



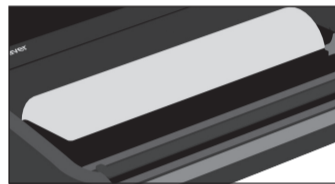
# FoodSaver®

THE #1 VACUUM SEALING SYSTEM

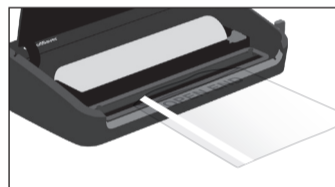
## HOW TO:

### MAKE A FOODSAVER® BAG:

1. Move Easy Lock Latch to open position. Open appliance lid and place roll into roll holder.
2. Lift up Roll Cutter Bar and place bag material beneath the cutter bar. Pull out enough bag material to hold item being vacuum sealed, plus 3 inches (7.62 cm). Lower the Roll Cutter Bar and slide Bag Cutter across Cutter Bar.
3. Insert one end of bag material across sealing strip.
4. Close lid and turn Easy Lock Latch to Operate position.
5. Press Seal button.
6. When Seal Indicator Light turns off, sealing is complete. Turn latch to Open position, lift lid and remove bag.



Place Roll into Roll Holder



Place Bag on Sealing Strip

### VACUUM SEAL A FOODSAVER® BAG:

1. Place item(s) in bag, allowing at least three inches (7.62 cm) of space between bag contents and top of bag.
2. Open appliance lid and place open end of bag into Vacuum Channel (Drip Tray).
3. Close lid and turn Easy Lock Latch to Operate position.
4. Press Vacuum button to begin vacuum and sealing process. 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, lift lid and remove bag. Refrigerate, freeze or store as needed.



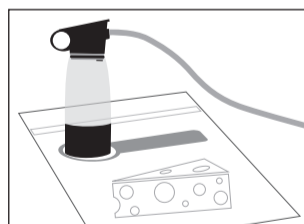
Place Bag in Drip Tray



Press Vacuum Button

### 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. Close lid and turn Easy Lock Latch to Operate position.
3. Insert one end of the Accessory Hose into Accessory Port on Appliance until it clicks into place. Place Handheld Sealer on zipper bag valve.
4. Press Mode Button until the Indicator Light next to Dry is illuminated. Then press Vacuum Button. 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. Close lid and turn Easy Lock Latch to Operate position.
3. Insert one end of Accessory Hose into Accessory Port on Appliance. Place Handheld Sealer on container valve.
4. Press Mode Button until the Indicator Light next to Dry is illuminated. Then press Vacuum Button. To release vacuum and open, turn knob on lid to Open.



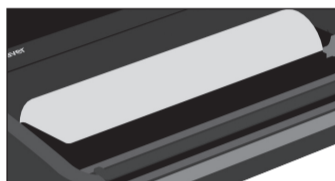
# FoodSaver<sup>MD</sup>

LE SYSTÈME D'EMBALLAGE SOUS VIDE N° 1

## COMMENT...

### Faire un sac FoodSaver<sup>MD</sup> :

1. Placer le loquet de verrouillage facile en position ouverte. Ouvrir le couvercle de l'appareil et placer le rouleau dans le compartiment.
2. Soulever la barre coupe-sac et placer le matériau de sac sous la barre coupe-sac. Tirer sur assez de matériau de sac pour tenir l'article qui est emballé sous vide et rajouter 7,62 cm (3 pouces). Abaisser la barre coupe-sac et glisser le coupe-sac le long de la barre.
3. Insérer une extrémité du matériel de sac au travers de la bande de scellement.
4. Fermer le couvercle et tourner le loquet de verrouillage facile en position « Operate » (fonctionnement).
5. Appuyer sur le bouton « seal » (sceller).
6. Une fois que le voyant lumineux de scellement s'éteint, le scellement est terminé. Tourner le loquet en position « Open » (ouvrir), soulever le couvercle et retirer le sac.



Placer le rouleau dans le compartiment



Placer le sac sur la bande de scellement

### Mettre un sac FoodSaver<sup>MD</sup> sous vide :

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



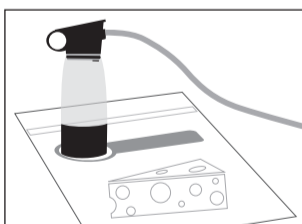
Placer le sac dans le ramasse-gouttes



Appuyer sur le bouton « Vacuum » (emballer sous vide)

### Sacs d'emballage sous vide à glissière FoodSaver<sup>MD</sup> :

1. Préparer les sacs à glissière selon sur les accessoires FoodSaver<sup>MD</sup> 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. Fermer le couvercle et tourner le loquet de verrouillage facile en position « Operate » (fonctionnement).
3. Insérer une extrémité du tuyau accessoire dans le port pour accessoire de l'appareil. Placer la scelleuse à main sur la valve du sac à glissière.
4. Appuyer sur le bouton « Mode » jusqu'à ce que le voyant lumineux à côté de « Dry » (sec) s'illumine. 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<sup>MD</sup> : (vendus séparément)

1. Préparer le contenant de conservation et de marinade FoodSaver<sup>MD</sup> selon les Consignes qui sont incluses à l'achat du contenant.
  2. Fermer le couvercle et tourner le loquet de verrouillage facile en position « Operate » (fonctionnement).
  3. Insérer une extrémité du tuyau accessoire dans le port pour accessoire de l'appareil. Placer la scelleuse à main sur la valve du contenant.
  4. Appuyer sur le bouton « Mode » jusqu'à ce que le voyant lumineux à côté de « Dry » (sec) s'illumine. 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.

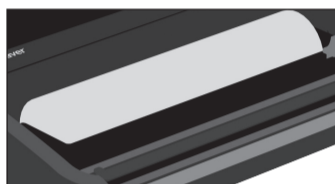
# FoodSaver®

EL SISTEMA DE ENVASADO AL VACÍO #1

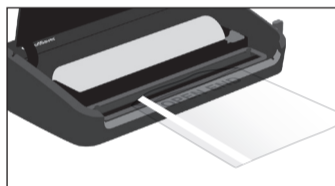
## CÓMO

### Hacer una bolsa FoodSaver®:

1. Mueva el Pestillo de cierre fácil hasta la posición Abrir. Abra la tapa del aparato y coloque el rollo en el portarrollos.
2. Levante la barra del cortador de rollos y coloque el material de la bolsa debajo de la barra del cortador. Saque suficiente material de la bolsa para sostener el artículo que se va a sellar al vacío, más 3 pulgadas (7.62 cm). Baje la barra del cortador de rollos y deslice el cortador de bolsas a través de la barra del cortador.
3. Inserte un extremo del material de la bolsa a través de la banda de sellado.
4. Cierre la tapa y gire el Pestillo de cierre fácil hasta la posición Funcionamiento.
5. Presione el botón Sellar.
6. Cuando la luz indicadora de sellado se apaga, el sellado está completo. Gire el pestillo hasta la posición de Abrir, levante la tapa y retire la bolsa.



Coloque el rollo en el portarrollos



Coloque la bolsa en la Banda de sellado

### Sellar al vacío una bolsa FoodSaver®:

1. Coloque los artículos en la bolsa, dejando al menos tres pulgadas (7.62 cm) de espacio entre el contenido de la bolsa y la parte superior de la misma.
2. Abra la tapa del aparato y coloque el extremo abierto de la bolsa en el Canal de vacío (Bandeja de goteo).
3. Cierre la tapa y gire el Pestillo de cierre fácil hasta la posición Funcionamiento.
4. Presione el botón Envasar al vacío para iniciar el proceso de envasado al vacío y de sellado. El motor continuará funcionando hasta que la bolsa esté completamente al vacío y luego se sellará automáticamente.
5. Cuando la luz indicadora de sellado se apague, gire el pestillo a la posición de Abrir, levante la tapa y retire la bolsa. Refrigerere, congele o almacene según sea necesario.



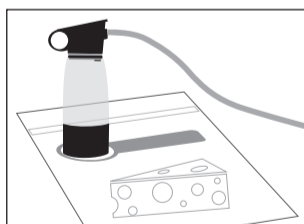
Coloque la bolsa en la Bandeja de goteo



Presione el botón Envasar al vacío

### 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. Cierre la tapa y gire el Pestillo de cierre fácil hasta la posición Funcionamiento.
3. Inserte un extremo de la manguera del accesorio en el puerto de accesorios del aparato. Coloque el sellador de mano en la válvula de la bolsa con cremallera.
4. Presione el botón Modo 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. Cierre la tapa y gire el Pestillo de cierre fácil hasta la posición Funcionamiento.
3. Inserte un extremo de la manguera del accesorio en el puerto de accesorios del aparato. Coloque el sellador de mano en la válvula del recipiente.
4. Presione el botón Modo 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.