



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

Owner's Manual

Notice d'emploi



FM5400 Series
Série FM5400

Contents

Important Safeguards E4

Product Features E5

Quick Start Guide E7

1. How to Install a FoodSaver® Roll

2. How to Make a Bag from a FoodSaver® Roll

3. How to Vacuum and Seal a Bag from a FoodSaver® Roll

4. How to Use PulseVac control feature

5. How to Use the Retractable Handheld Sealer

Care and Cleaning E11

Guidelines for Successful Vacuum Sealing E12

Troubleshooting E16

Replacement Parts E18

Warranty E19




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 use.
2. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
3. To protect against electric shock, do not immerse any part of appliance, power cord or plug in water or other liquid.
4. To disconnect, unplug power cord from electrical outlet. Do not disconnect by pulling on cord.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to an Authorized Service Center for examination, repair or adjustment. Do not attempt to replace or splice a damaged cord. For details, contact Customer Service at 1.877.804.5383.
6. Use appliance only for its intended use.
7. This appliance is not to be used by children or by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities.
8. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should not play with the appliance.
9. Do not place on or near wet surfaces, or heat sources such as a hot gas or electric burner, or heated oven. Extreme caution must be used when moving products containing hot liquids.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces. Place cord where it cannot be pulled.
11. Lid closes down automatically with force. Do not obstruct the lid from closing. Do not manually force the lid to close.
12.  Do not put fingers or any foreign objects inside of Vacuum View Window while vacuum sealing.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

For Household Use Only

POWER CORD INSTRUCTIONS

A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided 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. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used, 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.

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.

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this plug safety feature or 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.

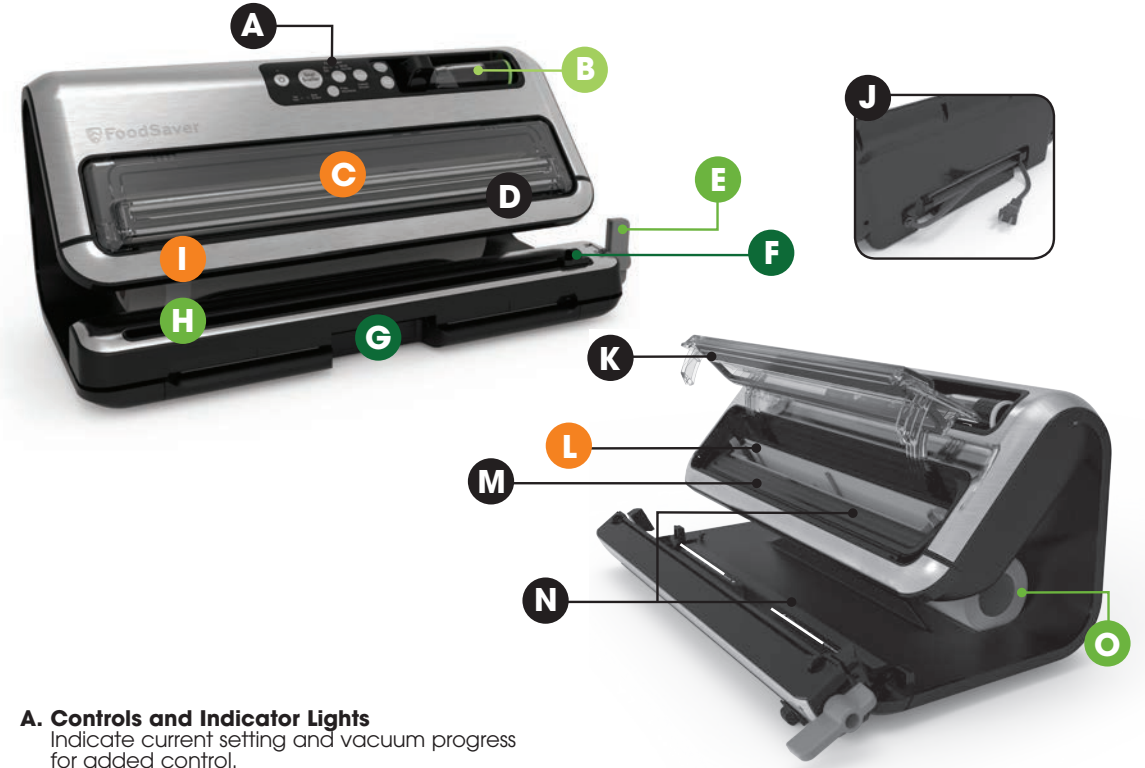


IMPORTANT TIPS

1. Vacuum packaging is NOT a substitute for the heat process of canning. Perishables still need to be refrigerated or frozen.
2. For best results, use only with FoodSaver® Bags, Rolls, and Accessories.
3. During the vacuum packaging process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be inadvertently pulled into the Vacuum Channel. Empty the Drip Tray after each use.
4. Avoid overfilling, always leave at least three inches (7.62 cm) of bag material between bag contents and top of bag. This allows room for the bag material to cinch tightly against the food and prevents the bag from pulling out of the vacuum channel during the sealing process. Then leave at least one additional inch (2.54 cm) of bag material for each time you plan to reuse bag.
5. 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.
6. To prevent wrinkles in the seal when vacuum packaging bulky items, gently stretch bag flat while inserting bag into vacuum channel and continue to hold bag until vacuum pump starts.
7. When you are vacuum packaging items with sharp edges (dry spaghetti, silverware, etc.), protect bag from punctures by wrapping item in soft cushioning material, such as a paper towel. You may want to use a canister or mason jar instead of a bag.
8. When using accessories, remember to leave one inch (2.54 cm) of space at top of canister or container.
9. Pre-freeze fruits and blanch vegetables before vacuum packaging for best results. See the FoodSaver.ca website for "Guidelines for Vacuum Packaging" and other tips.
10. Wait 20 seconds between seals to allow appliance to cool.

Product Features

FoodSaver® FM5400 Series



A. Controls and Indicator Lights

Indicate current setting and vacuum progress for added control.

B. Retractable Handheld Sealer

Works with FoodSaver® zipper bags, containers, canisters* and marinators*.

C. Vacuum View Window

Provides visibility to vacuum channel, drip tray and sealing strip.

D. Vacuum Channel

Simply insert the bag and press the Vacuum and Seal Activation Bar to start the vacuuming sealing process.

E. Unlock / Seal Lever

Seal: Turn back to put in seal mode. This will make a seal.

Unlock: Turn forward to Unlock bag material.

F. Bag Cutter

G. Bag Dispenser

Pull to receive sealed bag.

H. Lower Seal and Cut Bar

Simplifies making custom-sized bags.

I. Vacuum and Seal Bar

Press to vacuum and seal. Simply insert open end of bag into the vacuum channel and press down on vacuum seal bar. The Vacuum View Window will automatically close and grasp the bag to begin the vacuum and seal process.

J. Power Cord Storage

Located on the back of the unit.

K. Upper Gasket

Non-Removable.

L. Removable Drip Tray

Catches overflow liquids and is dishwasher-safe.

M. Lower Gasket

Non-Removable.

N. Sealing Strips

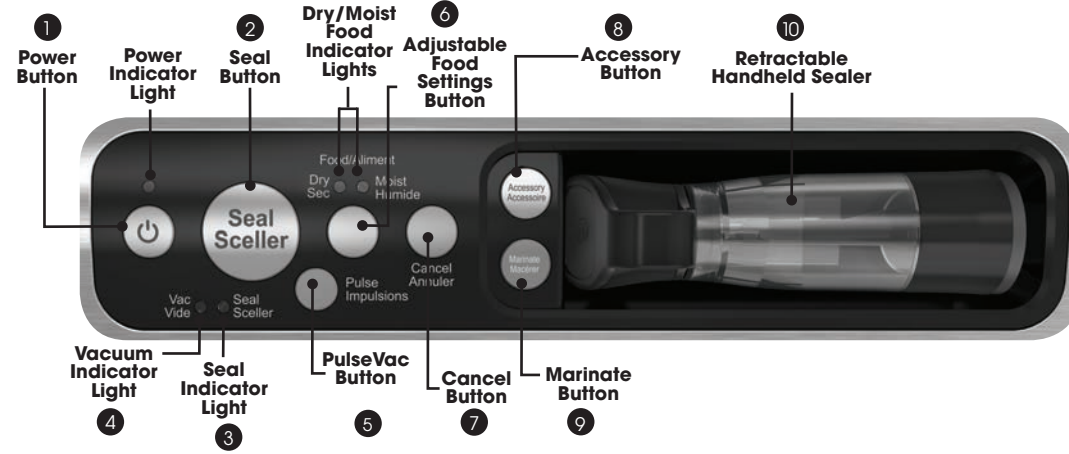
Provides extra secure, air-tight seal

O. Open Roll Storage

For storage of FoodSaver® Vacuum Sealing Rolls.

*Not included with purchase

Control Panel



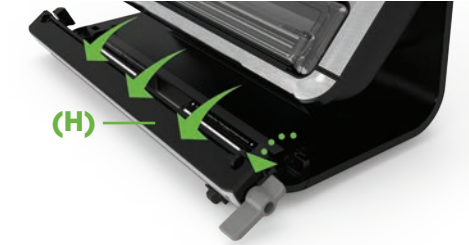
- 1 Power Button**
Press the Power button to begin. The Power light will become illuminated green. After vacuum sealing press Power Button to turn off appliance.
- 2 Seal Button**
This button has two uses:
1. Press to immediately stop the vacuum process and begin sealing the bag. This prevents crushing delicate items such as bread, cookies and pastries.
2. Press to create a seal on multilayer film bags (such as a potato chip bag) to keep food sealed airtight.
- 3 Seal Indicator Light**
This light has two uses:
1. The pulsing red light indicates sealing process is engaged.
2. Flashing red light indicates error. (See Troubleshooting section on pg. 16 for more information).
- 4 Vacuum Indicator Light**
Illuminates green when vacuum process is engaged. Shuts off when the full process is finished.
- 5 PulseVac Button**
Use to manually control the vacuum process and avoid crushing delicate items. (See "Using PulseVac Control Feature" section on pg. 9 for further information).
- 6 Adjustable Food Settings Button**
For optimal vacuuming and sealing of moist or juicy foods. Press the Adjustable Food Settings Button until the Moist Indicator Light is illuminated. Choose the dry food setting for foods without liquid. The Moist Food Indicator light will flash when Food Sealing Sensors automatically detect any moisture or liquid in the drip tray.
- 7 Cancel Button**
Immediately halts your current function.
- 8 Accessory Button**
Press for use with FoodSaver® accessories using the Retractable Handheld Sealer. Push Accessory Mode Button to begin vacuum process. Motor will run until Vacuum Sealing Process is complete. Press Accessory button again or Cancel button if you want to stop or cancel the vacuum sealing process.
- 9 Marinate Button**
For use with Retractable Handheld Sealer. A ten minute sequence of vacuum pulse to rest ratio allowing foods to get optimum flavor infusion in the least amount of time. During this sequence the appliance will automatically vacuum and release three times. Press Marinate button again or Cancel button if you want to stop or cancel the vacuum sealing process.
- 10 Retractable Handheld Sealer**
Works with FoodSaver® zipper bags, containers, canisters* and marinators*.

1 QUICK START GUIDE HOW TO INSTALL A ROLL

1 PRESS power button, light will illuminate to indicate power is on.



2 OPEN the Express Bag Maker Lower Seal and Cut Bar (H) by pulling forward, away from the appliance.



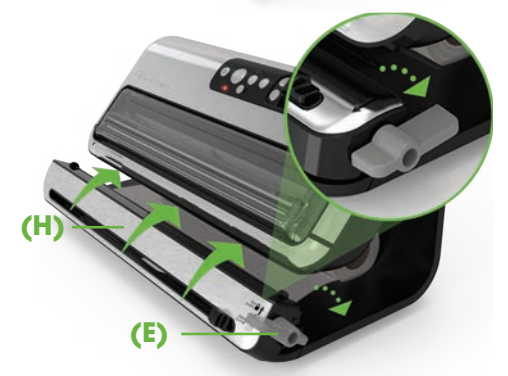
3 INSERT roll from either side of appliance and slide in until it sets into notched out area.



4 PULL bag material forward to white line, sliding edges of bag all the way to indicator line marked on appliance.



5 CLOSE Express Bag Maker Lower Seal and Cut Bar (H) by pushing all the way back until it stops. **TURN** Unlock/Seal Lever (E) to seal position to make first seal.



NOTE: Red Seal light pulses while seal is being made. When the Red Seal light turns off the seal is complete. Cannot use upper vacuum view window until red light turns off.

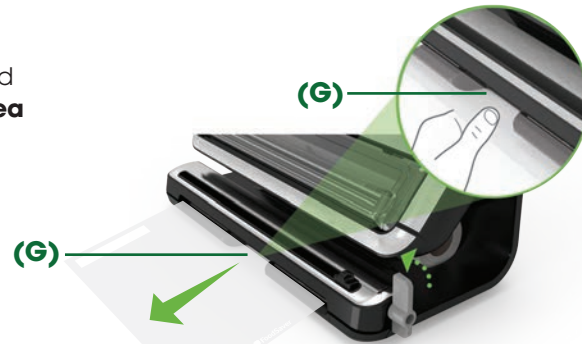
IMPORTANT TIP: The visible roll allows you to see how much bag material you have left, so you can quickly see when you will need to replace a roll or purchase more.

2

QUICK START GUIDE HOW TO MAKE A BAG

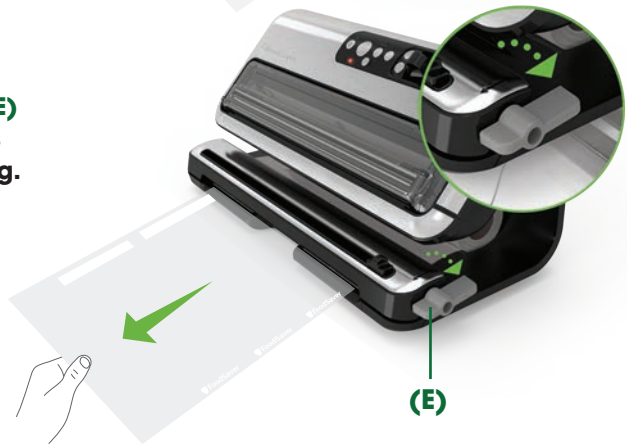
- TURN** lever to unlock position and **PULL** bag from **Bag Dispenser Area (G)** to desired length.

IMPORTANT TIP: Accurately measure the amount of bag material you will need by placing the food you will seal on the counter, and by pulling enough bag material to fit the amount of food for each bag. Remember to leave three inches (7.62 cm) of space between bag contents and top of bag.



- TURN** Unlock/Seal Lever **(E)** to seal position. **This creates the first seal of the next bag.**

NOTE: Red Seal light pulses while seal is being made. When the Red Seal light turns off the seal is complete.



- SLIDE** Bag Cutter **(F)** across to get your current bag.

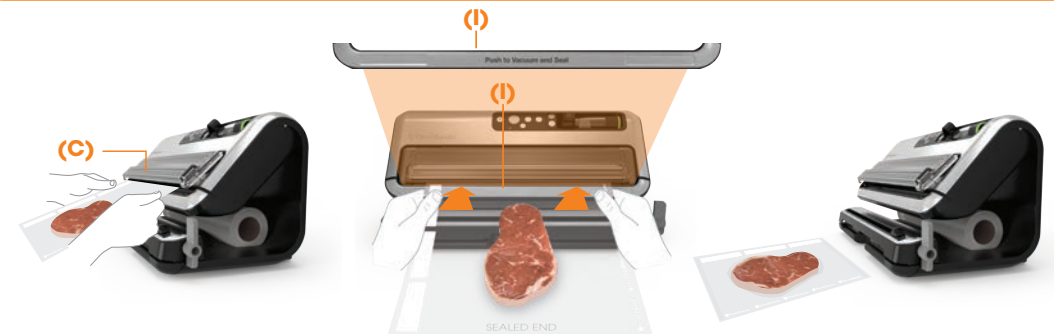
IMPORTANT TIP: Each time you turn the Unlock/Seal Lever (E) to seal you create the seal for your next bag, making continuous bag making a simpler process.



REPEAT steps **1**, **2** and **3** to make more bags.

3

QUICK START GUIDE HOW TO VACUUM AND SEAL A BAG



- With both hands, **INSERT** the open end of the bag through the bottom of the **Vacuum View Window (C)** into **Drip Tray (L)**

IMPORTANT TIP: The Vacuum View Window allows you to easily see where to insert the end of the bag into the drip tray, before activating the vacuum and sealing bar

- With the bag in place, **PUSH** and **RELEASE** the **Vacuum and Seal Bar (I)** with both hands. **The Vacuum View Window will automatically close** and grasp the bag, which begins the vacuum and seal process.

CAUTIONS: 1. Do not put fingers or any foreign objects inside of Vacuum View Window while vacuum sealing. 2. Lid closes down automatically with force. Do not obstruct the lid from closing. Do not manually force the lid to close.

When the Red Seal light turns off, the vacuum seal process is complete, the Vacuum View Window will release and the **sealed bag is ready** for storage.

IMPORTANT TIP: When Dry and Moist lights flash, the drip tray is full. Please empty it. Vacuum and Seal function will begin again after drip tray is emptied.

Use PulseVac Control Feature

Use the PulseVac Control feature to manually control the vacuum process and avoid crushing delicate items.

- Place item(s) in bag, allowing at least three inches (7.62 cm) of space between bag contents and top of bag.
- Press the PulseVac button. This will cause the "Vacuum" light to illuminate.
- Insert open end of the bag into the Vacuum View Window until it is just inside of the drip tray. Then Press Seal activation bar to close the window.
- Press the PulseVac Button. The vacuum pump will run when the PulseVac Button is held down. Release the PulseVac Button to stop the vacuum process. This will allow

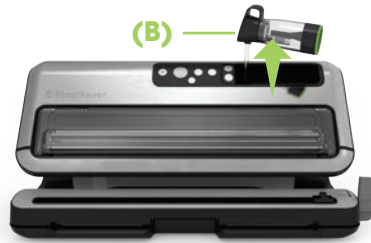
you to adjust the contents of the bag for better control of the vacuum sealing process. Repeat pushing the PulseVac Button until desired amount of air has been removed.

NOTE: If the vacuum pump stops engaging after several pushes of the PulseVac Button, it means the maximum vacuum has been reached. Do not continue to push the PulseVac Button. The bag will be sealed automatically if you reach max vacuum.

- Press Seal Button to seal the bag and end the PulseVac mode.
- When the red Seal Indicator light turns off, remove bag. Refrigerate or freeze if needed.

QUICK START GUIDE HOW TO USE THE RETRACTABLE HANDHELD SEALER

- 1 PULL Retractable Handheld Sealer (B)** from appliance.



- 2 FOR ZIPPER BAGS & CONTAINERS:**
Place end of Retractable Handheld Sealer over valve on bag or container.



- 3 TO VACUUM ZIPPER BAGS AND CONTAINERS:**
Press Accessory button.

CAUTIONS: 1. Do not put fingers or any foreign objects inside of Vacuum View Window while vacuum sealing.
2. Lid closes down automatically with force. Do not obstruct the lid from closing. Do not manually force the lid to close.



- 4 FOR CANISTERS* & MARINATORS*:**
Requires disassembly of adapter. Remove clear bottom portion of Retractable Handheld Sealer from top handle. Insert the tip into the port on the canisters or marinators.



- 5 TO VACUUM IN CANISTERS*:**
Press Accessory button.



- 6 TO MARINATE IN CANISTER*:**
Press Marinate button.



* Not included with purchase

Care and Cleaning of your Vacuum Sealer

Appliance:

Unplug from outlet and allow to cool before cleaning.

CAUTION: Do not immerse any part of appliance, power cord or plug in water or other liquid.

Check Gaskets and around Drip Tray to make sure they are free from food materials. Wipe off Gaskets with warm soapy cloth if needed. Upper Gasket can not be removed.

The Removable Drip Tray makes cleanup easy when small amounts of liquids are inadvertently pulled into the Vacuum Channel during vacuum process.

Empty Drip Tray after each use. Wash in warm soapy water or place on top rack of dishwasher. Dry thoroughly before re-inserting into the appliance.

IMPORTANT TIP:

Always leave Unlock/Seal lever in the Unlock position when you are done using your FoodSaver® appliance.



Retractable Handheld Sealer Reservoir:

Empty Reservoir after each use. Wash in warm soapy water. Air dry before replacing. To remove Reservoir from handheld sealer, holding top portion (black upper piece) firmly, pull lower reservoir down and off.

NOTE: Always clean after each use when fluid is visible.



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.

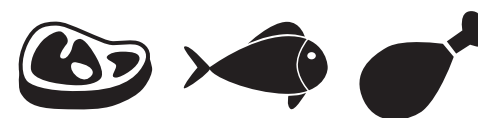
Food Preparation and Reheating Tips



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® Bag, always cut corner of the bag before placing it on a microwave-safe dish. However, to avoid hot spots, do not reheat bone-in meat or greasy foods in microwave within a FoodSaver® Bag. You can also reheat foods in FoodSaver® Bags by placing them in water at a low simmer below 170°F (75°C).



Preparation Guidelines for Meat and Fish:

For best results, pre-freeze meat and fish for 1-2 hours before vacuum sealing in a FoodSaver® Bag. This helps retain the juice and shape, and guarantees a better seal.

If it's not possible to pre-freeze, place a folded paper towel between meat or fish and top of bag, but below seal area. Leave paper towel in bag to absorb excess moisture and juices during vacuum sealing process.

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. Make your FoodSaver® Bag extra long, allowing one inch (2.54 cm) of bag material for each time you plan to open and reseal in addition to the three inches (7.62 cm) room you normally leave between contents and seal. Simply cut sealed edge and remove cheese. When you're ready to reseal the cheese, just drop it in bag and reseal.

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: All vegetables (including broccoli, brussels sprouts, cabbage, cauliflower, kale, turnips) naturally emit gases during storage. Therefore, after blanching, they must be stored in freezer only.

Food Preparation and Reheating Tips

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® Bag. 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:

For best results, use a canister to store leafy vegetables. First wash the vegetables, and then dry with a towel or salad spinner. After they are dried, put them in a canister and vacuum seal as normal. Store in refrigerator.



Preparation Guidelines for Fruits:

When freezing soft fruits or berries, it is best to pre-freeze them for 1-2 hours or until solidly frozen. To freeze fruit 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 fruit in a FoodSaver® Bag. After they have been vacuum sealed, return them to the freezer.

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® Canister.



Preparation Guidelines for Baked Goods:

To vacuum seal soft or airy baked goods, we recommend using a FoodSaver® Canister so they will hold their shape. If using a bag, pre-freeze for 1-2 hours or until solidly frozen. 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® Bag.



Preparation Guidelines for Liquids:

Before you vacuum seal liquids such as soup stock, pre-freeze in a casserole dish, loaf pan or ice cube tray until solid. Remove frozen liquid from pan and vacuum seal in a FoodSaver® Bag. You can stack these "frozen bricks" in your freezer. When you're ready to use, just cut corner of bag and place in a dish in microwave or drop into water at a low simmer, below 170°F (75°C).

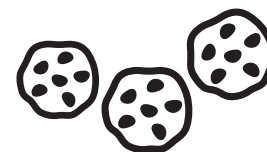
To vacuum seal non-carbonated bottled liquids, you can use a FoodSaver® Bottle Stopper with the original container. Remember to leave at least one inch (2.54 cm) of room between contents and bottom of Bottle Stopper. You can reseal bottles after each use.

Food Preparation and Reheating Tips



Preparation Guidelines for Make-ahead Meals, Leftovers and Sandwiches:

Efficiently store your make-ahead meals, leftovers and sandwiches in the stackable, lightweight FoodSaver® containers. They are microwavable, top rack dishwasher safe and come with a custom adaptor. The lightweight containers will be ready to head off to the office, to school or the great outdoors whenever you are!



Preparation Guidelines for Snack Foods:

Your snack foods will maintain their freshness longer when you vacuum seal them. For best results, use a FoodSaver® Canister for crushable items like crackers.

Vacuum Sealing Non-Food Items

The FoodSaver® Vacuum Sealing System also protects non-food items from oxidation, corrosion and moisture. Simply follow the directions to vacuum seal items using FoodSaver® Bags, Canisters and Accessories.



To vacuum seal silver, wrap fork tines in soft cushioning material, such as a paper towel, to avoid puncturing bag, and seal as normal. Your silver will be clean, fresh and untarnished right when you need it for your next dinner gathering.



Your FoodSaver® Bags are ideal for outdoor excursions. For camping and hiking, keep your matches, maps and food dry and compact.



To have fresh water for drinking, simply fill a FoodSaver® Bag with ice, vacuum seal it, and when needed, let the ice pack melt. You can trim the corner off the bag to make a spout for drinking or pouring.



If you're going sailing or boating, you can vacuum seal your food, extra batteries, memory cards, cash, identification cards, boating license and a dry change of clothes. Just remember to bring scissors or a knife to open the bags when you need them!



To keep emergency kits safe and dry, vacuum seal flares, batteries, flashlights, matches, candles, first aid kits, extra food and other necessities. Your emergency items will stay dry and organized in your home, car, boat or RV.

Troubleshooting

Problem	Solution
Red Seal LED flashing	<ul style="list-style-type: none"> Unit is overheated. Always allow 20 seconds between seals. Under heavy usage, appliance will shut off automatically and Red Light will flash. Wait several minutes for unit to cool down. Always wait 20 seconds between seals. Vacuum pump running more than 120 seconds. Under heavy usage appliance will shut off automatically and Red Light will flash. See next section Vacuum Pump is running, but bag is not evacuating.
Vacuum Pump is running, but bag is not evacuating	<ul style="list-style-type: none"> If making a bag from a roll, make sure one end of bag is sealed. (See How to Make a Bag from a FoodSaver® Roll on pg. 8). Adjust the bag and try again. Make sure the open end of the bag is down inside the Vacuum Channel. Check for wrinkles in bag along Sealing Strip. To prevent wrinkles in the seal, gently stretch bag flat while inserting bag into Vacuum Channel. Open unit and make sure upper gasket is inserted properly and there are no foreign objects, dirt or debris on it (See Care and Cleaning on pg. 11).
Upper Gasket is loose or has a tear	<ul style="list-style-type: none"> Take out the upper gasket, clean it and re-insert it into the Vacuum Channel (See Care and Cleaning on pg. 11). Upper Gasket is available for purchase on FoodSaver.ca or by calling 1.877.804.5383.
Bag is not sealing properly	<ul style="list-style-type: none"> Too much liquid in bag, freeze before vacuuming. Check for food debris around seal area. If present, take out the gasket, clean it and re-insert the Gasket into the Vacuum Channel (See Care and Cleaning on pg. 11). Bag has wrinkles: To prevent wrinkles in the seal, gently stretch bag flat while inserting bag into Vacuum Channel. Make sure unit is turned on. Unit overheated. Wait several minutes for unit cool down.
No lights on the control panel	<ul style="list-style-type: none"> Make sure unit is plugged in. Make sure wall outlet is functional. Make sure Vacuum View Window is all the way down. Make sure unit is turned on.
Nothing happens when Vacuum View Window is closed.	<ul style="list-style-type: none"> Make sure unit is plugged in. Make sure unit is turned on. Make sure wall outlet is functional. Press on Vacuum and Seal Activation bar.

Troubleshooting (cont.)

Problem	Solution
Cannot insert bag into machine	<ul style="list-style-type: none"> Make sure there is enough bag material to reach center of drip tray. Always allow three inches (7.62 cm) extra space to allow the bag to seal tightly around food contents. Gently stretch bag flat while inserting into vacuum channel. Insert bag CURL DOWN into Vacuum Channel.
Air was removed from the bag, but now air has re-entered	<ul style="list-style-type: none"> Examine the seal. A wrinkle along the seal may cause air to re-enter the bag. To prevent wrinkles in the seal, gently stretch bag flat while inserting bag into Vacuum Channel. Sometimes moisture or food material (such as juices, grease, crumbs, powders, etc.) along seal prevents bag from sealing properly. Cut bag open, wipe top inside of bag and reseal. Sharp food items may have punctured bag. 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. Fermentation or the release of natural gases from inside the foods may have occurred. When this happens, food may have begun to spoil and should be discarded.
Bag melts	<ul style="list-style-type: none"> Sealing Strip may have become too hot. Always wait at least 20 seconds for appliance to cool down before you vacuum seal another item. Use FoodSaver® brand bags. Our FoodSaver® Bags and Rolls are specially designed for FoodSaver® units.
Container does not vacuum	<ul style="list-style-type: none"> The lid of the container must be correctly placed on and aligned to the container Make sure you press the Accessory button.
Roll not dispensing:	<ul style="list-style-type: none"> Please pull roll firmly from bag dispenser. It is located under the Lower Cut and Seal bar.
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 and click the "Service & Support" tab.

Replacement Parts



Replacement parts are available for purchase on FoodSaver.ca or by calling 1.877.804.5383

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 for a period of five years from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This 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 in any way change the terms and conditions of this 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's Liability?

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 questions regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1.877.777.8042 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada

If you have any questions 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.

Table des matières



www.FoodSaver.ca




Consignes importantes	F4
Caractéristiques de l'appareil	F5
Guide de démarrage	F7
1. Installation d'un rouleau FoodSaver ^{MD}	
2. Fabrication d'un sac à partir d'un rouleau FoodSaver ^{MD}	
3. Évacuation de l'air et soudure d'un sac FoodSaver ^{MD}	
4. Utilisation de la fonction Impulsions	
5. Utilisation de la scelleuse à main escamotable	
Soins et entretien	F11
Généralités pour bien réussir l'emballage sous vide	F12
Dépannage	F16
Pièces de rechange	F18
Garantie	F19

Consignes et conseils importants

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Afin de réduire les risques d'incendies, de chocs électriques ou de blessures corporelles, des précautions fondamentales doivent être observées pour employer tout appareil électroménager, y compris les suivantes :

1. Lisez attentivement les instructions avant l'emploi.
2. Débranchez l'appareil entre utilisations et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de monter ou de démonter toute pièce et avant le nettoyage.
3. Pour éviter les chocs électriques, n'immergez ni une partie de l'appareil, ni le cordon, ni la fiche dans l'eau ou dans un autre liquide.
4. Tirez la fiche hors de la prise pour débrancher l'appareil – ne tirez pas le cordon d'un coup sec.
5. N'employez pas un appareil dont le cordon ou la fiche est abîmé(e), qui a mal fonctionné ou a été endommagé d'une manière quelconque. Portez-le au centre de services agréé le plus proche pour vérification, mise au point ou réparation. N'essayez pas de remplacer ou d'épisser un cordon abîmé. Détails : appelez le service client au 1 877 804.5383.
6. N'utilisez l'appareil qu'aux fins prévues.
7. Cet appareil ne doit pas être employé par des enfants ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites.
8. Redoublez de vigilance lorsque tout appareil fonctionne à proximité d'enfants. Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec cet appareil.
9. Ne posez pas l'appareil sur ou près de surfaces mouillées et sources de chaleur telles un brûleur à gaz ou électrique chaud ou un four chauffé. Ne déplacez les liquides chauds qu'avec prudence.
10. Veillez à ce que le cordon ne pende pas et qu'il n'ait aucun contact avec des surfaces chaudes. Placez-le de façon à ce qu'on ne puisse pas le tirer.
11. Le couvercle ferme automatiquement et avec force. Veillez à ce que rien n'entrave sa fermeture. Ne le fermez pas manuellement, en forçant.
12.  Ne mettez ni doigts ni corps étrangers dans le hublot de vide au cours du processus d'emballage sous vide.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS

Est réservé à l'usage domestique

INSTRUCTIONS QUANT AU CORDON

Un cordon d'alimentation court (ou cordon amovible) est fourni pour éviter de s'empêtrer les pieds et de trébucher, comme pourrait le causer un cordon plus long. Servez-vous au besoin d'un cordon amovible plus long ou d'un cordon prolongateur, à condition d'utiliser de toutes les précautions d'usage. Si un cordon amovible long ou un cordon prolongateur est employé, ses caractéristiques électriques doivent être au moins identiques à celles de l'appareil.

Un tel cordon plus long ne doit pas pendre au bord de la table ou du comptoir afin que les enfants ne puissent ni le tirer ni accidentellement trébucher.

FICHE POLARISÉE

Pour réduire le risque de choc électrique, cet appareil comprend une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, la fiche n'enfoncée dans les prises polarisées que dans un sens : si la fiche ne rentre pas entièrement dans la prise, retournez-la. Si elle ne pénètre toujours pas convenablement, ayez recours aux services d'un électricien agréé. N'essayez ni de neutraliser le dispositif de sécurité de la fiche ni de modifier la fiche. Si l'assujettissement de la fiche n'est pas serré ou si la prise est chaude, utilisez une autre prise.

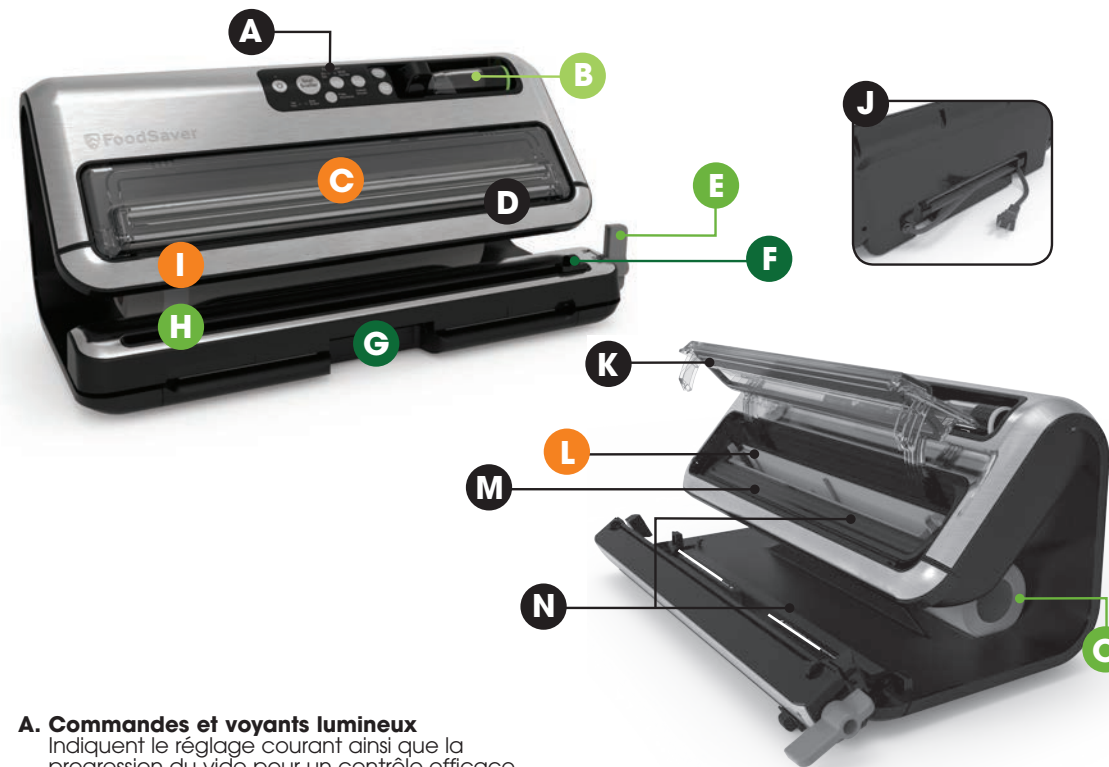


CONSEILS IMPORTANTS

1. L'emballage sous vide ne remplace PAS la stérilisation. Les denrées périssables doivent continuer à être réfrigérées ou congelées.
2. Pour résultats optimaux, utilisez les rouleaux, sacs, contenants et accessoires FoodSaver^{MD}.
3. Durant le processus, des faibles quantités de liquide, miettes ou particules peuvent être aspirées dans la rainure d'aspiration. Videz le ramasse-gouttes après chaque emploi.
4. Pour ne pas remplir les sacs à l'excès, laissez toujours un vide d'au moins 8 cm (3 po) entre le haut du contenu et la gueule du sac. Ainsi la pellicule moulera le contenu et empêchera le sac de sortir de la rainure pendant la soudure. Prévoyez en outre une longueur supplémentaire de 2,5 cm (1 po) pour chacune des fois que vous avez l'intention de réutiliser le sac.
5. N'essayez pas de souder vous-même les côtés d'un sac FoodSaver^{MD}. Ces sacs comportent des joints latéraux spéciaux, scellés jusqu'au bord.
6. Pour éviter de provoquer des plis dans la soudure, lors de l'emballage d'articles volumineux, étirez délicatement le sac à plat alors que vous le placez dans la rainure d'aspiration et tenez le sac jusqu'à ce que la pompe à vide démarre.
7. En présence d'arêtes vives qui pourraient percer le sac (spaghettis secs, argenterie, etc.), enveloppez les articles d'essuie-tout, par ex., pour éviter les accrocs. Alternativement, vous pourriez utiliser un contenant ou un bocal au lieu d'un sac.
8. À l'emploi d'accessoires, laissez toujours un vide de 2,5 cm (1 po) au haut du contenant.
9. Précongelez les fruits et blanchissez les légumes avant de les emballer sous vide, les résultats seront meilleurs. Le site Web FoodSaver.ca fournit des « Directives générales pour réussir l'emballage sous vide » ainsi que de nombreux trucs pratiques.
10. Laissez écouler 20 secondes entre soudures afin que l'appareil refroidisse.

Caractéristiques

des appareils FoodSaver^{MD} de la série FM5400



A. Commandes et voyants lumineux

Indiquent le réglage courant ainsi que la progression du vide pour un contrôle efficace.

B. Scelleuse à main escamotable

À utiliser avec les sacs à glissière, contenants, boîtes* et macérateurs* FoodSaver^{MD}.

C. Hublot de vide

Permet de voir la rainure d'aspiration, le ramasse-gouttes et la bande de soudure.

D. Rainure d'aspiration

Insérer le sac puis appuyer sur la barre de vide et soudure pour faire débuter le processus.

E. Levier débloquer et sceller

Sceller : Le tourner en arrière pour souder. Effectuera la soudure.

Débloquer : Le tourner en avant pour débloquer la pellicule à sacs.

F. Coupe-sac

G. Distributeur de sac

Tirer pour obtenir un sac soudé.

H. Barre inférieure de soudure et coupe

Facilite la fabrication des sacs sur mesure.

I. Barre de vide et soudure

Appuyer pour évacuer l'air et sceller. Mettre la gueule du sac dans la rainure d'aspiration et appuyer sur la barre de vide et soudure. Le hublot de vide se fermera automatiquement et tiendra le sac pour l'évacuation de l'air et la soudure.

J. Range-cordon

Nettement incorporé à l'arrière de l'appareil.

K. Joint supérieur

N'est pas démontable.

L. Ramasse-gouttes amovible

Recueille les liquides, est lavable en machine.

M. Joint inférieur

N'est pas démontable.

N. Bande de soudure

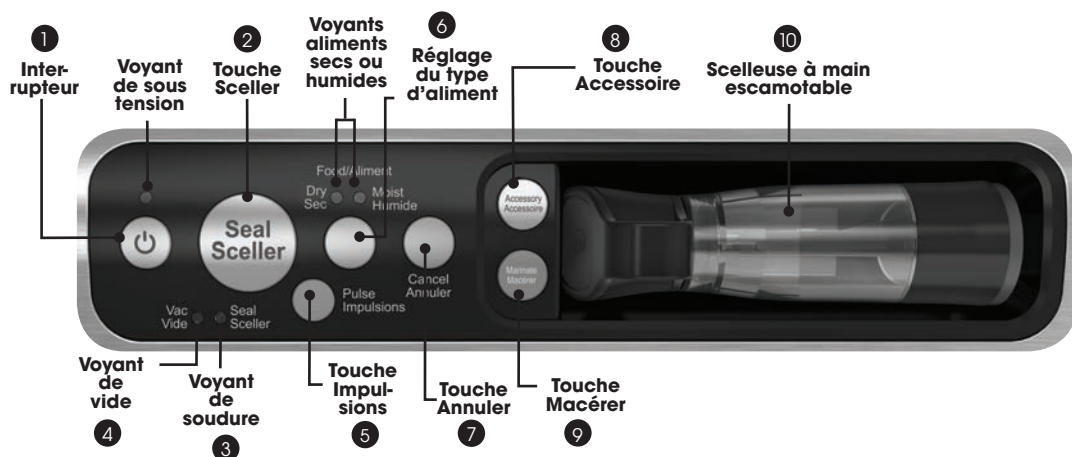
Soudure très résistante, étanche à l'air

O. Range-rouleau ouvert

Loge un rouleau de pellicule à sacs FoodSaver^{MD}.

*Non inclus avec l'appareil

Tableau de commande



1 Interrupteur

Vous appuyez sur l'interrupteur pour la mise en marche et son voyant brille vert. L'emballage sous vide terminé, vous le pressez pour éteindre l'appareil.

2 Touche Sceller

Cette touche remplit deux fonctions :

1. Pressée, elle interrompt instantanément l'évacuation de l'air et commence la soudure. Ceci évite d'écraser les aliments fragiles : pain, biscuits et pâtisseries.
2. Pressée, elle soude hermétiquement les sacs multiplis (de croustilles, par exemple) afin de préserver la fraîcheur du contenu.

3 Voyant de soudure

Ce voyant sert de deux façons :

1. Lorsque rouge et scintillant, il signale que la soudure est en cours.
2. Lorsque rouge uniforme, il indique une erreur. (Voyez la section du dépannage en page 16 pour plus de détails).

4 Voyant de vide

Luit vert lorsque le processus d'évacuation de l'air est en cours. S'éteint lorsque tout l'air a été évacué.

5 Touche Impulsions

Sert à contrôler manuellement l'emballage sous vide et à éviter d'écraser les aliments fragiles et friables. (Voyez « Utilisation de la touche Impulsions » en page 9 pour obtenir de plus amples renseignements).

6 Touche de réglage du type d'aliment

Pour optimiser le vide et la soudure lorsque les aliments sont moelleux ou juteux. Pressez la touche jusqu'à ce que « Humide » lise. Choisissez le réglage « Sec » s'il n'y a pas de liquide. Le voyant du réglage Humide scintille dès que les capteurs détectent automatiquement la présence d'humidité ou de liquide dans le ramasse-gouttes.

7 Touche Annuler

Arrête instantanément la fonction en cours.

8 Touche Accessoire

Sert pour les accessoires FoodSaver^{MD} et la scelleuse à main escamotable. Appuyez sur la touche Accessoire pour faire débuter le vide. Le moteur tournera jusqu'à ce que la soudure soit terminée. Appuyez de nouveau sur la touche Accessoire – ou sur la touche Annuler – pour interrompre ou annuler le processus d'emballage sous vide.

9 Touche Macérer

S'utilise avec la scelleuse à main escamotable. La macération se fait en dix minutes et comprend trois périodes automatiques de vide pulsé et de repos qui dilatent les pores et accélèrent l'absorption de la marinade. Appuyez de nouveau sur la touche Macérer – ou bien sur la touche Annuler – pour interrompre ou annuler le processus de macération sous vide.

10 Scelleuse à main escamotable

S'utilise avec les sacs à glissière, contenants, boîtes* et macérateurs* FoodSaver^{MD}.

1

GUIDE DE DÉMARRAGE INSTALLATION D'UN ROULEAU

1 **APPUYEZ** sur l'interrupteur, le voyant brille pour indiquer la mise sous tension.

2 **OUVREZ** la barre de soudure et de coupe inférieure (H) pour sacs vite faits, en la tirant vers vous.

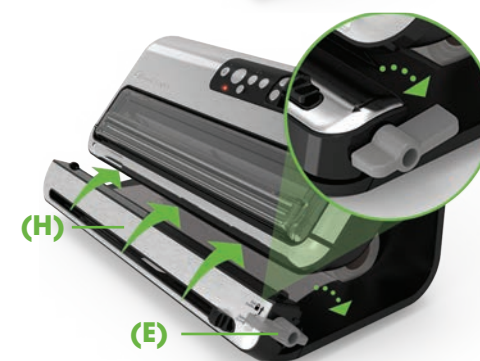
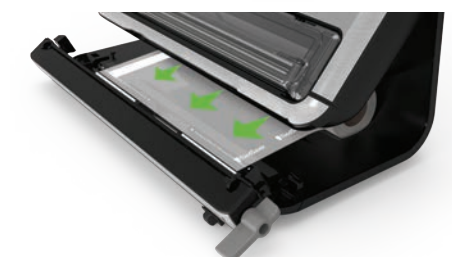
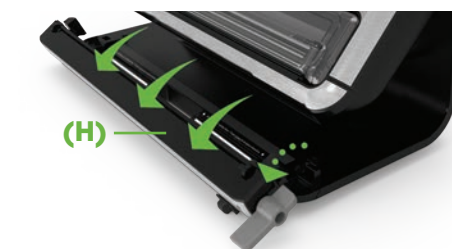
3 **INTRODUISEZ** le rouleau de pellicule d'un côté ou de l'autre de l'appareil, puis faites glisser la pellicule afin qu'elle atteigne l'encoche.

4 **TIREZ** la pellicule vers vous, jusqu'à la **ligne blanche**, en glissant les bords du sac jusqu'à la ligne de repère indiquée sur l'appareil.

5 **FERMEZ** la barre de soudure et de coupe inférieure (H) en la repoussant à fond vers l'arrière. **TOURNEZ** le levier débloquent/sceller (E) pour le mettre en position de soudure et effectuer la première soudure.

REMARQUE : le voyant de soudure rouge scintille durant la soudure puis s'éteint à la fin de l'opération. Le hublot supérieur n'est utilisable que lorsque le voyant rouge s'est éteint.

TRUC IMPORTANT : le rouleau étant visible, un simple coup d'œil laisse voir combien il reste de pellicule, quand changer le rouleau et quand acheter des rouleaux de rechange.

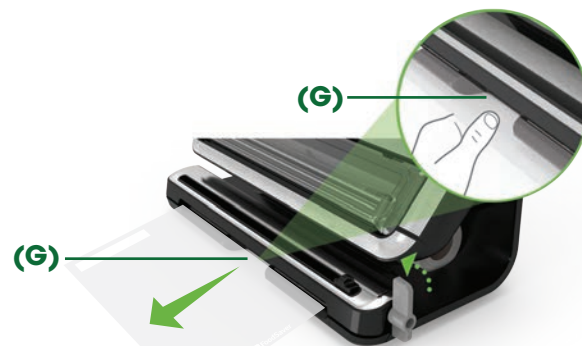


2

GUIDE DE DÉMARRAGE FABRICATION D'UN SAC

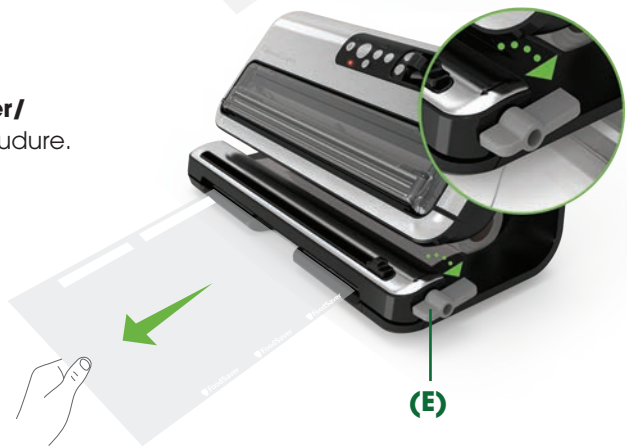
- METTEZ** le levier en position de déblocage et **TIREZ** la pellicule à partir de la **zone de distribution (G)**, selon la longueur requise.

TRUC IMPORTANT : afin de mesurer la longueur de pellicule nécessaire avec précision, placez les aliments à emballer sur le comptoir puis déroulez une longueur suffisante de pellicule pour chaque sac à fabriquer. N'oubliez pas d'inclure les 8 cm (3 po) requis entre le haut du contenu et la gueule du sac.



- METTEZ** le levier débloquent/sceller (E) en position de soudure. Ceci produit la première soudure du sac suivant.

REMARQUE : le voyant de soudure rouge scintille durant la soudure puis s'éteint à la fin de l'opération.



- GLISSEZ** le coupe-sac (F) d'un bout à l'autre pour découper le sac en cours de fabrication.

TRUC IMPORTANT : à chaque fois que vous mettez le levier débloquent/sceller (E) en position de soudure, vous créez une soudure du sac suivant... fabriquer un sac sur mesure est plus simple et plus rapide que jamais !



RÉPÉTEZ les étapes 1, 2 et 3 pour fabriquer plus de sacs.

3

GUIDE DE DÉMARRAGE ÉVACUATION DE L'AIR ET SOUDURE



- En utilisant vos deux mains, **INTRODUISEZ** la gueule du sac à la partie inférieure du **hublot de vide (C)** et dans le **ramasse-gouttes (L)**.

TRUC IMPORTANT : le hublot de vide vous permet de voir aisément où insérer la gueule du sac dans le ramasse-gouttes, avant d'employer la barre de vide et soudure.

- Le sac étant en place, **APPUYEZ** et **DÉBLOQUEZ** la **barre de vide et soudure (I)** des deux mains. Le **hublot de vide se ferme automatiquement** et retiendra le sac, ce qui met le processus de vide et soudure en marche.

ATTENTION : 1. Ne mettez ni doigts ni corps étrangers dans le hublot de vide au cours de l'emballage sous vide.
2. Le couvercle ferme automatiquement, avec force. N'entravez pas sa fermeture et ne forcez pas le couvercle pour le fermer manuellement.

Quand le voyant rouge de soudure s'éteint, c'est que le processus d'emballage sous vide est terminé, le hublot de vide se débloquent alors et le **sac scellé est prêt** à ranger.

TRUC IMPORTANT : lorsque les voyants des aliments secs et humides scintillent, c'est signe que le ramasse-gouttes est plein et qu'il doit être vidé. La fonction de vide et soudure ne peut reprendre que lorsque le ramasse-gouttes a été vidé.

Utilisation de la fonction impulsions

Cette fonction permet de contrôler manuellement l'expulsion de l'air du sac pour éviter d'écraser les aliments fragiles.

- Placez l'aliment dans le sac, en laissant au moins 8 cm (3 po) entre le haut du contenu et la gueule du sac.
- Pressez la touche Impulsions et le voyant de vide s'allumera.
- Poussez la gueule du sac dans le hublot de vide jusqu'à ce qu'elle se trouve dans le ramasse-gouttes. Appuyez sur la barre de soudure pour fermer le hublot.
- Appuyez sur la touche Impulsions sans la relâcher afin que la pompe de vide évacue l'air puis relâchez-la pour cesser d'expulser l'air. Vous pourrez alors ajuster

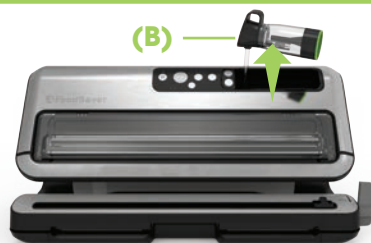
le contenu du sac et ainsi mieux contrôler l'emballage sous vide. Faites pression sur la touche Impulsions au besoin pour obtenir le niveau de vide souhaitable.

REMARQUE : si la pompe cesse de fonctionner après plusieurs pressions sur la touche Impulsions, c'est que le vide maximal a été atteint. Cessez d'appuyer sur la touche Impulsions. Quand le vide optimal est atteint, la soudure du sac se fait automatiquement.

- Appuyez sur la touche Sceller pour souder le sac et arrêter les impulsions.
- Retirez le sac lorsque le voyant rouge de soudure s'éteint. Mettez-le au réfrigérateur ou au congélateur, selon le besoin.

GUIDE DE DÉMARRAGE UTILISATION DE LA SCELLEUSE À MAIN ESCAMOTABLE

1 TIREZ la scelleuse à main escamotable (B) hors de l'appareil.



2 POUR SACS À GLISSIÈRE ET CONTENANTS

Placez le bout de la scelleuse escamotable sur la valve du sac ou du contenant.



3 POUR SACS À GLISSIÈRE À VIDE ET CONTENANTS

Pressez la touche Accessoire.

ATTENTION : 1. Ne mettez ni doigts ni corps étrangers dans le hublot de vide durant l'emballage sous vide. 2. Le couvercle ferme automatiquement, avec force. N'entravez pas sa fermeture et ne forcez pas le couvercle pour le fermer manuellement.



4 POUR BOÎTES* ET MACÉRATEURS*

L'adaptateur doit être démonté. Retirez la partie translucide de la poignée de la scelleuse à main. Enfoncez le bout restant dans le port des boîtes et des macérateurs.



5 ÉVACUER L'AIR DES BOÎTES*

Appuyez sur la touche Accessoire.



6 MARINER DANS LES BOÎTES*

Appuyez sur la touche Macérer.



*Non inclus avec l'appareil

Soins

et entretien de l'appareil d'emballage sous vide

Nettoyage de l'appareil

Débranchez-le au niveau de la prise puis attendez qu'il refroidisse pour le nettoyer.

ATTENTION : ne plongez aucune partie de l'appareil, ni le cordon d'alimentation, ni la fiche dans l'eau ou dans un autre liquide.

Vérifiez les joints et les abords du ramasse-gouttes pour vous assurer qu'ils ne sont pas souillés. Nettoyez-les avec un linge imbibé d'eau savonneuse chaude au besoin. Le joints supérieur n'est pas amovible.

Le ramasse-gouttes amovible se nettoie aisément si un peu de liquide coule dans la rainure d'aspiration au cours du vide.

Videz le ramasse-gouttes après chaque utilisation. Lavez-le à l'eau savonneuse chaude ou mettez-le dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Asséchez-le à fond avant de le replacer dans l'appareil.



TRUC IMPORTANT

Laissez toujours le levier débloquer/sceller en position déverrouillée lorsque vous avez fini de vous servir de votre appareil FoodSaver^{MD}.



Réservoir de la scelleuse à main escamotable

Videz le réservoir après chaque utilisation, lavez-le à l'eau chaude savonneuse et laissez-le sécher à l'air avant de le remettre en place. Pour le séparer de la scelleuse à main, tenez fermement la partie (noire) du haut, tirez le réservoir vers le bas et enlevez-le.

REMARQUE : nettoyez le réservoir après chaque utilisation si vous voyez qu'il contient un liquide quelconque.



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 de ce fait 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 énormément 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 les conserver 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 normalement réfrigérées.

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.

Pour réchauffer les aliments au micro-ondes dans un sac FoodSaver^{MD}, coupez un coin du sac avant de le poser dans un plat transparent aux micro-ondes. Pour éviter les points chauds, ne microondez pas de viande avec os ou d'aliments gras dans les sacs. Alternativement, réchauffez le contenu du sac FoodSaver^{MD} en plaçant le sac dans l'eau qui frémit à moins de 75 °C (170 °F).



Préparation de la viande et du poisson

Pour résultats optimaux, précongelez la viande et le poisson pendant 1 ou 2 heures avant de les emballer sous vide dans des sacs FoodSaver^{MD}. Leurs sucs et forme seront ainsi préservés et la soudure du sac sera supérieure.

S'il est impossible de les précongeler, placez un essuie-tout plié au haut du sac, entre la viande ou le poisson et la guele du sac. Laissez ce papier dans le sac, il absorbera l'humidité durant le processus.

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 les fromages sous vide en fin d'emploi afin qu'ils restent frais. Utilisez un sac FoodSaver^{MD} très long : prévoyez un supplément de 2,5 cm (1 po) pour chaque fois que vous ouvrirez puis rescellerez le sac, outre les 8 cm (3 po) requis entre le morceau et la soudure. Coupez la soudure, sortez le fromage, remplacez le fromage dans le sac et soudez ce dernier.

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 : tous les légumes (dont les brocolis, les choux de Bruxelles, le chou, le chou-fleur, le chou frisé et les navets) dégagent naturellement des gaz durant leur rangement. Une fois blanchis, ils doivent être congelés sans délai.

Astuces de préparation et de réchauffage

Avant de les emballer sous vide, il est préférable de précongeler les légumes 1 ou 2 heures (ou totalement). Pour faire des portions individuelles, étalez-les sur une plaque à pâtisserie en veillant à ce qu'ils ne se touchent pas et ne congèlent pas en un bloc. Après la congélation, placez les portions dans des sacs FoodSaver^{MD} que vous souderez puis remettez 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

Utilisez de préférence un contenant pour ranger les légumes-feuilles. Lavez-les puis asséchez-les avec un torchon ou une essoreuse à salade. Une fois secs, placez-les dans un contenant que vous scellerez sous vide. Réfrigérez le contenant scellé.



Préparation des fruits

Mieux vaut précongeler les fruits tendres et les petits fruits pendant 1 ou 2 heures – ou jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Pour faire des portions individuelles, étalez-les sur une plaque à pâtisserie de façon à ce qu'ils ne se touchent pas et ne congèlent pas en un seul bloc. Une fois les fruits congelés, mettez les portions dans des sacs FoodSaver^{MD} que vous souderez puis congèlerez.

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



Préparation des produits de boulangerie

Mous et chargés d'air, ces produits gardent mieux leur forme lorsque placés dans des contenants FoodSaver^{MD}. Précongelez le produit 1 ou 2 heures (ou totalement) pour utiliser un sac. Économie de temps : préparez les pâtes à biscuits, fonds de tarte, tartes ou mélanges variés à l'avance et emballez-les sous vide pour l'emploi ultérieur.



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, avant de sceller le sac. Ou mettez l'aliment dans un sac FoodSaver^{MD}, en le laissant dans son emballage d'origine.



Préparation des liquides

Précongelez les liquides – tels les bouillons – dans plats, moules à pain ou plateaux à glaçons, jusqu'à ce qu'ils soient solides. Démoulez-les et placez dans des sacs FoodSaver^{MD}. Ces briques s'empileront facilement dans le congélateur. Pour les employer, coupez le coin du sac et posez le sac dans un plat transparent aux micro-ondes ou bien réchauffez le sac dans l'eau qui frémit à moins de 75 °C (170 °F).

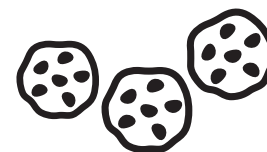
Pour les liquides non gazeux embouteillés, utilisez un bouchon FoodSaver^{MD} avec la bouteille d'origine. N'oubliez pas de laisser 2,5 cm (1 po) entre le contenu et la partie inférieure du bouchon. La bouteille peut être rescellée après chaque utilisation.

Astuces de préparation et de réchauffage



Préparation des plats cuisinés à l'avance, des restes et des sandwichs

Conservez efficacement repas préparés, restes et sandwichs dans des boîtes FoodSaver^{MD}. Ces contenants empilables, microondables et lavables dans le panier supérieur du lave-vaisselle viennent avec un adaptateur sur mesure. Légers, ils seront prêts à vous accompagner à l'école, au bureau ou dans vos excursions de détente.



Préparation des collations

Emballées sous vide dans des boîtes FoodSaver^{MD}, vos grignotines – les craquelins par exemple – conserveront leur fraîcheur plus longtemps et ceci, sans se briser ou s'écraser.

Emballage des articles non comestibles

Le système FoodSaver^{MD} met également les articles non comestibles à l'abri de l'oxydation, de la corrosion et de l'humidité. Observez les directives d'emballage sous vide données pour l'emploi des sacs, contenants et accessoires FoodSaver^{MD}.



Avant l'emballage sous vide, enveloppez les dents des fourchettes d'argent de matériau de bourrage doux – un essuie-tout, ou autre – pour ne pas transpercer le sac. Votre argenterie sera propre et étincelante quand vous en aurez besoin pour l'une de vos réceptions.



Les sacs FoodSaver^{MD} sont parfaits pour les excursions, le camping et les randonnées. Ils gardent allumettes, cartes et aliments au sec, sous faible volume.



Afin d'avoir de l'eau fraîche à déguster, remplissez un sac FoodSaver^{MD} de glaçons, soudez-le et laissez fondre la glace lorsque nécessaire. Coupez un coin du sac pour boire ou verser.



Lors de vos sorties en bateau, emballez sous vide votre nourriture, des piles de rechange, des cartes mémoire, de l'argent comptant, une carte d'identité, un permis de voguer et des vêtements de rechange. N'oubliez pas de vous munir de ciseaux ou d'un couteau pour ouvrir les sacs !



Gardez les trousse d'urgence en lieu sûr et au sec. Emballez sous vide fusées éclairantes, piles, torches, allumettes, bougies, trousse de premiers soins, nourriture supplémentaire et autres articles clés. Vous retrouverez vite vos articles d'urgence – secs et ordonnés – que ce soit à la maison ou bien dans la voiture, le bateau ou la caravane.

Dépannage

Problèmes	Solutions
Le voyant rouge à DEL de soudeur clignote	<ul style="list-style-type: none"> L'appareil a surchauffé. Espacez toujours les soudures de 20 secondes. Lors de l'emploi intensif, l'appareil s'arrêtera automatiquement et le voyant rouge clignotera. Patientez quelques minutes et il refroidira. Prévoyez toujours un délai de 20 secondes entre les soudures. La pompe de vide fonctionne depuis plus de 120 secondes. Lors de l'emploi intensif, l'appareil s'arrêtera automatiquement et le voyant rouge clignotera. Voyez « La pompe de vide fonctionne mais l'air n'est pas expulsé du sac » ci-après.
La pompe de vide fonctionne mais l'air n'est pas expulsé du sac	<ul style="list-style-type: none"> Dans le cas d'un sac fabriqué sur mesure, vérifiez qu'un bout est soudé. (Voyez « Comment fabriquer un sac à partir d'un rouleau FoodSaver^{MD} » en page 8). Ajustez le sac et réessayez. Veillez à ce que la gueule du sac soit insérée dans la rainure d'aspiration, l'incurvation en bas. Veillez à ce que la pellicule ne plisse pas sur la bande de soudure. Pour éviter qu'il ne se forme des plis, étirez délicatement le sac à plat lorsque vous l'insérez dans la rainure d'aspiration. Ouvrez l'appareil pour vous assurer que le joint supérieur est bien placé et qu'il n'y a pas de corps étrangers, de saleté ou de particules alimentaires (voyez « Soins et entretien » en page 11).
Le joint supérieur est desserré ou déchiré	<ul style="list-style-type: none"> Retirez-le, lavez-le puis remplacez-le dans la rainure d'aspiration (voyez « Soins et entretien » en page 11). Visitez le site Web FoodSaver.ca ou appelez le 1 877 804.5383 pour commander un joint supérieur de rechange.
Le sac ne se soude pas convenablement	<ul style="list-style-type: none"> Le contenu est trop liquide, congelez-le avant de faire le vide. Assurez-vous que la zone de soudure est exempte de débris. En présence de particules, retirez le joint, lavez-le puis remplacez-le dans la rainure d'aspiration (voyez « Soins et entretien » page 11). Le sac est plissé : pour éviter les plis à la soudure, étirez la gueule du sac avec soin en l'insérant dans la rainure d'aspiration. Assurez-vous que l'appareil est branché. L'appareil a surchauffé, patientez quelques minutes qu'il refroidisse.
Aucun voyant ne luit au tableau de commande	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que l'appareil est branché. Vérifiez le bon état de fonctionnement de la prise de courant. Veillez à ce que le hublot de vide soit totalement abaissé. Vérifiez que l'appareil est allumé.
Il ne se passe rien quand le hublot de vide est fermé	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que l'appareil est branché. Vérifiez que l'appareil est allumé. Vérifiez le bon état de fonctionnement de la prise de courant. Appuyez sur la barre de vide et soudure.

Dépannage (suite)

Problèmes	Solutions
Il est impossible d'introduire le sac dans l'appareil	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez qu'il y a suffisamment de pellicule pour atteindre le milieu du ramasse-gouttes. Prévoyez toujours la longueur supplémentaire de 8 cm (3 po) préconisée afin que la pellicule épouse étroitement le contenu. Étirez délicatement la gueule du sac à l'insertion. Introduisez le sac dans la rainure d'aspiration avec l'INCURVATION EN BAS.
L'air avait été expulsé du sac, mais maintenant il s'est réinfiltré	<ul style="list-style-type: none"> Examinez soigneusement la ligne de soudure. Un pli peut causer la réinfiltration de l'air. Pour éviter les plis, étirez délicatement la gueule du sac lors de l'insertion dans la rainure d'aspiration. De l'humidité ou des particules alimentaires (jus, gras, miettes, poudres, ou autres, par exemple) peuvent empêcher la pellicule de bien se souder. Coupez la soudure puis essuyez l'intérieur du sac avant de sceller de nouveau. Des pointes saillantes peuvent avoir perforé le sac. En cas de trou, servez-vous d'un sac neuf et recouvrez les aliments de matière protectrice douce – des essuie-tout, par exemple – avant de sceller le sac. La fermentation ou le dégagement de gaz naturels provenant des aliments peuvent en être la cause. En ce cas, la dégradation des aliments a sans doute débuté, rendant la salubrité problématique ; mieux vaut les jeter.
Le sac fond	<ul style="list-style-type: none"> La bande de soudure a trop chauffé. Espacez toujours les soudures d'au moins 20 secondes afin que l'appareil refroidisse. Utilisez des sacs FoodSaver^{MD}. Nos sacs et rouleaux FoodSaver^{MD} sont spécialement conçus pour les appareils FoodSaver^{MD}.
Le vide ne se fait pas dans le contenant	<ul style="list-style-type: none"> Le couvercle du contenant doit être parfaitement placé et aligné avec le reste du contenant. Veillez à bien appuyer sur la touche Accessoire.
Le rouleau ne se déroule pas	<ul style="list-style-type: none"> Tirez fermement sur la pellicule à sacs, sous la barre inférieure de coupe et soudure.
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 pertinents ainsi que les réponses aux questions fréquentes, allez au www.FoodSaver.ca puis cliquez sur « Service et support ».

Pièces de rechange



Ces pièces de rechange peuvent être acquises en visitant le site FoodSaver.ca ou bien en appelant le 1 877 804.5383

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 que pour une période de cinq (5) ans à partir de la date d'achat, ce produit sera exempt de défauts de pièces et de main-d'œuvre. JCS, à sa discrétion, réparera ou remplacera ce produit ou tout composant du produit déclaré défectueux pendant la période de garantie. 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. Il s'agit de votre garantie exclusive. N'essayez PAS de réparer ou d'ajuster toute fonction électrique ou mécanique de ce produit, cela annulera cette garantie. Cette garantie 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. Veuillez conserver le reçu d'achat original. La preuve d'achat est exigée pour tout service couvert par la garantie. Les concessionnaires JCS, les centres de service 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.

Cette garantie 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 service agréé JCS. Cette garantie ne couvre pas plus les cas de force majeure comme incendies, inondations, ouragans et tornades.

Quelles sont les limites de la responsabilité de JCS?

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 ou condition ci-dessus. JCS décline toutes autres garanties, conditions ou représentations expresse, 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

Si vous avez des questions sur le produit ou la garantie, ou si vous voulez bénéficier d'un service dans le cadre de la garantie, veuillez appeler le 1-877-777-8042 pour obtenir l'adresse d'un centre de service agréé.

Au Canada

Si vous avez des questions sur le produit ou la garantie, ou si vous voulez bénéficier d'un service dans le cadre de la garantie, veuillez appeler le 1 877 804-5383 pour obtenir l'adresse d'un centre de service agréé.

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

VEUILLEZ NE RETOURNER CE PRODUIT À AUCUNE DE CES ADRESSES NI À L'ÉTABLISSEMENT D'ACHAT.



Registering your appliance is quick and easy at www.FoodSaver.ca/register.

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 (C.A.).

Enregistrer l'appareil ne prend qu'un instant au www.FoodSaver.ca/enregistrement.

Pour obtenir des renseignements de sécurité importants, des conseils pratiques relatifs à l'emballage sous vide, ainsi que pour commander des accessoires (sacs et rouleaux) de marque FoodSaver^{MD}, visitez au www.FoodSaver.ca ou appelez le 1 877 804-5383 (Canada).

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.