



# FoodSaver<sup>®/MD</sup>

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



**User Manual & RecipeBook**  
**Notice d'emploi et recettes**

for V4880 series appliances  
pour appareils de la série V4880

[www.foodsaver.ca](http://www.foodsaver.ca) 1 877 804-5383

# Consignes de sécurité importantes

---

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

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 pas l'appareil sur une surface mouillée ou chaude, et ne le faites pas fonctionner près d'une source de chaleur.
3. Attention : 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 son cordon ou sa fiche est abîmé, 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. Ne vous servez de l'appareil qu'aux fins auxquelles il est prévu.
7. Redoublez de vigilance quand un enfant se sert d'un appareil électrique. Interdisez formellement aux enfants d'utiliser l'appareil comme jouet.
8. Ne posez l'appareil ni dans un four chaud, ni sur, ni près d'un foyer de cuisson électrique ou à gaz chaud. Déplacez tout récipient contenant des liquides chauds très prudemment.
9. Laissez écouler 20 secondes entre soudures afin que l'appareil refroidisse.
10. Attention : Placez le cordon de telle façon qu'il ne risque pas d'être tiré, d'empêtrer les pieds de l'utilisateur ou de causer le renversement de l'appareil.

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

## Table des matières

Consignes de sécurité importantes.....	25
Bienvenue à l'emballage sous vide FoodSaver <sup>MD</sup> .....	27
Caractéristiques de l'appareil FoodSaver <sup>MD</sup> .....	27
Comment fabriquer un sac à partir d'un rouleau de pellicule à sacs FoodSaver <sup>MD</sup> .....	31
Comment emballer sous vide avec les sacs FoodSaver <sup>MD</sup> .....	32
Expulsion de l'air d'un sac .....	33
Utilisation des accessoires FoodSaver <sup>MD</sup> .....	33
Utilisation de la commande intermittente PulseVac <sup>MC</sup> .....	34
Comment vider le ramasse-gouttes.....	34
Macérer avec l'appareil FoodSaver <sup>MD</sup> .....	35
Soins et entretien .....	36
Dépannage .....	37
Directives générales d'emballage sous vide .....	38
Guide de conservation - viandes, fromages, légumes et fruits .....	40
Guide de conservation - produits de boulangerie, café, collations et liquides.....	41
Recettes à emballer avec l'appareil FoodSaver <sup>MD</sup> .....	42
Garantie .....	46

## Conseils pratiques importants

1. L'emballage sous vide ne remplace PAS la mise en boîte et la stérilisation. Les denrées périssables doivent être réfrigérées ou congelées.
2. Pour résultats optimaux, utilisez les rouleaux, sacs, contenants et accessoires FoodSaver<sup>MD</sup>.
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<sup>MD</sup>. Ces sacs comportent des joints latéraux spéciaux, scellés jusqu'au bord.
6. Pour éviter les plis lors de l'emballage d'articles volumineux, étirez délicatement le sac à plat alors que vous le placez dans la rainure 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 la rubrique «Directives générales de l'emballage sous vide».
10. Appareils 120 volts seul.: l'appareil FoodSaver<sup>MD</sup> 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 agréé. Ne la modifiez en aucune façon.
11. 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 au bord de la table ou du comptoir afin que les enfants ne puissent ni le tirer ni accidentellement trébucher.

# Bienvenue à l’emballage sous vide FoodSaver<sup>MD</sup>

## Félicitations...

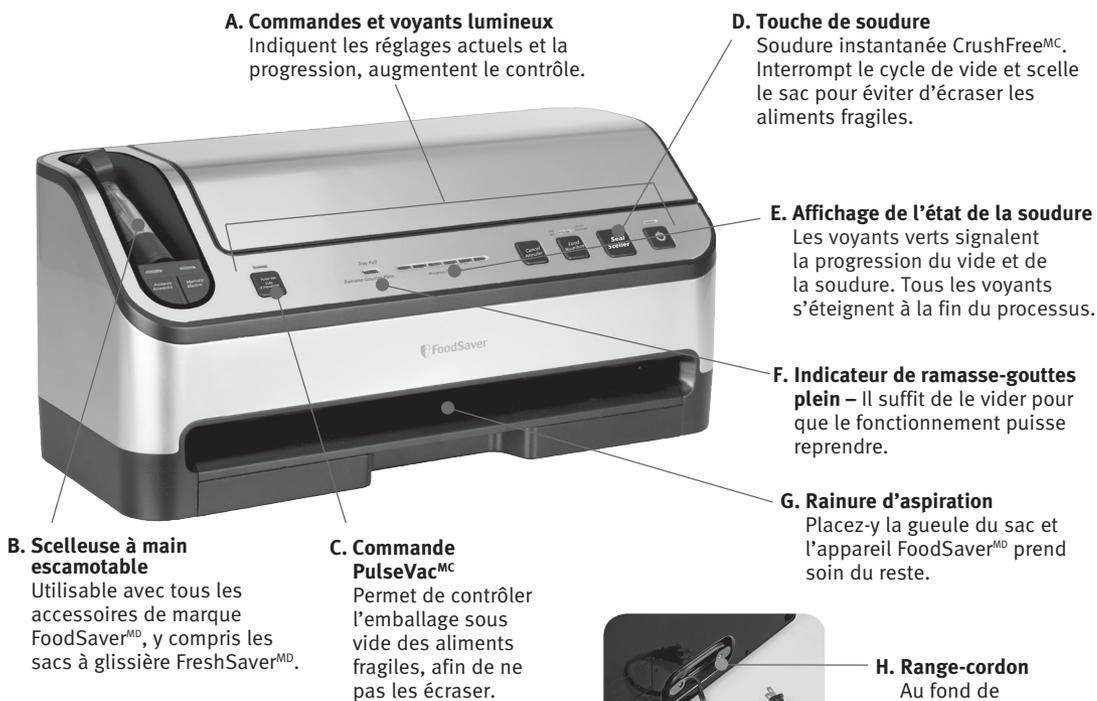
Vous allez bénéficier des avantages «fraîcheur» que procure un appareil FoodSaver<sup>MD</sup>, la marque phare en matière d’emballage sous vide. Depuis des années, le système FoodSaver<sup>MD</sup> aide des millions de foyers à préserver la fraîcheur de leur alimentation au réfrigérateur, au congélateur et dans le garde-manger. Le système FoodSaver<sup>MD</sup> expulse tout l’air et garde frais jusqu’à 5 fois plus longtemps que les méthodes de conservation

classiques. Gardez votre appareil FoodSaver<sup>MD</sup> sur le comptoir, à portée de la main, et vous apprécierez vite sa commodité et sa polyvalence!

**Des questions?**  
**Communiquez avec le service à la clientèle**  
**au 1 877 804-5383**  
**ou visitez [www.foodsaver.ca](http://www.foodsaver.ca).**

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

## Caractéristiques de l’appareil FoodSaver<sup>MD</sup>



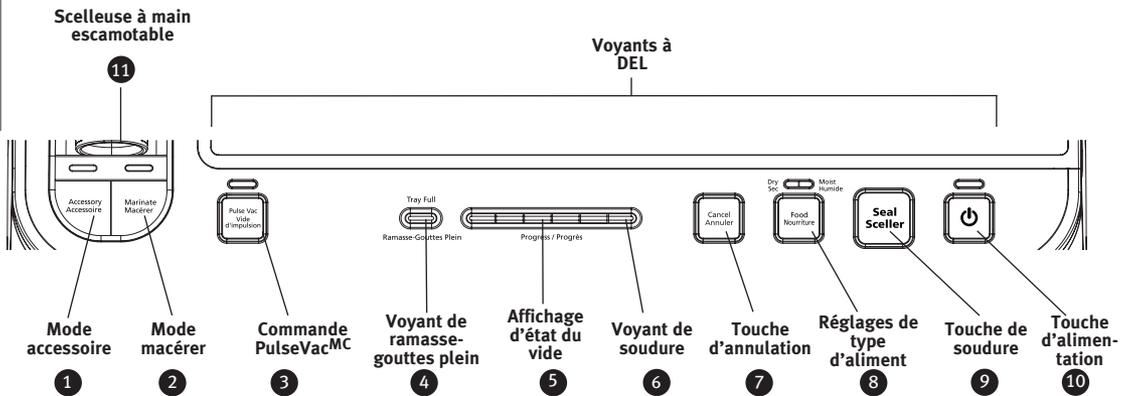


- I. Volet de l'appareil**  
S'ouvre pour permettre d'accéder au porte-rouleau et au coupe-sac.
- J. Porte-rouleau intégré**  
Accepte les rouleaux de pellicule à sacs FoodSaver<sup>MD</sup>.
- K. Barre coupe-sac**  
Simplifie la fabrication des sacs sur mesure.
- L. Coupe-sac**
- M. Détection automatique de sac**  
Placez la gueule (le bout ouvert) du sac dans la rainure d'aspiration, l'appareil perçoit le sac, le retient, fait le vide puis le scelle avant de s'éteindre automatiquement.



- N. Très large bande de soudure à revêtement antiadhésif**  
Fournit une soudure ultrarésistante et hermétique, deux fois plus large.
- O. Joint inférieur**  
(ce joint est fixe)
- P. Ramasse-gouttes amovible**  
Recueille l'excédent de liquide et abrite les capteurs qui détectent le liquide.

# Tableau de commande de l'appareil FoodSaver<sup>MD</sup>



## 1 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 1 pour commencer à faire le vide. Le moteur tournera jusqu'à ce que la soudure sous vide soit terminée.

## 2 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 «Macérer avec l'appareil FoodSaver<sup>MD</sup>» en page 35.)

## 3 TOUCHE DE LA COMMANDE PulseVac<sup>MC</sup> (\*certains modèles seulement)

Permet de contrôler l'emballage sous vide des aliments fragiles afin de ne pas les écraser. Voyez la rubrique intitulée «Utilisation de la commande intermittente PulseVac<sup>MC</sup>» en page 34.

## 4 VOYANT DE RAMASSE-GOUTTES PLEIN

Un peu de liquide, des miettes ou particules alimentaires peuvent être aspirées dans le ramasse-gouttes (P) durant la soudure sous vide. Quand le ramasse-gouttes est plein, l'appareil s'éteint et le voyant de ramasse-gouttes plein 4 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 replacez-le. (Consultez la rubrique intitulée «Soins et entretien» en page 36.)

## 5 AFFICHAGE D'ÉTAT DU VIDE

Montre la progression de l'évacuation de l'air du sac ou du contenant.

## 6 VOYANT LUMINEUX DE SOUDURE

Une lumière rouge uniforme indique que le processus est en cours.  
**(Une lumière qui clignote signale une erreur. Voyez «Dépannage» en page 37 pour détails.)**

## 7 TOUCHE D'ANNULATION

Interrompt instantanément la fonction en cours et ouvre la rainure d'aspiration.

## 8 TOUCHE DE RÉGLAGES 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 **8** jusqu'à ce que le voyant du réglage «Moist» (humide) soit allumé. Choisissez le réglage «Dry» (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 (**P**).

**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 36.)

## 9 TOUCHE DE SOUDURE

*Cette touche remplit quatre fonctions:*

### 1. Soudure instantanée CrushFree<sup>MC</sup> -

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<sup>MD</sup>.

### 3. Pressée, elle scelle hermétiquement les sacs en Mylar (de croustilles, par ex.) pour préserver la fraîcheur.

### 4. Pressée durant le vide pulsé PulseVac<sup>TM</sup>, elle scelle les sacs.

## 10 TOUCHE D'ALIMENTATION

Vous pressez cette touche pour la mise en marche. Les voyants d'alimentation 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 12 minutes de non-utilisation.

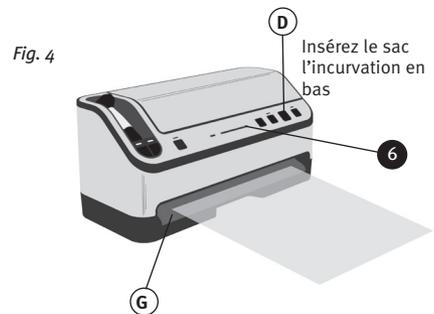
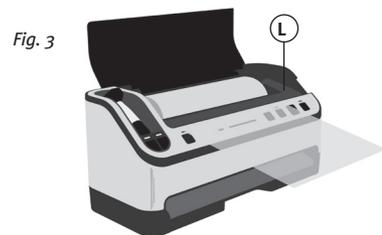
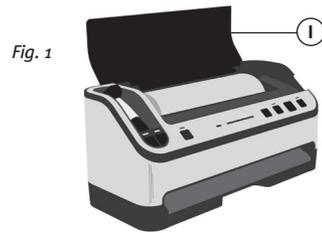
## 11 SCELLEUSE À MAIN ESCAMOTABLE



1. Touche accessoire
2. Touche macérer

# Comment fabriquer un sac à partir d'un rouleau de pellicule à sacs FoodSaver<sup>MD</sup>

1. Ouvrez le volet (I) de l'appareil et placez le rouleau de pellicule à sacs dans le porte-rouleau (fig. 1). Mettez le bout du sac en bas pour faciliter l'emploi.
2. Levez la barre coupe-sac (K) et placez la pellicule à sacs sous la barre (fig. 2).
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 (L) d'un bout à l'autre (fig. 3).
4. Pressez la touche de soudure (D). Le voyant lumineux rouge de scellement 6 s'allumera (fig. 4).
5. Des deux mains, insérez le bout ouvert du sac, l'incurvation en bas, dans la rainure d'aspiration (G) jusqu'à ce que le moteur de pression démarre.
6. Quand le voyant rouge de soudure 6 s'éteint, la soudure est faite et vous pouvez retirer le sac de la rainure d'aspiration (G).
7. Une extrémité du sac est ainsi soudée (fig. 5).
8. Vous pouvez désormais emballer sous vide avec ce nouveau sac sur mesure (voyez en page suivante).



# Comment emballer sous vide avec les sacs FoodSaver<sup>MD</sup>

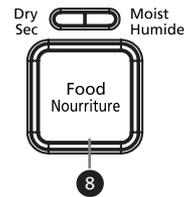
1. Prenez un sac pré-coupé FoodSaver<sup>MD</sup> (ou bien faites un sac sur mesure tel que décrit sous «Comment fabriquer un sac à partir d'un rouleau de pellicule à sacs», page 31).

Fig. 1



2. Placez les articles dans le sac en laissant au moins 4 po (10,2 cm) entre le haut du contenu et la gueule du sac (fig. 1). Cet espace est nécessaire afin que la pellicule moule impeccablement le contenu.

Fig. 2



3. OPTION: si vous désirez personnaliser l'opération, vous pouvez régler le type d'aliment 8 (fig. 2). «Aliment sec» est le type d'aliment par défaut. Voyez la page 30 pour plus de renseignements.

4. Votre nouveau système FoodSaver<sup>MD</sup> fait le vide et soude automatiquement. **Pour faire le vide: NE PRESSEZ PAS LA TOUCHE DE SOUDURE.** Des deux mains, insérez le bout ouvert (la gueule) du sac – l'incurvation en bas – dans la rainure d'aspiration (G) (fig. 3,4).

Fig. 3



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 5 s'allumeront.

Fig. 4



**Remarque:** si le contenu est fragile, vous pouvez presser la touche de soudure (D) en tout temps afin que le processus automatique de soudure débute.

6. Quand le voyant rouge de soudure 6 s'éteint, retirez le sac (fig. 5). Réfrigérez-le ou congelez-le.

**SOUDURE AUTOMATIQUE!**

Ne pressez aucune touche!

**Remarque:** laissez écouler au moins 20 secondes entre les soudures afin que l'appareil refroidisse.

Fig. 5



Visitez au [www.foodsaver.ca](http://www.foodsaver.ca) pour obtenir des conseils pratiques d'emballage sous vide, vidéos de formation et renseignements concernant l'achat de pièces et d'accessoires FoodSaver<sup>MD</sup>.

## Expulsion de l'air d'un sac

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

Des plis peuvent causer fuites et infiltrations d'air. Pour éliminer de tels plis lorsque vous placez le sac dans la rainure d'aspiration (G), 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 emballez sous vide dans un sac, assurez-vous que le sac soit convenablement scellé (voyez «Comment fabriquer un sac à partir d'un rouleau» en page 31.)

Si vous employez un accessoire, vérifiez que l'assujettissement de la scelleuse à main soit absolument parfait.

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

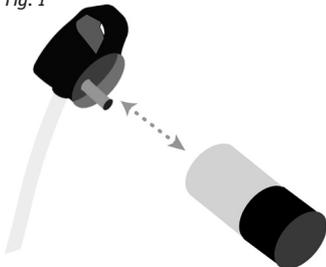
### Sacs à glissière FreshSaver<sup>MD</sup>

1. Placez l'aliment dans le sac à glissière, en veillant surtout à ne rien mettre sous la valve. Alors que le sac est posé sur une surface plate, fermez la glissière du bout des doigts.
2. Tirez la scelleuse à main hors du boîtier et posez son extrémité sur la valve grise du sac.
3. Appuyez sur la touche accessoire pour commencer à expulser l'air. Le moteur tournera jusqu'à ce que le processus soit terminé.

### Contenants

1. Préparez le contenant tel qu'indiqué dans les instructions que fournit FoodSaver<sup>MD</sup> à l'achat de l'accessoire.
2. Sortez la scelleuse à main du boîtier et posez son extrémité sur la valve grise du contenant.
3. Appuyez sur la touche accessoire pour commencer à expulser l'air. Le moteur tournera jusqu'à ce que le processus soit terminé.

Fig. 1



### Boîtes

1. Préparez la boîte tel que l'indiquent les directives FoodSaver<sup>MD</sup> fournies à l'achat.
2. Tirez la scelleuse à main hors du boîtier puis enlevez la partie inférieure transparente de sa poignée. Insérez le bout dans le port de l'accessoire. Tournez la patte durant l'insertion afin d'obtenir un assujettissement serré.
3. Appuyez sur la touche accessoire pour commencer à expulser l'air. Le moteur tournera jusqu'à ce que le processus soit terminé. (Pour la macération, suivez les instructions fournies dans le guide FoodSaver<sup>MD</sup>, à la page 35.)
4. Quand le moteur s'arrête, tournez et séparez délicatement la scelleuse de l'accessoire.

**Remarque:** si la boîte a un gros bouton blanc, tournez celui-ci en sens horaire pour le mettre à la position «Closed» (fermé), puis tournez délicatement la scelleuse à main pour la séparer de l'accessoire.

5. Pour vérifier le vide, tirez sur le couvercle de l'accessoire. Il ne devrait pas bouger.
6. Escamotage: alors que vous tenez l'appareil, tirez doucement le tuyau et il devrait s'escamoter. Ne lâchez pas la scelleuse, une course folle risquerait de l'abîmer.

**Important: quand vous sortez le tuyau, ne le tirez pas au-delà de la ligne repère rouge indiquée.**

## Utilisation de la commande intermittente PulseVac<sup>MC</sup>

(Tous les modèles V4800 ne comprennent pas cette caractéristique spéciale)

Utilisez la commande intermittente PulseVac<sup>MC</sup> pour faire le vide manuellement et ainsi éviter d'écraser les articles fragiles.

1. Placez les articles dans le sac en laissant un espace d'au moins 4 po (10,2 cm) entre le haut du contenu et la gueule du sac.
2. Appuyez sur la touche PulseVac<sup>MC</sup> ③. La DEL de la commande PulseVac<sup>MC</sup> clignotera, signalant l'activation du mode PulseVac<sup>MC</sup>.
3. Placez le bout ouvert (la gueule) du sac dans la rainure d'aspiration (G). Le bloc de retenue se fermera pour immobiliser le sac.
4. Enfoncez la touche PulseVac<sup>MC</sup> ③ sans la relâcher. La pompe évacuera l'air tant que vous presserez la touche PulseVac<sup>MC</sup> puis cessera lorsque vous la relâcherez. Modifiez la position du contenu au besoin pour mieux contrôler le processus d'emballage sous vide.

Répétez l'opération au besoin pour évacuer plus d'air et obtenir le degré de vide désiré.

**REMARQUE: si la pompe ne fonctionne pas après plusieurs pressions sur la touche PulseVac<sup>MC</sup>, c'est que le vide maximal est obtenu. Cessez d'enfoncer la touche PulseVac<sup>MC</sup>.**

5. Appuyez sur la touche de soudure ⑨ pour sceller le sac et mettre fin au mode intermittent PulseVac<sup>MC</sup>.
6. Retirez le sac quand le voyant de soudure rouge ⑥ s'éteint. Réfrigérez-le ou congelez-le.

**Remarque: l'appareil doit être employé en position verticale et non couché sur sa surface arrière.**

**Remarque: l'appareil s'arrêtera au bout d'environ deux minutes si l'évacuation de l'air ne peut pas être réalisée.**

## Comment vider le ramasse-gouttes

Cet appareil FoodSaver<sup>MD</sup> comprend un tiroir pratique d'accès au ramasse-gouttes (P).

1. Faites simplement coulisser le tiroir et tirez les pattes du ramasse-gouttes vers le haut.
2. Videz puis lavez le ramasse-gouttes à l'eau savonneuse chaude – il résiste également au lave-vaisselle, mais uniquement lorsque placé dans le panier du haut.



# Macérer avec l'appareil FoodSaver<sup>MD</sup>

L'appareil d'emballage sous vide FoodSaver<sup>MD</sup> présente un cycle spécial qui permet de mariner les aliments en environ dix minutes. Le macérateur rapide FoodSaver<sup>MD</sup> est l'accessoire FoodSaver<sup>MD</sup> 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. Le processus est alors répété. Cette fonction pulsée «vide-repos» accélère la macération d'une part et augmente la saveur des aliments, d'autre part.

**Important:** 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 en 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 que le joint de caoutchouc du couvercle et que le bord du contenant sont immaculés.
3. Tirez la scelleuse à main hors de l'appareil FoodSaver<sup>MD</sup> puis enlevez la partie inférieure transparente de sa poignée supérieure (fig. 1).
4. Insérez le bout dans le port de la boîte et assurez-vous que le bouton du couvercle soit en position OPEN / ouvert (fig. 2).
5. Veillez à ce que le couvercle soit solidement fixé au contenant.
6. Pressez la touche de macération ② du tableau (fig. 3).
7. Le cycle de macération de l'appareil FoodSaver<sup>MD</sup> débutera. Le voyant de macération clignotera, signe de cycle en cours.
8. Le voyant du mode de macération luira durant le vide initial. Au cours de la macération, les voyants d'état du vide clignoteront durant les périodes d'expulsion de l'air ou de repos.
9. Pour préserver la salubrité des aliments venant de mariner, l'appareil émettra des bips de courte durée pour vous avertir que le cycle de macération rapide est terminé. Pressez n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore. 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 à la position Vacuum/Canister (vide/contenant), fixez-y la scelleuse à main escamotable (comme ci-haut) et sélectionnez le mode accessoire ① au tableau de commande. Lorsque le moteur s'éteint, tournez le bouton en sens horaire pour le mettre à la position Closed (fermé), puis tordez délicatement la scelleuse à main escamotable afin de la séparer de l'accessoire.

Fig. 1

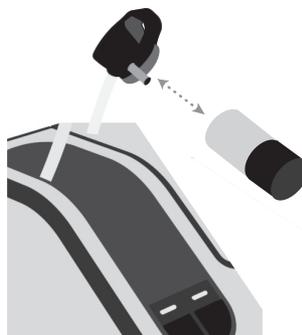


Fig. 2

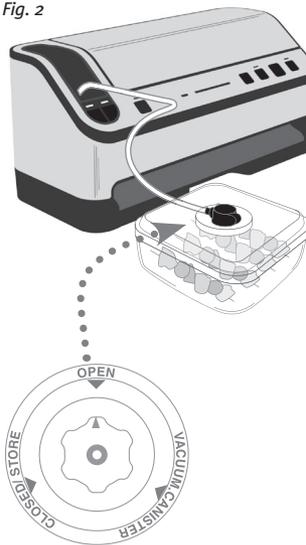
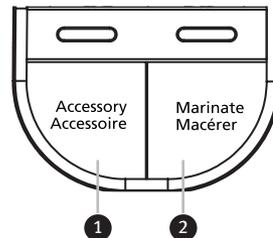


Fig. 3



# Soins et entretien

## Nettoyage de l'appareil:

Appuyez sur la touche d'alimentation **(10)** puis tirez le cordon d'alimentation hors de la prise de courant. N'immergez cet appareil dans aucun liquide.

Faites glisser le tiroir du ramasse-gouttes **(P)**. Retirez ce dernier, pour le nettoyer, en tirant ses deux pattes latérales vers le haut. Vérifiez le joint inférieur **(O)** autour du ramasse-gouttes **(P)** pour vous assurer que des particules alimentaires n'y adhèrent pas.

**N'essayez pas d'enlever les joints.**

## Ramasse-gouttes antibactérien :

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. Tout liquide laissé dans le ramasse-gouttes **(P)** nuira au bon rendement des capteurs réglables.

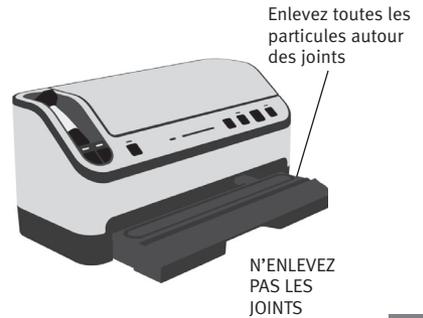
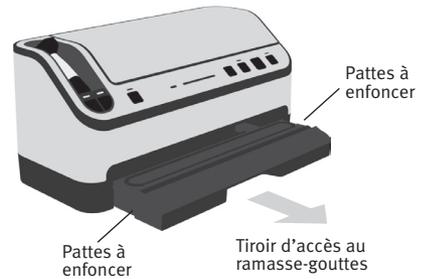
Cet appareil présente un voyant de ramasse-gouttes plein **(4)**. Quand du liquide remplit le ramasse-gouttes, l'appareil s'arrête et le voyant de plein s'allume. Pour recommencer à utiliser l'appareil, faites coulisser le tiroir du ramasse-gouttes et sortez ce dernier en le tirant par ses deux pattes latérales. Lorsque vous remplacez le ramasse-gouttes, repositionnez le bout droit 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 **(8)** est inutilisable s'il n'est pas en place.

## Logement de la scelleuse à main escamotable:

Videz le logement après chaque utilisation et lavez-le à l'eau savonneuse chaude. Faites-le sécher à l'air avant de le replacer.

### IMPORTANT:

Pour séparer le logement de la scelleuse à main escamotable : tout en tenant la partie supérieure par le tuyau, tirez-le vers le bas puis sortez-le.



# Dépannage

Problème	Solutions
Le voyant rouge à DEL de soudure clignote	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le sac n'est pas correctement positionné. Retirez le sac, attendez que le voyant rouge cesse de clignoter puis repositionnez le sac.</li> <li>• Prévoyez toujours un délai de 20 secondes entre les soudures.</li> <li>• L'appareil a surchauffé. Laissez-le refroidir pendant quelques minutes.</li> </ul>
La pompe de vide fonctionne mais l'air n'est pas expulsé du sac	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si vous avez fait un sac sur mesure, assurez-vous qu'un bout soit soudé. Voyez «Comment fabriquer un sac à partir d'un rouleau FoodSaver<sup>MD</sup>» en page 35.</li> <li>• Ouvrez le tiroir du ramasse-gouttes et assurez-vous qu'il n'y ait pas de corps étrangers, de saletés ou de débris sur le joint inférieur. (Voyez «Soins et entretien» en page 36.)</li> </ul>
Le sac ne se soude pas convenablement	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il y a trop de liquide dans le sac; congelez avant l'emballage sous vide.</li> <li>• Pour empêcher la formation de plis, étirez délicatement le sac en le positionnant dans la rainure d'évacuation et tenez le sac jusqu'à ce que la pompe de vide démarre.</li> <li>• L'appareil a surchauffé. Laissez-le refroidir pendant quelques minutes.</li> </ul>
Aucun voyant ne brille au tableau de commande	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurez-vous que l'appareil soit branché.</li> <li>• Vérifiez que la prise murale soit en bon état de fonctionnement.</li> <li>• Appuyez sur la touche d'alimentation (marche-arrêt).</li> </ul>
Rien ne se passe à l'insertion du sac	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurez-vous que l'appareil soit sous tension (voyez le conseil ci-dessus).</li> <li>• Le ramasse-gouttes est plein; videz-le, nettoyez-le puis remplacez-le dans l'appareil. (Voyez «Soins et entretien» en page 36.)</li> <li>• Le sac est trop plein – évitez toujours de remplir le sac de façon excessive. Laissez un espace de 4 po (10,2 cm) entre le haut du contenu et la gueule du sac.</li> <li>• Le sac n'est pas inséré correctement. Introduisez le sac avec l'INCURVATION EN BAS. Étirez délicatement le sac à plat tout en l'insérant et tenez-le jusqu'à ce que la pompe de vide se mette en marche.</li> </ul>
La DEL de ramasse-gouttes plein clignote	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le ramasse-gouttes contient du liquide ou bien il est sale. Videz-le, nettoyez-le puis remplacez-le dans l'appareil. (Voyez «Soins et entretien» en page 36.)</li> </ul>
La scelleuse à main escamotable ne remplit pas ses fonctions	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Veillez à ce que la glissière soit solidement fermée. Glissez vos doigts dessus, d'un bout à l'autre.</li> <li>• La valve n'est pas posée sur une surface plane. Repositionnez le sac afin que la valve soit à plat sur le comptoir et vérifiez qu'il n'y ait pas d'aliments sous la valve.</li> </ul>
Le contact entre la buse de vide et la valve n'est pas satisfaisant	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurez-vous que la buse de vide soit centrée sur le cercle gris et qu'elle soit parfaitement à plat sur la valve. Exercez une pression modérée.</li> </ul>
L'air avait été expulsé du sac, mais maintenant il s'est réinfiltré	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Examinez soigneusement la glissière et la valve du sac. Des particules alimentaires pourraient causer une fuite ou la réinfiltration de l'air.</li> <li>• De l'humidité ou des particules d'aliments se trouvant le long des bords de la glissière ou sous la valve peuvent empêcher le sac de se souder convenablement. Essuyez l'intérieur du sac à proximité de la glissière et sous la valve avant de réessayer de sceller le sac.</li> <li>• Si vous emballez sous vide des aliments à pointes saillantes, le sac peut être percé. En cas de trou, employez un sac neuf et prenez soin de recouvrir préalablement les aliments de matière protectrice douce – des essuie-tout, par exemple.</li> </ul>
Le vide ne se fait pas dans le contenant FoodSaver <sup>MD</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurez-vous que le joint de caoutchouc à l'intérieur du couvercle soit immaculé.</li> <li>• Vérifiez le bord du contenant pour déceler craquelures ou égratignures. Le moindre interstice peut nuire au bon scellement d'un contenant.</li> </ul>
Si vous avez encore besoin d'aide...	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appelez notre service à la clientèle au <b>1-877-804-5383</b>.</li> <li>• Pour obtenir d'autres conseils et les réponses aux questions fréquentes, allez au <a href="http://www.foodsaver.ca/faqs.aspx">www.foodsaver.ca/faqs.aspx</a></li> </ul>

# 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 la valeur nutritive, saveur et qualité d'ensemble. Faire le vide freine la croissance des microorganismes, source de contamination sous certaines conditions:

**Moississures** – 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 – 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 leurs 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<sup>MD</sup>, 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<sup>MD</sup>. Alternative: placez le sac FoodSaver<sup>MD</sup> 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<sup>MD</sup>. 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<sup>MD</sup> 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 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, les choux de Bruxelles, le chou, le chou-fleur, le

chou frisé et les navets) dégagent des gaz. Une fois blanchis, ils doivent être congelés sans délai.

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<sup>MD</sup> 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<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 de placer les produits de boulangerie mous et légers dans des contenants FoodSaver<sup>MD</sup> 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<sup>MD</sup>, ou bien utiliser un couvercle universel FoodSaver<sup>MD</sup> avec le contenant d'origine.

#### **Préparation des liquides:**

Précongelez les liquides – tels les bouillons – dans cocottes, moules ou plateaux à glaçons jusqu'à ce qu'ils soient durs. Démoulez-les et placez dans des sacs FoodSaver<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 170 °F (75 °C).

Pour les liquides non gazeux embouteillés, vous pouvez utiliser un bouchon FoodSaver<sup>MD</sup> 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<sup>MD</sup>. 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<sup>MD</sup>, vos grignotines – les craquelins par ex. – resteront fraîches plus longtemps et ne s'écraseront pas.

#### **Emballage des articles non comestibles**

Le système FoodSaver<sup>MD</sup> 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<sup>MD</sup>.

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<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 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 <sup>MD</sup> recommandé	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> ( n'emballez pas les fromages à pâte molle sous vide )				
Cheddar, suisse	Réfrigérateur	Sac ou contenant FoodSaver <sup>MD</sup>	4 à 8 mois	1 à 2 semaines
Parmesan	Réfrigérateur	Sac ou contenant FoodSaver <sup>MD</sup>	4 à 8 mois	1 à 2 semaines
<b>Légumes</b> ( N'emballez pas les champignons frais, les oignons et l'ail cru sous vide )				
Asperges	Congélateur	Sac FoodSaver <sup>MD</sup>	2 à 3 ans	8 mois
Brocolis, 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

# Produits de boulangerie, café, collations et liquides

Aliments	Lieu de conservation	Sac ou accessoire FoodSaver <sup>MD</sup> recommandé	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, cacahuètes	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 mois
<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>				
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
Nouilles, 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	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

# Recettes à emballer avec l'appareil FoodSaver<sup>MD</sup>

Notre site Web [www.foodsaver.ca](http://www.foodsaver.ca) propose d'autres recettes délicieuses à préparer à l'avance et conserver avec le système FoodSaver<sup>MD</sup>, voyez-les.

## 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<sup>MD</sup> puis les congeler.

45 mL de beurre non salé	2 mL de marjolaine séchée
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 cru
2 mL de thym séché	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.*



Registering your appliance is quick and easy at [www.prodregister.com/foodsaver](http://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](http://www.foodsaver.com) (in English only) to get tips on vacuum sealing and order FoodSaver<sup>®</sup> 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](http://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<sup>MD</sup>, visitez au [www.foodsaver.com](http://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-NM0311-2652749

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