



SISTEMA DE ENVASADO AL VACÍO
VACUUM SEALING SYSTEM



ES Guía de referencia

EN Reference Guide

MODELO • MODEL

V3840

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. Extrema 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**

¡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 marinado 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.

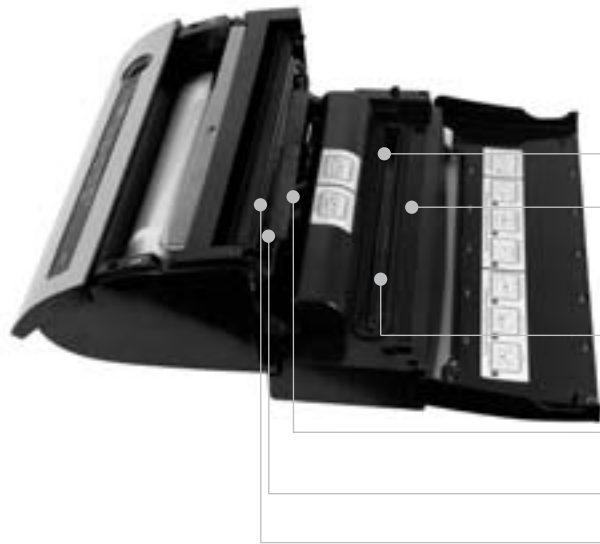


- A. Controles y luces indicadoras**
Para indicar el ajuste actual, la etapa del proceso de vaciado o para tener más control.
- B. Visualización de la etapa de vaciado**
Las luces azules indican la etapa del proceso de vacío y sellado. Todas las luces se apagan cuando ha terminado todo el proceso.
- C. Botón de sellado**
Función de sellado instantáneo sin aplastar los alimentos. Evita aplastar los alimentos más delicados.
- D. Puerta del aparato**
Permite acceder al portarrollos y al cortador incorporados.
- E. Canal para vacío**
Solamente introduzca la bolsa y el aparato FoodSaver® hará el resto.
- F. Manguera accesoria retráctil y puerto para accesorios**
La manguera accesoria se puede utilizar con todos los accesorios de la marca FoodSaver®.



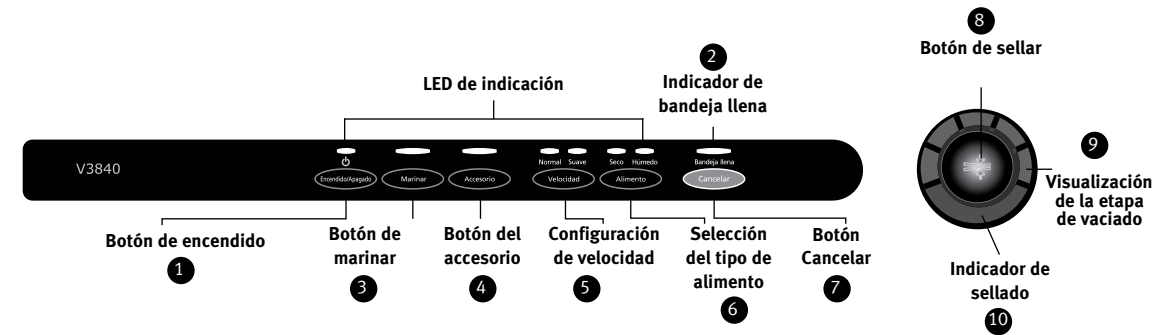
- G. Portarrollos incorporado**
Para el almacenamiento de los rollos de sellado al vacío FoodSaver®.
- H. Barra de corte del rollo**
Facilita la creación de bolsas de tamaño personalizado.
- I. Detector automático de bolsa**
Introduzca el extremo abierto de la bolsa en el canal para vacío y el aparato detectará, sujetará la bolsa, aplicará el vacío y se apagará automáticamente.
- J. Botones para abrir**
Permiten abrir el aparato y limpiarlo.
- K. Puerta del aparato**
Permite acceder al portarrollos y al cortador incorporados.

Características del aparato FoodSaver®



- L. Junta inferior (pegada)
- M. Banda de sellado extra ancha con Proporcióna un sellado extra fuerte y hermético, dos veces más ancho.
- N. Bandeja de goteo
Recoge los líquidos que se derraman, e incluye detectores de líquido.
- O. Bandeja de detección de la bolsa superior
- P. Junta superior (pegada)
- Q. Borde del sello de goma

Características del aparato FoodSaver®



- 1 BOTÓN DE ENCENDIDO**
Pulse el botón de encendido para comenzar. El indicador de corriente, el indicador de velocidad, y las luces indicadoras del tipo de alimento se iluminarán. Una vez realizado el sellado al vacío, pulse el botón de encendido para apagar el aparato. **Nota:** tras 12 minutos, el aparato se apagará automáticamente.
- 2 LUZ INDICADORA DE BANDEJA LLENA**
Durante el proceso de sellado al vacío, pueden caer en la bandeja de goteo pequeñas cantidades de líquido, migas o trocitos de alimentos (N). Cuando la bandeja de goteo se llena de líquido la unidad se apaga y se activa el indicador de bandeja llena (2). Para reanudar el funcionamiento normal, saque la bandeja de goteo, vacíe el líquido y lávela con agua jabonosa caliente o en el lavaplatos automático. Seque la bandeja y vuelva a colocarla (consulte la sección Cuidados y limpieza)
- 3 PARA USO EXCLUSIVO CON EL "ACCESORIO DE MARINAR DE FOODSAVER®"**
Una secuencia predeterminada de diez minutos de pulsos de vacío que permite que los alimentos absorban todo el sabor en la menor cantidad de tiempo. Consulte la sección "Marinar con el FoodSaver®" en la página 10.
- 4 BOTÓN DE ACCESORIOS**
Púselo para lograr el mejor vacío para recipientes y accesorios. Pulse el botón de vacío para recipientes (4) para iniciar el proceso de vaciado. El motor se activará hasta finalizar el proceso de sellado al vacío.
- 5 BOTÓN DE CONFIGURACIÓN DE LA VELOCIDAD**
Cuando desee sellar al vacío alimentos delicados, pulse el botón de configuración de la velocidad (5), de forma que se encienda la luz indicadora de velocidad baja. Para un mayor control, pulse el botón de sellado (5) en cualquier momento y comience el proceso de sellado automático. **Nota:** al pulsar el botón de encendido, o cuando se interrumpe la alimentación eléctrica del aparato, este volverá a la velocidad normal.
- 6 BOTÓN DE SELECCIÓN DEL TIPO DE ALIMENTO**
Para lograr un vacío y sellado óptimo de alimentos húmedos y jugosos, pulse el botón de selección del tipo de alimento (6) hasta que se encienda la luz indicadora de alimentos jugosos. Seleccione el ajuste para alimentos secos para los alimentos sin líquido. La luz indicadora de alimentos jugosos parpadeará cuando los sensores de sellado detecten automáticamente humedad o líquido en la bandeja de goteo (N). **Nota:** el aparato volverá al ajuste "seco" al pulsar el botón de encendido/apagado o cuando haya una interrupción del suministro de corriente, a no ser que se detecte líquido en la bandeja de goteo. (Consulte la sección Cuidados y limpieza de este manual del usuario).
- 7 BOTÓN CANCELAR**
Detiene inmediatamente la función actual abriendo el canal de vacío
- 8 VISUALIZACIÓN DE LA ETAPA DE VACIADO**
Muestra las etapa del proceso a medida que el aparato extrae el aire de la bolsa o del recipiente.
- 9 BOTÓN DE SELLADO**
Característica de sellado instantáneo sin aplastar los alimentos - **Este botón tiene tres usos:**
 1. Púselo para detener de inmediato el proceso de vacío y comenzar el sellado de la bolsa. De esta forma se evita aplastar alimentos delicados, como pan, galletas o pasteles.
 2. Púselo para sellar las bolsas del rollo FoodSaver®.
 3. Púselo para sellar la mayor parte de bolsas para crear un sello en bolsas de película de múltiples capas (como una bolsa de papas fritas) para conseguir un sellado hermético de los alimentos.
- 10 LUZ DE INDICACIÓN DE SELLADO**
Una luz roja fija constante indica que se está realizando el sellado. (Si la luz parpadea, indica un error.)

Cómo preparar una bolsa con el rollo de sellado al vacío FoodSaver®

LEVANTE EL CORTADOR DEL ROLLO

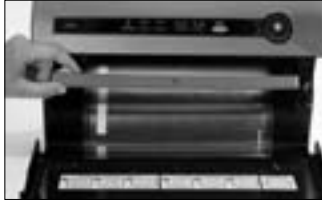


Fig. 1

DESPLACE EL CORTADOR



Fig. 2

1. Abra la puerta del aparato y coloque el rollo en el compartimento correspondiente (K). Para obtener los mejores resultados, introduzca el rollo con la hoja de material hacia abajo. **Nota:** las bolsas se pueden sellar con la puerta del aparato abierta o cerrada.
2. Levante la barra de corte del rollo (H) y coloque el material debajo de la barra de corte (Consulte la Fig. 1).
3. Saque suficiente material de la bolsa para el artículo que desee conservar al vacío y añada 10 cm. Baje la barra del cortador y deslice el cortador (H) por la barra (Consulte la Fig. 2).
4. Pulse el botón de sellado (C). Se encenderá la luz roja de sellado.
5. Con las dos manos, introduzca el extremo abierto de la bolsa en el canal para vacío (E) hasta que se active el motor de cierre. La bolsa debe estar centrada entre las flechas.
6. Cuando la luz roja de sellado (10) se apague, el sellado habrá finalizado. Saque la bolsa del canal para vacío (E).
7. Ya tiene un extremo sellado.
8. Ahora puede aplicar el vacío a la nueva bolsa (Consulte la Fig. 2).

Cómo sellar al vacío con las bolsas FoodSaver®

INTRODUZCA LA BOLSA



Fig. 3

1. Comience con una bolsa del sistema de sellado al vacío FoodSaver® (o cree una bolsa como se describió anteriormente en la sección “Cómo preparar una bolsa con el rollo de sellado al vacío”).
2. Coloque los artículos en la bolsa dejando al menos 8 cm de espacio entre el contenido de la bolsa y la parte superior de esta.
3. Utilice las dos manos para introducir el extremo abierto y curvado de la bolsa dentro del canal para vacío (E) hasta que se active el motor de cierre (consulte la Fig. 3). Las luces de la etapa del vacío se encenderán.
4. Siga sujetando la bolsa hasta que la bomba de vacío comience a funcionar; entonces suelte la bolsa. **Nota:** para no aplastar artículos delicados, puede pulsar el botón de sellado (C) en cualquier momento para comenzar el proceso de sellado automático.
5. Cuando se apague la luz roja de sellado (10), retire la bolsa. Refrigere o congele la bolsa, según sea necesario. (Consulte la sección de consejos de seguridad) **Nota:** espere al menos 20 segundos entre sellados para que el aparato pueda enfriarse adecuadamente.

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 mullares, 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 pre congelarlas 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 pre congelarlas 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 empáquelo 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:

Conserve 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 correcto sellado al vacío

1. El sellado al vacío NO sustituye el proceso de enlatado. 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 la bandeja de goteo (O), 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. Vacíe la bandeja de goteo (N) después de cada uso.
4. Para evitar un llenado excesivo, deje siempre al menos 8 cm de material de bolsa entre el contenido de la bolsa y la parte superior de esta. A continuación, deje al menos 2,5 cm de material de bolsa por cada vez que tenga pensado reutilizarla.
 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 se sellan a vacío artículos voluminosos, estire suavemente la bolsa al introducirla en el canal para vacío y sujétela hasta que comience a funcionar la bomba.
 7. Si no está seguro de haber sellado bien la bolsa, vuelva a sellarla.
 8. Cuando selle al vacío artículos con aristas afiladas (espaguetis secos, cubertería, etc.), proteja la bolsa para evitar perforaciones envolviendo los artículos en un material suave y acolchado, como servilletas de papel. Es posible que prefiera usar un envase o recipiente, en lugar de una bolsa.
 9. Cuando utilice accesorios, recuerde dejar 2,5 cm de espacio en la parte superior del envase o recipiente.
 10. Precongela la fruta y blanquee (escalde) la verdura antes de sellarla al vacío para obtener los mejores resultados. Consulte la sección Pautas de envasado al vacío para obtener más información.
 11. Si el aparato no funciona, o si el botón de sellado (C) parpadea para indicar un error:
 - a. Compruebe que el cable de alimentación esté bien enchufado al tomacorriente.
 - b. Compruebe que el cable de alimentación no esté dañado.
 - c. Enchufe otro aparato para comprobar que el tomacorriente funcione.
 - d. Asegúrese de haber introducido bien la bandeja de detección de bolsa superior.
 - e. Asegúrese de que la bolsa esté bien colocada dentro del canal para vacío (E). (Consulte “Cómo sellar al vacío con las bolsas FoodSaver®”)
 - f. Asegúrese de que los botones para abrir (I) estén bien enganchados.
 - g. Compruebe la junta de espuma (L) alrededor de la bandeja de goteo para asegurarse de que no haya en ella restos de comida y que esté bien introducida en su canal.
 - h. Compruebe que la junta de arriba (P), alrededor de la bandeja de detección de la bolsa superior (O), no tenga restos de comida.
 - i. Si se sobrecalienta, deje que el aparato se enfríe durante 20 minutos.
 - j. Para ver más consejos de uso, visite nuestro sitio web, www.foodsaver.com.

Consejos para eliminar el aire de la bolsa

Evite que se produzcan pliegues al introducir la bolsa en el canal para vacío (E).

Los pliegues pueden causar fugas y hacer que el aire vuelva a entrar en la bolsa. Para eliminar los pliegues, sujete la bolsa con las dos manos al introducirla en el canal para vacío (E) y estírela con cuidado para que quede plana hasta que comience el proceso de vaciado. Si ve que quedan pliegues después de sellar una bolsa, córtela para abrirla y séllela al vacío nuevamente.

Si el motor funciona durante más de 30 segundos sin detenerse, siga uno de estos procedimientos:

Si está sellando al vacío una bolsa, asegúrese de que esta esté bien cerrada (consulte “Cómo preparar una bolsa con el rollo de sellado al vacío”). Verifique que la junta de espuma alrededor de la bandeja de goteo no tenga restos de comida y que esté bien introducida en su canal. Si está sellando al vacío con un accesorio, revíselo. Asegúrese de las conexiones del tubo estén bien ajustadas.

Consejos para sellar al vacío de forma correcta (continuación)

Consejos para sellar una bolsa

Cuando haga una bolsa a partir del rollo:

Pulse el botón de sellado (C) antes de colocar el material de la bolsa en el canal para vacío (E). El proceso de sellado comenzará de inmediato después de introducir la bolsa.

Nota: si olvida pulsar el botón de sellado (C) antes de introducir la bolsa en el canal para vacío (E), la bomba de vacío se activará; esto no constituye un problema, sencillamente pulse el botón de sellado para evitar que la bomba funcione de manera continua y para que comience el proceso de sellado.

Cómo evitar que se deposite humedad o líquido en la bandeja de goteo (N) o que se quede atrapado en el sello:

Precongele los alimentos húmedos (como la carne cruda) durante 1 a 2 horas antes de sellar al vacío, o bien, coloque una servilleta de papel doblada entre el alimento y el extremo de la bolsa para absorber el exceso de líquido. Asegúrese de dejar al menos 8 cm entre la servilleta de papel y el extremo de la bolsa, de forma que la bolsa se selle adecuadamente con la servilleta adentro y no quede en la zona de sellado.

Deje que el aparato se enfríe.

Espere al menos 20 segundos entre sellados. Si se utiliza mucho, el aparato dejará de funcionar para evitar el sobrecalentamiento. Si se sobrecalienta, espere 20 minutos para que el aparato se enfríe.

Consejos para sellar al vacío con accesorios

Cómo preparar los accesorios de FoodSaver® para el envasado al vacío

Entre los accesorios se incluyen los envases, recipientes y tapones de botella FoodSaver®.

1. Deje siempre al menos 2,5 cm de espacio entre el contenido y el borde.
2. Frote el borde del envase, recipiente o botella para asegurarse de que esté limpio y seco.

3. Coloque la tapa del envase o recipiente, o el tapón en la botella.
4. En caso de accesorios con botón grande en la tapa, gírelo a la posición Vacuum (Vacío). Envase al vacío siguiendo las instrucciones descritas abajo. Cuando termine el proceso de vaciado, gire el botón a Closed (Cerrado) antes de sacar la manguera accesoria.
5. En el caso de accesorios sin un botón grande en la tapa, envase al vacío siguiendo las instrucciones de abajo.

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

El sistema de sellado al vacío FoodSaver® dispone de un ciclo especial de marinado rápido que dura unos diez minutos. El motor de vaciado “retendrá” el vacío unos minutos y luego lo liberará para que los alimentos se reposen 30 segundos. Este proceso se repetirá dos veces más. La acción de pulsos de vaciado y reposo permite marinar más rápidamente. El envase de marinado rápido de FoodSaver® es el accesorio perfecto de FoodSaver® para marinar alimentos. Los alimentos se marinarán en cuestión de minutos con el sellado al vacío, ya que el vacío abre los poros de los alimentos y hace que estos absorban la marinada más rápidamente.

Nota importante: utilice el envase de marinado rápido de FoodSaver® con la tapa transparente que tiene un botón grande blanco. Durante el ciclo de marinado rápido, asegúrese de que el botón de la tapa del accesorio esté en la posición OPEN (abierto). No lo ponga en Vacuum (Vacío). La posición Vacuum se emplea para usar el envase de marinado rápido para guardar alimentos por tiempo prolongado.

1. Prepare una cantidad suficiente de su mezcla preferida para marinar que cubra completamente el envase para marinar. 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 marinar estén limpios de restos de comida.
3. Asegúrese de que el tubo del accesorio esté bien introducido en el puerto de la tapa del envase de marinado 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 marinar.
6. Pulse el botón “Marinar” del panel de control.
7. Ahora el sistema de sellado al vacío FoodSaver® comenzará el ciclo de marinado rápido. La luz indicadora de marinado parpadeará para indicar que el proceso ha comenzado.
8. Durante el ciclo de vacío inicial, se iluminará el indicador del modo de marinado. Al marinar, el indicador de la etapa de vaciado parpadeará en las etapas de retención de vacío y de reposo.
9. Una vez finalizado el proceso de marinado puede cocinar o refrigerar los alimentos marinados.

Guía de almacenamiento carnes, quesos, verduras, frutas

Alimentos	Dónde almacenarlos	Bolsa/Accesorio FoodSaver® recomendado	Duración de almacenamiento con Bolsa/ Accesorio 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 Bolsa/Accesorio 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	Congelador	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
Galletas dulces y saladas	Despensa	Envase FoodSaver®	3-6 semanas	1-2 semanas

Cuidados y limpieza

Para limpiar el aparato:

1. Pulse el botón de encendido/apagado y desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
2. No lo sumerja en líquido.
3. Abra la puerta del aparato (D). Sujete el aparato con las dos manos y al mismo tiempo apriete los dos botones para abrir (I) con los pulgares. Gire el aparato en dirección contraria a usted y déjelo apoyado en la mesada.
4. Compruebe que la junta inferior (L) alrededor de la bandeja de goteo (N) y la junta superior (P), que rodea la bandeja de detección de la bolsa superior (O), no tengan restos de comida y que la junta inferior de espuma esté dentro de su canal.

SÁQUELA PARA LIMPIARLA



Fig. 4

Bandeja de goteo antibacteriana y bandeja de detección de la bolsa superior

Vacíe la bandeja de goteo después de cada uso (*consulte la Fig. 4*). Lávela con agua tibia con jabón o en la parrilla de arriba del lavaplatos automático. Los sensores de alimento de la bandeja de goteo (O) no funcionarán bien si tienen líquido. Este aparato tiene un indicador de bandeja llena (Z). Cuando la bandeja de goteo se llena excesivamente, la unidad se apaga y la luz indicadora de bandeja llena se ilumina. Para volver al funcionamiento normal, abra la puerta del aparato (D), pulse los dos botones para abrir (K), gire el aparato en dirección contraria a usted y déjelo apoyado sobre la mesada. Saque la bandeja de goteo, vacíe el líquido, limpie la bandeja de goteo y vuelva a colocarla. Para volver a colocar la bandeja de goteo, introduzca primero el lado derecho y seguidamente presione el lado izquierdo hasta que calce bien (*consulte la Fig. 5*). El aparato se puede usar sin la bandeja de goteo, pero el sensor de selección del tipo de alimento (6) no funcionará sin esta. Limpie la bandeja de detección de la bolsa superior después de cada uso. La bandeja de detección de la bolsa superior (P) se puede sacar para limpiarla, levantando las lengüetas de cada extremo. No tire de los indicadores de detección de la bolsa superior para sacar la bandeja de detección de la bolsa superior. Limpie la bandeja de detección de la bolsa superior en agua tibia jabonosa o en la parrilla de arriba del lavaplatos automático. **TIENE QUE INSERTAR** la bandeja de detección de la bolsa superior para poder usar el aparato. Sin esta, el aparato FoodSaver® no detectará la bolsa cuando la introduzca en el canal para vacío (E). Una vez limpia, sujete el aparato con ambas manos y póngalo en posición vertical hasta que se traben los pestillos.

5. Evite usar productos o materiales abrasivos para la limpieza de los componentes del aparato. Estos productos de limpieza pueden rayar la superficie y dañar las almohadillas de gomaespuma negras.
6. Utilice un detergente suave para vajillas y un paño humedecido y tibio para eliminar los residuos que haya dentro o alrededor de los componentes.
7. Seque bien antes de volver a usar el aparato.
8. Si su aparato incluye una bandeja de goteo, vacíela después de cada uso (*consulte la Fig. 4*). Lávela con agua tibia jabonosa o en la parrilla de arriba del lavaplatos automático.

INSÉRTELA BIEN EN SU SITIO



Fig. 5

Accesorios de FoodSaver®

1. Lave los accesorios de FoodSaver® en agua tibia con un detergente suave para vajillas. No sumerja las tapas en agua.
2. Seque bien antes de volver a usar el aparato.
3. Las bases de los envases de FoodSaver® (pero no las tapas) se pueden lavar sin problemas en la parrilla superior del lavaplatos automático. Las tapas de los envases se deben limpiar con un paño humedecido.
4. Los envases de FoodSaver® y los recipientes para almuerzos, sobras, sándwiches y snacks de FoodSaver® no se deben colocar en el congelador.
5. Los envases de FoodSaver® no se deben colocar en el microondas ni en el congelador.
6. Los recipientes para almuerzos, sobras, sándwiches y snacks de FoodSaver® sí se pueden usar en el microondas y se pueden lavar en el lavaplatos automático (solo en la parrilla de arriba).

Solución de problemas

Cuando intento envasar al vacío no ocurre nada:

1. Compruebe que el cable de alimentación esté bien enchufado en el tomacorriente.
2. Compruebe que el cable de alimentación no presente daños.
3. Verifique que el tomacorriente funcione enchufando otro aparato.
4. Si su aparato tiene pestillos, asegúrese de que la tapa esté cerrada y bloqueada.
5. Si su aparato tiene un selector de modo, asegúrese de que esté puesto en el modo correcto.
6. Asegúrese de que la bolsa esté bien colocada dentro del canal para vacío.
7. Espere 20 minutos hasta que el aparato se enfríe e intente usarlo de nuevo.

Nota: el aparato se apagará automáticamente si se sobrecalienta.

Para evitar que su aparato se sobrecaliente:

Espere al menos 20 segundos a que el aparato se enfríe antes de empezar a envasar al vacío el siguiente artículo. Mantenga abierta la tapa antes de envasar al vacío.

Aún hay aire dentro de la bolsa

1. Asegúrese de que la bolsa esté completamente dentro del canal para vacío. Si el borde de la bolsa sobresale del canal de vacío, la bolsa no se sellará correctamente.
2. Compruebe si la bolsa tiene fugas. Para ver si la bolsa tiene fugas, selle una bolsa con aire, sumérgala en agua y apriétela. Si salen burbujas quiere decir que hay una fuga. Utilice una bolsa nueva si aparecen burbujas.
3. Si está usando una bolsa FoodSaver® de tamaño personalizado, compruebe el sellado de la bolsa. La presencia de un pliegue en la bolsa junto al cierre provocará fugas y permitirá que el aire vuelva a entrar. 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.
5. Asegúrese de que la manguera accesorio no esté conectada al puerto para accesorios.
6. Compruebe la junta alrededor de la bandeja de goteo y la junta superior debajo de la tapa para asegurarse de que no haya restos de comida y que esté bien introducida en el canal de la junta.

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 las 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 marinado rápido es un método excelente para marinar alimentos en cuestión de minutos en lugar de horas. Todos los envases de FoodSaver® se pueden usar para marinar, 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 Authorized Service Center 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.

Features of Your FoodSaver® Appliance



- A. Controls and Indicator Lights**
To indicate current setting, vacuum progress and for added control.
- B. Vacuum Progress Display**
Blue lights signal progression of vacuuming and sealing process. All lights extinguish when the full process is finished.
- C. Seal Button**
Crush Free Instant Seal feature. Prevents crushing delicate items.
- D. Appliance Door**
Opens to access Built-in Roll Holder and Cutter.
- E. Vacuum Channel**
Simply insert bag and the FoodSaver® appliance does the rest.
- F. Retractable Accessory Hose/ Accessory Port**
Accessory hose can be used with all FoodSaver® Brand Accessories.



- G. Built-in Roll Holder**
For storage of FoodSaver® Vacuum Sealing Rolls.
- H. Roll Cutter Bar**
Simplifies making custom-sized bags.
- I. Auto Bag Sensing**
Simply insert open end of bag into the vacuum channel and the machine will sense and grasp the bag, vacuum, seal and shut-off automatically.
- J. Release Buttons**
To open appliance for cleaning.
- K. Appliance Door**
Opens to access Built-in Roll Holder and Cutter.

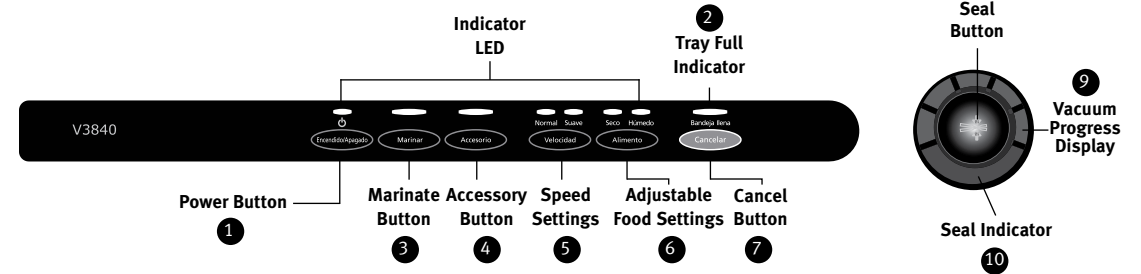
Do not return this product to place of purchase.

Features of Your FoodSaver® Appliance



- L. Lower Gasket (glued)**
- M. Extra-wide Sealing Strip with Non-stick Coating**
Provides extra secure, airtight seal that's two times wider.
- N. Drip Tray**
Catches overflow liquids and contains Food Sensors to detect liquid.
- O. Upper Bag Detection Tray**
- P. Upper Gasket (glued)**
- Q. Rubber Seal Profile**

Features of Your FoodSaver® Appliance



- 1 POWER BUTTON**
Press the power button to begin. The Power Indicator, Speed Indicator and Food Indicator lights will become illuminated. After Vacuum Sealing, press the Power Button to turn the appliance Off. **Note:** After 12 minutes, the appliance will turn Off automatically.
- 2 TRAY FULL INDICATOR LIGHT**
During the vacuum sealing process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be inadvertently pulled into the Drip Tray (N). When excess liquid fills the Drip Tray, the unit will turn off and the Tray Full Indicator (2) will activate. To resume normal operation, remove the Drip Tray, empty liquid, wash in warm soapy water or place in top rack of dishwasher. Dry and replace the Drip Tray in trough. (See Care and Cleaning)
- 3 FOR USE WITH THE "FOODSAVER® MARINATING ACCESSORY" ONLY**
A ten-minute predetermined sequence of vacuum pulse to rest ratio-allowing foods to get optimum flavor infusion in the least amount of time. See "Marinating with your FoodSaver®" section on page 10.
- 4 ACCESSORY BUTTON**
Press to achieve best vacuum for canisters and accessories. Push Canister Vacuum Button (4) to begin vacuum process. Motor will run until Vacuum Sealing Process is complete.
- 5 SPEED SETTINGS BUTTON**
When vacuum sealing delicate items, press the Speed Setting Button (5) so that the gentle speed indicator light is illuminated. For more control you may press the Seal Button (5) at any time to stop the vacuum and begin the automatic the sealing process. **Note:** Appliance will default to Normal speed upon pressing the Power On Button or when power has been interrupted.
- 6 ADJUSTABLE FOOD SETTINGS BUTTON**
For optimal vacuuming and sealing of moist or juicy foods, press the Adjustable Food Setting Button (6) until the Moist Indicator Light is illuminated. Choose the dry food setting for foods without liquid.

The Moist Food Indicator light will flash when Food Sealing Sensors automatically detect any moisture or liquid in the Drip Tray (N). **Note:** Appliance will default to Dry setting upon pressing the Power Button or when power has been interrupted, unless liquid is detected in the Drip Tray. (See Care and Cleaning section of this User Manual).
- 7 CANCEL BUTTON**
Immediately halts the current function opening the Vacuum Channel.
- 8 VACUUM PROGRESS DISPLAY**
Displays vacuum levels as the bag/canister is evacuated.
- 9 SEAL BUTTON**
Crush Free Instant Seal feature-
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 most bags to create a seal on multilayer film bags (such as a potato chip bags) to keep food sealed airtight.
- 10 SEAL INDICATOR LIGHT**
Constant Red light indicates sealing process is engaged. (Flashing light indicates error)

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

LIFT ROLL CUTTER

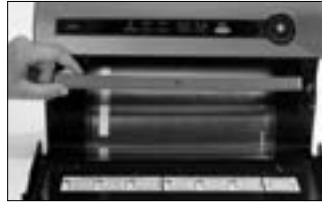


Fig. 1

SLIDE CUTTER



Fig. 2

1. Open the appliance door and place the roll into the Roll Storage Compartment (K). For Best results, insert the roll with material flap down. **Note:** Bags can be sealed with the appliance door either open or closed.
2. Lift up the Roll Cutter Bar (H) and place bag material beneath the cutter bar (See Fig. 1).
3. Pull out enough bag material to hold the item being vacuum packed, plus 4 inches (10 cm). Lower the Cutter Bar and slide the Roll Cutter (H) across the Cutter Bar (See Fig. 2).
4. Press the Seal Button (C). The red seal light will illuminate.
5. Using two hands, insert the open end of the bag into the Vacuum Channel (E) until the clamp motor starts. Bag must be centered between arrows.
6. When the red seal light (10) turns off, sealing is complete. You may remove the bag from the Vacuum Channel (E).
7. You now have one sealed end.
8. Now you are ready to vacuum seal with your new bag (See below).

How to Vacuum Seal with FoodSaver® Vacuum Sealing Bags

INSERT BAG



Fig. 3

1. Begin with a FoodSaver® Vacuum Sealing System Bag (or create a bag as described in the “How to Make a Bag from a Roll” section above).
2. Place item(s) in bag, allowing at least 8 cm (3 inches) of space between bag contents and top of bag.
3. Using two hands, insert open end of bag curl side down into Vacuum Channel (E) until clamp motor starts (See Fig. 3). The vacuum progress lights will illuminate.
4. Continue to hold bag until vacuum pump starts. You may now release bag. **Note:** To prevent crushing delicate items, you may press Seal Button (C) at any time to begin automatic sealing process.
5. When red Seal Light (10) turns off, remove bag. Refrigerate or freeze if needed. (See the safety tips section) **Note:** Wait at least 20 seconds between seals to allow appliance to properly cool.

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 zucchini 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 favorite 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 organized in your home, car or boat.

Tips for Successful Vacuum Packaging

General Tips

Tips for Successful Vacuum Sealing

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

To prevent this, follow these tips:

- a. For moist and juicy foods: Freeze first and avoid overfilling bags. You can also place a folded paper towel inside top of bag, and below the seal area, before vacuum sealing.
 - b. For soups, sauces and liquids: Freeze first and avoid overfilling bags. Or, use a canister or container in refrigerator.
 - c. For powdery or fine-grained foods: Avoid overfilling bags or use a canister or container. You can also place a coffee filter or paper towel inside before vacuum packaging.
 - d. Empty the Drip Tray (N) after each use.
4. To avoid overfilling, always leave at least 8 cm (3 inches) of bag material between the bag contents and the top of the bag. Then leave at least one additional inch of bag material for each time you plan to reuse the bag.
 5. Do not create your own side seams for a FoodSaver® brand Bag. Our 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 sealing bulky items, gently stretch bag flat while inserting into the vacuum channel and hold until the pump begins.
 7. If you are unsure whether your bag was sealed properly, simply reseal the bag.

8. When you are vacuum sealing items with sharp edges (dry spaghetti, silverware, etc.), protect the bag from punctures by wrapping item in soft cushioning material, such as a paper towel. You may want to use a canister or container instead of a bag.
9. When using accessories, remember to leave 2.5 cm (1-inch) of space at top of canister or container.
10. Pre-freeze fruits and blanch vegetables before vacuum sealing for best results. Refer to the Guidelines in the Vacuum Packaging section for more information.
11. If the appliance does not function, or the Seal button (C) flashes to signal an error:
 - a. Check the power cord to see if it is firmly plugged into an electrical outlet.
 - b. Examine the power cord for any damages.
 - c. See if the electrical outlet is working by plugging in another appliance.
 - d. Check to be certain that the Upper Bag Detection Tray (O) is properly inserted.
 - e. Make sure the bag is placed correctly inside the Vacuum Channel (E). (See How to Vacuum Seal with FoodSaver® Vacuum Sealing Bags)
 - f. Check to ensure the Release Buttons (I) are properly latched.
 - g. Check the Foam Gasket (L) around the Drip Tray to make sure it is free from food material and is properly inserted into the gasket channel.
 - h. Check the Upper Gasket (P) around the Upper Bag Detection Tray (O) to be sure it is free from food material.
 - i. If overheated, allow the appliance to cool for 20 minutes.
 - j. For more usage tips visit our website at www.foodsaver.com.

Tips on Removing Air from a Bag

Avoid wrinkles when inserting the bag into the Vacuum Channel (E).

Wrinkles in the seal may cause a leakage and allow air to return into the bag. To eliminate any wrinkles while inserting the bag into the vacuum channel (E), hold the bag with two hands gently stretching the bag flat until the vacuum pump begins. If you find wrinkles after sealing the bag, simply cut the bag open and vacuum seal again.

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

If you are vacuum sealing with a bag, make sure the bag is properly sealed (See “How to Make a Bag From a Roll”). Check the foam gasket around the Drip Tray to make sure it is free from food material and is properly inserted into the gasket channel.

If vacuum sealing with an accessory, check the Accessory Hose connections to ensure a tight fit.

Tips for Successful Vacuum Sealing (continued)

Tips on Sealing a Bag

When making a bag from a roll:

Press the Seal Button (C) before placing the bag material into the Vacuum Channel (E). Once the bag is inserted the Seal process will begin immediately.

Note: If you forget to press the Seal Button (C) before inserting the bag into the Vacuum Channel (E), the vacuum pump will turn on. This is not a problem, simply press the Seal Button to prevent the pump from running continuously, and the sealing process will begin.

How to Prevent moisture or liquid from being pulled into the Drip Tray (N) or getting trapped in the seal:

Either pre-freeze moist food such as raw meat for 1-2 hours before vacuum sealing, or place a folded paper towel between food and the end of the bag to absorb excess liquid. Be sure to leave at least 8 cm (3 inches) between the paper towel and the end of the bag so that the bag seals properly with the paper towel inside and not positioned in the seal area.

Make sure appliance has time to cool down.

Wait at least 20 seconds between seals. Under very heavy usage, the appliance will stop operating to prevent overheating. If it does, wait 20 minutes to allow the appliance to cool down.

Tips on Vacuum Sealing with Accessories

How to prepare FoodSaver® Accessories for Vacuum packaging

Accessories include FoodSaver Vacuum Packaging Canisters, Containers and Bottle Stoppers.

1. Always leave at least 2.5 cm (1 inch) of space between the contents and the rim.
2. Wipe rim of canister, container or bottle to ensure it is clean and dry.

3. Place lid on canister or container, or place stopper in bottle.
4. For accessories with a large knob on lid, turn knob to Vacuum. Vacuum package using the instructions below. When the vacuum process is complete, turn the knob to Closed before removing the Accessory Hose.
5. For Accessories without a large knob on the lid, vacuum package using instructions below.

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

Your FoodSaver® Vacuum Sealing System has a special Quick Marinate Cycle which will last about ten minutes. The vacuum motor will “hold” the vacuum for several minutes then release the vacuum allowing the food to “rest” for 30 seconds. This process will then repeat two more times. This “Pulsing” action of “vacuuming and resting” will allow for quicker marinating.

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. During the Quick Marinate Cycle, make sure the knob on the accessory lid is set to OPEN. Do not set the knob to Vacuum. The Vacuum position on the knob will allow the Quick Marinating Canister to be used for extending vacuum storage.

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 OPEN.
5. Make sure lid is firmly attached to marinator base.
6. Press the Marinate button on the control panel.
7. Your FoodSaver® Vacuum Sealing System will now begin the Quick Marinate Cycle. The Marinate Indicator Light will flash to indicate the marinating process has begun.
8. During the initial vacuum cycle the Marinate Mode Indicator will illuminate. 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.

Care and Cleaning

To Clean Appliance:

1. Press the on/off button and unplug before cleaning.
2. Do not immerse in liquid.
3. Open the appliance door (D), while holding the appliance with two hands, press the two Release Buttons (J) with your thumbs, rotate the appliance away from you, and allow the appliance to rest on the counter.
4. Check the Lower Gasket (L) around the Drip Tray (N) and the Upper Gasket (P) which surrounds the Upper Bag Detection Tray (O) to make sure they are free from food materials and that the lower Foam Gasket is properly inserted into gasket channel.

REMOVE FOR CLEANING



Fig. 4

FIRMLY SNAP IN PLACE



Fig. 5

Antibacterial Drip Tray & Upper Bag Detection Tray

Empty the Drip Tray after each use (*See Fig. 4*). Wash in warm soapy water or place in top rack of dishwasher. The Food Sensors in the Drip Tray (O) will not function correctly if liquid is allowed to remain in the Drip Tray.

This appliance has a Tray Full indicator (2). When excess liquid fills the Drip Tray, the unit will turn off and the Tray Full Indicator light will activate. To resume normal operation, open the Appliance Door (D), press the two release buttons (K), rotate the appliance away from you, and allow the appliance to rest on the counter. Remove the Drip Tray, empty liquid, clean the Drip Tray and replace in housing. When replacing drip tray, set the right end of the drip tray into place, then firmly snap the left side down (*See Fig. 5*). The appliance can be used without the Drip Tray, however the Adjustable Food Sensor setting (6) will not function without the Drip Tray.

Clean the Upper Bag Detection Tray after each use. The Upper Bag Detection Tray (P) is removable for cleaning, remove by lifting the tabs on each end. Do not pull on the Upper Bag Detection Flags to remove the Upper Bag Detection Tray. Clean the Upper Bag Detection Tray by washing in warm soapy water or placing in top rack of dishwasher. The upper Bag Detection Tray MUST be inserted to use the appliance. Without the Upper Bag Detection Tray, your FoodSaver® Appliance will not detect the bag when inserted in the Vacuum Channel (E). After cleaning, hold the appliance with two hands and rotate upright until the latches lock.

FoodSaver® Accessories

1. Wash all FoodSaver® accessories 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. FoodSaver® Canisters and FoodSaver® Lunch & Leftover and Sandwich & Snack Containers should not be used in the freezer.
5. FoodSaver® Canisters should not be used in the microwave or freezer.
6. FoodSaver® Lunch & Leftover and Sandwich & Snack Containers are microwave and dishwasher safe (top rack only).

Storage Guide Meat, Cheese, Vegetables, Fruits

Foods	Where to Store	Recommended FoodSaver® Bag/Accessory	Storage Life with FoodSaver® Bag/Accessory	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® Bag/Accessory	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

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 damage.
3. Check electrical outlet by plugging in another appliance.
4. If your appliance has latches, 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 down inside the 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 the appliance to cool down before you begin vacuum packaging another item. Keep the lid open before vacuum packaging.

Air is still in the bag:

1. Make sure the open end of bag is resting entirely inside the Vacuum Channel. If the edge of bag is beyond the Vacuum Channel, the bag will not seal properly.
2. Examine the bag for leaks. To see if your bag has a leak, seal the 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 the bag's seal. A wrinkle in the bag along the seal may cause leakage and allow air to re-enter. Just cut the 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.
5. Make sure the Accessory Hose is not inserted into the Accessory Port.
6. Check the gasket around the Drip Tray and the upper gasket under the lid to make sure it is free from food materials and is properly inserted into the gasket channel.

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 center 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