



FoodSaver[®] MD

VACUUM SEALING SYSTEM
SYSTÈME D'EMBALLAGE SOUS VIDE



User Manual
for V2200 series appliances
Models V2222 & 2244

Notice d'emploi
pour appareils de la série V2200
Modèles V2222 et 2244

www.foodsaver.com 1 877 804-5383

Consignes et conseils importants

Consignes importantes

Pour votre sécurité, observez toujours ces précautions de sécurité fondamentales lorsque vous employez l'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. Ne faites fonctionner l'appareil ni sur une surface humide 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 l'eau ou dans tout autre liquide. Débranchez l'appareil entre utilisations et avant de le nettoyer.
4. Débranchez l'appareil en tirant la fiche hors de la prise. Ne donnez pas un coup sec sur le cordon.
5. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est abîmé(e), s'il a mal fonctionné ou a subi une avarie quelconque. Pour obtenir des renseignements, communiquez avec le service à la clientèle au numéro donné 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. 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.
9. Ne posez l'appareil ni dans un four chaud, ni sur, ni près d'un foyer de cuisson électrique ou à gaz chaud. Déplacez très prudemment un récipient contenant un liquide chaud.
10. Laissez écouler 20 secondes entre soudures afin que l'appareil refroidisse.

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.

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

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

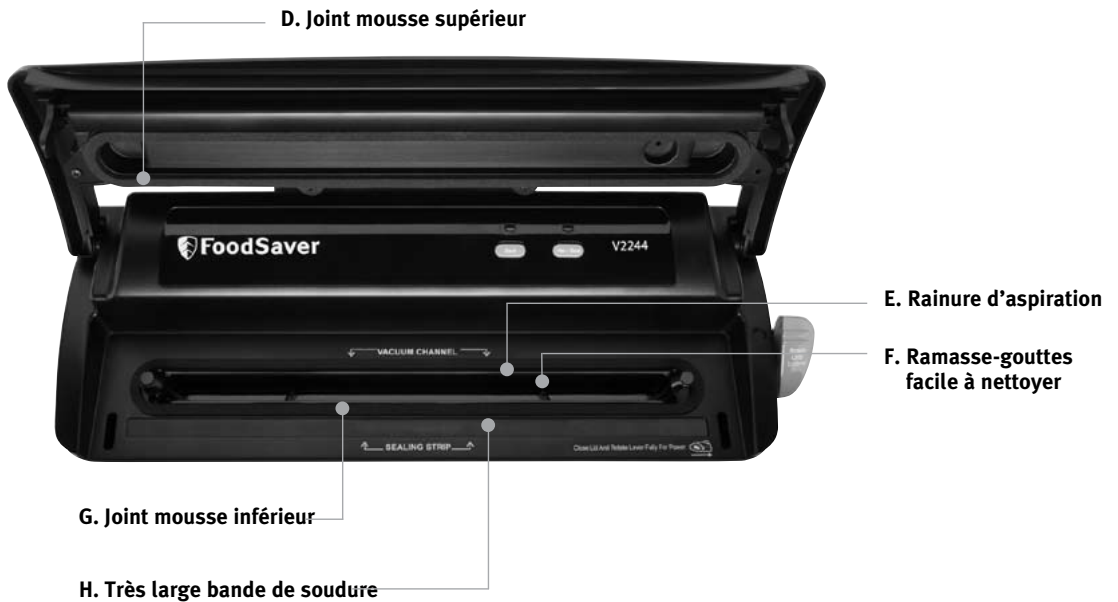
ou visitez www.foodsaver.com.

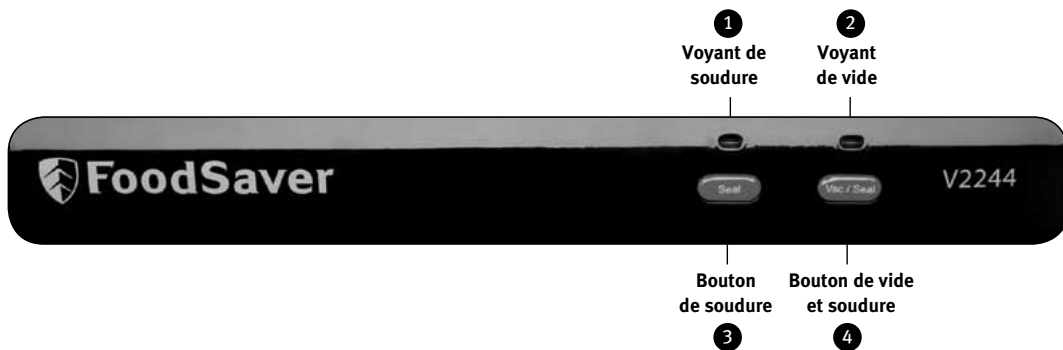
Ne retournez pas ce produit au lieu d'achat.

FoodSaver^{MD} de la série V2200

V2244 illustré – le V2222 est semblable, à moins d'avis contraire.

CARACTÉRISTIQUES





Ce tableau de commande convivial et intuitif vous aide à profiter au maximum de votre appareil FoodSaver.

1 **Voyant lumineux de soudure**

Ce voyant remplit deux fonctions :

1. La lumière uniforme indique que la soudure est en cours.
2. Le clignotement signale une erreur.

2 **Voyant lumineux de vide**

Indique le processus de vide et de soudure. S'éteint en fin d'opération.

3 **Bouton de soudure**

Ce bouton remplit trois fonctions :

1. Vous le pressez pour sceller le fond d'un sac sur mesure fabriqué à partir d'un rouleau FoodSaver.
2. Vous le pressez pour immédiatement interrompre le vide et commencer à souder le sac. Ainsi, vous évitez d'écraser les aliments fragiles – le pain, les biscuits et les pâtisseries, par exemple.
3. Vous le pressez pour sceller hermétiquement les sacs en Mylar (les sacs de croustilles, par exemple).

4 **Bouton de vide et soudure**

Ce bouton remplit deux fonctions :

1. Vous le pressez pour emballer les aliments hermétiquement sous vide. L'appareil s'éteint automatiquement.
2. Vous le pressez pour créer un temps d'arrêt dans la mise sous vide, à n'importe quel moment.

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

1. À l'aide de ciseaux, coupez une longueur suffisante de la pellicule du rouleau pour contenir l'article, plus 3 po/7,5 cm. Coupez parfaitement droit.
2. Ouvrez le couvercle de l'appareil et placez un bout de la pellicule sur la bande de soudure.
3. Fermez et verrouillez le couvercle avec le loquet.
4. Appuyez sur le bouton de soudure.
5. Quand le voyant lumineux de soudure s'éteint, c'est que l'extrémité est soudée. Déverrouillez le loquet, levez le couvercle puis retirez le sac.

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



Placez la pellicule sur la bande de soudure



Fermez et verrouillez le couvercle



Appuyez sur le bouton de soudure

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

1. Placez l'article (les articles) dans le sac en veillant à ce qu'il reste au moins 3 po/7,5 cm entre le haut du contenu et l'ouverture du sac.
2. Ouvrez le couvercle de l'appareil et placez le bout ouvert du sac dans la rainure d'aspiration.
3. Fermez le couvercle et verrouillez-le avec le loquet.
4. Appuyez sur le bouton de vide et soudure pour débuter l'évacuation de l'air et le scellage. Le moteur tournera jusqu'à ce que tout l'air soit expulsé puis il soudera automatiquement le sac.
5. Quand le voyant lumineux de soudure s'éteint, déverrouillez le loquet, levez le couvercle et retirez le sac. Réfrigérez-le ou congelez-le, si nécessaire. (Voyez les conseils de sécurité dans le *Guide de référence FoodSaver*.)

Remarque: Laissez refroidir l'appareil pendant 20 secondes entre soudures. Rangez toujours l'appareil avec le loquet en position déverrouillée.



Placez le sac dans la rainure d'aspiration



Fermez et verrouillez le couvercle



Appuyez sur le bouton de vide et soudure

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, Remplacez 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

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

1. Préparez le contenant tel que l'indiquent les *Directives pour accessoires FoodSaver^{MD}*.
2. Insérez un bout du tuyau à accessoires dans le port accessoire de l'appareil, l'autre bout dans le port de l'accessoire. Tordez la patte du tuyau à accessoires à l'insertion pour obtenir un assujettissement impeccable.
3. Fermez le couvercle, tournez le loquet puis appuyez sur le bouton de vide et soudure.
4. Quand le moteur et le voyant s'éteignent, le processus est terminé. Notez que l'appareil accomplira un cycle de soudure, même pour la fermeture sous vide d'un accessoire. Le moteur s'arrêtera et le cycle de soudure débutera.
5. Tordez délicatement le tuyau à accessoires pour le séparer de l'accessoire et de l'appareil.
6. Pour vérifier le vide, tirez simplement le couvercle de l'accessoire – il ne doit pas bouger.

Remarque: Voyez les importants conseils pratiques donnés dans le *Guide de référence FoodSaver^{MD}* au sujet de l'emploi des accessoires avec une variété de produits alimentaires.

Comment ouvrir les accessoires FoodSaver^{MD} fermés sous vide

Contenants d'emballage sous vide FoodSaver (sans gros bouton sur le couvercle)

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

Boîtes en vrac et macérateurs FoodSaver (à gros bouton sur le couvercle) et couvercles universels.

Pour casser le vide et les ouvrir, tournez le bouton du couvercle.

Scelleuse de bocaux FoodSaver avec bocaux

Pour utilisation avec les bocaux à conserves étanches de marques Ball^{MD} et Kerr^{MD}.

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

Bouchons FoodSaver

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

Soins et entretien

Nettoyage de l'appareil

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

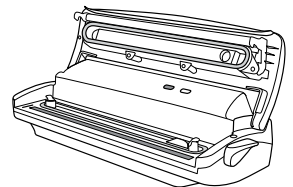
Vérifiez les joints et les abords du ramasse-gouttes pour vous assurer qu'ils ne soient pas souillés de particules alimentaires. Passez un linge imbibé d'eau savonneuse sur les joints, au besoin. Les joints supérieur et inférieur sont amovibles pour le nettoyage. Lavez-les à l'eau savonneuse tiède.

Également amovible, le ramasse-gouttes est facile à nettoyer lorsqu'une petite quantité de liquide est recueillie durant la mise sous vide.

Videz le ramasse-gouttes après chaque emploi. Lavez-le à l'eau savonneuse chaude ou mettez-le dans le panier du haut du lave-vaisselle. Asséchez-le à fond avant de le replacer dans l'appareil.

Laissez toujours le loquet du couvercle en position ouverte. **Ne rangez jamais l'appareil avec le couvercle en position verrouillée, les joints seraient comprimés** et l'appareil pourrait ne plus fonctionner convenablement.

Éliminer toutes particules alimentaires des joints et de leur proximité



Sortir le ramasse-gouttes en le levant

Dépannage

Problème	Solution
Le voyant rouge à DEL de soudure clignote	<ul style="list-style-type: none">• L'appareil a surchauffé. Laissez écouler 20 secondes entre soudures. Sous emploi intensif, l'appareil s'éteindra automatiquement et le voyant rouge clignotera. Laissez refroidir l'appareil pendant 20 minutes.• Prévoyez toujours un délai de 20 secondes entre les soudures.• Le loquet est verrouillé: les joints peuvent être comprimés. Déverrouillez le loquet et attendez 10 à 20 minutes que les joints reprennent leur forme.• La pompe de vide a tourné plus de 120 secondes. Sous emploi intensif, l'appareil s'éteindra automatiquement et le voyant rouge clignotera. Voyez la section ci-après <i>La pompe de vide fonctionne mais l'air n'est pas expulsé</i>.
La pompe de vide fonctionne mais l'air n'est pas expulsé du sac	<ul style="list-style-type: none">• Si vous avez fait un sac sur mesure, assurez-vous qu'un bout soit soudé. Voyez <i>Comment fabriquer un sac à partir d'un rouleau de pellicule à sacs FoodSaver^{MD}</i>.• Ajustez le sac et réessayez. Veillez à ce que le bout ouvert du sac soit bien positionné dans la rainure d'aspiration.• Vérifiez qu'il n'y ait pas de plis le long de la bande de soudure. Pour éviter les plis, étirez délicatement le bout ouvert à plat, en l'insérant dans la rainure.• Ouvrez l'appareil et assurez-vous que les joints soient convenablement mis en place, qu'il n'y ait pas de corps étrangers, de saleté ou de débris sur les joints supérieur et inférieur (voyez <i>Soins et entretien</i>).• Le loquet est verrouillé: les joints peuvent être comprimés. Déverrouillez le loquet et attendez 10 à 20 minutes que les joints reprennent leur forme.• Vérifiez que le tuyau à accessoires ne soit pas relié au port d'un accessoire.• Assurez-vous que le couvercle soit enfoncé à fond. Si le loquet n'abaisse pas complètement le couvercle, il y aura des fuites entre les joints.
Le joint est détendu ou déchiré	<ul style="list-style-type: none">• Retirez le joint, nettoyez-le puis replacez-le dans la rainure d'aspiration (voyez <i>Soins et entretien</i>).• Appelez le 1 877 777-8042 ou allez à notre site Web pour en commander un.
Le sac ne se soude pas convenablement	<ul style="list-style-type: none">• Le contenu du sac est trop liquide; congelez-le avant de faire le vide.• Vérifiez qu'il n'y ait pas de débris alimentaires à proximité de la zone de soudure. Si nécessaire, enlevez le joint, nettoyez-le puis replacez-le dans la rainure d'aspiration (voyez <i>Soins et entretien</i>).• Le sac a des plis: pour éviter les plis, étirez délicatement le bout ouvert à plat, en l'insérant dans la rainure d'aspiration.
Aucun voyant ne brille au tableau de commande	<ul style="list-style-type: none">• Assurez-vous que l'appareil soit branché.• Vérifiez que la prise murale soit en bon état de fonctionnement.• Assurez-vous que le couvercle soit complètement abaissé et que le loquet soit en position verrouillée.

Dépannage suite

Problème	Solution
Rien ne se passe quand le loquet est fermé et que le bouton est pressé	<ul style="list-style-type: none">• Assurez-vous que l'appareil soit branché.• Vérifiez que la prise murale soit en bon état de fonctionnement.• Ouvrez le loquet, vérifiez que le couvercle est complètement abaissé puis verrouillez le loquet de nouveau.
Il est impossible d'insérer le sac dans l'appareil	<ul style="list-style-type: none">• Assurez-vous que le sac soit assez long pour atteindre le milieu du ramasse-gouttes. Veillez à ce qu'il y ait toujours un espace supplémentaire de 3 po/7,5 cm afin que la pellicule puisse mouler hermétiquement le contenu.• Étirez délicatement le sac à plat quand vous l'insérez. Introduisez le sac l'INCURVATION EN BAS dans la rainure d'aspiration.
L'air avait été expulsé du sac, mais maintenant il s'est réinfiltré	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez la soudure. Un pli pourrait causer une fuite et laisser infiltrer l'air. Pour éviter les plis le long de la soudure, étirez délicatement le bout ouvert à plat, en l'insérant dans la rainure d'aspiration.• Il arrive que du liquide ou des particules alimentaires (jus, graisse, miettes, poudres, ou autres) le long de la soudure empêchent de sceller parfaitement le sac. Ouvrez le sac, essuyez l'intérieur de l'ouverture puis resoudez le sac.• Des aliments pointus ont peut-être troué le sac. Servez-vous d'un sac neuf si nécessaire. Recouvrez les arêtes tranchantes de bourre souple, des essuie-tout, par exemple, puis resoudez le sac.• Il est possible que l'aliment ait fermenté ou qu'il émette naturellement des gaz. En ce cas, l'avarie a sans doute débuté et il faut jeter l'aliment.
Le sac a fondu	<ul style="list-style-type: none">• La bande de soudure peut être devenue trop chaude. Laissez toujours écouler au moins 20 secondes entre les opérations afin que l'appareil refroidisse.• Servez-vous de sacs de marque FoodSaver. Nos sacs et rouleaux de pellicule FoodSaver^{MD} sont spécialement conçus pour les appareils FoodSaver^{MD}.
Si vous avez encore besoin d'aide...	<ul style="list-style-type: none">• Appelez notre service à la clientèle au 1 877 777-8042.• Pour obtenir d'autres conseils et les réponses aux questions fréquentes, allez au www.foodsaver.com/Support.aspx

Garantie limitée d'un an

Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions ou, si au Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions (collectivement « JCS ») garantit que pour une période d'un an à partir de la date d'achat, ce produit sera exempt de défauts de pièces et de main-d'œuvre. JCS, à sa discrétion, réparera ou remplacera ce produit ou tout composant du produit déclaré défectueux pendant la période de garantie. Le produit ou composant de remplacement sera soit neuf soit réusiné. Si le produit n'est plus disponible, il sera remplacé par un produit similaire de valeur égale ou supérieure. Il s'agit de votre garantie exclusive. N'essayez PAS de réparer ou d'ajuster toute fonction électrique ou mécanique de ce produit, cela annulera cette garantie.

Cette garantie est valide pour l'acheteur initial du produit à la date d'achat initiale et ne peut être transférée. Conservez votre facture d'achat originale. Les détaillants et les centres de service JCS ou les magasins de détail vendant les produits JCS n'ont pas le droit d'altérer, de modifier ou de changer de toute autre manière les termes et les conditions de cette garantie.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages résultant de toute cause suivante: utilisation négligente ou mauvaise utilisation du produit, utilisation d'un voltage ou d'un courant incorrects, utilisation contraire aux instructions d'utilisation, démontage, réparation ou altération par quiconque autre que JCS ou un centre de service autorisé de JCS. En outre, la garantie ne couvre pas: les catastrophes naturelles comme les feux, les inondations, les ouragans et les tornades.

Quelles sont les responsabilités de JCS?

JCS ne sera pas tenu responsable de tout dommage conséquent ou accessoire causé par la violation de toute garantie ou condition expresse, implicite ou réglementaire.

Sauf si cela est interdit par les lois en vigueur, toute garantie ou condition implicite de valeur marchande ou adéquation à un usage particulier est limitée en durée à la durée de la garantie énoncée ci-dessus.

JCS exclut toute autre garantie, condition ou représentation, expresse, implicite, réglementaire ou autre.

JCS ne sera pas tenu responsable de tout dommage de toute sorte résultant de l'achat, de l'usage ou du mauvais usage, ou de l'incapacité à utiliser le produit y compris les dommages ou les pertes de profits conséquents, accessoires, particuliers ou similaires, ou pour toute violation de contrat, fondamentale ou autre, ou pour toute réclamation portée à l'encontre de l'acheteur par toute autre partie.

Certaines provinces, états ou juridictions ne permettent pas d'exclusion ou de limitation pour des dommages conséquents ou accessoires ou de limitations sur la durée de la garantie implicite, de ce fait les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

Cette garantie vous donne des droits juridiques particuliers et vous pouvez également disposer d'autres droits pouvant varier d'une province à l'autre, d'un état à l'autre ou d'une juridiction à l'autre.

Comment obtenir le Service aux termes de la garantie

Aux É.U.

Si vous avez des questions concernant cette garantie ou si vous souhaitez obtenir le service aux termes de la garantie, veuillez appeler au 1 800 334-0759 et l'adresse d'un centre de service approprié vous sera fournie.

Au Canada

Si vous avez des questions concernant cette garantie ou si vous souhaitez obtenir le service aux termes de la garantie, veuillez appeler au 1 800 667-8623 et l'adresse d'un centre de service approprié vous sera fournie.

Aux É.U., cette garantie est offerte par Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, situé à Boca Raton, Floride 33431. Au Canada, cette garantie est offerte par Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, situé au 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Pour tout autre problème ou réclamation en relation avec ce produit, veuillez écrire à notre département du Service à la clientèle.

VEUILLEZ NE RETOURNER CE PRODUIT À AUCUNE DE CES ADRESSES NI À L'ÉTABLISSEMENT D'ACHAT.

Lined writing area for notes.

NOTES

Lined writing area for notes.

NOTES



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-NM0311-2652749

©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