

K 300/60L



300747

FRANÇAIS

Table des matières

1. Sécurité	54
1.1 Explication des symboles.....	54
1.2 Consignes de sécurité	55
1.3 Utilisation conforme à l'usage	58
1.4 Utilisation non conforme à l'usage	58
2. Généralités	59
2.1 Responsabilité et garantie.....	59
2.2 Protection des droits d'auteur	59
2.3 Déclaration de conformité	59
3. Transport, emballage et stockage.....	60
3.1 Inspection suite au transport	60
3.2 Emballage.....	60
3.3 Stockage.....	60
4. Données techniques	61
4.1 Aperçu des composants	61
4.2 Indications techniques	62
4.3 Accessoires.....	63
5. Installation et utilisation.....	63
5.1 Installation.....	63
5.2 Les avantages du conditionnement sous vide	64
5.3 Principes du conditionnement à vide	65
5.4 Utilisation	68
5.4.1 Fonctions des touches de commande / des affichages / des témoins LED	68
5.4.2 Réglages	70
5.4.3 Mise sous vide.....	71
6. Nettoyage	75
7. Anomalies de fonctionnement	76
8. Elimination des éléments usés	78

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Str. 28
 33154 Salzkotten
 Allemagne

Tél.: +49 5258 971-0
 Fax: +49 5258 971-120
Assistance technique – Hotline : +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice d'utilisation et la conserver en un lieu facilement accessible !

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle sert de source d'informations et d'ouvrage de référence.

La connaissance du contenu de la présente notice d'utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d'éviter les erreurs et, par conséquent, d'assurer une utilisation sûre et à l'abri des pannes.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l'utilisation de l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l'appareil afin que le personnel d'installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

En présentant l'appareil à une tierce personne, penser à présenter également la notice d'utilisation.

1. Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d'utilisation non conforme ou inappropriée.

Toute personne utilisant cet appareil doit respecter les instructions et recommandations présentées dans la présente notice d'utilisation.

1.1 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l'appareil sont indiquées dans la présente notice d'utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d'éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.



DANGER !

Cette indication attire l'attention sur un danger imminent qui peut entraîner des blessures graves ou la mort.



AVERTISSEMENT !

Cette indication indique des situations dangereuses qui peuvent causer des blessures graves ou la mort.

**AVERTISSEMENT contre les blessures des mains !**

Ce symbole indique des situations dangereuses qui peuvent entraîner de graves blessures des mains.

**ATTENTION !**

Cette indication désigne des situations dangereuses éventuelles qui peuvent entraîner des blessures mineures ou des dommages, un mauvais fonctionnement et / ou défaut de fonctionnement de l'équipement.

**INDICATION !**

Cette indication désigne des conseils et des informations à suivre pour un fonctionnement efficace et sans défaut de l'appareil.

1.2 Consignes de sécurité

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux moyens physiques, sensoriels ou intellectuels limités, ou sans expérience suffisante et/ou sans connaissances suffisantes, à moins que ces personnes se trouvent sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles obtiennent de cette personne les indications pour utiliser l'appareil.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.
- **Ne jamais** laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux fermés.
- L'appareil peut être utilisé uniquement dans état technique parfait et sûr pour l'utilisateur. En cas de défaillances de fonctionnement, débrancher l'appareil de l'alimentation (retirer la fiche) et appeler le service.

- Veuillez empêcher que les matériaux d'emballage tels que sacs plastiques ou éléments en polyester expansé soient à la portée des enfants. **Risque d'étouffement !**
- Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d'origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil !**
- N'utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l'utilisateur ou endommager l'appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.
- Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l'appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation exprès du fabricant.



DANGER ! Risque de choc électrique ou d'électrocution !

Afin d'éviter tout risque, suivre les consignes de sécurité ci-dessous.

- Eviter tout contact du câble avec des sources de chaleur et des objets pointus. Ne pas laisser le câble pendre d'une table ou de tout autre plan de travail. Veiller à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher sur le câble.
- Ne pas plier, tordre, emmêler le câble d'alimentation; toujours le garder tendu. Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble d'alimentation.
- Ne pas couvrir le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être dans la zone de travail et ne peut pas être immergé dans l'eau ni aucun autre liquide.

- Le câble d'alimentation doit être régulièrement contrôlé afin de vérifier s'il n'est pas endommagé. Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le service d'entretien ou un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.
- Débrancher toujours le cordon d'alimentation uniquement en tenant la fiche.
- Ne jamais transporter, déplacer ou soulever l'appareil à l'aide du cordon d'alimentation.
- En aucun cas n'ouvrir l'enceinte de l'appareil. Si les connexions électriques sont modifiées, ou si la construction du système mécanique ou électrique est manipulée, il y a **risque d'électrocution ou de choc électrique**.
- Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains humides ou en vous tenant sur un sol mouillé.
- Retirer la fiche de la prise,
 - lorsque l'appareil n'est pas utilisé,
 - lorsqu'un mauvais fonctionnement apparaît au cours de l'utilisation,
 - avant de nettoyer l'appareil.



AVERTISSEMENT contre les blessures des mains !

Afin d'éviter tout risque, suivre les consignes de sécurité ci-dessous.

- Faire très attention en fermant le couvercle car il y a risque d'écrasement des doigts entre le couvercle et la cuve.



AVERTISSEMENT ! Risques de brûlure !

Afin d'éviter tout risque, suivre les consignes de sécurité ci-dessous.

- Lors du fonctionnement de l'appareil et juste après son utilisation, la tige de soudage et la barre de soudure se chauffent fortement. Il est interdit de toucher ces éléments.
- Manipuler l'appareil uniquement en utilisant les régulateurs les poignées et les éléments de commande prévus à cet effet.
- Laisser l'appareil refroidir avant de procéder au nettoyage.

1.3 Utilisation conforme à l'usage

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et est considérée comme non conforme.

Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d'une utilisation non conforme de l'appareil sont exclues.

L'exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.

La sécurité d'utilisation de l'appareil est garantie uniquement s'il est utilisé conformément à son usage et en suivant les informations présentées dans la notice d'utilisation.

L'appareil de mise sous vide est uniquement destiné à l'emballage sous vide et au marinage de produits alimentaires ou d'autres objets adaptés.

1.4 Utilisation non conforme à l'usage

Toute autre utilisation que celle mentionnée au point **1.3 „Utilisation conforme à l'usage”**, est considérée comme non conforme à l'usage et interdite.

Une utilisation non conforme à l'usage peut entraîner des blessures graves ou des dommages matériels dus à une tension électrique dangereuse, au feu ou aux températures élevées. L'appareil peut être utilisé uniquement aux fins décrites dans le présent mode d'emploi. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

Toute intervention sur l'appareil, y compris son montage et la maintenance, peut être réalisée uniquement par un service qualifié.

2. Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années. Les traductions de la notice d'utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d'erreurs de traduction.

La version allemande ci-jointe de la présente notice d'utilisation fait foi.

Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques.



ATTENTION !

Avant de commencer toute activité en lien avec l'appareil, et surtout avant de l'utiliser, lire attentivement ce mode d'emploi !

Le fabricant **n'est pas tenu responsable** de tout dommage ou dysfonctionnement dus à :

- un non respect des indications de mise en service et de nettoyage ;
- une utilisation non conforme à l'utilisation de base ;
- des réparations effectuées par l'utilisateur ;
- l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l'exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation des ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.



INDICATION !

Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d'auteur et soumis à d'autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.

2.3 Déclaration de conformité



L'appareil correspond aux normes et directives actuelles de l'Union européenne. Nous l'attestons dans la déclaration de conformité CE. Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès réception du produit. En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve.

Noter l'étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l'appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l'appareil.



Si vous désirez éliminer l'emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

Contrôlez si l'appareil et les accessoires sont complets. S'il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

3.3 Stockage

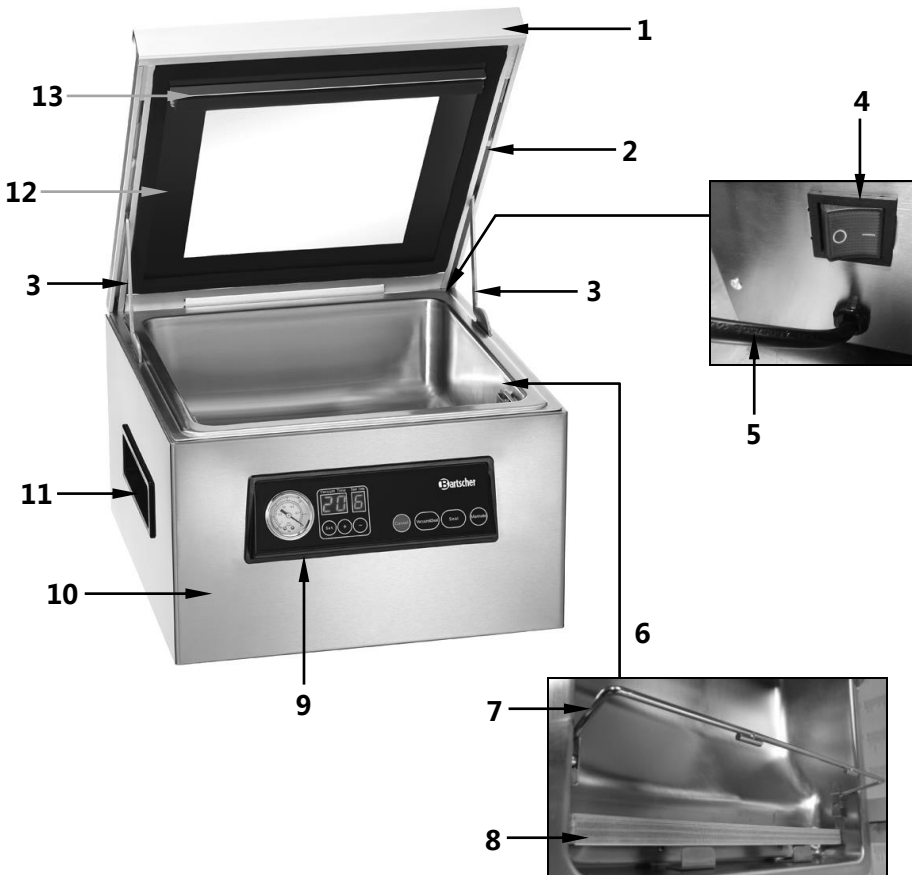
Garder les emballages fermés jusqu'à l'installation de l'appareil et en respectant les indications d'installation et de stockage apposées à l'extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- ne pas garder les emballages à l'extérieur,
- les tenir à l'abri de l'humidité et de la poussière,
- ne pas les exposer aux fluides agressifs,
- les protéger des rayons du soleil,
- éviter les secousses mécaniques,
- en cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage, si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

4. Données techniques

4.1 Aperçu des composants



- | | |
|---|--------------------------------|
| 1 Poignée du couvercle | 8 Tige de soudage |
| 2 Couvercle | 9 Tableau de commande |
| 3 Charnière du couvercle (2x) | 10 Corps |
| 4 Interrupteur marche/arrêt | 11 Poignée de transport |
| 5 Câble d'alimentation | 12 Joint |
| 6 Compartiment de mise sous vide | 13 Barre de soudure |
| 7 Étrier de serrage pour sachets de mise sous vide | |

4.2 Indications techniques

Nom :	Appareil de mise sous vide K 300/60L
Code-No. :	300747
Matériau :	Boîtier : acier inoxydable, plastique Couvercle : verre, acier inoxydable
Couleur :	argent, noir
Version :	<ul style="list-style-type: none">▪ Fonctionnalités :<ul style="list-style-type: none">- mise sous vide et scellement combinés- scellement manuel- marinage▪ Contrôle du vide : temporisé▪ Intensité du vide : réglable▪ Longueur de la tige de soudage : 300 mm▪ Nombre de joints de soudure : 2▪ Durée de soudure réglable : 3 - 6 secondes▪ Affichage numérique▪ Interrupteur marche/arrêt▪ Témoins lumineux : mise sous vide et scellement combinés / scellement / marinage / marche/arrêt / arrêt▪ Caractéristiques :<ul style="list-style-type: none">- temps de mise sous vide : 20 - 99 secondes- affichage de la pression par le manomètre- étrier de serrage pour sachets de mise sous vide
Puissance de raccordement :	0,35 kW / 220-240 V 50 Hz
Pompe à vide :	60 L/min.(env. 4 m ³ /h)
Vide maximal :	-900 mbar
Dimensions :	L 375 x P 440 x H 271 mm
Dimensions du compartiment :	L 305 x P 320 x H 90 mm
Poids :	14,7 kg
Dotation :	30 sachets de mise sous vide (280 x 330 mm)

Sous réserve de modifications !

4.3 Accessoires

(non fournis avec l'appareil !)



Sachets de mise sous vide K1, 2L

Contenance : 1,2 litres
Dimensions : 160 x 250 mm

Code-No. 300311

Sachets de mise sous vide K2,5L

Contenance : 2,5 litre
Dimensions : 200 x 300 mm

Code-No. 300312

5. Installation et utilisation

5.1 Installation

Mise en place

- Déballez l'appareil et éliminez l'emballage conformément aux lois en vigueur relatives à la protection de l'environnement.



ATTENTION!

Ne jamais retirer la plaque signalétique ni les symboles d'avertissement.

- Placer l'appareil sur une surface plane, stable, sèche, imperméable et résistante aux hautes températures.
- **Ne jamais** installer l'appareil sur une surface inflammable.
- Ne pas placer l'appareil à proximité d'une flamme nue, de fours électriques ou à gaz ou de toute autre source de chaleur.
- **Ne jamais** placer l'appareil à proximité de matériaux inflammables, tels que de l'alcool, du white spirit, de l'essence, etc.
- **Ne jamais** placer l'appareil sur le bord du champ de travail.
- Ne pas couvrir ni bloquer les trous d'aération de l'appareil.
- Veuillez porter une attention particulière à la bonne circulation de l'air. De chaque côté, veuillez préserver une marge d'au moins 10 cm; et un espace de 1 m au-dessus de l'appareil.
- L'appareil doit être placé à un endroit inaccessible aux enfants. Veuillez faire attention à ce que les enfants en bas âge ne puissent tirer l'appareil au moyen du câble d'alimentation.
- Placer l'appareil de telle sorte que la fiche soit facilement accessible, afin de pouvoir débrancher l'appareil rapidement en cas de besoin.

Branchement



DANGER ! Risque d'électrocution ou de choc électrique !
En cas d'installation non conforme, l'appareil peut entraîner des blessures !
Avant l'installation, veuillez comparer les données du réseau local de distribution d'énergie avec les données techniques de l'appareil (voire la plaque signalétique).
Ne brancher l'appareil qu'en cas de pleine conformité !

- Le circuit électrique de la prise doit assurer 16A. Brancher l'appareil directement à une prise d'alimentation individuelle avec protection ; ne pas utiliser de rallonges ou de prises multiples.

5.2 Les avantages du conditionnement sous vide

Avec le conditionnement sous vide, après le retrait de l'air, le sac en film plastique ou le récipient sont fermés de manière hermétique freinant ou ralentissant ainsi le processus de dégradation des produits alimentaires. Grâce au conditionnement sous vide, la période de conservation des produits alimentaires est prolongée de trois à cinq fois. Le goût et les vitamines sont ainsi préservés.

De cette manière, les produits alimentaires sont protégés du dessèchement et de l'oxydation, des bactéries et des moisissures.

Le conditionnement par l'utilisation du vide est un processus de conservation recommandé pour les produits alimentaires frais et doit être associé aux basses températures.

Par conséquent, les produits conditionnés sous vide doivent être conservés au réfrigérateur, au congélateur ou au surgélateur afin d'obtenir les meilleurs résultats.

À méthode de conservation au froid égale, les aliments peuvent être conservés beaucoup plus longtemps que s'ils n'étaient pas conservés sous vide, avec une période de conservation qui ne s'élèverait alors qu'à quelques heures ou à quelques jours.

Le conditionnement sous vide est utilisé afin d'améliorer l'organisation du travail, de conserver les aliments de manière plus saine et de faire des économies :

- Il peut être utilisé selon des occasions particulières,
 - pour emballer les aliments sous vide et prolonger ainsi la durée de conservation,
 - afin de préparer à l'avance des repas pour toute la semaine,
 - pour conserver salades, légumes et herbes aromatiques (ils garderont fermeté et fraîcheur);

- cela permet de libérer de la place dans le congélateur;
- les produits alimentaires sont protégés du dessèchement et de l'oxydation ;
- de cette manière, il est possible de mariner rapidement et durablement (20 minutes dans le vide suffisent);
- de cette manière, il est aussi possible de conditionner à nouveau les produits de viande, saucisses ou fromages qui étaient déjà emballés sous vide (le goût est conservé) ;
- vous pouvez faire des économies, en effet, tous les restes peuvent être conservés sans problème et consommé plus tard;
- tous les types de légumes et fruits peuvent être achetés en saison, conditionnés sous vide et ainsi conservés plus longtemps.

L'emballage sous vide permet de protéger différents objets. Lors du camping, il est possible de conserver allumettes, pharmacie de secours ou vêtements au sec. De même le piquage et le ternissement de l'argent ou des objets de collection peuvent être éliminés grâce au conditionnement sous vide.

5.3 Principes du conditionnement à vide



ATTENTION !

L'emballage sous vide n'est pas un substitut de la congélation ou de la surgélation! Chaque produit alimentaire périssable qui nécessite une congélation avant l'emballage sous vide, doit être aussi refroidi et congelé après le conditionnement sous vide.

Indications importantes

1. Lavez-vous soigneusement les mains, nettoyez tous les outils et le plan de travail qui seront utilisés pour couper et emballer les aliments sous vide.
2. Lors de la préparation des produits alimentaires utilisez des gants autant que possible.
3. Pour le conditionnement sous vide, utilisez uniquement des produits alimentaires frais.
4. Après l'emballage sous vide, placez immédiatement les aliments périssables dans le réfrigérateur ou le congélateur, ne pas les laisser trop longtemps à la température ambiante.
5. Répartissez bien les aliments emballés sous vide dans le réfrigérateur ou le congélateur pour permettre une réfrigération/congélation plus rapide.
6. Les produits alimentaires retirés de leur emballage original doivent être consommés avant expiration de leur date de conservation figurant sur cet emballage.
7. Le conditionnement sous vide prolonge le temps de conservation des produits alimentaires secs. Les produits ayant une valeur en graisse élevée rancissent plus vite s'ils sont exposés à l'oxygène et à la chaleur. Le conditionnement sous vide prolonge également le temps de conservation des noix, noix de coco séchées et céréales. Conserver dans un lieu sec à l'abri de la lumière.

8. Le conditionnement sous vide ne prolonge pas le temps de conservation des fruits et légumes tels que les bananes, les pommes ou les pommes de terre, à moins que celles-ci soient épluchées avant le conditionnement sous vide.
9. Certains types de légumes comme les brocolis, choux-fleurs, ou choux blancs, après conditionnement sous vide produisent des gaz. Par conséquent, avant d'être emballés sous vide, ces légumes doivent être blanchis et congelés.
10. Afin d'emballer à nouveau sous vide des plats qui ont été déjà retirés d'un emballage sous vide, veuillez respecter les recommandations concernant leur conservation au froid après ouverture afin que cette deuxième conservation soit sans danger.
11. Il convient de consommer immédiatement des aliments périssables qui ont été au préalable chauffés, décongelés ou retirés du réfrigérateur. **Ne pas** manger des aliments qui sont restés quelques heures à l'extérieur du réfrigérateur, en particulier s'ils ont été préparés avec une sauce épaisse et stockés dans un emballage sous vide ou dans un environnement anaérobique.
12. Les produits tendres et délicats (poissons, fraises des bois, etc.) doivent être pré-congelés pendant la nuit. Après cette pré-congélation préalable, ces produits peuvent être conditionnés sous vide, et ensuite, placés au congélateur.

Conditionnement sous vide destiné à la congélation

- Dans le cas d'une conservation appropriée, l'appareil permet de prolonger la fraîcheur des aliments. Les aliments doivent être conditionnés dans un état aussi frais que possible.
- Les produits fragiles ou ceux qui doivent conserver leur forme et leur aspect peuvent être endommagés lors du conditionnement sous vide du produit frais. Les produits délicats tels que la viande, les poissons, les fraises, les canapés, etc. doivent être pré-congelés.
Ils peuvent être congelés 24 heures avant que n'apparaisse la brûlure du gel. Après la précongélation, les produits peuvent être conditionnés sous vide dans les sacs et conservés plus longtemps dans le congélateur, afin de conserver leur goût et leur valeur nutritive.
- Afin de conditionner des mets liquides sous vide tels que les soupes, les ragoûts ou les plats mijotés, veuillez d'abord congeler sous la forme cuisinée ou dans leur plat, puis conditionnez sous vide, puis dans l'état congelé, conserver au congélateur.
- Les légumes frais doivent être lavés et épluchés, puis, avant le conditionnement sous vide, soumis à un blanchiment rapide à l'eau bouillante (blanchir éventuellement dans le four à micro-onde), mais ne pas trop cuire de façon à conserver la fermeté des légumes. Après refroidissement, conditionner sous vide selon les portions désirées.
- Pour conditionner les mets non-congelés, veuillez prendre environ 5 cm de plus de film afin de compenser de cette manière la dilatation des aliments en état de congélation. Placer la viande ou le poisson sur un essuie-tout alimentaire et emballer à vide dans le sac avec l'essuie-tout. Ainsi, le jus du produit sera absorbé.

- Avant le conditionnement sous vide, les mets tels que la pita, les crêpes ou les hamburgers doivent être séparés par du papier de cuisson ou du film alimentaire. Ceci facilitera le retrait de chaque pièce et vous permettra de refermer hermétiquement le reste avant de le replacer au congélateur.

Conditionnement à vide destiné au réfrigérateur

- Les repas peuvent être préparés à l'avance en portions appropriées et conservés sous forme d'emballages sous vide au réfrigérateur, puis réchauffés selon les besoins.

Conditionnement sous vide destiné au cellier

- Le conditionnement sous vide peut être utile y compris dans le cas de produits alimentaires qui peuvent être conservés à température ambiante (café, farine, produits à base de farine, sucre, etc.). Si ces produits ne seront pas utilisés pendant quelques jours, par exemple à cause d'un départ en congé, il convient de les protéger par un conditionnement sous vide. Cela permet de conserver leur fraîcheur et de les protéger contre l'action de la température ambiante, les champignons, les moisissures, et les insectes.

Décongélation des produits alimentaires emballés dans des sacs sous vide

- Les produits emballés dans les sacs sous vide, tels que les viandes, les poissons, les fruits et les légumes ou autres produits délicats peuvent être décongelés lentement au niveau le plus bas du réfrigérateur.
- Décongelez le pain ou la pita à température ambiante.
- Les soupes et autres plats liquides doivent être réchauffés directement dans le sac sous vide dans un bain d'eau chaude jusqu'à ce qu'ils soient complètement chauds. Pour décongeler à température ambiante ou dans un bain chaud, veuillez découper l'un des angles du sac sous vide afin d'éliminer le vide et de laisser une sortie à la vapeur.
- Les produits doivent être consommés peu de temps après leur décongélation.
Ne jamais recongeler un produit alimentaire.

Reconditionnement sous vide des produits alimentaire déballés

- De nombreux produits alimentaires comme les fromages ou les mets à base de viande sont vendus dans des emballages commerciaux sous vide. Même après ouverture de ces produits, il est possible de conserver leur fraîcheur et leur goût par un reconditionnement dans les sacs sous vide.



ATTENTION !

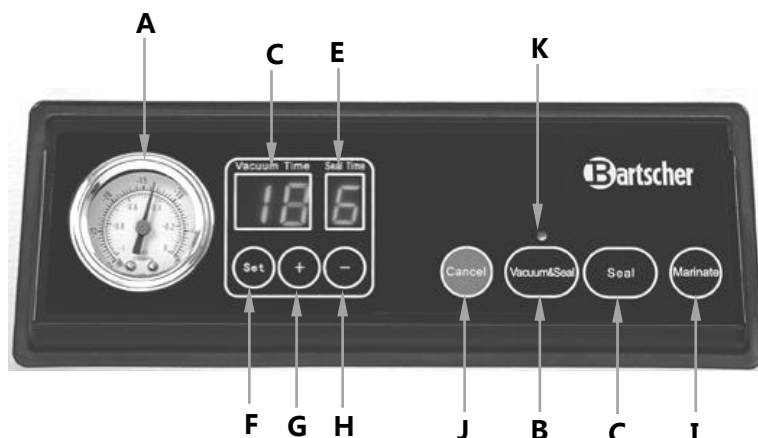
Les produits alimentaires déballés doivent toujours être consommés avant la date limite de consommation figurant sur l'emballage original. Après l'avoir réemballé sous vide, le produit doit être conservé avec le maximum de prudence et d'hygiène.

5.4 Utilisation

Avant la première utilisation

- Avant chaque utilisation, nettoyer soigneusement l'appareil et les surfaces de travail selon les consignes indiquées au **point 6 « Nettoyage »**.

5.4.1 Fonctions des touches de commande / des affichages / des témoins LED



A. Manomètre

Le manomètre indique la pression dans le compartiment de mise sous vide lors du fonctionnement de l'appareil.

B. Vakuum & Seal (mise sous vide et scellement)

La pression sur cette touche entraîne l'enclenchement du mode automatique de mise sous vide et de scellement.

C. Seal (scellement)

Cette touche permet de choisir 2 fonctions :

- La fermeture du sachet ouvert de mise sous vide prélevé du rouleau avec le film. Lorsque les sachets de mise sous vide sont scellés, l'appareil commence l'aspiration qui dure environ 20 secondes, pour maintenir l'étanchéité de la tige de soudage avant le scellement du sachet de mise sous vide.
- Si la touche « **Seal** » est pressée lors du processus « **Vakuum & Seal** » automatique, la pompe à vide s'arrête, la vanne se ferme et l'appareil passe en mode de scellement.

D. Affichage « Vakuum Time » (temps de mise sous vide)

Cet affichage indique :

- la progression du processus de mise sous vide
- le temps de mise sous vide réglé

E. Affichage « Seal Time » (durée de soudure)

Cet affichage indique :

- la progression du processus de soudure
- la durée de soudure réglée

F. Touche Set

Cette touche permet de passer au temps de mise sous vide (20 à 99 secondes) ou à la durée de soudure (3 à 9 secondes). Ces réglages ou des modifications éventuelles peuvent se faire à l'aide des touches de réglage « + » et « - ». Les valeurs saisies s'affichent sur les indicateurs D ou E correspondants.

G. + H. Touches de réglage « + » et « - »

Cette touche permet d'augmenter ou de réduire, ou bien régler les valeurs suivantes :

- temps de mise sous vide (20 à 99 secondes)
- temps de soudure (3 à 9 secondes)

J. Cancel (touche d'arrêt)

Cette touche permet d'interrompre chaque processus réalisé.

I. Marinate (mode de marinage)

Cette touche permet de choisir le mode de marinage.

K. Témoins LED

Ces témoins indiquent le mode de fonctionnement réglé :

- Mise sous vide et scellement
- Scellement
- Marinage
- Arrêt

5.4.2 Réglages

1. Temps de mise sous vide :

Pour régler le temps de mise sous vide selon les différents produits alimentaires et la taille des sachets de mise sous vide (augmenter ou réduire), appuyer sur la touche « **SET** » (F) et ensuite sur les touches « + » (G) ou « - » (H).

Prendre en considération les durées de mise sous vide recommandées, indiquées dans le tableau ci-dessous.

	Applications	Exemples	Temps de mise sous vide (en sec.)
1	Utilisation générale	adapté aux sachets de taille standard et à tous les types de produits alimentaires, à la viande	50, réglage par défaut
2	Mise sous vide de produits alimentaires sensibles et tendres	Pain, chips, fruits, etc. (en vrac)	20 ~ 40
3	Sachets de mise sous vide standard	Tout sachet de mise sous vide de taille inférieure à 22 x 30 cm	40 – 60
4	Grands sachets de mise sous vide pour des produits encombrants	grands sachets pour la mise sous vide, 30 x 33 cm, avec tout le contenu	60 – 80
5	Sachets pour contenu plat ou liquide	soupes, sauces	60 ~ 80
6	Des sachets de mise sous vide très étanches	marinage de produits alimentaires, sachets de mise sous vide très étanches	99

2. Temps de soudure

Pour régler correctement le temps de soudure, selon l'épaisseur et la matière du sachet, la température ambiante ou les produits alimentaires (augmenter ou réduire), appuyer sur la touche « **SET** » (F) et ensuite sur les touches « + » (G) ou « - » (H).

Prendre en considération la durée de soudure indiquée dans le tableau ci-dessous.

	Applications	Exemples	Temps de soudure (en sec.)
1	Sachets standards de mise sous vide en nylon	Sachets de mise sous vide en nylon utilisés en température ambiante dans un environnement sec	6
3	Sachets de mise sous vide très fins ou des sachets souples humides	Sachets de mise sous vide en nylon fins ou sachets humides en PE	4 – 6
4	En cas de température plus basse ou de froid à l'extérieur	Mise sous vide pendant une période froide à l'extérieur ou dans des pièces où la température est inférieure à 12 °C	6 ~ 7
5	Sachets de mise sous vide humides ou mouillés ou mise sous vide en cas de froid	sachets de mise sous vide mouillés ou grande humidité dans les sachets de mise sous vide	7 ~ 8

5.4.3 Mise sous vide

Indications et conseils importants

- Ne pas laisser beaucoup d'air dans le sachet de mise sous vide. Avant la soudure du sachet de mise sous vide, évacuer autant d'air que possible. À cause d'une trop grande quantité d'air dans le sachet de mise sous vide la charge exercée sur la pompe à vide peut tellement augmenter que le moteur n'aura pas assez de puissance pour évacuer le reste de l'air du sachet.
- Lors de la mise sous vide de produits alimentaires pointus ou avec des bords acérés, comme par exemple les os ou les pâtes sèches, couvrir ces éléments avec des serviettes en papier, pour éviter l'endommagement du sachet de mise sous vide.
- Ne pas remplir excessivement le sachet de mise sous vide. Laisser suffisamment de place pour placer le côté ouvert dans le compartiment de mise sous vide.
- Placer le côté ouvert du sachet de mise sous vide à plat sur la tige de soudage, ne pas plier ou recourber le sachet de mise sous vide.

- Les grands sachets de mise sous vide qui ne sont pas complètement remplis nécessitent un temps de scellement plus long ; les petits sachets peuvent être scellés plus rapidement.
- En cas de besoin, augmenter la durée de mise sous vide pour obtenir un scellement plus étanche.
- Pour obtenir de meilleurs résultats de marinage, répéter le processus de mise sous vide 2 ou 3 fois.
- Toujours contrôler les joints de soudure pour s'assurer de leur réalisation uniforme et correcte, sans défauts.
- En hiver ou dans les périodes de froids, prolonger la durée de mise sous vide d'une ou de deux secondes pour obtenir un meilleur résultat de soudure.
- Toujours garder le côté ouvert du sachet de mise sous vide propre et sec. Si le côté ouvert du sachet de mise sous vide est humide, le temps de mise sous vide doit être augmenté de deux secondes supplémentaires.

Choix des sachets de mise sous vide

- Les sachets de mise sous vide sont disponibles dans différentes tailles. Choisir la taille qui correspond aux produits alimentaires à conserver. S'assurer que la longueur du sachet de mise sous vide est plus longue d'au moins 7 cm du produit alimentaire à conserver et prendre en considération encore 2 cm pour chaque nouvelle utilisation du sachet de mise sous vide suivant.



INDICATION !

N'utiliser que des sachets spécialement conçus pour la mise sous vide (striés sur un côté, gaufré).

Production de sachets de mise sous vide à partir d'un rouleau de film

- Pour fabriquer un sachet de mise sous vide choisir un rouleau de film d'une largeur adaptée.
- Brancher la fiche à une prise individuelle mise à la terre.
- Régler la touche marche/arrêt à l'arrière de l'appareil sur la position « I », pour allumer l'appareil.
- Les indicateurs de la mise sous vide « **Vacuum Time** » (D) et de la durée de scellement « **Seal Time** » (E) s'allument.
- Régler les durées de mise sous vide et de scellement adaptées au rouleau de film choisi.
- Ouvrir le couvercle de l'appareil et placer le côté ouvert du film dans le compartiment de mise sous vide de l'appareil. S'assurer que le film est correctement posé sur la tige de soudage. Fermer le couvercle.

- Appuyer sur la touche de scellement **Seal** (C) sur le panneau de commande. Le processus de scellement commence. La durée de scellement s'affiche sur l'indicateur « **Seal Time** » (E) et le compte à rebours se fait jusqu'à « 0 », jusqu'à la fin du processus.

Remarque : Pour arrêter plus tôt le scellement, appuyer sur la touche **Cancel** (J).

- Ouvrir le couvercle de l'appareil et retirer le film scellé du compartiment de mise sous vide. Vérifier les deux joints de soudure. Ils doivent avoir une section uniforme et ne pas posséder de plis. Si la soudure n'est pas correcte, couper le joint de soudure et répéter le processus de soudure.
- Découper du rouleau de film un sachet d'une longueur adaptée aux produits alimentaires ou aux autres objets à emballer.

Placement des sachets de mise sous vide dans le compartiment de mise sous vide

- Placer le produit alimentaire à emballer dans le sachet de mise sous vide.
- Ouvrir le couvercle de l'appareil et placer le sachet de mise sous vide, le côté ouvert sur la tige de soudage du compartiment de mise sous vide.
- Nettoyer et aplanir le côté ouvert du sachet de mise sous vide. S'assurer de l'absence de poussière, de plis ou de courbures.
- Veiller à ce que :
 - la hauteur du contenu dans le sachet de mise sous vide ne soit supérieure à la tige de soudage.
 - le sachet de mise sous soit placé le côté ouvert sur la tige de soudage (voir le **des. à droite**).
 - tous le sachet de mise sous vide, avec l'ouverture, se trouve à l'intérieur du compartiment de mise sous vide.
- À l'aide de l'étrier de serrage, fixer le sachet de mise sous vide dans la partie avant du compartiment de mise sous vide. Soulever pour un instant l'étrier de serrage.



Commencer le processus automatique de la mise sous vide (mise sous vide et scellement)

- Fermer le couvercle de l'appareil.
Indication : Pour s'assurer que l'air ne s'échappe pas du couvercle, toujours presser fortement pendant quelques secondes le couvercle lors de la mise en marche.
- Régler la touche marche/arrêt à l'arrière de l'appareil sur la position « I », pour allumer l'appareil. Le témoin rouge d'alimentation sur l'interrupteur Marche/Arrêt s'allume.
- Appuyer sur la touche « **Vakuum & Seal** » (B) pour commencer le processus de mise sous vide et de scellement. Le témoin lumineux au-dessus de la touche pressée s'allume.
- La pompe à vide commence à pomper et l'indicateur « **Vakuum Time** » (D) affiche le compte à rebours jusqu'à « 0 » du temps de mise sous vide réglé. Une fois ce temps écoulé, le processus de mise sous vide est terminé et l'appareil passe automatiquement en mode de scellement.
- Le compte à rebours jusqu'à « 0 » du temps de scellement est affiché sur l'indicateur « **Seal Time** » (E). Une fois le temps de scellement écoulé, le témoin lumineux au-dessus de la touche « **Vakuum & Seal** » (B) clignote pendant quelques secondes et s'éteint.
- Ouvrir le couvercle et retirer du compartiment de mise sous vide le sachet fermé.



INDICATION !

Contrôler le joint de soudure qui doit avoir une coupe uniforme et ne pas posséder de plis. Si la soudure n'est pas correcte, recommencer le processus de mise sous vide.

- L'appareil est prêt pour la réalisation du processus de mise sous vide suivant.
- Pour obtenir un résultat optimal, laisser l'appareil refroidir pendant 1 minute, avant de l'utiliser de nouveau. Après chaque processus de mise sous vide, essuyer les liquides et les restes alimentaires dans le compartiment de mise sous vide.
- Pour ouvrir un sachet mis sous vide, le couper avec des ciseaux.

Marinage

1. Ouvrir le couvercle de l'appareil et placer dans le sachet de mise sous vide les produits alimentaires à mariner. Placer le sachet de mise sous vide, le côté ouvert sur la tige de soudage du compartiment de mise sous vide.
2. Fermer le couvercle et régler la touche marche/arrêt sur la position « I », pour allumer l'appareil.
3. Appuyer sur la touche « **Marinate** » (I) pour commencer le processus de marinage. Le témoin lumineux au-dessus de la touche « **Marinate** » (I) s'allume.

L'appareil génère le vide dans le compartiment de mise sous vide pendant 99 secondes. Une fois le processus de marinage terminé, le processus de scellement n'est pas effectué et le processus de mise sous vide s'arrête. Les témoins lumineux « **Vacuum & Seal** » et « **Seal** » clignotent pendant quelques secondes et s'éteignent lorsque le processus de marinage se termine.

4. En cas de besoin, répéter l'étape 3 encore plusieurs fois.
5. Ouvrir le couvercle et retirer les produits marinés.

6. Nettoyage



AVERTISSEMENT !

Avant le nettoyage de l'appareil, l'éteindre à l'aide de la interrupteur MARCHE/ARRÊT et débrancher l'alimentation électrique (retirer la fiche !).

Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil !

Veiller à ce que l'appareil n'entre pas en contact avec l'eau.

- N'utiliser **aucun** outil pointu en métal (comme les ciseaux, les couteaux ou les grattoirs) pour nettoyer l'appareil, car cela peut endommager les surfaces de l'appareil.
- Ne pas utiliser de produits nettoyants à base de chlore, d'acide chlorhydrique, d'acide fluorhydrique et d'acide sulfurique (comme certains produits de détartrage).

Extérieur de l'appareil

- Nettoyer régulièrement l'appareil.
- Nettoyer les surfaces extérieures de l'appareil, avant et après son utilisation, à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge avec un produit nettoyant doux. **Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs, de solvants ou de produits à base d'essences aromatiques!**

Intérieur de l'appareil

- Si des résidus de produits alimentaires ou de liquides se trouvent à l'intérieur de la cuve ou bien sur la barre ou la lame de soudure, les éliminer à l'aide d'un essuie-tout.
- Essuyer la cuve à vide à l'aide d'un chiffon doux humide.

Stockage de l'appareil

- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, il doit être nettoyé comme décrit ci-dessus et entreposé dans un endroit sec et propre, à l'abri du gel et du soleil et hors de portée des enfants. Ne pas placer d'objets lourds sur l'appareil.

7. Anomalies de fonctionnement

En cas de panne, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. Consultez le tableau suivant pour vérifier s'il est possible d'éliminer le problème de fonctionnement avant d'appeler nos services ou de contacter le vendeur.

Problème	Cause possible et solution
L'appareil ne fonctionne pas L'appareil ne fonctionne pas	Vérifier si la fiche est correctement branchée à la prise. Vérifier la prise en y branchant un autre appareil.
	Vérifier si le câble d'alimentation n'est pas endommagé. S'il est endommagé, ne pas utiliser l'appareil. Contacter le service d'assistance.
	S'assurer que l'interrupteur marche/arrêt est correctement enclenché.
L'appareil ne fournit pas un vide complet dans le sac	Pour que la fermeture soit correcte, l'ouverture du sac d'emballage sous vide doit entièrement se trouver dans la cuve à vide.
	Le temps de mise sous vide est trop court.
	Vérifier si la barre et la lame de soudure sont propres. En cas de besoin, nettoyer soigneusement.
	Le sac pour l'emballage sous vide peut être percé. Pour le vérifier, fermer le sac contenant un peu d'air, le placer dans de l'eau et faire pression. La formation de bulles d'air indique qu'il y a une fuite. Souder le sac pour l'emballage sous vide de nouveau ou utiliser un autre.

Problème	Cause possible et solution
L'appareil ne produit pas de vide dans le compartiment de mise sous vide	Le joint du couvercle est endommagé ou sale. Nettoyer le joint ou le remplacer.
Le sac ne retient pas le vide après la soudure	Les endroits de fuite sur la soudure peuvent se créer à cause des plis, des miettes ou de l'humidité. Ouvrir le sac, nettoyer sa partie supérieure de l'intérieur, supprimer tout corps étranger de la barre de soudure et réinitialiser le processus de soudure.
	Vérifier si le sac pour l'emballage sous vide n'est pas endommagé, ce qui pourrait entraîner la réduction du vide. Protéger les angles vifs du contenu avec des serviettes en papier.
	Le sac pour l'emballage sous vide n'a pas été correctement placé sur la barre de soudure. Toujours veiller à ce que le sac à emballer se trouve entièrement dans la cuve à vide lors de la soudure.

Si vous ne parvenez pas à supprimer la cause du mauvais fonctionnement:

- ne pas ouvrir l'enceinte de l'appareil,
- informer le point de service client ou contacter votre vendeur en fournissant les informations suivantes :
 - le type de panne;
 - numéro de l'article et numéro de série (voir la plaque signalétique sur le dessous de l'appareil) ;
 - date d'achat.

8. Elimination des éléments usés

Appareils anciens



Les appareils électriques portent le symbole suivant. Il est interdit de jeter les appareils électriques avec les déchets ménagers.

Si l'appareil ne peut plus être utilisée, le déposer dans un point de collecte prévu à cet effet par l'administration locale.



INDICATION !

Les appareils électriques doivent être correctement utilisés et éliminés, pour éviter leur impact sur l'environnement.

- Débrancher l'appareil de l'alimentation et couper le câble d'alimentation de l'appareil.