



FoodSaver[®] MD

VACUUM SEALING SYSTEM
SYSTÈME D'EMBALLAGE SOUS VIDE



User Manual & Recipe Book
for V3820 series appliances

Notice d'emploi et recettes
pour appareils de la série V3820

www.foodsaver.com 1 877 804-5383

Table des matières

Consignes et conseils importants	23
Bienvenue à l'emballage sous vide FoodSaver ^{MD}	24
Caractéristiques de votre appareil FoodSaver ^{MD}	25
Expulsion de l'air d'un sac	29
Accessoires d'emballage sous vide FoodSaver ^{MD}	30
Comment fabriquer un sac à partir d'un rouleau de pellicule à sacs FoodSaver ^{MD}	31
Comment emballer sous vide avec les sacs FoodSaver ^{MD}	32
Directives générales d'emballage sous vide	33
Guide de conservation - viandes, fromages, légumes et fruits	35
Guide de conservation - produits de boulangerie, café, collations et liquides	36
Soins et entretien	37
La macération avec l'appareil FoodSaver ^{MD}	38
Recettes pour votre appareil FoodSaver ^{MD}	39
Dépannage	43
Garantie	44

Consignes et conseils importants

Consignes de sécurité importantes

Observez ces précautions de sécurité fondamentales lorsque vous utilisez un appareil FoodSaver^{MD}:

1. Lisez la notice d'emploi avec soin pour vous familiariser avec le fonctionnement. Lisez toutes les instructions de ce manuel avant l'emploi.
2. N'employez l'appareil ni sur une surface humide ou chaude ni près d'une source de chaleur.
3. Pour vous protéger du choc électrique, ne plongez ni les pièces, ni le cordon, ni la fiche dans un liquide, quel qu'il soit. Débranchez l'appareil entre utilisations et avant de le nettoyer.
4. Débranchez l'appareil en tirant la fiche hors de la prise. Ne tirez pas sur le cordon d'un coup sec.
5. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est abîmé(e), s'il a mal fonctionné ou est endommagé. Pour obtenir des renseignements, communiquez avec le service à la clientèle au numéro indiqué ci-dessous.
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 seul.: l'appareil FoodSaver^{MD} présente une fiche polarisée (une branche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, elle 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. Servez-vous d'un cordon prolongateur au besoin – ses caractéristiques électriques doivent être au moins identiques à celles de l'appareil. Un tel cordon prolongateur ne doit pas pendre afin qu'il ne puisse ni être tiré ni faire trébucher.

Consignes et conseils importants suite

10. Ne posez l'appareil ni dans un four chaud, ni sur, ni près d'un foyer de cuisson électrique ou à gaz chaud. Déplacez un récipient contenant des liquides chauds très prudemment.
11. Laissez écouler 20 secondes entre soudures afin que l'appareil refroidisse.

Pour l'usage domestique seulement GARDEZ CES INSTRUCTIONS

Conseils importants

1. L'emballage sous vide ne remplace PAS la mise en boîte et la stérilisation. Les denrées périssables doivent toujours être réfrigérées ou congelées.
2. Pour obtenir les résultats optimaux, utilisez les sacs, contenants et accessoires FoodSaver^{MD}.
3. Durant l'emballage sous vide, des faibles quantités de liquide, de miettes ou de particules peuvent être aspirées dans la rainure d'aspiration, obstruer la pompe et endommager l'appareil. Videz la rainure après chaque emploi.
4. Pour ne pas remplir les sacs à l'excès, laissez toujours un vide d'au moins 4 po (10,2 cm) entre le contenu et l'ouverture du sac. Ainsi la pellicule moulera le contenu et empêchera la tendance du sac à sortir de la rainure pendant le scellage. Prévoyez en outre 1 po (2,5 cm) de plus de longueur pour chacune des fois que vous avez l'intention de réutiliser le sac.

5. N'essayez pas de souder les côtés d'un sac FoodSaver^{MD}. Ces sacs comportent des joints latéraux spéciaux, scellés jusqu'au bord.
6. Pour éviter les plis lors de l'emballage d'articles volumineux, étirez délicatement le sac à plat alors que vous le placez dans la rainure et tenez le sac jusqu'à ce que la pompe à vide démarre.
7. En présence d'arêtes tranchantes qui pourraient transpercer le sac (spaghettis secs, argenterie, etc.), enveloppez les articles d'essuie-tout, par ex., pour éviter les perforations. Vous pourriez aussi utiliser un contenant ou un bocal au lieu d'un sac.
8. Lors de l'emploi d'accessoires, laissez toujours un vide de 1 po (2,5 cm) au haut du contenant.
9. Précongelez les fruits et blanchissez les légumes avant l'emballage sous vide, les résultats seront meilleurs. Consultez les « Directives générales de l'emballage sous vide ».

Cet appareil comprend une fiche polarisée (une branche plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, elle n'enfoncé dans les prises polarisées que dans un sens. Si elle ne rentre pas dans la prise, inversez-la. Si vous échouez, communiquez avec un électricien qualifié. Ne la modifiez en aucune façon.

BIENVENUE

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

Félicitations...

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

Cadeau d'enregistrement!

Enregistrez votre produit sans délai et vous recevrez un cadeau – notre façon de vous remercier d'être un(e) client(e) FoodSaver^{MD}. Faites-le en ligne: www.foodsaver.com/register. Vous aurez accès à des promotions spéciales uniquement réservées aux inscrits en ligne!

Des questions?
Contactez le service à la clientèle au
1 877 804-5383
ou visitez www.foodsaver.com.

Ne retournez pas ce produit au lieu d'achat.

Caractéristiques de votre appareil FoodSaver^{MD}

CARACTÉRISTIQUES



A. Commandes et voyants lumineux
Pour indiquer le réglage, la progression et augmenter le contrôle.

B. Affichage de l'état de la soudure
Les voyants verts signalent la progression du vide et de la soudure. Tous les voyants s'éteignent à la fin du processus.

C. Touche soudure/arrêt
Soudure instantanée CrushFree^{MC}. Interrompt le vide et scelle le sac pour éviter d'écraser les aliments fragiles.

D. Tuyau à accessoires escamotable/port accessoire
Le tuyau à accessoires s'utilise avec tous les accessoires de marque FoodSaver^{MD}.

E. Rainure d'aspiration
Placez-y le bout ouvert du sac et l'appareil FoodSaver^{MD} fait le reste.

F. Range-cordon
Au fond de l'appareil.





G. Porte-rouleau intégré
 Accepte un rouleau de pellicule à sacs FoodSaver^{MD}.

H. Barre coupe-sac
 Simplifie la fabrication des sacs sur mesure.

I. Détection automatique de sac
 Placez le bout ouvert du sac dans la rainure d'aspiration, l'appareil le perçoit, retient le sac, fait le vide puis scelle le sac avant de s'éteindre automatiquement.

J. Touches de déblocage
 Permettent d'ouvrir l'appareil afin de faciliter le nettoyage.

K. Volet de l'appareil
 S'ouvre pour permettre d'accéder au porte-rouleau et au coupe-sac.



L. Joint inférieur (fixe)

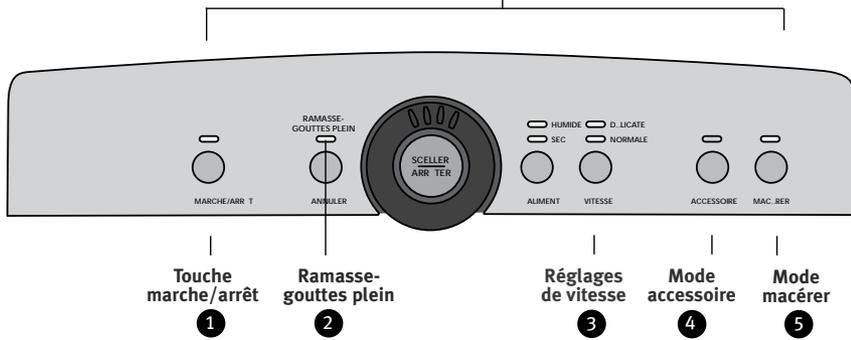
M. Très large bande de soudure à revêtement antiadhésif
 Fournit une soudure ultrarésistante et hermétique, deux fois plus large.

N. Ramasse-gouttes
 Recueille l'excédent de liquide et abrite les capteurs qui détectent le liquide.

O. Bac supérieur de détection de sac

P. Joint mousse supérieur (fixe)

Q. Section du joint en caoutchouc



1 TOUCHE D'ALIMENTATION MARCHÉ/ARRÊT

Vous pressez cette touche pour la mise en marche. Les voyants d'alimentation, de vitesse et de type d'aliment s'allument. Après la soudure sous vide, vous la pressez pour éteindre l'appareil.

Remarque: L'appareil s'éteint automatiquement après un laps de 12 minutes.

2 VOYANT DE RAMASSE-GOUTTES PLEIN

Un peu de liquide, des miettes ou particules alimentaires peuvent être aspirées dans le ramasse-gouttes (N) durant la soudure sous vide. Quand le ramasse-gouttes est plein, l'appareil s'éteint et le voyant de ramasse-gouttes plein 2 s'allume. Afin que le fonctionnement normal reprenne, videz le ramasse-gouttes, lavez-le à l'eau savonneuse chaude (ou en machine, dans le panier du haut) puis asséchez-le à fond et remplacez-le. (Consultez la rubrique intitulée «Soins et entretien» en page 37.)

3 TOUCHE DE RÉGLAGE DE VITESSE

Pour emballer les aliments fragiles sous vide, pressez la touche de réglage de vitesse 3 afin que le voyant de la vitesse «Délicate» s'allume. Pour profiter d'un contrôle optimal, vous pouvez en tout temps presser la touche de soudure 8, ce qui interrompt l'expulsion de l'air et soude automatiquement le sac.

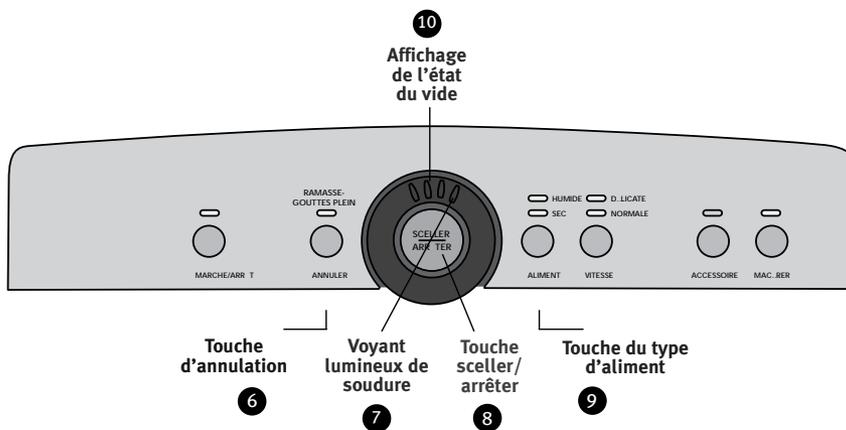
Remarque: «Normale» est la vitesse par défaut lorsque la touche d'alimentation est pressée.

4 TOUCHE DU MODE ACCESSOIRE

Vous la pressez pour obtenir le vide optimal dans les contenants et les accessoires. Appuyez sur la touche du mode accessoire 4 pour commencer à faire le vide. Le moteur tournera jusqu'à ce que la soudure sous vide soit terminée.

5 TOUCHE DU MODE MACÉRER

Composé de périodes de pulsations et de repos, ce programme de dix minutes optimise l'infusion des saveurs dans le temps le plus bref qui soit. Voyez la rubrique intitulée «La macération avec l'appareil FoodSaver^{MD}» en page 38.)



6 TOUCHE D'ANNULATION

Interrompt instantanément la fonction en cours en ouvrant la rainure d'aspiration.

7 VOYANT LUMINEUX DE SOUDURE

Une lumière uniformément rouge indique que le processus est en cours. **(Une lumière qui clignote signale une erreur. Voyez «Dépannage» en page 43 pour plus de renseignements.)**

8 TOUCHE SCELLER/ARRÊTER

Soudure instantanée CrushFree^{MC} –
cette touche remplit trois fonctions:

1. Pressée, elle interrompt instantanément l'évacuation de l'air et commence à sceller le sac. Ceci empêche d'écraser les aliments de nature délicate, tels le pain, les biscuits et les pâtisseries.
2. Pressée, elle soude l'extrémité des sacs fabriqués à partir des rouleaux FoodSaver^{MD}.
3. Pressée, elle scelle hermétiquement les sacs en Mylar (les sacs de croustilles, par exemple) afin de préserver la fraîcheur du contenu restant.

9 TOUCHE DU TYPE D'ALIMENT

Pour obtenir le vide et le scellement optimaux lorsque vous emballez des aliments moelleux et juteux sous vide, pressez la touche du type d'aliment 9 jusqu'à ce que le voyant du réglage «Humide» soit allumé. Choisissez le réglage «Sec» pour les aliments secs.

Le voyant du réglage «Humide» clignote dès que les capteurs détectent automatiquement la présence d'humidité ou de liquide dans le ramasse-gouttes (N).

Remarque: L'appareil passe au réglage «Sec» à la pression sur la touche de mise sous ou hors tension, à moins que du liquide n'ait été détecté dans le ramasse-gouttes. (Voyez la rubrique «Soins et entretien» de cette notice d'emploi en page 37.)

10 AFFICHAGE DE L'ÉTAT DU VIDE

Affiche l'état du vide dans le sac ou dans le contenant.

Expulsion de l'air d'un sac

Évitez les plis lorsque vous insérez le sac dans la rainure d'aspiration (E).

Des plis causent fuites et infiltration d'air. Pour éliminer de tels plis lorsque vous placez le sac dans la rainure d'aspiration (E), tenez le sac des deux mains et étirez-le délicatement pour qu'il repose à plat, jusqu'à ce que la pompe démarre. Si vous découvrez un pli dans la soudure, coupez simplement cette dernière et recommencez.

Si le moteur tourne plus de 30 secondes sans s'arrêter, agissez comme suit:

Si vous faites le vide et scellez le sac, assurez-vous que le sac soit convenablement scellé (voyez «Comment fabriquer un sac à partir d'un rouleau» en page 31.) Vérifiez qu'il n'y ait pas de particules alimentaires sur le joint en mousse qui entoure le bac supérieur de détection de sac (O). N'essayez pas de retirer le joint.

Si vous employez un accessoire, vérifiez que le tuyau à accessoires soit parfaitement assujetti, sans jeu.

Remarque: L'appareil doit être employé à la verticale et non en position horizontale.

Remarque: L'appareil s'arrêtera au bout d'environ deux minutes si le vide ne peut pas être fait.

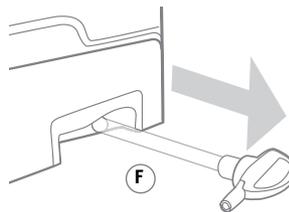
Accessoires d'emballage sous vide FoodSaver^{MD}

Tuyau à accessoires à dévidoir

1. Préparez le contenant tel qu'indiqué dans les instructions relatives aux accessoires FoodSaver^{MD}, fournies à l'achat.
2. Tirez le tuyau à accessoires (D) hors de l'appareil et insérez son bout dans le port de l'accessoire. Tournez la patte durant l'insertion pour bien assujettir le bout.
3. Appuyez sur la touche du mode accessoire ④ afin de commencer à expulser l'air. Le moteur tournera jusqu'à ce que le vide soit fait. (Pour macérer, suivez les directives données à la section de macération, en page 38.)
4. Lorsque le moteur s'arrête, tournez délicatement le tuyau pour le séparer de l'accessoire.
5. Pour vérifier le vide, tirez simplement sur le couvercle de l'accessoire. Il ne devrait pas bouger.
6. Pour escamoter le tuyau à accessoires: tirez doucement son bout pour amorcer l'escamotage, tandis que vous tenez l'appareil d'une main. Continuez à tenir le tuyau qui se rembobine pour ne pas risquer d'abîmer le bout.

Remarque: Si vous vous servez d'un contenant à gros bouton blanc, tournez le bouton en sens horaire pour le mettre à la position «Closed» (fermé), puis tournez délicatement le tuyau à accessoires pour le séparer de l'accessoire.

Important: Ne tirez pas le tuyau au-delà de la bague verte.



Comment fabriquer un sac à partir d'un rouleau de pellicule à sacs FoodSaver^{MD}

1. Ouvrez le volet de l'appareil (fig. 1) et placez le rouleau de pellicule à sacs dans le porte-rouleau (F) (fig. 2), en mettant de préférence le bout du sac en bas pour faciliter l'emploi.

Remarque: Vous pouvez souder les sacs que le volet soit ouvert ou fermé.

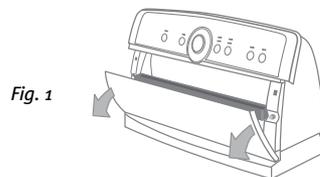


Fig. 1

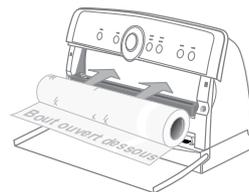


Fig. 2

2. Levez la barre coupe-sac (H) et placez la pellicule à sacs sous la barre (fig. 3).

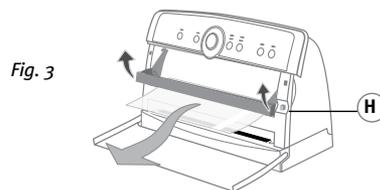


Fig. 3

3. Déroulez une longueur suffisante de pellicule pour contenir l'article à emballer sous vide, plus 4 po (10,2 cm). Abaissez la barre et faites glisser la lame coupe-sac (H) d'un bout à l'autre (fig. 4).

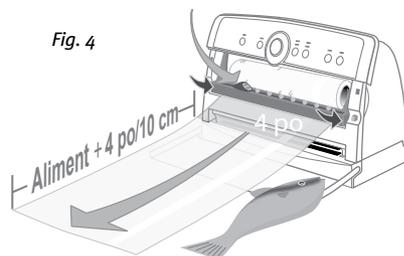


Fig. 4

4. Pressez la touche sceller/arrêter (C). Le voyant lumineux rouge de scellement (7) s'allumera (fig. 5).

5. Des deux mains, insérez le bout ouvert du sac, l'incurvation en bas, dans la rainure d'aspiration (E) jusqu'à ce que le moteur de pression démarre. Le sac doit être centré entre les flèches. (La rainure est utilisable que le volet soit ouvert ou fermé.)

6. Quand le voyant rouge de soudure (7) s'éteint, la soudure est faite et vous pouvez retirer le sac de la rainure d'aspiration (E).

7. Une extrémité du sac est ainsi soudée (fig. 6).

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

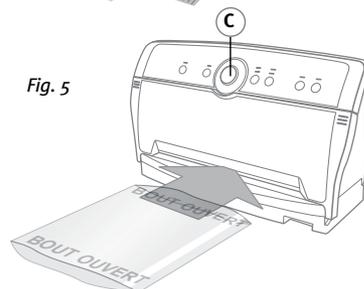


Fig. 5

Fig. 6



Comment emballer sous vide avec les sacs FoodSaver^{MD}

1. Prenez un sac prédecoupé FoodSaver^{MD} (ou bien faites un sac sur mesure tel que décrit sous « Comment fabriquer un sac à partir d'un rouleau de pellicule à sacs » en page 31).
2. Placez le(s) article(s) dans le sac en veillant à ce qu'il reste au moins 4 po (10,2 cm) entre le haut du contenu et l'ouverture du sac (fig. 1). Cet espace est nécessaire afin que la pellicule moule bien le contenu.
3. OPTION: Si vous désirez personnaliser l'opération, vous pouvez régler le type d'aliment **9** ainsi que la vitesse **3** (fig. 2). « Normale » et « Sec » sont les réglages respectifs de vitesse et de type d'aliment par défaut. Voyez les pages 27 et 28 pour plus de renseignements.

Fig. 1

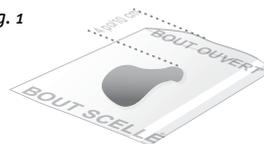
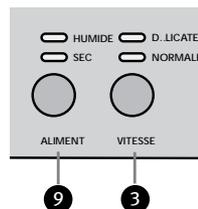


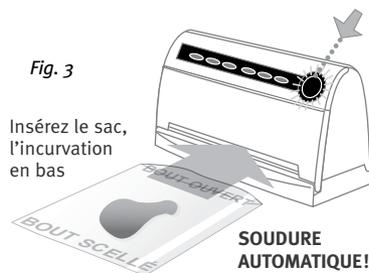
Fig. 2



4. Votre nouveau système FoodSaver^{MD} fait le vide et soude automatiquement. **Pour faire le vide: NE PRESSEZ PAS LA TOUCHE SCÉLER/ARRÊT.** Des deux mains, insérez le bout ouvert du sac – l'incurvation en bas – dans la rainure d'aspiration (E) (fig. 3, 4).
5. Tenez le sac jusqu'à ce que la pompe se mette en marche. Vous pouvez alors lâcher le sac. Les voyants lumineux d'état du vide **10** s'allumeront. **Remarque:** Si le contenu est fragile, vous pouvez presser la touche sceller/arrêt (C) en tout temps afin que le processus automatique de soudure débute.
6. Quand le voyant rouge de soudure **7** s'éteint, retirez le sac (fig. 5). Réfrigérez-le ou congelez-le. **Remarque:** Laissez écouler au moins 20 secondes entre les soudures afin que l'appareil refroidisse.

Fig. 3

Insérez le sac, l'incurvation en bas



SOUDEUSE AUTOMATIQUE!
Ne pressez aucune touche!

Fig. 4

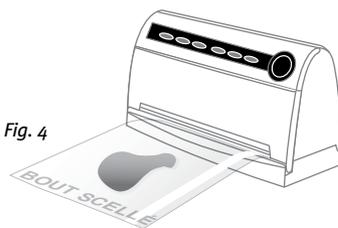
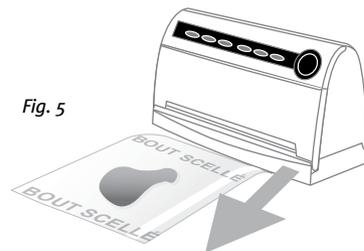


Fig. 5



Visitez au www.foodsaver.com pour obtenir des conseils pratiques d'emballage sous vide, vidéos de formation et renseignements concernant l'achat de pièces et d'accessoires FoodSaver^{MD} – les sacs prédecoupés, par exemple.

Directives générales d'emballage sous vide

Emballage sous vide et salubrité

L'emballage sous vide évacue presque tout l'air des contenants hermétiques et 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 du feutrage. Ne pouvant pas proliférer dans les milieux où il y a peu d'oxygène, l'emballage sous vide se révèle parfait pour freiner leur croissance.

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

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

Les basses températures sont essentielles pour la salubrité des aliments. Vous pouvez énormément réduire la croissance des microorganismes à 40 °F (4 °C) ou moins. La congélation à 0 °F (-17 °C) ne tue pas les microorganismes, mais 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 dégeler au réfrigérateur ou au four à micro-ondes, jamais, au grand jamais, à la température ambiante.

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

Préparation de la viande et du poisson

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

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

Remarque: Par suite de l'absence d'oxygène, le bœuf peut sembler plus foncé après l'emballage sous vide. Il ne s'agit pas d'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^{MD} très long: prévoyez un supplément de 1 po (2,5 cm) pour chaque fois que vous ouvrirez et rescellerez le sac, outre les 4 po (10,2 cm) requis entre le morceau et la soudure. Coupez la soudure, sortez le fromage, Replacez le fromage dans le sac et soudez celui-ci.

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

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

Remarque: Tous les légumes (y compris les brocolis, choux de Bruxelles, chou, chou-fleur, chou frisé et navets) dégagent des gaz. Une fois blanchis, ils doivent être congelés sans délai.

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

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

Préparation des légumes-feuilles

Utilisez de préférence un contenant pour eux. Lavez-les, séchez-les avec 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 les 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 les fruits congelés, mettez les portions dans des sacs FoodSaver^{MD} 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^{MD}.

Préparation des produits de boulangerie

Nous conseillons de placer les produits de boulangerie mous et légers dans des contenants FoodSaver^{MD} afin qu'ils gardent leur forme. Pour utiliser un sac, précongelez le produit 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 les utiliser ultérieurement.

Préparation du café et des aliments en poudre

Afin que la pompe n'aspire pas de particules, placez un filtre papier à café ou un essuie-tout sur le contenu, avant de sceller le sac. Vous pouvez aussi mettre l'aliment, dans son emballage d'origine, dans un sac FoodSaver^{MD}, ou bien utiliser un couvercle universel FoodSaver^{MD} avec le contenant d'origine.

Préparation des liquides

Précongelez les liquides – 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^{MD}. Ces briques s'empileront facilement dans le congélateur. Pour les employer, coupez le coin du sac et posez le sac dans un plat transparent aux micro-ondes ou bien réchauffez le sac dans l'eau qui frémit à moins de 170 °F (75 °C).

Pour les liquides non gazeux embouteillés, vous pouvez utiliser un bouchon FoodSaver^{MD} avec la bouteille d'origine. N'oubliez pas de laisser 1 po (2,5 cm) entre le contenu et le bas du bouchon. Rescellez la bouteille après chaque utilisation.

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

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

Préparation des collations

Emballées sous vide dans des boîtes FoodSaver^{MD}, vos grignotines – les craquelins par ex. – resteront fraîches plus longtemps et ne s'écraseront pas.

Emballage des articles non comestibles

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

Enveloppez les dents des fourchettes d'argent de matériau de bourrage doux – un essuie-tout, ou autre – pour ne pas transpercer le sac. Les sacs FoodSaver^{MD} 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^{MD} de glaçons, soudez-le et laissez fondre la glace au besoin. Pour vos sorties en bateau, emballez nourriture, films ou pellicules et vêtements de rechange sous vide. N'oubliez pas les ciseaux ou un couteau pour ouvrir les sacs.

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

Guide de conservation – viandes, fromages, légumes et fruits

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

Produits de boulangerie, café, collations et liquides

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

Soins et entretien

Nettoyage de l'appareil

Appuyez sur la touche d'alimentation puis tirez le cordon d'alimentation hors de la prise de courant. N'immergez cet appareil dans aucun liquide.

Ouvrez le volet (K) puis, alors que vous tenez l'appareil des deux mains, pressez les deux touches de déblocage (J) du pouce, faites basculer l'appareil loin de vous et couchez-le sur le plan de travail. En fin de nettoyage, tenez l'appareil des deux mains et faites-le basculer pour le remettre droit et le verrouiller.

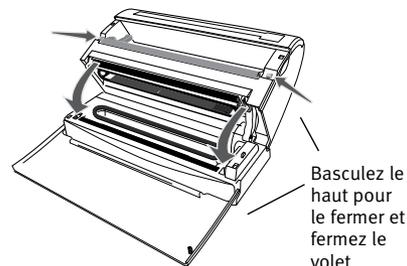
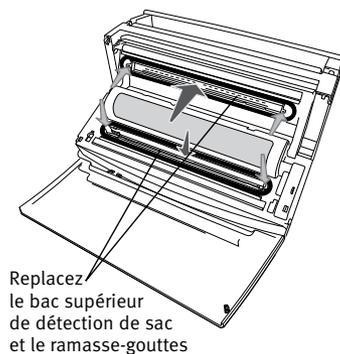
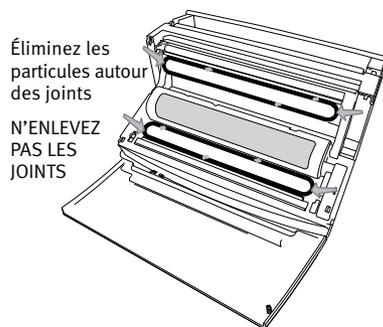
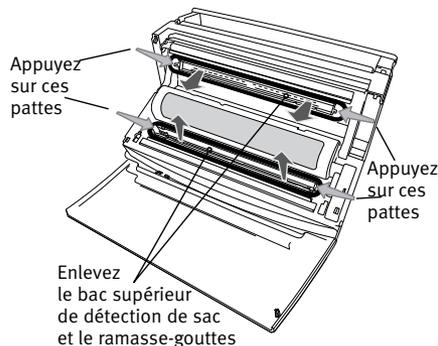
Vérifiez le joint inférieur (L) autour du ramasse-gouttes (N) ainsi que le joint en mousse supérieur (P) autour du bac supérieur de détection de sac (O) pour vous assurer que des particules alimentaires n'y adhèrent pas. N'essayez pas d'enlever les joints.

Ramasse-gouttes et plateau supérieur de détection de sac antibactériens

Videz le ramasse-gouttes après chaque séance d'utilisation. Lavez-le à l'eau savonneuse chaude ou dans le panier du haut du lave-vaisselle. S'il reste du liquide dans le ramasse-gouttes (N), le rendement des capteurs sera défavorablement affecté.

Cet appareil présente un voyant de ramasse-gouttes plein ②. Quand du liquide remplit le ramasse-gouttes, l'appareil s'arrête et le voyant de plein s'allume. Pour recommencer à utiliser l'appareil, ouvrez le volet (K), appuyez sur les deux touches de déblocage (J), faites basculer l'appareil loin de vous et couchez-le sur le plan de travail. Appuyez sur les touches pour retirer le ramasse-gouttes, videz-le, lavez-le puis remplacez-le. Quand vous le repositionnez, mettez le bout droit en place avant de presser fermement sur les deux bouts pour les assujettir. Bien qu'il soit possible d'employer l'appareil sans le ramasse-gouttes, la fonction du type d'aliment ⑨ est inutilisable s'il n'est pas en place.

Nettoyez le bac supérieur de détection de sac (O) après chaque utilisation, il est amovible. Pour ceci, levez les pattes qui se trouvent de part et d'autre – ne tirez pas les flèches pour retirer ce bac. Lavez le bac à l'eau savonneuse chaude ou bien placez-le dans le panier du haut du lave-vaisselle. Il est IMPÉRATIF que le bac supérieur de détection de sac soit en place pour que l'appareil fonctionne. Sans lui, l'appareil FoodSaver^{MD} ne peut absolument pas détecter les sacs que vous placez dans la rainure d'aspiration (E).



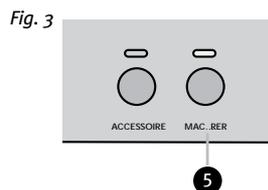
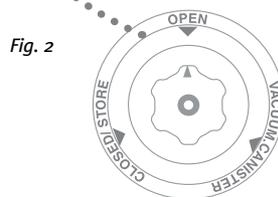
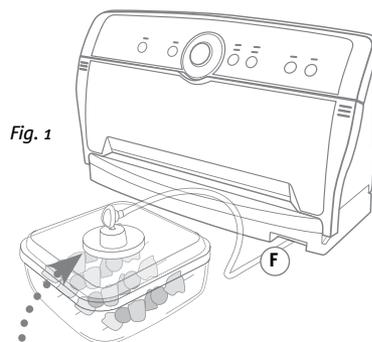
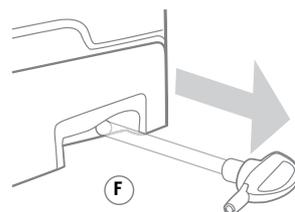
La macération avec votre appareil FoodSaver^{MD}

L'appareil d'emballage sous vide FoodSaver^{MD} présente un cycle spécial qui permet de mariner les aliments en environ dix minutes. Le macérateur rapide FoodSaver^{MD} est l'accessoire FoodSaver^{MD} de choix pour faire mariner les aliments.

Durant le cycle de macération, la pompe à vide «retient» l'air pendant plusieurs minutes avant de le libérer afin que l'aliment repose pendant 30 secondes. Ce processus est alors répété à deux autres reprises. Cette fonction pulsée «vide-repos» accélère la macération d'une part et augmente la saveur des aliments, d'autre part.

Remarque importante: Utilisez le macérateur rapide FoodSaver^{MD} et, durant le cycle de macération, assurez-vous que le bouton du couvercle soit à la position «OPEN» (ouvert). **Ne réglez jamais le bouton du couvercle à «Vacuum» (vide) pendant le cycle de macération.**

1. Préparez suffisamment de votre marinade préférée pour bien recouvrir les aliments dans le macérateur.
Veillez à ce qu'il reste toujours au moins 1 po (2,5 cm) entre le contenu et le bord supérieur du contenant.
2. Assurez-vous qu'il n'y ait pas de particules alimentaires sur le joint de caoutchouc des couvercles et sur le bord du contenant.
3. Veillez à ce que le tuyau à accessoires (D) soit solidement inséré dans le couvercle du macérateur FoodSaver^{MD} (fig. 1).
4. Veillez à ce que le bouton du couvercle soit réglé à «OPEN» (fig. 2).
5. Veillez à ce que le couvercle soit solidement fixé au contenant.
6. Pressez la touche de macération (5) au tableau (fig. 3).
7. Le cycle de macération de l'appareil FoodSaver^{MD} débutera alors. Le voyant de macération clignotera, signe de cycle en cours.
8. Le voyant du mode de macération luirra durant le vide initial. Au cours de la macération, les voyants d'état du vide clignoteront durant les périodes d'expulsion de l'air et de repos.
9. Pour préserver la salubrité des aliments venant de mariner, l'appareil bipera pour vous avertir que le cycle de macération rapide est terminé. Pressez toute touche pour arrêter le signal. Vous pouvez alors soit cuire l'aliment mariné, soit le réfrigérer.
10. Pour employer le macérateur afin d'y faire mariner des aliments pendant une période prolongée (plus longue que le cycle): tournez le bouton pour le mettre à la position Vide/contenant, fixez-y le tuyau à accessoires (comme ci-haut) et sélectionnez le mode accessoire au tableau de commande. Lorsque le moteur s'éteint, tournez le bouton en sens horaire pour le mettre à la position «Closed», puis tordez délicatement le tuyau à accessoires afin de le séparer de l'accessoire.



Recettes pour votre appareil FoodSaver^{MD}

Notre site Web www.foodsaver.com propose d'autres recettes délicieuses pouvant être préparées à l'avance puis emballées avec le système FoodSaver^{MD}.

Pain de viande tendance

La version nec-plus-ultra du pain de viande classique cher aux Américains! S'il y a des restes, vous pouvez les emballer sous vide dans un sac FoodSaver^{MD} puis les congeler.

45 mL de beurre non salé	2 mL de marjolaine déshydratée
200 mL d'oignon jaune haché	1 mL de sel
200 mL de céleri, avec feuilles, haché	5 mL de poivre noir, frais moulu
125 mL de carotte, épluchée et hachée très fin	1 kg de bœuf haché maigre
50 mL de persil frais, haché	250 g de veau haché
4 gousses d'ail, hachées fin	250 g de porc haché
2 œufs, légèrement battus	200 mL de chapelure nature
125 mL de crème fleurette	15 mL de sauce Worcestershire
125 mL de ketchup	125 mL de sauce tomate
2 mL de muscade moulue	3 épaisses tranches de bacon non cuit
2 mL de thym déshydraté	aérosol de cuisson antiadhésif à l'huile de colza

Préchauffez le four à 375 °F/190 °C. Enduisez un grand plat rectangulaire allant au four d'aérosol de cuisson antiadhésif. À feu moyen, faites fondre le beurre dans une poêle à frire à fond épais pour faire sauter l'oignon, le céleri, la carotte, le persil et l'ail jusqu'au ramollissement et à l'évaporation de l'humidité, soit environ 10 minutes. Retirez du feu et laissez refroidir. Dans un grand bol à mélanger, fouettez les œufs, la crème, le ketchup, la muscade, le thym, la marjolaine, le sel et le poivre. Ajoutez les viandes, la chapelure ainsi que les légumes refroidis au mélange d'œufs. Combinez bien les ingrédients avec une cuiller en bois ou à la main. Donnez une forme de pain ovale à la préparation que vous placerez dans le plat préparé. Mélangez la sauce Worcestershire et la sauce tomate; nappez-en le dessus du pain à la cuiller. Disposez les tranches de bacon en longueur, sur la sauce tomate. Placez le plat sur la grille centrale du four et faites cuire 45 minutes.

Sortez le plat du four; couvrez-le, mais pas hermétiquement, et laissez reposer le pain 15 minutes avant de le couper en tranches. Servez ce pain de viande immédiatement ou bien emballez-le sous vide en portions appropriées et congelez-les.

Donne 8 portions ou fait 2 repas de 4 portions chacun.

Poulet grillé à l'estragon et à la moutarde

Ce poulet grillé tendre, mariné dans le macérateur rapide FoodSaver^{MD}, est le point de départ par excellence pour composer un menu qui sera acclamé!

1,5 kg de poitrines de poulet désossées, et sans peau (environ 8 poitrines)	15 mL de margarine maigre
250 mL de marinade à l'estragon et à la moutarde (ci-dessous), divisée	125 mL de vin blanc sec

Chauffez un gril à charbon ou à gaz à chaleur moyenne. Placez les poitrines de poulet dans le macérateur rapide FoodSaver^{MD}, arrosez-les de 125 mL de marinade puis fermez le macérateur sous vide. Macérez le poulet 20 minutes. Retirez-le du contenant et jetez la marinade. Huilez légèrement la grille de cuisson. Posez les poitrines de poulet sur le gril et faites-les cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées – de 6 à 8 minutes. Tournez-les et prolongez la cuisson jusqu'à ce que la viande ait perdu sa teinte rosée et qu'un thermomètre à mesure instantanée indique une température interne de 170 °F/77 °C. Les sucs devraient être incolores lorsque les dents d'une fourchette sont enfoncées dans la viande. Tandis que le poulet grille, faites fondre la margarine dans une sauteuse moyenne, à feu moyen. Ajoutez-y le reste de la marinade ainsi que le vin et portez à l'ébullition. Cuisez la sauce à feu vif, en remuant sans arrêt, jusqu'à ce qu'elle épaississe légèrement. Baissez le feu et cuisez-la au frémissement 4 minutes de plus. Pour servir, disposez 4 poitrines grillées dans un plat de service et nappez-les de sauce. Servez sans délai.

Donne 4 portions.

Laissez refroidir les 4 autres poitrines de poulet grillées, séparez-les en portions appropriées, emballez celles-ci sous vide puis congelez-les.

Vinaigrette à l'estragon et à la moutarde

45 mL de vinaigre de champagne	2 mL de sel
15 mL de moutarde de Dijon	2 mL de poivre noir, frais moulu
5 mL de jus de citron	200 mL d'huile d'olive vierge extra
5 mL d'estragon déshydraté	

Dans un petit bol, fouettez le vinaigre, la moutarde, le jus de citron et les épices pour bien les mélanger. Sans cesser de fouetter, incorporez l'huile d'olive, quelques gouttes à la fois, pour obtenir un mélange homogène.

Donne 250 mL de vinaigrette



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

For important safety information and helpful tips, please visit us at www.foodsaver.com (in English only) to get tips on vacuum sealing and order FoodSaver® brand accessories, bags and rolls, or call 1-877-777-8042 (U.S.), 1-877-804-5383 (Canada).

Enregistrer votre appareil est rapide et facile au www.prodregister.com/foodsaver. Quand vous utilisez notre site Web pour le faire, vous êtes admissible à certaines offres de lancement de sacs et d'accessoires. Voyez la carte d'enregistrement incluse dans l'emballage.

Pour obtenir d'autres renseignements de sécurité importants, des conseils pratiques relatifs à l'emballage sous vide, ainsi que pour commander des accessoires, sacs et rouleaux de marque FoodSaver^{MD}, visitez au www.foodsaver.com (site uniquement offert en anglais) ou bien appelez le 1-877-777-8042 aux États-Unis, mais le 1 877 804-5383 au Canada.

©2011 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions, 20B Hereford St., Brampton ON Canada L6Y 0M1
GSC-NM0311-2652911

©2011 Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions. Tous droits réservés.
Distribué par Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, 20B Hereford St.,
Brampton (Ontario) Canada L6Y 0M1