



Registering your appliance is quick and easy at [www.FoodSaver.ca/register](http://www.FoodSaver.ca/register).

For important safety information and helpful tips, please visit us at [www.FoodSaver.ca](http://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](http://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<sup>MD</sup>, visitez au [www.FoodSaver.ca](http://www.FoodSaver.ca) ou appelez le 1 877 804-5383 (Canada).

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

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

Printed in China/Imprimé en Chine  
P.N. 186974

FFS005-033\_15EFM1

GCDS-FSV43872-SL

# Owner's Manual Notice d'emploi



FFS005-033 Models  
Modèles FFS005-033

# Contents

---



[www.FoodSaver.ca](http://www.FoodSaver.ca)



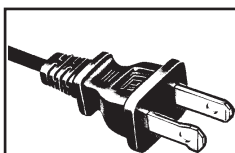
Important Safeguards & Tips . . . . .	E 2
Welcome/Registration . . . . .	E 3
FFS005-033 Models . . . . .	E 4
FoodSaver® Accessories . . . . .	E 5
Making a bag from a FoodSaver® roll . . . . .	E 7
Using Your Vacuum Sealer . . . . .	E 7
Storage Guide, Hints and Tips . . . . .	E 9
Care and Cleaning . . . . .	E 11
Storage . . . . .	E 11
1-Year Limited Warranty . . . . .	E 12
Troubleshooting . . . . .	E 13

## 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. Close supervision is required when this product is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
8. **CAUTION!** 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.



#### **POLARIZED PLUG**

To reduce the risk of electric shock, this product has a polarized plug (one blade is wider than the other). This

plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. When the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. When it still does not fit, contact a qualified electrician to install the proper outlet. Do not change the plug in any way. Do not attempt to defeat this 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.

#### **CAUTION:** DO NOT IMMERSE IN ANY LIQUID.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

### 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 9-10.*
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**

[www.FoodSaver.ca](http://www.FoodSaver.ca)

## Welcome to FoodSaver® Vacuum Sealing System

### Congratulations...

You are about to enjoy the freshness benefits of FoodSaver®, The #1 Selling Brand of Vacuum Sealing Systems. For years, the FoodSaver® Vacuum Sealing System has helped millions of households keep food fresh longer in the refrigerator, freezer and pantry. The FoodSaver® system is designed to remove air and extend freshness up to 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](http://www.FoodSaver.ca/register)

*Welcome to the world  
of FoodSaver® products!*

# Questions?

Contact customer service:

**1 (877) 804-5383**

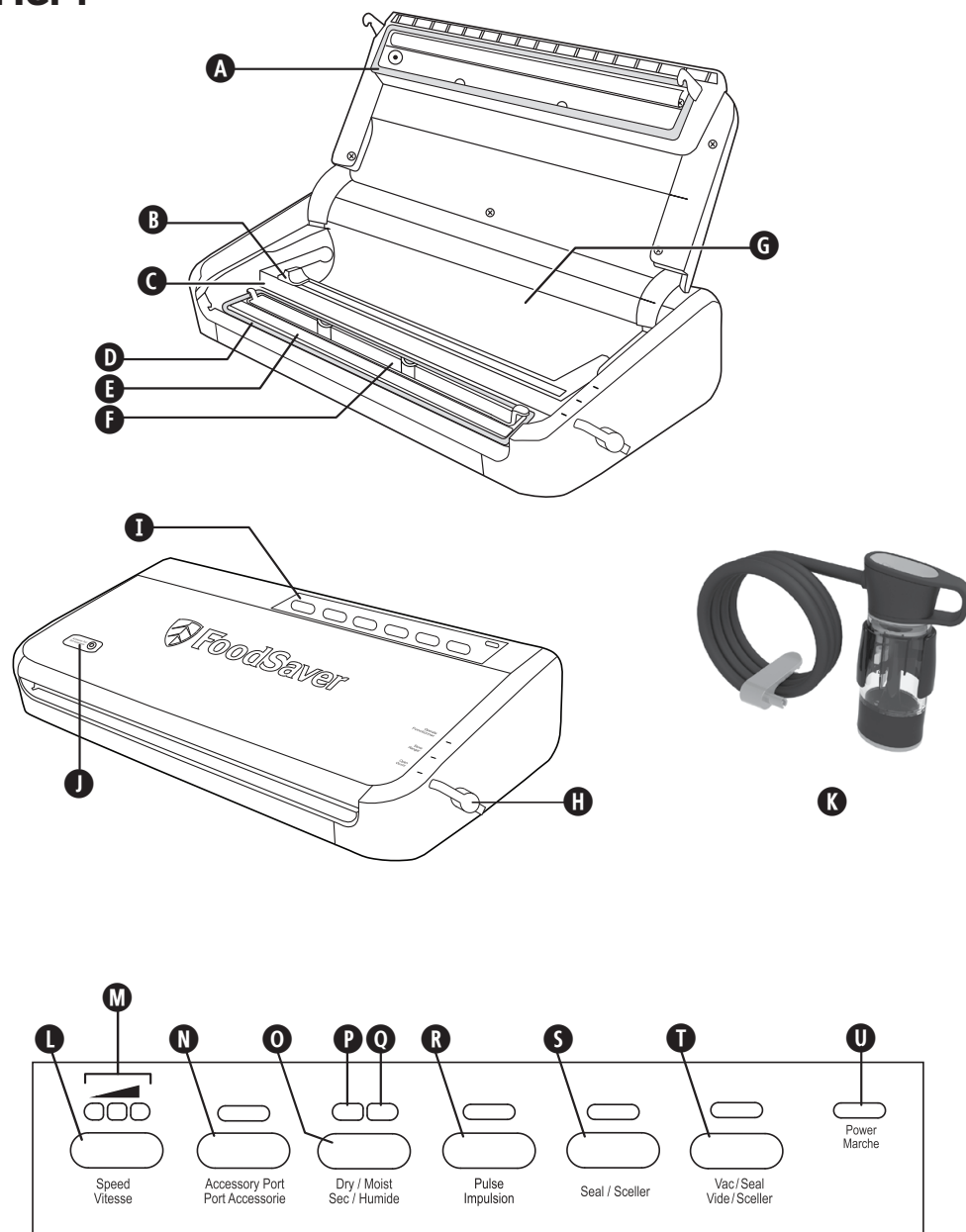
or visit us online:

**[www.FoodSaver.ca](http://www.FoodSaver.ca)**

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

# FoodSaver® Vacuum Sealers FFS005-033 Models

FIG. 1



- A Upper gasket
- B Roll cutter
- C Roll cutter bar
- D Lower gasket
- E Sealing strip
- F Removable drip tray
- G Roll storage
- H Latch
- I Control panel
- J Accessory port
- K Handheld adapter
- L Speed button
- M Speed lights (Slow/Normal/Fast)
- N Canister/Accessory button
- O Food Type button
- P Dry Food light
- Q Moist Food light
- R Pulse Vacuum button
- S Instant Seal button
- T Vacuum and Seal button
- U Power light

## FoodSaver® Accessories

Get the most out of your FoodSaver® appliance with easy-to-use FoodSaver® bags, canisters and accessories.

### FoodSaver® Bags and Rolls

FoodSaver® bags and rolls feature special channels that enable the efficient removal of air. The multiply construction makes them an especially effective barrier to oxygen and moisture and helps to prevent freezer burn. FoodSaver® bags and rolls come in a variety of sizes.

### FoodSaver® Canisters

FoodSaver® canisters are simple to use and ideal for vacuum packaging delicate items such as muffins and other baked goods, liquids and dry goods.

### FoodSaver® Bottle Stopper

Use FoodSaver® bottle stoppers to vacuum package wine, non-carbonated liquids and oils. This will extend the life of the liquid and preserve the flavour. Don't use the bottle stopper on plastic bottles.

### FoodSaver® Quick Marinator

The quick marinator infuses food with flavour in minutes instead of hours using vacuum power to penetrate marinades deep into the food.

### Ordering

To order FoodSaver® bags, rolls and accessories please visit [www.foodsaver.ca](http://www.foodsaver.ca) then select your region.

FIG. 2

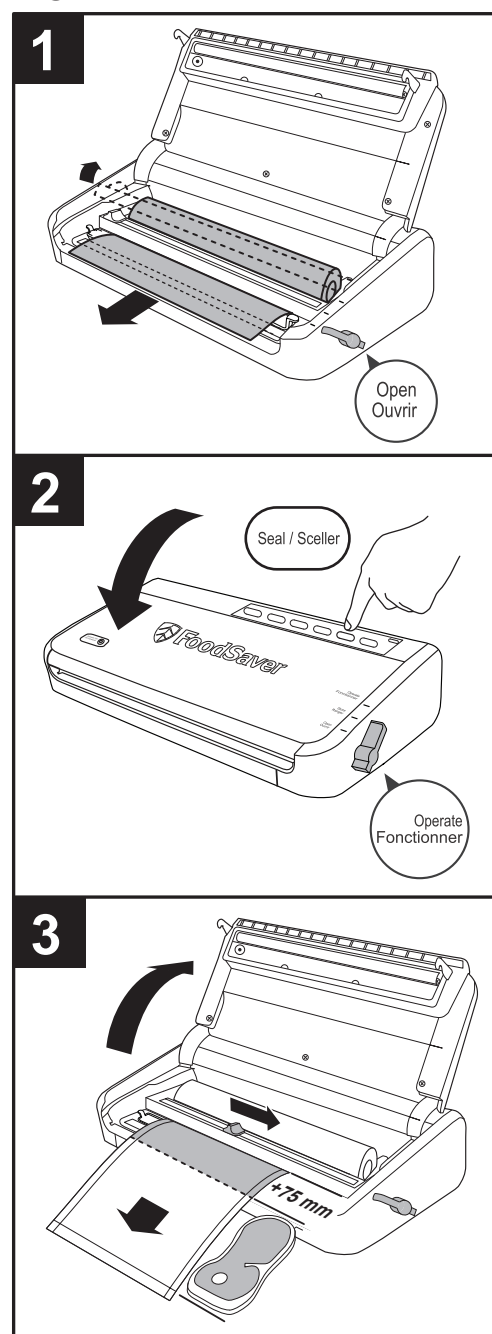
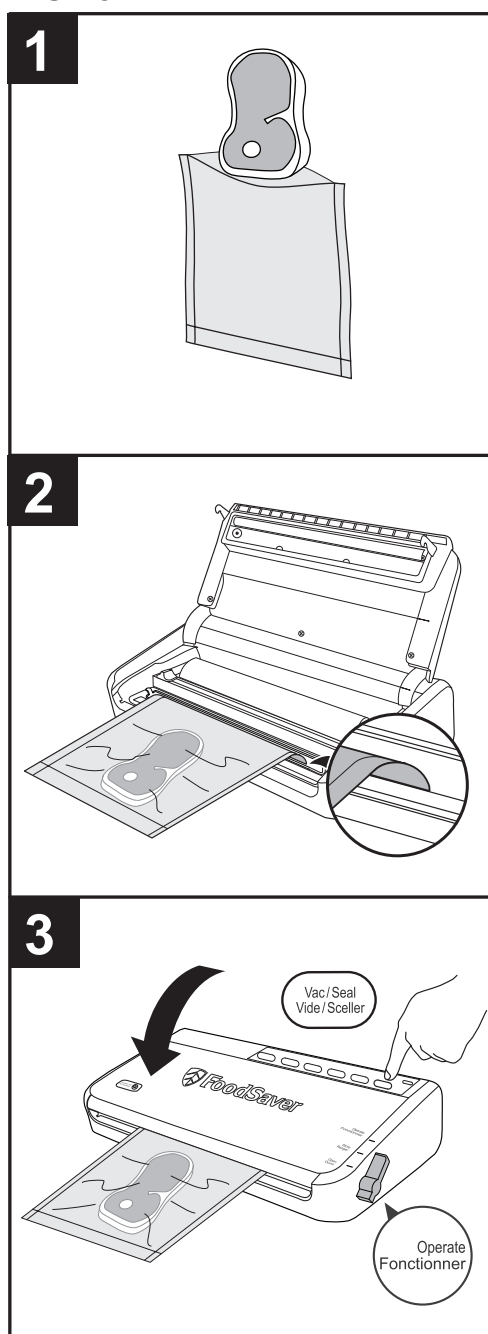


FIG. 3



## Making a bag from a FoodSaver® roll

You can make your own custom sized bags from a FoodSaver® roll. **Referring to Fig. 2:**

1. Plug your vacuum sealer in to a mains supply socket. Move the latch **H** to the open position and open the lid. If you haven't already done so, place the FoodSaver® roll into the storage area **G** then lift up the roll cutter bar **C** and feed the roll end under the bar. Pull the roll end out until about 10mm of the roll overlaps the sealing strip **E**.
2. Close the lid all the way and move the latch **H** to the closed position. Press the Instant Seal button **S**. When the sealing light goes out, open the lid. The end of the roll will now have been sealed.
3. Pull the roll out to the required length for the item being packaged. Add an extra 75mm to allow the bag to be sealed then slide the roll cutter **B** across to cut the roll.

You can then start to use your vacuum sealer (refer to *Using Your Vacuum Sealer*).

## Using Your Vacuum Sealer

**Referring to Fig. 3:**

1. Place the item to be packaged into the bag. You can use a ready made FoodSaver® bag or make your own from a FoodSaver® roll.
2. Place the open end of the bag into the slot of the drip tray **F**.
3. Close the lid and move the latch **H** to the closed position.
4. If desired, press the Speed button **L** to select the Fast, Normal or Slow speed setting. Select Slow for delicate foods; Normal for average sized bags, canisters and all accessories; Fast for larger sized bags and canisters.
5. If you are packaging foods that are moist or are very juicy, press the Food Type button **O** once (the Moist Food light **Q** comes on). For dry foods, make sure the Dry Food light **P** remains on (this is the default).
6. Press the Vacuum and Seal button **T**. Your FoodSaver® appliance will start to remove the air from the bag. When the vacuum progress light has gone out, the bag starts to seal (the sealing progress light comes on).
7. The process is complete when the sealing progress light goes out.

### Sealing a bag without removing any air

To seal a bag without extracting the air from it press the Instant Seal button **S** (the process is complete when the sealing light goes out). You can seal the types of bag that are used to package snacks such as potato crisps, tortilla chips, etc.

### Using the Pulse Vacuum button

Some items such as pastries, bread, biscuits, etc. can be crushed when vacuuming. To prevent this use the Pulse Vacuum button **R** as follows:

1. Follow steps 1, 2, 3, 4 and 5 of Using Your Vacuum Sealer.
2. Press and hold the Pulse Vacuum button **R** as required. The vacuum pump will operate as long as the button is held down. Release the button before crushing occurs. This will immediately stop any more air from being extracted.
3. Press the Instant Seal button **S** immediately after vacuuming. The sealing progress light will come on. The process is complete when the sealing progress light goes out.

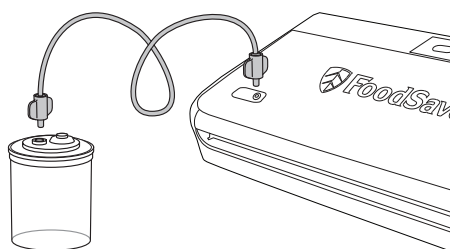
**NOTE:** If the vacuum pump stops while pressing the Pulse Vacuum button, it means the maximum vacuum has been reached and no more air can be extracted.

### Using FoodSaver® accessories

1. Insert one end of the handheld accessory hose **K** into the accessory port **I** on the FoodSaver® appliance. Insert the other end of the hose into the port on the accessory and make sure that it is connected firmly. Follow any specific instructions that come with the FoodSaver® accessory.

1. Close the lid and move the latch **H** to the closed position.
2. Press the Canister/Accessory button **N**. The process is complete when the progress light goes out.

**NOTE:** The length of time required to extract all the air from the accessory will depend on the size of the accessory.



## Storage Guide, Hints and Tips

### Vacuum Packaging and Food Safety

The vacuum packaging process extends the life of foods by removing most of the air from the sealed container, thereby reducing oxidation, which affects nutritional value, flavour and overall quality. Removing air can also inhibit growth of microorganisms, which can cause problems under certain conditions:

To preserve foods safely, it is critical that you maintain low temperatures. You can significantly reduce the growth of microorganisms at temperatures of 4°C or below.

Freezing at -17°C does not kill microorganisms, but stops them from growing. For long-term storage, always freeze perishable foods that have been vacuum packaged, and keep refrigerated after thawing.

It is important to note that vacuum packaging 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 flavour, appearance or texture because it depends on age and condition of the food on the day it was vacuum packaged.

**CAUTION !** Vacuum packaging is NOT a substitute for refrigeration or freezing. Any perishable foods that require refrigeration must still be refrigerated or frozen after vacuum packaging. To avoid possible illness, do not reuse bags after storing raw meats, raw fish or greasy foods. Do not reuse bags that have been microwaved or simmered.

Thawing and Reheating Vacuum Packaged Foods

**FOODS INSIDE BAG CAN BE DEFROSTED BUT NOT REHEATED IN A MICROWAVE OVEN.**

Defrosting – Always thaw foods in a refrigerator or a microwave oven — do not thaw perishable foods at room temperature.

Make sure to cut off the corner of the bag before placing it in the microwave. We recommend that you place the bag on a microwave-safe dish to avoid liquids from spilling out.

Reheating – To reheat foods in a microwave oven, remove it from bag and place it on a microwave-safe dish.

You can also reheat foods in FoodSaver® bags by placing them in water at a low simmering temperature below 75°C (170°F). Make sure the food is fully heated throughout.

Foods	Storage Life	Where to Store	Remarks
Beef, Pork, Lamb, Poultry	2-3 years	Freezer	Pre-freeze moist foods before vacuum packaging. Alternatively, place a folded paper towel between the food and the end of the bag to absorb excess liquid. Remember to leave 75mm of space after the towel to allow room for the seal to be created. Note: Beef may appear darker after vacuum packaging due to the removal of oxygen. This is not an indication of spoilage.
Minced Meat	1 year	Freezer	
Fish	2 years	Freezer	

Foods	Storage Life	Where to Store	Remarks
Hard Cheeses (Cheddar, Parmesan, Edam, Gouda, etc.)	4-8 months	Refrigerator	To keep cheese fresh vacuum package it after each use. Make the bags extra long to allow 25mm for each new seal required. NEVER vacuum package soft cheeses.
Asparagus, Broccoli, Carrot, Cauliflower, Cabbage, Brussels Sprouts, Green Beans, Peas, Corn, etc.	2-3 years	Always store in the freezer	Blanch vegetables until they are cooked but still crisp before packaging. Freeze before packaging. Separate during freezing to avoid vegetables sticking together when they are packaged. NEVER vacuum package fresh mushrooms.
Lettuce, Spinach, etc.	2 weeks	Refrigerator	Wash then dry. For best results, package using a FoodSaver® canister.
Apricots, Plums, Peaches, Nectarines, etc	1-3 years	Freezer	Pre-freeze soft fruits and berries before packaging. Separate during freezing to avoid fruits sticking together when they are packaged.
Soft Berries (Raspberries, Blackberries, Strawberries, etc)	1 week	Refrigerator	
Hard Berries (Blueberries, Cranberries, etc.)	2 weeks	Refrigerator	
Bread, Bagels, Pastries	1-3 years	Freezer	We recommend using a FoodSaver® canister to avoid crushing. Alternatively, pre-freeze until solid.
Nuts and Seeds	2 years	Pantry	To prevent food particles from being drawn into the vacuum pump, place a coffee filter or paper towel at top of the bag or canister before vacuum packaging. You can also place the food in its original bag inside a FoodSaver® bag.
Coffee Beans	1 year	Pantry	
Ground Coffee	5-6 months	Pantry	
Powdered Goods (Sugar, Flour, etc.)	1-2 years	Pantry	
Sauces, Soups, Stews, etc.	1-2 years	Freezer	Pre-freeze in a suitable container until solid. Remove frozen liquid and vacuum package in a FoodSaver® Bag.
Dried Goods (Beans, Pasta, Rice, Grains, etc.)	1-2 years	Pantry	
Potato Crisps, Biscuits, Crackers, etc.	3-6 weeks	Pantry	For best results, use a FoodSaver® canister for crushable items like crackers.

## Care and Cleaning

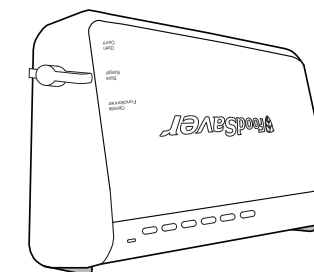
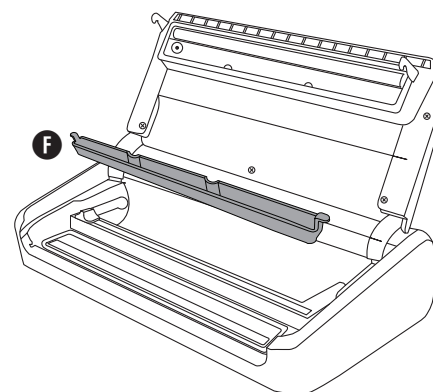
Never immerse the unit or power cord and plug in water or any other liquid. Always unplug the unit before cleaning.

Wipe over the body of the appliance with a soft dry cloth.

Remove and empty the drip tray **F** after each use. Wash it in warm soapy water or place it in the top rack of a dishwasher. Dry thoroughly before refitting.

## Storage

1. Close the lid and move the latch **H** to the storage position. This is enough to secure the lid but avoids compressing the gaskets (which may cause incorrect functioning of the unit).
2. Raise the front of the appliance and stand it on the storage feet in an upright position.



## 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 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.**

## Troubleshooting

Problem	Solution
The Instant Seal light is flashing when trying to seal.	Under very heavy usage, this will happen to prevent overheating. If this happens wait 20 minutes to allow appliance to cool off. During use, always wait at least 20 seconds before you begin vacuum packaging another item.
Pump operates for more than 2 minutes without air being removed.	<p>Make sure the open end of the bag is inserted into the drip tray within the lower gasket area.</p> <p>Check to make sure both gaskets are fitted properly and not damaged.</p> <p>Check to make sure that at least one end of the bag is sealed.</p> <p>Open the unit and check to make sure that there are no foreign objects, dirt or debris on the upper or lower gaskets.</p> <p>Make sure there is enough room at the top of the bag (75 mm) so it will fit into the drip tray with lid closed and latched.</p> <p>Make sure the accessory hose is not attached.</p> <p>Make sure the lid is fully closed with the latch in the closed position.</p>
Bag is not sealing properly.	<p>There is moisture or grease in the bag at the sealing point. Wipe away any excess moisture with a clean, dry paper towel.</p> <p>There is too much liquid in the bag. Freeze the bag contents before vacuuming.</p> <p>There is a crease on the seal line. Gently stretch the bag flat while inserting the bag into the drip tray and continue to hold bag until vacuum pump starts. If this has already been done and the bag still does not seal, create a second seal above the first one.</p>
Nothing happens when the lid is closed and the Vacuum and Seal button or Instant Seal button is pressed.	Make sure the lid is fully closed with the latch in the closed position.
The Power light has gone out when the lid is closed and the latch is in the closed position.	If the appliance is left untouched for 12 minutes, it will enter Standby mode and all indicator lights will remain off. Press the appropriate function button to return to the required mode (e.g. Vacuum and Seal).



## Notes

---

## Notes

---



[www.FoodSaver.ca](http://www.FoodSaver.ca)



# Table des matières

---

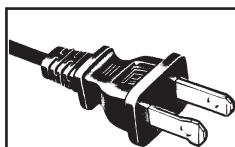
Consignes et conseils importants . . . . .	F 2
Bienvenue/enregistrement . . . . .	F 3
Modèles FFS005-033 . . . . .	F 4
Accessoires FoodSaver <sup>MD</sup> . . . . .	F 5
Faire un sac avec un rouleau FoodSaver <sup>MD</sup> . . . . .	F 7
Mode d'emploi du soude-sac . . . . .	F 7
Guide de conservation, conseils et astuces . . . . .	F 9
Soins et entretien . . . . .	F 11
Rangement . . . . .	F 11
Garantie limitée de un an . . . . .	F 12
Dépannage . . . . .	F 13

## Consignes et conseils importants

### Consignes de sécurité importantes

Observez ces précautions de sécurité fondamentales lors de l'utilisation d'un appareil FoodSaver<sup>MD</sup> :

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 lorsque l'appareil fonctionne près d'enfants. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
8. **ATTENTION !** Servez-vous d'un cordon prolongateur au besoin, à condition que ses caractéristiques électriques soient 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.



#### FICHE POLARISÉE

Pour réduire les risques de choc électrique, cet appareil comprend une fiche polarisée (une branche est plus large que l'autre), faite pour n'enfoncer dans les prises polarisées que dans un sens – si elle ne rentre pas à fond dans la prise, retournez-la. Si elle ne pénètre pas bien, demandez à un électricien agréé d'installer la prise voulue. N'essayez pas de neutraliser la caractéristique de sécurité et ne modifiez la fiche en aucune façon. Si la fiche s'adapte avec du jeu dans la prise de courant alternatif ou bien si la prise est chaude au toucher, utilisez une autre prise.

#### ATTENTION : NE L'IMMERGER DANS AUCUN LIQUIDE.

Cet appareil ne doit être employé ni par des enfants, ni par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ni par des personnes sans expérience ou connaissances, à moins qu'un(e) responsable de leur sécurité ne leur ait préalablement prodigué surveillance ou instructions en ce qui concerne l'emploi de l'appareil

### 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<sup>MD</sup>.
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<sup>MD</sup>. 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 9 à 10.*
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<sup>MD</sup>

### Félicitations...

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

[www.FoodSaver.ca/enregistrement](http://www.FoodSaver.ca/enregistrement)

*Bienvenue à l'emballage sous vide  
FoodSaver<sup>MD</sup> des produits alimentaires!*

# Des questions?

Communiquez avec le service

à la clientèle au

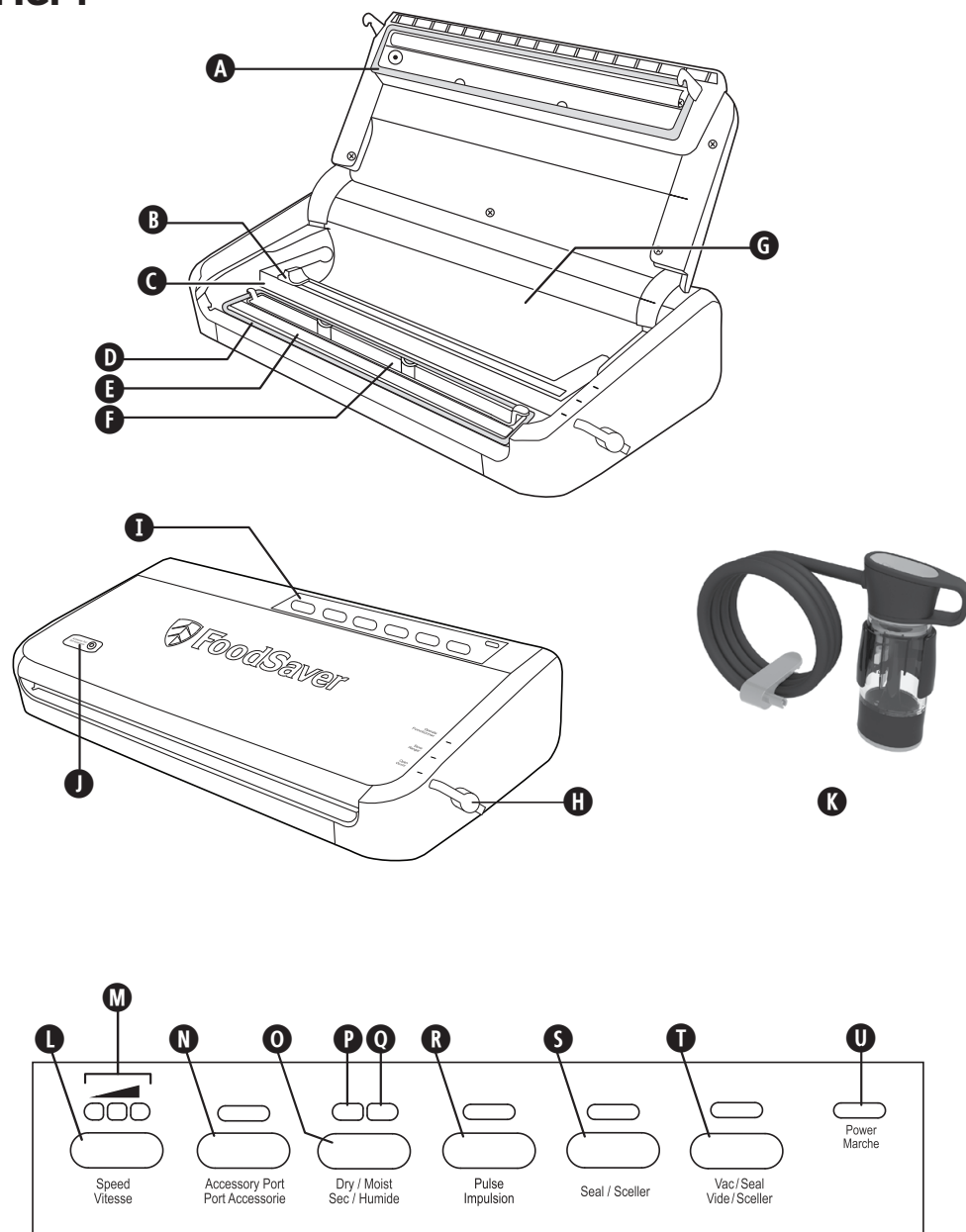
**1 877 804-5383**

ou visitez [www.FoodSaver.ca](http://www.FoodSaver.ca)

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

# Soude-sacs FoodSaver<sup>MD</sup> de modèle FFS005-033

FIG. 1



- A Joint supérieur
- B Lame coupe-sac
- C Barre coupe-sac
- D Joint inférieur
- E Bande de soudure
- F Ramasse-gouttes (amovible)
- G Porte-rouleau
- H Loquet
- I Tableau de commande
- J Port à accessoires
- K Adaptateur à main
- L Touche de vitesse
- M Voyants de vitesse (lente/normale/rapide)
- N Touche boîtes/accessoires
- O Type d'aliment
- P Voyant d'aliment sec
- Q Voyant d'aliment humide
- R Touches d'impulsions
- S Touche de soudure instantanée
- T Touche vide et sceller
- U Voyant d'alimentation

## Accessoires FoodSaver<sup>MD</sup>

Tirez le meilleur parti possible de votre appareil FoodSaver<sup>MD</sup> avec les sacs, les boîtes, les contenants et les accessoires FoodSaver<sup>MD</sup>.

### Sacs et rouleaux de pellicule FoodSaver<sup>MD</sup>

Disponibles dans une variété de tailles, les sacs et les rouleaux de pellicule FoodSaver<sup>MD</sup> possèdent des cannelures spéciales qui permettent d'expulser tout l'air. Leurs couches multiples constituent une barrière particulièrement efficace contre l'oxygène, l'humidité et la brûlure de congélation.

### Contenants FoodSaver<sup>MD</sup>

Faciles à utiliser pour emballer sous vide, les contenants FoodSaver<sup>MD</sup> sont parfaits pour les produits friables ou délicats tels les muffins, viennoiseries et pâtisseries, les liquides et les denrées sèches.

### Bouchon FoodSaver<sup>MD</sup>

Employez les bouchons FoodSaver<sup>MD</sup> pour reboucher les bouteilles de vin, de liquides plats et d'huiles. Vous prolongerez ainsi leur durée d'utilisation tout en préservant leur goût fin. Ces bouchons ne conviennent pas aux bouteilles de plastique.

### Macérateur rapide FoodSaver<sup>MD</sup>

La macération prend une fraction du temps normalement requis. Elle ouvre les pores de la viande, du poisson, et autres, ce qui accélère l'absorption efficace de la marinade.

### Commande

Pour commander des sacs, rouleaux de pellicule à sacs et accessoires FoodSaver<sup>MD</sup>, visitez [www.foodsaver.ca](http://www.foodsaver.ca) puis choisissez votre région.

FIG. 2

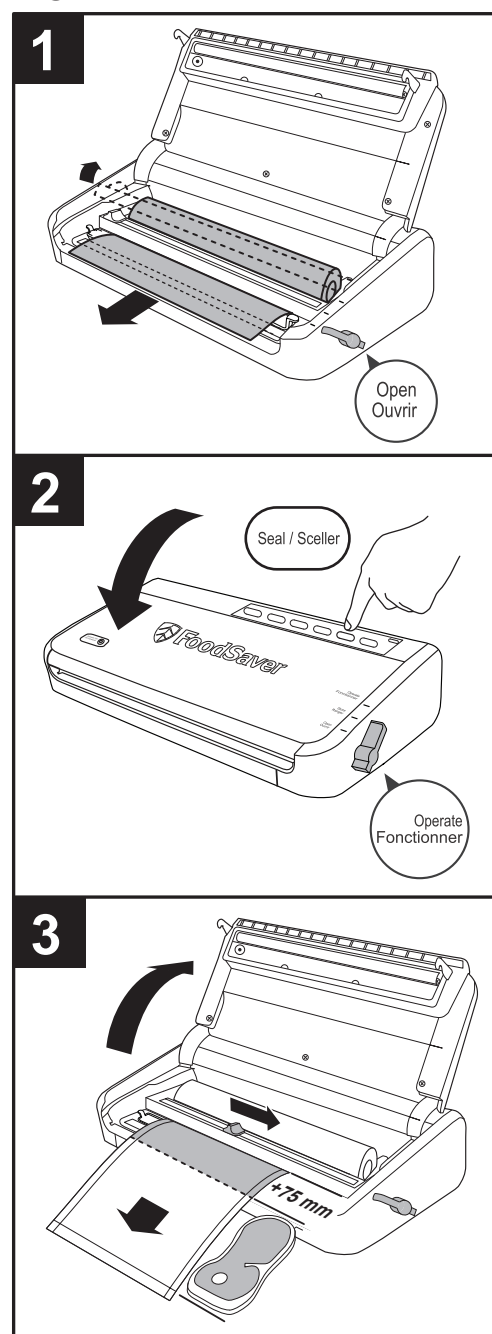
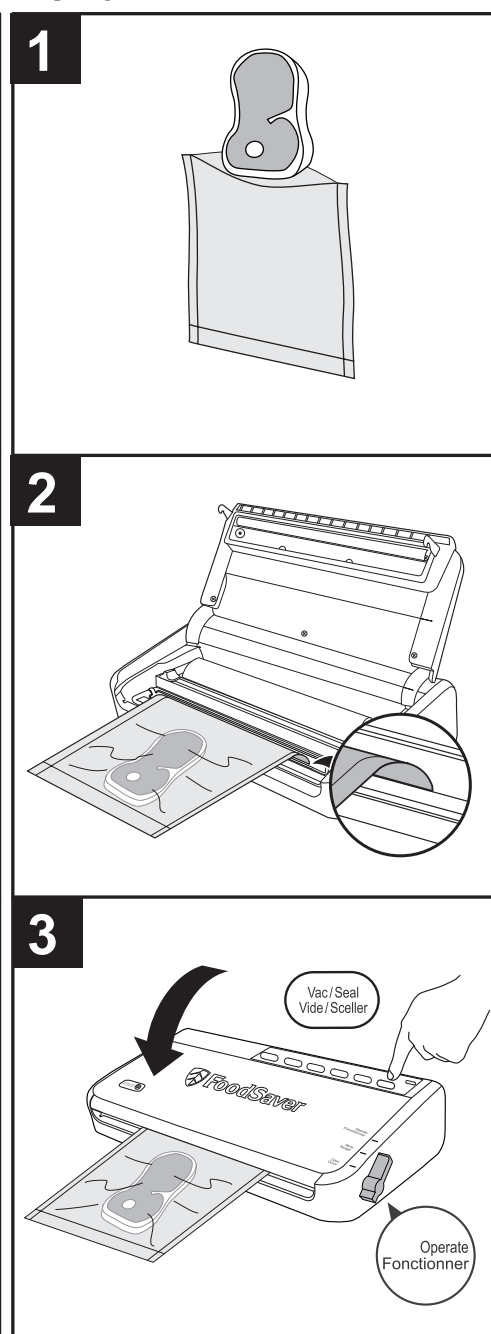


FIG. 3



## Faire un sac avec un rouleau FoodSaver<sup>MD</sup>

Vous pouvez fabriquer un sac sur mesure à partir d'un rouleau FoodSaver<sup>MD</sup>. **Voyez la fig. 2**

1. Branchez l'appareil sur le réseau électrique. Mettez le loquet **H** en position ouverte et ouvrez le couvercle. Si ce n'est pas déjà fait, placez le rouleau FoodSaver<sup>MD</sup> dans le compartiment **G** puis levez la barre coupe-sac **C** et passez le bout du rouleau sous la barre. Le bout du rouleau devrait dépasser la bande de soudure **E** d'environ 10 mm.
2. Fermez complètement le couvercle et mettez le loquet **H** à la position fermée. Appuyez sur la touche Soudure instantanée **S**. Quand le voyant de soudure s'éteint, ouvrez le couvercle. Le bout du rouleau est ainsi soudé.
3. Tirez la longueur de pellicule nécessaire selon l'article, plus les 75 mm requis pour la soudure ; glissez le coupe-sac **B** jusqu'à l'autre extrémité pour couper le rouleau.

Vous pouvez désormais commencer à employer l'appareil pour emballer sous vide (voyez *Mode d'emploi du soude-sac*).

## Mode d'emploi du soude-sac

Voyez la fig. 3

1. Placez l'article à emballer sous vide dans le sac. Vous pouvez vous servir d'un sac FoodSaver<sup>MD</sup> pré-coupé ou fabriquer un sac à partir d'un rouleau FoodSaver<sup>MD</sup>.
2. Placez la gueule du sac dans la rainure du ramasse-gouttes **F**.
3. Fermez le couvercle et mettez le loquet **H** en position « fermé ».
4. Vous pouvez alors, si vous le désirez, appuyer sur le bouton de vitesse **L** et choisir la vitesse rapide, normale ou lente : lente pour les aliments délicats, normale pour les sacs, contenants et accessoires moyens ; rapide pour les grands sacs et contenants.
5. Lors de l'emballage d'aliments humides ou juteux, appuyez une fois sur la touche du type d'aliment **O** (le voyant d'aliment humide **O** s'allumera). Dans le cas des denrées sèches, veillez à ce que le voyant **P** reste allumé (c'est le réglage par défaut).
6. Appuyez sur la touche Vide et sceller **T**. L'appareil FoodSaver<sup>MD</sup> commencera à expulser l'air du sac. La soudure débute lorsque le voyant de progression du vide s'éteint (et le voyant de progression de soudure s'allume).
7. Le processus est terminé lorsque le voyant de progression de soudure s'éteint.

### Soudure d'un sac sans faire le vide

Pour sceller un sac sans expulser l'air, appuyez sur la touche Soudure instantanée **S** (le processus se termine lorsque le voyant de progression de soudure s'éteint). Vous pouvez ainsi refermer hermétiquement les sacs de collations – de croustilles variées, par exemple.

## Utilisation de la touche Impulsions

Les aliments friables et délicats – pâtisseries, pains, biscuits, par ex. – s'affaissent lorsque l'air est évacué. Pour éviter qu'ils ne s'écrasent, utilisez la touche Impulsions **R** comme suit :

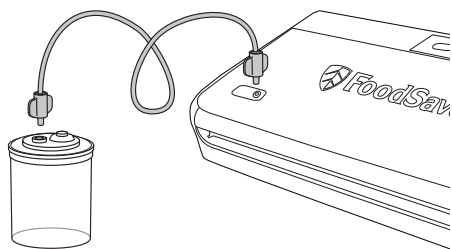
1. Observez les étapes 1, 2, 3, 4 et 5 du Mode d'emploi du soude-sac.
2. Appuyez sur la touche Impulsions **R** aussi longtemps que nécessaire. La pompe évacuera l'air tant que la touche est enfoncée. Relâchez la touche avant que le contenu ne soit abîmé. La pompe cessera sur-le-champ de faire le vide.
3. Aussitôt après l'évacuation de l'air, appuyez sur la touche Soudure immédiate **S**. Le voyant de progression de soudure s'allumera puis s'éteindra à la fin du processus.

**REMARQUE :** si la pompe s'arrête alors que vous appuyez sur la touche Impulsions, c'est que le vide maximal a été atteint et qu'il n'y a plus d'air à expulser.

## Emploi des accessoires FoodSaver<sup>MD</sup>

1. Introduisez un bout du tuyau à accessoires **K** à main dans le port accessoire **I** de l'appareil FoodSaver<sup>MD</sup>. Insérez l'autre bout du tuyau dans le port de l'accessoire en veillant à ce qu'il soit solidement positionné. Suivez les instructions précises qui sont fournies avec l'accessoire FoodSaver<sup>MD</sup>.
2. Fermez le couvercle et mettez le loquet **H** en position « fermé ».
3. Appuyez sur la touche Port accessoire **N**. Le processus se termine lorsque le voyant de progression s'éteint.

**REMARQUE :** le laps de temps nécessaire pour évacuer tout l'air de l'accessoire dépend de la taille de l'accessoire.



## Guide de conservation, conseils et astuces

### Emballage sous vide et salubrité alimentaire

L'emballage sous vide prolonge la fraîcheur des aliments en évacuant presque tout l'air des contenants scellés, ce qui réduit l'oxydation qui altère la valeur nutritive, la saveur et la qualité d'ensemble. Faire le vide freine la prolifération des microorganismes, source de contamination dans certaines conditions.

Maintenir de basses températures est primordial pour assurer l'innocuité des aliments. Vous pouvez considérablement réduire la croissance des microorganismes en gardant la température à 4 °C ou moins.

Congeler à -17 °C ne tue pas les microorganismes mais évite leur multiplication. Pour conserver les denrées périssables scellées sous vide à long terme, congelez-les toujours et réfrigérez-les après la décongélation.

Il est important de mentionner que l'emballage sous vide ne remplace PAS la mise en conserves et la stérilisation – il ne peut 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.

**ATTENTION !** Emballer sous vide ne remplace PAS la réfrigération ou la congélation. Après l'emballage sous vide, il est impératif de réfrigérer les denrées périssables devant normalement être réfrigérées. Pour éviter tout risque d'intoxication ou de maladie, ne réutilisez ni les sacs ayant contenu de la viande, du poisson et des aliments gras ni les sacs ayant été mis au micro-ondes ou dans l'eau frémissante.

Décongélation et réchauffage des aliments emballés sous vide

**LES ALIMENTS PEUVENT DÉCONGELER MAIS NON RÉCHAUFFER DANS LE SAC, AU MICRO-ONDES.**

Décongélation – Faites toujours décongeler les aliments au réfrigérateur ou au four à micro-ondes - ne faites jamais décongeler des denrées périssables à la température ambiante.

N'oubliez pas de couper un coin avant de placer le sac dans le four à micro-ondes. Nous conseillons de poser le sac dans un plat transparent aux micro-ondes pour éviter les éclaboussures.

Réchauffage – Pour réchauffer au micro-ondes, retirez les aliments du sac et déposez-les dans un plat transparent aux micro-ondes.

Vous pouvez également réchauffer les aliments en plaçant les sacs FoodSaver<sup>MD</sup> dans l'eau frémissante dont la température est inférieure à 75 °C (170 °F). Laissez totalement réchauffer les aliments.

Aliments	Conservation	Rangement	Observations
Bœuf, porc, agneau, volaille	2 ou 3 ans	Congélateur	Précongelez les aliments humides avant de les emballer sous vide. Autrement, placez un essuie-tout plié entre l'aliment et la gueule du sac pour absorber l'humidité excédentaire. Laissez toujours le vide de 75 mm requis pour la soudure au-dessus de l'essuie-tout. 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.
Viande hachée	1 an	Congélateur	
Poisson	2 ans	Congélateur	

Aliments	Conservation	Rangement	Observations
Fromages à pâte dure (cheddar, parmesan, edam, gouda, etc.)	4 à 8 mois	Réfrigérateur	Emballez le fromage sous vide en fin d'utilisation, afin qu'il reste frais. Utilisez un sac très long car vous couperez 25 mm à chaque ouverture. N'emballez JAMAIS de fromage à pâte molle sous vide.
Asperges, brocolis, carottes, chou-fleur, chou, choux de Bruxelles, haricots verts, petits pois, maïs, etc.	2 ou 3 ans	Toujours garder au congélateur	Doivent être blanchis et cuits mais encore croquants puis congelés avant l'emballage sous vide. Congelez-les séparés afin qu'ils ne collent pas les uns aux autres. N'emballez JAMAIS de champignons frais sous vide.
Laitue, épinards, etc.	2 semaines	Réfrigérateur	Lavez-les et séchez-les. Pour résultats optimaux, utilisez un contenant FoodSaver <sup>MD</sup> .
Abricots, prunes, pêches, nectarines, etc.	1 à 3 ans	Congélateur	Précongelez les fruits et petits fruits juteux avant de les emballer sous vide. Étalez-les de telle façon qu'ils ne se touchent pas et ne forment pas un bloc dans le sac.
Petits fruits juteux (framboises, mûres, fraises, etc.)	1 semaine	Réfrigérateur	
Petits fruits fermes (bleuets, canneberges, etc.)	2 semaines	Réfrigérateur	
Pain, bagels, pâtisseries	1 à 3 ans	Congélateur	Nous conseillons d'employer un contenant FoodSaver <sup>MD</sup> pour ne pas les écraser ou bien de les précongeler totalement.
Noix, amandes et graines	2 ans	Garde-manger	
Café en grains	1 an	Garde-manger	Pour que la pompe n'aspire pas de particules, placez un filtre papier ou un essuie-tout sur le contenu avant de l'emballer sous vide. Vous pouvez aussi placer l'aliment dans son emballage de vente, dans un sac FoodSaver <sup>MD</sup> .
Café moulu	5 ou 6 mois	Garde-manger	
Aliments en poudre (sucre, farine, etc.)	1 ou 2 ans	Garde-manger	
Sauces, soupes, ragoûts, etc.	1 ou 2 ans	Congélateur	Précongelez-les dans un contenant approprié jusqu'à ce qu'ils soient durs. Démoulez les briques et placez-les dans des sacs FoodSaver <sup>MD</sup> .
Aliments secs (légumineuses, pâtes alimentaires, riz, céréales, etc.)	1 ou 2 ans	Garde-manger	
Croustilles, biscuits, craquelins, etc.	3 à 6 semaines	Garde-manger	Pour obtenir de bons résultats, placez ces aliments friables dans des contenants FoodSaver <sup>MD</sup> .

## Soins et entretien

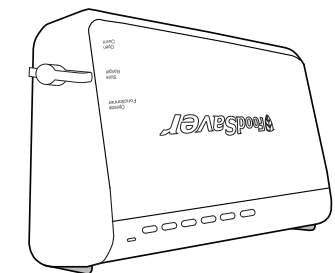
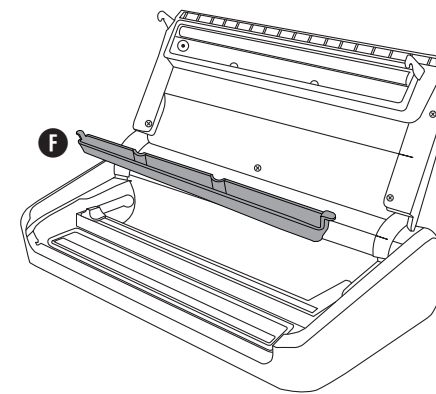
N'immergez jamais l'appareil, son cordon d'alimentation ou sa fiche dans l'eau ou dans un autre liquide, quel qu'il soit. Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

Essuyez la carrosserie avec un chiffon doux et sec.

Retirez et videz le ramasse-gouttes **F** après chaque utilisation. Lavez-le à l'eau savonneuse chaude ou bien placez-le dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Asséchez-le totalement avant de le remettre en place.

## Rangement

1. Fermez le couvercle et mettez le loquet **H** en position de rangement – le couvercle sera fermé mais les joints ne seront pas comprimés (ce qui pourrait nuire au fonctionnement).
2. Levez l'avant de l'appareil pour le ranger verticalement, sur ses pieds de rangement.



## GARANTIE LIMITÉE DE 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 un (1) 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 assujetti 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 de Soudure instantanée clignote en essayant de souder.	Lors de l'emploi intensif, ceci se produit pour éviter la surchauffe. Dans ce cas, patientez 20 minutes afin que l'appareil refroidisse. Laissez toujours écouler un laps de temps d'au moins 20 secondes entre les soudures.
La pompe fonctionne pendant plus de 2 minutes sans expulser l'air du sac.	Assurez-vous que la gueule du sac est insérée dans le ramasse-gouttes, à proximité du joint inférieur. Assurez-vous que les deux joints sont en bon état et impeccablement positionnés. Vérifiez pour vous assurer qu'un bout du sac est convenablement soudé. Ouvrez l'appareil pour vous assurer qu'il n'y a pas de corps étrangers, de saletés ou de particules alimentaires sur les joints supérieur et inférieur. Veillez à ce que l'espace au haut du sac soit suffisant (75 mm) pour que la gueule du sac reste dans le ramasse-gouttes lorsque le couvercle est fermé et bloqué. Assurez-vous que le tuyau à accessoires n'est pas attaché. Assurez-vous que le couvercle est fermé et que le loquet est réglé à fermé.
Le sac ne se soude pas convenablement.	Il y a de l'humidité ou du gras dans le sac au niveau de la soudure. Essayez l'humidité excédentaire avec un essuie-tout propre et sec. Le contenu du sac est trop liquide, congelez-le avant de faire le vide. Il y a un ou plusieurs plis sur la ligne de soudure. Étirez délicatement la gueule du sac pour l'aplatir, tout en l'insérant dans le ramasse-gouttes et continuez à tenir le sac jusqu'à ce que la pompe démarre. Si le sac ne se soude toujours pas après que vous ayez agi ainsi, faites une deuxième soudure au-dessus de la première.
Lorsque le couvercle est fermé, rien ne se passe si la touche Vide et sceller ou la touche Soudure instantanée est enfoncée.	Assurez-vous que le couvercle est complètement fermé et que le loquet est bien réglé à la position « fermé ».
Le voyant d'alimentation s'est éteint à la fermeture du couvercle et au réglage du loquet à la position « fermé ».	Si l'appareil est au repos pendant plus de 12 minutes, il se met en mode d'attente et tous les voyants demeurent éteints. Appuyez sur le bouton de fonction approprié pour revenir au mode voulu (Vide et sceller, par exemple).