



FoodSaver^{MD}

Systeme d'emballage sous vide



**Notice
d'emploi**

www.foodsaver.com 1 877 804-5383

Consignes importantes

Pour votre sécurité, observez toujours les précautions de sécurité fondamentales suivantes 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. Appareil 120 volts seul.: cet appareil FoodSaver^{MD} comporte 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: n'utilisez pas de cordon prolongateur. Veillez à ce que le cordon de l'appareil ne pende pas et ne risque pas de faire trébucher accidentellement, spécialement les enfants.
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 très prudemment un récipient contenant un liquide chaud.
11. Redoublez de prudence lorsque vous scellez des sacs contenant du liquide chaud.
12. Laissez écouler 20 secondes entre soudures afin que l'appareil refroidisse.
13. ATTENTION: Ne l'employez pas à l'air libre.

**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. Videz le ramasse-gouttes après chaque utilisation.
4. Pour ne pas remplir les sacs à l'excès, laissez toujours un vide d'au moins 3 po (7,6 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 d'aspiration au cours de la soudure. 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 que les articles volumineux créent des plis, étirez délicatement le sac à plat le long de la bande de soudure avant de fermer le couvercle.
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 est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, la fiche n'enfoncé dans les prises polarisées que dans un sens. Si elle ne rentre pas dans la prise, inversez-la. Si elle ne pénètre toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne la modifiez en aucune façon.

Félicitations...

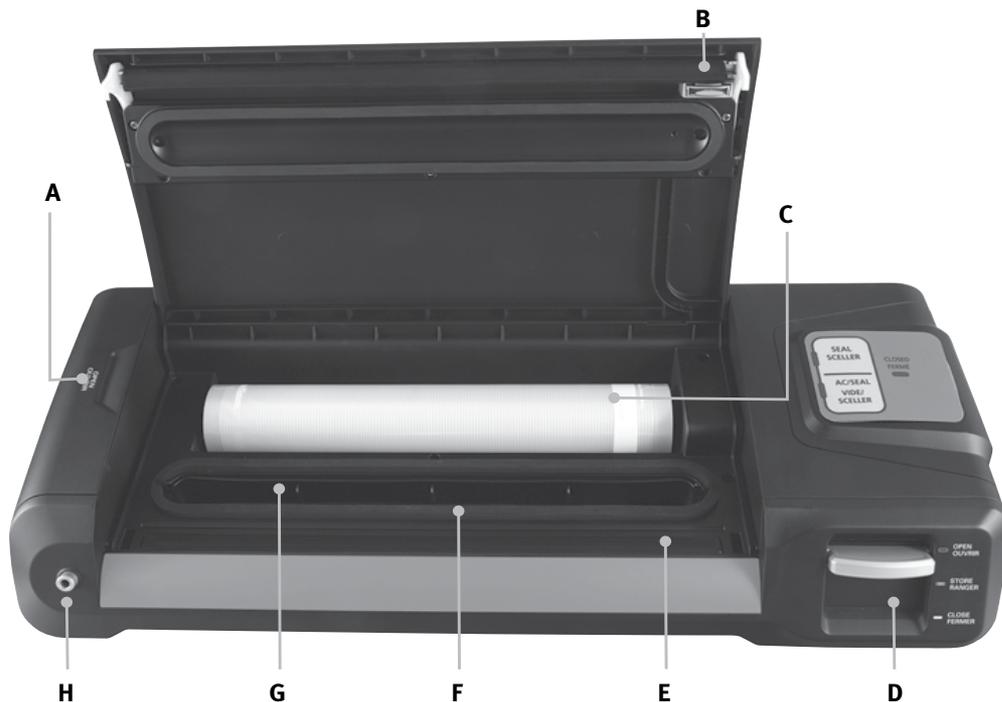
Vous allez bénéficier des avantages «fraîcheur» que procure un appareil FoodSaver^{MD}, la marque phare en matière d'emballage sous vide. Depuis des années, le système FoodSaver^{MD} aide des millions de foyer à préserver la fraîcheur de leur alimentation au réfrigérateur, au congélateur et dans le garde-manger. Le système FoodSaver^{MD} expulse tout l'air et garde frais jusqu' à cinq 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!

Des questions?

**Communiquez avec 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 l'appareil FoodSaver^{MD}



- A. Compartiment de rangement** – accueille le tuyau à accessoires
- B. Lame coupe-sac sur le couvercle** – facilite la fabrication des sacs sur mesure
- C. Porte-rouleau intégré** – accepte un rouleau de pellicule à sacs FoodSaver^{MD}
- D. Loquet frontal du couvercle** – ouverture et fermeture faciles de l'appareil; comprend aussi la position rangement
- E. Bande de soudure** – deux fois plus large, elle procure une soudure hermétique et sûre
- F. Joint en mousse** – vérifiez qu'il soit impeccablement positionné pour garantir une soudure valable
- G. Ramasse-gouttes amovible** – de grande capacité, il recueille le liquide excédentaire
- H. Port du tuyau à accessoires** – le tuyau à accessoires s'emploie ad tous les accessoires de marque FoodSaver^{MD}

Caractéristiques de l'appareil FoodSaver^{MD}



I. Range-cordon – à l'arrière de l'appareil

J. Patins de caoutchouc pour rangement vertical
– le rangement vertical réduit l'espace requis

K. Bouton de soudure – remplit trois fonctions :

1. Vous faites pression pour fabriquer un sac sur mesure à partir d'un rouleau de pellicule à sacs FoodSaver^{MD}
2. Vous faites pression pour interrompre instantanément l'évacuation de l'air et débiter la soudure du sac. Ceci empêche d'écraser les aliments de nature délicate, tels le pain, les biscuits et les pâtisseries.
3. Vous faites pression pour sceller hermétiquement les sacs en Mylar (de croustilles, par exemple) afin de préserver la fraîcheur du contenu restant

L. Voyant de fermeture - s'allume lorsque le loquet est mis à la position de fermeture («CLOSE») qui verrouille le couvercle

M. Bouton de vide et de soudure – il suffit d'appuyer sur ce bouton une fois pour faire le vide et sceller hermétiquement les aliments. L'appareil s'arrête automatiquement. Ce bouton peut également servir à interrompre momentanément l'évacuation de l'air.

N. Voyants lumineux – indiquent l'état de l'appareil

Comment sceller un sac uniquement

Si vous désirez sceller un sac sans faire le vide, servez-vous du bouton de soudure (Seal). C'est ainsi que vous souderez certains sacs – les sacs de croustilles en Mylar^{MD} ouverts, par exemple.

1. Placez le bout ouvert du sac sur la bande de soudure, fermez le couvercle puis verrouillez-le (Close) à l'aide du loquet.
2. Appuyez sur le bouton de soudure.

3. Lorsque le moteur cesse de tourner et que le voyant lumineux rouge s'éteint, déverrouillez le couvercle (Open), ouvrez-le et retirez le sac.

Remarque: tant que vous placez le bout ouvert du sac sur la bande de soudure (et non dans la rainure d'aspiration), l'air ne sera pas évacué.

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. Tournez la patte du tuyau pour obtenir une adaptation serrée.
3. Appuyez sur le bouton de vide et de soudure (Vac/Seal).
4. Quand le moteur cesse de tourner et que le voyant s'éteint, l'air est totalement évacué. Notez que l'appareil doit encore exécuter le

cycle de soudure, bien que vous fassiez le vide dans un accessoire. Vous entendrez le moteur s'arrêter et le cycle de soudure débutera.

5. Tournez délicatement le tuyau pour le séparer de l'accessoire puis de l'appareil.
6. Pour vérifier le vide, tirez simplement sur le couvercle de l'accessoire. Il ne doit pas bouger.

Remarque: voyez les conseils importants donnés dans le Guide de référence FoodSaver^{MD} sur l'emploi des accessoires avec une variété de produits alimentaires.

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

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

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

Bocaux et macérateurs rapides FoodSaver (couvercle à gros bouton) ou couvercles universels.

Pour casser le vide et les ouvrir, tournez le bouton du couvercle à la position «Open» (ouvert).

Scelleuse de bocaux FoodSaver avec bocaux

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

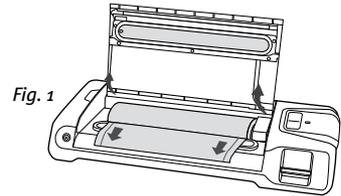
Important: n'employez PAS la bague vissable quand vous vous servez de bocaux à conserves. Pour ouvrir, calez une cuiller entre le couvercle et le bord du bocal puis tournez doucement la cuiller.

Bouchons FoodSaver

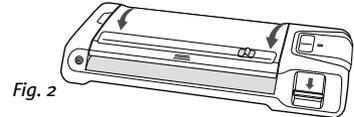
Pour casser le vide et ouvrir les bouteilles, tournez le bouchon tout en le levant.

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

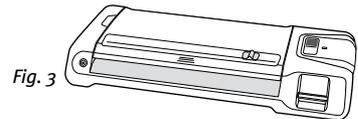
1. Ouvrez le couvercle et tirez la pellicule à sacs sur la bande de soudure. (Fig. 1)



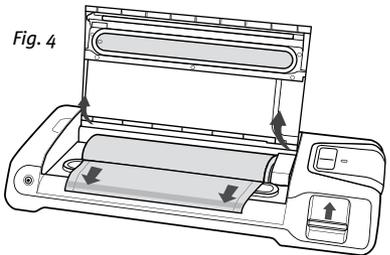
2. Fermez le couvercle et verrouillez-le (Close). (Fig. 2)



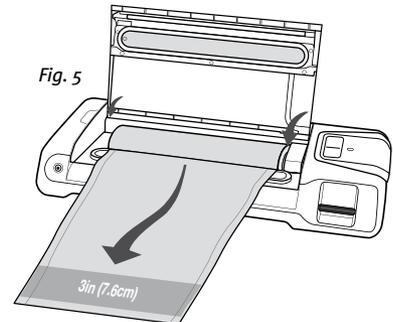
3. Appuyez sur le bouton de soudure (Seal). (Fig. 3)



4. Quand le voyant rouge de progression s'éteint, c'est que la soudure est terminée. Déverrouillez le loquet (Open) et levez le couvercle. (Fig. 4)

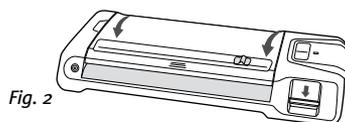
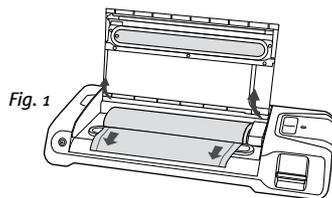


5. Tirez une longueur suffisante de la pellicule du rouleau, fermez le couvercle puis glissez la lame coupe-sac d'un bord à l'autre de la pellicule. N'oubliez pas qu'il est nécessaire de laisser un vide d'au moins 7,6 cm (3 po) entre le contenu et l'ouverture du sac, pour l'expulsion de l'air et la soudure. (Fig. 5)

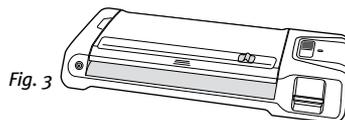


Comment emballer sous vide avec les sacs FoodSaver^{MD}

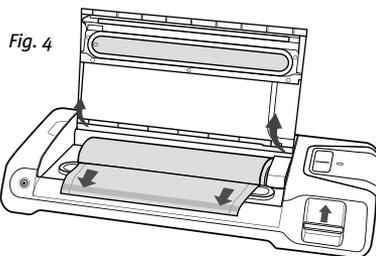
1. Choisissez le sac d'emballage sous vide FoodSaver^{MD} voulu (ou fabriquez-en un tel que décrit sous «Comment fabriquer un sac à partir d'un rouleau de pellicule à sacs»).
2. Placez l'article (les articles) dans le sac en laissant au moins 3 po/7,6 cm entre le haut du contenu et l'ouverture du sac (fig. 1). Cet espace est requis pour que la pellicule moule le contenu.



3. Ouvrez le couvercle de l'appareil et placez le bout ouvert du sac, incurvation en bas, dans le ramasse-gouttes. (Fig. 2)

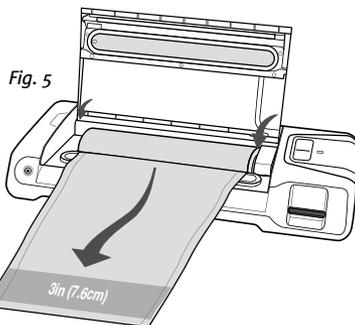


4. Fermez le couvercle en pressant sur le loquet à fond jusqu'à ce qu'il soit à la position fermée (Close). (Fig. 3).



5. Appuyez sur le bouton de vide et de soudure (Vac/Seal). (Fig. 4)

Remarque: pour éviter d'écraser les aliments fragiles, vous pouvez appuyer sur le bouton de soudure (Seal) en tout temps afin de débiter la soudure. Durant l'évacuation de l'air, appuyer sur le bouton de vide et de soudure interrompra momentanément le processus.



6. Quand le voyant lumineux rouge s'éteint, déverrouillez (Open) et levez le couvercle puis retirez le sac. (Fig. 5)

Problème	Solution
La DEL rouge de soudure clignote	<ul style="list-style-type: none">• L'appareil a surchauffé, laissez-le refroidir pendant 20 minutes• Si vous essayez de souder un bout de la pellicule pour fabriquer un sac, assurez-vous que la pellicule soit placée sur la bande de soudure• Si vous rangez l'appareil, vérifiez que le loquet soit bien en position de rangement (Store) et non en position fermée (Close). Si le loquet reste longtemps en position fermée, les joints se comprimeront.
La pompe fonctionne plus de 2 minutes sans que l'air du sac ne soit évacué (tout au moins l'évacuation n'est pas visible)	<ul style="list-style-type: none">• Veillez à ce que le sac soit inséré incurvation en bas dans la rainure d'aspiration• Assurez-vous que les joints du haut et du bas soient convenablement insérés• Assurez-vous qu'au moins un bout du sac soit scellé• Ouvrez l'appareil et assurez-vous qu'il n'y ait pas de corps étrangers, de saleté ou de débris sur les joints supérieur et inférieur• Veillez à ce qu'il y ait assez d'espace au haut du sac (3 po/7,6 cm) pour atteindre le milieu du ramasse-gouttes quand le couvercle est fermé et verrouillé• Assurez-vous que le tuyau à accessoire ne soit pas branché• Assurez-vous que le loquet du couvercle soit bien positionné
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• Pour éviter qu'il ne se forme des plis à la soudure, étirez délicatement le bout ouvert à plat en l'insérant dans la rainure d'aspiration et tenez le sac jusqu'à ce que la pompe démarre• Faites une nouvelle soudure au-dessus de la première pour assurer que le sac soit hermétiquement scellé
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 loquet soit à la position fermée «Close»
Rien ne se passe lorsque le loquet est fermé et que j'appuie sur le bouton de vide et de soudure ou sur le bouton de soudure	<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, assurez-vous que le couvercle est totalement abaissé puis verrouillez de nouveau le couvercle

Conseils pratiques pour utiliser l'appareil FoodSaver^{MD}

Conseils pour sceller les sacs

Lors de la fabrication d'un sac à partir d'un rouleau, assurez-vous que la pellicule soit posée sur la bande de soudure et non sur le joint de coussin ou dans la rainure d'aspiration.

Pour éviter que de l'humidité ou du liquide ne soit aspiré dans la rainure d'aspiration ou pris dans la soudure, précongelez les aliments très humides – la

viande crue, par ex. – pendant 1 ou 2 heures avant de les emballer sous vide, ou placez un essuie-tout plié entre l'aliment et le bout ouvert du sac pour absorber l'excédent de liquide. N'oubliez pas de laisser 3 po / 7,6 cm ou plus entre l'essuie-tout et le bout ouvert du sac afin que la soudure se fasse normalement, l'essuie-tout étant dans le sac.

Conseils pour expulser l'air d'un sac

Lors de l'emballage sous vide, veillez à bien insérer le bout ouvert du sac dans le ramasse-gouttes, l'incurvation en bas. Assurez-vous que le bout du rouleau soit renfermé dans le compartiment afin qu'il ne nuise pas au bon fonctionnement.

Avant de faire le vide et de souder le sac, vérifiez que la pellicule ne fasse pas de plis le long de la bande de soudure. Des plis peuvent causer des fuites d'air puis l'infiltration d'air dans le sac. Si vous découvrez un pli après la soudure, coupez simplement cette dernière et recommencez.

Si le moteur tourne pendant plus de 30 secondes sans s'arrêter, il faut peut-être que vous ajustiez le sac et recommenciez. Si vous faites la première soudure d'un sac sur mesure, veillez à bien appuyer sur le bouton de soudure (Seal) et non sur le bouton de vide et soudure (Vac/Seal). Si vous emballez sous vide avec un sac, veillez à ce que le bout ouvert soit placé dans la rainure d'aspiration et que le tuyau à accessoires ne soit pas branché. Assurez-vous aussi que le joint soit immaculé. Si vous emballez sous vide avec un accessoire, assurez-vous que le tuyau à accessoires soit relié à l'appareil et à l'accessoire et qu'il soit bien ajusté.

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. Passez un linge imbibé d'eau savonneuse sur les joints, au besoin. Le joint inférieur est amovible – lavez-le à l'eau savonneuse tiède. **Le joint supérieur n'est pas amovible.**

Le ramasse-gouttes, qui est amovible, se nettoie en toute simplicité lorsque du liquide est recueilli durant la mise sous vide.

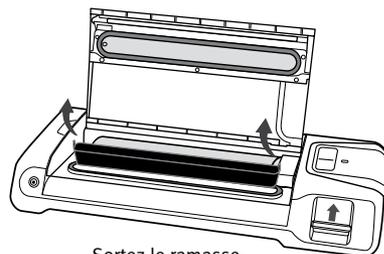
Videz le ramasse-gouttes après chaque utilisation. Lavez-le à l'eau savonneuse chaude ou mettez-le dans le panier du haut du lave-vaisselle. Asséchez-le à fond avant de le replacer dans l'appareil.

Laissez toujours le loquet du couvercle en position ouverte «Open» ou de rangement «Store». Ne rangez jamais l'appareil avec le couvercle en position verrouillée «Close», les joints seraient comprimés et l'appareil pourrait ne plus fonctionner convenablement.

Ne laissez pas l'appareil dehors entre utilisations.

Éliminez les particules alimentaires des joints et de leur proximité

SEUL LE JOINT INFÉRIEUR EST AMOVIBLE POUR LE NETTOYAGE



Sortez le ramasse-gouttes en le levant

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 3 po (7,6 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 souderez 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 souderez 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 trousse 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	Réfrigérateur	Contenant FoodSaver ^{MD}	2 semaines	3 à 6 jours
Maïs (épis ou grains)	Congélateur	Sac FoodSaver ^{MD}	2 à 3 ans	8 mois
Pois mange-tout, Sugar Snaps	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

Guide de conservation – 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

Combattants de Cornouailles farcis au riz sauvage et aux amandes

200 mL de riz sauvage, cuit selon les
instructions de l'emballage
125 mL d'amandes en julienne
50 mL d'échalote finement hachée
3 mL de zeste d'orange
2 combattants de 750 g,
rincés et asséchés

30 mL de beurre
375 mL de bouillon de bœuf
200 mL de vin rouge sec
22 mL de moutarde de Dijon
4 mL de basilic déshydraté
1 mL de poivre noir moulu

Ajouter les amandes, l'échalote et le zeste d'orange au riz cuit, en remuant. En farcir les deux combattants préparés. Faire fondre le beurre et le verser dans une mijoteuse Crock-Pot^{MD}. Dans un autre récipient, saisir les volailles sur toutes les faces puis les déposer dans la mijoteuse. Au fouet, mélanger le bouillon de bœuf, le vin rouge, la moutarde de Dijon, le basilic ainsi que le poivre noir; verser sur les combattants. Poser le couvercle et faire cuire de 3 à 5 heures à haut ou bien de 6 à 8 heures à bas. Arroser les combattants de sucs naturels pour les servir.

2 portions

www.crock-pot.ca



Ragoût de gibier

1 kg de viande de gibier à ragoût
125 mL de farine
45 mL de shortening
1 oignon, haché
4 carottes, coupées en rondelles
5 mL d'ail haché fin
2 feuilles de laurier

5 mL de sel
5 mL de sucre
5 mL de poivre
3 mL de paprika
0,5 mL de clou de girofle
5 mL de jus de citron
5 mL de sauce Worcestershire
1 litre d'eau

Fariner la viande puis la faire revenir dans une poêle avec le shortening. Mettre la viande ainsi que tous les autres ingrédients dans une mijoteuse Crock-Pot^{MD}. Poser le couvercle et faire cuire de 10 à 12 heures à bas ou bien 5 ou 6 heures à haut.

www.crock-pot.ca



Recette de charqui à la viande fraîche

Préparation à l'aide d'assaisonnements à charqui

La charqui peut être réalisée à partir de différentes viandes. Quand vous sélectionnez des viandes pour faire de la charqui, choisissez-les maigres de préférence et persillées au minimum, le gras ayant tendance à devenir rance. La bavette de flanchet et le bifteck de ronde maigres sont d'excellents choix. En général, la plupart des viandes maigres donneront 500 g de charqui pour chaque kilo de viande fraîche.

Pour les viandes hachées

Ajoutez le mélange d'épices et le mélange de saumure d'un paquet s'assaisonnement pour charqui à 500 g de bœuf haché très maigre, de gibier ou de volaille. Ajoutez 1 mL ou plus de Cayenne pour faire une charqui plus épicée; ajoutez 250 g de viande pour faire une charqui moins épicée.

Viandes qui ne sont pas hachées

Enlevez tout le gras et coupez la viande en cubes ou en bandes minces de 6 à 9 mm d'épaisseur. La viande sera plus facile à couper si vous la faites partiellement congeler. Lorsque la viande est coupée à contre-fil, la charqui a besoin d'être moins mastiquée que lorsque la viande est coupée dans le fil.

Délaissez bien l'assaisonnement pour charqui et 50 mL d'eau; versez-le dans un sac de rangement, sur la viande, et laissez macérer de 6 à 8 heures au réfrigérateur avant de faire sécher la viande.

Conseils pratiques

- Ne faites pas chevaucher les bandes sur les plateaux du déshydrateur et espacez-les afin de ne pas entraver la circulation de l'air.
- Séchez la charqui jusqu'à ce qu'elle ait la texture du cuir, sans être cassante. N'interrompez pas le séchage, l'interruption risquerait d'altérer la viande. Alternez la position des plateaux durant le processus de séchage, vous obtiendrez de meilleurs résultats.
- Selon l'épaisseur des bandes, le nombre de plateaux dans le déshydrateur et l'humidité, le séchage prendra de 4 à 10 heures. Au cours du séchage, épongez les bandes à plusieurs reprises avec un essuie-tout pour éliminer l'huile qui fait surface.
- Après avoir séché de la volaille, du porc ou du gibier frais, chauffer-les dans le four à 160 °F (71 °C) pendant 30 minutes pour éviter tout risque de salmonelle.
- Enveloppez la charqui dans des essuie-tout et laissez-la reposer environ deux heures avant de l'emballer.
- La charqui de bœuf qui est rangée sur une étagère à la température ambiante commencera à rancir au bout de trois ou quatre semaines. Emballez-la de préférence avec votre appareil d'emballage sous vide FoodSaver^{MD} C pour la conserver au congélateur ou au réfrigérateur.

www.oster.com



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 États-Unis

Si vous avez des questions concernant cette garantie ou si vous souhaitez obtenir le service aux termes de la garantie, veuillez appeler au 1- 877-777-8042 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 1-877-804-5383 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

NOTES



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

©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 (ON) Canada L6Y 0M1.

Imprimé en Chine.

P.N.155613-RevA
GSC-WN1111-110396
HX/PN: 9100060002212