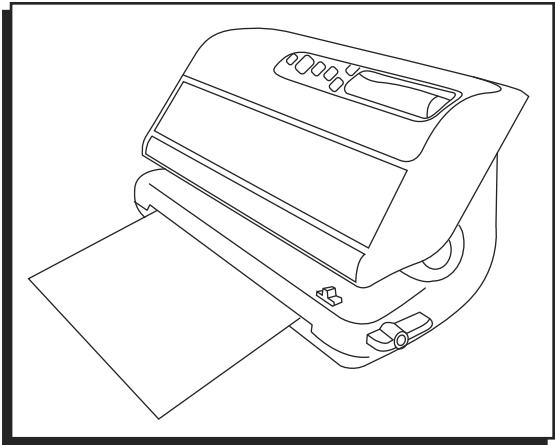
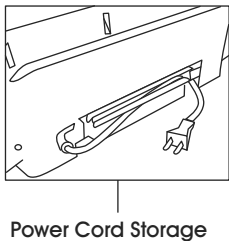
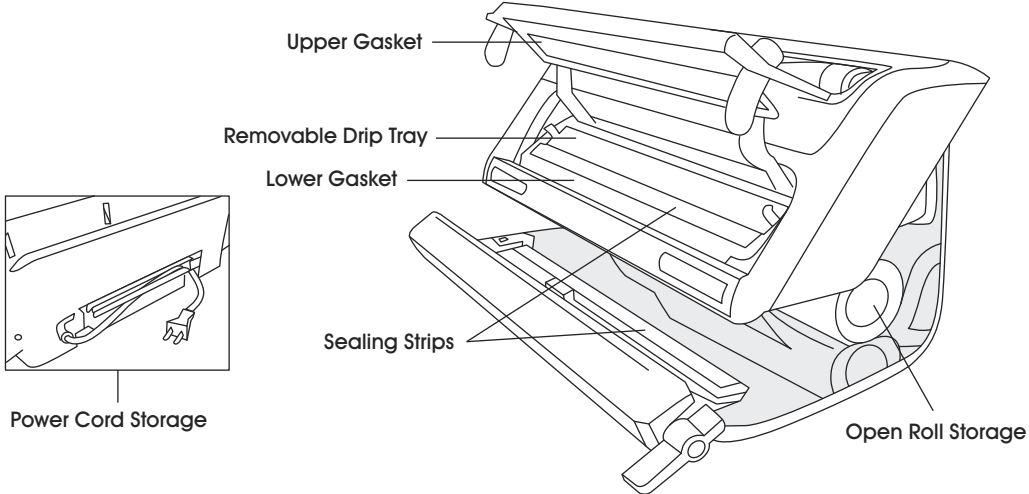
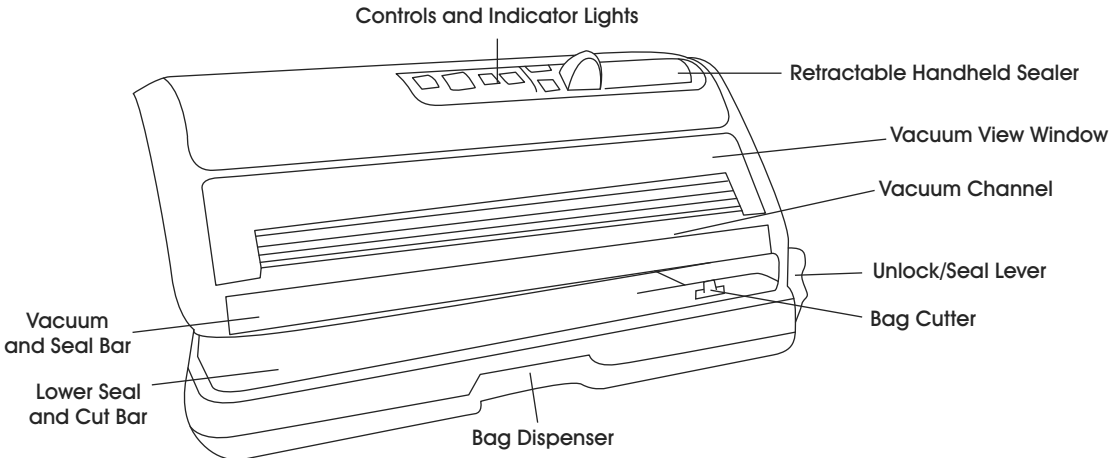


ULINE H-6676
FOODSAVER® FM 5200
VACUUM SEALER

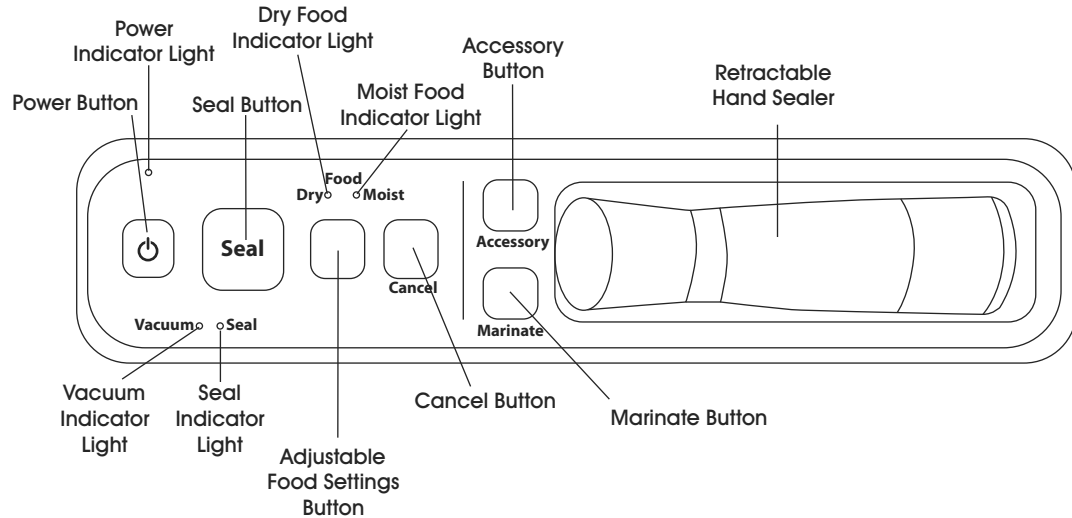
1-800-295-5510
uline.com



PARTS



DISPLAY



SAFETY

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and/or injury to people, including the following:

- Unplug outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning this appliance.
- To protect against electric shock, do not immerse any part of appliance, power cord or plug in water or other liquid.
- To disconnect, unplug power cord from electrical outlet. Disconnect by pulling on plug; do not pull on cord.
- Do not operate with a damaged cord or plug, or after appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
- Use appliance only for its intended use.
- Appliance should not be used by children or people with reduced physical, sensory or mental capabilities.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should not play with appliance.
- Do not place on or near wet surfaces or heat surfaces such as a hot gas or electric burner or heated oven. Extreme caution must be used when moving products containing hot liquids.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces. Place cord where it cannot be pulled.
- Lid closes down automatically with force. Do not obstruct lid from closing. Do not manually force lid to close.
- Do not put fingers or any foreign objects inside vacuum view window while sealing.
- Polarized plug is intended to fit in a polarized outlet only one way.
- A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in, or tripping over, a longer cord. If a long, detachable power supply cord or extension cord is used, 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.
- The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop, where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

TIPS

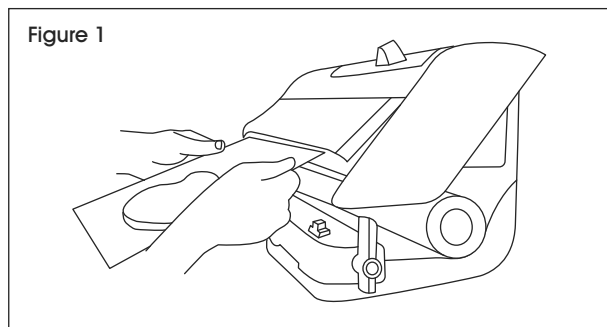
- Vacuum packaging is not a substitute for the heat process of canning. Perishables still need to be refrigerated or frozen.
- For best results, use only FoodSaver® bags, rolls and accessories.
- During the vacuum packaging process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be inadvertently pulled into the vacuum channel. Empty the drip tray after each use.
- Avoid overfilling. Always leave at least 3" of bag material between bag contents and top of bag. This allows room for the bag material to cinch tightly against the food and prevents the bag from pulling out of the vacuum channel during the sealing process. Leave at least one additional inch of bag material for each time you plan to reuse the bag.
- Do not create own side seams for FoodSaver® bag. These bags are manufactured with a special side seam, which is sealed all the way to the outer edge.
- To prevent wrinkles in the seal when vacuum packaging bulky items, gently stretch bag flat while inserting bag into vacuum channel and continue to hold bag until pump starts.
- When vacuum packaging items with sharp edges, protect bag from punctures by wrapping item in soft cushioning material, such as a paper towel.
- When using accessories, remember to leave 1" of space at top of canister or container.
- Pre-freeze fruits and blanch vegetables before vacuum packaging.
- Wait 20 seconds between seals to allow appliance to cool.

INSTRUCTIONS

VACUUM AND SEAL A BAG

1. With both hands, insert open end of bag through bottom of vacuum view window into drip tray. (See Figure 1)

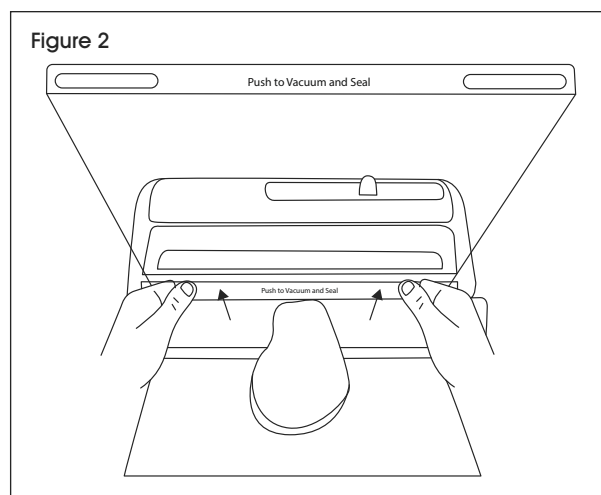
 **NOTE:** Vacuum view window allows user to see where to insert end of bag into drip tray, before activating the vacuum and seal bar.



2. With bag in place, push and release vacuum and seal bar with both hands. Vacuum view window will automatically close and grasp the bag, which begins the vacuum and seal process. (See Figure 2)

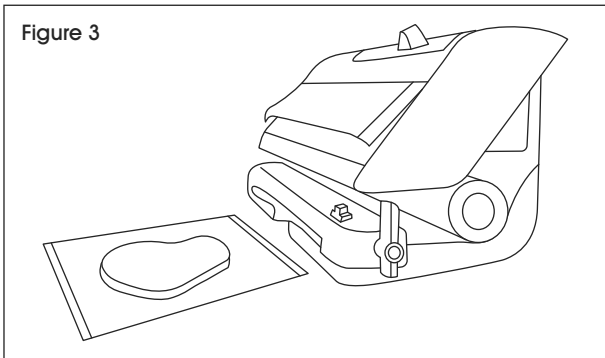



CAUTION! Do not put fingers or any foreign objects inside vacuum view window while vacuum sealing. Lid closes down automatically with force. Do not obstruct lid from closing. Do not manually force lid to close.



INSTRUCTIONS CONTINUED

3. When red seal indicator light turns off, vacuum seal process is complete. Vacuum view window will release, and sealed bag is ready for storage. (See Figure 3)

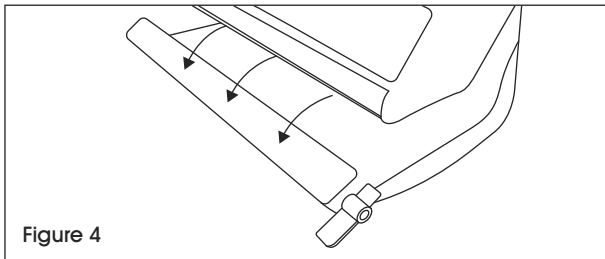


 **NOTE:** When dry and moist lights flash, the drip tray is full and needs to be emptied. Vacuum and seal function will begin again after drip tray is emptied.

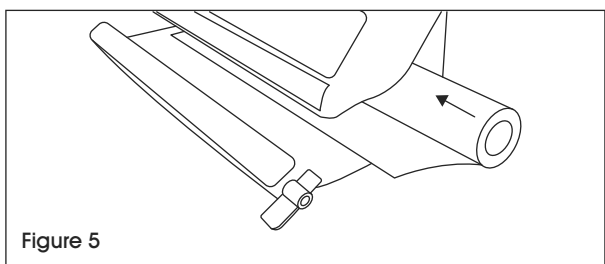
INSTALL A ROLL

 **NOTE:** Only FoodSaver® rolls fit in cartridge.

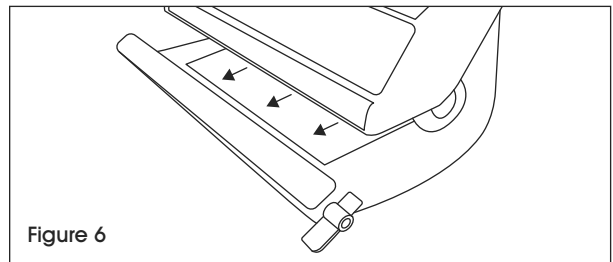
1. Press power button. Power indicator light will illuminate to indicate power is on.
2. Open the express bag maker lower seal and cut bar by pulling forward, away from the appliance. (See Figure 4)




3. Insert roll from either side of appliance and slide in until it sets into notched out area. (See Figure 5)

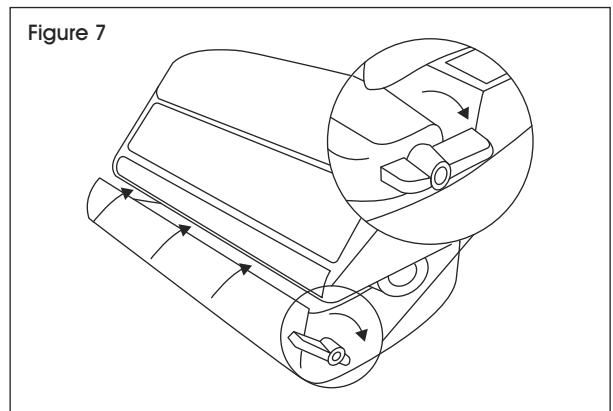


4. Pull bag material forward to white line, sliding edges of bag all the way to indicator line marked on appliance. (See Figure 6)




5. Close express bag maker lower seal and cut bar by pushing all the way back until it stops. Turn unlock/seal lever to seal position to make first seal. (See Figure 7)

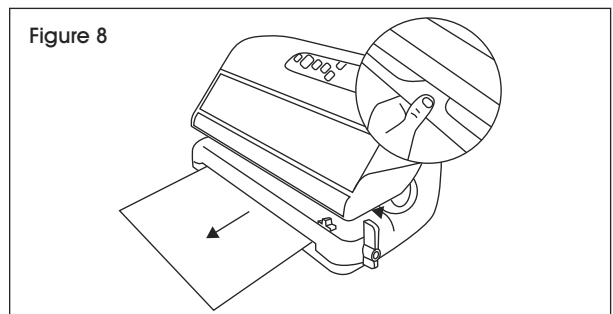
 **NOTE:** Red seal indicator light pulses while seal is being made. When red seal indicator light turns off, the seal is complete. User cannot use vacuum view window until red light turns off.



MAKE A BAG FROM A ROLL


1. Turn lever to unlock position and pull bag from bag dispenser area to desired length. (See Figure 8)

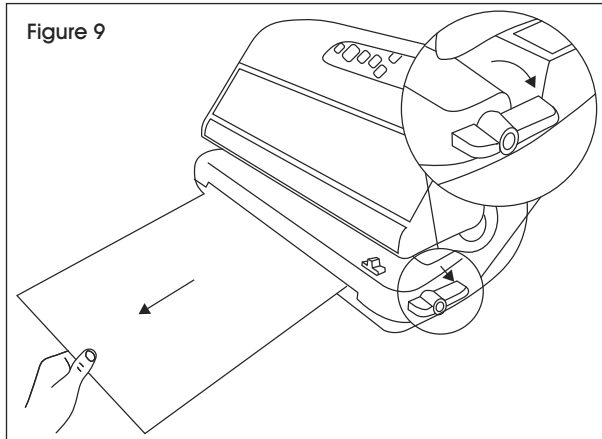
 **IMPORTANT!** Accurately measure the amount of bag material needed by placing the food to be sealed on the counter and pulling enough bag material to fit the amount of food for each bag. Leave 3" of space between bag contents and top of bag.



INSTRUCTIONS CONTINUED

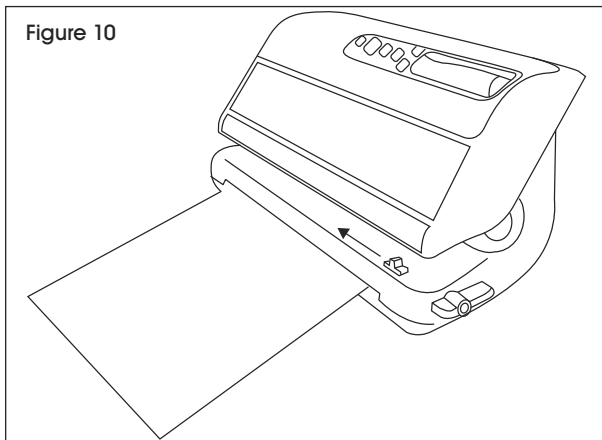
2. Turn unlock/seal lever to seal position. This creates the first seal of the next bag. (See Figure 9)

 **NOTE:** Red seal indicator light pulses while seal is being made. When the red seal indicator light turns off, the seal is complete.



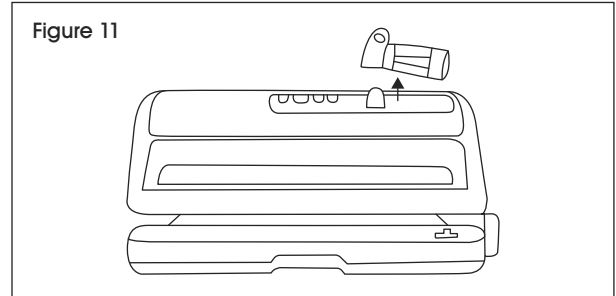
3. Slide bag cutter across to get current bag. (See Figure 10)

 **IMPORTANT!** Turning the unlock/seal lever creates seal for next bag.

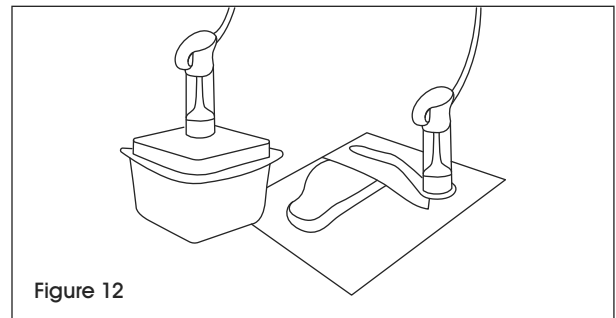


USE RETRACTABLE HANDHELD SEALER

1. Pull retractable handheld sealer from appliance. (See Figure 11)



2. Place end of retractable handheld sealer over valve on bag or container. (See Figure 12)



3. Press accessory button on main appliance.

 **NOTE:** Hand sealer works with FoodSaver® bags, rolls and containers only.

MAINTENANCE

- Unplug from outlet and allow to cool before cleaning.
- Do not immerse any part of appliance, power cord or plug in water or other liquid.
- Check gaskets and around drip tray to ensure they are free from food materials. Wipe off gaskets with warm, soapy cloth if needed. Upper gasket cannot be removed.
- The removable drip tray makes cleanup easy when small amounts of liquids are inadvertently 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. Dry thoroughly before re-inserting into the appliance.



IMPORTANT! Always leave unlock/seal lever in the unlock position when done using appliance.

ULINE

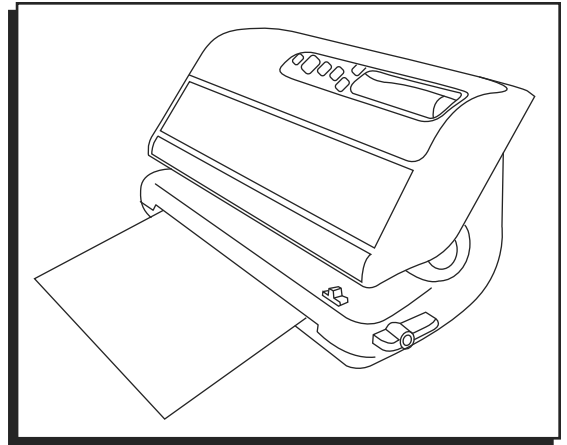
1-800-295-5510

uline.com

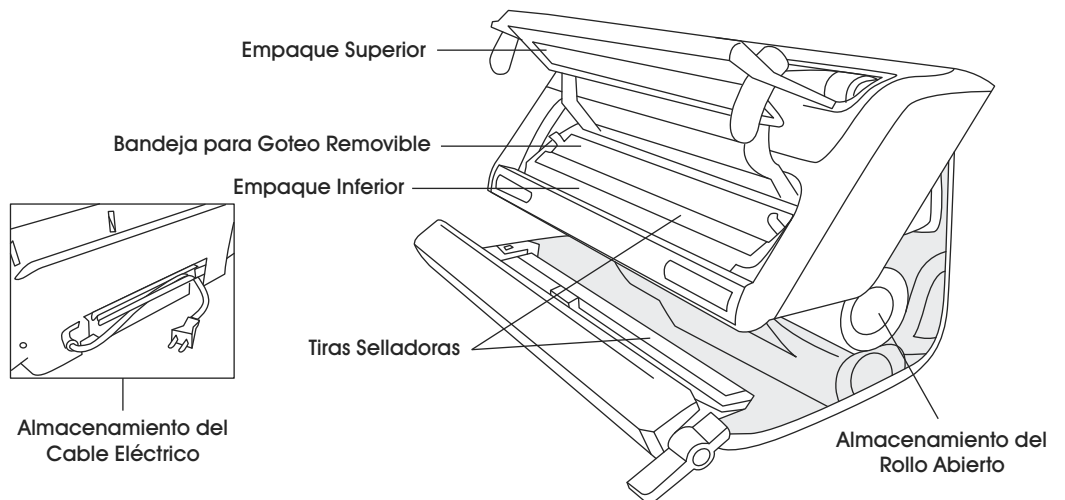
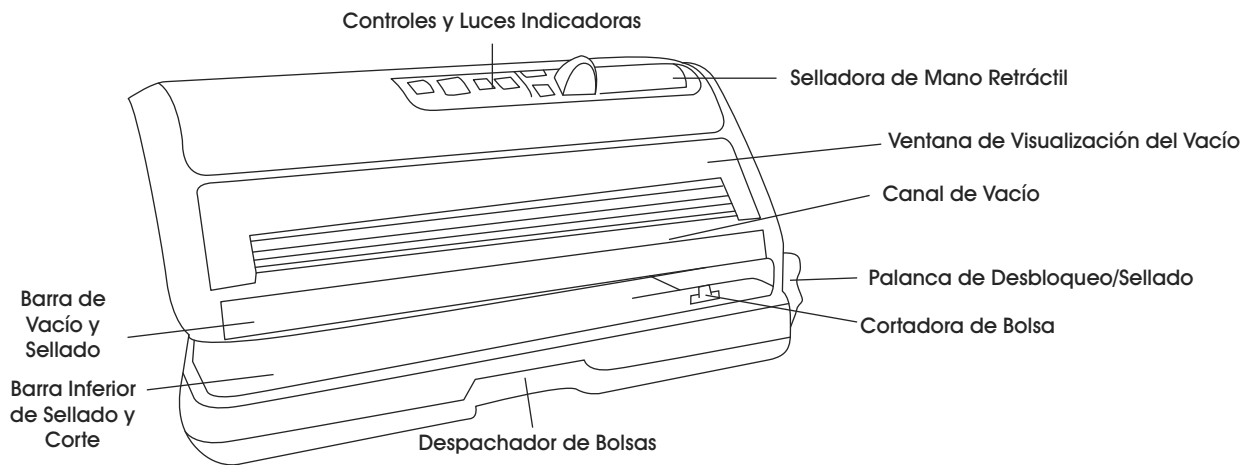
ULINE H-6676

FOODSAVER® 5200
SELLADORA AL VACÍO

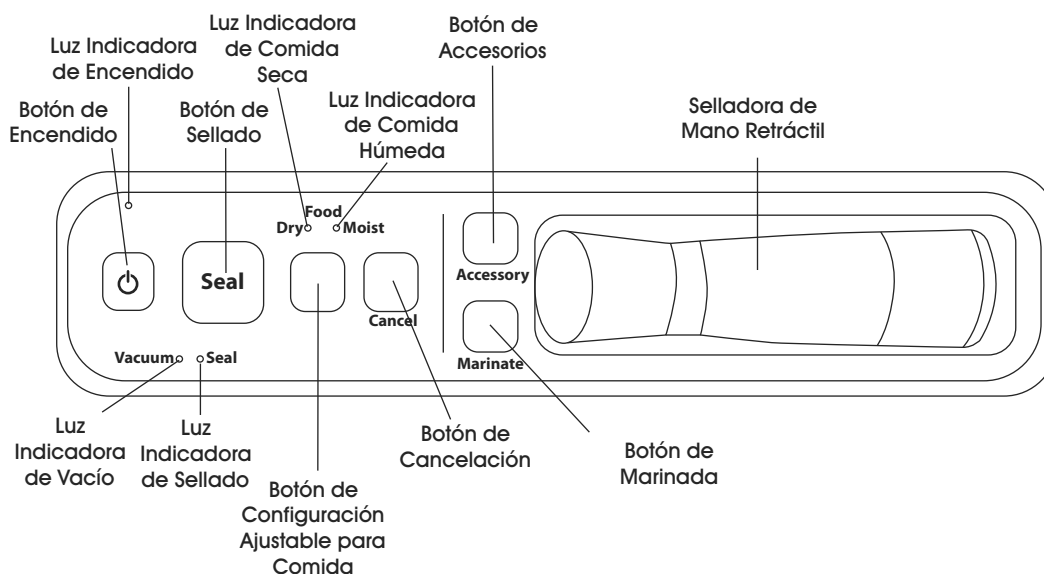
800-295-5510
uline.mx



PARTES



PANTALLA



SEGURIDAD

Cuando utilice aparatos eléctricos, siga siempre las precauciones básicas de seguridad para reducir los riesgos de incendios, choque eléctrico y/o lesiones en personas, incluyendo las siguientes:

- Desenchúfelo cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de poner o quitar partes o antes de limpiar este aparato.
- Para protegerse de choques eléctricos, no sumerja ninguna parte del aparato, cable eléctrico o clavija en agua u otro líquido.
- Para desconectar, desenchufe el cable eléctrico del enchufe eléctrico. Desconecte jalando del enchufe; no desconecte jalando del cable.
- No lo utilice en caso de que el cable o la clavija estén dañados o después de que el aparato no funcione correctamente o se haya dañado de alguna manera.
- Use el aparato solo para su uso previsto.
- El aparato no lo deben utilizar niños o gente con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas.
- Necesita supervisión estricta cuando utilice cualquier aparato cerca de niños. Los niños no deben jugar con el aparato.
- No lo coloque sobre o cerca de superficies mojadas o calientes como una hornilla caliente de gas o eléctrica o un horno caliente. Tenga extrema precaución al mover productos que contengan líquidos calientes.
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o el mostrador o que toque superficies calientes. Coloque el cable donde no lo puedan jalar.
- La tapa se cierra automáticamente con fuerza. No obstruya el cierre de la tapa. No fuerce manualmente la tapa cerrada.
- No coloque sus dedos u objetos ajenos dentro de la ventana de visualización del vacío al sellar.
- La clavija polarizada está diseñada para entrar al enchufe polarizado de una sola manera.
- Se proporciona un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse en, o tropezarse con, un cable más largo. Si utiliza un cable o extensión eléctrica largo y desmontable, su clasificación eléctrica marcada debe ser como mínimo igual a la clasificación eléctrica del aparato.
- El cable más largo debe colocarse de modo que no quede tendido sobre el mostrador o la mesa, donde los niños pudieran jalarlo o tropezarse con él.


CONSEJOS

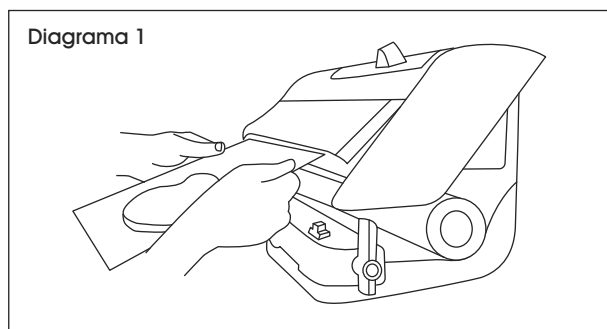
- El empaque al vacío no es sustituto para el tratamiento térmico del enlatado. Los productos perecederos aún se deben refrigerar o congelar.
- Para obtener mejores resultados, utilice solo bolsas, rollos y accesorios FoodSaver®.
- Durante el proceso de empaquetado al vacío, pequeñas cantidades de líquidos, migajas o partículas de alimentos podrían terminar inadvertidamente en el canal de vacío. Vacíe la bandeja para goteo después de cada uso.
- Evite llenarla de más. Siempre deje por lo menos 3" de material de bolsa entre el contenido y la parte superior de la bolsa. Esto deja espacio para que el material de la bolsa se apriete firmemente contra la comida y evita que la bolsa salga del canal de vacío durante el proceso de sellado. Deje por lo menos una pulgada adicional de material de bolsa por cada instante que planea reutilizar la bolsa.
- No cree sus propias uniones laterales para la bolsa FoodSaver®. Estas bolsas están fabricadas con una unión lateral especial totalmente sellada hasta el borde exterior.
- Para evitar arrugas en el sellado al empacar artículos voluminosos al vacío, estire y aplane suavemente la bolsa mientras la inserta en el canal de vacío y sosténgala hasta que se encienda la bomba.
- Al empacar artículos con bordes filosos al vacío, proteja la bolsa de perforaciones envolviendo el artículo en material de acojinado suave como un papel toalla.
- Al usar accesorios, recuerde dejar por lo menos 1" de espacio encima del contenedor.
- Precongele frutas y blanquee vegetales antes de empacarlos al vacío.
- Espere 20 segundos entre sellados para permitir que el aparato se enfríe.

INSTRUCCIONES

SELLAR UNA BOLSA AL VACÍO

1. Con ambas manos, inserte el lado abierto de la bolsa a través de la parte inferior de la ventana de visualización del vacío dentro de la bandeja para goteo. (Vea Diagrama 1)

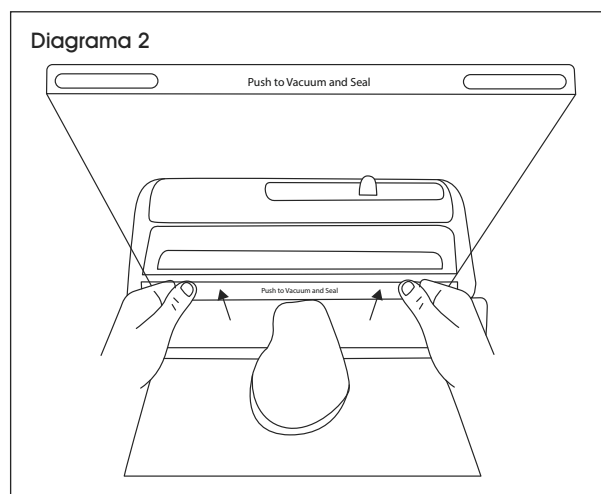
 **NOTA:** La ventana de visualización del vacío permite que el usuario vea dónde introducir el extremo de la bolsa en la bandeja de goteo antes de activar la barra de vacío y sellado.



2. Con la bolsa en su lugar, empuje y suelte la barra de vacío y sellado con ambas manos. La ventana de visualización del vacío se cerrará automáticamente y sujetará la bolsa, lo que comienza el proceso de sellado al vacío. (Vea Diagrama 2)

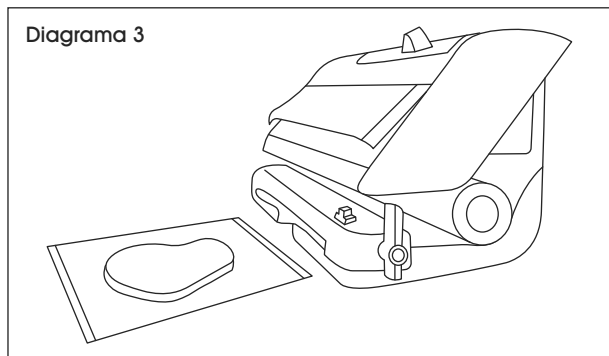



¡PRECAUCIÓN! No coloque dedos u objetos ajenos dentro de la ventana de visualización del vacío al sellar al vacío. La tapa se cierra automáticamente con fuerza. No obstruya el cierre de la tapa. No fuerce manualmente la tapa cerrada.



CONTINUACIÓN DE INSTRUCCIONES

3. Cuando la luz indicadora de sellado roja se apague, el proceso de sellado al vacío estará completo. La ventana de visualización del vacío se liberará y la bolsa sellada estará lista para almacenar. (Vea Diagrama 3)

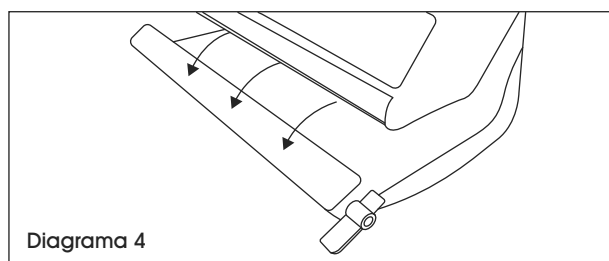


-  **NOTA:** Cuando las luces de comida seca y húmeda están intermitentes, la bandeja de goteo está llena y se debe vaciar. La función de sellado al vacío volverá a comenzar después de vaciar la bandeja de goteo.

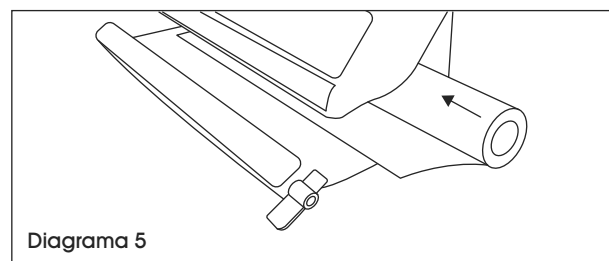
INSTALAR UN ROLLO

-  **NOTA:** Solo rollos FoodSaver® caben en el cartucho.

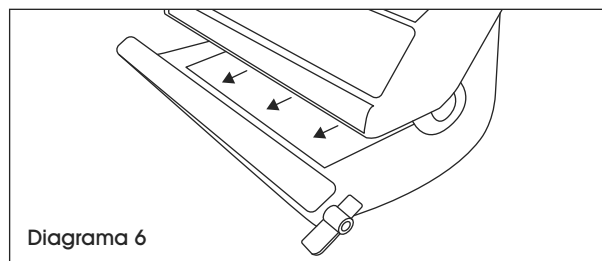
1. Presione el botón de encendido. La luz indicadora de encendido se iluminará para indicar que está encendida.
2. Abra la barra inferior de sellado y corte del productor de bolsas rápido jalándola hacia adelante, lejos del aparato. (Vea Diagrama 4)




3. Inserte el rollo desde cualquier lado del aparato y deslícelo dentro hasta colocarlo en el área con muesca. (Vea Diagrama 5)

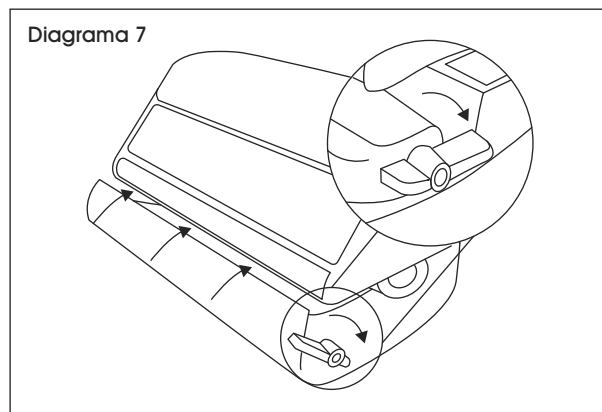


4. Jale el material de la bolsa hacia la línea blanca deslizando los bordes de la bolsa completamente hacia la línea indicadora marcada en el aparato. (Vea Diagrama 6)



5. Cierre la barra inferior de sellado y corte del productor de bolsas rápido empujándola completamente hasta que se detenga. Gire la palanca de desbloqueo/sellado hacia la posición de sellado para crear el primer sellado. (Vea Diagrama 7)

-  **NOTA:** La luz indicadora de sellado roja pulsa al llevar a cabo el sellado. Cuando la luz indicadora de sellado roja se apague, el sellado estará completo. El usuario no puede usar la ventana de visualización del vacío hasta que la luz roja se apague.



CONTINUACIÓN DE INSTRUCCIONES

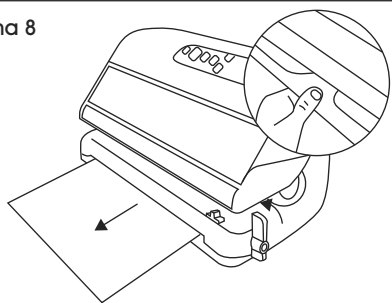
PRODUCIR UNA BOLSA DESDE UN ROLLO

1. Gire la palanca a la posición de desbloqueo y jale la bolsa del área del despachador de bolsas al largo deseado. (Vea Diagrama 8)



¡IMPORTANTE! Mida con precisión la cantidad de material de bolsa necesaria colocando la comida para sellar en el mostrador y jalando suficiente material de bolsa para adaptarse a la cantidad de comida en cada bolsa. Deje 7.6 cm (3") de material de bolsa entre el contenido y la parte superior de la bolsa.

Diagrama 8

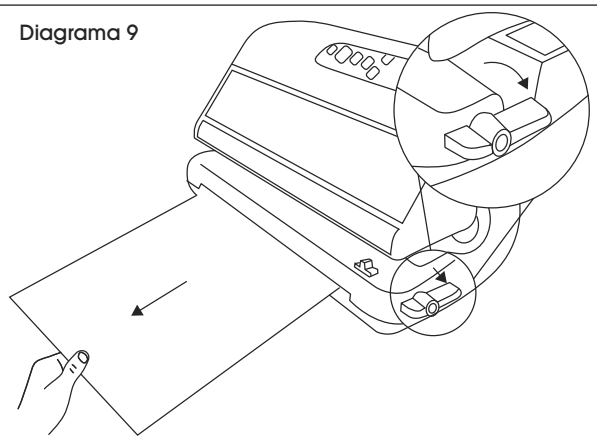


2. Gire la palanca de desbloqueo/sellado hacia la posición de sellado. Esto crea el primer sellado de la próxima bolsa. (Vea Diagrama 9)



NOTA: La luz indicadora de sellado roja pulsa al llevar a cabo el sellado. Cuando la luz indicadora de sellado roja se apague, el proceso de sellado estará completo.

Diagrama 9

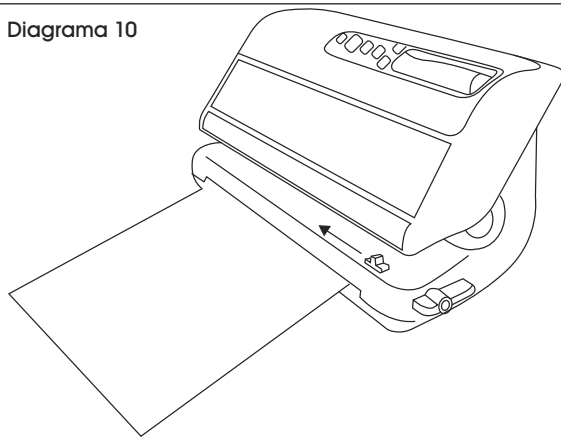


3. Deslice la cortadora de bolsa horizontalmente para obtener la bolsa actual. (Vea Diagrama 10)



¡IMPORTANTE! Girar la palanca de desbloqueo/sellado crea el sellado para la próxima bolsa.

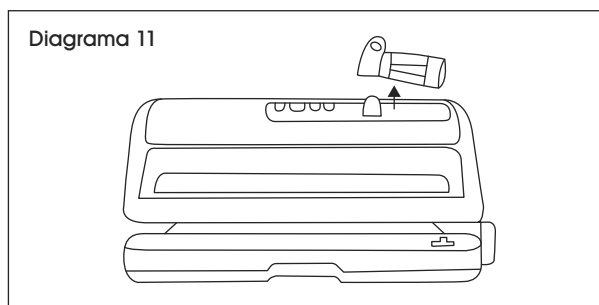
Diagrama 10



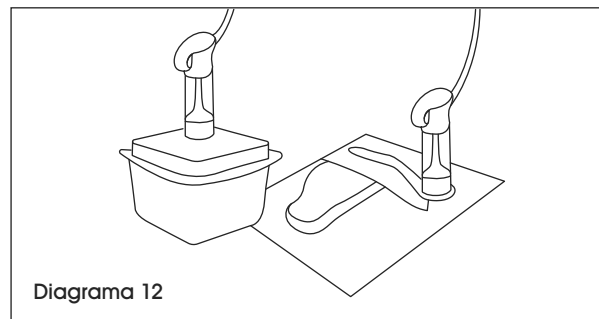
USAR SELLADORA DE MANO RETRÁCTIL

1. Jale la selladora de mano retráctil del aparato. (Vea Diagrama 11)

Diagrama 11



2. Coloque el extremo de la selladora de mano retráctil sobre la válvula de la bolsa o contenedor. (Vea Diagrama 12)



3. Presione el botón de accesorios del aparato principal.



NOTA: La selladora de mano funciona solo con bolsas, rollos y contenedores FoodSaver®.

MANTENIMIENTO

- Desconecte del enchufe y permita enfriar antes de limpiar.
- No sumerja ninguna parte del aparato, cable eléctrico o clavija en agua u otro líquido.
- Verifique los empaques y alrededor de la bandeja de goteo para asegurarse de que estén libres de material de comida. Limpie los empaques con tela tibia y jabón de ser necesario. El empaque superior no se puede remover.
- La bandeja para goteo removible facilita la limpieza cuando pequeñas cantidades de líquidos entran inadvertidamente en el canal de vacío durante el proceso de vacío.
- Vacíe la bandeja de goteo después de cada uso. Lávela en agua tibia con jabón o colóquela en el rack superior del lavavajillas. Seque bien antes de volver a insertarla en el aparato.



¡IMPORTANTE! Deje siempre la palanca de desbloqueo/sellado en la posición de desbloqueo cuando termine de utilizar el aparato.

ULINE

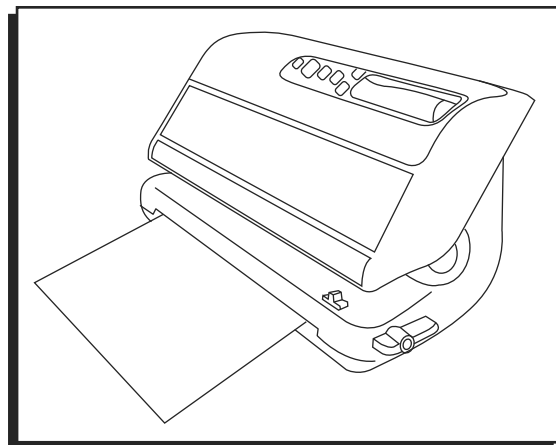
800-295-5510

uline.mx

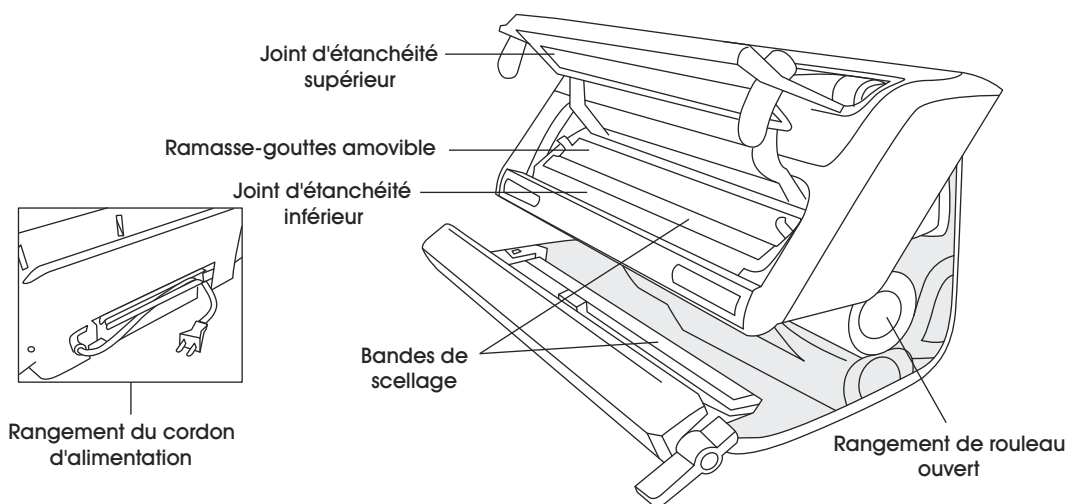
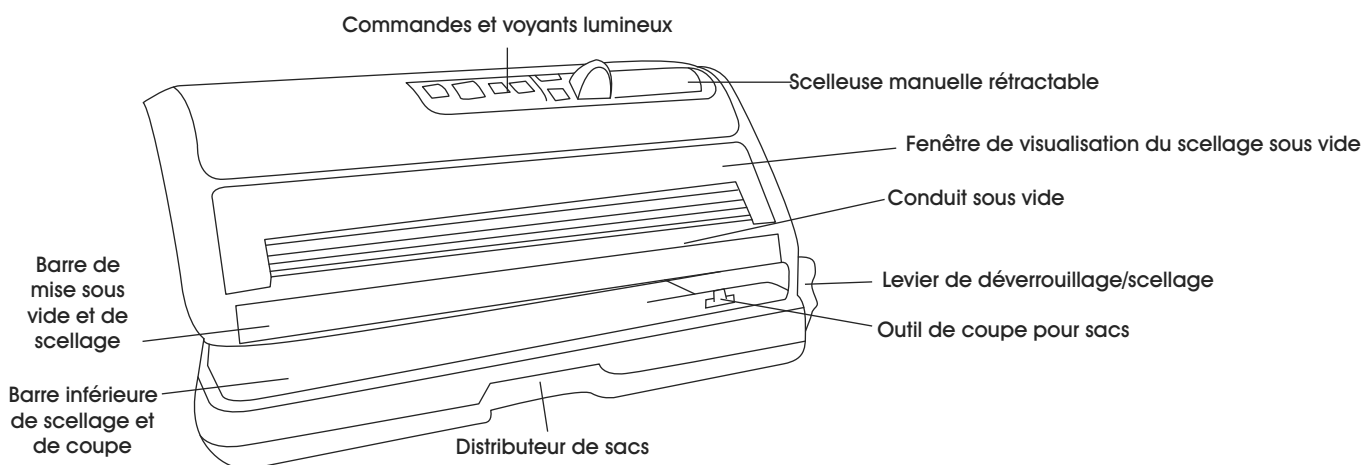
ULINE H-6676

FOODSAVER^{MD}
FM 5200 – SCELLEUSE
SOUS VIDE

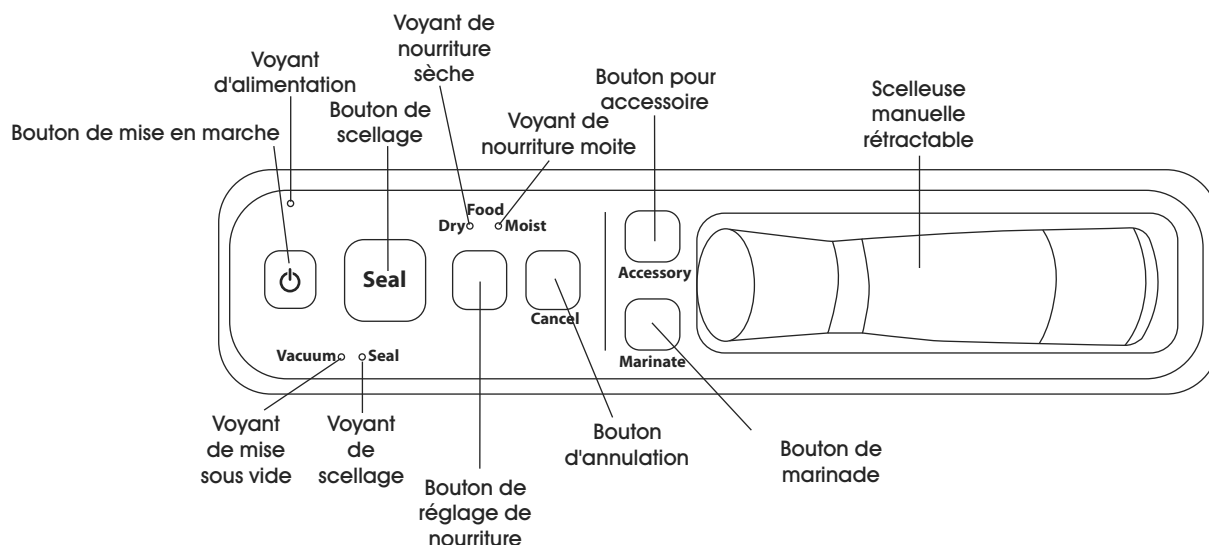
1-800-295-5510
uline.ca



PIÈCES



AFFICHAGE



SÉCURITÉ

Afin de minimiser le risque d'incendie, de chocs électriques et/ou de blessures lors de l'usage d'appareils électriques, respectez toujours les consignes de sécurité élémentaires, y compris les suivantes :

- Débranchez l'appareil de la prise entre les utilisations et avant le nettoyage. Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer et avant de rajouter ou de soustraire des pièces.
- Afin d'éviter les chocs électriques, ne plongez pas le cordon d'alimentation, la fiche, ni aucune des pièces de l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Pour déconnecter l'appareil, débranchez le cordon de la prise électrique. Déconnectez-le en tirant sur la fiche; ne tirez pas sur le cordon.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés. Ne l'utilisez pas non plus suite à une défaillance ou si l'appareil a subi un dommage quelconque.
- N'utilisez l'appareil qu'aux fins pour lesquelles il a été conçu.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites.
- Soyez particulièrement attentif lorsqu'un appareil quelconque est utilisé à proximité d'enfants. Ne laissez pas des enfants jouer avec l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de surfaces humides ou de surfaces chaudes telles qu'une plaque électrique ou à gaz chaude ou un four chauffé. Faites preuve d'une vigilance extrême lorsque vous déplacez des produits contenant des liquides chauds.
- Ne laissez pas le cordon suspendu par-dessus le rebord de la table ou le comptoir, et ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes. Positionnez le cordon de telle manière que l'on ne puisse pas tirer dessus.
- Le couvercle se referme automatiquement avec force. N'entravez pas la fermeture du couvercle. Ne forcez pas la fermeture du couvercle manuellement.
- N'insérez pas vos doigts ou tout élément étranger dans la fenêtre de visualisation du scellage sous vide pendant l'opération.
- La fiche polarisée est conçue pour ne s'insérer dans une prise polarisée que d'une seule manière.
- Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques d'emmêlement ou de chute associés à un cordon plus long. En cas d'utilisation d'un cordon détachable plus long ou d'une rallonge, la puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins aussi grande que les caractéristiques électriques de l'appareil.
- Veillez à arranger le cordon plus long de manière à ce qu'il ne reste pas suspendu par-dessus le bord du comptoir ou de la table là où des enfants pourraient tirer dessus, ou bien encore, là où il pourrait provoquer une chute involontaire.

CONSEILS PRATIQUES

- Le scellage sous vide ne peut se substituer au traitement par la chaleur d'une mise en conserve. Les aliments périssables doivent toujours être réfrigérés ou congelés.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez uniquement des sacs, rouleaux et accessoires FoodSaver^{MD}.
- Durant la procédure de mise sous vide, de petites quantités de liquide, de miettes ou de particules de nourriture peuvent être aspirées dans le conduit sous vide par inadvertance. Videz le ramasse-gouttes après chaque utilisation.
- Évitez tout remplissage excessif. Laissez toujours au moins 3 po de matériau entre le contenu du sac et le dessus du sac. Ceci permet de ménager une quantité de matériau suffisante pour permettre un resserrement du sac contre les aliments tout en maintenant celui-ci dans le conduit sous vide durant la procédure de scellage. Prévoyez au moins un pouce de matériau supplémentaire à chaque fois que vous envisagez de réutiliser le sac.
- Ne créez pas vos propres joints latéraux pour les sacs FoodSaver^{MD}. Ces sacs sont fabriqués avec un joint latéral spécial qui se prolonge jusqu'au bord extérieur.
- Pour éviter de créer des plis dans le joint lorsque vous mettez sous vide des articles volumineux, étirez délicatement le sac afin de le mettre à plat lors de l'insertion dans le conduit sous vide et maintenez-le ainsi jusqu'à ce que la pompe se mette en marche.
- Lorsque vous scellez sous vide des articles comportant des bords tranchants, protégez le sac des perforations en enroulant les articles dans du matériel de rembourrage comme des serviettes en papier.
- Lorsque vous utilisez des accessoires, souvenez-vous de laisser 1 po d'espace au-dessus de la boîte ou du contenant.
- Précongelez les fruits et blanchissez les légumes avant de les sceller sous vide.
- Attendez 20 secondes entre les joints pour permettre à l'appareil de se refroidir.

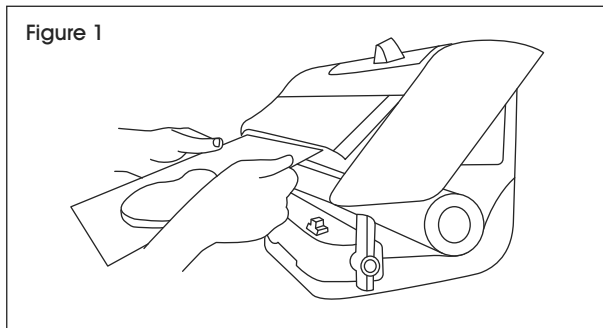
INSTRUCTIONS

SCELLAGE D'UN SAC SOUS VIDE

1. À deux mains, insérez l'extrémité ouverte du sac à travers le dessous de la fenêtre de visualisation du scellage sous vide jusque dans le ramasse-gouttes. (Voir Figure 1)



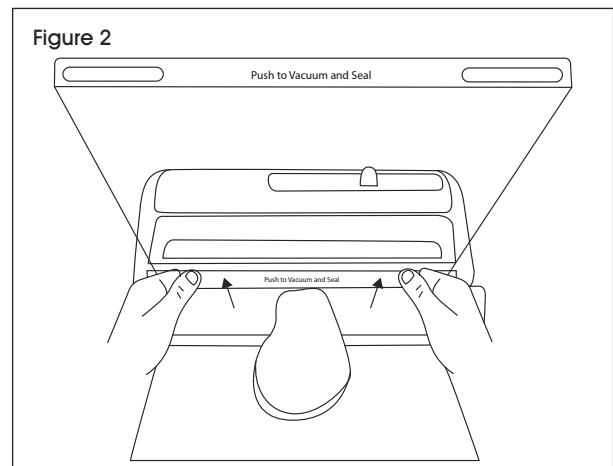
REMARQUE : La fenêtre de visualisation du scellage sous vide permet à l'utilisateur de voir par où insérer l'extrémité du sac dans le ramasse-gouttes avant l'activation de la barre de mise sous vide et de scellage.



2. Une fois le sac correctement positionné, appuyez à deux mains puis relâchez la barre de mise sous vide et de scellage. La fenêtre de visualisation du scellage sous vide se referme automatiquement en saisissant le sac, ce qui enclenche le processus de scellage sous vide. (Voir Figure 2)

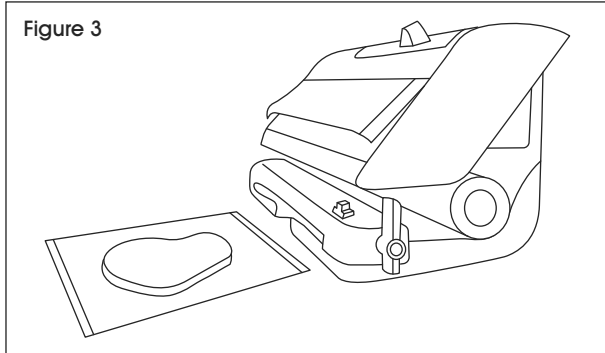



MISE EN GARDE! N'insérez pas vos doigts ou tout élément étranger dans la fenêtre de visualisation du scellage sous vide pendant l'opération. Le couvercle se referme automatiquement avec force. N'entrez pas la fermeture du couvercle. Ne forcez pas la fermeture du couvercle manuellement.



INSTRUCTIONS SUITE

3. Lorsque le voyant de scellage rouge s'éteint, le processus de scellage sous vide est terminé. La fenêtre de visualisation du scellage sous vide se libère, et le sac scellé est prêt à être entreposé. (Voir Figure 3)

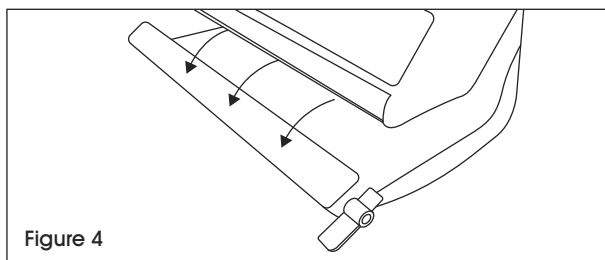


-  **REMARQUE :** Lorsque les voyants de nourriture sèche et moite se mettent à clignoter, cela signifie que le ramasse-gouttes est plein et doit être vidé. La fonction de scellage sous vide débutera de nouveau une fois que le ramasse-gouttes aura été vidé.

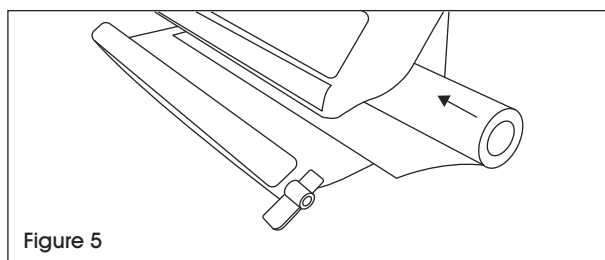
INSTALLATION D'UN ROULEAU

-  **REMARQUE :** Seuls les rouleaux FoodSaver^{MD} peuvent être insérés dans le compartiment.

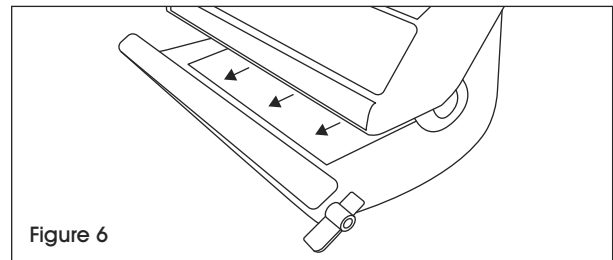
1. Appuyez sur le bouton de mise en marche. Le voyant d'alimentation s'allume pour indiquer que l'appareil est sous tension.
2. Ouvrez la barre inférieure de scellage et de coupe pour production express de sacs en la tirant vers l'avant en l'éloignant de l'appareil. (Voir Figure 4)




3. Insérez le rouleau depuis l'un ou l'autre des côtés de l'appareil et faites-le glisser jusqu'à ce qu'il repose dans l'espace prévu à cet effet. (Voir Figure 5)

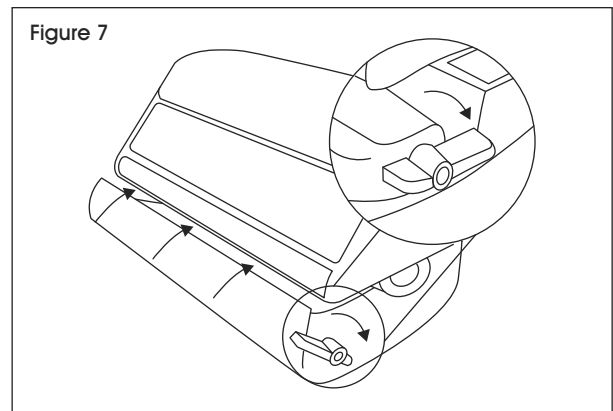


4. Tirez le matériau du sac jusqu'à la ligne blanche, en faisant glisser les bords du sac jusqu'à la ligne indicatrice figurant sur l'appareil. (Voir Figure 6)



5. Réfermez la barre inférieure de scellage et de coupe pour production express de sacs en poussant dessus jusqu'à ce qu'elle s'immobilise. Tournez le levier de déverrouillage/scellage en position de scellage pour effectuer le premier scellage. (Voir Figure 7)

-  **REMARQUE :** Le voyant de scellage rouge clignote pendant que s'effectue le scellage. Lorsque le voyant de scellage rouge s'éteint, le scellage est terminé. L'utilisateur ne pourra pas utiliser la fenêtre de visualisation du scellage sous vide tant que le voyant rouge reste allumé.



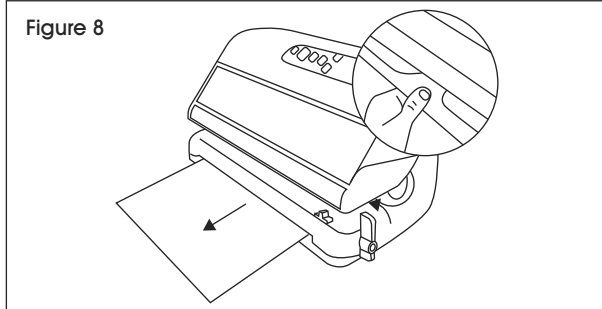
INSTRUCTIONS SUITE

PRODUCTION D'UN SAC À PARTIR D'UN ROULEAU

1. Tournez le levier pour déverrouiller la position et tirez sur le sac à partir de la zone de distribution de sacs jusqu'à obtention de la longueur désirée.
(Voir Figure 8)



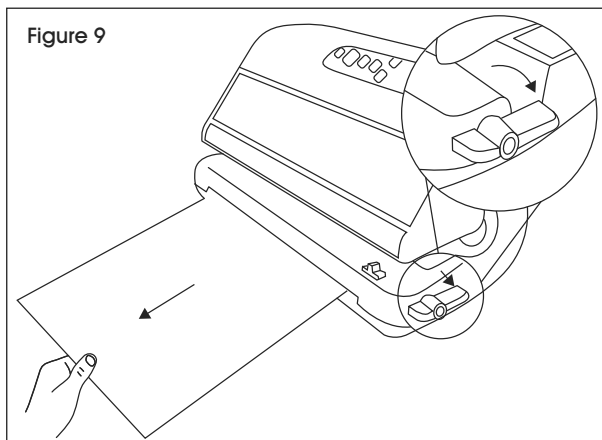
IMPORTANT! Mesurez avec précision la quantité de matériau de sac requise en plaçant la nourriture à sceller sur le comptoir et en étirant suffisamment le matériau de sac pour pouvoir contenir la quantité de nourriture devant être emballée pour chacun des sacs. Laissez 3 po d'espace entre le contenu du sac et le dessus du sac.



2. Tournez le levier de déverrouillage/scellage en position de scellage. Ceci permet de créer le premier joint du sac suivant. (Voir Figure 9)



REMARQUE : Le voyant de scellage rouge clignote lorsque le scellage s'effectue. Lorsque le voyant de scellage rouge s'éteint, le scellage est terminé.

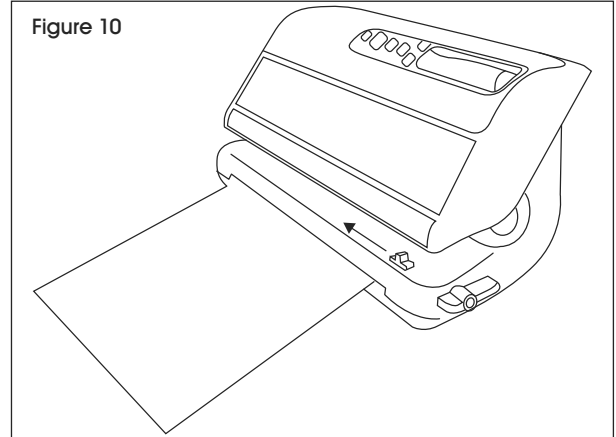


3. Faites glisser latéralement l'outil de coupe pour sacs pour obtenir le sac ainsi produit.
(Voir Figure 10)



IMPORTANT! Le fait de tourner le levier de déverrouillage/scellage permet d'obtenir le joint du sac suivant.

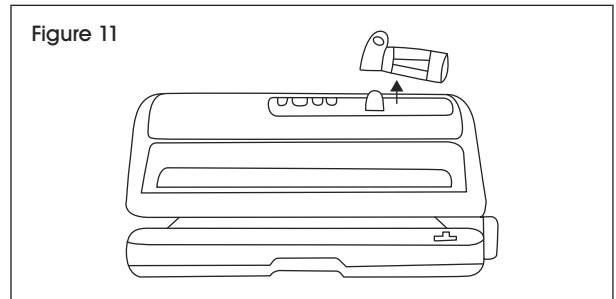
Figure 10



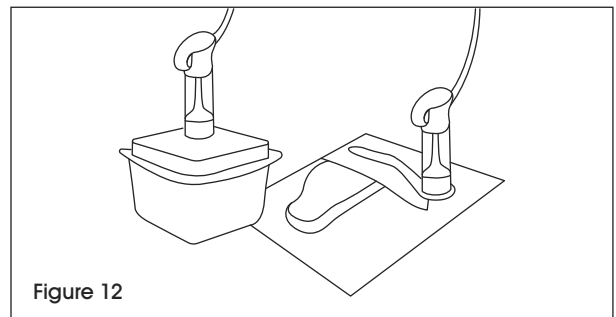
UTILISATION DE LA SCELLEUSE MANUELLE RÉTRACTABLE

1. Retirez la scelleuse manuelle rétractable hors de l'appareil. (Voir Figure 11)

Figure 11



2. Placez l'extrémité de la scelleuse manuelle rétractable par-dessus la valve sur le sac ou le contenant. (Voir Figure 12)



3. Appuyez sur le bouton pour accessoire se trouvant sur l'appareil principal.



REMARQUE : La scelleuse manuelle fonctionne uniquement avec les sacs, rouleaux et contenants FoodSaver^{MD}.

ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil de la prise et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Ne plongez pas le cordon d'alimentation, la fiche, ni aucune des pièces de l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Examinez les joints d'étanchéité et le ramasse-gouttes pour vous assurer qu'ils ne présentent aucun résidu de nourriture. Nettoyez les joints d'étanchéité avec un tissu imbibé d'eau tiède au besoin. Le joint d'étanchéité supérieur ne peut pas être retiré.
- Le ramasse-gouttes amovible permet un nettoyage facile lorsque de petites quantités de liquide sont aspirées par inadvertance.
- Videz le ramasse-gouttes après chaque utilisation. Lavez-le dans de l'eau tiède et savonneuse ou dans le panier supérieur d'un lave-vaisselle. Laissez-le sécher complètement avant de le réinsérer dans l'appareil.



IMPORTANT! Laissez toujours le levier de déverrouillage/scellage en position déverrouillée lorsque votre utilisation de l'appareil est terminée.

ULINE

1-800-295-5510
uline.ca