

Tips for Successful Vacuum Packaging

(continued)

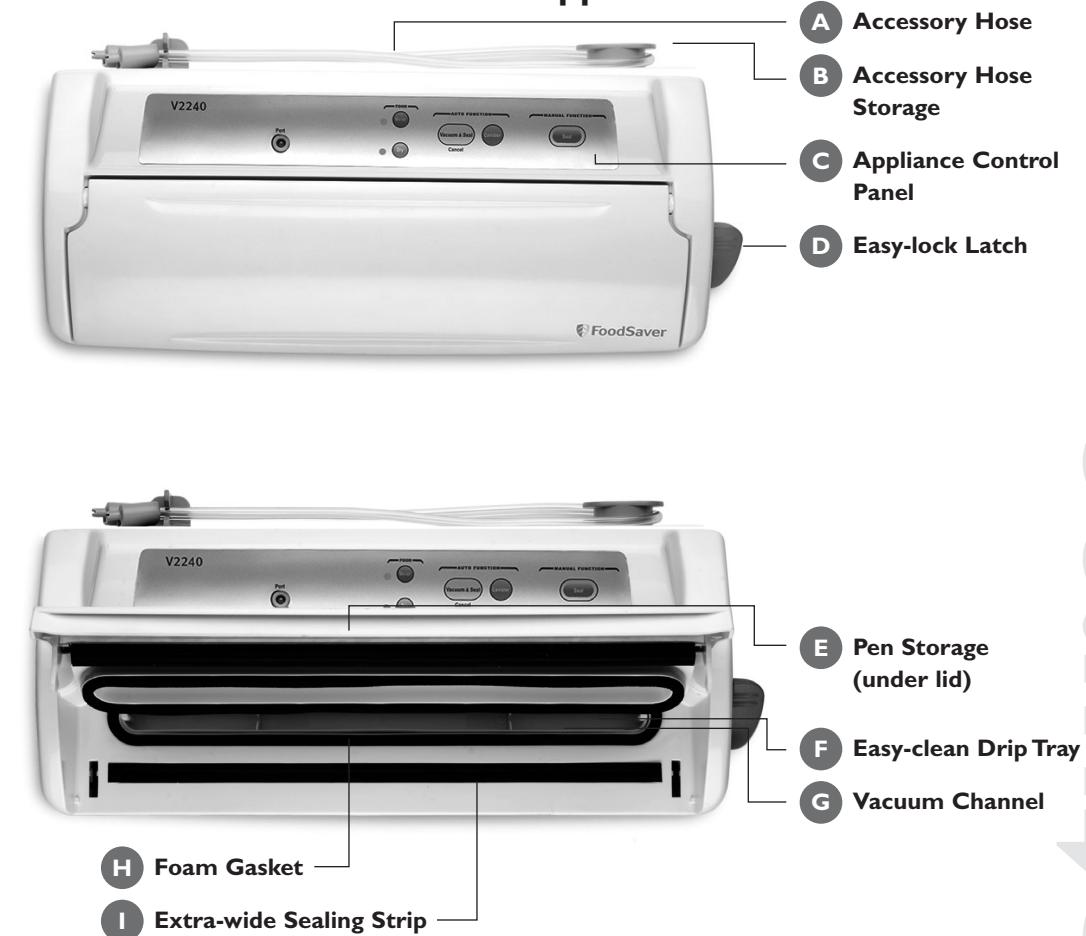
General Tips

- Vacuum packaging is NOT a substitute for the heat process of canning. Perishables still need to be refrigerated or frozen.
- For best results, use FoodSaver® Bags, Canisters and Accessories.
- During the vacuum packaging process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be inadvertently pulled into Vacuum Channel (G), clogging the pump and damaging your appliance. To prevent this, follow these tips:
 - For moist and juicy foods such as raw meats: Pre-freeze first and avoid overfilling bags. You can also place a folded paper towel inside top of bag, but below seal area, before vacuum packaging.
 - For soups, sauces and liquids: Freeze first and avoid overfilling bags. Or, use a canister and store in the refrigerator.
 - For powdery or fine-grained foods: Avoid overfilling bags or use a canister. You can also place a coffee filter or paper towel inside before vacuum packaging.
 - If your appliance features a Drip Tray (F), empty after each use.
- To avoid overfilling, always leave at least 3 inches (7.5 cm) of bag material between bag contents and top of bag. Then leave at least one additional inch (2.5 cm) of bag material for each time you plan to reuse bag.
- Do not create your own side seams for a FoodSaver® Bag. These bags are manufactured with a special side seam, which is sealed all the way to the outer edge.
- To prevent wrinkles in a seal when vacuum packaging bulky items, gently stretch bag flat along Sealing Strip (I) before you close lid.
- If you are unsure your bag was sealed properly, simply reseal bag about ¼ inch (0.5 cm) above first seal.
- When you are vacuum packaging items with sharp edges (dry spaghetti, silverware, etc.), protect bag from punctures by wrapping item in soft cushioning material, such as a paper towel. You may want to use a canister or Mason jar instead of a bag.
- When using accessories, remember to leave one inch (2.5 cm) of space at top of canister or container, and make sure to lock Latch (D) before vacuuming. Unlock the Latch when finished.
- Pre-freeze fruits and blanch vegetables before vacuum packaging for best results. See pages 2-3 of FoodSaver® Reference Guide for more information.
- If appliance does not function, check to make sure the Latch (D) is in the locked position.
- Always store appliance with the Easy-lock Latch (D) in the unlocked position.
- CAUTION: THIS SEALER IS NOT FOR COMMERCIAL USE. IF SEALING MORE THAN 30 BAGS OR CANISTERS IN A ROW, WAIT AT LEAST 25 MINUTES BEFORE CONTINUING TO USE YOUR VACUUM FOOD SEALER.**



QuickStart V2240-CN

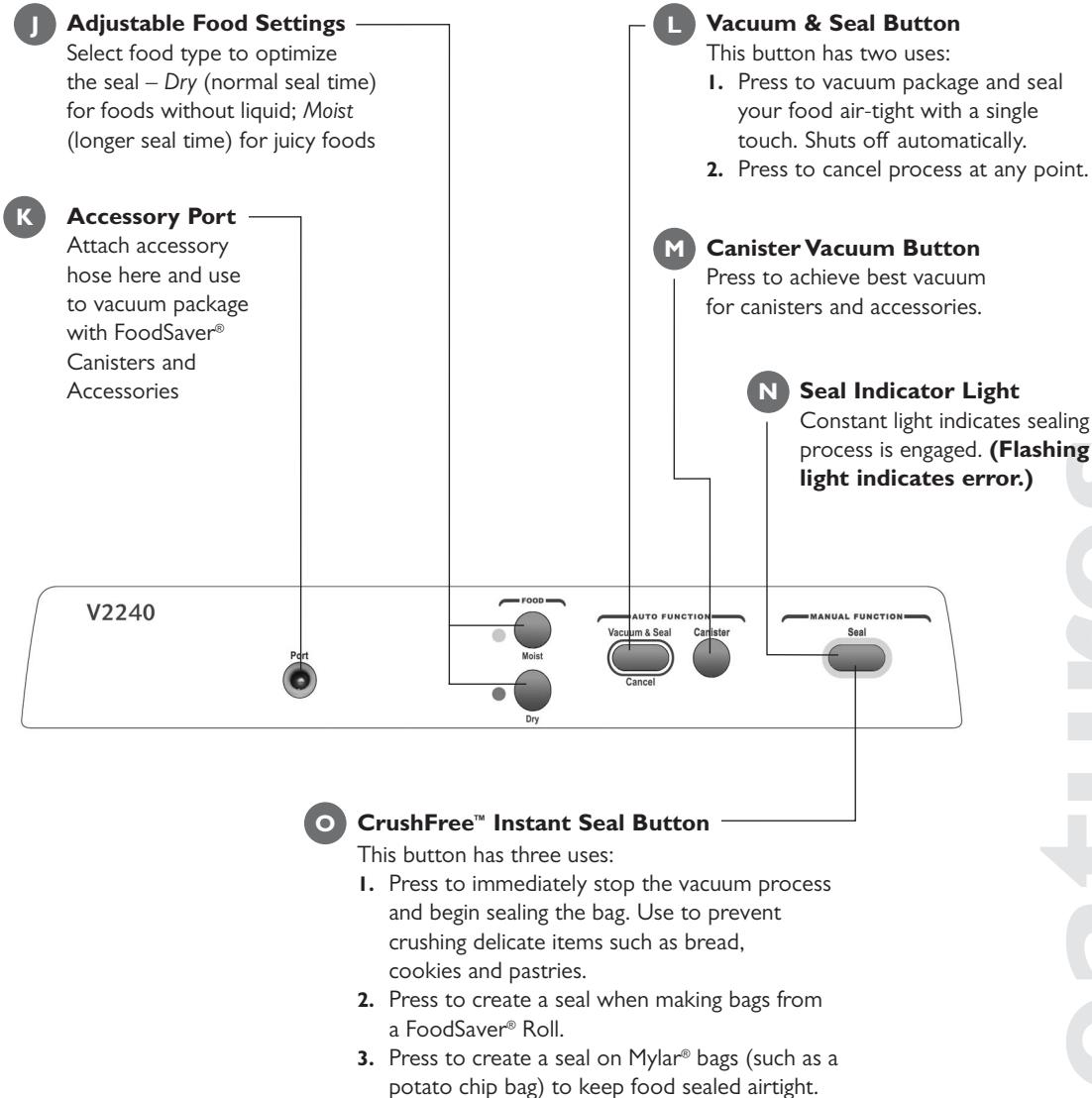
Features of Your FoodSaver® Appliance



Features

Advanced Design™ Features

The user-friendly control panel makes it easy for you to get the most out of your FoodSaver® Advanced Design™ Vacuum Packaging System.



Getting Started

Registering your appliance is quick and easy at www.foodsaver.com. If you register on our website, you will be eligible for special bag and accessory introductory offers. Refer to the registration card in the box.

How to Make a Bag from a FoodSaver® Roll



Place Bag on Sealing Strip



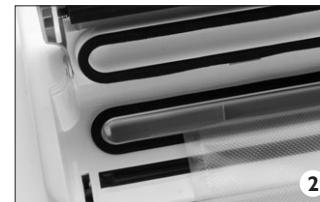
Close and Latch Lid



Press Seal Button

1. Cut enough bag material from roll to hold item, plus 3 inches (7.5 cm). Be sure to cut straight.
 2. Open appliance lid and place one end of bag material across Sealing Strip (**L**).
 3. Close and lock the lid using the Latch (**D**).
 4. Press Seal Button (**O**).
 5. When Seal Indicator Light (**N**) turns off, sealing is complete. Unlock Latch, lift lid and remove bag.
- Now you are ready to vacuum package with your new bag (see below).

How to Vacuum Package with FoodSaver® Bags



Place Bag in Vacuum Channel



Close and Latch Lid



Press Vacuum & Seal Button

1. Place item(s) in bag, allowing at least 3 inches (7.5 cm) of space between bag contents and top of bag.
2. Open appliance lid and place open end of bag into Vacuum Channel (**G**).
3. Close lid and use Latch (**D**) to lock.
4. Press appropriate Food Setting Button (**J**) – Choose *Moist* for juicy foods or *Dry* for foods without liquid. Appliance will default to *Dry* setting after each use.
5. Press Vacuum & Seal Button (**L**) to begin vacuum and sealing process. Motor will continue to run until bag is fully vacuumed, then will automatically seal.
6. When Seal Indicator Light (**N**) turns off, unlock Latch, lift lid and remove bag. Refrigerate or freeze if needed. (See FoodSaver® Reference Guide for food safety tips.)

Note: Let appliance cool down for 20 seconds after each use. Always store appliance with the Latch in the unlocked position.

FoodSaver® Accessories

Accessories include FoodSaver® Vacuum Packaging Canisters, Universal Lids, Jar Sealers and Bottle Stoppers.

FoodSaver® Accessory Guidelines

1. Always leave at least one inch (2.5 cm) of space between contents and 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 instructions below. When vacuum process is complete, turn knob to **Closed** before removing Accessory Hose.
5. For accessories without a large knob on lid, vacuum package using instructions below.

How to Vacuum Package with FoodSaver® Accessories

1. Prepare container according to FoodSaver® Accessory Guidelines above.
2. With lid closed, insert one end of Accessory Hose (**A**) into Port (**K**) on appliance. Insert other end into port on accessory. Twist gray tab while inserting to ensure a tight fit.
3. Lock the Latch (**D**) on side of appliance before vacuuming.
4. Push Canister Button (**M**) to begin vacuum process. Motor will run until vacuum process is complete.
5. When motor turns off, gently twist and remove Accessory Hose from accessory and appliance. Unlock Latch.
6. To test vacuum, simply tug on accessory lid. It should not move.

Note: For important tips on using accessories with different foods, please refer to the *FoodSaver® Reference Guide*.

How to Open FoodSaver® Accessories after Vacuum Packaging

FoodSaver® Vacuum Packaging Canisters (without large knob on lid)

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

Quick Marinators (with large knob on lid) and Universal Lids

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

FoodSaver® Jar Sealer with Mason Jars

For use with Ball® and Kerr® brand Mason jars. To release vacuum and open, wedge spoon between Mason jar lid and highest part of threaded rim. Twist spoon gently to release vacuum.

IMPORTANT: Do NOT use screw bands when vacuum packaging jars.

FoodSaver® Bottle Stoppers

To release vacuum and open, twist and pull up on Bottle Stopper.

Tips for Successful Vacuum Packaging

For more usage tips and safety information, please refer to the *FoodSaver® Reference Guide* or visit our website at www.foodsaver.com.

Tips on Sealing a Bag

Make sure you've securely latched the appliance lid. When making a bag from a roll, place bag material on Sealing Strip (**I**), close lid and make sure to use the Latch (**D**) to lock lid. Then press Seal Button (**O**).

Prevent moisture or liquid from being pulled into the Vacuum Channel or trapped in the seal. Either pre-freeze moist food such as raw meat for 1-2 hours before vacuum packaging, or place a folded paper towel between food and end of bag to absorb excess liquids. Just be sure to leave at least 3 inches (7.5 cm) between paper towel and end of bag so that bag seals properly with paper towel inside.

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

Tips on Removing Air from a Bag

Make sure you've securely latched the appliance lid. When vacuuming and sealing a bag or canister, make sure the Latch (**D**) is in the locked position.

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

If motor runs for more than 30 seconds without stopping, consider the following: You may need to adjust bag and try again. If you are making the initial seal on a piece of bag material with two open ends, make sure bag is placed on Sealing Strip. If you are vacuum packaging with a bag, make sure open end is placed down inside Vacuum Channel (**G**) and make sure Accessory Hose (**A**) is not attached. If you are vacuum packaging with an accessory, check Accessory Hose in appliance lid and in accessory to ensure a tight fit.

Tips on Storage

Always store appliance with the Latch (D) in the unlocked position.

Accessories

Tips

Conseils pratiques d'emballage sous vide

(suite)

Généralités

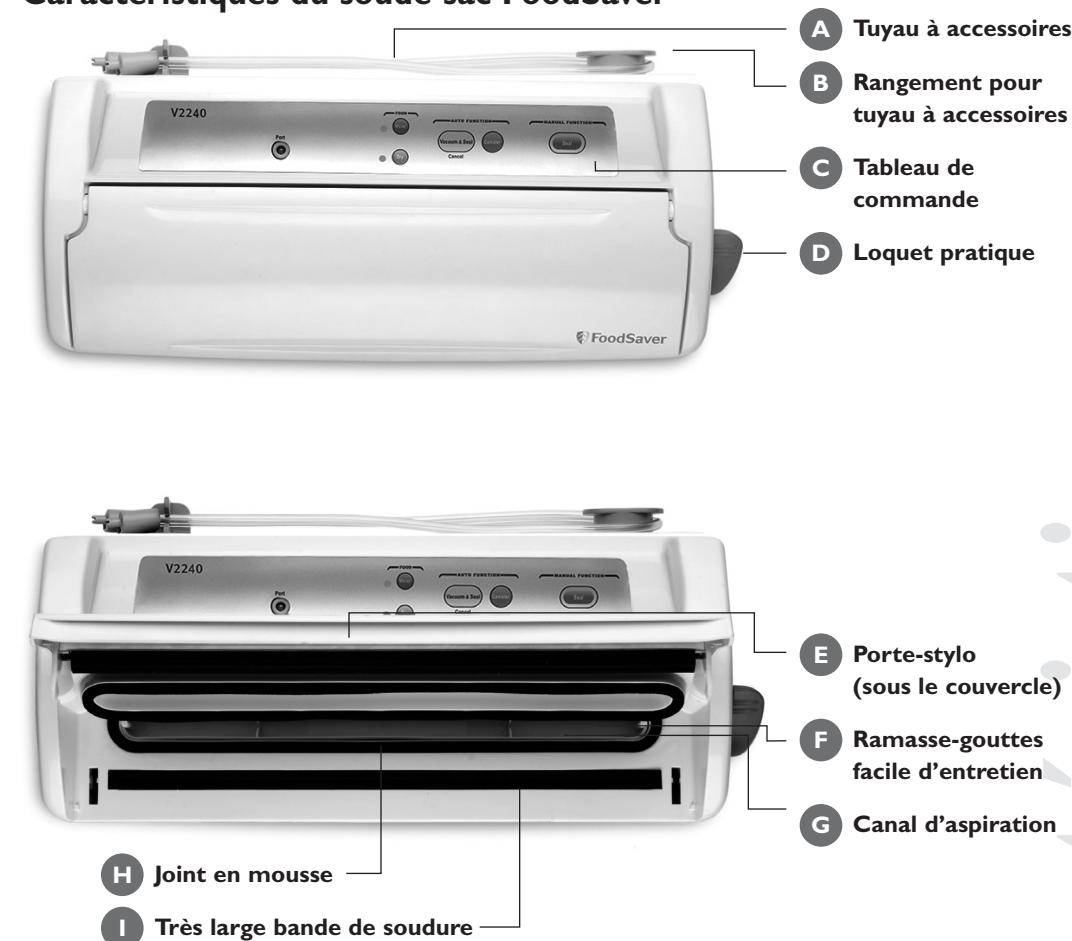
- L'emballage sous vide ne remplace PAS la mise en conserve et la stérilisation. Les denrées périssables doivent continuer à être réfrigérées ou congelées.
- Vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant les sacs, contenants et accessoires FoodSaver®.
- Au cours de l'emballage sous vide, des petites quantités de liquide, miettes ou particules alimentaires peuvent être involontairement aspirées dans le canal d'aspiration (**G**), ce qui obstrue la pompe et endommage l'appareil. Observer les conseils suivants aidera à prévenir ce problème:
 - Aliments à haute teneur en humidité – la viande crue, par exemple:* Précongelez-les et ne remplissez pas trop les sacs. Avant de faire le vide, vous pouvez également placer un essuie-tout plié dans le sac, en haut, juste au-dessous de la ligne de soudure.
 - Soupes, sauces et liquides:* Congelez-les et ne remplissez pas trop les sacs. Ou bien utilisez un contenant que vous réfrigérerez.
 - Poudres et produits granuleux:* Évitez de trop remplir le sac ou servez-vous d'un contenant. Une alternative: vous pouvez mettre un filtre papier à café ou un essuie-tout dans le sac avant de faire le vide.
 - Si votre soude-sac comprend un ramasse-gouttes (**F**), videz-le après chaque utilisation.
- Afin de ne pas trop remplir les sacs, veillez à ce qu'il y ait toujours au moins 7,5 cm (3 po) entre le haut du contenu et l'ouverture du sac. Prévoyez, en outre, 2,5 cm (1 po) supplémentaires pour chacune des fois que vous réutiliserez le sac.
- N'essayez pas de souder vous-même les côtés d'un sac FoodSaver®. Nos sacs comportent des soudures latérales spéciales, qui sont scellées sur toute la largeur.
- Pour éviter les plis quand vous emballez des articles volumineux sous vide, étirez délicatement le sac pour qu'il repose à plat sur la bande de soudure (**I**), avant de fermer le couvercle.
- Si vous n'êtes pas certain(e) d'avoir soudé hermétiquement le sac, faites simplement une deuxième soudure à 0,5 cm (0,25 po) au-dessus de la première soudure.
- Lors de l'emballage sous vide d'articles à arêtes ou bords qui risqueraient de transpercer le sac (spaghettis secs, argenterie, ou autres), enveloppez ces articles de matériau de bourrage doux, des essuie-tout, par exemple, pour éviter les trous. Vous jugerez peut-être préférable d'employer un contenant ou un bocal à conserve Mason au lieu d'un sac.
- Lorsque vous vous servez d'accessoires, n'oubliez pas de prévoir un vide de 2,5 cm (1 po) au haut du contenant et de bloquer le loquet (**D**) avant de faire le vide. Débloquez-le en fin d'opération.
- Vous obtiendrez les résultats optimaux en précongelant les fruits et en blanchissant les légumes avant de les emballer sous vide. Consultez les pages 2-3 du *Guide de référence FoodSaver®* pour de plus amples renseignements.
- Si l'appareil ne fonctionne pas, assurez-vous que le loquet (**D**) soit convenablement verrouillé.
- Quand vous rangez l'appareil assurez-vous que le loquet Easy-lock (**D**) soit bien déverrouillé.
- ATTENTION: CE SOUDE-SAC NE CONVIENT PAS À L'USAGE COMMERCIAL. SI VOUS SCHELLEZ PLUS DE 30 SACS OU CONTENANTS D'AFFILÉE, LAISSEZ ÉCOULER AU MOINS 25 MINUTES ENTRE LES SÉANCES D'UTILISATION.**



Précis d'emploi

V2240-CN

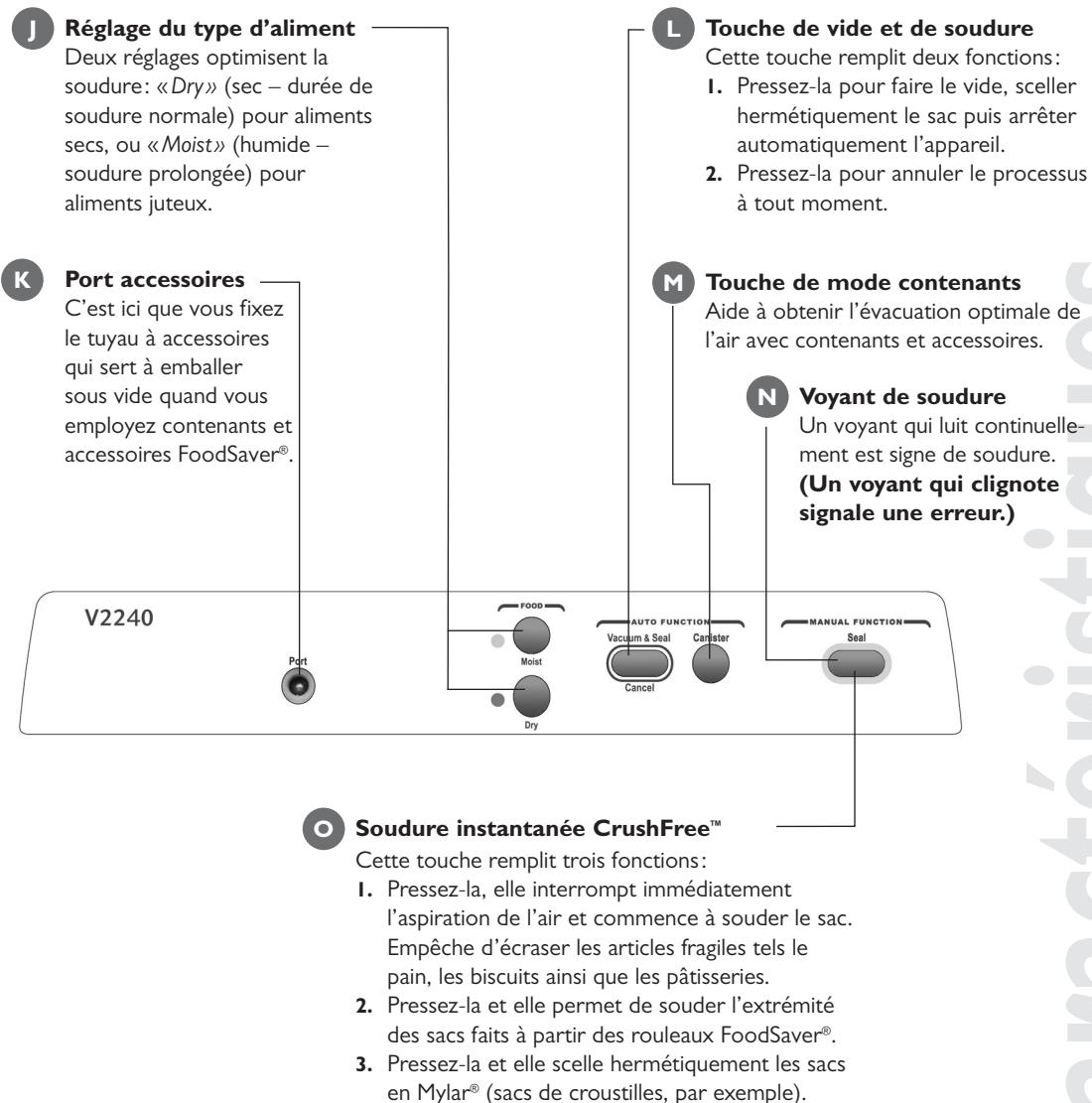
Caractéristiques du soude-sac FoodSaver®



Caractéristiques

Caractéristiques évoluées Advanced Design™

Grâce au tableau de commande convivial, vous pouvez en toute simplicité profiter au maximum des avantages que présente cet appareil d'emballage sous vide FoodSaver®.



Mise en marche

Enregistrer l'appareil à www.foodsaver.com est facile, et quand vous utilisez notre site Web pour le faire, vous êtes admissible à certaines offres de sacs et accessoires de lancement. Voyez la carte d'enregistrement incluse dans l'emballage.

Fabrication d'un sac FoodSaver® sur mesure



Placer le sac sur la bande de soudure



Fermer et verrouiller le couvercle

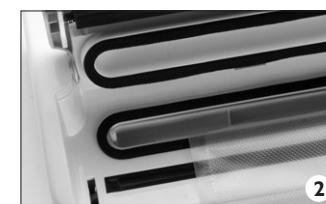


Presser la touche de soudure

1. Coupez une longueur suffisante de la pellicule du rouleau pour contenir l'article, plus 7,5 cm (3 po). Coupez parfaitement droit.
2. Ouvrez le couvercle de l'appareil et placez une extrémité sur la bande de soudure (1).
3. Fermez et verrouillez le couvercle avec le loquet (D).
4. Appuyez sur la touche de soudure (O).
5. Quand le voyant de soudure (N) s'éteint, l'extrémité est soudée. Déverrouillez le loquet, levez le couvercle puis retirez le sac.

Vous êtes maintenant prêt(e) à emballer sous vide avec votre nouveau sac (voyez ci-dessous).

Emballage sous vide avec les sacs FoodSaver®



Placer le sac dans le canal d'aspiration



Fermer et verrouiller le couvercle



Presser la touche de vide et de soudure

1. Placez le(s) article(s) dans le sac en veillant à ce qu'il reste 7,5 cm (3 po) entre le haut du contenu et l'ouverture du sac.
2. Ouvrez le couvercle de l'appareil et placez le bout ouvert du sac dans le canal d'aspiration (G).
3. Fermez et bloquez le couvercle avec le loquet (D).
4. Appuyez sur la touche d'aliment appropriée (J) – «Moist» pour les aliments à haute teneur en humidité ou «Dry» pour aliments secs. En fin d'utilisation, le réglage par défaut est «Dry».
5. Appuyez sur la touche de vide et de soudure (L) pour débiter le processus. Le moteur fonctionnera jusqu'à ce que le sac soit hermétiquement soudé.
6. Quand le voyant de soudure (N) s'éteint, déverrouillez le loquet, levez le couvercle et retirez le sac. Réfrigérez ou congelez. (Voyez les conseils de sécurité dans le Guide de référence FoodSaver®.)

Remarque: Laissez refroidir le soude-sac pendant 20 secondes entre soudures. Quand vous rangez l'appareil, le loquet doit toujours être déverrouillé.

Accessoires FoodSaver®

Les accessoires FoodSaver® comptent des contenants, des couvercles universels, des scelleuses de bocaux et des bouchons.

Directives pour les accessoires FoodSaver®

1. Laissez toujours un vide d'au moins 2,5 cm (1 po) entre le contenu et le bord de l'accessoire.
2. Essuyez le bord du contenant, de la boîte ou de la bouteille – il doit être immaculé et sec.
3. Mettez le couvercle sur la boîte, sur le contenant, ou bien bouchez la bouteille.
4. Si le couvercle de l'accessoire présente un gros bouton, tournez celui-ci à **Vacuum** (vide). Observez les instructions d'emballage ci-après. Une fois l'air aspiré, tournez le bouton à **Closed** (fermé) avant d'enlever le tuyau à accessoires.
5. Si le couvercle de l'accessoire n'a pas de gros bouton, observez les instructions d'emballage ci-après.

Emballage sous vide avec les accessoires FoodSaver®

1. Préparez le contenant tel que l'indiquent les directives pour accessoires FoodSaver® ci-dessus.
2. Le couvercle étant fermé, insérez un bout du tuyau à accessoires (**A**) dans le port (**K**) du soude-sac. Introduisez l'autre bout dans l'orifice de l'accessoire. Tournez la patte grise à l'insertion pour obtenir une adaptation impeccable.
3. Verrouillez le loquet (**D**) qui se trouve sur le côté de l'appareil avant de faire le vide.
4. Pressez la touche (**M**) de mode contenant pour commencer à faire le vide. Le moteur fonctionnera jusqu'à ce que tout l'air soit évacué.
5. Quand le moteur s'arrête, tordez délicatement le tuyau à accessoires pour le séparer de l'accessoire et du soude-sac. Déverrouillez le loquet.
6. Pour vérifier le vide, tirez simplement le couvercle de l'accessoire – il ne doit pas bouger.

Remarque: Voyez les importants conseils pratiques qui sont donnés dans le *Guide de référence FoodSaver®* au sujet de l'emploi des accessoires avec une variété de produits alimentaires.

Ouverture des accessoires FoodSaver® fermés sous vide

Contenants d'emballage sous vide FoodSaver® (couvercle sans gros bouton)

Pour casser le vide et ouvrir le contenant, enfoncez le bouton en caoutchouc gris du couvercle.

Macérateurs (couvercle à gros bouton) et couvercles universels

Pour casser le vide et les ouvrir, tournez le bouton du couvercle à la position **Open** (ouvert).

Scelleuses de bocaux FoodSaver® avec bocaux Mason

Pour utilisation avec les bocaux à conserves de marques Ball® et Kerr®. Pour casser le vide et ouvrir ces bocaux, calez une cuiller entre le couvercle du bocal et la partie la plus élevée du bord fileté. Tournez alors doucement la cuiller.

IMPORTANT: N'employez PAS la bague vissable quand vous servez de bocaux à conserves.

Bouchons FoodSaver®

Pour casser le vide et ouvrir les bouteilles, tournez le bouchon tout en le levant.

Conseils pratiques d'emballage sous vide

Vous trouverez d'autres conseils pratiques ainsi que d'autres consignes de sécurité en consultant le *Guide de référence FoodSaver®* ou bien en visitant notre site Web: www.foodsaver.com.

Conseils pratiques pour la soudure des sacs

Assurez-vous que le couvercle soit sûrement verrouillé. Quand vous fabriquez des sacs à partir de rouleaux, placez l'extrémité de la pellicule sur la bande de soudure (**I**), fermez le couvercle puis verrouillez-le avec le loquet (**D**). Ceci fait, appuyez sur la touche de soudure (**O**).

Évitez que du liquide soit aspiré dans le canal d'aspiration ou pris dans la soudure. Vous pouvez soit précongeler les aliments à haute teneur en humidité – la viande crue, par ex. – pendant 1 ou 2 heures avant de les emballer sous vide, soit placer un essuie-tout plié entre le morceau et l'ouverture du

sac, pour absorber tout liquide excédentaire. Veillez à ce qu'il reste au moins 7,5 cm (3 po) entre l'essuie-tout et le bout ouvert du sac afin que la soudure se fasse normalement, l'essuie-tout renfermé dans le sac.

Laissez refroidir l'appareil tel que préconisé.

Espacez les soudures d'au moins 20 secondes. Lors de l'utilisation à maintes et maintes reprises d'affilée, il est possible que l'appareil s'arrête de fonctionner pour prévenir le surchauffage. Quand c'est le cas, laissez refroidir le soude-sac pendant 20 minutes avant de recommencer à l'employer.

Conseils pratiques pour faire le vide

Assurez-vous que le couvercle de l'appareil soit sûrement verrouillé. Pour faire le vide et sceller un sac ou un contenant, il est essentiel que le loquet (**D**) soit verrouillé.

Assurez-vous qu'il n'y ait pas de plis le long de la bande de soudure. Des plis causent fuites et infiltration d'air. Vérifiez qu'il n'y ait pas de plis le long de la bande de soudure (**I**) avant de fermer le couvercle, de faire le vide et de souder. Si vous découvrez un pli dans la soudure, coupez celle-ci et recommencez.

Si le moteur tourne plus de 30 secondes sans s'arrêter: Il peut être nécessaire d'ajuster le sac et de réessayer. Si vous réalisez la première soudure d'un sac sur mesure, assurez-vous que la pellicule soit convenablement placée sur la bande de soudure. Si vous emballez sous vide avec un sac, assurez-vous que le bout ouvert soit dans le canal d'aspiration (**G**) et que le tuyau à accessoires (**A**) ne soit pas attaché. Lors de l'emballage avec un accessoire, assurez-vous que le tuyau à accessoires soit attaché sans jeu à l'appareil et à l'accessoire.

Conseils pratiques de rangement

Quand vous rangez l'appareil assurez-vous toujours que le loquet (D**) soit déverrouillé.**