FM2400 SERIES QUICK START GUIDE

Français p. 2
Español p. 3

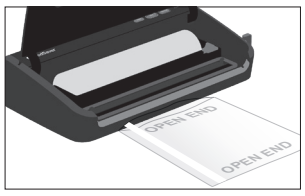
FoodSaver®

THE #1 VACUUM SEALING SYSTEM

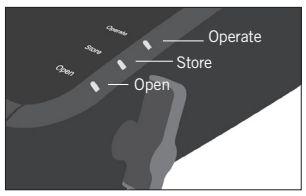
HOW TO:

MAKE A FOODSAVER® BAG:

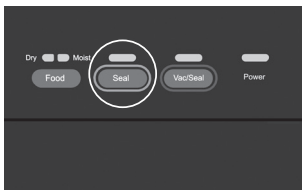
1. Open Appliance Lid and place roll into Roll Storage.
2. Lift up Roll Cutter Bar and place bag material beneath the Cutter Bar. Pull out enough bag material to hold item being vacuumed sealed, plus 3 inches (7.62 centimeters). Lower the Roll Cutter Bar and slide Bag Cutter across Cutter Bar.
3. Move Easy Lock Latch to the Open position. Open Appliance Lid. Insert one end of bag material across Sealing Strip.
4. Close lid and turn Easy Lock Latch to Operate position.
5. Press Seal Button.
6. When Seal Indicator Light turns off, sealing is complete. Turn Latch to Open position, lift lid and remove bag.



Place Bag on Sealing Strip



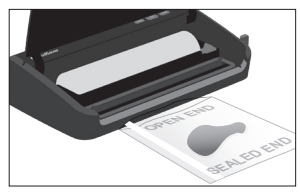
Close and turn Easy Lock Latch to Operate position



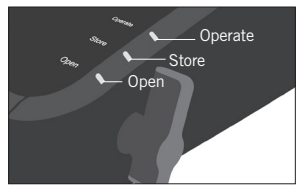
Press Seal Button

VACUUM SEAL A FOODSAVER® BAG:

1. Place item(s) in bag, allowing at least 3 inches (7.62 cm) of space between bag contents and top of bag.
2. Open Appliance Lid and place open end of bag into Vacuum Channel (Drip Tray).
3. Close lid and turn Easy Lock Latch to Operate position.
4. Press Vacuum & Seal Button to begin vacuum and sealing process. Motor will continue to run until bag is fully vacuumed, then will automatically seal.
5. When Seal Indicator Light turns off, turn Latch to Open position, lift lid and remove bag.
Refrigerate, freeze or store as needed.



Place Bag in Vacuum Channel



Close and Latch Lid

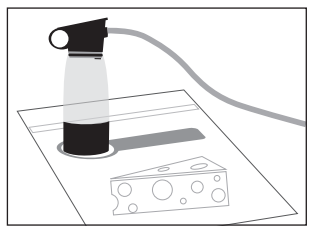


Press Vacuum & Seal Button

VACUUM SEAL FOODSAVER® ZIPPER BAGS:

1. Prepare zipper bags according to FoodSaver® Accessory Guidelines, which are included with accessory purchases. For zipper bags, make sure not to put any food under the valve and press zipper closed with finger while bag is lying down on a flat surface.
2. Turn Latch to Operate position.
3. Insert one end of the Accessory Hose into Accessory Port on Appliance until it clicks into place. Place Handheld Sealer on zipper bag valve.
4. Press Vacuum & Seal Button.

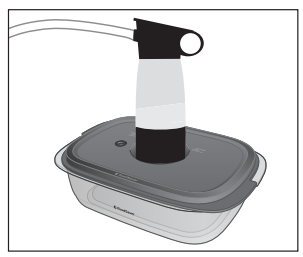
Zipper bags are safe for pantry and fridge use only.



VACUUM SEAL FOODSAVER® CONTAINERS: (sold separately)

1. Prepare FoodSaver® Preserve & Marinate Container according to Guidelines, which are included with container purchase.
2. Turn Latch to Operate position.
3. Insert one end of Accessory Hose into Accessory Port on Appliance. Place Handheld Sealer on container valve.
4. Press Vacuum & Seal Button.

To release vacuum and open, turn knob on lid to Open.



See Owner's Manual for full instructions and safeguards.

FM2400_22EFSQSG1 (digital) QSG.indd 1 2022/3/15 下午4:51

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE SERIES FM2400

English p. 1 Español p. 3

FoodSaver[MD]

LE SYSTÈME D'EMBALLAGE SOUS VIDE N° 1

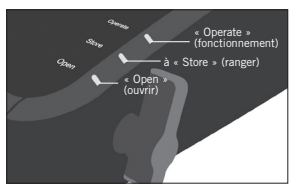
COMMENT...

FAIRE UN SAC FOODSAVER[MD] :

1. Ouvrez le couvercle de l'appareil et placez le rouleau de pellicule à sacs dans le rouleau stockage.
2. Soulever la barre coupe-sac et placer le matériau du sac derrière la barre coupe-sac. Tirer suffisamment de matériau de sac pour contenir l'article mis sous vide, plus 7,62 cm (3 pouces). Descendre la barre coupe-sac et glisser le coupe-sac le long de la barre.
3. Mettez le loquet Easy Lock à la position Ouvrir. Ouvrez le couvercle de l'appareil. Placez une extrémité de la pellicule sur la bande de soudure.
4. Fermez le couvercle et réglez le loquet Easy Lock à la position Fonctionner.
5. Appuyez sur la touche sceller.
6. Quand le voyant de soudure s'éteint, c'est signe que la soudure est terminée. Mettez alors le loquet à position Fonctionner.



Posez la pellicule sur la bande de soudure



Fermez le couvercle et réglez le loquet Easy Lock à Fonctionner



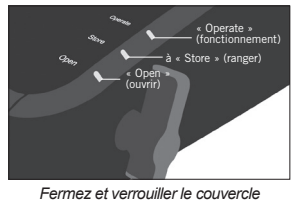
Appuyez sur la touche sceller

METTRE UN SAC FOODSAVER[MD] SOUS VIDE :

1. Placer le ou les articles dans le sac en laissant un espace d'au moins 7.62 cm (3 pouces) entre le contenu et le haut du sac.
2. Ouvrez le couvercle de l'appareil et placer l'extrémité ouverte du sac dans la fente d'aspiration (ramasse-gouttes).
3. Fermez le couvercle et tourner le loquet de verrouillage facile en position « Operate » (fonctionnement).
4. Appuyer sur le bouton « Vacuum & Seal » (emballer sous vide et sceller) pour démarrer le processus d'emballage sous vide et de scellement à partir de l'extrémité ouverte du sac. Le moteur tourne jusqu'à ce que le sac soit complètement sous vide, puis le scelle automatiquement.
5. Une fois que le voyant lumineux de scellement s'éteint, tourner le loquet en position « Open » (ouvrir), soulever le couvercle et retirer le sac. Réfrigérer, congeler ou ranger au besoin.



Mettez le bout dans la rainure d'aspiration



Fermez et verrouiller le couvercle

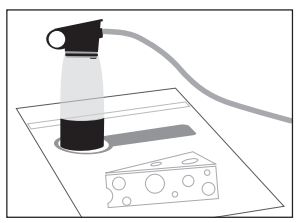


Appuyer sur le bouton « Vacuum & Seal » (emballer sous vide/sceller)

SACS D'EMBALLAGE SOUS VIDE À GLISSIÈRE FOODSAVER[MD] :

1. Préparer les sacs à glissière selon sur les accessoires FoodSaver[MD] qui accompagnent tout achat d'accessoire. Pour les sacs à glissière, ne pas mettre d'aliment sous la valve et appuyer sur la glissière avec le doigt pour la fermer lorsque le sac est posé sur une surface plane.
2. Tourner le loquet en position « Operate » (fonctionnement).
3. Insérer une extrémité du tuyau accessoire dans le port pour accessoire de l'appareil. Placer la scelleuse à main sur la valve du sac à glissière.
4. Appuyez sur la touche vide et sceller.

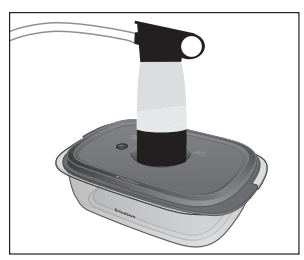
Les sacs à glissière sont destinés à la conservation au garde-manger et au réfrigérateur seulement.



CONTENANTS D'EMBALLAGE SOUS VIDE FOODSAVER[MD] : (vendus séparément)

1. Préparer le contenant de conservation et de marinade FoodSaver[MD] selon les Consignes qui sont incluses à l'achat du contenant.
2. Tourner le loquet en position « Operate » (fonctionnement).
3. Insérer une extrémité du tuyau accessoire dans le port pour accessoire de l'appareil. Placer la scelleuse à main sur la valve du contenant.
4. Appuyez sur la touche vide et sceller.

Pour relâcher et ouvrir, tourner la poignée sur le couvercle en position « Open » (ouvrir).



Consulter le guide d'utilisateur pour les instructions et les mises en garde complètes.

FM2400_22EFSQSG1 (digital) QSG.indd 2 2022/3/15 下午4:51

GUÍA DE INICIO RÁPIDO DE LA SERIE FM2400

English p. 1 Français p. 2

FoodSaver®

EL SISTEMA DE ENVASADO AL VACÍO #1

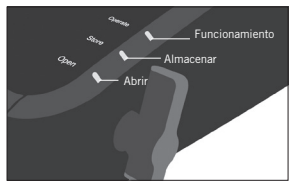
CÓMO

HACER UNA BOLSA FOODSAVER®:

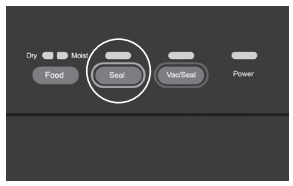
1. Abra la tapa del aparato y coloque el rollo en el Almacenamiento de rollo.
2. Levante la barra cortadora de rollos y coloque el material de la bolsa debajo de la barra cortadora. Saque suficiente material de bolsa para sostener el artículo que se va a sellar al vacío, más 3 pulgadas (7.62 cm). Baje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



Coloque la bolsa en la banda de sellado



Cierre y gire el pestillo de cierre fácil hasta la posición Funcionamiento



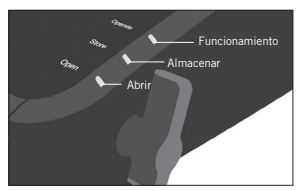
Presione el botón Sellar

SELLAR AL VACÍO UNA BOLSA FOODSAVER®:

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



Coloque la bolsa en el canal de vacío



Cierre la tapa con el pestillo

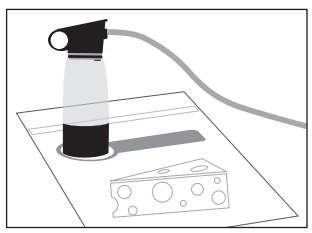


Presione el botón Envasar al vacío y Sellar

BOLSAS CON CREMALLERA PARA SELLAR AL VACÍO FOODSAVER®:

1. Prepare las bolsas con cremallera de acuerdo con las indicaciones de los accesorios FoodSaver®, que se incluyen con la compra de los accesorios. En el caso de las bolsas con cremallera, asegúrese de no poner ningún alimento debajo de la válvula y presione la cremallera para cerrarla con el dedo mientras la bolsa está apoyada en una superficie plana.
2. Gire el pestillo hasta la posición Funcionamiento.
3. Inserte un extremo de la manguera del accesorio en el puerto de accesorios del aparato. Coloque el sellador de mano en la válvula de la bolsa con cremallera.
4. Presione el botón Envasar al vacío y Sellar.

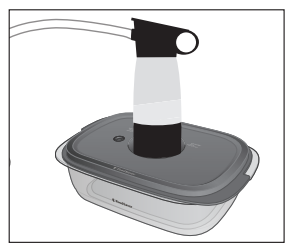
Las bolsas con cremallera son seguras solo para uso en despensa y nevera.



RECIPIENTES PARA SELLAR AL VACÍO FOODSAVER®: (se venden por separado)

1. Prepare el recipiente para Conservar y Marinar FoodSaver® de acuerdo con las indicaciones, que se incluyen con la compra del recipiente.
2. Gire el pestillo a la posición Funcionamiento.
3. Inserte un extremo de la manguera del accesorio en el puerto de accesorios del aparato. Coloque el sellador de mano en la válvula del recipiente.
4. Presione el botón Envasar al vacío y Sellar.

Para liberar el vacío y abrir, gire la perilla de la tapa para abrir.



Consulte el Manual del Propietario para conocer todas las instrucciones y precauciones.

FM2400_22EFSQSG1 (digital) QSG_GCDS-LD PKG0001406166

FM2400_22EFSQSG1 (digital) QSG.indd 3 2022/3/15 下午4:51