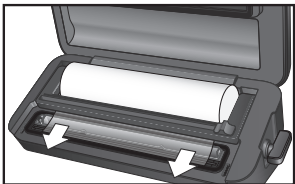




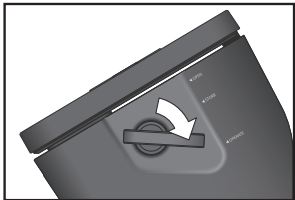
HOW TO:

MAKE A FOODSAVER® BAG:

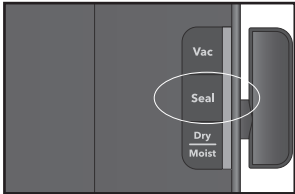
1. Open lid and place roll into Roll Storage.
2. Lift up Roll Cutter Bar and place bag material beneath the Cutter Bar. Pull bag material to edge until it is on top of the Sealing Strip and close lid.
3. Turn Easy Lock Latch to the Operate position and press the Seal Button. When the Seal Indicator Light turns off, sealing is complete.
4. Turn Easy Lock Latch to the Open position, open lid and pull bag material out to desired length.
5. Slide Bag Cutter across Cutter Bar.



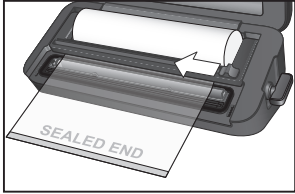
Place Bag on Sealing Strip



Close and slide Lock Latch to Operate position



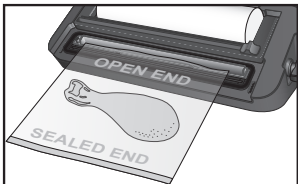
Press Seal Button



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 stops flashing and becomes constant, turn Latch to Open position, and open lid. Remove bag.

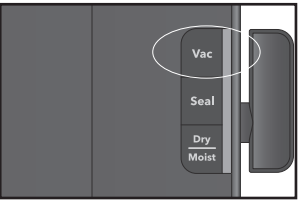
Refrigerate, freeze or store as needed.



Place Bag in Vacuum Channel



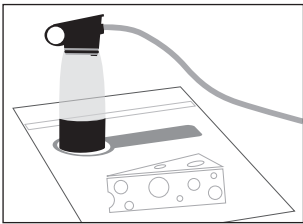
Close and Latch Lid



Press Vacuum Button

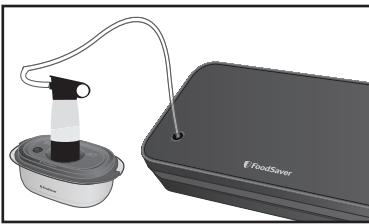
VACUUM SEAL FOODSAVER® ZIPPER BAGS:

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. Turn Latch to Operate position.
 3. Insert one end of Accessory Hose into Accessory Port on Appliance. 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. Turn Latch to Operate position.
 3. Insert one end of Accessory Hose into Accessory Port on Appliance. Place Handheld Sealer on Container valve.
 4. Press Vacuum Button.
- To release vacuum and open, turn knob on lid to Open.



See Owner's Manual for full instructions and safeguards.

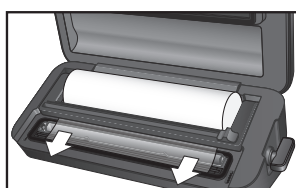
FoodSaver^{MD}

LE SYSTÈME D'EMBALLAGE SOUS VIDE N° 1

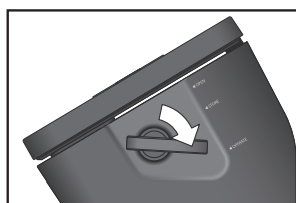
COMMENT...

Faire un sac FoodSaver^{MD} :

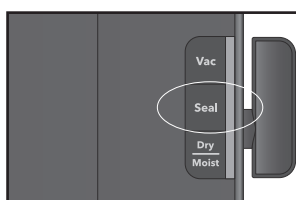
1. Ouvrir le couvercle et placer le rouleau dans le compartiment pour rouleau.
2. Soulever la barre coupe-sac et placer le matériau de sac sous la barre coupe-sac. Tirer le matériau du sac vers le rebord, jusqu'à ce qu'il se trouve sur la bande de scellement et fermer le couvercle.
3. Tourner le loquet de verrouillage facile en position « Operate » (fonctionnement) et appuyer sur le bouton « Seal » (sceller). Une fois que le voyant lumineux de scellement s'éteint, le scellement est terminé.
4. Tourner le loquet de verrouillage facile en position « Open » (ouvrir), ouvrir le couvercle et tirer sur le sac jusqu'à obtenir la longueur voulue.
5. Glisser le coupe-sac le long de la barre de coupe.



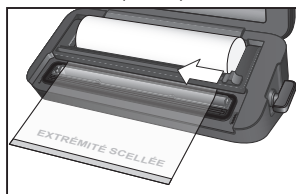
Placer le sac sur la bande de scellement



Fermer et glisser le loquet de verrouillage facile en position « Operate » (fonctionnement)



Appuyer sur le bouton « Seal » (sceller)

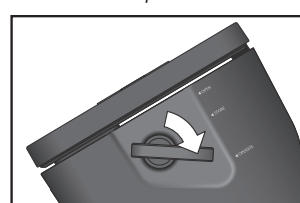


Mettre un sac FoodSaver^{MD} sous vide :

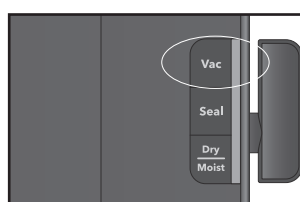
1. Tourner le loquet en position « Open » (ouvrir) et soulever le couvercle.
2. Placer le ou les articles dans le sac en laissant un espace d'au moins 7,62 cm (3 pouces) entre le contenu et l'extrémité ouverte du sac. Placer l'extrémité ouverte du sac dans la fente d'aspiration (ramasse-gouttes) et fermer 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. Une fois que le voyant lumineux de scellement arrête de clignoter et devient fixe, tourner le loquet en position « Open » (ouvrir) et soulever le couvercle. Retirer le sac. Réfrigérer, congeler ou ranger au besoin.



Placer le sac dans la fente d'aspiration



Fermer et verrouiller le couvercle

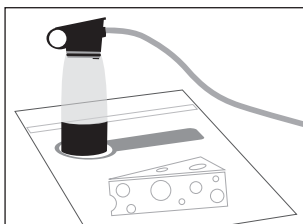


Appuyer sur le bouton « Seal » (sceller)

Sacs d'emballage sous vide à glissière FoodSaver^{MD} :

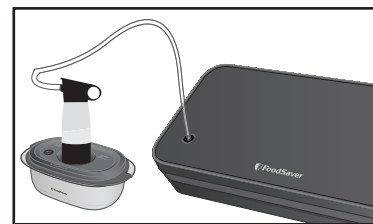
1. Préparer les sacs à glissière selon sur les accessoires FoodSaver^{MD} qui accompagnent tout achat d'accessoire. Pour les sacs à glissière, ne pas mettre d'aliment sous la valve et appuyer sur la glissière avec le doigt pour la fermer lorsque le sac est posé sur une surface plane.
2. Tourner le loquet en position « Operate » (fonctionnement).
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'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 Consignes qui sont incluses à l'achat du contenant.
2. Tourner le loquet 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 « Vacuum » (emballer sous vide). Pour relâcher et ouvrir, tourner la poignée sur le couvercle en position « Open » (ouvrir).



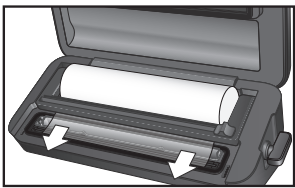
FoodSaver®

EL SISTEMA DE ENVASADO AL VACÍO #1

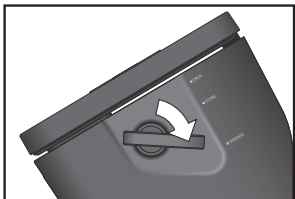
CÓMO

Hacer una bolsa FoodSaver®:

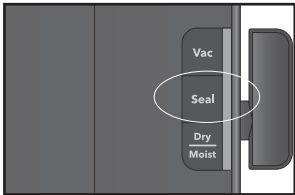
1. Abra la tapa y coloque el rollo en el Almacenamiento de Rollos.
2. Levante la barra cortadora de rollos y coloque el material de la bolsa debajo de la barra cortadora. Tire del material de la bolsa hacia el borde hasta que esté encima de la banda de sellado y cierre la tapa.
3. Gire el pestillo de bloqueo fácil a la posición Funcionamiento y presione el botón Sellar. Cuando la luz indicadora de sellado se apaga, el sellado está completo.
4. Gire el pestillo de bloqueo fácil a la posición Abierto, abra la tapa y tire del material de la bolsa hasta la longitud deseada.
5. Deslice el cortador de bolsas a través de la barra cortadora.



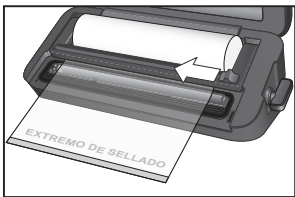
Coloque la bolsa en la Banda de sellado



Cierre y deslice el Pestillo de cierre fácil hasta la posición Funcionamiento



Presione el botón Envasar al vacío



Sellar al vacío una bolsa FoodSaver®:

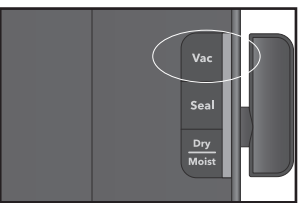
1. Gire el pestillo a la posición Abierto y abra la tapa.
2. Coloque los artículos en la bolsa, dejando al menos 3 pulgadas (7.62 cm) de espacio entre el contenido y el extremo abierto de la bolsa. Coloque el extremo abierto de la bolsa en el canal de vacío (Bandeja de goteo) y cierre la tapa.
3. Gire 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 la luz indicadora de sellado deja de parpadear y se vuelve constante, gire el pestillo hasta la posición Abierto y abra la tapa. Saque la bolsa. Refrigere, congele o guarde según sea necesario.



Coloque la bolsa en el Canal de vacío



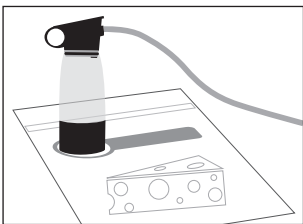
Cierre la tapa con el pestillo



Presione el botón Envasar al vacío

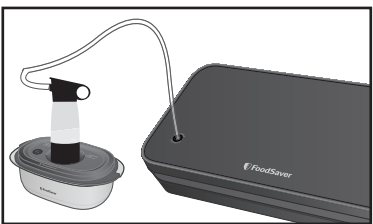
Bolsas con cremallera para sellar al vacío FoodSaver®:

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. Gire el pestillo 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. Gire el pestillo 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 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.

VS2100_22EFSQSG1 (digital)_GCDS-SL

PKG0001358409