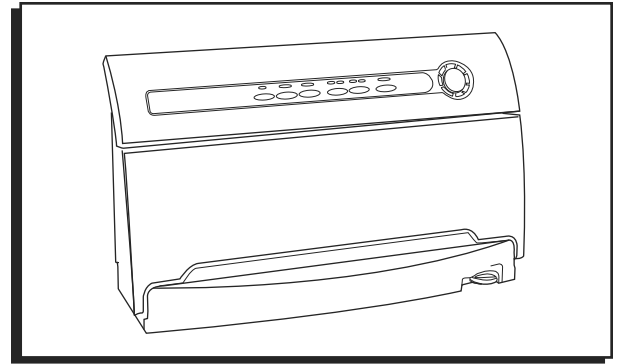


ULINE H-3404 FOODSAVER® VACUUM SEALER

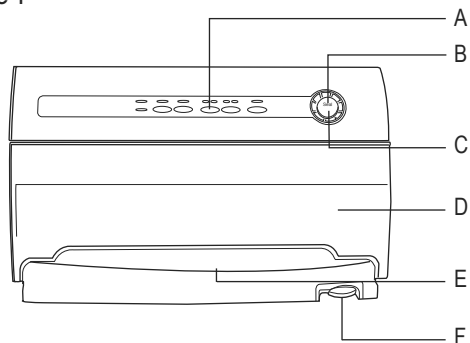
1-800-295-5510
uline.com



FEATURES

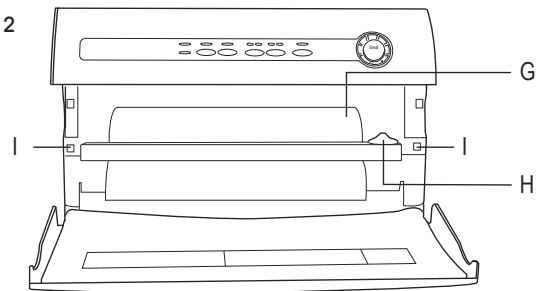
FEATURES OF YOUR FOODSAVER® APPLIANCE

Figure 1



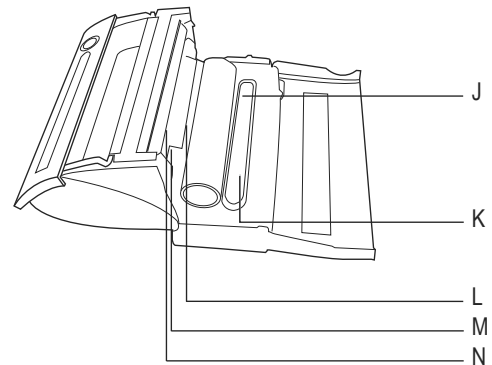
- A. Controls and Indicator Lights** – To indicate current setting, vacuum progress and for added control.
- B. Vacuum Progress Display** – Blue lights signal progression of vacuuming and sealing process. All lights extinguish when the full process is finished.
- C. Stop/Seal Button** – CrushFree™ Instant Seal feature. Stops vacuum cycle and seals to prevent crushing delicate items.
- D. Appliance Door** – Opens to access built-in roll holder and cutter.
- E. Vacuum Channel** – Where bag is inserted into the appliance.
- F. Retractable Accessory Hose/Accessory Port** – Accessory hose can be used with all FoodSaver® brand accessories.
- G. Built-in Roll Holder** – For storage of FoodSaver® vacuum sealing rolls.
- H. Roll Cutter** – Simplifies making custom-sized bags.

Figure 2



- I. Green Release Buttons** – To open appliance for cleaning.

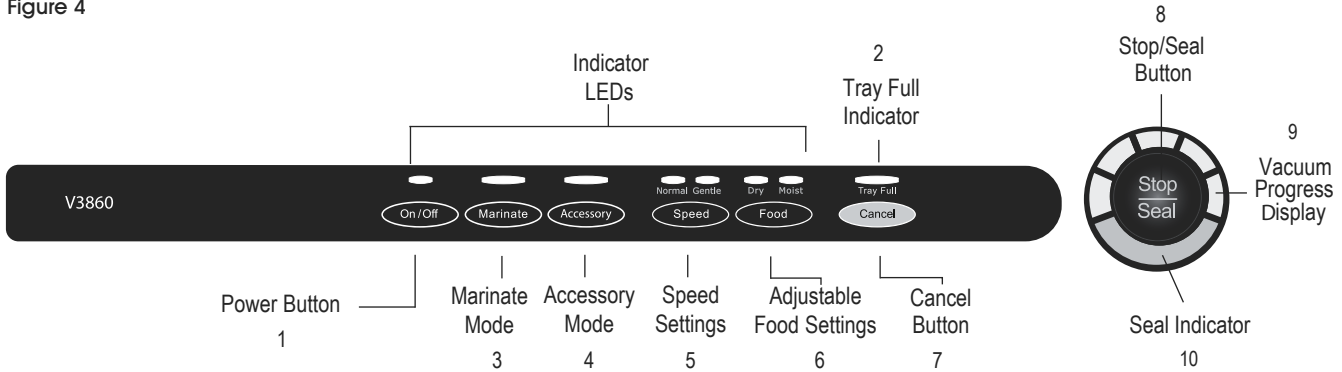
Figure 3



- J. Lower Gasket**
- K. Drip Tray** – Catches overflow liquids and contains Food Sensors to detect liquid.
- L. Upper Bag Detection Tray**
- M. Upper Foam Gasket**
- N. Rubber Seal Profile**

FEATURES CONTINUED

Figure 4




CONTROL PANEL


- 1. Power Button** – Press the Power Button to begin. The power indicator, speed indicator and food indicator lights will become illuminated. After vacuum sealing, press Power Button to turn appliance off.

 **NOTE:** After 12 minutes of non-use, the appliance will turn off automatically.

- 2. Tray Full Indicator Light** – During the vacuum sealing process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be inadvertently pulled into the Drip Tray. (K) When excess liquid fills the Drip Tray, the unit will turn off and the Tray Full Indicator (2) will activate. To resume normal operation, remove the Drip Tray, empty liquid, wash in warm soapy water or place in top rack of dishwasher. Dry and replace Drip Tray in trough. (See Care & Cleaning on page 5.)
- 3. Marinate Mode Button** – A ten minute predetermined sequence of vacuum pulse to rest ratio allowing foods to get optimum flavor infusion in the least amount of time. See "Marinating with Your FoodSaver®" on page 3.
- 4. Accessory Mode Button** – Press to achieve best vacuum for canisters and accessories. Push Accessory Mode button (4) to begin vacuum process. Motor will run until vacuum sealing process is complete.
- 5. Speed Settings Button** – When vacuum sealing delicate items, press Speed Setting button (5) so that the gentle speed indicator light is illuminated. For more control you may press Stop/Seal Button (8) at any time to stop vacuum and begin automatic sealing process.

 **NOTE:** Appliance will default to normal speed upon pressing the Power On button or when power has been interrupted.

- 6. Adjustable Food Settings Button** – For optimal vacuuming and sealing of moist or juicy foods, press the Adjustable Food Settings button (6) until the moist indicator light is illuminated. Choose the dry food setting for foods without liquid. The moist food indicator light will flash when food sealing sensors automatically detect any moisture or liquid in the drip tray. (See Figure 3)

 **NOTE:** Appliance will default to dry setting upon pressing the Power Button or when power has been interrupted, unless liquid is detected in the Drip Tray. (See Care & Cleaning).

- 7. Cancel Button** – Immediately halts the current function opening the vacuum channel.
- 8. Stop/Seal Button** – CrushFree™ instant seal feature. This button has two uses:
 - Press to immediately stop the vacuum process and begin sealing the bag. This prevents crushing delicate items such as bread, cookies and pastries.
 - Press to create a seal when making bags from a FoodSaver® roll.
- 9. Vacuum Progress Display** – Displays vacuum levels as the bag/canister is evacuated.
- 10. Seal Indicator Light** – Constant red light indicates sealing process is engaged. (Flashing light indicates error)

OPERATION

HOW TO MAKE A BAG FROM A FOODSAVER® VACUUM SEALING ROLL

Lift Roll Cutter

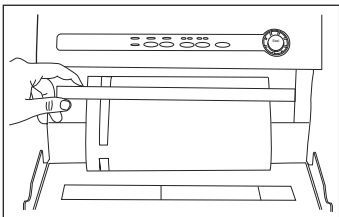


Figure 5

Slide Cutter

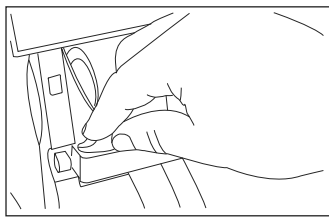


Figure 6

1. Open appliance door and place roll into Built-in Roll Holder. (See Figure 5) For best results, insert roll with material flap down.

 **NOTE:** Bags can be sealed with appliance door either open or closed.

2. Lift up Roll Cutter Bar and place bag material beneath the cutter bar. (See Figure 5)
3. Pull out enough bag material to hold item being vacuum packed, plus 4 inches (10.16 centimeters). Lower the Cutter Bar and slide Bag Cutter (H) across the Cutter Bar. (See Figure 6)
4. Using two hands, insert open end of bag into Vacuum Channel and press Stop/Seal Button (C). Red Seal light will illuminate. Bag must be centered between arrows.
5. When Red Seal light (10) turns off, sealing is complete. You may remove bag from the Vacuum Channel (E).
6. You now have one sealed end.
7. Now you are ready to vacuum seal with your new bags.

HOW TO VACUUM SEAL WITH FOODSAVER® VACUUM SEALING BAGS

Insert Bag

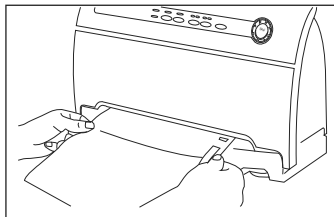


Figure 7

Built-in Roll Storage

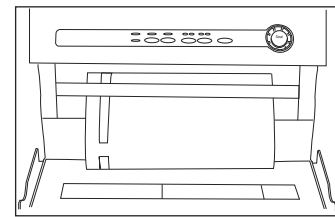




Figure 8

 **NOTE:** Simply insert open end of bag into Vacuum Channel and machine will sense and grasp the bag, vacuum seal and shut off automatically.

1. Place item(s) in bag, allowing at least 3 inches of space between bag contents and top of bag.
2. Using two hands, insert open end of bag into Vacuum Channel (E) until clamp motor starts. (See Figure 7) The vacuum progress lights will illuminate.
3. Continue to hold bag until vacuum pump automatically starts. You may now release bag.

 **NOTE:** To prevent crushing delicate items, you may press Stop/Seal Button (C) at any time to begin automatic sealing process.


4. When red Seal Indicator (10) turns off, remove bag. Refrigerate or freeze if needed.

 **NOTE:** Wait at least 15-20 seconds between seals to allow appliance to properly cool.

MARINATING WITH YOUR FOODSAVER®

Your FoodSaver® Vacuum Sealing System has a special Quick Marinate Cycle which will last about ten minutes. The vacuum motor will "hold" the vacuum for several minutes then release the vacuum allowing the food to "rest" for 30 seconds. This process will then repeat two more times. This "pulsing" action of "vacuuming and resting" will allow for quicker marinating. When the Quick Marinate Cycle is completed the appliance will beep to signal marinating is complete. The FoodSaver® Quick Marinator Canister is the perfect FoodSaver®

Accessory for marinating foods. Foods will marinate in minutes when vacuum sealed because the vacuum process opens the pores of the food and absorbs the marinade more quickly.

 **NOTE:** Use the FoodSaver® Quick Marinating Canister with clear lid and large white knob. During the Quick Marinate Cycle, make sure knob on accessory lid is set to OPEN. Do not set knob to Vacuum. The Vacuum position on the knob will allow the Quick Marinating Canister to be used for extending vacuum storage.


OPERATION CONTINUED

MARINATING CONTINUED

1. Prepare enough of your favorite marinade to fully cover food inside a marinating canister. Always leave at least one inch (2.54 centimeters) of space between contents and top of rim.
2. Make sure rubber gasket underneath lids as well as rim of marinating canister is free from food materials.
3. Make sure Accessory Hose is securely inserted into port on the FoodSaver® Quick Marinator lid.
4. Make sure knob on accessory lid is set to OPEN.
5. Make sure lid is firmly attached to marinator base.
6. Press Marinate Mode button (3) on the control panel.
7. Your FoodSaver® Vacuum Sealing System will now begin the quick marinate cycle. The marinate indicator light will flash to indicate the marinating process has begun.
8. After completing the marinating cycle, the appliance will signal with short beeps to indicate your quick marinate cycle is completed. Press any button to silence the signal. You may now cook or refrigerate your marinated food.

GENERAL TIPS

TIPS FOR SUCCESSFUL VACUUM SEALING

1. Vacuum sealing is NOT a substitute for the heat process of canning. Perishables still need to be refrigerated or frozen.
 2. During the vacuum sealing process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be inadvertently pulled into Drip Tray (K), clogging the pump and damaging your appliance. To prevent this, follow these tips:
 - a. For moist and juicy foods: Freeze first and avoid overfilling bags. You can also place a folded paper towel inside top of bag, and below seal area, before vacuum sealing.
 - b. For soups, sauces and liquids: Freeze first and avoid overfilling bags. Or, use a canister in refrigerator.
 - c. For powdery or fine-grained foods: Avoid overfilling bags. You can also place a coffee filter or paper towel inside before vacuum packaging.
 - d. Empty Drip Tray (K) after each use.
-  **NOTE:** To avoid overfilling, always leave at least 3 inches (7.62 centimeters) of bag material between bag contents and top of bag. Then leave at least one additional inch (2.54 centimeters) of bag material for each time you plan to reuse bag.
3. Do not create your own side seams for a FoodSaver® brand bag. Bags are manufactured with a special side seam, which is sealed all the way to the outer edge.

4. To prevent wrinkles in a seal when vacuum sealing bulky items, gently stretch bag flat while inserting into the vacuum channel and hold until pump begins.
5. If you are unsure your bag was sealed properly, simply reseal bag.
6. When you are vacuum sealing items with sharp edges (dry spaghetti, silverware, etc.), protect bag from punctures by wrapping item in soft cushioning material, such as a paper towel.
7. Pre-freeze fruits and blanch vegetables before vacuum sealing for best results.

TIPS ON SEALING A BAG

When making a bag from a roll:

Press the Stop/Seal Button (C) before placing bag material into the Vacuum Channel (E). Once bag is inserted, the seal process will begin immediately.



NOTE: If you forget to press the Stop/Seal Button (C) before inserting the bag into the Vacuum Channel (E), the vacuum pump will turn on. This is not a problem, simply press the Stop/Seal Button to prevent the pump from running continuously and the sealing process will begin.

TIPS FOR SUCCESSFUL VACUUM SEALING

If motor runs for more than 30 seconds without stopping, consider the following:

If you are vacuum sealing with a bag, make sure the bag is properly sealed. Check foam gasket around Upper Bag Detection Tray (L) to make sure it is free from food material and is properly inserted into gasket channel.

TROUBLESHOOTING

OPERATING ISSUE	RECOMMENDATIONS
<p>Appliance does not function, or Stop/Seal Button (C) flashes to signal error.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Check power cord to see if it is firmly plugged into an electrical outlet. • Examine power cord for any damages. • See if electrical outlet is working by plugging in another appliance. • Check to be certain the Upper Bag Detection Tray (L) is properly inserted. • Make sure bag is placed correctly inside Vacuum Channel (E). • Check to ensure Green Release Buttons (I) are properly latched. • Check Gasket (J) around Drip Tray to make sure it is free from food material and Upper Foam Gasket (M) is properly inserted into gasket channel. • If overheated, allow appliance to cool for 20 minutes.

ACCESSORIES

FOODSAVER® VACUUM SEALING ACCESSORIES

Accessory Hose Reel

1. Prepare container according to FoodSaver® Accessory Guidelines.
2. Pull Accessory Hose (F) from appliance and Insert the end into the port on accessory. Twist tab while inserting to ensure a tight fit.
3. Push Accessory Vacuum Button to begin vacuum process. Motor will run until vacuum process is complete.
4. To retract accessory hose, gently pull on hose end while holding unit, and allow hose to retract into appliance housing. Do not release freely as it may damage the hose tip.



IMPORTANT! When pulling hose out, do not extend beyond green circle marked on hose.

CARE & CLEANING

TO CLEAN APPLIANCE:

Open appliance door (D). While holding the appliance with two hands, press two Green Release Buttons (I) with your thumbs, rotate appliance away from you and allow appliance to rest on the counter. After cleaning, hold appliance with two hands and rotate upright until the latches lock.

For important product maintenance information and helpful tips, please refer to the FoodSaver® Reference Guide included in your kit.



NOTE: Empty Drip Tray after each use. (See Figure 9) Wash in warm soapy water or place in top rack of dishwasher. The Food Sensors in the Drip Tray (K) will not function correctly if liquid is allowed to remain in Drip Tray.

Remove For Cleaning

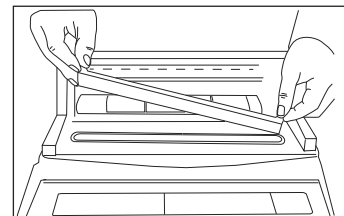


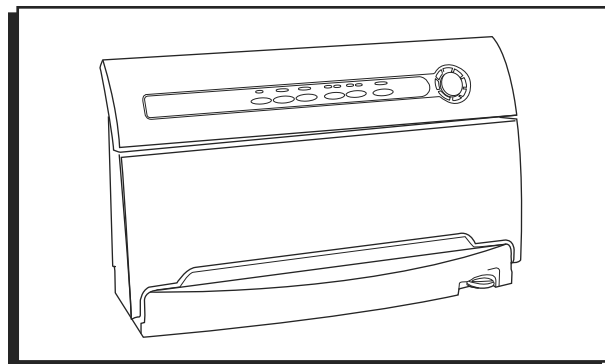
Figure 9

ULINE

1-800-295-5510
uline.com

ULINE H-3404
FOODSAVER®
SELLADORA AL
VACÍO

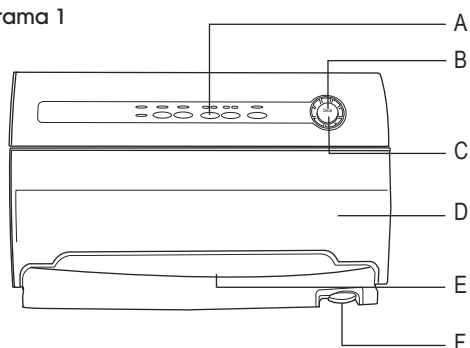
800-295-5510
 uline.mx



CARACTERÍSTICAS

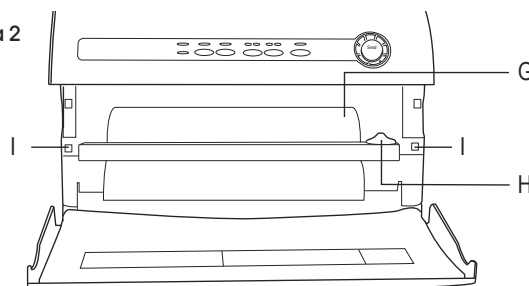
CARACTERÍSTICAS DE SU ELECTRODOMÉSTICO
FOODSAVER®

Diagrama 1



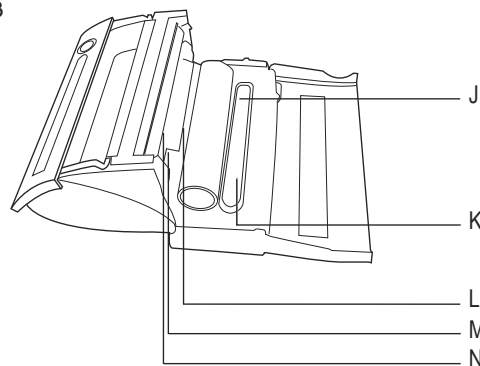
- A. Controles y Luces Indicadoras** – Para indicar la configuración actual, el progreso de la selladora al vacío y para un mayor control.
- B. Pantalla de Progreso de Vacío** – Las luces azules indican el progreso del proceso de sellado al vacío. Cuando el proceso completo haya concluido, todas las luces se apagarán.
- C. Botón Stop/Seal (Detenerse/Sellar)** – Característica de sellado instantáneo CrushFree™. Detiene el proceso de vacío y sella para evitar aplastar artículos delicados.
- D. Puerta del Electrodoméstico** – Se abre para permitir el acceso al soporte y la cortadora para rollo.
- E. Canal de Vacío** – Lugar por el que la bolsa se inserta en el electrodoméstico.
- F. Manguera Accesorio/Puerto Accesorio Retráctiles** – La manguera accesoria se puede usar con todos los accesorios de la marca FoodSaver®.
- G. Soporte para Rollo Integrado** – Para almacenar rollos de sellado al vacío de FoodSaver®.
- H. Cortadora del Rollo** – Simplifica la tarea de hacer bolsas de tamaños personalizados.

Diagrama 2



- I. Botones de Liberación Verdes** – Para abrir el electrodoméstico para limpiarlo.

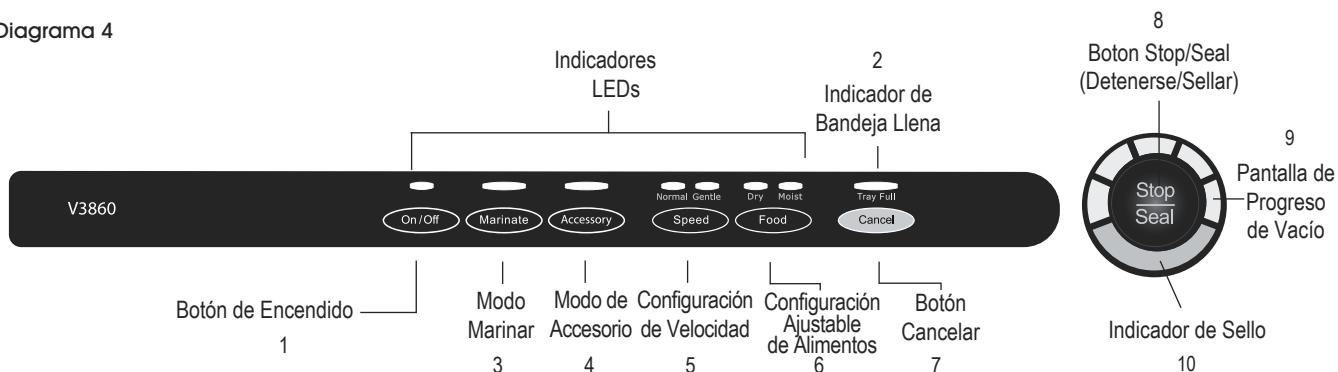
Diagrama 3



- J. Junta Inferior**
- K. Bandeja para Goteo** – Evita que los líquidos rebosen y contiene sensores de alimentos para la detección de líquidos.
- L. Bandeja Superior de Detección de Bolsa**
- M. Junta Superior de Espuma**
- N. Perfil del Sello de Caucho**

CONTINUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS

Diagrama 4



PANEL DE CONTROL

- 1. Botón de Encendido** – Presione el botón de Encendido para comenzar. Se eliminarán las luces del indicador de encendido, indicador de velocidad e indicador de alimentos. Una vez llevado al cabo el sellado al vacío, presione el botón de Encendido para apagar el electrodoméstico.

NOTA: Una vez transcurridos 12 minutos sin uso, el electrodoméstico se apagará automáticamente.

- 2. Luz Indicadora Tray Full (Bandeja Llena)** – Durante el proceso de sellado al vacío, es posible que caigan pequeñas cantidades de líquidos, migas o partículas de alimentos en la Bandeja para Goteo. (K) Cuando un exceso de líquido llene la Bandeja para Goteo, la unidad se apagará y el indicador Tray Full (bandeja llena) (2) se activará. Para volver al funcionamiento normal, quite la Bandeja para Goteo, vacíe el líquido, lávela con agua jabonosa tibia o colóquela en el rack superior del lavaplatos. Seque y vuelva a colocar la Bandeja para Goteo en su lugar. (Vea Cuidado y Limpieza en la página 5).
- 3. Botón de Modo Marinate (Marinar)** – Una secuencia predeterminada de diez minutos con una proporción de sellado al vacío y descanso que permite a los alimentos impregnarse de una infusión de sabor óptimo en un breve periodo de tiempo. Vea "Marinar con su FoodSaver®" en la página 3.
- 4. Botón de Modo Accessory (Accesorio)** – Presiónelo para obtener el mejor sellado al vacío para botes y accesorios. Pulse el botón de modo Accessory (Accesorio) (4) para comenzar el proceso de vacío. El motor funcionará hasta que el proceso de sellado al vacío se haya completado.
- 5. Botón de Configuración Speed (Velocidad)** – Cuando selle al vacío artículos delicados, presione el botón de configuración Speed (Velocidad) (5) de forma que se ilumine la luz indicadora de velocidad lenta. Para un mayor control, puede presionar el botón Stop/Seal (Detenerse/Sellar) (8) en cualquier momento para detener el proceso de vacío e iniciar el proceso de sellado automático.

NOTA: Al presionar el botón de Encendido o si se interrumpe la alimentación, el electrodoméstico volverá a la velocidad normal.

- 6. Botón de Configuración Ajustable Food (Alimentos)** – Para conseguir un sellado al vacío de los alimentos húmedos o jugosos, presione el botón de configuración ajustable Food (Alimentos) (6) hasta que se encienda la luz indicadora de Moist (Húmedo). Elija la configuración de alimentos Dry (Seco) para alimentos que no contengan líquidos. La luz indicadora de alimentos húmedos parpadeará cuando los sensores de sellado de los alimentos detecten automáticamente humedad o líquido en la bandeja para goteo. (Vea Diagrama 3)

NOTA: Al presionar el botón de Encendido o si se interrumpe la alimentación, el electrodoméstico volverá a la configuración Dry (Seco) por defecto, a menos que detecte líquido en la Bandeja para Goteo. (Vea Cuidado y Limpieza).

- 7. Botón Cancel (Cancelar)** – Detiene inmediatamente la función actual abriendo el canal de vacío.
- 8. Botón Stop/Seal (Detenerse/Sellar)** – Característica de sellado instantáneo CrushFree™. Este botón tiene dos usos:
 - Presiónelo para detener inmediatamente el proceso de vacío y comenzar a sellar la bolsa. Esto evita el aplastamiento de artículos delicados como el pan, las galletas o los pastelillos.
 - Presiónelo para crear un sello cuando fabrique bolsas a partir de un rollo de FoodSaver®.
- 9. Pantalla de Progreso de Vacío** – Muestra los niveles de vacío conforme la bolsa/depósito se evacúa.
- 10. Luz Indicadora de Sellado** – Una luz roja fija indica que el proceso de sellado está en curso. (Una luz intermitente indica un error)

FUNCIONAMIENTO

CÓMO FABRICAR UNA BOLSA A PARTIR DE UN ROLLO DE SELLADO AL VACÍO DE FOODSAVER®

Levante la Barra Cortadora

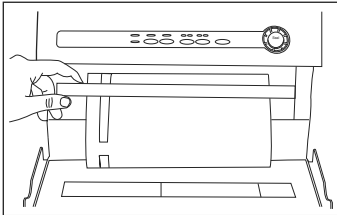


Diagrama 5

Deslice la Cortadora

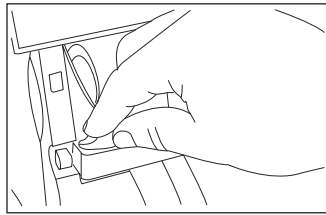


Diagrama 6

1. Abra la puerta del electrodoméstico y coloque el rollo dentro del Soporte para Rollo Integrado. (Vea Diagrama 5) Para mejores resultados, inserte el rollo con la solapa de material hacia abajo.

 **NOTA:** Las bolsas se pueden sellar con la puerta del electrodoméstico abierta o cerrada.

2. Levante la Barra Cortadora para Rollo y coloque el material para bolsas debajo de la barra cortadora. (Vea Diagrama 5)
3. Saque el suficiente material para bolsas como para que quepa el artículo que se va a sellar al vacío, más 10.16 centímetros (4 pulgadas). Baje la Barra de la Cortadora y deslice la Cortadora de Bolsas (H) por la Barra de la Cortadora. (Vea Diagrama 6)
4. Usando las dos manos, inserte el extremo abierto de la bolsa en el Canal de Vacío y presione el botón Stop/Seal (Detenerse/Sellar) (C). Se iluminará la luz de Sellado Roja. La bolsa debe estar centrada entre las flechas.
5. Cuando la Luz de Sellado Roja (10) se apague, el sellado está completado. Puede quitar la bolsa del Canal de Vacío (E).
6. Ahora tiene un extremo sellado.
7. Ahora está preparado para sellar al vacío con sus nuevas bolsas.

MARINAR CON SU FOODSAVER®

Su Sistema de Sellado al Vacío de FoodSaver® cuenta con un ciclo de marinado rápido especial que durará unos diez minutos. El motor de vacío "retendrá" el vacío durante varios minutos y luego lo liberará, permitiendo que los alimentos "descansen" durante 30 segundos. El proceso se repetirá dos veces más. La acción de "bombeo" al "aplicar vacío y descansar" permitirá un marinado más rápido. Cuando el Ciclo de Marinado Rápido se haya completado, el electrodoméstico pitará para indicar que el marinado se ha completado. El Depósito de Marinado Rápido de FoodSaver® es el accesorio de FoodSaver® perfecto para marinar

CÓMO SELLAR AL VACÍO CON LAS BOLSAS DE SELLADO AL VACÍO DE FOODSAVER®

Inserte una Bolsa

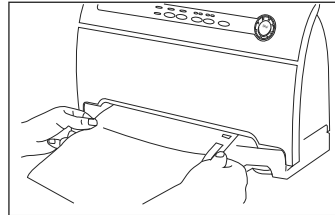


Diagrama 7

Almacenamiento de Rollos Integrado

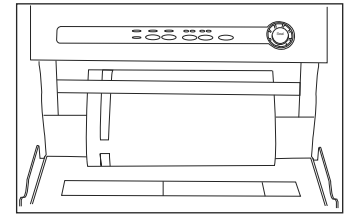





Diagrama 8

 **NOTA:** Simplemente inserte el extremo abierto de la bolsa en el canal de vacío y la máquina detectará y agarrará la bolsa, la sellará al vacío y se apagará automáticamente.


1. Coloque el/los artículo(s) en la bolsa, dejando un espacio de al menos 7.62 centímetros (3 pulgadas) entre el contenido de la bolsa y la parte superior de la misma.
2. Usando las dos manos, inserte el extremo abierto de la bolsa en el Canal de Vacío (E) hasta que el motor de la abrazadera arranque. (Vea Diagrama 7) Las luces del proceso de vacío se iluminarán.
3. Continúe sosteniendo la bolsa hasta que la bomba de vacío se ponga en marcha automáticamente. Ahora ya puede soltar la bolsa.

 **NOTA:** Para evitar el aplastamiento de los artículos delicados, puede presionar el botón Stop/Seal (Detenerse/Sellar) (C) en cualquier momento para iniciar el proceso de sellado automático.

4. Cuando la Luz de Sellado Roja (10) se apague, quite la bolsa. Refrigeréla o congélela si es necesario.

 **NOTA:** Espere al menos 15-20 segundos entre un sellado y otro para permitir que el electrodoméstico se enfríe adecuadamente.

alimentos. Los alimentos se marinarán en cuestión de minutos cuando estén sellados al vacío ya que el proceso de vacío abre los poros de los alimentos y les permite absorber el marinado más rápido.

 **NOTA:** Use el Depósito de Marinado Rápido de FoodSaver® con una tapa transparente y una perilla blanca grande. Durante el Ciclo de Marinado Rápido, asegúrese de que la perilla de la tapa accesoria esté colocada en la posición OPEN (ABIERTO). No coloque la perilla en la posición Vacuum (Vacío). La posición Vacuum (Vacío) permitirá que se use el Depósito de Marinado Rápido para prolongar el almacenamiento al vacío.

CONTINUACIÓN DE FUNCIONAMIENTO

CONTINUACIÓN DE MARINADO

1. Prepare la suficiente cantidad de su marinado favorito para cubrir completamente los alimentos dentro del depósito de marinado. Deje siempre al menos 2.54 centímetros (una pulgada) de espacio entre el contenido y el borde superior del depósito.
2. Asegúrese de que la junta de caucho que hay debajo de la tapa además del borde del depósito de marinado estén libres de alimentos.
3. Asegúrese de que la Manguera Accesorio esté insertada de forma segura en el puerto de la tapa del Depósito de Marinado Rápido de FoodSaver®.
4. Asegúrese de que la perilla de la tapa accesoria esté colocada en la posición OPEN (ABIERTO).
5. Asegúrese de que la tapa esté firmemente sujeta a la base del depósito de marinado.
6. Presione el botón de Modo Marinate (Marinar) (3) en el panel de control.
7. Su Sistema de Sellado al Vacío de FoodSaver® iniciará el ciclo de marinado rápido. La luz indicadora de marinado parpadeará para indicar que el proceso de marinado se ha iniciado.
8. Cuando el ciclo de marinado se haya completado, el electrodoméstico emitirá pitidos breves para indicar que el ciclo de marinado rápido se ha completado. Presione cualquier botón para detener el pitido. Ahora puede cocinar o refrigerar el alimento marinado.

CONSEJOS GENERALES

CONSEJOS PARA UN SELLADO AL VACÍO EXITOSO

1. El sellado al vacío NO es un sustituto para el proceso de calor implicado en el envasado. Los productos perecederos todavía necesitan ser refrigerados o congelados.
2. Durante el proceso de sellado al vacío, es posible que caigan pequeñas cantidades de líquidos, migas o partículas de alimentos en la Bandeja para Goteo (K), atascando la bomba y dañando su electrodoméstico. Para evitar esto, siga estos consejos:
 - a. **Para alimentos húmedos o jugosos: Congélelos primero** y evite llenar las bolsas demasiado. También puede colocar una toalla de papel plegada dentro de la parte superior de la bolsa, por debajo de la zona del sello, antes de sellar al vacío.
 - b. **Para sopas, salsas y líquidos: Congélelos primero** y evite llenar las bolsas demasiado. O use un depósito en el refrigerador.
 - c. **Para alimentos en polvo o de grano fino: Evite llenar las bolsas demasiado.** También puede colocar un filtro de café o una toalla de papel plegada dentro antes de sellar el paquete al vacío.
 - d. **Vacíe la Bandeja para Goteo (K) después de cada uso.**



NOTA: Para evitar llenar las bolsas demasiado, deje siempre un espacio de al menos 7.62 centímetros (3 pulgadas) de material de la bolsa entre el contenido de la bolsa y la parte superior de la misma. Después, deje además 2.54 centímetros (una pulgada) adicionales de material de la bolsa por cada vez que tenga pensado reutilizar la bolsa.

3. No cree sus propias costuras laterales para una bolsa de la marca FoodSaver®. Las bolsas se fabrican con una costura lateral especial, que se sella a lo largo de todo el recorrido hasta el borde exterior.
4. Para evitar la aparición de arrugas en el sello al sellar al vacío elementos voluminosos, alise la

bolsa cuidadosamente para que quede plana al insertarla en el canal de vacío y sosténgala hasta que la bomba se ponga en funcionamiento.

5. Si no está seguro de que la bolsa se haya sellado correctamente, simplemente vuelva a sellarla.
6. Cuando selle al vacío artículos con bordes afilados (espaguetis secos, platería, etc.), proteja la bolsa de los pinchazos envolviendo el artículo en un material acojinado suave, como una toalla de papel.
7. Para conseguir los mejores resultados, congele previamente la fruta y blanquee las verduras antes de sellarlas al vacío.

CONSEJOS PARA SELLAR UNA BOLSA

Quando fabrique una bolsa a partir de un rollo:

Presione el botón Stop/Seal (Detenerse/Sellar) (C) antes de colocar el material de la bolsa en el Canal de Sellado (E). Una vez que haya insertado la bolsa, el proceso de sellado comenzará de inmediato.



NOTA: Si se le olvida presionar el botón Stop/Seal (Detenerse/Sellar) (C) antes de insertar la bolsa en el canal de sellado (E), la bomba de vacío se pondrá en funcionamiento. Esto no es problema alguno, simplemente presione el botón Stop/Seal (Detenerse/Sellar) para evitar que la bomba funcione de forma constante y el proceso de sellado se iniciará.

CONSEJOS PARA UN SELLADO AL VACÍO EXITOSO

Si el motor funciona durante más de 30 segundos sin detenerse, considere lo siguiente:

Si está sellando al vacío con una bolsa, asegúrese de que la bolsa esté correctamente sellada. Compruebe la junta de espuma colocada alrededor de la bandeja superior de detección de bolsa (L) para asegurarse de que no contiene alimentos y de que esté correctamente insertada en el canal de la junta.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA DE FUNCIONAMIENTO	RECOMENDACIONES
El electrodoméstico no funciona, o el botón Stop/Seal (Detenerse/Sellar) (C) parpadea indicando un error.	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe el cable de alimentación para ver que esté correctamente enchufado a un tomacorrientes eléctrico. • Examine el cable de alimentación por si está dañado. • Compruebe si el tomacorrientes eléctrico funciona enchufando otro electrodoméstico. • Compruebe para asegurarse de que la Bandeja Superior de Detección de Bolsa (L) esté correctamente insertada. • Asegúrese de que la bolsa está correctamente colocada dentro del Canal de Vacío (E). • Compruebe para asegurarse de que los Botones de Liberación Verdes (I) estén correctamente anclados. • Compruebe la Junta (J) colocada alrededor de la Bandeja para Goteo para asegurarse de que no contiene alimentos y de que la Junta Superior de Espuma (M) esté correctamente insertada en el canal de la junta. • Si se calienta demasiado, deje que el electrodoméstico se enfríe durante 20 minutos.

ACCESORIOS

ACCESORIOS DE SELLADO AL VACÍO DE FOODSAVER®

Carrete para Manguera Accesoría

1. Prepare el contenedor tal y como indican las Normas de Accesorios de FoodSaver®.
2. Estire de la Manguera Accesoría (F) desde el electrodoméstico e inserte el extremo en el puerto del accesorio. Gire la lengüeta a la vez que la inserta para asegurar un buen ajuste.

3. Pulse el Botón de modo Accessory Vacuum (Accesorio de Vacío) para comenzar el proceso de vacío. El motor funcionará hasta que el proceso de vacío se haya completado.
4. Para retraer la manguera accesoría, estire ligeramente de la manguera mientras sostiene la unidad y permita que la manguera se retraiga para ocultarse en la carcasa del electrodoméstico. No la libere del todo puesto que la punta de la manguera podría dañarse.



¡IMPORTANTE! Al sacar la manguera, no la estire más allá del círculo verde marcado en ella.

CUIDADO Y LIMPIEZA

PARA LIMPIAR EL ELECTRODOMÉSTICO:

Abra la puerta del electrodoméstico (D). Sosteniendo el electrodoméstico con las dos manos, presione los dos Botones de Liberación Verdes (I) con los pulgares, gire el electrodoméstico en dirección opuesta a usted y permita que el electrodoméstico descanse sobre el mostrador. Tras limpiarlo, sostenga el electrodoméstico con dos manos y gírelo hacia arriba hasta que los cerrojos se traben.

Para obtener información importante sobre el mantenimiento del producto y consejos útiles, consulte la Guía de Referencia de FoodSaver® que se incluye en su kit.



NOTA: Vacíe la Bandeja para Goteo después de cada uso. (Vea Diagrama 9) Lávela con agua jabonosa tibia o colóquela en el rack superior del lavaplatos. Los Sensores de Alimentos de la Bandeja para Goteo (K) no funcionarán adecuadamente si se permite que haya líquido en la Bandeja para Goteo.

Quitar Para Limpiar

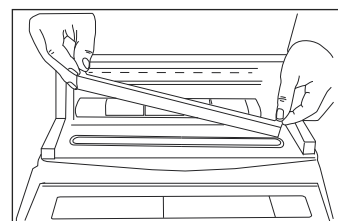


Diagrama 9

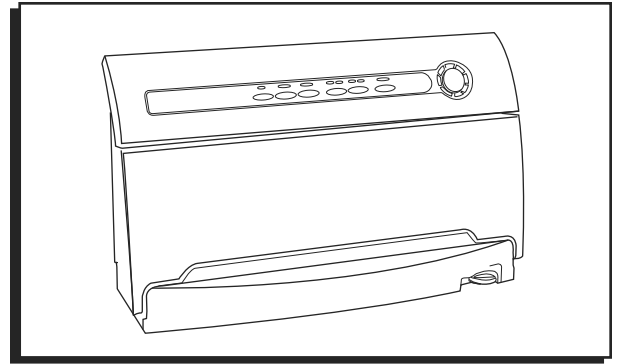
ULINE

800-295-5510

uline.mx

ULINE H-3404
FOODSAVER^{MD} -
SCELLEUSE SOUS VIDE

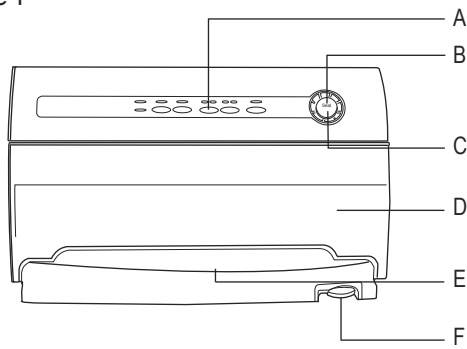
1-800-295-5510
 uline.ca



CARACTÉRISTIQUES

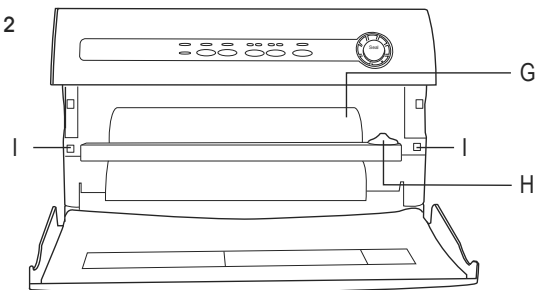
CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE APPAREIL
FOODSAVER^{MD}

Figure 1



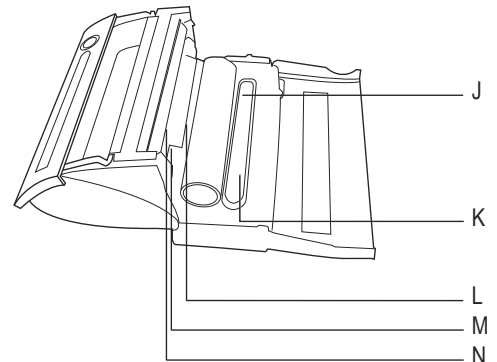
- A. Commandes et voyants** – Pour indiquer le réglage actuel et l'avancement de l'évacuation de l'air et pour un contrôle accru.
- B. Affichage de l'état sous vide** – Les lumières bleues indiquent la progression du processus sous vide et du scellage. Toutes les lumières s'éteignent lorsque le processus intégral est achevé.
- C. Bouton d'arrêt/de scellage** – Caractéristique du scellage instantané CrushFree^{MC}. Arrête le cycle d'évacuation de l'air et scelle pour éviter d'écraser les articles délicats.
- D. Porte de l'appareil** – S'ouvre pour donner accès au support de rouleau intégré et à l'outil de coupe.
- E. Cannelure sous vide** – Endroit où le sac est inséré dans l'appareil.
- F. Tuyau/port rétractable** – Tuyau pouvant être utilisé avec tous les accessoires de marque FoodSaver^{MD}.
- G. Support de rouleau intégré** – Pour ranger les rouleaux de scellage sous vide FoodSaver^{MD}.
- H. Outil de coupe du rouleau** – Simplifie la fabrication de sacs à tailles personnalisés.

Figure 2



- I. Boutons de dégagement verts** – Ouvrir l'appareil pour le nettoyage.

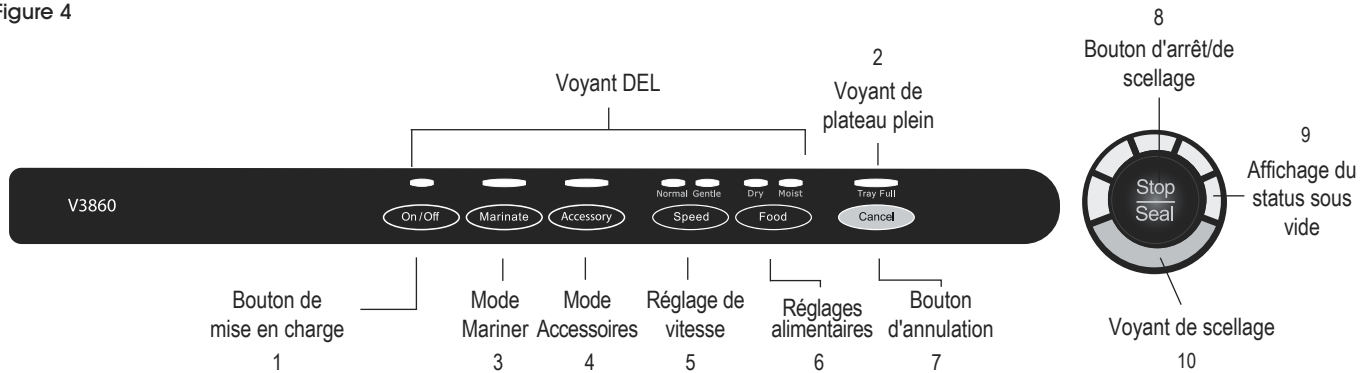
Figure 3



- J. Joint inférieur**
- K. Plateau d'égouttage** – Recueille le surplus de liquide et comprend un capteur d'aliments pour détecter les liquides.
- L. Plateau supérieur de détection de sac**
- M. Joint supérieur en mousse**
- N. Joint en caoutchouc profilé**

CARACTÉRISTIQUES SUITE

Figure 4



PANNEAU DE COMMANDE

- Bouton de mise en marche** – Appuyez sur le bouton de mise en marche pour commencer. Les voyants indicateurs de puissance, de vitesse et d'aliments s'allumeront. Une fois le scellage sous vide terminé, appuyez sur le bouton de mise en marche pour éteindre l'appareil.

REMARQUE : Après 12 minutes d'inactivité, l'appareil s'éteint automatiquement.

- Voyant indicateur de plateau plein** – Pendant le processus de scellage sous vide, de petites quantités de liquides, miettes ou particules de nourriture peuvent se retrouver par inadvertance dans le plateau d'égouttage. (K) Lorsque le plateau d'égouttage est rempli de liquide, l'appareil s'éteint et l'indicateur de plateau plein (2) s'active. Pour reprendre le fonctionnement normal, retirez le plateau d'égouttage, videz le liquide, lavez le plateau à l'eau chaude savonneuse ou placez-le dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Séchez et replacez le plateau d'égouttage en position. (Voir Entretien et nettoyage à la page 5.)
- Bouton du mode Mariner** – Une séquence préétablie de dix minutes du ratio d'impulsion sous vide permettant aux aliments d'obtenir un apport de saveur optimal en un minimum de temps. Voir " Mariner avec votre FoodSaver^{MD} " à la page 3.
- Bouton du mode Accessoires** – Appuyez sur le bouton pour fournir un vide optimal aux contenants et accessoires. Appuyez sur le bouton du mode Accessoires (4) pour commencer le processus sous vide. Le moteur tournera jusqu'à ce que le processus de scellage sous vide soit terminé.
- Bouton de réglages de vitesse** – Lorsque des articles délicats sont scellés sous vide, appuyez sur le bouton de réglage de vitesse (5) afin que le voyant de vitesse « Gentle » soit allumé. Pour plus de contrôle, vous pouvez appuyer sur le bouton d'arrêt/de scellage (8) à tout moment pour arrêter le processus sous vide et entamer le processus de scellage automatique.



REMARQUE : Par défaut, l'appareil est réglé à la vitesse normale lorsque vous appuyez sur l'interrupteur ou que l'alimentation a été interrompue.

- Bouton de réglages alimentaires** – Pour un processus sous vide et de scellage optimal des aliments humides ou juteux, appuyez sur le bouton de réglages alimentaires (6) jusqu'à ce que le voyant « Moist » soit allumé. Choisissez le réglage d'aliments secs pour les aliments secs. Le voyant d'aliments humides clignote dès que les capteurs de scellage d'aliments détectent automatiquement une trace d'humidité ou de liquide dans le plateau d'égouttage. (Voir Figure 3)



REMARQUE : Par défaut, l'appareil est réglé pour les aliments secs lorsque vous appuyez sur l'interrupteur ou lorsque l'alimentation a été interrompue, à moins qu'un liquide ait été détecté dans le plateau d'égouttage. (Voir la section d'entretien et nettoyage).

- Bouton d'annulation** – Arrête immédiatement la fonction en cours en ouvrant la cannelle sous vide.
- Bouton d'arrêt/de scellage** – Caractéristique du scellage instantané CrushFree^{MC}. Ce bouton a deux fonctions :
 - Appuyez pour interrompre immédiatement le processus sous vide et commencer à sceller le sac. Cela empêche l'écrasement d'articles délicats tels que le pain, les biscuits et les pâtisseries.
 - Appuyez pour créer un joint lorsque vous fabriquez des sacs à partir d'un rouleau FoodSaver^{MD}.
- Affichage du status sous vide** – Affiche les niveaux de vide pendant que le sac/la boîte est vidé de son air.
- Voyant de scellage** – Un voyant rouge constant indique que le processus de scellage est entamé. (Une lumière clignotante indique une erreur)

FONCTIONNEMENT

COMMENT FABRIQUER UN SAC À PARTIR D'UN ROULEAU DE SCELLAGE SOUS VIDE FOODSAVER^{MD}

Soulevez l'outil de coupe du rouleau

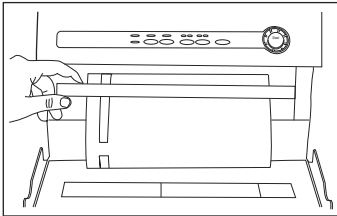


Figure 5

Glissez l'outil de coupe

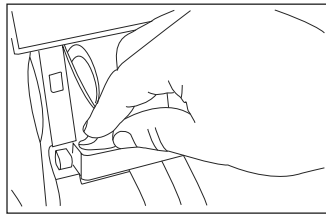


Figure 6

1. Ouvrez la porte de l'appareil et placez le rouleau dans le support de rouleau intégré. (Voir Figure 5) Pour de meilleurs résultats, insérez le rouleau avec le rabat du matériau vers le bas.

 **REMARQUE :** Les sacs peuvent être scellés avec la porte de l'appareil ouverte ou fermée.

2. Soulevez la barre de coupe du rouleau et placez le matériau de sac sous la barre de coupe. (Voir Figure 5)
3. Faites sortir une longueur suffisante de matériau de sac pour pouvoir contenir l'article qui sera emballé sous vide, et ajoutez une longueur de 10,16 centimètres (4 pouces). Abaissez la barre de coupe et glissez l'outil de coupe du sac (H) sur la barre de coupe. (Voir Figure 6)
4. En utilisant deux mains, insérez l'extrémité ouverte du sac dans la cannelure sous vide et appuyez sur le bouton d'arrêt/de scellage (C). Le voyant de scellage rouge s'allumera. Le sac doit être centré entre les flèches.
5. Lorsque le voyant de scellage rouge (10) s'éteint, le scellage est terminé. Vous pouvez retirer le sac de la cannelure sous vide (E).
6. Vous avez maintenant une extrémité scellée.
7. Vous êtes maintenant prêt à sceller d'autres sacs sous vide.

MARINER AVEC VOTRE FOODSAVER^{MD}

Votre système de scellage sous vide FoodSaver^{MD} dispose d'un cycle spécial de marinage rapide qui dure une dizaine de minutes. Le moteur sous vide " retiendra " le vide pendant plusieurs minutes, puis relâchera le vide permettant aux aliments de se " reposer " pendant 30 secondes. Ce processus se répète deux fois. Cette action " d'impulsion " de vide et de repos " permet d'accélérer le cycle de marinage. Lorsque le cycle de marinage rapide est terminé, l'appareil émet un bip pour signaler que le marinage est terminé. La boîte à marinage rapide FoodSaver^{MD} est l'accessoire FoodSaver^{MD} idéal pour mariner les aliments. Les aliments sont marinés en quelques minutes lorsqu'ils

COMMENT SCELLER SOUS VIDE À PARTIR DE SACS DE SCELLAGE SOUS VIDE FOODSAVER^{MD}

Insérez un sac

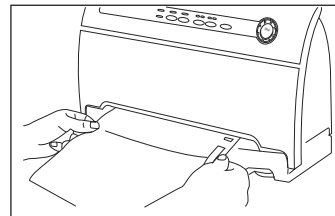


Figure 7

Rangement du rouleau intégré

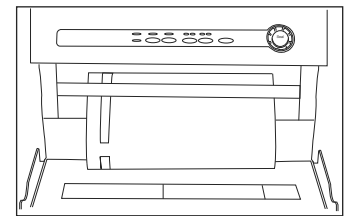




Figure 8

 **REMARQUE :** Insérez tout simplement l'extrémité ouverte du sac dans la cannelure sous vide et l'appareil détectera et agrippera le sac, scellera sous vide et s'éteindra automatiquement.


1. Placez le ou les article(s) dans le sac, en laissant un espace d'au moins 7,6 cm (3 po) entre le contenu et le haut du sac.
2. Avec les deux mains, insérez l'extrémité ouverte du sac dans la cannelure sous vide (E) jusqu'à ce que le moteur de serrage se mette en marche. (Voir Figure 7) Le voyant d'état sous vide s'allumera.
3. Continuez à tenir le sac jusqu'à ce que la pompe à vide démarre automatiquement. Vous pouvez maintenant relâcher le sac.

 **REMARQUE :** Pour éviter d'écraser des articles délicats, vous pouvez appuyer sur le bouton d'arrêt/de scellage (C) à tout moment pour commencer le processus de scellage automatique.

4. Lorsque le voyant de scellage rouge (10) s'éteint, retirez le sac. Réfrigérez-le ou congélez-le si nécessaire.

 **REMARQUE :** Attendez au moins 15 à 20 secondes entre chaque scellage pour permettre à l'appareil de refroidir correctement.

sont scellés sous vide, car le processus sous vide ouvre les pores des aliments et leur permet d'absorber la marinade plus rapidement.

 **REMARQUE :** Utilisez le contenant à marinage rapide FoodSaver^{MD} dotée d'un couvercle transparent et d'une grande molette blanche. Pendant le cycle de marinage rapide, assurez-vous que la molette sur le couvercle est en position « OPEN » (ouvert). Ne réglez pas la molette en position sous vide. La position sous vide sur la molette permettra de prolonger l'entreposage sous vide du contenant à marinage rapide utilisé.

FONCTIONNEMENT SUITE

MARINER SUITE

1. Préparez suffisamment de votre marinade préférée pour couvrir entièrement les aliments à l'intérieur d'un contenant à marinade. Laissez toujours au moins 2,5 cm (1 po) d'espace entre le contenu et le haut du rebord.
2. Assurez-vous que le joint en caoutchouc sous les couvercles et le rebord du contenant de marinage sont exempts de matières alimentaires.
3. Assurez-vous que le tuyau est bien inséré dans le port sur le couvercle de la boîte à marinage rapide FoodSaver^{MD}.
4. Assurez-vous que la molette sur le couvercle est en position « OPEN » (ouvert).
5. Assurez-vous que le couvercle est fermement fixé à la base du contenant de marinage.
6. Appuyez sur le bouton « MARINATE » (3) sur le panneau de commande.
7. Votre système de scellage sous vide FoodSaver^{MD} amorcera maintenant le cycle de marinage rapide. Le témoin de marinage clignotera pour indiquer que le processus de marinage est entamé.
8. À la fin du cycle de marinage, l'appareil émettra de courts bips pour indiquer que votre cycle de marinage rapide est terminé. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal. Vous pouvez maintenant faire cuire ou réfrigérer vos aliments marinés.

CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

CONSEILS POUR UN SCELLAGE SOUS VIDE RÉUSSI

1. Le scellage sous vide ne remplace pas le procédé thermique de mise en conserve. Les denrées périssables doivent tout de même être réfrigérées ou congelées.
2. Pendant le processus de scellage sous vide, de petites quantités de liquides, miettes ou particules de nourriture peuvent se retrouver par inadvertance dans le plateau d'égouttage (K), pouvant engorger la pompe et endommager votre appareil. Pour éviter cela, suivez ces quelques conseils :
 - a. **Pour les aliments humides et juteux :** Faites congeler d'abord et évitez de trop remplir les sacs. Vous pouvez également placer un essuie-tout plié à l'intérieur du haut du sac, et en dessous de la zone du joint, avant de sceller sous vide.
 - b. **Pour les soupes, les sauces et les liquides :** Faites congeler d'abord et évitez de trop remplir les sacs. Ou, utilisez un contenant au réfrigérateur.
 - c. **Pour les aliments en poudre ou à grains fins :** Évitez de trop remplir les sacs. Vous pouvez également placer un filtre à café ou un essuie-tout à l'intérieur avant d'emballer sous vide.
 - d. **Videz le plateau d'égouttage (K) après chaque utilisation.**
3. Ne créez pas vos propres coutures latérales avec un sac de marque FoodSaver^{MD}. Les sacs sont fabriqués avec une couture latérale spéciale, laquelle est scellée le long du bord extérieur.
4. Pour éviter la formation de plis dans un joint lorsque vous scellez sous vide des articles encombrants, étirez délicatement le sac à l'horizontale lors de l'insertion dans la cannelure sous vide et maintenez en position jusqu'à ce que la pompe commence.
5. Si vous n'êtes pas sûr que votre sac a été scellé correctement, scellez tout simplement le sac de nouveau.
6. Lorsque vous scellez sous vide des articles ayant des bords coupants (des spaghettis secs, de l'argenterie, etc.), évitez que le sac ne se perfore en emballant l'article dans un matériau de rembourrage doux, tel un essuie-tout.
7. Pour de meilleurs résultats, précongelez les fruits et blanchissez les légumes avant de sceller sous vide.



REMARQUE : Si vous oubliez d'appuyer sur le bouton d'arrêt/de scellage (C) avant d'insérer un sac dans la cannelure sous vide (E), la pompe sous vide démarrera. Cela ne pose pas de problème, appuyez tout simplement sur le bouton d'arrêt/de scellage pour éviter que la pompe ne fonctionne en permanence, puis le processus de scellage débutera.

CONSEILS POUR UN SCELLAGE SOUS VIDE RÉUSSI

Si le moteur fonctionne pendant plus de 30 secondes sans s'arrêter, tenez compte des éléments suivants :

Si vous scellez un sac sous vide, assurez-vous que le sac est correctement scellé. Vérifiez le joint en mousse autour du plateau supérieur de détection de sac (L) pour vous assurer qu'il est exempt de matières alimentaires et qu'il est correctement inséré dans la cannelure de joint.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	RECOMMANDATIONS
L'appareil ne fonctionne pas, ou le bouton d'arrêt/de scellage (C) clignote pour signaler une erreur.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez le cordon d'alimentation pour voir s'il est bien branché dans une prise de courant. • Examinez le cordon d'alimentation pour voir s'il n'est pas endommagé. • Vérifiez si la prise de courant fonctionne en y branchant un autre appareil. • Assurez-vous que le plateau supérieur de détection de sac (L) est inséré correctement. • Assurez-vous que le sac est bien placé dans la cannelure sous vide (E). • Assurez-vous que les boutons de dégagement verts (I) sont bien enclenchés. • Vérifiez le joint en mousse (J) autour du plateau d'égouttage pour vous assurer qu'il est exempt de matières alimentaires et que le joint supérieur en mousse (M) est correctement inséré dans la cannelure de joint. • En cas de surchauffe, laissez refroidir l'appareil pendant 20 minutes.

ACCESSOIRES

ACCESSOIRES DE SCELLAGE SOUS VIDE FOODSAVER^{MD}

Rouleau de tuyau

1. Préparez le récipient conformément aux instructions relatives à l'utilisation des accessoires FoodSaver^{MD}.
2. Tirez le tuyau (F) de l'appareil et insérez l'extrémité dans le port de l'accessoire. Tournez la languette lors de l'insertion afin d'en assurer l'ajustement ferme.

3. Appuyez sur le bouton sous vide « Accessory » pour commencer le processus sous vide. Le moteur tournera jusqu'à ce que le processus sous vide soit terminé.
4. Pour retracter le tuyau, tirez délicatement sur l'extrémité du tuyau tout en tenant l'appareil, et laissez le tuyau rentrer dans le boîtier de l'appareil. Ne relâchez pas le tuyau librement, cela pourrait endommager le bout du tuyau.



IMPORTANT! Lorsque vous tirez sur le tuyau, ne le tirez pas au-delà du cercle vert tracé sur le tuyau.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

POUR NETTOYER L'APPAREIL :

Ouvrez la porte de l'appareil (D). Tout en tenant l'appareil à deux mains, appuyez sur les deux boutons de dégagement verts (I) avec vos pouces, tournez l'appareil dans la direction opposée à vous-même et déposez l'appareil sur le comptoir. Après le nettoyage, tenez l'appareil à deux mains et tournez-le verticalement jusqu'à ce que les loquets s'enclenchent.

Pour plus de renseignements au sujet de l'entretien du produit et des conseils utiles, veuillez vous référer au Guide de référence FoodSaver^{MD} compris dans votre trousse.



REMARQUE : Videz le plateau d'égouttage après chaque utilisation. (Voir Figure 9) Lavez-le à l'eau chaude savonneuse ou placez-le dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Les capteurs d'aliments du plateau d'égouttage (K) ne fonctionneront pas correctement si le liquide est laissé dans le plateau d'égouttage.

Retirez pour nettoyer

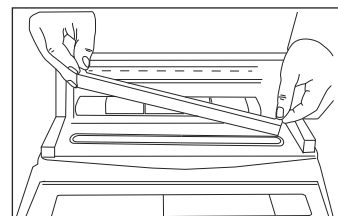


Figure 9

ULINE

1-800-295-5510
uline.ca