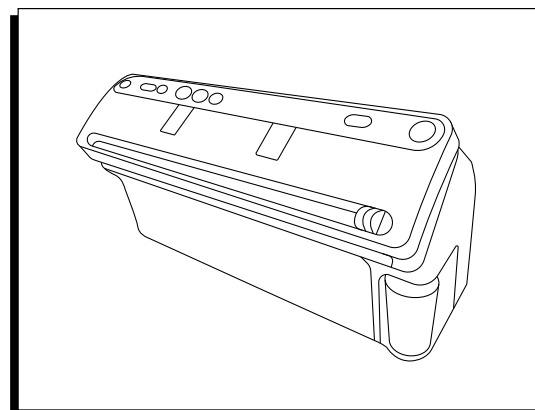


ULINE H-11398

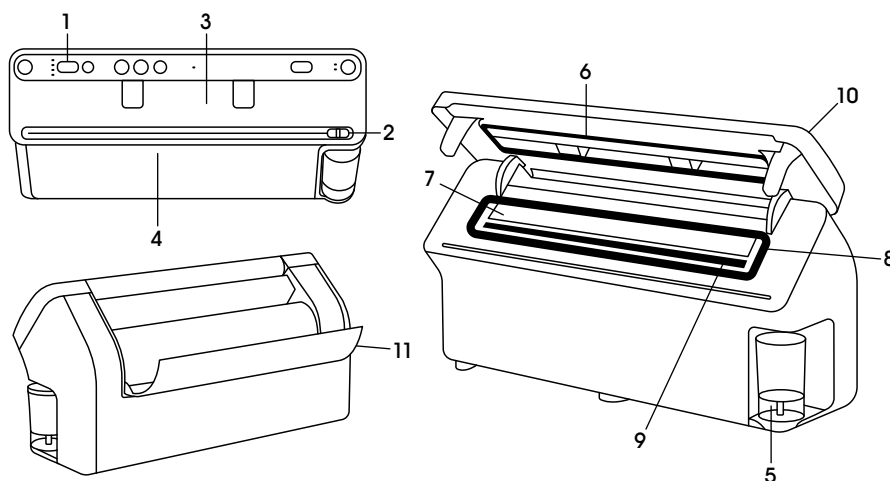
FOODSAVER® VS 5930

VACUUM SEALER

1-800-295-5510
uline.com



PARTS



#	DESCRIPTION
1	Control Buttons/Indicator Lights
2	Bag Cutter
3	Vacuum View Window
4	Vacuum Channel/Auto Bag Sensor
5	Retractable Handheld Sealer
6	Upper Gasket
7	Removable Drip Tray
8	Lower Gasket
9	Sealing Strip
10	Sealer Lid
11	Roll Storage Door

SAFETY

Read all instructions before using.



CAUTION! A short power cord is provided to reduce risks from entanglement or tripping over a longer cord. An extension cord may be used when marked electrical rating is no less than electrical rating of this sealer.



CAUTION! Do not put fingers or any foreign objects inside of vacuum view window while vacuum sealing.



WARNING! To reduce the risk of burns, fire and electric shock:

- Do not reach for a sealer that has fallen into water. Unplug immediately from receptacle.
- Do not use while bathing or in a shower.
- Do not place or store sealer where it is able to fall or be pulled into a tub or sink. Do not place in or drop into water or other liquids.

- Always unplug this sealer from the electrical outlet immediately after using.
- Unplug this sealer before cleaning.
- Do not use sealer on wet surfaces or outdoors.
- To protect against electric shock, do not immerse any part of sealer, power cord or plug in water or other liquids. Unplug from outlet when not in use and before cleaning.
- To disconnect, unplug power cord from electrical outlet. Do not disconnect by pulling on cord.
- Do not operate sealer with a damaged power cord or plug. Do not operate sealer if it malfunctions or is damaged in any way.
- Use sealer only for its intended use.
- Closely supervise children when using any electrical sealer. Do not allow sealer to be used as a toy.

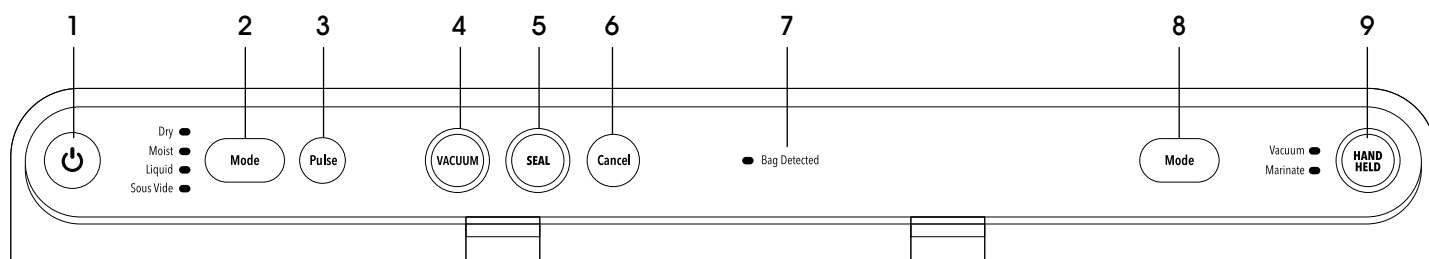
SAFETY CONTINUED


- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or heated oven. Extreme caution must be used when moving products containing hot liquids.
- No cords should drape over counter or tabletop, where cords can be tripped over or pulled on unintentionally, especially by children.
- Lid closes automatically without force. Do not obstruct the lid from closing. Do not manually force the lid to close.
- For adult use only.
- For questions or more information, call Uline Customer Service at 1-800-295-5510.

HELPFUL TIPS

- At any time, the cancel button can be pressed and lid will open automatically.
- Vacuum sealing is NOT a substitute for the heat process of canning. Perishables still need to be refrigerated or frozen.
- For best results, use only with FoodSaver® bags, rolls, containers and accessories.
- During the vacuum sealing process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be inadvertently pulled into the vacuum channel. Empty the drip tray after each use.
- Avoid overfilling; always leave at least 3" of bag material between bag contents and top of bag. This allows room for the bag material to cinch tightly against the food and prevents the bag from pulling out of the vacuum channel during the sealing process. Then leave at least one additional inch of bag material for each time you plan to reuse bag.
- 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.
- To prevent wrinkles in the seal when vacuum sealing bulky items, gently stretch bag flat while inserting bag into vacuum channel and continue to hold bag until vacuum pump starts.
- When vacuum sealing items with sharp edges (dry spaghetti, silverware, etc.), protect bag from punctures by wrapping item in soft cushioning material, such as a paper towel. You may want to use a FoodSaver® container or mason jar instead of a FoodSaver® bag.
- When using accessories, remember to leave one inch of space at top.
- Pre-freeze fruits and blanch vegetables before vacuum sealing for best results.
- Wait 20 seconds between seals to allow sealer to cool.
- Never store lid in "Operate" position as gaskets may become compressed.

CONTROLS

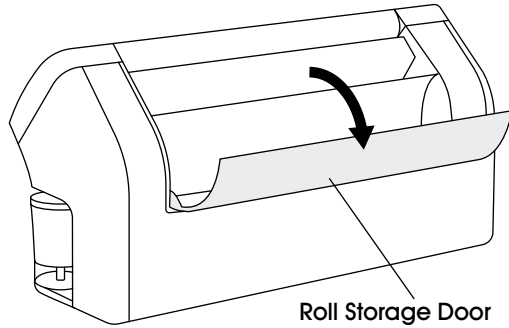


#	NAME	DESCRIPTION
1	Power Button	Press to turn sealer on and off. Once on and ready, the POWER button light will illuminate. The sealer will automatically power off after 12 minutes of inactivity.
2	Mode Button	<p>Press to select custom setting before beginning vacuum sealing process. Indicator light will illuminate next to the custom setting that is pressed/desired.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dry: For optimal vacuuming and sealing of dry foods (default setting). • Moist: For optimal vacuuming and sealing of moist or juicy foods. • Liquid: For optimal vacuuming and sealing of liquid foods like soups, sauces and salsas. (Max fill for quart bag: 1 quart. Max fill for gallon bag: 1/2 gallon of liquid.) • Sous Vide: For optimal vacuuming and sealing of bags to use in Sous Vide cooking. <p> IMPORTANT! Do not overfill bag with liquid.</p>
3	Pulse Button	Press and hold to manually control the vacuum function. Press SEAL button when ready to seal bag.
4	Vacuum Button	Press to begin vacuum sealing process. Button light will pulse during vacuuming.
5	Seal Button	<p>Press to:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Create a seal when making bags using a FoodSaver® Roll. • Immediately stop the vacuum process (after VACUUM button has been pressed) and begin sealing the bag. • Create a seal on other general bags (such as a potato chip and cereal bags) to keep food sealed airtight.
6	Cancel Button	Press to immediately stop the current function and unlock the sealer lid.
7	Bag Detected Indicator Light	Illuminates once bag is inserted and sealer detects bag.
8	Handheld Accessory Mode Button	<p>Press to select desired setting. Indicator light will illuminate next to chosen setting.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vacuum: For use with FoodSaver® Zipper bags, Preserve & Marinate containers, bottle stoppers and other accessories using built-in retractable handheld sealer. Sealer will stop automatically once complete. • Marinate: For use with FoodSaver® Preserve & Marinate containers using built-in retractable handheld sealer. Vacuum pulse sequence takes about 12 minutes allowing for optimum flavor infusion in less time. Sealer will vacuum and release three times. Sealer will stop automatically once complete.
9	Handheld Accessory Button	Press to use built-in retractable handheld sealer. Button light will illuminate once pressed, sealer lid will shut and vacuum sealing process will begin. Button light pulses during vacuum or marinate process. Once complete, light goes steady then goes off.

INSTALLING A FOODSAVER® ROLL

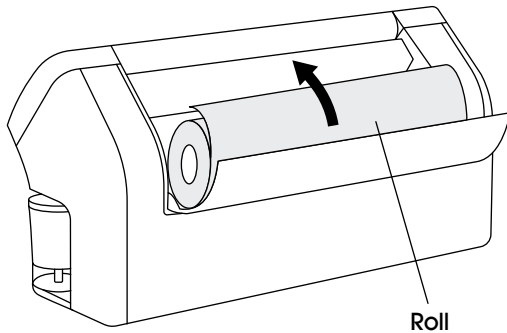
1. Pull open the built-in roll storage door in the back of the sealer. (See Figure 1)

Figure 1



2. Place roll into storage door with open end on top. (See Figure 2)

Figure 2



3. Open lid and thread end of roll forward, through the opening between the lid and sealer. Pull roll end to the front edge of the sealer. (See Figures 3-4)

Figure 3

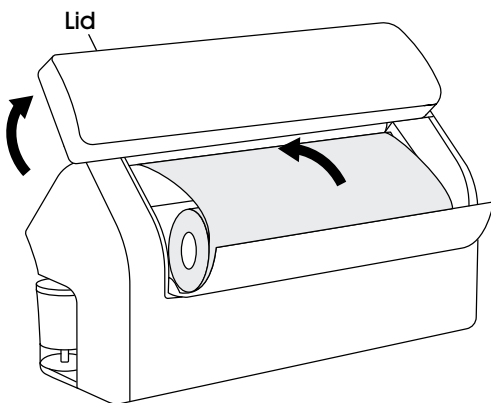
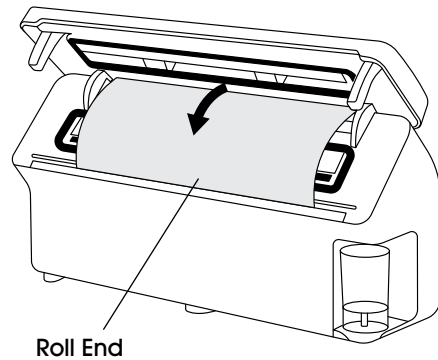


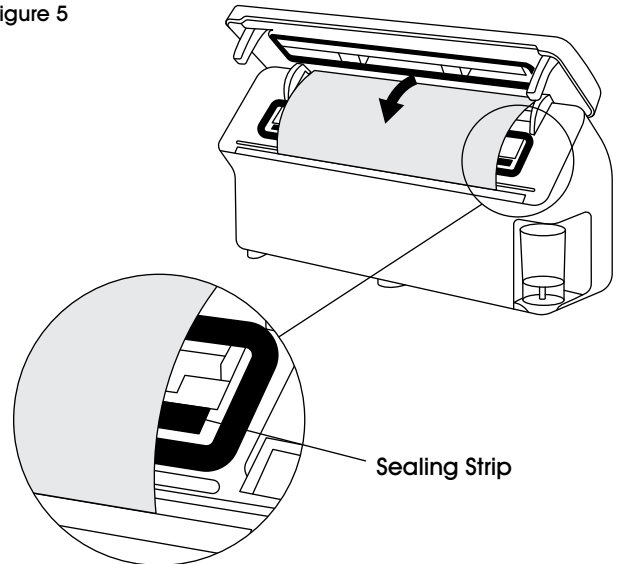
Figure 4



MAKING A BAG FROM A FOODSAVER® ROLL

1. Press **POWER** button to turn sealer on. **POWER** button and default mode selection lights will illuminate.
2. Thread end of roll forward through the opening on the back between lid and sealer.
3. Pull roll down just past the sealing strip. (See Figure 5)

Figure 5

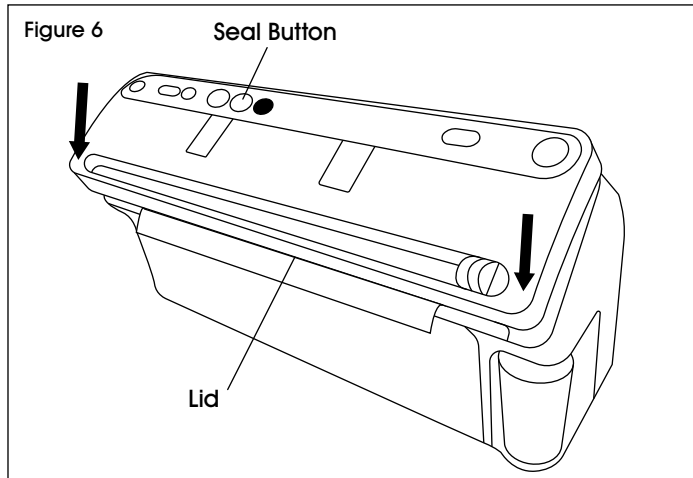


OPERATION CONTINUED

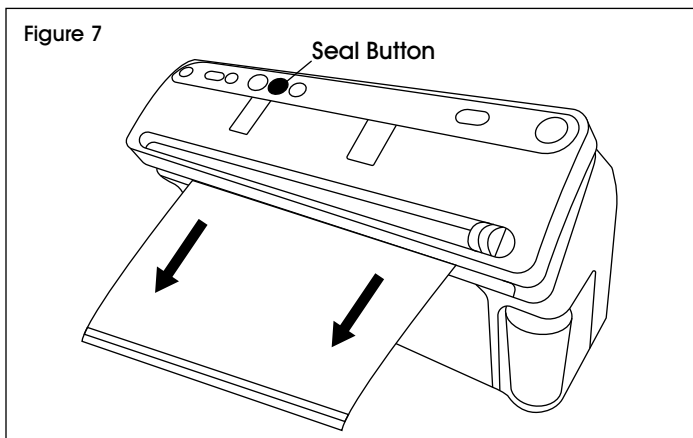
4. With two hands, firmly press down both sides of lid until sealer begins to automatically close and lock. (See Figure 6)
5. Press **SEAL** button and sealing the end of the bag will begin. Button light will pulse until complete and then light will turn off. (See Figure 6)



NOTE: Sealer lid will automatically open once seal is complete.



6. Pull out newly sealed end of roll to length of bag desired. (See Figure 7)

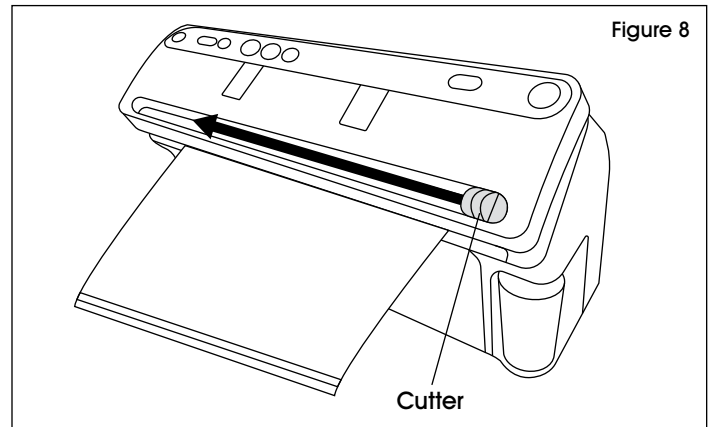


7. Repeat steps 4-5 to complete bag sealing.

8. While sealer is sealing, cut first bag by sliding the built-in cutter. (See Figure 8)



NOTE: After making this first bag from the roll, the seal should already be made for the next bag.



9. When finished making bag(s) from roll, open roll storage door and remove any excess roll so that no material is left inside the sealer.

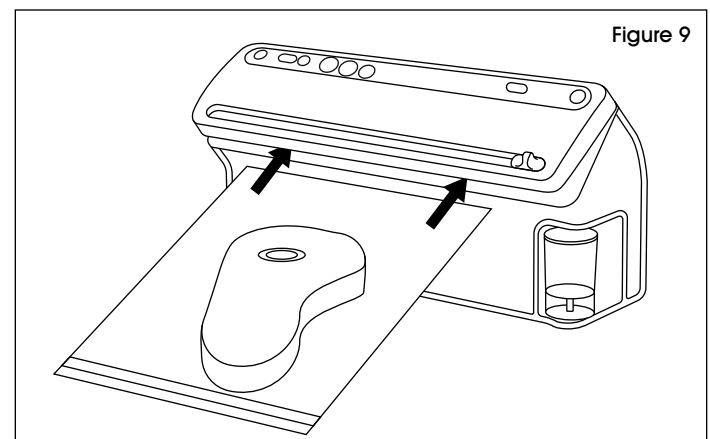
10. Close roll storage door when finished.

VACUUM SEAL A FOODSAVER® BAG

1. Press **POWER** button to turn sealer on. **POWER** button and default mode selection lights will illuminate.
2. With sealer lid closed, slowly insert the open end of a filled bag through the bottom of the vacuum view window into drip tray. (See Figure 9)



IMPORTANT: Center the bag in the middle of the sealer for best results.



OPERATION CONTINUED



CAUTION! Lid closes automatically. Remove hands or any other objects that may be obstructing the lid before closing. Do not manually force the lid to close.

3. The sealer will automatically detect bag insertion and sealer lid will close and lock. Bag detected indicator light will blink then become steady to confirm the bag has automatically been sensed. **VACUUM** and **SEAL** button lights will blink.
4. Press the **MODE** button to select desired vacuum mode depending on the food that is being vacuum sealed (dry, moist, liquid or sous vide).



NOTE: Indicator light will illuminate next to selected mode.

5. Press **VACUUM** button to begin vacuum sealing process. **VACUUM** button light will pulse until complete.
6. After vacuum is complete, **VACUUM** button light will go steady, and sealer will automatically begin sealing. **SEAL** button light will pulse until complete.



NOTE: When all lights flash, drip tray is full. Empty to proceed.

7. Once vacuumed and sealed, **VACUUM** and **SEAL** button lights will go steady then turn off. Sealer lid will automatically open and release the bag.
8. Refrigerate, freeze or store as needed.

USING FOODSAVER® PRESERVE & MARINATE CONTAINERS

TO VACUUM SEAL

1. Turn valve on container to "Vacuum".
2. Press **POWER** button to turn sealer on. **POWER** button and default mode selection lights will illuminate.
3. Pull out the built-in retractable handheld sealer to desired length. (See Figure 10)



CAUTION! Do not extend sealer hose beyond marked red line on hose.

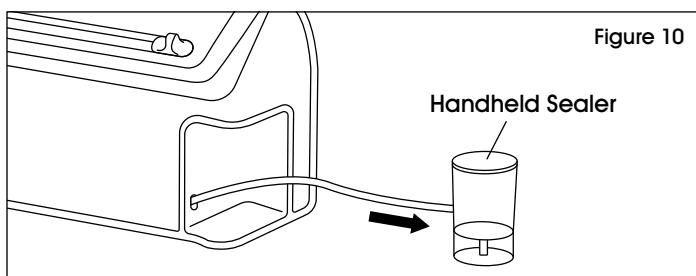


Figure 10

4. Place end of handheld sealer over container valve. (See Figure 11)

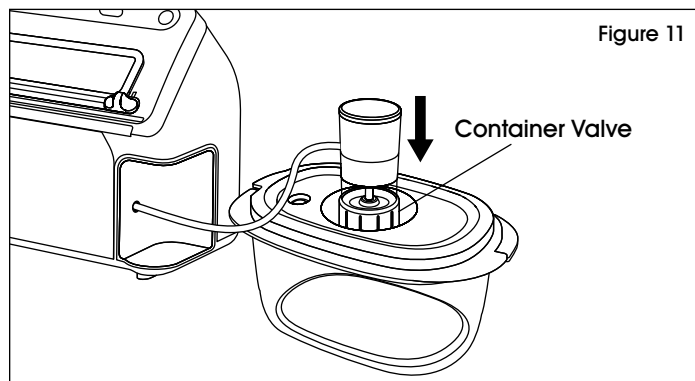


Figure 11

5. On right side of sealer, press **MODE** button for handheld sealer once. Vacuum Mode is the default. Vacuum Mode indicator light will illuminate, and **HANDHELD** button will blink.
6. Press **HANDHELD** button to begin vacuum. Sealer lid will automatically close. Hold handheld sealer in place on container. **HANDHELD** button light will pulse until complete.
7. Sealer will automatically stop vacuuming once all air has been removed from container, and sealer lid will automatically open.
8. To put handheld sealer back in sealer, gently pull out and hose will automatically retract.

TO MARINATE

1. Turn valve on container to "Vacuum".
2. Press **POWER** button to turn sealer on. **POWER** button and default mode selection lights will illuminate.
3. Pull out the built-in retractable handheld sealer to desired length. (See Figure 12)



CAUTION! Do not extend beyond red line marked on hose.

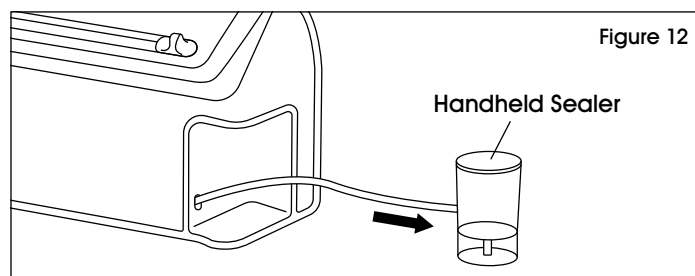


Figure 12

OPERATION CONTINUED

4. Remove clear bottom portion of handheld sealer from top handle by pulling apart with two hands. Insert the tip of the top half into container valve. (See Figures 13-14)

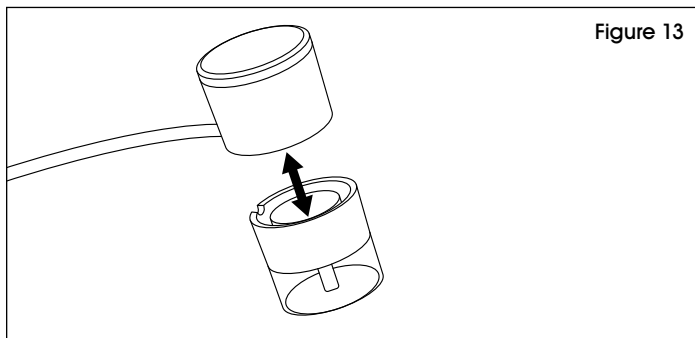


Figure 13

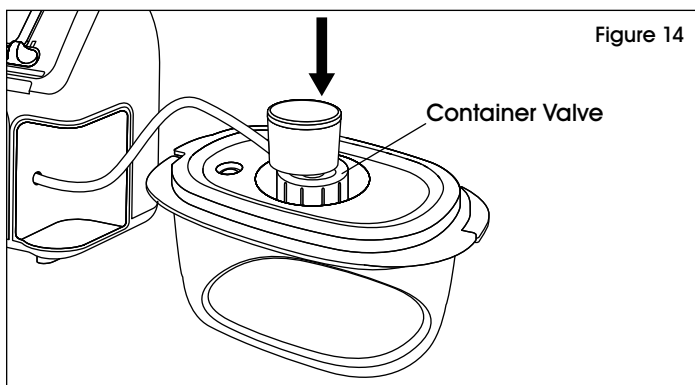


Figure 14

5. On right side of sealer, press **MODE** button for handheld sealer twice. Marinate Mode indicator light will illuminate, and **HANDHELD** button will blink.
6. Press **HANDHELD** button to begin. Sealer lid will automatically close and begin marinating process. Sealer lid will automatically open during process and then close and lock again. **HANDHELD** button light will pulse until complete.
7. Reconnect bottom of handheld sealer. Gently pull out hose to automatically retract.



IMPORTANT! Sealer will run for approximately 12 minutes. The sealer will vacuum, then stop vacuuming and open lid, then close again and begin vacuuming a total of three times. Do not interrupt this process even if you think sealer has canceled.



IMPORTANT! During marinating, ensure the handheld sealer hose remains clear of lid. When sealer lid opens and closes during marinating, do not let hose get caught between lid and sealer.

VACUUM SEAL WITH FOODSAVER® ACCESSORIES

FOR ZIPPER BAGS

1. Prepare zipper bags according to guidelines included with bag purchase. Ensure bag is thoroughly zipped shut.



NOTE: Ensure no food is under the valve and press zipper closed while bag is laying on a flat surface.

2. Press **POWER** button to turn sealer on. **POWER** button and default mode selection lights will illuminate.
3. Pull out the built-in retractable handheld sealer to desired length.



CAUTION! When pulling hose, do not extend beyond red line marked on hose.

4. Place end of handheld sealer over zipper bag valve. (See Figure 15)

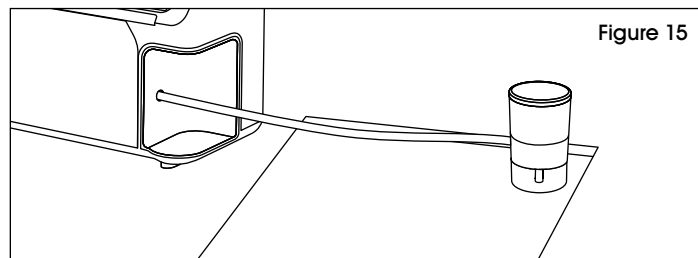


Figure 15

5. On right side of sealer, press **MODE** button for handheld sealer once. Vacuum Mode is the default. Vacuum Mode indicator light will illuminate, and **HANDHELD** button will blink.
6. Press **HANDHELD** button to begin vacuum. Sealer lid will automatically close. Hold handheld sealer in place on bag. **HANDHELD** button light will pulse until complete.
7. Sealer will automatically stop vacuuming once all air has been removed from bag, and sealer lid will automatically open.
8. To put handheld sealer back in sealer, gently pull out and hose will automatically retract.

OPERATION CONTINUED

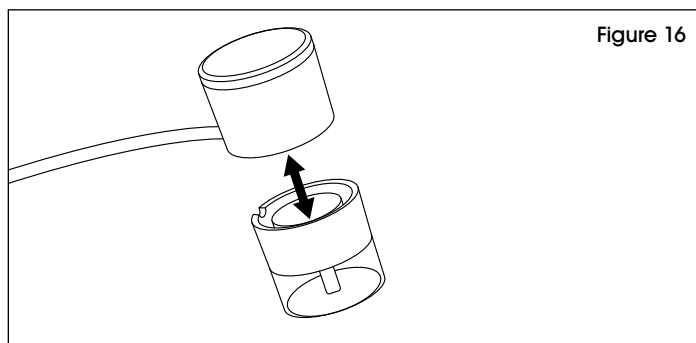
FOR JAR SEALERS AND BOTTLE STOPPERS

1. Prepare accessory according to guidelines included with accessory purchase.
2. Press **POWER** button to turn sealer on. **POWER** button and default mode selection lights will illuminate.
3. Pull out the built-in retractable handheld sealer to desired length.

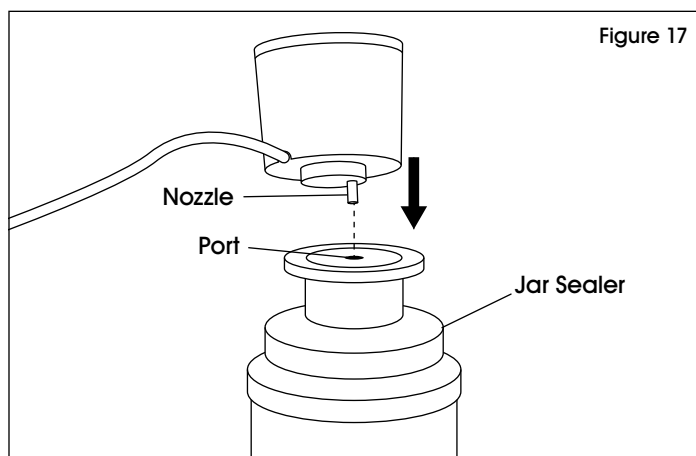


CAUTION! When pulling hose, do not extend beyond red line marked on hose.

4. Remove clear bottom portion of handheld sealer from top handle by pulling apart with two hands. (See Figure 16)



5. Insert nozzle tip on top half of sealer into the port on the jar sealer or bottle stopper. (See Figure 17)



6. On right side of sealer, press **MODE** button for handheld sealer once. Vacuum Mode is the default. Vacuum Mode indicator light will illuminate, and **HANDHELD** button will blink.
7. Press **HANDHELD** button to begin vacuum. Sealer lid will automatically close. Hold handheld sealer in place on jar sealer or bottle stopper. **HANDHELD** button light will pulse until complete.
8. Sealer will automatically stop vacuuming once all air has been removed from container, and sealer lid will automatically open.
9. To put handheld sealer back in sealer, gently pull out and hose will automatically retract.



NOTE: Foodsaver® jar sealers are for use with Ball® and Kerr brand mason jars only. This is not a replacement for traditional canning methods. If food is perishable, it should be refrigerated.



IMPORTANT! Do not include screw bands when vacuum sealing jars.

TO RELEASE VACUUM

- For mason jars: Wedge spoon between mason jar lid and highest part of threaded rim and twist gently.
- For bottle stoppers: Twist and pull up on bottle stopper.

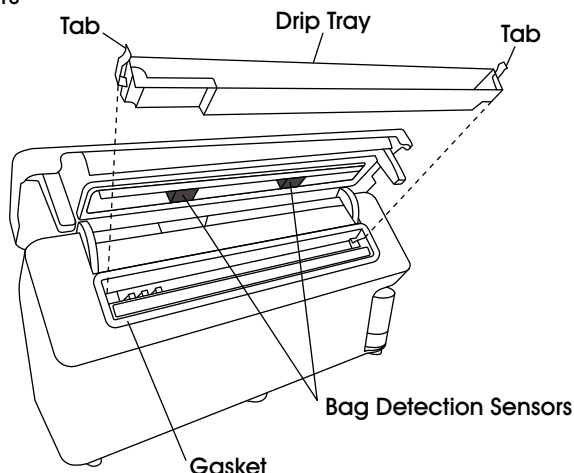
CLEANING



IMPORTANT! Remove power cord from electrical outlet. Do not immerse in liquid.

- When all lights flash, the drip tray is full. Vacuum and seal functions will function normally after drip tray is emptied.
- Check gaskets and around drip tray to ensure they are free from food materials. Wipe off upper and lower gaskets with warm soapy cloth if needed. (See Figure 18)
- Wipe off bag detection sensors on the underside of sealer lid. (See Figure 18)
- Empty drip tray after each use. To remove, push in the tabs on each side of the drip tray and lift up and out. Wash in warm soapy water or place on top rack of dishwasher. Check for food residue in drip tray slot and clean if needed. Dry thoroughly before reinserting into sealer. (See Figure 18)

Figure 18

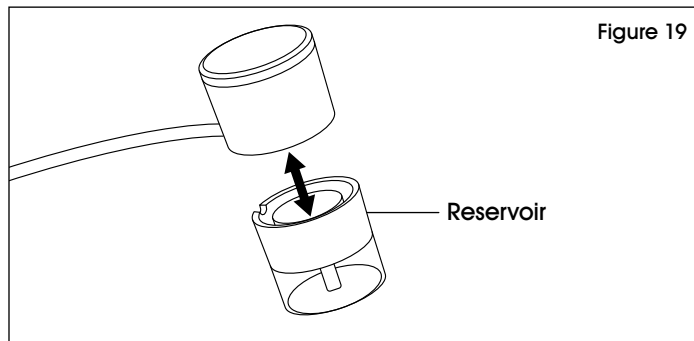


CLEANING HANDHELD SEALER RESERVOIR

Empty reservoir after each use. Wash in warm soapy water. Air dry before replacing. To remove reservoir from handheld sealer, hold top portion firmly and pull lower reservoir down and off. (See Figure 19)



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

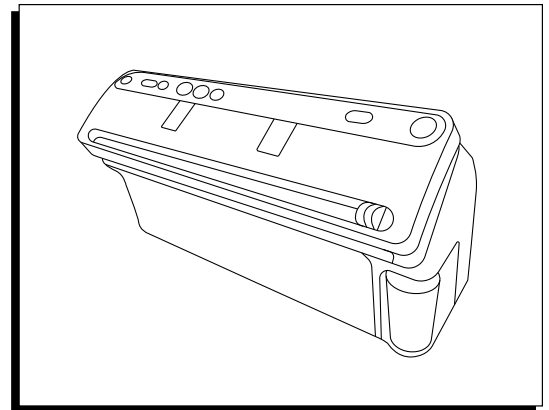


ULINE H-11398

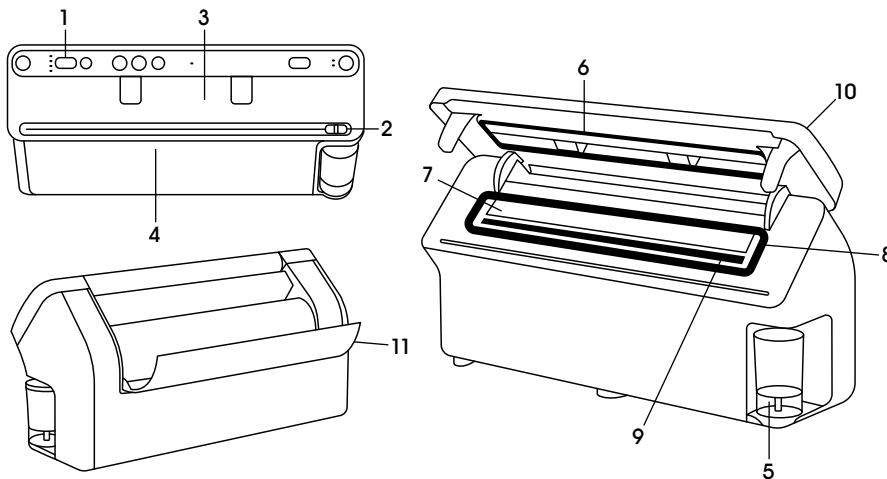
FOODSAVER® VS 5930

SELLADORA AL VACÍO

800-295-5510
uline.mx



PARTES



#	DESCRIPCIÓN
1	Botones de Control/Luces indicadoras
2	Cortadora de Bolsa
3	Ventana de Visualización
4	Canal de Vacío/Sensor Automático de Bolsa
5	Selladora de Mano Retráctil
6	Empaque Superior
7	Bandeja de Goteo Removible
8	Empaque Inferior
9	Tira de Sellado
10	Tapa de la Selladora
11	Puerta de Almacenamiento para Rollos

SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de utilizarla.



¡PRECAUCIÓN! Se incluye un cable corto para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con uno más largo. Puede utilizar una extensión si su clasificación eléctrica no es menor a la de esta selladora.



¡PRECAUCIÓN! No coloque dedos u otros objetos dentro de la ventana de visualización al sellar al vacío.



¡ADVERTENCIA! Para reducir el riesgo de quemaduras, incendio y descarga eléctrica.

- No toque la selladora si ha caído en agua. Desconecte de inmediato del enchufe.
- No la utilice al bañarse o en la ducha.
- No la coloque o almacene en donde pueda caerse a una tina o lavabo. No sumerja o deje caer en agua u otros líquidos.

- Siempre desconecte del tomacorriente después de usarla.
- Desconecte antes de limpiarla.
- No utilice la selladora en superficies húmedas o en exteriores.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja ninguna parte de la selladora, cable o clavija en agua u otros líquidos. Desconéctela cuando no la utilice y antes de limpiarla.
- Para desconectar, desenchufe el cable. No la desconecte jalando del cable.
- No opere la selladora con un cable o enchufe dañado. No utilice la selladora si presenta fallas o está dañada de alguna forma.
- Use la selladora solo para su uso previsto.
- Supervise atentamente a los niños cuando utilicen cualquier selladora eléctrica. No permita que la selladora se utilice como juguete.

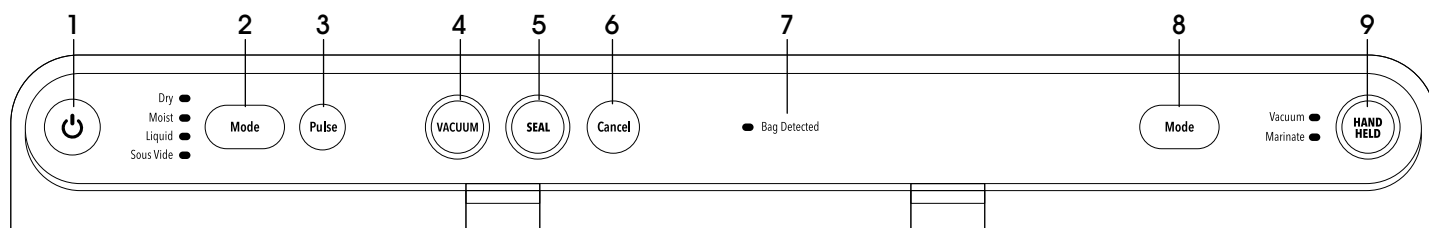
CONTINUACIÓN DE SEGURIDAD

- No coloque en o cerca de un quemador de gas, eléctrico o una estufa caliente. Extrema precauciones al mover productos que contengan líquidos calientes.
- No tienda el cable sobre un mostrador o mesa donde las personas puedan tropezarse o jalar los cables por accidente, sobre todo los niños.
- La tapa se cierra automáticamente. No obstruya el cierre de la tapa. No fuerce manualmente la tapa para cerrarla.
- Solo para uso de adultos.
- Para cualquier duda o más información, llame a Servicio a Clientes de Uline al 800-295-5510.

CONSEJOS ÚTILES

- Presione el botón de cancelación en cualquier momento y la tapa se abrirá automáticamente.
- El sellado al vacío NO es sustituto para el tratamiento térmico del enlatado. Los productos perecederos aún se deben refrigerar o congelar.
- Para obtener mejores resultados, utilice solo con bolsas, rollos y accesorios FoodSaver®.
- Durante el proceso de sellado al vacío, pequeñas cantidades de líquidos, migajas o partículas de alimentos podrían terminar accidentalmente en el canal de vacío. Vacíe la bandeja de goteo después de cada uso.
- Evite llenar demasiado; deje siempre por lo menos 7.6 cm (3") de material de bolsa entre el contenido y la parte superior de la bolsa. Esto deja espacio para que la bolsa se apriete firmemente contra la comida y evita que la bolsa salga del canal de vacío durante el proceso de sellado. Deje por lo menos 2.5 cm (una pulgada) adicional de bolsa por cada vez que planea reutilizar la bolsa.
- No cree sus propias uniones laterales para la bolsa FoodSaver®. Estas bolsas están fabricadas con una unión lateral especial totalmente sellada hasta el borde exterior.
- Para evitar pliegues al sellar artículos voluminosos al vacío, estire y aplane suavemente la bolsa mientras la inserta en el canal de vacío y sosténgala hasta que se encienda la bomba para vacío.
- Al empacar artículos con bordes filosos (espagueti crudo, cubiertos, etc.), proteja la bolsa de perforaciones envolviendo el artículo en material de acojinado suave como una toalla de papel. Es posible que desee utilizar un contenedor FoodSaver® o frasco de vidrio para envasar en vez de una bolsa FoodSaver®.
- Cuando use accesorios, recuerde dejar por lo menos 2.5 cm (1") de espacio en la parte superior del bote o recipiente.
- Precongele frutas y escalde los vegetales antes de empacarlos al vacío para obtener mejores resultados.
- Espere 20 segundos entre sellados para permitir que la selladora se enfríe.
- Nunca guarde la tapa en la posición "Operate" (operar), ya que los empaques podrían comprimirse.

CONTROLES

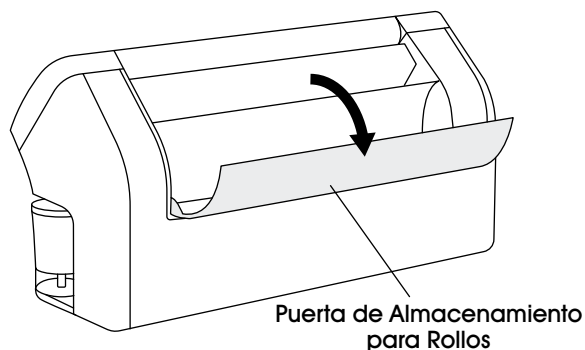


#	NOMBRE	DESCRIPCIÓN
1	Botón Power (Encendido)	Presione para encender o apagar la selladora. Una vez lista, la luz del botón de POWER se iluminará. La selladora se apagará automáticamente después de 12 minutos de inactividad.
2	Botón Mode (Modo)	<p>Presione para seleccionar una configuración personalizada antes de comenzar el proceso de sellado al vacío. La luz indicadora se iluminará al lado de la configuración personalizada que se presiona/desea.</p> <ul style="list-style-type: none"> • "Dry" (Seco): Para sellado y vacío de alimentos secos (configuración predeterminada). • "Moist" (Húmedo): Para sellado y vacío de alimentos húmedos o jugosos. • Liquid (Líquido): Para sellado y vacío óptimo de alimentos líquidos como sopas o salsas. (Llenado máximo para bolsa de cuarto de galón: 1 cuarto de galón. Llenado máximo para bolsa de galón: 1/2 galón de líquido.) • Sous Vide (Cocina al Vacío): Para sellado y vacío óptimo de bolsas para utilizar en cocina al vacío. <p>¡IMPORTANTE! No llene en exceso la bolsa con líquido.</p>
3	Botón Pulse (Pulso)	Presione y sostenga para controlar la función de vacío manualmente. Presione el botón SEAL cuando esté listo para sellar la bolsa.
4	Botón Vacuum (Vacío)	Presione para comenzar el proceso de sellado al vacío. La luz del botón pulsará durante el proceso.
5	Botón Seal (Sellado)	<p>Presione para:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Crear un sello al crear bolsas utilizando un Rollo FoodSaver®. • Detener inmediatamente el proceso de vacío (después de que se haya presionado el botón VACUUM) y empezar a sellar la bolsa. • Cree un sello en otras bolsas (como bolsas de papas fritas o cereal) para mantener los alimentos herméticamente sellados.
6	Botón Cancel (Cancelar)	Presione para detener la función actual inmediatamente y abrir la tapa de la selladora.
7	Luz Indicadora Bag Detected (Bolsa Detectada)	Se ilumina cuando se introduce la bolsa y la selladora la detecta.
8	Botón Mode (Modo) para Accesorio de Mano	<p>Presione para seleccionar la opción deseada. La luz indicadora iluminará la configuración seleccionada.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vacuum (Vacío): Para uso con bolsas FoodSaver® con cierre, contenedores para Preservar y Marinar, tapones de botella y otros accesorios utilizando la selladora de mano retráctil integrada. La selladora se detendrá automáticamente una vez se complete el proceso. • Marinate (Marinado): Para uso con contenedores FoodSaver® para Preservar y Marinar utilizando la selladora de mano retráctil integrada. La secuencia de pulso de vacío tarda aproximadamente 12 minutos, lo que permite una infusión óptima del sabor en menos tiempo. La selladora vaciará y liberará tres veces. La selladora se detendrá automáticamente una vez se complete el proceso.
9	Botón de Accesorio Handheld (de Mano)	Presione para utilizar la selladora de mano retráctil integrada. La luz del botón se iluminará una vez que se presione, la tapa de la selladora se cerrará y comenzará el proceso de sellado al vacío. La luz del botón pulsa durante el proceso de vacío o marinado. Una vez se complete, la luz se mantiene fija, luego se apaga.

INSTALAR UN ROLLO FOODSAVER®

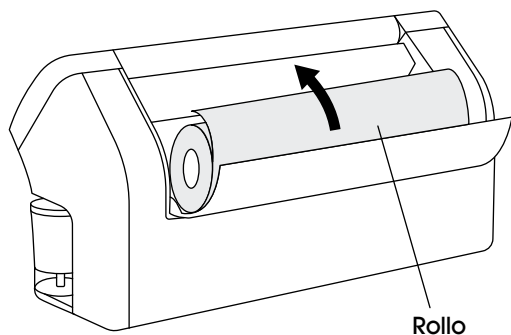
1. Abra la puerta de almacenamiento para rollos integrada en la parte posterior de la selladora. (Vea Diagrama 1)

Diagrama 1



2. Coloque el rollo en la puerta de almacenamiento con el extremo abierto arriba. (Vea Diagrama 2)

Diagrama 2



3. Abra la tapa y pase el extremo del rollo hacia adelante, a través de la abertura entre la tapa y la selladora. Coloque el extremo del rollo en el borde frontal de la selladora. (Vea Diagramas 3-4)

Diagrama 3

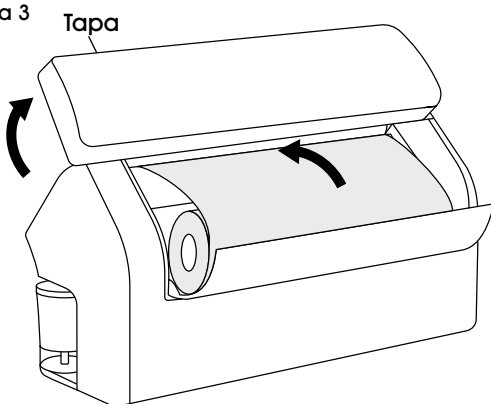
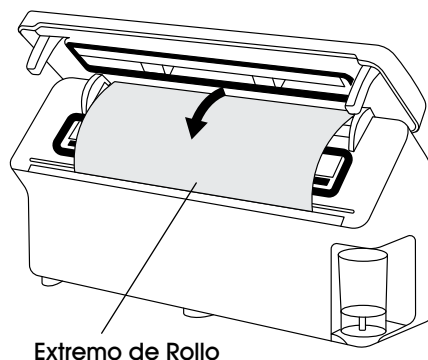


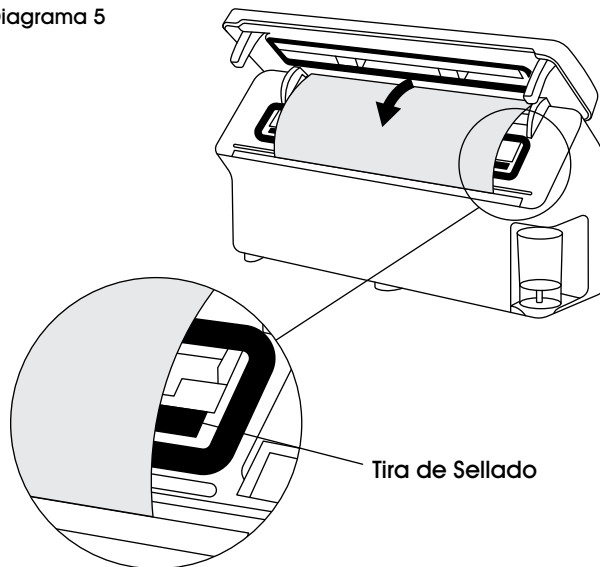
Diagrama 4



CREAR UNA BOLSA A PARTIR DE UN ROLLO FOODSAVER®


1. Presione el botón **POWER** (encendido) para encender la selladora. El botón **POWER** y las luces del modo de selección predeterminado se iluminarán.
2. Pase el extremo del rollo hacia adelante, a través de la abertura en la parte posterior entre la tapa y la selladora.
3. Jale el rollo hacia abajo hasta pasar la tira de sellado. (Vea Diagrama 5)

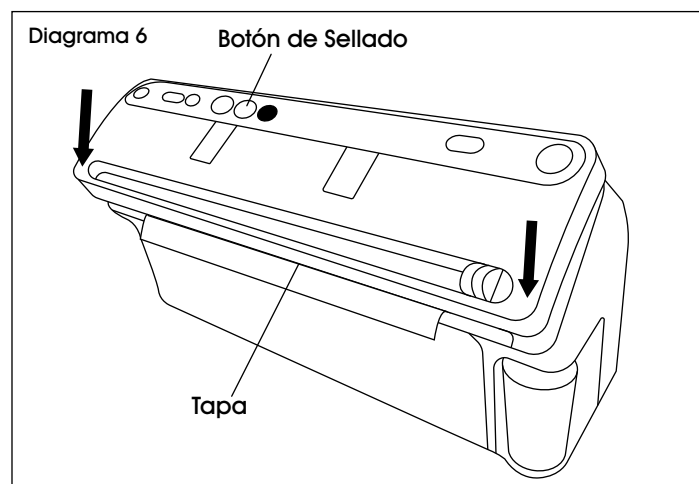
Diagrama 5



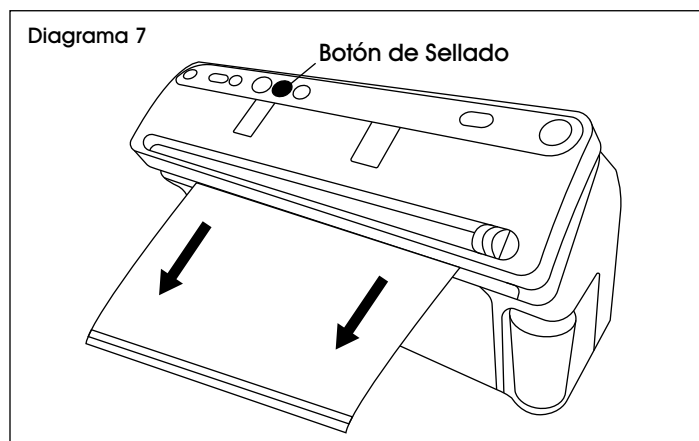
CONTINUACIÓN DE FUNCIONAMIENTO

4. Con dos manos, presione firmemente ambos lados de la tapa hasta que la selladora se cierre y asegure automáticamente. (Vea Diagrama 6)
5. Presione el botón **SEAL** (sellado) y el extremo de la bolsa se comenzará a sellar. La luz del botón pulsará hasta que se complete y luego la luz se apagará. (Vea Diagrama 6)

 **NOTA:** La tapa de la selladora se abrirá automáticamente una vez que el sello se complete.




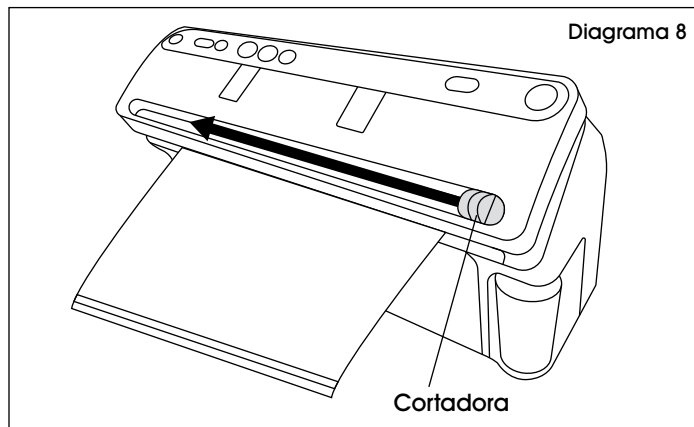
6. Jale el extremo recién sellado al largo de la bolsa deseado. (Vea Diagrama 7)



7. Repita los pasos 4-5 para completar el sello de bolsa.

8. Mientras la selladora sella, corte la primera bolsa deslizando la cortadora integrada. (Vea Diagrama 8)

 **NOTA:** Después de crear esta primera bolsa del rollo, el sello ya debería estar hecho en la siguiente.

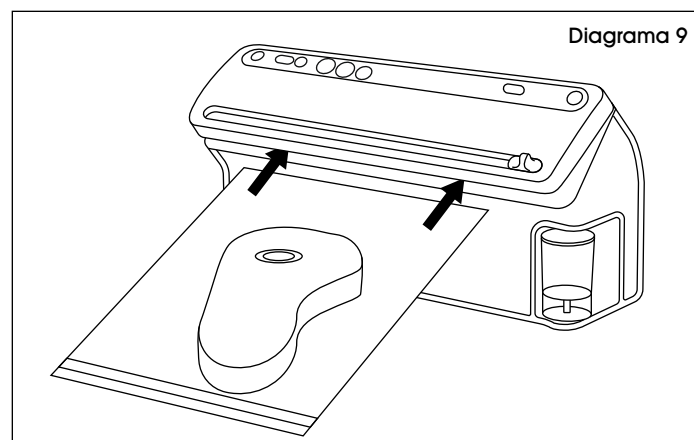


9. Cuando termine de crear bolsa(s) a partir del rollo, abra la puerta de almacenamiento y retire el exceso de rollo de tal manera que no quede material dentro de la selladora.
10. Cierre la puerta de almacenamiento de rollos al terminar.

SELLAR UNA BOLSA FOODSAVER® AL VACÍO

1. Presione el botón **POWER** para encender la selladora. El botón **POWER** y las luces del modo de selección predeterminado se iluminarán.
2. Con la tapa de la selladora cerrada, inserte lentamente el lado abierto de una bolsa llena por la parte inferior de la ventana de visualización en la bandeja para goteo. (Vea Diagrama 9)

 **IMPORTANTE:** Centre la bolsa en el centro de la selladora para mejores resultados.



CONTINUACIÓN DE FUNCIONAMIENTO



¡PRECAUCIÓN! La tapa se cierra automáticamente. Retire las manos o cualquier otro objeto que obstruya la tapa antes de cerrar. No fuerce manualmente la tapa cerrada.

- La selladora detectará automáticamente la inserción de la bolsa y la tapa de la selladora se cerrará y bloqueará. La luz indicadora "Bag detected" parpadeará y se volverá constante para confirmar que la bolsa se detectó automáticamente. Las luces de los botones **VACUUM** (vacío) y **SEAL** (sellado) parpadearán.
- Presione el botón **MODE** para seleccionar el modo de vacío deseado dependiendo del alimento que se sellará (seco, húmedo, líquido o al vacío).



NOTA: La luz indicadora se iluminará al lado del modo seleccionado.

- Presione el botón **VACUUM** para comenzar el proceso de sellado al vacío. La luz del botón **VACUUM** pulsará hasta que se complete.
 - Después que se complete el vacío, el botón **VACUUM** se volverá constante y la selladora empezará a sellar automáticamente. La luz del botón **SEAL** pulsará hasta que se complete.
- NOTA:** Cuando todas las luces parpadeen, la bandeja de goteo está llena. Vacíela para proceder.
- Una vez se vacíe y selle, las luces de los botones **VACUUM** y **SEAL** se vuelven constantes y luego se apagan. La tapa de la selladora se abrirá automáticamente y liberará la bolsa.
 - Refrigere, congele o almacene según sea necesario.

UTILIZAR CONTENEDORES PARA PRESERVAR Y MARINAR FOODSAVER® PARA SELLADO AL VACÍO

- Gire la válvula del contenedor a "Vacuum".
- Presione el botón **POWER** para encender la selladora. El botón **POWER** y las luces del modo de selección predeterminado se iluminarán.
- Retire la selladora de mano retráctil integrada al largo deseado. (Vea Diagrama 10)



¡PRECAUCIÓN! No extienda la manguera de la selladora más allá de la línea roja marcada en la manguera.

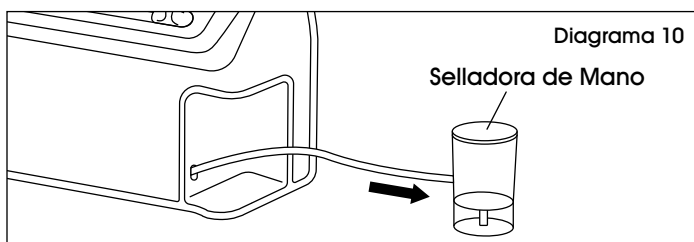


Diagrama 10

Selladora de Mano

- Coloque el extremo de la selladora de mano sobre la válvula del contenedor. (Vea Diagrama 11)

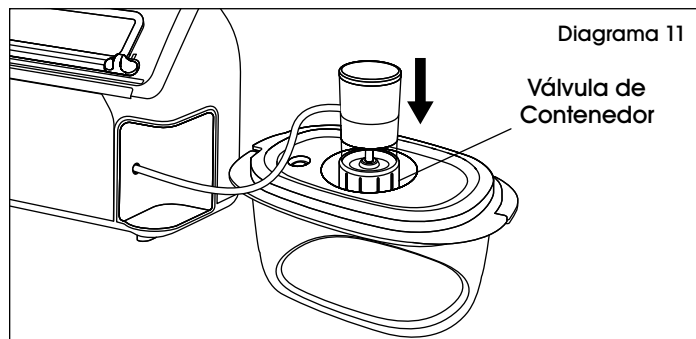


Diagrama 11

Válvula de Contenedor

- En el lado derecho de la selladora, presione el botón **MODE** para la selladora de mano una vez. El Modo de Vacío es el predeterminado. La luz indicadora del Modo de Vacío se iluminará y el botón **HANDHELD** (de mano) parpadeará.
- Presione el botón **HANDHELD** para comenzar el vacío. La tapa de la selladora se cerrará automáticamente. Mantenga la selladora de mano en su lugar sobre el contenedor. La luz del botón **HANDHELD** pulsará hasta que se complete.
- La selladora dejará de aspirar una vez que el aire se haya removido del contenedor y la tapa de la selladora se abrirá automáticamente.
- Para colocar la selladora de mano de nueva en la selladora, retírela suavemente y la manguera se retraerá automáticamente.

PARA MARINADO

- Gire la válvula del contenedor a "Vacuum".
- Presione el botón **POWER** para encender la selladora. El botón **POWER** y las luces del modo de selección predeterminado se iluminarán.
- Retire la selladora de mano retráctil integrada al largo deseado. (Vea Diagrama 12)



¡PRECAUCIÓN! No extienda más allá de la línea roja marcada en la manguera.

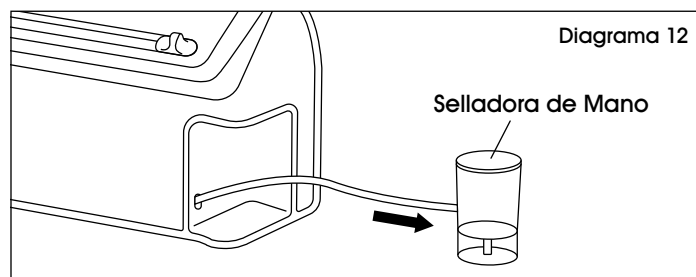
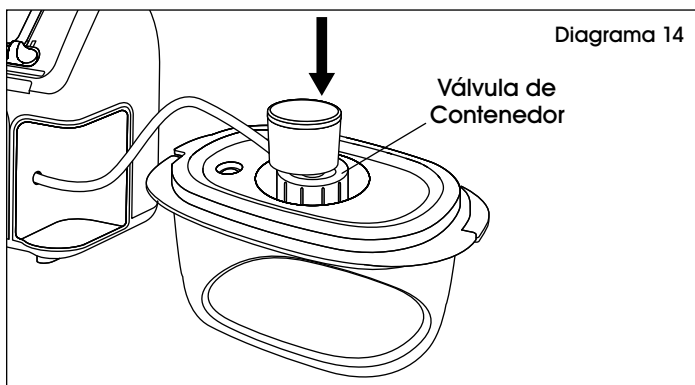
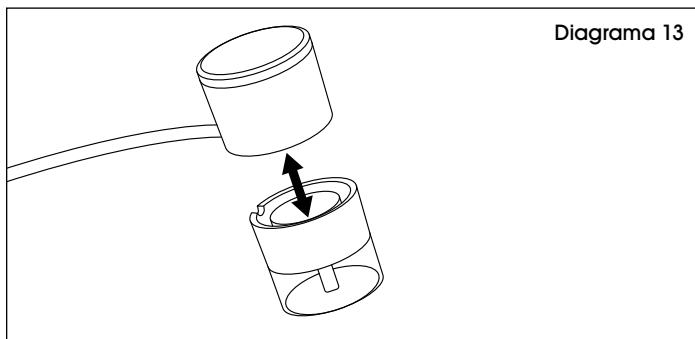


Diagrama 12

Selladora de Mano

CONTINUACIÓN DE FUNCIONAMIENTO

4. Separe la parte inferior transparente de la selladora de mano del asa superior. Inserte la punta de la mitad superior en la válvula del contenedor. (Vea Diagramas 13-14)



5. En el lado derecho de la selladora, presione el botón **MODE** para la selladora de mano dos veces. La luz indicadora del Modo de Marinado se iluminará y el botón **HANDHELD** parpadeará.
6. Presione el botón **HANDHELD** para comenzar. La tapa de la selladora se cerrará automáticamente y comenzará el proceso de marinado. La tapa de la selladora se abrirá automáticamente durante el proceso y luego se cerrará y se volverá a bloquear. La luz del botón **HANDHELD** pulsará hasta que se complete.
7. Vuelva a conectar la parte inferior de la selladora de mano. Jale la manguera suavemente para retraerla automáticamente.



¡IMPORTANTE! La selladora funcionará durante aproximadamente 12 minutos. La selladora aspirará, se detendrá, abrirá la tapa, luego se volverá a cerrar un total de tres veces. No interrumpa este proceso incluso si piensa que la selladora ha cancelado el proceso.



¡IMPORTANTE! Durante el marinado, asegúrese de que la manguera de la selladora permanezca alejada de la tapa. Cuando la tapa de la selladora se cierre al marinar, no deje que la manguera quede atrapada entre la tapa y la selladora.

SELLAR AL VACÍO CON ACCESORIOS FOODSAVER®

PARA BOLSAS CON CIERRE

1. Prepare las bolsas con cierre según las instrucciones incluidas con la compra de las bolsas. Asegúrese de que la bolsa esté bien cerrada.



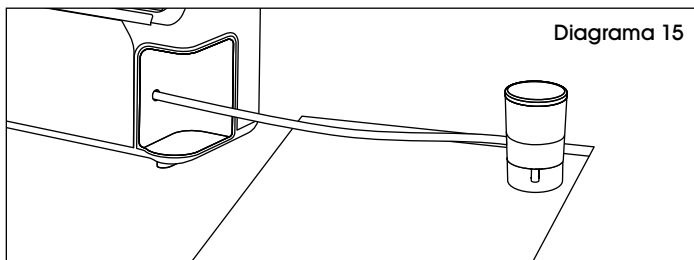
NOTA: Asegúrese de que no haya alimentos debajo de la válvula y presione para cerrar el cierre mientras la bolsa se está colocada sobre una superficie plana.

2. Presione el botón **POWER** para encender la selladora. El botón **POWER** y las luces de modo de selección predeterminado se iluminarán.
3. Retire la selladora de mano retráctil integrada al largo deseado.



¡PRECAUCIÓN! Al jalar la manguera, no la extienda más allá de la línea roja marcada.

4. Coloque el extremo de la selladora de mano sobre la válvula de la bolsa con cierre. (Vea Diagrama 15)



5. En el lado derecho de la selladora, presione el botón **MODE** para la selladora de mano una vez. El Modo de Vacío es el predeterminado. La luz indicadora del Modo de Vacío se iluminará y el botón **HANDHELD** parpadeará.
6. Presione el botón **HANDHELD** para comenzar el vacío. La tapa de la selladora se cerrará automáticamente. Sostenga la selladora de mano en su lugar en la bolsa. La luz del botón **HANDHELD** pulsará hasta que se complete.
7. La selladora dejará de vaciar una vez que el aire se haya removido de la bolsa y la tapa de la selladora se abrirá automáticamente.
8. Para colocar la selladora de mano de nueva en la selladora, tire suavemente y la manguera se retraerá automáticamente.

CONTINUACIÓN DE FUNCIONAMIENTO

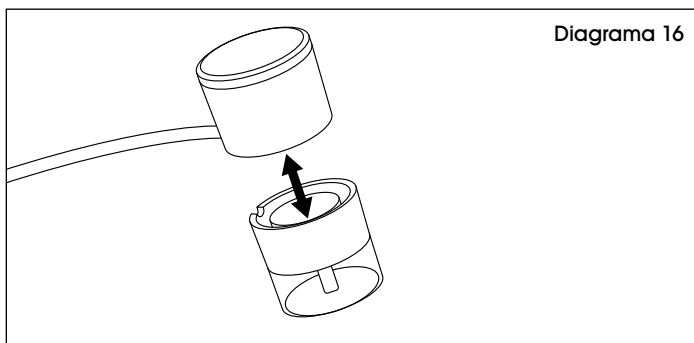
PARA SELLADORAS DE FRASCO O TAPONES DE BOTELLA

1. Prepare el accesorio según las instrucciones incluidas.
2. Presione el botón **POWER** para encender la selladora. El botón **POWER** y las luces de modo de selección predeterminado se iluminarán.
3. Retire la selladora de mano retráctil integrada al largo deseado.

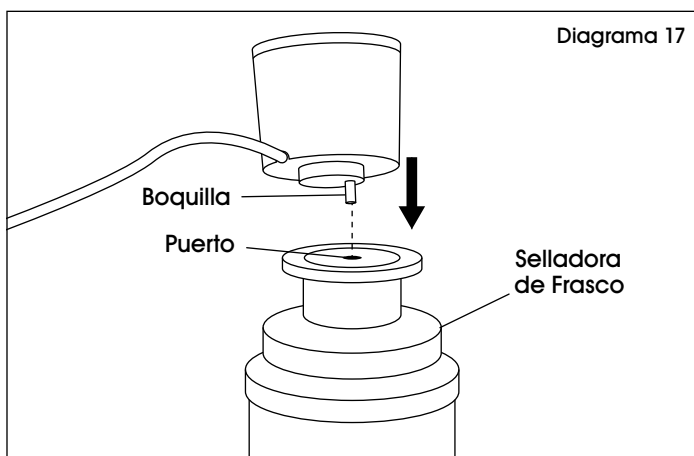


¡PRECAUCIÓN! Al jalar la manguera, no la extienda más allá de la línea roja marcada.

4. Separe la parte inferior transparente de la selladora de mano del asa superior. (Vea Diagrama 16)



5. Inserte la punta de boquilla en la mitad superior de la selladora en el puerto de la selladora de frasco o tapón de botella. (Vea Diagrama 17)



6. En el lado derecho de la selladora, presione el botón **MODE** para la selladora de mano una vez. El Modo de Vacío es el predeterminado. La luz indicadora del Modo de Vacío se iluminará y el botón **HANDHELD** parpadeará.
7. Presione el botón **HANDHELD** para comenzar el vacío. La tapa de la selladora se cerrará automáticamente. Mantenga la selladora de mano en su lugar en la selladora de frasco o el tapón de botella. La luz del botón **HANDHELD** pulsará hasta que se complete.
8. La selladora dejará de vaciar una vez que el aire se haya removido del contenedor y la tapa de la selladora se abrirá automáticamente.
9. Para colocar la selladora de mano de nuevo en la selladora, tire suavemente y la manguera se retraerá automáticamente.



NOTA: Las selladoras de frasco son para uso exclusivo con frascos para envasar de marca Ball® y Kerr. Este no es reemplazo para métodos de envasado tradicionales. Si el alimento es perecedero, se debe refrigerar.



¡IMPORTANTE! No incluya las roscas para frascos al sellar frascos al vacío.

PARA LIBERAR EL VACÍO

- Frascos para envasar: Introduzca una cuchara entre la tapa del frasco para envasar y la parte más alta del borde roscada y gire suavemente.
- Para tapones de botella: Gire y jale el tapón de botella hacia arriba.

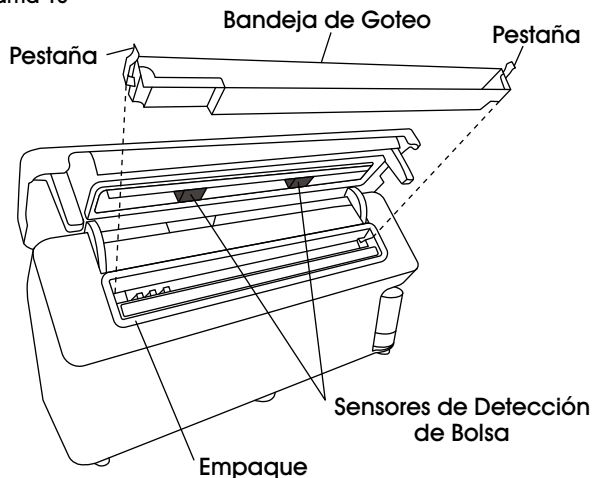
LIMPIEZA



¡IMPORTANTE! Retire el cable del enchufe. No sumerja en líquido.

- Cuando todas luces parpadeen, la bandeja de goteo está llena. Las funciones de sellado al vacío volverán a funcionar normalmente después de vaciar la bandeja de goteo.
- Verifique los empaques y alrededor de la bandeja de goteo para asegurarse de que estén libres de residuos de alimentos. Limpie los empaques superior e inferior con agua tibia y jabón de ser necesario. (Vea Diagrama 18)
- Limpie los sensores de detección de bolsa en la parte inferior de la tapa. (Vea Diagrama 18)
- Vacíe la bandeja de goteo después de cada uso. Para retirar, empuje las pestañas en cada lado de la bandeja de goteo y luego levante hacia arriba y afuera. Lave en agua tibia con jabón o colóquela en el rack superior del lavavajillas. Verifique en busca de residuos de alimentos en la ranura de la bandeja de goteo. Seque bien antes de volver a insertar en la secadora. (Vea Diagrama 18)

Diagrama 18



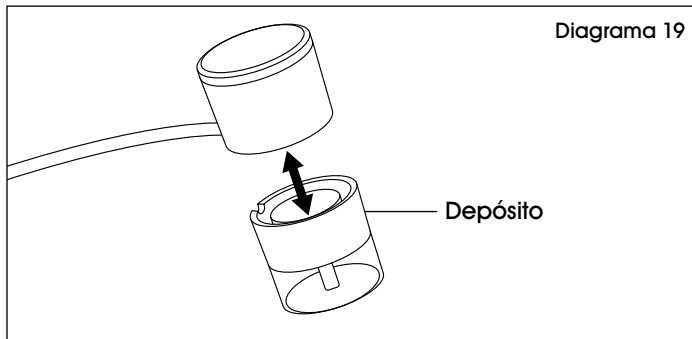
LIMPIAR EL DEPÓSITO DE LA SELLADORA DE MANO

Vacíe el depósito después de cada uso. Lave con agua tibia y jabón. Seque al aire antes de reemplazarlo. Para retirar el depósito de la selladora de mano, sostenga la parte superior firmemente y jale el depósito inferior hacia abajo y fuera. (Vea Diagrama 19)



NOTA: Siempre limpie después después de cada uso cuando haya fluido visible.

Diagrama 19

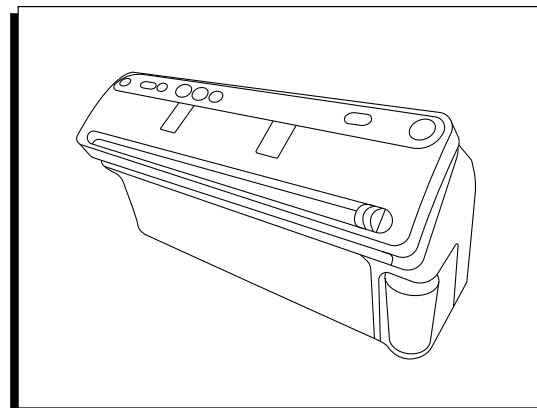


ULINE H-11398

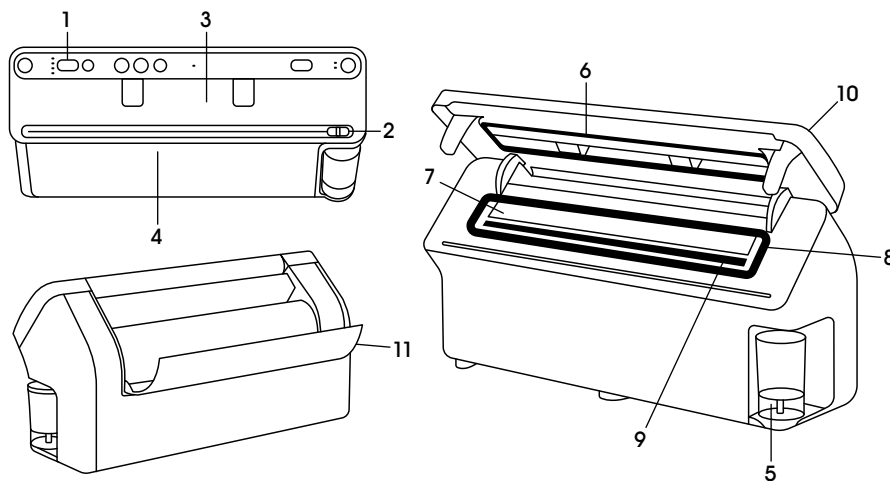
FOODSAVER^{MD} VS 5930 –

SCELLEUSE SOUS VIDE

1 800 295-5510
uline.ca



PIÈCES



#	DESCRIPTION
1	Commandes et voyants lumineux
2	Outil de coupe pour sacs
3	Fenêtre de visualisation du scellage sous vide
4	Conduit sous vide/capteur de sac automatique
5	Scelleuse portable rétractable
6	Joint d'étanchéité supérieur
7	Ramasse-gouttes amovible
8	Joint d'étanchéité inférieur
9	Bande de scellage
10	Couvercle de la scelleuse
11	Porte du compartiment de rouleau

SÉCURITÉ

Lire toutes les instructions avant l'utilisation.



MISE EN GARDE! Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de chute liés à un cordon plus long. Une rallonge peut être utilisée si la puissance électrique nominale n'est pas inférieure à celle de la scelleuse.



MISE EN GARDE! N'insérez pas vos doigts ou tout élément étranger dans la fenêtre de visualisation du scellage sous vide pendant l'opération.



AVERTISSEMENT! Pour réduire les risques de brûlures, d'incendie ou de chocs électriques :

- Ne touchez pas la scelleuse et ne vous en approchez pas si elle est tombée dans l'eau. Débranchez immédiatement la scelleuse de la prise de courant.
- N'utilisez pas la scelleuse en prenant un bain ou une douche.
- Ne placez et n'entreposez pas la scelleuse dans un endroit où elle peut tomber ou être tirée dans une baignoire ou un lavabo. Ne plongez pas la scelleuse dans de l'eau ou d'autres liquides.

- Débranchez toujours la scelleuse de la prise électrique immédiatement après l'avoir utilisée.
- Débranchez la scelleuse avant le nettoyage.
- N'utilisez pas la scelleuse à l'extérieur ou sur des surfaces mouillées.
- Afin d'éviter les chocs électriques, ne plongez pas le cordon d'alimentation, la fiche, ni aucune des pièces de la scelleuse dans de l'eau ou tout autre liquide. Débranchez la scelleuse lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant le nettoyage.
- Pour déconnecter l'appareil, débranchez le cordon de la prise électrique. Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utilisez pas la scelleuse si le cordon ou la fiche sont endommagés. N'utilisez pas la scelleuse en cas de défaillance ou si elle a subi un dommage quelconque.
- N'utilisez la scelleuse qu'aux fins pour lesquelles elle a été conçue.
- Surveillez attentivement les enfants lorsque vous utilisez une scelleuse électrique. La scelleuse ne doit pas être utilisée en tant que jouet.

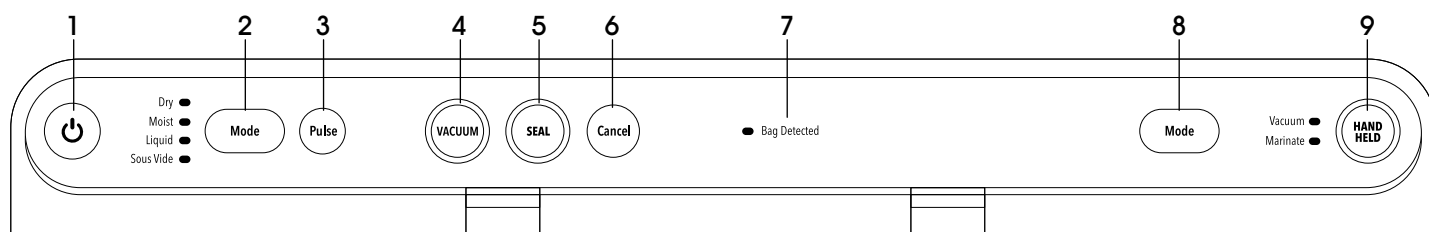
SÉCURITÉ SUITE


- Ne placez pas la scelleuse sur ou près d'une plaque à gaz ou électrique chaude, ni dans un four chauffé. Faites preuve d'une vigilance extrême lorsque vous déplacez des produits contenant des liquides chauds.
- Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord d'un comptoir ou d'une table, là où quelqu'un pourrait trébucher ou tirer dessus, particulièrement un enfant.
- Le couvercle se referme automatiquement sans force. N'entravez pas la fermeture du couvercle. Ne forcez pas la fermeture du couvercle manuellement.
- Usage réservé aux adultes.
- Pour toute question ou pour plus d'informations, contactez le service à la clientèle de Uline au 1 800 295-5510.

CONSEILS PRATIQUES

- À tout moment, il est possible d'appuyer sur le bouton d'annulation et le couvercle s'ouvrira automatiquement.
- Le scellage sous vide NE PEUT PAS se substituer au traitement par la chaleur d'une mise en conserve. Les aliments périssables doivent toujours être réfrigérés ou congelés.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez uniquement des sacs, rouleaux, contenants et accessoires FoodSaver^{MD}.
- Durant la procédure de scellage sous vide, de petites quantités de liquides, des miettes ou des particules de nourriture peuvent être aspirées dans le conduit sous vide par inadvertance. Videz le ramasse-gouttes après chaque utilisation.
- Évitez tout remplissage excessif. Laissez toujours au moins 7.6 cm (3 po) d'espace vide entre le contenu du sac et le dessus du sac. Ceci permet de ménager une quantité de matériau suffisante pour permettre un resserrement du sac contre les aliments sans pour autant qu'il ne soit extrait du conduit sous vide durant la procédure de scellage. Laissez au moins 2.5 cm (un pouce) de matériau vide supplémentaire à chaque fois que vous prévoyez de réutiliser le sac.
- Ne créez pas vos propres joints latéraux pour les sacs FoodSaver^{MD}. Ces sacs sont fabriqués avec un joint latéral spécial qui se prolonge jusqu'au bord extérieur.
- Pour éviter la formation de plis lors du scellage sous vide d'articles volumineux, étirez délicatement le sac pour le mettre à plat lors de l'insertion dans le conduit sous vide et maintenez-le ainsi jusqu'à ce que la pompe de scellage se mette en marche.
- Lors du scellage sous vide d'articles comportant des bords tranchants (spaghettis secs, couverts, etc.), protégez le sac des perforations en enroulant les articles dans du matériel de rembourrage, comme des serviettes en papier. Vous pouvez utiliser un contenant FoodSaver^{MD} ou un pot Mason au lieu d'un sac FoodSaver^{MD}.
- Lorsque vous utilisez des accessoires, souvenez-vous de laisser 2.5 cm (1 po) d'espace au-dessus du contenu.
- Pour de meilleurs résultats, congélez les fruits et blanchissez les légumes avant le scellage sous vide.
- Attendez 20 secondes entre les scellages pour permettre à la scelleuse de se refroidir.
- Ne rangez jamais le couvercle en position « Operate » (fonctionner), car les joints d'étanchéité risquent d'être comprimés.

COMMANDES

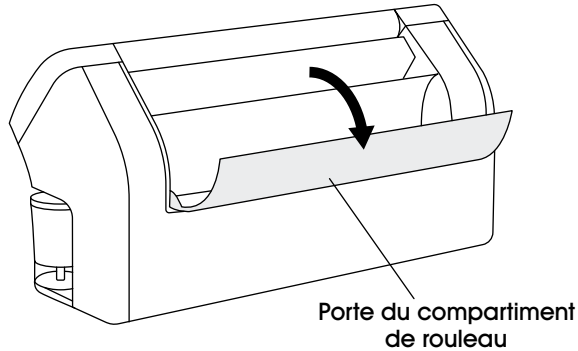


#	NOM	DESCRIPTION
1	Bouton Power (marche/arrêt)	Appuyez sur ce bouton pour activer et désactiver la scelleuse. Une fois l'appareil activé et prêt, le voyant du bouton POWER s'allume. La scelleuse s'éteint automatiquement après 12 minutes d'inactivité.
2	Bouton Mode (mode)	<p>Appuyez sur ce bouton pour sélectionner un réglage personnalisé avant de commencer le processus de scellage sous vide. Le voyant s'allume à côté du réglage personnalisé sélectionné.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dry (sec) : Pour une mise sous vide et un scellage optimaux des aliments secs (réglage par défaut). • Moist (humide) : Pour une mise sous vide et un scellage optimaux des aliments humides ou juteux. • Liquid (liquide) : Pour une mise sous vide et un scellage optimaux des aliments liquides tels que les soupes, les sauces et les salsas. (Remplissage maximal pour un sac d'une pinte : 1 pinte. Remplissage maximal pour un sac d'un gallon : 1/2 gallon de liquide.) • Sous Vide : Pour une mise sous vide et un scellage optimaux des sacs destinés à la cuisson sous vide. <p> IMPORTANT! Ne remplissez pas excessivement le sac de liquide.</p>
3	Bouton Pulse (clignotement)	Appuyez longuement sur ce bouton pour contrôler manuellement la fonction de mise sous vide. Appuyez sur le bouton SEAL lorsque vous êtes prêt à sceller le sac.
4	Bouton Vacuum (mise sous vide)	Appuyez sur ce bouton pour commencer le processus de scellage sous vide. Le voyant du bouton clignote pendant la mise sous vide.
5	Bouton Seal (scellage)	<p>Appuyez sur ce bouton pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> • créer un joint lorsque vous préparez des sacs à l'aide d'un rouleau FoodSaver^{MD}. • arrêter immédiatement le processus de mise sous vide (après avoir appuyé sur le bouton VACUUM) et commencer à sceller le sac. • créer un joint sur des sacs universels (tels que les sacs de croustilles et de céréales) et assurer un scellage hermétique des aliments.
6	Bouton Cancel (annulation)	Appuyez sur ce bouton pour arrêter immédiatement la fonction en cours et déverrouiller le couvercle de la scelleuse.
7	Voyant lumineux Bag Detected (détection du sac)	Ce voyant s'allume lorsque la scelleuse détecte le sac que vous avez inséré.
8	Bouton de mode d'accessoire Handheld (mode de l'accessoire portatif)	<p>Appuyez sur ce bouton pour sélectionner le réglage souhaité. Le voyant s'allume à côté du réglage choisi.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vacuum (mise sous vide) : à utiliser avec les sacs à glissière FoodSaver^{MD}, les contenants Preserve & Marinate, les bouchons de bouteille et autres accessoires compatibles avec la scelleuse portative rétractable intégrée. La scelleuse s'arrête automatiquement une fois l'opération terminée. • Marinate (mariner) : à utiliser avec les contenants pour mariner et conserver FoodSaver^{MD} compatibles avec la scelleuse portative rétractable intégrée. La séquence de clignotements de mise sous vide dure environ 12 minutes, pour permettre un marinage optimal des saveurs en moins de temps. La scelleuse effectue la séquence de mise sous vide et de relâchement trois fois. Elle s'arrête automatiquement une fois l'opération terminée.
9	Bouton d'accessoire Handheld (accessoire portatif)	Appuyez sur ce bouton pour activer la scelleuse portative rétractable intégrée. Le voyant du bouton s'allume une fois appuyé, le couvercle de la scelleuse se ferme et le processus de scellage sous vide commence. Le voyant du bouton clignote pendant le processus de mise sous vide ou de marinage. Une fois le processus terminé, le voyant reste fixe puis s'éteint.

INSTALLATION D'UN ROULEAU FOODSAVER^{MD}

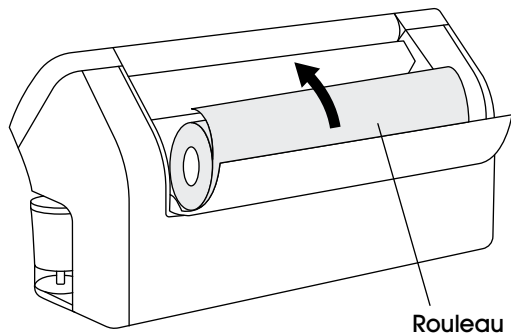
1. Tirez la porte du compartiment de rouleau intégrée à l'arrière de la scelleuse pour l'ouvrir. (Voir Figure 1)

Figure 1



2. Placez le rouleau dans le compartiment avec l'extrémité libre vers le haut. (Voir Figure 2)

Figure 2



3. Ouvrez le couvercle et enfitez l'extrémité du rouleau vers l'avant, à travers l'ouverture entre le couvercle et la scelleuse. Tirez l'extrémité du rouleau jusqu'au bord avant de la scelleuse. (Voir Figures 3 et 4)

Figure 3

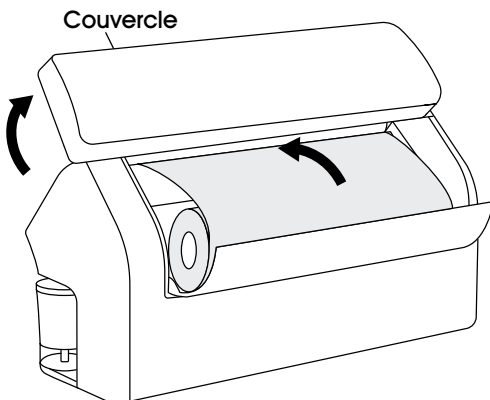
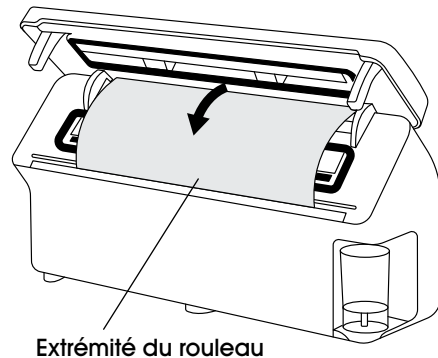


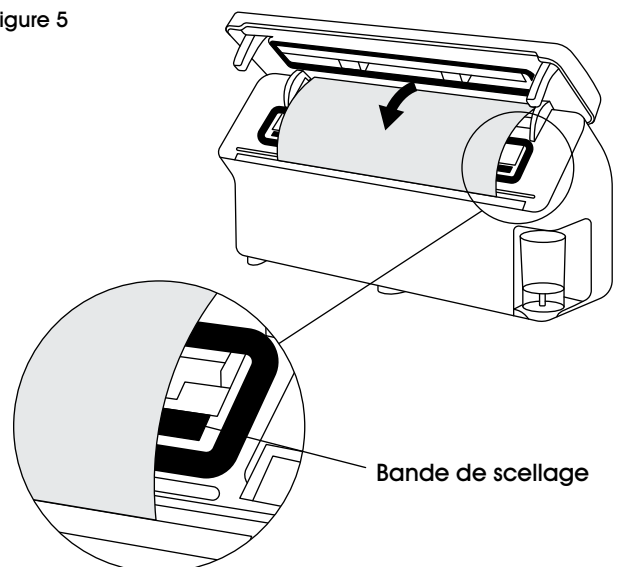
Figure 4



PRÉPARATION D'UN SAC À PARTIR D'UN ROULEAU FOODSAVER^{MD}

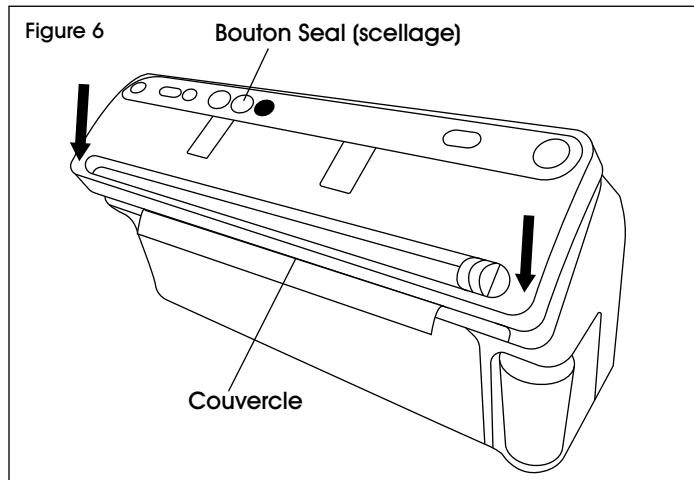
1. Appuyez sur le bouton **POWER** (marche/arrêt) pour mettre la scelleuse en marche. Le bouton **POWER** et les voyants de sélection du mode par défaut s'allument.
2. Enfilez l'extrémité du rouleau vers l'avant à travers l'ouverture située à l'arrière, entre le couvercle et la scelleuse.
3. Tirez le rouleau vers le bas jusqu'à ce qu'il dépasse tout juste la bande de scellage. (Voir Figure 5)

Figure 5

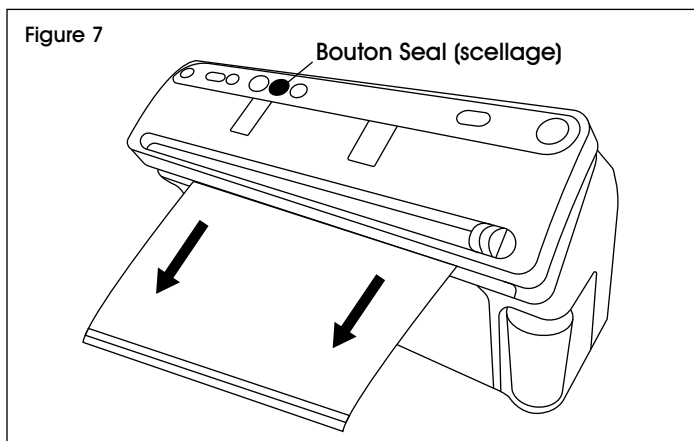


- Appuyez fermement avec les deux mains sur les deux côtés du couvercle jusqu'à ce que la scelleuse commence à se fermer et à se verrouiller automatiquement. (Voir Figure 6)
- Appuyez sur le bouton **SEAL** (scellage) pour commencer à sceller l'extrémité du sac. Le voyant du bouton clignote jusqu'à ce que le scellage soit terminé, puis le voyant s'éteint. (Voir Figure 6)

 **REMARQUE :** Le couvercle de la scelleuse s'ouvrira automatiquement une fois le scellage terminé.




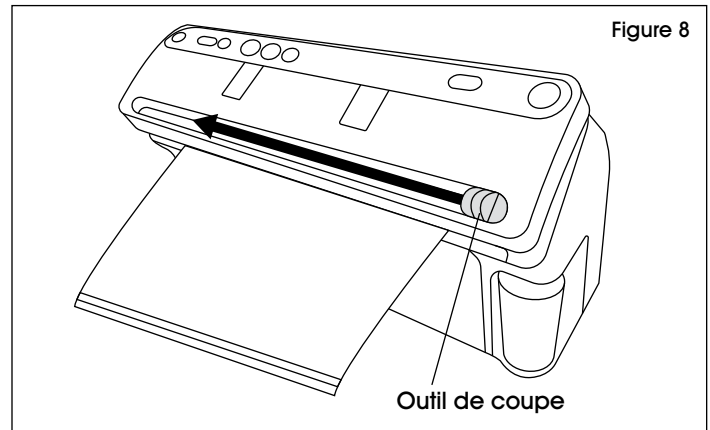
- Tirez l'extrémité nouvellement scellée du rouleau jusqu'à la longueur de sac souhaitée. (Voir Figure 7)



- Répétez les étapes 4 et 5 pour compléter le scellage du sac.

- Pendant que la scelleuse scelle, coupez le premier sac à l'aide de l'outil de coupe intégré. (Voir Figure 8)

 **REMARQUE :** Après avoir préparé ce premier sac à partir du rouleau, le joint devrait déjà être créé pour le sac suivant.

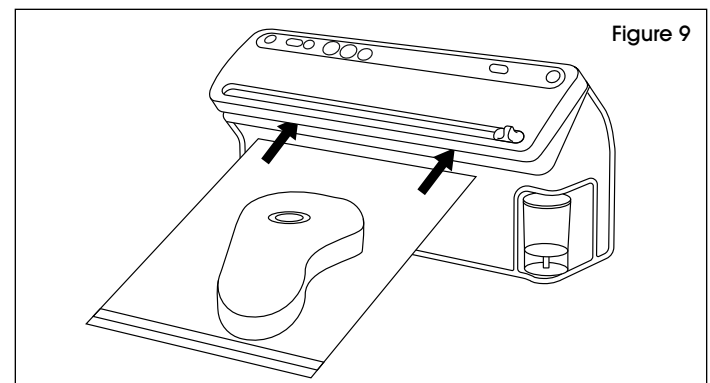


- Lorsque vous avez fini de préparer le(s) sac(s) à partir du rouleau, ouvrez la porte du compartiment de rouleau et retirez l'excédent de rouleau afin qu'il ne reste plus de matériau à l'intérieur de la scelleuse.
- Fermez la porte du compartiment de rouleau lorsque vous avez terminé.

SCELLAGE SOUS VIDE D'UN SAC FOODSAVER^{MD}

- Appuyez sur le bouton **POWER** (marche/arrêt) pour mettre la scelleuse en marche. Le bouton **POWER** et les voyants de sélection du mode par défaut s'allument.
- En gardant le couvercle de la scelleuse fermé, insérez lentement l'extrémité ouverte d'un sac rempli à travers le dessous de la fenêtre de visualisation du scellage sous vide jusque dans le ramasse-gouttes. (Voir Figure 9)

 **IMPORTANT :** Placez le sac au milieu de la scelleuse pour obtenir les meilleurs résultats.





MISE EN GARDE! Le couvercle se ferme automatiquement. Retirez vos mains ou tout autre objet qui pourrait obstruer le couvercle avant qu'il ne se ferme. Ne forcez pas la fermeture du couvercle manuellement.

- La scelleuse détecte automatiquement l'insertion du sac et le couvercle se ferme et se verrouille. Le voyant lumineux « Bag Detected » (détection du sac) clignote puis devient fixe pour confirmer que le sac a été automatiquement détecté. Les voyants des boutons de **VACUUM** (mise sous vide) et de **SEAL** (scellage) clignotent.
- Appuyez sur le bouton **MODE** pour sélectionner le mode de mise sous vide souhaité en fonction de l'aliment à mettre sous vide (sec, humide, liquide ou sous vide).



REMARQUE : Le voyant s'allume à côté du réglage choisi.

- Appuyez sur le bouton **VACUUM** pour commencer le processus de scellage sous vide. Le voyant du bouton **VACUUM** clignote jusqu'à ce que la mise sous vide soit terminée.
- Une fois la mise sous vide terminée, le voyant du bouton **VACUUM** reste fixe et l'appareil commence automatiquement à sceller. Le voyant du bouton **SEAL** clignote jusqu'à ce que le tout soit terminé.



REMARQUE : Lorsque tous les voyants clignotent, le ramasse-gouttes est plein. Videz-le pour continuer.

- Une fois la mise sous vide et le scellage effectués, les voyants des boutons **VACUUM** et **SEAL** restent fixe puis s'éteignent. Le couvercle de la scelleuse s'ouvrira automatiquement et relâchera le sac.
- Réfrigérez, congelez ou stockez selon vos besoins.

UTILISATION DES CONTENANTS POUR MARINER ET CONSERVER FOODSAVER^{MD}

POUR LE SCELLAGE SOUS VIDE

- Tournez la vanne du contenant sur « Vacuum » (sous vide).
- Appuyez sur le bouton **POWER** pour mettre la scelleuse en marche. Le bouton **POWER** et les voyants de sélection du mode par défaut s'allument.
- Tirez la scelleuse portable rétractable intégrée jusqu'à la longueur souhaitée. (Voir Figure 10)



MISE EN GARDE! Le tuyau de la scelleuse ne doit pas s'étendre au-delà de la ligne rouge marquée sur le tuyau.

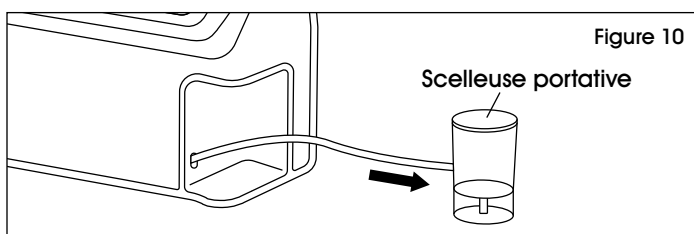


Figure 10

- Placez l'extrémité de la scelleuse portable sur la vanne du contenant. (Voir Figure 11)

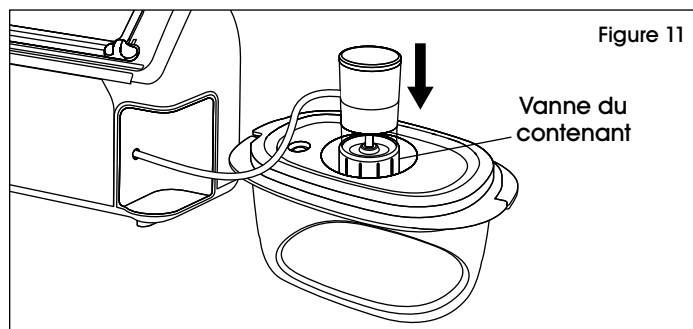


Figure 11

- Sur le côté droit de la scelleuse, appuyez une fois sur le bouton **MODE** pour activer la scelleuse portable. Le mode Vacuum (sous vide) est le mode par défaut. Le voyant du mode Vacuum s'allume et le bouton **HANDHELD** (portatif) clignote.
- Appuyez sur le bouton **HANDHELD** pour commencer la mise sous vide. Le couvercle de la scelleuse se ferme automatiquement. Maintenez la scelleuse portable en place sur le contenant. Le voyant du bouton **HANDHELD** clignote jusqu'à ce que le processus soit terminé.
- La scelleuse cessera automatiquement de faire le vide une fois que tout l'air aura été retiré du contenant, et le couvercle de la scelleuse s'ouvrira automatiquement.
- Pour remettre la scelleuse portable dans la scelleuse, tirez doucement vers l'extérieur et le tuyau se rétractera automatiquement.

POUR LE MARINAGE

- Tournez la vanne du contenant sur « Vacuum » (sous vide).
- Appuyez sur le bouton **POWER** pour mettre la scelleuse en marche. Le bouton **POWER** et les voyants de sélection du mode par défaut s'allument.
- Tirez la scelleuse portable rétractable intégrée jusqu'à la longueur souhaitée. (Voir Figure 12)



MISE EN GARDE! Ne dépassez pas la ligne rouge marquée sur le tuyau.

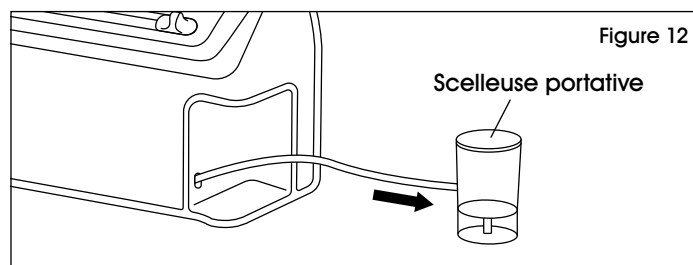


Figure 12

- En tirant des deux mains, séparez la partie inférieure transparente de la scelleuse portable et la poignée supérieure. Insérez l'extrémité de la partie supérieure dans la vanne du contenant. (Voir Figures 13 et 14)

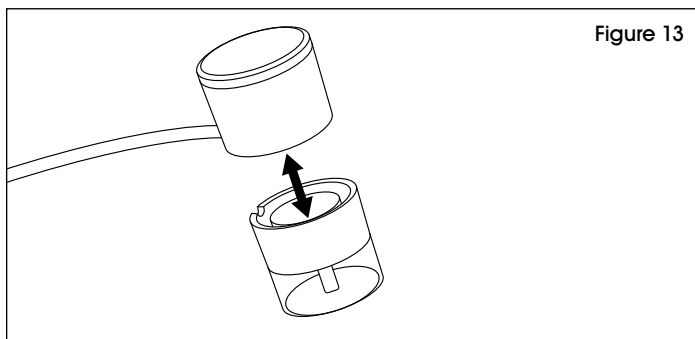


Figure 13

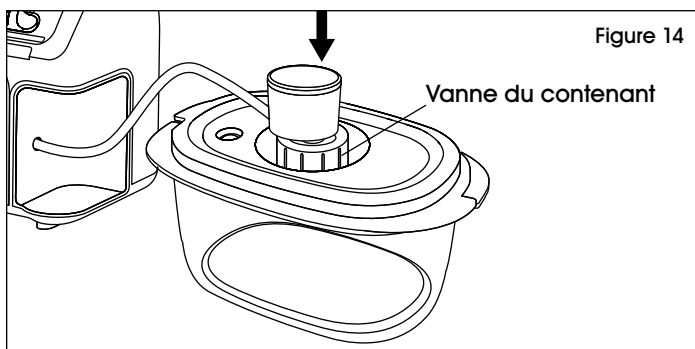


Figure 14

- Sur le côté droit de la scelleuse, appuyez deux fois sur le bouton **MODE** pour activer la scelleuse portable. Le voyant du mode Marinade (mariner) s'allume et le bouton **HANDHELD** clignote.
- Appuyez sur le bouton **HANDHELD** pour commencer. Le couvercle de la scelleuse se ferme automatiquement et commence le processus de marinage. Le couvercle de la scelleuse s'ouvrira automatiquement pendant le processus, puis se refermera et se verrouillera à nouveau. Le voyant du bouton **HANDHELD** clignotera jusqu'à ce que le processus soit terminé.
- Reconnectez la partie inférieure de la scelleuse portable. Tirez doucement sur le tuyau pour qu'il se rétracte automatiquement.



IMPORTANT! La scelleuse fonctionnera pendant environ 12 minutes. La scelleuse fera le vide, puis s'arrêtera et ouvrira le couvercle, puis le refermera et recommencera à faire le vide à trois reprises. N'interrompez pas ce processus même si vous croyez que la scelleuse s'est arrêtée.



IMPORTANT! Pendant le marinage, assurez-vous que le tuyau de la scelleuse portable est placé loin du couvercle. Lorsque le couvercle de la scelleuse s'ouvre et se ferme pendant le marinage, évitez que le tuyau ne se coince entre le couvercle et la scelleuse.

SCELLAGE SOUS VIDE AVEC LES ACCESSOIRES FOODSAVER^{MD}

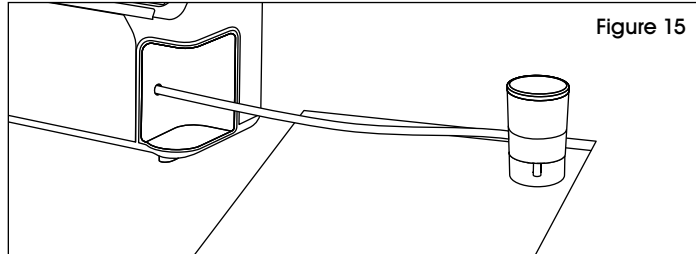
POUR LES SACS À GLISSIÈRE

- Préparez les sacs à glissière selon les instructions fournies lors de l'achat. Assurez-vous que le sac est bien fermé.
- Appuyez sur le bouton **POWER** pour mettre la scelleuse en marche. Le bouton **POWER** et les voyants de sélection du mode par défaut s'allument.
- Tirez la scelleuse portable rétractable intégrée jusqu'à la longueur souhaitée.



MISE EN GARDE! Le tuyau de la scelleuse ne doit pas s'étendre au-delà de la ligne rouge marquée sur le tuyau.

- Placez l'extrémité de la scelleuse portable sur la vanne du sac à glissière. (Voir Figure 15)
- Sur le côté droit de la scelleuse, appuyez une



fois sur le bouton **MODE** pour activer la scelleuse portable. Le mode Vacuum (sous vide) est le mode par défaut. Le voyant du mode Vacuum s'allume et le bouton **HANDHELD** (portatif) clignote.

- Appuyez sur le bouton **HANDHELD** pour commencer la mise sous vide. Le couvercle de la scelleuse se ferme automatiquement. Maintenez la scelleuse portable en place sur le sac. Le voyant du bouton **HANDHELD** clignote jusqu'à ce que le processus soit terminé.
- La scelleuse cessera automatiquement de faire le vide une fois que tout l'air aura été retiré du sac, et le couvercle de la scelleuse s'ouvrira automatiquement.
- Pour remettre la scelleuse portable dans la scelleuse, tirez doucement vers l'extérieur et le tuyau se rétractera automatiquement.

POUR LES SCELLEUSES À POT ET LES BOUCHONS DE BOUTEILLES

1. Préparez l'accessoire selon les instructions fournies lors de l'achat.
2. Appuyez sur le bouton **POWER** (marche/arrêt) pour mettre la scelleuse en marche. Le bouton **POWER** et les voyants de sélection du mode par défaut s'allument.
3. Tirez la scelleuse portable rétractable intégrée jusqu'à la longueur souhaitée.



MISE EN GARDE! Le tuyau de la scelleuse ne doit pas s'étendre au-delà de la ligne rouge marquée sur le tuyau.

4. En tirant des deux mains, séparez la partie inférieure transparente de la scelleuse portable et la poignée supérieure. (Voir Figure 16)

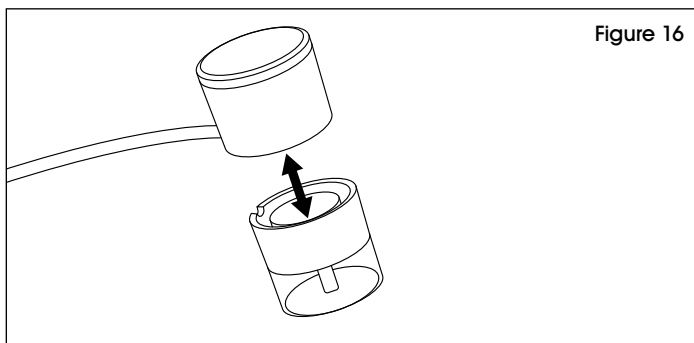


Figure 16

5. Insérez la buse de la partie supérieure de la scelleuse dans le port de la scelleuse à pot ou du bouchon de bouteille. (Voir Figure 17)

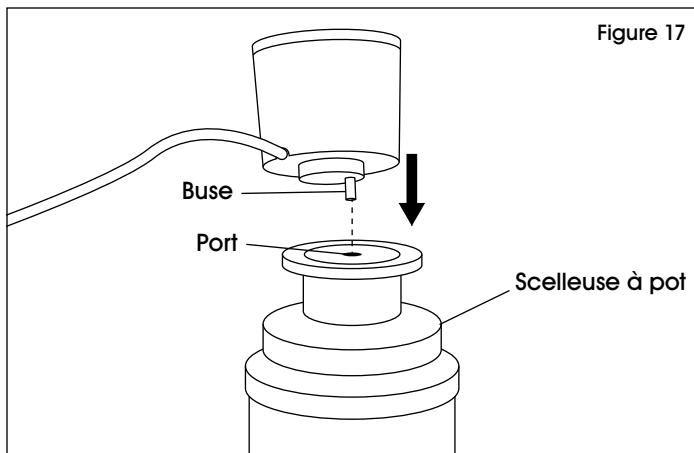


Figure 17

6. Sur le côté droit de la scelleuse, appuyez une fois sur le bouton **MODE** pour activer la scelleuse portable. Le mode **Vacuum** (sous vide) est le mode par défaut. Le voyant du mode **Vacuum** s'allume et le bouton **HANDHELD** (portatif) clignote.
7. Appuyez sur le bouton **HANDHELD** pour commencer la mise sous vide. Le couvercle de la scelleuse se ferme automatiquement. Maintenez la scelleuse portable en place sur la scelleuse à pot ou sur le bouchon de bouteille. Le voyant du bouton **HANDHELD** clignote jusqu'à ce que le processus soit terminé.
8. La scelleuse cessera automatiquement de faire le vide une fois que tout l'air aura été retiré du contenant, et le couvercle de la scelleuse s'ouvrira automatiquement.
9. Pour remettre la scelleuse portable dans la scelleuse, tirez doucement vers l'extérieur et le tuyau se rétractera automatiquement.



REMARQUE : Les scelleuses à pot **Foodsaver^{MD}** ne peuvent être utilisées qu'avec des pots **Mason** de marque **Ball^{MD}** ou **Kerr**. Elles ne remplacent pas les méthodes traditionnelles de mise en conserve. Si les aliments sont périssables, ils doivent être réfrigérés.



IMPORTANT! N'utilisez pas de bagues vissables pour sceller les pots sous vide.

POUR RELÂCHER LA MISE SOUS VIDE

- Pour les pots **Mason** : Insérez une cuillère entre le couvercle du pot et la partie la plus haute du bord fileté et tournez doucement.
- Pour les bouchons de bouteille : Tournez et tirez le bouchon vers le haut.

NETTOYAGE



IMPORTANT! Débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique. Ne plongez pas la scelleuse dans du liquide.

- Lorsque tous les voyants clignotent, le ramasse-gouttes est plein. Les fonctions de scellage sous vide fonctionneront normalement une fois que le ramasse-gouttes aura été vidé.
- Examinez les joints d'étanchéité et le ramasse-gouttes pour vous assurer qu'ils ne présentent aucun résidu de nourriture. Nettoyez les joints d'étanchéité supérieur et inférieur avec un tissu imbibé d'eau tiède et savonneuse au besoin. (Voir Figure 18)
- Essuyez les capteurs de détection de sacs situés sous le couvercle de la scelleuse. (Voir Figure 18)
- Videz le ramasse-gouttes après chaque utilisation. Pressez les languettes situées de chaque côté du ramasse-gouttes, puis soulevez et retirez le ramasse-gouttes pour le retirer. Lavez le ramasse-gouttes dans de l'eau tiède et savonneuse ou dans le panier supérieur d'un lave-vaisselle. Vérifiez qu'il n'y a pas de résidus de nourriture dans la fente du plateau ramasse-gouttes et nettoyez-la si nécessaire. Séchez le tout soigneusement avant de réinsérer le ramasse-gouttes dans la scelleuse. (Voir Figure 18)

NETTOYAGE DU RÉSERVOIR DE LA SCELLEUSE PORTATIVE

Videz le réservoir après chaque utilisation. Lavez le réservoir dans de l'eau tiède et savonneuse. Laissez sécher à l'air libre avant de le remettre en place. Pour retirer le réservoir de la scelleuse portable, tenez fermement la partie supérieure et tirez le réservoir inférieur vers le bas, puis retirez le réservoir. (Voir Figure 19)



REMARQUE : Nettoyez toujours le réservoir après chaque utilisation lorsqu'il contient du liquide.

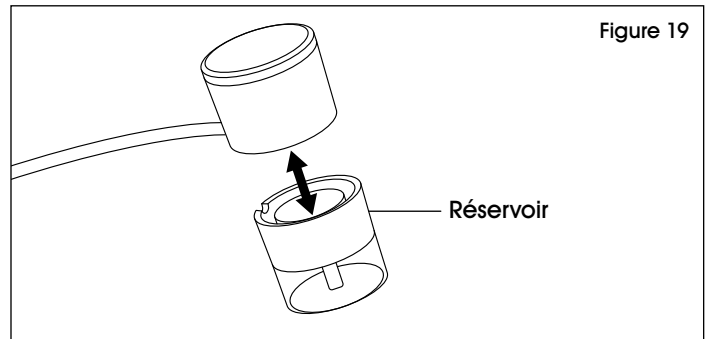


Figure 19

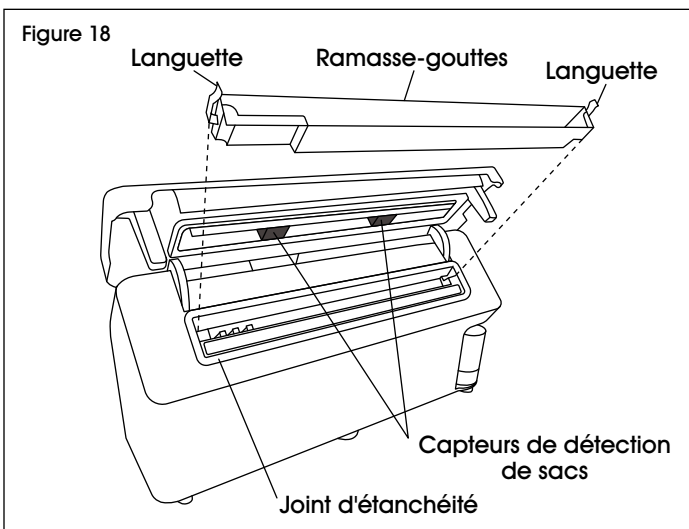


Figure 18

ULINE

1 800 295-5510

uline.ca