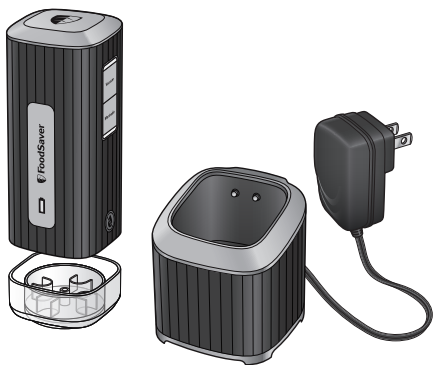




FoodSaver[®] Mini
Instruction Manual
Manuel d'instructions



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 the appliance where it can fall or be pulled into a tub or sink. **DO NOT** place it in or drop it into water or other liquid.
4. Always unplug this appliance from the electrical outlet immediately after using it.
5. This appliance is not to be used by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities.
6. Unplug this appliance before cleaning.

WARNING – To reduce the risk of burns, fire, and 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.
5. Do not attempt to replace or splice a damaged cord.
6. 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.

For details, contact Consumer Services at number listed below:

1. Use appliance only for its intended use.
2. Closely supervise children when using any electrical appliance. **DO NOT** allow appliance to be used as a toy.
3. **CAUTION:** A short power cord is provided to reduce risks of 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. 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. Do not use for commercial purposes.
7. Always use appliance on a dry, stable, level surface.

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® Zipper Bags, Containers and Accessories.

3. During the vacuum sealing process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be inadvertently pulled into the Reservoir. Empty the Reservoir after each use.
4. Avoid overfilling. For FoodSaver® 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.
5. 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® Zipper Bag.
6. When using accessories, remember to leave one inch (2.54 cm) of space at top.
7. Wait 20 seconds between VACUUM CYCLES to allow appliance to cool.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate this device.

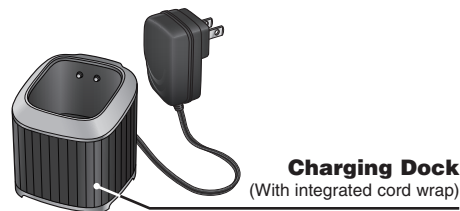
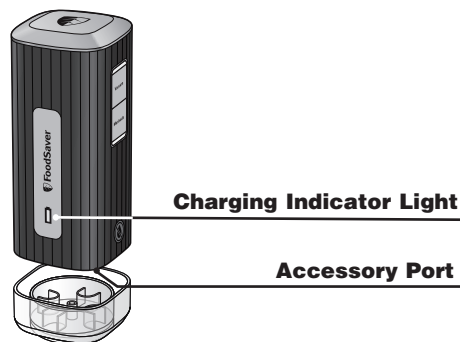
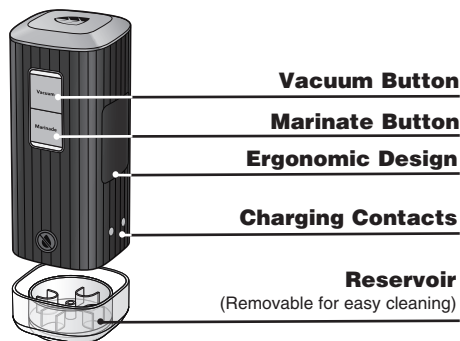
NOTE: This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to Part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications.

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio / TV technician for help.

This device complies with Part 15 of the FCC rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) this device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

Features of your FoodSaver® Mini



US: www.FoodSaver.com | CA: www.FoodSaver.ca | MX: www.oster.com.mx/foodsaver

-5-

FoodSaver® Mini Controls

Vacuum

For use with FoodSaver® Zipper Bags, Containers, Bottle Stoppers, and other accessories.

Marinate

For use with FoodSaver® Marinate Containers. Vacuum pulse sequence takes 12 minutes or less. It allows for optimum flavor infusion in less time. The FoodSaver® Mini will vacuum and release three times.

Why Vacuum Package?

Exposure to air causes food to lose nutrition and flavor, and causes freezer burn and enables many bacteria, mold and yeast to grow. The FoodSaver® Mini removes air and seals in flavor and quality. With a full line of FoodSaver® Zipper Bags and Canisters to expand your options, you can now enjoy the benefits of a scientifically proven food storage method that keeps food fresh up to 5x longer than ordinary storage methods.

The FoodSaver® Mini Saves Time and Money

- **Spend less money.** With the FoodSaver® Mini, you can buy in bulk or buy on sale and vacuum package your food in desired portions without wasting food.
- **Save more time.** Cook ahead for the week, preparing meals and saving them in FoodSaver® Bags.
- **Make entertaining easy.** Make your signature dish and holiday treats in advance so you can spend quality time with your guests.
- **Enjoy seasonal or specialty foods.** Keep highly perishable or infrequently used items fresh longer.
- **Control portions for dieting.** Vacuum package sensible portions and write calories and/or fat grams on the bag.
- **Protect non-food items.** Keep camping and boating supplies dry and organized for outings. Protect polished silver from tarnishing by minimizing exposure to air.

Register today at www.foodsaver.com/register to receive exclusive access to FoodSaver deals and discounts!

*Applicable to US residents only

Consumer Service: US: 1-877-777-8042 | CA: 1-877-804-5383 | MX: +52 55 5366 0800

-6-

Charging Your FoodSaver® Mini Appliance

Before using the appliance for the first time please charge it for at least 24 hours. Failure to do so will reduce the product's battery life. Charging Indicator Light remains illuminated when appliance is plugged in and does not indicate charge level.

NOTE: The FoodSaver® Mini should be charged for 24 hours every 6 months to maintain battery life.

To charge the FoodSaver® Mini, position it in the charging dock with the FoodSaver® logo and the battery light facing the front of the dock (the front faces away from the power cord). Make sure the FoodSaver® Mini is seated securely in the dock and that the charging pins on the back of the FoodSaver® Mini make proper contact with the charging pins in the dock.

The Battery light will PULSE green while charging in the dock, then go ON once fully charged. When the FoodSaver® Mini is removed from the dock, and either the Vacuum or Marinate button is pressed, the battery light will indicate the charge status:

- **Green:** Good (a fully charged battery allows you to vacuum up to 35-quart FoodSaver® Zipper Bags and run 4 marinate cycles on the 10-cup container)
- **Red:** Very Low (may not run full cycle, need to charge)

DO NOT pull, twist, or otherwise abuse the charging cable.

Charging from completely dead to fully charged can take up to 24 hours.

If the battery is completely depleted, the battery light will not display, indicating that it needs to be charged for up to 24 hours before you can use it.

When the charging base is not plugged in, you can store the power cord in the bottom of the charging base using the integrated cord wrap feature. Simply wind the power cord gently around the central plate on the bottom of the charging base, and slip the end of the cord under the cord lock tab feature on the rearmost part of the charging base. This feature can also be used to customize the amount of cord exposed when charging the unit, leading to a cleaner countertop look.

WARNING: IF YOU SUSPECT THERE MAY BE LIQUID IN THE CHARGING DOCK, DO NOT PLUG INTO AN ELECTRICAL OUTLET.

FoodSaver® Accessories

Get the most out of your FoodSaver® Mini with easy-to-use FoodSaver® Zipper Bags, Canisters and Accessories.

Sealing FoodSaver® Zipper Bags

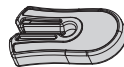
FoodSaver® Zipper Bags feature special channels that efficiently remove air. The multiply construction makes them an especially effective barrier to oxygen and moisture and helps to prevent freezer burn. FoodSaver® Zipper Bags come in a variety of sizes.

NOTE: For assistance with any issues that arise during operation, please refer to the Troubleshooting section.

Step 1

Fill and Seal Bag

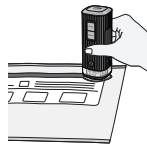
Place food in FoodSaver® Zipper Bag. Lay the bag flat with the gray circle facing upwards and slide your fingers across zipper to close bag. You can also use the included tool to close the zipper bag.



Step 2

Remove Air from Bag

Place FoodSaver® Mini over the gray circle on the bag, press the Vacuum button, and continue vacuuming until the machine turns off automatically.



Step 3

Store

Place bag with food into refrigerator or pantry. FoodSaver® Zipper Bags are safe for pantry and fridge use only.

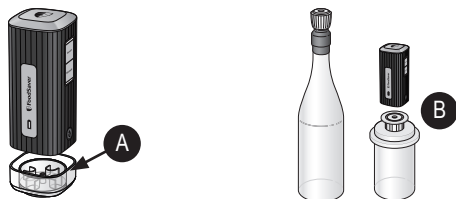
Sealing Jars and Bottles

NOTE: For assistance with any issues that arise during operation, please refer to the Troubleshooting section.

Step 1

Connect Accessory

Remove the clear Reservoir (A) from the FoodSaver® Mini's main housing. Attach the accessory port to the jar or bottle accessory (B).



NOTE: FoodSaver® Jar Sealers are for use with Ball®^{MD} and Kerr®^{MD} 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.

Step 2

Remove Air

Press the Vacuum button and continue vacuuming until the machine turns off automatically. If a large container (10 cups) is empty, it can take up to 60 seconds. Most bags take around 10-20 seconds.

Step 3

Store

Refrigerate, freeze or store as needed.

Sealing FoodSaver® Preserve & Marinate Containers

FoodSaver® Containers are simple to use and ideal for vacuum packaging delicate items such as muffins and other baked goods, liquids, and dry goods. Use Marinate Mode to marinate in minutes rather than hours.

NOTE: For assistance with any issues that arise during operation, please refer to the Troubleshooting section.

Step 1

Fill and Close Container

Set FoodSaver® Preserve & Marinate Container on a flat surface and place the food in it. Place the lid on top and apply pressure with both hands to secure it in place.

Step 2

Remove Air from Container

Position the FoodSaver® Mini over the green valve on the container lid. Press the Marinate button and continue vacuuming until the machine turns off automatically.

Step 3

Store

Refrigerate, freeze, or store as needed.

Sealing FoodSaver® Accessories

Get the most out of your FoodSaver® Mini with easy-to-use Accessories.

NOTE: For assistance with any issues that arise during operation, please refer to the Troubleshooting section.

Step 1

Connect Accessory

Remove clear Reservoir from the main housing of the FoodSaver® Mini. Attach accessory port to the FoodSaver® accessory.



Step 2

Remove Air

Press the Vacuum button and continue vacuuming until the machine turns off automatically. If a large container (10 cups) is empty, it can take up to 60 seconds. Most bags take around 10-20 seconds.



Guidelines

Vacuum Sealing and Food Safety

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.

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 the 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 mold growth.

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 to maintain low temperatures. At temperatures of 40°F (4°C) or below, you can significantly reduce the growth of microorganisms. 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 the age and condition of the food on the day it is vacuum sealed.

Important Tips

1. Vacuum sealing is **NOT** a substitute for the heat process of canning. Perishables still need to be refrigerated.
2. 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.
3. Due to risk of anaerobic bacteria, fresh mushrooms, onions, garlic, and soft cheese should never be vacuum sealed.
4. When vacuum-sealing apples, they should be sliced, and a small amount of lemon juice should be applied to prevent them from browning.
5. Because of their natural ripening, bananas may actually decay faster under a vacuum seal.
6. Use only with FoodSaver® Brand Vacuum Zipper Bags and Containers for best results.
7. When vacuum sealing FoodSaver® Zipper Bags, small amounts of liquids, crumbs, or food particles can be inadvertently pulled into the Valve, creating a possible air leak. To prevent this, follow these tips:
 - a. For soups, sauces and liquids:
Use a container. Sealing liquid in bags is **NOT** recommended.
 - b. For powdery or fine-grained foods:
Avoid overfilling bags or using a container. Before vacuuming, you can also place a coffee filter or paper towel on top of the food beneath the valve.
 - c. Ensure the zipper is closed securely and no food debris is trapped. Food trapped in the zipper can create a leak, which may cause the bag to lose its vacuum seal over time.
8. The Reservoir must be in place during the operation of FoodSaver® Zipper Bags and Preserve & Marinate Containers. For use with FoodSaver® Jar Sealers, Bottle Stoppers, and other accessories, remove the Reservoir and seal using the Accessory Port.
9. Remember to leave one inch (2.54 cm) of space at the top when using containers.

Thawing and Reheating Vacuum Packaged Foods



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

Foods inside a bag can be defrosted but not reheated in a microwave oven. When defrosting foods in the microwave in FoodSaver® Zipper Bags, **DO NOT** exceed the maximum power of 180 watts (defrost setting), the maximum time of 2 minutes, or the maximum temperature of 70°C (158°F).

You can also reheat foods in FoodSaver® Zipper Bags by placing them in water at a low simmer below 75°C (170°F). Follow the specific instructions provided with the FoodSaver® Bags.

Refer to the “Sealing FoodSaver® Vacuum Zipper Bags” section for detailed instructions on using the FoodSaver® Mini to vacuum seal a FoodSaver® Zipper Bag.

NOTE: Bone-in meats and greasy foods may create hot spots. Use low simmer method.

Preparation Guidelines

Meat and Fish



For best results, pre-freeze meat and fish for 1-2 hours before vacuum sealing in a FoodSaver® Zipper Bag. This helps retain the juice and shape and guarantees a better seal. If it's impossible to pre-freeze, place a folded paper towel between the meat or fish and the top of the bag but below the seal area.

Leave a paper towel in the bag to absorb excess moisture and juices during the vacuum sealing process.

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

Refer to the “Sealing FoodSaver® Vacuum Zipper Bags” section for detailed instructions on using the FoodSaver® Mini to vacuum seal a FoodSaver® Zipper Bag.

Hard Cheeses



To keep cheese fresh, vacuum seal it after each use. Simply open the zippered edge of the bag and remove the cheese. When you are ready to reseal the cheese, just drop it in the bag and vacuum seal.

Refer to the “Sealing FoodSaver® Vacuum Zipper Bags” section for detailed instructions on using the FoodSaver® Mini to vacuum seal a FoodSaver® Zipper Bag.



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

Vegetables



Vegetables need to be blanched before vacuum sealing. This process stops the enzyme action, which 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 courgette, 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.

Pre-freezing vegetables for 1–2 hours or until solidly frozen is best. To freeze vegetables in individual servings, first place them 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 them from the baking sheet and vacuum seal them in a FoodSaver® Zipper Bag. After they have been vacuum-sealed, return them to the freezer.

Refer to the “Sealing FoodSaver® Vacuum Zipper Bags” section for detailed instructions on using the FoodSaver® Mini to vacuum seal a FoodSaver® Zipper Bag.



IMPORTANT: Fresh mushrooms, onions, and garlic should never be vacuum-sealed due to the risk of anaerobic bacteria.

Leafy Vegetables



For best results, store leafy vegetables in a canister. Wash the vegetables first and dry them with a towel or salad spinner. After drying them, put them in a canister and vacuum seal as normal. Store in the refrigerator.

Refer to the “Sealing FoodSaver® Preserve & Marinate Containers” section for detailed instructions on using the FoodSaver® Mini to vacuum seal a FoodSaver® Canister.

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 them 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 them from the baking sheet and vacuum seal them in a FoodSaver® Zipper Bag.

Refer to the “Sealing FoodSaver® Vacuum Zipper Bags” section for detailed instructions on using the FoodSaver® Mini to vacuum seal a FoodSaver® Zipper 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® Canister.

Refer to the “Sealing FoodSaver® Preserve & Marinate Containers” section for detailed instructions on using the FoodSaver® Mini to vacuum seal a FoodSaver® Canister.

Baked Goods



To vacuum seal soft or airy baked goods, we recommend using a FoodSaver® Canister 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.

Refer to the “Sealing FoodSaver® Preserve & Marinate Containers” section for detailed instructions on using the FoodSaver® Mini to vacuum seal a FoodSaver® Canister.

Coffee and Powdery Foods



To prevent food particles from being drawn into the vacuum pump, place a coffee filter or paper towel on top of the bag or canister before vacuum sealing. You can also place the food in its original bag inside a FoodSaver® Zipper Bag or use a FoodSaver® Universal Lid with the original container to vacuum seal.

Refer to the “Sealing FoodSaver® Vacuum Zipper Bags” section for detailed instructions on using the FoodSaver® Mini to vacuum seal a FoodSaver® Zipper Bag.

Refer to the “Sealing FoodSaver® Preserve & Marinate Containers” section for detailed instructions on using the FoodSaver® Mini to vacuum seal a FoodSaver® Canister.

Liquids



Before you vacuum seal liquids such as soup stock, pre-freeze them in a casserole dish, loaf pan, or ice cube tray until solid. Remove the frozen liquid from the pan and vacuum seal it in a FoodSaver® Zipper Bag. You can stack these ‘frozen bricks’ in your freezer.

When ready to use, just cut the corner of the bag and place it in a dish in the microwave or drop it into water at a low simmer, below 75°C (170°F).

Refer to the “Sealing FoodSaver® Vacuum Zipper Bags” section for detailed instructions on using the FoodSaver® Mini to vacuum seal a FoodSaver® Zipper Bag.

You can use a FoodSaver® Bottle Stopper with the original container to vacuum seal non-carbonated bottled liquids.

Remember to leave at least 25mm of room between the contents and the bottom of the Bottle Stopper. You can reseal bottles after each use.

Refer to the “Sealing Jars and Bottles” section for detailed instructions on using the FoodSaver® Mini to vacuum seal a FoodSaver® Bottle Stopper.

Pre-Made Meals, Leftovers and Sandwiches



Efficiently store your pre-made meals, leftovers, and sandwiches in the stackable, lightweight FoodSaver® Containers. They are microwaveable, top rack dishwasher safe, and come with a custom adaptor.

The lightweight containers are ready to be taken to the office, school, or the great outdoors whenever you are!

Refer to the “Sealing FoodSaver® Preserve & Marinate Containers” section for detailed instructions on using the FoodSaver® Mini to vacuum seal a FoodSaver® Canister.

Snack Foods



Vacuum sealing snack foods will help them maintain their freshness longer. For best results, use a FoodSaver® Canister for crushable items like crackers.

Refer to the “Sealing FoodSaver® Preserve & Marinate Containers” section for detailed instructions on using the FoodSaver® Mini to vacuum seal a FoodSaver® Canister.

Vacuum Sealing Non-Food Items

The FoodSaver® Vacuum Sealing System also protects non-food items from oxidation, corrosion, and moisture. Simply follow instructions on using the FoodSaver® Mini 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 the 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 let the ice pack melt when needed. 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. Remember to bring scissors or a knife to open the bags when needed!

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.

Care & Cleaning

1. Always unplug appliance before cleaning.
2. Do not immerse appliance in water.
3. Avoid using abrasive products or materials to clean any appliance components. These cleaners can scratch the surface and damage the black foam rubber pads.
4. Use a mild detergent and lightly moistened cloth to remove food residue inside or around components.
5. Empty Reservoir after each use. Wash in warm, soapy water. Air dry before replacing.



IMPORTANT: To remove the Reservoir, hold the FoodSaver® Mini with one hand and pull the clear Reservoir away from the unit's main housing.

FoodSaver® Preserve & Marinate Containers

(Available in select models)

1. The Container Base and Lid can be safely washed in the dishwasher's top rack. You can also wash both pieces in warm, soapy water, rinse well, and dry thoroughly. The Vacuum Valve Cover and Gasket can also be washed in warm, soapy water, rinse well, and dry thoroughly.
2. FoodSaver® Containers are microwave-safe for reheating only, not for cooking.

FAQs & Troubleshooting

FAQs

Can the battery be replaced?

No. Your FoodSaver® Mini comes with a charging dock. For information about charging, see the "Charging Your FoodSaver® Mini Appliance" section.

Can the cordless FoodSaver® Mini be used with jar lids?

Yes! Your FoodSaver® Mini can be used with Ball Mason Jars.

Can the cordless FoodSaver® Mini be used with regular sealable bags or only with reusable bags?

Your FoodSaver® Mini is designed to work with FoodSaver® Zipper Bags and is **NOT** compatible with regular FoodSaver® Bags or Rolls.

How many vacuum cycles are in a full charge?

A fully charged battery allows you to vacuum up to 35-quart zipper bags and run 4 marinate cycles on the 10-cup container.

What are the differences between the FoodSaver® Mini and the previous models?

The new FoodSaver® Mini has the following features:

- A marinate mode to instantly remove air, keeping food fresher longer.
- An Auto-Off function that automatically stops the device when the correct vacuum level is reached or the marinate cycle concludes.
- Color-coded LED charging lights. For more details on charging your device, refer to the "Charging Your FoodSaver® Mini Appliance" section.

What are the different ways I can use this appliance?

You can use it in 5 different ways: Zipper bags | Containers | Bottle Stopper | Jar Sealer

Why is the FoodSaver Mini not charging?

Ensure the charging contacts on the back of the Mini are touching the contacts on the back of the dock. See page 7 for more information.

Troubleshooting

FoodSaver® Mini does not start when the Vacuum or Marinate button is pressed:

- Ensure FoodSaver® Mini is charged.

Vacuum Pump is running, but bag is not evacuating air:

- Ensure zipper is firmly closed. Slide fingers across entire zipper.
- Air valve is not on flat surface. Reposition bag so the Air Valve lies flat on counter with no food under Air Valve.

Vacuum Nozzle and Air Valve are not making secure contact:

- Ensure Vacuum Nozzle is centered over the gray circle and placed flat on Air Valve. Apply moderate pressure.

Bag is not sealing properly

- Too much liquid in bag, freeze before vacuuming.
- Sometimes, moisture or food material along the zipper seal edges or beneath valve prevents bag from sealing properly. Wipe the inside of bag around the zipper and beneath valve and attempt to reseal.
- Bag has wrinkles: To prevent wrinkles in the seal, gently stretch bag flat.

Air was removed from the bag, but now air has re-entered:

- Examine zipper and valve of bag.
- Food debris in zipper or valve may cause leakage and allow air to enter.
- If you are vacuum packaging sharp food items, the bag may have been punctured. If there is a hole, use a new bag. Cover sharp food items with a soft cushioning material like a paper towel and reseal.

The FoodSaver® Preserve & Marinate Container will not vacuum:

- The FoodSaver® Container Lid must be correctly aligned with the Container opening. (See "Owner's Manual" provided with accessory.)
- 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 ensure the valve is clean.

If you need further assistance:

- Contact consumer services at the number below or visit the website and click the 'Support' tab.

Warranty

In the U.S.A.

Please visit www.foodsaver.com/support/warranty for warranty information for your FoodSaver® product. If you have any questions regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1.877.777.8042 or visit the FoodSaver® website. In the U.S.A, this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. located at 5 Concourse Parkway, 8th Floor, Atlanta, GA 30328.

In Canada

Please visit www.foodsaver.ca/support/warranty for warranty information for your FoodSaver® product. If you have any questions regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1.877.804.5383 or visit the FoodSaver® website. In Canada, this warranty is offered by Newell Brands Canada ULC, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1.

If you would like a physical copy of the warranty for your FoodSaver® product, feel free to print the warranty available on website listed above, or call us at the phone number listed above or write our Customer Service Department at the address listed above, and we'd be happy to send you a copy.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Pour votre sécurité, suivez toujours ces précautions de base lorsque vous utilisez un appareil FoodSaver^{MD} :

1. Lisez attentivement le Manuel du propriétaire pour connaître les instructions d'utilisation. Lisez toutes les instructions du présent manuel avant toute utilisation.
2. Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il est nécessaire de suivre des précautions de base, notamment les précautions suivantes :

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

DANGER - Pour réduire le risque de choc électrique:

1. **NE TOUCHEZ PAS** à un appareil qui est tombé dans l'eau. Débranchez immédiatement de la prise de courant.
2. **N'UTILISEZ PAS** dans le bain ou sous la douche.
3. **NE PLACEZ PAS** et ne rangez PAS l'appareil dans un endroit où il pourrait tomber ou être tiré dans un bain ou un évier. **NE METTEZ PAS** ou ne le laissez pas tomber un appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Débranchez toujours cet appareil de la prise électrique immédiatement après son utilisation.
5. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites.
6. Débranchez cet appareil avant de le nettoyer.

AVERTISSEMENT – Pour réduire le risque de brûlures, d'incendie ou de choc électrique :

US: www.FoodSaver.com | CA: www.FoodSaver.ca | MX: www.oster.com.mx/foodsaver

-23-

1. **N'UTILISEZ PAS** l'appareil sur des surfaces mouillées ou en plein air.
2. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez aucune partie de l'appareil, du cordon d'alimentation ou de la fiche dans de l'eau ou tout autre liquide. Débranchez l'appareil de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer.
3. Pour débrancher l'appareil, enlevez le cordon d'alimentation de la prise électrique. **NE DÉBRANCHEZ PAS** l'appareil en tirant sur le cordon.
4. **N'UTILISEZ PAS** l'appareil avec un cordon d'alimentation brisé ou une fiche endommagée. **N'UTILISEZ PAS** l'appareil si celui-ci présente un dysfonctionnement ou est endommagé de quelque manière que ce soit.
5. N'essayez pas de remplacer ou de raccorder un cordon endommagé.
6. L'utilisation d'un accessoire non recommandé par le fabricant pour une utilisation avec cet appareil peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles.

Pour plus de renseignements, contactez le Service client au numéro indiqué ci-dessous :

1. Utilisez l'appareil uniquement aux fins prévues.
2. Supervisez étroitement les enfants lorsqu'ils utilisent un appareil électrique. **NE PERMETTEZ PAS** que l'appareil soit utilisé en tant que jouet.
3. **ATTENTION** : Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un cordon plus long. Une rallonge peut être utilisée lorsque la puissance électrique indiquée est au moins égale à la puissance électrique de cet appareil.

Service à la clientèle : US: 1-877-777-8042 | CA: 1-877-804-5383 | MX: +52 55 5366 0800

-24-

4. Veillez à placer le cordon d'alimentation de manière à ce qu'il ne présente aucun risque de trébuchement, de traction ou d'enchevêtrement — notamment pour les enfants — et qu'il ne puisse entraîner le renversement de l'appareil.
5. **NE PLACEZ PAS** sur ou à côté d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ni d'un four chaud. Il faut être extrêmement prudent lorsque vous déplacez des appareils contenant des liquides chauds.
6. Ne pas utiliser à des fins commerciales.
7. Pour éviter tout risque d'accident, utilisez toujours l'appareil uniquement sur une surface sèche, stable et plane.

Conseils importants:

1. La mise sous vide NE remplace PAS le processus de stérilisation par la chaleur de la mise en conserve. Les produits périssables doivent tout de même être réfrigérés ou congelés.
2. Pour de meilleurs résultats, utilisez uniquement avec les sacs à glissière, les contenants et les accessoires FoodSaver^{MD}.
3. Lors du processus de mise sous vide, de petites quantités de liquides, de miettes ou de nourritures peuvent être involontairement aspirées dans le réservoir. Videz le réservoir après chaque utilisation.
4. Évitez de trop remplir. Pour les sacs à glissière FoodSaver^{MD}, veillez à ne pas placer d'aliments sous la valve et appuyez sur la fermeture à glissière avec le doigt pendant que le sac est posé sur une surface plane.
5. Lorsque vous mettez sous vide des articles avec des bords tranchants (spaghettis secs, couverts, etc.), protégez le sac contre les perforations en enveloppant l'article dans un matériau de rembourrage, comme une serviette en

- papier. Vous pouvez également utiliser un contenant FoodSaver^{MD} ou un pot Mason à la place d'un sac FoodSaver^{MD}.
6. Lors de l'utilisation d'accessoires, n'oubliez pas de laisser un espace d'un pouce (2,54 cm) en haut.
 7. Attendez 20 secondes entre les CYCLES D'ASPIRATION pour permettre à l'appareil de refroidir.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

Les modifications ou modifications non expressément approuvées par la partie responsable de la conformité pourraient annuler l'autorisation de l'utilisateur d'utiliser cet appareil.

NOTA: Este equipo ha sido probado y se ha comprobado que cumple con los límites para un dispositivo digital de Clase B, de conformidad con la parte 15 de las Reglas de la FCC. Estos límites están diseñados para una protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial. Este equipo genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales a las comunicaciones de radio. Sin embargo, no hay garantía de que no se produzcan interferencias en una instalación en particular. Si este equipo causa interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, que se pueden determinar apagando y encendiendo el equipo, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes medidas:

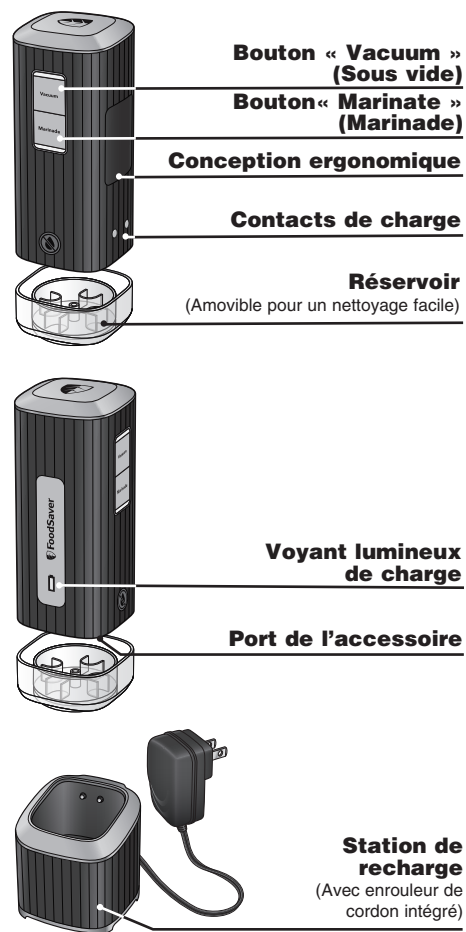
- Reorientar o reubicar la antena receptora.
- Aumentar la separación entre el equipo y el receptor.
- Conecte el equipo a una toma de corriente en un circuito diferente al que está conectado el receptor.
- Consulte al distribuidor o a un técnico experimentado de radio / TV para obtener ayuda.

Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles de la FCC. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : (1) Cet appareil ne doit pas causer d'interférences nuisibles, et (2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences susceptibles de provoquer un fonctionnement indésirable.

US: www.FoodSaver.com | CA: www.FoodSaver.ca | MX: www.oster.com.mx/foodsaver

-27-

Caractéristiques de votre FoodSaver^{MD} Mini



Service à la clientèle : US: 1-877-777-8042 | CA: 1-877-804-5383 | MX: +52 55 5366 0800

-28-

Commandes du FoodSaver^{MD} Mini

Sous vide

À utiliser avec les sacs à glissière, les contenants, les scelleuses à bouteilles et autres accessoires FoodSaver^{MD}.

Marinade

À utiliser avec les contenants de marinade FoodSaver^{MD}. La séquence d'impulsions sous vide prend 12 minutes ou moins. Elle permet une infusion optimale des arômes en moins de temps. Le FoodSaver^{MD} Mini va aspirer et relâcher trois fois.

Pourquoi un emballage sous vide?

L'exposition à l'air fait perdre aux aliments leur valeur nutritive et leur saveur, provoque des brûlures de congélation et permet de se développer bactéries, moisissures et levures de se développer. Le FoodSaver^{MD} Mini élimine l'air et préserve la saveur et la qualité. Avec une gamme complète de sacs à glissière et de bidons FoodSaver^{MD} pour élargir vos options, vous pouvez désormais profiter des avantages d'une méthode de conservation des aliments scientifiquement prouvée qui permet de conserver les aliments frais jusqu'à cinq fois plus longtemps que les méthodes de conservation ordinaires.

Le FoodSaver^{MD} Mini permet de gagner du temps et de l'argent

- **Dépensez moins d'argent.** Avec le FoodSaver^{MD} Mini, vous pouvez acheter en gros ou en promotion et emballer sous vide vos aliments dans les portions souhaitées sans en gaspiller.
- **Économisez plus de temps.** Cuisinez à l'avance pour la semaine, préparez les repas et conservez-les dans des sacs FoodSaver^{MD}.
- **Rendez le divertissement facile.** Préparez à l'avance votre plat signature et vos gourmandises des fêtes afin de pouvoir passer du temps de qualité avec vos invités.
- **Savourez des aliments de saison ou de spécialité.** Conservez plus longtemps la fraîcheur des articles hautement périssables ou peu utilisés.

Inscrivez-vous dès aujourd'hui sur www.foodsaver.com/register pour bénéficier d'un accès exclusif aux offres et réductions FoodSaver !

*Applicable aux résidents des États-Unis seulement

US: www.FoodSaver.com | CA: www.FoodSaver.ca | MX: www.oster.com.mx/foodsaver

-29-

- **Contrôlez les portions pour les régimes.** Emballez sous vide les portions raisonnables et indiquez les calories et/ou les grammes de matières grasses sur le sachet.
- **Protégez les articles non alimentaires.** Gardez les fournitures de camping et de navigation de plaisance au sec et bien rangées pour les sorties. Protégez l'argenterie polie de l'oxydation en minimisant son exposition à l'air.

Chargement de votre appareil FoodSaver^{MD} Mini

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, veuillez le charger pendant au moins 24 heures. Le non-respect de cette consigne réduira la durée de vie de la batterie du produit. Le voyant de charge reste allumé lorsque l'appareil est branché et n'indique pas le niveau de charge.

REMARQUE : Le FoodSaver^{MD} Mini doit être chargé pendant 24 heures tous les 6 mois pour maintenir la durée de vie de la batterie.

Pour charger le FoodSaver^{MD} Mini, placez-le dans la station de recharge avec le logo FoodSaver^{MD} et le voyant de la batterie orientés vers l'avant de la station (l'avant est opposé au cordon d'alimentation). Assurez-vous que le FoodSaver^{MD} Mini est bien fixé dans la station de recharge et que les broches de charge situées à l'arrière du FoodSaver^{MD} Mini sont correctement en contact avec les broches de charge de la station d'accueil.

Le voyant de la batterie CLIGNOTERA pendant la charge dans la station de recharge, puis, une fois complètement chargée, le voyant affichera « ON » (ALLUME). Lorsque le FoodSaver^{MD} Mini est retiré de la station de recharge et que le bouton « Vacuum » (Sous vide) ou « Marinade » (Marinade) est enfoncé, le voyant de la batterie indiquera l'état de charge.

- **Vert :** Bon (une batterie complètement chargée vous permet d'aspirer jusqu'à 35 litres de sacs à glissière FoodSaver^{MD} et d'effectuer 4 cycles de marinade sur le récipient de 10 tasses)
- **Rouge :** Très faible (peut ne pas fonctionner pendant un cycle complet, charge demandée)

NE TIREZ PAS, ne tordez pas et ne maltraitez pas le câble de chargement.

La charge complète peut prendre jusqu'à 24 heures. Si la batterie est complètement déchargée, le voyant de batterie ne s'allume pas, indiquant qu'elle doit être chargée pendant 24 heures maximum avant de pouvoir être utilisée.

Service à la clientèle : US: 1-877-777-8042 | CA: 1-877-804-5383 | MX: +52 55 5366 0800

-30-

Quand la base de recharge n'est pas branchée, rangez le cordon d'alimentation sous la base à l'aide de l'enrouleur intégré. Enroulez doucement le cordon autour de la plaque centrale, puis glissez l'extrémité sous la languette à l'arrière de la base. Vous pouvez aussi utiliser cette fonction pour ajuster la longueur du cordon visible pendant la recharge, afin d'avoir un comptoir plus propre et bien rangé.

MISE EN GARDE : SI VOUS SUSPECHEZ LA PRÉSENCE DE LIQUIDE DANS LA STATION DE RECHARGE, NE LA BRANCHEZ PAS À UNE PRISE ÉLECTRIQUE.

Accessoires FoodSaver^{MD}

Tirez le meilleur parti de votre FoodSaver^{MD} Mini grâce aux sacs à glissière, aux bidons et aux accessoires FoodSaver^{MD} faciles à utiliser.

Sceller les sacs à glissière FoodSaver^{MD}

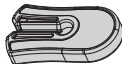
Les sacs à glissière FoodSaver^{MD} sont dotés de canaux spéciaux qui éliminent efficacement l'air. La construction en multiplis en fait une barrière particulièrement efficace contre l'oxygène et l'humidité et contribue à prévenir les brûlures de congélation. Les sacs à glissière FoodSaver^{MD} sont disponibles dans une variété de tailles.

REMARQUE : Pour obtenir de l'aide sur les problèmes qui peuvent survenir pendant le fonctionnement, veuillez vous reporter à la section Dépannage.

Étape 1

Remplir et sceller le sac

Placez les aliments dans le sac à glissière FoodSaver^{MD}. Posez le sac à plat, le cercle gris vers le haut, et faites glisser vos doigts le long de la fermeture éclair pour le fermer. Vous pouvez également utiliser l'outil fourni pour fermer le sac.



Étape 2

Éliminer l'air du sac

Placez le FoodSaver^{MD} Mini sur le cercle gris du sachet, appuyez sur le bouton « Vacuum » (Sous vide) et continuez à aspirer jusqu'à ce que la machine s'éteigne automatiquement.

US: www.FoodSaver.com | CA: www.FoodSaver.ca | MX: www.oster.com.mx/foodsaver

-31-



Étape 3

Conserv

Placez le sac contenant les aliments dans le réfrigérateur ou le garde-manger. Les sacs à glissière FoodSaver^{MD} sont sans danger pour une utilisation dans le garde-manger et le réfrigérateur uniquement.

Sceller les pots et les bouteilles

REMARQUE : Pour obtenir de l'aide sur les problèmes qui peuvent survenir pendant le fonctionnement, veuillez vous reporter à la section Dépannage.

Étape 1

Connecter l'accessoire

Retirez le réservoir transparent (A) du boîtier principal du FoodSaver^{MD} Mini. Fixez le port de l'accessoire à l'accessoire pour pot ou bouteille (B).



REMARQUE : Les operculeuses FoodSaver^{MD} sont destinées à être utilisées uniquement avec les pots Mason de marque BallSM et KerrSM.

IMPORTANT : N'utilisez PAS de bagues de vis lors de la mise sous vide des pots. Pour ouvrir, insérez une cuillère entre le couvercle du pot Mason et la partie supérieure du rebord fileté. Tournez doucement la cuillère pour libérer de l'air. Bouchons de bouteilles FoodSaver^{MD} : Pour libérer de l'air et ouvrir le bouchon, tournez et tirez le bouchon de bouteille vers le haut.

Service à la clientèle : US: 1-877-777-8042 | CA: 1-877-804-5383 | MX: +52 55 5366 0800

-32-

Étape 2

Retirer l'air

Appuyez sur le bouton « Vacuum » (Sous vide) et continuez à passer l'aspirateur jusqu'à ce que la machine s'éteigne automatiquement. Si un grand contenant (10 tasses) est vide, cela peut prendre jusqu'à 60 secondes. La plupart des sacs prennent environ 10 à 20 secondes.

Étape 3

Conserver

Réfrigérez, congelez ou conservez selon vos besoins.

Sceller les contenants de conservation et de marinade FoodSaver^{MD}

Les contenants FoodSaver^{MD} sont simples à utiliser et idéaux pour emballer sous vide des articles délicats tels que des muffins et autres produits de boulangerie, des liquides et des produits secs. Utilisez le mode Marinade pour mariner en quelques minutes plutôt qu'en quelques heures.

REMARQUE : Pour obtenir de l'aide sur les problèmes qui peuvent survenir pendant le fonctionnement, veuillez vous reporter à la section Dépannage.

Étape 1

Remplir et fermer le contenant

Placez le contenant de conservation et de marinade FoodSaver^{MD} sur une surface plane et déposez-y les aliments. Placez le couvercle sur le dessus et appuyez des deux mains pour le maintenir en place.

Étape 2

Éliminer l'air du contenant

Positionnez le FoodSaver^{MD} Mini sur la soupape d'évacuation du couvercle du contenant. Appuyez sur le bouton « Marinade » (Marinade) et continuez à passer l'aspirateur jusqu'à ce que la machine s'éteigne automatiquement.

Étape 3

Conserver

Réfrigérez, congelez ou conservez selon vos besoins.

Sceller les accessoires FoodSaver^{MD}

Tirez le meilleur parti de votre FoodSaver^{MD} Mini grâce à des accessoires faciles à utiliser.

REMARQUE : Pour obtenir de l'aide sur les problèmes qui peuvent survenir pendant le fonctionnement, veuillez vous reporter à la section Dépannage.

Étape 1

Connecter l'accessoire

Retirez le réservoir transparent du boîtier principal du FoodSaver^{MD} Mini. Fixez le port de l'accessoire à l'accessoire FoodSaver^{MD}.



Étape 2

Retirer l'air

Appuyez sur le bouton « Vacuum » (Sous vide) et continuez à passer l'aspirateur jusqu'à ce que la machine s'éteigne automatiquement. Si un grand contenant (10 tasses) est vide, cela peut prendre jusqu'à 60 secondes. La plupart des sacs prennent environ 10 à 20 secondes.



Lignes directrices

Mise sous vide et sécurité alimentaire

IMPORTANT :

La mise sous vide ne remplace PAS la réfrigération ou la congélation.

Tous les aliments périssables qui doivent être réfrigérés doivent l'être ou être congelés après avoir été mis sous vide.

Le processus de scellage sous vide prolonge la durée de conservation des aliments en éliminant la majeure partie de l'air du récipient scellé, réduisant ainsi l'oxydation, qui affecte la valeur nutritionnelle, la saveur et la qualité globale. L'élimination de l'air peut également inhiber la croissance de micro-organismes, ce qui peut causer des problèmes dans certaines conditions :

Moissure – Facilement identifiable par son aspect pelucheux. La moisissure ne peut pas se développer dans un environnement pauvre en oxygène; par conséquent, le scellage sous vide peut ralentir la croissance de la moisissure.

Levure – Elle provoque la fermentation, qui peut être identifiée par l'odeur et le goût. La levure a besoin d'eau, de sucre et d'une température modérée pour se développer. Elle peut également survivre avec ou sans air. Le ralentissement de la croissance de la levure nécessite une réfrigération tandis que la congélation l'arrête complètement.

Bactéries – Elles provoquent une odeur désagréable, une décoloration et/ou une texture molle ou visqueuse. Dans de bonnes conditions, les bactéries anaérobies telles que *Clostridium Botulinum* (l'organisme responsable du botulisme) peuvent se développer sans air et sont parfois indétectables à l'odeur ou au goût. Bien que cela soit extrêmement rare, cela peut être très dangereux.

Pour conserver les aliments en toute sécurité, il est essentiel de maintenir des températures basses. À des températures de 4 °C (40 °F) ou moins, vous pouvez réduire considérablement la croissance des micro-organismes. La congélation à -17 °C (0 °F) ne tue pas les micro-organismes, mais les empêche de se développer. Pour un stockage à long terme, congélez toujours les aliments périssables qui ont été emballés sous vide et conservez-les au réfrigérateur après décongélation.

Il est important de noter que la mise sous vide ne remplace PAS la mise en conserve et ne peut pas inverser la détérioration des aliments. Elle ne peut que ralentir les changements de qualité. Il est difficile de prévoir combien de temps les aliments conserveront leur saveur, leur apparence ou leur texture de qualité supérieure, car cela dépend de l'âge et de l'état de l'aliment le jour où il est mis sous vide.

Conseils importants

1. La mise sous vide **NE remplace PAS** le processus de stérilisation par la chaleur de la mise en conserve. Les produits périssables doivent tout de même être réfrigérés.
2. La mise sous vide ne remplace **PAS** la réfrigération ou la congélation. Tous les aliments périssables qui doivent être réfrigérés doivent l'être ou être congelés après avoir été mis sous vide.
3. En raison du risque de bactéries anaérobies, les champignons frais, les oignons, l'ail et le fromage à pâte molle ne doivent jamais être mis sous vide.
4. Lors de la mise sous vide des pommes, il convient de les couper en tranches et d'appliquer une petite quantité de jus de citron pour éviter qu'elles ne brunissent.
5. En raison de leur maturation naturelle, les bananes peuvent en fait se décomposer plus rapidement lorsqu'elles sont mises sous vide.
6. Pour de meilleurs résultats, utilisez uniquement des sacs à glissière et des contenants sous vide de marque FoodSaver^{MD}.
7. Lors de la mise sous vide des sacs à glissière FoodSaver^{MD}, de petites quantités de liquides, de miettes ou de particules d'aliments peuvent être aspirées par inadvertance dans la soupape d'évacuation, ce qui peut entraîner une fuite d'air. Pour éviter cela, suivez ces conseils :
 - a. Pour les soupes, les sauces et les liquides : Utilisez un contenant. Il n'est PAS recommandé de sceller le liquide dans des sacs.

- b. Pour les aliments poudreux ou à grains fins : Évitez de trop remplir les sacs ou d'utiliser un récipient. Avant de passer l'aspirateur, vous pouvez également placer un filtre à café ou un essuie-tout en papier sur les aliments, sous la soupape d'évacuation.
 - c. Assurez-vous que la fermeture à glissière est bien fermée et qu'aucun débris alimentaire n'est coincé. Les aliments coincés dans la fermeture à glissière peuvent créer une fuite, ce qui peut entraîner la perte de l'étanchéité du sac au fil du temps.
8. Le réservoir doit être en place pendant le fonctionnement des sacs à glissière et des contenants de marinade et de conservation FoodSaver^{MD}. Pour une utilisation avec les scelleuses de pots, les scelleuses à bouteilles et autres accessoires FoodSaver^{MD}, retirez le réservoir et scellez à l'aide du port de l'accessoire.
9. N'oubliez pas de laisser un espace de 2,54 cm en haut lorsque vous utilisez des récipients.

Décongélation et réchauffage des aliments emballés sous vide



Décongelez toujours les aliments au réfrigérateur ou au micro-ondes — ne décongelez jamais les aliments périssables à température ambiante.

Les aliments contenus dans un sac peuvent être décongelés mais pas réchauffés au four à micro-ondes. Lorsque vous décongelez des aliments au micro-ondes dans des sacs à glissière FoodSaver^{MD}, NE DÉPASSEZ PAS la puissance maximale de 180 watts (réglage de décongélation), la durée maximale de 2 minutes ou la température maximale de 70 °C (158 °F).

Vous pouvez également réchauffer des aliments dans des sacs à glissière FoodSaver^{MD} en les plaçant dans de l'eau frémissante à une température inférieure à 75 °C (170 °F). Suivez les instructions spécifiques fournies avec les sacs FoodSaver^{MD}.

Reportez-vous à la section « Sceller les sacs à glissière sous vide FoodSaver^{MD} » pour obtenir des instructions détaillées sur l'utilisation du FoodSaver^{MD} Mini pour sceller sous vide un sac à glissière FoodSaver^{MD}.

REMARQUE : Les viandes avec os et les aliments gras peuvent créer des points chauds. Utilisez la méthode de mijotage doux.

Directives de préparation

Viande et poisson



Pour de meilleurs résultats, précongelez la viande et le poisson pendant 1 à 2 heures avant de les mettre sous vide dans un sac à glissière FoodSaver^{MD}. Cela aide à conserver le jus et la forme, et garantit une meilleure étanchéité. S'il est impossible de pré-congeler, placez un essuie-tout plié entre la viande ou le poisson et le haut du sac, mais en dessous de la zone de scellage.

Laissez un essuie-tout dans le sac pour absorber l'excès d'humidité et de jus pendant le processus de mise sous vide.

REMARQUE : La viande de boeuf peut sembler plus foncée après avoir été mise sous vide en raison de l'élimination de l'oxygène. Ceci n'indique pas que l'aliment est détérioré.

Reportez-vous à la section « Sceller les sacs à glissière sous vide FoodSaver^{MD} » pour obtenir des instructions détaillées sur l'utilisation du FoodSaver^{MD} Mini pour sceller sous vide un sac à glissière FoodSaver^{MD}.

Fromages à pâte dure



Pour conserver la fraîcheur du fromage, mettez-le sous vide après chaque utilisation. Ouvrez simplement le bord zippé du sac et retirez le fromage. Quand vous voulez conserver le fromage, il suffit de le placer dans le sac et le mettre sous vide.

Consultez la section « Sceller les sacs sous vide FoodSaver^{MD} » pour obtenir des instructions détaillées sur l'utilisation du FoodSaver^{MD} Mini pour mettre sous vide un sac FoodSaver^{MD}.

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

Légumes



Les légumes doivent être blanchis avant d'être mis sous vide. Ce processus arrête l'action des enzymes qui pourraient entraîner une perte de saveur, de couleur et de texture.

Pour blanchir les légumes, placez-les dans de l'eau bouillante ou au micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient cuits, mais encore croquants. Les temps de blanchiment varient de 1 à 2 minutes pour les légumes à feuilles et les pois, de 3 à 4 minutes pour les pois mange-tout, les courgettes tranchées ou le brocoli, 5 minutes pour les carottes, et de 7 à 11 minutes pour le maïs en épi. Après avoir blanchi les légumes, plongez-les dans de l'eau froide pour arrêter le processus de cuisson. Finalement, séchez les légumes sur une serviette avant de les mettre sous vide.

REMARQUE : Tous les légumes (y compris le brocoli, les choux de Bruxelles, le chou, le chou-fleur, le chou frisé et les navets) émettent naturellement des gaz pendant leur conservation. Par conséquent, après avoir été blanchies, elles doivent être conservées au congélateur uniquement.

Il est préférable de précongeler les légumes pendant 1 à 2 heures ou jusqu'à ce qu'ils soient bien congelés. Pour congeler des légumes en portions individuelles, placez-les d'abord sur une plaque de cuisson et étalez-les de manière à ce qu'ils ne se touchent pas. Cela les empêche de geler ensemble en un bloc. Une fois congelés, retirez-les de la plaque de cuisson et mettez-les sous vide dans un sac à glissière FoodSaver^{MD}. Après avoir été mis sous vide, remettez-les au congélateur.

Reportez-vous à la section « Sceller les sacs à glissière sous vide FoodSaver^{MD} » pour obtenir des instructions détaillées sur l'utilisation du FoodSaver^{MD} Mini pour sceller sous vide un sac à glissière FoodSaver^{MD}.



IMPORTANT : Les champignons frais, les oignons et l'ail ne doivent jamais être mis sous vide en raison du risque de bactéries anaérobies.

Légumes à feuilles



Pour de meilleurs résultats, conservez les légumes à feuilles dans un bidon. Lavez d'abord les légumes et séchez-les avec une serviette ou une essoreuse à salade. Après les avoir séchés, mettez-les dans un bidon et scellez-les sous vide comme d'habitude. Conservez au réfrigérateur.

Reportez-vous à la section « Sceller les contenants de marinade et de conservation FoodSaver^{MD} » pour obtenir des instructions détaillées sur l'utilisation du FoodSaver^{MD} Mini pour sceller sous vide un bidon FoodSaver^{MD}.

Fruits



Lorsque vous congeler des fruits mous ou des baies, il est préférable de les pré-congeler pendant 1 à 2 heures ou jusqu'à ce qu'ils soient complètement congelés. Pour congeler des fruits en portions individuelles, placez-les d'abord sur une plaque de cuisson et étalez-les de manière à ce qu'ils ne se touchent pas. Cela les empêche de geler ensemble en un bloc. Une fois congelés, retirez-les de la plaque de cuisson et mettez-les sous vide dans un sac à glissière FoodSaver^{MD}.

Reportez-vous à la section « Sceller les sacs à glissière sous vide FoodSaver^{MD} » pour obtenir des instructions détaillées sur l'utilisation du FoodSaver^{MD} Mini pour sceller sous vide un sac à glissière FoodSaver^{MD}.

Après avoir été mis sous vide, remettez-les au congélateur. Vous pouvez mettre des portions sous vide pour les cuisiner ou les intégrer dans vos plats préférés; pour facilement faire une salade de fruits toute l'année. Si vous les gardez au réfrigérateur, nous vous recommandons d'utiliser un bidon FoodSaver^{MD}.

Reportez-vous à la section « Sceller les contenants de marinade et de conservation FoodSaver^{MD} » pour obtenir des instructions détaillées sur l'utilisation du FoodSaver^{MD} Mini pour sceller sous vide un bidon FoodSaver^{MD}.

Produits de boulangerie



Pour conserver sous vide les produits de boulangerie mous ou aérés, nous recommandons d'utiliser un bidon FoodSaver^{MD} afin qu'ils conservent leur forme.

Si vous utilisez un sac, congelez-le au préalable pendant 1 à 2 heures ou jusqu'à ce qu'il soit bien congelé. Pour gagner du temps, préparez à l'avance la pâte à biscuits, les fonds de tarte, les tartes entières ou mélangez les ingrédients secs et mettez-les sous vide pour une utilisation ultérieure.

Reportez-vous à la section « Sceller les contenants de marinade et de conservation FoodSaver^{MD} » pour obtenir des instructions détaillées sur l'utilisation du FoodSaver^{MD} Mini pour sceller sous vide un bidon FoodSaver^{MD}.

Café et produits alimentaires en poudre



Pour éviter que des particules d'aliments ne soient aspirées dans la pompe à vide, placez un filtre à café ou un essuie-tout sur le sac ou le bidon avant de le mettre sous vide. Vous pouvez également placer les aliments dans leur sac d'origine à l'intérieur d'un sac à glissière FoodSaver^{MD} ou utiliser un couvercle universel FoodSaver^{MD} avec le récipient d'origine pour mettre sous vide.

Reportez-vous à la section « Sceller les sacs à glissière sous vide FoodSaver^{MD} » pour obtenir des instructions détaillées sur l'utilisation du FoodSaver^{MD} Mini pour sceller sous vide un sac à glissière FoodSaver^{MD}.

Reportez-vous à la section « Sceller les contenants de marinade et de conservation FoodSaver^{MD} » pour obtenir des instructions détaillées sur l'utilisation du FoodSaver^{MD} Mini pour sceller sous vide un bidon FoodSaver^{MD}.

Liquides



Avant de mettre sous vide des liquides tels que le bouillon de soupe, congelez-les au préalable dans une cocotte, un moule à pain ou un bac à glaçons jusqu'à ce qu'ils soient solides. Retirez le liquide congelé du récipient et mettez-le sous vide dans un sac à glissière FoodSaver^{MD}. Vous pouvez empiler ces « briques congelées » dans votre congélateur.

Lorsque vous êtes prêt à l'utiliser, il vous suffit de couper le coin du sachet et de le placer dans un plat au micro-ondes ou de le plonger dans de l'eau frémissante, à une température inférieure à 75 °C (170 °F).

Reportez-vous à la section « Sceller les sacs à glissière sous vide FoodSaver^{MD} » pour obtenir des instructions détaillées sur l'utilisation du FoodSaver^{MD} Mini pour sceller sous vide un sac à glissière FoodSaver^{MD}.

Vous pouvez utiliser une scelleuse à bouteilles FoodSaver^{MD} avec le contenant d'origine pour sceller sous vide des liquides en bouteille non gazeux.

N'oubliez pas de laisser au moins 25 mm d'espace entre le contenu et le fond de la scelleuse à bouteilles. Vous pouvez reboucher hermétiquement les bouteilles après chaque utilisation.

Reportez-vous à la section « Sceller des pots et des bouteilles » pour obtenir des instructions détaillées sur l'utilisation du FoodSaver^{MD} Mini pour mettre sous vide une scelleuse à bouteilles FoodSaver^{MD}.

Plats préparés, restes et sandwichs



Rangez efficacement vos plats préparés, restes et sandwichs dans les contenants FoodSaver^{MD} empilables et légers. Ils peuvent être passés au micro-ondes, au lave-vaisselle (panier supérieur) et sont livrés avec un adaptateur personnalisé.

Ces contenants légers sont prêts à être emportés au bureau, à l'école ou en plein air, où que vous soyez! Reportez-vous à la section « Sceller les contenants de conservation et de marinade FoodSaver^{MD} » pour obtenir des instructions détaillées sur l'utilisation du FoodSaver^{MD} Mini pour mettre sous vide un bidon FoodSaver^{MD}.

Collations



La mise sous vide des collations les aidera à conserver leur fraîcheur plus longtemps. Pour de meilleurs résultats, utilisez un bidon FoodSaver^{MD} pour les aliments qui s'émiettent facilement, comme les craquelins.

Reportez-vous à la section « Sceller les contenants de marinade et de conservation FoodSaver^{MD} » pour obtenir des instructions détaillées sur l'utilisation du FoodSaver^{MD} Mini pour sceller sous vide un bidon FoodSaver^{MD}.

Mise sous vide d'éléments non alimentaires

Le système de mise sous vide FoodSaver^{MD} protège également les éléments non alimentaires contre l'oxydation, la corrosion et l'humidité. Il suffit de suivre les instructions d'utilisation du FoodSaver^{MD} Mini pour mettre sous vide des articles à l'aide des sacs, des conteneurs et des accessoires FoodSaver^{MD}.

Argenterie



Pour mettre de l'argenterie sous vide, enveloppez les dents de la fourchette dans un matériau de rembourrage doux, tel qu'un essuie-tout, pour éviter de percer le sac, et scellez-le normalement. Votre argenterie sera propre, fraîche et sans tache au moment où vous en aurez besoin pour votre prochain dîner.

Camping



Vos sacs FoodSaver^{MD} sont idéaux pour les excursions en plein air. Pour le camping et la randonnée, veillez à ce que vos allumettes, cartes et provisions restent au sec et compactes.

Eau



Pour avoir de l'eau fraîche à boire, il suffit de remplir un sac FoodSaver^{MD} de glace, de le sceller et de laisser fondre la glace quand on en a besoin. Vous pouvez découper le coin du sac pour en faire un bec pour boire ou verser.

Navigation de plaisance



Si vous partez en bateau ou en voilier, vous pouvez mettre sous vide vos aliments, des piles de rechange, des cartes mémoire, de l'argent liquide, des cartes d'identité, votre permis de navigation et des vêtements de rechange secs. N'oubliez pas d'apporter des ciseaux ou un couteau pour ouvrir les sacs si nécessaire!

Urgence



Pour garder les troussees d'urgence en sécurité et au sec, emballez sous vide les fusées éclairantes, les piles, les lampes de poche, les allumettes, les bougies, les troussees de premiers soins, les aliments supplémentaires et autres articles de première nécessité. Vos articles d'urgence resteront au sec et bien rangés chez vous, dans votre voiture, votre bateau ou votre camping-car.

Entretien et nettoyage

1. Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
2. N'immergez pas l'appareil dans l'eau.
3. Évitez d'utiliser des produits ou des matériaux abrasifs pour nettoyer les composants de l'appareil. Ces nettoyants peuvent rayer la surface et endommager les coussins en caoutchouc mousse noir.
4. Utilisez un détergent doux et un chiffon légèrement humide pour éliminer les résidus alimentaires à l'intérieur ou autour des composants.
5. Videz le réservoir après chaque utilisation. Lavez-le à l'eau tiède savonneuse. Le laisser sécher à l'air libre avant de le remplacer.

IMPORTANT : Pour retirer le réservoir, tenez le FoodSaver^{MD} Mini d'une main et tirez le réservoir transparent pour le séparer du boîtier principal de l'appareil.

Contenants de marinade et de conservation FoodSaver^{MD}

(disponibles sur certains modèles)

1. Le fond et le couvercle du récipient peuvent être lavés en toute sécurité dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Vous pouvez également laver les deux pièces à l'eau chaude savonneuse, bien les rincer et les sécher soigneusement. Le couvercle de la soupape d'évacuation et le joint peuvent également être lavés à l'eau chaude savonneuse, bien rincés et soigneusement séchés.
2. Les récipients FoodSaver^{MD} peuvent être utilisés au micro-ondes uniquement pour réchauffer, pas pour cuire.

FAQ et dépannage

FAQ

La batterie peut-elle être remplacée?

Non. Votre FoodSaver^{MD} Mini est livré avec une station de recharge. Pour plus d'informations sur la recharge, consultez la section « Recharge de votre appareil FoodSaver^{MD} Mini ».

Le FoodSaver^{MD} Mini sans fil peut-il être utilisé avec des couvercles de pots?

Oui! Votre FoodSaver^{MD} Mini peut être utilisé avec les pots Mason Ball.

Le FoodSaver^{MD} Mini sans fil peut-il être utilisé avec des sacs scellables ordinaires ou uniquement avec des sacs réutilisables?

Votre FoodSaver^{MD} Mini est conçu pour fonctionner avec les sacs à glissière FoodSaver^{MD} et n'est **PAS** compatible avec les sacs ou rouleaux FoodSaver^{MD} ordinaires.

Combien de cycles de mise sous vide y a-t-il dans une charge complète?

Une batterie complètement chargée vous permet d'aspirer jusqu'à 35 litres de sacs à glissière et d'effectuer 4 cycles de marinade sur le contenant de 10 litres.

Quelles sont les différences entre le FoodSaver^{MD} Mini et les modèles précédents?

Le nouveau FoodSaver^{MD} Mini présente les caractéristiques suivantes :

- Un mode marinade pour éliminer instantanément l'air, ce qui permet de conserver les aliments plus longtemps.
- Une fonction d'arrêt automatique qui arrête automatiquement l'appareil lorsque le bon niveau de vide est atteint ou que le cycle de marinade est terminé.
- Des voyants de charge à DEL avec code couleur. Pour plus de détails sur la recharge de votre appareil, reportez-vous à la section « Recharge de votre appareil FoodSaver^{MD} Mini ».

Quelles sont les différentes façons d'utiliser cet appareil?

Vous pouvez l'utiliser de 5 façons différentes : Sacs à glissière | Contenants | Scelleuses à bouteilles | Scelleuses de pots

Pourquoi le FoodSaver^{MD} Mini ne se charge-t-il pas?

Assurez-vous que les contacts de charge à l'arrière de l'appareil touchent les contacts à l'arrière de la station de recharge. Consultez la page 7 pour plus d'informations.

Dépannage

Le FoodSaver^{MD} Mini ne démarre pas lorsque j'appuie sur le bouton « Vacuum » (Sous vide) ou « Marinade » (Marinade) :

- Assurez-vous que le FoodSaver^{MD} Mini est chargé.

La pompe à vide fonctionne, mais le sac n'évacue pas l'air :

- Assurez-vous que la fermeture à glissière est correctement fermée. Faites glisser vos doigts sur toute la longueur de la fermeture à glissière.
- La soupape d'évacuation d'air n'est pas sur une surface plane. Repositionnez le sac de sorte que la soupape d'évacuation d'air soit à plat sur le comptoir, sans nourriture en dessous.

La buse et la soupape d'évacuation d'air ne s'emboîtent pas de façon sécuritaire :

- Assurez-vous que la buse est centrée sur le cercle gris et placée à plat sur la soupape d'évacuation d'air. Appliquez une pression modérée.

Le sac ne se ferme pas correctement

- Trop de liquide dans le sac, congelez avant de passer l'aspirateur.
- Parfois, de l'humidité ou des résidus alimentaires le long des bords du joint de la fermeture à glissière ou sous la valve empêchent le sac de se fermer correctement. Essuyez l'intérieur du sac autour de la fermeture éclair et sous la soupape d'évacuation et essayez de le refermer.
- Le sac a des plis : Pour éviter les plis dans le joint, étirez doucement le sac à plat.

L'air a été retiré du sac, mais maintenant l'air y est réintroduit :

- Examinez la fermeture à glissière et la soupape d'évacuation du sac.
- Les débris alimentaires coincés dans la fermeture à glissière ou la soupape d'évacuation peuvent causer des fuites et permettre à l'air d'entrer.
- Si vous emballez sous vide des aliments tranchants, le sac a peut-être été perforé. S'il y a un trou, utilisez un nouveau sac. Recouvrez les aliments tranchants d'un matériau de rembourrage doux, comme un essuie-tout, et refermez le sac.

Le contenant de marinade et de conservation FoodSaver^{MD} ne se mettra pas sous vide :

- Le couvercle du contenant FoodSaver^{MD} doit être correctement aligné avec l'ouverture du contenant. (Consultez le « Manuel du propriétaire » fourni avec l'accessoire.)
- Assurez-vous que le couvercle du contenant est bien fermé sur les 4 côtés du contenant.

- Assurez-vous que le joint en caoutchouc à l'intérieur du couvercle est exempt de résidus alimentaires.
- Examinez le rebord du contenant pour vérifier qu'il n'est pas fissuré ou égratigné et assurez-vous que la soupape d'évacuation est propre.

Si vous avez encore besoin d'aide :

- Communiquez avec le service à la clientèle au numéro ci-dessous ou visitez le site Web et cliquez sur l'onglet « Assistance ».

Garantie

Aux États-Unis

Veillez visiter le site Web www.foodsaver.com/support/warranty pour obtenir des renseignements au sujet de la garantie de votre produit FoodSaver^{MD}.

Si vous avez des questions concernant cette garantie ou si vous souhaitez obtenir un service de garantie, veuillez appeler le 1.877.777.8042 ou visitez le site Web de FoodSaver^{MD}. Aux États-Unis, cette garantie est offerte par Sunbeam Products, Inc. situé au 5 Concourse Parkway, 8e plancher, Atlanta, GA 30328.

Au Canada

Veillez visiter le site Web www.foodsaver.com/support/warranty pour obtenir des renseignements au sujet de la garantie de votre produit FoodSaver^{MD}. Si vous avez des questions concernant cette garantie ou si vous souhaitez bénéficier du service de garantie, veuillez appeler le 1.877.804.5383 ou visiter le site Web FoodSaver^{MD}. Au Canada, cette garantie est offerte par Newell Brands Canada ULC, située au 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1.

Si vous souhaitez obtenir une copie papier de la garantie de votre produit FoodSaver^{MD}, n'hésitez pas à imprimer la garantie disponible sur le site Web indiqué ci-dessus, à nous appeler au numéro de téléphone indiqué ci-dessus ou à écrire à notre service clientèle à l'adresse indiquée ci-dessus, et nous serons heureux de vous en envoyer une copie.



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.

US: 1-877-777-8042 CA: 1-877-804-5383

US: www.FoodSaver.com

CA: www.FoodSaver.ca

©2025 Sunbeam Products, Inc. Distributed by Sunbeam Products, Inc. 5 Concourse Parkway, 8th Floor, Atlanta, GA 30328, U.S.A. Imported into Canada by: Newell Brands, Canada ULC., 20-B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1.

©2025 Sunbeam Products, Inc. Distribué par Sunbeam Products, Inc. de 5 Concourse Parkway, 8ème étage à Atlanta en Géorgie 30328, U.S.A. Importé au Canada par : Newell Brands, Canada ULC. 20-B Hereford Street, Brampton (Ontario) L6Y 0M1.

PKG0001808616 Rev A

FoodSaver Mini_25EFM6_GCDS-JC