



FoodSaver®/MD

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



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

for V3200 series appliances
pour appareils de la série V3200

Models/Modèles V3240 & 3250

www.foodsaver.ca 1 877 804-5383

Consignes de sécurité et conseils pratiques

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

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 3 po (7,5 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».

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

Pour l'usage domestique seulement
GARDEZ CES INSTRUCTIONS

Félicitations...

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

Des questions?

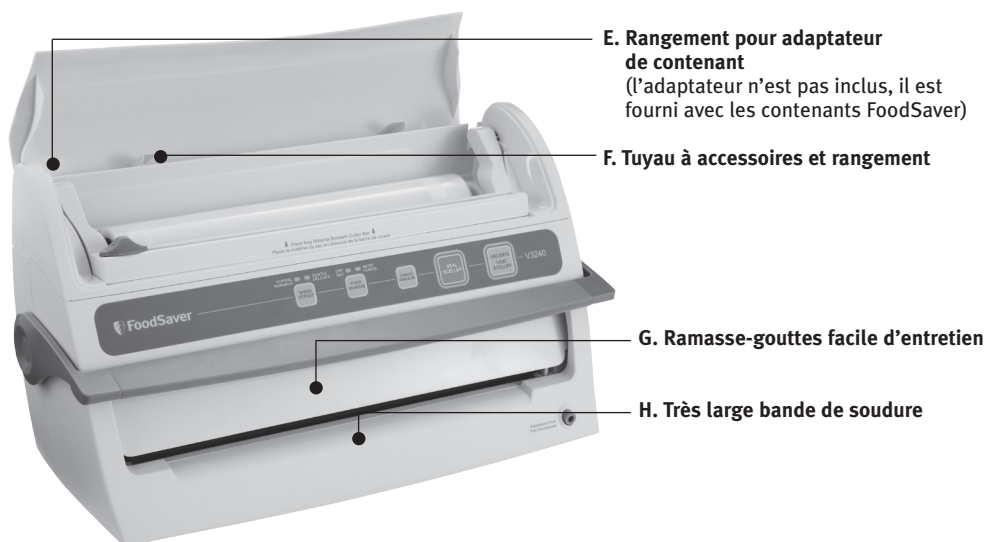
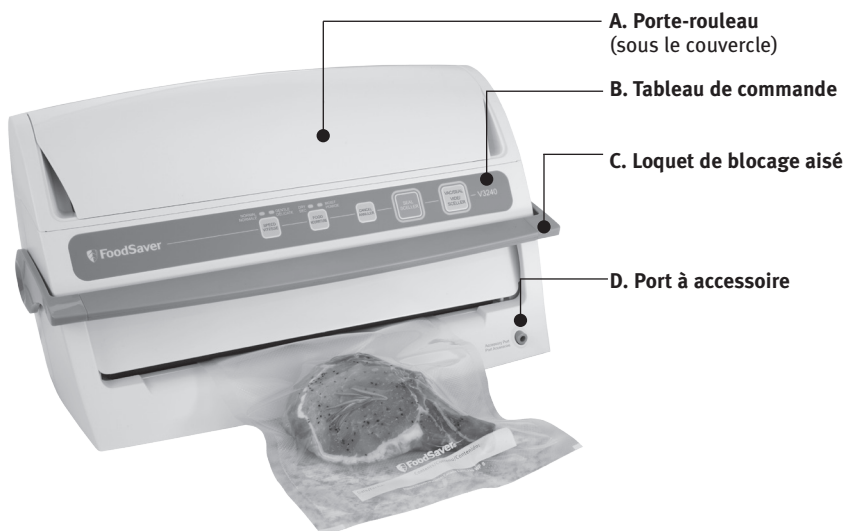
**Communiquez avec le
service à la clientèle au
1 877 804-5383
ou visitez www.foodsaver.ca.**

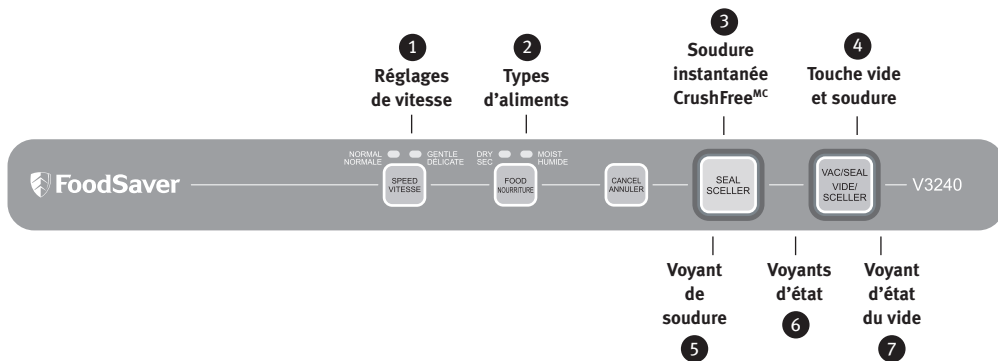
**Ne retournez pas ce produit
au lieu d'achat.**

Appareils FoodSaver^{MD} de la série V3200

Modèle V3250 illustré – fonctionnement du V3240 identique sauf lorsque précisé.

CARACTÉRIS-
TIQUES





Caractéristiques d'avant-garde

Le tableau de commande convivial vous aide à tirer le meilleur parti du système d'emballage sous vide FoodSaver^{MD} et la conception de l'écran tactile permet un nettoyage simple et rapide.

Mode d'emploi: abaissez la barre pour fermer le volet, quand les voyants du tableau de commande s'allument, vous pouvez choisir Sceller ou bien Vide et sceller.

1 Réglages de vitesse

Choisissez la vitesse qui optimisera l'expulsion de l'air – délicate pour les aliments fragiles ou bien normale pour les sacs, contenants et tous accessoires.

2 Réglages de la nature des aliments

Choisissez la vitesse qui optimisera la soudure – sec (soudure ordinaire) pour les aliments ne contenant pas de liquide ou bien humide (soudure prolongée) pour les aliments à haute teneur en liquide.

3 Touche de soudure instantanée CrushFree^{MC}

Cette touche remplit trois fonctions:

1. La presser pour souder l'extrémité des sacs fabriqués à partir des rouleaux FoodSaver^{MD}.
2. La presser pour interrompre instantanément l'évacuation de l'air et commences à sceller le sac. Ceci empêche d'écraser les aliments fragiles, tels le pain, les biscuits et les pâtisseries.
3. La presser pour sceller hermétiquement les sacs en Mylar (les sacs de croustilles, par exemple) afin de préserver la fraîcheur du contenu restant.

4 Touche vide et soudure

Cette touche remplit deux fonctions:

1. La presser pour faire le vide et sceller les aliments. L'appareil s'arrête automatiquement.
2. La presser pour annuler le processus, où qu'il en soit.

5 Voyant de soudure

Ce voyant remplit deux fonctions:

1. Quand il est continu, il indique que le processus de soudure est en cours.
2. Quand il clignote, il signale une erreur.

6 Trois voyants d'état

Indiquent la progression du processus de vide et soudure. S'éteignent à la fin du processus.

7 Voyant d'état du vide

Luit durant le processus de vide et soudure. S'éteint quand le processus est terminé.

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

1. Ouvrez le volet de l'appareil et placez le rouleau de pellicule à sacs dans le porte-rouleau (fig. 1). Mettez le bout du sac en bas pour faciliter l'emploi.
Remarque: vous pouvez souder les sacs que le volet soit ouvert ou fermé.

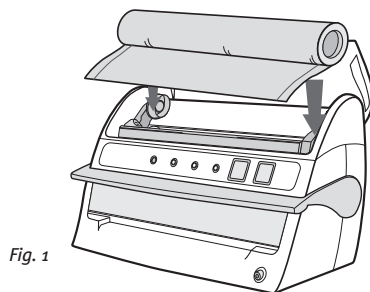


Fig. 1

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

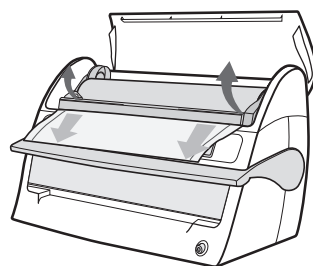


Fig. 2

3. Déroulez une longueur suffisante de pellicule pour contenir l'article à emballer sous vide, plus 3 po (7,6 cm). Abaissez la barre et faites glisser la lame coupe-sac d'un bout à l'autre de la barre (fig. 3).

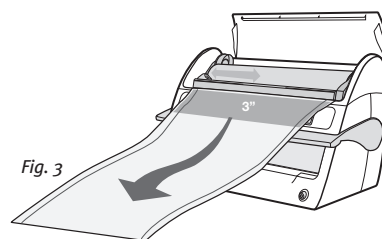


Fig. 3

4. Levez la barre, posez le sac sur la bande de soudure, appuyez délicatement sur la barre et pressez la touche de soudure. Quand le voyant rouge s'éteint, levez la barre et retirez le sac (fig. 4).

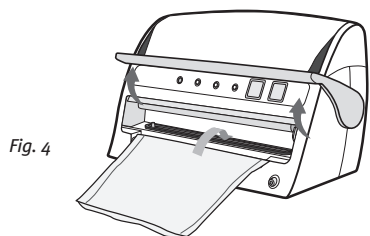


Fig. 4

5. Une extrémité du sac est ainsi soudée (fig. 5).
6. Vous pouvez désormais emballer sous vide avec ce nouveau sac sur mesure (voyez en page suivante).

Fig. 5



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

1. Prenez un sac précoupé 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 FoodSaver^{MD}»).
2. Placez le(s) article(s) dans le sac en laissant au moins 3 po (7,6 cm) entre le haut du contenu et l'ouverture du sac (fig. 1).
3. Des deux mains, insérez le bout ouvert du sac dans la rainure d'aspiration, en ayant soin de mettre l'incurvation en bas (fig. 2).

Fig. 1

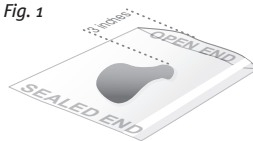


Fig. 2

Insérer le sac
l'incurvation en
bas

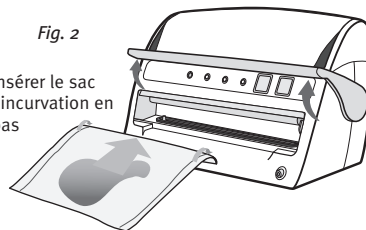
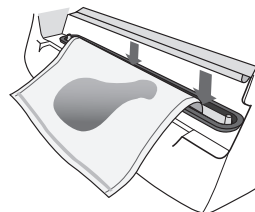
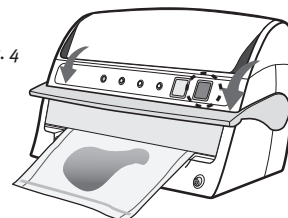


Fig. 3



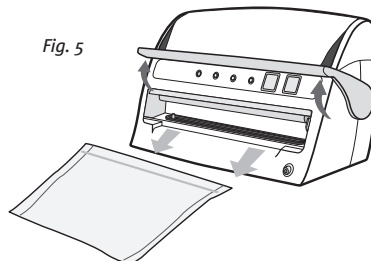
4. Introduisez le sac dans le ramasse-gouttes (fig. 3).

Fig. 4



5. Abaissez la barre puis appuyez sur la touche de vide et soudure (fig. 4).

Fig. 5



6. Quand le voyant de soudure s'éteint, levez la barre et retirez le sac scellé (fig. 5).

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

Moississures – Faciles à identifier en raison du feutrage. Ne pouvant pas proliférer dans les milieux où il y a peu d'oxygène, l'emballage sous vide se révèle parfait pour freiner leur croissance.

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

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

Les basses températures sont essentielles pour la salubrité des aliments. Vous pouvez énormément réduire la croissance des microorganismes à 40 °F (4 °C) ou moins. La congélation à 0 °F (-17 °C) ne tue pas les microorganismes, mais arrête leur croissance. Congelez toujours les denrées périssables emballées sous vide pour les conserver à long terme et réfrigérez-les après leur décongélation.

Soulignons que l'emballage sous vide ne remplace PAS la mise en conserve et la stérilisation – il ne peut inverser la détérioration des aliments. Il ne fait que ralentir l'altération de la qualité. Prédire combien de temps les aliments garderont leurs saveur, texture et apparence optimales est difficile et dépend de l'âge et de l'état des aliments au moment de l'emballage.

IMPORTANT: emballer sous vide ne remplace PAS la réfrigération ou la congélation. Les denrées périssables devant être réfrigérées doivent continuer à être réfrigérées après l'emballage sous vide.

Conseils de préparation et de réchauffage

Décongélation et réchauffage des aliments

emballés sous vide – Faites-les toujours dégeler au réfrigérateur ou au four à micro-ondes, jamais, au grand jamais, à la température ambiante.

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

Préparation de la viande et du poisson

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

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

Remarque: par suite de l'absence d'oxygène, le bœuf peut sembler plus foncé après l'emballage sous vide. Il ne s'agit pas d'un signe d'avarie.

Préparation des fromages à pâte dure

Emballer les fromages sous vide en fin d'emploi pour qu'ils restent frais. Utilisez un sac FoodSaver^{MD} très long: prévoyez un supplément de 1 po (2,5 cm) pour chaque fois que vous ouvrirez et rescellerez le sac, outre les 3 po (7,6 cm) requis entre le morceau et la soudure. Coupez la soudure, sortez le fromage, Remplacez le fromage dans le sac et soudez celui-ci.

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

Préparation des légumes – Les légumes doivent être blanchis avant leur emballage sous vide. Ce procédé met fin à l'activité enzymatique qui pourrait, à la longue, entraîner perte de saveur, décoloration et altération de la texture.

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

Remarque: tous les légumes (y compris les brocolis, 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 souderez puis remettrez au congélateur.

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

Préparation des légumes-feuilles

Utilisez de préférence un contenant pour eux. Lavez-les, séchez-les avec torchon ou essoreuse à salade. Une fois secs, placez-les dans un contenant que vous scellerez sous vide. Gardez-les au réfrigérateur.

Préparation des fruits

Mieux vaut précongeler les fruits tendres et les petits fruits pendant 1 ou 2 heures – ou jusqu'à ce qu'ils soient durs. Pour faire des portions individuelles, étalez-les sur une plaque à biscuits de façon à ce qu'ils ne se touchent pas et ne congèlent pas en un seul bloc. Une fois les fruits congelés, mettez les portions dans des sacs FoodSaver^{MD} que vous souderez puis congèlerez.

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 sandwichs

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

Préparation des collations

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

Emballage des articles non comestibles

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

Enveloppez les dents des fourchettes d'argent de matériau de bourrage doux – un essuie-tout, ou autre – pour ne pas transpercer le sac. Les sacs FoodSaver^{MD} valent leur pesant d'or en plein air. Ils gardent allumettes, cartes et aliments au sec, sous faible volume, lors du camping ou des randonnées. Pour avoir de l'eau fraîche à déguster, remplissez un sac FoodSaver^{MD} de glaçons, soudez-le et laissez fondre la glace au besoin. Pour vos sorties en bateau, emballez nourriture, films ou pellicules et vêtements de rechange sous vide. N'oubliez pas les ciseaux ou un couteau pour ouvrir les sacs.

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

Guide de conservation – viandes, fromages, légumes et fruits

Aliments	Lieu de conservation	Sac ou accessoire FoodSaver ^{MD} recommandé	Durée de conservation avec FoodSaver ^{MD}	Durée de conservation normale
Viandes				
Bœuf, porc, agneau	Congélateur	Sac FoodSaver ^{MD}	2 à 3 ans	6 mois
Viande hachée	Congélateur	Sac FoodSaver ^{MD}	1 an	4 mois
Volaille	Congélateur	Sac FoodSaver ^{MD}	2 à 3 ans	6 mois
Poisson	Congélateur	Sac FoodSaver ^{MD}	2 ans	6 mois
Fromages à pâte dure (n’emballez pas les fromages à pâte molle sous vide)				
Cheddar, suisse	Réfrigérateur	Sac ou contenant FoodSaver ^{MD}	4 à 8 mois	1 à 2 semaines
Parmesan	Réfrigérateur	Sac ou contenant FoodSaver ^{MD}	4 à 8 mois	1 à 2 semaines
Légumes (N’emballez pas les champignons frais, les oignons et l’ail cru sous vide)				
Asperges	Congélateur	Sac FoodSaver ^{MD}	2 à 3 ans	8 mois
Brocolis, chou-fleur	Congélateur	Sac FoodSaver ^{MD}	2 à 3 ans	8 mois
Chou, choux de Bruxelles	Congélateur	Sac FoodSaver ^{MD}	2 à 3 ans	8 mois
Haricots verts	Congélateur	Sac FoodSaver ^{MD}	2 à 3 ans	8 mois
Laitue, épinards	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				
Bleuets	Réfrigérateur	Contenant FoodSaver ^{MD}	2 semaines	3 à 6 jours
Canneberges	Réfrigérateur	Contenant FoodSaver ^{MD}	2 semaines	3 à 6 jours
Myrtilles	Réfrigérateur	Contenant FoodSaver ^{MD}	2 semaines	3 à 6 jours

Produits de boulangerie, café, collations et liquides

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Scelleuse de bocaux FoodSaver avec bocaux

Pour l'utilisation avec les bocaux Mason.

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

Bouchons FoodSaver

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

Soins et entretien

Nettoyage de l'appareil

Débranchez l'appareil. Ne l'immergez dans aucun liquide.

Vérifiez les joints et les abords du ramasse-gouttes pour vous assurer qu'ils ne soient pas souillés de particules alimentaires. Nettoyez-les à l'eau savonneuse au besoin. Amovible, le joint inférieur peut être lavé à l'eau savonneuse tiède. **Le joint supérieur n'est pas amovible.**

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

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

Laissez toujours le loquet du couvercle en position ouverte. Si le couvercle était laissé en position verrouillée, les joints seraient comprimés et l'appareil pourrait ne plus fonctionner convenablement.

Ne laissez pas l'appareil à l'air libre entre utilisations.

Éliminer toutes les particules alimentaires autour et à proximité des joints



Sortir le ramasse-gouttes en le levant

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 congelez-les.

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

Poulet grillé à l'estragon et à la moutarde

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

1,5 kg de poitrines de poulet désossées et sans
peau (environ 8 poitrines)
15 mL de margarine maigre

250 mL de marinade à l'estragon et
et à la moutarde (ci-dessous), divisée
125 mL de vin blanc sec

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

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

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

Donne 4 portions

Laissez refroidir les 4 autres poitrines 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
15 mL de moutarde de Dijon
5 mL de jus de citron
5 mL d'estragon séché

2 mL de sel
2 mL de poivre noir frais moulu
200 mL d'huile d'olive vierge extra

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 FoodSaver^{MD} 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 FoodSaver^{MD} 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	2 tiges de citronnelle, coupées en deux
250 mL de marinade asiatique (ci-dessous), divisée	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	30 mL de gingembre frais, râpé
125 mL de sauce de soja	30 mL d'ail frais, haché fin
50 mL de vinaigre de saké	15 mL de sucre
50 mL de saké	15 mL de coriandre fraîche, hachée
30 mL d'huile de sésame	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.

Dépannage

Problème	Solution
Le voyant rouge à DEL de soudure clignote	• L'appareil a surchauffé. Laissez écouler 20 secondes entre soudures. Sous emploi intensif, l'appareil s'éteindra automatiquement et le voyant rouge clignotera. Laissez refroidir l'appareil pendant 20 minutes. • Prévoyez toujours un délai de 20 secondes entre les soudures. • La pompe de vide a tourné plus de 120 secondes. Sous emploi intensif, l'appareil s'éteindra automatiquement et le voyant rouge clignotera. Voyez la section ci-après «La pompe de vide fonctionne mais l'air n'est pas expulsé».
La pompe de vide fonctionne mais l'air n'est pas expulsé du sac	• 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}». • Ajustez le sac et réessayez. Veillez à ce que le bout ouvert du sac soit bien positionné dans la rainure d'aspiration. • Vérifiez qu'il n'y ait pas de plis le long de la bande de soudure. Pour éviter les plis, étirez délicatement le bout ouvert à plat, en l'insérant dans la rainure. • Ouvrez l'appareil et assurez-vous que les joints soient convenablement positionnés, qu'il n'y ait pas de corps étrangers, de saleté ou de débris sur les joints supérieur et inférieur (voyez «Soins et entretien»). • Le loquet est verrouillé: les joints peuvent être comprimés. Déverrouillez le loquet et attendez 10 à 20 minutes que les joints reprennent leur forme. • Vérifiez que le tuyau à accessoires ne soit pas relié au port d'un accessoire.
Le joint est détendu ou déchiré	• S'il s'agit du joint inférieur, retirez-le, nettoyez-le puis repositionnez-le dans la rainure d'aspiration. • S'il s'agit du joint supérieur, appelez le Service à la clientèle.
Le sac ne se soude pas convenablement	• Le sac contient du liquide; assurez-vous que l'appareil soit bien réglé pour souder un sac contenant des aliments humides. • Le contenu du sac est trop liquide; congelez-le avant de faire le vide. • Vérifiez qu'il n'y ait pas de débris alimentaires à proximité de la zone de soudure. Si nécessaire, enlevez le joint, nettoyez-le puis replacez-le dans la rainure d'aspiration (voyez «Soins et entretien»). • Le sac a des plis: pour éviter les plis, étirez délicatement le bout ouvert à plat, en l'insérant dans la rainure d'aspiration.
Aucun voyant ne brille au tableau de commande	• Assurez-vous que l'appareil soit branché. • Vérifiez que la prise murale soit en bon état de fonctionnement. • Assurez-vous que le couvercle soit complètement abaissé et que la barre soit en position fermée.

Dépannage (suite)

Problème	Solution
Rien ne se passe quand la barre est fermée et que le bouton est pressé	- Assurez-vous que l'appareil soit branché. - Vérifiez que la prise murale soit en bon état de fonctionnement. - Baissez la barre et assurez-vous que le volet soit complètement abaissé.
Il est impossible d'insérer le sac dans l'appareil	- Assurez-vous que le sac soit assez long pour atteindre le milieu du ramasse-gouttes. Veillez à ce qu'il y ait toujours un espace supplémentaire de 3 po / 7,6 cm afin que la pellicule puisse mouler hermétiquement le contenu. - Étirez délicatement le sac à plat quand vous l'insérez. Introduisez le sac l'INCURVATION EN BAS dans la rainure d'aspiration.
L'air avait été expulsé du sac, mais maintenant il s'est réinfiltré	- Vérifiez la soudure. Un pli pourrait causer une fuite et laisser infiltrer l'air. Pour éviter les plis le long de la soudure, étirez délicatement le bout ouvert à plat, en l'insérant dans la rainure d'aspiration. - Il arrive que du liquide ou des particules alimentaires (jus, graisse, miettes, poudres, ou autres) le long de la soudure empêchent de sceller parfaitement le sac. Ouvrez le sac, essuyez l'intérieur de l'ouverture puis resoudez le sac. - Des aliments pointus ont peut-être troué le sac. Servez-vous d'un sac neuf si nécessaire. Recouvrez les arêtes tranchantes de bourre souple, des essuie-tout, par exemple, puis resoudez le sac. - Il est possible que l'aliment ait fermenté ou qu'il émette naturellement des gaz. En ce cas, l'avarie a sans doute débuté et il faut jeter l'aliment.
Le sac fond	- La bande de soudure peut avoir surchauffé. Laissez toujours écouler au moins 20 secondes entre les opérations afin que l'appareil refroidisse. - Servez-vous de sacs de marque FoodSaver. Nos sacs et rouleaux de pellicule FoodSaver^{MD} sont spécialement conçus pour les appareils FoodSaver^{MD}.
Si vous avez encore besoin d'aide...	- 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/Soutien.aspx

GARANTIE LIMITÉE DE 1 AN

Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions ou, si au Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions (collectivement «JCS»), garantit que pour une période d'un an à partir de la date d'achat, ce produit sera exempt de défauts de pièces et de main-d'oeuvre. 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 assujetti 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.



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.

©2012 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.

©2012 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.