



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

Owner's Manual

Notice d'emploi



FM2000 Models
Modèles FM2000

Contents

Important Safeguards & Tips	2
Welcome/Registration	3
Product Features	4
“How To” Section	6
How To Make A Bag From A FoodSaver® Roll	
How To Vacuum Seal With Your FoodSaver® Appliance	
How To Vacuum Seal With Accessories	
How To Use Handheld Sealer with Zipper Bags	
How To Open Vacuum-Sealed Accessories	
Guidelines For Successful Sealing	10
Care & Cleaning	14
Warranty Information	15
Troubleshooting	16
Storage Guide	18

Important Safeguards & Tips

Important Safeguards

For your own safety, always follow these basic precautions when using a FoodSaver® appliance:

1. Read the User Manual carefully for operating instructions. Read all instructions in this manual before use.
2. Do not use appliance on wet surfaces or outdoors.
3. To protect against electric shock, do not immerse any part of appliance, power cord or plug in water or other liquid. Unplug from outlet when not in use and before cleaning.
4. To disconnect, unplug power cord from electrical outlet. Do not disconnect by pulling on cord.
5. Do not operate appliance with a damaged power cord or plug. Do not operate appliance if it malfunctions or is in any way damaged. For details, contact Consumer Services at number listed below.
6. Use appliance only for its intended use.
7. Closely supervise children when using any electrical appliance. Do not allow appliance to be used as a toy.
8. Caution: A short power cord is provided to reduce risks from entanglement or tripping over a longer cord. An extension cord may be used when marked electrical rating is no less than electrical rating of this appliance. All cords should not drape over counter or tabletop where cords can be tripped over or pulled on unintentionally, especially by children.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or heated oven. Extreme caution must be used when moving products containing hot liquids.

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug will 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.

Important Tips

1. Vacuum sealing 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, Containers and Accessories.
3. During the vacuum sealing 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 3 inches 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 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 sealing 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 sealing 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 of space at top of canister or container.
9. Pre-freeze fruits and blanch vegetables before vacuum sealing for best results. *See Guidelines for Vacuum Sealing, pages 10-13.*
10. Wait 20 seconds between seals to allow appliance to cool.
11. Never store lid in OPERATE position as gaskets may become compressed.

**For Household Use Only
SAVE THESE INSTRUCTIONS**

Welcome to FoodSaver® Vacuum Sealing System

WELCOME

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 five 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.

www.FoodSaver.ca/register

After registering your product, you'll have exclusive access to special sale items for online registrants only.

*Welcome to the world
of FoodSaver® products!*

Questions?

Contact customer service:

1 (877) 804-5383

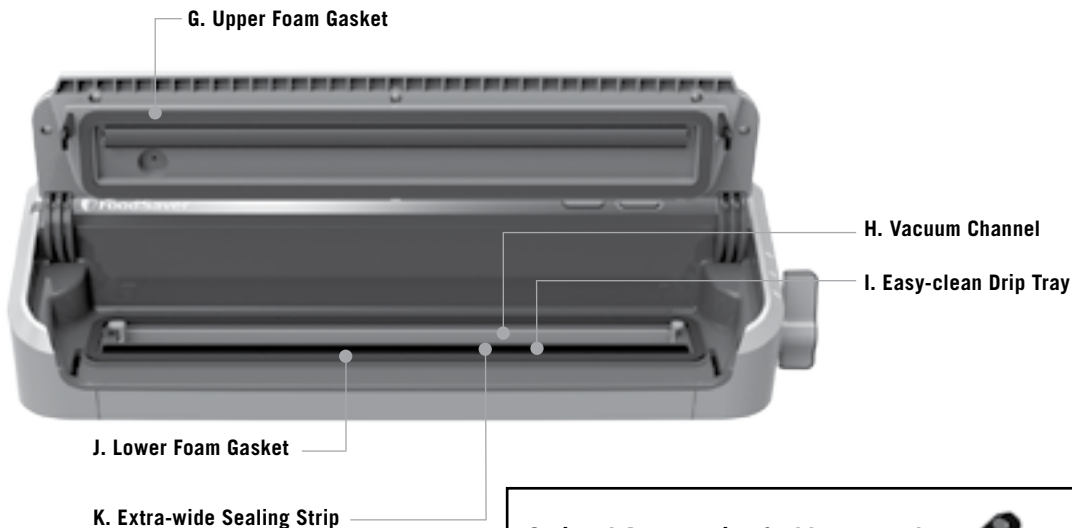
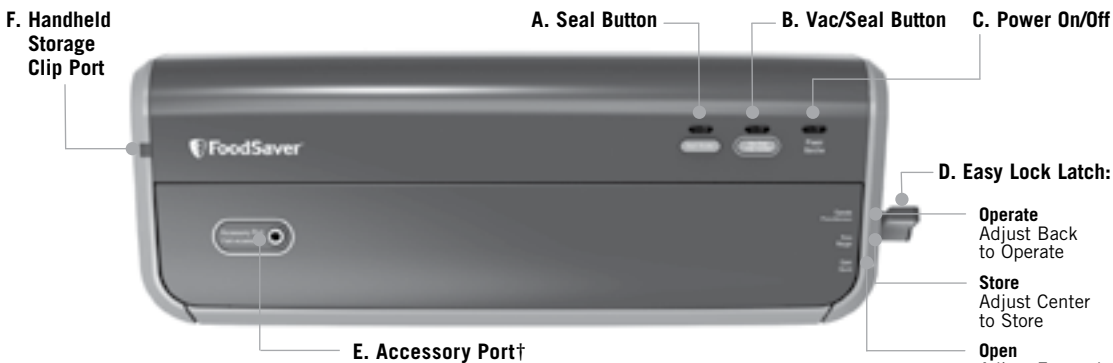
or visit us online:

www.FoodSaver.ca

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


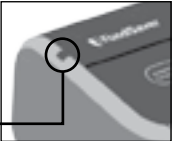
FoodSaver® FM2000 Models

FEATURES



Optional Accessories (sold separately)

1. Handheld Sealer with Clip
 Use with zipper bags and canisters, ideal for fresh foods and snacks. Conveniently store Handheld Sealer with appliance using companion clip.

Companion Clip



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

- 1 Seal Indicator Light**
This light has two uses:

 1. Constant light indicates Sealing process is engaged.
 2. Flashes to indicate error.
- 2 Vacuum Indicator Light**
 Shows Vacuum and Seal process is engaged. Shuts off when the full process is finished.
- 3 Power Light**
 Illuminates when the unit is in the OPERATE position. Shuts off automatically when latch is not in OPERATE position.
- 4 Seal Button**
This button has three uses:

 1. Press to create a seal when making bags from a FoodSaver® Roll.
 2. Press to immediately stop the vacuum process and begin sealing the bag. This prevents crushing delicate items such as bread, cookies and pastries.
 3. Press to create a seal on multilayer film bags (such as a potato chip bag) to keep food sealed airtight.
- 5 Vacuum & Seal Button**
This button has two uses:

 1. Press to vacuum seal and seal food airtight. Appliance shuts off automatically.
 2. Press to pause vacuum process at any point.

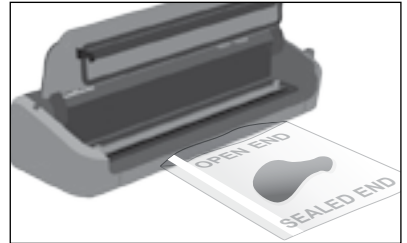
How to...

1. Make a Bag from a FoodSaver® Roll

HOW TO

1. Using scissors, cut enough bag material from roll to hold item, plus 3 inches. Be sure to cut straight.
2. Move Easy Lock Latch to the open position. Open appliance lid. Insert one end of bag material across Sealing Strip.
3. Close lid and turn Easy Lock Latch to OPERATE position.
4. Press Seal button.
5. When Seal Indicator Light turns off, sealing is complete. Turn latch to OPEN position, lift lid and remove bag.

Now you are ready to vacuum seal with your new bag (see next page).



Place Bag on Sealing Strip



Close and turn Easy Lock Latch to OPERATE position



Press Seal Button

2. Vacuum Seal with FoodSaver® Bags

1. Place item(s) in bag, allowing at least 3 inches of space between bag contents and top of bag.
2. Open appliance lid and place open end of bag into Vacuum Channel.
3. Close lid and turn Easy Lock Latch to OPERATE position.
4. Press Vacuum & Seal Button to begin vacuum and sealing process. Motor will continue to run until bag is fully vacuumed, then will automatically seal.
5. When Seal Indicator Light turns off, turn Latch to OPEN position, lift lid and remove bag. Refrigerate or freeze if needed. (See FoodSaver® Storage Guide, page 18, for safe food storage tips.)

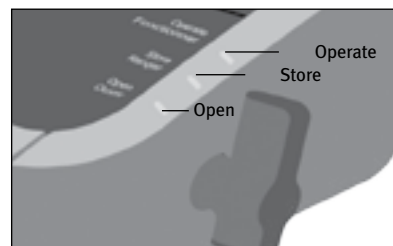
NOTE: Let appliance cool down for 20 seconds after each use. Always store appliance with the Easy Lock Latch in the center STORE position.

Important Tips:

To minimize Waste do not insert too much. Only insert bag over the edge of the removable drip tray.



Place Bag in Vacuum Channel



Close and Latch Lid



Press Vacuum & Seal Button

HOW TO

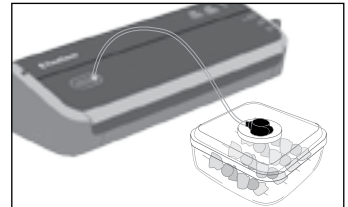
How to...

3. Vacuum Seal with FoodSaver® Accessories

HOW TO

1. Prepare container according to FoodSaver® Accessory Guidelines (see manual that comes with your Accessory Kit).
2. Insert one end of Accessory Hose into Accessory Port on appliance. Insert other end into port on accessory. Twist tab on Accessory Hose while inserting to ensure a tight fit.
3. Close lid, rotate Latch to OPERATE position, press Vacuum & Seal Button.
4. When motor and Indicator Light turn off, vacuum process is complete. Note that the appliance will still go through sealing cycle even when vacuuming an accessory. You will hear Motor shut off and then the sealing cycle will begin.
5. Gently twist and remove Accessory Hose from accessory and appliance.
6. To test vacuum, simply tug on accessory lid. It should not move.

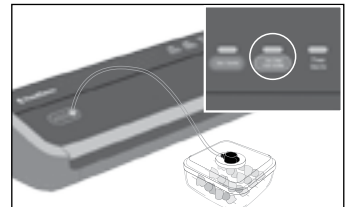
NOTE: For important tips on using accessories with different foods, please refer to the *FoodSaver® Storage Guide* on pages 18-19.



Connect Accessory Hose to both accessory port on appliance & port on accessory



Close and turn Easy Lock Latch to the OPERATE position

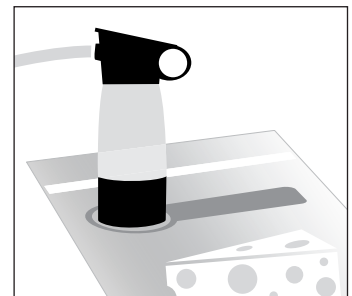


Press Vacuum & Seal Button

4. Use Handheld Sealer with Vacuum Zipper Bags

Handheld sealer can be used with Vacuum Zipper Bags.

1. Fill zipper bag, lay flat with grey circle facing upwards. Squeeze air out, zip 3/4 of the way closed and squeeze any remaining air out before zipping completely.
2. Press Handheld Sealer over gray circle on bag and press Vacuum & Seal button.



5. Open FoodSaver® Accessories After Sealing

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

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



FoodSaver® Bulk Canisters and Quick Marinators (with large knob on lid) and Universal Lids.

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



FoodSaver® Jar Sealer with Mason Jars

For use with Ball® and Kerr® brand Mason jars only.

Important: Do NOT use screw bands when vacuum sealing jars. To open, wedge spoon between Mason jar lid and highest part of threaded rim. Twist spoon gently to release vacuum.



FoodSaver® Bottle Stoppers

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



FoodSaver® Deli Containers

To release vacuum and open, lift container lid.



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.

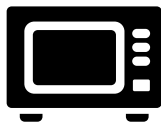
Bacteria – Results in an unpleasant odor, discoloration and/or soft or slimy texture. Under the right conditions, anaerobic bacteria such as *Clostridium Botulinum* (the organism that causes Botulism) can grow without air and sometimes cannot be detected by smell or taste. Although it is extremely rare, 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.

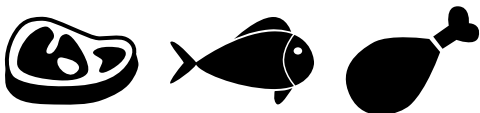
Food Preparation and Reheating Tips



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 of bag material for each time you plan to open and reseal in addition to the 3-inch 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 (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® 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, or use a FoodSaver® Universal Lid with the original container to vacuum seal.



Preparation Guidelines for Liquids:

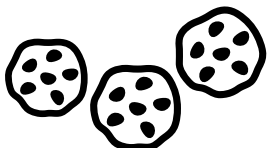
Before you vacuum seal liquids such as soup stock, pre-freeze in a casserole dish, loaf pan or ice cube tray until solid. Remove frozen liquid from pan and vacuum seal in a FoodSaver® Bag. You can stack these “frozen bricks” in your freezer. When you’re ready to use, just cut corner of bag and place 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 of room between contents and bottom of Bottle Stopper. You can re-seal bottles after each use.



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 microwaveable, 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.

Care

and Cleaning of your Vacuum Sealer

To Clean Appliance:

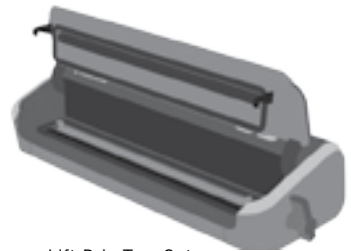
Remove Power Cord from electrical outlet. Do not immerse in liquid. Check Gaskets and around Drip Tray to make sure they are free from food materials. Wipe off Gasket with warm soapy cloth if needed. Upper and Lower Gaskets may be removed for cleaning. Clean with warm, soapy water.

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.

Always leave lid latch in STORE position. **Never store lid in OPERATE position as gaskets may become compressed.** When appliance is left in OPERATE position, the internal gaskets become compressed and the unit may not function properly (see below).

Remove all food around gaskets



Lift Drip Tray Out

To Store Appliance:

Clean unit thoroughly as detailed above.

After the unit has been cleaned and allowed to fully dry, close lid and push the Easy Lock Latch into the STORE (middle) position. This setting will keep the lid closed but prevents any undue pressure from being applied to the internal sealing gaskets of the unit.

Always leave lid latch in STORE position when not in use. **Never store lid in OPERATE position as gaskets may become compressed.** When appliance is left in closed position, the Gaskets become compressed and the unit may not function properly.



Push the latch into the center position to store.

1-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 one year 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 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 question 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 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.

WARRANTY

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 for 20 min. for unit to cool off. • Always wait 20 seconds between seals. • Latch has been left in OPERATE position: Gaskets may be compressed. Unlatch and allow 10 to 20 minutes for Gaskets to expand. • 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® Vacuum Sealing Roll. • 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 Gaskets are inserted properly and there are no foreign objects, dirt or debris on the Upper or Lower Gasket (See Care and Cleaning). • Latch has been left in OPERATE position: Gaskets may be compressed. Unlatch and allow 10 to 20 minutes for Gaskets to expand. • Make sure the accessory hose is not attached to accessory port. • Make sure the lid is latched down all the way. If the Latch does not catch the lid and bring it down, there will be a leak between the Gaskets.
Gasket is loose or has a tear	<ul style="list-style-type: none"> • Take out the gasket, clean it and reinsert the Gasket into the Vacuum Channel (See Care and Cleaning). • Call 877-804-5383 or visit website for replacement.
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 reinsert the Gasket into the Vacuum Channel (See Care and Cleaning). • Bag has wrinkles: To prevent wrinkles in the seal, gently stretch bag flat while inserting bag into Vacuum Channel.
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 lid is all the way down, and the Latch is in the OPERATE position.

Troubleshooting (cont.)

Problem	Solution
Nothing happens when Latch is closed and Button is pressed	<ul style="list-style-type: none">• Make sure unit is plugged in.• Make sure wall outlet is functional.• Open Latch, make sure lid is all the way down, re-latch lid.
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 mm) extra space to allow the bag to seal tightly around food contents.• Gently stretch bag flat while inserting. 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.
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.

Storage Guide: Meat, Cheese, Vegetables, Fruits

Foods	Where to Store	Recommended FoodSaver® Bag/Accessory	Storage Life with FoodSaver® Bag/Accessory	Normal Storage Life
Meat				
Beef, Pork, Lamb	Freezer	FoodSaver® Bag	2-3 years	6 months
Ground Meat	Freezer	FoodSaver® Bag	1 year	4 months
Poultry	Freezer	FoodSaver® Bag	2-3 years	6 months
Fish	Freezer	FoodSaver® Bag	2 years	6 months
Hard Cheeses (Do not vacuum seal soft cheese)				
Cheddar, Swiss	Refrigerator	FoodSaver® Bag, Canister	4-8 months	1-2 weeks
Parmesan	Refrigerator	FoodSaver® Bag, Canister	4-8 months	1-2 weeks
Vegetables (Do not vacuum seal fresh mushrooms, onions & garlic)				
Asparagus	Freezer	FoodSaver® Bag	2-3 years	8 months
Broccoli, Cauliflower	Freezer	FoodSaver® Bag	2-3 years	8 months
Cabbage, Brussels Sprouts	Freezer	FoodSaver® Bag	2-3 years	8 months
Corn (cob or kernel)	Freezer	FoodSaver® Bag	2-3 years	8 months
Green Beans	Freezer	FoodSaver® Bag	2-3 years	8 months
Lettuce, Spinach	Refrigerator	FoodSaver® Canister	2 weeks	3-6 days
Snow Peas, Snap Peas	Freezer	FoodSaver® Bag	2-3 years	8 months
Fruits				
Apricots, Plums	Freezer	FoodSaver® Bag	1-3 years	6-12 months
Peaches, Nectarines	Freezer	FoodSaver® Bag	1-3 years	6-12 months
Softer Berries				
Raspberries, Blackberries	Refrigerator	FoodSaver® Canister	1 week	1-3 days
Strawberries	Refrigerator	FoodSaver® Canister	1 week	1-3 days
Harder Berries				
Blueberries	Refrigerator	FoodSaver® Canister	2 weeks	3-6 days
Cranberries	Refrigerator	FoodSaver® Canister	2 weeks	3-6 days
Huckleberries	Refrigerator	FoodSaver® Canister	2 weeks	3-6 days

Storage Guide: Baked Goods, Coffee, Snacks and Liquids

Foods	Where to Store	Recommended FoodSaver® Bag/Accessory	Storage life with FoodSaver® Bag/Accessory	Normal Storage Life
Baked Goods				
Bagels, Bread, Pastries	Freezer	FoodSaver® Bag	1-3 years	6-12 months
Nuts				
Almonds, Peanuts	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	2 years	6 months
Sunflower Seeds	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	2 years	6 months
Coffee				
Coffee Beans	Freezer	FoodSaver® Bag	2-3 years	6 months
Coffee Beans	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	1 year	3 months
Ground Coffee	Freezer	FoodSaver® Bag	2 years	6 months
Ground Coffee	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	5-6 months	1 month
Prepared Liquids				
Sauces, Soups, Stews	Freezer	FoodSaver® Bag	1-2 years	3-6 months
Bottled Liquids				
Oils	Pantry	FoodSaver® Bottle Stopper	1-1 1/2 years	5-6 months
Dry Foods				
Beans, Grains	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	1-2 years	6 months
Pasta, Rice	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	1-2 years	6 months
Powdery Foods				
Dry Milk	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	1-2 years	6 months
Dried Coconut	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	1-2 years	6 months
Flour	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	1-2 years	6 months
Sugar, Brown Sugar	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	1-2 years	6 months
Snack Foods				
Chips	Pantry	FoodSaver® Canister	3-6 weeks	1-2 weeks
Cookies, Crackers	Pantry	FoodSaver® Canister	3-6 weeks	1-2 weeks

Notes

NOTES



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 accessory introductory offers.

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.
Faites-le en ligne et vous pourrez ainsi accéder aux offres de lancement d'accessoires spéciales qui vous sont réservées.

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).

©2014 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

©2014 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.



www.FoodSaver.ca





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

Owner's Manual

Notice d'emploi



FM2000 Models
Modèles FM2000

Table des matières

Consignes et conseils importants	2
Bienvenue/enregistrement	3
Caractéristiques de l'appareil	4
Section « Comment... »	6
Fabriquer un sac à partir d'un rouleau FoodSaver ^{MD}	
Emballer sous vide avec l'appareil FoodSaver ^{MD}	
Utiliser les accessoires	
Utiliser la scelleuse à main avec les sacs à glissière	
Ouvrir les accessoires scellés sous vide	
Directives générales pour bien réussir	10
Soins et entretien	14
Renseignements de garantie	15
Dépannage	16
Guide de conservation	18

Consignes et conseils importants

Consignes de sécurité importantes

Observez ces précautions de sécurité fondamentales lors de l'utilisation d'un appareil FoodSaver^{MD} :

1. Lisez attentivement le mode d'emploi pour vous familiariser avec le fonctionnement. Lisez toutes les instructions avant l'utilisation.
2. N'employez pas l'appareil sur une surface mouillée ou bien en plein air.
3. Pour vous protéger du choc électrique, ne plongez les pièces de l'appareil, le cordon ou la fiche dans aucun liquide. Débranchez l'appareil entre utilisations et avant de le nettoyer.
4. Débranchez l'appareil en tirant délicatement la fiche hors de la prise. Ne tirez pas sur le cordon d'un coup sec.
5. N'utilisez pas l'appareil si son cordon ou sa fiche est abîmé, s'il a mal fonctionné ou a été endommagé de quelque façon. Pour obtenir des détails, communiquez avec le service à la clientèle au numéro indiqué en bas de page.
6. Ne vous servez de l'appareil qu'aux fins auxquelles il est prévu.
7. Redoublez de vigilance quand un enfant utilise un électroménager. Interdisez formellement aux enfants d'utiliser l'appareil comme jouet.
8. Attention: le cordon court fourni ne devrait pas faire trébucher, comme le ferait un cordon plus long. Servez-vous d'un cordon prolongateur au besoin – ses caractéristiques électriques doivent être au moins identiques à celles de l'appareil. Un tel cordon prolongateur ne doit pas pendre au bord de la table ou du comptoir afin que les enfants ne puissent ni le tirer ni accidentellement trébucher.
9. Ne posez l'appareil ni dans un four chaud, ni sur, ni près d'un foyer de cuisson électrique ou à gaz chaud. Déplacez tout récipient contenant des liquides chauds très prudemment.

Cet appareil présente une fiche polarisée (une branche 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 rentre pas dans la prise, inversez-la. Si elle ne pénètre toujours pas, communiquez avec un électricien agréé. Ne la modifiez en aucune façon.

Conseils importants

1. L'emballage sous vide ne remplace PAS la stérilisation. Les denrées périssables doivent toujours 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 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 2,5 cm (1 po) de plus de longueur supplémentaire pour chacune des fois que vous avez l'intention de réutiliser le sac.
5. N'essayez pas de souder les côtés d'un sac FoodSaver^{MD}. Ces sacs comportent des joints latéraux spéciaux, scellés jusqu'au bord.
6. Pour éviter les plis 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 transpercer le sac (spaghettis secs, argenterie, etc.), enveloppez les articles d'essuie-tout, par ex., pour éviter les trous. 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. *Consultez la rubrique « Directives générales pour réussir l'emballage sous vide », aux pages 10 à 13.*
10. Laissez écouler 20 secondes entre soudures afin que l'appareil refroidisse.
11. Ne rangez jamais l'appareil avec le couvercle en position FONCTIONNER, les joints risqueraient d'être comprimés.

Réservé à l'usage domestique
GARDEZ CES INSTRUCTIONS

Bienvenue à l'emballage sous vide FoodSaver^{MD}

Félicitations...

Vous allez bénéficier des avantages « fraîcheur » que procure un appareil FoodSaver^{MD}, la marque phare en matière d'emballage sous vide. Depuis des années, le système FoodSaver^{MD} aide des millions de foyers à préserver la fraîcheur de leur alimentation au réfrigérateur, au congélateur et au garde-manger. Le système FoodSaver^{MD} expulse tout l'air et garde frais jusqu'à 5 fois plus longtemps que les méthodes de conservation classiques. Laissez votre appareil FoodSaver^{MD} sur le comptoir, à portée de la main, et vous apprécierez vite sa commodité et sa polyvalence au quotidien!

www.FoodSaver.ca/enregistrement

Après l'enregistrement de l'appareil, vous aurez accès à des promotions spéciales, réservées aux inscrits en ligne.

Bienvenue à l'emballage sous vide FoodSaver^{MD} des produits alimentaires!

Des questions?

Communiquez avec le service

à la clientèle au

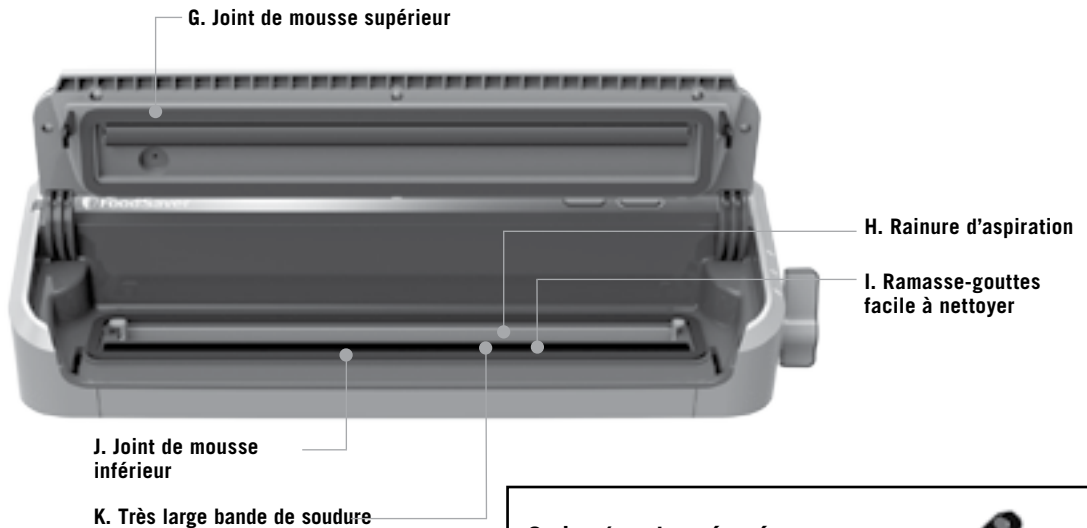
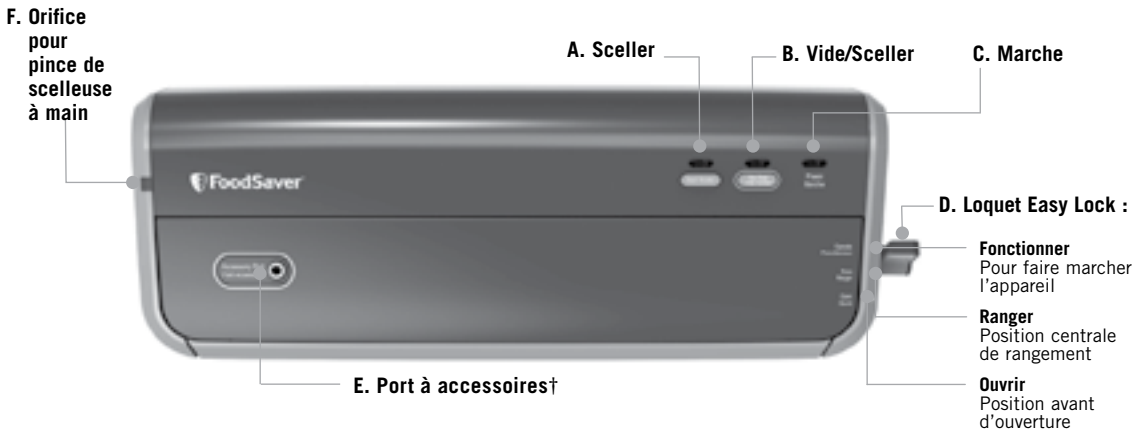
1 877 804-5383

ou visitez www.FoodSaver.ca

***Ne retournez pas ce produit
au lieu d'achat.***

FoodSaver^{MD} Modèles FM2000

CARACTÉRISTIQUES

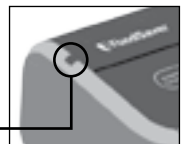


Option (vendue séparément)

1. Scelleuse à main avec pince

S'emploie avec les sacs à glissière et les contenants, est idéale pour les produits frais et les collations. La pince connexe permet de ranger la scelleuse à main avec l'appareil.

Pince connexe





Le tableau de commande convivial et intuitif vous aide à profiter au maximum des avantages FoodSaver^{MD}

1 **Voyant de soudure**

Ce voyant remplit deux fonctions :

1. quand il brille continuellement il indique que la soudure est en cours ;
2. quand il clignote il signale une erreur.

2 **Voyant de vide**

Indique que le processus de vide et soudure est en cours. S'éteint quand le processus se termine.

3 **Voyant de marche**

Luit lorsque le loquet est réglé à FONCTIONNER puis s'éteint automatiquement au changement de position du loquet.

4 **Touche sceller**

Cette touche remplit trois fonctions :

1. vous la pressez pour souder l'extrémité des sacs fabriqués à partir des rouleaux FoodSaver^{MD} ;
2. vous la pressez pour interrompre instantanément l'évacuation de l'air et commencer à sceller le sac. Ceci empêche d'écraser les aliments délicats, tels le pain, les biscuits et les pâtisseries ;
3. vous la pressez pour sceller hermétiquement les sacs multicouches (de croustilles, par exemple) pour préserver la fraîcheur du contenu.

5 **Touche vide et sceller**

Cette touche remplit deux fonctions :

1. pressez-la, elle fait le vide et scelle hermétiquement le sac. L'appareil s'éteint automatiquement ;
2. pressez-la également pour arrêter le processus à tout moment.

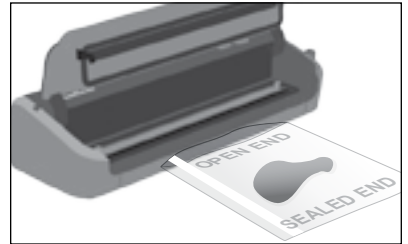
Comment...

1. Fabriquer un sac à partir d'un rouleau FoodSaver^{MD}

MÉTHODE

1. À l'aide de ciseaux, coupez la longueur de pellicule à sacs requise pour contenir l'article à emballer, plus 8 cm (3 po). Coupez parfaitement droit.
2. Mettez le loquet Easy Lock à la position «Ouvrir». Ouvrez le couvercle de l'appareil. Placez une extrémité de la pellicule sur la bande de soudure.
3. Fermez le couvercle et réglez le loquet Easy Lock à la position FONCTIONNER.
4. Appuyez sur la touche sceller.
5. Quand le voyant de soudure s'éteint, c'est signe que la soudure est terminée. Mettez alors le loquet à OUVRIR, levez le couvercle et retirez le sac.

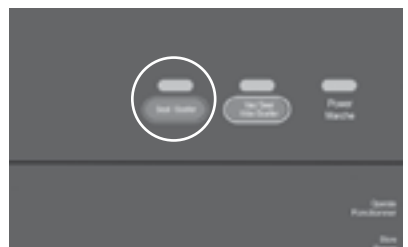
Vous pouvez désormais emballer sous vide avec ce nouveau sac sur mesure (voyez en page suivante).



Posez la pellicule sur la bande de soudure



Fermez le couvercle et réglez le loquet Easy Lock à FONCTIONNER



Appuyez sur la touche sceller

2. Emballer sous vide avec les sacs FoodSaver^{MD}

1. Placez le(s) article(s) dans le sac en laissant au moins 8 cm (3 po) entre le haut du contenu et la gueule du sac.
2. Ouvrez le couvercle de l'appareil puis mettez la gueule du sac dans la rainure d'aspiration.
3. Fermez le couvercle et réglez le loquet Easy Lock à la position FONCTIONNER.
4. Appuyez sur la touche de vide et sceller pour faire débiter le processus. Le moteur tournera jusqu'à ce que tout l'air soit expulsé puis il scellera le sac automatiquement.
5. Lorsque le voyant de soudure s'éteint, réglez le loquet à OUVRIR, levez le couvercle et retirez le sac. Réfrigérez ou congelez selon le besoin. (Voyez les conseils de sécurité alimentaire du *Guide de conservation FoodSaver^{MD}*, page 18.

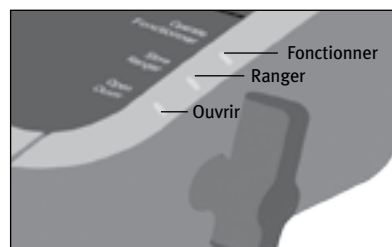
REMARQUE: laissez écouler au moins 20 secondes entre les soudures afin que l'appareil refroidisse. Rangez toujours l'appareil avec le loquet Easy Lock mis à la position centrale RANGER.

Astuce importante :

Pour limiter le gaspillage, n'insérez pas trop de pellicule. Placez le sac sur le bord du ramasse-gouttes amovible, un point c'est tout.



Mettez le bout dans la rainure d'aspiration



Fermez et enclenchez le couvercle



Appuyez sur la touche vide et sceller

HOW TO

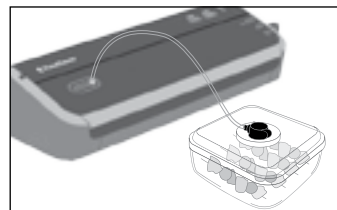
Comment...

3. Utiliser les accessoires FoodSaver^{MD}

MÉTHODE

1. Préparez le contenant tel que l'indiquent les instructions de FoodSaver^{MD} (voyez le manuel inclus avec l'ensemble d'accessoires).
2. Connectez un bout du tuyau à accessoires au port à accessoires de l'appareil et l'autre bout au port de l'accessoire même. Tournez la patte durant l'insertion afin d'obtenir un assujettissement serré.
3. Fermez le couvercle, réglez le loquet à FONCTIONNER et pressez le bouton vide et sceller.
4. Quand le moteur et le voyant s'éteignent, c'est signe que le processus est terminé. Notez que le cycle de soudure aura lieu bien qu'il s'agisse de la fermeture sous vide d'un accessoire. Vous entendrez le moteur s'arrêter et le cycle de soudure débutera.
5. Tournez délicatement le tuyau à accessoires et séparez-le de l'accessoire puis de l'appareil.
6. Pour vérifier le vide, tirez sur le couvercle de l'accessoire. Il ne devrait pas bouger.

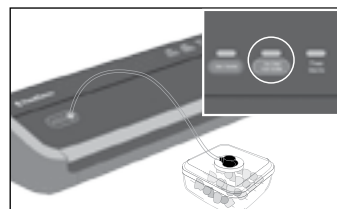
REMARQUE : voyez les astuces importantes du *Guide de conservation FoodSaver^{MD}* en ce qui concerne l'emploi des accessoires avec des aliments variés, en pages 18 et 19.



Connectez le tuyau à accessoires au port de l'appareil et au port de l'accessoire



Fermez le couvercle et réglez le loquet Easy Lock à FONCTIONNER

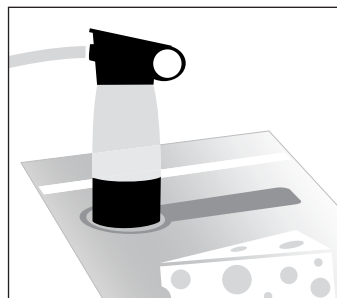


Appuyez sur le bouton vide et sceller

4. Utiliser la scelleuse à main avec les sacs à vide à glissière

La scelleuse à main peut s'employer avec les sacs à vide à glissière.

1. Remplissez le sac à glissière et couchez-le en orientant le cercle gris vers le ciel. Pressez pour expulser l'air, fermez la glissière aux 3/4 puis pressez de nouveau pour évacuer l'air qui reste avant de fermer totalement la glissière.
2. Appuyez la scelleuse à main sur le cercle gris du sac et pressez le bouton vide et sceller.



5. Ouvrir les accessoires FoodSaver^{MD} scellés sous vide

Contenants d'emballage sous vide FoodSaver^{MD} (à couvercle sans gros bouton)

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



Grands bocaux et macérateurs rapides FoodSaver^{MD} (couvercle à gros bouton) et couvercles universels

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



Scelleuse de bocaux FoodSaver^{MD} avec bocaux Mason

Pour l'utilisation avec les bocaux à conserves étanches de marques Ball^{MD} et Ker^{MD} seulement.

Important : n'employez PAS la bague vissable quand vous servez de bocaux à conserves. Pour les ouvrir, calez une cuiller entre le couvercle et le bord du bocal puis tournez doucement la cuiller.



Bouchons FoodSaver^{MD}

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



Boîtes à charcuterie FoodSaver^{MD}

Levez le couvercle de la boîte pour casser le vide.



Directives générales

pour 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 du feutrage. 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, 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.

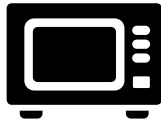
Bactéries – Causent une odeur désagréable, la décoloration ou une texture douce et gluante. Sous conditions favorables, les bactéries anaérobies telles *Clostridium Botulinum* (à l’origine du botulisme) peuvent croître sans air et parfois ne pas être détectées par l’odeur ou le goût. Bien que rares,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

Les basses températures sont essentielles pour 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 les denrées périssables emballées sous vide pour les conserver à long terme et réfrigérez-les après la 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 l’âge et de l’état des aliments au moment de l’emballage sous vide.

IMPORTANT : emballer sous vide ne remplace PAS la réfrigération ou la congélation. Il est impératif de réfrigérer les denrées périssables devant normalement être réfrigérées après l’emballage sous vide.

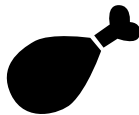
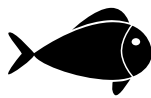
Trucs de préparation des aliments et de réchauffage



Décongélation et réchauffage des aliments emballés sous vide

Faites toujours dégeler les aliments périssables au réfrigérateur ou au four à micro-ondes, jamais, au grand 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 FoodSaver^{MD}. Les aliments peuvent aussi réchauffer directement dans le sac FoodSaver^{MD} placé 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 gueule 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. Il ne s'agit aucunement d'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 et 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 des gaz. Une fois blanchis, ils doivent être congelés sans délai.

Préparation des aliments et réchauffage (suite)

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, champignons frais, oignons frais et ail cru ne devraient jamais être emballés sous vide.



Préparation des légumes-feuilles

Utilisez de préférence un contenant pour eux. Lavez-les, séchez-les avec un torchon ou une essoreuse à salade. Une fois secs, placez-les dans un contenant que vous scellerez sous vide. Gardez-les au réfrigérateur.



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 cuisson, ainsi que vos combinaisons préférées pour préparer des salades de fruits toute l'année. Pour simplement les réfrigérer, nous conseillons d'employer un contenant FoodSaver^{MD}.



Préparation des produits de boulangerie

Les produits de boulangerie mous et légers gardent mieux leur forme lorsque placés dans des contenants FoodSaver^{MD}. Pour utiliser un sac, précongelez le produit 1 ou 2 heures (ou totalement). Économisez du temps : préparez pâtes à biscuits, fonds de tarte, tartes ou mélanges variés à l'avance et emballez-les sous vide pour les utiliser ultérieurement.



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. Vous pouvez aussi mettre l'aliment, dans son emballage d'origine, dans un sac FoodSaver^{MD}, ou bien utiliser un couvercle universel FoodSaver^{MD} avec le contenant d'origine.



Préparation des liquides

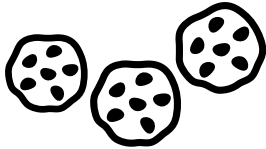
Précongelez les liquides – tels les bouillons – dans cocottes, moules ou plateaux à glaçons jusqu'à ce qu'ils soient durs. Démoulez-les et placez dans des sacs FoodSaver^{MD}. Ces briques s'empileront facilement dans le congélateur. Pour les employer, coupez le coin du sac et posez le sac dans un plat 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.



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

Conservez efficacement les restes, les sandwichs ou les repas préparés, 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 se rendre l'école, au bureau ou en plein air quand vous partez vous aérer !



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 et 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 rêvés pour les excursions, le camping et les randonnées. Ils gardent allumettes, cartes et aliments au sec, sous faible volume.



- Pour avoir de l'eau fraîche à déguster, remplissez un sac FoodSaver^{MD} de glaçons, soudez-le et laissez fondre la glace au besoin. Coupez un coin du sac quand vous désirez boire ou verser.



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



- Gardez les trousse d'urgence en lieu sûr et au sec. Emballez sous vide fusées lumineuses, 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 voiture, bateau ou caravane.

SOINS

et entretien de votre appareil d'emballage sous vide

Nettoyage de l'appareil

Tirez le cordon hors de la prise. Ne l'immergez dans aucun liquide.

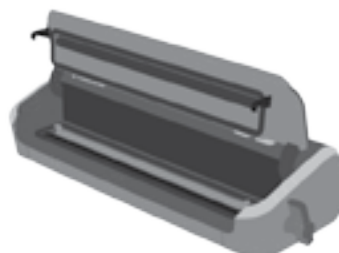
Vérifiez les joints et les abords du ramasse-gouttes pour vous assurer qu'ils ne soient pas souillés. Passez un linge imbibé d'eau savonneuse chaude sur les joints, au besoin. Les joints supérieur et inférieur sont amovibles, donc faciles à laver à l'eau savonneuse chaude.

Le ramasse-gouttes amovible se nettoie en toute simplicité lorsqu'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 du haut du lave-vaisselle. Asséchez-le à fond avant de le replacer dans l'appareil.

Réglez toujours le loquet du couvercle à RANGER. **Ne laissez jamais le couvercle en position FONCTIONNER, les joints pourraient se comprimer.** Si l'appareil est laissé à FONCTIONNER, les joints se compriment et l'appareil risque de ne plus fonctionner convenablement (voyez ci-dessous).

Éliminez toutes les particules alimentaires à proximité des joints



Levez le ramasse-gouttes pour le sortir

Rangement de l'appareil

Nettoyez l'appareil à fond, tel qu'indiqué ci-dessus.

Lorsque l'appareil est immaculé et totalement sec, fermez le couvercle et mettez le loquet Easy Lock à sa position centrale RANGER. À ce réglage, le couvercle reste fermé mais sans exercer de pression indue sur les joints.

Réglez toujours le loquet à la position RANGER entre utilisations. **Ne laissez jamais le couvercle en position FONCTIONNER, les joints pourraient se comprimer.** Si l'appareil est laissé à FONCTIONNER, les joints se compriment et l'appareil risque de ne plus fonctionner convenablement.



Réglez le loquet à sa position centrale pour le rangement.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

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 d'un an 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 non 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 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

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.

Dépannage

Problème	Solutions
Le voyant rouge à DEL de soudure clignote	<ul style="list-style-type: none"> • L'appareil a surchauffé. Laissez-le refroidir 20 secondes entre soudures. Lors de l'emploi intensif, l'appareil s'éteint automatiquement et le voyant rouge scintille. Patientez pendant les 20 minutes du refroidissement. • Prévoyez toujours un délai de 20 secondes entre soudures. • Loquet laissé à FONCTIONNER. Les joints peuvent être comprimés. Ouvrez le couvercle de 10 à 20 minutes pour qu'ils retrouvent leur forme. • La pompe de vide a fonctionné pendant plus de 120 secondes. Lors de l'emploi intensif, l'appareil s'éteint automatiquement et le voyant rouge scintille. Voyez la section « 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"> • Si vous faites un sac à partir d'un rouleau, veillez à ce qu'un bout soit soudé. Voyez « Comment fabriquer un sac à partir d'un rouleau FoodSaver^{MD} ». • Ajustez le sac et réessayez. Veillez à ce que la gueule du sac soit insérée dans la rainure d'aspiration avec 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 les joints sont bien adaptés et qu'il n'y a pas de corps étrangers, de saleté ou de particules alimentaires sur les joints supérieur et inférieur (consultez la rubrique « Soins et entretien »). • Loquet laissé à FONCTIONNER. Les joints peuvent être comprimés. Ouvrez le couvercle de 10 à 20 minutes pour qu'ils retrouvent leur forme. • Assurez-vous que le tuyau à accessoires n'est relié à aucun accessoire. • Assurez-vous que le couvercle est totalement fermé. Si le loquet ne ferme pas convenablement le couvercle, il y aura une fuite entre les joints.
Un joint est desserré ou déchiré	<ul style="list-style-type: none"> • Enlevez le joint, nettoyez-le et replacez-le dans la rainure d'aspiration. (Consultez la rubrique « Soins et entretien »). • Appelez le 1 877 804-5383 ou visitez le site Web pour commander un joint de rechange.
Le sac ne se soude pas convenablement	<ul style="list-style-type: none"> • Le contenu du sac est trop liquide, congelez-le avant de faire le vide. • Vérifiez que la zone de soudure est exempte de débris. En présence de particules, retirez le joint, nettoyez-le puis replacez-le dans la rainure d'aspiration (consultez la rubrique « Soins et entretien »). • Le sac est plissé : pour éviter les plis à la soudure, étirez délicatement la gueule du sac en l'insérant dans la rainure d'aspiration.
Aucun voyant ne luit au tableau de commande	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que l'appareil est branché. • Vérifiez que la prise de courant est en bon état de fonctionnement. • Vérifiez que le couvercle est totalement fermé et le loquet à FONCTIONNER.

Dépannage (suite)

Problème	Solutions
Rien ne se passe lorsque le loquet est fermé et le bouton enfoncé	<ul style="list-style-type: none">• Assurez-vous que l'appareil est branché.• Vérifiez que la prise de courant est en bon état de fonctionnement.• Ouvrez le loquet, assurez-vous que le couvercle est complètement fermé puis réenclenchez le couvercle.
Il est impossible d'insérer le sac	<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 lors de 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, essuyez l'intérieur du sac et scellez 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 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. Laissez toujours écouler au moins 20 secondes entre les soudures afin que l'appareil refroidisse.• Utilisez des sacs de marque FoodSaver^{MD}. Nos sacs et rouleaux FoodSaver^{MD} sont spécialement conçus pour les appareils FoodSaver^{MD}.
Si votre problème persiste...	<ul style="list-style-type: none">• Appelez le service à la clientèle au 1 877 804-5383.• Pour obtenir d'autres conseils et réponses aux questions fréquentes, allez au www.FoodSaver.ca et cliquez sur « Service et support ».

Guide de conservation – viandes, fromages, légumes et fruits

CONSERVATION

Aliments	Lieu de conservation	Sac ou accessoire FoodSaver ^{MD} recommandé	Durée de conservation avec FoodSaver ^{MD}	Durée de conservation normale
Viandes				
Bœuf, porc, agneau	Congélateur	Sac FoodSaver ^{MD}	2 à 3 ans	6 mois
Viande hachée	Congélateur	Sac FoodSaver ^{MD}	1 an	4 mois
Volaille	Congélateur	Sac FoodSaver ^{MD}	2 à 3 ans	6 mois
Poisson	Congélateur	Sac FoodSaver ^{MD}	2 ans	6 mois
Fromages à pâte dure (n’emballez pas les fromages à pâte molle sous vide)				
Cheddar, suisse	Réfrigérateur	Sac ou contenant FoodSaver ^{MD}	4 à 8 mois	1 à 2 semaines
Parmesan	Réfrigérateur	Sac ou contenant FoodSaver ^{MD}	4 à 8 mois	1 à 2 semaines
Légumes (N’emballez pas les champignons frais, les oignons et l’ail cru sous vide)				
Asperges	Congélateur	Sac FoodSaver ^{MD}	2 à 3 ans	8 mois
Brocolis, chou-fleur	Congélateur	Sac FoodSaver ^{MD}	2 à 3 ans	8 mois
Chou, choux de Bruxelles	Congélateur	Sac FoodSaver ^{MD}	2 à 3 ans	8 mois
Haricots verts	Congélateur	Sac FoodSaver ^{MD}	2 à 3 ans	8 mois
Laitue, épinards	Réfrigérateur	Contenant FoodSaver ^{MD}	2 semaines	3 à 6 jours
Maïs (épis ou grains)	Congélateur	Sac FoodSaver ^{MD}	2 à 3 ans	8 mois
Pois mange-tout, Sugar Snap	Congélateur	Sac FoodSaver ^{MD}	2 à 3 ans	8 mois
Fruits				
Abricots, prunes	Congélateur	Sac FoodSaver ^{MD}	1 à 3 ans	6 à 12 mois
Pêches, nectarines	Congélateur	Sac FoodSaver ^{MD}	1 à 3 ans	6 à 12 mois
Petits fruits mous				
Fraises	Réfrigérateur	Contenant FoodSaver ^{MD}	1 semaine	1 à 3 jours
Framboises, mûres	Réfrigérateur	Contenant FoodSaver ^{MD}	1 semaine	1 à 3 jours
Petits fruits plus durs				
Bleuets	Réfrigérateur	Contenant FoodSaver ^{MD}	2 semaines	3 à 6 jours
Canneberges	Réfrigérateur	Contenant FoodSaver ^{MD}	2 semaines	3 à 6 jours
Myrtilles	Réfrigérateur	Contenant FoodSaver ^{MD}	2 semaines	3 à 6 jours

Produits de boulangerie, café, collations et liquides

Aliments	Lieu de conservation	Sac ou accessoire FoodSaver ^{MD} recommandé	Durée de conservation avec FoodSaver ^{MD}	Durée de conservation normale
Produits de boulangerie				
Baguets, pain, pâtisseries	Congélateur	Sac FoodSaver ^{MD}	1 à 3 ans	6 à 12 mois
Noix				
Amandes, cacahuètes	Garde-manger	Sac, contenant FoodSaver ^{MD}	2 ans	6 mois
Graines de tournesol	Garde-manger	Sac, contenant FoodSaver ^{MD}	2 ans	6 mois
Café				
Café en grains	Congélateur	Sac FoodSaver ^{MD}	2 à 3 ans	6 mois
Café en grains	Garde-manger	Sac, contenant FoodSaver ^{MD}	1 an	3 mois
Café moulu	Congélateur	Sac FoodSaver ^{MD}	2 ans	6 mois
Café moulu	Garde-manger	Sac, contenant FoodSaver ^{MD}	5 à 6 mois	1 mois
Liquides préparés				
Sauces, soupes, ragoûts	Congélateur	Sac FoodSaver ^{MD}	1 à 2 ans	3 à 6 mois
Liquides embouteillés				
Huiles	Garde-manger	Bouchon FoodSaver ^{MD}	12 à 18 mois	5 à 6 mois
Aliments secs				
Légumineuses, céréales	Garde-manger	Sac, contenant FoodSaver ^{MD}	1 à 2 ans	6 mois
Nouilles, riz	Garde-manger	Sac, contenant FoodSaver ^{MD}	1 à 2 ans	6 mois
Aliments en poudre				
Farine	Garde-manger	Sac, contenant FoodSaver ^{MD}	1 à 2 ans	6 mois
Lait sec	Garde-manger	Sac, contenant FoodSaver ^{MD}	1 à 2 ans	6 mois
Noix de coco	Garde-manger	Sac, contenant FoodSaver ^{MD}	1 à 2 ans	6 mois
Sucre, cassonade	Garde-manger	Sac, contenant FoodSaver ^{MD}	1 à 2 ans	6 mois
Grignotines				
Biscuits, craquelins	Garde-manger	Contenant FoodSaver ^{MD}	3 à 6 semaines	1 à 2 semaines
Croustilles	Garde-manger	Contenant FoodSaver ^{MD}	3 à 6 semaines	1 à 2 semaines

CONSERVATION

Notes

NOTES



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 accessory introductory offers.

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.
Faites-le en ligne et vous pourrez ainsi accéder aux offres de lancement d'accessoires spéciales qui vous sont réservées.

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).

©2014 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

©2014 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.



www.FoodSaver.ca

