



HOW TO VACUUM SEAL ZIPPER BAGS

STEP 1

Place food into FoodSaver[®] Zipper Bag. Lay Zipper Bag flat with gray circle facing upwards and slide fingers across zipper to close the bag.

STEP 2

Place the Handheld firmly over the gray circle on the Zipper Bag. Press and release the Vacuum Button.

TO OPEN AND RELEASE VACUUM: Turn the valve to the Marinate/Open position and use easy open tabs to open and enjoy! See Owner's Manual for full instructions and safeguards.

COMMENT EMBALLER SOUS VIDE LES SACS À GLISSIÈRE

ÉTAPE 1

Placer les aliments dans le sac à glissière FoodSaver^{MD}. Déposer le sac à plat, le cercle gris vers le haut, puis glisser les doigts le long de la fermeture à glissière pour fermer le sac.

ÉTAPE 2

Déposer la scelleuse à main fermement sur le cercle gris se trouvant sur le sac à glissière. Appuyer et relâcher le bouton « Vacuum » (emballer sous vide).

POUR RELÂCHER ET OUVRIR: Tournez la valve sur la position marinade/ouvrir et utilisez les rebords d'ouverture facile pour ouvrir et profiter de votre préparation! Consulter le guide d'utilisateur pour les instructions et les mises en garde complètes.

CÓMO SELLAR AL VACÍO LAS BOLSAS DE CREMALLERA

PASO 1

Coloque los alimentos en la bolsa con cremallera FoodSaver[®]. Coloque la bolsa con cremallera en posición horizontal con el círculo gris hacia arriba y deslice los dedos por la cremallera para cerrar la bolsa. En el caso de las bolsas con cremallera, asegúrese de no poner ningún alimento debajo de la válvula.

PASO 2

Coloque el sellador de mano firmemente sobre el círculo gris de la bolsa con cremallera. Puyer et relâcher le bouton « vacuum » (emballer sous vide) pour démarrer le processus d'emballage sous vide.

PARA ABRIR Y LIBERAR EL VACÍO: Gire la válvula a la posición de Marinar/Abrir, utilice las lengüetas de apertura fácil para abrir y disfrute. Consulte el Manual del Propietario para conocer todas las instrucciones y precauciones.

FoodSaver[®] THE #1 VACUUM SEALING SYSTEM LE SYSTÈME D'EMBALLAGE SOUS VIDE N° 1 EL SISTEMA DE ENVASADO AL VACÍO #1



HOW TO VACUUM SEAL PRESERVE & MARINATE CONTAINERS

STEP 1

Put food into FoodSaver[®] Container and place lid securely on top making sure the green valve is turned to the Vacuum position.

STEP 2

Place the Handheld firmly on the green valve. Press and release the Vacuum Button.

Note: Indicator Dimple on the container will depress showing air is being removed.

TO OPEN AND RELEASE VACUUM: Turn the valve to the Marinate/Open position and use easy open tabs to open and enjoy! See Owner's Manual for full instructions and safeguards.

COMMENT EMBALLER SOUS VIDE LES CONTENANTS DE CONSERVATION ET DE MARINADE

ÉTAPE 1

Placer les aliments à l'intérieur du contenant FoodSaver^{MD}, mettre le couvercle et s'assurer que la valve verte est en position « Vacuum » (emballer sous vide).

ÉTAPE 2

Déposer la scelleuse à main fermement sur la valve verte. Appuyer et relâcher le bouton « Vacuum » (emballer sous vide).

Remarque: L'alvéole indicateur sur le contenant s'enfoncera, indiquant ainsi que l'air est retiré.

POUR RELÂCHER ET OUVRIR: Tournez la valve sur la position marinade/ouvrir et utilisez les rebords d'ouverture facile pour ouvrir et profiter de votre préparation! Consulter le guide d'utilisateur pour les instructions et les mises en garde complètes.

CÓMO SELLAR AL VACÍO LOS RECIPIENTES PARA MARINAR Y CONSERVAR

PASO 1

Ponga los alimentos en el recipiente FoodSaver[®], coloque la tapa de forma segura y compruebe que la válvula verde está girada a la posición Vacío.

PASO 2

Coloque el sellador de mano firmemente sobre la válvula verde. Pulse y suelte el botón Envasar.

Nota: El hoyuelo indicador del recipiente se hundirá para mostrar que se está eliminando el aire.

PARA ABRIR Y LIBERAR EL VACÍO: Gire la válvula a la posición de Marinar/Abrir, utilice las lengüetas de apertura fácil para abrir y disfrute. Consulte el Manual del Propietario para conocer todas las instrucciones y precauciones.