

# The Complete FoodSaver® System

Get the most out of your FoodSaver® appliance with easy-to-use FoodSaver® Bags, Canisters and Accessories.

## FoodSaver® Bags and Rolls

The design of FoodSaver® Bags and Rolls features special channels that enable the efficient and complete removal of air. The multi-ply construction makes them an especially effective barrier to oxygen and moisture, preventing freezer burn. FoodSaver® Bags and Rolls come in a variety of sizes.

**IMPORTANT:** 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.

## FoodSaver® Vacuum Packaging 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.

The canisters come in a variety of styles and sizes and can be used on the countertop, in the refrigerator or in the pantry.

The Quick Marinator is an excellent way to marinate foods in 20 minutes instead of overnight. Any FoodSaver® Canister can be used for marinating, but we recommend the square or rectangular shapes because less marinade is needed. Canisters should not be used in the freezer.

The stackable, lightweight containers are a convenient option to store make-ahead meals, leftovers and snacks.

**Note:** Allow hot foods to cool to room temperature before vacuum packaging. Otherwise contents may bubble up out of canister.

## FoodSaver® Jar Sealers

With FoodSaver® Jar Sealers you can vacuum package food in Mason jars. They come in both regular and wide-mouth sizes to fit most Mason jars. If you are planning to store Mason jars in the freezer, use straight walled (no shoulders), freezer-safe Mason jars. Allow room between contents and lid for normal expansion of liquids.

**Note:** Always pre-soak new metal lids. Bring water to a boil, then turn off. Pre-soak lids 5-10 minutes. FoodSaver® Jar Sealers are designed to fit Ball® and Kerr® Mason jars.

## FoodSaver® Universal Lid

The FoodSaver® Universal Lid is a wonderful kitchen accessory to vacuum package foods in their original containers. It helps foods such as sauces, peanuts and coffee stay fresh longer. It works great with metal cans, thick glass jars and rigid plastic containers.

The Universal Lid comes in two sizes – 4 inches (10 cm) and 5½ inches (14 cm) in diameter.

**Note:** If you plan to store foods in a can for more than a day, transfer your food into a plastic or glass container to prevent “off-flavor” from developing in the can.

**IMPORTANT:** FoodSaver® Universal Lids should not be used with thin glass, crystal, plastic or lightweight aluminum containers. The force exerted by vacuum packaging is extremely powerful and could implode a thin glass or non-rigid container.

## 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 flavor. Avoid using the Bottle Stopper on plastic bottles.

**Note:** Do not vacuum package carbonated or sparkling beverages as gas removal will cause them to go flat.

## How to Purchase FoodSaver® Bags, Rolls and Accessories

FoodSaver® products are available at most major retailers. To purchase online, visit our website at [www.foodsaver.ca](http://www.foodsaver.ca) or call Consumer Services at 1-877-777-8042 (U.S.) or 1-877-804-5383 (Canada), Mon-Fri 8am-8pm, Sat 9am-6pm EST.

©2013 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.

9100060002441

T000-36120\_13EFM1  
GCDS-FSV30635-JC

E10



## Reference Guide to Vacuum Packaging



For appliance operating instructions, please refer to the QuickStart Guide included in your kit.

[www.foodsaver.ca](http://www.foodsaver.ca) 1-877-777-8042 (U.S.) 1-877-804-5383 (Canada)

# Welcome to FoodSaver®

## Congratulations...

*You are about to enjoy the freshness benefits of FoodSaver®, America's #1 brand of vacuum packaging systems. For years, the FoodSaver® vacuum packaging 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 countertop, and you'll soon discover its convenience and versatility.*

### Table of Contents

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| Important Safeguards & Tips      | E1  |
| Guidelines for Vacuum Packaging  | E2  |
| Food Storage Guide               | E4  |
| Care, Cleaning & Troubleshooting | E6  |
| Warranty & Service Information   | E8  |
| What People Are Saying           | E9  |
| The Complete FoodSaver® System   | E10 |

### Why Vacuum Package?

Exposure to air causes food to lose nutrition and flavor, and also causes freezer burn and enables many bacteria, mold and yeast to grow. The FoodSaver® vacuum packaging system removes air and seals in flavor and quality. With a full line of FoodSaver® Bags, Canisters and Accessories to expand your options, you can now enjoy the benefits of a scientifically proven food storage method that keeps food fresh up to five times longer.

### The FoodSaver® System Saves Time and Money

- **Spend less money.** With the FoodSaver® system, you can buy in bulk or buy on sale and vacuum package your food in desired portions without wasting food.
- **Save more time.** Cook ahead for the week, preparing meals and saving them in FoodSaver® Bags.
- **Marinate in minutes.** Vacuum packaging opens up the pores of food so you can get that great marinated flavor in just 20 minutes instead of overnight.
- **Make entertaining a breeze.** Make your signature dish and holiday treats in advance so you can spend quality time with your guests.
- **Enjoy seasonal or specialty foods.** Keep highly perishable or infrequently used items fresh longer.
- **Control portions for dieting.** Vacuum package sensible portions and write calories and/or fat grams on the bag.
- **Protect non-food items.** Keep camping and boating supplies dry and organized for outings. Protect polished silver from tarnishing by minimizing exposure to air.

# Important Safeguards & Tips

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read the QuickStart Guide carefully for operating instructions.
2. Do not use appliance on wet or hot surfaces, or near a heat source.
3. Do not immerse any part of appliance, power cord or plug in water or other liquid.
4. To disconnect, unplug power cord from electrical outlet. Do not disconnect by pulling on cord.
5. Do not operate appliance with a damaged power cord or plug. Do not operate appliance if it malfunctions or is in any way damaged. If cord or appliance is damaged, you can return it to an authorized service center for repair. For details, contact Consumer Services at number listed at bottom of page.
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. 120v Appliances Only: The FoodSaver® appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If plug does not fit fully in the outlet, reverse plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify plug in any way.
9. **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. The extension cord should not drape over counter or tabletop where it can be tripped over or pulled on unintentionally, especially by children.

## Important Tips

1. Vacuum packaging is NOT a substitute for the heat process of canning. Perishables still need to be refrigerated or frozen.
2. For best results, use FoodSaver® Bags, Canisters and Accessories.
3. During the vacuum packaging process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be inadvertently pulled into the Vacuum Channel, clogging the pump and damaging your appliance. To prevent this, follow these tips:
  - a. *For moist and juicy foods such as raw meats:* Freeze first and avoid overfilling bags. You can also place a folded paper towel inside top of bag, but below seal area before vacuum packaging.
  - b. *For soups, sauces and liquids:* Freeze first and avoid overfilling bags. Or, use a canister and then place in refrigerator.
  - c. *For powdery or fine-grained foods:* Avoid overfilling bags or use a canister. You can also place a coffee filter or paper towel on top of the food before vacuum packaging.
  - d. If your appliance features a Drip Tray, empty it after each use.
4. To avoid overfilling, always leave at least 3 inches (7.5 cm) of bag material between bag contents and top of bag. Then leave at least one additional inch (2.5 cm) of bag material for each time you plan to reuse bag.
5. Do not create your own side seams for a FoodSaver® Bag. These bags are manufactured with a special side seam, which is sealed all the way to the outer edge.
6. To prevent wrinkles in the seal when vacuum packaging bulky items, gently stretch bag flat along Sealing Strip before you close lid.
7. If you are unsure your bag was sealed properly, simply reseal bag about 1/4 inch (0.5 cm) above first seal.
8. When you are vacuum packaging items with sharp edges (dry spaghetti, silverware, etc.), protect bag from punctures by wrapping item in soft cushioning material, such as a paper towel. You may want to use a canister or Mason jar instead of a bag.
9. When using accessories, remember to leave one inch (2.5 cm) of space at top of canister or container.
10. Pre-freeze fruits and blanch vegetables before vacuum packaging for best results. See pages 2-3 for more information.

For Household  
Use Only  
**SAVE THESE  
INSTRUCTIONS**

# Guidelines for Vacuum Packaging

## 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, 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 packaging 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, *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 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 flavor, appearance or texture because it depends on age and condition of the food on the day it was vacuumed packaged.

**IMPORTANT: 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.

## Food Preparation and Reheating Tips

### Thawing and Reheating Vacuum Packaged Foods

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

www.foodsaver.ca

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).

For delicious recipes using the FoodSaver® system to prepare foods in advance, check our website, [www.foodsaver.ca](http://www.foodsaver.ca).

### Preparation Guidelines for Meat and Fish:

For best results, pre-freeze meat and fish for 1-2 hours before vacuum packaging 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 packaging process.

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

### Preparation Guidelines for Hard Cheeses:

To keep cheese fresh, vacuum package it after each use. Make your FoodSaver® Bag extra long, allowing one inch (2.5 cm) of bag material for each time you plan to open and reseal in addition to the 3-inch (7.5 cm) room you normally leave between contents and seal. Simply cut sealed edge and remove cheese. When you're ready to repackage the cheese, just drop it in bag and reseal.

**IMPORTANT: Soft cheeses should never be vacuum packaged.**

### Preparation Guidelines for Vegetables:

Vegetables need to be blanched before vacuum packaging. 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 packaging.

E2

1-877-777-8042 (U.S.) 1-877-804-5383 (Canada)

**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.

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 package vegetables in a FoodSaver® Bag. After they have been vacuum packaged, return them to the freezer.

**IMPORTANT:** Fresh mushrooms should never be vacuum packaged.

### 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 package. 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 package fruit in a FoodSaver® Bag. After they have been vacuum packaged, return them to the freezer.

You can vacuum package 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 package 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 package 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 packaging. 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 package.

www.foodsaver.ca

## Preparation Guidelines for Liquids:

Before you vacuum package 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 package 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 package non-carbonated bottled liquids, you can use a FoodSaver® Bottle Stopper with the original container. Remember to leave at least one inch (2.5 cm) 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, and come with a custom adaptor. The lightweight containers will be ready to head off to the office or school when you are!

## Preparation Guidelines for Snack Foods:

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

## Vacuum Packaging Non-Food Items

The FoodSaver® vacuum packaging system also protects non-food items from oxidation, corrosion and moisture. Simply follow the directions to vacuum package items using FoodSaver® Bags, Canisters and Accessories.

To vacuum package silver, wrap fork tines in soft cushioning material, such as a paper towel, to avoid puncturing bag.

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, seal it and when needed, let the ice pack melt. If you're going sailing or boating, vacuum package your food, film and a dry change of clothes. Just remember to bring scissors or a knife to open the bag.

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

E3

1-877-777-8042 (U.S.) 1-877-804-5383 (Canada)

# Storage Guide | Meat, Cheese, Vegetables, Fruits

Follow preparation guidelines on pages 2 and 3.

| Foods                     | Where to Store | Recommended FoodSaver® Bag/Accessory | Storage Life with FoodSaver® | Normal Storage Life |
|---------------------------|----------------|--------------------------------------|------------------------------|---------------------|
| <b>Meat</b>               |                |                                      |                              |                     |
| 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            |
| <b>Hard Cheeses</b>       |                |                                      |                              |                     |
| Cheddar, Swiss            | Refrigerator   | FoodSaver® Bag, Canister             | 4-8 months                   | 1-2 weeks           |
| Parmesan                  | Refrigerator   | FoodSaver® Bag, Canister             | 4-8 months                   | 1-2 weeks           |
| <b>Vegetables</b>         |                |                                      |                              |                     |
| 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            |
| <b>Fruits</b>             |                |                                      |                              |                     |
| Apricots, Plums           | Freezer        | FoodSaver® Bag                       | 1-3 years                    | 6-12 months         |
| Peaches, Nectarines       | Freezer        | FoodSaver® Bag                       | 1-3 years                    | 6-12 months         |
| <b>Softer Berries</b>     |                |                                      |                              |                     |
| Raspberries, Blackberries | Refrigerator   | FoodSaver® Canister                  | 1 week                       | 1-3 days            |
| Strawberries              | Refrigerator   | FoodSaver® Canister                  | 1 week                       | 1-3 days            |
| <b>Harder Berries</b>     |                |                                      |                              |                     |
| 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

| Foods                   | Where to Store | Recommended FoodSaver® Bag/Accessory | Storage Life with FoodSaver® | Normal Storage Life |
|-------------------------|----------------|--------------------------------------|------------------------------|---------------------|
| <b>Baked Goods</b>      |                |                                      |                              |                     |
| Bagels, Bread, Pastries | Freezer        | FoodSaver® Bag                       | 1-3 years                    | 6-12 months         |
| <b>Nuts</b>             |                |                                      |                              |                     |
| Almonds, Peanuts        | Pantry         | FoodSaver® Bag, Canister             | 2 years                      | 6 months            |
| Sunflower Seeds         | Pantry         | FoodSaver® Bag, Canister             | 2 years                      | 6 months            |
| <b>Coffee</b>           |                |                                      |                              |                     |
| 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             |
| <b>Prepared Liquids</b> |                |                                      |                              |                     |
| Sauces, Soups, Stews    | Freezer        | FoodSaver® Bag                       | 1-2 years                    | 3-6 months          |
| <b>Bottled Liquids</b>  |                |                                      |                              |                     |
| Wine                    | Refrigerator   | FoodSaver® Bottle Stopper            | 2-4 months                   | 1-3 weeks           |
| Oils                    | Pantry         | FoodSaver® Bottle Stopper            | 1-1½ years                   | 5-6 months          |
| <b>Dry Foods</b>        |                |                                      |                              |                     |
| Beans, Grains           | Pantry         | FoodSaver® Bag, Canister             | 1-2 years                    | 6 months            |
| Pasta, Rice             | Pantry         | FoodSaver® Bag, Canister             | 1-2 years                    | 6 months            |
| <b>Powdery Foods</b>    |                |                                      |                              |                     |
| 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            |
| <b>Snack Foods</b>      |                |                                      |                              |                     |
| Chips                   | Pantry         | FoodSaver® Canister                  | 3-6 weeks                    | 1-2 weeks           |
| Cookies, Crackers       | Pantry         | FoodSaver® Canister                  | 3-6 weeks                    | 1-2 weeks           |

# Care, Cleaning & Troubleshooting

## Care and Cleaning

### The FoodSaver® Appliance

1. Always unplug appliance before cleaning.
2. Do not immerse appliance in water.
3. Avoid using abrasive products or materials to clean any appliance components. These cleaners can scratch the surface and damage the black foam rubber pads.
4. Use a mild dishwashing soap and a warm, damp cloth to wipe away food residue inside or around components.
5. Dry thoroughly before reusing.
6. If your appliance features a Drip Tray, empty Drip Tray after each use. Wash in warm soapy water or place in **top rack** of dishwasher.

### FoodSaver® Accessories

1. Wash all FoodSaver® accessories in warm water, using a mild dishwashing soap. Do not immerse lids in water.
2. Dry thoroughly before reusing.
3. FoodSaver® Canister bases (but not lids) are **top rack** dishwasher safe. Canister lids should be wiped down with a damp cloth.
4. Quick Marinator bases (but not lids) may be used to reheat foods in microwave.
5. Canisters with white lids should not be used in microwave or freezer.
6. Lightweight Lunch & Leftover and Sandwich & Snack Containers are microwave and dishwasher-safe.

## Troubleshooting

### Nothing happens when I try to vacuum package:

1. Check power cord to see if it is firmly plugged into electrical outlet.
2. Examine power cord for any damages.
3. See if electrical outlet is working by plugging in another appliance.
4. Make sure the lid is closed and the latch is in the locked position.

5. If your appliance has a mode switch, make sure it is set to the correct mode. Refer to your QuickStart Guide for instructions.
6. Make sure bag is placed correctly inside Vacuum Channel.
7. Wait 20 minutes to allow appliance to cool off, and then try using it again.

**Note:** The appliance will shut off automatically if it becomes too hot.

**To keep your appliance from overheating:** Wait at least 20 seconds for appliance to cool down before you begin vacuum packaging another item.

Keep lid open before vacuum packaging.

### Air is still in the bag:

1. Make sure open end of bag is resting entirely inside Vacuum Channel. If edge of bag is beyond Vacuum Channel, bag will not seal properly.
2. Examine bag for leaks. To see if your bag has a leak, seal bag with air, submerge it into water and apply pressure. Bubbles indicate a leak. Use a new bag if bubbles appear.
3. If you are using a custom-sized FoodSaver® Bag, check seal of bag. A wrinkle in the bag along the seal may cause leakage and allow air to re-enter. Just cut bag and reseal.
4. Do not attempt to make your own side seams for a FoodSaver® Bag. The bags are manufactured with special side seams, which are sealed all the way to the outer edge. Making your own side seams may cause leakage and allow air to re-enter.
5. Make sure Accessory Hose is not inserted into the Accessory Port.
6. Check gasket around Drip Tray and upper gasket under the lid to make sure it is free from food materials and is properly inserted into gasket channel.

### Air was removed from the bag, but now air has re-entered:

1. Examine seal of bag. A wrinkle along the seal may cause leakage and allow air to enter. Simply cut bag and reseal.
2. 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. See pages 2-3 for guidelines for specific foods.
3. If you are vacuum packaging sharp food items, bag may have been punctured. Use a new bag if there is a hole. Cover sharp food items with a soft cushioning material, such as a paper towel, and reseal.
4. If you are still experiencing difficulty with air in your bag, 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.

### The bag melts:

If your bag melts, Sealing Strip may have become too hot. Always wait at least 20 seconds for appliance to cool down before you vacuum package another item.

### The Mason jar will not vacuum:

1. The Jar Sealer is designed for use with Ball® and Kerr® Mason jars.
2. Check Jar Sealer to see if it is centered and pressed firmly over Mason jar lid.
3. Make sure rubber gasket on Jar Sealer is free from food materials.
4. Examine rim of Mason jar for cracks or scratches. Any gaps can prevent jars from vacuuming properly.
5. Check metal lid of Mason jar to see if it is bent.
6. Make sure Accessory Hose is securely in Accessory Port on appliance and on Jar Sealer.
7. Try using two jar lids instead of one. Remove second lid from Jar Sealer when vacuum process is finished.

### The FoodSaver® Canister will not vacuum:

1. Make sure rubber gasket on lid is free from food materials.
2. Examine rim of canister for cracks or scratches. Any gaps can prevent canisters from vacuuming properly.

3. Make sure Accessory Hose is securely inserted into Accessory Port on appliance and in port on canister lid.
4. Make sure appliance latch is locked (if your model has a latch).

### The FoodSaver® Universal Lid or Quick Marinator will not vacuum:

1. When using the Universal Lid, rim of container should be smooth and flat. Ragged edges will prevent lid from vacuuming properly.
2. Make sure rubber gasket underneath lids as well as rim of canisters or containers are free from food materials.
3. Check knob on lid to see if it is closing and opening properly and that there are no food materials caught inside.
4. Make sure Accessory Hose is securely inserted into Accessory Port on appliance and in port on accessory lid.
5. Make sure knob on accessory lid is set to **Vacuum**.
6. Make sure appliance latch is locked (if your model has a latch).

### The FoodSaver® Bottle Stopper will not vacuum:

1. Check Bottle Stopper to see if it fits snugly inside bottle. If it is loose, air may enter and prevent it from vacuuming properly.
2. Examine neck of bottle, Bottle Stopper and tip of Accessory Hose for food materials. Any gaps can prevent bottle from vacuuming properly.
3. Make sure Accessory Hose is securely in Accessory Port on appliance and on Bottle Stopper.
4. Make sure appliance latch is locked (if your model has a latch).

**Note:** For all accessories, make sure Accessory Hose is completely inserted into appliance and lid of accessory. **Twist tab on Accessory Hose while inserting to ensure a tight fit.**

### If You Need Assistance:

Call Consumer Services at 1-877-777-8042. In Canada, call 1-877-804-5383.

# Warranty & Service Information

At Jarden Consumer Solutions (“JCS”), the makers of FoodSaver®, we stand behind our products. That’s why we provide a warranty on FoodSaver® appliances, accessories, and other products.

## ONE-YEAR LIMITED WARRANTY

The following warranty policy applies only to the original consumer of this product and is not transferable. Evidence of original purchase is required for warranty service (this could be the sales receipt or packing slip, etc.).

### What the Warranty Covers

JCS warrants, for one year from the date of purchase, to the original consumer, the FoodSaver® appliance and associated FoodSaver® products in this kit to be free from defects in materials and workmanship under intended home use, subject only to the limitations and exclusions set out below.

### What the Warranty Does Not Cover

This warranty to the original consumer shall terminate and be of no further effect one year after the date of the original purchase or if you sell or otherwise transfer the product. This warranty is invalid if this product is:

- a. Used for commercial or rental purposes;
- b. Damaged due to careless or improper maintenance, misuse, abuse or operation not in accordance with the operating instructions as explained in the accompanying QuickStart Guide;
- c. Serviced or repaired by persons other than those authorized by JCS;
- d. Modified, aligned, altered or tampered with;
- e. Damaged due to natural disasters including but not limited to lightning or power surges; or
- f. Used in any conjunction with equipment or parts or as part of any system not manufactured by JCS.

**This limited warranty is the sole and entire warranty pertaining to the product and is in lieu of and excludes all other warranties of any nature whatsoever, whether express, implied or arising by operation of law, including, but not limited to, any implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose. This warranty does not cover or provide for the reimbursement or payment of inci-**

**dental or consequential damages. This warranty is void outside North America (the United States, its possessions, Canada and Mexico).**

### What JCS Will Do to Correct Problems

In the event the product does not conform to this warranty at any time while this warranty is in effect, JCS will repair or replace the product (at JCS’s option) and return it to you without charge for parts, services or any other cost (except shipping and handling) incurred by JCS or its representative in connection with the performance of this warranty.

### How State Law Relates to this Warranty

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from state to state. **If JCS cannot lawfully disclaim or exclude implied warranties under applicable law, then to the extent possible any claims under such implied warranties shall expire on expiration of the warranty period. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitation may not apply to you. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages so the above limitation or exclusion may not apply to you.**

### How You Can Get Warranty Service

Before you return your product for warranty service, call JCS’s Consumer Services Department listed below for instructions and information. Any product returned for warranty service must be delivered freight prepaid in either its original packaging or packaging affording an equal degree of protection.

### If You Need Service, Contact:

**Jarden Consumer Solutions**  
www.foodsaver.ca  
customerservice@foodsaver.com

### Toll-Free Consumer Services Support

United States: 1-877-777-8042  
Canada: 1-877-804-5383

Evidence of original purchase is required, so **hold onto your sales receipt or packing slip.**

# What People Are Saying

## Tips from FoodSaver® Users

“Every week I make bagel and English muffins with Canadian ham, egg, cheese or sausage and vacuum package them with my FoodSaver® in different individual sections. That way my four boys can take out what they need to start their day with a good breakfast.”

**Michael W.**  
**Westminster, CO**

“I am on the Weight Watchers® diet. I measure out my portioned meals and then seal them individually. I then mark them with the point value so that I can easily heat up a meal or snack with just the number of points I am able to use. It saves me a lot of time because I don’t have to stop and figure out points every time I want to eat.”

**Sandi P.**  
**Boise, ID**

“I seal trip maps in my FoodSaver® for use on bicycling and kayaking trips. I can clothespin the sealed bag to my handlebars or slip it under my deck rigging and have a clean dry map for the duration of my trip. When I get home I can file them to reuse.

I freeze and seal an alcohol water mixture in my FoodSaver® bags and wrap them around the bowl of my stand mixer with a velcro strap. This creates an ice jacket for the bowl to rapidly cool the contents I am mixing in the bowl.

For shipping packages, I seal all but the last 1/2 inch (1.2 cm) of the bag edge, inflate the bag and quickly seal it to trap air in the bag to make inflatable pillows for shipping padding.”

**Kate M.**  
**Jacksonville, FL**

“When I know I’ll be painting with the same color again soon, I just vacuum package the brush. It keeps the brush supple and I don’t have to wash it out each time.”

**Sharon B.**  
**Broken Arrow, OK**

“Mix together your favorite cookie recipe and freeze the cookie dough. When you would like some homemade cookies, take out the number you want and bake. You will impress your friends when you always have cookies on hand... well, in your FoodSaver® Bags!”

**William B.**  
**Antwerp, NY**

“I make a small pouch about 3 inches long from a FoodSaver® Roll. I put the amount of powdered formula needed to make a bottle in the pouch, vacuum package it, and write the date it was done. Then when we are out and about, I cut off the corner and pour it in the baby bottle of water. I can keep the powdered formula pouches in the diaper bag for a few weeks if needed.”

**Anthony D.**  
**St. Augustine, FL**

“I was married in 2000 and I ‘food-saved’ the entire top of my wedding cake. I missed the opportunity to eat it on my first anniversary so we broke it open for our fifth in 2005. The cake and the frosting were as moist and delicious as the day it went into the freezer five years prior. I tell people about your product all the time and I love my FoodSaver®! Thanks!”

**Michelle D.**

# Le système FoodSaver<sup>MD</sup> complet

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

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

Les sacs et rouleaux FoodSaver<sup>MD</sup> comprennent des cannelures spéciales qui assurent évacuation efficace de l'air et vide total. Les couches multiples constituent une barrière puissante contre l'oxygène et l'humidité, et préviennent la brûlure de congélation. Les sacs et rouleaux FoodSaver<sup>MD</sup> se font en divers formats.

**IMPORTANT:** Pour éviter tout risque de contamination, ne réutilisez pas les sacs ayant servi à emballer viande crue, poisson cru ou aliments gras, ou les sacs ayant bouilli ou été mis au micro-ondes.

## Contenants d'emballage FoodSaver<sup>MD</sup>

Faciles d'emploi, les contenants FoodSaver<sup>MD</sup> sont parfaits pour les articles délicats – muffins et autres produits de boulangerie, liquides et produits secs.

Ces contenants utilisables sur le plan de travail, au réfrigérateur ou au garde-manger viennent dans une variété de formats et de styles.

Avec le macérateur, vous macérez les aliments en 20 minutes plutôt que jusqu'au lendemain. Bien que tous les contenants FoodSaver<sup>MD</sup> conviennent à ces fins, nous conseillons les contenants carrés ou rectangulaires, ils requièrent moins de marinade. Ces contenants ne doivent pas être congelés.

Empilables et légers, les contenants se révèlent très pratiques pour ranger les repas préparés à l'avance, les restes et les collations.

**Remarque:** Attendez que les aliments cuits soient à la température ambiante avant de les emballer sous vide, sans quoi le contenu pourrait déborder.

## Scelleuses de bocaux FoodSaver<sup>MD</sup>

Les scelleuses FoodSaver<sup>MD</sup> permettent d'emballer les aliments sous vide dans les bocaux à conserves étanches. Elles se font avec ouverture ordinaire et large, pour convenir à tous les bocaux. Si vous avez l'intention de congeler les bocaux, utilisez de préférence des bocaux droits (sans rétrécissement), ils présentent moins de risques au congélateur. Prévoyez un vide au haut pour l'expansion normale du liquide.

**Remarque:** Stérilisez les couvercles neufs en métal. Portez l'eau à l'ébullition et éteignez le feu. Trempez les couvercles 5 à 10 min. Les scelleuses FoodSaver<sup>MD</sup> sont destinées aux bocaux Ball<sup>MD</sup> et Kerr<sup>MD</sup>.

## Couvercle universel FoodSaver<sup>MD</sup>

Un atout FoodSaver<sup>MD</sup> dans toute cuisine, pour sceller les aliments sous vide dans leurs contenants d'origine. Sauces, arachides et café conservent leur fraîcheur plus longtemps. Le couvercle convient aux boîtes en métal, aux bocaux en verre épais et au plastique rigide.

Le couvercle universel se fait en deux tailles – 10 cm (4 po) et 14 cm (5,5 po) de diamètre.

**Remarque:** Si l'aliment doit rester dans la boîte plus d'un jour, transvasez-le dans un contenant en plastique ou en verre pour éviter toute altération du goût.

**IMPORTANT:** Un couvercle universel FoodSaver<sup>MD</sup> ne doit pas être utilisé avec les contenants en verre mince, cristal, plastique ou aluminium léger. La pression qui s'exerce sur les parois est telle que le verre mince ou contenant non rigide pourraient implorer.

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

Les bouchons FoodSaver<sup>MD</sup> préservent la fraîcheur des vins, des liquides non gazeux et des huiles. Ils protègent la saveur, prolongent la durée d'utilisation. Évitez de les utiliser pour les bouteilles en plastique.

**Remarque:** Ne scellez pas les boissons gazeuses ou mousseuses, l'évacuation du gaz les rendrait plates.

## Achat des sacs, des rouleaux et des accessoires FoodSaver<sup>MD</sup>

Les produits FoodSaver<sup>MD</sup> sont vendus dans la plupart des grands magasins. Pour acheter en ligne, visitez [www.foodsaver.ca](http://www.foodsaver.ca) ou appelez le service à la clientèle: 1 877 777-8042 (US) ou 1 877 804-5383 (Canada), de 8 à 20 h du lundi au vendredi ou de 9 à 18 h le samedi, heure de la côte est.

©2013 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.



## Guide de référence d'emballage sous vide



Mode d'emploi de l'appareil: consultez le précis d'emploi fourni avec l'ensemble.

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

1 877 777-8042 (US) 1 877 804-5383 (Canada)

## Félicitations...

Vous allez commencer à profiter des avantages « fraîcheur » de votre soude-sac FoodSaver<sup>MD</sup>, le système d'emballage sous vide numéro 1 en Amérique du nord. La méthode FoodSaver<sup>MD</sup> aide des millions de foyers à préserver la fraîcheur de leur alimentation depuis des années, au réfrigérateur, au congélateur et dans le garde-manger. Le système FoodSaver<sup>MD</sup> est étudié pour évacuer totalement l'air et assurer la fraîcheur des denrées jusqu'à cinq fois plus longtemps qu'avec les modes de conservation ordinaires. Gardez votre soude-sac FoodSaver<sup>MD</sup> sur votre plan de travail, à portée de la main, vous découvrirez vite combien il est commode et polyvalent!

### Table des matières

|  |     |
|--|-----|
| Consignes et conseils importants           | F1  |
| Directives générales d'emballage sous vide | F2  |
| Guide de conservation                      | F4  |
| Soins, entretien et dépannage              | F6  |
| Garantie et renseignements de service      | F8  |
| Les utilisateurs nous disent...            | F9  |
| Le système FoodSaver <sup>MD</sup> complet | F10 |

### Pourquoi emballer sous vide?

Lorsqu'ils sont exposés à l'air, les aliments s'oxydent, ce qui altère leur valeur nutritive et leur saveur, cause la brûlure de congélation et entraîne la prolifération des bactéries, des moisissures et des levures. Le système d'emballage sous vide FoodSaver<sup>MD</sup> évacue tout l'air et renferme hermétiquement la saveur et la qualité. La vaste gamme des sacs, contenants et accessoires FoodSaver<sup>MD</sup> vous fournit plus d'options que jamais, et vous aide à profiter des avantages d'un mode de conservation qui, il a été prouvé scientifiquement, maintient la fraîcheur des denrées jusqu'à cinq fois plus longtemps.

### Le système FoodSaver<sup>MD</sup> fait économiser le temps et l'argent.

- **Dépensez moins.** Avec le système FoodSaver<sup>MD</sup>, vous pouvez acheter en vrac et profiter des promotions puis emballer des portions adaptées à votre famille, ce qui élimine le gaspillage.
- **Économisez du temps.** Planifiez les repas de la semaine, préparez-les à l'avance puis mettez-les dans des sacs FoodSaver<sup>MD</sup>.
- **Macérez en quelques minutes.** Sceller sous vide dilate les pores des viandes pour les attendrir – vous obtenez ainsi la saveur recherchée en macérant pendant 20 minutes plutôt que d'avoir à attendre jusqu'au lendemain.
- **Recevoir requiert moins d'efforts.** Préparez à l'avance les plats qui ont fait votre réputation et les gourmandises des fêtes, vous passerez ainsi plus de temps avec vos invités.
- **Dégustez les produits saisonniers toute l'année.** Les denrées périssables ou rarement utilisées resteront fraîches plus longtemps.
- **Contrôlez les portions pour les régimes.** Emballez des portions sensées et inscrivez les calories ou la teneur en gras sur le sac.
- **Protégez les articles non comestibles.** Articles de camping et de canotage resteront secs et bien organisés. Empêchez l'argenterie de ternir en minimisant son exposition à l'air.

## CONSIGNES IMPORTANTES

### Observez toujours ces précautions de sécurité quand vous utilisez le soude-sac FoodSaver<sup>MD</sup>:

1. Lisez attentivement le précis d'emploi pour vous familiariser avec le fonctionnement.
2. Ne faites fonctionner l'appareil ni sur une surface humide ou chaude ni près d'une source de chaleur.
3. N'immergez pas d'éléments de l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans un autre liquide.
4. Sortez la fiche de la prise pour débrancher l'appareil. Ne tirez pas sur le cordon d'un coup sec.
5. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé(e), s'il a mal fonctionné ou a été abîmé d'une façon quelconque. Si le cordon ou l'appareil est endommagé, confiez sa réparation à un centre de service agréé. Pour tous autres renseignements, contactez le service à la clientèle au numéro approprié du bas de la page.
6. N'employez l'appareil qu'aux usages prévus.
7. Redoublez de vigilance quand un enfant se sert d'un appareil électrique. Interdisez formellement aux enfants d'utiliser l'appareil comme jouet.
8. Appareils 120 volts seulement: Le soude-sac FoodSaver<sup>MD</sup> présente une fiche polarisée (une branche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, la fiche n'enfoncé 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 qualifié. Ne la modifiez en aucune façon.
9. **Attention:** Le cordon court fourni ne devrait pas faire trébucher, comme ça pourrait être le cas avec un cordon plus long. Employez un cordon prolongateur au besoin, dont les caractéristiques électriques soient au moins identiques à celles de l'appareil. Cette rallonge ne doit pas pendre afin qu'elle ne puisse ni être tirée ni faire trébucher.

Pour l'usage domestique  
seulement  
**GARDEZ CES  
INSTRUCTIONS**

## Conseils importants

1. L'emballage sous vide ne remplace PAS la mise en conserve et la stérilisation. Les denrées périssables doivent continuer à être réfrigérées ou congelées.
2. Vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant les sacs, contenants et accessoires FoodSaver<sup>MD</sup>.
3. Au cours de l'emballage sous vide, des petites quantités de liquide, miettes ou particules peuvent être aspirées dans le canal d'aspiration, obstruer la pompe et endommager l'appareil. Observer les conseils suivants aidera à prévenir ce problème:
  - a. **Aliments à haute teneur en humidité – la viande crue, par exemple:** Précongelez-les et ne remplissez pas trop les sacs. Avant de faire le vide, vous pourriez placer un essuie-tout plié dans le sac, en haut, juste au-dessous de la ligne de soudure.
  - b. **Soupes, sauces et liquides:** Congelez-les et ne remplissez pas trop les sacs. Ou bien utilisez un contenant que vous réfrigérez.
  - c. **Poudres et produits granuleux:** Évitez de trop remplir le sac ou utilisez un contenant. Une alternative: mettez un filtre papier à café ou un essuie-tout dans le sac avant de faire le vide.
  - d. Videz le ramasse-gouttes (si votre soude-sac en comprend un) après chaque utilisation.
4. Afin de ne pas trop remplir les sacs, veillez à ce qu'il y ait toujours au moins 7,5 cm (3 po) entre le haut du contenu et l'ouverture du sac. Prévoyez, en outre, 2,5 cm (1 po) supplémentaires pour chacune des fois que vous réutiliserez le sac.
5. N'essayez pas de souder les côtés d'un sac FoodSaver<sup>MD</sup>. Ces sacs comportent des soudures latérales spéciales, scellées jusqu'au bord.
6. Pour éviter les plis à l'emballage d'articles volumineux, étirez délicatement le sac sur la bande de soudure avant de fermer le couvercle.
7. Si vous doutez de l'herméticité du sac, refaites une soudure à 0,5 cm (0,25 po) au-dessus de la première.
8. En présence d'articles à arêtes ou bords qui risqueraient de transpercer le sac (spaghettis secs, argenterie, etc), enveloppez-les d'essuie-tout, par exemple, pour éviter les trous. Vous pourriez utiliser un contenant ou un bocal au lieu d'un sac.
9. Lors de l'emploi d'accessoires, laissez toujours un vide de 2,5 cm (1 po) au haut du contenant.
10. Précongelez les fruits et blanchissez les légumes avant l'emballage sous vide, les résultats seront meilleurs. Autres renseignements en pages 2 et 3.

# Directives générales d'emballage sous vide

## Emballage sous vide et salubrité

L'évacuation quasi totale de l'air des contenants hermétiques propre à l'emballage sous vide prolonge la fraîcheur des denrées; ceci réduit l'oxydation qui altère valeur nutritive, saveur et qualité d'ensemble. Faire le vide freine la croissance des microorganismes, source de contamination sous certaines conditions:

**Moisissures** – Faciles à identifier en raison de leur 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, identifiée à l'odeur et au goût. Elles ont besoin d'eau, de sucre et de températures modérées pour se multiplier. Elles croissent avec ou sans air. La réfrigération ralentit leur multiplication, la congélation l'arrête totalement.

**Bactéries** – Caused une odeur désagréable, la décoloration ou une texture douce et gluante. Sous conditions favorables, *Clostridium botulinum* (à l'origine du botulisme) peut croître sans air et parfois ne pas être détectée par l'odeur ou le goût. Bien que rare, cette bactérie peut présenter des dangers réels.

Les basses températures sont essentielles au maintien de la salubrité des aliments. Vous pouvez énormément réduire la croissance des microorganismes à 4 °C (40 °F) ou moins. La congélation à -17 °C (0 °F) ne tue pas les microorganismes, mais elle arrête leur croissance. Congelez toujours les denrées périssables emballées sous vide pour les conserver à long terme et réfrigérez-les après leur décongélation.

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

**IMPORTANT: Emballer sous vide ne remplace PAS la réfrigération ou la congélation.** Les denrées périssables devant être réfrigérées doivent continuer à être réfrigérées après l'emballage sous vide.

## Conseils de préparation et de réchauffage

**Décongélation et réchauffage des aliments emballés sous vide:** Faites-les toujours décongeler au réfrigérateur ou au four à micro-ondes, jamais, au grand jamais, à la température ambiante.

www.foodsaver.ca

Pour réchauffer les aliments au micro-ondes, dans un sac FoodSaver<sup>MD</sup>, coupez un coin du sac et posez-le dans un plat transparent aux micro-ondes. Pour éviter les points chauds, ne réchauffez pas au micro-ondes de viande avec os ou d'aliments gras dans les sacs FoodSaver<sup>MD</sup>. Autre méthode: placez le sac FoodSaver<sup>MD</sup> dans l'eau qui frémit à moins de 75 °C (170 °F).

Découvrez de délicieuses recettes qui se préparent à l'avance et utilisent le système FoodSaver<sup>MD</sup>, en visitant notre site Web: [www.foodsaver.ca](http://www.foodsaver.ca).

### Préparation de la viande et du poisson:

Pour obtenir les résultats optimaux, précongelez la viande et le poisson pendant 1 ou 2 heures avant de les emballer sous vide dans des sacs FoodSaver<sup>MD</sup>. Leurs jus et forme seront préservés, la soudure 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 ligne de soudure. Laissez l'essuie-tout dans le sac, il absorbera l'humidité durant l'emballage sous vide.

**Remarque:** Le bœuf peut sembler d'une couleur plus foncée après l'emballage sous vide, par suite de l'absence d'oxygène. Ce n'est pas un signe d'avarie.

### Préparation des fromages à pâte dure:

Emballer les fromages sous vide en fin d'emploi pour qu'ils restent frais. Utilisez un sac FoodSaver<sup>MD</sup> très long: prévoyez un supplément de 2,5 cm (1 po) pour chaque fois que vous ouvrirez et rescellerez le sac, outre les 7,5 cm (3 po) requis entre le morceau et la soudure. Coupez la soudure et retirez le fromage. Remplacez le fromage dans le sac et soudez celui-ci.

**IMPORTANT: Les fromages à pâte molle ne devraient jamais être emballés sous vide.**

### Préparation des légumes:

Les légumes doivent être blanchis avant leur emballage sous vide. Ce procédé met fin à 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, jusqu'à ce qu'ils soient cuits mais 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.

F2

1 877 777-8042 (US) | 877 804-5383 (Canada)

**Remarque:** Tous les légumes conservés (brocolis, choux de Bruxelles, chou, chou-fleur, chou frisé et navets, par exemple) dégagent des gaz. Une fois blanchis, ils ne doivent qu'être congelés.

Il est préférable de précongeler les légumes pendant 1 ou 2 heures, ou jusqu'à ce qu'ils soient totalement gelés avant de les emballer sous vide. Pour faire des portions individuelles, étalez-les sur une plaque à biscuits de façon à ce qu'ils ne se touchent pas et ne congèlent pas en un seul bloc. Une fois les légumes congelés, placez les différentes portions dans des sacs FoodSaver<sup>MD</sup> que vous soudez puis remettez au congélateur.

**IMPORTANT:** Les champignons frais ne devraient jamais être emballés sous vide.

### Préparation des légumes-feuilles:

Utilisez de préférence un contenant pour eux. Lavez-les, séchez-les avec torchon ou 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 petits fruits pendant 1 ou 2 heures – ou jusqu'à ce qu'ils soient durs. Pour faire des portions individuelles, étalez-les sur une plaque à biscuits de façon à ce qu'ils ne se touchent pas et ne congèlent pas en un seul bloc. Une fois congelés, mettez les portions dans des sacs FoodSaver<sup>MD</sup> que vous soudez puis congèlez.

Vous pouvez faire des portions utilisables pour la cuisson, ainsi que vos combinaisons préférées pour préparer des salades de fruits toute l'année. Si vous désirez simplement les réfrigérer, nous conseillons d'employer un contenant FoodSaver<sup>MD</sup>.

### Préparation des produits de boulangerie:

Nous conseillons d'emballer les produits de boulangerie mous et légers dans les contenants FoodSaver<sup>MD</sup> afin qu'ils gardent leur forme. Pour utiliser un sac, précongelez l'article 1 ou 2 heures – il doit être dur. Économisez du temps: préparez pâtes à biscuits, fonds de tarte, tartes ou mélanges variés à l'avance et emballez-les sous vide pour utilisation ultérieure.

### 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 au haut du sac avant de sceller le sac. Vous pouvez aussi mettre l'aliment, dans son emballage d'origine, dans un sac FoodSaver<sup>MD</sup>, ou bien utiliser un couvercle universel FoodSaver<sup>MD</sup> avec le contenant d'origine.

www.foodsaver.ca

### Préparation des liquides:

Précongelez les liquides – les bouillons, par exemple – dans cocottes, moules ou plateaux à glaçons jusqu'à ce qu'ils soient durs. Démoulez-les et placez dans des sacs FoodSaver<sup>MD</sup>. 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 bouteilles de liquides non gazeux, vous pouvez utiliser un bouchon FoodSaver<sup>MD</sup> avec la bouteille d'origine. N'oubliez pas de laisser 2,5 cm (1 po) entre le contenu et la partie inférieure du bouchon. Rescellez la bouteille après chaque utilisation.

### Préparation des repas, restes et sandwichs:

Conservez efficacement les restes et les repas ou sandwichs préparés à l'avance, dans les boîtes empilables FoodSaver<sup>MD</sup>. Vendus avec un adaptateur, ces contenants vont au four à micro-ondes; légers, ils seront prêts à se rendre à l'école ou au bureau quand vous l'êtes!

### Préparation des collations:

Vos grignotines resteront fraîches plus longtemps, les craquelins par exemple, si vous les emballez sous vide dans des contenants FoodSaver<sup>MD</sup> qui les empêcheront d'être écrasés ou d'absorber de l'humidité.

### Emballage des articles non comestibles

Le soude-sac FoodSaver<sup>MD</sup> est également parfait pour protéger les articles non comestibles contre l'oxydation, la corrosion et l'humidité. Observez les directives d'emballage sous vide données pour l'emploi des sacs, des contenants et des accessoires FoodSaver<sup>MD</sup>.

Enveloppez les dents des fourchettes de votre argenterie de matériau de bourrage doux – un essuie-tout, ou autre – pour ne pas transpercer le sac.

Les sacs FoodSaver<sup>MD</sup> valent leur pesant d'or en plein air. Ils gardent allumettes, cartes et aliments au sec, sous faible volume, lors du camping ou des randonnées. Pour avoir de l'eau fraîche à déguster, remplissez un sac FoodSaver<sup>MD</sup> de glaçons, soudez-le et laissez fondre la glace au besoin. Pour vos sorties en bateau, emballez sous vide votre nourriture, les pellicules, ainsi que des vêtements de rechange. N'oubliez pas de vous munir de ciseaux ou d'un couteau pour ouvrir les sacs.

Gardez les troussees d'urgences en lieu sûr et au sec. Emballez fusées lumineuses, piles, torches, allumettes, bougies, sous vide – elles resteront au sec, faciles à retrouver à la maison, dans la voiture ou le bateau.

F3

1 877 777-8042 (US) | 877 804-5383 (Canada)

# Conservation | Viandes, fromages, légumes et fruits

Voyez les directives de préparation des pages 2 et 3

| Aliments                       | Où les conserver | Sac ou accessoire FoodSaver <sup>MD</sup> conseillé | Durée de conservation avec FoodSaver <sup>MD</sup> | Durée de conservation normale |
|--------------------------------|------------------|---|--|-------------------------------|
| <b>Viandes</b>                 |                  |   |  |                               |
| Bœuf, porc, agneau             | Congélateur      | Sac FoodSaver <sup>MD</sup>                         | 2 à 3 ans  | 6 mois                        |
| Viande hachée                  | Congélateur      | Sac FoodSaver <sup>MD</sup>                         | 1 an   | 4 mois                        |
| Volaille                       | Congélateur      | Sac FoodSaver <sup>MD</sup>                         | 2 à 3 ans  | 6 mois                        |
| Poisson                        | Congélateur      | Sac FoodSaver <sup>MD</sup>                         | 2 ans  | 6 mois                        |
| <b>Fromages à pâte dure</b>    |                  |   |  |                               |
| Cheddar, suisse                | Réfrigérateur    | Sac, contenant FoodSaver <sup>MD</sup>              | 4 à 8 mois   | 1 à 2 semaines                |
| Parmesan                       | Réfrigérateur    | Sac, contenant FoodSaver <sup>MD</sup>              | 4 à 8 mois   | 1 à 2 semaines                |
| <b>Légumes</b>                 |                  |   |  |                               |
| Asperges                       | Congélateur      | Sac FoodSaver <sup>MD</sup>                         | 2 à 3 ans  | 8 mois                        |
| Brocoli, chou-fleur            | Congélateur      | Sac FoodSaver <sup>MD</sup>                         | 2 à 3 ans  | 8 mois                        |
| Chou, choux de Bruxelles       | Congélateur      | Sac FoodSaver <sup>MD</sup>                         | 2 à 3 ans  | 8 mois                        |
| Haricots verts                 | Congélateur      | Sac FoodSaver <sup>MD</sup>                         | 2 à 3 ans  | 8 mois                        |
| Laitue, épinards               | Réfrigérateur    | Contenant FoodSaver <sup>MD</sup>                   | 2 semaines   | 3 à 6 jours                   |
| Maïs (épis ou grains)          | Congélateur      | Sac FoodSaver <sup>MD</sup>                         | 2 à 3 ans  | 8 mois                        |
| Pois mange-tout, Sugar snap    | Congélateur      | Sac FoodSaver <sup>MD</sup>                         | 2 à 3 ans  | 8 mois                        |
| <b>Fruits</b>                  |                  |   |  |                               |
| Abricots, prunes               | Congélateur      | Sac FoodSaver <sup>MD</sup>                         | 1 à 3 ans  | 6 à 12 mois                   |
| Pêches, nectarines             | Congélateur      | Sac FoodSaver <sup>MD</sup>                         | 1 à 3 ans  | 6 à 12 mois                   |
| <b>Petits fruits mous</b>      |                  |   |  |                               |
| Fraises                        | Réfrigérateur    | Contenant FoodSaver <sup>MD</sup>                   | 1 semaine  | 1 à 3 jours                   |
| Framboises, mûres              | Réfrigérateur    | Contenant FoodSaver <sup>MD</sup>                   | 1 semaine  | 1 à 3 jours                   |
| <b>Petits fruits plus durs</b> |                  |   |  |                               |
| Bleuets                        | Réfrigérateur    | Contenant FoodSaver <sup>MD</sup>                   | 2 semaines   | 3 à 6 jours                   |
| Canneberges                    | Réfrigérateur    | Contenant FoodSaver <sup>MD</sup>                   | 2 semaines   | 3 à 6 jours                   |
| Myrtilles                      | Réfrigérateur    | Contenant FoodSaver <sup>MD</sup>                   | 2 semaines   | 3 à 6 jours                   |

# Conservation | Produits de boulangerie, café et collations

| Aliments                       | Où les conserver | Sac ou accessoire FoodSaver <sup>MD</sup> conseillé | Durée de conservation avec FoodSaver <sup>MD</sup> | Durée de conservation normale |
|--------------------------------|------------------|---|--|-------------------------------|
| <b>Produits de boulangerie</b> |                  |   |  |                               |
| Baguets, pain, pâtisseries     | Congélateur      | Sac FoodSaver <sup>MD</sup>                         | 1 à 3 ans  | 6 à 12 mois                   |
| <b>Noix</b>                    |                  |   |  |                               |
| Amandes, arachides             | Garde-manger     | Sac, contenant FoodSaver <sup>MD</sup>              | 2 ans  | 6 mois                        |
| Graines de tournesol           | Garde-manger     | Sac, contenant FoodSaver <sup>MD</sup>              | 2 ans  | 6 mois                        |
| <b>Café</b>                    |                  |   |  |                               |
| Café en grains                 | Congélateur      | Sac FoodSaver <sup>MD</sup>                         | 2 à 3 ans  | 6 mois                        |
| Café en grains                 | Garde-manger     | Sac, contenant FoodSaver <sup>MD</sup>              | 1 an   | 3 mois                        |
| Café moulu                     | Congélateur      | Sac FoodSaver <sup>MD</sup>                         | 2 ans  | 6 mois                        |
| Café moulu                     | Garde-manger     | Sac, contenant FoodSaver <sup>MD</sup>              | 5 à 6 mois   | 1 month                       |
| <b>Liquides préparés</b>       |                  |   |  |                               |
| Sauces, soupes, ragoûts        | Congélateur      | Sac FoodSaver <sup>MD</sup>                         | 1 à 2 ans  | 3 à 6 mois                    |
| <b>Liquides embouteillés</b>   |                  |   |  |                               |
| Vins                           | Réfrigérateur    | Bouchon FoodSaver <sup>MD</sup>                     | 2 à 4 mois   | 1 à 3 semaines                |
| Huiles                         | Garde-manger     | Bouchon FoodSaver <sup>MD</sup>                     | 12 à 18 mois                                       | 5 à 6 mois                    |
| <b>Aliments secs</b>           |                  |   |  |                               |
| Légumineuses, céréales         | Garde-manger     | Sac, contenant FoodSaver <sup>MD</sup>              | 1 à 2 ans  | 6 mois                        |
| Pâtes alimentaires, riz        | Garde-manger     | Sac, contenant FoodSaver <sup>MD</sup>              | 1 à 2 ans  | 6 mois                        |
| <b>Aliments en poudre</b>      |                  |   |  |                               |
| Farine                         | Garde-manger     | Sac, contenant FoodSaver <sup>MD</sup>              | 1 à 2 ans  | 6 mois                        |
| Lait sec                       | Garde-manger     | Sac, contenant FoodSaver <sup>MD</sup>              | 1 à 2 ans  | 6 mois                        |
| Noix de coco séchée            | Garde-manger     | Sac, contenant FoodSaver <sup>MD</sup>              | 1 à 2 ans  | 6 mois                        |
| Sucre, cassonade               | Garde-manger     | Sac, contenant FoodSaver <sup>MD</sup>              | 1 à 2 ans  | 6 mois                        |
| <b>Grignotines</b>             |                  |   |  |                               |
| Biscuits, craquelins           | Garde-manger     | Contenant FoodSaver <sup>MD</sup>                   | 3 à 6 semaines                                     | 1 à 2 semaines                |
| Croustilles                    | Garde-manger     | Contenant FoodSaver <sup>MD</sup>                   | 3 à 6 semaines                                     | 1 à 2 semaines                |

# Soins, entretien et dépannage

## Soins et entretien

### Soude-sac FoodSaver<sup>MD</sup>

1. Débranchez toujours l'appareil avant d'entreprendre son nettoyage.
2. Ne le plongez jamais dans l'eau.
3. N'utilisez pas de produits ou matériaux abrasifs pour nettoyer les composants de l'appareil, ils risqueraient de rayer la surface et d'abîmer les joints en caoutchouc mousse noir.
4. Utilisez un détergent liquide pour vaisselle doux et un linge humide et tiède pour enlever les résidus alimentaires dans et autour des composants.
5. Asséchez bien l'appareil avant de vous en servir.
6. Si votre appareil comprend un ramasse-gouttes, videz celui-ci après chaque séance d'utilisation. Lavez-le à l'eau savonneuse chaude ou placez-le dans le **panier supérieur** du lave-vaisselle.

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

1. Lavez tous les accessoires FoodSaver<sup>MD</sup> à l'eau chaude additionnée d'un détergent liquide doux pour vaisselle. N'immergez jamais les couvercles.
2. Asséchez-les à fond avant de les réutiliser.
3. Les récipients FoodSaver<sup>MD</sup> (mais non leurs couvercles) sont lavables dans le **panier supérieur** du lave-vaisselle. Les couvercles ne doivent qu'être essuyés avec un linge humide.
4. Le récipient des macérateurs (non le couvercle) peut servir à réchauffer les aliments dans le four à micro-ondes.
5. Les contenants à couvercle blanc ne doivent être utilisés ni au four à micro-ondes ni au congélateur.
6. Les boîtes légères pour dîner et restes ou sandwich et collation vont au four à micro-ondes et au lave-vaisselle.

## Dépannage

### Rien ne se passe lorsque j'essaie d'emballer sous vide

1. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché sur la prise de courant.
2. Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé.

3. Assurez-vous que la prise de courant fonctionne bien en y branchant un autre appareil.
4. Assurez-vous que le couvercle est bien fermé et que le loquet est en position de verrouillage.
5. Si votre appareil possède un commutateur de mode, assurez-vous qu'il est correctement réglé. Voyez les instructions du précis d'emploi.
6. Assurez-vous que le sac est convenablement positionné dans le canal d'aspiration.
7. Laissez refroidir l'appareil pendant 20 minutes avant de recommencer à l'employer.

**Remarque:** L'appareil s'éteint automatiquement s'il devient trop chaud.

### Pour éviter que l'appareil surchauffe:

Après avoir soudé un sac, laissez refroidir l'appareil au moins 20 secondes avant d'en souder un autre.

Gardez le couvercle ouvert entre opérations.

### Tout l'air n'a pas été évacué:

1. Assurez-vous que l'extrémité ouverte du sac est complètement insérée dans le canal d'aspiration. Si le bord est partiellement au-delà du canal, le sac ne se soudera pas convenablement.
2. Assurez-vous que le sac ne fuit pas: remplissez-le d'air, plongez-le dans l'eau puis exercez une certaine pression. Des bulles signalent une fuite. Si le sac fuit, remplacez-le.
3. Si vous utilisez un sac FoodSaver<sup>MD</sup> sur mesure, vérifiez sa soudure. Il suffit d'un pli dans la soudure pour causer une fuite. S'il y a un pli, coupez la soudure puis rescellez le sac.
4. Ne tentez pas de faire les joints latéraux d'un sac FoodSaver<sup>MD</sup>. Les joints latéraux spéciaux de ces sacs sont soudés jusqu'au bord extérieur. Faire vos propres joints latéraux pourrait provoquer des fuites et laisser infiltrer l'air.
5. Assurez-vous que le tuyau à accessoires n'est pas inséré dans le port accessoire.
6. Vérifiez le joint qui se trouve autour du ramasse-gouttes et celui qui est sous le couvercle. Ils doivent être non seulement immaculés, mais aussi positionnés impeccablement dans leurs rainures.

### L'air avait été évacué mais il s'est réinfiltré dans le sac:

1. Vérifiez la soudure du sac. Un pli pourrait causer une fuite et laisser pénétrer l'air. Coupez la soudure puis rescellez le sac si nécessaire.
2. Il arrive que du liquide ou des particules d'aliments (jus, graisse, miettes, ou autres) le long de la soudure empêchent de souder parfaitement le sac. Ouvrez le sac, essuyez l'intérieur de l'ouverture puis resoudez le sac. Voyez les conseils pour les différents aliments en pages 2 et 3.
3. Si les aliments à emballer sous vide présentent des pointes saillantes, le sac peut être perforé. Utilisez un autre sac. Recouvrez les bords d'un essuie-tout, ou autre puis soudez le nouveau sac.
4. Si aucun de ces cas n'est en cause, il se peut que l'aliment ait fermenté ou dégagé des gaz. L'aliment risque d'être avarié, il faut le jeter.

### Le sac fond:

Quand le sac fond, c'est sans doute parce que la bande de soudure est devenue trop chaude. Laissez toujours écouler 20 secondes entre les opérations pour que l'appareil refroidisse.

### Les bords ne scellent pas:

1. La scelleuse est destinée aux bocaux à conserves de marques Ball<sup>MD</sup> et Kerr<sup>MD</sup>.
2. Assurez-vous que la scelleuse est bien centrée et qu'elle repose fermement sur le couvercle.
3. Assurez-vous que le joint en caoutchouc de la scelleuse est exempt de particules alimentaires.
4. Assurez-vous que le haut de l'ouverture n'est pas fêlé ou éraflé. Tout interstice empêche l'herméticité.
5. Assurez-vous que le couvercle en métal du bocal n'est pas faussé.
6. Assurez-vous que le tuyau à accessoires est sûrement relié à l'appareil et à la scelleuse.
7. Essayez d'utiliser deux couvercles au lieu d'un puis retirez le second couvercle de la scelleuse une fois le bocal hermétiquement scellé.

### Le vide ne se fait pas dans le contenant FoodSaver<sup>MD</sup>:

1. Assurez-vous que le joint en caoutchouc du couvercle est exempt de particules alimentaires.
2. Assurez-vous que le bord du contenant n'est ni fissuré ni éraflé. Tout interstice empêche l'herméticité.

3. Assurez-vous que le tuyau à accessoires est sûrement relié au port accessoire de l'appareil et au port du couvercle du contenant.
4. Assurez-vous que le loquet de l'appareil est verrouillé (si votre modèle comporte un loquet).

### Le vide ne se fait pas avec le couvercle universel ou le macérateur FoodSaver<sup>MD</sup>:

1. Lors de l'emploi d'un couvercle universel, le bord du contenant doit être lisse et plat. Les bords irréguliers empêchent le couvercle de faire le vide.
2. Assurez-vous que le joint en caoutchouc, sous le couvercle, ainsi que le bord du contenant sont exempts de particules alimentaires.
3. Assurez-vous que le bouton du couvercle ferme et ouvre convenablement et qu'il n'y a pas de particules alimentaires qui adhèrent à l'intérieur.
4. Assurez-vous que le tuyau à accessoires est sûrement relié au port accessoire de l'appareil et au port du couvercle.
5. Assurez-vous que le bouton du couvercle est bien en position d'évacuation de l'air (**Vacuum**).
6. Assurez-vous que le loquet de l'appareil est verrouillé (si votre modèle comporte un loquet).

### Le bouchon FoodSaver<sup>MD</sup> ne fait pas le vide:

1. Assurez-vous que le bouchon s'adapte sans jeu dans la bouteille. Un bouchon mal assujéti laisse infiltrer l'air et empêche l'herméticité.
2. Vérifiez le goulot de la bouteille, le bouchon et le bout du tuyau à accessoires pour vous assurer qu'ils sont exempts de particules alimentaires. Tout interstice entravera l'évacuation de l'air.
3. Assurez-vous que le tuyau à accessoires est bien relié au port accessoire de l'appareil et au bouchon.
4. Assurez-vous que le loquet de l'appareil est verrouillé (si votre modèle comporte un loquet).

**Remarque:** Dans le cas de tous les accessoires, assurez-vous que le tuyau à accessoires est inséré à fond dans l'appareil et dans le couvercle de l'accessoire. **Tordez la patte du tuyau à accessoires durant l'insertion pour obtenir un assujettissement impeccable.**

### Si vous avez besoin d'aide:

Appelez notre service à la clientèle  
Aux États-Unis: 1 877 777-8042  
Au Canada: 1 877 804-5383

# Garantie et renseignements de service

Jarden Consumer Solutions («JCS»), fabricant de FoodSaver<sup>MD</sup> répond de ses produits. C'est pourquoi une garantie est offerte pour les appareils, pour les accessoires et pour les autres produits FoodSaver<sup>MD</sup>.

## GARANTIE LIMITÉE DE UN AN

La garantie décrite ci-dessous s'applique uniquement à l'acheteur original et elle n'est pas transférable. Une preuve de l'achat initial (le reçu de caisse ou bordereau, par exemple) est requise pour profiter des services que procure la garantie.

### Provisions de la garantie

JCS garantit à l'acheteur au détail original que, pendant une période de un (1) an courant à partir de la date de l'achat initial, l'appareil FoodSaver<sup>MD</sup> et les produits FoodSaver<sup>MD</sup> connexes de l'ensemble seront exempts de vices de matériaux et de fabrication s'ils sont utilisés à domicile tel que préconisé, sauf dans les cas de restrictions et exclusions définis ci-après.

### Restrictions de garantie

Offerte à l'acheteur au détail original, cette garantie prend fin et est sans effet un (1) an après la date de l'achat initial ou quand le produit est vendu ou transféré de quelque façon. Elle est nulle si le produit est:

- utilisé à des fins commerciales ou locatives;
- endommagé par suite de négligence ou d'un entretien fautif, d'un mauvais emploi ou d'un emploi abusif, ou d'une utilisation autre que selon les instructions du précis d'emploi joint;
- révisé ou réparé par des personnes autres que celles autorisées par JCS;
- modifié, dégauchi, transformé ou altéré;
- abîmé par une catastrophe naturelle, y compris mais sans s'y limiter, la foudre ou une surtension;
- utilisé conjointement avec des appareils ou des composants qui ne sont pas fabriqués par JCS ou comme composante d'un tel système.

**Cette garantie limitée est la seule et unique garantie se rapportant au produit. Elle remplace et exclut toute autre garantie de quelque nature que ce soit, qu'elle soit explicite, implicite ou découle de l'exercice de la loi, y compris, mais sans s'y limiter, toute garantie de qualité marchande ou d'application à un usage particulier. Cette garantie ne protège pas contre les dommages indirects ou fortuits et ne fournit aucun remboursement ou paiement à leur égard. Cette garantie est nulle à l'extérieur de**

## **L'Amérique du Nord (États-Unis d'Amérique et leurs possessions, Canada et Mexique).**

### Mesures correctives de JCS

Au cas où ce produit ne serait pas conforme à la garantie, à n'importe quel moment durant la période d'effet de cette garantie, JCS réparera ou remplacera le produit (au choix de JCS) et vous le renverra, sans frais pour les pièces, le service ou tous autres coûts (autre l'expédition et la manutention) relatifs à cette garantie et encourus par JCS ou ses représentants.

### Recours juridiques

Cette garantie vous confère des droits juridiques précis et vous pouvez avoir d'autres droits, ces droits variant d'une province ou d'un État à l'autre. **Si JCS ne peut pas licitement décliner ou exclure les garanties tacites d'après les termes de la législation pertinente, toutes réclamations formulées d'après de telles garanties tacites ne seront en vigueur que jusqu'à la date d'expiration de la garantie. Certains États et certaines provinces ne permettent pas la limitation de la durée d'application de la garantie implicite, ou interdisent d'exclure ou de limiter les dommages accessoires ou indirects, de sorte que vous pouvez ne pas être assujetti aux limites ou exclusions énoncées ci-dessus.**

### Comment obtenir le service prévu par la garantie

Avant de retourner le produit pour une réparation sous garantie, communiquez avec le service à la clientèle approprié de JCS, indiqué ci-dessous, pour obtenir les renseignements et instructions requis. Tout produit retourné pour une réparation sous garantie doit être livré port payé dans son emballage d'origine ou dans un emballage fournissant un degré de protection équivalent.

### Si vous avez besoin de service, contactez

#### Jarden Consumer Solutions

www.foodsaver.ca  
customerservice@foodsaver.com

#### Numéro sans frais d'assistance à la clientèle

États-Unis: 1 877 777-8042  
Canada: 1 877 804-5383

Une preuve de l'achat original devant être fournie à l'appui, **il est important que vous conserviez votre reçu de caisse ou bordereau.**

# Les utilisateurs nous disent...

## Les utilisateurs des soude-sacs FoodSaver<sup>MD</sup> écrivent

«Toutes les semaines je prépare des baguets et muffins anglais avec du jambon, un œuf, du fromage ou des saucisses et les emballent individuellement sous vide avec mon soude-sac FoodSaver<sup>MD</sup>. Mes quatre fils peuvent ainsi se servir et prendre un bon déjeuner en début de journée.»

**Michael W.**  
Westminster, CO

«Je suis un régime amaigrissant Weight Watchers<sup>MD</sup>. Je mesure les portions appropriées puis les emballe individuellement sous vide; j'indique la valeur en points afin de pouvoir en tout temps réchauffer un repas ou une collation ne dépassant pas les points autorisés. J'économise ainsi un temps considérable parce que je n'ai pas besoin de faire de longs calculs à tout bout de champ.»

**Sandi P.**  
Boise, ID

«J'ensache mes cartes sous vide avec mon soude-sac FoodSaver<sup>MD</sup> quand je fais cyclisme ou kayakisme. J'attache le sac soudé au guidon avec des épingles à linge ou je le glisse sous le pontage. Mes cartes sont toujours impeccables et je peux les reclasser à mon retour à la maison.

Je congèle un mélange eau et alcool dans des sacs que je soude avec mon FoodSaver<sup>MD</sup> et je les attache autour du bol à malaxer de mon batteur sur socle avec une sangle velcro. Cette enveloppe glacée refroidit vite la préparation que contient le bol.

Quand j'envoie des colis, je protège le contenu avec des sacs que je soude jusqu'à 1,2 cm (0,5 po) du bord. Je remplis les sacs d'air puis les soude vite afin que l'air emprisonné forme coussin.»

**Kate M.**  
Jacksonville, FL

«J'emballerai mes pinceaux sous vide quand je sais que j'utiliserai la même couleur d'ici peu. Les poils demeurent parfaitement souples, il est donc inutile de les nettoyer à chaque fois.»

**Sharon B.**  
Broken Arrow, OK

«Préparez vos pâtes à biscuits préférées et congelez-les. Quand vous avez envie de manger un biscuit maison, décongelez et enfournez. Vos amis seront émerveillés que vous ayez des biscuits sous la main... dans un sac FoodSaver<sup>MD</sup> tout au moins!»

**William B.**  
Antwerp, NY

«Je fais une petite poche d'environ 7,5 cm (3 po) de long à partir d'un rouleau FoodSaver<sup>MD</sup>. J'y mets la préparation lactée nécessaire pour faire un biberon, soude la poche et indique la date d'ensachage. Quand nous sommes de sortie, je coupe le coin et verse la poudre dans un biberon d'eau. Je peux garder de telles poches dans le sac à couches pendant plusieurs semaines si nécessaire.»

**Anthony D.**  
St. Augustine, FL

«Mariée en 2000, j'avais emballé sous vide l'étage supérieur de mon gâteau de noce. Les circonstances ne s'y étant pas prêtées lors de notre premier anniversaire, nous avons attendu notre cinquième anniversaire de mariage, en 2005, pour l'ouvrir. Le gâteau et le glaçage étaient aussi moelleux et délicieux que le jour de l'emballage sous vide, cinq ans plus tôt. Je chante constamment les louanges de vos produits. J'adore mon soude-sac FoodSaver<sup>MD</sup>! Merci!»

**Michelle D.**