



www.FoodSaver.ca to get tips on vacuum sealing and order FoodSaver® brand accessories

www.FoodSaver.ca pour obtenir des astuces concernant l'emballage sous vide et commander des accessoires de marque FoodSaver^{MD}

Watch "How To Use Video" for additional assistance

www.youtube.com/foodsaver

La vidéo d'utilisation éclaircira les choses, regardez-la

www.youtube.com/foodsaver

©2016 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions. All rights reserved. In Canada, imported and distributed by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1.

©2016 Sunbeam Products, Inc., faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions. Tous droits réservés. Au Canada, importé et distribué par Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions, 20B Hereford Street, Brampton (Ontario) L6Y 0M1.

Printed in China/Imprimé en Chine
FM1100_FM1200_FM1500 Series_16EFM1

GCDS-FSV48361-JC

PN 191047

Owner's Manual

Notice d'emploi



FM1100, FM1200, FM1300, FM1400 & FM1500 Series
Séries FM1100, FM1200, FM1300, FM1400 et FM1500

Contents

Important Safeguards & Tips	E3
Welcome to the FoodSaver® Vacuum Sealing System	E5
Product Features	E6
How To Vacuum Seal with FoodSaver® Fresh Containers	E7
How To Vacuum Seal with FoodSaver® Zipper Bags	E8
How To Marinate with your FoodSaver® Fresh Appliance	E9
Care and Cleaning of your Fresh Appliance	E10
FoodSaver® Fresh Containers & Zipper Bags	E11
Guidelines Food Preparation and Reheating Tips	E12
Guidelines for Successful Vacuum Sealing	E14
Troubleshooting	E15
5-Year Limited Warranty	E16
For Fresh Containers	E17



www.FoodSaver.ca



Important Safeguards & Tips


IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons including the following:

1. Read all instructions before using this product.
2. For bag sealers: To reduce the risk of burns, do not touch the sealing strip while using the appliance.
3. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. This appliance is not to be used by children or by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should not play with the appliance.
6. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning. To disconnect, unplug power cord from outlet. Do not disconnect by pulling on cord.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Do not attempt to replace or splice a damaged cord. Contact Customer Service (see warranty) for examination, repair or adjustment.
8. The use of an accessory not recommended by the appliance manufacturer for use with this appliance may result in fire, electric shock or injury to persons.
9. Do not use in wet locations or leave outdoors. Do not use for commercial purposes.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.

11. Place cord where it cannot be tripped over, pulled on, cause user to become entangled with, especially by children, or cause the appliance to be overturned.
12. Do not place on or near wet surfaces, or heat sources such as a hot gas or electric burner, or heated oven. Always use appliance on a dry, stable, level surface.
13. Extreme caution must be used when sealing bags or moving an appliance containing hot liquids.
14. Always attach plug to appliance first, then plug cord into outlet (for appliances with detachable cords).
15. Use appliance only for its intended use.
16. Vacuum packaging is not a substitute for the heat process of canning. Perishables still need to be refrigerated or frozen.

For appliances with automated vacuum chamber lids:

17. Lid closes down automatically with force. Do not obstruct the lid from closing. Do not manually force the lid to close.
18.  Do not put fingers or any foreign objects inside vacuum sealing chamber while in use.

For appliances with 12V DC Adapter Port:

19. Ensure vehicle has a 12V DC power outlet and fuse has a rating of 10 amps or higher. Refer to your vehicle's owner manual to confirm.
20. Plug 12V DC adaptor into the appliance first, then plug into the 12V DC power outlet.
21. When appliance is powered by 12V DC, make sure vehicle is running and all electrical items in vehicle are off (air conditioning, lights, radio, etc.).
22. Appliance should be placed on a flat surface and have enough room that the bag and its contents have surface support.
23. Do not plug unit into 12V DC and 120V AC outlets at the same time. Do not use any power adapter not provided with this appliance.

Important Safeguards & Tips

24. If green light on 12V DC adapter is not on, check the fuse on the appliance adapter and in your vehicle.
25. Do not use the 12V DC adapter with the vehicle running in an enclosed space.

- c. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.


Important Tips

1. For best results, use only with FoodSaver® Fresh Containers and Zipper Bags.
2. During the vacuum packaging process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be inadvertently pulled into the Vacuum Head. Clean the reservoir after each use.
3. Avoid overfilling; always leave at least 4 inches (10.16 centimeters) of bag material between bag contents and zipper of bag. This allows room for the bag material to cinch tightly against the food.
4. Make sure to slide fingers across zipper to close bag before placing it in the unit.
5. 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.
6. When using Fresh Containers, remember to leave one inch of space at top.

SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

North American models with polarized plugs:

POLARIZED PLUG



This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

POWER CORD INSTRUCTIONS:

- A short power-supply cord or detachable power-supply cord (shorter than 4 ½ feet or 1.4m) is provided on some models to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. Models provided with cords longer than 4 ½ feet (1.4m), or if a long detachable power-supply cord or extension cord is used on short-cord models:
- a. The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
 - b. When the product is of the grounded type, the extension cord shall be a grounding type 3-wire cord; and

Welcome to the FoodSaver® Vacuum Sealing System

Congratulations...

You are about to enjoy the freshness benefits of FoodSaver®, The #1 Selling Brand of Vacuum Sealing Systems. For years, the FoodSaver® Vacuum Sealing 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 two times longer than conventional storage methods. Keep your FoodSaver® appliance on your counter top, and you'll soon discover its convenience and versatility all through the year.

*Welcome to the world of
FoodSaver® products!*

Questions?

Contact customer service:

1.877.804.5383

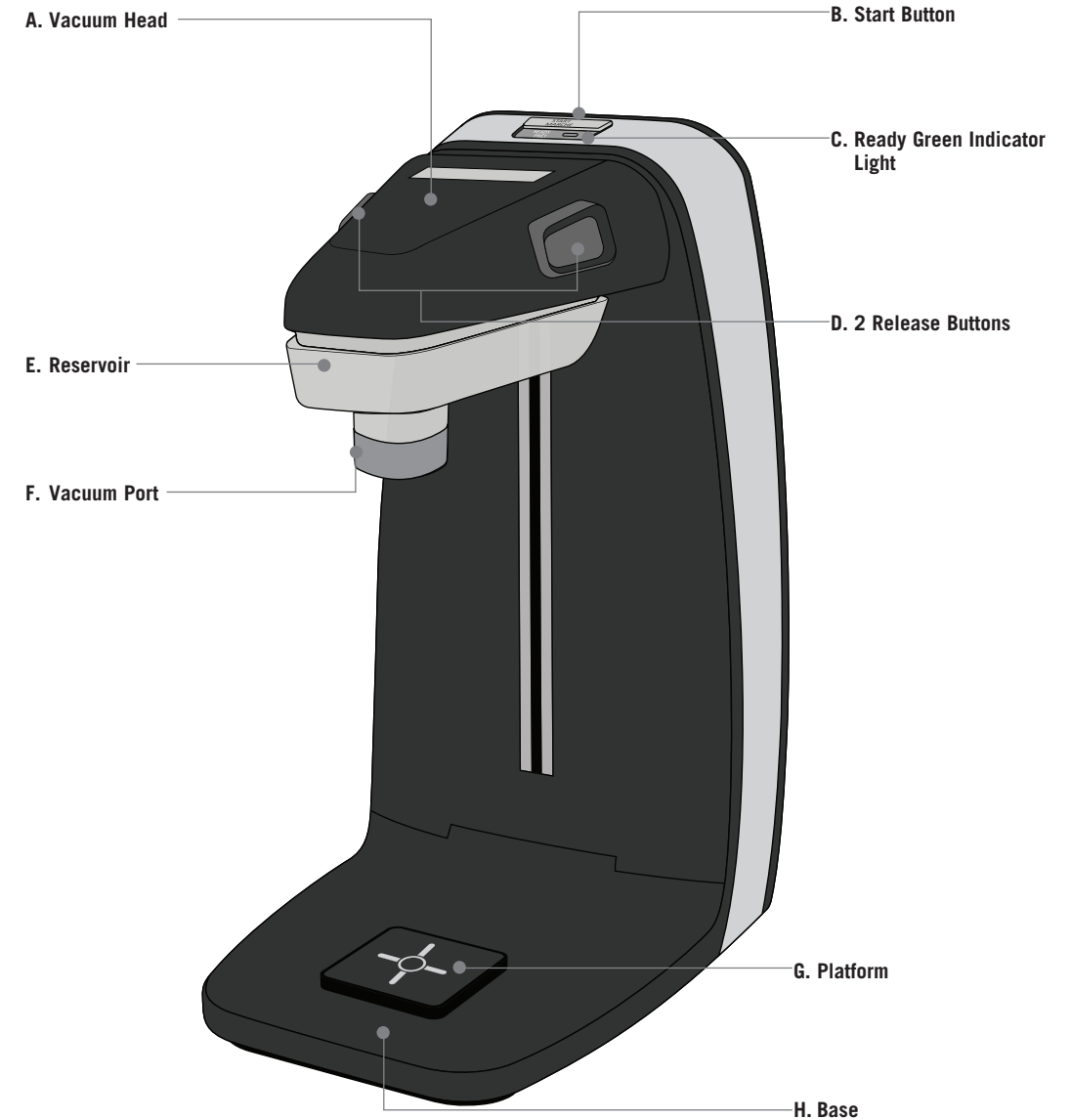
or visit us online:

www.FoodSaver.ca

*Please do not return this product
to place of purchase.*

Product Features

FoodSaver® FM1100, FM1200, FM1300, FM1400 & FM1500 Series



How to...

Vacuum Seal with FoodSaver® Fresh Containers

HOW TO

STEP 1

Place food or item to be vacuum sealed inside FoodSaver® fresh container. Press firmly on all sides to ensure lid is properly closed (Fig. 1).

STEP 2

Place container on unit base using platform as a guide (Fig. 2).

STEP 3

Simultaneously press both release buttons at the vacuum head to adjust its height (Fig. 3). Press the vacuum head on the container until it clicks, the green ready indicator will turn on.

NOTE: The green light will only illuminate if the vacuum head has made secure contact with the top of the container.

STEP 4

Push start button to initiate vacuum sealing process (Fig. 4).

STEP 5

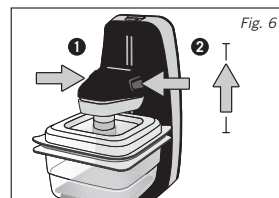
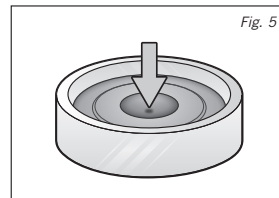
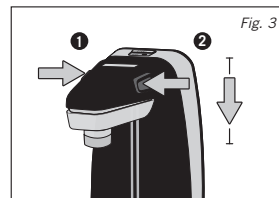
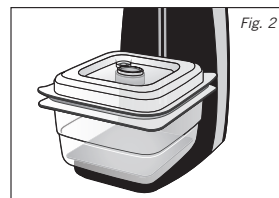
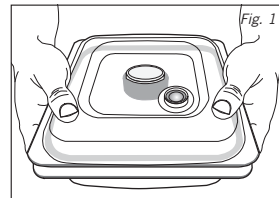
The vacuum indicator on the container “dimple” will form early during the vacuum sealing process. Do not stop the process. Allow the vacuum to complete the cycle before removing the container from the machine. The unit will stop automatically once the container is vacuum sealed (Fig. 5).

NOTE: If the food you are vacuum sealing contains flour, bread crumbs or other powdery foods, some of it might be sucked out of container and will be stored in reservoir located at vacuum head. If it fills out completely, the unit will automatically stop working. Please make sure to empty it out and clean after each use.

STEP 6

Simultaneously press both release buttons again to lift vacuum head up and remove fresh container (Fig. 6). Now you can store your fresh container in refrigerator, pantry or take on the go.

Go to www.foodsaver.ca for additional hints, tips, instructional videos and information about how to purchase FoodSaver® parts and accessories.



How to...

Vacuum Seal with FoodSaver® Zipper Bags

HOW TO

STEP 1

Place food or item to be vacuum sealed inside FoodSaver® Zipper Bag.

STEP 2

Place FoodSaver® Zipper Bag on unit base using platform as a guide to place and align zipper bag valve (Fig. 1).

STEP 3

Simultaneously press both release buttons at the vacuum head to adjust its height (Fig. 2). Press the vacuum head on the FoodSaver® Zipper Bag (Fig. 3) until it clicks, the green ready indicator will turn on.

NOTE: The green light will only illuminate if the vacuum head has made secure contact with the top of the FoodSaver® Zipper Bag.

STEP 4

Push start button to initiate vacuum sealing process (Fig. 4). Push the Start Button again when you are done vacuum sealing the FoodSaver® Zipper Bag.

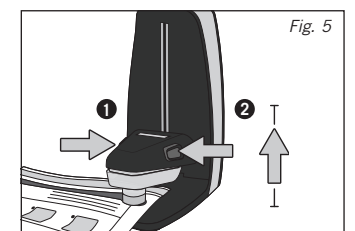
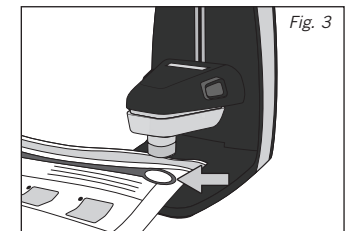
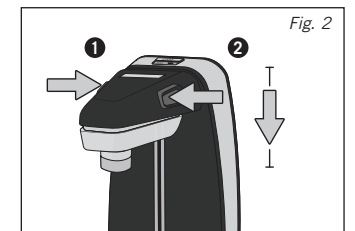
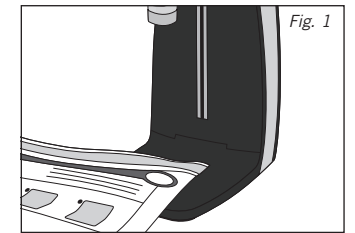
NOTE: You may need to cancel the vacuum sealing process when dealing with delicate foods. In order to do that just push the Start Button and the unit will stop vacuum sealing.

STEP 5

When you are done vacuum sealing press both release buttons simultaneously again to lift vacuum head up and remove fresh Zipper Bag (Fig. 5). Now you can store the Zipper Bag in refrigerator, pantry or take on the go.

NOTE: The FoodSaver® Zipper Bags should not be used to vacuum seal liquids. If vacuuming moist foods, ensure that the liquid does not reach the Zipper Bag valve and check and clean the Fresh Appliance reservoir as needed.

Go to www.foodsaver.ca for additional hints, tips, instructional videos and information about how to purchase FoodSaver® parts and accessories.



How to...

Marinate with your FoodSaver® Fresh Appliance

Your FoodSaver® Fresh Appliance allows you to quickly marinate foods. The FoodSaver® Fresh Containers are great to marinate foods.

STEP 1

Prepare enough of your favorite marinade to fully cover food inside the fresh container. Press firmly on all sides to ensure lid is properly closed (Fig. 1).

NOTE: Always leave at least one inch (2.54 centimeters) of space between contents and top of rim.

NOTE: Make sure rubber gasket underneath lid as well as rim of container is free from food materials.

STEP 2

Place container on unit base using platform as a guide (Fig. 2). Please make sure to position container with oval valve and dimple of freshness on lid.

STEP 3

Simultaneously press both release buttons at the vacuum head to adjust its height (Fig. 3). Guide the vacuum port until it clicks onto the container, the green ready indicator will turn on.

STEP 4

Push start button to initiate quick marinate process (Fig. 4).

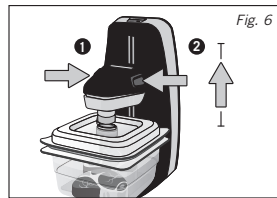
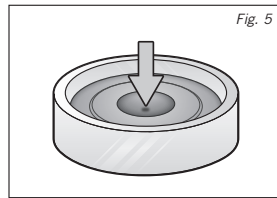
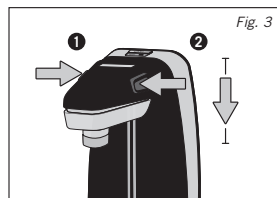
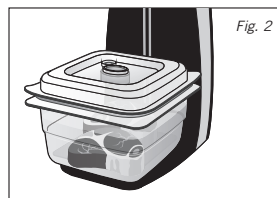
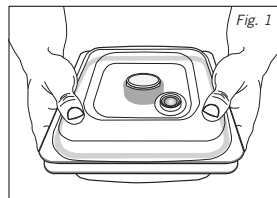
STEP 5

The vacuum indicator on the container “dimple” will form early during the vacuum sealing process. Do not stop the process. Allow the vacuum to complete the cycle before removing the container from the machine. The unit will stop automatically once the container is vacuum sealed (Fig. 5).

STEP 6

Simultaneously press both release buttons again to lift vacuum head up and remove fresh container (Fig. 6). Leave the food vacuum sealed for 20 minutes to make sure the marinade penetrates the food.

Go to www.foodsaver.ca for additional hints, tips, instructional videos and information about how to purchase FoodSaver® parts and accessories.



Care and Cleaning of your Fresh Appliance

To Clean Appliance:

STEP 1

Remove Power Cord from electrical outlet.

STEP 2

Slide out reservoir after each use, when liquids or powder/crumbs are visible, to empty it out and clean it. To remove reservoir, hold it with two fingers and pull down. Gasket on reservoir may also be removed for cleaning. Check gasket to ensure it is free from food residues. Clean it with warm soapy water and let dry.

STEP 3

Wash the reservoir in warm soapy water.

CAUTION: Do not immerse cord, plug or appliance in water or other liquids.

STEP 4

Air dry before replacing.

STEP 5

Check Vacuum Port and the Track to make sure it is free from food materials and wipe it clean.

To Clean the Container Vacuum Valve:

STEP 1

Remove the vacuum valve cover from the lid.

STEP 2

Remove both pieces of the vacuum valve.

STEP 3

Carefully wash the parts by hand with a soft sponge.

STEP 4

Rinse and dry all parts.

STEP 5

Replace vacuum valve pieces and valve cover on cleaned lid.

Go to www.foodsaver.ca for additional hints, tips, instructional videos and information about how to purchase FoodSaver® parts and accessories.

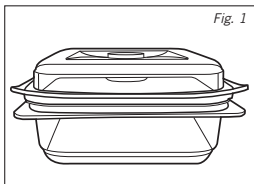
FoodSaver®

Fresh Containers & Zipper Bags

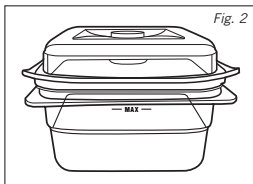
MORE PRODUCTS

The following FoodSaver® Fresh containers are available for sale at a retailer near you or online.

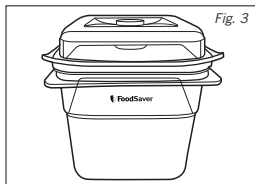
3 CUP



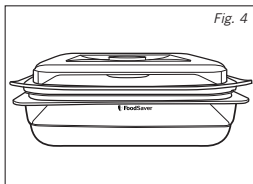
5 CUP



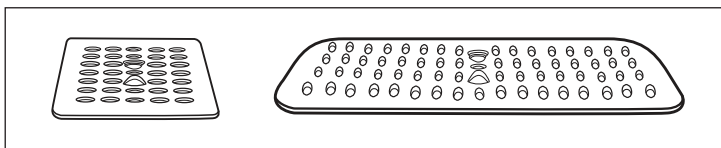
8 CUP



10 CUP

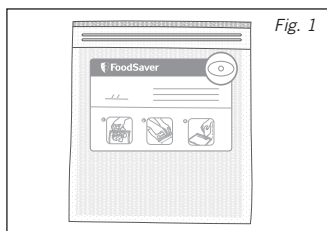


Accessory trays available to purchase separately.

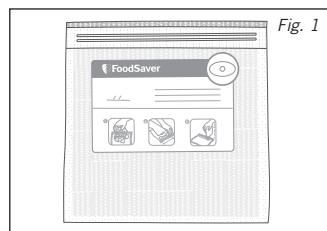


The following FoodSaver® Fresh zipper bags are available for sale at a retailer near you or online.

Quart Size



Gallon Size



Guidelines

Food Preparation and Reheating Tips

GUIDELINES



Thawing and Reheating Vacuum-Sealed Foods

Always thaw foods in either refrigerator or microwave — do not thaw perishable foods at room temperature.

To reheat foods in a microwave in a FoodSaver® Fresh Container, release vacuum and you can keep the lid on. Zipper bags must be partially open/unzipped on microwave.



Guidelines for Meat:

Note: Beef may appear darker after vacuum sealing due to the removal of oxygen. This is not an indication of spoilage.



Preparation Guidelines for Hard Cheeses:

To keep cheese fresh, vacuum seal it after each use. When you're ready to reseal the cheese, just place it back on the FoodSaver® Fresh Container or zipper bags and vacuum again.

IMPORTANT: Due to the risk of anaerobic bacteria, Soft cheeses should never be vacuum sealed.



Preparation Guidelines for Vegetables:

Vegetables need to be blanched before vacuum sealing. 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 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 sealing.

Note: Some foods (including broccoli, Brussels sprouts, cabbage, cauliflower, kale, turnips, onion, mushrooms, garlic and bananas) naturally emit gases during storage. Therefore, after blanching, they must be stored in freezer only.

Food Preparation and Reheating Tips (cont.)

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 seal vegetables in a FoodSaver® Fresh Container. After they have been vacuum sealed, return them to the freezer.

IMPORTANT: Due to the risk of anaerobic bacteria, Fresh mushrooms, onions and garlic should never be vacuum sealed.



Preparation Guidelines for Leafy Vegetables:

First wash the vegetables, and then dry with a towel or salad spinner. After they are dried, put them in a FoodSaver® Fresh Container and vacuum seal as normal. Store in refrigerator.



Preparation Guidelines for Fruits:

You can vacuum seal 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® Fresh Container.



Preparation Guidelines for Baked Goods:

To vacuum seal soft or airy baked goods, we recommend using a FoodSaver® Fresh Container so they will hold their shape. To save time, make cookie dough, pie shells, whole pies, or mix dry ingredients in advance and vacuum seal for later use.



Preparation Guidelines for Coffee and Powdery Foods:

To prevent food particles from being drawn into vacuum pump, place a coffee filter or paper towel at top of bag or canister before vacuum sealing. You can also place the food in its original bag inside a FoodSaver® Zipper Bag, or use a FoodSaver® Fresh Container to vacuum seal.



Preparation Guidelines for Liquids:

Wait for hot liquids to cool to room temperature before vacuum sealing on a FoodSaver® Fresh Container, vacuum sealing hot liquids may result in loss of vacuum.

Guidelines

For Successful Vacuum Sealing

Vacuum Sealing and Food Safety

The vacuum sealing 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 growth of microorganisms, which can cause problems under certain conditions:

Mold – Easily identified by its fuzzy characteristic. Mold cannot grow in a low oxygen environment; therefore vacuum sealing 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 40°F (4°C) or below. Freezing at 0°F (-17°C) does not kill microorganisms, but stops them from growing. For long-term storage, always freeze perishable foods that have been vacuum sealed, and keep refrigerated after thawing.

It is important to note that vacuum sealing 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 age and condition of the food on the day it was vacuum sealed.

IMPORTANT: Vacuum sealing is NOT a substitute for refrigeration or freezing. Any perishable foods that require refrigeration must still be refrigerated or frozen after vacuum sealing.

Troubleshooting

Problem	Solution
Fresh Appliance is not vacuuming air out of the Zipper Bag	<ul style="list-style-type: none"> • Ensure zipper is firmly closed. Slide fingers across entire zipper. • Air valve is not on flat surface. Reposition bag so the air valve lies flat on appliance platform with no food under air valve.
Vacuum Nozzle and Air Valve are not making secure contact	<ul style="list-style-type: none"> • Ensure Vacuum Nozzle is centered over the gray circle and placed flat on air valve. Apply moderate pressure.
Air was removed from the bag but now air has re-entered.	<ul style="list-style-type: none"> • Examine zipper and valve of bag. Food debris in zipper or valve may cause leakage and allow air to enter. • Sometimes moisture or food material along seal edges of the zipper or beneath the valve prevents bag from sealing properly. Wipe the inside of bag around zipper and beneath valve and attempt to reseal. • If you are vacuum packaging sharp food items, bag may have been punctured. Use a new bag if there is a hole. Cover sharp food items with a soft cushioning material, such as a paper towel, and reseal.
The FoodSaver® Fresh Container will not vacuum	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure lid is closed securely on all 4 sides. Please refer to the “How to vacuum seal with containers” section in this manual. • Make sure rubber gasket on inside of lid is free from food materials. Make sure the gasket on the inside of the lid is secure in place. • Examine rim of container for cracks or scratches. Any gaps can prevent containers from vacuuming properly. Make sure container valve is clean. Please refer to the “Care” section in this manual.
LED light on unit blinks red	<ul style="list-style-type: none"> • This indicates that the appliance did not reach full vacuum on time. Raise the head and make sure the container or zipper bag are closed correctly. • Make sure liquid reservoir is clean and clicked in place correctly so there are no air leaks. • Move head down and gently but fully press it on device to vacuum and press START button to initiate vacuum process. The vacuum process should not take longer than 1 minute.
Light on unit blinks green	<ul style="list-style-type: none"> • This indicates the container or zipper bag are not engaged to the vacuum head before pressing the START button. Move head and gently but fully press it on device to vacuum and press START button to initiate vacuum process.
If you need further assistance:	<ul style="list-style-type: none"> • Call Consumer Services at 1.877.804.5383 • For additional tips and answers to frequently asked questions, go to www.foodsaver.ca

5-Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions, or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively “JCS”) warrants that from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship provided this product is used with FoodSaver® bags and/or rolls. This Limited Five-Year Warranty shall be effective from the original purchase date and shall expire five (5) years after the original purchase date (“Limited Warranty Period”). JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the Limited Warranty Period, provided the defect is not caused by the use of any non-FoodSaver® branded bags and/or rolls. A replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available a replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive Limited Warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this Limited Warranty. This Limited Warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this Limited Warranty. This Limited Warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center, or use of this product with non-FoodSaver® branded bags and/or rolls. Further, this Limited Warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on JCS' Liability?

Damage to a product caused by use of non-FoodSaver® branded bags and/or rolls, accident, misuse, or abuse is not covered by this Limited Warranty. Improper care and cleaning will void this Limited Warranty. JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition. Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty. JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise. JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party. Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How to Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1.877.804.5383 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1.877.804.5383 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.















For inquiries regarding recycling and proper disposal of this product, please contact your local waste management facility.



THE #1 VACUUM SEALING SYSTEM
LE SYSTÈME D'EMBALLAGE SOUS VIDE N° 1

FOR FRESH CONTAINERS

While most fruits and vegetables stay fresh longer under vacuum seal, some may decay faster from their natural ripening process when under vacuum. Use this chart to determine when to use vacuum sealing and/or the produce tray*.

FOOD	VACUUM SEAL 	PRODUCE TRAY  <small>*sold separately</small>
 Lettuce	●	●
 Cucumbers (sliced)	●	●
 Celery	●	-
 Apples / Bananas	X	-
 Carrots (sliced)	●	-
 Leafy greens	●	●
 Berries	●	●
 Onions / Garlic	X	-
 Mushrooms	X	-
 Green beans	●	●
 Pineapple	●	●
 Zucchini	●	-

Some fruits & vegetables produce gases that may result in a loss of vacuum.

Steam may result in a loss of vacuum. Be sure to vacuum seal foods at room temperature.

Registering your appliance is quick and easy at www.foodsaver.ca/register. If you register on our website, you will have the opportunity to receive special bag and accessory introductory offers. Refer to the registration card inside the box.

For important safety information and helpful tips, please visit us at www.foodsaver.ca to get tips on vacuum sealing and order FoodSaver® brand accessories, bags and rolls, or call 1.877.804.5383.

Table des matières

Consignes et conseils importants	F3
Bienvenue à la conservation sous vide FoodSaver ^{MD}	F5
Caractéristiques des appareils	F6
Mise sous vide des boîtes-fraîcheur FoodSaver ^{MD}	F7
Mise sous vide des sacs à glissière FoodSaver ^{MD}	F8
Macération avec le Pro-fraîcheur FoodSaver ^{MD}	F9
Soins et entretien de l'appareil Pro-fraîcheur	F10
Boîtes-fraîcheur et sacs à glissière FoodSaver ^{MD}	F11
Astuces de préparation et de réchauffage	F12
Généralités pour bien réussir l'emballage sous vide	F14
Dépannage	F15
Garantie limitée de 5 ans	F16
Pour les boîtes-fraîcheur	F17



www.FoodSaver.ca



Consignes et conseils importants

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

L'emploi d'un appareil électrique exige l'observation de précautions de sécurité fondamentales pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures corporelles, y compris des suivantes :

1. Lisez les instructions avant l'utilisation.
2. Scellage des sacs : pour éviter tout risque de brûlure, ne touchez pas à la bande de soudure durant l'emploi de l'appareil.
3. Pour vous protéger des chocs électriques, ne placez ou ne plongez pas le cordon, les fiches ou bien l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
4. Veillez à ce que les enfants et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ne se servent pas de cet appareil.
5. Redoublez de vigilance lorsqu'un appareil fonctionne près d'enfants. Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec.
6. Débranchez l'appareil entre utilisations, avant de monter ou démonter toute pièce et avant de le nettoyer. Attendez qu'il ait refroidi pour le nettoyer, monter ou démonter toute pièce. Pour le débrancher, tirez la fiche hors de la prise. Ne tirez jamais le cordon d'un coup sec.
7. N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche est abîmé, qui a présenté une anomalie de fonctionnement ou a été endommagé d'une façon quelconque. Ne tentez pas de changer ou d'épisser un cordon abîmé. Communiquez avec le service à la clientèle (voyez la garantie) pour le faire vérifier, réparer ou ajuster.
8. L'emploi d'un accessoire que ne vend pas ou ne conseille pas le fabricant pour cet appareil peut causer incendie, choc électrique ou blessures corporelles.
9. Ne l'employez pas dans les lieux humides et ne le laissez pas dehors. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales.

10. Veillez à ce que le cordon ne pende pas du comptoir ou de la table et ne touche pas de surfaces chaudes.
11. Disposez le cordon à l'écart du passage afin qu'il ne puisse pas faire trébucher, être tiré ou empêtrer les pieds des enfants et ne fasse basculer l'appareil.
12. Ne placez pas l'appareil sur ou près de surfaces mouillées ou de sources de chaleur – un brûleur à gaz ou électrique chaud ou un four chauffé, par exemple. Posez-le toujours sur une surface sèche, plane et d'aplomb.
13. Agissez très prudemment quand vous scellez des sacs ou déplacez un appareil qui contient un liquide chaud.
14. Connectez toujours la fiche à l'appareil avant de brancher le cordon sur la prise (appareils à cordon détachable seul.).
15. N'employez l'appareil qu'aux fins prévues.
16. L'emballage sous vide ne remplace pas la stérilisation. Les denrées périssables doivent être réfrigérées ou congelées.

Appareils à couvercle de vide et soudure automatique

17. Le couvercle ferme de lui-même, avec force. N'entrez pas sa fermeture. Ne le forcez pas manuellement pour le fermer.
18.  Ne mettez ni doigts ni corps étrangers dans la chambre de soudure sous vide durant l'emploi.

Appareils à port adaptateur 12 volts c.c.


19. Veillez à ce que le véhicule ait une prise de courant continu de 12 volts et un fusible de calibre 10 ampères ou plus. Consultez le manuel du propriétaire du véhicule pour le confirmer.
20. Connectez l'adaptateur 12 volts c.c. à l'appareil avant de brancher le cordon sur la prise 12 volts c.c.
21. Lorsque l'appareil est branché sur courant continu, assurez-vous que le moteur tourne mais que tous les éléments électriques (climatisation, lampes, radio, et autres) soient éteints.
22. L'appareil doit être posé sur une surface plate qui soit assez spacieuse pour soutenir le sac et son contenu.

Consignes et conseils importants

23. Ne connectez pas l'appareil simultanément sur 12 volts c.c. et 120 volts c.a. N'employez aucun adaptateur qui ne soit pas fourni avec cet appareil.
24. Si le voyant vert de l'adaptateur 12 volts c.c. ne luit pas, vérifiez son fusible ainsi que celui du véhicule.
25. N'employez pas l'adaptateur 12 volts c.c. si le véhicule est en marche dans un espace clos.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE SEUL.

Modèles nord-américains à fiches polarisées



FICHE POLARISÉE
Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, elle n'enfonce dans les prises polarisées que dans un sens. Si elle ne pénètre pas bien dans la prise, retournez-la. Si elle ne rentre toujours pas, faites changer la prise par un électricien agréé. Ne tentez de modifier la fiche en aucune façon. Si la fiche enfonce dans la prise sans s'assujettir fermement ou bien si la prise de courant alternatif vous semble chaude, ne vous servez pas de cette prise.

INSTRUCTIONS QUANT AU CORDON

Un cordon d'alimentation ou cordon amovible court (moins de 1,4 m ou 4,5 pi) est délibérément fourni avec certains modèles pour éviter la possibilité de s'empêtrer les pieds ou de trébucher, comme pourrait le causer un cordon plus long. Des cordons amovibles plus longs et des cordons prolongateurs sont disponibles et utilisables, à condition d'observer les précautions d'usage. Lorsque le cordon fourni mesure plus de 1,4 m ou 4,5 pi, si un cordon amovible long est

employé ou bien si un cordon prolongateur est fixé au cordon court...

- a. sa puissance nominale marquée doit être au moins égale à la puissance nominale de l'appareil ;
- b. si le produit est mis à la terre, le prolongateur doit être un cordon trifilaire (à trois fils) ; et enfin
- c. le cordon long doit être disposé de façon à ne pas pendre du comptoir ou du plateau de table afin que les enfants ne puissent ni le tirer ni trébucher accidentellement.

Conseils importants

1. Afin d'obtenir les résultats optimaux, servez-vous uniquement des boîtes-fraîcheur et des sacs à glissière FoodSaver^{MD}.
2. Durant le processus, des faibles quantités de liquide, miettes ou particules peuvent être aspirées dans la tête de mise sous vide. Nettoyez le réservoir avec soin après chaque utilisation.
3. Ne remplissez pas à l'excès ; veillez à ce qu'il y ait toujours au moins 10,2 cm (4 po) de pellicule entre le haut du contenu et la glissière du sac. Cet espace assure que la pellicule moulera l'aliment.
4. Glissez vos doigts le long de la glissière pour fermer le sac avant d'entreprendre de faire le vide.
5. En présence d'arêtes vives qui pourraient percer le sac (spaghettis secs, argenterie, et autres), enveloppez les articles d'essuie-tout, par exemple, pour éviter les accrocs.
6. Lorsque vous employez les boîtes-fraîcheur, rappelez-vous qu'il doit y avoir un vide de 2,5 cm ou 1 po au-dessus de la surface du contenu.

Bienvenue à la conservation sous vide FoodSaver^{MD}

Félicitations...

Vous allez découvrir les avantages de fraîcheur que confère un appareil FoodSaver^{MD}, la marque phare en matière d'emballage sous vide. Depuis des années, les systèmes FoodSaver^{MD} aident des millions de ménages à préserver la fraîcheur de leur alimentation au réfrigérateur, au congélateur et au garde-manger. Le système FoodSaver^{MD} est étudié pour expulser l'air et garder la fraîcheur jusqu'à deux fois plus longtemps que les méthodes de conservation

classiques. Placez simplement l'appareil FoodSaver^{MD} sur le comptoir, à portée de la main, et vous apprécierez vite sa commodité et sa polyvalence au quotidien !

Bienvenue au monde des produits FoodSaver^{MD}!

Des questions ?

Communiquez avec le service

à la clientèle au

1 877 804.5383

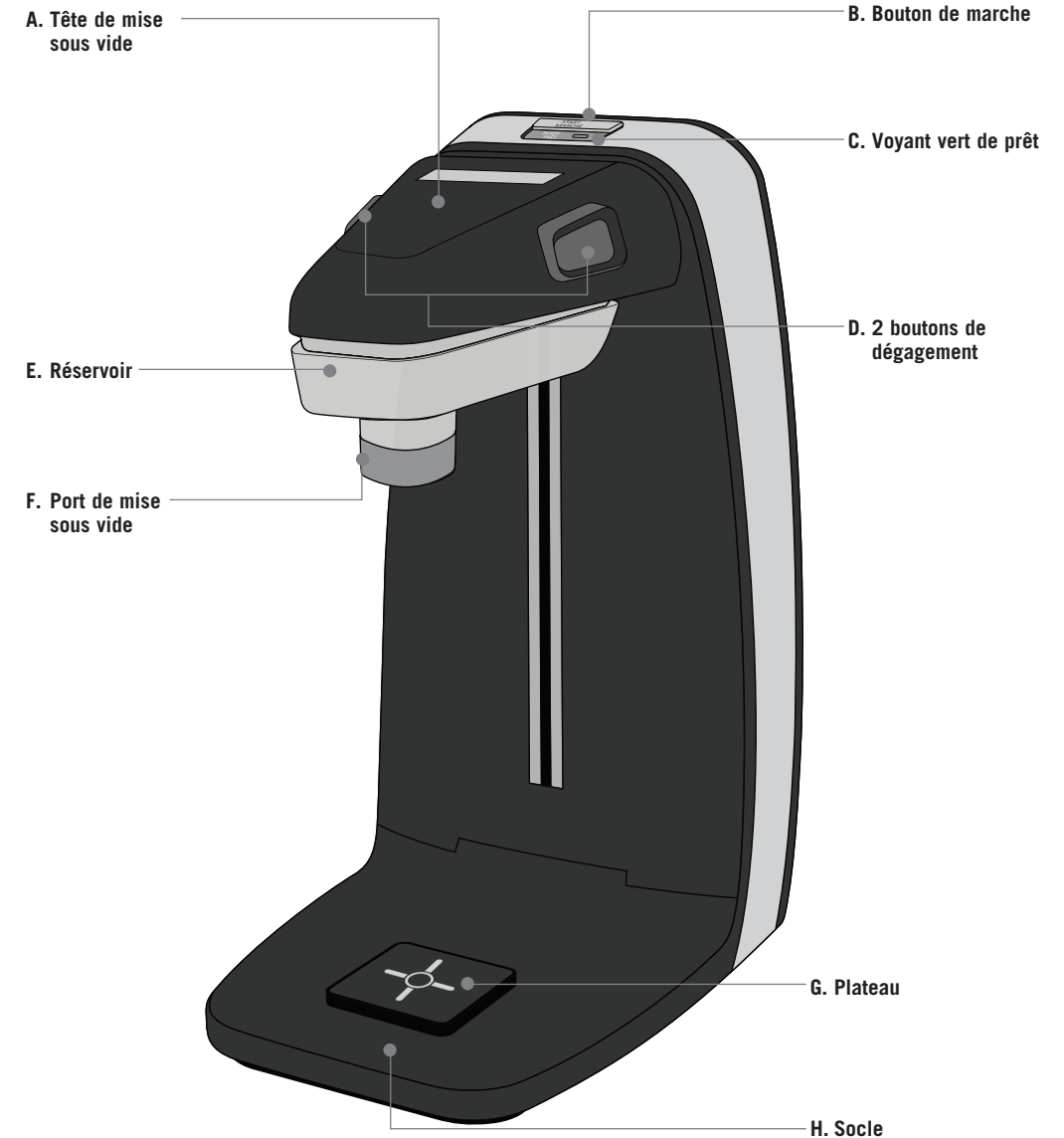
ou visitez

www.FoodSaver.ca

Ne retournez pas ce produit au lieu d'achat.

Caractéristiques

des appareils FoodSaver^{MD} des séries FM1100, FM1200, FM1300, FM1400 et FM1500



Comment...

mettre les boîtes-fraîcheur FoodSaver^{MD} sous vide

MÉTHODE

ÉTAPE 1

Placez la nourriture ou l'article à emballer sous vide dans la boîte-fraîcheur FoodSaver^{MD}. Appuyez fermement sur tout le pourtour du couvercle pour bien le fermer (fig. 1).

ÉTAPE 2

Posez la boîte sur le socle de l'appareil en vous servant du plateau comme guide (fig. 2).

ÉTAPE 3

Enfoncez simultanément les deux boutons de dégagement afin d'ajuster la hauteur de la tête (fig. 3). Appuyez la tête sur la boîte jusqu'à ce que vous entendiez un déclic – le voyant vert de prêt luit.

REMARQUE : le voyant vert ne s'allume que s'il se fait un contact sécuritaire entre la tête de vide et le dessus de la boîte-fraîcheur.

ÉTAPE 4

Appuyez sur le bouton Marche pour faire démarrer la mise sous vide (fig. 4).

ÉTAPE 5

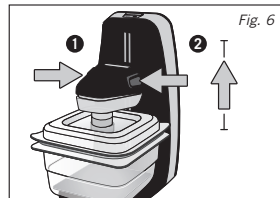
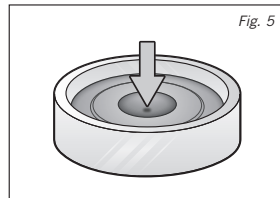
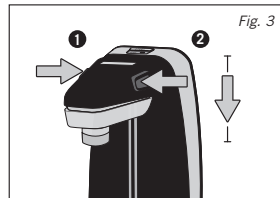
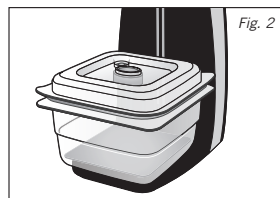
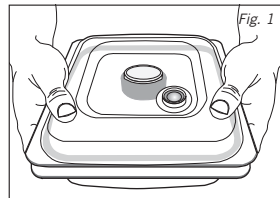
L'indicateur de vide qu'est la « fossette » prendra forme au début de la mise sous vide. N'arrêtez pas le processus. Attendez que le cycle soit terminé pour séparer la boîte de l'appareil. L'appareil s'arrêtera automatiquement une fois la boîte sous vide scellée (fig. 5).

REMARQUE : si le contenu est farineux ou poudreux – chapelure, ou autre – une faible quantité peut être aspirée et acheminée dans le réservoir. Un réservoir plein arrête automatiquement le fonctionnement de l'appareil. N'oubliez pas de le vider après chaque utilisation.

ÉTAPE 6

Appuyez simultanément sur les deux boutons de dégagement afin de remonter la tête et retirer la boîte (fig. 6). Vous pouvez alors mettre la boîte au réfrigérateur, au garde-manger ou l'emporter.

Visitez au www.foodsaver.ca pour plus de conseils et astuces, vidéos d'instruction et renseignements indiquant comment acheter des pièces et accessoires FoodSaver^{MD}.



Comment...

mettre les sacs à glissière FoodSaver^{MD} sous vide

MÉTHODE

ÉTAPE 1

Placez la nourriture ou l'article à emballer sous vide dans le sac à vide à glissière FoodSaver^{MD}.

ÉTAPE 2

Posez le sac à glissière FoodSaver^{MD} sur le socle de l'appareil en vous servant du plateau comme guide pour faire concorder la valve (fig. 1).

ÉTAPE 3

Enfoncez simultanément les deux boutons de dégagement afin d'ajuster la hauteur de la tête (fig. 2). Appuyez la tête sur le sac à glissière FoodSaver^{MD} (fig. 3) jusqu'à ce que vous entendiez un déclic et le voyant vert de prêt s'allumera.

REMARQUE : le voyant vert ne s'allume que si le contact entre la tête de vide et le dessus du sac à glissière FoodSaver^{MD} est sécuritaire.

ÉTAPE 4

Appuyez sur le bouton Marche pour faire démarrer la mise sous vide (fig. 4). Appuyez de nouveau sur le bouton Marche lorsque le sac à vide à glissière FoodSaver^{MD} est scellé.

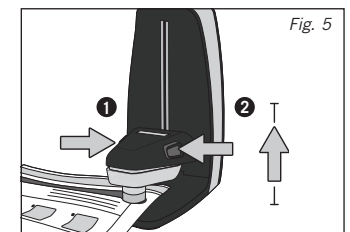
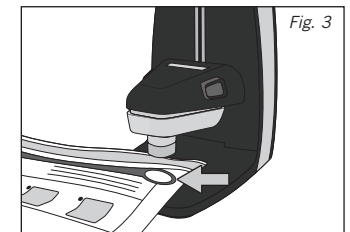
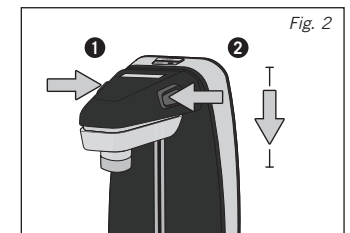
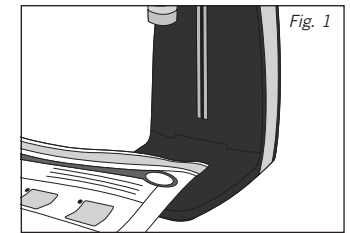
REMARQUE : vous voudrez peut-être interrompre délibérément le processus de mise sous vide lorsque le sac à glissière contient des aliments fragiles. En ce cas, appuyez sur le bouton Marche et la soudure sous vide cessera.

ÉTAPE 5

Quand la soudure sous vide est terminée, appuyez simultanément sur les deux boutons de dégagement pour élever la tête et retirer le sac à glissière (fig. 5). Vous pouvez alors mettre le sac à glissière scellé au réfrigérateur, au garde-manger ou l'emporter.

REMARQUE : il est déconseillé d'utiliser les sacs à glissière FoodSaver^{MD} pour les liquides. Dans le cas des aliments humides, assurez-vous que le liquide n'atteigne pas la valve du sac à glissière et nettoyez le réservoir de l'appareil au besoin.

Visitez au www.foodsaver.ca pour plus de conseils et astuces, vidéos d'instruction et renseignements indiquant comment acheter des pièces et accessoires FoodSaver^{MD}.



Comment...

macérer avec l'appareil Pro-fraîcheur FoodSaver^{MD}

L'appareil Pro-fraîcheur FoodSaver^{MD} permet de vite mariner les aliments. Pour ceci, les boîtes-fraîcheur FoodSaver^{MD} sont idéales.

ÉTAPE 1

Préparez une quantité suffisante de marinade pour totalement recouvrir le contenu de la boîte-fraîcheur. Appuyez fermement sur le pourtour de la boîte pour assurer que le couvercle est bien fermé (fig. 1).

REMARQUE : veillez à ce qu'il y ait toujours un espace d'au moins 2,5 cm (1 po) entre la surface du contenu et le rebord supérieur.

REMARQUE : assurez-vous que le joint d'étanchéité en caoutchouc du couvercle et le rebord de la boîte sont exempts de débris alimentaires.

ÉTAPE 2

Posez la boîte-fraîcheur sur le socle en utilisant le plateau comme guide (fig. 2). Positionnez soigneusement la boîte à valve ovale et fossette de fraîcheur sur le couvercle.

ÉTAPE 3

Enfoncez simultanément les deux boutons de dégagement pour ajuster la hauteur de la tête (fig. 3). Guidez le port de vide jusqu'à ce qu'il s'enclenche sur le couvercle avec un déclic. Le voyant vert de prêt s'allumera.

ÉTAPE 4

Appuyez sur le bouton Marche pour faire débuter la macération (fig. 4).

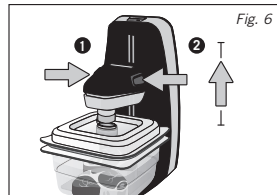
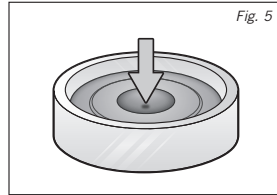
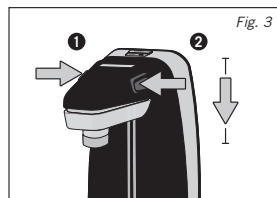
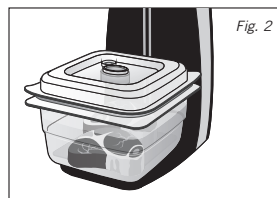
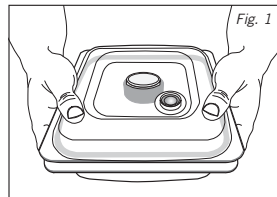
ÉTAPE 5

L'indicateur de vide qu'est la « fossette » prendra forme au début de la mise sous vide. N'arrêtez pas le processus. Attendez que le cycle soit terminé pour séparer la boîte de l'appareil. L'appareil s'arrêtera automatiquement une fois la boîte sous vide scellée (fig. 5).

ÉTAPE 6

Enfoncez simultanément les deux boutons de dégagement pour lever la tête et retirer la boîte-fraîcheur (fig. 6). Laissez pénétrer la marinade dans les aliments de la boîte scellée pendant 20 minutes.

Visitez au www.foodsaver.ca pour plus de conseils et astuces, vidéos d'instruction et renseignements indiquant comment acheter des pièces et accessoires FoodSaver^{MD}.



Soins

et entretien de l'appareil Pro-fraîcheur

Nettoyage de l'appareil

ÉTAPE 1

Débranchez le cordon d'alimentation à la prise de courant.

ÉTAPE 2

Quand liquides ou poudre/miettes sont visibles en fin d'utilisation, faites coulisser le réservoir pour le sortir, le vider et le nettoyer.

Retirez le réservoir en le tenant avec deux doigts et tirez-le vers le bas. Son joint est amovible et lavable ; vérifiez qu'il ne soit pas souillé de débris alimentaires. Lavez-le à l'eau chaude savonneuse et laissez sécher.

ÉTAPE 3

Lavez le réservoir à l'eau chaude savonneuse.

ATTENTION : ne plongez le cordon, la fiche ou l'appareil ni dans l'eau ni dans tout autre liquide.

ÉTAPE 4

Faites-le sécher à l'air avant de le remettre en place.

ÉTAPE 5

Vérifiez le port de vide et la coulisse pour vous assurer qu'il n'y ait pas de débris et essuyez-les.

Nettoyage de la valve du couvercle

ÉTAPE 1

Retirez le cache-valve du couvercle de la boîte.

ÉTAPE 2

Retirez les deux éléments de la valve de vide.

ÉTAPE 3

Lavez soigneusement les éléments de la valve à l'aide d'une éponge douce.

ÉTAPE 4

Rincez et asséchez toutes les pièces.

ÉTAPE 5

Remplacez les éléments de la valve puis le cache-valve sur le couvercle lavé.

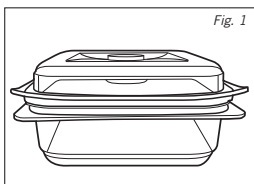
Visitez au www.foodsaver.ca pour plus de conseils et astuces, vidéos d'instruction et renseignements indiquant comment acheter des pièces et accessoires FoodSaver^{MD}.

FoodSaver^{MD}

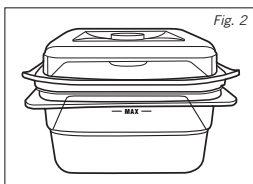
Boîtes-fraîcheur et sacs à glissière

Ces boîtes-fraîcheur FoodSaver^{MD} sont vendues chez un détaillant du quartier ou en ligne.

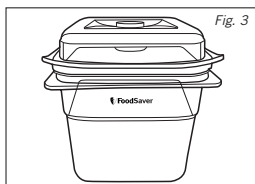
700 mL



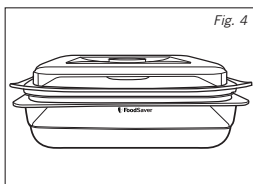
1,15 litre



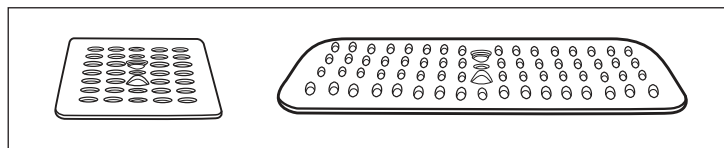
1,9 litre



2,3 litres

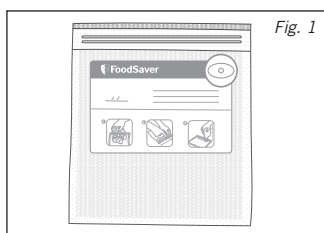


Les caillebotis sont vendus séparément.

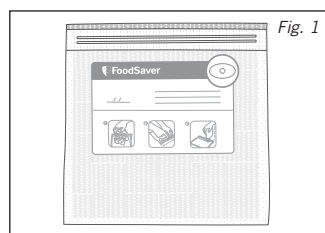


Ces sacs à glissière FoodSaver^{MD} qui gardent la fraîcheur sont vendus chez un détaillant du quartier ou en ligne.

Format 0,9 litre



Format 3,75 litres



Généralités

Astuces de préparation et de réchauffage



Décongélation et réchauffage des aliments emballés sous vide

Décongelez toujours les aliments périssables au réfrigérateur ou au four à micro-ondes, jamais à la température ambiante.

Cassez le vide pour réchauffer les aliments au micro-ondes dans une boîte-fraîcheur FoodSaver^{MD}, et vous pouvez laisser le couvercle. Les sacs à glissière doivent être partiellement ouverts pour le réchauffage au four à micro-ondes.



Généralités pour la viande

Remarque : par suite de l'absence d'oxygène, le bœuf peut sembler plus foncé après l'emballage sous vide. Ce changement de couleur ne constitue aucunement un signe d'avarie.



Préparation des fromages à pâte dure

Emballer le fromage sous vide après chaque utilisation afin qu'il reste frais. Pour ceci, remettez-le dans la boîte-fraîcheur ou dans le sac à glissière FoodSaver^{MD} puis faites le vide normalement.

IMPORTANT : par suite du risque de bactéries anaérobies, les fromages à pâte molle ne devraient jamais être emballés sous vide.



Préparation des légumes

Les légumes doivent être blanchis avant l'emballage sous vide. Ce procédé arrête l'activité enzymatique qui pourrait, à la longue, entraîner perte de saveur, décoloration et altération de la texture.

Blanchissez les légumes en les mettant dans l'eau bouillante ou au micro-ondes, pour qu'ils cuisent mais soient encore croquants. Comptez 1 ou 2 min pour les légumes-feuilles et petits pois ; 3 ou 4 min pour les pois « Sugar snap », rondelles de courgette ou brocolis ; 5 min pour les carottes et 7 à 11 min pour les épis de maïs. Une fois blanchis, plongez-les dans l'eau froide pour arrêter la cuisson. Asséchez les légumes avant de les emballer sous vide.

Remarque : certains aliments conservés (brocolis, choux de Bruxelles, chou, chou-fleur, chou frisé, navets, oignons, champignons, ail et bananes, par exemple) dégagent naturellement des gaz. Une fois blanchis, il est impératif de les congeler.

Astuces de préparation et de réchauffage (suite)

Avant de les emballer sous vide, il est préférable de précongeler les légumes 1 ou 2 heures ou même totalement. Pour faire des portions individuelles, étalez-les sur une plaque à pâtisserie sans qu'ils ne se touchent afin qu'ils ne congèlent pas en bloc. Après la congélation, placez les portions dans des boîtes-fraîcheur FoodSaver^{MD}, faites le vide, scellez les boîtes puis mettez-les au congélateur.

IMPORTANT : par suite des risques dus aux bactéries anaérobies, les champignons frais, les oignons frais et l'ail cru ne devraient jamais être emballés sous vide.



Préparation des légumes-feuilles

Lavez-les puis asséchez-les au torchon ou à l'essoreuse à salade. Une fois secs, placez-les dans une boîte-fraîcheur FoodSaver^{MD} que vous scellerez sous vide normalement puis réfrigérez.



Préparation des fruits

Vous pouvez faire des portions utilisables pour la pâtisserie ou vos combinaisons préférées pour des macédoines de fruits toute l'année. S'il s'agit simplement de les réfrigérer, nous conseillons d'employer une boîte-fraîcheur FoodSaver^{MD}.



Préparation des produits de boulangerie

Mous et chargés d'air, ces produits gardent mieux leur forme lorsque placés dans des boîtes-fraîcheur FoodSaver^{MD}. Économisez du temps en préparant pâtes à biscuits, fonds de tarte, tartes ou mélanges variés à l'avance puis emballez-les sous vide.



Préparation du café et des aliments en poudre

Afin que la pompe n'aspire pas de particules, placez un filtre papier à café ou un essuie-tout sur le contenu, au haut du sac ou du contenant, avant le scellage. Ou scellez l'aliment dans un sac à glissière ou une boîte-fraîcheur FoodSaver^{MD} en le laissant dans son emballage d'origine.



Préparation des liquides

Attendez que les liquides chauds soient à la température ambiante pour les sceller dans une boîte-fraîcheur FoodSaver^{MD} car les sceller sous vide chauds risquerait de causer une perte de vide.

Généralités

pour bien réussir l'emballage sous vide

Emballage sous vide et salubrité des aliments

L'emballage sous vide prolonge la fraîcheur des aliments en expulsant presque tout l'air des contenants scellés, réduisant ainsi l'oxydation qui altère la valeur nutritive, la saveur et la qualité d'ensemble. Faire le vide freine la croissance des microorganismes, source de contamination sous certaines conditions :

Moisissures – Faciles à identifier en raison de l'aspect feutré. Ne pouvant pas proliférer dans les milieux où il y a peu d'oxygène, l'emballage sous vide se révèle parfait pour freiner leur croissance.

Levures – Provoquent la fermentation, sont identifiées à l'odeur et au goût. Elles ont besoin d'eau, de sucre et de températures modérées pour se multiplier. Elles prolifèrent avec ou sans air. Alors que la réfrigération ralentit leur multiplication, la congélation l'arrête totalement.

Bactéries – Caused une odeur désagréable, la décoloration ou une texture douce et gluante. Sous conditions favorables, les bactéries anaérobies telles *Clostridium botulinum* (à l'origine du botulisme) peuvent croître sans air et parfois ne pas être détectées par l'odeur ou le goût. Bien que rares, ces bactéries peuvent présenter des dangers réels.

Les basses températures sont essentielles pour assurer la salubrité des aliments. Vous pouvez considérablement réduire la croissance des microorganismes à 4 °C (40 °F) ou moins. Bien que la congélation à -17 °C (0 °F) ne tue pas les microorganismes, elle arrête leur croissance. Congelez toujours les denrées périssables emballées sous vide pour la conservation à long terme et gardez-les réfrigérées après leur décongélation.

Soulignons que l'emballage sous vide ne remplace PAS la mise en conserves et la stérilisation – il ne peut absolument pas inverser la détérioration des aliments. Il ne fait que ralentir l'altération de la qualité. Prédire combien de temps les aliments garderont leurs saveur, texture et apparence optimales est difficile et dépend de la qualité et de l'état des aliments au moment de leur emballage sous vide.

IMPORTANT : emballer sous vide ne remplace NI la réfrigération NI la congélation. Après l'emballage sous vide, il est impératif de réfrigérer les denrées périssables que l'on réfrigère normalement.

Dépannage

Problèmes	Solutions
L'appareil Pro-Fraîcheur n'évacue pas l'air du sac à glissière	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez que la glissière est impeccablement fermée. Glissez vos doigts d'un bout à l'autre de la glissière. La valve n'est pas à plat. Modifiez la position du sac afin que la valve soit à plat sur le plateau et qu'il n'y ait pas d'air sous la valve.
Le contact buse de vide et valve n'est pas sécuritaire	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que la buse de vide soit centrée sur le cercle gris et à plat sur la valve. Exercez une pression modérée.
L'air avait été expulsé du sac, mais maintenant il s'est réinfiltré	<ul style="list-style-type: none"> Examinez la glissière et la valve du sac. Des particules alimentaires sur la glissière ou la valve peuvent causer une fuite et laisser pénétrer l'air. De l'humidité ou des débris alimentaires aux bords de la glissière ou sous la valve peuvent empêcher un scellage parfait. Essayez l'intérieur du sac à proximité de la glissière et sous la valve puis réessayez. Si le contenu du sac a des arêtes vives, le sac pourrait être perforé. En cas de trou, utilisez un sac neuf et recouvrez les aliments de matière protectrice – des essuie-tout, par exemple – avant de sceller le sac.
La boîte-fraîcheur FoodSaver ^{MD} ne fait pas le vide	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que les 4 côtés de la boîte sont bien enclenchés. Voyez la rubrique « Mise sous vide des boîtes-fraîcheur » du manuel. Assurez-vous que le joint d'étanchéité de caoutchouc du couvercle est exempt de particules alimentaires et qu'il est bien positionné. Examinez le pourtour de la boîte pour déceler fêlures et égratignures. Le moindre interstice peut nuire à l'évacuation de l'air. Veillez à ce que la valve soit immaculée. Voyez la rubrique « Soins » du manuel.
Le voyant à DEL de l'appareil clignote rouge	<ul style="list-style-type: none"> C'est signe que le vide total n'a pas été fait dans le temps prévu. Levez la tête et vérifiez que la boîte ou le sac est convenablement fermé. Assurez-vous que le réservoir est propre et convenablement encliqueté afin qu'il n'y ait pas de fuites d'air. Abaissez la tête et pressez-la délicatement sur l'article pour faire le vide puis appuyez sur le bouton MARCHE dans le but de déclencher la mise sous vide. Le processus de mise sous vide ne devrait pas prendre plus de 1 minute.
Le voyant clignote vert	<ul style="list-style-type: none"> C'est signe que la boîte ou le sac à glissière n'est pas enclenché avec la tête de vide avant la pression sur le bouton MARCHE. Bougez la tête puis pressez-la délicatement sur l'article à mettre sous vide ; appuyez sur le bouton MARCHE pour déclencher la mise sous vide.
Si vous avez encore besoin d'aide...	<ul style="list-style-type: none"> Appelez notre service à la clientèle au 1 877 804.5383 Pour obtenir d'autres conseils et astuces pertinents ainsi que les réponses aux questions fréquentes, visitez au www.foodsaver.ca

Garantie limitée de cinq ans

Sunbeam Products, Inc. faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions ou, si au Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions (collectivement « JCS »), garantit qu'à partir de la date d'achat, ce produit sera exempt de vices de fabrication et de main-d'œuvre, à condition qu'il soit employé avec les sacs et rouleaux FoodSaver^{MD}. Cette garantie limitée de cinq (5) ans entre en vigueur à la date de l'achat initial et se termine cinq (5) ans après la date d'achat initiale (« Période de la garantie limitée »). JCS se réserve le droit de choisir entre réparer ou remplacer ce produit ou tout composant du produit déclaré défectueux pendant la période de la garantie limitée, à condition que le défaut ne provienne pas de l'utilisation de sacs ou de rouleaux de marques autres que FoodSaver^{MD}. Le produit ou composant de remplacement sera soit neuf soit réusiné. Si le produit n'est plus disponible, il sera remplacé par un produit similaire de valeur égale ou supérieure. La présente constitue votre garantie limitée exclusive. N'essayez PAS de réparer ou d'ajuster toute fonction électrique ou mécanique de ce produit, sous peine d'annulation de cette garantie limitée. Cette garantie limitée n'est valable que pour l'acheteur au détail original, à partir de la date de l'achat au détail initial, et elle n'est pas transférable. Gardez le reçu de caisse original. La preuve d'achat est exigible pour tout service couvert par la garantie. Les concessionnaires JCS, les centres de services et les détaillants qui vendent des articles JCS n'ont pas le droit d'altérer, de modifier ou de changer d'une manière quelconque les modalités de cette garantie limitée. Cette garantie limitée ne couvre pas l'usure normale des pièces ou l'endommagement attribuable à la négligence, à l'utilisation abusive du produit, au branchement sur un circuit de tension ou courant inapproprié, au non-respect du mode d'emploi, au démontage et à la réparation ou à l'altération par quiconque, sauf JCS ou un centre de services agréé JCS ; elle ne couvre pas non plus l'emploi de ce produit avec des sacs ou rouleaux de marques autres que FoodSaver^{MD}. De plus, cette garantie limitée ne couvre pas les cas de force majeure comme incendies, inondations, ouragans et tornades.

Quelles sont les limites de la responsabilité de JCS ?

L'endommagement d'un produit dû à l'utilisation de sacs et de rouleaux de marques autres que FoodSaver^{MD}, les accidents, le mauvais emploi et l'emploi abusif ne sont pas couverts dans le cadre de cette garantie limitée. Des soins et un entretien inadéquat annuleront cette garantie limitée. JCS n'assume aucune responsabilité pour les dommages accessoires ou indirects résultant du non-respect de toute garantie ou condition explicite, implicite ou générale. Sauf dans la mesure interdite par la législation pertinente, toute garantie implicite de qualité marchande ou d'application à un usage particulier est limitée à la durée de la garantie ci-dessus. JCS décline toutes autres garanties, conditions ou représentations expresses, sous-entendues, générales, ou autres. JCS n'assume aucune responsabilité pour les dommages, quels qu'ils soient, résultant de l'achat, de l'utilisation normale ou abusive ou de l'inaptitude à utiliser le produit, y compris les dommages accessoires, les dommages-intérêts particuliers, les dommages immatériels et les dommages similaires ou pertes de profits; ou bien pour les violations de contrat, fondamentales, ou autres, ou les réclamations contre l'acheteur par un tiers. Certaines provinces ou juridictions et certains États interdisent d'exclure ou de limiter les dommages accessoires ou indirects, ou ne permettent pas la limitation de la durée d'application de la garantie implicite, de sorte que vous pouvez ne pas être assujéti aux limites ou exclusions énoncées ci-dessus. Cette garantie vous confère des droits juridiques précis et vous pouvez avoir d'autres droits, ces droits variant d'une province, d'un État ou d'une juridiction à l'autre.

Comment obtenir le service prévu par la garantie

Aux États-Unis

Pour toutes questions concernant la garantie ou si vous désirez vous prévaloir d'un service dans le cadre de la garantie, veuillez appeler le 1.877.804.5383 afin d'obtenir l'adresse d'un centre de services agréé.

Au Canada

Pour toutes questions concernant la garantie ou si vous désirez vous prévaloir d'un service dans le cadre de la garantie, veuillez appeler le 1 877 804.5383 afin d'obtenir l'adresse d'un centre de services agréé.

Aux États-Unis, cette garantie est offerte par Sunbeam Products Inc. faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Floride 33431. Au Canada, cette garantie est offerte par Sunbeam Corporation (Canada), Limited faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions, 20B Hereford Street, Brampton (Ontario) L6Y 0M1. Pour tout autre problème ou toute réclamation concernant ce produit, veuillez écrire à notre service à la clientèle.

NE RETOURNEZ CE PRODUIT À AUCUNE DE CES ADRESSES NI AU LIEU D'ACHAT.














Pour toute demande de renseignements en ce qui concerne le recyclage et l'élimination appropriée de ce produit, veuillez communiquer avec l'installation de gestion des déchets locale.



THE #1 VACUUM SEALING SYSTEM
LE SYSTÈME D'EMBALLAGE SOUS VIDE N° 1

POUR LES BOÎTES-FRAÎCHEUR

Bien que la plupart des fruits et des légumes emballés sous vide restent frais longtemps, certains peuvent s'avérer plus rapidement. Utilisez ce tableau pour décider quand sceller sous vide et quand employer un caillebotis*.

ALIMENTS	SOUS VIDE 	CAILLEBOTIS  <small>*vendu séparément</small>
 Laitue	●	●
 Concombres (tranches)	●	●
 Céleri	●	-
 Pommes / Bananes	X	-
 Carottes (tranches)	●	-
 Légumes-feuilles	●	●
 Petits fruits	●	●
 Oignons / Ail	X	-
 Champignons	X	-
 Haricots verts	●	●
 Ananas	●	●
 Courgettes	●	-

Certains fruits et légumes produisent des gaz pouvant causer une perte de vide.

La vapeur peut détériorer le vide. Veillez à toujours mettre sous vide à la température ambiante.

Enregistrer votre appareil est rapide et facile au www.foodsaver.ca – repérez Enregistrement des produits sous l'onglet Service et support. Quand vous utilisez notre site Web pour prendre soin de cet enregistrement, vous devenez admissible à certaines offres de lancement de sacs et d'accessoires. Voyez la carte d'enregistrement incluse dans l'emballage.

Pour obtenir des renseignements de sécurité importants, des astuces et conseils pratiques concernant l'emballage sous vide, ainsi que pour commander des accessoires, sacs et rouleaux de marque FoodSaver^{MD}, visitez www.foodsaver.ca ou bien appelez au 1 877 804.5383.