FoodSaver®

THE #1 VACUUM SEALING SYSTEM

Owner's Manual
Manuel du propriétaire
Manual del Propietario



Scan for Quick Start Guide
Balayez pour obtenir le guide de démarrage rapide
Escanee para la guía de inicio rápido

VS2200 Series/Séries

VS2200_26EFSM1 with Marinate Button_New Vietnam COO.indd 1 2026/2/3 09:46

Contents

Important Safety Instructions 2

Product Features 5

"How To" 7

- Make a FoodSaver® Bag
- Vacuum Seal a FoodSaver® Bag
- Vacuum Seal with FoodSaver® Accessories
- Use FoodSaver® Preserve & Marinate Containers

Care & Cleaning 11

Storage Guide 12

Guidelines 13

- Vacuum Sealing and Food Safety
- Food Preparation and Reheating Tips
- Sealing Non-Food Items

Troubleshooting 19

Replacement Parts 21

Warranty 22

Register today at www.foodsaver.com/register
to receive exclusive access to FoodSaver deals and discounts!*
*Applicable to US residents only

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

1. Read the Owner's Manual carefully for operating instructions. Read all instructions in this manual before use.
2. When using an electrical appliance, basic precautions are required to always be followed, including the following:

Read all instructions before using this appliance.

DANGER – To reduce the risk of electric shock:

1. Do not reach for an appliance that has fallen into water. Unplug immediately from receptacle.
2. Do not use while bathing or in a shower.
3. Do not place or store appliance where it is able to fall or be pulled into a tub or sink. Do not place in or drop into water or other liquid.
4. Always unplug this appliance from the electrical outlet immediately after using.
5. Unplug this appliance before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.

For bag sealers: To reduce the risk of burns, do not touch the sealing strip while using the appliance.

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

1. Do not use appliance on wet surfaces or outdoors.
2. To protect against electric shock, do not immerse any part of appliance, power cord or plug in water or other liquid. Unplug from outlet when not in use and before cleaning.
3. To disconnect, unplug power cord from electrical outlet. Do not disconnect by pulling on cord.
4. Do not operate appliance with a damaged power cord or plug. Do not operate appliance if it malfunctions or is in any way, damaged. Do not attempt to replace or splice a damaged cord.

For details, contact Consumer Services at number listed below.

1. Use appliance only for its intended use.
2. This appliance is not intended for use by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep the appliance and the cord out of the reach of children.

VS2200_26EFSM1 with Marinate Button_New Vietnam COO.indd 2-2 2026/2/3 09:46

3. 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 appliance.
4. No cords should drape over counter or tabletop, where cords can be tripped over or pulled on unintentionally, especially by children. Place cord where it cannot be tripped over, pulled on, cause user to become entangled with, especially by children, or cause the appliance to be overturned.
5. 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.
6. Always use appliance on a dry, stable, level surface.
7. The use of an accessory not recommended by the appliance manufacturer for use with this appliance may result in fire, electric shock or injury to persons.

Important Tips

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 only with FoodSaver® Bags, Rolls, Containers and Accessories.
3. 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.
4. Avoid overfilling; always leave at least 3 inches (7.62 cm) 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 (2.54 cm) of bag material for each time you plan to reuse bag.
5. Do not create your own side seams for a FoodSaver® Bag. These bags are manufactured with a special side seam, which is sealed all the way to the outer edge.
6. To prevent wrinkles in the seal when vacuum sealing bulky items, gently stretch bag flat while inserting bag into Vacuum Channel and continue to hold bag until Vacuum Pump starts.
7. 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 FoodSaver® Container or Mason jar instead of a FoodSaver® Bag.

8. When using accessories, remember to leave one inch (2.54 cm) of space at top.
9. Pre-freeze fruits and blanch vegetables before vacuum sealing for best results. (See “Guidelines” for food storage safety, pg 13-18.)
10. Wait 20 seconds between seals to allow appliance to cool.
11. Never store lid in Operate position as gaskets may become compressed.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
HOUSEHOLD USE ONLY



This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

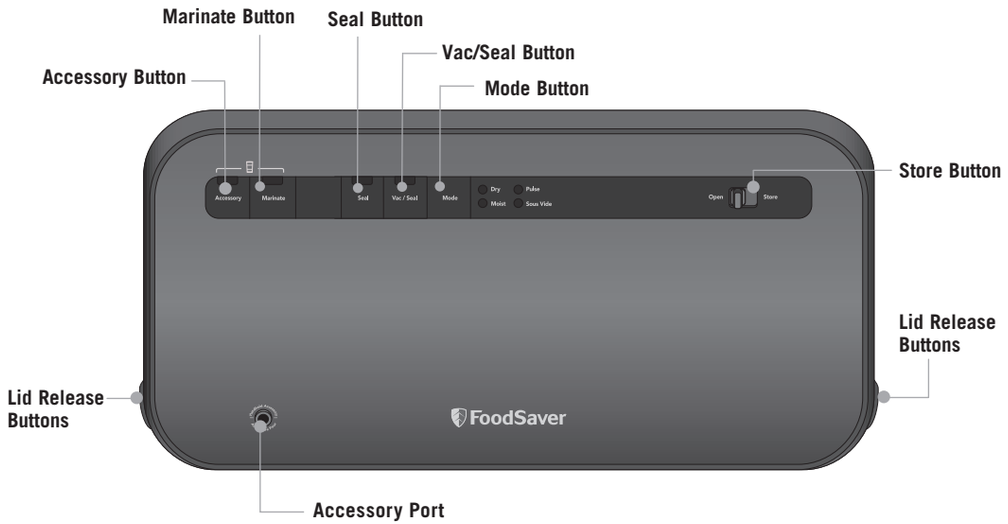
POWER CORD INSTRUCTIONS:

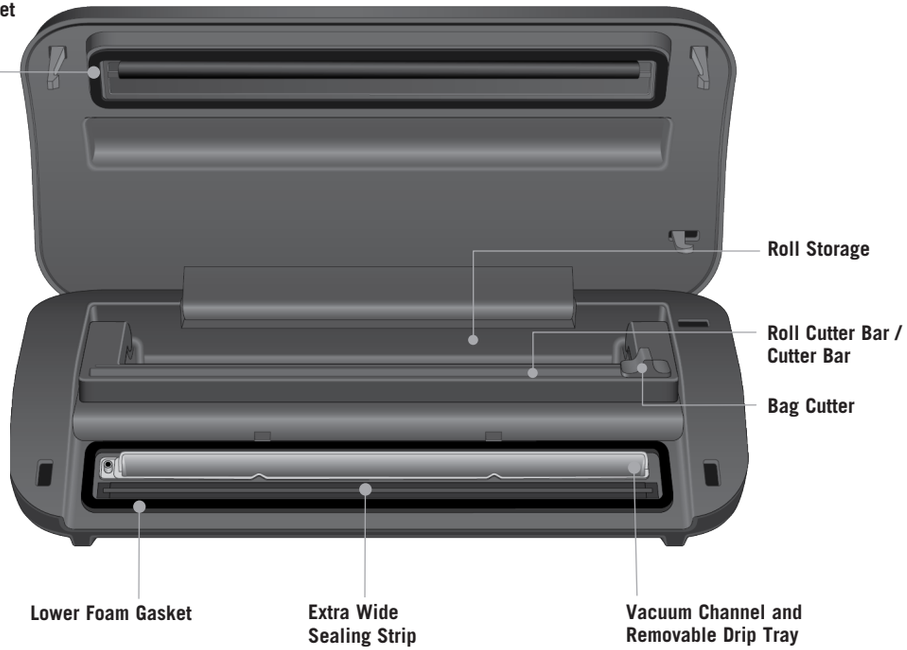
A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:

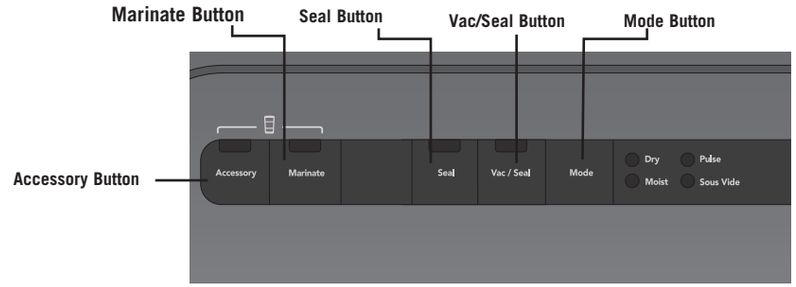
a. The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
b. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding type 3-wire cord; and
c. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

VS2200_26EFSM1 with Marinate Button_New Vietnam COO.indd 3-4 2026/2/3 09:46

Product Features







The user-friendly, intuitive control panel makes it easy for you to get the most out of your FoodSaver® System:

1 Accessory Button

1. Connect accessory to Accessory Port.
2. Press Accessory Button.
3. Accessory Button Indicator Light will illuminate and pulse until finished. Cycle is complete when all Button Indicator Lights are illuminated on.

2 Seal Button

This button has three uses:

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

NOTE: Seal Button Indicator Light will illuminate and pulse when appliance is sealing. All button indicator lights will illuminate on when sealing process is finished.

3 Vac/Seal Button

This button has two uses:

1. Press to vacuum seal food airtight. Motor will continue to run until bag is fully vacuumed, then will automatically seal.
2. Press to pause vacuum process at any point.

NOTE: Vac/Seal Button Indicator Light will illuminate and pulse while appliance is vacuuming. Then will become constant on while sealing. The entire vacuum sealing process is complete when all button indicator lights are illuminated on.

4 Mode Button

Press to select custom setting before beginning vacuum sealing process. Indicator light will illuminate next to the custom setting that is pressed/desired.

1. **Dry:** For optimal vacuuming and sealing of dry foods (default setting).
2. **Moist:** For optimal vacuuming and sealing of moist or juicy foods.
3. **Pulse:** Use Pulse Mode and press and hold the Vac/Seal Button to manually control the vacuum function. Press Seal Button when ready to seal bag.
4. **Sous Vide (available on select models):** For optimal vacuuming and sealing of bags to use in Sous Vide cooking.

5 Marinate Button

For use with FoodSaver® Marinator Containers using built-in Handheld Sealer. Vacuum pulse sequence takes 12 minutes or less. It allows for optimum flavour infusion in less time. Appliance will vacuum and release three times.

VS2200_26EFSM1 with Marinate Button_New Vietnam COO.indd 5-6 2026/2/3 09:46

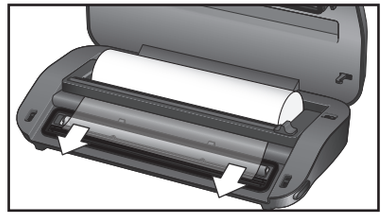
How to...

1. Make a FoodSaver® Bag

1. Open lid and place roll into Roll Storage.
2. Lift up Roll Cutter Bar and place bag material beneath the Cutter Bar. Pull bag material until to edge it is on top of the sealing strip.
3. Close the lid and firmly press down with your palms on both sides of the appliance lid to lock. All lights will illuminate when lid is fully locked and ready to operate.

   Tip: You should feel and hear an audible click for each side when pushing down with the palms of your hands on the appliance lid, indicating the unit is fully locked.
4. Press Seal Button.
5. When Seal Indicator Light stops flashing and becomes constant, sealing is complete. Press Lid Release Buttons to open lid.
6. Pull bag material out to desired length.
7. Slide Bag Cutter across Cutter Bar.

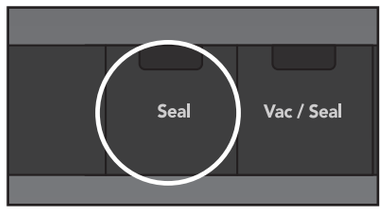
Now you are ready to vacuum seal with your new bag (see next page).



Place Bag on Sealing Strip

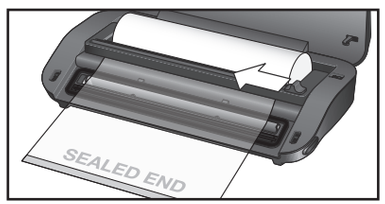


Close and lock lid



Press Seal Button





2. Vacuum Seal a FoodSaver® Bag

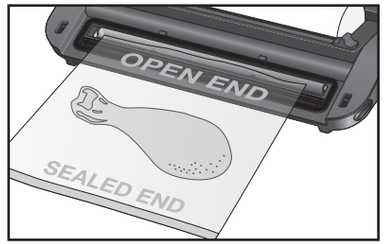
1. Place item(s) in bag, allowing at least 3 inches (7.62 cm) of space between bag contents and top of bag.
2. Open appliance lid and place open end of bag into Vacuum Channel (Drip Tray).
3. Close the lid and firmly press down with your palms on both sides of the appliance lid to lock. All lights will illuminate when lid is fully locked and ready to operate.

   Tip: You should feel and hear an audible click for each side when pushing down with the palms of your hands on the appliance lid, indicating the unit is fully locked.
4. Press Mode button to select custom setting. Indicator light will illuminate next to the custom setting that is initiated. Dry Mode is the default setting.
5. Press Vac/Seal button to begin vacuum and sealing process. Motor will continue to run until bag is fully vacuumed, then will automatically seal.
   TIP: If select Pulse Mode: press and hold the Vac/Seal Button to manually control the vacuum function. Press Seal Button when ready to seal bag.
6. When Seal Indicator Light stops flashing and becomes constant, press Release Buttons on both sides to open. Remove bag. Refrigerate, freeze or store as needed. (See “Guidelines” for food storage safety tips on pg 13.)

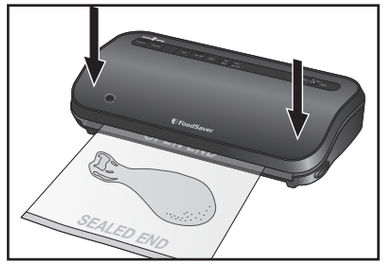
NOTE: Let appliance cool down for 20 seconds after each use. Always store appliance in the Store position.

Important Tips:

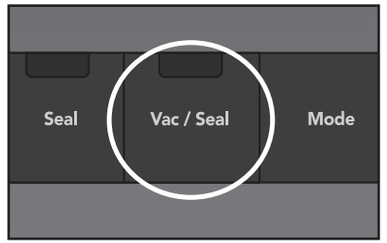
To minimize waste do not insert too much. Only insert bag over the edge of the Removeable Drip Tray.



Place Bag in Vacuum Channel



Close and lock lid



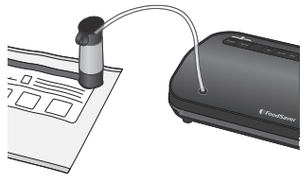
Press Vac/Seal Button



VS2200_26EFSM1 with Marinate Button_New Vietnam COO.indd 7-8 2026/2/3 09:46

3. Vacuum Seal with FoodSaver® Accessories

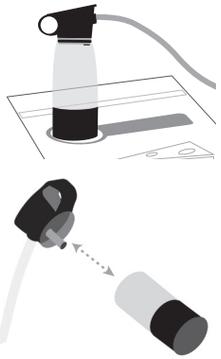
For Zipper Bags:



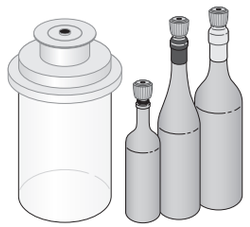
1. Prepare zipper bags according to FoodSaver® Accessory Guidelines, which are included with accessory purchases. For zipper bags, make sure not to put any food under the valve and press zipper closed with finger while bag is lying down on a flat surface.
2. Close the lid and firmly press down with your palms on both sides of the appliance lid to lock. All lights will illuminate when lid is fully locked and ready to operate.

   Tip: You should feel and hear an audible click for each side when pushing down with the palms of your hands on the appliance lid, indicating the unit is fully locked.
3. Insert one end of Accessory Hose into Accessory Port on Appliance. Place Handheld Sealer on zipper bag valve.
4. Press Accessory Button.
5. Accessory light will pulse. All lights will illuminate when complete.

Zipper Bags are safe for pantry and fridge use only. DO NOT use in the freezer.



For Jar Sealers & Bottle Stoppers:



1. Prepare accessory according to FoodSaver® Accessory Guidelines, which are included with accessory purchases.
2. Close the lid and firmly press down with your palms on both sides of the appliance lid to lock. All lights will illuminate when lid is fully locked and ready to operate.

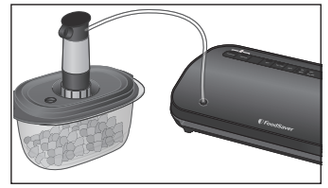
   Tip: You should feel and hear an audible click for each side when pushing down with the palms of your hands on the appliance lid, indicating the unit is fully locked.
3. Insert one end of Accessory Hose into Accessory Port on Appliance. Disassemble Handheld Sealer to remove clear bottom portion from top handle. Insert tip into port on accessory.
4. Press Accessory Button.
5. Accessory Light will pulse. All lights will illuminate when complete.

NOTE: FoodSaver® Jar Sealers are for use with Ball® and Kerr® brand Mason jars only.

IMPORTANT: Do NOT use screw bands when vacuum sealing jars. To open, wedge spoon between Mason jar lid and highest part of threaded rim. Twist spoon gently to release vacuum.
FoodSaver® Bottle Stoppers: To release vacuum and open, twist and pull up on Bottle Stopper.

4. Use Handheld Sealer to Marinate with Containers

To Vacuum:



1. Prepare container according to FoodSaver® Accessory Guidelines (see manual that comes with your Accessory Kit).
2. Disassemble Handheld Sealer to remove bottom portion from top handle. Insert tip into port on accessory.
3. Insert one end of the Accessory Hose into Accessory Port on appliance until it clicks into place. Connect other end to the accessory per Accessory Guidelines.
4. Press lid to lock. All lights will illuminate when the lid is fully locked and ready to OPERATE. Press Marinate button.
5. When the light becomes constant, the vacuum process is complete. Note that the appliance will still go through the sealing cycle when vacuum sealing an accessory.
6. Remove Accessory Hose from accessory and appliance.

Open FoodSaver® Accessories After Sealing

FoodSaver® Containers

To release vacuum and open, turn knob to open position.

FoodSaver® Bottle Stoppers

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

VS2200_26EFSM1 with Marinate Button_New Vietnam COO.indd 9-10 2026/2/3 09:46

Care & Cleaning

of your Vacuum Sealer

To Clean Appliance:

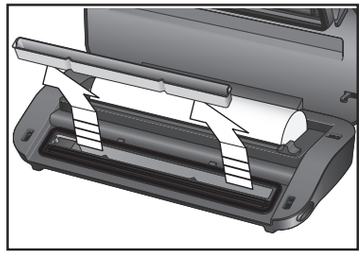
Remove Power Cord from electrical outlet. Do not immerse in liquid.

Check Gaskets and around Drip Tray to make sure they are free from food materials. Wipe off Gasket with warm soapy cloth if needed. Upper and Lower Gaskets may be removed for cleaning. Clean with warm, soapy water and allow Gaskets to dry before reinserting in machine.

The Removable Drip Tray makes cleanup easy when small amounts of liquids are pulled into the Vacuum Channel during vacuum process.

Empty Drip Tray after each use. Wash in warm soapy water or place on top rack of dishwasher. Check for food residues in Drip Tray Slot. Clean if needed. Dry thoroughly before reinserting into appliance.

Remove all food around gaskets



Lift Drip Tray out

Storage Guide

of your Vacuum Sealer

To Store Appliance:

Clean unit thoroughly as detailed in “Care & Cleaning” section.

After the unit has been cleaned and allowed to fully dry, close lid without locking and slide the Store Button to the Store position. This setting will keep the lid closed but prevents any undue pressure from being applied to the internal sealing gaskets of the unit.

Never store lid in Operate position as gaskets may become compressed and the unit may not function properly.



Slide button to Store position.

Store Vertically

Once in Store position, store vertically to save valuable kitchen space.



VS2200_26EFSM1 with Marinate Button_New Vietnam COO.indd 11-12 2026/2/3 09:46

Guidelines

Vacuum Sealing and Food Safety

The vacuum sealing process extends the life of foods by removing most of the air from the sealed container, thereby reducing oxidation, which affects nutritional value, flavor and overall quality. Removing air can also inhibit growth of microorganisms, which can cause problems under certain conditions:

Mold – Easily identified by its fuzzy characteristic. Mold cannot grow in a low oxygen environment; therefore vacuum sealing can slow the growth of mold.

Yeast – Results in fermentation, which can be identified by smell and taste. Yeast needs water, sugar and a moderate temperature to grow. It can also survive with or without air. Slowing the growth of yeast requires refrigeration, while freezing stops it completely.

Bacteria – Results in an unpleasant odor, discoloration and/or soft or slimy texture. Under the right conditions, anaerobic bacteria such as Clostridium Botulinum (the organism that causes Botulism) can grow without air and sometimes cannot be detected by smell or taste. Although it is extremely rare, it can be very dangerous.

To preserve foods safely, it is critical that you maintain low temperatures. You can significantly reduce the growth of microorganisms at temperatures of 40°F (4°C) or below. Freezing at 0°F (-17°C) does not kill microorganisms, but stops them from growing. For long-term storage, always freeze perishable foods that have been vacuum sealed, and keep refrigerated after thawing.

It is important to note that vacuum sealing is NOT a substitute for canning and it cannot reverse the deterioration of foods. It can only slow down the changes in quality. It is difficult to predict how long foods will retain their top-quality flavor, appearance or texture because it depends on age and condition of the food on the day it was vacuum sealed.

IMPORTANT:

Vacuum sealing is NOT a substitute for refrigeration or freezing.

Any perishable foods that require refrigeration must still be refrigerated or frozen after vacuum sealing.

Food Preparation & Reheating Tips



Thawing and Reheating Vacuum-Sealed Foods

Always thaw foods in either refrigerator or microwave — do not thaw perishable foods at room temperature.

To reheat foods in a microwave in a FoodSaver® Bag, always cut corner of the bag before placing it on a microwave-safe dish. However, to avoid hot spots, do not reheat bone-in meat or greasy foods in microwave within a FoodSaver® Bag. You can also reheat foods in FoodSaver® Bags by placing them in water at a low simmer below 170°F (75°C).



Preparation Guidelines for Meat and Fish:

For best results, pre-freeze meat and fish for 1-2 hours before vacuum sealing in a FoodSaver® Bag. This helps retain the juice and shape, and guarantees a better seal.

If it's not possible to pre-freeze, place a folded paper towel between meat or fish and top of bag, but below seal area. Leave paper towel in bag to absorb excess moisture and juices during vacuum sealing process.

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



Preparation Guidelines for Hard Cheeses:

To keep cheese fresh, vacuum seal it after each use. Make your FoodSaver® Bag extra long, allowing one inch (2.54 cm) of bag material for each time you plan to open and reseal in addition to the three inches (7.62 cm) of extra space you normally leave between contents and seal edge. Simply cut sealed edge and remove cheese. When you're ready to reseal the cheese, just drop it in bag and reseal.

IMPORTANT:

Due to the risk of anaerobic bacteria, soft cheeses should never be vacuum sealed.

VS2200_26EFSM1 with Marinate Button_New Vietnam COO.indd 13-14 2026/2/3 09:46

Food Preparation & Reheating Tips



Preparation Guidelines for Vegetables:

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

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

NOTE: All vegetables (including broccoli, brussels sprouts, cabbage, cauliflower, kale, turnips) naturally emit gases during storage. Therefore, after blanching, they must be stored in freezer only.

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

IMPORTANT:

Due to the risk of anaerobic bacteria, fresh mushrooms, onions and garlic should never be vacuum sealed.



Preparation Guidelines for Leafy Vegetables:

For best results, use a FoodSaver® Container to store leafy vegetables. First wash the vegetables, and then dry with a towel or salad spinner. After they are dried, put them in a container and vacuum seal as normal. Store in refrigerator.

Food Preparation & Reheating Tips



Preparation Guidelines for Fruits:

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

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

IMPORTANT:

When vacuum sealing apples, they must be sliced, and put a small bit of lemon juice on the slices to prevent them from browning.

Because of their natural ripening, bananas may actually decay faster under a vacuum seal.



Preparation Guidelines for Baked Goods:

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



Preparation Guidelines for Coffee and Powdery Foods:

To prevent food particles from being drawn into Vacuum Pump, place a coffee filter or paper towel at top of bag or container before vacuum sealing. You can also place the food in its original bag inside a FoodSaver® Bag to vacuum seal.

VS2200_26EFSM1 with Marinate Button_New Vietnam COO.indd 15-16 2026/2/3 09:46

Food Preparation & Reheating Tips



Preparation Guidelines for Liquids:

Before you vacuum seal liquids such as soup stock, pre-freeze in a casserole dish, loaf pan or ice cube tray until solid. Remove frozen liquid from pan and vacuum seal in a FoodSaver® Bag. You can stack these "frozen bricks" in your freezer. When you're ready to use, just cut corner of bag and place in a dish in microwave or drop into water at a low simmer, below 170°F (75°C).

To vacuum seal non-carbonated bottled liquids, you can use a FoodSaver® Bottle Stopper with the original container. Remember to leave at least one inch (2.54 cm) of room between contents and bottom of Bottle Stopper. You can reseal bottles after each use.



Preparation Guidelines for Make-ahead Meals and Leftovers:

Efficiently store your make-ahead meals and leftovers in the stackable, lightweight FoodSaver® Containers. These convenient FoodSaver® Containers are nestable, crack and shatter resistant, dishwasher safe, and bases are microwave safe for reheating only.



Preparation Guidelines for Snack Foods:

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

Vacuum Sealing Non-Food Items

The FoodSaver® Vacuum Sealing System also protects non-food items from oxidation, corrosion and moisture. Simply follow directions to vacuum seal items using FoodSaver® Bags, Containers and Accessories.



Silverware

To vacuum seal silver, wrap fork tines in soft cushioning material, such as a paper towel, to avoid puncturing bag, and seal as normal. Your silver will be clean, fresh and untarnished right when you need it for your next dinner gathering.



Camping

Your FoodSaver® Bags are ideal for outdoor excursions. For camping and hiking, keep your matches, maps and food dry and compact.



Water

To have fresh water for drinking, simply fill a FoodSaver® Bag with ice, seal it, and when needed, let the ice pack melt. You can trim the corner off the bag to make a spout for drinking or pouring.



Boating

If you're going sailing or boating, you can vacuum seal your food, extra batteries, memory cards, cash, identification cards, boating license and a dry change of clothes. Just remember to bring scissors or a knife to open the bags when you need them!



Emergency

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

VS2200_26EFSM1 with Marinate Button_New Vietnam COO.indd 17-18 2026/2/3 09:46

Troubleshooting

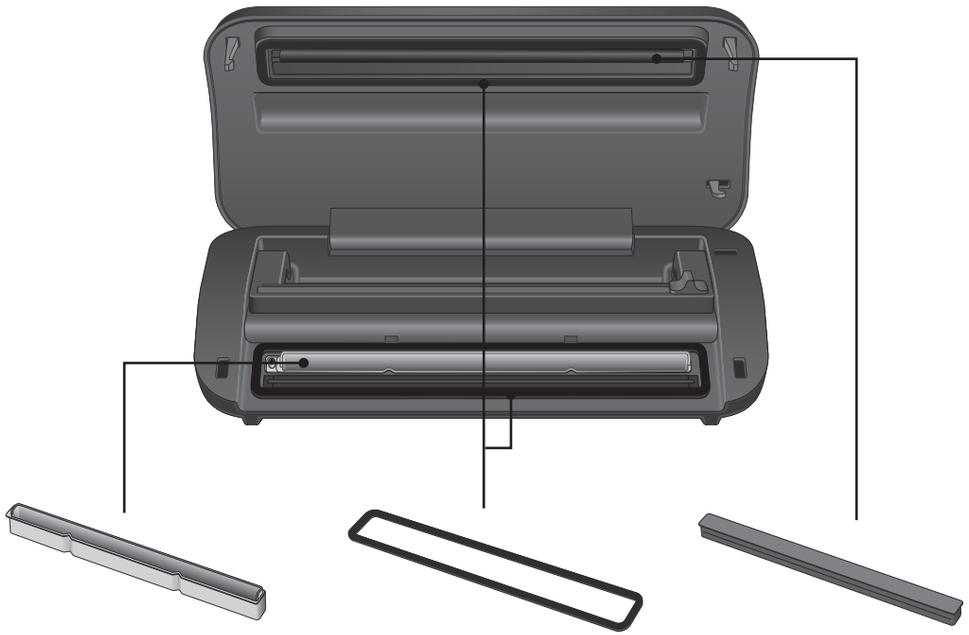
Problem	Solution
All button indicator lights flashing	• Unit is overheated. Always allow 20 seconds between seals. Under heavy usage, appliance will shut off automatically and all button indicator lights will flash. Wait for 20 minutes for unit to cool off. • Always wait 20 seconds between seals. • Lid has been pressed down and locked in the closed position: Gaskets may be compressed. Press Lid Release Buttons to open or Store Button to store and allow 10-20 minutes for gaskets to expand. • Vacuum Pump running more than 120 seconds. Under heavy usage, appliance will shut off automatically and all button indicator lights will flash. See next section 'Vacuum Pump is running, but bag is not evacuating air'.
Vacuum Pump is running, but bag is not evacuating air	• Make sure lid is pressed all of the way down on both sides of the unit. If the Latch does not catch the lid and hold it down, there will be a leak between the gaskets. • If making a bag from a Roll, make sure one end of the bag is sealed. (See "How to Make a FoodSaver® Bag" on pg 7.) • Adjust the bag and try again. Make sure the open end of the bag is down inside the Drip Tray. • Check for wrinkles in bag along Sealing Strip. To prevent wrinkles in the seal, gently stretch bag flat while inserting bag into Drip Tray. • Open unit and make sure Gaskets are inserted properly and there are no foreign objects, dirt or debris on the Upper or Lower Gasket. (See "Care & Cleaning" on pg 11.) • If lid has been pressed down and locked in the closed position during storage: Gaskets may be compressed. Press Lid Release Buttons to open or press Store Button to store and allow 10 to 20 minutes for gaskets to expand. • Make sure the Accessory Hose is not attached to Accessory Port.
Gasket is loose or has a tear	• Take out the Gasket, clean it and re-insert the Gasket into the Gasket Channel. (See "Care & Cleaning" on pg 11.) • If Gasket has minor damage, remove, flip over and reinstall. • Contact consumer services at the number or website listed below.
Bag is not sealing properly	• Too much liquid in bag, freeze before vacuuming. • Check for food debris around seal area. If present, take out the Gasket, clean it and re-insert the Gasket into the Vacuum Channel. (See "Care & Cleaning" on pg 11.) • Bag has wrinkles: To prevent wrinkles in the seal, gently stretch bag flat while inserting bag into Vacuum Channel. • Unit overheated. Wait several minutes for unit to cool down.

Troubleshooting

Problem	Solution
No lights on the control panel	• Make sure unit is plugged in. • Make sure wall outlet is functional. • Make sure lid is pressed all of the way down until the latches click on both sides.
Nothing happens when lid is pressed down and Button is pressed	• Make sure unit is plugged in. • Make sure wall outlet is functional. • Press Lid Release Buttons, make sure to re-latch lid by pressing down on both sides of the unit.
Cannot insert bag into machine	• Make sure there is enough bag material to reach center of Drip Tray. Always allow three inches (7.62 cm) of extra space to allow the bag to seal tightly around food contents. • Gently stretch bag flat while inserting. Insert bag curled down into Drip Tray.
Air was removed from the bag, but now air has re-entered	• Examine the seal. A wrinkle along the seal may cause air to re-enter the bag. To prevent wrinkles in the seal, gently stretch bag flat while inserting bag into Drip Tray. • Sometimes moisture or food material (such as juices, grease, crumbs, powders, etc.) along seal prevents bag from sealing properly. Cut bag open, wipe top inside of bag and re-seal. • Sharp food items may have punctured bag. Use a new bag if there is a hole. Cover sharp food items with a soft cushioning material, such as a paper towel, and re-seal. • Fermentation or the release of natural gases from inside the foods may have occurred. When this happens, food may have begun to spoil and should be discarded. • Faulty bag. Bag could be punctured. Try another bag.
Bag melts	• Sealing Strip may have become too hot. Always wait at least 20 seconds for appliance to cool down before you vacuum seal another item. • Use FoodSaver® brand bags. Our FoodSaver® Bags and Rolls are specially designed for FoodSaver® units.
Container does not vacuum	• The FoodSaver® Container Lid must be correctly aligned with the Container opening. (See "Owner's Manual" provided with accessory.) • Assure the green end of the accessory cable marked To Sealer is pushed into the unit until you hear it "click". • Make sure Container Lid is closed securely on all 4 sides of the Container. • Make sure rubber Gasket on inside of Lid is free from food residues. • Examine Container rim for cracks or scratches and make sure Container valve is clean.
If you need further assistance:	• Contact consumer services at the number below or visit the website and click the 'Support' tab.

VS2200_26EFSM1 with Marinate Button_New Vietnam COO.indd 19-20 2026/2/3 09:46

Replacement Parts



FoodSaver®
Removeable Drip Tray

FoodSaver®
Upper and Lower Foam Gaskets

FoodSaver®
Upper Seal Profile

For replacement parts, please visit the website or call consumer services.

5-Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. or if in Canada, Newell Brands Canada ULC, and in Mexico, Newell Brands de Mexico, S.A. de C.V. (collectively "Sunbeam") warrants that for a period of five (5) years from the date of initial retail purchase, this product will be free from defects in material and workmanship, when used in accordance with the instructions provided. Sunbeam, at its option, will repair or replace, free of charge, this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component at no cost to the consumer. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty. Sunbeam reserves all rights to decline coverage if the defect or damage was caused by unauthorized components or service. For Mexico, the warranty is from the date the customer receives the product that is presumed to be the date of the invoice or voucher, or the stamped date of the guarantee, unless proven otherwise. This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable (not applicable for the Mexican market where transferable). Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. For purchases made in Mexico, showing purchase invoice (sale receipt) or a seal stamped in the warranty card is preferred. Dealers, service centers, or retail stores selling Sunbeam products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty. This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: a). negligent use or misuse of the product, b). use on improper voltage or current, c). use contrary to the operating instructions, d). disassembly, repair or alteration by anyone other than Sunbeam or an authorized Sunbeam service center. Sunbeam expressly excludes from this warranty and denies liability for defects or damage caused by repair or alteration by anyone other than Sunbeam or an authorized Sunbeam service center. Further, the warranty does not cover: e) Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes. No terms of this warranty may be construed to apply to non-warranty service and maintenance. Accordingly, Sunbeam also denies liability for defects and damage caused by repair or alteration outside the terms of this warranty.

What are the limits on Sunbeam's Liability?

Sunbeam shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition. Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty. Sunbeam disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise. Sunbeam shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party. Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

VS2200_26EFSM1 with Marinate Button_New Vietnam COO.indd 21-22 2026/2/3 09:46

How to Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1.877.777.8042 and a convenient service center address will be provided to you. In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. located in 5 Concourse Parkway, 8th Floor, Atlanta, GA 30328.

In Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1.877.804.5383 and a convenient service center address will be provided to you. In Canada, this warranty is offered by Newell Brands Canada ULC, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

In Mexico

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please contact Newell Brands de Mexico, S.A. de C.V. located in Boulevard Manuel Ávila Camacho No. 32 Piso 14, Colonia Lomas de Chapultepec III Sección, Alc. Miguel Hidalgo, C.P. 11000 Ciudad de México, México. Consumer Service: 55 5366-0800 /800 506 1700 and/or a convenient service center.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.

For inquiries regarding recycling and proper disposal of this product, please contact your local waste management facility.

Table des matières

Mesures de protection importantes 25
Caractéristiques du produit 29
« Comment… » 31
- Faire un sac FoodSaver[MD]
- Mettre un sac FoodSaver[MD] sous vide
- Emballer sous vide avec les accessoires FoodSaver[MD]
- Utiliser les contenants de conservation et de marinade FoodSaver[MD]

Nettoyage et entretien 35
Guide de rangement 36
Consignes 37
- Emballage sous vide et sécurité alimentaire
- Conseils en matière de préparation alimentaire et de réchauffage
- Emballage sous vide d’articles non alimentaires

Dépannage 43
Pièces de rechange 45
Garantie 46

Inscrivez-vous dès aujourd’hui sur www.foodsaver.com/register pour bénéficier d’un accès exclusif aux offres et aux rabais FoodSaver!*
*S’applique aux résidents des États-Unis seulement

VS2200_26EFSM1 with Marinate Button_New Vietnam COO.indd 23-24 2026/2/3 09:46

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Pour votre propre sécurité, toujours suivre les précautions de base suivantes à l'utilisation d'un appareil FoodSaver[MD] :

1. Lire attentivement le manuel du propriétaire de l'utilisateur pour connaître le mode d'emploi. Lire toutes les consignes de ce manuel avant l'utilisation.
2. Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il est important de toujours suivre des précautions de base, y compris les suivantes :

Lire toutes les consignes avant d'utiliser cet appareil.
DANGER – Pour réduire le risque de choc électrique :

1. Ne pas mettre la main sur un appareil qui est tombé dans l'eau. Le débrancher immédiatement de la prise de courant.
2. Ne pas utiliser dans le bain ou sous la douche.
3. Ne pas placer ou entreposer l'appareil dans un endroit où il risque de tomber ou d'être tiré dans une baignoire ou un évier. Ne pas le placer ou le laisser tomber dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Toujours débrancher l'appareil de la prise électrique immédiatement après l'utilisation.
5. Débrancher cet appareil avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'installer ou de retirer des accessoires et avant de le nettoyer.

Appareils de soudure : pour réduire les risques de brûlures, ne touchez pas la bande de soudure lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.

MISE EN GARDE – Pour réduire le risque de brûlures, d'incendie et de choc électrique :

1. Ne pas utiliser l'appareil sur des surfaces humides ou à l'extérieur.
2. Pour éviter tout choc électrique, ne pas immerger le câble d'alimentation, la fiche ou quelque partie que ce soit de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Le débrancher de la prise après l'utilisation et avant le nettoyage.
3. Pour déconnecter l'appareil, débrancher le câble d'alimentation de la prise de courant. Ne pas déconnecter en tirant sur le câble.
4. Ne pas utiliser l'appareil avec une fiche ou un câble d'alimentation endommagé. Ne pas utiliser l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé de quelque manière que ce soit. N'essayez pas de remplacer ou d'épisser un cordon abîmé.

Pour obtenir plus de détails, appeler le service à la clientèle en composant le numéro apparaissant ci-dessous.

1. N'utiliser l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé à proximité d'enfants. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Gardez l'appareil et le câble hors de la portée des enfants.
3. **Attention :** Un petit câble d'alimentation est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un câble plus long. Une rallonge peut être utilisée lorsque la puissance électrique nominale de la rallonge n'est pas inférieure à la puissance électrique nominale de l'appareil.
4. Aucun câble ne doit être disposé de telle sorte qu'il pende d'un comptoir ou d'un plan de travail, afin qu'il ne soit pas possible, en particulier pour des enfants, de trébucher ou de le tirer involontairement. Placez le cordon d'alimentation à un endroit où personne n'est susceptible de trébucher ou de tirer dessus, de se prendre les pieds dedans (en particulier les enfants) ou de risquer de renverser l'appareil.
5. Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou d'un four chauffé. Les produits contenant des liquides chauds doivent être déplacés avec une extrême précaution.
6. Utilisez toujours l'appareil sur une surface sèche, stable et de niveau.
7. L'utilisation de cet appareil avec un accessoire non recommandé par le fabricant est susceptible de présenter des risques d'incendie, de décharge électrique ou de blessure.

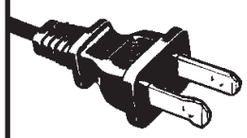
Conseils importants

1. L'emballage sous vide n'est PAS un substitut au processus thermique de mise en conserve. Les denrées périssables doivent quand même être réfrigérées ou congelées.
2. Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser uniquement avec les sacs, rouleaux, contenants et accessoires FoodSaver[MD].

VS2200_26EFSM1 with Marinate Button_New Vietnam COO.indd 25-26 2026/2/3 09:46

3. Pendant le processus d'emballage sous vide, de petites quantités de liquide, des miettes ou des particules alimentaires peuvent être attirés dans la fente d'aspiration. Vider le ramasse-gouttes après chaque utilisation.
4. Éviter de trop remplir, toujours laisser au moins 7,62 cm (3 pouces) de matériau du sac entre le contenu du sac et le haut du sac. Cela laisse de l'espace au matériau du sac pour se resserrer hermétiquement contre les aliments et empêche le sac de sortir de la fente d'aspiration pendant le processus de mise sous vide. Laisser ensuite 2,54 cm (1 pouce) additionnels de matériau de sac pour chaque fois que vous prévoyez de réutiliser le sac.
5. Ne pas créer vos propres coutures latérales sur un sac FoodSaver[MD]. Ces sacs sont fabriqués avec une couture latérale spéciale qui est fermée hermétiquement tout le long du bord extérieur.
6. Pour empêcher que le sac ne se froisse au niveau de la partie scellée lorsque vous mettez sous vide des articles volumineux, étirer délicatement le sac de manière à ce qu'il soit bien plat au moment de l'insérer dans la fente d'aspiration et continuer à le maintenir jusqu'à ce que la pompe de mise sous vide démarre.
7. Lorsque vous emballez sous vide des articles avec des bouts pointus (spaghettis secs, coutellerie, etc.), protéger le sac des perforations en enveloppant l'article dans un matériau de rembourrage doux, comme un essuie-tout. Il pourrait être conseillé d'utiliser une contenant ou un bocal Mason à la place d'un sac.
8. Lorsque vous utilisez des accessoires, n'oubliez pas d'en laisser un pouce (2,54 cm) d'espace en haut.
9. Pour de meilleurs résultats, précongeler les fruits et faire blanchir les légumes avant de les emballer sous vide. (Consulter les consignes pour l'emballage sous vide, pages 36-41.)
10. Patienter 20 secondes entre deux opérations de scellement afin de laisser l'appareil refroidir.
11. Ne jamais ranger l'appareil avec le loquet en position « Operate » (fonctionnement), car cela comprimerait les joints.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS
Réservé à l'usage domestique



Ce produit est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est destinée à ne s'insérer dans une prise polarisée que d'une seule façon. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise de courant, inverser la fiche. Si la fiche ne s'insère toujours pas, contacter un électricien qualifié. Ne pas essayer de contourner ce dispositif de sécurité ou de modifier la fiche de quelque façon que ce soit. Si la fiche semble pouvoir se déplacer facilement une fois insérée dans la prise CA ou si la prise CA est chaude, ne pas utiliser celle-ci.

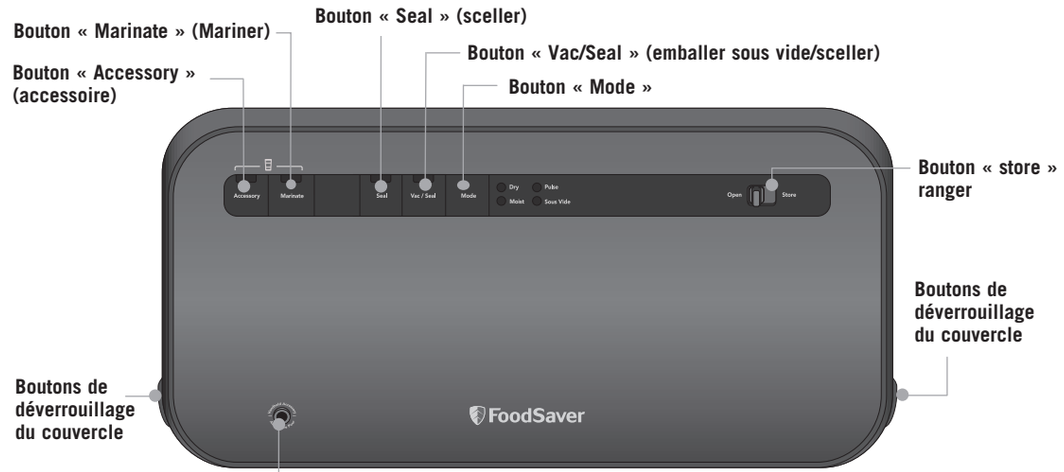
CONSIGNES RELATIVES AU CÂBLE D'ALIMENTATION :

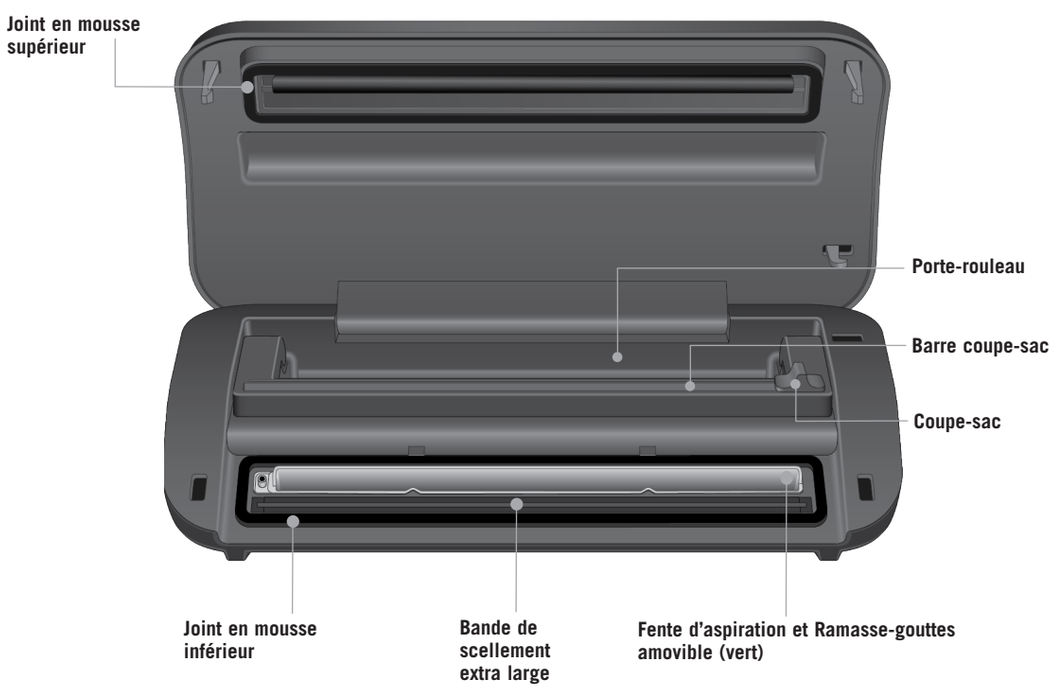
Un câble d'alimentation court (ou câble d'alimentation détachable) est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher avec un câble plus long. Il est possible d'employer des câbles d'alimentation plus longs et détachables ou des rallonges si l'on fait attention lors de leur utilisation. Si une rallonge ou un long câble d'alimentation détachable est utilisé :

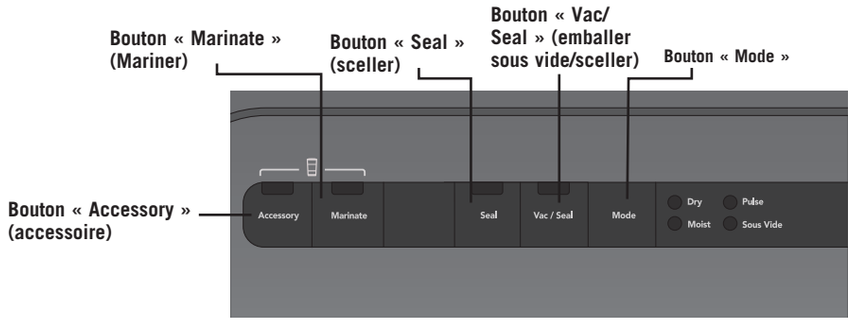
a. La puissance électrique nominale du câble d'alimentation détachable ou de la rallonge doit être au moins équivalente à la puissance électrique nominale de l'appareil;
b. Si l'appareil nécessite une mise à la terre, la rallonge doit être un câble de mise à la terre à trois fils; et
c. le câble plus long doit être disposé de telle sorte qu'il ne pende pas du comptoir ou du plan de travail, afin qu'il soit impossible, pour des enfants notamment, de le tirer involontairement ou de trébucher.

VS2200_26EFSM1 with Marinate Button_New Vietnam COO.indd 27-28 2026/2/3 09:46

Caractéristiques du produit







Ce panneau de commande convivial et intuitif facilitera votre emploi optimal du système FoodSaver[MD] :

1 Bouton « Accessory » (accessoire)

1. Connecter l'accessoire au port pour accessoires.
2. Appuyer sur le bouton « Accessory » (accessoire).
3. Le voyant lumineux d'accessoire s'illumine et clignote jusqu'à ce que l'opération soit terminée.

2 Bouton « Seal » (sceller)

Ce bouton remplit trois fonctions :

1. Vous le pressez pour souder l'extrémité des sacs fabriqués à partir des rouleaux FoodSaver[MD] ;
2. Vous le pressez pour interrompre instantanément la mise sous vide et commencer à sceller le sac. Ceci empêche d'écraser les aliments fragiles, tels le pain, les biscuits et les pâtisseries ;
3. Vous le pressez pour souder hermétiquement les sacs multicouches (de croustilles, par exemple) afin de préserver la fraîcheur du contenu.

REMARQUE : Voyant lumineux de scellement clignote quand le processus de soudure est en cours et devient fixe une fois la soudure terminée.

3 Bouton « Vac/Seal » (emballer sous vide/sceller)

Ce bouton remplit deux fonctions :

1. Vous le pressez pour sceller hermétiquement. Le moteur tourne jusqu'à ce que tout l'air ait été évacué du sac puis la soudure débute automatiquement ;
2. Vous le pressez en tout temps pour interrompre la mise sous vide ;

REMARQUE : Le voyant lumineux du bouton Vac/Seal s'allumera et clignotera pendant que l'appareil aspire. Ensuite, il deviendra constant pendant le scellement. L'ensemble du processus de mise sous vide est terminé lorsque tous les voyants des boutons sont allumés.

4 Bouton « Mode »

Appuyer pour sélectionner un réglage personnalisé avant de commencer le processus d'emballage sous vide. Le voyant lumineux s'illumine à côté du réglage personnalisé appuyé/désiré.

1. **Sec :** Pour un emballage sous vide et un scellement optimaux des aliments secs (réglage par défaut)
2. **Humide :** Pour un emballage sous vide et un scellement optimaux des aliments humides ou liquides
3. **Pulsation :** Utiliser le mode « pulsation » et maintenir le bouton « emballer sous vide/sceller » appuyé pour contrôler manuellement la fonction de mise sous vide. Appuyer sur le bouton « sceller » lorsque vous êtes prêt à sceller le sac.
4. **Sous vide(disponible sur certains modèles) :** Pour un emballage sous vide et un scellement optimaux des sacs destinés à la cuisson sous vide.

5 Bouton « Marinate » (Mariner)

Pour une utilisation avec les contenants de conservation et de marinade FoodSaver[MD] en utilisant une scelleuse à main escamotable intégrée. La séquence d'emballage sous vide par pulsation prend environ 12 minutes. Elle permet une infusion de saveur optimale en moins de temps. L'appareil aspirera et relâchera trois fois. L'appareil s'arrêtera automatiquement une fois le processus terminé.

VS2200_26EFSM1 with Marinate Button_New Vietnam COO.indd 29-30 2026/2/3 09:46

Comment :

1. Faire un sac FoodSaver[MD]

1. Ouvrir le couvercle et placer le rouleau dans le compartiment pour rouleau.

2. Soulever la barre coupe-sac et placer le matériau de sac sous la barre coupe-sac. Tirer le matériau du sac vers le rebord, jusqu'à ce qu'il se trouve sur la bande de scellement.

3. Fermez le couvercle et appuyer fermement avec la paume de vos mains sur les deux côtés du couvercle de l'appareil pour le verrouiller. Tous les voyants s'illumineront lorsque le couvercle sera entièrement verrouillé et prêt à fonctionner.

   Conseil: Vous devriez sentir et entendre un clic audible de chaque côté lorsque vous appuyez avec la paume de vos mains sur le couvercle de l'appareil, ce qui indique que l'appareil est complètement verrouillé.

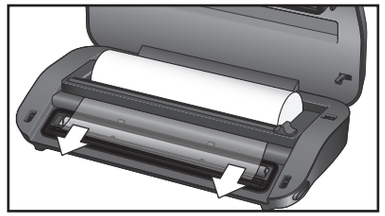
4. Appuyer sur le bouton « Seal » (sceller).

5. Une fois que le voyant lumineux de scellement arrête de clignoter et devient fixe, le scellement est terminé. Appuyer sur les boutons de déverrouillage pour ouvrir le couvercle, soulever le couvercle et retirer le sac.

6. Tirer sur le sac jusqu'à obtenir la longueur voulue.

7. Glisser le coupe-sac le long de la barre de coupe.

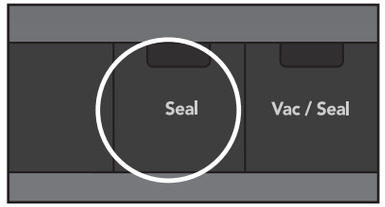
Vous êtes désormais prêt à emballer sous vide avec votre nouveau sac (voir la page suivante).



Placer le sac sur la bande de scellement

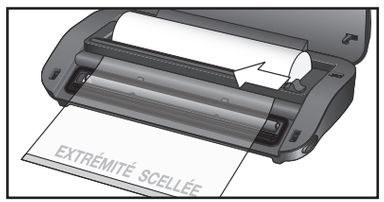


Fermer et verrouiller le couvercle



Appuyer sur le bouton « seal » (sceller)





2. Mettre un sac FoodSaver[MD] sous vide

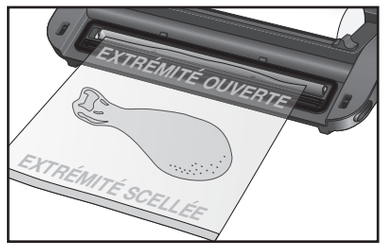
1. Placer le ou les articles dans le sac en laissant un espace d'au moins 3 pouces (7.62 cm) entre le contenu et le haut du sac.
2. Ouvrir le couvercle de l'appareil, et placer l'extrémité ouverte du sac dans la fente d'aspiration (ramasse-gouttes).
3. Fermez le couvercle et appuyer fermement avec la paume de vos mains sur les deux côtés du couvercle de l'appareil pour le verrouiller. Tous les voyants s'illumineront lorsque le couvercle sera entièrement verrouillé et prêt à fonctionner.

   Conseil : Vous devriez sentir et entendre un clic audible de chaque côté lorsque vous appuyez avec la paume de vos mains sur le couvercle de l'appareil, ce qui indique que l'appareil est complètement verrouillé.
4. Appuyer sur le bouton Mode pour sélectionner un réglage personnalisé. Le voyant lumineux s'illumine à côté du réglage personnalisé initié. le mode « sec ». Il s'agit du réglage par défaut.
5. Appuyer sur le bouton « Vac/Seal » (emballer sous vide/sceller) pour démarrer le processus d'emballage sous vide et de scellement. Le moteur tourne jusqu'à ce que le sac soit complètement sous vide, puis le scelle automatiquement.
   Conseil : Si vous sélectionnez le mode « pulsation » et maintenir le bouton « emballer sous vide/sceller » appuyé pour contrôler manuellement la fonction de mise sous vide. Appuyer sur le bouton « sceller » lorsque vous êtes prêt à sceller le sac.
6. Une fois que le voyant lumineux d'emballage scellement arrête de clignoter et devient fixe, appuyer sur les boutons de déverrouillage sur les deux côtés pour ouvrir. Retirer le sac. Réfrigérer, congeler ou ranger au besoin. (Consulter les « consignes » pour la sécurité en matière de conservation des aliments à la page 37).

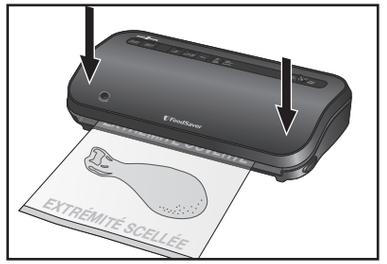
REMARQUE : Laisser refroidir l'appareil pendant 20 secondes après chaque utilisation.

Conseils importants :

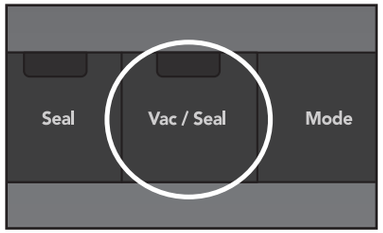
Pour minimiser le gaspillage de sacs, ne pas insérer les sacs trop loin dans l'appareil. Insérer le sac seulement par-dessus le rebord du ramasse-gouttes amovible.



Placer le sac dans la fente d'aspiration



Fermer et verrouiller le couvercle



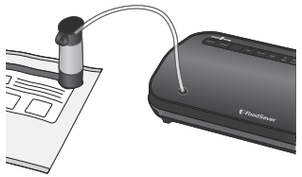
Appuyer sur le bouton « Vac/Seal » (emballer sous vide/sceller)



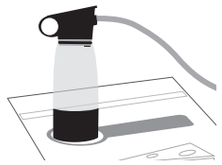
VS2200_26EFSM1 with Marinate Button_New Vietnam COO.indd 31-32 2026/2/3 09:46

3. Emballer sous vide avec les accessoires FoodSaver[MD]

Pour les sacs à glissière :



1. Préparer les sacs à glissière selon sur les accessoires FoodSaver[MD] qui accompagnent tout achat d'accessoire. Pour les sacs à glissière, ne pas mettre d'aliment sous la valve et appuyer sur la glissière avec le doigt pour la fermer lorsque le sac est posé sur une surface plane.
2. Fermez le couvercle et appuyer fermement avec la paume de vos mains sur les deux côtés du couvercle de l'appareil pour le verrouiller. Tous les voyants s'illumineront lorsque le couvercle sera entièrement verrouillé et prêt à fonctionner.
   Conseil: Vous devriez sentir et entendre un clic audible de chaque côté lorsque vous appuyez avec la paume de vos mains sur le couvercle de l'appareil, ce qui indique que l'appareil est complètement verrouillé.
3. Insérer une extrémité du tuyau accessoire dans le port pour accessoire de l'appareil. Placer la scelleuse à main sur la valve du sac à glissière.
4. Appuyer sur le bouton « Accessory » (accessoire).
5. Le voyant d'accessoire clignote. Tous les voyants s'allument une fois la procédure terminée.



Les sacs à glissière sont destinés à la conservation au gardemanger et au réfrigérateur seulement. NE PAS utiliser dans un congélateur.

Pour les scelleurs de pots et les bouchons de bouteilles :

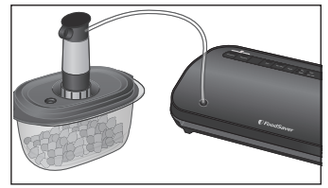


1. Préparer l'accessoire selon les consignes sur les accessoires FoodSaver[MD] qui accompagnent tout achat d'accessoire.
2. Fermez le couvercle et appuyer fermement avec la paume de vos mains sur les deux côtés du couvercle de l'appareil pour le verrouiller. Tous les voyants s'illumineront lorsque le couvercle sera entièrement verrouillé et prêt à fonctionner.
   Conseil: Vous devriez sentir et entendre un clic audible de chaque côté lorsque vous appuyez avec la paume de vos mains sur le couvercle de l'appareil, ce qui indique que l'appareil est complètement verrouillé.
3. Insérer une extrémité du tuyau accessoire dans le port pour accessoire de l'appareil. Démonter la scelleuse à main pour retirer la partie transparente inférieure de la poignée supérieure. Insérer l'embout dans le port de l'accessoire.
4. Appuyer sur le bouton « Accessory » (accessoire).
5. Le voyant d'accessoire clignote. Tous les voyants s'allument une fois la procédure terminée.

REMARQUE : Les scelleuses à bocaux FoodSaver[MD] ne sont compatibles qu'avec les bocaux Mason de marque Ball[MD] et Kerr[MD].
IMPORTANT : Ne PAS utiliser les bandes vissables lors de la mise sous vide des bocaux. Pour ouvrir, placer une cuillère entre le couvercle du bocal Mason et la partie supérieure de l'embout fileté. Tourner doucement la cuillère pour relâcher.
Scelleuse à bouteilles FoodSaver[MD]: Pour relâcher et ouvrir, tourner et soulever sur la scelleuse à bouteilles.

4. Utilisez l'unité portative Sealer créer des marinades dans des contenants

Pour sceller sous vide:



1. Préparez le contenant conformément aux directives relatives aux accessoires FoodSaver® (voir le manuel fourni avec votre trousse d'accessoires).
2. Démontez l'unité portative Sealer pour retirer la partie inférieure de la poignée inférieure. Insérez l'embout dans le port de l'accessoire.
3. Insérez une extrémité du tuyau de l'accessoire dans le port de l'accessoire sur l'appareil jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Connectez l'autre extrémité à l'accessoire selon les directives relatives aux accessoires.
4. Appuyez sur le couvercle pour le verrouiller. Toutes les lumières s'allumeront lorsque le couvercle est complètement verrouillé et prêt à FONCTIONNER. Appuyer à le bouton « Marinate » (mariner).
5. Lorsque la lumière devient constante, le processus de mise sous vide est terminé. Notez que l'appareil effectuera toujours le cycle de scellage lors de la mise sous vide d'un accessoire.
6. Retirez le tuyau d'accessoire de l'accessoire et de l'appareil.

Ouvrir les accessoires FoodSaver® après le scellage des contenants FoodSaver®

Pour libérer l'air et ouvrir le contenant, tournez le bouton en position ouverte.

Bouchons de bouteilles FoodSaver®

Pour libérer de l'air et ouvrir le bouchon, tournez et tirez le bouchon de bouteille vers le haut.

VS2200_26EFSM1 with Marinate Button_New Vietnam COO.indd 33-34 2026/2/3 09:46

Nettoyage

et entretien de votre système d'emballage sous vide

Pour nettoyer l'appareil :

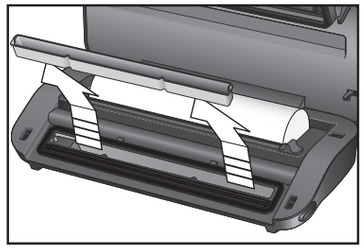
Débrancher le câble d'alimentation de la prise de courant. Ne pas immerger.

Vérifier les joints et le pourtour du ramasse-gouttes pour vérifier qu'ils ne contiennent pas de matières alimentaires. Si nécessaire, essuyer les joints avec un chiffon trempé dans de l'eau savonneuse chaude. Les joints supérieur et inférieur sont amovibles pour faciliter leur nettoyage. Nettoyer les joints avec de l'eau chaude savonneuse et les laisser sécher avant de les réinsérer dans l'appareil.

Vider le ramasse-gouttes après chaque utilisation. Laver à l'eau chaude savonneuse ou placer dans le panier supérieur du lavevaisselle.

Vérifier s'il y a des résidus alimentaires dans la fente du ramassegouttes. Nettoyer au besoin. Sécher complètement le ramasse-gouttes avant de le réinsérer dans l'appareil.

Retirer tous les aliments autour des joints



Soulever le ramassegouttes pour l'enlever

Guide de rangement

de votre système d'emballage sous vide

Pour ranger l'appareil :

Nettoyer complètement l'appareil comme indiqué dans la section « Nettoyage et entretien ».

Une fois l'appareil nettoyé et complètement sec, fermer le couvercle sans le verrouiller et glisser le bouton « Store » (ranger) en position « Store » (ranger). Ce réglage devrait permettre de garder le couvercle fermé tout en empêchant qu'une pression trop forte ne s'exerce sur les joints internes de l'appareil.

Ne jamais ranger l'appareil avec le loquet en position « Operate » (fonctionnement), car cela comprimerait les joints et l'appareil ne pourrait plus mettre les sacs sous vide.



Glisser le bouton à la position « Store » (Ranger).

Ranger verticalement

Une fois en position de rangement, ranger verticalement sans encombrer la cuisine.



VS2200_26EFSM1 with Marinate Button_New Vietnam COO.indd 35-36 2026/2/3 09:46

Consignes

Emballage sous vide et sécurité alimentaire

Le processus d'emballage sous vide prolonge la conservation des aliments en expulsant presque tout l'air du contenant scellé, ce qui réduit l'oxydation qui affecte la valeur nutritionnelle, le goût et la qualité générale des aliments. Retirer l'air peut aussi empêcher la prolifération des microorganismes, qui peuvent être un problème dans certaines conditions :

Moisissure – Facilement reconnaissable à son aspect un peu mousseux. La moisissure ne peut pas se développer dans un environnement où il y a peu d'oxygène, voilà pourquoi l'emballage sous vide peut ralentir la prolifération des moisissures.

Levure – Mène à une fermentation, que l'on reconnaît à l'odeur et au goût. La levure a besoin d'eau, de sucre et d'une température modérée pour se développer. Elle peut aussi survivre avec ou sans air. La réfrigération ralentit la prolifération des levures et la congélation l'arrête complètement.

Bactéries – Elles donnent une mauvaise odeur, décolorent le produit et/ou lui donnent une texture molle ou gluante. Dans les bonnes conditions, les bactéries anaérobies comme le Clostridium botulinum (l'organisme qui cause le botulisme) peuvent se développer sans air et sont parfois indétectables au goût ou à l'odeur. Bien que cette bactérie soit assez rare, elle peut être très dangereuse.

Pour conserver les aliments en toute sécurité, il est indispensable de maintenir des températures basses. La prolifération des microorganismes peut être réduite considérablement à des températures de 4 °C (40 °F) ou moins. La congélation à -17 °C (0 °F) ne tue pas les microorganismes, mais les empêche de se développer. Pour une conservation longue durée, toujours congeler les aliments périssables qui ont été emballés sous vide et les garder réfrigérés après décongélation.

Il est important de noter que l'emballage sous vide ne remplace PAS la mise en conserve et ne peut pas inverser la détérioration des aliments. Il peut seulement ralentir l'altération de la qualité. Il est difficile de prédire combien de temps les aliments garderont leur qualité et leur goût, leur apparence ou leur texture, car tout cela dépend de l'âge et de l'état des aliments au moment où ils ont été emballés sous vide.

IMPORTANT :

L'emballage sous vide n'est PAS un substitut à la réfrigération ou à la congélation. Tout aliment périssable qui nécessite une réfrigération doit toujours être réfrigéré ou congelé après l'emballage sous vide.

Conseils en matière de préparation alimentaire et de réchauffage

Décongeler et réchauffer les aliments emballés sous vide

Toujours décongeler les aliments au réfrigérateur ou au micro-ondes — ne pas décongeler les aliments périssables à température ambiante.

Pour réchauffer des aliments au micro-ondes dans un sac FoodSaver[MD], toujours couper le coin du sac avant de le placer dans un plat qui va au micro-ondes. Toutefois, pour éviter les points chauds, ne pas réchauffer, au micro-ondes et dans un sac FoodSaver[MD], les viandes avec os ou les aliments riches en graisses. Il est aussi possible de réchauffer des aliments dans un sac FoodSaver[MD] en les plaçant dans de l'eau à faible ébullition, à moins de 75 °C (170 °F).

Consignes de préparation pour les viandes et les poissons :

Pour de meilleurs résultats, précongeler les viandes et les poissons pendant 1 à 2 heures avant de les emballer sous vide dans un sac FoodSaver[MD]. Cela permet de retenir le jus et la forme et garantit une meilleure mise sous vide. Si la précongélation n'est pas possible, placer un essuie-tout plié entre la viande ou le poisson et le haut du sac, mais sous la zone de scellement. Laisser l'essuie-tout dans le sac pour absorber l'excès d'humidité et les jus pendant le processus de mise sous vide.

REMARQUE : Le bœuf peut apparaître plus foncé après l'emballage sous vide en raison de l'absence d'oxygène. Cela n'indique en rien que le produit est gâché.

Consignes de préparation pour les fromages à pâte dure :

Pour préserver la fraîcheur du fromage, emballer sous vide après chaque utilisation. Veiller à fabriquer un sac FoodSaver[MD] très long, en laissant 2,54 cm (1 pouce) d'espace pour chaque fois que l'on prévoit d'ouvrir et de sceller le sac à nouveau en plus des 7,62 cm (3 pouces) d'espace supplémentaire qu'il faut normalement laisser entre le contenu du sac et le bord scellement. Il suffit de couper l'extrémité scellée pour sortir le fromage. Lorsqu'il est temps de sceller le fromage à nouveau, il suffit de le mettre dans le sac et de sceller celui-ci à nouveau.

IMPORTANT :

En raison du risque de bactéries anaérobies, les fromages à pâte molle ne doivent jamais être emballés sous vide.

VS2200_26EFSM1 with Marinate Button_New Vietnam COO.indd 37-38 2026/2/3 09:46

Conseils en matière de préparation alimentaire et de réchauffage



Consignes de préparation pour les légumes :

Les légumes doivent être blanchis avant d'être emballés sous vide. Ce processus arrête l'action de l'enzyme qui peut causer une perte de saveur, de couleur et de texture.

Pour blanchir les légumes, les placer dans de l'eau bouillante ou au micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient cuits mais encore croquants. La durée de blanchiment varie de 1 à 2 minutes pour les légumes verts à feuilles et les pois; 3 à 4 minutes pour les pois mange-tout, les rondelles de courgette ou le brocoli; 5 minutes pour les carottes; et 7 à 11 minutes pour le maïs sur épi. Après les avoir blanchis, plonger les légumes dans l'eau froide pour interrompre le processus de cuisson. Enfin, sécher les légumes sur une serviette avant de les emballer sous vide.

REMARQUE : Tous les légumes (y compris les brocolis, les choux de Bruxelles, le chou, le chou-fleur, le chou frisé, les navets) produisent naturellement des gaz pendant leur conservation. Ainsi, après le blanchiment, ils doivent être conservés uniquement au congélateur.

Quand vous congelez vos légumes, il est préférable de les précongeler pendant 1 à 2 heures ou jusqu'à ce qu'ils soient solidement congelés. Pour congeler des légumes en portions individuelles, placer d'abord les légumes sur une plaque de cuisson et les étaler de façon à ce qu'ils ne se touchent pas. Ainsi, cela évitera qu'ils congèlent en un seul bloc. Une fois congelés, retirer les légumes de la plaque de cuisson et les emballer sous vide dans un sac FoodSaver[MD]. Une fois mis sous vide, les remettre au congélateur.

IMPORTANT :

En raison du risque de bactéries anaérobies, les champignons, les oignons et l'ail frais ne doivent jamais être emballés sous vide.



Consignes de préparation pour les légumes à feuilles :

Pour de meilleurs résultats, utiliser un Contenant pour conserver les légumes à feuilles. D'abord, laver les légumes, puis les sécher avec une serviette ou une essoreuse à salade. Une fois secs, les placer dans un contenant et les emballer sous vide comme d'habitude. Ranger au réfrigérateur.

Conseils en matière de préparation alimentaire et de réchauffage



Consignes de préparation pour les fruits :

Pour congeler des fruits ou des baies, il est préférable de les précongeler pendant 1 à 2 heures ou jusqu'à ce qu'ils soient solidement congelés. Pour congeler des fruits en portions individuelles, placer d'abord les fruits sur une plaque de cuisson et les étaler de façon à ce qu'ils ne se touchent pas. Ainsi, cela évitera qu'ils congèlent en un seul bloc. Une fois congelés, retirez les fruits de la plaque de cuisson et les emballer sous vide dans un sac FoodSaver[MD]. Une fois mis sous vide, les remettre au congélateur.

Ces portions peuvent être mises sous vide pour les pâtisseries ou pour les combiner et réaliser des salades de fruits faciles à préparer toute l'année. Pour la conservation au réfrigérateur, nous recommandons d'utiliser un contenant FoodSaver[MD].

IMPORTANT:

Lorsque vous mettez des pommes sous vide, elles doivent être tranchées, et mettre un peu de jus de citron dessus les tranches pour éviter qu'elles ne brunissent.

En raison de leur maturation naturelle, les bananes peuvent en fait se décomposer plus rapidement sous un emballage sous vide.



Consignes de préparation pour les produits de boulangerie :

Pour emballer sous vide des produits de boulangerie moelleux ou aérés, nous recommandons, pour qu'ils gardent leur forme, d'utiliser un contenant de marinade et de conservation FoodSaver[MD]. Si un sac est utilisé, précongeler pendant 1 à 2 heures ou jusqu'à ce qu'ils soient solidement congelés. Pour gagner du temps, réaliser les pâtes à biscuits, les fonds de tarte, les tartes entières ou les mélanges d'ingrédients secs à l'avance et les emballer sous vide pour une utilisation ultérieure.



Consignes de préparation pour le café et les aliments en poudre :

Pour éviter que des particules alimentaires soient aspirées dans la pompe de mise sous vide, placer un filtre à café ou un essuie-tout en haut du sac ou du contenant avant de faire le vide. Il est aussi possible de placer l'aliment dans son emballage d'origine directement à l'intérieur du sac FoodSaver[MD] pour ensuite réaliser la mise sous vide.

VS2200_26EFSM1 with Marinate Button_New Vietnam COO.indd 39-40 2026/2/3 09:46

Conseils en matière de préparation alimentaire et de réchauffage

Consignes de préparation pour les liquides :

Avant d'emballer des liquides sous vide, comme des bases de soupe, il faut d'abord les précongeler dans une cocotte, un moule à pain ou un bac à glaçons jusqu'à ce qu'ils soient solidement congelés. Retirer les liquides congelés du moule et les emballer sous vide dans un sac FoodSaver[MD]. Ces « briques congelées » peuvent être empilées dans le congélateur. Lorsqu'il est temps d'utiliser le liquide, il suffit de couper un coin du sac et de le placer dans un plat et au micro-ondes ou de le plonger dans de l'eau à faible ébullition, à moins de 75 °C (170 °F).

Pour mettre sous vide des liquides non gazéifiés en bouteille, une scelleuse à bouteilles FoodSaver[MD] peut être utilisée sur le contenant d'origine. Il ne faut pas oublier de laisser au moins 2,54 cm (1 pouce) d'espace entre le contenu et l'extrémité inférieure de la scelleuse à bouteilles. Les bouteilles peuvent être scellées à nouveau après chaque utilisation.

Consignes de préparation pour les repas préparés à l'avance et les restes de table :

Les repas préparés à l'avance et les restes peuvent être conservés de façon efficace grâce aux contenants légers et empilables FoodSaver[MD]. Ces contenants FoodSaver[MD] pratiques sont empilables, résistants aux bris et aux fissures, vont au lave-vaisselle et les bases vont au micro-ondes pour un réchauffage sécuritaire.

Consignes de préparation pour les collations :

Les collations conservent leur fraîcheur plus longtemps lorsqu'elles sont emballées sous vide. Pour de meilleurs résultats, utiliser une boîte FoodSaver[MD], en particulier pour les produits friables comme les craquelins.

Emballage sous vide d'articles non alimentaires

Le système d'emballage sous vide FoodSaver[MD] protège aussi les articles non alimentaires de l'oxydation, de la corrosion et de l'humidité. Il suffit de suivre le mode d'emploi pour emballer sous vide ces articles grâce aux sacs, boîtes et accessoires FoodSaver[MD].

Argenterie

Pour mettre sous vide des couverts en argent, envelopper les dents des fourchettes avec du matériau de rembourrage doux, comme un essuie tout, pour éviter de percer le sac, et faire le vide comme d'habitude. Les couverts en argent seront propres, frais et immaculés quand viendra le temps de les utiliser lors de la prochaine réception.

Camping

Les sacs FoodSaver[MD] sont parfaits pour toutes les excursions de plein air. Pour les activités de randonnée et de camping, les allumettes, les cartes et la nourriture peuvent être conservées à l'abri de l'humidité et de façon compacte.

L'eau

Pour avoir de l'eau fraîche à boire, il suffit de remplir un sac FoodSaver[MD] de glaçons, de le sceller et de le laisser fondre au besoin. Le coin du sac peut être coupé pour en faire un bec pour verser ou boire.

Nautique

Que ce soit pour faire de la voile ou de la navigation de plaisance, les plaisanciers peuvent emballer sous vide de la nourriture, des piles supplémentaires, des cartes-mémoires, de l'argent comptant, leurs cartes d'identité, leur permis pour conduire un bateau et des vêtements secs de rechange. Il ne faut juste pas oublier d'emporter des ciseaux ou un couteau pour ouvrir les sacs au besoin!

Urgence

Pour conserver les trousses d'urgence au sec, emballer sous vide les fusées éclairantes, les piles, les lampes torches, les allumettes, les bougies, les trousses de premiers soins, la nourriture supplémentaire et d'autres produits de première nécessité. Les articles d'urgence resteront secs et bien rangés à la maison, ainsi que dans la voiture, le bateau ou le VR.

VS2200_26EFSM1 with Marinate Button_New Vietnam COO.indd 41-42 2026/2/3 09:46

Guide de dépannage

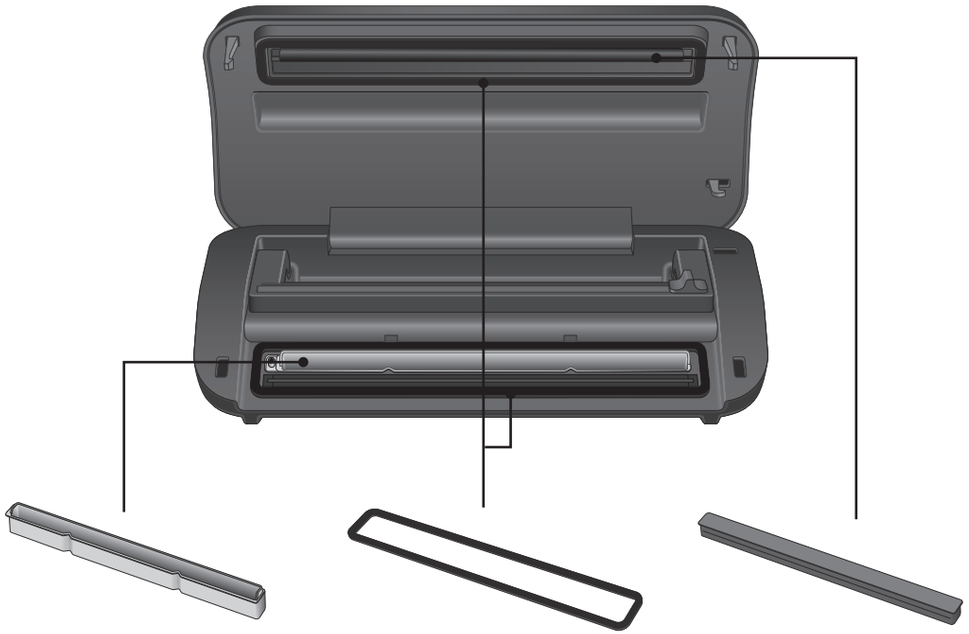
Problème	Solution
Tous les voyants qui clignote	• L'appareil est en surchauffe. Toujours attendre 20 secondes entre deux opérations de scellement. En cas d'utilisation intensive, l'appareil s'éteint automatiquement et tous les voyants clignote. Attendre 20 minutes que l'appareil refroidisse. • Toujours patienter 20 secondes entre deux opérations de scellement. • Le couvercle a été fermé, verrouillé et laissé en position verrouillée : les joints peuvent être comprimés. Appuyer sur les boutons de déverrouillage sur les deux côtés pour ouvrir le couvercle ou appuyer sur le bouton « Store » (ranger) pour ranger et attendre de 10 à 20 minutes pour que les joints se dilatent. • La pompe de mise sous vide fonctionne pendant plus de 120 secondes. En cas d'utilisation intensive, l'appareil s'éteint automatiquement et tous les voyants clignote. Consulter la section suivante : « La pompe de mise sous vide fonctionne, mais le sac n'évacue pas l'air ».
La pompe de mise sous vide fonctionne, mais le sac n'évacue pas l'air	• S'assurer que le couvercle est entièrement fermé des deux côtés de l'appareil. Si le loquet n'accroche pas le couvercle et ne l'abaisse pas, il y aura une fuite entre les joints. • Si le sac est fabriqué à partir d'un rouleau, vérifier qu'une extrémité du sac est bien scellée. (Consulter la section « Comment Faire un sac FoodSaver[MD] » à la page 31 ».) • Ajuster le sac et essayer à nouveau. Veiller à ce que l'extrémité ouverte du sac se situe bien dans le ramasse-gouttes. • Vérifier que le sac n'est pas froissé le long de la bande de scellement. Pour empêcher que le sac ne se froisse au niveau de la partie scellée, étirer délicatement le sac de manière à ce qu'il soit bien plat au moment de l'insérer dans le ramasse-gouttes. • Ouvrir l'appareil et veiller à ce que les joints soient bien insérés et à ce qu'il n'y ait pas de corps étranger, de saleté ou de débris au niveau des joints supérieur et inférieur (consulter la section « Nettoyage et entretien à la page 35 »). • Si le couvercle a été fermé, verrouillé et laissé en position verrouillée pendant le rangement : les joints peuvent être comprimés. Appuyer sur les boutons de déverrouillage sur les deux côtés pour ouvrir le couvercle ou appuyer sur le bouton « Store » (ranger) pour ranger et attendre de 10 à 20 minutes pour que les joints se dilatent. • Vérifier que le tuyau accessoire n'est pas fixé au port pour accessoire.
Le joint se déplace ou est déchiré	• Retirer le joint, le nettoyer et le réinsérer dans la fente du joint (consulter la section « Nettoyage et entretien », page 35). • Si le joint a des dommages légers, le retirer, le tourner et le réinstaller. • Appeler le service à la clientèle en composant le numéro apparaissant ci-dessous.
Le sac ne scelle pas correctement	• La quantité de liquide dans le sac est trop importante. Congeler avant de réaliser la mise sous vide. • Vérifier qu'il n'y a pas de débris alimentaires autour de la zone de scellement. En présence de débris, retirer le joint, le nettoyer et le réinsérer dans la fente d'aspiration (consulter la section « Nettoyage et entretien » à la page 35). • Le sac est froissé : Pour empêcher que le sac ne se froisse au niveau de la partie scellée, étirer délicatement le sac de manière à ce qu'il soit bien plat au moment de l'insérer dans la fente du joint. • L'appareil a surchauffé. Attendez quelques minutes que l'appareil refroidisse.

Guide de dépannage

Problème	Solution
Aucun voyant ne s'allume sur le panneau de commande	• Vérifier que l'appareil est bien branché. • Vérifier que la prise murale fonctionne. • S'assurer que le couvercle est entièrement fermé jusqu'à ce que le loquet s'enclenche des deux côtés.
Rien ne se passe lorsque le couvercle est fermé et que l'on appuie sur le bouton	• Vérifier que l'appareil est bien branché. • Vérifier que la prise murale fonctionne. • Appuyer sur les boutons de déverrouillage du couvercle, s'assurer de verrouiller le couvercle de nouveau en appuyant des deux côtés de l'appareil.
Impossible d'insérer un sac dans l'appareil	• Veiller à ce que la quantité de matériau de sac soit suffisante pour atteindre le milieu du ramasse-gouttes. Veiller à ce qu'il y ait toujours un espace libre d'au moins 7,62 cm (3 pouces) dans le sac pour permettre à celui-ci de bien emballer les aliments. • Il convient d'aplanir délicatement le sac au moment de l'insérer. Insérer un sac le côté bombé vers le ramasse-gouttes.
Le vide a été fait dans le sac, mais l'air pénètre à nouveau à l'intérieur	• Vérifier le scellement. Si le sac est froissé au niveau de la partie scellée, de l'air pourrait pénétrer de nouveau à l'intérieur. Pour empêcher que le sac ne se froisse au niveau de la partie scellée, étirer délicatement le sac de manière à ce qu'il soit bien plat au moment de l'insérer dans le ramasse-gouttes. • Il arrive parfois que de l'humidité ou des matières alimentaires (jus, graisse, miettes, poudres, etc.) présentes le long de la partie scellée empêchent de sceller le sac correctement. Découper le sac pour l'ouvrir, essuyer la partie supérieure à l'intérieur du sac et le sceller à nouveau. • Des produits alimentaires pointus pourraient avoir percé le sac. Si le sac est troué, en utiliser un autre. Couvrir les produits alimentaires pointus avec un matériau de rembourrage doux, comme un essuie-tout, puis sceller à nouveau le sac. • Il est possible que les aliments aient fermenté ou que des gaz naturels provenant de l'intérieur des aliments se soient dégagés. Le cas échéant, les aliments pourraient avoir commencé à s'avarier et devraient être jetés. • Sac défectueux. Le sac pourrait être percé. Essayer un nouveau sac.
Le sac fond	• La bande de scellement est trop chaude. Toujours patienter au moins 20 secondes que l'appareil refroidisse avant d'emballer sous vide un autre article. • Utiliser des sacs de la marque FoodSaver[MD]. Les sacs et rouleaux FoodSaver[MD] sont spécialement conçus pour les appareils FoodSaver[MD].
Le vide ne se fait pas dans le contenant	• Le couvercle du contenant doit être correctement placé sur le contenant et aligné avec celui-ci. (Voir « Manuel du propriétaire » fourni avec l'accessoire) • Vérifier que l'extrémité verte du câble d'accessoire qui porte la mention « To Sealer » (vers la scelleuse) est insérée dans l'appareil jusqu'à entendre un « clic ». • S'assurer que le couvercle est bien fermé des 4 côtés contenant. • S'assurer que le joint en caoutchouc à l'intérieur du couvercle ne contient pas de résidus alimentaires. • Vérifier si le rebord du contenant contient des craques et des égratignures. S'assurer que la valve est propre.
Si une aide supplémentaire s'avère nécessaire :	• Contactez le service à la clientèle au numéro indiqué ci-dessous ou visitez le site Web et cliquez sur l'onglet « Support ».

VS2200_26EFSM1 with Marinate Button_New Vietnam COO.indd 43-44 2026/2/3 09:46

Pièces de rechange



Accessoire ramasse-gouttes
FoodSaver MD

Joints en mousse
supérieur et inférieur
FoodSaver MD

Profil supérieur du
dispositif de scellement
FoodSaver MD

Pour obtenir des pièces de rechange, veuillez visiter le site Web ou appeler le service à la clientèle.

Garantie limitée de 5 ans

Sunbeam Products, Inc. ou, au Canada, Newell Brands Canada ULC, et au Mexique, Newell Brands de Mexico, S.A. de C.V. (collectivement « Sunbeam ») garantit que pendant une période de cinq (5) ans à compter de la date d'achat au détail initiale, ce produit sera exempt de défauts de matériaux et de fabrication, lorsqu'il est utilisé conformément aux instructions fournies. Sunbeam, à son choix, réparera ou remplacera gratuitement ce produit ou tout composant du produit jugé défectueux pendant la période de garantie. Le remplacement sera effectué avec un produit ou un composant neuf ou réusiné, sans frais pour le consommateur. Si le produit n'est plus disponible, le remplacement peut être effectué avec un produit similaire de valeur égale ou supérieure. C'est votre garantie exclusive. NE PAS tenter de réparer ou d'ajuster les fonctions électriques ou mécaniques de cet appareil. Cela annulerait la garantie. Sunbeam se réserve le droit de refuser la garantie si le défaut ou le dommage a été causé par des composants ou des services non autorisés. Pour le Mexique, la garantie prend effet à la date de réception du produit par le consommateur, qui est présumée être la date de la facture ou du bon, ou la date du tampon de la garantie, sauf preuve contraire. Cette garantie est valable pour l'acheteur au détail d'origine à compter de la date d'achat au détail initiale et n'est pas transférable (ne s'applique pas au marché mexicain pour lequel la garantie est transférable). Conservez l'original du reçu de caisse. Une preuve d'achat est requise pour obtenir l'exécution de la garantie. Pour les achats effectués au Mexique, il est préférable de présenter la facture d'achat (reçu de caisse) ou un tampon apposé sur la carte de garantie. Les distributeurs, les centres de service ou les magasins de détail qui vendent des produits Sunbeam n'ont pas le droit de modifier ou de changer de quelque façon que ce soit les modalités de la présente garantie. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages résultant de l'un des éléments suivants : a) utilisation négligente ou mauvaise utilisation du produit; b) utilisation sur une tension ou un courant inapproprié; c) utilisation contraire au mode d'emploi; d) démontage, réparation ou altération par quiconque autre que Sunbeam ou un centre de service Sunbeam autorisé. Sunbeam exclut expressément de cette garantie et décline toute responsabilité en cas de défauts ou de dommages causés par une réparation ou une modification effectuée par quiconque autre que Sunbeam ou un centre de service Sunbeam autorisé. De plus, cette garantie ne couvre pas : e) les désastres naturels, comme les incendies, les inondations, les ouragans et les tornades. Aucune modalité de la présente garantie ne peut être interprétée comme s'appliquant à un service et à un entretien non couverts par la garantie. Par conséquent, Sunbeam décline également toute responsabilité pour les défauts et les dommages causés par des réparations ou des modifications effectuées en dehors des modalités de la présente garantie.

Quelles sont les limites de la responsabilité de Sunbeam?

Sunbeam n'est pas responsable des dommages accessoires ou consécutifs résultant de la violation d'une garantie ou condition expresse, implicite ou statutaire. Sauf dans la mesure où la loi applicable l'interdit, toute garantie ou condition implicite de qualité marchande ou d'adaptation à un usage particulier est limitée dans le temps à la durée de la garantie ci-dessus. Sunbeam décline toute autre garantie, condition ou représentation, expresse, implicite, statutaire ou autre. Sunbeam n'est pas responsable des dommages de toute nature résultant de l'achat, de l'utilisation, de la mauvaise utilisation ou de l'incapacité à utiliser le produit, y compris des dommages accessoires, particuliers, consécutifs ou similaires ou la perte de profits, ou de toute violation de contrat, fondamentale ou autre, ou de toute réclamation intentée contre l'acheteur par toute autre partie. Certaines provinces, certains États ou territoires de compétence n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou consécutifs ou la limitation de la durée d'une garantie implicite, de sorte que les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'une province à une autre, d'un État à un autre ou d'un territoire de compétence à un autre.

VS2200_26EFSM1 with Marinate Button_New Vietnam COO.indd 45-46 2026/2/3 09:46

Comment obtenir un service de garantie

Aux États-Unis

Si vous avez la moindre question concernant cette garantie ou si vous aimeriez obtenir un service de garantie, veuillez composer le 1-877-777-8042. L'adresse d'un centre de service proche vous sera fournie. Aux États-Unis, cette garantie est offerte par Sunbeam Products, Inc., situé à 5 Concourse Parkway, 8th Floor, Atlanta, GA 30328.

Au Canada

Si vous avez la moindre question concernant cette garantie ou si vous aimeriez obtenir un service de garantie, veuillez composer le 1-877-804-5383. L'adresse d'un centre de service proche vous sera fournie. Au Canada, cette garantie est offerte par Newell Brands Canada ULC, situé au 20 B Hereford Street, Brampton (Ontario) L6Y 0M1. Si vous avez d'autres problèmes ou réclamations en rapport avec ce produit, veuillez écrire à notre service à la clientèle.

Au Mexique

Si vous avez la moindre question concernant cette garantie ou si vous aimeriez obtenir un service de garantie, veuillez contacter Newell Brands de Mexico, S.A. de C.V. situé au Boulevard Manuel Ávila Camacho No. 32 Piso 14, Colonia Lomas de Chapultepec III Sección, Alc. Miguel Hidalgo, C.P. 11000 Ciudad de México, México. Service aux consommateurs : 55 5366-0800/800 506 1700 et/ou un centre de service pratique.

VEUILLEZ NE PAS RETOURNER CE PRODUIT À L'UNE DE CES ADRESSES OU AU LIEU D'ACHAT.

Pour toute demande de renseignements concernant le recyclage et la mise au rebut appropriée de ce produit, veuillez communiquer avec votre installation locale de gestion des déchets.

Contenido

Importantes medidas de seguridad 49
Características del product 52
"Cómo" 54
- Hacer una bolsa FoodSaver®
- Sellar al vacío una bolsa FoodSaver®
- Sellar al vacío con los accesorios FoodSaver®
- Usar los Recipientes para Marinar y Conservas FoodSaver®

Cuidado y limpieza 58
Guía de almacenamiento 59
Indicaciones 60
- Sellado al vacío y seguridad alimentaria
- Consejos para preparar y recalentar los alimentos
- Sellado de artículos no alimentarios

Guía de Solución de problemas 66
Repuestos.....68
Garantía.....69

¡Regístrese hoy en www.foodsaver.com/register para recibir un acceso exclusivo a ofertas y descuentos de FoodSaver!*
*Aplicable sólo a residentes de los EE.UU.

VS2200_26EFSM1 with Marinate Button_New Vietnam COO.indd 47-48 2026/2/3 09:46

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Por su propia seguridad, siga siempre estas precauciones básicas al utilizar un aparato FoodSaver® :

1. Lea atentamente el manual del propietario para consultar las instrucciones de funcionamiento. Lea todas las instrucciones de este manual antes de usarlo.
2. Al utilizar un aparato eléctrico, es necesario seguir siempre las precauciones básicas, incluso las siguientes:

Lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato.
PELIGRO - Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica:

1. No intente agarrar un aparato que se haya caído al agua. Desenchúfelo inmediatamente de la toma de corriente.
2. No lo utilice ni en el baño ni en la regadera.
3. No coloque ni guarde el aparato donde pueda caerse o ser arrastrado a una bañera o lavabo. No lo coloque ni lo deje caer en agua u otro líquido.
4. Desenchufe siempre este aparato de la toma de corriente inmediatamente después de utilizarlo.
5. Desenchufe este aparato antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o retirar piezas y antes de limpiarlo.

Para envasar en bolsas: Para reducir el riesgo de quemadura, no toque la banda de sellado mientras utiliza el aparato.
ADVERTENCIA - Para reducir el riesgo de quemaduras, incendio, descargas eléctricas:

1. No utilice el aparato ni en superficies mojadas ni en el exterior.
2. Para protegerse contra las descargas eléctricas, no sumerja ninguna parte del aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua u otro líquido. Desenchufe de la toma de corriente cuando no se utilice y antes de limpiarlo.
3. Para desconectarlo, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente. No lo desconecte tirando del cable.
4. No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. No utilice el aparato si funciona mal o si está dañado de alguna manera. No intente reemplazar o ajustar un cable dañado.

Para más detalles, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente llamando al siguiente número.

1. Utilice el aparato sólo para el uso previsto.
2. Este aparato no está diseñado para que lo utilicen niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento. Es necesario supervisar con atención cuando se utilice cualquier electrodoméstico cerca de los niños. Los niños se deben supervisar para asegurarse de que no jueguen con el aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
3. Precaución: Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de enredos o tropiezos con un cable más largo. Se puede utilizar un cable de extensión cuando la clasificación eléctrica marcada no sea inferior a la clasificación eléctrica de este aparato.
4. No debe haber cables que cuelguen de la encimera ni de la mesa, donde se pueda tropezar con ellos o tirar de ellos sin querer, especialmente en el caso de los niños. No coloque el cable en lugares donde pueda tropezar con él, provocarle tirones o enredarse con él, especialmente niños, o donde pueda provocar que el aparato se vuelque.
5. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o de un horno caliente. Se debe extremar la precaución al mover productos que contengan líquidos calientes.
6. Utilice siempre el aparato sobre una superficie seca, estable y nivelada.
7. El uso de un accesorio no recomendado por el fabricante con este aparato puede provocar fuego, una descarga eléctrica o lesiones a las personas.

Consejos importantes

1. El sellado al vacío NO es un sustituto del proceso térmico del enlatado. Los productos perecederos todavía deben ser refrigerados o congelados.
2. Para obtener los mejores resultados, utilice únicamente bolsas, rollos, recipientes y accesorios FoodSaver®.
3. Durante el proceso de envasado al vacío, pequeñas cantidades de líquidos, migas o partículas de alimentos pueden ser arrastradas sin querer al canal de vacío. Vacíe la bandeja de goteo después de cada uso.
4. Evite el sobrellenado; deje siempre al menos tres pulgadas (7.62 cm) de material de la bolsa entre el contenido y la parte superior de la bolsa. Esto permite que el material de la bolsa se ajuste bien a los alimentos y evita que la bolsa se salga del canal de vacío durante el proceso de sellado. Después, deje al menos una pulgada (2.54 cm) más de material de la bolsa cada vez que piense reutilizarla.
5. No cree sus propias costuras laterales para una bolsa FoodSaver®. Estas bolsas se fabrican con una costura lateral especial, que se sella hasta el borde exterior.
6. Para evitar que se formen arrugas en el sello al sellar al vacío artículos voluminosos, estire suavemente la bolsa para aplanarla mientras la introduce en el canal de vacío y continúe sujetándola hasta que la bomba de vacío se ponga en marcha.
7. Al sellar al vacío artículos con bordes afilados (espaguetis secos, cubiertos, etc.), proteja la bolsa de los pinchazos envolviendo el artículo en un material amortiguador suave, como una toalla de papel. Puede utilizar un Recipientes o un tarro Mason en lugar de una bolsa.

VS2200_26EFSM1 with Marinate Button_New Vietnam COO.indd 49-50 2026/2/3 09:46

8. Al utilizar accesorios, recuerde dejar un espacio de una pulgada (2.54 cm) en la parte superior.
9. Precongele las frutas y blanquee las verduras antes de sellarlas al vacío para obtener los mejores resultados. (Consulte las indicaciones para el sellado al vacío en las páginas 59 a 64.)
10. Espere 20 s entre cada sellado para permitir que el aparato se enfríe.
11. Nunca almacene la tapa en posición de FUNCIONAMIENTO ya que las juntas pueden comprimirse.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
Sólo para uso doméstico



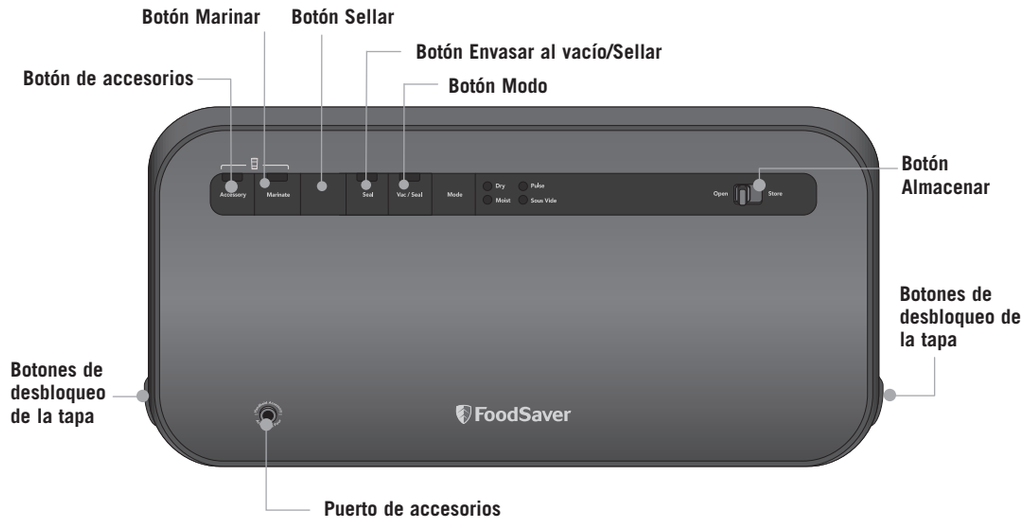
Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Como medida de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para entrar en una toma de corriente polarizada únicamente de una forma. Dé la vuelta al enchufe si no entra completamente en la toma de corriente. Si sigue sin entrar, póngase en contacto con un electricista autorizado. No intente manipular esta característica de seguridad ni modificar el enchufe de ninguna manera. Si el enchufe no entra bien en la toma de corriente alterna o si la toma de corriente está caliente, no utilice esa toma.

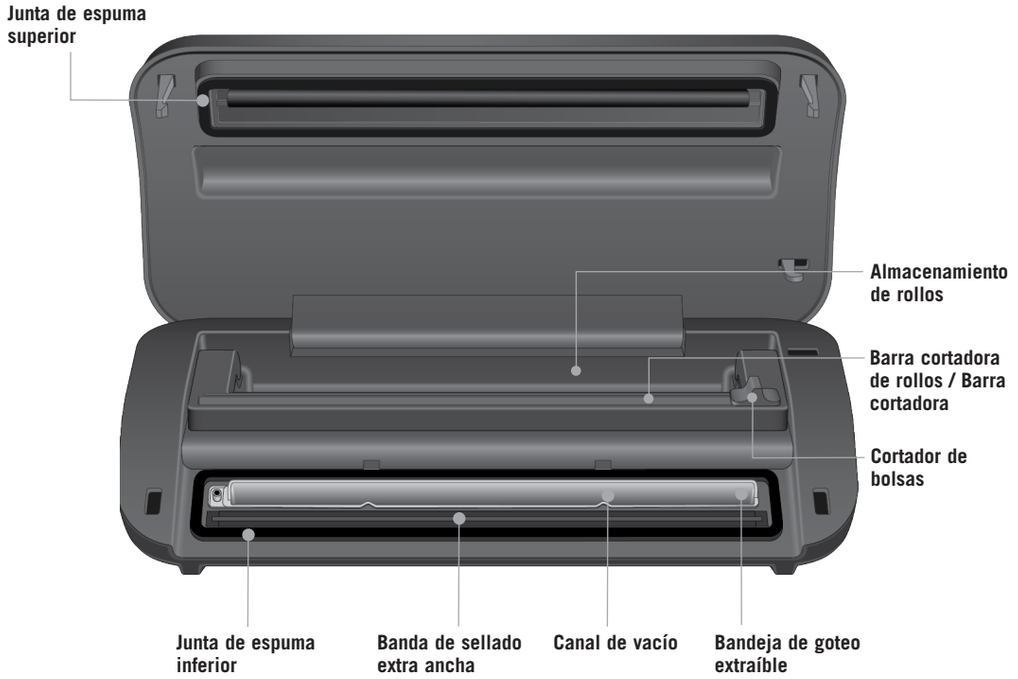
INSTRUCCIONES PARA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN:

Se proporciona un cable de alimentación corto (o un cable de alimentación desmontable) para reducir los riesgos derivados de enredos o tropiezos con un cable más largo. Existen cables de alimentación desmontables más largos o cables de extensión que pueden utilizarse siempre y cuando se utilicen con cuidado. Si se utiliza un cable de alimentación desmontable largo o un cable de extensión:

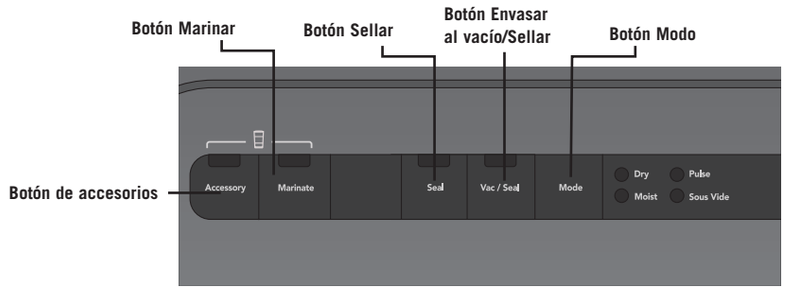
a. La clasificación eléctrica marcada del cable de alimentación desmontable o del cable de extensión debe ser al menos la misma que la clasificación eléctrica del aparato;
b. Si el aparato es del tipo con conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de 3 alambres con conexión a tierra; y
c. El cable más largo debe colocarse para que no cuelgue de la encimera o la mesa, donde los niños se pueden tropezar con el cable o tirar de él sin querer.

Características del producto





VS2200_26EFSM1 with Marinate Button_New Vietnam COO.indd 51-52 2026/2/3 09:46



El panel de control, fácil de usar e intuitivo, le permite aprovechar al máximo su sistema FoodSaver® :

1 Botón Accesorio
1. Conectar el accesorio al puerto de accesorios.
2. Presione el botón Accesorio.
3. La luz del botón de accesorios se iluminará y parpadeará hasta que termine.

2 Botón Sellar
Este botón tiene tres usos:
1. Presione para crear un sello cuando hace bolsas con un rollo FoodSaver®.
2. Presione para detener inmediatamente el proceso de vacío y comenzar a sellar la bolsa. Eso evita que se aplasten artículos delicados como el pan, las galletas y los pasteles.
3. Presione para crear un sello en las bolsas de película multicapa (como una bolsa de papas fritas) para mantener los alimentos sellados herméticamente.

NOTA: Luz indicadora de sellado parpadea cuando el proceso de sellado está activado y se vuelve constante cuando el proceso de sellado ha finalizado.

3 Botón Envasar al vacío/Sellar
Este botón tiene dos usos:
1. Presione para sellar los alimentos al vacío de forma hermética. El motor continuará funcionando hasta que la bolsa esté totalmente aspirada, entonces se sellará automáticamente.
2. Presione para pausar el proceso de vacío en cualquier momento.

NOTA: La luz indicadora del botón Vac/Seal se iluminará y parpadeará mientras el aparato esté aspirando. Luego se encenderá constantemente mientras se sella. Todo el proceso de sellado al vacío se completa cuando todas las luces indicadoras de los botones están encendidas.

4 Botón Modo
Presione para seleccionar la configuración personalizada antes de comenzar el proceso de sellado al vacío. La luz indicadora se iluminará junto a la configuración personalizada que se presione/desee.

1. **Seco:** para un óptimo envasado al vacío y sellado de alimentos secos (configuración predeterminada).
2. **Húmedo:** para un óptimo envasado al vacío y sellado de alimentos húmedos o jugosos.
3. **Manual:** Utilice el Modo Manual y mantenga pulsado el botón Envasar al vacío/Sellar para controlar manualmente la función de envasado al vacío. Pulse el botón de sellado cuando esté listo para sellar la bolsa.
4. **Sous Vide (disponible en modelos selectos):** para un óptimo envasado al vacío y sellado de las bolsas para su uso en la cocina sous vide.

5 Botón Marinar
Para uso con contenedores marinadores FoodSaver® empleando la envasadora manual incorporada. La secuencia de impulso de vacío dura 12 minutos o menos. Permite lograr una infusión óptima del sabor en menos tiempo. El aparato creará vacío y volverá a dejar entrar aire tres veces.

Cómo

1. Hacer una bolsa FoodSaver®

1. Abra la tapa y coloque el rollo en el Almacenamiento de Rollos.

2. Levante la barra cortadora de rollos y coloque el material de la bolsa debajo de la barra cortadora. Tire del material de la bolsa hacia el borde hasta que esté encima de la banda de sellado.

3. Cerrar la tapa y presione firmemente con las palmas de la mano en ambos lados de la tapa del aparato para bloquearla. Todas las luces se iluminarán cuando la tapa esté totalmente cerrada y lista para funcionar.

   Sugerencia: Deberá sentir y oír un clic para cada lado al empujar hacia abajo con las palmas de las manos en la tapa del aparato, lo que indica que el aparato está completamente bloqueado.

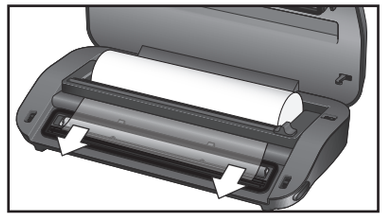
4. Presione el botón Sellar.

5. Cuando la luz indicadora de sellado deja de parpadear y se vuelve constante, el sellado está completo. Presione los botones de desbloqueo de la tapa para abrirla.

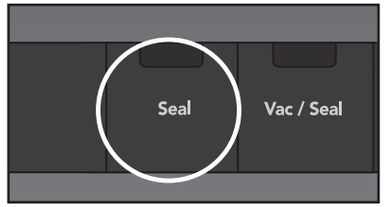
6. Tire del material de la bolsa hasta la longitud deseada.

7. Deslice el cortador de bolsas a través de la barra cortadora.

Ahora está listo para sellar al vacío con su nueva bolsa (consulte la página siguiente).

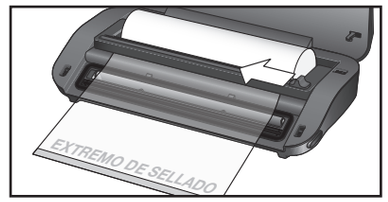

Coloque la bolsa en la Banda de sellado


Cierre y bloquee la tapa



Presione el botón Sellar





VS2200_26EFSM1 with Marinate Button_New Vietnam COO.indd 53-54 2026/2/3 09:46

2. Sellar al vacío una bolsa FoodSaver®

1. Coloque los artículos en la bolsa, dejando al menos 3 pulgadas (7.62 cm) de espacio entre el contenido de la bolsa y la parte superior de la misma.
2. Abra la tapa del aparato y coloque el extremo abierto de la bolsa en el canal de vacío (bandeja de goteo).
3. Cerrar la tapa y presione firmemente con las palmas de la mano en ambos lados de la tapa del aparato para bloquearla. Todas las luces se iluminarán cuando la tapa esté totalmente cerrada y lista para funcionar.

   Sugerencia: Deberá sentir y oír un clic para cada lado al empujar hacia abajo con las palmas de las manos en la tapa del aparato, lo que indica que el aparato está completamente bloqueado.
4. Presione el botón Modo para seleccionar el ajuste personalizado. La luz indicadora se iluminará al lado del ajuste personalizado iniciado. El Modo Seco es el ajuste por defecto.
5. Presione el botón Envasar al vacío/Sellar para iniciar el proceso de sellado al vacío. El motor continuará funcionando hasta que la bolsa esté completamente al vacío y luego se sellará automáticamente.
   Sugerencia: Si selecciona el Modo Manual y mantenga pulsado el botón Envasar al vacío/Sellar para controlar manualmente la función de envasado al vacío. Pulse el botón de sellado cuando esté listo para sellar la bolsa.
6. Cuando la luz indicadora de sellado deja de parpadear y se vuelve constante, pulse los botones de desbloqueo de la tapa en ambos lados para abrirla. Retire la bolsa. Refrigere, congele o guarde según sea necesario. (Vea las “Indicaciones” para los consejos de seguridad para el almacenamiento de alimentos en la página 60).

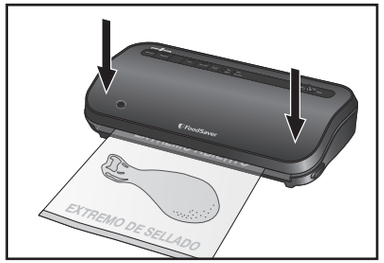
NOTA: Deje que el aparato se enfríe durante 20 s después de cada uso.

Consejos importantes:

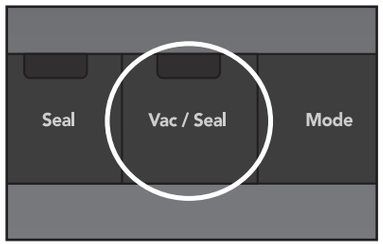
Para minimizar el desperdicio de bolsas, no las introduzca demasiado dentro del aparato. Introduzca la bolsa sólo por encima del borde de la bandeja de goteo extraíble.



Coloque la bolsa en el Canal de vacío



Cierre y bloquee la tapa

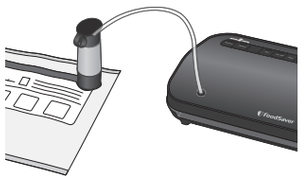


Presione el botón Envasar al vacío/Sellar



3. Selle al vacío con los accesorios FoodSaver®

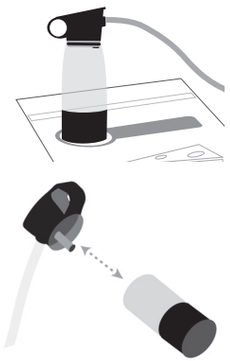
Para bolsas con cremallera:



1. Prepare las bolsas con cremallera de acuerdo con las indicaciones de los accesorios FoodSaver®, que se incluyen con la compra de los accesorios. En el caso de las bolsas con cremallera, asegúrese de no poner ningún alimento debajo de la válvula y presione la cremallera para cerrarla con el dedo mientras la bolsa está apoyada en una superficie plana.
2. Cerrar la tapa y presione firmemente con las palmas de la mano en ambos lados de la tapa del aparato para bloquearla. Todas las luces se iluminarán cuando la tapa esté totalmente cerrada y lista para funcionar.

   Sugerencia: Deberá sentir y oír un clic para cada lado al empujar hacia abajo con las palmas de las manos en la tapa del aparato, lo que indica que el aparato está completamente bloqueado.
3. Inserte un extremo de la manguera del accesorio en el puerto de accesorios del aparato. Coloque el sellador de mano en la válvula de la bolsa con cremallera.
4. Presione el botón Accesorio.
5. La luz de accesorios parpadeará. Todas las luces se iluminarán cuando se complete.

Las bolsas con cremallera son seguras solo para uso en despensa y nevera. No utilice en el congelador.

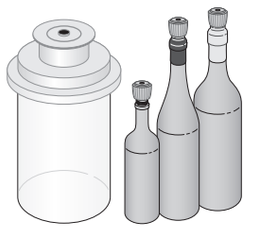


Para selladores de tarros y tapones de botellas:

1. Prepare el accesorio según las indicaciones para accesorios FoodSaver®, que se incluyen con la compra de accesorios.
2. Cerrar la tapa y presione firmemente con las palmas de la mano en ambos lados de la tapa del aparato para bloquearla. Todas las luces se iluminarán cuando la tapa esté totalmente cerrada y lista para funcionar.

   Sugerencia: Deberá sentir y oír un clic para cada lado al empujar hacia abajo con las palmas de las manos en la tapa del aparato, lo que indica que el aparato está completamente bloqueado.
3. Inserte un extremo de la manguera del accesorio en el puerto de accesorios del aparato. Desmonte el sellador de mano para quitar la parte inferior transparente del asa superior. Inserte la punta en el puerto del accesorio.
4. Presione el botón Accesorio.
5. La luz de accesorios parpadeará. Todas las luces se iluminarán cuando se complete.

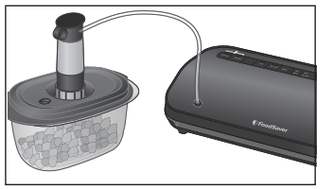
NOTA: Los selladores de tarros FoodSaver® sólo pueden utilizarse con tarros para conservas Mason de las marcas Ball® y Kerr®.
IMPORTANTE: NO use bandas con rosca cuando selle al vacío tarros. Para abrir, meta una cuchara entre la tapa del tarro Mason y la parte más alta del borde roscado. Gire la cuchara ligeramente para liberar el vacío.
Tapones de botellas FoodSaver®: Para liberar el vacío y abrir, gire y tire hacia arriba del tapón de botella.



VS2200_26EFSM1 with Marinate Button_New Vietnam COO.indd 55-56 2026/2/3 09:46

4. Use el sellador manual para marinar con los recipientes

Para sellar al vacío:



1. Prepare el recipiente de acuerdo con las Pautas para accesorios FoodSaver® (consulte el manual que viene con su kit de accesorios).
2. Desmonte el sellador manual para separar la parte inferior del mango superior. Inserte la boquilla en el puerto del accesorio.
3. Inserte un extremo de la manguera para accesorios en el puerto de accesorios del aparato hasta que encaje en su lugar. Conecte el otro extremo al accesorio según las Pautas para accesorios.
4. Presione la tapa para bloquearla. Todas las luces se encenderán cuando la tapa esté completamente bloqueada y lista para OPERAR. Presione el botón Marinar.
5. Cuando la luz permanezca encendida de forma constante, el proceso de vacío habrá finalizado. Tenga en cuenta que el aparato aún realizará el ciclo de sellado al vacío cuando se esté sellando un accesorio.
6. Retire la manguera para accesorios del accesorio y del aparato.

Abra los accesorios FoodSaver® después del sellado

Recipientes FoodSaver®

Para liberar el vacío y abrir, gire la perilla a la posición de apertura.

Tapones para botellas FoodSaver®

Para liberar el vacío y abrir, gire y tire hacia arriba del tapón de la botella.

Cuidado

y limpieza de su máquina de sellado al vacío

Para limpiar el aparato:

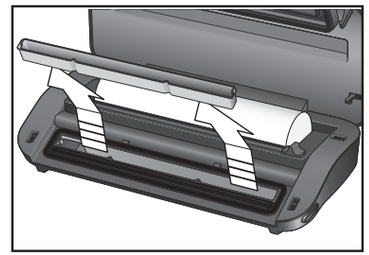
Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente.

No lo sumerja en líquido. Revise las juntas y alrededor de la bandeja de goteo para asegurarse de que están libres de materiales alimenticios. Limpie la junta con un paño tibio y jabón si es necesario. Las juntas superior e inferior pueden retirarse para su limpieza. Límpielas con agua tibia y jabón.

La bandeja de goteo extraíble facilita la limpieza cuando pequeñas cantidades de líquidos se introducen sin querer en el canal de vacío durante el proceso de envasado al vacío.

Vacíe la bandeja de goteo después de cada uso. Lávela con agua tibia y jabón o colóquela en la rejilla superior del lavavajillas. Séquela bien antes de volver a colocarla dentro del aparato.

Elimine todos los alimentos alrededor de las juntas



Retire la bandeja de goteo

VS2200_26EFSM1 with Marinate Button_New Vietnam COO.indd 57-58

2026/2/3 09:46

Guía de

almacenamiento de su máquina de sellado al vacío

Para almacenar el aparato:

Limpie la unidad a fondo como se detalla en la sección “Cuidado y limpieza”.

Después de limpiar la unidad y dejarla secar completamente, cierre la tapa sin bloquearla y deslice el pestillo hasta la posición Almacenar. Este ajuste mantendrá la tapa cerrada pero evita que se aplique una presión indebida a las juntas de sellado internas de la unidad.

Una vez en la posición Almacenar, almacene verticalmente para ahorrar espacio valioso en la cocina.



Deslice el botón a la posición Almacenar.

Almacene verticalmente

Una vez en la posición Almacenar, almacene verticalmente para ahorrar espacio valioso en la cocina.



GUÍA DE ALMACENAMIENTO

Indicaciones

Sellado al vacío y seguridad alimentaria

El proceso de sellado al vacío prolonga la duración de los alimentos al eliminar la mayor parte del aire del recipiente sellado, reduciendo así la oxidación, que afecta al valor nutricional, al sabor y a la calidad general. La eliminación del aire también puede inhibir el crecimiento de microorganismos, que pueden causar problemas en determinadas condiciones:

Moho – Se identifica fácilmente por su característica peluda. El moho no puede crecer en un entorno con poco oxígeno, por lo que el sellado al vacío puede frenar su crecimiento.

Levadura – Provoca la fermentación, que puede identificarse por el olfato y el gusto. La levadura necesita agua, azúcar y una temperatura moderada para crecer. También puede sobrevivir con o sin aire. Para frenar el crecimiento de la levadura es necesaria la refrigeración, mientras que la congelación la detiene por completo.

Bacterias – Producen un olor desagradable, decoloración y/o textura blanda o viscosa. En condiciones adecuadas, las bacterias anaerobias como el Clostridium Botulinum (el organismo que causa el botulismo) pueden crecer sin aire y a veces no pueden detectarse por el olfato o el gusto. Aunque es extremadamente raro, puede ser muy peligroso.

Para conservar los alimentos de forma segura, es fundamental mantener temperaturas bajas. Puede reducir significativamente el crecimiento de los microorganismos a temperaturas de 40 °F (4 °C) o inferiores. La congelación a 0 °F (-17 °C) no mata a los microorganismos, pero impide su crecimiento. Para el almacenamiento a largo plazo, congele siempre los alimentos perecederos que hayan sido sellados al vacío, y manténgalos refrigerados después de descongelarlos.

Es importante tener en cuenta que el sellado al vacío NO es un sustituto del enlatado y no puede revertir el deterioro de los alimentos. Sólo puede ralentizar los cambios de calidad. Es difícil predecir cuánto tiempo conservarán los alimentos su sabor, aspecto o textura de máxima calidad, ya que depende de la edad y el estado de los alimentos el día en que se sellaron al vacío.

IMPORTANTE:

El sellado al vacío NO sustituye a la refrigeración o la congelación.

Cualquier alimento perecedero que requiera refrigeración debe seguir siendo refrigerado o congelado después del sellado al vacío.

INDICACIONES

VS2200_26EFSM1 with Marinate Button_New Vietnam COO.indd 59-60 2026/2/3 09:46



Descongelación y recalentamiento de alimentos sellados al vacío

Descongele siempre los alimentos en el refrigerador o en el microondas; no descongele los alimentos perecederos a temperatura ambiente.

Para recalentar alimentos en el microondas dentro de una bolsa FoodSaver®, corte siempre la esquina de la bolsa antes de colocarla en un plato apto para microondas. Sin embargo, para evitar puntos calientes, no recaliente carne con hueso o alimentos grasos en el microondas dentro de una bolsa FoodSaver®. También puede recalentar los alimentos en las bolsas FoodSaver® colocándolas en agua a fuego lento por debajo de los 170 °F (75 °C).

NOTA: Las carnes con hueso y los alimentos grasosos pueden generar puntos calientes. Use el método de cocción a fuego lento.



Indicaciones para la preparación de la carne y el pescado:

Para obtener los mejores resultados, congele previamente la carne y el pescado durante 1 a 2 horas antes de sellarlos al vacío en una bolsa FoodSaver®. Esto ayuda a conservar el jugo y la forma, y garantiza un mejor sellado. Si no es posible la precongelación, coloque una toalla de papel doblada entre la carne o el pescado y la parte superior de la bolsa, pero por debajo de la zona de sellado. Deje la toalla de papel en la bolsa para que absorba el exceso de humedad y los jugos durante el proceso de sellado al vacío.

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



Indicaciones para la preparación de los quesos duros:

Para mantener el queso fresco, séllelo al vacío después de cada uso. Haga su bolsa FoodSaver® extra larga, dejando una pulgada (2.54 cm) de material de la bolsa cada vez que planee abrir y volver a sellar, además del espacio extra de 3 pulgadas (7.62 cm) que normalmente deja entre el contenido y el borde del sello. Simplemente corte el borde sellado y saque el queso. Cuando esté listo para volver a sellar el queso, simplemente colóquelo en la bolsa y vuelva a sellarla.

IMPORTANTE:

Debido al riesgo de bacterias anaerobias, los quesos blandos no deben sellarse nunca al vacío.

Consejos para preparar y recalentar los alimentos



Indicaciones para la preparación de las verduras:

Las verduras deben ser blanqueadas antes de ser selladas al vacío. Este proceso detiene la acción de las enzimas que podría provocar la pérdida de sabor, color y textura.

Para blanquear las verduras, colóquelas en agua hirviendo o en el microondas hasta que estén cocidas, pero todavía crujientes. El tiempo de blanqueo oscila entre 1 min y 2 min para las verduras de hoja verde y los guisantes; entre 3 min y 4 min para los chícharos dulces, el calabacín en rodajas o el brócoli; 5 min para las zanahorias; y entre 7 min y 11 min para las mazorcas de maíz. Después de blanquear las verduras, sumérjalas en agua fría para detener el proceso de cocción. Por último, seque las verduras en una toalla antes de sellarlas al vacío.

NOTA: Todas las verduras (incluso el brócoli, las coles de Bruselas, la col, la coliflor, la col rizada y los nabos) emiten gases de forma natural durante su almacenamiento. Por lo tanto, después de blanquearlas, deben almacenarse únicamente en el congelador.

Al congelar las verduras, lo mejor es precongelarlas durante 1 h a 2 h o hasta que queden sólidamente congeladas. Para congelar las verduras en porciones individuales, colóquelas primero en una bandeja de horno y extiéndalas para que no se toquen. Así se evita que se congelen juntas en bloque. Una vez que estén congeladas, retírelas de la bandeja de hornear y selle las verduras al vacío en una bolsa FoodSaver®. Una vez selladas al vacío, vuelva a ponerlas en el congelador.

IMPORTANTE:

Debido al riesgo de bacterias anaerobias, los champiñones, las cebollas y los ajos frescos no deben sellarse nunca al vacío.



Indicaciones para la preparación de las verduras de hoja:

Para obtener los mejores resultados, utilice un contenedor para guardar las verduras de hoja. Primero lave las verduras y luego séquelas con una toalla o un centrifugador de ensaladas. Una vez secadas, colóquelas en un recipiente y séllelas al vacío de forma normal. Guárdelas en el refrigerador.

VS2200_26EFSM1 with Marinate Button_New Vietnam COO.indd 61-62 2026/2/3 09:46

Consejos para preparar y recalentar los alimentos



Indicaciones para la preparación de las frutas:

Al congelar frutas blandas o bayas, lo mejor es precongelarlas durante 1 o 2 horas o hasta que estén sólidamente congeladas. Para congelar frutas en porciones individuales, colóquelas primero en una bandeja de horno y extiéndalas para que no se toquen. Así se evita que se congelen juntas en bloque. Una vez que estén congeladas, retírelas de la bandeja de hornear y selle la fruta al vacío en una bolsa FoodSaver®. Una vez selladas al vacío, vuelva a ponerlas en el congelador.

Puede sellar al vacío porciones para hornear o en sus combinaciones favoritas para una fácil ensalada de frutas durante todo el año. Si se almacena en el refrigerador, se recomienda utilizar un recipiente FoodSaver®.

IMPORTANTE:

Al sellar al vacío las manzanas, se deben cortar en rodajas y poner un poco de jugo de limón en las rodajas para evitar que se doren.

Debido a su maduración natural, los plátanos en realidad pueden descomponerse más rápido bajo un sello de vacío.



Indicaciones para la preparación de los productos horneados:

Para sellar al vacío productos horneados blandos o esponjosos, recomendamos utilizar un recipiente para conservas y marinados FoodSaver® para que mantengan su forma. Si utiliza una bolsa, congele previamente durante 1 o 2 horas o hasta que estén sólidamente congelados. Para ahorrar tiempo, haga la masa de galletas, las bases de tarta, las tartas enteras, o mezcle los ingredientes secos con antelación y séllelos al vacío para su uso posterior.



Indicaciones para la preparación del café y alimentos en polvo:

Para evitar que las partículas de comida sean arrastradas a la bomba de vacío, coloque un filtro de café o una toalla de papel en la parte superior de la bolsa o del recipiente antes de sellar al vacío. También puede colocar los alimentos en su bolsa original dentro de una bolsa FoodSaver® para sellar al vacío.

Consejos para preparar y recalentar los alimentos



Indicaciones para la preparación de líquidos:

Antes de sellar al vacío líquidos, como el caldo de sopa, congélelos previamente en un molde para hornear, un molde para pan o una bandeja de cubitos de hielo hasta que queden sólidos. Saque el líquido congelado del molde y séllelo al vacío en una bolsa FoodSaver®. Puede apilar estos "ladrillos congelados" en su congelador. Cuando esté listo para usarlos, sólo tiene que cortar la esquina de la bolsa y colocarla en un plato en el microondas o echarla en agua a fuego lento, a una temperatura inferior a 170 °F (75 °C).

Para sellar al vacío líquidos embotellados no gaseosos, puede utilizar un tapón de botella FoodSaver® con el envase original. Recuerde dejar al menos una pulgada (2.54 cm) de espacio entre el contenido y la parte inferior del tapón. Puede volver a sellar las botellas después de cada uso.



Indicaciones para la preparación de comidas preparadas y sobras:

Guarde de forma eficiente sus comidas preparadas y las sobras en los recipientes apilables y ligeros de FoodSaver®. Estos prácticos recipientes Foodsaver son encajables, resistentes a las grietas y roturas, aptos para el lavavajillas y las bases son aptas para el microondas solo para recalentar.



Indicaciones para la preparación de snacks:

Sus snacks mantendrán su frescura durante más tiempo si los sella al vacío. Para obtener los mejores resultados, utilice un bote FoodSaver® para los artículos que se pueden aplastar, como las crackers.

INDICACIONES

VS2200_26EFSM1 with Marinate Button_New Vietnam COO.indd 63-64

2026/2/3 09:46

Sellado al vacío de artículos no alimentarios

El sistema de sellado al vacío FoodSaver® también protege los artículos no alimentarios de la oxidación, la corrosión y la humedad. Sólo tiene que seguir las instrucciones para sellar al vacío los artículos utilizando bolsas, botes y accesorios FoodSaver®.



Cubiertos

Para sellar cubiertos al vacío, envuelva las púas de los tenedores en un material blando, como una toalla de papel, para evitar que se perfore la bolsa, y séllela de forma normal. Sus cubiertos estarán limpios, frescos y sin manchas justo cuando los necesite para su próxima cena.



Camping

Sus bolsas FoodSaver® son ideales para las excursiones al aire libre. Para acampar y hacer senderismo, mantenga sus fósforos, mapas y alimentos secos y compactos.



Agua

Para tener agua fresca para beber, simplemente llene una bolsa FoodSaver® con hielo, séllela al vacío y, cuando lo necesite, deje que el paquete de hielo se derrita. Se puede recortar la esquina de la bolsa para hacer un pico para beber o verter.



Boating

Si sale a hacer vela o a pasear en barco, puede envasar al vacío la comida, las pilas de repuesto, las tarjetas de memoria, el dinero en efectivo, las tarjetas de identificación, la licencia de navegación y una muda de ropa seca. Sólo recuerde llevar unas tijeras o un cuchillo para abrir las bolsas cuando las necesite.



Emergencia

Para mantener los kits de emergencia seguros y secos, selle al vacío las bengalas, las pilas, las linternas, los fósforos, las velas, los botiquines de primeros auxilios, la comida extra y otras necesidades. Sus artículos de emergencia se mantendrán secos y organizados en su casa, coche, barco o vehículo recreativo.

Guía de solución de problemas

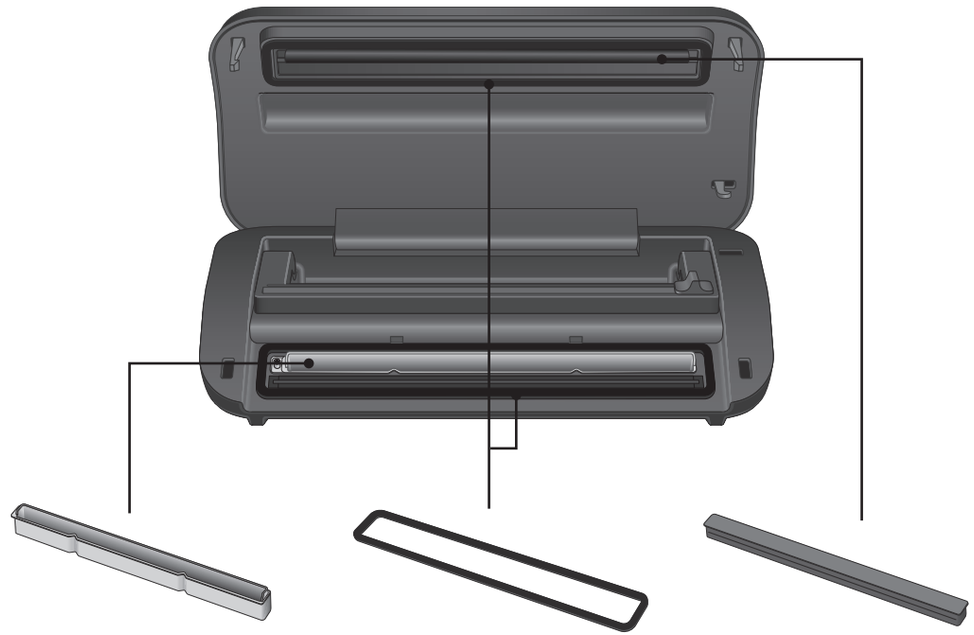
Problema	Solución
Todas las luces parpadea	• La unidad se sobrecalentó. Espere siempre 20 s entre cada sellado. En caso de uso intensivo, el aparato se apagará automáticamente y todas las luces parpadeará. Espere 20 min para que la unidad se enfríe. • Espere siempre 20 s entre cada sellado. • La tapa ha sido presionada y bloqueada en la posición de cerrado: las juntas pueden estar comprimidas. Pulse los botones de desbloqueo de la tapa para abrirla o pulse el botón Almacenar para guardarla y deje pasar de 10 min a 20 min para que las juntas se expandan. • La bomba de vacío está funcionando durante más de 120 s. En caso de uso intensivo, el aparato se apagará automáticamente y todas las luces parpadeará. Consulte la siguiente sección La bomba de vacío funciona, pero la bolsa no evacua.
La bomba de vacío funciona, pero la bolsa no evacua aire	• Asegúrese de que la tapa esté presionada hasta el fondo en ambos lados de la unidad. Si el pestillo no atrapa la tapa y la baja, habrá una fuga entre las juntas. • Si va a hacer una bolsa con un rollo, asegúrese de que un extremo de la bolsa esté sellado. (Consulte “Hacer una bolsa FoodSaver®” en la pág. 54.) • Ajuste la bolsa y vuelva a intentarlo. Asegúrese de que el extremo abierto de la bolsa esté abajo dentro de la bandeja de goteo. • Compruebe si hay arrugas en la bolsa a lo largo de la banda de sellado. Para evitar arrugas en el sellado, estire suavemente la bolsa para aplanarla mientras la inserta en la bandeja de goteo. • Abra la unidad y asegúrese de que las juntas estén bien insertadas y de que no haya objetos extraños, suciedad o residuos en la junta superior o inferior (Consulte “Cuidado y limpieza” en la pág. 58). • Si la tapa ha sido presionada y bloqueada en la posición de cerrado durante el almacenamiento: las juntas pueden estar comprimidas. Pulse los botones de desbloqueo de la tapa para abrirla o pulse el botón Almacenar para guardarla y deje pasar de 10 min a 20 min para que las juntas se expandan. • Asegúrese de que la manguera de accesorios no esté conectada al puerto de accesorios.
La junta está suelta o tiene una rotura	• Saque la junta, límpiela, y vuelva a insertarla en el canal de la junta. (Consulte “Cuidado y limpieza” en la pág. 58.) • Si la junta tiene un pequeño daño, voltéela y vuelva a instalarla. • Contactez le service à la clientèle au numéro ou visitez le site Web indiqué ci-dessous.
La bolsa no sella bien	• Demasiado líquido en la bolsa, congele antes de aspirar. • Compruebe si hay restos de comida alrededor de la zona de la junta. Si los hay, saque la junta, límpiela, y vuelva a insertarla en el canal de vacío (Consulte “Cuidado y limpieza” en la pág. 58). • La bolsa tiene arrugas: Para evitar arrugas en el sellado, estire suavemente la bolsa para aplanarla mientras la inserta en en canal de la junta. • Unidad sobrecalentada. Espere varios minutos para que la unidad se enfríe.

VS2200_26EFSM1 with Marinate Button_New Vietnam COO.indd 65-66 2026/2/3 09:46

Guía de solución de problemas

Problema	Solución
No hay luces en el panel de control	• Asegúrese de que la unidad esté enchufada. • Asegúrese de que la toma de corriente funcione. • Asegúrese de que la tapa esté presionada hasta el fondo hasta que los pestillos hagan clic en ambos lados.
No ocurre nada cuando se presiona la tapa y se pulsa el botón	• Asegúrese de que la unidad esté enchufada. • Asegúrese de que la toma de corriente funcione. • Presione los botones de desbloqueo de la tapa, asegúrese de volver a cerrar la tapa presionando en ambos lados de la unidad.
No se puede introducir la bolsa en la máquina	• Asegúrese de que hay suficiente material de la bolsa para llegar al centro de la bandeja de goteo. Deje siempre un espacio adicional de tres pulgadas (7.62 cm) para que la bolsa se cierre bien alrededor del contenido de los alimentos. • Estire suavemente la bolsa para aplanarla mientras la inserta. Introduzca la bolsa con la curva hacia abajo en la bandeja de goteo.
El aire fue eliminado de la bolsa, pero ahora ha vuelto a entrar aire	• Examine el sello. Una arruga a lo largo del sello puede hacer que el aire vuelva a entrar en la bolsa. Para evitar arrugas en el sellado, estire suavemente la bolsa para aplanarla mientras la inserta en la bandeja de goteo. • A veces, la humedad o el material alimentario (como jugos, grasa, migas, polvos, etc.) a lo largo del sello impiden que la bolsa se selle correctamente. Abra la bolsa cortándola, limpie la parte superior del interior de la bolsa y vuelva a cerrarla sellándola. • Los alimentos afilados pueden haber perforado la bolsa. Utilice una nueva bolsa si hay un agujero. Cubra los alimentos afilados con un material blando, como una toalla de papel, y vuelva a cerrarla sellándola. • Puede haberse producido la fermentación o la liberación de gases naturales del interior de los alimentos. Cuando esto ocurre, los alimentos pueden haber empezado a deteriorarse y deben desecharse. • Bolsa defectuosa. La bolsa podría tener un pinchazo. Pruebe otra bolsa.
La bolsa se funde	• Es posible que la banda de sellado se haya calentado demasiado. Espere siempre al menos 20 s para que el aparato se enfríe antes de sellar al vacío otro artículo. • Utilice bolsas de la marca FoodSaver®. Nuestras bolsas y rollos FoodSaver® están especialmente diseñados para las unidades FoodSaver®.
El recipiente no se puede sellar al vacío	• La tapa del recipiente FoodSaver® debe estar correctamente alineada con la abertura del recipiente. (Consulte el “ Manual del propietario ” que se proporciona con el accesorio.) • Asegúrese de que el extremo verde del cable del accesorio marcado como “Al sellador” se introduzca en la unidad hasta que oiga un “clic”. • Asegúrese de que la tapa esté bien cerrada por los cuatro lados del recipiente. • Asegúrese de que la junta de goma dentro de la tapa no tenga residuos de alimentos. • Examine el borde del recipiente para ver si hay grietas o rayones. Asegúrese de que la válvula del recipiente esté limpia.
Si necesita más ayuda:	• Póngase en contacto con el servicio de atención al consumidor en el número o visite el sitio web que se indica a continuación y haga clic en la pestaña “Soporte”.

Repuestos



Accesorio de bandeja de goteo **FoodSaver®**

Juntas de espuma superior e inferior **FoodSaver®**

Perfil de sellado superior **FoodSaver®**

Para obtener repuestos, visite el sitio web o llame al servicio al cliente.

VS2200_26EFSM1 with Marinate Button_New Vietnam COO.indd 67-68 2026/2/3 09:46

Garantía limitada de 5 años

Sunbeam Products, Inc. o si se encuentra en Canadá, Newell Brands Canada ULC, y en México, Newell Brands de México, S.A. de C.V. (colectivamente "Sunbeam") garantiza que durante un período de cinco (5) años a partir de la fecha inicial de compra, este producto estará libre de defectos de material y mano de obra, cuando se utilice de acuerdo con las instrucciones proporcionadas. Sunbeam, a su elección, reparará o sustituirá, sin costo alguno, este producto o cualquier componente del mismo que resulte defectuoso durante el período de garantía. El reemplazo se hará con un producto o componente nuevo o remanufacturado sin costo alguno para el consumidor. Si el producto ya no está disponible, el reemplazo puede hacerse con un producto similar de igual o mayor valor. Esta es su garantía exclusiva. NO intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Si lo hace, anulará esta garantía. Sunbeam se reserva el derecho de rechazar la cobertura si el defecto o el daño ha sido causado por componentes o servicios no autorizados. Para México, la garantía es a partir de la fecha en que el cliente recibe el producto que se presume es la fecha de la factura o comprobante, o la fecha estampada de la garantía, salvo prueba en contrario. Esta garantía es válida para el comprador original a partir de la fecha de la compra inicial y no es transferible (No es aplicable para el mercado mexicano donde es transferible). Conserve el recibo de la compra original. Se requiere una prueba de compra para validar la garantía. Para las compras realizadas en México, se prefiere mostrar la factura de compra (recibo de venta) o un sello estampado en la tarjeta de garantía. Los distribuidores, centros de servicio o tiendas minoristas que vendan productos Sunbeam no tienen derecho a alterar, modificar o cambiar de cualquier manera los términos y condiciones de esta garantía. Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños resultantes de cualquiera de los siguientes: a). el uso negligente o incorrecto del producto, b). el uso con un voltaje o corriente inadecuados, c). el uso contrario a las instrucciones de funcionamiento, d). el desmontaje, la reparación o la alteración por cualquier persona que no sea Sunbeam o un centro de servicio autorizado de Sunbeam. Sunbeam excluye expresamente de esta garantía y niega la responsabilidad por los defectos o daños causados por la reparación o alteración por cualquier persona que no sea Sunbeam o un centro de servicio autorizado de Sunbeam. Además, la garantía no cubre: e) Actos de Dios, como incendios, inundaciones, huracanes y tornados. Ninguna de las cláusulas de esta garantía puede interpretarse como aplicable al servicio y al mantenimiento sin garantía. En consecuencia, Sunbeam también niega la responsabilidad por los defectos y daños causados por la reparación o alteración fuera de los términos de esta garantía.

¿Cuáles son los límites de la responsabilidad de Sunbeam?

Sunbeam no será responsable de ningún daño incidental o consecuente causado por el incumplimiento de cualquier garantía o condición expresa, implícita o legal. Salvo en la medida en que lo prohíba la legislación aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o idoneidad para un fin determinado se limita a la duración de la garantía anterior. Sunbeam renuncia a cualquier otra garantía, condición o representación, expresa, implícita, legal o de otro tipo. Sunbeam no será responsable de ningún tipo de daño resultante de la compra, el uso o el mal uso del producto, o la imposibilidad de utilizarlo, incluidos los daños incidentales, especiales, consecuentes o similares o la pérdida de beneficios, o de cualquier incumplimiento de contrato, fundamental o de otro tipo, o de cualquier reclamación presentada contra el comprador por cualquier otra parte. Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o consecuentes, ni la limitación de la duración de una garantía implícita, por lo que es posible que las limitaciones o exclusiones anteriores no se apliquen en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos que varían de una provincia a otra, de un estado a otro o de una jurisdicción a otra.

Cómo obtener el servicio de garantía

En los EE.UU.

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea obtener el servicio de garantía, llame al 1.877.777.8042 y se le proporcionará la dirección de un centro de servicio conveniente. En los Estados Unidos, esta garantía se ofrece por Sunbeam Products, Inc. ubicada en 5 Concourse Parkway, 8th Floor, Atlanta, GA 30328.

En Canadá

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea obtener el servicio de garantía, llame al 1.877.804.5383 y se le proporcionará la dirección de un centro de servicio conveniente. En Canadá, esta garantía se ofrece por Newell Brands Canada ULC, ubicada en 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si tiene cualquier otro problema o reclamación en relación con este producto, escriba a nuestro Departamento de Atención al Consumidor. Si tiene cualquier otro problema o reclamación en relación con este producto, escriba a nuestro Departamento de Atención al Consumidor.

En México

Si tiene alguna pregunta con respecto a esta garantía o desea obtener el servicio de garantía, por favor póngase en contacto con Newell Brands de México, S.A. de C.V. ubicada en Boulevard Manuel Ávila Camacho No. 32 Piso 14, Colonia Lomas de Chapultepec III Sección, Alc. Miguel Hidalgo, C.P. 11000 Ciudad de México, México. Atención al Consumidor: 55 5366-0800 /800 506 1700 y/o un centro de servicio conveniente.

NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE SU COMPRA.

Para consultas sobre el reciclaje y la correcta eliminación de este producto, póngase en contacto con su centro local de gestión de residuos.

VS2200_26EFSM1 with Marinate Button_New Vietnam COO.indd 69-70 2026/2/3 09:46

FoodSaver®
THE #1 VACUUM SEALING SYSTEM

Registering your appliance is quick and easy at foodsaver.com/register. Applicable to US residents only.
For important safety information, helpful tips on vacuum sealing, and to order FoodSaver® bags, rolls, and accessories, call consumer services or visit the website below.

L'enregistrement de votre appareil est simple et rapide sur www.foodsaver.com/register. S'applique aux résidents des États-Unis seulement.
Pour obtenir des renseignements importants sur la sécurité et des conseils utiles sur l'emballage sous vide, et pour commander des sacs, des rouleaux et des accessoires FoodSaver[MD], appelez le service à la clientèle ou visitez le site Web ci-dessous.

Registrar su aparato es fácil y rápido en www.foodsaver.com/register.
Aplicable sólo a residentes de los EE.UU.
Para obtener información importante sobre la seguridad, consejos útiles sobre el sellado al vacío y para pedir bolsas, rollos y accesorios FoodSaver®, llame al servicio al cliente o visite el sitio web que aparece a continuación.

US: 1-877-777-8042
US: www.FoodSaver.com

PARA MÉXICO SOLAMENTE - FOR MEXICO ONLY
SISTEMA DE EMPAQUE AL VACIO
MODELO VS2295
Importado por: Newell Brands de México S.A. de C.V.
Blvd. Manuel Ávila Camacho No. 32 Piso 14,
Col. Lomas de Chapultepec III Sección, Alc. Miguel Hidalgo,
C.P. 11000 Ciudad de México, México
Atención al Consumidor: 55 5366-0800 / 800 506 1700
RFC SME570928G90
PAIS DE ORIGEN: VIETNAM
PAIS DE PROCEDENCIA: VIETNAM
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
NOM
CARACTERISTICAS ELÉCTRICAS
60 Hz 127 V~ 120 W
CONTENIDO: 1 PIEZA

©2026 Sunbeam Products, Inc. Distributed by Sunbeam Products, Inc. 5 Concourse Parkway, 8th Floor, Atlanta, GA 30328.
Imported into Canada by: Newell Brands, Canada ULC., 20-B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y OM1.

©2026 Sunbeam Products, Inc. Distribué par Sunbeam Products, Ings. 5 Concourse Parkway, 8th Floor, Atlanta, GA 30328.
Importé au Canada par : Newell Brands, Canada ULC. 20-B Hereford Street, Brampton (Ontario) L6Y OM1.

©2026 Sunbeam Products, Inc. Distribuido por Sunbeam Products, Inc. 5 Concourse Parkway, 8th Floor, Atlanta, GA 30328.
Importado en Canadá por: Newell Brands, Canada ULC., 20-B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y OM1.