FoodSaver®MD
THE #1 VACUUM SEALING SYSTEM
LE SYSTÈME D'EMBALLAGE SOUS VIDE N° 1
EL SISTEMA DE ENVASADO AL VACÍO #1

FS2100 SERIES QUICK START GUIDE | GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE SERIES FS2100 | GUÍA DE INICIO RÁPIDO DE LA SERIE FS2100

FOODSAVER® MULTI-USE HANDHELD VACUUM SEALER | SCELLEUSE À MAIN POUR EMBALLAGE SOUS VIDE TOUT USAGE FOODSAVER[MD] | SELLADOR AL VACÍO DE MANO MULTIUSO FOODSAVER®

HOW TO VACUUM SEAL: / COMMENT METTRE SOUS VIDE : / CÓMO SELLAR AL VACÍO:






ZIPPER BAGS

STEP 1
Place food into FoodSaver® Zipper Bag. Lay Zipper Bag flat with gray circle facing upwards and slide fingers across zipper to close the bag.

STEP 2
Place the Handheld firmly over the gray circle on the Zipper Bag. Press and release the Vacuum Button.

PRESERVE & MARINATE CONTAINERS

STEP 1
Put food into FoodSaver® Container and place lid securely on top making sure the green valve is turned to the Vacuum position.

STEP 2
Place the Handheld firmly on the green valve. Press and release the Vacuum Button.
Note: Indicator Dimple on the container will depress showing air is being removed.

TO OPEN AND RELEASE VACUUM: Turn the valve to the Marinate/Open position and use easy open tabs to open and enjoy! See Owner's Manual for full instructions and safeguards.

SACS À GLISSIÈRE

ÉTAPE 1
Placer les aliments dans le sac à glissière FoodSaver[MD]. Déposer le sac à plat, le cercle gris vers le haut, puis glisser les doigts le long de la fermeture à glissière pour fermer le sac.

ÉTAPE 2
Déposer la scelleuse à main fermement sur le cercle gris se trouvant sur le sac à glissière. Appuyer et relâcher le bouton « Vacuum » (emballer sous vide).

CONTENANT DE CONSERVATION ET DE MARINADE

ÉTAPE 1
Placer les aliments à l'intérieur du contenant FoodSaver[MD], mettre le couvercle et s'assurer que la valve verte est en position « Vacuum » (emballer sous vide).

ÉTAPE 2
Déposer la scelleuse à main fermement sur la valve verte. Appuyer et relâcher le bouton « Vacuum » (emballer sous vide).
Remarque: L'alvéole indicateur sur le contenant s'enfoncera, indiquant ainsi que l'air est retiré.

POUR RELÂCHER ET OUVRIR: Tournez la valve sur la position marinade/ouvrir et utilisez les rebords d'ouverture facile pour ouvrir et profiter de votre preparation! Consulter le guide d'utilisateur pour les instructions et les mises en garde complètes.

BOLSAS CON CREMALLERA

PASO 1
Coloque los alimentos en la bolsa con cremallera FoodSaver®. Coloque la bolsa con cremallera en posición horizontal con el círculo gris hacia arriba y deslice los dedos por la cremallera para cerrar la bolsa. En el caso de las bolsas con cremallera, asegúrese de no poner ningún alimento debajo de la válvula.

PASO 2
Coloque el sellador de mano firmemente sobre el círculo gris de la bolsa con cremallera. Puyer et relâcher le bouton « vacuum » (emballer sous vide) pour démarrer le processus d'emballage sous vide.

RECIPIENTES PARA MARINAR Y CONSERVAR

PASO 1
Ponga los alimentos en el recipiente FoodSaver®, coloque la tapa de forma segura y compruebe que la válvula verde está girada a la posición Vacío.

PASO 2
Coloque el sellador de mano firmemente sobre la válvula verde. Pulse y suelte el botón Envasar.
Nota: El hoyuelo indicador del recipiente se hundirá para mostrar que se está eliminando el aire.

PARA ABRIR Y LIBERAR EL VACÍO: Gire la válvula a la posición de Marinar/Abrir, utilice las lengüetas de apertura fácil para abrir y disfrute. Consulte el Manual del Propietario para conocer todas las instrucciones y precauciones.

FoodSaver®MD

THE #1 VACUUM SEALING SYSTEM
LE SYSTÈME D'EMBALLAGE SOUS VIDE N° 1
EL SISTEMA DE ENVASADO AL VACÍO #1








HOW TO MARINATE WITH PRESERVE & MARINATE CONTAINERS:

STEP 1
Put food and marinade into FoodSaver® Container and place lid securely on top making sure the green valve is turned to the Marinate position.

STEP 2
Remove the Reservoir from the Handheld.

STEP 3
Insert Accessory Port firmly into the center of the green valve on Container.

STEP 4
Press and release the Marinate Button to start the Marinate cycle.
Note: Indicator Dimple on the container will depress showing air is being removed.

Once the air is removed, the Handheld Vacuum Sealer will turn off automatically. Place Handheld back into Charging Dock. See Owner's Manual for full instructions and safeguards.

COMMENT MARINER AVEC LES CONTENANTS DE CONSERVATION ET DE MARINADE :

ÉTAPE 1
Placer les aliments et la marinade dans le contenant FoodSaver^MD, puis placer le couvercle en s'assurant que la valve verte est en position « Marinate » (mariner).

ÉTAPE 2
Retirer le réservoir de la scelleuse à main.

ÉTAPE 3
Insérer le port pour accessoire fermement au centre de la valve verte se trouvant sur le contenant.

ÉTAPE 4
Appuyer et relâcher le bouton « Marinate » (mariner) pour démarrer le cycle de marinade.
Remarque: L'alvéole indicateur sur le contenant s'enfoncera, indiquant ainsi que l'air est retiré.

Une fois que l'air est retiré, la scelleuse à main s'éteint automatiquement. Replacer la scelleuse à main sur le socle de chargement.

COMO MARINAR CON LOS RECIPIENTES PARA MARINAR Y CONSERVAR

PASO 1
Ponga los alimentos en el recipiente FoodSaver®, coloque la tapa de forma segura y compruebe que la válvula verde está girada a la posición Vacío.

PASO 2
Retire el depósito del sellador de mano.

PASO 3
Inserte el puerto de accesorios firmemente en el centro de la válvula verde del recipiente.

PASO 4
Pulse y suelte el botón Marinar para iniciar el ciclo de marinado.
Nota: El hoyuelo indicador del recipiente se hundirá para mostrar que se está eliminando el aire.

Una vez eliminado el aire, el sellador al vacío de mano se apagará automáticamente. Vuelva a colocar el sellador en la base de carga.