

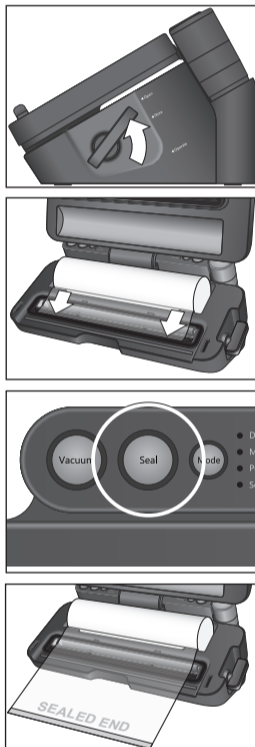
FoodSaver®

THE #1 VACUUM SEALING SYSTEM

HOW TO:

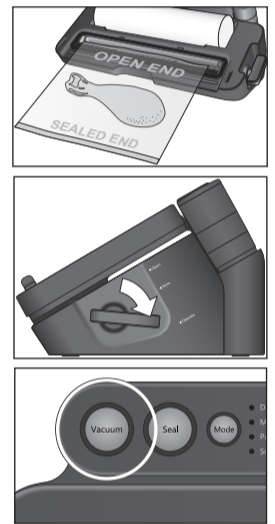
MAKE A FOODSAVER® BAG:

1. Turn Latch to Open position and open lid.
2. Place roll inside unit's internal storage space as indicated. Pull enough bag material to edge until it is on top of the sealing strip to make the first seal and close lid.
3. Turn Latch to Operate position.
4. Press Seal Button to seal open end of bag. Wait until Seal Indicator Light turns off.
5. Turn Latch to Open position, open lid and pull enough bag material out to desired length for whatever you intend to vacuum seal and close lid.
6. Turn Latch to Operate position. Press Seal Button to make seal for next bag. While sealing, you can slide Bag Cutter across to remove bag.



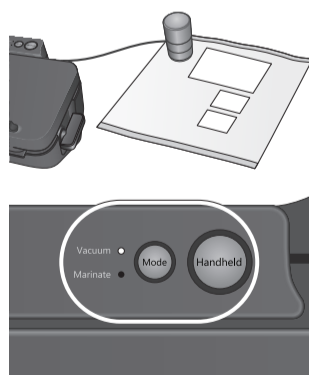
VACUUM SEAL A FOODSAVER® BAG:

1. Turn Latch to Open position and open lid.
2. Place item(s) in bag, allowing at least 3 inches (7.62 cm) of space between contents and open end of bag. Place open end of bag into Vacuum Channel (Drip Tray) and close lid.
3. Turn Latch to Operate position.
4. Press Vacuum Button to begin vacuum and sealing process of open end of bag. Motor will continue to run until bag is fully vacuumed, then will automatically seal.
5. When Seal Indicator Light turns off, turn Latch to Open position and open lid. Remove bag. Refrigerate, freeze or store as needed.



VACUUM SEAL FOODSAVER® ZIPPER BAGS:

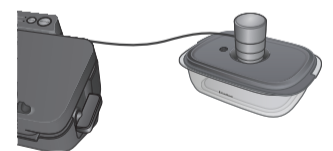
1. Prepare zipper bags according to FoodSaver® Accessory Guidelines, which are included with accessory purchases. For zipper bags, make sure not to put any food under the valve and press zipper closed with finger while bag is lying down on a flat surface.
2. Turn Latch to Operate position and pull Built-in Handheld Sealer from appliance.
3. Place Built-in Handheld Sealer on zipper bag valve.
4. Press Mode Button (on select models) until the Indicator Light next to Dry is illuminated. Then press Handheld Button to vacuum.



Zipper bags are safe for pantry and fridge use only.

VACUUM SEAL FOODSAVER® CONTAINERS: (sold separately)

1. Prepare FoodSaver® Preserve & Marinate Container according to Guidelines, which are included with container purchase.
 2. Turn Latch to Operate position and pull Built-in Handheld Sealer from appliance.
 3. Place Built-in Handheld Sealer on container valve.
 4. Press Mode button (on select models) until the Indicator Light next to Dry is illuminated. Then press Handheld Button to vacuum.
- To release vacuum and open, turn knob on lid to Open.



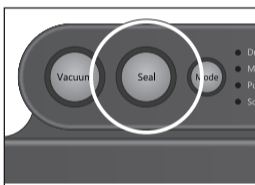
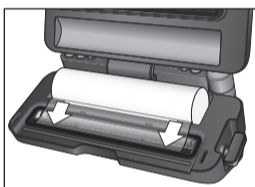
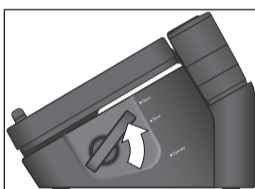
FoodSaver^{MD}

LE SYSTÈME D'EMBALLAGE SOUS VIDE N° 1

COMMENT...

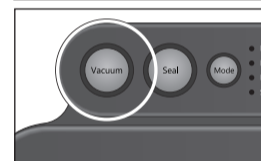
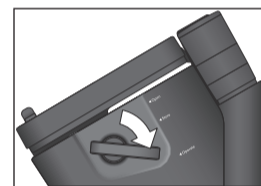
FAIRE UN SAC FOODSAVER^{MD} :

1. Tourner le loquet en position « Open » (ouvrir) et soulever le couvercle.
2. Placer le rouleau dans le compartiment intégré à l'intérieur de l'appareil comme indiqué. Tirer suffisamment de matériau du sac vers le rebord, jusqu'à ce qu'il se trouve sur la bande de scellement pour créer le premier scellement et fermer le couvercle.
3. Tourner le loquet en position « Operate » (fonctionnement).
4. Appuyer sur le bouton « Seal » (sceller) pour sceller l'extrémité ouverte du sac. Attendre que le voyant lumineux de scellement s'éteigne.
5. Tourner le loquet en position « Open » (ouvrir), ouvrir le couvercle et tirer la quantité souhaitée de matériau pour ce que vous désirez mettre sous vide, sceller, et fermer le couvercle.
6. Tourner le loquet en position « Operate » (fonctionnement). Appuyer sur le bouton « Seal » (sceller) pour sceller le prochain sac. Tout en scellant, le coupe-sac peut être glissé à travers pour retirer le sac.



METTRE UN SAC FOODSAVER^{MD} SOUS VIDE :

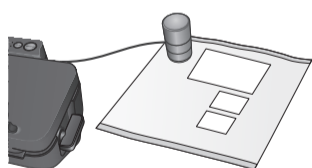
1. Tourner le loquet en position « Open » (ouvrir) et soulever le couvercle.
2. Placer le ou les articles dans le sac en laissant un espace d'au moins 7,62 cm (3 pouces) entre le contenu et l'extrémité ouverte du sac. Placer l'extrémité ouverte du sac dans la fente d'aspiration (ramasse-gouttes) et fermer le couvercle.
3. Tourner le loquet en position « Operate » (fonctionnement).
4. Appuyer sur le bouton « Vacuum » (emballer sous vide) pour démarrer le processus d'emballage sous vide et de scellement à partir de l'extrémité ouverte du sac. Le moteur tourne jusqu'à ce que le sac soit complètement sous vide, puis le scelle automatiquement.
5. Lorsque le voyant lumineux de scellement s'éteint, tourner le loquet dans la position « Open » (ouvrir) et ouvrir le couvercle. Retirer le sac. Réfrigérer, congeler ou ranger au besoin.



SACS D'EMBALLAGE SOUS VIDE À GLISSIÈRE FOODSAVER^{MD} :

1. Préparer les sacs à glissière selon sur les accessoires FoodSaver^{MD} qui accompagnent tout achat d'accessoire. Pour les sacs à glissière, ne pas mettre d'aliment sous la valve et appuyer sur la glissière avec le doigt pour la fermer lorsque le sac est posé sur une surface plane.
2. Tourner le loquet en position « Operate » (fonctionnement) et détacher la scelleuse à main de l'appareil.
3. Placer la scelleuse à main intégrée sur la valve du sac à glissière.
4. Appuyer sur le bouton « Mode » (sur les modèles sélectionnés) jusqu'à ce que le voyant lumineux à côté de « Dry » (sec) s'allume. Ensuite, appuyer sur le bouton de la scelleuse à main pour mettre sous vide.

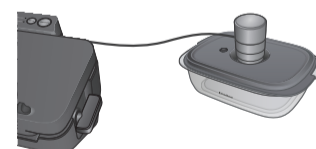
Les sacs à glissière sont destinés à la conservation au garde-manger et au réfrigérateur seulement.



CONTENANTS D'EMBALLAGE SOUS VIDE FOODSAVER^{MD} : (vendus séparément)

1. Préparer le contenant de conservation et de marinade FoodSaver^{MD} selon les instructions qui sont incluses à l'achat du contenant.
2. Tourner le loquet en position « Operate » (fonctionnement) et détacher la scelleuse à main de l'appareil.
3. Placer la scelleuse à main intégrée sur la valve du contenant.
4. Appuyer sur le bouton « Mode » (sur les modèles sélectionnés) jusqu'à ce que le voyant lumineux à côté de « Dry » (sec) s'allume. Ensuite, appuyer sur le bouton de la scelleuse à main pour mettre sous vide.

Pour relâcher et ouvrir, tourner la poignée sur le couvercle en position « Open » (ouvrir).



Consulter le guide d'utilisateur pour les instructions et les mises en garde complètes.

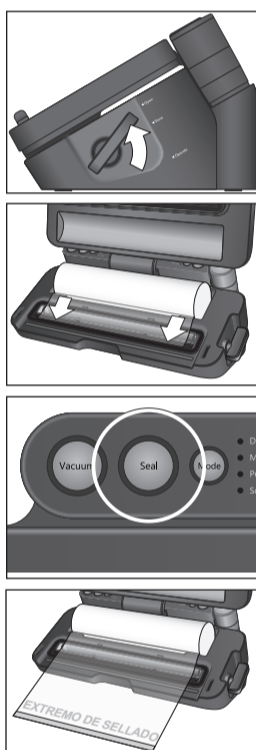
FoodSaver®

EL SISTEMA DE ENVASADO AL VACÍO #1

CÓMO

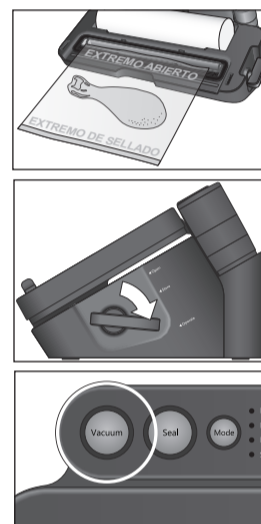
HACER UNA BOLSA FOODSAVER®:

1. Gire el pestillo a la posición Abierto y abra la tapa.
2. Coloque el rollo dentro del espacio de almacenamiento interno de la unidad como se indica. Saque la cantidad suficiente de material de bolsa hasta que esté por encima de la banda de sellado para hacer el primer sellado y cierre la tapa.
3. Gire el pestillo hasta la posición Funcionamiento.
4. Presione el botón Sellar para sellar el extremo abierto de la bolsa. Espere hasta que se apague la luz indicadora de sellado.
5. Gire el pestillo hasta la posición Abierto, abra la tapa y saque la cantidad suficiente de material de bolsa hasta el largo deseado para lo que piense sellar al vacío y cierre la tapa.
6. Gire el pestillo hasta la posición Funcionamiento. Presione el botón Sellar para realizar el sellado para la siguiente bolsa. Mientras realiza el sellado, puede deslizar el cortador de bolsas de un extremo a otro para sacar la bolsa.



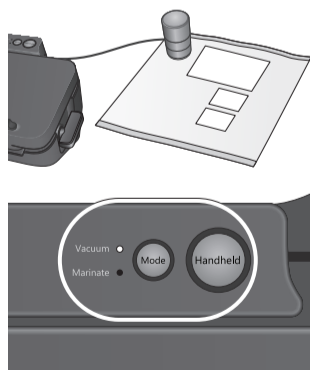
SELLAR AL VACÍO UNA BOLSA FOODSAVER®:

1. Gire el pestillo a la posición Abierto y abra la tapa.
2. Coloque los artículos en la bolsa, dejando al menos 3 pulgadas (7.62 cm) de espacio entre el contenido y el extremo abierto de la bolsa. Coloque el extremo abierto de la bolsa en el canal de vacío (Bandeja de goteo) y cierre la tapa.
3. Gire el pestillo hasta la posición Funcionamiento.
4. Presione el botón Envasar al vacío para iniciar el proceso de sellado al vacío del extremo abierto de la bolsa. El motor continuará funcionando hasta que la bolsa esté completamente al vacío y luego se sellará automáticamente.
5. Cuando se apague la luz indicadora de sellado, gire el pestillo hasta la posición Abierto y abra la tapa. Saque la bolsa. Refrigere, congele o guarde según sea necesario.



BOLSAS CON CREMALLERA PARA SELLAR AL VACÍO FOODSAVER®:

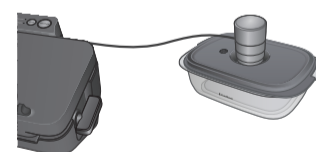
1. Prepare las bolsas con cremallera de acuerdo con las indicaciones de los accesorios FoodSaver®, que se incluyen con la compra de los accesorios. En el caso de las bolsas con cremallera, asegúrese de no poner ningún alimento debajo de la válvula y presione la cremallera para cerrarla con el dedo mientras la bolsa está apoyada en una superficie plana.
 2. Gire el pestillo hasta la posición Funcionamiento y tire del sellador de mano para sacarlo del aparato.
 3. Coloque el sellador de mano incorporado sobre la válvula de la bolsa con cremallera.
 4. Presione el botón Modo (en algunos modelos) hasta que la luz indicadora junto a Seco se ilumine. A continuación, presione el botón manual para envasar al vacío.
- Las bolsas con cremallera son seguras solo para uso en despensa y nevera.



RECIPIENTES PARA SELLAR AL VACÍO FOODSAVER®:

(se venden por separado)

1. Prepare el recipiente para Conservar y Marinar FoodSaver® de acuerdo con las indicaciones, que se incluyen con la compra del recipiente.
 2. Gire el pestillo a la posición Funcionamiento y extraiga el sellador de mano incorporado del aparato.
 3. Coloque el sellador de mano incorporado en la válvula del recipiente.
 4. Presione el botón Modo (en algunos modelos) hasta que la luz indicadora junto a Seco se ilumine. A continuación, presione el botón manual para envasar al vacío.
- Para liberar el vacío y abrir, gire la perilla de la tapa para abrir.



Consulte el Manual del Propietario para conocer todas las instrucciones y precauciones.