



FoodSaver™

EL SISTEMA #1 DE SELLADO AL VACÍO

Manual de Usuario y Libro de Recetas



Para los electrodomésticos Serie: V4800, V4865
Modelos: FSFSSL4980, FSFSSL4865, V4980 y
FSFSSL4980-026

“El producto podrá ser ligeramente diferente del que se muestra en la foto”

www.foodsaver.com

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD Y CONSEJOS

Para su propia seguridad, siempre siga estas medidas de seguridad cuando utilice un electrodoméstico Food Saver®.

- 1- Lea con cuidado este manual del usuario para las instrucciones de operación. Lea todas las instrucciones en este manual antes de usar.
- 2- No utilice este electrodoméstico en superficies mojadas o calientes, o cerca de alguna fuente de calor.
- 3- **Precaución:** Para protegerse de una descarga eléctrica, no sumerja ninguna parte del electrodoméstico, cordón eléctrico o enchufe en agua o cualquier otro líquido. Desconecte del toma corriente cuando no se este utilizando y antes de limpiar.
- 4- Para desconectar, desenchufe el cordón eléctrico del toma corriente. No lo desconecte jalando el cordón.
- 5- No opere el electrodoméstico si presenta daños en el cordón eléctrico o en el enchufe. No opere el electrodoméstico si no funciona correctamente o si esta dañado en cualquier forma. Para detalles contacte al centro de servicio técnico autorizado.
- 6- Utilice este aparato solo para lo que fue diseñado.
- 7- Supervise de cerca a niños cuando este utilizando un electrodoméstico. No permita que se utilice como un juguete.
- 8- No lo coloque en o cerca de un quemador de gas, un calentador eléctrico o un horno caliente. Extreme precauciones cuando mueva productos que contienen líquidos calientes.
- 9- Espere 20 s entre sellados para permitir al aparato enfriarse.
- 10- **Precaución:** Coloque el cordón eléctrico donde no pueda ser jalado, o cause que el usuario se enrede con el cordón eléctrico o que el aparato se vuelque.

Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones de uso doméstico y similar como las siguientes:

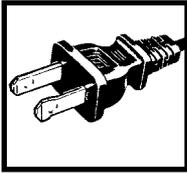
- a) Por el personal de cocinas en áreas de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.
- b) Casas de campo.
- c) Por clientes en hoteles, moteles u otros entornos de tipo residencial.
- d) Entornos tipo dormitorio o comedor

Tiempo máximo de operación continua del producto (1 minuto 30 segundos).

Para uso domestico solamente, Guarde estas instrucciones

TABLA DE CONTENIDO

Importantes medidas de seguridad	2
Bienvenidos al sistema de sellado al vacío FoodSaver®	4
Características de su aparato electrodoméstico FoodSaver®	4
Como hacer una bolsa de un rollo de sellado FoodSaver®	7
Como sellar al vacío con bolsas de sellado FoodSaver®	7
Extraer el aire de las bolsas	9
Como usar los accesorios de sellado FoodSaver®	9
Como usar la característica de control PulseVac™	10
Vaciar la bandeja de goteo	10
Como marinar con su aparato electrodoméstico FoodSaver®	11
Cuidados y limpieza	12
Directrices para empaquetar al vacío	12
Guía para almacenar- Carne, Queso, Vegetales, frutas	15
Guía para almacenar- Productos horneados, Café, líquidos y botanas	16
Solución de Problemas	17
Recetas para su aparato electrodoméstico FoodSaver®	18
Garantía	24



ESTE PRODUCTO TIENE UN ENCHUFE POLARIZADO (una hoja es más ancha que la otra). A fin de disminuir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para insertarse en un tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, inviértalo. Si aun así no entra, llame a un electricista calificado para instalar un tomacorriente apropiado. NO MODIFIQUE EL ENCHUFE NI ANULE ESTA FUNCION DE SEGURIDAD DE NINGUNA MANERA.

IMPORTANTES CONSEJOS

- 1- El sellado al vacío no es un sustituto de el proceso de enlatado con calor. Los productos perecederos aun necesitaran refrigeración o congelamiento.
- 2- Para mejores resultados, utilice solo las bolsas, rollos, contenedores y accesorios Food Saver®.
- 3- Durante el proceso de sellado al vacío, pequeñas cantidades de líquido, migajas o partículas de comida podrán ser jaladas inadvertidamente al canal de vacío. Vacíe la bandeja de goteo después de cada uso.
- 4- Evite sobre llenar la bolsa, siempre deje por lo menos 10 cm de espacio entre el contenido de la bolsa y la parte superior de la misma. Esto permitirá que el plástico se adhiera perfectamente a la comida y prevendrá que la bolsa se salga del sellador durante el proceso de sellado al vacío. Deje 3 cm adicionales por cada vez que quiera reutilizar la bolsa.
- 5- No fabrique sus propias juntas laterales para una bolsa Food Saver®. Estas bolsas están fabricadas con una junta lateral especial, que esta sellada hasta el borde exterior.
- 6- Para prevenir arrugas en el sellado cuando selle al vacío objetos voluminosos, gentilmente estire la bolsa hasta que quede plana al insertarla en el canal de vacío y sostenga la bolsa hasta que la bomba de vacío empiece a funcionar.
- 7- Cuando este sellando al vacío objetos con puntas filosas (espagueti seco o cubiertos, etc.), proteja la bolsa de picaduras envolviendo el articulo con algún material de amortiguacion, como puede ser una toalla de papel. Tal vez pueda utilizar un frasco o un contenedor en lugar de una bolsa.
- 8- Cuando utilice accesorios, recuerde dejar 3 cm de espacio en la parte superior del frasco o contenedor.
- 9- Para mejores resultados en el sellado al vacío pre congele las frutas y desinfecte los vegetales. Vea las sección de directrices de sellado al vacío.
- 10- Solo para electrodomésticos de 120V: Este electrodoméstico cuenta con un enchufe polarizado (una cuchilla es mas ancha que la otra). Como una característica de seguridad, este enchufe esta diseñado para entrar solo de una forma en un enchufe polarizado. Si el enchufe no entra completamente en el toma corriente, gire el enchufe. Si aun así no entra completamente, contacte a un eléctrico calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.
- 11- **Precaución:** Un cordón eléctrico corto es proporcionado para reducir el peligro resultante de que una persona se enrede, o tropiece con un cordón mas largo. Una extensión eléctrica podrá ser utilizada, si la capacidad eléctrica es por lo menos de la misma capacidad que la de su electrodoméstico. La extensión eléctrica deberá de colocarse de una manera que no cuelgue de la mesa o barra, previniendo que sea jalada o se enreden accidentalmente, especialmente cuando se utilice alrededor de niños.

Este artefacto eléctrico no esta diseñado para ser usado por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o carezcan de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable por su seguridad les haya supervisado o instruido en el uso de este electrodoméstico.

Los niños deberán estar bajo supervisión para cerciorarse de que NO jueguen con el artefacto eléctrico.

BIENVENIDO AL SISTEMA DE SELLADO AL VACÍO FOODSAVER®.

Felicidades.

Usted esta apunto de disfrutar los frescos beneficios de su Food Saver®, La marca numero 1 en ventas de sistemas de sellado al vacío. Por años el sistema de sellado al vacío Food Saver® ha ayudado a millones de hogares a mantener su comida fresca por mas tiempo en su refrigerador, congelador o despensa. El Food Saver® esta diseñado para remover el aire y asi extender la frescura hasta 5 veces mas que el almacenaje convencional. Mantenga su electrodoméstico Food Saver® en su barra, y pronto descubrirá su conveniencia y versatilidad a través de todo el año.

No regrese este producto al lugar de adquisición

CARACTERÍSTICAS DE SU APARATO ELECTRODOMÉSTICO FOODSAVER®

A. Controles y luces indicadoras

Indican la modalidad actual y el progreso del vacío para mayor control.

D. Botón de sellado

Característica de sellado instantáneo CrushFree. Detiene el ciclo de vacío y sella para prevenir aplastar artículos delicados.

E. Pantalla de progreso del vacío

Luces verdes indican que el vacío y el sellado están en progreso. Al terminar el proceso completo las luces se apagaran.

F. Indicador de bandeja llena

Indica cuando la bandeja de goteo este llena. Vacíe para continuar con el uso del electrodoméstico..

G. G- Canal de Vacío

Simplemente inserte la bolsa y el electrodoméstico hará el resto.

B. Sellador portátil retráctil

Se puede usar con todos los accesorios FoodSaver® incluyendo las bolsas con cierre plástico FreshSaver.

C. Característica de control PulseVac

Control de sellado manual para artículos delicados.

H. Compartimento del cordón eléctrico

Por debajo de la unidad



I. Puerta del electrodoméstico

Se abre para acceder al porta-rollos y a la cuchilla.

J. Portarollos incorporado

Para almacenar los rollos de plástico para vacío y sellado FoodSaver®

K. Barra de la Cuchilla para cortar rollos FoodSaver®

Simplifica el hacer bolsas personalizadas.

L. Cuchilla para bolsas

M. Sensor automático de bolsas

Simplemente inserte el lado abierto de la bolsa dentro del canal de vacío y la maquina detectara y agarrara la bolsa, hará el proceso de vacío, la sellara y se apagara automáticamente.



N. Tira extra ancha de sellado con recubrimiento anti adherente
 Provee un sellado hermético y extra seguro que es dos veces mas ancho.

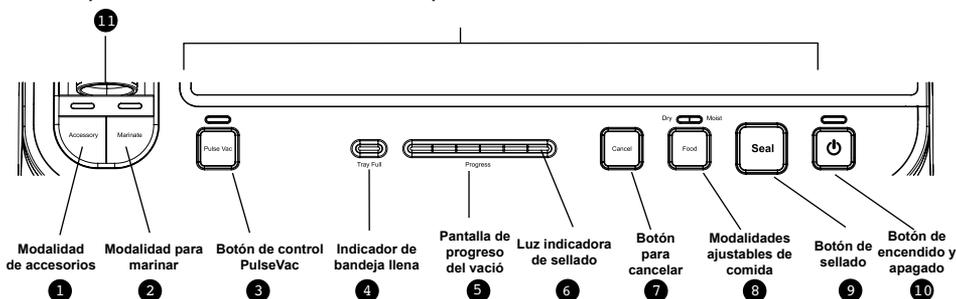
O. Junta Inferior
 (No desmontable)

P. Bandeja de goteo extraíble
 Captura desbordamientos de líquidos y contiene sensores de comida para detectar el líquido capturado

PANEL DE CONTROL DE SU APARATO ELECTRODOMÉSTICO FOODSAVER®

Sellador portátil retráctil

Sellador portátil retráctil



1- BOTÓN DE MODALIDAD DE ACCESORIOS

Presione para lograr un mejor proceso de vació en latas u/o accesorios. Presione el botón de modalidad de accesorios (1) para comenzar el proceso de vació. El motor operara hasta que el proceso de vació se haya completado.

2- BOTÓN DE MODALIDAD DE MARINADO

Secuencia predeterminada del proceso de vació de 10 min, permitiendo a la comida adquirir el mayor sabor en el menor tiempo posible. (Ver "Marinado con su electrodoméstico FoodSaver®" en la la pagina 12).

3- BOTÓN DE CONTROL PULSEVAC

Utilizado para controlar manualmente el proceso de vació y evitar aplastar artículos delicados. Ver la sección dela pagina 11 para mayor información "Modalidad de PulseVac".

4-LUZ INDICADORA DE BANDEJA DE GOTEO LLENA

Durante el proceso de sellado al vacío, pequeñas cantidades de liquido, migajas o restos de comida, podran ser derramados inadvertidamente a la bandeja de goteo (P). Cuando el exceso de estos derrames llene la bandeja de goteo, la unidad se apagara y el indicador de bandeja de goteo llena (4) se activara. Para continuar con la operación normal, remueva la bandeja, vacíe el líquido, lave con agua tibia jabonosa o póngala en la rejilla superior de su lavaplatos. Seque completamente y coloque la de nuevo en su aparato electrodoméstico. (Ver "Cuidado y Limpieza" e la pagina 12.)

5-PANTALLA DE PROGRESO DEL VACÍO

Muestra el nivel de vacío alcanzado en la bolsa o frasco.

6- LUZ INDICADORA DE SELLADO

Una luz constante roja indicara que el proceso de sellado se esta llevando acabo. (Si la luz parpadea indica que existe un error. Vea la sección de “Solución de Problemas” en la pagina 18 para mas información.

7 BOTÓN PARA CANCELAR

Inmediatamente detiene la función actual y abre el canal de vacío.

8- MODALIDADES AJUSTABLES DE COMIDA

Para el optimo proceso de vacío y sellado en comidas húmedas o jugosas, Presione el botón de modalidades ajustables de comida **(8)** hasta que la luz indicadora de humedad se encienda. Escoja la modalidad de comida seca para alimentos sin líquidos. La luz indicadora de humedad parpadeara automáticamente cuando el sensor de comida en el sellado detecte cualquier cantidad de humedad o liquido en la bandeja de goteo **(P)**.

NOTA: Al encender su aparato electrodoméstico o cuando se interrumpa el suministro eléctrico, Su aparato automáticamente se pondrá en la modalidad de seco a menos de que se detecte liquido en la bandeja de goteo. (Ver la sección de “Cuidados y limpieza” de este manual para el usuario en la pagina 12.)

9- BOTÓN DE SELLADO

Este botón tiene 4 usos:

- 1- Característica de sellado instantáneo CrushFree- Presione para detener inmediatamente el proceso de vacío y comenzar a sellar la bolsa. Esto previene que se aplaste alimentos delicados como Pan, galletas y pasteles.
- 2- Presione para crear un sello cuando haga bolsas a partir de un rollo FoodSaver®.
- 3- Presione para crear un sello en bolsas metálicas (como bolsas de frituras) para mantener el alimento herméticamente sellado.
- 4- Presione durante la modalidad PulseVac para sellar la bolsa.

10- BOTÓN DE ENCENDIDO Y APAGADO

Presione el botón de encendido para comenzar. El indicador de encendido y las luces indicadoras de comida se iluminaran. Después de el sellado al vacío, presione el botón de encendido para apagar el aparato electrodoméstico.

Nota: Después de 12 min sin operar, el electrodoméstico se apagara automáticamente.

11- SELLADOR PORTÁTIL RETRÁCTIL

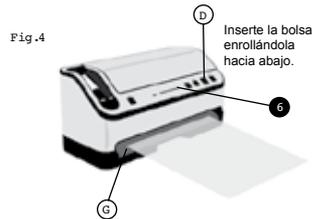
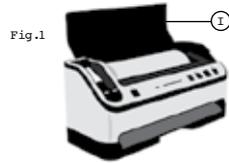


1. Botón de accesorios

2. Botón de marinado

COMO HACER UNA BOLSA DE UN ROLLO DE SELLADO FOODSAVER®

1. Abra la tapa de su aparato electrodoméstico **(I)** y coloque el rollo en el porta rollos **(Fig. 1)**. Para mejores resultados, inserte el rollo con la solapa del material hacia abajo.
2. Levante la barra de la cuchilla **(K)** y coloque el material para bolsas de bajo de la barra de la cuchilla **(Fig. 2)**.
3. Jale suficiente material de bolsas para cubrir el artículo que se sellara al vacío, mas 10 cm extra. Baje la barra de la cuchilla y deslice la cuchilla para bolsas **(L)** a través de la barra de la cuchilla **(Fig. 3)**.
4. Presione el botón de sellado **(D)**. LA luz indicadora roja de sellado se iluminara **(Fig. 4)**.
5. Utilizando ambas manos, inserte lentamente el lado abierto de la bolsa, enrollándola hacia abajo dentro del canal de vació **(G)** hasta que el motor de sujeción comience a funcionar.
6. Cuando la luz indicadora roja de sellado **(6)** se apague, el sellado se habrá completado. Ya puede retirar la bolsa del canal de vació **(G)**.
7. Usted ya cuenta con un lado de la bolsa sellado **(Fig. 5)**.
8. Ahora usted esta listo para sellar al vació con su nueva bolsa (vea la siguiente pagina).



COMO SELLAR AL VACÍO CON BOLSAS DE SELLADO FOODSAVER®

1. Comience con una bolsa del sistema de sellado al vacío FoodSaver (o haz una bolsa como se describe en la sección “Como hacer una bolsa de un rollo” en la pagina 8).
2. Coloque los artículos en la bolsa, permitiendo por lo menos 10 cm de espacio entre el contenido de la bolsa y parte superior de la misma (Fig. 1). El espacio extra es requerido para que la bolsa selle correctamente alrededor de los artículos.
3. Opcional: Si desea personalizar el proceso de sellado al vacío puede seleccionar las modalidades de comida **(Fig. 2)**. La modalidad preestablecida es Comida Seca. Vea la pagina 6 para mas información.

4. Su nuevo sistema FoodSaver® sella al vacío automáticamente. Para el proceso de vacío: No presione el botón de sellado. Utilizando ambas manos, inserte lentamente el lado abierto de la bolsa, enrollándola hacia abajo dentro del canal de vacío (G) (Fig. 3/4).

5. Continúe sosteniendo la bolsa hasta que la bomba de vacío comience a funcionar. Ahora podrá soltar la bolsa. Las luces, 5, del progreso de vacío se iluminarán.

Nota: Para prevenir el aplastar artículos, en cualquier momento, usted puede presionar el botón de sellado (D) para iniciar el proceso de sellado automático.

6. Cuando la luz indicadora roja de sellado 6 se apague, remueva la bolsa (fig. 5). si es necesario refrigere o congele el alimento.

Nota: Espere por lo menos 20 segundos entre sellados para permitir al aparato electrodoméstico enfriarse.

Nota: El aparato electrodoméstico debe usarse verticalmente y no con ninguna otra orientación.

Nota: El aparato electrodoméstico se para después de un par de minutos si no se puede alcanzar el vacío total.

Vea www.foodsaver.com para sugerencias adicionales, consejos vídeos de instrucción e información sobre como comprar los accesorios FoodSaver®.

4. Presione el botón de sellado (D). LA luz indicadora roja de sellado se iluminara (Fig. 4).

5. Utilizando ambas manos, inserte lentamente el lado abierto de la bolsa, enrollándola hacia abajo dentro del canal de vacío (G) hasta que el motor de sujeción comience a funcionar.

6. Cuando la luz indicadora roja de sellado (6) se apague, el sellado se habrá completado. Ya puede retirar la bolsa del canal de vacío (G).

7. Usted ya cuenta con un lado de la bolsa sellado (Fig. 5).

8. Ahora usted esta listo para sellar al vacío con su nueva bolsa (vea la siguiente pagina).

Fig.1



Fig.2

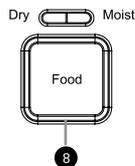


Fig.3



Inserte la bolsa enrollándola hacia abajo

Fig.4



SELLA AUTOMATICAMENTE
No presione el botón!

Fig.5



REMOVIENDO EL AIRE DE LAS BOLSAS

Evite arrugas al insertar la bolsa en el canal de vacío (**G**).

Las arrugas en el sello serán causa de derrames y permitirán la entrada de aire dentro de la bolsa. Para eliminar cualquier arruga mientras inserta la bolsa, gentilmente deslice la bolsa curvando-la dentro del canal de vacío (**G**), y sostenga la bolsa con ambas manos, gentilmente estire la bolsa para que quede totalmente plana hasta que la bomba de vacío comience a funcionar. Si encuentra cualquier arruga después de sellar la bolsa, sencillamente abra la bolsa y selle al vacío nuevamente.

Si el motor opera por mas de 30 s sin parar, considere lo siguiente:

Si esta sellando al vacío con una bolsa, asegúrese de que un lado de la bolsa este correctamente sellado. (vea la sección de "Como hacer una bolsa de un rollo FoodSaver®" en la pagina 7.)

Si esta sellando al vacío con un accesorio FoodSaver®, revise que las conexiones del sellador portátil estén bien conectadas para asegurar un ajuste hermético.

UTILIZANDO LOS ACCESORIOS DE SELLADO AL VACÍO FOODSAVER®

Bolsas con cierre FreshSaver®

1. Coloque los alimentos dentro de la bolsa con cierre. Asegúrese de no colocar alimento por debajo de la válvula. Cierre la bolsa, tienda la bolsa sobre una superficie plana y presione el cierre con los dedos.
2. Saque el sellador portátil de su aparato electrodoméstico. Coloque la punta sobre la válvula gris de la bolsa FreshSaver®.
3. Presione el botón de accesorios para iniciar el proceso de vacío. El motor operara hasta que el proceso de vacío se haya completado.

Contenedores

1. Prepare el contenedor de acuerdo a las directrices de los accesorios FoodSaver®, las cuales están incluidas en la compra de los accesorios.
2. Saque el sellador portátil de su aparato electrodoméstico. Coloque la punta sobre la válvula gris del contenedor.
3. Presione el botón de accesorios para iniciar el proceso de vacío. El motor operara hasta que el proceso de vacío se haya completado.

Frascos

1. Prepare los frascos de acuerdo a las directrices de los accesorios FoodSaver®, las cuales están incluidas en la compra de los accesorios.
2. Saque el sellador portátil de su aparato electrodoméstico y quite la parte inferior transparente del mango superior. Inserte el extremo en el conector del accesorio. Gire la pestaña mientras inserta el sellador para asegurar un agarre hermético.
3. Presione el botón de accesorios para comenzar el proceso de vacío. El motor operara hasta que el proceso de vacío se haya completado. (Para marinar, siga las instrucciones de la sección "marinando con su aparato electrodoméstico FoodSaver®" de esta guía en la pagina 11.)
4. Cuando el motor se apague, gire gentilmente el sellador portátil del accesorio.

Nota: Si usted esta utilizando un frasco con una perilla larga y blanca, gire la perilla en el sentido de las manecillas del reloj hasta llegar a la posición de "Cerrado", después gentilmente gire y quite el sellador portátil de su accesorio.

5. Para revisar si el proceso de vacío se completo exitosamente, sencillamente tire de la tapa del frasco. No debería moverse.
6. Para guardar su sellador portátil, detenga la unidad, y gentilmente jale la manguera permitiendo le enrollarse dentro del aparato Electrodoméstico. No deje que se enrolle libremente, esto puede causar daños a su sellador portátil.

Fig. 1



Importante: Al jalar la manguera no la extienda mas allá de la línea roja marcada en la manguera.

COMO USAR LA MODALIDAD DE CONTROL PULSEVAC™

Utilice la modalidad de control PulseVac™ para controlar manualmente el proceso de vacío y evitar aplastar artículos delicados.

1. Coloque los artículos en la bolsa, dejando un espacio de por lo menos 10 cm entre el contenido y la parte superior de la bolsa.
2. Presione el botón PulseVac™ **3**. La luz indicadora de PulseVac™ se encenderá indicando que el aparato electrodoméstico se encuentra en la modalidad PulseVac™.
3. Inserte el lado abierto de la bolsa dentro del canal de vacío (**G**). La abrazadera se cerrara para asegurar la bolsa. La luz indicadora PulseVac™ parpadeara.
4. Presione y mantenga presionado el botón PulseVac™ **3**. La bomba de vacío se encenderá mientras se mantenga presionado el botón PulseVac™. Deje de presionar el botón PulseVac™ para detener el proceso de vacío. Esto le permitirá ajustar el contenido de la bolsa para un mayor control del proceso de sellado al vacío. Siga presionado el botón PulseVac™ hasta lograr retirar la cantidad de aire deseada.

Nota: Si la bomba de vacío deja de funcionar después de varios ajustes presionando el botón de PulseVac™, significara que el nivel máximo de vacío se ha alcanzado. No continúe presionado el botón PulsVac™.

5. Presione el botón de sellado **9**, para sellar la bolsa y terminar con la modalidad PulseVac™.

Nota: La bolsa se sellara automáticamente si llega al nivel máximo de vacío.

6. Cuando la luz roja indicadora de sellado **6** se apague remueva la bolsa. Refrigere o congele, si es necesario.

VACIAR LA BANDEJA DE GOTEO

Este modelo FoodSaver contiene un conveniente cajón para acceder a la bandeja de goteo (**P**).

1. Para remover, sencillamente jale el cajón, y levante la bandeja de goteo de las asas de los lados.
2. Vacíe la bandeja de goteo y lavela con agua tibia jabonosa o coloquela en la rejilla superior de su lavaplatos.



MARINANDO CON APARATO ELECTRODOMÉSTICO FOODSAVER®

Su sistema de sellado al vacío FoodSaver® tiene un ciclo especial de marinado rápido que dura cerca de 10 minutos. El frasco de marinado rápido FoodSaver® (no incluido) es el perfecto accesorio FoodSaver® para marinar alimentos.

Durante el ciclo de marinado, La bomba de vacío “sostendra” el proceso de vacío por varios minutos después lo detendrá, permitiendo a la comida “reposar” por 30 s. Este proceso se repetirá. Esta acción pulsante de “vacío y reposo” permitirá un marinado mas eficiente y lleno de sabor.

Nota importante: Durante el ciclo de marinado rápido, asegúrese de que la perilla en la tapa del frasco de marinado rápido se encuentre en la posición de Abierto. **No ajuste la perilla para el proceso de vacío durante el ciclo de marinado.**

1. Prepare suficiente de su marinado favorito para cubrir completamente la comida dentro de su frasco de marinado.

Deje siempre un espacio de por lo menos (2.5 cm) entre el contenido y la parte superior del borde del frasco.

2. Asegúrese que la junta de goma debajo de la tapa así como el borde del frasco para marinar estén libres de restos de comida.

3. Saque el sellador portátil de su aparato electrodoméstico FoodSaver®. Quite la parte inferior transparente del mango superior (Fig. 1).

4. Inserte el extremo en el conector de la parte superior del frasco. Asegúrese de que la pestaña sobre la tapa se encuentre en la posición de Abierto (Fig. 2).

5. Asegúrese que la tapa este colocada firmemente a la base de su marinador.

6. Presione el botón de marinado 2 en el panel de control (Fig. 3).

7. Su sistema de sellado al vacío FoodSaver® comenzara el ciclo de marinado rápido. La luz indicadora de marinado parpadeara para indicar que el proceso de marinado a comenzado.

8. Durante el ciclo inicial de marinado el indicador de modalidad de marinado se iluminara. Mientras dure el marinado, la pantalla de progreso de vacío parpadeara durante el ciclo de retención del vacío o del ciclo de reposo de comida.

9. Para preservar la comida de una forma segura, después de completar el ciclo de marinado, su aparato electrodoméstico señalara con sonidos cortos que el ciclo rápido de marinado se ha completado. Presione cualquier botón para silenciar la señal. Ahora podrá cocinar o refrigerar su alimento marinado.

10. Para utilizar su Frasco de marinado rápido en un almacenaje de vacío prolongado (de mas duración que el del ciclo de marinado rápido): Gire la pestaña a la posición de Vacío/Frasco, Conecte la manguera del accesorio (como se indica en la parte superior) y seleccione la modalidad de accesorios 1 del panel de control. Cuando el motor se apague, gire la pestaña en sentido de las manecillas del reloj a la posición de “Cerrado”, después gentilmente gire y remueva el sellador portátil de su accesorio.

Fig.1

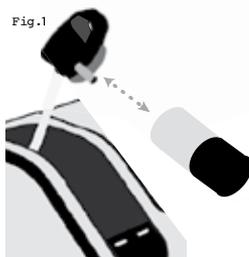


Fig.2

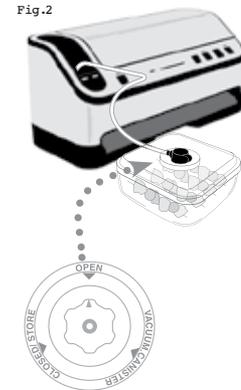
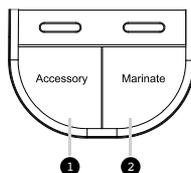


Fig.3



CUIDADOS Y LIMPIEZA

Para limpiar su aparato electrodoméstico:

Presione el botón de encendido y apagado **10** y desconecte el cordón eléctrico del toma corriente. No sumerja en líquidos.

Jale hacia afuera el cajón de la bandeja de goteo (**P**). Remueva la bandeja de goteo de las asas laterales para su limpieza. Revise la junta inferior (**O**) alrededor de la bandeja de goteo (**P**) para asegurarse que este libre de restos de comida. **No intente quitar las juntas.**

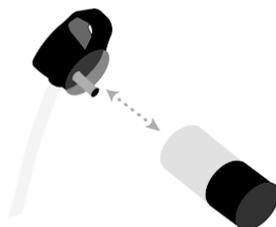


Bandeja de goteo antibacterial:

Vacíe la bandeja de goteo después de cada uso. Lave con agua tibia jabonosa o coloque la bandeja en la rejilla superior de su lavaplatos. Los sensores ajustables de comida en la bandeja de goteo (**P**) no funcionaran correctamente si se deja líquido en la bandeja de goteo.



Este aparato electrodoméstico contiene un indicador de bandeja llena **4**. Cuando la bandeja de goteo contenga exceso de líquido, la unidad se apagará y la luz indicadora de bandeja llena se activará. Para continuar la operación normal, Jale hacia afuera el cajón de la bandeja. Remueva la bandeja de goteo levantándola de las asas laterales para su limpieza. Al colocar de regreso la bandeja de goteo, coloque el lado derecho de su bandeja de goteo en su lugar, después empuje ambos lados firmemente hacia abajo. El aparato electrodoméstico puede utilizarse sin la bandeja de goteo, sin embargo la modalidad de los sensores ajustables de comida **8** no funcionara sin la bandeja de goteo.



Deposito del Sellador retráctil y portátil:

Vacíe el deposito después de cada uso. Lave con agua tibia jabonosa. Seque con aire antes de colocarlo en su lugar.

Importante:

Para quitar el deposito de su sellador portátil:

Mientras agarra la parte superior de la manguera jale hacia abajo el deposito y quitelo.

DIRECTRICES PARA EMPACAR AL VACÍO

Empacado al vacío y seguridad alimentaria

El proceso de sellado al vacío extiende la vida útil de la comida removiendo la mayoría del aire del contenedor al vacío, reduciendo la oxidación la cual afecta el valor nutricional, el sabor y la calidad total de la comida. El sellado al vacío también inhibe el crecimiento de microorganismos, que pueden causar problemas de salud en ciertas condiciones:

Moho: Fácilmente identificable por su característica peluda. El moho no puede crecer en un ambiente con bajo oxígeno, por lo tanto el sellado al vacío puede retardar su crecimiento.

Levadura- produce fermentación, que puede ser identificada por el olor y el sabor. La levadura necesita agua, azúcar y una temperatura moderada para crecer. Puede sobrevivir con aire o sin él. Retardar el crecimiento de la levadura necesita refrigeración, pero al congelar detiene el crecimiento completamente.

Bacteria- Produce un olor desagradable, descolorar la comida y/o una textura suave y pegajosa. En las condiciones adecuadas, las bacterias anaerobias, como es la *Clostridium Botulinum* (el organismo que causa el botulismo) puede crecer sin aire y en ciertas ocasiones no se detecta por el sabor y el olor. Aunque es extremadamente raro, puede ser muy peligroso.

Para preservar la comida con seguridad, es crítico que mantenga bajas temperaturas. Usted puede reducir significativamente el crecimiento de microorganismos a temperaturas de 4° C o por debajo. El congelamiento a -17° C no mata los microorganismos pero previene su crecimiento. Para almacenar comida por un tiempo considerable, siempre congele los perecederos que hayan sido sellados al vacío, y manténgalos refrigerados después de descongelar.

Es importante saber que el sellado al vacío no es un sustituto de el enlatado y no puede revertir el proceso de deterioro de la comida. Solo puede retardar los cambios en la calidad de la comida. Es difícil predecir como la comida mantendrá su mejor, sabor apariencia o textura porque depende de la edad y condición de la comida en el día que fue sellada al vacío.

Importante: El sellado al vacío no es un sustituto de el refrigerado o congelamiento. Cualquier perecedero que requiera refrigeración o congelamiento deberá de estarlo después de el sellado al vacío.

Preparación de comida y consejos de recalentado

Descongelado y recalentado de comida sellada al vacío

Siempre descongele la comida en el refrigerador o el microondas- no descongele perecederos a temperatura ambiente.

Para recalentar comida en el microondas en una bolsa Food Saver®, siempre corte una esquina de la bolsa antes de colocarla en un plato seguro de utilizar en microondas. No obstante, para prevenir partes muy calientes, no recaliente carne con hueso o comidas grasosas en una bolsa Food Saver® con el microondas. También puede recalentar comida en una bolsa Food Saver® a baño maria con una temperatura por debajo de los 75° C.

Directrices de preparación para carne y pescado:

Para mejores resultados, pre congele la carne o el pescado por 1 o 2 h antes de sellarlos al vacío en una bolsa Food Saver®. Esto ayuda a retener el jugo y la forma, y garantiza un mejor sellado.

Si no es posible pre congelar, coloque una toalla de papel entre la carne o pescado y la parte superior de la bolsa, pero por debajo del área de sellado. Deje la toalla en la bolsa para absorber el exceso de humedad y jugos durante el proceso de sellado al vacío.

Nota: La carne podrá aparecer mas oscura después del proceso de sellado al vacío debido a la ausencia de oxígeno. Esto no es una indicación de que se haya echado a perder.

Directrices de preparación para quesos duros:

Para mantener el queso fresco, selle al vacío después de cada uso. Haga su bolsa Food Saver® extra larga, con 3cm extra por cada vez que planea abrir y sellar la bolsa aparte de los 9 cm que normalmente se dejan entre el contenido y la parte superior de la bolsa. Sencillamente corte el sellado y saque el queso.

Cuando este listo para volver a sellar el queso solo coloque lo en la bolsa y re selle.

Importante: Debido al riesgo de bacteria anaerobia, los quesos suaves no deben sellarse al vacío.

Directrices de preparación para vegetales

Los vegetales necesitan ser escaldados antes de sellarlos al vacío. Este proceso detiene a la enzima que podría causar perdida de sabor, color y textura.

El tiempo de escaldado varía de 1 a 2 min para hojas verdes y chicharos; de 3 a 4 min para guisantes, brocoli o calabacin rebanado; 5 min para zanahorias; y 7 a 11 min para maíz en su mazorca. Después de escaldar, sumerja los vegetales en agua fría para parar el proceso de cocción. Finalmente seque los vegetales con una toalla de papel antes de sellarlos al vacío.

Nota: Todos los vegetales (incluyendo el brocoli, espárragos, calabazas, coliflor, col rizada y nabos) emiten gases naturalmente cuando se almacenan. Por lo tanto, después de escaldar, deberán ser almacenados en el congelador solamente.

Al congelar los vegetales es mejor dejarlos que se congelen por 1 o 2 h o hasta que se solidifiquen.

Para congelar vegetales para porciones individuales, primero colóquelos en una hoja para cocinar, debe esparcirlos de tal manera que no se toquen. Esto previene que se congelen en un bloque. Una vez congelados, quítelos de la hoja para cocinar y sellelos al vacío en su bolsa Food Saver®. Después de haberlos sellado regreselos al congelador.

Importante: Debido al riesgo de bacteria anaerobia, champiñones frescos, cebollas y ajo no deberán sellarse al vacío

Directrices de preparación para vegetales con hojas

Para mejores resultados utilice un frasco para almacenar los vegetales con hojas. Primero lave los vegetales, y después seque con una toalla de papel o un escurridor de ensalada. Cuando estén secos, póngalos en el frasco y selle al vacío. Almacene los vegetales en el refrigerador.

Directrices de preparación para frutas

Al congelar frutas suaves o bayas, es mejor pre congelarlas por 1 o 2 h o hasta que se endurezcan. Para congelar fruta en porciones individuales, primero coloque las frutas en una hoja para hornear y esparza las frutas de tal manera que no se toquen. Esto prevendrá que se congelen en bloque. Cuando estén congeladas remueva las frutas de la hoja para hornear y selle al vacío en una bolsa Food Saver®. Después de sellarlas al vacío regrese las frutas al congelador.

Puede sellar al vacío porciones para hornear o en su combinación preferida para hacer su ensalada de fruta preferida todo el año. Si se almacena en el refrigerador, le sugerimos usar un frasco Food Saver®

Directrices de preparación para productos horneados

Para sellar al vacío productos horneados suaves, le recomendamos usar un frasco Food Saver® para mantener la forma. Si utiliza una bolsa pre congele por 1 u 2 h o hasta que se solidifique. Para ahorrar tiempo, haga masa para galletas, costras de pie, pies enteros, o mezcle ingredientes secos y sellelos al vacío para su posterior uso.

Directrices de preparación para café o alimentos en polvo

Para prevenir que partículas de comida entren en la bomba de vacío, coloque un filtro para café o una toalla de papel en la parte superior de la bolsa o frasco antes de sellar al vacío.

También puede colocar la comida en su bolsa original y ponerla dentro de una bolsa Food Saver®, o usar una tapa universal Food Saver® para sellar al vacío el frasco original.

Directrices de preparación para líquidos

Antes de sellar al vacío líquidos como sería una sopa, pre congele en una cacerola, molde para pan o en una bandeja para hielo hasta que se solidifique. Quite el líquido de la bandeja y selle al vacío en una bolsa Food Saver®. Usted puede apilar estos tabiques congelados en su congelador. Cuando los quiera utilizar, corte una esquina de la bolsa y póngalos en un plato en el microondas o agréguelos en agua a fuego lento por debajo de los 75° C.

Para sellar al vacío líquidos embotellados sin gas, podrá utilizar un tapón para botellas Food Saver® con el envase original. Recuerde dejar por lo menos 3 cm de espacio entre el contenido y la parte inferior del tapón para botellas.

Directrices de preparación para comida pre cocinada, sobras y emparedados:

Almacene con eficiencia su comida pre cocinada, sobras y emparedados en los contenedores, ligeros y apilables Food Saver®. Los puede usar en el microondas y lavar en la rejilla superior de su lavaplatos. Los contenedores ligeros estarán listos para irse con usted a la oficina, la escuela o donde quiere que este.

Directrices de preparación para bocadillos

Sus aperitivos mantendrán su frescura por mas tiempo cuando los selle al vacío. Para mejores resultados utilice los contenedores Food Saver® para bocadillos que se puedan quebrar como son las galletas.

Sellado al vacío de artículos no perecederos

El sistema de empaque con sellado al vacío Food Saver® también protege artículos no perecederos de la oxidación, corrosión y humedad. Sencillamente siga las indicaciones para sellar al vacío artículos usando bolsas Food Saver® contenedores y accesorios.

Para sellar al vacío sus cubiertos, envuelva los dientes de los tenedores en un material de amortiguación, como una toalla de papel, para prevenir picaduras en la bolsa. Sus bolsas FoodSaver® son ideales para excursiones al aire libre. Para acampar y caminar, mantenga sus cerillos, mapas y comida seca y compacta. Para tener agua fresca para beber, sencillamente llene una bolsa FoodSaver® con hielo, selle la bolsa al vacío y cuando sea necesaria deja derretir el hielo. Si usted ira en un paseo en lancha o bote, podrá sellar su comida, celular y un cambio seco de ropa. Solo recuerde llevar tijeras o un cuchillo para abrir las bolsas cuando las necesite.

Para mantener el kit de emergencia seguro y seco, selle al vacío las bengalas, baterías, linternas, cerillos, velas, y otros artículos necesarios. Sus artículos de emergencia se mantendrán secos y organizados en su casa, coche, o lancha.

Guía de almacenaje: Carne, queso, vegetales, frutas

Comida	Donde almacena	Bolsa o accesorio recomendado por FoodSaver®	Vida de almacén con un accesorio o bolsa Food Saver®	Vida normal en almacén
Carne				
Carne de res, puerco o cordero	Congelador	Bolsa FoodSaver®	2-3 años	6 meses
Carne molida	Congelador	Bolsa FoodSaver®	1 años	4 meses
Pollo	Congelador	Bolsa FoodSaver®	2-3 años	6 meses
Pescado	Congelador	Bolsa FoodSaver®	2 años 6	meses
Quesos duros (no selle al vacío quesos blandos)				
Queso cheddar y Queso suizo	Refrigerador	Bolsa o contenedor FoodSaver®	4-8 meses	1-2 semanas
Parmesano	Refrigerador	Bolsa o contenedor FoodSaver®	4-8 meses	1-2 semanas
Vegetales (No selle al vacío champiñones frescos, cebolla y ajo)				
Espárragos	Congelador	Bolsa FoodSaver®	2-3 años	8 meses
Brocoli, Coliflor	Congelador	Bolsa FoodSaver®	2-3 años	8 meses
Calabaza, col de bruselas	Congelador	Bolsa FoodSaver®	2-3 años	8 meses
Maíz (en grano o en mazorca)	Congelador	Bolsa FoodSaver®	2-3 años	8 meses
Ejotes	Congelador	Bolsa FoodSaver®	2-3 años	8 meses
Espinaca, lechuga	Refrigerador	Frasco FoodSaver®	2 semanas	3-6 días
Guisantes	Congelador	Bolsa FoodSaver®	2-3 años	8 meses
Frutas				
Damascos y ciruelas	Congelador	Bolsa FoodSaver®	1-3 años	6 -12 meses
Nectarinas y duraznos	Congelador	Bolsa FoodSaver®	1-3 años	6-12 meses
Bayas suaves				
Frambuesas y moras	Refrigerador	Contenedor FoodSaver®	1 semanas	1-3 días
Fresas	Refrigerador	Contenedor FoodSaver®	1 semanas	1-3 días
Bayas duras				
Arándanos	Refrigerador	Contenedor FoodSaver®	2 semanas	3-6 días
Arándanos agrios	Refrigerador	Contenedor FoodSaver®	2 semanas	3-6 días
Arándanos Huckle	Refrigerador	Contenedor FoodSaver®	2 semanas	3-6 días

Guía de almacenaje

Productos horneados, café, Aperitivos y líquidos

Comida	Donde almacena	Bolsa o accesorio recomendado por FoodSaver®	Vida de almacén con un accesorio o bolsa Food Saver®	Vida normal en almacén
--------	----------------	--	--	------------------------

Productos horneados

Bagels, pan y postres	Congelador	Bolsa FoodSaver®	1-3 años	6-12 meses
-----------------------	------------	------------------	----------	------------

Nueces

Almendras y cacahuets	Alacena	Contenedor, Bolsa FoodSave®	2 años	6 meses
Semillas de girasol	Alacena	Contenedor, Bolsa FoodSave®	2 años	6 meses

Café

Granos de café	Congelador	Bolsa FoodSaver®	2-3 años	6 meses
Granos de café	Alacena	Contenedor, Bolsa FoodSave®	1 años	3 meses
Café molido	Congelador	Bolsa FoodSaver®	2 años	6 meses
Café molido	Alacena	Contenedor, Bolsa FoodSave®	5-6 meses	1 mes

Líquidos preparados

Salsas, sopas, estofados	Congelador	Bolsa FoodSaver®	1-2 años	3-6 meses
--------------------------	------------	------------------	----------	-----------

Líquidos embotellado

Aceites	Alacena	Tapón de botella Food Saver®	1-1½ años	5-6 meses
---------	---------	------------------------------	-----------	-----------

Comidas secas

Frijoles, granos	Alacena	Contenedor, Bolsa FoodSave®	1-2 años	6 meses
Pasta y Arroz	Alacena	Contenedor, Bolsa FoodSave®	1-2 años	6 meses

Comida en polvo

Leche en polvo	Alacena	Contenedor, Bolsa FoodSave®	1-2 años	6 meses
Coco seco	Alacena	Contenedor, Bolsa FoodSave®	1-2 años	6 meses
Harina	Alacena	Contenedor, Bolsa FoodSave®	1-2 años	6 meses
Azúcar y Azúcar morena	Alacena	Contenedor, Bolsa FoodSave®	1-2 años	6 meses

Aperitivos

Frituras	Alacena	Contenedor, Bolsa FoodSave®	3-6 semanas	1-2 semanas
Galletas dulces y saladas	Alacena	Contenedor, Bolsa FoodSave®	3-6 semanas	1-2 semanas

Solución de Problemas

Problema	Solución
Luz roja de sellado intermitente	<ul style="list-style-type: none"> - La bolsa no se inserto correctamente. Remueva la bolsa, espere a que la luz acabe de parpadear y re inserte la bolsa. - Espere 20 s entre sellados. - La unidad se sobre calentó. Espere varios minutos a que la unidad se enfríe.
Bomba de vacío en operación, pero el vacío no se lleva acabo en la bolsa	<ul style="list-style-type: none"> - Si hace una bolsa de un rollo, asegúrese que un lado de la bolsa este sellado. (Vea "Como hacer una bolsa de un rollo de plástico para sellar Food Saver®" en la pagina 7). - Jale hacia afuera el cajón de la bandeja de goteo y asegúrese de que no haya objetos extraños, polvo o restos de comida en la junta inferior. (Vea " Cuidados y Limpieza " en la pagina 12).
La bolsa no se esta sellando correctamente.	<ul style="list-style-type: none"> - Demasiado liquido en la bolsa, congele antes de sellar al vacío. - Para prevenir arrugas en el sello, estire gentilmente la bolsa mientras la inserta en el canal de vacío y continúe sosteniéndola hasta que la bomba de vacío comience a trabajar. - La unidad se sobre calentó. Espere varios minutos a que la unidad se enfríe.
No hay luces en el panel de control	<ul style="list-style-type: none"> - Asegúrese que la unidad este conectada. -Asegúrese de que el toma corriente funcione. - Presione el botón de apagado y encendido.
Nada pasa cuando se inserta la bolsa	<ul style="list-style-type: none"> - Asegúrese que la unidad tiene electricidad (Vea el consejo superior). - Bandeja llena; Vacíe la bandeja de goteo. Limpie la bandeja y coloquela de nuevo en el aparato electrodoméstico. (Vea "Cuidado y Limpieza" en la pagina 12). - Demasiada comida en la bolsa. Evite sobrellenar la bolsa. Permita 10 cm de espacio entre el contenido y la parte superior de la bolsa. - La bolsa no se inserto correctamente. Inserte la bolsa enrollándola hacia abajo. Gentilmente estire la bolsa mientras la inserta. Sostenga la bolsa hasta que la bomba de vacío comience a funcionar.
El sellador portátil no esta sellando	<p>La bandeja de goteo tiene liquido o se encuentra sucia. Vacíe el liquido, limpie la bandeja de goteo y coloquela de nuevo en el aparato electrodoméstico. (Vea "Cuidado y Limpieza" en la pagina 12).</p>
La luz de bandeja llena parpadea	<ul style="list-style-type: none"> - Asegúrese de que el cierre este firmemente cerrado. Deslice su dedos por encima de todo el cierre. La válvula de aire no esta en una superficie plana. Ponga la bolsa de manera que la válvula se siente totalmente sobre la superficie plana de la barra con ningún resto de comida por debajo de la válvula de vacío.
La boquilla de vacío y la válvula de aire no se están conectando correctamente	<ul style="list-style-type: none"> - Asegúrese de que la boquilla de vacío este centrada por encima del circulo gris y colocada de una manera plana en la válvula de aire. Aplique una presión moderada.
El aire se removió de la bolsa, pero le esta entrando después del sellado	<ul style="list-style-type: none"> - Examine el cierre y la válvula de la bolsa. Restos de comida en el cierre o la válvula podrán causar derramamiento o permitir la entrada de aire. - Algunas veces la humedad o restos de comida a lo largo de los bordes del cierre o por debajo de la válvula no permiten un sellado correcto. Limpie la parte interior de la bolsa alrededor del cierre y por debajo de la válvula e intente sellar la bolsa de nuevo. - Si estas sellando artículos de comida con punta, podrán picar la bolsa. Utilice una nueva bolsa si esta picada. Cubra las puntas de los artículos de comida con un material de amortiguacion, como seria una toalla de papel y vuelva a sellar.
El contenedor FoodSave® no crea vacío	<ul style="list-style-type: none"> - Asegúrese que la junta de goma en la parte interna de la tapa este libre de restos de comida. - Examine el borde del frasco para ver si tiene rasguños o grietas. Cualquier apertura sera causante de no poder lograr el vacío.

RECETAS PARA APARATO ELECTRODOMÉSTICO FOODSAVER®

Para deliciosas recetas adicionales usando su sistema FoodSaver para preparar comidas por adelantado, revise nuestra página web, www.foodsaver.com.

Pastel de naranja y almendra (Medio Kilo)

Ingredientes:

- 3 tazas de harina cernida para todo propósito
- 1 taza (2 barras) de mantequilla suavizada
- 1/2 cucharadita de levadura en polvo
- 2 tazas de azúcar
- 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio 2 huevos
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de extracto de almendra
- 1 taza de leche
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 cucharada de jugo de naranja
- Rebanadas de carambola, rebanadas de fresa y trocitos cascara de naranja (opcional)

Direcciones para preparar:

Pre caliente su horno a 176.6 °C. Engrase y ponga harina a dos moldes para pan de 23X13 cm. Mezcle harina, levadura en polvo, bicarbonato de sodio y sal en un recipiente mediano. Bata la mantequilla y el azúcar en un recipiente grande con un batidor eléctrico a velocidad intermedia hasta que la mezcla se haga ligera y esponjada. Añada los huevos uno a la vez, y bata después de cada adición. Vierta en los moldes para pan preparados. Hornee por 35 min o hasta que al insertar un palillo de dientes, al centro del pastel, salga limpio. Enfríe en los moldes por 10 min. Póngalos en rejillas de alambre; enfríe completamente. Adorne con carambola, fresas y la cascara de naranja.

Sopa de tortilla Para 4 raciones

Ingredientes:

- 2 cucharaditas de aceite vegetal
- 2 tazas de pollo cocido desmenuzado
- 1/2 taza de cebolla picada
- 2 cucharaditas de jugo de lima
- 1 diente de ajo, picado
- Tortillas en trozos
- 1 lata (alrededor de 400gr) de jitomate picado
- 2 cucharadas de cilantro fresco

Direcciones para preparar:

Caliente el aceite en una cacerola grande a fuego intermedio. Añada la cebolla y el ajo; cocine y revuelva hasta que la cebolla este suave. Añada el caldo y los jitomates; hierva. Ponga la mezcla a fuego lento; tape y cocine a fuego lento por 15 min. Añada el pollo y el jugo de lima; cocine a fuego lento por 5 min. Agregue los trozos de tortilla, aguacate y cilantro.

Cerdo al ajo con patatas rojas asadas

Ingredientes:

- Aerosol anti adherente para cocinar
- 6 patatas frescas, talladas y en cuartos
- 1/2 cucharadita de pimentón
- 1 cucharadita de orégano seco
- 1/2 cucharadita de polvo de ajo
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 kg de filete de lomo de cerdo
- 1/2 cucharadita de pimienta negra
- 1 cucharada de aceite de oliva

Direcciones para preparar:

Pre caliente el horno a 218.3 °C. Rocíe el spray para cocinar anti adherente a una cacerola para hornear. Combine el pimentón y el polvo de ajo en un pequeño tazón; espolvoree uniformemente encima de la carne de puerco.

Cubra una parrilla larga con el aerosol para cocinar; caliente a temperatura media. Selle el lomo de puerco por tres minutos cada lado. Traslade el lomo a la cacerola para hornear. Agregue aceite, patatas y el orégano a la parrilla; y mezcle. Ponga las papas alrededor del puerco. Espolvoree con sal y pimienta. Hornee por 22 min o hasta que el lomo se encuentre bien cocinado.

Traslade el puerco a una tabla para cortar; cubra con papel aluminio y deje reposar por 5 min. Revuelva las patatas; cubra con papel aluminio y deje reposar por 5 min. Corte el lomo de puerco y sirva junto con la patatas.

Salmón chino a la parrilla Para 4 raciones

Ingredientes:

- 3 cucharadas de salsa de soya
- 4 filetes de salmón (alrededor de 1/2 kg)
- 2 cucharadas de jerez seco
- 2 cucharadas de cilantro finamente picado
- 2 dientes de ajo, picados

Direcciones para preparar:

Combine la salsa de soya, jerez y ajo en el rápido marinador FoodSaver®. Agregue el salmón; gire para cubrir. Coloque la tapa al contenedor. Gire la pestaña a la posición de Abrir/marinar y conecte la manguera del accesorio. Presione el botón de marinado. Cuando el ciclo de 12 min se haya completado, quite la manguera y destape.

Aceite la parrilla. Prepare la parrilla a fuego lento o pre caliente la parrilla. Escorra el salmón, y guarde el marinado. Ase con el lado que contiene la piel hacia abajo, por 10 min o hasta que el salmón comience a formar escamas al probarlo con un tenedor. Moje el salmón después de 5 min con la reserva del marinado; tire cualquier resto del marinado. Espolvoree con cilantro.

Arrachera con salsa italiana Para 6 raciones

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 3/4 de cucharadita de pimienta negra, dividido
- 2 cucharaditas de vinagre balsámico
- 1 tasa de jitomates picados
- 600 gr de arrachera
- 1/3 de tasa de aceitunas picadas
- 1 cucharada de ajo, picado
- 2 cucharadas de albahaca fresca picada
- 3/4 de cucharadita de sal dividido

Direcciones para preparar:

Bata el aceite y el vinagre en un tazón mediano. Ponga la arrachera en el marinador rápido FoodSaver®; Agregue el ajo. Espolvoree la media cucharadita de sal y la media de pimienta sobre la carne. Agregue 2 cucharadas de la mezcla del vinagre sobre la carne. Ponga la tapa del contenedor. Gire la pestaña a la posición de Abrir/marinar y conecte la manguera del accesorio. Presione el botón de marinado. Cuando el ciclo de 12 min se haya completado, quite la manguera y destape.

Mientras tanto, agregue los jitomates, aceitunas, albahaca, el resto de el 1/4 de cucharadita de sal y el 1/4 de cucharadita de pimienta al tazón; Mezcle bien. Ponga a un lado.

Prepare la parrilla a fuego medio. Remueva la carne del marinador; tire el marinado. Ase la carne por 5 min por lado para alcanzar un término de cocción medio.

Traslade la arrachera a una tabla para cortar. tape con papel aluminio; y deje reposar por 5 min. Corte la carne en rebanadas delgadas. Sirva con la salsa de jitomate.

Arrachera con salsa italiana Para 6 raciones

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 3/4 de cucharadita de pimienta negra, dividido
- 2 cucharaditas de vinagre balsámico
- 1 tasa de jitomates picados
- 600 gr de arrachera
- 1/3 de tasa de aceitunas picadas
- 1 cucharada de ajo, picado
- 2 cucharadas de albahaca fresca picada
- 3/4 de cucharadita de sal dividido

Direcciones para preparar:

Bata el aceite y el vinagre en un tazón mediano. Ponga la arrachera en el marinador rápido Food-Saver®; Agregue el ajo. Espolvoree la media cucharadita de sal y la media de pimienta sobre la carne. Agregue 2 cucharadas de la mezcla del vinagre sobre la carne. Ponga la tapa del contenedor. Gire la pestaña a la posición de Abrir/marinar y conecte la manguera del accesorio. Presione el botón de marinado. Cuando el ciclo de 12 min se haya completado, quite la manguera y destape.

Mientras tanto, agregue los jitomates, aceitunas, albahaca, el resto de el 1/4 de cucharadita de sal y el 1/4 de cucharadita de pimienta al tazón; Mezcle bien. Ponga a un lado.

Prepare la parrilla a fuego medio. Remueva la carne del marinador; tire el marinado. Ase la carne por 5 min por lado para alcanzar un término de cocción medio.

Traslade la arrachera a una tabla para cortar. tape con papel aluminio; y deje reposar por 5 min. Corte la carne en rebanadas delgadas. Sirva con la salsa de jitomate.

Molinetes de Chocolate Para tres y media docena de galletas

Ingredientes:

- 2 tasas (4 barras) de mantequilla sin sal, suavizada
- 4 tasas de harina para todo propósito
- 1 tasa de azúcar glas
- 1/2 tasa de virutas de chocolate agri dulce
- 1/4 de tasa de azúcar moscabada
- 1 cucharada de cacao sin endulzar
- 1/2 cucharadita de sal

Direcciones para preparar:

Bata la mantequilla, el azúcar glas, azúcar moscabada y sal en un recipiente grande con un batidor eléctrico a velocidad intermedia por dos minutos o hasta que la mezcla se haga ligera y esponjada. Agregue gradualmente la harina, batiendo después de cada adición. Reserve la mitad de la masa. Agregue el chocolate derretido y el cacao al resto de la masa; bata hasta alcanzar una mezcla homogénea.

Divida tanto la masa con chocolate como la que no tiene en 4 pedazos; haga una bola de cada pedazo. Aplane una bola de masa, en un rectángulo de 30X15 cm sobre una superficie con harina; traslade el rectángulo a una hoja de papel pergamino o a un envoltorio de plástico. Aplane una bola de masa con chocolate, en un rectángulo de 30X15 cm sobre una superficie con harina; Coloque la sobre el rectángulo de la masa normal. Enrolle firmemente los dos rectángulos. Empezando por el lado ancho, para formar un cilindro de 30 cm. Si la masa se quiebra o rompe, junte la masa poniendo presión sobre ella y continúe enrollando. Envuelva en un plástico para envolver; refrigere 1 h. Y repita el proceso con el resto de la masa.

Pre caliente el horno a 148.8 °C. Corte cada cilindro en 20 rebanadas; ponga las rebanadas en una hoja para hornear galletas sin engrasar. Hornee por 13 min o hasta que estén listas. Enfríe sobre las hojas para galleta por 5 min. Páselas a una rejilla de alambre; y enfríe completamente.



**"UNA RESPUESTA PARA
CADA PREGUNTA"**

¿Tiene Ud. alguna pregunta
o comentario?

Llámenos sin costo al: 01-800-506-17-00

De lunes a viernes de las 8:00 hrs. a 20:00 hrs.
Sábados de 9:00 hrs. A 14:00 hrs.

SUNBEAM MEXICANA, S.A. de C.V.

Avenida Juárez 40-201

Ex Hacienda de Santa Mónica

Tlalnepantla, Estado de México, C.P. 54050

Tel: 53-66-0800 Fax: 53-66-08-09/10

IMPORTADOR:

**SUBBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.
FOODSAVER**

SERIE: V4800, V4865.

**MODELOS: FSFSSL4980, FSFSSL4865
V4980 y FSFSSL4980-026**

PAÍS DE ORIGEN: CHINA

CARACTERÍSTICAS ELECTRICAS

120 V ~ 60Hz 1.06 A



CONTENIDO: 1 PIEZA

Sunbeam®, Osterizer®, Oster® y Bionaire® son marcas registradas de Jarden Consumer Solutions.
Jarden Consumer Solutions Todos los derechos reservados.

SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.

Avenida Juárez No. 40-201, Ex-Hacienda de Santa Mónica,
Tlalnepantla, Estado de México, C.P. 54050, Tel. 5366-0800, Fax 5366-0810

PARA SERVICIO DE GARANTÍA Y VENTA DE PARTES, REFACCIONES Y ACCESORIOS ORIGINALES DIRÍJASE A: CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADO

Estado	Ciudad / Dirección	Teléfono
Aguascalientes	Aguascalientes / Doméstica Muñoz (5 de Mayo No. 650).....	0144 - 9915 - 0151
Chiapas	San Cristóbal de las Casas / Refaccionaria ElectrHogar (Av. 20 de noviembre 17a. Centro).....	967 - 6781137
Chiapas	Tapachula / Criosistemas (14 av. Norte esq. 3 pte # 70. Col. Centro).....	962 - 620 - 0468
Chiapas	Tuxtla Gutiérrez / COPARE (2 pte sur 590, centro).....	961 - 613 - 7325 / 961 - 611 - 3682
Chihuahua	Cd. Juárez / Distribuidora Turmix (Av. Triunfo de la república 5298)	5178030
Chihuahua	Chihuahua / Reparotodo (Lazaro Cardenas # 4326, Col. Presidentes)	614 - 4136310
Coahuila	Saltillo / Servicio y Refacciones Electricidad y Novedades (Morelos #199).....	84 - 4412 - 4231
Campeche	Campeche / Reset Del Sureste (Calle Quintana Roo 31)	0198 - 1144 - 8149
Coahuila	Torreón / Ryspado Santa Lucia S.A. de C.V (Av. Pte. Carranza # 655 Pte. Centro).....	8717 - 1651 - 89 / 8717 - 1111 - 01
Colima	Coquimatán / Electrodomésticos San José (B. Juárez 440A)	0131 - 2323 - 1858
Distrito Federal	Benito Juarez / Casa García (Patriotismo 875 B).....	5563 - 8723 / 5615 - 1856
Distrito Federal	Tlahuac / Servixpres (Calle Deodato # 326 Esq. Guillermo Prieto).....	5866 - 9626 / 5841 - 8328
Distrito Federal	Coyoacan / Servicio Técnico Miramontes (Pedro Sainz de Baranda N° 16 Local 7).....	5678 - 5693 / 5923 - 4772
Distrito Federal	Coyoacan / Servicio Doméstico del Sur (Av. Cafetales 190-F, Coyoacan).....	5608 - 2313 / 5695 - 6735
Distrito Federal	Cuauhtémoc / Econohogar (Art. 123 N° 21-B Centro).....	5512 - 8006
Distrito Federal	Cuauhtémoc / Servicio y Mantenimiento del Hogar (Art. 123 N° 124 Col. Centro).....	5510 - 3758
Distrito Federal	Gustavo A Madero / Doméstica Norte (Camino a Santiaguito # 113).....	5392 - 7651
Distrito Federal	Magdalena Contreras / Casa León (Av. Contreras 386 L. 10).....	5595 - 9296
Distrito Federal	Tlahuac / Reparadora del Hogar Tlahuac (Av. F.F.C.C. San Rafael Atlitxco # 1).....	5842 - 9489
Durango	Durango / Servicio Esparza (Carlos León de la Peña N° 320-A).....	618 - 101 - 3736 Cel
Edo.Mex	Ecatepec / Refrigeracion Hergar (Via Morelos Ltc 26 Mza 1, Col. Nuevo Laredo).....	5787 - 7536
Edo.Mex	Tlalnepantla / Macrocentro (Gustavo Baz 305 L3)	5362 - 2997
Edo.Mex	Nezahualcoyotl / Casa Huerta (Av. Lopez Mateos N° 150, Col. Metropolitana, Cd. Neza).....	5797 - 8131
Edo.Mex	Nicolas Romero / Servitec (Palomas #152, Nicolas Romero).....	5827 - 0324 / 5827 - 8001
Edo.Mex	Toluca / Servicio y Refacciones Maralb (Rayon Nte 206-0).....	0172 - 2214 - 1411
Guanajuato	Celaya / Electrodomésticos del Bajío (Morelos No. 143).....	461 - 6161934
Guanajuato	Irapuato / Ryse Irapuato (Av. Siglo XXI # 778)	26276767
Guanajuato	León / Reparaciones Frausto (Constitución # 112-A).....	7160343
Hidalgo	Pachuca / Reparaciones y Servicios de Hidalgo (Fernando Soto # 102).....	0177 - 1715 - 1037
Jalisco	Guadalajara / Implementos y Refacciones (Manuel Avila Camacho 1280).....	0133 - 3823 - 1927
Jalisco	Guadalajara / Magnetos y Refacciones (Av. La Paz # 80).....	0133 - 3613 - 4116
Jalisco	Guadalajara / Servicio de Mantenimiento Castillo (Garibaldi 1450).....	0133 - 3825 - 3480
Jalisco	Guadalajara / Servicio y Venta de Refacciones (Medrano 1344).....	0133 - 3617 - 6215
Michoacán	La Piedad / Refrigeración Calderón (Vicente Guerrero # 88)	0135 - 2522 - 1504
Michoacán	Morelia / Casa Mary (Alvaro Obregón # 22)	3312 - 5415
Michoacán	Puruandiro / Mueblería la mas Barata (Fragoaga # 72 Col. Centro).....	0143 - 8383 - 1405
Michoacán	Uruapan / El Surtidor del Hogar (Madero 12-A).....	0145 - 2524 2926
Morelos	Cuernavaca / Mecánica Doméstica Idn. Y Fea (Matamoros 38)	777 - 3124612
Nuevo León	Monterrey / Centro Doméstico (Fidel Velázquez 1513).....	181 - 8371 - 7373
Nuevo León	Monterrey /Fernando Sepúlveda (Ruperto Martínez Oriente, No. 238, Col. Centro).....	81 - 83436700 / 83431815
Oaxaca	Bahías de Huatulco / Representaciones Capricornio (Cocotillo No. 320, Col. La Crucecita).....	01 - 955 - 870 - 427
Oaxaca	Oaxaca / Servicio Eléctrico Aparicio (Periferico Sur 111, Col. Postal).....	01 - 951 - 513 - 6277
Oaxaca	Tuxtpec / Electromecánica y Refrigeración (Av. Libertad 1003).....	01 - 287 - 875 - 0979
Puebla	Puebla / Alfa Service (Centro Hogar)(Tezuilán # 24).....	2409 - 8200
Puebla	Puebla / B Y L Electrodomésticos(44 Norte # 1825 Local 3).....	2234 - 3195
Puebla	Tehuacan / Almacenes Patjane Ceja (1 Oriente # 210).....	8382 - 3835
Querétaro	Querétaro / Electrodomésticos Corregidora (Av. Presidentes s/n Local 177 y 178).....	0144 - 2222 - 8550
Quintana Roo	Cancún / Refaccionaria del Hogar (SM66 M23 LT 47 LOC 4)	998 - 8840783
San Luis Potosí	Cd. Valles / Refaccionaria del Hogar de Valles (Abasolo # 510).....	382 - 1148
San Luis Potosí	San Luis Potosí / P.C. Electrodomésticos (Himno nacional 1410-E las águilas).....	802 - 6385 / 811 - 5808

Estado	Ciudad / Dirección	Teléfono
Sinaloa	Cullacán / Magnetos y Refacciones S.A. de C.V. (Gabino Vázquez 840-1C, Los Pinos, CP. 80128)	667 - 7173051
Sinaloa	Los Mochis / Nuevo Japón de los Mochis (Av. B. Juárez No. 430 PTE.).....	668 - 8125850
Sinaloa	Mazatlán /Magnetos y Refacciones (Av. Juan Carrasco # 912 Col. Montuosa).....	9-82-84-73
Sonora	Hermosillo / Servicios Integrales Electrodomésticos (Presa del Fuerte # 4).....	662 - 2171600/2138627
Sonora	Navojua / Sim Servicio Electrónico (Talamante # 505).....	01 - 642 - 422 - 7886
Tabasco	Villahermosa / Servicio y Refacciones Frías (Sanchez Nagallanes 918, Centro).....	0199 - 3312 - 7002
Tamaulipas	Cd. Mante / Electro Centro del Mante (Guerrero No. 306).....	831 - 2322018
Tamaulipas	Matamoros / Multiservicios del Golfo (Valle desierto N° 40, Fracc. Valle R.).....	868 - 8258937
Tampico	Tampico / Comercializadora Allende (Fray Andres de Olmos 602, Centro).....	8332 - 1906 - 62
Veracruz	Coatzacoalcos / Casa Montoya (Carranza 100 Sur, Roman Yesica, Centro).....	0199 - 3272 - 0143
Veracruz	Córdoba / Pulser (Av. 7 N° 316 B, Centro).....	271 - 7141241
Veracruz	Orizaba / MS-Multiservicios (Poniente 2 N° 38, Centro).....	7254 - 497 Ext. 124
Veracruz	Poza Rica / Refaccionaria Internacional (Mariano Arista, Cdl. Tajin).....	0178 - 2823 - 5119
Veracruz	Tuxpan / Linea Blanca, Tuxpan (Artega 1, Centro).....	783 834 5953
Veracruz	Veracruz / Electrodoméstica del Puerto (Zamora 1479 centro).....	9382 - 154
Veracruz	Xalapa / Doméstica Tapia (Av. Rafael Murillo Vidal 3-F Centro, Fracc. Ensuero).....	2288 - 1887 - 59
Yucatán	Mérida / Refaccionaria del Hogar (Calle 67 # 511).....	999 - 9235652



COMPRADOR

ESTABLECIMIENTO VENDEDOR

NOMBRE: _____ NOMBRE: _____

DIRECCIÓN: _____ DIRECCIÓN: _____

CIUDAD: _____ CIUDAD: _____

ESTADO: _____ ESTADO: _____

PRODUCTO: _____ MARCA: _____ MODELO: _____

PÓLIZA DE GARANTÍA SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.

Sunbeam Mexicana, S.A. de C.V. Garantiza por el termino de 1 año este producto en todas sus partes, piezas, componentes y mano de obra y contra cualquier defecto de fabricación y funcionamiento, en uso doméstico normal a partir de la fecha en la que el consumidor recibió el producto.

Incluye la reparación o reemplazo gratuito de cualquier parte, pieza o componente que eventualmente fallara, y la mano de obra necesaria para su revisión, diagnóstico y reparación, así como los gastos de transportación del producto, a partir de la fecha de su recepción dentro de la Red de los Centros de Servicio Autorizado, derivados del cumplimiento de esta póliza

CONDICIONES

1. Para hacer efectiva esta garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto acompañado de la póliza correspondiente, debidamente llenada, sellada y fechada por el establecimiento que lo vendió, o factura o recibo o comprobante en el que consten los datos específicos del producto, en el lugar donde fue adquirido o en cualquiera de los Centros de Servicio Autorizado que se indique en el reverso.
2. Los Centros de Servicio Autorizado por Sunbeam Mexicana, S.A. de C.V. repararán y devolverán el producto en un plazo no mayor a 30 días naturales contados a partir de la fecha de su recepción en cualquiera de los Centros de Servicio Autorizados. El tiempo de entrega podría ser mayor en caso de demoras en el servicio originado por causas de fuerza mayor o cualquier otro motivo fuera del control del Centro de Servicio, situación que será comunicada a usted a través del Centro de Servicio respectivo.
3. Esta póliza de garantía también cubre cualquier daño o desperfecto en el producto que llegara a ocurrir en el interior de los Centros de Servicio Autorizado o en el transporte de sus vehiculos, pero sin asumir la responsabilidad por daños, robos, extravíos o destrucción del producto durante los almacenamientos o transportes efectuados por personas no autorizadas por Sunbeam Mexicana, S.A. de C.V.
4. En caso de extravío de esta póliza de garantía, usted podrá acudir al lugar donde adquirió su producto, donde le expedirán otra póliza de garantía previa presentación del comprobante de compra, remisión o factura respectiva.
5. Para obtener información sobre las partes, componentes, consumibles y accesorios de su productos el consumidor deberá de contactar a cualquiera de los Centros de Servicio Autorizados que se indica en este certificado.

Esta póliza de garantía quedara sin efectividad en los siguientes casos:

- a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que se le acompaña.
- c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Sunbeam Mexicana, S.A. de c.v.

Al término de su póliza de garantía, los Centros de Servicio Autorizado, seguirán a sus órdenes para brindarle el servicio que usted se merece, siempre con la confianza Sunbeam[®], Osterizer[®] y Bionaire[®].



PRODUCTO: _____

MARCA: _____

MODELO: _____

DÍA: _____ MES: _____ AÑO: _____

La presente póliza de garantía contará a partir de la fecha de entrega del producto.



PARA USO DEL PROPIETARIO DEL PRODUCTO

SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.

Avenida Juárez No. 40-201

Ex-Hacienda de Santa Mónica

Tlalnepantla, Estado de México, C.P. 54050

Tel. 5366-0800. Fax 5366-0810

