



FoodSaver®

SISTEMA DE ENVASADO AL VACÍO
VACUUM SEALING SYSTEM



ES Guía de referencia

EN Reference Guide

MODELO • MODEL

V2860

Medidas de seguridad

Precauciones importantes

Para su propia seguridad, siga siempre estas precauciones básicas cuando utilice el aparato FoodSaver®:

1. Lea atentamente el manual del usuario para ver las instrucciones de uso. Lea todas las instrucciones de este manual antes de utilizar el aparato.
2. No utilice el aparato en superficies mojadas o calientes, o cerca de fuentes de calor.
3. Para evitar descargas eléctricas, evite sumergir parte alguna del aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua u otros líquidos. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo.
4. Para desconectarlo, desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. No lo desconecte tirando del cable.
5. No utilice el aparato con un cable de alimentación o enchufe en mal estado. No use el aparato si no funciona bien o presenta algún tipo de daño. Llévelo al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten eléctrica o mecánicamente.
6. Utilice el aparato sólo para el fin para el cual está diseñado.
7. Precaución: se incluye un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredos o tropiezos provocados por uno más largo. Se puede utilizar una extensión cuando la especificación eléctrica indicada no sea inferior a la de este aparato. No deje ningún cable colgando sobre la mesada o la mesa para evitar tropiezos o tirones accidentales, especialmente por parte de niños.
8. No lo coloque sobre o cerca de quemadores de gas o eléctricos u hornos calientes. Extreme la precaución cuando traslade productos que contengan líquidos calientes.
9. Espere 20 segundos entre sellados para que el aparato pueda enfriarse.
10. El usuario no debe intentar reparar el aparato.
11. Cuando recaliente alimentos en bolsas FoodSaver®, asegúrese de colocarlas en agua a fuego lento por debajo de 75 °C (170 °F).
12. LOS ALIMENTOS CONTENIDOS DENTRO DE UNA BOLSA SE PUEDEN DESCONGELAR, PERO NO RECALENTAR EN UN HORNO DE MICROONDAS. Cuando descongele alimentos en el microondas en bolsas FoodSaver®, asegúrese de no superar la potencia máxima de 180 vatios durante un máximo de 2 minutos y una temperatura máxima de 70 °C (158 °F).
13. Este aparato no debe ser utilizado por personas (niños incluidos) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, a no ser que una persona responsable de su seguridad les haya supervisado e instruido acerca del uso del aparato.
14. Se requiere una supervisión estricta cuando sea utilizado por niños o cerca de estos, para evitar que jueguen con el electrodoméstico.

**Exclusivamente para uso doméstico
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

Bienvenido al sistema de sellado al vacío FoodSaver®

¡Felicidades!

Está a punto de disfrutar de toda la frescura que aporta el FoodSaver®.

Durante años, el sistema de envasado al vacío FoodSaver® ha ayudado a millones de hogares a mantener los alimentos frescos durante más tiempo en el refrigerador, el congelador o la despensa. El sistema FoodSaver® se ha diseñado para extraer el aire y prolongar la frescura de los alimentos hasta cinco veces más que con los métodos de conservación habituales. Tenga su FoodSaver® siempre a mano y pronto descubrirá su comodidad y versatilidad.

**No devuelva este producto
al punto de compra**

¿Por qué envasar al vacío?

La exposición al aire hace que los alimentos pierdan valor nutritivo y sabor, provoca quemaduras por congelación y fomenta la proliferación de bacterias, mohos y levaduras. El sistema de envasado al vacío FoodSaver® elimina el aire y conserva el sabor y la calidad de los alimentos. Con el juego completo de bolsas, envases y accesorios de FoodSaver®, podrá ampliar sus opciones y disfrutar de los beneficios de un método de conservación científicamente probado que conserva los alimentos frescos hasta cinco veces más tiempo.

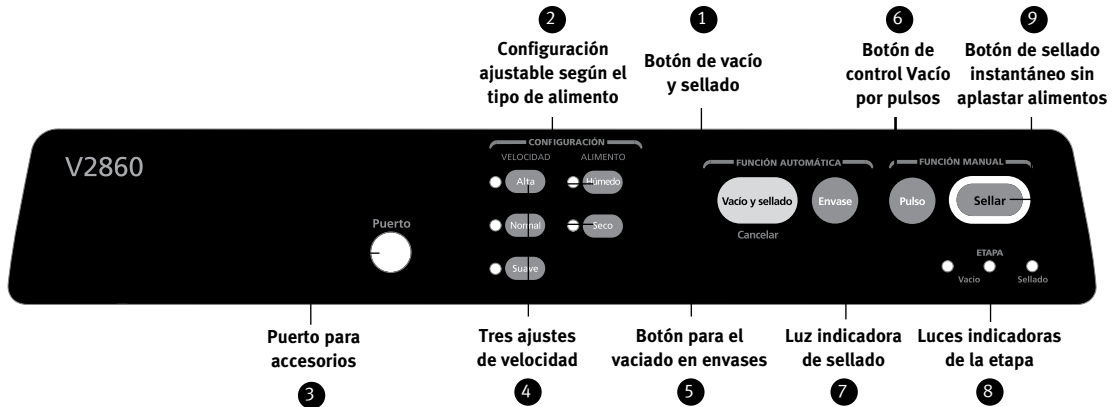
El sistema de envasado al vacío FoodSaver® ahorra tiempo y dinero.

- **Ahorre dinero.** Con el sistema FoodSaver®, puede comprar en grandes cantidades o aprovechar ofertas y envasar los alimentos al vacío y en las cantidades que desee, sin desperdiciar nada.
- **Ahorre tiempo.** Cocine para toda la semana y guarde las comidas en bolsas FoodSaver®.
- **Adobe en cuestión de minutos.** El envasado al vacío abre los poros de los alimentos, de forma que puede lograr un adobo intenso en minutos, en lugar de horas.
- **Disfrute de sus reuniones.** Cocine esos platos para grandes ocasiones o que son su especialidad de antemano y disfrute de la compañía de sus invitados.
- **Disfrute de los alimentos de temporada o especiales.** Conserve durante más tiempo los artículos más perecederos o de uso más infrecuente.
- **Controle mejor las raciones para hacer dieta.** Envase al vacío las raciones justas y anote en la bolsa el número de calorías o el contenido de grasa.
- **Proteja los artículos no comestibles.** Mantenga secas y organizadas las provisiones para excursiones o el barco. Proteja el pulido de plata reduciendo al mínimo la exposición al aire.

Características del aparato FoodSaver®



Características del aparato FoodSaver®



1 BOTÓN DE VACÍO Y SELLADO

Este botón tiene dos usos:

1. Púlselo para envasar al vacío y sellar herméticamente los alimentos. El aparato se apaga automáticamente.
2. Púlselo para cancelar el proceso en cualquier punto.

2 CONFIGURACIÓN AJUSTABLE SEGÚN EL TIPO DE ALIMENTO

Seleccione el tipo de alimento para optimizar el sellado: "Seco" (tiempo de sellado normal) para alimentos sin líquido; "Húmedo" (tiempo de sellado más largo) para alimentos jugosos.

3 PUERTO PARA ACCESORIOS

Conecte aquí la manguera accesoria (A) para envasar al vacío cuando se utilicen envases y accesorios FoodSaver®.

4 TRES AJUSTES DE VELOCIDAD

Seleccione la velocidad adecuada para optimizar el vaciado: "Baja" para alimentos delicados; "Normal" para bolsas, envases y todos los accesorios de tamaño normal; "Rápida" para las bolsas y envases más grandes.

5 BOTÓN PARA EL VACIADO EN ENVASES

Púlselo para conseguir el mejor vaciado para envases y accesorios.

6 BOTÓN DE CONTROL VACÍO POR PULSOS

Úselo para controlar manualmente el proceso de vaciado y evitar aplastar los artículos frágiles. Consulte la sección de consejos para obtener más información.

7 LUZ INDICADORA DE SELLADO

Al abrir el canal de vacío se suspende inmediatamente la función que esté en marcha.

8 LUCES INDICADORAS DE LA ETAPA

Señalan la etapa en curso del proceso de vaciado y sellado. Las tres luces se apagan cuando el proceso completo ha finalizado.

9 BOTÓN DE SELLADO INSTANTÁNEO SIN APLASTAR ALIMENTOS

Este botón tiene cuatro usos:

1. Púlselo para detener inmediatamente el proceso de vaciado e iniciar el sellado de la bolsa. Utilícelo para evitar aplastar artículos delicados como pan, galletas y pastas.
2. Púlselo para sellar cuando haga bolsas a partir de un rollo FoodSaver®.
3. Púlselo para sellar bolsas de polipropileno (como bolsas de papas fritas) y sellar los alimentos herméticamente.
4. Pulse durante el modo "Pulse" para sellar la bolsa.

ALMACENAMIENTO EN VERTICAL

El modelo V2860 se puede poner en posición vertical para guardarlo de manera cómoda y ocupar menos espacio. Consulte la sección de consejos para obtener instrucciones detalladas al respecto.

Cómo crear una bolsa a partir de un rollo FoodSaver®

COLOQUE LA BOLSA EN LA BANDA DE SELLADO



Fig. 1

CIERRE CON SEGURO LA TAPA



Fig. 2

PULSE EL BOTÓN DE SELLADO



Fig. 3

1. Abra la tapa del aparato y coloque el rollo en el compartimiento de almacenamiento del rollo (G).
 2. Levante la barra cortadora de bolsas (H).
 3. Extienda el material del rollo hasta el borde exterior de la banda de sellado (L) y baje la barra cortadora.
 4. Cierre y bloquee la tapa usando el seguro (E).
 5. Pulse el botón de sellado (1).
 6. Cuando las luces indicadoras de la etapa (8) se apaguen, el sellado habrá finalizado. Desbloquee el seguro y levante la tapa.
 7. Ahora ha sellado un extremo y debe cortar la bolsa según la longitud que necesite. Extienda una cantidad de material suficiente del rollo para contener el artículo que se va a envasar al vacío y añada 7,5 cm más.
 8. Presione y deslice suavemente el cortador de bolsas a lo largo del rollo.
- Ahora está listo para envasar al vacío con la bolsa nueva (véase a continuación).

Cómo envasar al vacío con bolsas FoodSaver®

COLOQUE LA BOLSA EN EL CANAL DE VACÍO



Fig. 4

CIERRE CON SEGURO LA TAPA



Fig. 5

PULSE EL BOTÓN DE SELLADO



Fig. 6

1. Coloque los artículos en una bolsa, dejando como mínimo 7,5 cm de espacio entre el contenido de la bolsa y la parte superior de esta.
 2. Abra la tapa del aparato y coloque el extremo abierto de la bolsa dentro del canal para vacío (J).
 3. Cierre la tapa y utilice el seguro (E) para bloquearla.
 4. Pulse el botón de configuración de alimentos adecuado (2) Seleccione "Húmedo" para alimentos jugosos o "Seco" para alimentos sin líquido. El aparato se pondrá de manera predeterminada en el valor "Seco" después de cada uso.
 5. Pulse el botón de configuración de velocidad adecuado (4) Seleccione "Baja" para alimentos delicados; "Normal" para bolsas, envases y todos los accesorios de tamaño normal; o "Rápida" para las bolsas y envases más grandes. El aparato se pondrá de manera predeterminada en la velocidad Normal después de cada uso.
 6. Pulse el botón de vacío y sellado (1) para iniciar el proceso de vaciado y sellado automático.
 7. Cuando las luces indicadoras de la etapa (8) se apaguen, desbloquee el seguro, levante la tapa y retire la bolsa. Refrigere o congele si es necesario.
- Nota:** deje que el aparato se enfríe durante 20 segundos después de cada uso. Guarde siempre el aparato con el seguro a medio camino para fijarlo en la posición de almacenamiento.

Pautas para empacar al vacío

Envasado al vacío y seguridad de los alimentos

El envasado al vacío prolonga la duración de los alimentos al extraer la mayor parte del aire del envase sellado, con lo que se reduce la oxidación, que afecta el valor nutricional, el sabor y la calidad general. La extracción del aire también puede inhibir el crecimiento de microorganismos, que pueden causar problemas bajo determinadas condiciones:

Moho – Se identifica fácilmente por la pelusa. El moho no puede crecer en un entorno de poco oxígeno, por lo que el envasado al vacío puede ralentizar el desarrollo del moho.

Levaduras – Provocan la fermentación, que se puede identificar por el olor y el sabor. Las levaduras necesitan agua, azúcar y una temperatura moderada para desarrollarse. También pueden sobrevivir con o sin aire. La refrigeración ralentiza el desarrollo de las levaduras mientras que la congelación las detiene completamente. it completely.

Bacterias – Provocan un olor desagradable, manchas o tienen una textura suave o viscosa. Bajo las condiciones adecuadas, Clostridium botulinum (el organismo que causa el botulismo) puede desarrollarse sin aire y a veces no se puede detectar ni por el olor ni por el sabor. Aunque es extremadamente raro, puede ser muy peligroso.

Para conservar los alimentos de forma segura, es muy importante que los mantenga a temperaturas bajas. A temperaturas de 4 °C (40 °F) o menos, se puede reducir considerablemente el desarrollo de microorganismos.

Congelar a -17 °C (0 °F) no mata los microorganismos sino que impide que sigan reproduciéndose. Para almacenamiento a largo plazo, congele los alimentos envasados al vacío y manténgalos refrigerados después de descongelarlos. Es importante destacar que el envasado al vacío NO sustituye el proceso de enlatado y no puede invertir el proceso de deterioro de los alimentos; únicamente retarda los cambios en la calidad de estos. Es difícil predecir por cuánto tiempo conservarán los alimentos su máximo sabor, aspecto o textura, porque esto depende de su antigüedad y del estado de los alimentos en el día en que fueron envasados al vacío.

IMPORTANTE: El envasado al vacío NO sustituye la refrigeración ni la congelación. Todos los alimentos perecederos que requieran refrigeración se deben seguir refrigerando o congelando después de envasarlos al vacío.

Consejos para la preparación y el recalentamiento de los alimentos

Descongelar y recalentar alimentos envasados al vacío

LOS ALIMENTOS DE DENTRO DE UNA BOLSA SE PUEDEN DESCONGELAR, PERO NO RECALENTAR EN UN HORNO DE MICROONDAS.

Descongelación: descongele los alimentos siempre en la nevera o con un microondas, no deje que los alimentos perecederos se descongelen a temperatura ambiente. Asegúrese de cortar una esquina de la bolsa antes de introducirla en el microondas. Es recomendable

colocar la bolsa en un plato apto para el microondas para evitar que se derramen los líquidos. Asegúrese de no superar la potencia máxima de 180 vatios durante un máximo de 2 minutos y una temperatura máxima de 70 °C (158 °F).

Recalentamiento: para recalentar alimentos en un horno de microondas, sáquelos de la bolsa y colóquelos en un plato apto para microondas.

También puede recalentar alimentos en las bolsas FoodSaver® colocándolas en agua a fuego lento, a una temperatura inferior a 75 °C (170 °F).

Pautas de preparación para la carne y el pescado:

Para obtener los mejores resultados, precongela la carne y el pescado durante 1-2 horas antes de envasarlo al vacío en una bolsa FoodSaver®. De esta manera se mantiene el jugo y la forma y se garantiza un mejor sellado.

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

Nota: la carne puede estar más oscura tras el envasado al vacío debido a la eliminación del aire, pero eso no indica que esté en mal estado.

Pautas de preparación para quesos duros:

Para mantener el queso fresco, vuelva a envasarlo al vacío después de cada uso. Haga una bolsa de FoodSaver® muy larga, dejando 2,5 cm de material de bolsa para cada vez que tenga pensado abrir y volver a sellar, además de los 8 cm que se dejan normalmente entre el cierre y el contenido. Simplemente, corte para abrir y saque el queso. Cuando vaya a volver a envasar el queso, métalo en la bolsa y vuelva a sellarla.

IMPORTANTE: debido al riesgo de las bacterias anaerobias, los quesos blandos no deben envasarse al vacío.

Pautas de preparación para verduras:

Antes de ser envasadas al vacío, es necesario escaldar las verduras. Este proceso detiene la acción enzimática que causaría pérdida de sabor, color y textura.

Para blanquear (escaldar) las verduras, póngalas en agua hirviendo o en el microondas hasta que se hayan cocido, pero todavía estén crujientes. La duración del blanqueado va de 1 a 2 minutos para las verduras con hojas y los guisantes; de 3 a 4 minutos para los guisantes molles, el brócoli o el calabacín (zapallito) en rodajas; 5 minutos para las zanahorias y de 7 a 11 minutos para las mazorcas de maíz. Después del blanqueado, sumerja las verduras en agua fría para detener el proceso de cocción. Por último, seque las verduras con una servilleta antes de envasarlas al vacío.

Nota: Todas las verduras (incluido el brócoli, las coles de Bruselas, la col (repollo), la coliflor, la col rizada y los nabos) emiten gases de manera natural durante el almacenamiento. Por tanto, después de escaldarlas, se deben almacenar únicamente en el congelador.

Pautas de envasado al vacío

Cuando se congelan verduras, es mejor precongelarlas durante 1-2 horas o hasta que estén bien congeladas. Para congelar verduras en porciones individuales, colóquelas primero sobre una bandeja de horno y sepárelas para que no se toquen. Así evitará que se congelen juntas en un bloque. Cuando estén congeladas, sáquelas de la bandeja y empaque al vacío las verduras en una bolsa FoodSaver®. Después de envasarlas al vacío, métalas en el congelador.

IMPORTANTE: debido al riesgo de las bacterias anaerobias, los hongos (champiñones) frescos, las cebollas y el ajo nunca se deben envasar al vacío.

Pautas de preparación para las verduras con hojas:

Para obtener los mejores resultados, utilice un envase para guardar las verduras con hojas. Primero lave las verduras y, a continuación, séquelas con un paño o una centrifugadora de ensaladas. Cuando se hayan secado, póngalas en un envase y empáquelas al vacío. Guárdelas en el refrigerador.

Pautas de preparación para frutas:

Cuando congele bayas o frutas blandas, es mejor precongelarlas durante 1-2 horas o hasta que estén bien congeladas. Para congelar frutas en porciones individuales, colóquelas primero sobre una bandeja de horno y sepárelas para que no se toquen. Así evitará que se congelen juntas en un bloque. Cuando estén congeladas, sáquelas de la bandeja y empaque al vacío la fruta en una bolsa FoodSaver®. Después de envasarlas al vacío, métalas en el congelador.

Puede envasar al vacío porciones para cocinar o crear sus combinaciones favoritas para disponer fácilmente de ensaladas de frutas todo el año. Si la guarda en el refrigerador, recomendamos que utilice un envase o recipiente FoodSaver®.

Pautas de preparación para alimentos horneados:

Para envasar al vacío alimentos horneados esponjosos, recomendamos que utilice un envase FoodSaver® de modo que mantengan su forma. Si utiliza una bolsa, precongela durante 1-2 horas o hasta que estén completamente congelados. Para ahorrar tiempo, haga masa de galletas, tapas de masa, tartas enteras, o mezcle ingredientes secos por adelantado y empáquelos para usarlos después.

Pautas de preparación para el café y los alimentos en polvo:

Para evitar que entren partículas de alimentos en la bomba de vaciado, coloque un filtro de café o una servilleta de papel en la parte superior de la bolsa o envase antes de realizar el envasado al vacío. También puede colocar los alimentos en su bolsa original dentro de una bolsa FoodSaver® o utilizar una tapa universal FoodSaver® con el envase original para realizar el envasado al vacío.

Pautas de preparación para los líquidos:

Antes de envasar al vacío líquidos como sopas, precongélelos en una cacerola, molde para pan o bandeja cubitera hasta que estén sólidos. Retire el

líquido congelado del recipiente y empáquelos al vacío en una bolsa FoodSaver®. Puede apilar estos “ladrillos congelados” en el congelador. Para envasar al vacío líquidos no carbonatados en botella, puede utilizar un tapón para botellas FoodSaver® con el recipiente original. Recuerde dejar al menos 2,5 cm de espacio entre el contenido y la parte inferior del tapón para botellas. Las botellas se pueden volver a sellar después de cada uso.

Pautas de preparación para comidas preparadas, sobras y sándwiches:

Conserva de forma eficaz sus comidas preparadas, sobras y sándwiches en los envases livianos y apilables FoodSaver®. Estos envases se pueden introducir en el microondas y en la bandeja superior del lavaplatos automático e incluyen un adaptador personalizado. Los envases livianos estarán listos para llevar a la oficina o al colegio cuando lo necesite!

Pautas de preparación para aperitivos:

Los aperitivos mantendrán su frescor durante más tiempo si los empaqueta al vacío. Para obtener los mejores resultados, utilice un envase FoodSaver® para alimentos que se pueden romper como las galletas saladas.

Envasado al vacío de artículos no comestibles

El sistema de envasado al vacío FoodSaver® también protege los artículos no comestibles de la oxidación, la corrosión y la humedad. Simplemente siga las instrucciones para envasar al vacío con las bolsas, envases y accesorios de FoodSaver®. Para conservar al vacío la plata, envuelva los cubiertos en un material blando y acolchado, como servilletas de papel, a fin de evitar perforaciones en la bolsa. Sus bolsas FoodSaver® son ideales para ir de excursión. En sus acampadas y excursiones, podrá conservar los fósforos, los mapas y los alimentos secos y de forma compacta. Para disponer de agua para beber, llene una bolsa de FoodSaver® con hielo, séllela y, cuando la necesite, deje que se derrita el hielo. Si va a salir al mar, envase al vacío sus alimentos, artículos de fotografía y una muda de ropa seca. Simplemente recuerde llevar tijeras o un cuchillo para poder abrir la bolsa. Para mantener secos los kits de primeros auxilios, envase al vacío las bengalas, linternas, fósforos, velas y otros artículos indispensables. Todos estos artículos estarán secos y ordenados en su casa, en su coche o en su barco.

Consejos para sellar al vacío de forma correcta

Consejos generales

Consejos para un envasado al vacío correcto

1. El envasado al vacío NO sustituye el enlatado y la esterilización. Los alimentos perecederos se deben seguir refrigerando o congelando.
2. Para obtener los mejores resultados, utilice bolsas y envases FoodSaver®.
3. Durante el proceso de envasado al vacío, se pueden colar sin querer pequeñas cantidades de líquidos, migas o partículas de alimentos en el canal para vacío (J), lo que obstruirá la bomba y dañará el aparato.

Para evitar esto, siga estos consejos:

- a. Para los alimentos húmedos y jugosos como las carnes crudas: congélelos primero y evite llenar en exceso las bolsas. También puede colocar una servilleta de papel doblada dentro de la parte superior de la bolsa, pero por debajo del área de sellado, antes de realizar el envasado al vacío.
 - b. Para sopas, salsas y líquidos: congélelos primero y evite llenar en exceso las bolsas. O bien, utilice un recipiente y guárdelo en el refrigerador.
 - c. Para alimentos en polvo o granulados: Evite rellenar las bolsas en exceso o use un recipiente. También puede colocar un filtro de café o una servilleta dentro antes de realizar el envasado al vacío.
 - d. Si el aparato cuenta con una bandeja de goteo (I), vacíela después de cada uso.
4. Para evitar rellenar la bolsa en exceso, deje siempre como mínimo 7,5 cm de material de bolsa entre el contenido de la bolsa y la parte superior de esta. A continuación, deje otros 2,5 cm de material por cada vez que tenga planificado reutilizar la bolsa.
 5. No cree las uniones laterales de una bolsa FoodSaver®. Estas bolsas se fabrican con una unión lateral especial, que está sellada hasta el extremo exterior.

6. Para evitar pliegues en el sellado cuando envase al vacío artículos voluminosos, estire suavemente la bolsa a lo largo de la banda de sellado (L) antes de cerrar la tapa.
7. Si no está seguro de que la bolsa se haya sellado correctamente, simplemente vuelva a sellarla unos 0,5 cm por encima del primer sellado.
8. Cuando envase al vacío artículos con aristas afiladas (espaguetis secos, vajilla, etc.), proteja la bolsa para evitar que se perfora y se rompa envolviendo el artículo en material suave, como una servilleta de papel.
9. Cuando use accesorios, recuerde que debe dejar 2,5 cm de espacio en la parte superior del envase o recipiente y cerciorarse de bloquear el seguro (E) antes de realizar el vaciado. Desbloquee el seguro cuando haya terminado.
10. Precongele la fruta y blanquee (escalde) las verduras antes de envasarlas al vacío para obtener los mejores resultados.
11. Si el aparato no funciona, compruebe que el seguro (E) se encuentra en la posición de bloqueo.
12. Si guarda el aparato horizontalmente, asegúrese de que el seguro (E) se encuentre en la posición desbloqueada. Si guarda el aparato verticalmente, bloquee el seguro a medio camino, en la posición de almacenamiento. Asegúrese de que la bandeja de goteo (I) se ha vaciado antes de guardar el aparato verticalmente.
13. **PRECAUCIÓN: ESTA SELLADORA NO ES PARA USO COMERCIAL. EN CASO DE SELLAR MÁS DE 30 BOLSAS O ENVASES SEGUIDOS, ESPERE AL MENOS 25 MINUTOS ANTES DE CONTINUAR UTILIZANDO LA SELLADORA DE ALIMENTOS AL VACÍO.**

Consejos sobre el uso de la función de control vacío por pulsos

Use la función de control vacío por pulsos para controlar manualmente el proceso de vaciado y evitar aplastar los artículos frágiles.

1. Coloque los artículos en una bolsa, dejando como mínimo 7,5 cm de espacio entre el contenido de la bolsa y la parte superior de esta.
2. Abra la tapa del aparato y coloque el extremo abierto de la bolsa dentro del canal para vacío (J). Cierre la tapa y utilice el seguro (E) para bloquearla.
3. Pulse el botón de configuración de alimentos adecuado (2): “Húmedo” o “Seco”.
4. Pulse el botón de configuración de velocidad adecuado (4): “Rápida”, “Normal” o “Baja”.

5. Mantenga pulsado el botón “Pulse” (6). La bomba de vaciado funcionará mientras presione el botón “Pulse”. Suelte este botón para detener el proceso de vaciado. Siga pulsando el botón “Pulse” hasta que haya obtenido el grado de vaciado deseado.

NOTA: si la bomba de vacío deja de funcionar después de pulsar el botón “Pulse” varias veces, significa que se ha alcanzado el vaciado máximo. No siga pulsando este botón.

6. Pulse el botón de sellado (9) para sellar la bolsa y finalizar el modo “Pulse”.
7. Cuando las luces indicadoras de la etapa (8) se apaguen, desbloquee el seguro, levante la tapa y retire la bolsa. Refrigere o congele si es necesario.

Consejos para sellar al vacío con accesorios

Cómo preparar los accesorios FoodSaver® para el envasado al vacío

1. Deje siempre un espacio de 2,5 cm como mínimo entre el contenido y el borde.
2. Limpie el borde del recipiente para asegurarse de que está limpio y seco.
3. Coloque la tapa sobre el recipiente.

Cómo envasar al vacío con envases FoodSaver®

1. Prepare el recipiente según las pautas para los accesorios FoodSaver® que se indican arriba.
2. Con la tapa cerrada, introduzca un extremo de la manguera accesoria (A) en el puerto del aparato (3). Introduzca el otro extremo en el puerto del recipiente. Gire la lengüeta gris durante la inserción para obtener un ajuste perfecto.
3. Bloquee el seguro (E) situado en el lateral del aparato antes de realizar el vaciado.
4. Si realiza el envasado al vacío dentro de un recipiente grande, pulse el botón de velocidad Rápida (4).
5. Pulse el botón de vacío (5) para envases. El motor funcionará hasta que el proceso de vaciado haya finalizado.
6. Cuando el motor se apague, gire con cuidado y retire la manguera accesoria del recipiente y del aparato. Desbloquee los seguros.

7. Para comprobar el vaciado, simplemente tire de la tapa. No debería moverse.

Cómo abrir los accesorios FoodSaver® tras el envasado al vacío

Envases de envasado al vacío FoodSaver®

Para eliminar el vaciado y abrir el recipiente, pulse el botón de goma gris que hay en la tapa.

Instrucciones para el almacenamiento de la manguera:

1. Coloque el aparato boca abajo. Localice las cuatro espigas pequeñas en la parte inferior (a lo largo del borde posterior) y alinee los orificios de la manguera.
2. Empuje firmemente los soportes para la manguera (M) sobre las espigas hasta que entren en contacto con la parte inferior del aparato. Ponga nuevamente el aparato en posición vertical.
3. Coloque un extremo de la manguera en la ranura del soporte y empújelo hasta el fondo de la ranura. Enrolle la manguera alrededor de la parte inferior del soporte redondo y coloque el otro extremo de la manguera en la ranura.

La función de marinado solo se puede usar con el “Accesorio de marinado de FoodSaver®”. Esta característica no funcionará con bolsas ni rollos.

El envase de adobado rápido de FoodSaver® es el accesorio perfecto de FoodSaver® para adobar alimentos. Los alimentos se adobarán en cuestión de minutos con el sellado al vacío, ya que el vacío abre los poros de los alimentos y hace que estos absorban el adobo más rápidamente.

Nota Importante: utilice el envase de adobado rápido de FoodSaver® con la tapa transparente que tiene un botón grande blanco. Durante el ciclo de adobado rápido, asegúrese de que el botón de la tapa del accesorio esté en la posición OPEN (abierto).

1. Prepare una cantidad suficiente de su mezcla preferida para adobar que cubra completamente el envase para adobar. Deje siempre al menos 2,5 cm de espacio entre el contenido y el borde superior.
2. Asegúrese de que la junta de goma que hay debajo de las tapas y el borde del envase para adobar estén limpios de restos de comida.

3. Asegúrese de que la manguera accesoria esté bien introducido en el puerto de la tapa del envase de adobado rápido FoodSaver®.
4. Asegúrese de que el botón de la tapa del accesorio esté en la posición OPEN (abierto).
5. Asegúrese de que la tapa esté bien colocada en la base del envase para adobar.
6. Pulse el botón “Adobar” del panel de control.
7. Ahora el sistema de sellado al vacío FoodSaver® comenzará el ciclo de adobado rápido. La luz indicadora de adobado parpadeará para indicar que el proceso ha comenzado.
8. Durante el proceso, se iluminará el indicador del modo de adobado. Al adobar, el indicador de la etapa de vaciado parpadeará en las etapas de retención de vacío y de descanso.
9. Una vez finalizado el proceso de adobado puede cocinar o refrigerar los alimentos adobados.

Consejos para el sellado de una bolsa

Asegúrese de que la tapa del aparato esté bien cerrada.

Cuando haga una bolsa de un rollo, coloque el material sobre la banda de sellado (L), cierre la tapa y utilice el seguro (E) para bloquear la tapa. A continuación, pulse el botón de sellado (9).

Evite que entre humedad o líquido en el canal para vacío (J) o que quede atrapado en el sello. Precongele los alimentos húmedos como la carne cruda durante 1-2 horas antes de envasarla al vacío o bien coloque una servilleta de papel doblada entre el alimento y el extremo de la bolsa para absorber el exceso de líquidos. Asegúrese de dejar como mínimo 7,5 cm entre la servilleta de papel y el extremo de la bolsa, de modo

que la bolsa se selle correctamente con la servilleta de papel adentro.

Asegúrese de que el aparato haya tenido tiempo de enfriarse. Espere como mínimo 20 segundos entre sellado y sellado. Si se utiliza mucho, el aparato se apagará automáticamente para evitar sobrecalentarse. Si lo hace, espere 20 minutos para que el aparato se enfríe.

Consejos para la extracción del aire de una bolsa

Asegúrese de que la tapa del aparato esté bien cerrada.

Cuando vacíe y selle una bolsa, el seguro (E) debe estar en la posición de bloqueo.

Compruebe que la parte de la bolsa que está sobre la banda de sellado no tenga pliegues (L). Los pliegues en el sellado pueden causar fugas y permitir que vuelva a entrar aire en la bolsa. Compruebe que la parte de la bolsa que está sobre la banda de sellado no tenga pliegues antes de cerrar la tapa y realizar el envasado al vacío. Si encuentra pliegues después de sellar la bolsa, simplemente corte la bolsa para abrirla y vuelva a envasarla al vacío.

Si el motor funciona durante más de 30 segundos sin detenerse, tenga en cuenta lo siguiente: Si realiza el envasado al vacío con una bolsa, asegúrese de que el extremo abierto se coloque dentro del canal para vacío (J) y que el tubo accesorio (A) no esté conectado. Si realiza el envasado al vacío con un recipiente, revise la manguera accesorio de la tapa del aparato y el envase para asegurarse de que se ajusten perfectamente.

Consejos para el almacenamiento

Para utilizar el almacenamiento en vertical:

1. Cierre la tapa.
2. Ponga el seguro (E) a medio camino para fijarlo en la posición de almacenar (esta posición bloquea la tapa del aparato para almacenarlo sin comprimir la junta de espuma ni desgastarla inútilmente).
3. Mantenga pulsado el botón de desbloqueo (C) que se encuentra en el lateral derecho del aparato.
4. Levante la parte delantera del aparato hasta que se encuentre en posición vertical y haga clic.
5. Suelte el botón de desbloqueo.
6. Cuando esté listo para usarlo de nuevo, pulse el botón de desbloqueo y baje la parte delantera del aparato.

Guía de almacenamiento carnes, quesos, verduras, frutas

Alimentos	Dónde almacenarlos	Bolsa/Accesorio FoodSaver® recomendado	Duración de almacenamiento con sistema FoodSaver®	Duración normal de almacenamiento
Carne				
Res, cerdo, cordero	Congelador	Bolsa FoodSaver®	2-3 años	6 meses
Carne molida	Congelador	Bolsa FoodSaver®	1 año	4 meses
Aves	Congelador	Bolsa FoodSaver®	2-3 años	6 meses
Pescado	Congelador	Bolsa FoodSaver®	2 años	6 meses
Quesos duros (No envase al vacío quesos blandos)				
Cheddar	Refrigerador	Bolsa, envase FoodSaver®	4-8 meses	1-2 semanas
Parmesano	Refrigerador	Bolsa, envase FoodSaver®	4-8 meses	1-2 semanas
Verduras (No envase al vacío setas frescas, cebollas y ajo)				
Espárragos	Congelador	Bolsa FoodSaver®	2-3 años	8 meses
Brócoli, coliflor	Congelador	Bolsa FoodSaver®	2-3 años	8 meses
Col (repollo), coles de Bruselas	Congelador	Bolsa FoodSaver®	2-3 años	8 meses
Maíz (mazorca o en grano)	Congelador	Bolsa FoodSaver®	2-3 años	8 meses
Vainicas	Congelador	Bolsa FoodSaver®	2-3 años	8 meses
Lechuga, espinacas	Refrigerador	Envase FoodSaver®	2 semanas	3-6 días
Guisantes con vaina comestible, tira-beques	Congelador	Bolsa FoodSaver®	2-3 años	8 meses
Fruta				
Albaricoques (melocotones), ciruelas	Congelador	Bolsa FoodSaver®	1-3 años	6-12 meses
Duraznos,	Congelador	Bolsa FoodSaver®	1-3 años	6-12 meses
Bayas blandas				
Frambuesas	Refrigerador	Envase FoodSaver®	1 semana	1-3 días
Moras	Refrigerador	Envase FoodSaver®	1 semana	1-3 días
Bayas duras				
Arándanos azules	Refrigerador	Envase FoodSaver®	2 semanas	3-6 días
Arándanos	Refrigerador	Envase FoodSaver®	2 semanas	3-6 días

Productos horneados, café, aperitivos y líquidos

Alimentos	Dónde almacenarlos	Bolsa/Accesorio FoodSaver® recomendado	Duración de almacenamiento con sistema FoodSaver®	Duración normal de almacenamiento
Productos de panadería				
Roscas de pan (Bagel), pan, pastelillos	Congelador	Bolsa FoodSaver®	1-3 años	6-12 meses
Frutos secos				
Almendras, cacahuates (maní)	Despensa	Bolsa, envase FoodSaver®	2 años	6 meses
Semillas de girasol	Despensa	Bolsa, envase FoodSaver®	2 años	6 meses
Café				
Granos de café	Congelador	Bolsa FoodSaver®	2-3 años	6 meses
Granos de café	Despensa	Bolsa, envase FoodSaver®	1 año	3 meses
Café molido	Congelador	Bolsa FoodSaver®	2 años	6 meses
Café molido	Despensa	Bolsa, envase FoodSaver®	5-6 meses	1 mes
Líquidos preparados				
Salsas, sopas, guisos		Bolsa FoodSaver®	1-2 años	3-5 meses
Líquidos embotellados				
Aceites	Despensa	Tapón para botellas FoodSaver®	1-1 ½ años	5-6 meses
Alimentos secos				
Legumbres, cereales	Despensa	Bolsa, envase FoodSaver®	1-2 años	6 meses
Pasta, arroz	Despensa	Bolsa, envase FoodSaver®	1-2 años	6 meses
Alimentos en polvo				
Leche en polvo	Despensa	Bolsa, envase FoodSaver®	1-2 años	6 meses
Coco seco	Despensa	Bolsa, envase FoodSaver®	1-2 años	6 meses
Harina	Despensa	Bolsa, envase FoodSaver®	1-2 años	6 meses
Azúcar, azúcar moreno	Despensa	Bolsa, envase FoodSaver®	1-2 años	6 meses
Aperitivos				
Papas fritas	Despensa	Envase FoodSaver®	3-6 semanas	1-2 semanas

Cuidado y limpieza

El aparato FoodSaver®

1. Desconecte siempre el aparato antes de limpiarlo.
2. No sumerja el aparato en el agua.
3. Evite el uso de materiales o productos abrasivos para limpiar los componentes del aparato. Esos limpiadores pueden rayar la superficie y dañar las almohadillas de gomaespuma negras.
4. Utilice un detergente suave para vajillas y un trapo húmedo y tibio para eliminar los residuos de comida que haya dentro o alrededor de los componentes.
5. Seque bien antes de volver a usar.
6. Si el aparato cuenta con una bandeja de goteo, vacíela después de cada uso. Lávela con agua tibia y jabón o colóquela en la parte superior del lavaplatos automático.

Bolsas FoodSaver®

1. Lave todas las bolsas con agua tibia y detergente para vajillas suave.
2. Deje que las bolsas se sequen completamente antes de volver a usarlas.

IMPORTANTE: para evitar posibles enfermedades, no reutilice las bolsas después de guardar en ellas carne cruda, pescado crudo o alimentos grasientos. No vuelva a usar las bolsas que se hayan calentado en el microondas o se hayan hervido a fuego lento.

Envases FoodSaver®

1. Lave todos los envases FoodSaver® con agua tibia y detergente para vajillas suave. No sumerja las tapas en el agua.
2. Seque bien antes de volver a usar.
3. Las bases de los envases FoodSaver® (pero no las tapas) se pueden lavar en la parte superior del lavaplatos automático. Las tapas de los envases se deben limpiar con un trapo húmedo.
4. Los envases con tapas blancas no se deben usar ni en el microondas ni en el congelador.

Solución de problemas

No sucede nada cuando intento envasar al vacío:

1. Compruebe que el cable de alimentación esté bien conectado al tomacorriente.
2. Compruebe que el cable de alimentación no presente daños.
3. Compruebe que el tomacorriente funcione enchufando otro aparato.
4. Asegúrese de que la tapa está cerrada y de que el seguro está en la posición de bloqueo.
5. Si el aparato tiene un selector de modos, asegúrese de que esté colocado en el modo correcto. Consulte la Guía de inicio rápido para obtener instrucciones.
6. Asegúrese de que la bolsa esté colocada correctamente dentro del canal para vacío.
7. Espere 20 minutos para que el aparato se enfríe y, a continuación, intente usarlo de nuevo.

Nota: el aparato se apagará automáticamente si se calienta demasiado.

Para evitar que el aparato se sobrecaliente:

Espere como mínimo 20 segundos para que el aparato se enfríe antes de envasar al vacío otro artículo. Mantenga la tapa abierta antes de envasar al vacío.

Todavía hay aire en la bolsa:

1. Asegúrese de que el extremo abierto de la bolsa se encuentra por completo dentro del canal para vacío. Si el borde de la bolsa se sale del canal para vacío, la bolsa no se sellará correctamente.
2. Compruebe que la bolsa no tenga fugas. Para ver si la bolsa tiene una fuga, selle la bolsa con aire, sumérla en agua y presiónela. Si aparecen burbujas es que hay una fuga. Utilice una bolsa nueva si aparecen burbujas.
3. Si utiliza una bolsa FoodSaver® de tamaño personalizado, compruebe el sello de la bolsa. Un pliegue en la bolsa a lo largo del sellado podría causar fugas y permitir que volviera a entrar aire. Simplemente corte la bolsa y vuelva a sellarla.
4. No intente crear las uniones laterales de una bolsa FoodSaver®. Estas bolsas se fabrican con una unión lateral especial, que está sellada hasta el extremo exterior. Si crea sus propias uniones laterales podría causar fugas y permitir que volviera a entrar aire.

El sistema FoodSaver® completo

Aproveche al máximo el aparato FoodSaver® con las bolsas, envases y accesorios de FoodSaver®.

Bolsas y rollos de FoodSaver®

El diseño de las bolsas y rollos de FoodSaver® incluye canales especiales que facilitan la extracción eficaz del aire. La construcción en varias capas crea una barrera especialmente eficaz para el oxígeno y la humedad, ayudando a prevenir quemaduras por congelación. Las bolsas y rollos de FoodSaver® se proporcionan en diferentes tamaños.

IMPORTANTE: para evitar enfermedades, no reutilice las bolsas en las que haya guardado carnes o pescados crudos o alimentos con grasa. No reutilice las bolsas que haya introducido en el microondas o que haya hervido a fuego lento.

Envases para empacado al vacío de FoodSaver®

Los envases de FoodSaver® son fáciles de usar e ideales para envasar al vacío artículos delicados, como panecillos u otros alimentos horneados, líquidos y alimentos secos. Los envases vienen en diferentes tamaños y estilos, y se pueden usar en los estantes, el refrigerador o la despensa.

El envase de adobado rápido es un método excelente para adobar alimentos en cuestión de minutos en lugar de horas. Todos los envases de FoodSaver® se pueden usar para adobar, pero recomendamos usar los de forma cuadrada o rectangular, ya que así se necesita una cantidad menor de adobo. Los envases no se deben introducir en el refrigerador.

Los envases ligeros apilables son una cómoda opción para conservar comidas preparadas, sobras y aperitivos.

Nota: deje que los alimentos calientes se enfríen a temperatura ambiente antes de envasarlos al vacío. En caso contrario, el contenido podría salirse del envase.

Tapones para botellas de FoodSaver®

Utilice los tapones para botellas de FoodSaver® para conservar al vacío el vino, bebidas no carbonatadas y aceites. Esto prolonga la vida del líquido y conserva el sabor. Evite usar el tapón con botellas de plástico.

Nota: no envase al vacío bebidas carbonatadas o gaseosas, ya que al extraer el aire perderán sus propiedades.

Cómo comprar las bolsas, rollos y accesorios de FoodSaver®

Los productos FoodSaver pueden adquirirse en casi todos los principales comercios minoristas o a través del centro de llamadas del fabricante en su región. Consulte los detalles en la contraportada.

Important Safeguards

Important Safeguards

For your own safety, always follow these basic precautions when using a FoodSaver® appliance:

1. Read the User Manual carefully for operating instructions. Read all instructions in this manual before use.
2. Do not use appliance on wet or hot surfaces, or near a heat source.
3. To protect against electric shock, do not immerse any part of the appliance, power cord or plug in water or other liquid. Unplug from outlet when not in use and before cleaning.
4. To disconnect, unplug power cord from electrical outlet. Do not disconnect by pulling on cord.
5. Do not operate the appliance with a damaged power cord or plug. Do not operate the appliance if it malfunctions or is in any way damaged. Take it to the nearest Authorised Service Centre for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
6. Use appliance only for its intended use.
7. Caution: A short power cord is provided to reduce risks from entanglement or tripping over a longer cord. An extension cord may be used when marked electrical rating is no less than electrical rating of this appliance. All cords should not drape over counter or tabletop where cords can be tripped over or pulled on unintentionally, especially by children.
8. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or heated oven. Extreme caution must be used when moving products containing hot liquids.
9. Wait 20 seconds between seals to allow appliance to cool.
10. No user servicing.
11. When reheating foods in FoodSaver® Bags make sure to place them in water at a low simmering temperature below 75°C (170°F).
12. FOODS INSIDE BAG CAN BE DEFROSTED BUT NOT REHEATED IN MICROWAVE OVEN. When defrosting foods in the microwave in FoodSaver® Bags make sure not to exceed maximum power of 180 watts, maximum time of 2 minutes and maximum temperature of 70°C (158°F).

13. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
14. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children to ensure they do not play with the appliance.

For Household Use Only
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Welcome to FoodSaver® Vacuum Sealing System

Congratulations...

You are about to enjoy the freshness benefits of FoodSaver®, The #1 Selling Brand of Vacuum Packaging Systems. For years, the FoodSaver® Vacuum Packaging System has helped millions of households keep food fresh longer in the refrigerator, freezer and pantry. The FoodSaver® system is designed to remove air and extend freshness up to five times longer than conventional storage methods. Keep your FoodSaver® appliance on your worktop, and you will soon discover its convenience and versatility.

Why Vacuum Package?

Exposure to air causes food to lose nutrition and flavor, and also causes freezer burn and enables bacteria, mold and yeast to grow. The FoodSaver® vacuum packaging system removes air and seals in flavor and quality. With a full line of FoodSaver® Bags, Canisters and Accessories to expand your options, you can now enjoy the benefits of a scientifically proven food storage method that keeps food fresh up to five times longer.

The FoodSaver® Vacuum Packaging System Saves Time and Money.

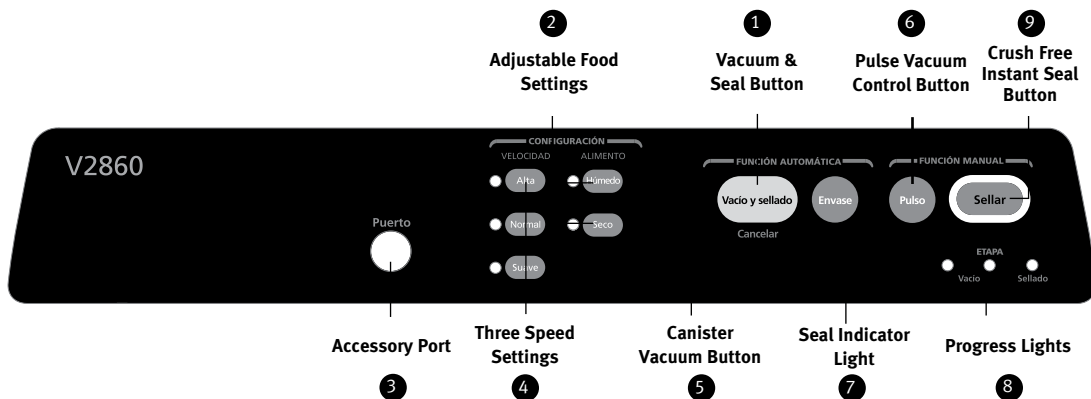
- **Spend less money.** With the FoodSaver® system, you can buy in bulk or buy when needed and vacuum package your food in desired portions without wasting food.
- **Save more time.** Cook ahead for the week, preparing meals and saving them in FoodSaver® Bags.
- **Marinate in minutes.** Vacuum packaging opens up the pores of food so you can get that great-marinated flavor in minutes instead of hours.
- **Make entertaining a breeze.** Make your signature dish and holiday treats in advance so you can spend quality time with your guests.
- **Enjoy seasonal or specialty foods.** Keep highly perishable or infrequently used items fresh longer.
- **Control portions for dieting.** Vacuum package sensible portions and write calories and/or fat content on the bag.
- **Protect non-food items.** Keep camping and boating supplies dry and organized for outings. Protect polished silver from tarnishing by minimizing exposure to air.

**Do not return this product
to place of purchase.**

Features of Your FoodSaver® Appliance



Features of Your FoodSaver® Appliance



1 VACUUM & SEAL BUTTON

This button has two uses:

1. Press to vacuum package and seal food airtight. Appliance shuts off automatically.
2. Press to cancel process at any point.

2 ADJUSTABLE FOOD SETTINGS

Select food type to optimize the seal – Dry (normal seal time) for foods without liquid; Moist (longer seal time) for juicy foods.

3 ACCESSORY PORT

Attach Accessory Hose (A) here to vacuum package with FoodSaver® Canisters and Accessories.

4 THREE SPEED SETTINGS

Select speed to optimize vacuum – Gentle for delicate foods; Normal for average-sized bags, canisters and all accessories; Fast for larger-sized bags and canisters.

5 CANISTER VACUUM BUTTON

Press to achieve best vacuum for canisters and accessories.

6 PULSE VACUUM CONTROL BUTTON

Use to manually control the vacuum process and avoid crushing delicate items. See Tips section for further information.

7 SEAL INDICATOR LIGHT

Immediately halts the current function opening the Vacuum Channel.

8 PROGRESS LIGHTS

Signal progression of vacuuming and sealing process. All three lights shut off when the full process is finished.

9 CRUSH FREE INSTANT SEAL BUTTON

This button has four uses:

1. Press to immediately stop the vacuum process and begin sealing the bag. This prevents crushing delicate items such as bread, biscuits and pastries.
2. Press to create a seal when making bags from a FoodSaver® Roll.
3. Press to create a seal on multilayer film bags (such as a potato chip bag) to keep food sealed airtight.

FLIP-UP STORAGE

The V2860 model flips upright for convenient, space-saving storage. See Tips section for detailed flip-up directions.

How to Make a Bag from a FoodSaver® Vacuum Sealing Roll

PLACE BAG MATERIAL ON SEALING STRIP



Fig. 1

CLOSE AND LATCH LID



Fig. 2

PRESS SEAL BUTTON



Fig. 3

1. Open appliance lid and place roll into Roll Storage Compartment (G).
 2. Lift up Bag Cutter Bar (H).
 3. Pull bag material to the outer edge of the Sealing Strip (L) and lower the Cutter Bar.
 4. Close and lock the lid using the Latch (E).
 5. Press Seal Button (1).
 6. When Progress Lights (8) turn off, sealing is complete. Unlock Latch and lift lid.
 7. You now have one sealed end and need to cut the bag to the length you need. Pull out enough bag material to hold item to be vacuum packed, plus 7.5 cm.
 8. Gently press and slide Bag Cutter across the length of the roll.
- Now you are ready to vacuum package with your new bag (see below).

How to Vacuum Seal with FoodSaver® Vacuum Sealing Bags

PLACE BAG IN VACUUM CHANNEL



Fig. 4

CLOSE AND LATCH LID



Fig. 5

PRESS VACUUM & SEAL BUTTON



Fig. 6

1. Place item(s) in bag, allowing at least 7.5 cm of space between bag contents and top of bag.
 2. Open appliance lid and place open end of bag into Vacuum Channel (J).
 3. Close lid and use Latch (E) to lock.
 4. Press appropriate Food Setting Button (2) – Choose Moist for juicy foods or Dry for foods without liquid. Appliance will default to Dry setting after each use.
 5. Press appropriate Speed Setting Button (4) – Choose Gentle for delicate foods; Normal for average-sized bags, canisters and all accessories; or Fast for largersized bags and canisters. Appliance will default to Normal speed after each use.
 6. Press Vacuum & Seal Button (1) to begin automatic vacuum and sealing process.
 7. When Progress Lights (8) turn off, unlock Latch, lift lid and remove bag. Refrigerate or freeze if needed.
- NOTE:** Let appliance cool down for 20 seconds after each use. Always store the appliance with the Latch halfway to secure for storage.

Guidelines for Vacuum Packaging

Vacuum Packaging and Food Safety

The vacuum packaging process extends the life of foods by removing most of the air from the sealed container, thereby reducing oxidation, which affects nutritional value, flavor and overall quality. Removing air can also inhibit the growth of micro-organisms, which can cause problems under certain conditions:

Mold – Easily identified by its fuzzy characteristic. Mold cannot grow in a low oxygen environment; therefore vacuum packaging can slow the growth of mold.

Yeast – Results in fermentation, which can be identified by smell and taste. Yeast needs water, sugar and a moderate temperature to grow. It can also survive with or without air. Slowing the growth of yeast requires refrigeration, while freezing stops it completely.

Bacteria – Results in an unpleasant odor, discoloration and/or soft or slimy texture. Under the right conditions, anaerobic bacteria such as Clostridium Botulinum (the organism that causes Botulism) can grow without air and sometimes cannot be detected by smell or taste. Although it is extremely rare, it can be very dangerous. To preserve foods safely, it is critical that you maintain low temperatures. You can significantly reduce the growth of microorganisms at temperatures of 4°C (40°F) or below. Freezing at -17°C (0°F) does not kill microorganisms, but stops them from growing. For long-term storage, always freeze perishable foods that have been vacuum packaged, and keep refrigerated after thawing.

It is important to note that vacuum packaging is NOT a substitute for canning and it cannot reverse the deterioration of foods. It can only slow down the changes in quality. It is difficult to predict how long foods will retain their top-quality flavor, appearance or texture because it depends on the age and condition of the food on the day it was vacuumed packaged.

IMPORTANT: Vacuum packaging is NOT a substitute for refrigeration or freezing. Any perishable foods that require refrigeration must still be refrigerated or frozen after vacuum packaging.

Food Preparation and Reheating Tips

Thawing and Reheating Vacuum Packaged Foods
FOODS INSIDE BAG CAN BE DEFROSTED BUT NOT REHEATED IN MICROWAVE OVEN.

Defrosting - Always thaw foods in either a refrigerator or microwave — do not thaw perishable foods at room

temperature. Make sure to cut the corner of the bag before placing it in microwave. It is recommended that you place bag on a microwave-safe dish to avoid liquids from spilling out. Make sure not to exceed maximum power of 180 watts, maximum time of 2 minutes and maximum temperature of 70°C (158°F).

Reheating - To reheat foods in a microwave oven, remove it from bag and place it on a microwave- safe dish.

You can also reheat foods in FoodSaver® Bags by placing them in water at a low simmering temperature below 75°C (170°F).

Preparation Guidelines for Meat and Fish:

For best results, pre-freeze meat and fish for 1-2 hours before vacuum packaging in a FoodSaver® Bag. This helps retain the juice and shape, and guarantees a better seal.

If it is not possible to pre-freeze, place a folded paper towel between meat or fish and the top of the bag, but below the seal area. Leave a paper towel in the bag to absorb excess moisture and juices during the vacuum packaging process.

Note: Beef may appear darker after vacuum packaging due to the removal of oxygen. This is not an indication of spoilage.

Preparation Guidelines for Hard Cheeses:

To keep cheese fresh, vacuum package it after each use. Make your FoodSaver® Bag extra long, allowing 2.5 cm (1-inch) of bag material for each time you plan to open and reseal in addition to the 8 cm (3-inch) room you normally leave between the contents and the seal. Simply cut the sealed edge and remove cheese. When you are ready to repack the cheese, just drop it in the bag and reseal.

IMPORTANT: Due to the risk of anaerobic bacteria, Soft cheeses should never be vacuum packaged.

Preparation Guidelines for Vegetables:

Vegetables need to be blanched before vacuum packaging. This process stops the enzyme action that could lead to loss of flavor, color and texture.

To blanch vegetables, place them in boiling water or in the microwave until they are cooked, but still crisp. Blanching times range from 1 to 2 minutes for leafy greens and peas; 3 to 4 minutes for sugar snap peas, sliced courgettes or broccoli; 5 minutes for carrots; and 7 to 11 minutes for corn on the cob. After blanching, immerse vegetables in cold water to stop the cooking process. Finally, dry vegetables on a towel before vacuum packaging.

Note: All vegetables (including broccoli, brussels sprouts, cabbage, cauliflower, kale, turnips) naturally

Guidelines for Vacuum Packaging

emit gases during storage. Therefore, after blanching, they must be only stored in the freezer.

When freezing vegetables, it is best to pre-freeze them for 1-2 hours or until solidly frozen. To freeze vegetables in individual servings, first place on a baking sheet and spread them out so they are not touching. This prevents them from freezing together in a block. Once they are frozen, remove from baking sheet and vacuum package vegetables in a FoodSaver® Bag. After they have been vacuum packaged, return them to the freezer.

IMPORTANT: Due to the risk of anaerobic bacteria, fresh mushrooms, onions, & garlic should never be vacuum packaged.

Preparation Guidelines for Leafy Vegetables:

For best results, use a canister to store leafy vegetables. First wash the vegetables, and then dry with a towel or salad spinner. After they are dried, put them in a FoodSaver® Canister or Container and vacuum package. Store in the refrigerator.

Preparation Guidelines for Fruit:

When freezing soft fruit or berries, it is best to pre-freeze them for 1-2 hours or until solidly frozen. To freeze fruit in individual servings, first place on a baking sheet and spread them out so they are not touching. This prevents them from freezing together in a block. Once they are frozen, remove from baking sheet and vacuum package fruit in a FoodSaver® Bag. After they have been vacuum packaged, return them to the freezer.

You can vacuum package portions for baking, or in your favourite combinations for easy fruit salad all year round. If storing in the refrigerator, we recommend using a FoodSaver® Canister or Container.

Preparation Guidelines for Baked Goods:

To vacuum package soft or airy baked goods, we recommend using a FoodSaver® Canister or Container so they will hold their shape. If using a bag, pre-freeze for 1-2 hours or until solidly frozen. To save time, make cookie dough, pie shells, whole pies, or mix dry ingredients in advance and vacuum package for later use.

Preparation Guidelines for Coffee and Powdery Foods:

To prevent food particles from being drawn into the vacuum pump, place a coffee filter or paper towel at the top of the bag or canister before vacuum packaging. You can also place the food in its original bag inside a FoodSaver® Bag.

Preparation Guidelines for Liquids:

Before you vacuum package liquids such as soup stock, pre-freeze in a casserole dish, loaf tin or ice cube tray until solid. Remove frozen liquid from the pan and vacuum package in a FoodSaver® Bag. You can stack these “frozen bricks” in your freezer.

To vacuum package non-carbonated bottled liquids, you can use a FoodSaver® Bottle Stopper with the original container. Remember to leave at least 2.5 cm (1 inch) of room between the contents and the bottom of the Bottle Stopper. You can re-seal bottles after each use.

Preparation Guidelines for Make-ahead Meals, Leftovers and Sandwiches:

Efficiently store your make-ahead meals, leftovers and sandwiches in the stackable, lightweight FoodSaver® containers. They are microwaveable, top rack dishwasher safe and come with a custom adaptor. The lightweight containers will be ready to go to the office or school when you are!

Preparation Guidelines for Snack Foods:

Your snack foods will maintain their freshness longer when you vacuum package them. For best results, use a FoodSaver® Canister or Container for crushable items like biscuits.

Vacuum Packaging Non-Food Items

The FoodSaver® vacuum packaging system also protects non-food items from oxidation, corrosion and moisture. Simply follow the directions to vacuum package items using FoodSaver® Bags, Canisters, Containers and Accessories.

To vacuum package silver, wrap fork tines in soft cushioning material, such as a paper towel, to avoid puncturing the bag. Your FoodSaver® Bags are ideal for outdoor excursions. For camping and hiking, keep your matches, maps and food dry and compact. To have fresh water for drinking, simply fill a FoodSaver® Bag with ice, seal it and when needed, let the ice pack melt. If you are going sailing or boating, vacuum package your food, film and a dry change of clothes. Just remember to bring scissors or a knife to open the bag. To keep emergency kits safe and dry, vacuum package flares, batteries, torches, matches, candles and other necessities. Your emergency items will stay dry and organised in your home, car or boat.

Tips for Successful Vacuum Packaging

General Tips

Tips for Successful Vacuum Sealing

1. Vacuum packaging is NOT a substitute for the heat process of canning. Perishables still need to be refrigerated or frozen.
2. For best results, use FoodSaver® Bags and Canisters.
3. During the vacuum packaging process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be inadvertently pulled into Vacuum Channel (J), clogging the pump and damaging your appliance.

To prevent this, follow these tips:

- a. For moist and juicy foods such as raw meats: Freeze first and avoid overfilling bags. You can also place a folded paper towel inside top of bag, but below seal area, before vacuum packaging.
 - b. For soups, sauces and liquids: Freeze first and avoid overfilling bags. Or, use a canister in refrigerator.
 - c. For powdery or fine-grained foods: Avoid overfilling bags or use a canister. You can also place a coffee filter or paper towel inside before vacuum packaging.
 - d. If your appliance features a Drip Tray (I), empty after each use.
4. To avoid overfilling, always leave at least 7.5 cm of bag material between bag contents and top of bag. Then leave at least one additional 2.5 cm of bag material for each time you plan to reuse bag.
 5. Do not create your own side seams for a FoodSaver® Bag. These bags are manufactured with a special side seam, which is sealed all the way to the outer edge.

6. To prevent wrinkles in a seal when vacuum packaging bulky items, gently stretch bag flat along Sealing Strip (L) before you close lid.
7. If you are unsure your bag was sealed properly, simply reseal bag about 0.5 cm above first seal.
8. When you are vacuum packaging items with sharp edges (dry spaghetti, silverware, etc.), protect bag from punctures by wrapping item in soft cushioning material, such as a paper towel.
9. When using accessories, remember to leave 2.5 cm of space at top of canister or container, and make sure to lock Latch (E) before vacuuming. Unlock the Latch when finished.
10. Pre-freeze fruits and blanch vegetables before vacuum packaging for best results.
11. If appliance does not function, check to make sure the Latch (E) is in the locked position.
12. If storing appliance horizontally, make sure the Latch (E) is in the unlocked position. If storing appliance vertically, lock the Latch halfway, to the store position. Make sure Drip Tray (I) has been emptied before storing vertically.
13. **CAUTION: THIS SEALER IS NOT FOR COMMERCIAL USE. IF SEALING MORE THAN 30 BAGS OR CANISTERS IN A ROW, WAIT AT LEAST 25 MINUTES BEFORE CONTINUING TO USE YOUR VACUUM FOOD SEALER.**

Tips on Using the Pulse Vacuum Control Feature

Use the Pulse Vacuum Control feature to manually control the vacuum process and avoid crushing delicate items.

1. Place item(s) in bag, allowing at least 7.5 cm of space between bag contents and top of bag.
2. Open appliance lid and place open end of bag into Vacuum Channel (J). Close lid and use Latch (E) to lock.
3. Press appropriate Food Setting Button (2) – Moist or Dry.
4. Press appropriate Speed Setting Button (4) – Fast, Normal or Gentle.
5. Push and hold the Pulse Button (6). The vacuum pump will run when the Pulse Button is held down. Release the Pulse Button to stop the vacuum process. Repeat pushing the Pulse Button until desired amount of air has been removed.

NOTE: If the vacuum pump stops engaging after several pushes of the Pulse Button, it means the maximum vacuum has been reached. Do not continue to push the Pulse Button.

6. Press Seal Button (9) to seal the bag and end the Pulse mode.
7. When the Progress Lights (8) turn off, unlock Latch, lift lid and remove bag. Refrigerate or freeze if needed.

Tips on Vacuum Sealing with Accessories

How to prepare FoodSaver® Accessories for Vacuum packaging

1. Always leave at least 2.5 cm of space between contents and rim.
2. Wipe rim of canister to ensure it is clean and dry.
3. Place lid on canister.

How to Vacuum Package with FoodSaver® Canisters

1. Prepare canister according to FoodSaver® Accessory Guidelines above.
2. With lid closed, insert one end of Accessory Hose (A) into Port (3) on appliance. Insert other end into canister port. Twist grey tab while inserting to ensure a tight fit.
3. Lock the Latch (E) on side of appliance before vacuuming.
4. If vacuum packaging in a large canister, push Fast Speed Setting (4) Button.
5. Push the Canister Vacuum Button (5). Motor will run until vacuum process is complete.
6. When motor turns off, gently twist and remove Accessory Hose from canister and appliance. Unlock Latch.
7. To test vacuum, simply tug on lid. It should not move.

How to Open FoodSaver® Accessories after Vacuum Packaging

FoodSaver® Vacuum Packaging Canisters

To release vacuum and open, push grey rubber button on lid.

Hose Storage Assembly Instructions

1. Turn appliance upside down. Locate four small pins on bottom (along back edge) and align holes on hose.
2. Push hose holders (M) firmly onto pins until they touch bottom of appliance. Return appliance to upright position.
3. Place one end of hose in slotted holder and push it out of the bottom of slot. Wrap hose around bottom of rounder holder and place other end of hose in slot.

The marinating function can only be used with the “FoodSaver® Marinator Accessory”. This feature will not work with bags or rolls.

The FoodSaver® Quick Marinator Canister is the perfect FoodSaver® Accessory for marinating foods. Foods will marinate in minutes when vacuum sealed because the vacuum process opens the pores of the food and absorbs the marinade more quickly.

Important Note: Use the FoodSaver® Quick Marinating Canister with clear lid and large white knob. To marinate, make sure the knob on the accessory lid is set to Vacuum/Canister position.

1. Prepare enough of your favorite marinade to fully cover food inside a marinating canister. Always leave at least 2.5 cm (1-inch) of space between the contents and the top of the rim.
2. Make sure the rubber gasket underneath the lids as well as the rim of the marinating canister is free from food materials.

3. Make sure the Accessory Hose is securely inserted into the port on the FoodSaver® Quick Marinator lid.
4. Make sure the knob on the accessory lid is set to Vacuum/Canister.
5. Make sure lid is firmly attached to marinator base.
6. Press the Vacuum & Seal button on the control panel.
7. Your FoodSaver® Vacuum Sealing System will now begin the Quick Marinate Cycle. The Vacuum Indicator Light will flash to indicate the marinating process has begun.
8. While Marinating, the Vacuum Progress Display will blink during the Vacuum Hold or Rest Cycle.
9. After completing the marinating cycle you may now cook or refrigerate your marinated food.

Tips on Sealing a Bag

Make sure appliance lid is securely latched.

When making a bag from a roll, place bag material on Sealing Strip (L), close lid and make sure to use the Latch (E) to lock lid. Then press Seal Button (9).

Prevent moisture or liquid from being pulled into the Vacuum Channel (J) or trapped in the seal. Either pre-freeze moist food such as raw meat for 1-2 hours before vacuum packaging, or place a folded paper towel between food and end of bag to absorb excess liquids. Just be sure to leave at least 7.5 cm between paper towel and end of bag so that bag seals properly with paper towel inside.

Make sure appliance has time to cool down.

Wait at least 20 seconds between seals. Under very heavy usage, appliance will not operate to prevent overheating. If it does, wait 20 minutes to allow appliance to cool off.

Tips on Removing Air from a Bag

Make sure appliance lid is securely latched.

When vacuuming and sealing a bag, make sure the Latch (E) is in the locked position.

Check for wrinkles in the bag along the Sealing Strip (L).

Wrinkles in seal may cause leakage and allow air to come back into bag. Check for wrinkles in bag along Sealing Strip before closing lid and vacuum packaging. If you find wrinkles after sealing bag, simply cut bag open and vacuum package again.

If motor runs for more than 30 seconds without stopping, consider the following:

If vacuum packaging with a bag, make sure open end is placed down inside Vacuum Channel (J) and make sure Accessory Hose (A) is not attached. If vacuum packaging with a canister, check Accessory Hose in appliance lid and canister to ensure a tight fit.

Tips on Storage

To utilize flip-up storage:

1. Close the lid.
2. Turn Latch (E) halfway to secure for storage (the halfway position locks appliance lid for storage without compressing the foam gasket and creating unnecessary wear and tear).
3. Push and hold Release Button (C) on the right side of appliance.
4. Raise the front of appliance until it's in the upright position and it clicks.
5. Let go of the Release Button.
6. When ready to use again, press Release Button and lower front of appliance.

Storage Guide

Meat, Cheese, Vegetables, Fruits

Foods	Where to Store	Recommended FoodSaver® Bag/Accessory	Storage Life with FoodSaver® System	Normal Storage Life
Meat				
Beef, Pork, Lamb	Freezer	FoodSaver® Bag	2-3 years	6 months
Ground Meat	Freezer	FoodSaver® Bag	1 year	4 months
Poultry	Freezer	FoodSaver® Bag	2-3 years	6 months
Fish	Freezer	FoodSaver® Bag	2 years	6 months
Hard Cheeses (Do not vacuum package soft cheese)				
Cheddar, Swiss	Refrigerator	FoodSaver® Bag, Canister	4-8 months	1-2 weeks
Parmesan	Refrigerator	FoodSaver® Bag, Canister	4-8 months	1-2 weeks
Vegetables (Do not vacuum package fresh mushrooms, onions & garlic)				
Asparagus	Freezer	FoodSaver® Bag	2-3 years	8 months
Broccoli, Cauliflower	Freezer	FoodSaver® Bag	2-3 years	8 months
Cabbage, Brussels Sprouts	Freezer	FoodSaver® Bag	2-3 years	8 months
Corn (cob or kernel)	Freezer	FoodSaver® Bag	2-3 years	8 months
Green Beans	Freezer	FoodSaver® Bag	2-3 years	8 months
Lettuce, Spinach	Refrigerator	FoodSaver® Canister	2 weeks	3-6 days
Mangetout, Sugar snap Peas	Freezer	FoodSaver® Bag	2-3 years	8 months
Fruits				
Apricots, Plums	Freezer	FoodSaver® Bag	1-3 years	6-12 months
Peaches, Nectarines	Freezer	FoodSaver® Bag	1-3 years	6-12 months
Softer Berries				
Raspberries, Blackberries	Refrigerator	FoodSaver® Canister	1 week	1-3 days
Strawberries	Refrigerator	FoodSaver® Canister	1 week	1-3 days
Harder Berries				
Blueberries	Refrigerator	FoodSaver® Canister	2 weeks	3-6 days
Cranberries	Refrigerator	FoodSaver® Canister	2 weeks	3-6 days

Baked Goods, Coffee, Snacks and Liquids

Foods	Where to Store	Recommended FoodSaver® Bag/Accessory	Storage life with FoodSaver® System	Normal Storage Life
Baked Goods				
Bagels, Bread, Pastries	Freezer	FoodSaver® Bag	1-3 years	6-12 months
Nuts				
Almonds, Peanuts	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	2 years	6 months
Sunflower Seeds	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	2 years	6 months
Coffee				
Coffee Beans	Freezer	FoodSaver® Bag	2-3 years	6 months
Coffee Beans	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	1 year	3 months
Ground Coffee	Freezer	FoodSaver® Bag	2 years	6 months
Ground Coffee	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	5-6 months	1 month
Prepared Liquids				
Sauces, Soups, Stews	Freezer	FoodSaver® Bag	1-2 years	3-6 months
Bottled Liquids				
Oils	Pantry	FoodSaver® Bottle Stopper	1-1 1/2 years	5-6 months
Dry Foods				
Beans, Grains	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	1-2 years	6 months
Pasta, Rice	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	1-2 years	6 months
Powdery Foods				
Dry Milk	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	1-2 years	6 months
Dried Coconut	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	1-2 years	6 months
Flour	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	1-2 years	6 months
Sugar, Brown Sugar	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	1-2 years	6 months
Snack Foods				
Crisps	Pantry	FoodSaver® Canister	3-6 weeks	1-2 weeks
Biscuits, Crackers	Pantry	FoodSaver® Canister	3-6 weeks	1-2 weeks

Care & Cleaning

The FoodSaver® Appliance

1. Always unplug appliance before cleaning.
2. Do not immerse appliance in water.
3. Avoid using abrasive products or materials to clean any appliance components. These cleaners can scratch the surface and damage the black foam rubber pads.
4. Use a mild dishwashing soap and a warm, damp cloth to wipe away food residue inside or around components.
5. Dry thoroughly before reusing.
6. If your appliance features a Drip Tray, empty Drip Tray after each use. Wash in warm soapy water or place in top rack of dishwasher.

FoodSaver® Bags

1. Wash bags in warm water using a mild dishwashing soap.
 2. Allow bags to dry thoroughly before reusing.
- IMPORTANT:** To avoid possible illness, do not reuse bags after storing raw meat, raw fish or greasy foods. Do not reuse bags that have been microwaved or simmered.

FoodSaver® Canisters

1. Wash all FoodSaver® Canisters in warm water, using a mild dishwashing soap. Do not immerse lids in water.
2. Dry thoroughly before reusing.
3. FoodSaver® Canister bases (but not lids) are top rack dishwasher safe. Canister lids should be wiped down with a damp cloth.
4. Canisters with white lids should not be used in microwave or freezer.

Troubleshooting

Nothing happens when I try to vacuum package:

1. Check power cord to see if it is firmly plugged into electrical outlet.
2. Examine power cord for any damages.
3. See if electrical outlet is working by plugging in another appliance.
4. Make sure the lid is closed and the latch is in the locked position.
5. If your appliance has a mode switch, make sure it is set to the correct mode.
6. Make sure bag is placed correctly inside Vacuum Channel.
7. Wait 20 minutes to allow appliance to cool off, and then try using it again.

Note: The appliance will shut off automatically if it becomes too hot.

To keep your appliance from overheating:

Wait at least 20 seconds for appliance to cool down before you begin vacuum packaging another item.

Keep lid open before vacuum packaging.

Air is still in the bag:

1. Make sure open end of bag is resting entirely inside Vacuum Channel. If edge of bag is beyond Vacuum Channel, bag will not seal properly.
2. Examine bag for leaks. To see if your bag has a leak, seal bag with air, submerge it into water and apply pressure. Bubbles indicate a leak. Use a new bag if bubbles appear.
3. If you are using a custom-sized FoodSaver® Bag, check seal of bag. A wrinkle in the bag along the seal may cause leakage and allow air to re-enter. Just cut bag and reseal.
4. Do not attempt to make your own side seams for a FoodSaver® Bag. The bags are manufactured with special side seams, which are sealed all the way to the outer edge. Making your own side seams may cause leakage and allow air to re-enter.

The Complete FoodSaver® System

Get the most out of your FoodSaver® appliance with easy-to-use FoodSaver® Bags, Canisters and Accessories.

FoodSaver® Bags and Rolls

The design of FoodSaver® Bags and Rolls features special channels that enable the efficient removal of air. The multi-ply construction makes them an especially effective barrier to oxygen and moisture, helping to prevent freezer burn. FoodSaver® Bags and Rolls come in a variety of sizes.

IMPORTANT: To avoid possible illness, do not reuse bags after storing raw meats, raw fish or greasy foods. Do not reuse bags that have been microwaved or simmered.

FoodSaver® Vacuum Packaging Canisters

FoodSaver® Canisters are simple to use and ideal for vacuum packaging delicate items such as muffins and other baked goods, liquids and dry goods.

The canisters come in a variety of styles and sizes and can be used on the countertop, in the refrigerator or in the pantry.

The Quick Marinator is an excellent way to marinate foods in minutes instead of hours. Any FoodSaver® Canister can be used for marinating, but we recommend the square or rectangular shapes because less marinade is needed. Canisters should not be used in the freezer.

The stackable, lightweight containers are a convenient option to store make-ahead meals, leftovers and snacks.

Note: Allow hot foods to cool to room temperature before vacuum packaging. Otherwise contents may bubble up out of canister.

FoodSaver® Bottle Stopper

Use FoodSaver® Bottle Stoppers to vacuum package wine, non-carbonated liquids and oils. This will extend the life of the liquid and preserve the flavor. Avoid using the Bottle Stopper on plastic bottles.

Note: Do not vacuum package carbonated or sparkling beverages as gas removal will cause them to go flat.

How to Purchase FoodSaver® Bags, Rolls and Accessories

FoodSaver products are available at most major retailers or through the manufacturers call centre in your region, see back page of manual for details.



© 2014 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.
Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2014 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.
One year limited warranty – please see insert for details.

Impreso en China
Printed in China