlo.
6. Utilice el artefacto sólo para su uso previsto.
7. Supervise de cerca a los niños cuando esté utilizando cualquier artefacto eléctrico. No permita que el artefacto sea utilizado como un juguete.

Esta Unidad Esta Diseñada Solo Para Uso Domestico. **CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

(Para 120 y 127 Voltios Solamente)

Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este artefacto cuenta con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Este enchufe entra sólo de una manera en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no entra correctamente en el tomacorriente, simplemente colóquelo al revés. Si todavía no entra, comuníquese con un electricista competente. De ninguna manera intente modificar o forzar la conexión diseñada como medida de seguridad.

USO DE UN CABLE ELECTRICO CORTO

Se incluye un cable eléctrico corto para evitar que se enrede o que cause tropiezos. Un cable de extensión puede utilizarse con cuidado. Si se usa un cable de extensión, la capacidad nominal marcada en el cable de extensión debe ser por lo menos igual o mayor a la del artefacto. El cable de extensión debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, donde pueda causar tropiezos accidentalmente.

1. El envasado al vacío no es un sustituto para el proceso de enlatado en caliente. Los artículos perecederos aun tienen que ser refrigerados o congelados.
2. Para mejores resultados utilice bolsas, recipientes y accesorios FoodSaver™.
3. Durante el proceso de empaque al vacío, pequeñas cantidades de líquido, boronas o partículas de alimentos pueden ser involuntariamente aspiradas dentro del canal de vacío, atascando la bomba y dañando su artefacto. Para prevenir esto, siga los siguientes pasos:
 - a. Para alimentos húmedos y jugosos como carnes frescas: Congélelos primero y evite colmar las bolsas. También puede colocar papel toalla doblado dentro en la parte superior de la bolsa, pero por debajo del área de sellado antes de envasar al vacío.
 - b. Para sopas, salsas y líquidos: Congele primero y evite sobresaturar las bolsas. O, utilice un recipiente y luego coloque en el refrigerador.
 - c. Para alimentos en polvo o granos finos: Evite sobresaturar las bolsas o utilice recipientes. También puede colocar un filtro de café o papel toalla encima del alimento antes de envasar al vacío.
 - d. Si su artefacto cuenta con una bandeja para recoger los líquidos, vacíela después de cada uso.
4. Para evitar sobresaturar, siempre deje por lo menos 8 cm (3 pulgadas) de material de bolsa entre el contenido de la bolsa y la parte superior de la bolsa. Y luego deje una pulgada adicional de material de la bolsa para cuando vaya a reutilizar la bolsa.
5. No cree su propia costuras laterales para su bolsa FoodSaver™. Estas bolsas son elaboradas con su propia costura lateral, la cual se encuentra completamente sellada hasta el borde exterior.
6. Para prevenir arrugas en el sellado durante el envasado al vacío de artículos voluminosos, estire con suavidad la bolsa de manera plana y a lo largo de la banda selladora antes de cerrar la tapa.
7. Si no está seguro de que su bolsa quedó debidamente sellada, simplemente selle de nuevo justo 0,6 cm (¼ de pulgada) por encima del primer sellado.
8. Cuando esté envasando artículos al vacío que tienen puntas afiladas (espagueti seco, cubiertos, etc.), proteja la bolsa contra las perforaciones cubriendo estos con un material protector suave, como papel toalla. Puede que desee utilizar un recipiente para conservar este tipo de alimentos en vez de una bolsa.
9. Cuando utilice accesorios, recuerde dejar 2,5 cm (1 pulgada) de espacio en la parte superior del recipiente.
10. Congele las frutas con anticipación y hierva los vegetales antes de envasar al vacío para mejores resultados. Vea las "Direcciones para Empacar al Vacío" para más información.

Direcciones para Empacar al Vacío

Envasado al Vacío y Seguridad alimenticia

El proceso de empaque del vacío prolonga la vida de los alimentos removiendo la mayor parte del aire del recipiente sellado, de este modo se reduce la oxidación, que afecta el valor nutritivo, el sabor y la calidad en general de los alimentos. Extraer el aire también puede inhibir el crecimiento de microorganismos, que pueden ocasionar problemas bajo ciertas condiciones:

Moho – Fácilmente identificado por su característica aterciopelada. El Moho no puede crecer en un ambiente bajo en oxígeno, por lo tanto el empackar al vacío puede reducir el crecimiento del moho.

Hongo/levadura – Tiene como resultado la fermentación, que puede ser identificada por el olor y el sabor. El hongo/levadura necesita agua, azúcar y una temperatura moderada para crecer. Puede sobrevivir también con o sin aire. Reducir el crecimiento del hongo/levadura requiere la refrigeración, mientras que la congelación lo detiene completamente.

Bacterias – Resultan en un olor desagradable, decoloración y/o en una textura suave o babosa. Bajo condiciones propicias, el *Clostridium botulinum* (organismo que causa el Botulismo) puede crecer sin aire y a veces no puede ser detectado por el olor ni el sabor. Aunque es extremadamente raro, puede ser muy peligroso.

Para preservar los alimentos de una forma segura, es de vital importancia que usted mantenga las temperaturas bajas. Usted puede reducir considerablemente el crecimiento de microorganismos en temperaturas de 4°C (40°F) o más bajas. Congelar a -17°C (0°F) no mata los microorganismos, pero detiene su crecimiento. Para almacenar a largo plazo, siempre congele alimentos perecederos que han sido envasados al vacío y manténgalos refrigerados después de que los descongele.

Es importante tomar en cuenta que envasar al vacío NO substituye el enlatado y no puede invertir el deterioro de los alimentos. Sólo puede reducir los cambios en la calidad. Es difícil predecir cuánto tiempo los alimentos van a retener su mejor calidad y sabor; apariencia o textura porque depende de la frescura y la condición del alimento en el día que fueron envasados al vacío.

IMPORTANTE: el envasar al vacío NO substituye la refrigeración ni la congelación. Cualquier alimento perecedero que requiere refrigeración aún debe ser refrigerado o congelado después que son empacados al vacío.

Preparación de alimentos y Consejos para Recalentar

Descongelar y Recalentar Alimentos Envasados al Vacío

Siempre descongele los alimentos, ya sea en el refrigerador o el horno microonda, no descongele alimentos perecederos a temperatura ambiente.

Para recalentar alimentos en un horno microonda en una bolsa FoodSaver™, siempre corte una esquina de la bolsa antes de colocarlo en un recipiente seguro para usar en un horno microonda. Sin embargo, para evitar zonas calientes, no recalcite carnes con hueso- ni alimentos grasientos en el horno microonda dentro de una bolsa FoodSaver™. Usted también puede recalentar alimentos en bolsas FoodSaver™ colocándolos en agua hirviendo a fuego lento por debajo de 75°C (170°F).

Direcciones para preparar Carne y Pescado:

Para mejores resultados, pre-congele la carne y el pescado por 1-2 horas antes de envasar al vacío en una Bolsa FoodSaver™. Esto ayuda a retener el jugo y la forma, además de que le garantiza un mejor sellado.

Si no es posible pre-congelar, coloque papel toalla doblado entre la carne o el pescado en la parte superior de la bolsa, pero debajo de área de sellado. Deje el papel toalla en la bolsa para absorber el exceso de humedad y el jugo durante el proceso de empaque de vacío.

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

Direcciones para Empacar al Vacío Quesos Duros:

Para mantenerlos frescos, empáquelos al vacío después de cada uso. Haga la bolsa FoodSaver™ más larga, dejando 2,5 cm (1 pulgada) de material adicional para cada vez que planea abrir y re-sellar, además de los 8 cm (3 pulgadas) que normalmente se deja entre el contenido y el sellado. Para abrir, solo hay que cortar el borde sellado y sacar el queso. Cuando esté listo para re-empacar el queso, colóquelo otra vez en la bolsa y re-selle.

IMPORTANTE: Los quesos suaves nunca deben ser empacados al vacío.

Instrucciones para Empacar sus Verduras:

Las verduras necesitan ser hervidas antes de empacarlas al vacío. Este proceso detiene la acción de las enzimas que podrían resultar en la pérdida del sabor, el color y la textura.

Para hervir sus verduras, colóquelas en agua hirviendo o en el horno microonda hasta que estén cocidas, pero todavía crujientes. El tiempo de hervor oscila de 1 a 2 minutos para vegetales de hojas frondosas y guisantes; 3 a 4 minutos para los guisantes, calabacines o brócoli rebanado; 5 minutos para las zanahorias; y de 7 a 11 minutos para el maíz en mazorca. Una vez hervidas, sumerja las verduras en agua fría para detener el proceso de cocimiento. Finalmente, seque las verduras en una toalla antes de empacarlas al vacío.

Nota: Todos los vegetales (inclusive brócoli, repollitos de Bruselas, col, coliflor, col rizada y nabos) emiten gases de manera natural durante su almacenamiento. Por lo tanto, después de hervidos, usted debe almacenarlos exclusivamente en el congelador.

Al congelar vegetales, es mejor pre-congelarlos por 1-2 horas o hasta que estén completamente congelados. Para congelar verduras en porciones individuales, primero coloque en una bandeja de hornear y espárzalos sin que se toquen. Esto evita que se congelen juntos en un bloque. Una vez que estén congelados, retírelos de la bandeja para envasar las verduras al vacío en una bolsa FoodSaver™. Después de empacarlos al vacío colóquelos de nuevo en el congelador.

IMPORTANTE: Los champiñones frescos nunca deben ser empacados al vacío.

Instrucciones para Empacar Verduras Frondosas: Para mejores resultados, utilice un recipiente para almacenar las verduras frondosas. Primero lave las verduras, y después séquelas con una toalla o con un recipiente giratorio para secar ensaladas. Después de que estén secas, colóquelas en un recipiente para empacar al vacío. Almacene en el refrigerador.

Instrucciones para Empacar Frutas:

Al congelar frutas, es mejor pre-congelarlas por 1-2 horas o hasta que estén completamente congeladas. Para congelar las frutas en porciones individuales, primero colóquelas en una bandeja de hornear y espárzalas para que no se toquen entre sí. Esto evita que se congelen juntas en un bloque. Una vez que estén congeladas, retírelas de la bandeja y empáquelas al vacío en una bolsa FoodSaver™. Después de empacadas regréselas al congelador. Usted puede empacarlas en porciones para hornear, o en sus combinaciones favoritas para una fácil preparación de ensalada de frutas durante todo el año. Si las almacena en el refrigerador, le recomendamos que utilice un recipiente FoodSaver™.

Instrucciones para Empacar Productos Horneados:

Para envasar productos horneados que son suaves o esponjosos, recomendamos que utilice un recipiente FoodSaver™ para que retengan su forma. Si utiliza una bolsa, pre-congele por 1-2 horas o hasta que estén completamente congelados. Para ahorrar tiempo, haga la masa para galletas, la galleta para pasteles, pasteles enteros, o mezcle los ingredientes secos con anticipación y empáquelos al vacío para utilizarlos posteriormente.

Instrucciones para Empacar Café y Alimentos en Polvo:

Para prevenir que las partículas de alimentos sean absorbidas por la bomba de sellado vacío, coloque un filtro de café o papel toalla en la parte superior de la bolsa o del recipiente antes de empacar al vacío. Usted puede colocar también el alimento en su bolsa original dentro de una bolsa FoodSaver™.

Instrucciones para Envasar Líquidos:

Antes de envasar líquidos al vacío como sopas, pre-congélelos en un plato de cazuela, una bandeja para hornear pan o una bandeja para hacer cubitos de hielo hasta que estén completamente sólidos. Retire el líquido congelado del plato o bandeja y enváselo al vacío en una bolsa FoodSaver™. Usted puede guardar los "ladrillos congelados" en su congelador uno encima del otro. Cuando usted esté listo para utilizarlos, corte una esquina de la bolsa y coloque en un plato en el microonda o sumerja en agua hirviendo a fuego lento, debajo de 75°C (170°F).

Para envasar botellas con líquidos no-gaseosos, usted puede utilizar un Tapón de Botellas FoodSaver™ con el contenedor original. Recuérdese de dejar salir por lo menos 2,5 cm (1 pulgada) del espacio entre el contenido y el fondo del Sellador de Botella. Usted puede re-sellar sus botellas después de cada uso.

Instrucciones para Empacar Bocaditos:

Sus bocaditos mantendrán su frescura por mucho más tiempo cuando usted los empaque al vacío. Para mejores resultados, utilice un recipiente FoodSaver™ para artículos que se pueden aplastar, tales como las galletas.

Como Empacar Artículos que no son Alimentos

El sistema de envasar al vacío FoodSaver™ protege también sus artículos que no son alimentos de la oxidación, la corrosión y la humedad. Siga las instrucciones para empacar sus artículos utilizando las bolsas, los recipientes y accesorios FoodSaver™.

Al empacar al vacío sus artículos de plata tales como cubiertos, envuelva los tenedores en un material suave como papel toalla para evitar que la bolsa se rompa.

Sus bolsas FoodSaver™ son ideales para excursiones al aire libre. Para acampar e ir de excursión escalando montañas, mantenga sus cerillos, los mapas y alimentos compactos y secos. Para tener agua fresca para beber, simplemente llene una bolsa FoodSaver™ con hielo y séllela, cuando sea necesario deje que la compresa de hielo se derrita. Si usted pasea en velero o va de paseo en un barco, empaque su comida, la película fotográfica y unas mudas de ropa. Sólo recuerde llevar consigo unas tijeras o cuchillo para poder abrir sus bolsas.

Para mantener equipos de emergencia seguros y secos, empaque al vacío las baterías, las linternas, los cerillos, las velas y otras necesidades. Sus artículos de emergencia permanecerán secos y organizados en su hogar, auto o barco.

Guía de Almacenamiento | Carnes, Quesos, Vegetales, Frutas

Siga las “Direcciones para Empacar al Vacío”.

Alimentos	Donde Almacenar	Bolsa/Accesorio FoodSaver™ Recomendado	Tiempo de Almacenamiento con el Sistema FoodSaver™	Tiempo de Almacenamiento Convencional
Carnes				
Res, Cerdo, Cordero	Congelador	Bolsa FoodSaver™	2 – 3 años	6 meses
Carne Molida	Congelador	Bolsa FoodSaver™	1 año	4 meses
Aves	Congelador	Bolsa FoodSaver™	2 – 3 años	6 meses
Pescados	Congelador	Bolsa FoodSaver™	2 años	6 meses
Quesos Duros				
Americano(Cheddar), Suizo	Refrigerador	Recipiente, Bolsa FoodSaver™	4 – 8 meses	1 – 2 semanas
Parmesano	Refrigerador	Recipiente, Bolsa FoodSaver™	4 – 8 meses	1 – 2 semanas
Vegetales				
Espárrago	Congelador	Bolsa FoodSaver™	2 – 3 años	8 meses
Brócoli, Coliflor	Congelador	Bolsa FoodSaver™	2 – 3 años	8 meses
Repollo, Repollitos de Bruselas	Congelador	Bolsa FoodSaver™	2 – 3 años	8 meses
Maíz (en mazorca o en granos)	Congelador	Bolsa FoodSaver™	2 – 3 años	8 meses
Judía verde	Congelador	Bolsa FoodSaver™	2 – 3 años	8 meses
Lechuga, Espinaca	Refrigerador	Recipiente FoodSaver™	2 semanas	3 – 6 días
Guisantes tiernos, Guisantes verdes	Congelador	Bolsa FoodSaver™	2 – 3 años	8 meses
Frutas				
Albaricoque, Ciruela	Congelador	Bolsa FoodSaver™	1 – 3 años	6 – 12 meses
Duraznos, Nectarinas	Congelador	Bolsa FoodSaver™	1 – 3 años	6 – 12 meses
Frutas Silvestres más suaves				
Frambuesas, Zarzamoras	Refrigerador	Recipiente FoodSaver™	1 semana	1 – 3 días
Fresas	Refrigerador	Recipiente FoodSaver™	1 semana	1 – 3 días
Frutas Silvestres más firmes				
Arándano azul	Refrigerador	Recipiente FoodSaver™	2 semanas	3 – 6 días
Arándano agrio	Refrigerador	Recipiente FoodSaver™	2 semanas	3 – 6 días
Arándanos “Huckleberries”	Refrigerador	Recipiente FoodSaver™	2 semanas	3 – 6 días

Guía de Almacenamiento | Productos Horneados, Café, Bocaditos

Alimentos	Donde Almacenar	Bolsa/Accesorio FoodSaver™ Recomendado	Tiempo de Almacenamiento con el Sistema FoodSaver™	Tiempo de Almacenamiento Convencional
Baked Goods				
Rosquillas (Bagels), Panes, Repostería	Congelador	Bolsa FoodSaver™	1 – 3 años	6 – 12 meses
Nueces				
Almendras, Maní	Alacena	Recipiente, Bolsa FoodSaver™	2 años	6 meses
Semilla de Girasol	Alacena	Recipiente, Bolsa FoodSaver™	2 años	6 meses
Café				
Café en granos	Congelador	Bolsa FoodSaver™	2 – 3 años	6 meses
Café en granos	Alacena	Recipiente, Bolsa FoodSaver™	1 año	3 meses
Café Molido	Congelador	Bolsa FoodSaver™	2 años	6 meses
Café Molido	Alacena	Recipiente, Bolsa FoodSaver™	5 – 6 meses	1 mes
Líquidos Preparados				
Salsa, Sopas, Estofados	Congelador	Bolsa FoodSaver™	1 – 2 años	3 – 6 meses
Líquidos Embotellados				
Vino	Refrigerador	Tapón de Botella FoodSaver™	2 – 4 meses	1 – 3 semanas
Aceites	Alacena	Tapón de Botella FoodSaver™	1 – 1 ½ años	5 – 6 meses
Alimentos Secos				
Frijoles, Granos	Alacena	Recipiente, Bolsa FoodSaver™	1 – 2 años	6 meses
Pasta, Arroz	Alacena	Recipiente, Bolsa FoodSaver™	1 – 2 años	6 meses
Alimentos en Polvo				
Leche en Polvo	Alacena	Recipiente, Bolsa FoodSaver™	1 – 2 años	6 meses
Coco Seco	Alacena	Recipiente, Bolsa FoodSaver™	1 – 2 años	6 meses
Harina	Alacena	Recipiente, Bolsa FoodSaver™	1 – 2 años	6 meses
Azúcar, Azúcar Morena	Alacena	Recipiente, Bolsa FoodSaver™	1 – 2 años	6 meses
Bocaditos				
Papitas	Alacena	Recipiente FoodSaver™	3 – 6 semanas	1 – 2 semanas
Galletas	Alacena	Recipiente FoodSaver™	3 – 6 semanas	1 – 2 semanas

Cuidado, Limpieza y Resolución de Problemas

Cuidado y Limpieza

Artefacto FoodSaver™

1. Siempre desenchufe el artefacto antes de limpiarlo.
2. No sumerja este artefacto en agua.
3. Evite utilizar productos o materiales abrasivos para limpiar cualquiera de los componentes del artefacto. Estos limpiadores pueden rascar la superficie y dañar las almohadillas negras de goma espuma.
4. Utilice un jabón suave especial para platos y un paño húmedo para enjuagar los residuos de alimento que se hayan acumulado dentro o alrededor de los componentes.
5. Seque completamente antes de volver a utilizar el artefacto.
6. Si su artefacto cuenta con una bandeja de goteo, vacíela después de cada uso. Lávela con agua jabonosa o colóquela en la parte superior de su lavaplatos automático.

Accesorios FoodSaver™

1. Lave sus accesorios FoodSaver™ en agua tibia utilizando un jabón suave para lavar platos. No sumerja las tapas en agua.
2. Seque por completo sus accesorios antes de volver a utilizarlos.
3. Las bases de sus recipientes FoodSaver™ (no las tapas) las puede lavar en la parte superior de su lavaplatos automático. Las tapas de sus recipientes deberán limpiarse con un paño húmedo.
4. Los recipientes con tapa blanca no deben ser utilizados ni en el microondas ni en el congelador.

Detectando Posibles Fallas

Nada pasa cuando trato de empacar al vacío:

1. Revise el cable eléctrico del artefacto para ver si está bien enchufado en el tomacorriente.
2. Examine el cable eléctrico para asegurarse de que no tiene ningún daño.
3. Asegúrese de que los tomacorrientes están trabajando con otros artefactos.
4. Cerciórese de que las tapas están cerradas y los seguros estén cerrados.
5. Si el artefacto cuenta con botones para el ajuste por tipo de alimento, asegúrese de que está colocado correctamente. Refiérase a su Guía Rápida de Instrucciones.
6. Asegúrese de que la bolsa esté bien colocada dentro del canal de absorción.
7. Espere 20 minutos para permitir que el artefacto se enfríe, luego vuelva a intentar el utilizarlo.

Nota: Este artefacto se apagará automáticamente si se encuentra demasiado caliente.

Para evitar que su artefacto se recaliente:

Espere por lo menos 20 segundos para que el artefacto se enfríe antes de empezar a empacar al vacío otro artículo.

Mantenga la tapa abierta antes de empacar al vacío.

El aire se encuentra todavía en la bolsa:

1. Asegúrese de que el borde de la bolsa abierta se encuentre bien colocado dentro del canal de absorción. Si el borde de la bolsa está más allá del canal de absorción, la bolsa no sellará apropiadamente.
2. Examine la bolsa para asegurarse de que no tiene escapes. Para ver si su bolsa tiene un escape, selle la bolsa con aire, sumérjala en agua y ejerza presión. Las burbujas indicarán si hay un escape. Utilice una nueva bolsa si aparecen burbujas.
3. Si utiliza una bolsa FoodSaver™ de un tamaño hecho a la medida, revise si la misma se está sellando. Una arruga en la bolsa puede causar escape de aire y permitir que éste vuelva a entrar en la bolsa. Simplemente córtela y vuélvala a sellar.
4. No intente hacer sus propias costuras a los lados de una bolsa FoodSaver™. Estas bolsas son fabricadas con costuras especiales a los lados, que es sellado completamente a la orilla exterior. Hacer sus propias costuras puede causar que se salga el contenido y permitir que el aire entre en la bolsa.
5. Asegúrese de que la manguera para accesorios no esté insertada en el conector de accesorios.
6. Verifique que la junta alrededor de la bandeja para recoger los líquidos y la junta superior que se encuentra por debajo de la tapa se encuentren libres de partículas de alimentos y esté insertada adecuadamente en el canal de la junta de goma.

El aire fue extraído de la bolsa, pero de nuevo volvió a entrar:

1. Examine el sellado de la bolsa. Una arruga a lo largo del sellado puede causar escapes permitiendo que aire vuelva a entrar. Simplemente corte el empaque y selle de nuevo.
2. A veces partículas de alimentos o la humedad (tales como jugos, grasa, migajas, polvos, etc.) a lo largo del sellador no permiten un sellado adecuado en la bolsa. Haga un corte para abrir la bolsa, limpie la parte superior de la bolsa por dentro y vuelva a sellar. Vea las instrucciones para alimentos específicos en las "Direcciones para Empacar al Vacío".

3. Si usted empaca al vacío artículos o alimentos con puntas afiladas puede causar rupturas en la bolsa. Utilice una nueva bolsa si hay un hoyo. Cubra artículos con puntas afiladas con un material suave que sirva de almohadilla, como una toalla de papel y vuelva a sellar.
4. Si todavía usted experimenta dificultad con el aire en su bolsa, puede que una fermentación o liberación de gases naturales provenientes de los alimentos haya ocurrido. Cuando esto sucede, los alimentos pueden haber comenzado a estropearse y estos deben ser desechados.

La bolsa se derrite:

1. Si su bolsa se derrite, la banda selladora puede haber calentado demasiado.
2. Siempre espere por lo menos 20 segundos para que el artefacto se enfríe antes de empaquetar otro artículo.

No funciona con el Recipiente FoodSaver™:

1. Cerciórese que la junta de goma en la tapa se encuentra libre de partículas de alimentos.
2. Revise el borde del recipiente para ver si tiene alguna grieta o rasguño. Cualquier grieta puede prevenir que los recipientes no permitan envasar adecuadamente.
3. Cerciórese de que la manguera para accesorios este conectada al conector de accesorios del artefacto y al conector de la tapa del recipiente.
4. Cerciórese de que la palanca aseguradora del artefacto esté cerrada (si su modelo tiene una palanca aseguradora).

El Tapón de Botellas FoodSaver™ no funciona:

1. Revise el tapón de botellas para verificar que quedó bien ajustado dentro de la botella. Si queda flojo, el aire puede entrar y evitar el envase adecuado.
2. Revise el cuello de la botella, el tapón de botellas y la punta de la manguera para accesorios para ver si hay partículas de alimentos. Cualquier grieta puede evitar que el envase adecuado.
3. Cerciórese de que la manguera para accesorios esté conectada al conector de accesorios del artefacto y al tapón de botellas.
4. Cerciórese de que la palanca aseguradora del artefacto esté cerrada (si su modelo tiene una palanca aseguradora).

Nota: Para todos los accesorios, asegúrese de que la manguera para accesorios esté totalmente conectada al artefacto y a la tapa accesorio. Déle vuelta a la lengüeta de la manguera para accesorios mientras la conecta para asegurar que quede firmemente sujeta.

Sistema Completo de Empaque al Vacío

Obtenga el máximo de provecho de su artefacto FoodSaver™ con las Bolsas, los Recipientes y Accesorios FoodSaver™ fáciles-de-usar.

Bolsas y Rollos FoodSaver™

El diseño de las Bolsas y Rollos FoodSaver™ cuenta con canales especiales que permiten una eficiente y completa eliminación del aire. Su construcción de múltiples-capas crea una barrera especialmente efectiva contra el oxígeno y la humedad, previniendo las quemaduras ocasionadas por el congelador. Las Bolsas y Rollos FoodSaver™ se encuentran disponibles en una gran variedad de tamaños.

IMPORTANTE: Para evitar posibles enfermedades, no vuelva a utilizar las bolsas después de almacenar carnes crudas, pescado crudo ni alimentos grasientos. No vuelva a emplear las bolsas que han sido utilizadas en el microondas o han sido hervidas a fuego lento.

Recipientes para Envasar al Vacío FoodSaver™

Los Recipientes FoodSaver™ son fáciles de utilizar e ideales para envasar al vacío artículos delicados tales como panecillos y otros alimentos horneados, líquidos o secos. Los recipientes no deben de ser usados en el refrigerador.

Nota: Permita que los alimentos calientes se refresquen a temperatura ambiente antes de empacarlos al vacío. De otra manera el contenido podría burbujear deramándose del recipiente.

Tapones de Botellas FoodSaver™

Utilice el tapón de botellas FoodSaver™ para envasar al vacío las botellas de vino, líquidos no carbonatados y aceites. Esto prolonga la vida del líquido y preserva el sabor. Evite usar el tapón en botellas de plástico.

Aviso: No sellar al vacío bebidas carbonatadas o gaseosas, ya que el proceso de sellar les elimina todo el gas.

Parabéns pela compra de seu aparelho FoodSaver™!

Você está prestes a usufruir dos benefícios como alimentos mais frescos que o seu novo embalador a vácuo FoodSaver™. Ihe proporcionará. Durante muitos anos, o embalador a vácuo FoodSaver™ tem sido peça importante na conservação de alimentos frescos nas geladeiras, congeladores e despensas de milhares de lares. O embalador a vácuo FoodSaver™ foi desenvolvido para extrair o ar e prolongar o frescor dos alimentos até cinco vezes mais tempo que a través dos métodos convencionais de armazenamento. Mantenha seu aparelho FoodSaver™ em cima do balcão de sua cozinha e em pouco tempo irá descobrir sua conveniência e versatilidade.

Tabela de Conteúdo

Precauções e Recomendações Importantes	26
Instruções para Embalar a Vácuo	27
Guia de Armazenamento	29
Cuidado, Limpeza e Resolução de Problemas	31
Sistema Completo para Embalar a Vácuo	32

Por que Embalar a Vácuo?

A exposição dos alimentos ao ar traz como consequência a perda de seus valores nutritivos e sabor, além disso pode sofrer “queimaduras” no congelador e possibilita o crescimento de uma variedade grande de bactérias, mofo e fungos. O embalador a vácuo FoodSaver™ extrai o ar e sela o sabor e a qualidade dos alimentos. Graças a uma linha completa de sacos plásticos, recipientes e acessórios, o embalador a vácuo FoodSaver™ aumenta as opções para que você possa usufruir dos benefícios de um método de armazenamento de alimentos comprovado cientificamente e que mantém os alimentos frescos por até cinco vezes mais tempo.

O Sistema FoodSaver™ Economiza Tempo e Dinheiro

- Invista menos dinheiro. Com o sistema FoodSaver™ você pode comprar no atacado ou com descontos e embalar a vácuo em porções convenientes sem ter desperdícios.
- Economize tempo. Cozinhe com antecipação para toda a semana, preparando os alimentos e conservando-os nos sacos plásticos FoodSaver™.
- Tempere em apenas minutos. Embalar a vácuo abre os poros dos alimentos fazendo com que o tempo penetre em apenas 20 minutos e por tanto não tem que ficar curtindo toda a noite.
- Receber seus convidados ficará mais fácil. Cozinhe sua melhor receita e os pratos favoritos das datas comemorativas com antecipação para poder usufruir da companhia de seus convidados.
- Aproveite os pratos de temporada ou especiais. Mantenha frescos por mais tempo os alimentos altamente perecíveis ou aqueles que são raramente utilizados.
- Controle as porções para sua dieta. Embale a vácuo porções adequadas e anote as calorias e as gramas de gordura no próprio saco plástico.
- Proteja artigos em geral. Mantenha organizados e secos artigos para excursões, acampamentos, passeios e quando sair de barco no mar. Proteja a prata polida evitando que escureça ao minimizar o contato com o ar.

Precauções e Recomendações Importantes

Precauções Importantes

Para sua própria segurança, siga sempre estas precauções básicas ao utilizar seu aparelho FoodSaver™:

1. Leia cuidadosamente as Instruções Rápidas para Começar
2. Não use o aparelho em superfícies molhadas ou quentes, ou próximo a uma fonte de calor.
3. Não se deve submergir nenhuma parte do aparelho, fio ou plugue em água ou qualquer outro líquido.
4. Para desligar, retire o fio da tomada. Não puxe o fio para retirar o plugue da tomada.
5. Não use o aparelho com o fio, plugue ou tomada danificados. Não use o aparelho caso o mesmo não esteja funcionando bem ou tenha sido danificado, você pode levá-lo a qualquer Centro de Serviço Autorizado Oster™ para consertos.
6. Use o aparelho apenas para a função ao qual o mesmo foi desenvolvido.
7. Supervisione as crianças de perto quando o aparelho estiver sendo usado. Não deixe que o aparelho seja usado como brinquedo.

Este Aparelho Foi Desenvolvido Apenas Para Uso Doméstico.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

(Somente para 120 y 127 Volts)

Para diminuir o risco de uma descarga elétrica, este aparelho conta com um plugue polarizado (uma ponta é mais larga que a outra). Este plugue entra somente de uma maneira na tomada elétrica polarizada. Caso o plugue não entre corretamente na tomada, coloque-o ao revés. Se mesmo assim o plugue não entrar, comunique-se com um electricista competente. Não tente modificar ou forçar esta conexão que foi desenhada como medida de segurança de nenhuma maneira.

O USO DE UM FIO ELÉTRICO CURTO

O fio elétrico do aparelho é curto para evitar que fique enroscado ou cause tropeços. Pode-se utilizar um fio de extensão tomando-se as devidas precauções. Caso um fio de extensão seja usado, a capacidade nominal do mesmo deve ser igual ou maior que a do aparelho. O fio de extensão deve ser colocado de modo que não fique pendurado no balcão da cozinha ou na mesa, onde poderia causar tropeços.

Recomendações Importantes

1. Embalar a vácuo não substitui o enlatamento a quente. Os artigos perecíveis ainda terão que ser refrigerados ou congelados.
2. Para obter melhores resultados, utilize os sacos plásticos, recipientes e acessórios FoodSaver™.
3. Ao embalar a vácuo, pequenas quantidades de líquido e partículas de alimentos podem ser involuntariamente aspiradas para dentro do canal de absorção entupindo a bomba e danificando seu aparelho. Para prevenir isto, deve-se seguir estes passos:
 - a. Para alimentos úmidos e com líquidos como carnes frescas: Congele-os antes e evite encher demais os sacos plásticos. Pode-se também colocar um papel toalha dobrado dentro da parte superior do saco plástico abaixo da área de selagem antes de embalar a vácuo.
 - b. Para sopas, molhos e líquidos: Congele antes e evite encher demais os sacos plásticos. Também pode ser utilizado um recipiente e logo após colocar na geladeira.
 - c. Para alimentos em pó ou com grãos finos: Evite encher demais os sacos plásticos ou utilize recipientes. Pode-se colocar também um filtro de café de papel ou papel toalha em cima do alimento antes de embalar a vácuo.
 - d. Se o seu aparelho tiver uma bandeja para escorrer os líquidos, esvazie-a toda vez que usar o aparelho.
4. Para evitar o enchimento excessivo, deixe sempre pelo menos 8 cm (3 polegadas) de material do saco plástico entre o conteúdo e a parte superior do saco plástico. Deixe também 2,5 cm (1 polegada) a mais de material do saco plástico quando tiver intenção de re-utilizar o saco plástico.
5. Não crie sua própria selagem nas laterais dos sacos plásticos FoodSaver™. Estes sacos plásticos são fabricados com sua própria selagem lateral que vai até a extremidade exterior.
6. Para prevenir rugas na selagem enquanto estiver embalando artigos grandes a vácuo, estire com cuidado o saco plástico deixando-o plano na área a ser selada antes de fechar a tampa.
7. Caso não tiver certeza de que seu saco plástico ficou bem selado, volte a selá-lo novamente 0,6 cm (¼ de polegada) acima da primeira selagem.
8. Quando estiver embalando a vácuo artigos com pontas afiadas (tipo espaguete seco, talheres, etc.), proteja o saco plástico para que não seja furado cobrindo os artigos com um material para protegê-los como um pedaço de papel toalha. Pode ser melhor usar um recipiente para guardar esses tipos de alimentos ao invés de um saco plástico.
9. Quando usar acessórios, lembre-se de deixar 2,5 cm (1 polegada) de espaço entre a parte superior do recipiente e a tampa.
10. Congele as frutas e ferva os legumes antes de embalar a vácuo para obter melhores resultados. Veja as “Instruções para Embalar a Vácuo” para maiores informações.

Instruções para Embalar a Vácuo

Embalando a Vácuo e Segurança dos Alimentos

Embalar a vácuo prolonga a vida dos alimentos, pois remove a maior parte do ar do recipiente selado e desta maneira reduz a oxidação, que afeta o valor nutritivo, o sabor e a qualidade geral dos alimentos. A extração do ar pode também inibir o crescimento de micro-organismos, que podem causar problemas em certas condições:

Mofo – Facilmente identificável por sua característica felpuda. O mofo não se desenvolve num ambiente com pouco oxigênio e por tanto embalar a vácuo reduz o desenvolvimento de mofo.

Fungos/levedura – Tem como a fermentação como resultado, que pode ser identificado pelo odor e o sabor. Os fungos/ a levedura precisa de água, açúcar e uma temperatura moderada para se desenvolver. Pode também sobreviver com ou sem ar. Para reduzir o desenvolvimento dos fungos/ da levedura é necessário refrigerar os alimentos ou congelá-los para eliminar o desenvolvimento por completo.

Bactérias – Produzem um odor desagradável, descoloração e/ou uma textura macia e viscosa. Em condições propícias, o Clostridium Botulinum (organismo que causa o Botulismo) pode desenvolver-se sem ar e as vezes não pode ser detectado pelo odor nem pelo sabor. Ainda que seja muito raro, pode ser muito perigoso.

Para preservar os alimentos de uma forma segura, é de vital importância que você mantenha temperaturas baixas. Você pode reduzir o crescimento de micro-organismos de forma considerável em temperaturas de 4°C (40°F) ou mais baixas. Congelar a -17°C (0°F) não mata os micro-organismos, mas detém o seu crescimento. Para armazenar a longo prazo, deve-se sempre congelar os alimentos perecíveis que tenham sido embalados a vácuo e mantê-los refrigerados após o descongelamento. É importante levar em conta que embalar a vácuo NÃO substitui o enlatamento e não reverte a deterioração dos alimentos. Pode apenas reduzir as mudanças na qualidade. É difícil prever por quanto tempo os alimentos vão reter sua melhor qualidade e sabor, aparência ou textura, pois depende do frescor e da condição dos alimentos no dia em que foram embalados a vácuo.

IMPORTANTE: Embalar a vácuo NÃO substitui a refrigeração nem o congelamento. Qualquer alimento perecível que requer refrigeração deve ser refrigerado ou congelado após serem embalados a vácuo.

Preparação dos Alimentos e Recomendações para Re-Aquecer

Descongelar e Re-Aquecer os Alimentos Embalados a Vácuo

Sempre descongele os alimentos na geladeira ou no forno micro-ondas, não descongele alimentos perecíveis à temperatura ambiente.

Para re-aquecer alimentos em um saco plástico Food-Saver™ em um forno micro-ondas, corte um canto do saco plástico antes de colocá-lo em um recipiente apropriado dentro do micro-ondas. Para evitar partes quentes, não re-aqueça no micro-ondas carnes com ossos, nem alimentos com gordura dentro de um saco plástico Food-Saver™. Você também pode re-aquecer alimentos em um saco plástico FoodSaver™. Você também pode re-aquecer alimentos em um saco plástico FoodSaver™ colocando-os na água fervendo a fogo lento em uma temperatura abaixo de 75°C (170°F).

Instruções para Preparar Carnes e Peixes:

Para obter melhores resultados, pré-congele a carne e o peixe por pelo menos 1 a 2 horas antes de embalar a vácuo em um saco plástico FoodSaver™. Isto ajuda a reter os líquidos e o formato, além de garantir uma selagem melhor.

Se não for possível pré-congelar, coloque um papel toalha dobrado entre a carne ou o peixe e a parte superior do saco plástico e abaixo da área de selagem. Deixe o papel toalha no saco plástico para absorver o excesso de umidade e os líquidos enquanto estiver embalando a vácuo.

Observação: A carne de vaca pode ficar com aparência mais escura depois de ser embalada a vácuo devido a eliminação do oxigênio. Isto não representa deterioração.

Guia de Preparação para Queijos Duros:

Para manter os queijos frescos, embale a vácuo após cada uso. Faça seu saco plástico FoodSaver™ bem maior deixando aproximadamente 2,5 cm (1 polegada) de material do saco para cada vez que você pretende abrir e re-embalar, além dos 8 cm (3 polegadas) de espaço que você normalmente deixaria entre os conteúdos e a selagem. Simplesmente corte a extremidade selada e retire o queijo. Quando estiver pronto para re-embalar o queijo, coloque-o novamente no saco plástico e embale a vácuo outra vez.

IMPORTANTE: Os queijos macios ou pastosos nunca devem ser embalados a vácuo.

Instruções para Embalar seus Legumes:

Os legumes devem ser fervidos antes de serem embalados a vácuo. Este processo detém a ação de enzimas que poderiam causar perda de sabor, cor e textura.

Para ferver seus legumes, coloque-os na água fervendo ou no forno micro-ondas até que estejam cozidas, mas ainda "al dente". O tempo de fervura deve oscilar entre 1 e 2 minutos para legumes ou verduras com folhas verdes ou em grãos; de 3 a 4 minutos para vagens, abobrinha fatiada ou brócolis; 5 minutos para censuras; e de 7 a 11 minutos para a espiga de milho. Após fervê-los, devem ser submergidos em água fria para interromper o processo de cozimento. Para terminar, seque os legumes em um papel toalha antes de embalar a vácuo.

Observação: Todos os legumes (inclusive o brócolis, repolhos de Bruxelas, couve, couve-flor e nabo) naturalmente emitem gases quando armazenados. Portanto, após serem fervidos, devem ser armazenados somente no congelador.

Ao congelar legumes, é melhor pré-congelar por 1 a 2 horas até que estejam completamente congelados. Para congelar legumes em porções individuais, coloque primeiramente em uma forma e distribua de forma que não encostem um no outro. Isto evita que sejam congelados juntos. Quando estiverem congelados, retire-os da forma para embalar a vácuo num saco plástico FoodSaver™. Após embalá-los a vácuo, coloque-os novamente no congelador.

IMPORTANTE: Os cogumelos frescos nunca devem ser embalados a vácuo.

Instruções para Embalar Verduras com Folhas:

Para obter melhores resultados, use um recipiente para armazenar as verduras com folhas. Primeiramente lave as verduras e seque-as em seguida com uma toalha ou com um recipiente giratório para secar saladas. Uma vez que estiverem secas, coloque-as em um recipiente para embalar a vácuo. Guarde no refrigerador.

Instruções para Embalar Frutas:

Ao congelar frutas macias, é melhor pré-congelar por 1 ou 2 horas ou até que estejam completamente congeladas. Para congelar as frutas em porções individuais, coloque-as antes em um forma e coloque-as de forma distribuída para que não encostem umas nas outras. Isso evitará que as frutas congelem juntas. Quando estiverem congeladas, retire-as da forma e embale-as a vácuo em um saco plástico FoodSaver™. Uma vez embaladas a vácuo, volte a colocá-las no congelador.

Você pode embalá-las em porções para assar, ou em quantidades adequadas para preparar saladas de frutas durante o ano inteiro. Se for guardar na geladeira, é recomendado o uso de um recipiente FoodSaver™.

Instruções para Embalar Produtos Assados:

Para embalar a vácuo produtos assados maços é recomendável utilizar um recipiente FoodSaver™ para manter o formato. Caso utilize um saco plástico, pré-congele por 1 ou 2 horas até que esteja completamente congelado. Para economizar tempo, faça massa para biscoitos, biscoitos, massa para bolos, bolos ou misture os ingredientes secos previamente e embale-os a vácuo para serem usados posteriormente.

Instruções para Embalar Café e Alimentos em Pó:

Para evitar que partículas de alimentos sejam absorvidas pela bomba de selagem a vácuo, coloque um filtro de café ou papel toalha na parte superior do saco plástico ou do recipiente antes de embalar a vácuo. Você também pode colocar o alimento em seu saco original dentro de um saco plástico FoodSaver™.

Instruções para Embalar Líquidos a Vácuo:

Antes de embalar líquidos como sopas a vácuo, pré-congele-os em um prato fundo ou uma panela, uma forma para pão ou uma forma de gelo até que estejam totalmente sólidos. Retire o líquido congelado do prato ou da forma e embale a vácuo em um saco plástico FoodSaver™. Você pode guardar os “tijolos” congelados em seu congelador empilhando um em cima do outro. Quando estiver pronto para usá-los, corte um canto do saco plástico e coloque-o em um prato no micro-ondas ou coloque-o em água fervendo a fogo lento em uma temperatura abaixo de 75°C (170°F).

Para embalar a vácuo garrafas com líquidos não gaseificados, você pode usar uma tampa de garrafas FoodSaver™. Você pode re-embalar a vácuo suas garrafas após cada uso.

Instruções para Embalar Lanches e Petiscos:

Seus lanches e petiscos irão manter-se frescos por muito mais tempo se você os embalar a vácuo. Para obter melhores resultados, use um recipiente FoodSaver™ para alimentos que possam amassar, como por exemplo biscoitos.

Como Embalar Artigos não Alimentícios

O sistema para embalar a vácuo FoodSaver™ também protege seus artigos não alimentícios da oxidação, da corrosão e da umidade. Siga as instruções para embalar seus artigos usando sacos plásticos, recipientes e acessórios FoodSaver™.

Ao embalar a vácuo seus artigos de prata tais como talheres, envolva garfos em um material suave como papel toalha para evitar que o saco plástico fure.

Seus sacos plásticos FoodSaver™ são ideais para passeios ao ar livre. Para acampar e ir a excursões como caminhadas nas montanhas, mantenha seus fósforos, mapas e alimentos compactos e secos. Para ter água fresca para beber, encha um saco plástico FoodSaver™ com gelo e seque-o, quando quiser tomar água, deixe que o gelo derreta. Caso for passear de veleiro ou barco, embale sua comida, o filme fotográfico e algumas mudas de roupa. Não esqueça de levar uma faca ou tesoura para poder abrir seus sacos plásticos.

Para manter materiais de emergência seguros e secos, embale as baterias, as lanternas, os fósforos, as velas e outras necessidades a vácuo. Seus artigos de emergência ficarão secos e organizados em sua casa, carro ou barco.

Guia de Armazenamento | Carnes, Queijos, Legumes, Frutas

Siga as “Instruções para Embalar a Vácuo”.

Alimentos	Onde Guardar	Saco Plástico/Acessório FoodSaver™ Recomendado	Tempo de Armazenamento com o Sistema FoodSaver™	Tempo de Armazenamento Convencional
Carnes				
Vaca, Porco, Cordeiro	Congelador	Saco Plástico FoodSaver™	2 – 3 anos	6 meses
Carne Moída	Congelador	Saco Plástico FoodSaver™	1 ano	4 meses
Aves	Congelador	Saco Plástico FoodSaver™	2 – 3 anos	6 meses
Peixes	Congelador	Saco Plástico FoodSaver™	2 anos	6 meses
Queijos Duros				
Americano, Suíço	Geladeira	Recipiente, Saco Plástico FoodSaver™	4 – 8 meses	1 – 2 semanas
Parmesão	Geladeira	Recipiente, Saco Plástico FoodSaver™	4 – 8 meses	1 – 2 semanas
Legumes				
Aspargos	Congelador	Saco Plástico FoodSaver™	2 – 3 anos	8 meses
Brócolis, Couve-flor	Congelador	Saco Plástico FoodSaver™	2 – 3 anos	8 meses
Repolho, Repolhos de Bruxelas	Congelador	Saco Plástico FoodSaver™	2 – 3 anos	8 meses
Milho (na espiga ou em grãos)	Congelador	Saco Plástico FoodSaver™	2 – 3 anos	8 meses
Vagem	Congelador	Saco Plástico FoodSaver™	2 – 3 anos	8 meses
Alface, Espinafre	Geladeira	Recipiente FoodSaver™	2 semanas	3 – 6 dias
Ervilhas Torta	Congelador	Saco Plástico FoodSaver™	2 – 3 anos	8 meses
Frutas				
Abricó, Ameixa	Congelador	Saco Plástico FoodSaver™	1 – 3 anos	6 – 12 meses
Pêssego, Nectarinas	Congelador	Saco Plástico FoodSaver™	1 – 3 anos	6 – 12 meses
Frutas Silvestres (Macias)				
Framboesas, Amoras	Geladeira	Recipiente FoodSaver™	1 semana	1 – 3 dias
Morangos	Geladeira	Recipiente FoodSaver™	1 semana	1 – 3 dias
Frutas Silvestres (Mais Consistentes)				
Groselha (Fruta)	Refrigerador	Recipiente FoodSaver™	2 semanas	3 – 6 dias

Guia de Armazenamento | Produtos Assados, Café, Guloseimas

Alimentos	Onde Guardar	Saco Plástico/Acessório FoodSaver™ Recomendado	Tempo de Armazenamento com o Sistema FoodSaver™	Tempo de Armazenamento Convencional
Produtos Assados				
Roscas (Bagels), Pães, Pães Doces	Congelador	Saco Plástico FoodSaver™	1 – 3 anos	6 – 12 meses
Nozes				
Amêndoas, Amendoim	Despensa	Recipiente, Saco Plástico FoodSaver™	2 anos	6 meses
Semente de Girassol	Despensa	Recipiente, Saco Plástico FoodSaver™	2 anos	6 meses
Café				
Café em grão	Congelador	Saco Plástico FoodSaver™	2 – 3 anos	6 meses
Café em grão	Despensa	Recipiente, Saco Plástico FoodSaver™	1 ano	3 meses
Café Moído	Congelador	Saco Plástico FoodSaver™	2 anos	6 meses
Café Moído	Despensa	Recipiente, Saco Plástico FoodSaver™	5 – 6 meses	1 mês
Líquidos Preparados				
Molhos, Sopas, Ensopados	Congelador	Saco Plástico FoodSaver™	1 – 2 anos	3 – 6 meses
Líquidos Engarrafados				
Vinho	Geladeira	Tampa p/ Garrafas FoodSaver™	2 – 4 meses	1 – 3 semanas
Óleos, Azeite	Despensa	Tampa p/ Garrafas FoodSaver™	1 – 1 ½ anos	5 – 6 meses
Alimentos Secos				
Feijão, Grãos	Despensa	Recipiente, Saco Plástico FoodSaver™	1 – 2 anos	6 meses
Massa (Macarrão), Arroz	Despensa	Recipiente, Saco Plástico FoodSaver™	1 – 2 anos	6 meses
Alimentos em Pó				
Leite em Pó	Despensa	Recipiente, Saco Plástico FoodSaver™	1 – 2 anos	6 meses
Coco Seco	Despensa	Recipiente, Saco Plástico FoodSaver™	1 – 2 anos	6 meses
Farinha	Despensa	Recipiente, Saco Plástico FoodSaver™	1 – 2 anos	6 meses
Açúcar, Açúcar Mascavo	Despensa	Recipiente, Saco Plástico FoodSaver™	1 – 2 anos	6 meses
Guloseimas				
Batatinha Frita (de saco)	Despensa	Recipiente FoodSaver™	3 – 6 semanas	1 – 2 semanas
Biscoitos, Bolachas	Despensa	Recipiente FoodSaver™	3 – 6 semanas	1 – 2 semanas

Cuidado, Limpeza e Resolução de Problemas

Cuidado e Limpeza

Aparelho FoodSaver™

1. Desligue da tomada sempre antes de limpá-lo.
2. Não se deve submergir este aparelho na água.
3. Evite a utilização de produtos ou materiais abrasivos para limpar qualquer um dos componentes do aparelho. Esses produtos podem arranhar a superfície e danificar as juntas.
4. Use um sabão suave especial para louças e um pano úmido para enxaguar os resíduos de alimentos que tenham ficado acumulados dentro ou ao redor dos componentes.
5. Seque o aparelho antes de utilizá-lo outra vez.
6. Se seu aparelho vem com uma bandeja para escorrer os líquidos, esvazie-a após cada uso. Lave-a com água ensaboada ou coloque-a na prateleira superior de sua máquina de lavar louças.

Acessórios FoodSaver™

1. Lave seus acessórios FoodSaver™ em água morna usando um sabão suave para lavar louças. Não se deve submergir as tampas na água.
2. Seque totalmente seus acessórios antes de usá-los outra vez.
3. As bases de seus recipientes FoodSaver™ (não as tampas) podem ser lavadas na prateleira superior de sua máquina de lavar louças. As tampas deverão ser limpas com um pano úmido.
4. Os recipientes com tampa branca não devem ser usados no micro-ondas nem no congelador.

Detectando Possíveis Falhas

Não acontece nada quando tento embalar a vácuo:

1. Examine o fio elétrico do aparelho para ver se está bem encaixado na tomada.
2. Examine bem o fio elétrico para verificar se não tem algum defeito.
3. Certifique-se que a tomada funciona com outros aparelhos.
4. Certifique-se que a tampa está fechada e travada.
5. Se o aparelho tem botões para ajuste por tipo de alimento, certifique-se de que o mesmo está colocado na posição correta. Veja nas Instruções Rápidas para Começar que veio com seu aparelho.
6. Certifique-se que o saco plástico está bem colocado dentro do canal de absorção.
7. Espere 20 minutos até que o aparelho esfrie e logo após tente usá-lo outra vez.

Observação: Este aparelho desliga automaticamente caso fique sobre aquecido.

Para evitar que seu aparelho sobre aqueça:

Espere pelo menos 20 segundos até que o aparelho esfrie antes de começar a embalar a vácuo outro artigo.

Mantenha a tampa aberta antes de embalar a vácuo.

Ainda ficou ar no saco plástico:

1. Certifique-se de que a borda aberta do saco plástico esteja bem colocada dentro do canal de absorção. Se a borda do saco plástico estiver fora do canal de absorção, o saco não selará corretamente.
2. Examine o saco plástico para ter certeza que não tem vazamentos. Para averiguar se seu saco plástico tem algum vazamento, sele o mesmo, coloque na água e exerça pressão. Se saírem bolhas, é porque há um vazamento. Use um saco plástico novo se aparecerem bolhas.
3. Se estiver usando um saco plástico FoodSaver™ feito sob medida, certifique que o mesmo esteja selando. Uma ruga no saco plástico pode causar o vazamento de ar e permitir que ar volte a entrar no saco plástico. Basta cortá-lo e voltar a selar.
4. Não tente selar as laterais de um saco plástico FoodSaver™. Estes sacos plásticos são fabricados com uma selagem especial nas laterais que vão até a extremidade exterior. Ao tratar de selar as laterais, você pode causar vazamentos ou a entrada do ar.
5. Certifique-se que a mangueira para acessórios não está encaixada no conector de acessórios.
6. Certifique-se que a junta ao redor da bandeja para recolher os líquidos e a junta superior que fica abaixo da tampa não tenham nenhuma partícula de alimentos e que esteja bem colocada no canal da junta.

O ar foi extraído do saco plástico, mas entrou outra vez:

1. Examine a selagem do saco plástico. Uma ruga ao longo da selagem pode causar vazamentos deixando que o ar volte a entrar. Basta cortar a tampa e voltar a selar.
2. As vezes, partículas de alimentos ou a umidade (tais como caldos, gordura, migalhas, pó, etc.) ao longo do selador atrapalham a selagem adequada do saco plástico. Faça um corte para abrir o saco plástico, limpe a parte superior do mesmo por dentro e volte a selar. Veja as instruções para alimentos específicos nas "Instruções para Embalar a Vácuo".

3. Se você for embalar a vácuo artigos ou alimentos com pontas afiadas, elas poderão causar furos no saco plástico. Use outro saco plástico caso haja um furo. Cubra os artigos com pontas com um material que sirva para proteção como um papel toalha e volte a selar.
4. Se mesmo assim, você ainda estiver detectando que ficou ar no saco plástico, pode estar havendo a fermentação ou liberação de gases naturais dos próprios alimentos. Quando isto ocorrer, os alimentos podem ter começado a estragar e portanto devem ser jogados fora.

O Saco Plástico Derrete:

1. Se o saco plástico derreter, a fita seladora poder estar sobre aquecida.
2. Espere sempre pelo menos 20 segundo para que o aparelho esfrie antes de embalar outro artigo.

Não Funciona com o Recipiente FoodSaver™:

1. Certifique-se que a junta de borracha da tampa está sem nenhuma partícula de alimentos.
2. Revise a borda do recipiente para ver se não tem nenhuma partícula ou não está trincada. Qualquer partícula pode fazer com que os recipientes não sejam embalados a vácuo de forma adequada.
3. Certifique-se que a mangueira para acessórios esteja conectada ao conector de acessórios do aparelho e ao conector da tampa do recipiente.
4. Certifique-se que a alavanca para travar o aparelho está fechada (se o seu aparelho tiver uma alavanca para travar).

A Tampa para Garrafas FoodSaver™ não funciona:

1. Examine a tampa para garrafas certificando-se que ficou bem ajustada na garrafa. Se ficou frouxa, o ar pode entrar.
2. Revise o gargalo da garrafa, a tampa para garrafas e a ponta da mangueira para acessórios para certificar que não contém nenhuma partícula de alimentos. Qualquer partícula pode evitar que a garrafa seja embalada a vácuo de maneira adequada.
3. Certifique-se que a mangueira para acessórios está conectada ao conector de acessórios do aparelho e à tampa para garrafas.
4. Certifique-se que a alavanca para travar o aparelho está fechada (se seu aparelho tiver uma alavanca).

Observação: Para todos os acessórios, certifique-se que a mangueira para acessórios esteja bem conectada ao aparelho e à tampa do acessório. Gire a lingüeta da mangueira para acessórios quando estiver conectando para certificar-se que está bem colocada.

Sistema Completo para Embalar a Vácuo

Tiro o máximo proveito de seu aparelho FoodSaver™ com os práticos Sacos Plásticos, os Recipientes e Acessórios FoodSaver™.

Sacos Plásticos e Rolos FoodSaver™

O design dos Sacos Plásticos e Rolos FoodSaver™ tem canais especiais que proporcionam eliminar completamente e de forma eficiente o ar. São feitos com múltiplas camadas que criam uma barreira eficiente contra o oxigênio e a umidade, prevenindo as “queimaduras” causadas pelo congelador. Os Sacos Plásticos e Rolos FoodSaver™ estão disponíveis em uma grande variedade de tamanhos.

IMPORTANTE: Para evitar possíveis doenças, não re-utilize os sacos plásticos após usá-los para guardar carnes cruas, peixes cru nem alimentos com gordura. Não volte a usar os sacos plásticos depois que usá-los no micro-ondas ou depois de haver fervido em fogo lento.

Recipientes FoodSaver™ para Embalar a Vácuo

Os Recipientes FoodSaver™ são fáceis de usar e ideais para embalar a vácuo artigos delicados tais como pães e outros alimentos assados, líquidos ou secos. Os recipientes não devem ser usados no refrigerador.

Observação: Deixe que os alimentos quentes esfriem à temperatura ambiente antes de embalá-los a vácuo. Caso isso não seja feito, o conteúdo poderá fazer bolhas e vazar pelo recipiente.

Tampas para Garrafas FoodSaver™

Use a tampa para garrafas FoodSaver™ para embalar a vácuo garrafas de vinho, líquidos não gaseificados e óleos. Isso irá prolongar a vida útil do líquido e preservará o sabor. Evite usar a tampa em garrafas de plástico.

Advertência: Não embale a vácuo bebidas gaseificadas, pois o processo para embalar a vácuo elimina todo o gás.

PARA MÉXICO SÓLAMENTE - FOR MEXICO ONLY

SISTEMA DE EMPAQUE AL VACÍO

MODELO V2040, V2040-013: 60 Hz 120 V 120 W 1,2 A

MODELO V2240, V2240-013: 60 Hz 120 V 100 W 1,0 A

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: CHINA, E.U.A.

LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO

CONTENIDO: 1 PIEZA

NOM-004-ANCE
MR



FoodSaver™

Oster

©2007 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.

©2007 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.

©2007 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.

©2007 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 Chine

Impreso en China

Impresso na China

9100060001542

T00036600LA07MLRG1

P.N. 123534

CBA -121407