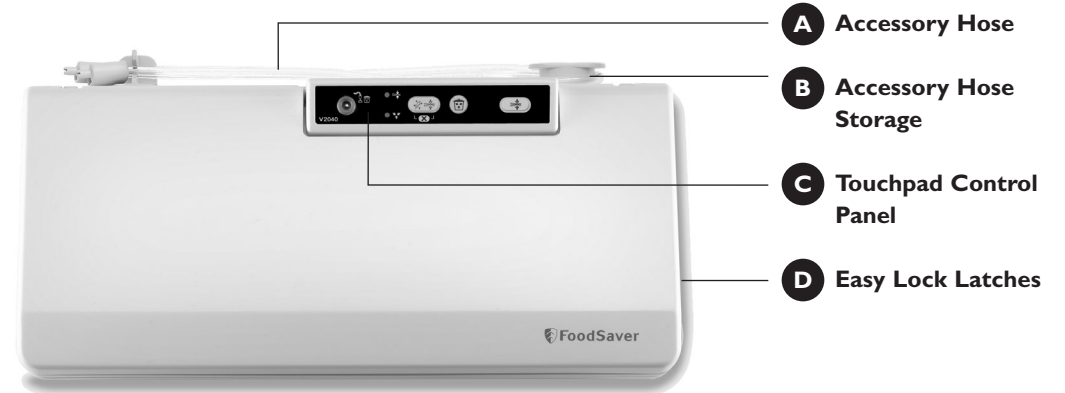


FoodSaver® QuickStart

V2040-I

(English)

Features of Your FoodSaver® Appliance

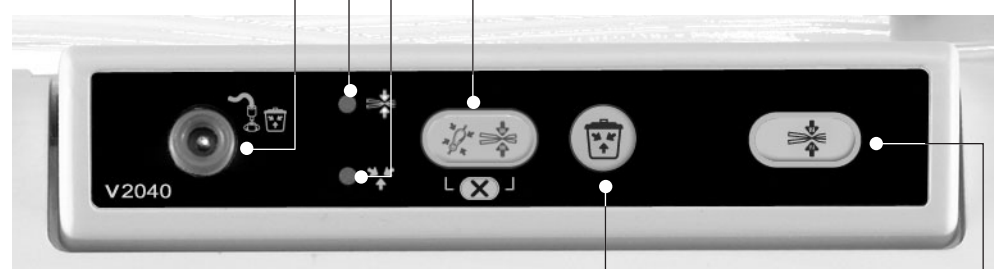


For important safety information and helpful tips, please refer to the FoodSaver® Reference Guide included in your kit.

Features

Features

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



I Vacuum Indicator Light
Monitors the vacuum and sealing process.

L Seal Indicator Light
Constant light indicates sealing process is engaged.

J Accessory Port
Attach accessory hose here and use to vacuum package with FoodSaver® Canisters and Accessories.

K Vacuum & Seal Button
This button has two uses:
1. Press to vacuum package and seal your food air-tight with a single touch. Shuts off automatically.
2. Press to cancel process at any point.

M Canister Vacuum Button
Press to achieve best vacuum for canisters and accessories.

N Crush Free Instant Seal Button
This button has three uses:
1. Press to immediately stop the vacuum process and begin sealing the bag. Use to prevent crushing delicate items such as bread, cookies and pastries.
2. Press to create a seal when making bags from a FoodSaver® Roll.
3. Press to create a seal on Mylar bags (such as a crisp packet) to keep food sealed air-tight.

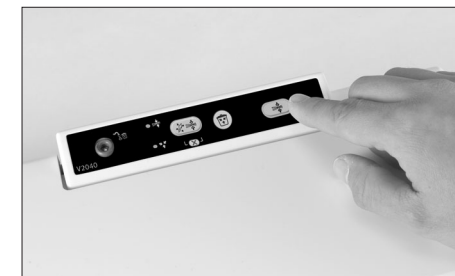
Getting Started

How to Make a Bag from a FoodSaver® Roll



Place Bag on Sealing Strip

1. Pull out enough bag material to hold item to be vacuum packaged, plus 7.5 cm.
2. Place one end of bag material across Sealing Strip (G) and close lid. Press lid until latches click.



Press Lid and Push Seal Button

3. Press Seal Button. When the seal indicator light (L) turns off, open 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 Loaded Bag on Sealing Strip

1. Place item(s) in bag, allowing at least 7.5 cm of space between bag contents and top of bag.
2. Open appliance lid and place open end of bag down into Vacuum Channel (E).
3. Close lid.
4. To begin vacuum process, press down firmly on lid with both hands until latches click.
5. Press Vacuum & Seal Button (K).



Press Lid and Push Button

6. When motor and Indicator Lights (I) turn off, open 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.

FoodSaver® Accessories

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

FoodSaver® Accessory Guidelines

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

How to Vacuum Package with FoodSaver® Canisters



Insert Accessory Hose

1. Prepare canister according to FoodSaver® Accessory Guidelines above.
2. Insert one end of Accessory Hose (A) into Accessory Port (J) on appliance. Insert other end into canister port. Twist grey tab while inserting to ensure a tight fit.
3. To begin vacuum process, press down firmly on lid until latches click. Press Canister Vacuum Button (M). Motor will run until vacuum process is complete.



Press Lid and Push Button

4. When motor and Indicator Lights (I) turn off, vacuum process is complete.
5. Gently twist and remove Accessory Hose from canister and appliance. Unlock latches.
6. To test vacuum, simply tug on 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

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

Tips for Successful Vacuum Packaging

For more usage tips and safety information, please refer to the *FoodSaver® Reference Guide*.

Sealing a Bag

Make sure you've placed the bag in the proper place.

When making a bag from a roll, make sure the end of cut piece is on the Sealing Strip (G), not over the rubber gasket (H) or in Vacuum Channel (E).

Prevent moisture or liquid from being pulled into the Vacuum Channel or trapped in the seal.

Either pre-freeze moist foods such as raw meat for 1-2 hours before vacuum packaging, or place a folded paper towel between food and end of bag to absorb excess liquids. Just be sure to leave at least 7.5 cm between paper towel and end of bag so that bag seals properly with paper towel inside.

Make sure you give appliance time to cool down.

Wait at least 20 seconds between seals. Under very heavy usage, appliance will shut off automatically to prevent overheating. If it does, wait 20 minutes to allow appliance to cool off.

Removing Air from a Bag

Make sure you've placed the bag in the proper place.

When vacuuming and sealing a bag, make sure open end of bag is inside Vacuum Channel (E).

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

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

If motor runs for more than 30 seconds without stopping, 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, not on black Rubber Gasket (H). If you are vacuum packaging with a bag, make sure open end is placed down inside Vacuum Channel and make sure Accessory Hose (A) is not attached. If you are vacuum packaging with a canister, check Accessory Hose in appliance lid and canister to ensure a tight fit.

Tips on Storage

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

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 and canisters.
- During the vacuum packaging process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be inadvertently pulled into Vacuum Channel (E), clogging the pump and damaging your appliance. To prevent this, follow these tips:
 - For moist and juicy foods such as raw meats:* Freeze first and avoid overfilling bags. You can also place a folded paper towel inside top of bag, but below seal area, before vacuum packaging.
 - 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 it after each use.
- To avoid overfilling, always leave at least 7.5 cm of bag material between bag contents and top of bag. Then leave at least additional 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 seal when vacuum packaging bulky items, gently stretch bag flat along Sealing Strip (G) before you close lid.
- If you are unsure your bag was sealed properly, simply reseal bag about 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.
- When using accessories, remember to leave 2.5 cm of space at top of canister or container.
- 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 lid is properly engaged.
- Always store appliance with the Easy Lock Latches (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.

FoodSaver® Précis d'emploi

V2040-I

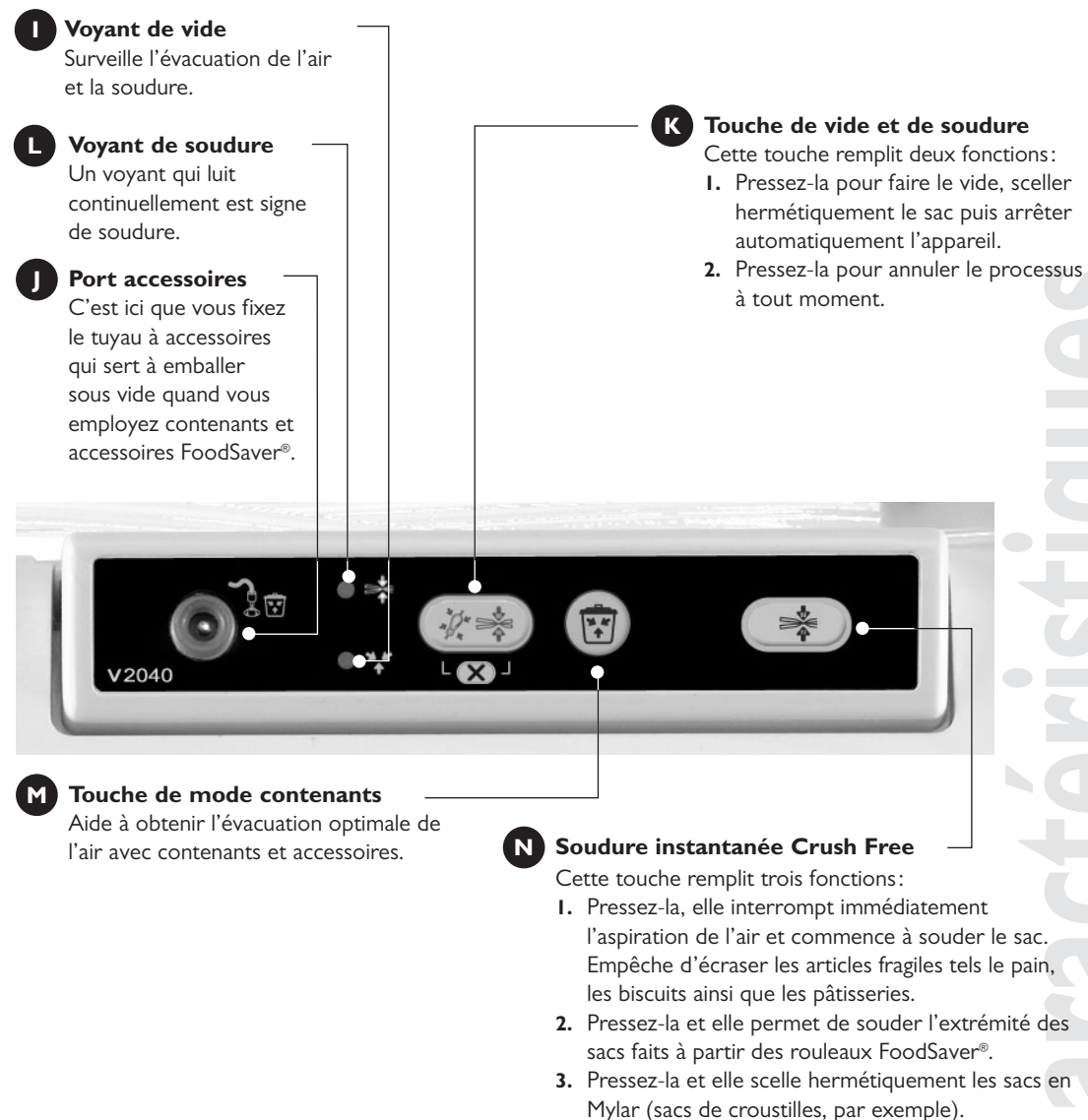
(Français)

Caractéristiques du soude-sac FoodSaver®



Caractéristiques

Grâce au tableau de commande convivial, vous n'aurez aucune peine à tirer le meilleur parti de votre ensemble d'emballage sous vide FoodSaver®.

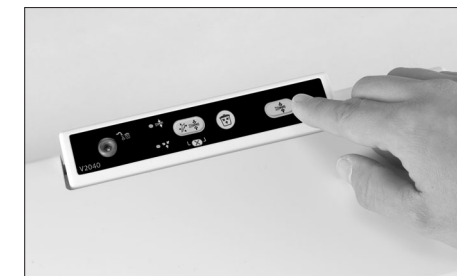


Mise en marche

Fabrication d'un sac FoodSaver® sur mesure



Placer le sac sur la bande de soudure



Appuyer sur le couvercle puis sur la touche de soudure

1. Tirez une longueur suffisante de la pellicule du rouleau pour contenir l'article, plus 7,5 cm (3 po).
2. Placez un bout de la pellicule sur la bande de soudure (**G**) et fermez le couvercle. Appuyez sur le couvercle jusqu'à ce que les loquets s'enclenchent.

3. Appuyez sur la touche de soudure. Quand le voyant de soudure (**L**) s'éteint, ouvrez 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 plein sur la bande de soudure



Appuyer sur le couvercle et sur la touche

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 (**E**).
3. Fermez le couvercle.
4. Des deux mains, appuyez alors fermement sur le couvercle jusqu'à ce que les loquets s'enclenchent.

5. Appuyez sur la touche de vide et de soudure (**K**).
6. Quand le moteur s'arrête et que le voyant (**I**) s'éteint, ouvrez 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.

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 entre le contenu et le bord de l'accessoire.
2. Essuyez le bord du contenant afin qu'il soit bien propre et sec.
3. Placez le couvercle sur le contenant.

Emballage sous vide avec les contenants FoodSaver®



Insérer le tuyau à accessoires

1. Préparez le contenant tel que l'indiquent les directives pour accessoires FoodSaver® ci-dessus.
2. Enfoncez un bout du tuyau à accessoires (A) dans le port accessoire (J) de l'appareil. Enfoncez l'autre bout dans le port contenant. Tournez la patte grise à l'insertion pour obtenir un assujettissement parfait.
3. Pour débiter le processus, appuyez fermement sur le couvercle jusqu'à ce que les loquets s'enclenchent. Appuyez alors sur la touche de mode contenants (M). Le moteur tournera jusqu'à la fin du processus.



Appuyer sur le couvercle et sur la touche

4. Quand le moteur s'arrête et que le voyant (I) s'éteint, l'emballage sous vide est achevé.
5. Faites tourner sans forcer pour retirer le tuyau à accessoires du contenant et de l'appareil. Débloquez les loquets.
6. Pour vérifier le vide, il vous suffit de tirer sur le couvercle – 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

Ouverture des accessoires FoodSaver® fermés sous vide

de produits alimentaires.

Contenants d'emballage sous vide FoodSaver®

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

Conseils pratiques d'emballage sous vide

Vous trouverez d'autres renseignements de sécurité et des conseils dans le *Guide de référence FoodSaver®*

Conseils pratiques pour la soudure des sacs

Assurez-vous que le bout du sac soit placé au bon endroit. Quand vous fabriquez un sac à partir du rouleau, veillez à ce que le bout coupé soit bien placé sur la bande de soudure (G) et non sur le joint de caoutchouc (H) ou dans le canal d'aspiration (E).

Laissez refroidir l'appareil tel que préconisé. Espacez les soudures d'au moins 20 secondes. Dans le cas d'une utilisation intense, l'appareil s'arrête automatiquement pour éviter tout risque de surchauffe. Dans ce cas, veuillez le laisser refroidir 20 minutes.

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 entre l'essuie-tout et le bout ouvert du sac afin que la soudure se fasse normalement, l'essuie-tout renfermé dans le sac.

Conseils pratiques pour faire le vide

Assurez-vous que le bout du sac soit placé au bon endroit. Pour faire le vide et souder, le bout ouvert du sac doit être dans le canal d'aspiration (E).

Assurez-vous qu'il n'y ait pas de plis le long de la bande de soudure (G). Des plis causent fuites et infiltration d'air. Vérifiez qu'il n'y ait pas de plis le long de la bande de soudure 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, non sur le joint de caoutchouc noir (H). Si vous emballez sous vide avec un sac, assurez-vous que le bout ouvert soit dans le canal d'aspiration et que le tuyau à accessoires (A) ne soit pas attaché. Lors de l'emballage avec un contenant, vérifiez que le tuyau à accessoires est bien enfoncé dans le couvercle de l'appareil et dans le contenant.

Conseils pratiques de rangement

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

Conseils pratiques d'emballage sous vide

(suite)

Généralités

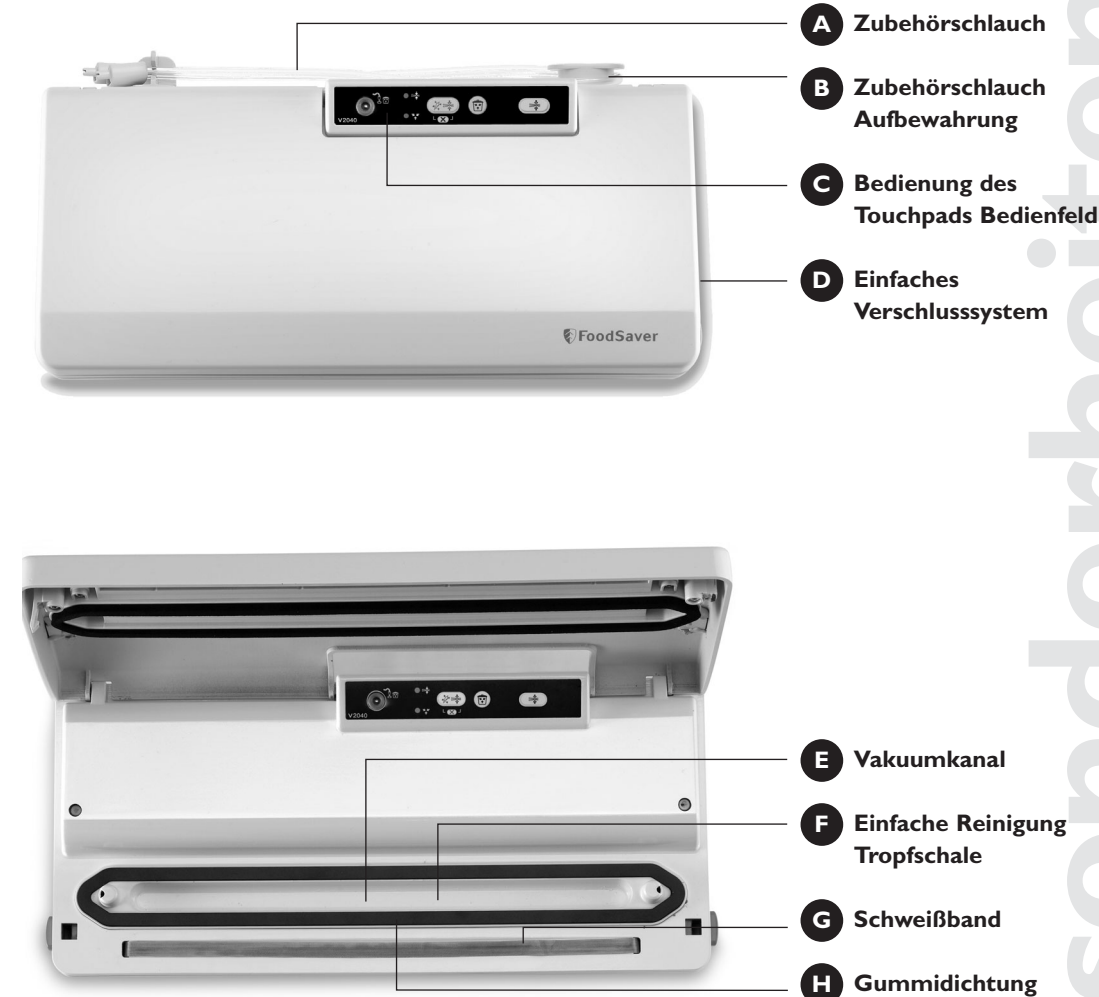
1. L'emballage sous vide ne remplace PAS la mise en conserve et la stérilisation. Les denrées périssables doivent continuer à être réfrigérées ou congelées.
2. Pour de meilleurs résultats, utilisez des sacs et des contenants FoodSaver®.
3. Au cours de l'emballage sous vide, des petites quantités de liquide, miettes ou particules alimentaires peuvent être involontairement aspirées dans le canal d'aspiration **(E)**, ce qui obstrue la pompe et endommage l'appareil. Observer les conseils suivants aidera à prévenir ce problème:
 - a. *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.
 - b. *Soupes, sauces et liquides:* Congelez-les et ne remplissez pas trop les sacs. Ou bien utilisez un contenant que vous réfrigérez.
 - c. *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.
 - d. Si votre soude-sac comprend un ramasse-gouttes **(F)**, videz-le après chaque utilisation.
4. Afin de ne pas trop remplir les sacs, veillez à ce qu'il y ait toujours au moins 7,5 cm 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 réutilisez le sac.
5. 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.
 6. 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 **(G)**, avant de fermer le couvercle.
 7. Si vous n'êtes pas certain(e) d'avoir soudé hermétiquement le sac, faites simplement une deuxième soudure à 0,5 cm au-dessus de la première soudure.
 8. 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.
 9. Lorsque vous vous servez d'accessoires, n'oubliez pas de laisser un vide d'au moins 2,5 cm au haut du contenant.
 10. 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.
 11. Si l'appareil ne fonctionne pas, la première chose à faire est de vous assurer que le couvercle est convenablement enclenché.
 12. Quand vous rangez l'appareil assurez-vous que le Loquet pratique **(D)** soit bien déverrouillé.
 13. **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.**

FoodSaver® Kurzanleitung

V2040-I

(Deutsch)

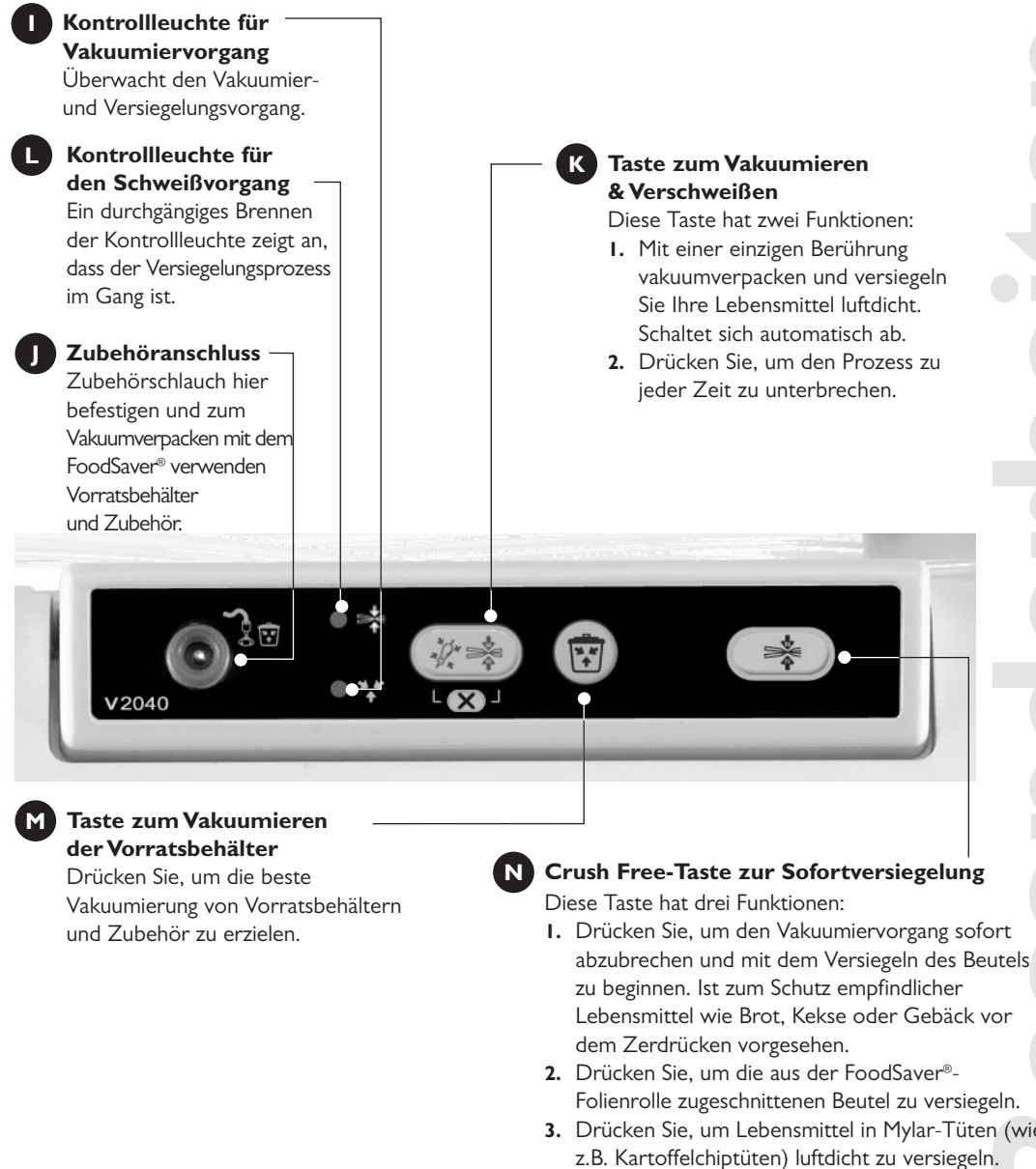
Funktionen Ihres FoodSavers®



Besonderheiten

Besonderheiten

Das anwenderfreundliche Bedienfeld macht es Ihnen leicht, das Beste aus Ihrem FoodSaver® herauszuholen. Das Vakuumverpackungssystem.



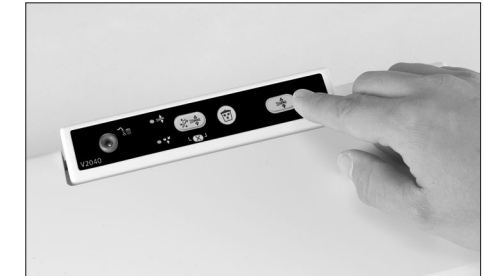
Beginnen

Einen Beutel aus der FoodSaver®-Folienrolle zuschneiden



Platzieren Sie den Beutel auf dem Schweißband

1. Ziehen Sie genügend Beutelmateriale zum Vakuumverpacken des entsprechenden Produkts und zusätzliche 7,5 cm heraus.
2. Legen Sie ein Ende des Beutelmateriale über das Schweißband (G) und schließen Sie den Deckel. Drücken Sie den Deckel zu bis die Verschlüsse einrasten.



Drücken Sie den Deckel zu und betätigen Sie die Taste zum Verschweißen

3. Drücken Sie die Taste zum Verschweißen. Wenn die Kontrollleuchte für den Schweißvorgang (L) nicht mehr leuchtet, öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie den Beutel.

Jetzt können Sie mit dem Vakuumverpacken Ihres neuen Beutels beginnen (siehe unten).

Vakuumverpacken mit FoodSaver®-Beuteln



Platzieren Sie den gefüllten Beutel auf dem Schweißband

1. Legen Sie die Produkte in den Beutel. Lassen Sie mindestens 7,5 cm zwischen Beutelinhalt und Beutelende Platz.
2. Öffnen Sie den Deckel des Geräts und platzieren Sie das offene Ende des Beutels unten im Vakuumkanal (E).
3. Schließen Sie den Deckel.
4. Drücken Sie den Deckel fest mit beiden Händen nach unten, um den Vakuuervorgang zu starten.



Drücken Sie den Deckel zu und betätigen Sie die Taste

5. Drücken Sie die Taste zum Vakuumieren & Verschweißen (K).
6. Wenn Motor und Kontrollleuchten (I) erlöschen, öffnen Sie den Deckel und entfernen den Beutel. Bei Bedarf im Kühlschrank aufbewahren oder einfrieren. (Sicherheitshinweise zu Lebensmitteln finden Sie in den FoodSaver®-Empfehlungsrichtlinien).

Hinweis: Lassen Sie das Gerät nach jeder Anwendung 20 Sekunden abkühlen.

FoodSaver®-Zubehör

Das Zubehör umfasst FoodSaver®-Vakuumverpackung-Kanister, Universaldeckel, einen Vakuumdeckel für Gläser und Flaschenverschlüsse.

Richtlinien für FoodSaver®-Zubehör

1. Lassen Sie immer mindestens 2,5 cm Platz zwischen Beutelinhalt und Kante.
2. Wischen Sie die Kanten des Kanisters ab, um sicherzugehen, dass sie sauber und trocken sind.
3. Schließen Sie den Deckel des Kanisters.

Vakuumverpacken mit FoodSaver®-Kanistern



Führen Sie den Zubehörschlauch ein



Drücken Sie den Deckel zu und betätigen Sie die Taste

1. Behandeln Sie den Kanister gemäß den FoodSaver® Zubehör-Richtlinien von oben.
2. Führen Sie ein Ende des Zubehörschlauchs (A) in den Zubehörschluss (J) des Geräts ein. Führen Sie das andere Ende in den Kanisteranschluss ein. Drehen Sie während des Einführens das graue Rad, um sicherzustellen, dass der Schlauch fest sitzt.
3. Drücken Sie den Deckel fest nach unten bis die Verschlüsse einrasten, um den Vakuumiervorgang zu starten. Drücken Sie den Deckel zu bis die Verschlüsse einrasten. Drücken Sie die Taste zur Kanistervakuumierung (M). Der Motor wird bis zum Ende des Vakuumiervorgangs laufen.
4. Wenn Motor und Kontrollleuchten (I) erlöschen, ist der Vakuumiervorgang beendet.
5. Drehen und entfernen Sie vorsichtig den Zubehörschlauch von Kanister und Gerät. Öffnen Sie die Verschlüsse.
6. Versuchen Sie einfach den Deckel zu öffnen, um zu testen, ob der Behälter vakuumiert wurde. Er sollte sich nicht bewegen lassen.

Hinweis: Nützliche Hinweise zur Anwendung des Zubehörs mit verschiedenen Lebensmitteln finden Sie in den FoodSaver®-Empfehlungsrichtlinien.

Öffnen des FoodSaver®-Zubehörs nach dem Vakuumverpacken

FoodSaver®-Vakuumverpackung-Kanister

Zum Auflösen des Vakuums und Öffnen des Behälters, drücken Sie den grauen Gummiknopf am Deckel.

Hinweise für erfolgreiches Vakuumverpacken

Weitere Anwendungshinweise und Sicherheitsinformationen finden Sie in den FoodSaver®-Empfehlungsrichtlinien.

Versiegeln eines Beutels

Prüfen Sie, ob der Beutel richtig eingelegt ist. Wenn Sie einen Beutel aus der Folienrolle zurecht schneiden, vergewissern Sie sich, dass das Ende des abgeschnittenen Stücks auf dem Schweißband (G) und nicht über der Gummidichtung (H) oder im Vakuumkanal (E) befindet.

Prevent moisture or liquid from being pulled into the in den Vakuumkanal gezogen oder in die Versiegelung eingeschlossen wird. Frosten Sie feuchte Lebensmittel wie z.B. rohes Fleisch entweder 1-2 Stunden vor dem Vakuumverpacken an oder legen Sie ein gefaltetes Papierhandtuch zwischen die Lebensmittel und den

Beutelausgang, um die überschüssige Flüssigkeit aufzusaugen. Vergewissern Sie sich lediglich, dass mindestens 7,5 cm Platz zwischen Papierhandtuch und Beutelende ist, damit der Beutel mit dem Papierhandtuch im Inneren ordnungsgemäß versiegelt wird.

Geben Sie dem Gerät genügend Zeit zum Abkühlen. Warten Sie zwischen zwei Versiegelungsvorgängen mindestens 20 Sekunden. Bei zu starker Nutzung wird sich das Gerät automatisch ausschalten, um Überhitzung zu vermeiden. Wenn dies eintritt, warten Sie 20 Minuten bis sich das Gerät abgekühlt hat.

Luft aus dem Beutel entfernen

Prüfen Sie, ob der Beutel richtig eingelegt ist. Vergewissern Sie sich, dass sich beim Vakuumieren und Versiegeln das offene Beutelende im Vakuumkanal (E) befindet.

Überprüfen Sie den Beutel entlang des Schweißbandes (G) auf Falten. WFalten in der Versiegelung können undichte Stellen und das Eintreten von Luft in den Beutel verursachen. Überprüfen Sie den Beutel entlang der Seitennähte vor dem Schließen des Deckels und dem Vakuumieren auf Falten. Sollten Sie nach dem Versiegeln des Beutels Falten entdecken, schneiden Sie den Beutel einfach auf und vakuumverpacken ihn erneut.

Wenn der Motor länger als 30 Sekunden ohne Unterbrechung läuft, müssen Sie unter Umständen den Beutel richten und den Vorgang wiederholen. Wenn Sie die erste Versiegelung auf einem Stück Beutelmateriale mit zwei offenen Enden machen, vergewissern Sie sich, dass der Beutel auf dem Schweißband und nicht auf der schwarzen Gummidichtung liegt. Wenn Sie einen Beutel vakuumverpacken, vergewissern Sie sich, dass sich das offene Ende im Vakuumkanal befindet und der Zubehörschlauch (A) nicht angeschlossen ist. Wenn Sie einen Vorratsbehälter verpacken, überprüfen Sie, ob der Zubehörschlauch fest am Deckel des Geräts und dem Vorratsbehälter angeschlossen ist.

Hinweise zur Aufbewahrung

Bewahren Sie das Gerät immer mit unverriegeltem Verschluss (D) auf.

Hinweise für erfolgreiches Vakuumverpacken

(Fortsetzung)

Allgemeine Hinweise

1. Vakuumverpacken ist KEIN Ersatz für den Prozess des Erhitzens bei der Konservenfabrikation. Verderbliche Lebensmittel müssen weiterhin im Kühlschrank aufbewahrt oder eingefroren werden.
2. Um perfekte Ergebnisse zu erzielen, nutzen Sie FoodSaver®-Beutel und Kanister.
3. Während des Prozesses der Vakuumverpackung können versehentlich kleine Mengen Flüssigkeit, Krümel oder Lebensmittelpartikel in den Vakuumkanal (E) gesaugt werden, dabei die Pumpe verstopfen und Ihr Gerät beschädigen. Um dies zu vermeiden, befolgen Sie folgende Hinweise:
 - a. *Feuchte und saftige Lebensmittel* wie beispielsweise rohes Fleisch: Zuerst einfrieren und eine Überfüllung der Beutel vermeiden. Sie können auch vor dem Vakuumverpacken ein gefaltetes Papierhandtuch oben in den Beutel, jedoch unterhalb der Versiegelung legen.
 - b. *Suppen, Soßen und Flüssigkeiten*: Zuerst einfrieren und eine Überfüllung der Beutel vermeiden. Oder verwenden Sie einen Kanister und bewahren diesen im Kühlschrank auf.
 - c. *Pulverförmige oder feinkörnige Lebensmittel*: Vermeiden Sie eine Überfüllung der Beutel oder verwenden Sie einen Kanister. Sie können auch vor dem Vakuumverpacken einen Kaffeefilter oder ein Papierhandtuch in den Beutel legen.
 - d. Falls Ihr Gerät eine Tropfschale (F) beinhaltet, leeren Sie diese bitte nach jeder Anwendung.
4. Um eine Überfüllung zu vermeiden, lassen Sie bitte zwischen Beutelinhalt und dem offenen Beutelende immer mindestens 7,5 cm Platz. Lassen Sie dann mindestens zusätzliche 2,5 cm Beutelmateriale Platz für jedes Mal, das Sie den Beutel wieder verwenden wollen.
5. Legen Sie keine eigene Seitennaht für einen FoodSaver®-Beutel an. Diese Beutel sind mit einer speziellen Seitennaht hergestellt, die bis zum äußersten Rand versiegelt ist.
6. Um Falten bei der Versiegelung von sperrigen Produkten zu vermeiden, ziehen Sie den Beutel vor dem Verschließen des Deckels entlang des Schweißbandes (G) vorsichtig glatt.
7. Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob Ihr Beutel ordnungsgemäß versiegelt wurde, versiegeln Sie ihn einfach erneut 0,5 cm über der ursprünglichen Versiegelung.
8. Wenn Sie Produkte mit scharfen Kanten vakuumverpacken (z.B. rohe Spaghetti, Silberartikel usw.), können Sie den Beutel vor Beschädigung schützen, indem Sie die Produkte in weiches, polsterndes Material (z.B. ein Papierhandtuch) einwickeln.
9. Bei der Verwendung des Zubehörs denken Sie daran, 2,5 cm Platz zum Ausgang des Kanisters oder Vorratsbehälters zu lassen.
10. Um perfekte Ergebnisse zu erzielen, frosten Sie Obst an und blanchieren Sie Gemüse vor dem Vakuumverpacken. Lesen Sie auf den Seiten 2-3 der FoodSaver®-Empfehlungsrichtlinien weitere Informationen.
11. Sollte Ihr Gerät nicht funktionieren, vergewissern Sie sich bitte, dass der Deckel richtig eingerastet ist.
12. Bewahren Sie das Gerät immer mit dem Verschlussystem (D) in der unverriegelten Position auf.
13. **VORSICHT: DIESER VERSCHLUSS IST NICHT FÜR KOMMERZIELLE ZWECKE. WENN SIE MEHR ALS 30 BEUTEL ODER VORRATSBEHÄLTER HINTEREINANDER VERSIEGELT HABEN, SOLLTEN SIE MINDESTENS 25 MINUTEN WARTEN, BEVOR SIE MIT DER ANWENDUNG DES FOLIENSCHWEIßGERÄTS FORTFAHREN.**

FoodSaver Inicio rápido

V2040-I

(Español)

Características del aparato FoodSaver®



Características

El sencillo panel de control permite que saque el máximo partido de su sistema de empaquetado al vacío FoodSaver®.

I Indicador luminoso de vaciado

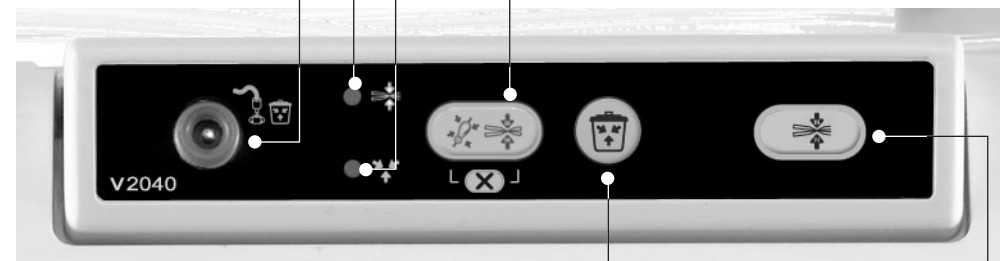
Supervisa el proceso de vaciado y sellado.

L Indicador luminoso de sellado

Una luz constante indica que el proceso de sellado está en marcha.

J Puerto de accesorios

Conecte aquí el tubo de accesorios y utilícelo para empaquetar al vacío cuando se utilizan contenedores y accesorios FoodSaver®.



M Botón para el vaciado en contenedores

Púlselo para conseguir el mejor vaciado para contenedores y accesorios.

N Botón de sellado instantáneo sin aplastar alimentos

Este botón tiene tres usos:

1. Púlselo para detener inmediatamente el proceso de vaciado e iniciar el sellado de la bolsa. Utilícelo para evitar aplastar artículos delicados como pan, galletas y pastas.
2. Púlselo para crear un sello cuando haga bolsas a partir de un rollo FoodSaver®.
3. Púlselo para crear un sello en bolsas de mylar (como bolsas de patatas fritas) con el objetivo de sellar los alimentos herméticamente.

K Botón de vaciado y sellado

Este botón tiene dos usos:

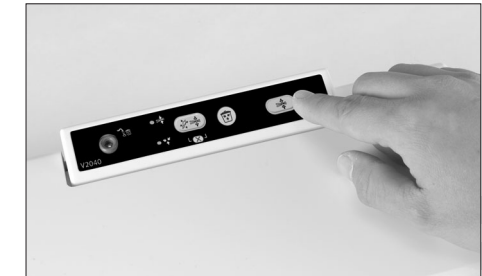
1. Púlselo para empaquetar al vacío y sellar herméticamente los alimentos con un solo toque. Se apaga automáticamente.
2. Púlselo para cancelar el proceso en cualquier punto.

Inicio

Cómo crear una bolsa a partir de un rollo FoodSaver®



Coloque la bolsa en la banda de sellado



Presione la tapa y pulse el botón

1. Saque película suficiente del rollo para contener el artículo que se va a empaquetar al vacío, más 7,5 cm.
2. Coloque un extremo de la película sobre la banda de sellado (G) y cierre la tapa. Presione la tapa hasta que los seguros hagan clic.

3. Pulse el botón de sellado. Cuando el indicador luminoso de sellado (L) se apague, abra la tapa y retire la bolsa.

Ahora está listo para empaquetar al vacío con la bolsa nueva (véase a continuación).

Cómo empaquetar al vacío con bolsas FoodSaver®



Coloque la bolsa llena sobre la banda de sellado



Presione la tapa y pulse el botón

1. Coloque los artículos en una bolsa, dejando como mínimo 7,5 cm de espacio entre el contenido de la bolsa y la parte superior de ésta.
2. Abra la tapa del aparato y coloque el extremo abierto de la bolsa dentro del conducto de vaciado (E).
3. Cierre la tapa.
4. Para iniciar el proceso de vaciado, presione firmemente la tapa con las dos manos hasta que los seguros hagan clic.

5. Pulse el botón de vaciado y sellado (K).
6. Cuando el motor y los indicadores luminosos (L) se apaguen, abra la tapa y retire la bolsa. Refrigere o congele si es necesario. (Consulte la Guía de referencia de FoodSaver® para obtener consejos sobre la seguridad de los alimentos.)

Nota: Deje que el aparato se enfríe durante 20 segundos después de cada uso.

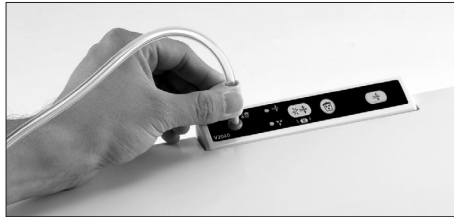
Accesorios FoodSaver®

Entre los accesorios FoodSaver® se incluyen contenedores para el empaquetado al vacío, tapas universales, selladores de tarros y tapones de botellas.

Pautas para los accesorios FoodSaver®

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

Vakuumverpacken mit FoodSaver®-Beuteln



Inserte el tubo de accesorios

1. Prepare el contenedor según las Pautas para los accesorios FoodSaver® que se indican arriba.
2. Inserte un extremo del tubo de accesorios (A) en el puerto de accesorios (J) del aparato. Inserte el otro extremo en el puerto del contenedor. Gire la lengüeta gris durante la inserción para obtener un ajuste perfecto.
3. Para iniciar el proceso de vaciado, presione firmemente en la tapa hasta que los seguros hagan clic. Pulse el botón de vaciado en contenedor (M). El motor funcionará hasta que el proceso de vaciado haya finalizado.

Cómo empaquetar al vacío con contenedores FoodSaver®

Contenedores de empaquetado al vacío FoodSaver®

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



Presione la tapa y pulse el botón

4. Cuando el motor y los indicadores luminosos (I) se apaguen, el proceso de vaciado habrá finalizado.
5. Gire con cuidado y retire el tubo de accesorios del contenedor y del aparato. Desbloquee los seguros.
6. Para comprobar el vaciado, simplemente tire de la tapa. No debería moverse.

Nota: Para obtener consejos importantes sobre el uso de los accesorios con diferentes alimentos, consulte la Guía de referencia de FoodSaver®.

Consejos para un empaquetado al vacío correcto

Para obtener más consejos e información de seguridad, consulte la Guía de referencia de FoodSaver®.

Sellado de una bolsa

Asegúrese de que ha colocado la bolsa en el sitio correcto. Cuando haga una bolsa a partir de un rollo, asegúrese de que el extremo de la pieza cortada se encuentra sobre la banda de sellado (G), no sobre la junta de goma (H) ni en el conducto de vaciado (E).

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

bolsa de modo que la bolsa se selle correctamente con la servilleta de papel dentro.

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

Extracción del aire de una bolsa

Asegúrese de que ha colocado la bolsa en el sitio correcto. Cuando realice el vaciado y el sellado de una bolsa, asegúrese de que el extremo abierto de la bolsa se encuentra dentro del canal de vaciado (E).

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

Si el motor funciona durante más de 30 segundos sin detenerse, es posible que tenga que ajustar la bolsa e intentarlo de nuevo. Si crea el sello inicial en un trozo de película con dos extremos abiertos, asegúrese de colocar la bolsa sobre la banda de sellado, no sobre la junta de goma negra (H). Si realiza el empaquetado al vacío con una bolsa, asegúrese de que el extremo abierto se coloque dentro del canal de vaciado y que el tubo de accesorios (A) no esté conectado. Si realiza el empaquetado al vacío con un contenedor, compruebe el tubo de accesorios de la tapa del aparato y el contenedor para asegurarse de que se ajusten perfectamente.

Consejos sobre el almacenamiento

Almacene siempre el aparato con el seguro (D) en la posición de desbloqueo.

Consejos para un empaquetado al vacío correcto

Consejos generales

(continuación)

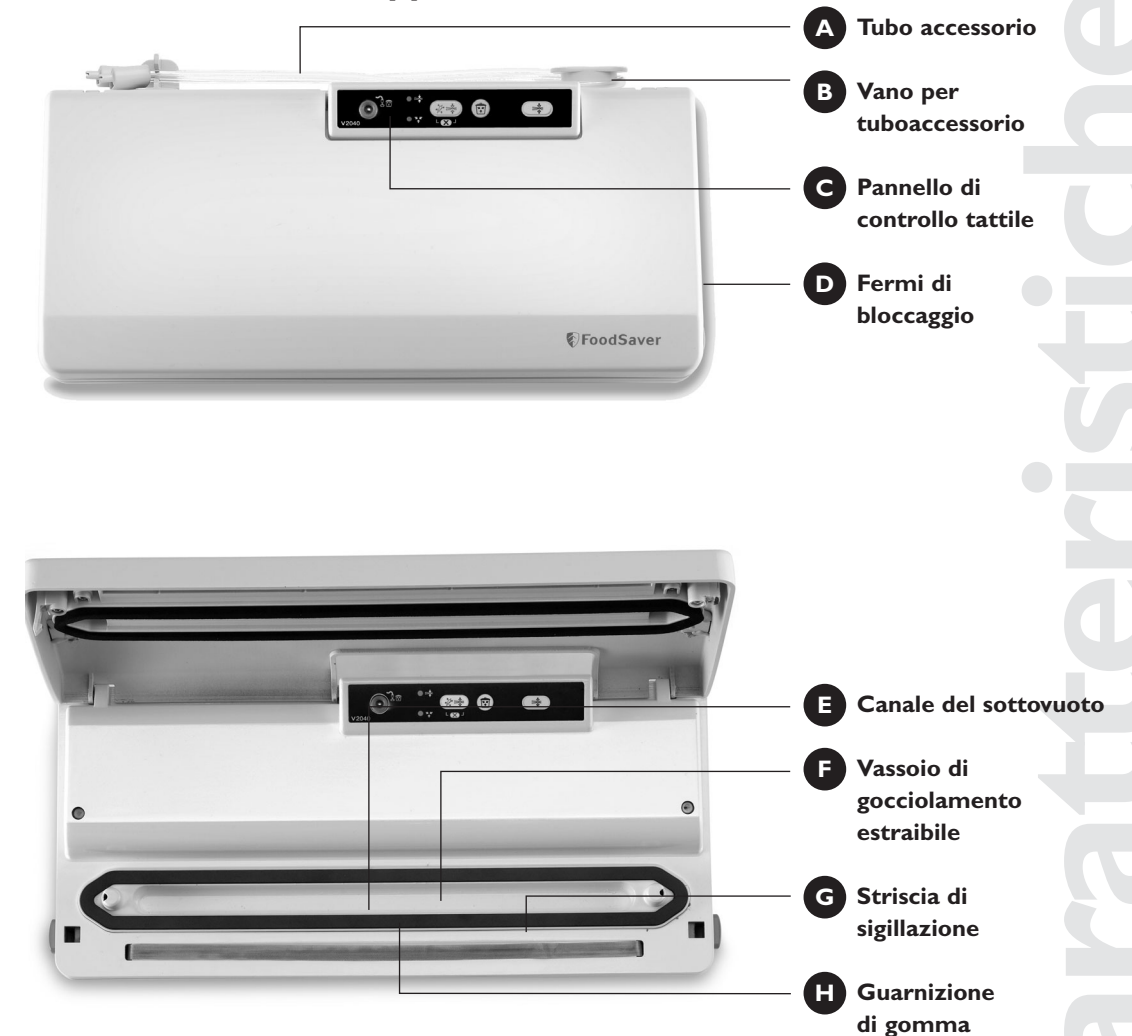
1. El empaquetado al vacío NO sustituye el enlatado y la esterilización. Los alimentos perecederos se deben seguir refrigerando o congelando.
2. Para obtener los mejores resultados, utilice bolsas y contenedores FoodSaver®.
3. Durante el proceso de empaquetado al vacío, se pueden colar sin querer pequeñas cantidades de líquidos, migas o partículas de alimentos en el canal de vaciado (E), lo que obstruye la bomba y daña 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 debajo del área de sellado, antes de realizar el empaquetado al vacío.
 - b. *Para sopas, salsas y líquidos:* Congélelos primero y evite llenar en exceso las bolsas. O bien, utilice un contenedor y guárdelo en el frigorífico.
 - c. *Para alimentos en polvo o granulados:* Evite rellenar las bolsas en exceso o use un contenedor. También puede colocar un filtro de café o una servilleta dentro antes de realizar el empaquetado al vacío.
 - d. Si el aparato cuenta con una bandeja de goteo (F), vacíela después de cada uso.
4. Para evitar rellenar la bolsa en exceso, deje siempre como mínimo 7,5 cm de película entre el contenido de la bolsa y la parte superior de ésta. A continuación, deje otros 2,5 cm de película por cada vez que vaya a reutilizar la bolsa.
5. No cree las juntas laterales de una bolsa FoodSaver®. Estas bolsas se fabrican con una junta lateral especial, que se sella hasta el extremo exterior.
6. Para evitar los pliegues del sellado cuando empaqueta al vacío artículos voluminosos, estire suavemente la bolsa a lo largo de la banda de sellado (G) antes de cerrar la tapa.
7. Si no está seguro de que la bolsa se haya sellado correctamente, simplemente vuelva a sellarla unos 0,5 cm por encima del primer sellado.
8. Cuando empaquete al vacío elementos con aristas afiladas (espaguetis secos, vajilla, etc.), proteja la bolsa para evitar que se perfora y se rompa envolviendo el artículo en material suave, como una servilleta de papel.
9. Cuando utilice accesorios, recuerde que debe dejar 2,5 cm de espacio en la parte superior del bote o contenedor.
10. Precongele la fruta y blanquee (escalde) las verduras antes de empaquetarlas al vacío para obtener los mejores resultados. Consulte las páginas 2-3 de la Guía de referencia de FoodSaver® para obtener más información.
11. Si el aparato no funciona, asegúrese de que la tapa esté colocada correctamente.
12. Almacene siempre el aparato con el seguro de bloqueo fácil (D) en la posición de desbloqueo.
13. **PRECAUCIÓN:** ESTA SELLADORA NO ES PARA USO COMERCIAL. EN CASO DE SELLAR MÁS DE 30 BOLSAS O CONTENEDORES SEGUIDOS, ESPERE AL MENOS 25 MINUTOS ANTES DE CONTINUAR UTILIZANDO LA SELLADORA DE ALIMENTOS AL VACÍO.

FoodSaver® Manuale d'uso

V2040-I

(Italiano)

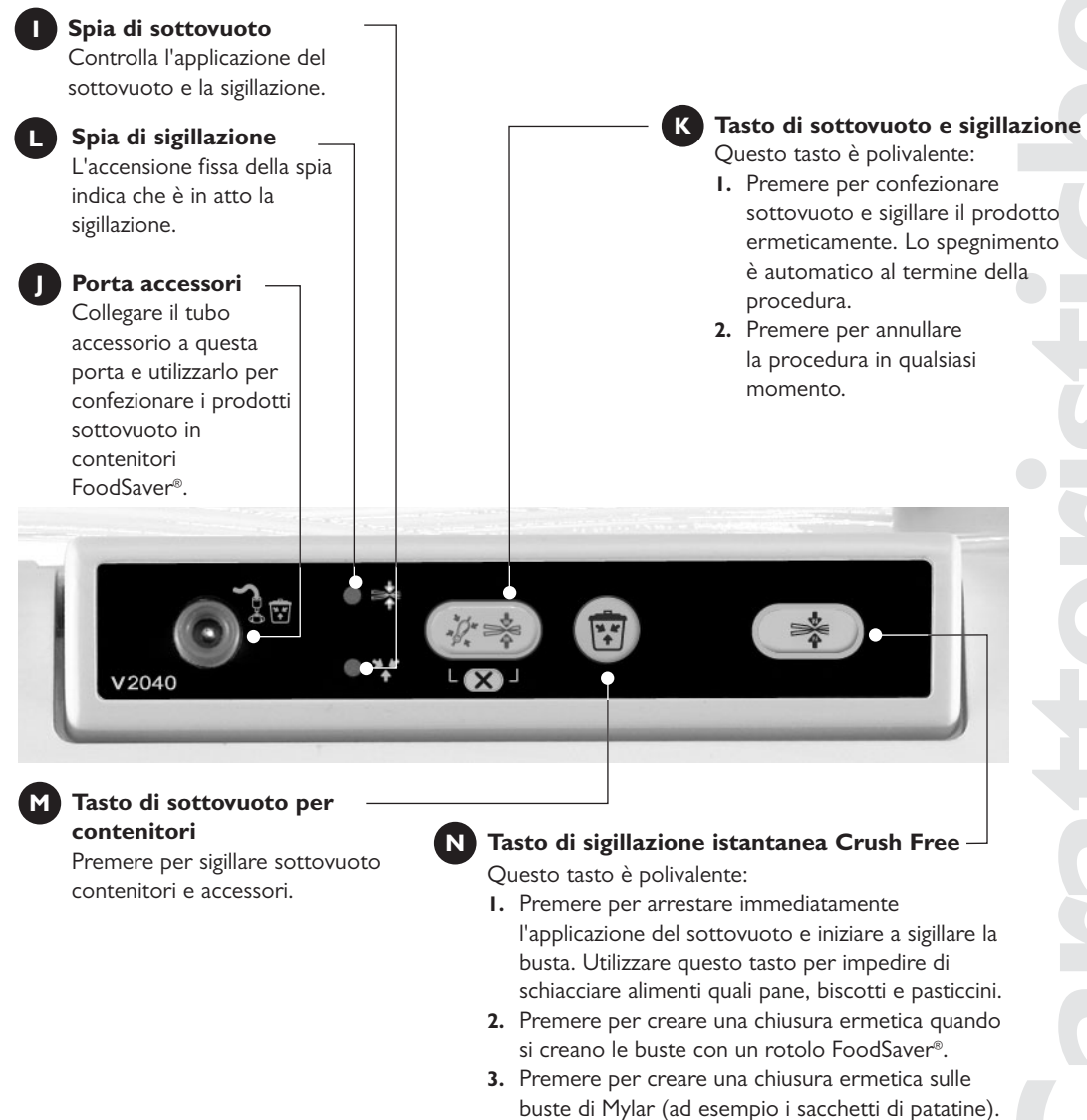
Caratteristiche dell'apparecchiatura FoodSaver®



Caratteristiche

Caratteristiche

L'intuitivo pannello di controllo agevola l'uso del sistema di confezionamento sottovuoto FoodSaver®.



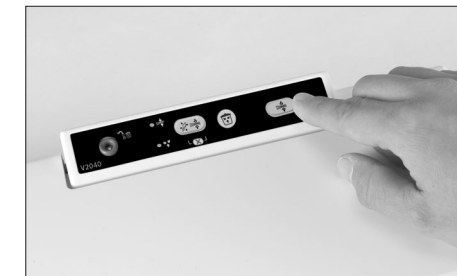
Istruzioni d'uso

Come creare una busta con un rotolo FoodSaver®



Collocare la busta sulla striscia di sigillazione

1. Estrarre una quantità di materiale sufficiente a contenere il prodotto da confezionare sottovuoto, più 7,5 cm supplementari.
2. Inserire un'estremità del materiale della busta lungo la striscia di sigillazione (G) e chiudere il coperchio. Premere il coperchio per far scattare i fermi.



Premere il coperchio e il tasto di sigillazione

3. Premere il tasto di sottovuoto. Quando la spia di sigillazione (L) si spegne, aprire il coperchio e togliere la busta.

Procedere quindi a confezionare sottovuoto il prodotto con la nuova busta creata (vedere le istruzioni di seguito).

Come confezionare sottovuoto un prodotto con buste FoodSaver®



Collocare la busta con il prodotto sulla striscia di sigillazione

1. Inserire il prodotto nella busta, lasciando almeno 7,5 cm di spazio tra il prodotto e la parte superiore della busta.
2. Aprire il coperchio dell'unità e inserire l'estremità aperta della busta nel canale del sottovuoto (E).
3. Richiudere il coperchio.
4. Per applicare il sottovuoto, premere con decisione sul coperchio con entrambe le mani fino a chiudere i fermi.



Premere il coperchio e il tasto di sigillazione

5. Premere il tasto di sottovuoto e sigillazione (K).
6. Quando il motore e le spie (I) si spengono, aprire il coperchio e togliere la busta. Riporre in frigorifero o in freezer come necessario. (Vedere il manuale di riferimento FoodSaver® per istruzioni sulla sicurezza alimentare.)

Nota: lasciare raffreddare l'unità per 20 secondi dopo ogni uso.

Accessori FoodSaver®

Gli accessori comprendono contenitori per il confezionamento sottovuoto FoodSaver®, coperchi universali, guarnizioni per vasetti e tappi per bottiglie.

Istruzioni per accessori FoodSaver®

1. Lasciare sempre almeno 2,5 cm di spazio tra il prodotto e il bordo della busta.
2. Pulire l'orlo del contenitore per eliminare residui e asciugarlo.
3. Chiudere il contenitore con il coperchio.

Come confezionare sottovuoto un prodotto con contenitori FoodSaver®



Inserire il tubo accessorio

1. Preparare il contenitore secondo le istruzioni fornite in precedenza per accessori FoodSaver®.
2. Inserire un'estremità del tubo accessorio (A) nella porta (J) dell'unità. Inserire l'altra estremità nella porta del contenitore. Ruotare la linguetta grigia durante l'inserimento per assicurare una presa salda.
3. Per applicare il sottovuoto, premere con decisione sul coperchio fino a chiudere i fermi. Premere il tasto di sottovuoto per contenitori (M). Il motore si aziona fino al termine dell'applicazione del sottovuoto.

Come aprire accessori FoodSaver® dopo il confezionamento sottovuoto

Contenitori per confezionamento sottovuoto FoodSaver®

Per eliminare il sottovuoto e aprire il contenitore, premere il tasto di gomma grigio sul coperchio.



Premere il coperchio e il tasto di sigillazione

4. Quando il motore e le spie (I) si spengono, il prodotto è sottovuoto.
5. Ruotare delicatamente il tubo accessorio per toglierlo dal contenitore e dall'unità. Sbloccare i fermi.
6. Per verificare il sottovuoto, premere il coperchio, che non dovrebbe muoversi.

Nota: per preziosi suggerimenti sull'uso degli accessori con alimenti diversi, consultare il manuale di riferimento FoodSaver®.

Suggerimenti per la corretta applicazione del sottovuoto

Per altri suggerimenti d'uso e informazioni di sicurezza, consultare il manuale di riferimento FoodSaver®.

Sigillazione di una busta

Controllare di aver inserito la busta nella posizione corretta. Quando si crea una busta da un rotolo, sincerarsi che il lato tagliato appoggi sulla striscia di sigillazione (G), non sulla guarnizione di gomma (H) o sul canale del sottovuoto (E).

Impedire all'umidità o ai liquidi di penetrare nel canale del sottovuoto o di rimanere intrappolati nella chiusura ermetica. Precongelare i cibi succosi (es. le carni crude) per 1-2 ore prima di confezionarli sottovuoto oppure inserire un pezzo di carta da cucina sopra il prodotto per assorbire i succhi in eccesso. Sincerarsi di lasciare sempre almeno 7,5 cm di spazio

tra la carta da cucina e la parte superiore della busta, in modo da poterla sigillare correttamente.

Dare tempo sufficiente all'unità di raffreddarsi. Attendere almeno 20 secondi tra un'operazione e l'altra. L'uso intenso dell'unità ne provoca lo spegnimento automatico, una precauzione che ne impedisce il surriscaldamento. In tal caso, attendere 20 minuti per dare tempo all'unità di raffreddarsi.

Dare tempo sufficiente all'unità di raffreddarsi

Controllare di aver inserito la busta nella posizione corretta. Verificare che l'estremità aperta della busta sia adagiata completamente nel canale del sottovuoto (E).

Controllare la presenza di arricciature nella busta lungo la striscia di sigillazione (G). Le arricciature nell'area di sigillazione possono provocare perdite e l'infiltrazione dell'aria nella busta. Controllare la presenza di arricciature lungo la striscia di sigillazione prima di chiudere il coperchio e applicare il sottovuoto. Se presenti dopo aver sigillato la busta, tagliarla per aprirla e ripetere la procedura.

Se il motore resta azionato per più di 30 secondi senza fermarsi, provare a regolare la busta e ripetere la procedura. Se per la prima chiusura ermetica il materiale della busta presenta due estremità aperte, verificare che la busta sia adagiata sulla striscia di sigillazione, non sulla guarnizione nera (H). Se si usa una busta per il confezionamento sottovuoto, verificare che l'estremità aperta sia inserita nel canale del sottovuoto e che il tubo accessorio (A) non sia collegato. Se si usa un contenitore per il confezionamento sottovuoto, controllare il tubo accessorio e il coperchio dell'unità e del contenitore, che devono essere ben saldi.

Suggerimenti per la conservazione

Conservare sempre l'unità con i fermi di bloccaggio (D) in posizione aperta.

Suggerimenti per la corretta applicazione del sottovuoto

(segue)

Suggerimenti generali

1. Il confezionamento sottovuoto NON è un'alternativa alla cottura per l'inscatolamento. I prodotti deteriorabili devono comunque essere conservati in frigorifero o surgelati.
2. Per i migliori risultati, utilizzare buste e contenitori FoodSaver®.
3. Durante il confezionamento sottovuoto, piccole particelle di prodotto, briciole o succhi potrebbero infiltrarsi inavvertitamente nel canale del sottovuoto (**E**) e otturare la pompa, arrecando danni all'apparecchiatura. In tal caso, attenersi alla seguente procedura:
 - a. *Per prodotti umidi o succosi, ad esempio le carni crude:* Congelare il prodotto e non riempire eccessivamente la busta. È anche possibile porre un pezzo di carta da cucina sopra il prodotto, ma sotto l'area di sigillazione, prima di chiudere la busta.
 - b. *Per minestre, salse e liquidi:* Congelare il prodotto e non riempire eccessivamente la busta. In alternativa, utilizzare un contenitore da riporre in frigorifero.
 - c. *Per alimenti farinosi o in grani sottili:* Evitare di riempire eccessivamente la busta o utilizzare un contenitore. È anche possibile porre un pezzo di carta da cucina sopra il prodotto prima di chiudere la busta.
 - d. Se l'apparecchiatura è munita di un vassoio di gocciolamento (**F**), vuotarlo dopo ogni uso.
4. Non riempire eccessivamente le buste, ma lasciare sempre almeno 7,5 cm di spazio tra il prodotto e la parte superiore della busta. Lasciare sempre altri 2,5 cm di spazio ogni volta che si riutilizza una busta.
5. Non creare sigillature proprie sui lati delle buste FoodSaver®. Le buste sono realizzate con una speciale sigillazione laterale, completamente ermetica fino al bordo più esterno.
6. Per impedire arricciature nella chiusura con prodotti voluminosi, stendere dolcemente la busta lungo la striscia di sigillazione (**G**) prima di chiudere il coperchio.
7. Qualora si nutrano dubbi in merito alla corretta sigillazione delle buste, risigillarle a circa 0,5 cm dalla prima chiusura.
8. Quando si confezionano sottovuoto prodotti appuntiti (spaghetti, posate, ecc.), per proteggere la busta da forature avvolgere gli articoli in materiale protettivo, ad esempio carta da cucina.
9. Se si utilizzano gli accessori, ricordare di lasciare uno spazio di 2,5 cm dall'alto.
10. Per i migliori risultati, precongelerare la frutta e scottare le verdure prima di confezionarle sottovuoto. Vedere le pagine 2 e 3 del manuale di riferimento FoodSaver® per ulteriori informazioni.
11. Se l'unità non dovesse funzionare, verificare anzitutto che il coperchio si sia chiuso correttamente.
12. Conservare sempre l'unità con i fermi di bloccaggio (**D**) in posizione aperta.
13. **ATTENZIONE:** QUESTA TERMOSIGILLATRICE NON È INTESA PER USO COMMERCIALE. SE SI DESIDERA SIGILLARE PIÙ DI 30 BUSTE O CONTENITORI CONSECUTIVI, ATTENDERE ALMENO 25 MINUTI PRIMA DI CONTINUARE L'USO.