

FoodSaver^{®/MD}

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



For important safety information and helpful tips, please visit us at www.foodsaver.ca to get tips on vacuum sealing and order FoodSaver[®] brand accessories, bags and rolls, or call 1-877-804-5383(Canada).

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.ca ou bien appelez le 1 877 804-5383 au Canada.

©2013 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions. All rights reserved. In Canada, imported and distributed by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1.

©2013 Sunbeam Products, Inc., faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions. Tous droits réservés. Au Canada, importé et distribué par Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions, 20B Hereford Street, Brampton (Ontario) L6Y 0M1.

Printed in China / Imprimé en Chine
FSFSSL4825-033-13EFM1

P.N. 165590
GCDS-FSV29645-JC

User Manual & RecipeBook
Notice d'emploi et recettes

for V4825 series appliances
pour appareils de la série V4825

www.foodsaver.ca 1 877 804-5383

Important Safeguards

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

1. Read the User Manual carefully for operating instructions. Read all instructions in this manual before use.
2. Do not use appliance on wet or hot surfaces, or near a heat source.
3. To protect against electric shock, do not immerse any part of appliance, power cord or plug in water or other liquid. Unplug from outlet when not in use and before cleaning.
4. To disconnect, unplug power cord from electrical outlet. Do not disconnect by pulling on cord.
5. Do not operate appliance with a damaged power cord or plug. Do not operate appliance if it malfunctions or is in any way damaged. For details, contact Consumer Services at number listed below.
6. Use appliance only for its intended use.
7. Closely supervise children when using any electrical appliance. Do not allow appliance to be used as a toy.
8. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or heated oven. Extreme caution must be used when moving products containing hot liquids.
9. Wait 20 seconds between seals to allow appliance to cool.

**For Household Use Only
SAVE THESE INSTRUCTIONS**

Table of Contents

Important Safeguards	2
Welcome to FoodSaver® Vacuum Sealing System	4
Features of Your FoodSaver® Appliance	4
How to Make a Bag from a FoodSaver® Vacuum Sealing Roll	8
How to Vacuum Seal with FoodSaver® Vacuum Sealing Bags	9
Removing Air from a Bag	10
Using FoodSaver® Vacuum Sealing Accessories	10
Emptying Drip Tray	11
Marinating with your FoodSaver® Appliance	12
Care and Cleaning	13
Trouble-Shooting	14
Guidelines for Vacuum Packaging	15
Storage Guide - Meat, Cheese, Vegetables, Fruits	17
Storage Guide - Baked Goods, Coffee, Snacks and Liquids	18
Recipes for your FoodSaver® Appliance	19
Warranty	23

Important Tips

1. Vacuum packaging is NOT a substitute for the heat process of canning. Perishables still need to be refrigerated or frozen.
2. For best results, use only with FoodSaver® Bags, Containers and Accessories.
3. During the vacuum packaging process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be inadvertently pulled into the Vacuum Channel. Empty the Drip Tray after each use.
4. Avoid overfilling, always leave at least 4 inches (10.16 centimeters) of bag material between bag contents and top of bag. This allows room for the bag material to cinch tightly against the food and prevents the bag from pulling out of the vacuum channel during the sealing process. Then leave at least one additional inch of bag material for each time you plan to reuse bag.
5. Do not create your own side seams for a FoodSaver® Bag. These bags are manufactured with a special side seam, which is sealed all the way to the outer edge.
6. To prevent wrinkles in the seal when vacuum packaging bulky items, gently stretch bag flat while inserting bag into vacuum channel and continue to hold bag until vacuum pump starts.
7. When you are vacuum packaging items with sharp edges (dry spaghetti, silverware, etc.), protect bag from punctures by wrapping item in soft cushioning material, such as a paper towel. You may want to use a canister or Mason jar instead of a bag.
8. When using accessories, remember to leave one inch of space at top of canister or container.
9. Pre-freeze fruits and blanch vegetables before vacuum packaging for best results. See “Guidelines for Vacuum Packaging” section.
10. 120v Appliances Only: The FoodSaver® appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If plug does not fit fully in the outlet, reverse plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify plug in any way.
11. Caution: A short power cord is provided to reduce risks from entanglement or tripping over a longer cord. An extension cord may be used when marked electrical rating is no less than electrical rating of this appliance. All cords should not drape over counter or tabletop where cords can be tripped over or pulled on unintentionally, especially by children.

Welcome to FoodSaver® Vacuum Sealing System

Congratulations...

You are about to enjoy the freshness benefits of FoodSaver®, The #1 Selling Brand of Vacuum Sealing Systems. For years, the FoodSaver® Vacuum Sealing System has helped millions of households keep food fresh longer in the refrigerator, freezer and pantry.

The FoodSaver® system is designed to remove air and extend freshness up to five

times longer than conventional storage methods. Keep your FoodSaver® appliance on your countertop, and you'll soon discover its convenience and versatility.

Questions?
 Contact customer service at
1-877-804-5383
 or visit www.foodsaver.ca.

Do not return this product to place of purchase.

Features of Your FoodSaver® Appliance

B. Retractable Handheld Sealer

Can be used with all FoodSaver® Brand Accessories including FreshSaver® Zipper Bags.

C. Tray Full Indicator

Indicates when drip tray is full. Empty to resume usage of appliance.

D. Vacuum Progress Display

Green lights signal progression of vacuuming and sealing process. All lights extinguish when the full process is finished.

E. Seal Button

CrushFree™ Instant Seal feature. Stops vacuum cycle and seals to prevent crushing delicate items.

A. Controls and Indicator Lights

Indicate current setting and vacuum progress for added control.

G. Power Cord Storage
At bottom of unit.

F. Vacuum Channel
Simply insert bag and the FoodSaver® appliance does the rest.



www.foodsaver.ca 1-877-804-5383



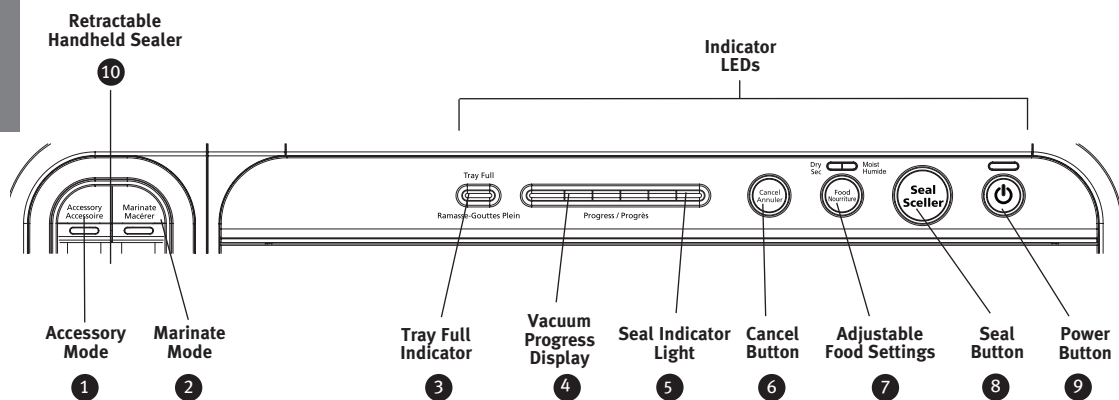
- H. Appliance Door**
Opens to access Built-in Roll Holder and Cutter.
- I. Built-in Roll Holder**
For storage of FoodSaver® Vacuum Sealing Rolls.
- J. Roll Cutter Bar**
Simplifies making custom-sized bags.
- K. Bag Cutter**
- L. Auto Bag Sensing**
Simply insert open end of bag into the vacuum channel and the machine will sense and grasp the bag, vacuum, seal and shut-off automatically.



- M. Extra-wide Sealing Strip with Non-stick Coating**
Provides extra secure, air-tight seal that's two times wider.
- N. Lower Gasket (non-removable)**
- O. Removable Drip Tray**
Catches overflow liquids and contains Food Sensors to detect liquid.

www.foodsaver.ca 1-877-804-5383

Control Panel of Your FoodSaver® Appliance



1 ACCESSORY MODE BUTTON

Press to achieve best vacuum for canisters and accessories. Push Accessory Mode Button 1 to begin vacuum process. Motor will run until Vacuum Sealing Process is complete.

2 MARINATE MODE BUTTON

A ten minute predetermined sequence of vacuum pulse to rest ratio allowing foods to get optimum flavor infusion in the least amount of time. (See “Marinating with your FoodSaver® Appliance” section on page 13.)

3 TRAY FULL INDICATOR LIGHT

During the vacuum sealing process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be inadvertently pulled into the Drip Tray (O). When excess liquid fills the Drip Tray, the unit will turn off and the Tray Full Indicator 3 will activate. To resume normal operation, remove the Drip Tray, empty liquid, wash in warm soapy water or place in top rack of dishwasher. Dry completely and place Drip Tray back into appliance. (See “Care and Cleaning” on page 14.)

4 VACUUM PROGRESS DISPLAY

Displays vacuum levels as the bag or canister is evacuated.

5 SEAL INDICATOR LIGHT

Constant Red light indicates sealing process is engaged. (Flashing light indicates error. See “Trouble-Shooting” Section on page 15 for more information.)

6 CANCEL BUTTON

Immediately halts the current function and opens the Vacuum Channel.

7 ADJUSTABLE FOOD SETTINGS BUTTON

For optimal vacuuming and sealing of moist or juicy foods, press the Adjustable Food Settings Button 7 until the Moist Indicator Light is illuminated. Choose the dry food setting for foods without liquid.

The Moist Food Indicator light will flash when Food Sealing Sensors automatically detect any moisture or liquid in the drip tray (O).

Note: Appliance will default to Dry setting upon pressing the Power Button or when power has been interrupted, unless liquid is detected in the Drip Tray. (See “Care and Cleaning” section on page 14.)

8 SEAL BUTTON

This button has three uses:

1. CrushFree™ Instant Seal feature- Press to immediately stop the vacuum process and begin sealing the bag. This prevents crushing delicate items such as bread, cookies and pastries.
2. Press to create a seal when making bags from a FoodSaver® Roll.
3. Press to create a seal on mylar type bags (such as a potato chip bag) to keep food sealed air-tight.

9 POWER BUTTON

Press the power button to begin. The Power Indicator and Food Indicator lights will become illuminated. After Vacuum Sealing, press Power Button to turn appliance Off. **Note:** After 12 minutes of non-use, the appliance will turn Off automatically.

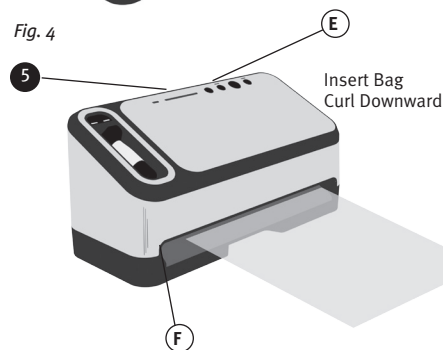
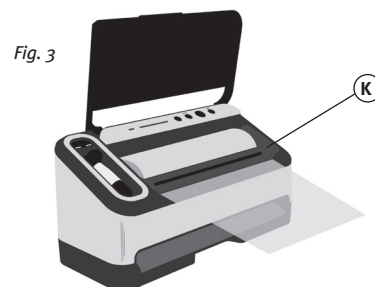
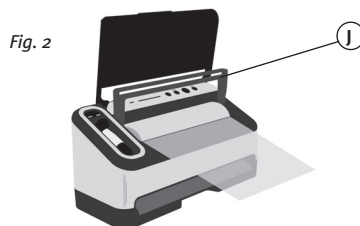
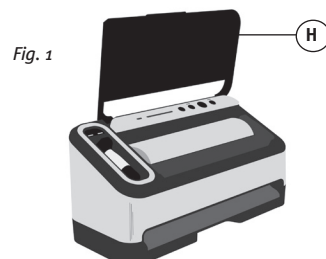
10 RETRACTABLE HANDHELD SEALER



1. Accessory Button
2. Marinate Button

How to Make a Bag from a FoodSaver® Vacuum Sealing Roll

1. Open appliance door (H) and place roll into Roll Holder (Fig. 1). For best results, insert roll with material flap down.
2. Lift up Roll Cutter Bar (J) and place bag material beneath the cutter bar (Fig. 2).
3. Pull out enough bag material to hold item being vacuum sealed, plus 4 inches (10.16 centimeters). Lower the Roll Cutter Bar and slide Bag Cutter (K) across the Cutter Bar (Fig. 3).
4. Press Seal Button (E). Red Seal Indicator Light (5) will illuminate (Fig. 4).
5. Using two hands, slowly insert open end of bag, curl down, into Vacuum Channel (F) until clamp motor starts.
6. When red Seal Indicator Light (5) turns off, sealing is complete. You may remove bag from the Vacuum Channel (F).
7. You now have one sealed end (Fig. 5).
8. Now you are ready to vacuum seal with your new bag (see next page).

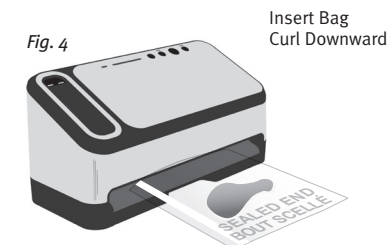
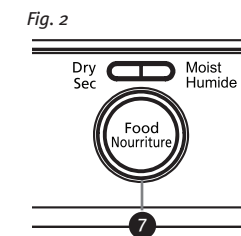
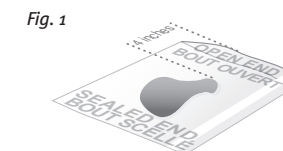


How to Vacuum Seal with FoodSaver® Vacuum Sealing Bags

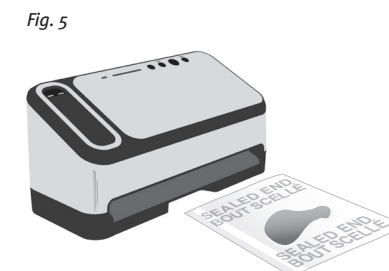
1. Begin with a FoodSaver® Vacuum Sealing System Bag (or create a bag as described in the “How to Make a Bag from a Roll” section on page 9).
 2. Place item(s) in bag, allowing at least 4 inches (10.16cm) of space between bag contents and top of bag (Fig. 1). The extra space is required to allow the bag to seal tightly around contents.
 3. OPTIONAL: If you wish to customize the vacuum sealing process you may select Food Setting (7) (Fig. 2). Default setting is Dry Food. See page 6 for more information.
 4. Your new FoodSaver® System Automatically Vacuums and Seals. **To Vacuum: DO NOT PRESS THE SEAL BUTTON.** Using two hands, slowly insert open end of bag, curl down, into Vacuum Channel (F) (Fig. 3/4).
 5. Continue to hold bag until vacuum pump starts. You may now release bag. The Vacuum Progress lights (4) will illuminate.
- Note:** To prevent crushing delicate items, you may press Seal Button (8) at any time to begin automatic sealing process.
6. When red Seal Indicator Light (5) turns off, remove bag (Fig. 5). Refrigerate or freeze if needed.

Note: Wait at least 20 seconds between seals to allow appliance to properly cool.

Go to www.foodsaver.com for additional hints, tips, instructional videos and information about how to purchase FoodSaver® parts and accessories.



AUTOMATICALLY SEALS!
Do Not Press Button!



Removing Air from a Bag

Avoid wrinkles when inserting the bag into the Vacuum Channel (F).

Wrinkles in seal may cause leakage and allow air to return into bag. To eliminate any wrinkles while inserting bag, gently slide bag curl down into the Vacuum Channel (F), and hold bag with two hands gently stretching bag flat until vacuum pump begins. If you find wrinkles after sealing bag, simply cut bag open and vacuum seal again.

If motor runs for more than 30 seconds without stopping, consider the following:

If you are vacuum sealing with a bag, make sure one end of the bag is properly sealed. (See “How to Make a Bag From a Vacuum Sealing Roll” on page 9.)

If vacuum sealing with an accessory, check Handheld Sealer connections to ensure a tight fit.

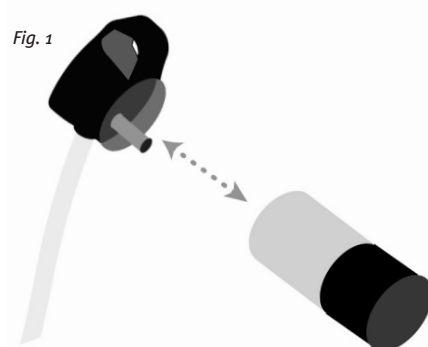
Using FoodSaver® Vacuum Sealing Accessories

FreshSaver® Zipper Bags

1. Place food into Zipper Bag. Make sure not to put any food under valve. Press zipper closed with finger while bag is lying down on a flat surface.
2. Pull Retractable Handheld Sealer from appliance. Place end over the gray valve on bag.
3. Push accessory button to begin vacuum process. Motor will run until vacuum process is complete.

Containers

1. Prepare container according to FoodSaver® Accessory Guidelines, which are included with accessory purchases.
2. Pull Retractable Handheld Sealer from appliance. Place end over gray valve on container.
3. Push accessory button to begin vacuum process. Motor will run until vacuum process is complete.



Canisters

1. Prepare canister according to FoodSaver® Accessory Guidelines, which are included with accessory purchases.
2. Pull Retractable Handheld Sealer from appliance and remove clear bottom portion of Retractable Handheld Sealer from top handle. Insert the end into the port on accessory. Twist tab while inserting to ensure a tight fit.
3. Push Accessory Button to begin vacuum process. Motor will run until vacuum process is complete. (To Marinate, follow instructions found in Marinating with your FoodSaver® Appliance section of this Guide on page 13.)
4. When motor turns off, gently twist and remove Retractable Handheld Sealer from accessory.

Note: if you are using a canister with large white knob, rotate knob clockwise to the “Closed” position, then gently twist and remove Retractable Handheld Sealer from accessory.

5. To test vacuum, simply tug on accessory lid. It should not move.
6. To retract Handheld Sealer, while holding unit, gently pull to allow hose to retract into appliance. Do not release freely as it may damage the Retractable Handheld Sealer.

Important: When pulling hose Do Not extend beyond green line marked on hose.

Note: Appliance should be used in vertical orientation and not laid on its back.

Note: Appliance will time out after a couple of minutes if vacuum cannot be reached.

Emptying Drip Tray

This FoodSaver® model comes with a convenient, pull-out drawer to access the Drip Tray (O).

1. Simply slide it out, then pull up on side handles of Drip Tray to remove.
2. Drip Tray can be emptied and washed with warm, soapy water or in the dishwasher on the top rack.



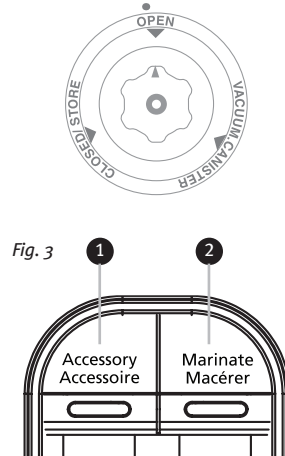
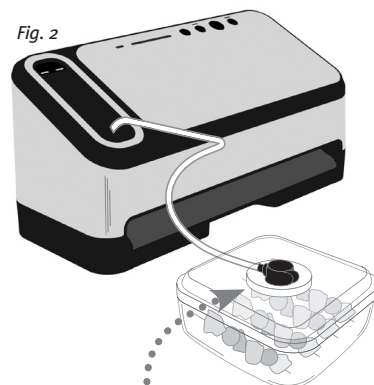
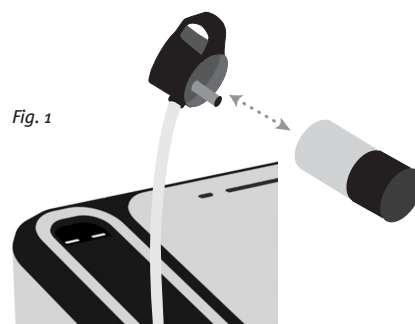
Marinating with your FoodSaver® Appliance

Your FoodSaver® Vacuum Sealing System has a special Quick Marinate Cycle which will last about ten minutes. The FoodSaver® Quick Marinating Canister is the perfect FoodSaver® accessory for marinating foods.

During the Marinate Cycle, the vacuum pump will “hold” the vacuum for several minutes then release the vacuum, allowing the food to “rest” for 30 seconds. This process then repeats. This “pulsing” action of “vacuuming and resting” will allow for quicker more flavorful marinating.

Important Note: During the Quick Marinate Cycle, make sure knob on lid of the Quick Marinating Canister is set to OPEN. **Do not set knob to Vacuum during the Marinate Cycle.**

1. Prepare enough of your favorite marinade to fully cover food inside a marinating canister.
 - Always leave at least one inch (2.54 centimeters) of space between contents and top of rim.**
2. Make sure rubber gasket underneath lids as well as rim of marinating canister is free from food materials.
3. Pull out Retractable Handheld Sealer from your FoodSaver® appliance. Remove clear bottom portion of Retractable Handheld Sealer from top handle (Fig. 1).
4. Insert the end into the port on the canister. Make sure knob on accessory lid is set to OPEN (Fig. 2).
5. Make sure lid is firmly attached to marinator base.
6. Press Marinate button ② on the control panel (Fig. 3).
7. Your FoodSaver® Vacuum Sealing System will now begin the Quick Marinate Cycle. The Marinate Indicator Light will flash to indicate the marinating process has begun.
8. During the initial vacuum cycle the Marinate Mode Indicator will illuminate. While Marinating, the Vacuum Progress Display will blink during the Vacuum Hold or Rest Cycle.
9. To preserve food safely, after completing the marinating cycle, the appliance will signal with short beeps to indicate your Quick Marinate Cycle is completed. Press any button to silence the signal. You may now cook or refrigerate your marinated food.
10. To use the Quick Marinating Canister for extended vacuum storage (beyond the short Marinate Cycle): Rotate knob to Vacuum/Canister position, connect the Retractable Handheld Sealer (as above) and select Accessory Mode ① from the control panel. When motor turns off, rotate knob clockwise to the “Closed” position, then gently twist and remove Retractable Handheld Sealer from accessory.



Care and Cleaning

To Clean Appliance:

Press Power Button ⑨ and remove Power Cord from electrical outlet. Do not immerse in liquid.

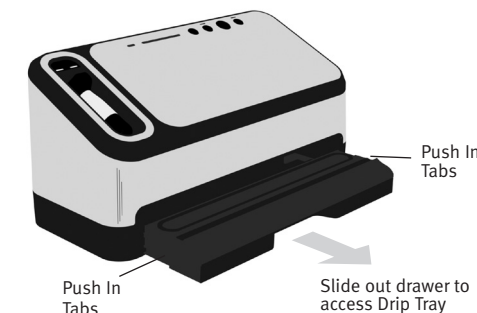
Slide out Drip Tray Drawer (O). Remove Drip Tray for cleaning by pulling up on the two side tabs. Check Lower Gasket (N) around Drip Tray (O) to make sure it is free from food materials.

Do not attempt to remove gaskets.

Antibacterial Drip Tray:

Empty Drip Tray after each use. Wash in warm soapy water or place in top rack of dishwasher. The Adjustable Food Sensors in the Drip Tray (O) will not function correctly if liquid is allowed to remain in Drip Tray.

This appliance has a Tray Full indicator ③. When excess liquid fills the Drip Tray, the unit will turn off and the Tray Full Indicator light will activate. To resume normal operation, slide out Drip Tray Drawer. Remove Drip Tray for cleaning by pulling up on the two side tabs. When replacing drip tray, set the right end of the drip tray into place, then firmly snap both sides down. Appliance can be used without Drip Tray, however the Adjustable Food Sensor setting ⑦ will not function without the Drip Tray.



Trouble-Shooting

Problem	Solution
Red Seal LED Flashing	<ul style="list-style-type: none"> • Bag not inserted properly. Remove bag, wait for red light to stop flashing and re-insert bag. • Wait 20 seconds between seals. • Unit overheated. Wait several minutes for unit to cool down.
Vacuum Pump is running, but bag is not evacuating	<ul style="list-style-type: none"> • If making a bag from a roll, make sure one end of bag is sealed. (See “How to Make a Bag from a FoodSaver® Vacuum Sealing Roll” on page 9.) • Slide out drip tray drawer and make sure there are no foreign objects, dirt or debris on the bottom gasket. (See “Care and Cleaning” on page 14.)
Bag is not sealing properly	<ul style="list-style-type: none"> • Too much liquid in bag; freeze before vacuuming. • To prevent wrinkles in the seal, gently stretch bag flat while inserting bag into vacuum channel and continue to hold bag until vacuum pump starts. • Unit overheated. Wait several minutes for unit to cool down.
No lights on the control panel	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure unit is plugged in. • Make sure wall outlet is functional. • Press on/off button.
Nothing happens when bag is inserted	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure unit has power (see above tip). • Tray Full; empty drip tray. Clean Drip Tray and place back into appliance. (See “Care and Cleaning” page 14.) • Too much food in bag. Avoid overfilling. Allow 4 inches (10.16cm) of space between contents and top of bag. • Bag not inserted correctly. Insert bag CURL DOWN. Gently stretch bag flat while inserting. Hold bag until Vacuum Pump starts.
Tray Full LED Flashing	<ul style="list-style-type: none"> • Drip Tray has liquid or Drip Tray may be dirty. Empty liquid, clean Drip Tray and place back into appliance. (See “Care and Cleaning” on page 14.)
Retractable Handheld Sealer not sealing	<ul style="list-style-type: none"> • Ensure zipper is firmly closed. Slide fingers across entire zipper. • Air valve is not on flat surface. Reposition bag so the air valve lies flat on counter with no food under air valve.
Vacuum Nozzle and Air Valve are not making secure contact	<ul style="list-style-type: none"> • Ensure Vacuum Nozzle is centered over the gray circle and placed flat on air valve. Apply moderate pressure
Air was removed from the bag but now air has re-entered.	<ul style="list-style-type: none"> • Examine zipper and valve of bag. Food debris in zipper or valve may cause leakage and allow air to enter. • Sometimes moisture or food material along seal edges of the zipper or beneath the valve prevents bag from sealing properly. Wipe the inside of bag around zipper and beneath valve and attempt to reseal. • If you are vacuum packaging sharp food items, bag may have been punctured. Use a new bag if there is a hole. Cover sharp food items with a soft cushioning material, such as a paper towel, and reseal.
The FoodSaver® Container will not vacuum	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure rubber gasket on inside of lid is free from food materials. • Examine rim of container for cracks or scratches. Any gaps can prevent containers from vacuuming properly.
If you need further assistance:	<ul style="list-style-type: none"> • Call Consumer Services at 1-877-804-5383. • For additional tips and answers to frequently asked questions, go to www.foodsaver.ca/faqs.aspx

Guidelines for Vacuum Packaging

Vacuum Packaging and Food Safety

The vacuum packaging process extends the life of foods by removing most of the air from the sealed container, thereby reducing oxidation, which affects nutritional value, flavor and overall quality. Removing air can also inhibit growth of microorganisms, which can cause problems under certain conditions:

Mold – Easily identified by its fuzzy characteristic. Mold cannot grow in a low oxygen environment, therefore vacuum packaging can slow the growth of mold.

Yeast – Results in fermentation, which can be identified by smell and taste. Yeast needs water, sugar and a moderate temperature to grow. It can also survive with or without air. Slowing the growth of yeast requires refrigeration, while freezing stops it completely.

Bacteria – Results in an unpleasant odor, discoloration and/or soft or slimy texture. Under the right conditions, anaerobic bacteria such as *Clostridium botulinum* (the organism that causes Botulism) can grow without air and sometimes cannot be detected by smell or taste. Although it is extremely rare, it can be very dangerous.

To preserve foods safely, it is critical that you maintain low temperatures. You can significantly reduce the growth of microorganisms at temperatures of 40°F (4°C) or below. Freezing at 0°F (-17°C) does not kill microorganisms, but stops them from growing. For long-term storage, always freeze perishable foods that have been vacuum packaged, and keep refrigerated after thawing.

It is important to note that vacuum packaging is NOT a substitute for canning and it cannot reverse the deterioration of foods. It can only slow down the changes in quality. It is difficult to predict how long foods will retain their top-quality flavor, appearance or texture because it depends on age and condition of the food on the day it was vacuumed packaged.

IMPORTANT: Vacuum packaging is NOT a substitute for refrigeration or freezing. Any perishable foods that require refrigeration must still be refrigerated or frozen after vacuum packaging.

Food Preparation and Reheating Tips

Thawing and Reheating Vacuum Packaged Foods

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

To reheat foods in a microwave in a FoodSaver® Bag, always cut corner of the bag before placing it on a microwave-safe dish. However, to avoid hot spots, do not reheat bone-in meat or greasy foods in microwave within a FoodSaver® Bag. You can also reheat foods in FoodSaver® Bags by placing them in water at a low simmer below 170°F (75°C).

Preparation Guidelines for Meat and Fish:

For best results, pre-freeze meat and fish for 1-2 hours before vacuum packaging in a FoodSaver® Bag. This helps retain the juice and shape, and guarantees a better seal.

If it's not possible to pre-freeze, place a folded paper towel between meat or fish and top of bag, but below seal area. Leave paper towel in bag to absorb excess moisture and juices during vacuum packaging process.

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

Preparation Guidelines for Hard Cheeses:

To keep cheese fresh, vacuum package it after each use. Make your FoodSaver® Bag extra long, allowing one inch of bag material for each time you plan to open and reseal in addition to the 4-inch room you normally leave between contents and seal. Simply cut sealed edge and remove cheese. When you're ready to repackage the cheese, just drop it in bag and reseal.

IMPORTANT: Due to the risk of anaerobic bacteria, Soft cheeses should never be vacuum packaged.

Preparation Guidelines for Vegetables:

Vegetables need to be blanched before vacuum packaging. This process stops the enzyme action that could lead to loss of flavor, color and texture.

To blanch vegetables, place them in boiling water or in the microwave until they are cooked, but still crisp. Blanching times range from 1 to 2 minutes for leafy greens and peas; 3 to 4 minutes for snap peas, sliced zucchini or broccoli; 5 minutes for carrots; and 7 to 11 minutes for corn on the cob. After blanching, immerse vegetables in cold water to stop the cooking process. Finally, dry vegetables on a towel before vacuum packaging.

Note: All vegetables (including broccoli, brussels sprouts, cabbage, cauliflower, kale, turnips) naturally emit gases during storage. Therefore, after blanching, they must be stored in freezer only.

When freezing vegetables, it is best to pre-freeze them for 1-2 hours or until solidly frozen.

To freeze vegetables in individual servings, first place on a baking sheet and spread them out so they are not touching. This prevents them from freezing together in a block. Once they are frozen, remove from baking sheet and vacuum package vegetables in a FoodSaver® Bag. After they have been vacuum packaged, return them to the freezer.

IMPORTANT: Due to the risk of anaerobic bacteria, Fresh mushrooms, onions, & garlic should never be vacuum packaged.

Preparation Guidelines for Leafy Vegetables:

For best results, use a canister to store leafy vegetables. First wash the vegetables, and then dry with a towel or salad spinner. After they are dried, put them in a canister and vacuum package. Store in refrigerator.

Preparation Guidelines for Fruits:

When freezing soft fruits or berries, it is best to pre-freeze them for 1-2 hours or until solidly frozen. To freeze fruit in individual servings, first place on a baking sheet and spread them out so they are not touching. This prevents them from freezing together in a block. Once they are frozen, remove from baking sheet and vacuum package fruit in a FoodSaver® Bag. After they have been vacuum packaged, return them to the freezer.

You can vacuum package portions for baking, or in your favorite combinations for easy fruit salad all year round. If storing in the refrigerator, we recommend using a FoodSaver® Canister.

Preparation Guidelines for Baked Goods:

To vacuum package soft or airy baked goods, we recommend using a FoodSaver® Canister so they will hold their shape. If using a bag, pre-freeze for 1-2 hours or until solidly frozen. To save time, make cookie dough, pie shells, whole pies, or mix dry ingredients in advance and vacuum package for later use.

Preparation Guidelines for Coffee and Powdery Foods:

To prevent food particles from being drawn into vacuum pump, place a coffee filter or paper towel at top of bag or canister before vacuum packaging. You can also place the food in its original bag inside a FoodSaver® Bag, or use a FoodSaver® Universal Lid with the original container to vacuum package.

Preparation Guidelines for Liquids:

Before you vacuum package liquids such as soup stock, pre-freeze in a casserole dish, loaf pan or ice cube tray until solid. Remove frozen liquid from pan and vacuum package in a FoodSaver® Bag. You can stack these “frozen bricks” in your freezer. When

you’re ready to use, just cut corner of bag and place in a dish in microwave or drop into water at a low simmer, below 170°F (75°C).

To vacuum package non-carbonated bottled liquids, you can use a FoodSaver® Bottle Stopper with the original container. Remember to leave at least one inch of room between contents and bottom of Bottle Stopper. You can re-seal bottles after each use.

Preparation Guidelines for Make-ahead Meals, Leftovers and Sandwiches:

Efficiently store your make-ahead meals, leftovers and sandwiches in the stackable, lightweight FoodSaver® containers. They are microwaveable, top rack dishwasher safe and come with a custom adaptor. The lightweight containers will be ready to head off to the office or school when you are!

Preparation Guidelines for Snack Foods:

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

Vacuum Packaging Non-Food Items

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

To vacuum package silver, wrap fork tines in soft cushioning material, such as a paper towel, to avoid puncturing bag. Your FoodSaver® Bags are ideal for outdoor excursions. For camping and hiking, keep your matches, maps and food dry and compact. To have fresh water for drinking, simply fill a FoodSaver® Bag with ice, seal it and when needed, let the ice pack melt. If you’re going sailing or boating, vacuum package your food, film and a dry change of clothes. Just remember to bring scissors or a knife to open the bag.

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

Storage Guide Meat, Cheese, Vegetables, Fruits

Foods	Where to Store	Recommended FoodSaver® Bag/Accessory	Storage Life with FoodSaver® System	Normal Storage Life
Meat				
Beef, Pork, Lamb	Freezer	FoodSaver® Bag	2-3 years	6 months
Ground Meat	Freezer	FoodSaver® Bag	1 year	4 months
Poultry	Freezer	FoodSaver® Bag	2-3 years	6 months
Fish	Freezer	FoodSaver® Bag	2 years	6 months
Hard Cheeses (Do not vacuum package soft cheese)				
Cheddar, Swiss	Refrigerator	FoodSaver® Bag, Canister	4-8 months	1-2 weeks
Parmesan	Refrigerator	FoodSaver® Bag, Canister	4-8 months	1-2 weeks
Vegetables (Do not vacuum package fresh mushrooms, onions & garlic)				
Asparagus	Freezer	FoodSaver® Bag	2-3 years	8 months
Broccoli, Cauliflower	Freezer	FoodSaver® Bag	2-3 years	8 months
Cabbage, Brussels Sprouts	Freezer	FoodSaver® Bag	2-3 years	8 months
Corn (cob or kernel)	Freezer	FoodSaver® Bag	2-3 years	8 months
Green Beans	Freezer	FoodSaver® Bag	2-3 years	8 months
Lettuce, Spinach	Refrigerator	FoodSaver® Canister	2 weeks	3-6 days
Snow Peas, Snap Peas	Freezer	FoodSaver® Bag	2-3 years	8 months
Fruits				
Apricots, Plums	Freezer	FoodSaver® Bag	1-3 years	6-12 months
Peaches, Nectarines	Freezer	FoodSaver® Bag	1-3 years	6-12 months
Softer Berries				
Raspberries, Blackberries	Refrigerator	FoodSaver® Canister	1 week	1-3 days
Strawberries	Refrigerator	FoodSaver® Canister	1 week	1-3 days
Harder Berries				
Blueberries	Refrigerator	FoodSaver® Canister	2 weeks	3-6 days
Cranberries	Refrigerator	FoodSaver® Canister	2 weeks	3-6 days
Huckleberries	Refrigerator	FoodSaver® Canister	2 weeks	3-6 days

Storage Guide Baked Goods, Coffee, Snacks and Liquids

Foods	Where to Store	Recommended FoodSaver® Bag/Accessory	Storage Life with FoodSaver® System	Normal Storage Life
Baked Goods				
Bagels, Bread, Pastries	Freezer	FoodSaver® Bag	1-3 years	6-12 months
Nuts				
Almonds, Peanuts	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	2 years	6 months
Sunflower Seeds	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	2 years	6 months
Coffee				
Coffee Beans	Freezer	FoodSaver® Bag	2-3 years	6 months
Coffee Beans	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	1 year	3 months
Ground Coffee	Freezer	FoodSaver® Bag	2 years	6 months
Ground Coffee	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	5-6 months	1 month
Prepared Liquids				
Sauces, Soups, Stews	Freezer	FoodSaver® Bag	1-2 years	3-6 months
Bottled Liquids				
Oils	Pantry	FoodSaver® Bottle Stopper	1-1 1/2 years	5-6 months
Dry Foods				
Beans, Grains	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	1-2 years	6 months
Pasta, Rice	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	1-2 years	6 months
Powdery Foods				
Dry Milk	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	1-2 years	6 months
Dried Coconut	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	1-2 years	6 months
Flour	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	1-2 years	6 months
Sugar, Brown Sugar	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	1-2 years	6 months
Snack Foods				
Chips	Pantry	FoodSaver® Canister	3-6 weeks	1-2 weeks
Cookies, Crackers	Pantry	FoodSaver® Canister	3-6 weeks	1-2 weeks

Recipes for your FoodSaver® Appliance

For additional delicious recipes using the FoodSaver® system to prepare foods in advance, check our website, www.foodsaver.com.

Main Street Meatloaf

This meatloaf is a fantastic All-American version of classic meatloaf! Any leftovers can be packaged in a FoodSaver® Vacuum Storage Bag and frozen.

3 Tbsp. unsalted butter	1/2 tsp. dried marjoram
3/4 cup yellow onion, chopped	1/4 tsp. salt
3/4 cup celery, with leaves, chopped	1 tsp. black pepper, freshly ground
1/2 cup carrots, peeled and finely chopped	2 lbs. lean ground beef
1/4 cup fresh parsley, chopped	1/2 lb. ground veal
4 cloves garlic, minced	1/2 lb. ground pork
2 eggs, lightly beaten	3/4 cup plain bread crumbs
1/2 cup light cream	1 Tbsp. Worcestershire sauce
1/2 cup ketchup	1/2 cup tomato sauce
1/2 tsp. ground nutmeg	3 thick slices bacon, uncooked
1/2 tsp. dried thyme	canola oil nonstick cooking spray

Preheat the oven to 375° F. Coat a large rectangular baking dish with cooking spray. In a heavy skillet over medium heat, melt the butter and sauté the onion, celery, carrots, parsley and garlic until softened and the moisture has evaporated, about 10 minutes. Remove from the heat and set aside to cool. In a large bowl, whisk together the eggs, cream, ketchup, nutmeg, thyme, marjoram, salt and pepper. To the egg mixture, add the meats, bread crumbs and cooled vegetables, mixing thoroughly with a wooden spoon or your hands. Form the mixture into a large oval and place in the baking dish. Mix the Worcestershire sauce into the tomato sauce and spoon over the top of the meatloaf. Place the bacon slices lengthwise over the tomato sauce. Place the pan on the middle rack in the oven and bake for 45 minutes.

Remove from the oven, loosely cover and allow to rest for 15 minutes before slicing. Serve immediately or seal and freeze as needed.

Serves 8 or makes 2 meals of 4 servings each.

Grilled Tarragon Mustard Chicken

Tender grilled chicken, marinated in the FoodSaver® Quick Marinating Canister, is a perfect foundation for any meal!

3 lbs. boneless, skinless, chicken breast halves (about 8 pieces) 1 Tbsp. lowfat margarine
 1 cup Tarragon Mustard Marinade (below), divided ½ cup dry white wine

Prepare a charcoal or gas grill to medium high heat. Place the chicken breasts in the FoodSaver® Quick Marinating Canister, cover with ½-cup marinade and vacuum seal. Marinate for 20 minutes. Remove the chicken from the canister and discard the marinade. Lightly wipe the grill rack with cooking oil. Place the chicken breasts on the grill and cook over medium-high heat until well browned, about 6 to 8 minutes. Turn the chicken and cook until the meat is no longer pink and the internal temperature reaches 170° F on an instant read thermometer. When the chicken is pierced with a fork, the juices should run clear. While the chicken is grilling, melt the margarine in a medium sauté pan over medium heat. Add the remaining marinade and wine and bring to a boil. Cook the sauce at a high simmer, stirring constantly until slightly thickened. Reduce the heat to low and simmer another 4 minutes. To serve, place 4 grilled chicken pieces on a platter and ladle the sauce over each. Serve immediately.

Makes 4 servings.

Cool the remaining 4 grilled chicken breasts, separate into individual portion control sizes, vacuum seal and freeze.

Tarragon Mustard Vinaigrette

3 Tbsp. champagne vinegar ½ tsp. salt
 1 Tbsp. Dijon mustard ½ tsp. black pepper, freshly ground
 1 tsp. lemon juice ¾ cup extra-virgin olive oil
 1 tsp. dried tarragon

In a small bowl, whisk together the vinegar, mustard, lemon juice and spices, until blended. Drizzle in the olive oil, whisking constantly, until thoroughly blended.

Makes 1 cup.

Smoky Tomato, New Potato & Fresh Pea Stew

Use handy FoodSaver® Vacuum Storage Bags to freeze pre-chopped onions, garlic, potatoes, tomatoes and parsley. Makes dinner time a snap to prepare!

1 Tbsp. extra-virgin olive oil ½ tsp. bottled liquid smoke flavoring
 1 cup yellow onion, chopped 4 medium beefsteak tomatoes, chopped
 1 clove garlic, minced 1 ½ cups fresh peas, (you may substitute frozen, thawed peas)
 1 ½ lbs. new red potatoes, unpeeled, diced 1 Tbsp. fresh parsley, minced
 4 cups Oregano & Garlic Tomato Sauce (below) salt and pepper to taste
 1 cup water

In a large stockpot, heat the olive oil over medium heat. Sauté the onion and garlic in the oil until the onion is soft. Add the potatoes, Oregano & Garlic Tomato Sauce, water and liquid smoke flavoring. Bring the stew to a boil, reduce the heat to low and simmer for 30 minutes, or until the potatoes are tender. Add the tomatoes, peas, parsley and salt and pepper to taste. Stir to combine, cover and simmer until the peas are just tender.

Oregano & Garlic Tomato Sauce

Use this flavorful sauce immediately or pre-freeze and vacuum seal in a FoodSaver® Vacuum Storage Bag for easy reheating.

3 Tbsp. extra-virgin olive oil 3 cups water
 2 medium yellow onions, chopped 1 tsp. sugar
 2 cloves garlic, minced ¾ tsp. salt
 3 28 oz. cans whole peeled tomatoes ¾ tsp. dried oregano
 3 cups tomato sauce (15 oz. can plus 8 oz. can) ½ tsp. black pepper, freshly ground
 5 Tbsp. canned tomato paste

In a large, heavy saucepan, heat the olive oil over medium heat. Add the onions and garlic and sauté until softened, about 5 minutes. In a large bowl, crush the tomatoes and add to the saucepan with the remaining ingredients. Stir well to blend, reduce the heat to simmer and cook uncovered for 45 minutes, stirring occasionally, reducing and slightly thickening the sauce.

Makes 16 cups (4 quarts).

Grilled Far East Salmon Fillets

Use the FoodSaver® Quick Marinating Canister for quick results in marinating these fillets to perfection.

4 6-oz. salmon fillets	2 stalks lemongrass, cut in half
1 Cup Far East Marinade (below), divided	1 red onion, skin removed, and quartered

Place the fillets in the Quick Marinating Canister with ½-cup marinade, vacuum seal and marinate for at least 20 minutes. Prepare a gas or charcoal grill for medium heat. Remove the salmon and discard the marinade. Place the salmon fillets on the grill with a piece of lemongrass on each fillet. Place an onion quarter beside each fillet. Cover the grill and cook for 6 minutes. Turn the fillets over and brush with the remaining ½-cup marinade. Turn the onion quarters and place the lemongrass on top of each fillet. Cover and cook another 4 to 6 minutes, until the fish flakes easily. To serve, plate each fillet with a piece of lemongrass on top and the grilled quartered onion beside the fillet.

Serves 4.

Far East Marinade

½ cup dry sherry	2 Tbsp. fresh ginger, grated
½ cup soy sauce	2 Tbsp. fresh garlic, minced
¼ cup rice wine vinegar	1 Tbsp. sugar
¼ cup sake or rice wine	1 Tbsp. fresh cilantro, chopped
2 Tbsp. sesame oil	1 tsp. hot Asian chile paste

Whisk all ingredients in a medium bowl until well blended.

Makes 2 cups; enough for 6 pounds of chicken, beef, pork, shrimp or fish.

5 Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively “JCS”) warrants that for a period of five years from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on JCS’s Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How to Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-877-777-8042 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-877-804-5383 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.

Consignes de sécurité importantes

Observez ces précautions de sécurité fondamentales lors de l'utilisation d'un appareil FoodSaver^{MD}:

1. Lisez la notice d'emploi avec soin pour vous familiariser avec le fonctionnement. Lisez toutes les instructions de ce manuel avant l'emploi.
2. N'employez pas l'appareil sur une surface mouillée ou chaude, et ne le faites pas fonctionner près d'une source de chaleur.
3. Pour vous protéger du choc électrique, ne plongez ni les pièces, ni le cordon, ni la fiche dans un liquide, quel qu'il soit. Débranchez l'appareil entre utilisations et avant de le nettoyer.
4. Débranchez l'appareil en tirant la fiche hors de la prise. Ne tirez pas sur le cordon d'un coup sec.
5. N'utilisez pas l'appareil si 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.

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

Table des matières

Consignes de sécurité importantes	25
Bienvenue à l'emballage sous vide FoodSaver ^{MD}	27
Caractéristiques de l'appareil FoodSaver ^{MD}	27
Comment fabriquer un sac à partir d'un rouleau de pellicule à sacs FoodSaver ^{MD}	31
Comment emballer sous vide avec les sacs FoodSaver ^{MD}	32
Expulsion de l'air d'un sac	33
Utilisation des accessoires FoodSaver ^{MD}	33
Comment vider le ramasse-gouttes.....	34
Macérer avec l'appareil FoodSaver ^{MD}	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, collation et liquides	41
Recettes à emballer avec l'appareil FoodSaver ^{MD}	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^{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 la rubrique «Directives générales de l'emballage sous vide».
10. Appareils de 120 volts seulement: l'appareil FoodSaver^{MD} présente une fiche polarisée (une branche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, elle n'enfoncé dans les prises polarisées que dans un sens. Si elle ne rentre pas totalement 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^{MD}

Félicitations...

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

classiques. Gardez votre appareil FoodSaver^{MD} 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.

Ne retournez pas ce produit au lieu d'achat.

Caractéristiques de l'appareil FoodSaver^{MD}

B. Scelleuse à main escamotable
Utilisable avec tous les accessoires de marque FoodSaver^{MD}, y compris les sacs à glissière FreshSaver^{MD}.

C. Indicateur de ramasse-gouttes plein – Il suffit de le vider pour que le fonctionnement puisse reprendre.

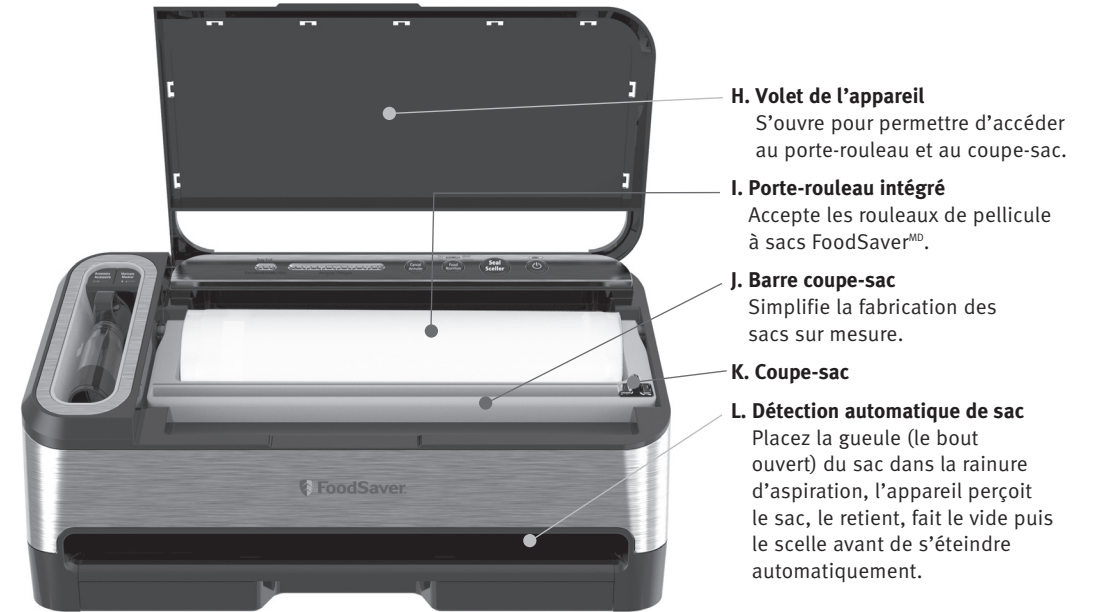
D. Affichage de l'état de la soudure
Les voyants verts signalent la progression du vide et de la soudure. Tous les voyants s'éteignent à la fin du processus.

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

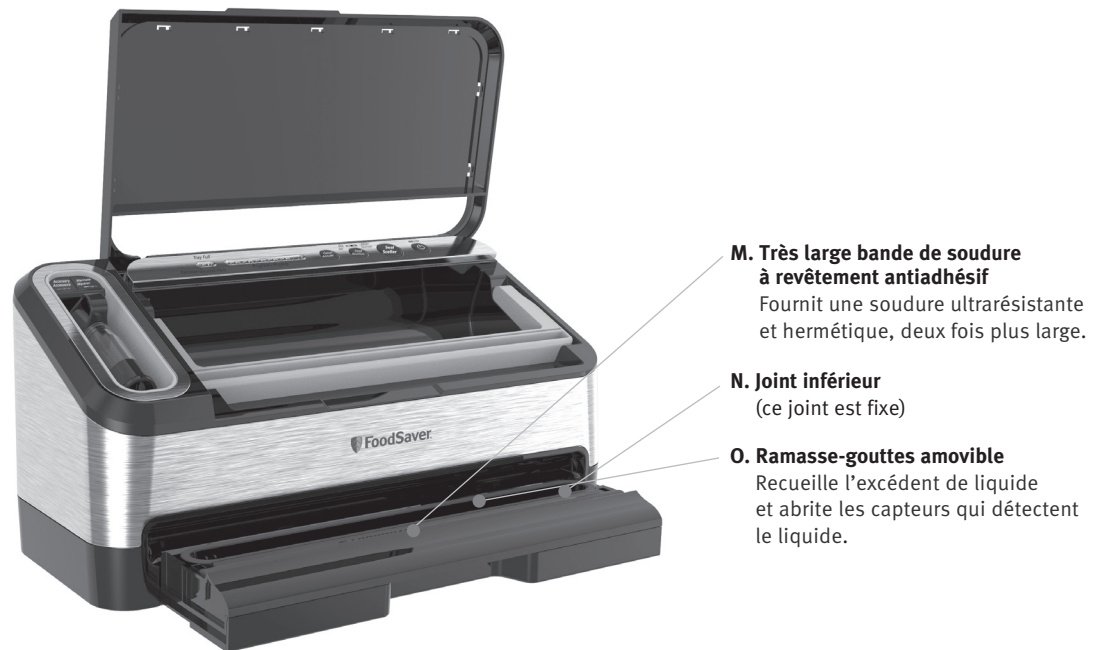
A. Commandes et voyants lumineux
Indiquent les réglages actuels et la progression, augmentent le contrôle.

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

F. Rainure d'aspiration
Placez-y la gueule du sac et l'appareil FoodSaver^{MD} prend soin du reste.

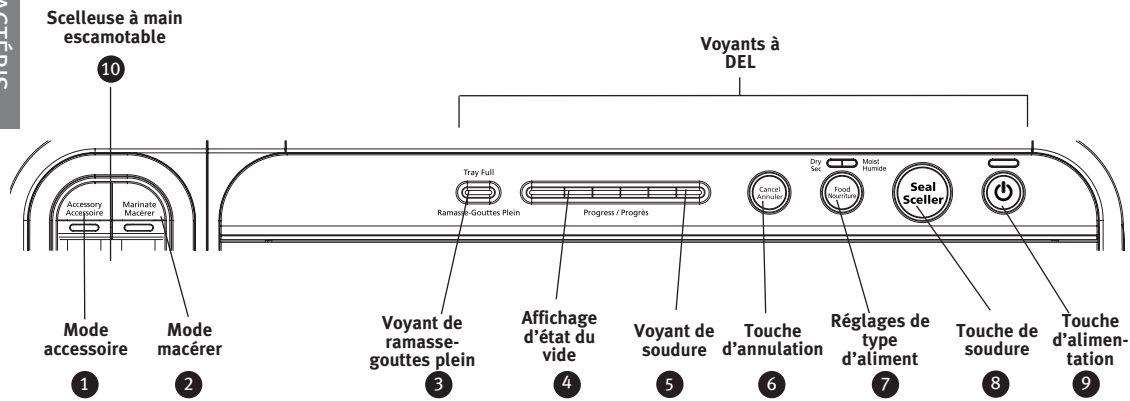


- H. Volet de l'appareil**
S'ouvre pour permettre d'accéder au porte-rouleau et au coupe-sac.
- I. Porte-rouleau intégré**
Accepte les rouleaux de pellicule à sacs FoodSaver^{MD}.
- J. Barre coupe-sac**
Simplifie la fabrication des sacs sur mesure.
- K. Coupe-sac**
- L. Détection automatique de sac**
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.



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

Tableau de commande de l'appareil FoodSaver^{MD}



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^{MD} » en page 35.)

3 VOYANT DE RAMASSE-GOUTTES PLEIN

Un peu de liquide, des miettes ou particules alimentaires peuvent être aspirées dans le ramasse-gouttes (O) durant la soudure sous vide. Quand le ramasse-gouttes est plein, l'appareil s'éteint et le voyant de ramasse-gouttes plein 3 s'allume. Afin que le fonctionnement normal reprenne, videz le ramasse-gouttes, lavez-le à l'eau savonneuse chaude (ou en machine, dans le panier du haut) puis asséchez-le à fond et remplacez-le. (Consultez la rubrique intitulée « Soins et entretien » en page 36.)

4 AFFICHAGE D'ÉTAT DU VIDE

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

5 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 de plus amples renseignements.)

6 TOUCHE D'ANNULATION

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

7 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 7 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 (O).

Remarque: La pression sur la touche de mise sous ou hors tension ou bien une interruption de courant fait passer l'appareil au réglage «Dry» (sec) à moins que du liquide n'ait été détecté dans le ramasse-gouttes. (Voyez la rubrique intitulée « Soins et entretien » en page 36.)

8 TOUCHE DE SOUDURE

Cette touche remplit trois fonctions :

1. Soudure instantanée CrushFree^{MC}.

Pressée, elle interrompt instantanément l'évacuation de l'air et commence à sceller le sac. Ceci empêche d'écraser les aliments de nature délicate, tels le pain, les biscuits et les pâtisseries.

2. Pressée, elle soude l'extrémité des sacs fabriqués à partir des rouleaux FoodSaver^{MD}.

3. Pressée, elle scelle hermétiquement les sacs en Mylar (les sacs de croustilles, par exemple) afin de préserver la fraîcheur du contenu restant.

9 TOUCHE 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.

10 SCELLEUSE À MAIN ESCAMOTABLE

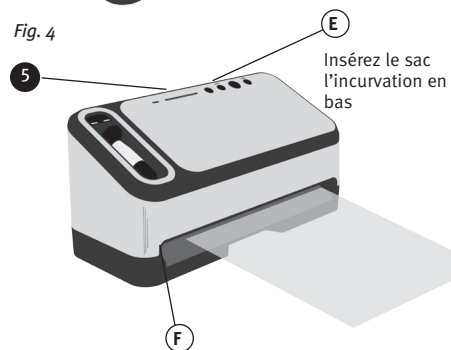
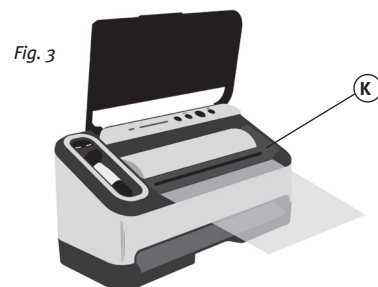
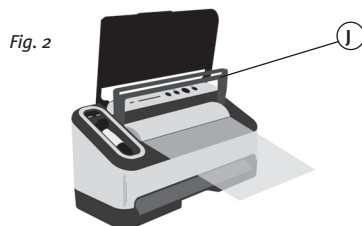
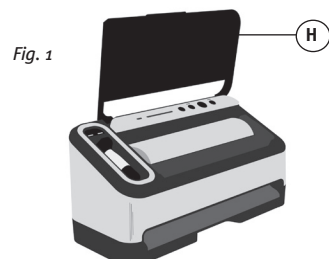


1. Touche accessoire

2. Touche macérer

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

1. Ouvrez le volet de l'appareil (H) 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 (J) 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 (K) d'un bout à l'autre (fig. 3).
4. Pressez la touche de soudure (E). Le voyant lumineux rouge de scellement 5 s'allumera (fig. 4).
5. Des deux mains, insérez le bout ouvert du sac, l'incurvation en bas, dans la rainure d'aspiration (F) jusqu'à ce que le moteur de pression démarre.
6. Quand le voyant rouge de soudure 5 s'éteint, la soudure est faite et vous pouvez retirer le sac de la rainure d'aspiration (F).
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^{MD}

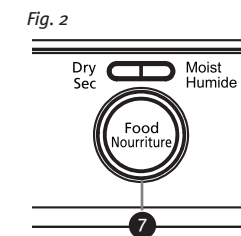
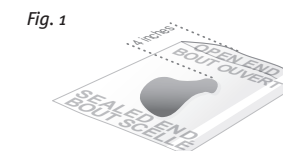
1. Prenez un sac pré-coupé FoodSaver^{MD} (ou bien faites un sac sur mesure tel que décrit sous «Comment fabriquer un sac à partir d'un rouleau de pellicule à sacs», page 31).
2. Placez les articles dans le sac en laissant au moins 4 po (10,2 cm) entre le haut du contenu et la gueule du sac (fig. 1). Cet espace est nécessaire afin que la pellicule moule impeccablement le contenu.
3. OPTION: si vous désirez personnaliser l'opération, vous pouvez régler le type d'aliment 7 (fig. 2). «Aliment sec» est le type d'aliment par défaut. Voyez la page 30 pour plus de renseignements.
4. Votre nouveau système FoodSaver^{MD} 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 (F) (fig. 3,4).
5. Tenez le sac jusqu'à ce que la pompe se mette en marche. Vous pouvez alors lâcher le sac. Les voyants lumineux d'état du vide 4 s'allumeront.

Remarque: si le contenu est fragile, vous pouvez presser la touche de soudure 8 en tout temps afin que le processus automatique de soudure débute.

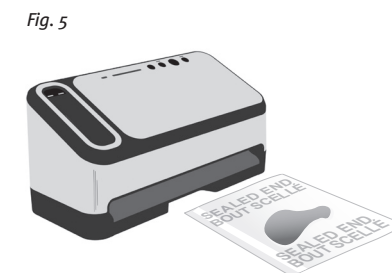
6. Quand le voyant rouge de soudure 5 s'éteint, retirez le sac (fig. 5). Réfrigérez-le ou congelez-le.

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

Visitez au 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^{MD}.



SOUDURE AUTOMATIQUE!
Ne pressez aucune touche!



Expulsion de l'air d'un sac

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

Des plis peuvent causer fuites et infiltrations d'air. Pour éliminer de tels plis lorsque vous placez le sac dans la rainure d'aspiration (F), 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^{MD}

Sacs à glissière FreshSaver^{MD}

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 escamotable 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^{MD} à l'achat de l'accessoire.
2. Tirez la scelleuse à main escamotable hors 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.

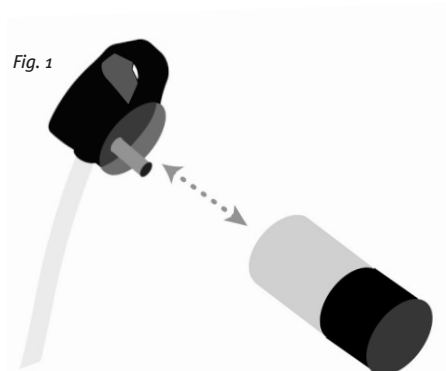


Fig. 1

Boîtes

1. Préparez la boîte tel qu'indiqué dans les instructions que fournit FoodSaver^{MD} à l'achat de l'accessoire.
2. Tirez la scelleuse à main escamotable 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^{MD}, à la page 35.)
4. Quand le moteur s'arrête, tournez et séparez délicatement la scelleuse de l'accessoire.

Remarque: si la boîte utilisée a un gros bouton blanc, tournez le bouton 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 tirez le tuyau, ne le sortez pas au-delà de la ligne verte qui est clairement indiquée sur la surface.

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^{MD} comprend un tiroir pratique d'accès au ramasse-gouttes (O).

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^{MD}

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

Durant le cycle de macération, la pompe à vide «retient» l'air pendant plusieurs minutes avant de le libérer afin que l'aliment repose pendant 30 secondes. 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 le bord du contenant sont immaculés.

3. Tirez la scelleuse à main hors de l'appareil FoodSaver^{MD} 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 bien fixé au contenant.

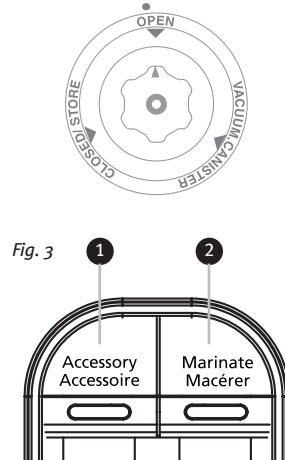
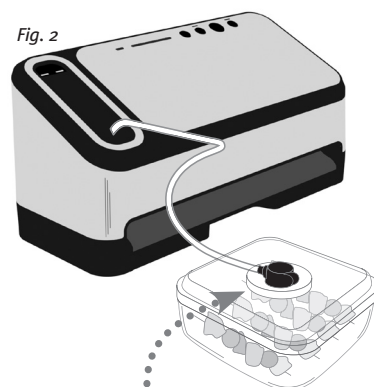
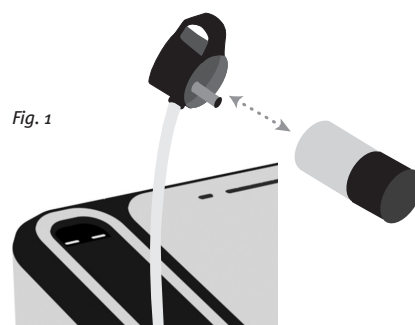
6. Pressez la touche de macération ② du tableau (fig. 3).

7. Le cycle de macération de l'appareil FoodSaver^{MD} débutera. Le voyant de macération clignotera, signe de cycle en cours.

8. Le voyant du mode de macération luirait 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.



Soins et entretien

Nettoyage de l'appareil:

Appuyez sur la touche d'alimentation ⑨ puis tirez le cordon d'alimentation hors de la prise de courant. N'immergez cet appareil dans aucun liquide.

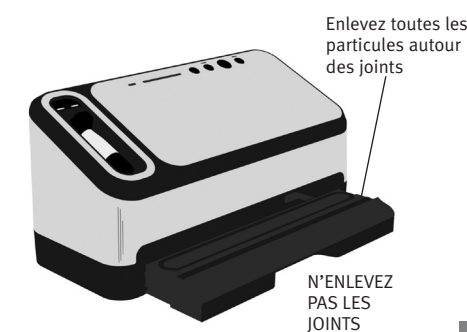
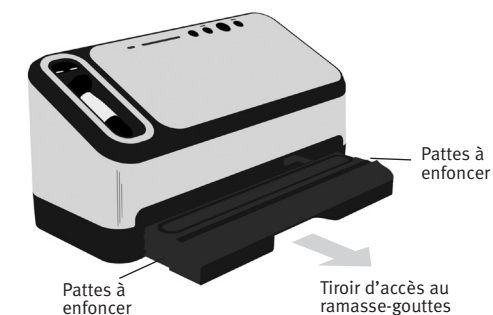
Faites glisser le tiroir du ramasse-gouttes (O). Retirez ce dernier, pour le nettoyer, en tirant ses deux pattes latérales vers le haut. Vérifiez le joint inférieur (N) autour du ramasse-gouttes (O) pour vous assurer que des particules alimentaires n'y adhèrent pas.

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 (O) nuira au bon rendement des capteurs réglables.

Cet appareil présente un voyant de ramasse-gouttes plein ③. 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 ⑦ est inutilisable s'il n'est pas en place.



Dépannage

Problème	Solutions
Le voyant rouge à DEL de soudure clignote	<ul style="list-style-type: none"> Le sac n'est pas correctement positionné. Retirez le sac, attendez que le voyant rouge cesse de clignoter puis repositionnez le sac. Prévoyez toujours un délai de 20 secondes entre les soudures. L'appareil a surchauffé. Laissez-le refroidir pendant quelques minutes.
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 « Comment fabriquer un sac à partir d'un rouleau FoodSaver^{MD} » en page 35. 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.)
Le sac ne se soude pas convenablement	<ul style="list-style-type: none"> Il y a trop de liquide dans le sac; congelez avant l'emballage sous vide. 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. L'appareil a surchauffé. Laissez-le refroidir pendant quelques minutes.
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. Appuyez sur la touche d'alimentation (marche-arrêt).
Rien ne se passe à l'insertion du sac	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que l'appareil soit sous tension (voyez le conseil ci-dessus). Le ramasse-gouttes est plein; videz-le, nettoyez-le puis remplacez-le dans l'appareil. (Voyez « Soins et entretien » en page 36.) 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. 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.
La DEL de ramasse-gouttes plein clignote	<ul style="list-style-type: none"> 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.)
La scelleuse à main escamotable ne remplit pas ses fonctions	<ul style="list-style-type: none"> Veillez à ce que la glissière soit solidement fermée. Glissez vos doigts dessus, d'un bout à l'autre. 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.
Le contact entre la buse de vide et la valve n'est pas satisfaisant	<ul style="list-style-type: none"> 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.
L'air avait été expulsé du sac, mais maintenant il s'est réinfiltré	<ul style="list-style-type: none"> Examinez soigneusement la glissière et la valve du sac. Des particules alimentaires pourraient causer une fuite ou la réinfiltration de l'air. 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. 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.
Le vide ne se fait pas dans le contenant FoodSaver ^{MD}	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que le joint de caoutchouc à l'intérieur du couvercle soit immaculé. Vérifiez le bord du contenant pour déceler craquelures ou égratignures. Le moindre interstice peut nuire au bon scellement d'un contenant.
Si vous avez encore besoin d'aide...	<ul style="list-style-type: none"> Appelez notre service à la clientèle au 1-877-804-5383. Pour obtenir d'autres conseils et les réponses aux questions fréquentes, allez au www.foodsaver.ca/faqs.aspx

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 les valeurs nutritives, 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 – Causent 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^{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 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^{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 – 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^{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 sandwiches:

Conservez efficacement les restes, sandwiches 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'écraferont 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 troupes 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 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				
Bleuetts	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 av. FoodSaver ^{MD}	Durée de conservation normale
Produits de boulangerie				
Baguels, 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

Recettes à emballer avec l'appareil FoodSaver^{MD}

Notre site Web www.foodsaver.ca propose d'autres recettes délicieuses à préparer à l'avance et conserver avec le système FoodSaver^{MD}, 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^{MD} 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 congélez-les.

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

Poulet grillé à l'estragon et à la moutarde

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

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

Chauffez un gril à charbon ou à gaz à chaleur moyenne. Placez les poitrines de poulet dans le macérateur rapide FoodSaverMD, arrosez-les de 125 mL de marinade puis fermez le macérateur sous vide. Macérez le poulet 20 minutes. Retirez-le du contenant et jetez la marinade. Huilez légèrement la grille de cuisson.

Posez les poitrines de poulet sur le gril et faites-les cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées – de 6 à 8 minutes. Tournez-les et prolongez la cuisson jusqu'à ce que la viande ait perdu sa teinte rosée et qu'un thermomètre à mesure instantanée indique une température interne de 170 °F/77 °C. Les sucs devraient être incolores lorsque les dents d'une fourchette sont enfoncées dans la viande. Tandis que le poulet grille, faites fondre la margarine dans une sauteuse moyenne, à feu moyen. Ajoutez-y le reste de la marinade ainsi que le vin et portez à l'ébullition. Cuisez la sauce à feu vif, en remuant sans arrêt, jusqu'à ce qu'elle épaississe légèrement. Baissez le feu et cuisez-la au frémissement 4 minutes de plus.

Pour servir, disposez 4 poitrines grillées dans un plat de service et nappez-les de sauce. Servez sans délai.

Donne 4 portions.

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

Marinade à l'estragon et à la moutarde

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

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

Donne 250 mL de vinaigrette.

Ragoût fumé de tomates, pommes de terre nouvelles et petits pois frais

Servez-vous d'un sac FoodSaverMD pour congeler oignons hachés, ail, pommes de terre, tomates et persil. Vous préparerez votre repas en deux temps, trois mouvements.

15 mL d'huile d'olive vierge extra	2 mL d'arôme de fumée liquide embouteillé
250 mL d'oignon jaune, haché	4 tomates Beefsteak moyennes, concassées
1 gousse d'ail, hachée fin	375 mL de petits pois frais (remplaçables par des petits pois congelés, décongelés)
750 g de pommes de terre nouvelles rouges, non épluchées et coupées en dés	15 mL de persil frais, haché fin
1 litre de sauce tomate origan et ail (ci-dessous)	sel et poivre au goût
250 mL d'eau	

Chauffez l'huile d'olive à feu moyen dans une marmite puis faites sauter l'oignon et l'ail jusqu'à ce que l'oignon ait ramolli. Ajoutez les pommes de terre, la sauce tomate, l'eau et l'arôme de fumée. Portez à l'ébullition, réduisez le feu et faites mijoter 30 minutes – les pommes de terre doivent être tendres. Incorporez les tomates, les petits pois et le persil; salez et poivrez au goût. Remuez pour bien combiner, couvrez et faites cuire doucement jusqu'à ce que les petits pois soient tendres, pas plus.

Sauce tomate à l'origan et à l'ail

Employez cette sauce savoureuse sans délai ou bien précongelez-la et emballez-la sous vide dans un sac FoodSaverMD pour pouvoir la réchauffer très simplement.

45 mL d'huile d'olive vierge extra	750 mL d'eau
2 oignons jaunes moyens, hachés	5 mL de sucre
2 gousses d'ail, hachées fin	4 mL de sel
3 boîtes de 796 mL de tomates entières pelées	4 mL d'origan séché
750 mL de sauce tomate	2 mL de poivre noir frais moulu
75 mL de purée de tomate en boîte	

Chauffez l'huile d'olive à feu moyen, dans une grande casserole à fond épais, et faites sauter les oignons et l'ail jusqu'à ce que l'oignon ait ramolli, soit environ 5 minutes. Broyez les tomates dans un grand bol, versez-les dans la casserole; mettez alors le reste des ingrédients dans la casserole. Remuez pour bien mélanger, réduisez le feu et faites cuire la sauce au frémissement sans la couvrir, pendant 45 minutes; remuez-la de temps à autre – vous la réduirez et elle épaissira légèrement.

Donne environ 4 litres de sauce.

Filets de saumon grillés à la mode asiatique

Employez le macérateur rapide FoodSaver^{MD} pour rapidement macérer ces filets à la perfection.

4 filets de saumon de 170 g
250 mL de marinade asiatique (ci-dessous), divisée

2 tiges de citronnelle, coupées en deux
1 oignon rouge, épluché et coupé en quatre

Placez les filets dans le macérateur, arrosez-les de 125 mL de marinade puis faites le vide dans le contenant pour macérer les filets au moins 20 minutes. Chauffez un gril à charbon ou à gaz à température moyenne. Retirez le saumon de la marinade et jetez celle-ci. Disposez les filets sur le gril et mettez un morceau de citronnelle sur chacun. Placez un quart d'oignon à côté de chaque filet. Couvrez le gril et faites cuire 6 minutes. Tournez les filets et badigeonnez-les avec la marinade restante. Tournez les quarts d'oignon et remettez le morceau de citronnelle sur chaque filet. Couvrez et faites cuire de 4 à 6 minutes ou jusqu'à ce que le poisson se défasse facilement à la fourchette. Pour servir, placez un filet dans chaque assiette, un morceau de citronnelle sur le filet et un quart d'oignon grillé à côté du filet.

Donne 4 portions.

Marinade asiatique

125 mL de xérès sec
125 mL de sauce de soja
50 mL de vinaigre de saké
50 mL de saké
30 mL d'huile de sésame

30 mL de gingembre frais, râpé
30 mL d'ail frais, haché fin
15 mL de sucre
15 mL de coriandre fraîche, hachée
5 mL de pâte forte de piments asiatiques

Fouettez tous les ingrédients dans un bol moyen pour bien les mélanger.

Donne 500 mL de marinade, ce qui suffit pour 3 kg de poulet, de bœuf, de porc, de crevettes ou de poisson.

GARANTIE LIMITÉE DE 5 ANS

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' cinq ans 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 n'est valable que pour l'acheteur au détail original à partir de la date de l'achat au détail initial et elle n'est pas transférable. Veuillez conserver le reçu d'achat original. La preuve d'achat est exigée pour tout service couvert par la garantie. Les concessionnaires JCS, les centres de service et les détaillants qui vendent des articles JCS n'ont pas le droit d'altérer, de modifier ou de changer d'une manière quelconque les modalités de cette garantie.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou l'endommagement attribuable à la négligence, à l'utilisation abusive du produit, au branchement sur un circuit de tension ou courant inapproprié, au non-respect du mode d'emploi, au démontage et à la réparation ou à l'altération par quiconque, sauf JCS ou un centre de service agréé JCS. Cette garantie ne couvre pas non plus les cas de force majeure comme incendies, inondations, ouragans et tornades.

Quelles sont les limites de la responsabilité de JCS?

JCS n'assume aucune responsabilité pour les dommages accessoires ou indirects résultant du non-respect de toute garantie ou condition explicite, implicite ou générale.

Sauf dans la mesure interdite par la législation pertinente, toute garantie implicite de qualité marchande ou d'application à un usage particulier est limitée à la durée de la garantie ou condition ci-dessus.

JCS décline toutes autres garanties, conditions ou représentations expresses, sous-entendues, générales, ou autres.

JCS n'assume aucune responsabilité pour les dommages, quels qu'ils soient, résultant de l'achat, de l'utilisation normale ou abusive ou de l'inaptitude à utiliser le produit, y compris les dommages accessoires, les dommages-intérêts particuliers, les dommages immatériels et les dommages similaires ou pertes de profits; ou bien pour les violations de contrat, fondamentales, ou autres, ou les réclamations contre l'acheteur par un tiers.

Certaines provinces ou juridictions et certains états interdisent d'exclure ou de limiter les dommages accessoires ou indirects, ou ne permettent pas la limitation de la durée d'application de la garantie implicite, de sorte que vous pouvez ne pas être assujéti aux limites ou exclusions énoncées ci-dessus.

Cette garantie vous confère des droits juridiques précis et vous pouvez avoir d'autres droits, ces droits variant d'une province, d'un état ou d'une juridiction à l'autre.

Comment obtenir le service prévu par la garantie

Aux États-Unis

Si vous avez des questions sur le produit ou la garantie, ou si vous voulez bénéficier d'un service dans le cadre de la garantie, veuillez appeler le 1-877-777-8042 pour obtenir l'adresse d'un centre de service agréé.

Au Canada

Si vous avez des questions sur le produit ou la garantie, ou si vous voulez bénéficier d'un service dans le cadre de la garantie, veuillez appeler le 1-877-804-5383 pour obtenir l'adresse d'un centre de service agréé.

Aux États-Unis, cette garantie est offerte par Sunbeam Products Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, située 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, située au 20 B Rue Hereford, Brampton, (Ontario) L6Y 0M1. Si vous éprouvez tout autre problème ou si vous désirez effectuer toute autre réclamation quant à ce produit, veuillez écrire à notre service à la clientèle.

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