

Guide de référence d'emballage sous vide



Mode d'emploi de l'appareil: consultez le précis d'emploi fourni avec l'ensemble.

Bienvenue à FoodSaver^{MD}

Félicitations...

Vous allez commencer à profiter des avantages « fraîcheur » de votre soude-sac FoodSaver^{MD}, le système d'emballage sous vide numéro 1 en Amérique du nord. La méthode FoodSaver^{MD} aide des millions de foyers à préserver la fraîcheur de leur alimentation depuis des années, au réfrigérateur, au congélateur et dans le garde-manger.

Le système FoodSaver^{MD} est étudié pour évacuer totalement l'air et assurer la fraîcheur des denrées jusqu'à cinq fois plus longtemps qu'avec les modes de conservation ordinaires. Gardez votre soude-sac FoodSaver^{MD} sur votre plan de travail, à portée de la main, vous découvrirez vite combien il est commode et polyvalent!

Table des matières

Consignes et conseils importants	F1
Directives générales d'emballage sous vide	F2
Guide de conservation	F4
Soins, entretien et dépannage	F6
Garantie et renseignements de service	F8
Les utilisateurs nous disent...	F9
Le système FoodSaver ^{MD} complet	F10

Pourquoi emballer sous vide?

Lorsqu'ils sont exposés à l'air, les aliments s'oxydent, ce qui altère leur valeur nutritive et leur saveur, cause la brûlure de congélation et entraîne la prolifération des bactéries, des moisissures et des levures. Le système d'emballage sous vide FoodSaver^{MD} évacue tout l'air et renferme hermétiquement la saveur et la qualité. La vaste gamme des sacs, contenants et accessoires FoodSaver^{MD} vous fournit plus d'options que jamais, et vous aide à profiter des avantages d'un mode de conservation qui, il a été prouvé scientifiquement, maintient la fraîcheur des denrées jusqu'à cinq fois plus longtemps.

Le système FoodSaver^{MD} fait économiser le temps et l'argent.

- **Dépensez moins.** Avec le système FoodSaver^{MD}, vous pouvez acheter en vrac et profiter des promotions puis emballer des portions adaptées à votre famille, ce qui élimine le gaspillage.
- **Économisez du temps.** Planifiez les repas de la semaine, préparez-les à l'avance puis mettez-les dans des sacs FoodSaver^{MD}.
- **Macérez en quelques minutes.** Sceller sous vide dilate les pores des viandes pour les attendrir – vous obtenez ainsi la saveur recherchée en macérant pendant 20 minutes plutôt que d'avoir à attendre jusqu'au lendemain.
- **Recevoir requiert moins d'efforts.** Préparez à l'avance les plats qui ont fait votre réputation et les gourmandises des fêtes, vous passerez ainsi plus de temps avec vos invités.
- **Dégustez les produits saisonniers toute l'année.** Les denrées périssables ou rarement utilisées resteront fraîches plus longtemps.
- **Contrôlez les portions pour les régimes.** Emballez des portions sensées et inscrivez les calories ou la teneur en gras sur le sac.
- **Protégez les articles non comestibles.** Articles de camping et de canotage resteront secs et bien organisés. Empêchez l'argenterie de ternir en minimisant son exposition à l'air.

Consignes et conseils importants

CONSIGNES IMPORTANTES

Observez toujours ces précautions de sécurité quand vous utilisez le soude-sac FoodSaver^{MD}:

1. Lisez attentivement le précis d'emploi pour vous familiariser avec le fonctionnement.
2. Ne faites fonctionner l'appareil ni sur une surface humide ou chaude ni près d'une source de chaleur.
3. N'immergez pas d'éléments de l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans un autre liquide.
4. Sortez la fiche de la prise pour débrancher l'appareil. Ne tirez pas sur le cordon d'un coup sec.
5. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé(e), s'il a mal fonctionné ou a été abîmé d'une façon quelconque. Si le cordon ou l'appareil est endommagé, confiez sa réparation à un centre de service agréé. Pour tous autres renseignements, contactez le service à la clientèle au numéro approprié du bas de la page.
6. N'employez l'appareil qu'aux usages prévus.
7. Redoublez de vigilance quand un enfant se sert d'un appareil électrique. Interdisez formellement aux enfants d'utiliser l'appareil comme jouet.
8. Appareils 120 volts seulement: Le soude-sac FoodSaver^{MD} présente une fiche polarisée (une branche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, la fiche n'enfoncé dans les prises polarisées que dans un sens. Si elle ne rentre pas dans la prise, inversez-la. Si elle ne pénètre toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne la modifiez en aucune façon.
9. **Attention:** Le cordon court fourni ne devrait pas faire trébucher, comme ça pourrait être le cas avec un cordon plus long. Employez un cordon prolongateur au besoin, dont les caractéristiques électriques soient au moins identiques à celles de l'appareil. Cette rallonge ne doit pas pendre afin qu'elle ne puisse ni être tirée ni faire trébucher.

Pour l'usage domestique
seulement

**GARDEZ CES
INSTRUCTIONS**

Conseils importants

1. L'emballage sous vide ne remplace PAS la mise en conserve et la stérilisation. Les denrées périssables doivent continuer à être réfrigérées ou congelées.
2. Vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant les sacs, contenants et accessoires FoodSaver^{MD}.
3. Au cours de l'emballage sous vide, des petites quantités de liquide, miettes ou particules peuvent être aspirées dans le canal d'aspiration, obstruer la pompe et endommager l'appareil. Observer les conseils suivants aidera à prévenir ce problème:
 - a. *Aliments à haute teneur en humidité – la viande crue, par exemple:* Précongelez-les et ne remplissez pas trop les sacs. Avant de faire le vide, vous pourriez placer un essuie-tout plié dans le sac, en haut, juste au-dessous de la ligne de soudure.
 - b. *Soupes, sauces et liquides:* Congelez-les et ne remplissez pas trop les sacs. Ou bien utilisez un contenant que vous réfrigérerez.
 - c. *Poudres et produits granuleux:* Évitez de trop remplir le sac ou utilisez un contenant. Une alternative: mettez un filtre papier à café ou un essuie-tout dans le sac avant de faire le vide.
 - d. Videz le ramasse-gouttes (si votre soude-sac en comprend un) après chaque utilisation.
4. Afin de ne pas trop remplir les sacs, veillez à ce qu'il y ait toujours au moins 7,5 cm (3 po) entre le haut du contenu et l'ouverture du sac. Prévoyez, en outre, 2,5 cm (1 po) supplémentaires pour chacune des fois que vous réutiliserez le sac.
5. N'essayez pas de souder les côtés d'un sac FoodSaver^{MD}. Ces sacs comportent des soudures latérales spéciales, scellées jusqu'au bord.
6. Pour éviter les plis à l'emballage d'articles volumineux, étirez délicatement le sac sur la bande de soudure avant de fermer le couvercle.
7. Si vous doutez de l'herméticité du sac, refaites une soudure à 0,5 cm (0,25 po) au-dessus de la première.
8. En présence d'articles à arêtes ou bords qui risqueraient de transpercer le sac (spaghettis secs, argenterie, etc), enveloppez-les d'essuie-tout, par exemple, pour éviter les trous. Vous pourriez utiliser un contenant ou un bocal au lieu d'un sac.
9. Lors de l'emploi d'accessoires, laissez toujours un vide de 2,5 cm (1 po) au haut du contenant.
10. Précongelez les fruits et blanchissez les légumes avant l'emballage sous vide, les résultats seront meilleurs. Autres renseignements en pages 2 et 3.

Directives générales d'emballage sous vide

Emballage sous vide et salubrité

L'évacuation quasi totale de l'air des contenants hermétiques propre à l'emballage sous vide prolonge la fraîcheur des denrées; ceci réduit l'oxydation qui altère valeur nutritive, saveur et qualité d'ensemble. Faire le vide freine la croissance des microorganismes, source de contamination sous certaines conditions:

Moissures – Faciles à identifier en raison de leur 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, identifiée à l'odeur et au goût. Elles ont besoin d'eau, de sucre et de températures modérées pour se multiplier. Elles croissent avec ou sans air. 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, *Clostridium botulinum* (à l'origine du botulisme) peut croître sans air et parfois ne pas être détectée par l'odeur ou le goût. Bien que rare, cette bactérie peut présenter des dangers réels.

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

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

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

Conseils de préparation et de réchauffage

Décongélation et réchauffage des aliments

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

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

Découvrez de délicieuses recettes qui se préparent à l'avance et utilisent le système FoodSaver^{MD}, en visitant notre site Web: www.foodsaver.ca.

Préparation de la viande et du poisson:

Pour obtenir les résultats optimaux, précongelez la viande et le poisson pendant 1 ou 2 heures avant de les emballer sous vide dans des sacs FoodSaver^{MD}. Leurs jus et forme seront préservés, la soudure 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 l'essuie-tout dans le sac, il absorbera l'humidité durant l'emballage sous vide.

Remarque: Le bœuf peut sembler d'une couleur plus foncée après l'emballage sous vide, par suite de l'absence d'oxygène. Ce n'est pas 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 2,5 cm (1 po) pour chaque fois que vous ouvrirez et rescellerez le sac, outre les 7,5 cm (3 po) requis entre le morceau et la soudure. Coupez la soudure et retirez le fromage. Remplacez le fromage dans le sac et soudez celui-ci.

IMPORTANT: 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, jusqu'à ce qu'ils soient cuits mais 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 conservés (brocolis, choux de Bruxelles, chou, chou-fleur, chou frisé et navets, par exemple) dégagent des gaz. Une fois blanchis, ils ne doivent qu'être congelés.

Il est préférable de précongeler les légumes pendant 1 ou 2 heures, ou jusqu'à ce qu'ils soient totalement gelés avant de les emballer sous vide. 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 légumes congelés, placez les différentes portions dans des sacs FoodSaver^{MD} que vous soudez puis remettez au congélateur.

IMPORTANT: Les champignons frais 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 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 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 d'emballer les produits de boulangerie mous et légers dans les contenants FoodSaver^{MD} afin qu'ils gardent leur forme. Pour utiliser un sac, précongelez l'article 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 utilisation ultérieure.

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 au haut du sac avant de sceller le sac. Vous pouvez aussi mettre l'aliment, dans son emballage d'origine, dans un sac FoodSaver^{MD}, ou bien utiliser un couvercle universel FoodSaver^{MD} avec le contenant d'origine.

Préparation des liquides:

Précongelez les liquides – les bouillons, par exemple – dans cocottes, moules ou plateaux à glaçons jusqu'à ce qu'ils soient durs. Démoulez-les et placez dans des sacs FoodSaver^{MD}. Ces briques s'empileront facilement dans le congélateur. Pour les employer, coupez le coin du sac et posez le sac dans un plat transparent aux micro-ondes ou bien réchauffez le sac dans l'eau qui frémit à moins de 75 °C (170 °F).

Pour les bouteilles de liquides non gazeux, vous pouvez utiliser un bouchon FoodSaver^{MD} avec la bouteille d'origine. N'oubliez pas de laisser 2,5 cm (1 po) entre le contenu et la partie inférieure du bouchon. Rescellez la bouteille après chaque utilisation.

Préparation des repas, restes et sandwichs:

Conservez efficacement les restes et les repas ou sandwichs préparés à l'avance, dans les boîtes empilables FoodSaver^{MD}. Vendus avec un adaptateur, ces contenants vont au four à micro-ondes; légers, ils seront prêts à se rendre à l'école ou au bureau quand vous l'êtes!

Préparation des collations:

Vos grignotines resteront fraîches plus longtemps, les craquelins par exemple, si vous les emballez sous vide dans des contenants FoodSaver^{MD} qui les empêcheront d'être écrasés ou d'absorber de l'humidité.

Emballage des articles non comestibles

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

Enveloppez les dents des fourchettes de votre argenterie 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 sous vide votre nourriture, les pellicules, ainsi que des vêtements de rechange. N'oubliez pas de vous munir de ciseaux ou d'un couteau pour ouvrir les sacs.

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

Conservation | Viandes, fromages, légumes et fruits

Voyez les directives de préparation des pages 2 et 3

Aliments	Où les conserver	Sac ou accessoire FoodSaver ^{MD} conseillé	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				
Cheddar, suisse	Réfrigérateur	Sac, contenant FoodSaver ^{MD}	4 à 8 mois	1 à 2 semaines
Parmesan	Réfrigérateur	Sac, contenant FoodSaver ^{MD}	4 à 8 mois	1 à 2 semaines
Légumes				
Asperges	Congélateur	Sac FoodSaver ^{MD}	2 à 3 ans	8 mois
Brocoli, 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

Conservation | Produits de boulangerie, café et collations

Aliments	Où les conserver	Sac ou accessoire FoodSaver ^{MD} conseillé	Durée de conservation avec 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, arachides	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 month
Liquides préparés				
Sauces, soupes, ragoûts	Congélateur	Sac FoodSaver ^{MD}	1 à 2 ans	3 à 6 mois
Liquides embouteillés				
Vins	Réfrigérateur	Bouchon FoodSaver ^{MD}	2 à 4 mois	1 à 3 semaines
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
Pâtes alimentaires, 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 séchée	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

Soins, entretien et dépannage

Soins et entretien

Soude-sac FoodSaver^{MD}

1. Débranchez toujours l'appareil avant d'entreprendre son nettoyage.
2. Ne le plongez jamais dans l'eau.
3. N'utilisez pas de produits ou matériaux abrasifs pour nettoyer les composants de l'appareil, ils risqueraient de rayer la surface et d'abîmer les joints en caoutchouc mousse noir.
4. Utilisez un détergent liquide pour vaisselle doux et un linge humide et tiède pour enlever les résidus alimentaires dans et autour des composants.
5. Asséchez bien l'appareil avant de vous en servir.
6. Si votre appareil comprend un ramasse-gouttes, videz celui-ci après chaque séance d'utilisation. Lavez-le à l'eau savonneuse chaude ou placez-le dans le **panier supérieur** du lave-vaisselle.

Accessoires FoodSaver^{MD}

1. Lavez tous les accessoires FoodSaver^{MD} à l'eau chaude additionnée d'un détergent liquide doux pour vaisselle. N'immergez jamais les couvercles.
2. Asséchez-les à fond avant de les réutiliser.
3. Les récipients FoodSaver^{MD} (mais non leurs couvercles) sont lavables dans le **panier supérieur** du lave-vaisselle. Les couvercles ne doivent qu'être essuyés avec un linge humide.
4. Le récipient des macérateurs (non le couvercle) peut servir à réchauffer les aliments dans le four à micro-ondes.
5. Les contenants à couvercle blanc ne doivent être utilisés ni au four à micro-ondes ni au congélateur.
6. Les boîtes légères pour dîner et restes ou sandwich et collation vont au four à micro-ondes et au lave-vaisselle.

Dépannage

Rien ne se passe lorsque j'essaie d'emballer sous vide

1. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché sur la prise de courant.
2. Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé.

3. Assurez-vous que la prise de courant fonctionne bien en y branchant un autre appareil.
4. Assurez-vous que le couvercle est bien fermé et que le loquet est en position de verrouillage.
5. Si votre appareil possède un commutateur de mode, assurez-vous qu'il est correctement réglé. Voyez les instructions du précis d'emploi.
6. Assurez-vous que le sac est convenablement positionné dans le canal d'aspiration.
7. Laissez refroidir l'appareil pendant 20 minutes avant de recommencer à l'employer.

Remarque: L'appareil s'éteint automatiquement s'il devient trop chaud.

Pour éviter que l'appareil surchauffe:

Après avoir soudé un sac, laissez refroidir l'appareil au moins 20 secondes avant d'en souder un autre.

Gardez le couvercle ouvert entre opérations.

Tout l'air n'a pas été évacué:

1. Assurez-vous que l'extrémité ouverte du sac est complètement insérée dans le canal d'aspiration. Si le bord est partiellement au-delà du canal, le sac ne se soudera pas convenablement.
2. Assurez-vous que le sac ne fuit pas : remplissez-le d'air, plongez-le dans l'eau puis exercez une certaine pression. Des bulles signalent une fuite. Si le sac fuit, remplacez-le.
3. Si vous utilisez un sac FoodSaver^{MD} sur mesure, vérifiez sa soudure. Il suffit d'un pli dans la soudure pour causer une fuite. S'il y a un pli, coupez la soudure puis rescellez le sac.
4. Ne tentez pas de faire les joints latéraux d'un sac FoodSaver^{MD}. Les joints latéraux spéciaux de ces sacs sont soudés jusqu'au bord extérieur. Faire vos propres joints latéraux pourrait provoquer des fuites et laisser infiltrer l'air.
5. Assurez-vous que le tuyau à accessoires n'est pas inséré dans le port accessoire.
6. Vérifiez le joint qui se trouve autour du ramasse-gouttes et celui qui est sous le couvercle. Ils doivent être non seulement immaculés, mais aussi positionnés impeccablement dans leurs rainures.

L'air avait été évacué mais il s'est réinfiltré dans le sac:

1. Vérifiez la soudure du sac. Un pli pourrait causer une fuite et laisser pénétrer l'air. Coupez la soudure puis rescellez le sac si nécessaire.
2. Il arrive que du liquide ou des particules d'aliments (jus, graisse, miettes, ou autres) le long de la soudure empêchent de souder parfaitement le sac. Ouvrez le sac, essuyez l'intérieur de l'ouverture puis resoudez le sac. Voyez les conseils pour les différents aliments en pages 2 et 3.
3. Si les aliments à emballer sous vide présentent des pointes saillantes, le sac peut être perforé. Utilisez un autre sac. Recouvrez les bords d'un essuie-tout, ou autre puis soudez le nouveau sac.
4. Si aucun de ces cas n'est en cause, il se peut que l'aliment ait fermenté ou dégagé des gaz. L'aliment risque d'être avarié, il faut le jeter.

Le sac fond:

Quand le sac fond, c'est sans doute parce que la bande de soudure est devenue trop chaude. Laissez toujours écouler 20 secondes entre les opérations pour que l'appareil refroidisse.

Les bouchons ne scellent pas:

1. La scelleuse est destinée aux bouchons à conserves de marques Ball^{MD} et Kerr^{MD}.
2. Assurez-vous que la scelleuse est bien centrée et qu'elle repose fermement sur le couvercle.
3. Assurez-vous que le joint en caoutchouc de la scelleuse est exempt de particules alimentaires.
4. Assurez-vous que le haut de l'ouverture n'est pas fêlé ou éraflé. Tout interstice empêche l'herméticité.
5. Assurez-vous que le couvercle en métal du bocal n'est pas faussé.
6. Assurez-vous que le tuyau à accessoires est sûrement relié à l'appareil et à la scelleuse.
7. Essayez d'utiliser deux couvercles au lieu d'un puis retirez le second couvercle de la scelleuse une fois le bocal hermétiquement scellé.

Le vide ne se fait pas dans le contenant FoodSaver^{MD}:

1. Assurez-vous que le joint en caoutchouc du couvercle est exempt de particules alimentaires.
2. Assurez-vous que le bord du contenant n'est ni fissuré ni éraflé. Tout interstice empêche l'herméticité.

3. Assurez-vous que le tuyau à accessoires est sûrement relié au port accessoire de l'appareil et au port du couvercle du contenant.
4. Assurez-vous que le loquet de l'appareil est verrouillé (si votre modèle comporte un loquet).

Le vide ne se fait pas avec le couvercle universel ou le macérateur FoodSaver^{MD}:

1. Lors de l'emploi d'un couvercle universel, le bord du contenant doit être lisse et plat. Les bords irréguliers empêchent le couvercle de faire le vide.
2. Assurez-vous que le joint en caoutchouc, sous le couvercle, ainsi que le bord du contenant sont exempts de particules alimentaires.
3. Assurez-vous que le bouton du couvercle ferme et ouvre convenablement et qu'il n'y a pas de particules alimentaires qui adhèrent à l'intérieur.
4. Assurez-vous que le tuyau à accessoires est sûrement relié au port accessoire de l'appareil et au port du couvercle.
5. Assurez-vous que le bouton du couvercle est bien en position d'évacuation de l'air (**Vacuum**).
6. Assurez-vous que le loquet de l'appareil est verrouillé (si votre modèle comporte un loquet).

Le bouchon FoodSaver^{MD} ne fait pas le vide:

1. Assurez-vous que le bouchon s'adapte sans jeu dans la bouteille. Un bouchon mal assujéti laisse infiltrer l'air et empêche l'herméticité.
2. Vérifiez le goulot de la bouteille, le bouchon et le bout du tuyau à accessoires pour vous assurer qu'ils sont exempts de particules alimentaires. Tout interstice entravera l'évacuation de l'air.
3. Assurez-vous que le tuyau à accessoires est bien relié au port accessoire de l'appareil et au bouchon.
4. Assurez-vous que le loquet de l'appareil est verrouillé (si votre modèle comporte un loquet).

Remarque: Dans le cas de tous les accessoires, assurez-vous que le tuyau à accessoires est inséré à fond dans l'appareil et dans le couvercle de l'accessoire. **Tordez la patte du tuyau à accessoires durant l'insertion pour obtenir un assujettissement impeccable.**

Si vous avez besoin d'aide:

Appelez notre service à la clientèle
Aux États-Unis: 1 877 777-8042
Au Canada: 1 877 804-5383

Garantie et renseignements de service

Jarden Consumer Solutions («JCS»), fabricant de FoodSaver^{MD} répond de ses produits. C'est pourquoi une garantie est offerte pour les appareils, pour les accessoires et pour les autres produits FoodSaver^{MD}.

GARANTIE LIMITÉE DE UN AN

La garantie décrite ci-dessous s'applique uniquement à l'acheteur original et elle n'est pas transférable. Une preuve de l'achat initial (le reçu de caisse ou bordereau, par exemple) est requise pour profiter des services que procure la garantie.

Provisions de la garantie

JCS garantit à l'acheteur au détail original que, pendant une période de un (1) an courant à partir de la date de l'achat initial, l'appareil FoodSaver^{MD} et les produits FoodSaver^{MD} connexes de l'ensemble seront exempts de vices de matériaux et de fabrication s'ils sont utilisés à domicile tel que préconisé, sauf dans les cas de restrictions et exclusions définis ci-après.

Restrictions de garantie

Offerte à l'acheteur au détail original, cette garantie prend fin et est sans effet un (1) an après la date de l'achat initial ou quand le produit est vendu ou transféré de quelque façon. Elle est nulle si le produit est:

- a. utilisé à des fins commerciales ou locatives;
- b. endommagé par suite de négligence ou d'un entretien fautif, d'un mauvais emploi ou d'un emploi abusif, ou d'une utilisation autre que selon les instructions du précis d'emploi joint;
- c. révisé ou réparé par des personnes autres que celles autorisées par JCS;
- d. modifié, dégauchi, transformé ou altéré;
- e. abîmé par une catastrophe naturelle, y compris mais sans s'y limiter, la foudre ou une surtension;
- f. utilisé conjointement avec des appareils ou des composants qui ne sont pas fabriqués par JCS ou comme composante d'un tel système.

Cette garantie limitée est la seule et unique garantie se rapportant au produit. Elle remplace et exclut toute autre garantie de quelque nature que ce soit, qu'elle soit explicite, implicite ou découle de l'exercice de la loi, y compris, mais sans s'y limiter, toute garantie de qualité marchande ou d'application à un usage particulier. Cette garantie ne protège pas contre les dommages indirects ou fortuits et ne fournit aucun remboursement ou paiement à leur égard. Cette garantie est nulle à l'extérieur de

l'Amérique du Nord (États-Unis d'Amérique et leurs possessions, Canada et Mexique).

Mesures correctives de JCS

Au cas où ce produit ne serait pas conforme à la garantie, à n'importe quel moment durant la période d'effet de cette garantie, JCS réparera ou remplacera le produit (au choix de JCS) et vous le renverra, sans frais pour les pièces, le service ou tous autres coûts (outre l'expédition et la manutention) relatifs à cette garantie et encourus par JCS ou ses représentants.

Recours juridiques

Cette garantie vous confère des droits juridiques précis et vous pouvez avoir d'autres droits, ces droits variant d'une province ou d'un État à l'autre. **Si JCS ne peut pas licitement décliner ou exclure les garanties tacites d'après les termes de la législation pertinente, toutes réclamations formulées d'après de telles garanties tacites ne seront en vigueur que jusqu'à la date d'expiration de la garantie. Certains États et certaines provinces ne permettent pas la limitation de la durée d'application de la garantie implicite, ou interdisent d'exclure ou de limiter les dommages accessoires ou indirects, de sorte que vous pouvez ne pas être assujetti aux limites ou exclusions énoncées ci-dessus.**

Comment obtenir le service prévu par la garantie

Avant de retourner le produit pour une réparation sous garantie, communiquez avec le service à la clientèle approprié de JCS, indiqué ci-dessous, pour obtenir les renseignements et instructions requis. Tout produit retourné pour une réparation sous garantie doit être livré port payé dans son emballage d'origine ou dans un emballage fournissant un degré de protection équivalent.

Si vous avez besoin de service, contactez

Jarden Consumer Solutions

www.foodsaver.ca
customerservice@foodsaver.com

Numéro sans frais d'assistance à la clientèle

États-Unis: 1 877 777-8042
Canada: 1 877 804-5383

Une preuve de l'achat original devant être fournie à l'appui, **il est important que vous conserviez votre reçu de caisse ou bordereau.**

Les utilisateurs nous disent...

Les utilisateurs des soude-sacs FoodSaver^{MD} écrivent

« Toutes les semaines je prépare des baguels et muffins anglais avec du jambon, un œuf, du fromage ou des saucisses et les emballe individuellement sous vide avec mon soude-sac FoodSaver^{MD}. Mes quatre fils peuvent ainsi se servir et prendre un bon déjeuner en début de journée. »

Michael W.
Westminster, CO

« Je suis un régime amaigrissant Weight Watchers^{MD}. Je mesure les portions appropriées puis les emballe individuellement sous vide; j'indique la valeur en points afin de pouvoir en tout temps réchauffer un repas ou une collation ne dépassant pas les points autorisés. J'économise ainsi un temps considérable parce que je n'ai pas besoin de faire de longs calculs à tout bout de champ. »

Sandi P.
Boise, ID

« J'ensache mes cartes sous vide avec mon soude-sac FoodSaver^{MD} quand je fais cyclisme ou kayakisme. J'attache le sac soudé au guidon avec des épingles à linge ou je le glisse sous le pontage. Mes cartes sont toujours impeccables et je peux les reclasser à mon retour à la maison.

Je congèle un mélange eau et alcool dans des sacs que je soude avec mon FoodSaver^{MD} et je les attache autour du bol à malaxer de mon batteur sur socle avec une sangle velcro. Cette enveloppe glacée refroidit vite la préparation que contient le bol.

Quand j'envoie des colis, je protège le contenu avec des sacs que je soude jusqu'à 1,2 cm (0,5 po) du bord. Je remplis les sacs d'air puis les soude vite afin que l'air emprisonné forme coussin. »

Kate M.
Jacksonville, FL

« J'emballer mes pinceaux sous vide quand je sais que j'utiliserai la même couleur d'ici peu. Les poils demeurent parfaitement souples, il est donc inutile de les nettoyer à chaque fois. »

Sharon B.
Broken Arrow, OK

« Préparez vos pâtes à biscuits préférées et congelez-les. Quand vous avez envie de manger un biscuit maison, décongelez et enfournez. Vos amis seront émerveillés que vous ayez des biscuits sous la main... dans un sac FoodSaver^{MD} tout au moins! »

William B.
Antwerp, NY

« Je fais une petite poche d'environ 7,5 cm (3 po) de long à partir d'un rouleau FoodSaver^{MD}. J'y mets la préparation lactée nécessaire pour faire un biberon, soude la poche et indique la date d'ensachage. Quand nous sommes de sortie, je coupe le coin et verse la poudre dans un biberon d'eau. Je peux garder de telles poches dans le sac à couches pendant plusieurs semaines si nécessaire. »

Anthony D.
St. Augustine, FL

« Mariée en 2000, j'avais emballé sous vide l'étage supérieur de mon gâteau de noce. Les circonstances ne s'y étant pas prêtées lors de notre premier anniversaire, nous avons attendu notre cinquième anniversaire de mariage, en 2005, pour l'ouvrir. Le gâteau et le glaçage étaient aussi moelleux et délicieux que le jour de l'emballage sous vide, cinq ans plus tôt. Je chante constamment les louanges de vos produits. J'adore mon soude-sac FoodSaver^{MD}! Merci!

Michelle D.

Le système FoodSaver^{MD} complet

Tirez le meilleur parti de votre appareil FoodSaver^{MD} en utilisant les sacs, contenants et accessoires FoodSaver^{MD}.

Sacs et rouleaux FoodSaver^{MD}

Les sacs et rouleaux FoodSaver^{MD} comprennent des cannelures spéciales qui assurent évacuation efficace de l'air et vide total. Les couches multiples constituent une barrière puissante contre l'oxygène et l'humidité, et préviennent la brûlure de congélation. Les sacs et rouleaux FoodSaver^{MD} se font en divers formats.

IMPORTANT: Pour éviter tout risque de contamination, ne réutilisez pas les sacs ayant servi à emballer viande crue, poisson cru ou aliments gras, ou les sacs ayant bouilli ou été mis au micro-ondes.

Contenants d'emballage FoodSaver^{MD}

Faciles d'emploi, les contenants FoodSaver^{MD} sont parfaits pour les articles délicats – muffins et autres produits de boulangerie, liquides et produits secs.

Ces contenants utilisables sur le plan de travail, au réfrigérateur ou au garde-manger viennent dans une variété de formats et de styles.

Avec le macérateur, vous macérez les aliments en 20 minutes plutôt que jusqu'au lendemain. Bien que tous les contenants FoodSaver^{MD} conviennent à ces fins, nous conseillons les contenants carrés ou rectangulaires, ils requièrent moins de marinade. Ces contenants ne doivent pas être congelés.

Empilables et légers, les contenants se révèlent très pratiques pour ranger les repas préparés à l'avance, les restes et les collations.

Remarque: Attendez que les aliments cuits soient à la température ambiante avant de les emballer sous vide, sans quoi le contenu pourrait déborder.

Scelleuses de bocaux FoodSaver^{MD}

Les scelleuses FoodSaver^{MD} permettent d'emballer les aliments sous vide dans les bocaux à conserves étanches. Elles se font avec ouverture ordinaire et large, pour convenir à tous les bocaux. Si vous avez l'intention de congeler les bocaux, utilisez de préférence des bocaux droits (sans rétrécissement), ils présentent moins de risques au congélateur. Prévoyez un vide au haut pour l'expansion normale du liquide.

Remarque: Stérilisez les couvercles neufs en métal. Portez l'eau à l'ébullition et éteignez le feu. Trempez les couvercles 5 à 10 min. Les scelleuses FoodSaver^{MD} sont destinées aux bocaux Ball^{MD} et Kerr^{MD}.

Couvercle universel FoodSaver^{MD}

Un atout FoodSaver^{MD} dans toute cuisine, pour sceller les aliments sous vide dans leurs contenants d'origine. Sauces, arachides et café conservent leur fraîcheur plus longtemps. Le couvercle convient aux boîtes en métal, aux bocaux en verre épais et au plastique rigide.

Le couvercle universel se fait en deux tailles – 10 cm (4 po) et 14 cm (5,5 po) de diamètre.

Remarque: Si l'aliment doit rester dans la boîte plus d'un jour, transvasez-le dans un contenant en plastique ou en verre pour éviter toute altération du goût.

IMPORTANT: Un couvercle universel FoodSaver^{MD} ne doit pas être utilisé avec les contenants en verre mince, cristal, plastique ou aluminium léger. La pression qui s'exerce sur les parois est telle que le verre mince ou contenant non rigide pourraient implorer.

Bouchon FoodSaver^{MD}

Les bouchons FoodSaver^{MD} préservent la fraîcheur des vins, des liquides non gazeux et des huiles. Ils protègent la saveur, prolongent la durée d'utilisation. Évitez de les utiliser pour les bouteilles en plastique.

Remarque: Ne scellez pas les boissons gazeuses ou mousseuses, l'évacuation du gaz les rendrait plates.

Achat des sacs, des rouleaux et des accessoires FoodSaver^{MD}

Les produits FoodSaver^{MD} sont vendus dans la plupart des grands magasins. Pour acheter en ligne, visitez www.foodsaver.ca ou appelez le service à la clientèle: 1 877 777-8042 (US) ou 1 877 804-5383 (Canada), de 8 à 20 h du lundi au vendredi ou de 9 à 18 h le samedi, heure de la côte est.

©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.