



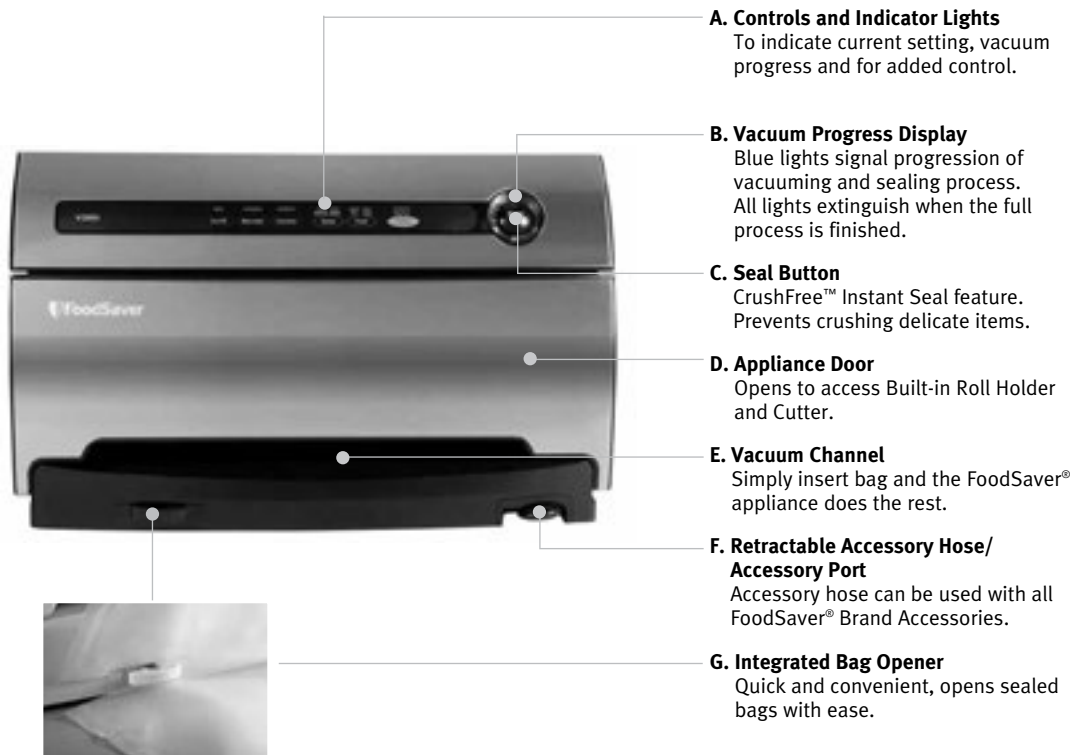
Quick Start Guide & User Manual

for V3800 series appliances

Registering your appliance is quick and easy at www.prodregister.com/foodsaver. If you register on our website, you will have the opportunity to receive special bag and accessory introductory offers. Refer to the registration card in the box.

For more usage tips and safety information, please refer to the FoodSaver® Reference Guide or visit our website at www.foodsaver.com.

FEATURES OF YOUR FOODSAVER® APPLIANCE



FEATURES OF YOUR FOODSAVER® APPLIANCE



H. Built-in Roll Holder

For storage of FoodSaver® Vacuum Sealing Rolls.

I. Roll Cutter

Simplifies making custom-sized bags.

J. Auto Bag Sensing

Simply insert open end of bag into the vacuum channel and the machine will sense and grasp the bag, vacuum, seal and shut-off automatically.

K. Release Buttons

To open appliance for cleaning.

L. Appliance Door

Opens to access Built-in Roll Holder and Cutter.



M. Foam Gasket

N. Extra-wide Sealing Strip with Non-stick Coating

Provides extra secure, airtight seal that's two times wider.

O. Drip Tray

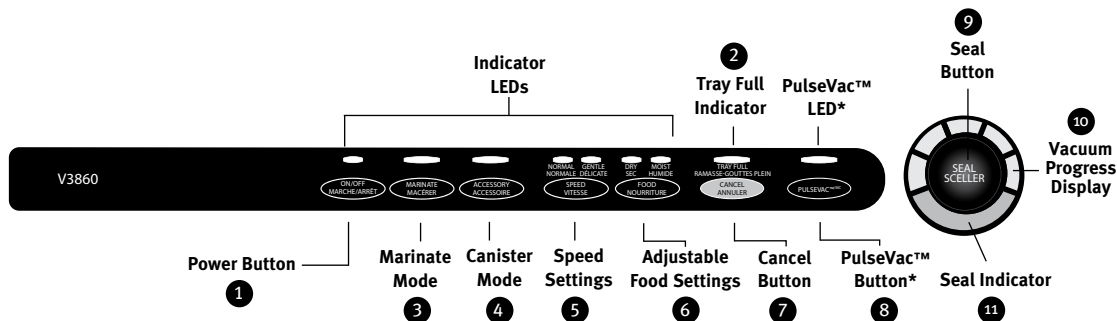
Catches overflow liquids and contains Food Sensors to detect liquid.

P. Upper Bag Detection Tray

Q. Upper Gasket

R. Rubber Seal Profile

FEATURES OF YOUR FOODSAVER® APPLIANCE



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, 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 (O). 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 and Cleaning)

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®" section on page 5.

4 CANISTER MODE BUTTON

Press to achieve best vacuum for canisters and accessories. Push Canister Vacuum 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 Seal Button (9) 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 Setting 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 (O). **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 and Cleaning section of this Quick Start Guide).

7 CANCEL BUTTON

Immediately halts the current function opening the Vacuum Channel.

8 PAUSE OR PulseVac™ CONTROL BUTTON (*not available on all models)

Use to manually control the vacuum process and avoid crushing delicate items. See tips section for further information.

9 SEAL BUTTON

CrushFree™ Instant Seal feature-
This button has four uses:

1. Press to immediately stop the vacuum process and begin sealing the bag. This prevents crushing delicate items such as bread, cookies and pastries.
2. Press to create a seal when making bags from a FoodSaver® Roll.
3. Press to create a seal on Mylar bags (such as a potato chip bag) to keep food sealed airtight.
4. Press during PulseVac™ mode to seal bag.

10 VACUUM PROGRESS DISPLAY

Displays vacuum levels as the bag/canister is evacuated.

11 SEAL INDICATOR LIGHT

Constant Red light indicates sealing process is engaged.
(Flashing light indicates error)

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

LIFT ROLL CUTTER



Fig. 1

SLIDE CUTTER



Fig. 2

1. Open appliance door and place roll into Roll Storage Compartment (H). For Best results, insert roll with material flap down. **Note:** Bags can be sealed with appliance door either open or closed.
2. Lift up Bag Cutter Bar (i) and place bag material beneath the cutter bar (See Fig.1).
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 (i) across the Cutter Bar (See Fig.2).
4. Press Seal Button (C). Red seal light will illuminate.
5. Using two hands, insert open end of bag into Vacuum Channel (E) until clamp motor starts. Bag must be centered between arrows.
6. When red seal light **11** turns off, sealing is complete. You may remove bag from the Vacuum Channel (E).
7. You now have one sealed end.
8. Now you are ready to vacuum seal with your new bag (See below).

HOW TO VACUUM SEAL WITH FOODSAVER® VACUUM SEALING BAGS

INSERT BAG



Fig. 3

OPTIONAL BAG STORAGE



Fig. 4

1. Begin with a FoodSaver® Vacuum Sealing System Bag (or create a bag as described in the “How to Make a Bag from a Roll” section above).
2. Place item(s) in bag, allowing at least 3 inches of space between bag contents and top of bag.
3. Using two hands, insert open end of bag into Vacuum Channel (E) until clamp motor starts (See Fig.3). The vacuum progress lights will illuminate.
4. Continue to hold bag until vacuum pump starts. You may now release bag. **Note:** To prevent crushing delicate items, you may press Seal Button (C) at any time to begin automatic sealing process.
5. When red Seal Light **11** turns off, remove bag. Refrigerate or freeze if needed. (See FoodSaver® Reference Guide for food safety tips.) **Note:** Wait at least 20 seconds between seals to allow appliance to properly cool.
6. See page 7 for information on the Pre-cut Bag Storage (Shown in Fig. 4). **This accessory is not included with all units.**

MARINATING WITH YOUR FOODSAVER® APPLIANCE

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.

Important 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.

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 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. During the initial vacuum cycle the Marinate Mode Indicator will illuminate. While Marinating, the Vacuum Progress Display will blink during the Vacuum Hold or Rest Cycle.
9. To preserve food safely, 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.

TIPS FOR SUCCESSFUL VACUUM SEALING

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. For best results, use FoodSaver® brand Bags, Canisters and Accessories.
3. During the vacuum sealing process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be inadvertently pulled into Drip Tray (O), 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 or use a canister. You can also place a coffee filter or paper towel inside before vacuum packaging.
- d. Empty drip tray (O) after each use.

4. 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.
5. Do not create your own side seams for a FoodSaver® brand Bag. Our bags are manufactured with a special side seam, which is sealed all the way to the outer edge.
6. 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.
7. If you are unsure your bag was sealed properly, simply reseal bag.
8. When you are vacuum sealing items with sharp edges (dry spaghetti, silverware, etc.), protect bag from punctures by wrapping item in soft cushioning material, such as a paper towel. You may want to use a canister or Mason jar instead of a bag.
9. When using accessories, remember to leave one inch (2.54 centimeters) of space at top of canister or container.
10. Pre-freeze fruits and blanch vegetables before vacuum sealing for best results. See FoodSaver® Reference Guide included with your appliance for more information.

(continued on next page)

TIPS FOR SUCCESSFUL VACUUM SEALING (CONTINUED)

11. If appliance does not function, or Seal button (C) flashes to signal ERROR:

- 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 (P) is properly inserted.
- Make sure bag is placed correctly inside Vacuum Channel (E). (See How to Vacuum Seal with FoodSaver® Vacuum Sealing Bags)

f. Check to ensure Release Buttons (K) are properly latched.

- Check Foam Gasket (M) around Drip Tray to make sure it is free from food material and is properly inserted into gasket channel.
- Check Upper Gasket (Q) around Upper Bag Detection Tray (P) to be sure it is free from food material.
- If overheated, allow appliance to cool for 20 minutes.
- For more usage tips and safety information, please refer to the FoodSaver® Reference Guide or visit our website at www.foodsaver.com.

Tips on Using PulseVac™ Control Feature

(This special feature is not available on all V3800 models)

Use the PulseVac™ Control feature to manually control the vacuum process and avoid crushing delicate items.

- Place item(s) in bag, allowing at least 3 inches (7.62 centimeters) of space between bag contents and top of bag.
- Press the PulseVac™ button **8**. PulseVac™ LED will flash to indicate PulseVac™ mode.
- Press appropriate Speed Setting Button **5** – Normal or Gentle.
- Insert open end of bag into Vacuum Channel (J). The clamp will close to secure the bag.

- Push and hold the PulseVac™ Button **8**. The vacuum pump will run when the PulseVac Button is held down. Release the PulseVac™ Button to stop the vacuum process. This will allow you to adjust the contents of the bag for better control of the vacuum sealing process. Repeat pushing the PulseVac™ Button until desired amount of air has been removed.

NOTE: If the vacuum pump stops engaging after several pushes of the PulseVac™ Button, it means the maximum vacuum has been reached. Do not continue to push the PulseVac™ Button.

- Press Seal Button **9** to seal the bag and end the PulseVac™ mode.
- When the red Seal Indicator Light **11** turns off, remove bag. Refrigerate or freeze if needed.

Tips on Sealing a Bag

When making a bag from a roll:

Press the 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 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 Seal Button to prevent the pump from running continuously, and the sealing process will begin.

How to Prevent moisture or liquid from being pulled into the Drip Tray (O) or getting trapped in the seal:

Either pre-freeze moist food such as raw meat for 1-2 hours before vacuum sealing, or place a folded paper towel between food and end of bag to absorb excess liquids. Be sure to leave at least 3 inches (7.62 centimeters) between paper towel and end of bag so that bag seals properly with paper towel inside and is not positioned in between the seal area.

Make sure appliance has time to cool down.

Wait at least 20 seconds between seals. Under very heavy usage, appliance will stop operating to prevent overheating. If it does, wait 20 minutes to allow appliance to cool off.

Tips on Using the Intergrated Bag Opener

The Bag Opener is a handy and convenient way to open sealed bags.

To Use:

- Press Bag Opener to extend (press again to retract Bag Opener for storage).
- Fold end of bag to create a loop (as shown in Fig.5) with the sealed bag so the Heat Sealed area is above the cutter.
- Hold bag taught with two hands and pull bag through the cutter (See Fig. 6).

Note: Bags that previously contained fruits, vegetable and dry goods can be resealed. Bags that contained raw meats, fish eggs or unpasteurized cheese should be discarded after use because they may contain invisible bacteria that will remain after washing.

FOLD BAG



Fig. 5

PULL THROUGH CUTTER



Fig. 6

TIPS FOR SUCCESSFUL VACUUM SEALING

Tips on Removing Air from a Bag

Avoid wrinkles when inserting the bag into the Vacuum Channel (E).

Wrinkles in seal may cause leakage and allow air to return into bag. To eliminate any wrinkles while inserting bag into the vacuum channel (E), hold bag with two hands gently stretching bag flat until vacuum pump begins. If you find wrinkles after sealing bag, simply cut bag open and vacuum seal again.

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 (See “How to Make a Bag From a Roll”). Check foam gasket around Drip Tray to make sure it is free from food material.

If vacuum sealing with an accessory, check Accessory Hose connections to ensure a tight fit.

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 Canister Vacuum Button **4** to begin vacuum process. Motor will run until vacuum process is complete. (To Marinate, follow instructions found in Marinate Button section of this Quick Start Guide).
4. When motor turns off, gently twist and remove Accessory Hose from accessory.

Note: If you are using a canister with large white knob, rotate knob clockwise to the “Closed” position, then gently twist and remove Accessory Hose from accessory.

5. To test vacuum, simply tug on accessory lid. It should not move.
6. To retract accessory hose, while holding unit, gently pull on hose end to allow hose to retract into appliance housing. Do not release freely as it may damage the hose tip.

Important: When pulling hose Do Not extend beyond green circle marked on hose.

Note: For important tips on using accessories with different foods, please refer to the FoodSaver® Reference Guide.

Pre-cut bag storage (as shown in Fig. 4, pg.4)

Some models include a storage tray for pre-cut bags. Attach the pre-cut storage tray to the back of the housing by aligning the four tabs into the corresponding slots of the back of the appliance housing. Once aligned, gently press storage tray downward until the storage tray clicks into place.

For information on how to purchase the pre-cut bag storage, please visit our website at www.foodsaver.com.

How to Open FoodSaver® Vacuum Sealing Accessories after Vacuum Sealing

FoodSaver® Vacuum Sealing Canisters

(without large knob on lid)

To release vacuum and open, push gray rubber button on lid.

Quick Marinators (with large knob on lid) and Universal Lids

To release vacuum and open, turn knob counterclockwise on lid to open.

FoodSaver® Jar Sealer with Mason Jars

For use with Ball® and Kerr® brand Mason jars.

To release vacuum and open, wedge spoon between Mason jar lid and highest part of threaded rim. Twist spoon gently to release vacuum.

IMPORTANT: Do NOT use screw bands when vacuum sealing jars.

FoodSaver® Lunch and Leftover and Sandwich and Snack Containers

Attach the supplied adapter to the accessory hose and place the adapter over the vacuum valve of the Container lid. While applying downward pressure to the adaptor, press the Canister Button. Once the air has been removed from the Container, the Sealer will automatically turn off.

FoodSaver® Bottle Stoppers

To release vacuum and open, simply pull up on Bottle Stopper.

Always unplug appliance before cleaning.

CARE AND CLEANING

To Clean Appliance:

Do not immerse unit. Turn off sealer and unplug cord. Open appliance door (D), while holding the appliance with two hands, press two Release Buttons (K) 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.

Check Foam Gasket (M) around Drip Tray (O) and Upper Gasket (Q) which surrounds the Upper Bag Detection Tray (P) to make sure they are free from food materials into gasket channel.

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

Antibacterial Drip Tray & Upper Bag Detection Tray

Empty Drip Tray after each use (See Fig. 7). Wash in warm soapy water or place in top rack of dishwasher. The Food Sensors in the Drip Tray (O) will not function correctly if liquid is allowed to remain in Drip Tray.

This appliance has a Tray Full indicator ❷. When excess liquid fills the Drip Tray, the unit will turn off and the Tray Full Indicator light will activate. To resume normal operation, open Appliance Door (D), press two release buttons (K), rotate appliance away from you, and allow appliance to rest on the counter. Remove the Drip Tray, empty liquid, clean Drip Tray and replace in housing. When replacing drip tray, set the right end of the drip tray into place, then firmly snap the left side down (See Fig. 8). Appliance can be used without Drip Tray, however the Adjustable Food Sensor setting ❹ will not function without the Drip Tray.

REMOVE FOR CLEANING



Fig. 7

FIRMLY SNAP IN PLACE



Fig. 8

Clean Upper Bag Detection Tray after each use. The Upper Bag Detection Tray (P) is removable for cleaning, remove by lifting the tabs on each end. Do not pull on the Upper Bag Detection Flags to remove the Upper Bag Detection Tray. Clean Upper Bag Detection Tray by washing in warm soapy water or placing in top rack of dishwasher. Upper Bag Detection Tray **MUST** be inserted to use the appliance. Without the Upper Bag Detection Tray, your FoodSaver® Appliance will not detect bag when inserted in the Vacuum Channel (E).

For important safety information and helpful tips, please refer to the FoodSaver® Reference Guide included in your kit. Questions? Visit us at www.foodsaver.com to get tips on vacuum sealing and order FoodSaver® brand accessories, bags and rolls, or call 1-877-804-5383 (Canada).



FoodSaver®

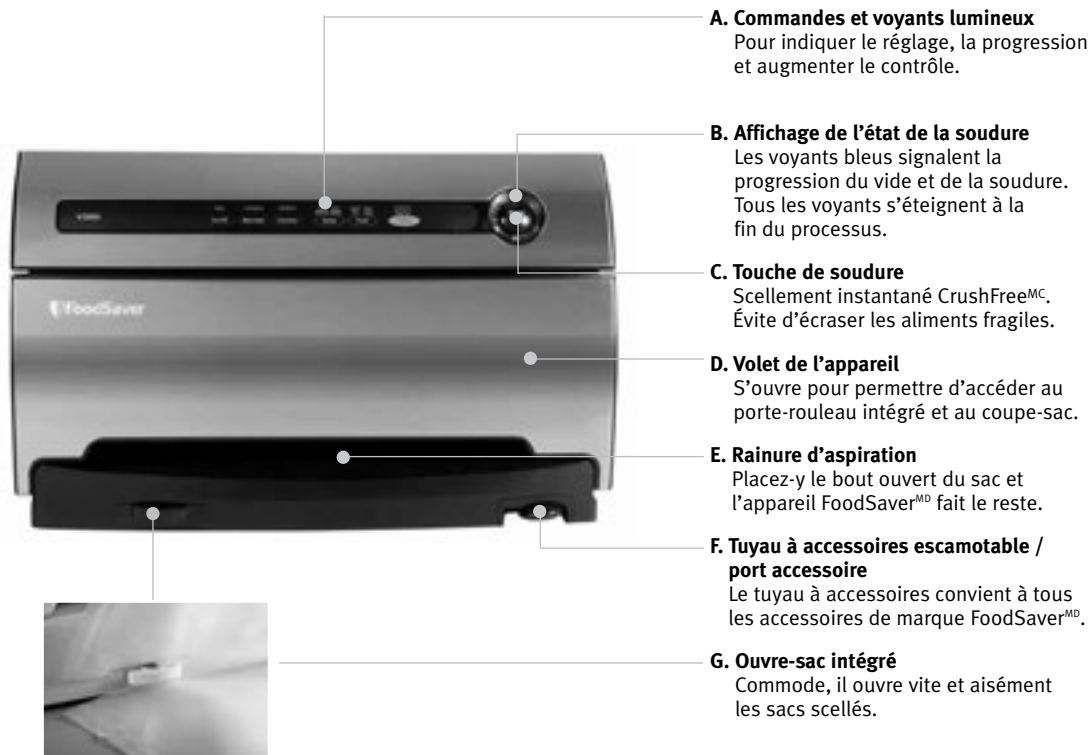
VACUUM SEALING SYSTEM

Guide rapide et notice d'emploi des appareils de la série V3800

Enregistrer votre appareil est rapide et facile au www.prodregister.com/foodsaver. Quand vous utilisez notre site Web pour le faire, vous êtes admissible à certaines offres de lancement de sacs et d'accessoires. Voyez la carte d'enregistrement incluse dans l'emballage.

Pour obtenir d'autres renseignements de sécurité et conseils pratiques, consultez le Guide de référence FoodSaver^{MD} ou bien visitez notre site Web au www.foodsaver.com.

CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL FOODSAVER^{MD}



CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL FOODSAVER^{MD}



H. Porte-rouleau intégré

Accueille un rouleau de pellicule à sacs FoodSaver^{MD}.

I. Lame coupe-sac

Simplifie la fabrication des sacs sur mesure.

J. Détection automatique de sac

Placez simplement l'extrémité ouverte du sac dans la rainure d'aspiration, l'appareil le perçoit, retient le sac, fait le vide puis scelle le sac avant de s'éteindre.

K. Touches de déblocage

Permettent d'ouvrir l'appareil afin de simplifier le nettoyage.

L. Volet de l'appareil

S'ouvre pour laisser accéder au porte-rouleau et au coupe-sac.



M. Joint en mousse

N. Très large bande de soudure à revêtement antiadhésif

Fournit une soudure ultra-résistante et hermétique, deux fois plus large.

O. Ramasse-gouttes

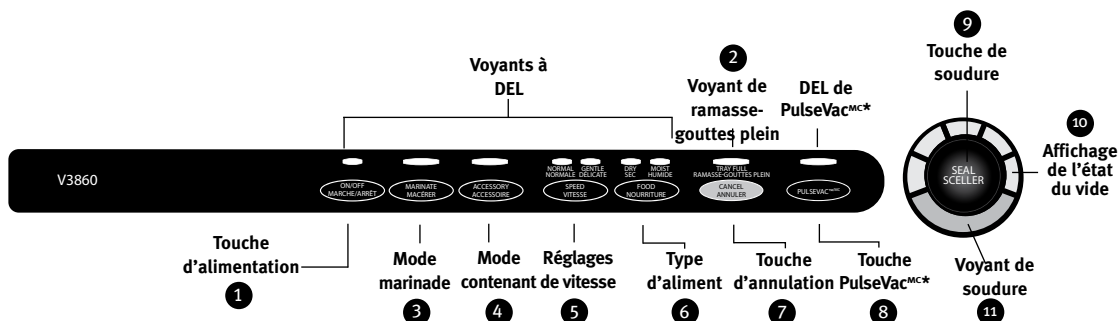
Recueille l'excédent de liquide et abrite les capteurs qui détectent le liquide

P. Bac supérieur de détection de sac

Q. Joint supérieur

R. Section du joint en caoutchouc

CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL FOODSAVER^{MD}



1 TOUCHE D'ALIMENTATION

Vous pressez cette touche pour la mise en marche. Les voyants d'alimentation, de vitesse et de type d'aliment s'allument. Après la soudure sous vide, vous la pressez pour éteindre l'appareil. Remarque: L'appareil s'éteint automatiquement après un laps de 12 minutes.

2 VOYANT DE RAMASSE-GOUTTES PLEIN

Un peu de liquide, des miettes ou particules alimentaires peuvent être aspirées dans le ramasse-gouttes (O) durant la soudure sous vide. Quand le ramasse-gouttes est plein, l'appareil s'éteint et le voyant de ramasse-gouttes plein 2 s'allume. Videz le ramasse-gouttes, lavez-le à l'eau savonneuse chaude (ou en machine, dans le panier du haut) puis asséchez-le à fond et remplacez-le. (Consultez la rubrique intitulée «Soins et entretien».)

3 TOUCHE MARINADE

Composé de périodes de pulsations et de repos, ce programme de dix minutes optimise l'infusion des saveurs dans le temps le plus bref qui soit. Voyez la rubrique intitulée «Macération avec l'appareil FoodSaver^{MD}» page 5.

4 TOUCHE DE MODE CONTENANT

Vous la pressez pour faire le vide dans les contenants et les accessoires. Vous enfoncez la touche du mode contenant 4 pour commencer à faire le vide. Le moteur fonctionne jusqu'à ce que le scellement soit terminé.

5 TOUCHE DE RÉGLAGE DE VITESSE*

Pour emballer les aliments fragiles sous vide, pressez la touche de réglage de vitesse 5 afin que le voyant du réglage «Gentle» s'allume. Pour profiter d'un contrôle optimal, vous pouvez en tout temps presser la touche de soudure 9, ce qui interrompt l'évacuation de l'air et soude automatiquement le sac. **Remarque:** «Normal» est la vitesse par défaut lorsque la touche de mise sous ou hors tension est pressée.

6 TOUCHE DU TYPE D'ALIMENT

Pour obtenir le vide et le scellement optimaux lorsque vous emballez des aliments moelleux et juteux sous vide, pressez la touche du type d'aliment 6 jusqu'à ce que le voyant du réglage «Moist» (humide) soit allumé. Choisissez le réglage «Dry» (sec) pour les aliments secs.

Le voyant du réglage «Moist» clignote dès que les capteurs détectent automatiquement la présence d'humidité ou de liquide dans le ramasse-gouttes (O). **Remarque:** L'appareil passe au réglage «Dry» à la pression sur la touche de mise sous ou hors tension, à moins que du liquide n'ait été détecté dans le ramasse-gouttes. (Voyez la rubrique «Soins et entretien» du guide.)

7 TOUCHE D'ANNULATION

Interrompt instantanément la fonction en cours en ouvrant la rainure d'aspiration.

8 TOUCHE DE PAUSE OU PulseVac^{MC} (*certains modèles seulement)

Sert à contrôler manuellement l'emballage sous vide et à éviter d'écraser les aliments fragiles. Voyez la section des conseils pratiques pour autres renseignements.

9 TOUCHE DE SOUDURE

Soudure instantanée CrushFree^{MC} – cette touche remplit quatre fonctions:

1. Pressée, elle interrompt instantanément l'évacuation de l'air et commence à sceller le sac. Ceci empêche d'écraser les aliments de nature délicate, tels le pain, les biscuits et les pâtisseries.
2. Pressée, elle soude l'extrémité des sacs fabriqués à partir des rouleaux FoodSaver^{MD}.
3. Pressée, elle scelle hermétiquement les sacs en Mylar (les sacs de croustilles, par exemple) afin de préserver la fraîcheur du contenu restant.
4. Pressée durant le vide pulsé PulseVac^{MC}, elle scelle les sacs.

10 VOYANTS D'ÉTAT DU VIDE

Montrent la progression du vide dans le sac ou bien dans le contenant.

11 VOYANT LUMINEUX DE SOUDURE

Un voyant rouge uniforme signale que le processus de scellement est en cours. (Lorsqu'il clignote, ce voyant indique une erreur).

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

LEVEZ LA BARRE COUPE-SAC



Fig. 1

FAITES GLISSER LA LAME



Fig. 2

1. Ouvrez le volet et placez le rouleau de pellicule à sacs dans le porte-rouleau (H), en mettant de préférence le bout du sac en bas pour faciliter l'emploi.
Remarque: Vous pouvez souder les sacs que le volet soit ouvert ou fermé.
2. Levez la barre coupe-sac (i) et placez la pellicule à sacs sous la barre (voyez la fig. 1).
3. Déroulez une longueur suffisante de pellicule pour contenir l'article à emballer sous vide, plus 10,2 cm (4 po). Abaissez la barre et faites glisser la lame coupe-sac (i) d'un bout à l'autre (voyez la fig. 2).
4. Pressez la touche de soudure (C). Le voyant rouge de scellement s'allumera.
5. Des deux mains, insérez le bout ouvert du sac dans la rainure d'aspiration (E) et le moteur de pression démarrera. Le sac doit être centré entre les flèches.
6. Quand le voyant rouge de soudure 10 s'éteint, c'est signe que le scellement est terminé. Vous pouvez retirer le sac de la rainure d'aspiration (E).
7. Une extrémité du sac est ainsi soudée.
8. Vous pouvez désormais emballer sous vide avec ce nouveau sac sur mesure (voyez ci-dessous).

EMBALLAGE SOUS VIDE AVEC LES SACS FOODSAVER^{MD}

INTRODUISEZ LE SAC



Fig. 3

PORTE-SACS OPTIONNEL



Fig. 4

1. Prenez un sac FoodSaver^{MD} – standard ou sur mesure (pour ceci, consultez la rubrique intitulée «Fabrication d'un sac à partir d'un rouleau» ci-dessus).
2. Placez le(s) article(s) dans le sac en veillant à ce qu'il reste au moins 7,62 cm (3 po) entre le haut du contenu et l'ouverture du sac.
3. Des deux mains, insérez le bout ouvert du sac dans la rainure d'aspiration (E) et le moteur de pression démarrera (voyez la fig. 3). Les voyants de progression du vide s'allumeront.
4. Tenez le sac jusqu'à ce que la pompe d'évacuation de l'air se mette en marche. Vous pouvez alors lâcher le sac. **Remarque:** Si le contenu est fragile, vous pouvez presser la touche de soudure (C) en tout temps afin que le processus automatique de scellement débute.
5. Retirez le sac et réfrigérez-le ou congelez-le quand le voyant rouge de soudure 11 s'éteint. Voyez les conseils de sécurité du Guide de référence FoodSaver^{MD} à ce sujet.) **Remarque:** Laissez refroidir l'appareil au moins 20 secondes entre les soudures.
6. Voyez la page 7 pour tous renseignements relatifs au porte-sacs illustré à la figure 4. Cet accessoire ne vient pas avec tous les modèles.

MACÉRATION AVEC L'APPAREIL FOODSAVER^{MD}

L'appareil d'emballage sous vide FoodSaver^{MD} présente un cycle spécial qui permet de mariner les aliments en environ dix minutes. Le moteur d'évacuation de l'air «retient» l'air pendant plusieurs minutes avant de le libérer afin que l'aliment repose pendant 30 secondes. Ce processus est alors répété à deux autres reprises. Cette fonction pulsée «vide-repos» accélère la macération. Quand le cycle de macération se termine, l'appareil le signale en bipant.

Le macérateur rapide FoodSaver^{MD} est l'accessoire de choix pour mariner. Le procédé ne prend que quelques minutes dans le contenant scellé sous vide car les pores dilatés absorbent la marinade plus rapidement.

Remarque importante: Utilisez le macérateur rapide FoodSaver^{MD} à couvercle cristal et gros bouton blanc. Durant le cycle de macération, assurez-vous que le bouton du couvercle soit à la position «OPEN» (ouvert) et non à «Vacuum» (vide). La position vide du bouton sert au rangement prolongé d'aliments emballés sous vide.

1. Préparez suffisamment de votre marinade préférée pour bien recouvrir les aliments dans le macérateur.

Veillez à ce qu'il reste toujours au moins 2,54 cm (1 po) entre le contenu et le bord supérieur du contenant.

2. Assurez-vous que le joint en caoutchouc du dessous du couvercle ainsi que le bord du contenant soient exempts de particules alimentaires.
3. Veillez à ce que le tuyau à accessoires soit bien inséré dans le port du couvercle du macérateur FoodSaver^{MD}.
4. Le bouton du couvercle du macérateur doit être bien positionné à «OPEN», assurez-vous-en.
5. Veillez à ce que le couvercle du macérateur soit solidement fixé au contenant.
6. Pressez «Marinate»  sur le tableau de commande.
7. Le cycle de macération de l'appareil FoodSaver^{MD} débutera alors. Le voyant de macération clignotera, signe que la macération a commencé.
8. Le voyant de macération clignotera durant la première partie du cycle. Pendant la macération, les voyants de progression du vide clignoteront durant les périodes d'évacuation de l'air et de repos.
9. Pour préserver la salubrité des aliments venant de mariner, l'appareil bipera pour vous avertir que le cycle de macération rapide est terminé. Pressez toute touche pour arrêter le signal. Vous pouvez alors soit cuire l'aliment mariné, soit le réfrigérer.

CONSEILS POUR BIEN RÉUSSIR L'EMBALLAGE SOUS VIDE

GÉNÉRALITÉS

Conseils pour bien réussir l'emballage sous vide

1. L'emballage sous vide ne remplace PAS la mise en conserve et la stérilisation. Les denrées périssables emballées sous vide doivent continuer à être réfrigérées ou congelées.
2. Pour obtenir les résultats optimaux, servez-vous des sacs, contenants et accessoires de marque FoodSaver^{MD}.
3. Au cours de l'emballage sous vide, des petites quantités de liquide, miettes ou particules alimentaires peuvent être aspirées dans la rainure d'aspiration (O), ce qui obstrue la pompe et peut endommager l'appareil.

Agissez comme suit pour éviter ce problème:

- a. Aliments juteux ou à haute teneur en humidité: précongelez-les de préférence et évitez de trop remplir les sacs. Vous pouvez aussi placer un essuie-tout plié dans le sac, juste au-dessous de la ligne de soudure, avant de sceller le sac.
- b. Soupes, sauces et liquides: précongelez-les et évitez de trop remplir les sacs. Ou utilisez un contenant réfrigéré.
- c. Poudres et produits granuleux: évitez de trop remplir les sacs ou employez des contenants. Une alternative: vous pouvez mettre un filtre papier à café ou un essuie-tout dans le sac avant l'emballage sous vide.
- d. Videz le ramasse-gouttes (O) après chaque utilisation.

4. Afin de ne pas trop remplir les sacs, veillez à ce qu'il y ait au moins 7,62 cm (3 po) entre le haut du contenu et l'ouverture du sac. Prévoyez aussi 2,54 cm (1 po) de plus pour chacune des fois que vous réutiliserez le sac.
5. N'essayez pas de souder vous-même les côtés d'un sac FoodSaver^{MD}. Nos sacs comportent des soudures latérales spéciales qui sont scellées jusqu'au bord extérieur.
6. Évitez les plis: si l'article est volumineux, aplatissez le sac en l'étirant délicatement à sa mise en place dans la rainure d'aspiration et tenez-le jusqu'à ce que la pompe démarre.
7. Si vous doutez d'avoir soudé le sac hermétiquement, faites simplement une deuxième soudure.
8. Enveloppez les articles à arêtes ou à bords qui pourraient transpercer le sac (spaghettis secs, argenterie, ou autres) de matériau souple et doux – des essuie-tout, par exemple – pour éviter les trous. L'emploi d'un contenant ou d'un bocal à conserve peut être préférable à celui d'un sac.
9. Lors de l'emploi de contenants, n'oubliez pas de prévoir un vide de 2,54 cm (1 po) au haut du contenant.
10. Précongelez les fruits et les légumes blanchis avant de les emballer sous vide. Voyez le Guide de référence FoodSaver^{MD} fourni pour plus de renseignements.

(suite à la page suivante)

CONSEILS POUR BIEN RÉUSSIR L'EMBALLAGE SOUS VIDE (SUITE)

11. Si l'appareil ne fonctionne pas ou si la touche de soudure (C) clignote pour signaler une ERREUR:
 - a. Assurez-vous que le cordon d'alimentation soit fermement enfoncé dans la prise de courant.
 - b. Assurez-vous que le cordon ne soit pas endommagé.
 - c. Assurez-vous que la prise fonctionne parfaitement en y branchant un autre appareil.
 - d. Assurez-vous que le bac supérieur de détection de sac (P) soit parfaitement positionné.
 - e. Assurez-vous que le sac soit convenablement inséré dans la rainure d'aspiration (E). (Voyez la rubrique « Emballage sous vide avec les sacs FoodSaver^{MD} ».)

- f. Assurez-vous que les boutons de déblocage (K) soient correctement bloqués.
- g. Vérifiez l'absence de particules alimentaires sur le joint en mousse (M), autour du ramasse-gouttes, et qu'il soit parfaitement positionné.
- h. Assurez-vous qu'il n'y ait pas de particules alimentaires sur le joint supérieur (Q), autour du bac supérieur de détection de sac (P).
- i. S'il a surchauffé, laissez refroidir l'appareil 20 minutes.
- j. Pour d'autres conseils pratiques ou de sécurité, veuillez consulter le Guide de référence FoodSaver^{MD} ou visiter notre site Web au www.foodsaver.com.

Conseils d'utilisation de la commande PulseVac^{MC}

(Cette caractéristique spéciale ne vient pas avec tous les modèles de la série V3800)

Utilisez la commande pulsée PulseVac^{MC} pour faire le vide manuellement et éviter d'écraser les articles fragiles.

1. Placez le(s) article(s) dans le sac en laissant au moins 7,62 cm (3 po) entre le haut du contenu et l'ouverture du sac.
2. Pressez la touche PulseVac^{MC} 8 – sa DEL clignotera, signe que la fonction PulseVac^{MC} est activée.
3. Pressez la touche de vitesse appropriée 5 – « Normal » ou « Gentle » (normale ou douce).
4. Placez le bout ouvert du sac dans la rainure d'aspiration (J). La pince de serrage se fermera pour retenir le sac.

5. Pressez la touche PulseVac^{MC} 8 sans la relâcher. La pompe évacuera l'air tant que vous la presserez et cessera lorsque vous la relâcherez. Ceci vous permet d'ajuster le contenu du sac et de mieux contrôler l'emballage sous vide. Enfoncez la touche PulseVac^{MC} au besoin afin d'obtenir le degré de vide souhaitable.
REMARQUE: Si la pompe ne fonctionne pas après plusieurs pressions sur la touche PulseVac^{MC}, c'est que le vide maximal a été obtenu. Cessez alors de presser la touche PulseVac^{MC}.
6. Pressez la touche de soudure 9 pour sceller le sac et désactiver la fonction PulseVac^{MC}.
7. Enlevez le sac quand le voyant rouge de soudure 11 s'éteint. Réfrigérez-le ou congelez-le au besoin.

Conseils pratiques pour sceller les sacs

Sac fabriqué à partir d'un rouleau:

Pressez la touche de soudure (C) avant de mettre le matériau dans la rainure d'aspiration (E). Le processus de scellement débutera dès l'insertion du sac.

Remarque: Si vous oubliez d'appuyer sur la touche de soudure (C) avant d'introduire la pellicule dans la rainure d'aspiration (E), la pompe se mettra en marche. Ce n'est pas un problème: pressez simplement la touche de soudure afin que la pompe ne fonctionne pas continuellement et le processus de scellement débutera.

Pour éviter que de l'humidité soit aspirée dans le ramasse-gouttes (O) ou qu'elle soit prise dans la soudure:

Précongelez les aliments à haute teneur en humidité 1 ou 2 heures (la viande crue, par ex.) avant de les emballer sous vide, ou placez un essuie-tout plié entre l'aliment et le bout ouvert du sac afin qu'il absorbe l'excédent de liquide. N'oubliez pas de laisser au moins 7,62 cm (3 po) entre l'essuie-tout et le bout ouvert du sac afin que la soudure se fasse normalement, l'essuie-tout étant renfermé dans le sac.

Laissez refroidir l'appareil.

Espacez les soudures d'au moins 20 secondes. Si, lors des longues séances d'utilisation, l'appareil s'arrête pour empêcher le surchauffage, laissez-le refroidir 20 minutes.

Conseils pratiques d'emploi de l'ouvre-sac intégré

L'ouvre-sac ouvre très commodément les sacs scellés.

Mode d'emploi:

1. Appuyez sur l'ouvre-sac pour le faire sortir (et une deuxième fois pour l'escamoter en fin d'emploi).
2. Repliez le bout du sac sur lui-même pour former une boucle (tel qu'illustré à la fig. 5), de manière à ce que la soudure se trouve au-dessus de la lame.
3. Des deux mains, tenez le sac tendu et tirez-le d'un bout à l'autre sur l'ouvre-sac (voyez la fig. 6).

PLIEZ LE SAC



Fig. 5

TIREZ-LE SUR L'OUVRE-SAC



Fig. 6

Remarque: Les sacs ayant contenu des fruits, des légumes ou des aliments secs peuvent être réutilisés. Ceux qui ont renfermé de la viande crue, du poisson, des œufs ou du fromage au lait non pasteurisé devraient être jetés, parce que même après le lavage, ils peuvent encore contenir des bactéries invisibles.

CONSEILS POUR BIEN RÉUSSIR L'EMBALLAGE SOUS VIDE (SUITE)

Conseils pratiques pour faire le vide

Évitez les plis lorsque vous insérez le sac dans la rainure d'aspiration (E).

Des plis causent fuites et infiltration d'air. Pour éliminer de tels plis lorsque vous placez le sac dans la rainure d'aspiration (E), tenez le sac des deux mains et étirez-le délicatement pour qu'il repose à plat sur la bande de soudure, ceci, jusqu'à ce que la pompe démarre. Si vous découvrez un pli dans la soudure, coupez simplement cette dernière et recommencez.

Si le moteur tourne plus de 30 secondes sans s'arrêter, agissez comme suit:

Si vous faites le vide et scellez le sac, assurez-vous que le sac soit convenablement scellé (voyez «Fabrication d'un sac à partir d'un rouleau»). Vérifiez qu'il n'y ait pas de particules alimentaires sur le joint en mousse autour du ramasse-gouttes et qu'il soit correctement positionné.

Si vous employez un accessoire, vérifiez que le tuyau à accessoires soit parfaitement assujéti, sans jeu.

ACCESSOIRES D'EMBALLAGE SOUS VIDE FOODSAVER^{MD}

Tuyau à accessoires à dévidoir

1. Préparez le contenant tel qu'indiqué dans les instructions relatives aux accessoires FoodSaver^{MD}.
2. Tirez le tuyau à accessoires (F) hors de l'appareil et insérez son bout dans le port de l'accessoire. Tournez la patte durant l'insertion pour bien assujettir le bout.
3. Appuyez sur la touche de vide pour contenant **4** afin de commencer à faire le vide. Le moteur tournera jusqu'à ce que le vide soit fait. (Pour macérer, suivez les directives données à la section de macération de ce guide rapide).
4. Lorsque le moteur s'arrête, tournez délicatement le tuyau à accessoires pour le séparer de l'accessoire.

Remarque: Si vous vous servez d'un contenant à gros bouton blanc, tournez le bouton en sens horaire pour le mettre à la position «Closed» (fermé), puis tournez délicatement le tuyau à accessoires pour le séparer de l'accessoire.

5. Pour vérifier le vide, tirez simplement sur le couvercle de l'accessoire. Il ne devrait pas bouger.
6. Pour escamoter le tuyau à accessoires: tirez doucement son bout pour amorcer l'escamotage, tandis que vous tenez l'appareil d'une main. Continuez à tenir le tuyau qui se rembobine pour ne pas risquer d'abîmer le bout.

Important: Ne tirez pas le tuyau au-delà de la bague verte.

Remarque: Voyez tous les renseignements importants fournis au sujet de l'emploi des accessoires avec une variété d'aliments, dans le Guide de référence FoodSaver^{MD}.

Rangement pour sacs préoccupés* (voyez la fig. 4 page 4)

Certains modèles présentent un rangement spécial pour les sacs préformés. Fixez ce porte-sacs à l'arrière de l'appareil en faisant coïncider ses quatre pattes avec les encoches du boîtier de l'appareil. Lorsque les pattes correspondent avec les encoches, appuyez délicatement sur le porte-sacs pour l'abaisser jusqu'à ce qu'il se bloque en place.

Pour tous renseignements en ce qui concerne l'achat du porte-sacs optionnel, visitez au www.foodsaver.com.

Ouverture des accessoires FoodSaver^{MD} après l'emballage sous vide

Contenants scellables FoodSaver^{MD}

(couvercle sans gros bouton)

Pour casser le vide et les ouvrir, enfoncez le bouton en caoutchouc gris du couvercle.

Macérateurs rapides (couvercle à gros bouton) et couvercles universels

Pour casser le vide et les ouvrir, tournez le bouton du couvercle en sens antihoraire.

Scelleuses de bords FoodSaver^{MD} avec bords à conserves étanches

Convient aux bords à conserves Ball® et Kerr®.

Pour casser le vide et les ouvrir, calez une cuiller entre le couvercle et la partie la plus élevée du bord fileté. Tournez alors doucement la cuiller pour casser le vide.

IMPORTANT: N'employez PAS la bague vissable quand vous vous servez de bords à conserves.

Boîtes à dîner et restes, boîtes à sandwichs et à collations FoodSaver^{MD}

Attachez l'adaptateur fourni au tuyau à accessoires et placez l'adaptateur au-dessus de la soupape de vide du couvercle de la boîte. Pressez le bouton de la boîte tout en appuyant sur l'adaptateur. La scelleuse s'arrêtera automatiquement lorsque tout l'air aura été évacué.

Bouchons FoodSaver^{MD}

Pour casser le vide et ouvrir les bouteilles, levez tout simplement le bouchon.

Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

SOINS ET ENTRETIEN

Entretien de l'appareil

Ne l'immergez pas. Éteignez-le et débranchez-le. Ouvrez le volet (D) et, alors que vous tenez l'appareil des deux mains, pressez les deux touches de déblocage (K) du pouce, faites basculer l'appareil loin de vous et couchez-le sur le plan de travail. En fin de nettoyage, tenez l'appareil des deux mains et faites-le basculer pour le remettre droit et le verrouiller.

Vérifiez le joint en mousse (M) autour du ramasse-gouttes (O) et le joint supérieur (Q) autour du bac supérieur de détection de sac (P) pour vous assurer qu'ils soient immaculés et que le joint en mousse soit parfaitement positionné.

Voyez les renseignements d'entretien importants ainsi que les conseils pratiques prodigués dans le Guide de référence FoodSaver^{MD} qui fait partie de l'ensemble.

Ramasse-gouttes et plateau supérieur de détection de sac antibactériens

Videz le ramasse-gouttes (O) après chaque emploi (fig. 7). Lavez-le à l'eau savonneuse chaude ou dans le panier du haut du lave-vaisselle. Le fonctionnement des quatre capteurs sera affecté s'il y a du liquide dans le ramasse-gouttes.

Cet appareil présente un voyant de ramasse-gouttes plein ②. Quand le ramasse-gouttes est plein, l'appareil s'arrête et le voyant de plein s'allume. Pour recommencer à utiliser l'appareil, ouvrez le volet (D), appuyez sur les deux touches de déblocage (K), faites basculer l'appareil loin de vous et couchez-le sur le plan de travail. Retirez le ramasse-gouttes, videz-le, lavez-le puis replacez-le. Quand vous le repositionnez, mettez le bout droit en place avant de presser fermement sur le bout gauche pour l'adapter (fig. 8). Bien qu'il soit possible d'employer l'appareil sans le ramasse-gouttes, la fonction du type d'aliment ⑥ est inutilisable sans le ramasse-gouttes.

RETIRER POUR LAVER



Fig. 7

ADAPTER PAR PRESSION



Fig. 8

Nettoyez le bac supérieur de détection de sac (P) après chaque utilisation, il est amovible. Pour ceci, levez les pattes qui se trouvent de part et d'autre. Ne tirez pas les flèches pour retirer ce bac supérieur de détection de sac. Lavez le bac à l'eau savonneuse chaude ou bien placez-le dans le panier du haut du lave-vaisselle. Le bac supérieur de détection de sac DOIT être en place pour que l'appareil fonctionne. Sans le bac supérieur de détection de sac, l'appareil FoodSaver^{MD} ne détectera pas les sacs que vous placez dans la rainure d'aspiration (E).

Renseignements de sécurité importants et conseils pratiques:

consultez le Guide de référence FoodSaver^{MD} qui est fourni.

Des questions? Visitez au www.foodsaver.com pour obtenir des conseils d'emballage sous vide et commander des accessoires, sacs et rouleaux de pellicule FoodSaver^{MD}, ou bien composez le 1 877 804-5383 au Canada.