

290/4



300744

FRANÇAIS

Table des matières

1. Sécurité	54
1.1 Explication des symboles.....	54
1.2 Consignes de sécurité	55
1.3 Utilisation conforme	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 Indications techniques	61
4.2 Aperçu des composants	62
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	66
5.4 Principes de sécurité concernant le stockage des produits alimentaires	69
5.5 Utilisation	70
5.5.1 Fonctions des touches/des témoins LED	70
5.5.2 Conditionnement sous vide	72
5.5.3 Mode d'emballage et de mise sous vide.....	73
5.5.4 Mode de marinage sous vide	74
6. Nettoyage	76
7. Anomalies de fonctionnement	77
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.

- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau et ne pas l'utiliser si la fiche ou le câble d'alimentation sont mouillés. Dans de tels cas, mettre des gants en caoutchouc et retirer immédiatement la fiche de la prise. **Si l'appareil se trouve dans l'eau, ne pas le sortir ni ne le toucher avant de retirer la fiche de la prise d'alimentation.** Ne pas utiliser l'appareil sorti de l'eau (l'envoyer immédiatement à un centre de service agréé ou chez votre distributeur).
- 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.

- Afin d'éviter les brûlures des doigts et des mains, ne jamais toucher la barre de soudure ni la cuve à vide juste après l'arrêt de l'appareil.

1.3 Utilisation conforme

La sécurité d'utilisation de l'appareil n'est garantie que si l'utilisation est conforme à la destination, en conformité avec les données figurant dans ce manuel d'instruction.

Tous les travaux techniques, ainsi que le montage et la maintenance ne peuvent être effectués que par le personnel d'un service qualifié.

L'appareil de mise sous vide est destiné uniquement à mettre sous vide et à mariner des produits alimentaires ou autres objets.



ATTENTION !

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.

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 Indications techniques

Nom	Appareil de mise sous vide 290/4
Code-No. :	300744
Matériau :	boîtier: acier inoxydable, couvercle: méthacrylate de polyméthyle (PMMA)
Réalisation :	<ul style="list-style-type: none">▪ écran d'affichage numérique▪ contrôle électronique du vide▪ fonction de marinage▪ intensité à vide : 5 niveaux à réglage manuel▪ durée de soudure réglable : 0 - 6 secondes
Puissance :	0,63 kW / 220-240 V 50 Hz
Pompe à vide :	4,62 m ³ /h (environ 77 l/min.)
Mise sous vide max. :	-999 mbar (dans la cuve)
Barre de soudure :	1 soudure, 290 mm
Dimensions :	L 360 x P 470 x H 350 mm
Dimensions de la cuve :	L 350 x P 300 x H 110 mm
Poids :	24,95 kg

Sous réserve de modifications !

Accessoires (non fournis avec l'appareil !)



Sets de rouleaux film plastique 220

Set de 2 rouleaux, chacun
Largeur 22 cm, longueur 5 m
Code-No. 300418



Sets de rouleaux film plastique 280

Set de 2 rouleaux, chacun
Largeur 28 cm, longueur 5 m
Code-No. 300419

4.2 Aperçu des composants



- 1** Poignée du couvercle
- 2** Couvercle
- 3** Cuve à vide
- 4** Barre de soudure
- 5** Panneau de contrôle
- 6** Trous d'aération
- 7** Boîtier
- 8** Lame de soudure

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 20 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.

Toutes les informations fournies dans le tableau ci-dessous sont des valeurs approximatives qui dépendent de l'état irréprochable de l'emballage et des propriétés qualitatives originales des produits alimentaires.



ATTENTION!

Les produits susceptibles de se dégrader doivent être conservés au congélateur ou au réfrigérateur. Si le conditionnement sous vide prolonge la durée des produits alimentaire, il ne permet cependant pas d'en faire des « conserves », c'est à dire des produits supportant la conservation à température ambiante.

Durée de conservation des aliments avec et sans emballage sous vide:

	Durée de conservation sans la mise sous vide	Durée de conservation sous vide
Produits alimentaires réfrigérés (5+/-2°C)		
Viande rouge	3 - 4 jours	8 - 9 jours
Viande blanche	2 - 3 jours	6 - 9 jours
Poissons entiers	1 - 3 jours	4 - 5 jours
Gibiers	2 - 3 jours	5 - 7 jours
Charcuteries	7 - 15 jours	25 - 40 jours
Charcuteries en tranches	4 - 6 jours	20 - 25 jours
Fromages à pâte molle	5 - 7 jours	14 - 20 jours
Fromages à pâte dure et semi-dure	15 - 20 jours	25 - 60 jours
Légumes	1 - 3 jours	7 - 10 jours
Fruits	5 - 7 jours	14 - 20 jours
Produits alimentaires cuits et réfrigérés (5+/-2°C)		
Purée de légume et soupe	2 - 3 jours	8 - 10 jours
Produits à base de farine et risotto	2 - 3 jours	6 - 8 jours
Bouillon de viande et rôtis	3 - 5 jours	10 - 15 jours
Gâteaux fourrés (avec crème et fruits)	2 - 3 jours	6 - 8 jours
Huile de friture	10 - 15 jours	25 - 40 jours
Produits alimentaires congelés (-18 +/-2°C)		
Viandes	4 - 6 mois	15 - 20 mois
Poissons	3 - 4 mois	10 - 12 mois
Légumes	8 - 10 mois	18 - 24 mois
Produits alimentaires à température ambiante (25+/-2°C)		
Pain	1 - 2 jours	6 - 8 jours
Biscuits emballés	4 - 6 mois	12 mois
Produits à base de farine	5 - 6 mois	12 mois
Riz	5 - 6 mois	12 mois
Farine	4 - 5 mois	12 mois
Fruits secs	3 - 4 mois	12 mois
Café moulu	2 - 3 mois	12 mois
Tisanes en poudre	5 - 6 mois	12 mois
Produits lyophilisés	1 - 2 mois	12 mois
Lait en poudre	1 - 2 mois	12 mois

5.3 Principes du conditionnement à 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 anaérobie.
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.



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.

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.

Indications concernant le conditionnement sous vide

- En emballant sous vide des produits alimentaires comportant des angles ou des formes aigus par ex. des os ou des pâtes sèches, de tels endroits doivent être protégés d'un papier alimentaire afin de prévenir l'endommagement du sac.
- Lors du conditionnement sous vide, afin que les produits alimentaires fragiles ne se brisent pas, et les produits délicats comme les biscuits ou les gâteaux ne se brisent pas, utilisez les récipients pour leur conservation.
- 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. Le tabac à pipe peut être conservé plus longtemps. De même le piquage et le ternissement de l'argent ou des objets de collection peuvent être éliminés grâce au conditionnement sous vide.

5.4 Principes de sécurité concernant le stockage des produits alimentaires

Le conditionnement sous vide change sensiblement la manière et les méthodes de conservation des produits alimentaires. En prenant l'habitude de conditionner sous vide, cette technique devient rapidement un élément inséparable du processus de préparation des plats. Lors de l'emballage sous vide et du stockage, il convient de respecter les principes suivants, afin de garantir à la nourriture une qualité appropriée:

1. La réaction chimique de la nourriture avec l'air, la température, l'humidité, les réactions enzymatiques, l'apparition de micro-organismes le contact avec les insectes conduisent à la détérioration de la nourriture.
2. La cause principale de la dégradation des substances nutritives, de leurs propriétés, de leur goût et de leurs qualités est l'oxygène contenu dans l'air. Le développement de micro-organismes est dans une large mesure provoqué par l'air, car celui-ci apporte ou retire de l'humidité, même lorsque la nourriture est emballée dans un matériau résistant à l'humidité. La nourriture congelée, exposée à l'air froid du congélateur subit un dessèchement et une oxydation.
3. Un conditionnement à vide élimine environ 90% de l'air contenu dans l'emballage. Pour une teneur de l'air en oxygène d'environ 21%, l'élimination de 90% signifie que dans un met emballé sous vide, il ne reste que 2 ou 3% d'oxygène. Avec une valeur en oxygène inférieure à 5%, la plupart des micro-organismes ne peuvent se développer.
4. En général, on distingue 3 types de micro-organismes : les moisissures, les levures et les bactéries. Les micro-organismes sont présents partout, cependant ils deviennent dangereux seulement dans certaines conditions.
5. Dans un milieu avec une quantité faible d'oxygène ou sans humidité, les moisissures ne peuvent pas se développer. Dans un milieu humide contenant du sucre à une température moyenne, les levures se développent. La conservation à basse température ralentit le développement des levures, tandis que dans le congélateur, celui-ci est stoppé. Les bactéries se développent en présence d'air ou sans air.
6. L'un des types de bactéries les plus dangereux est le Clostridium Botulinum, qui se développe dans un milieu qui lui est propre, sans air, dans une plage de température entre 4 °C et 46 °C. Les meilleures conditions pour le développement de ces bactéries sont offertes par une nourriture ne contenant pas d'acides, un milieu pauvre en air et des températures supérieures à 4 °C se maintenant pendant une longue période.
7. Les aliments congelés, séchés, contenant une grande quantité d'acide, de sels ou de sucre sont résistants au botulisme. Les aliments ne contenant pas d'acides comme la viande, les fruits de mer, les olives, la volaille, le poisson, les œufs et les champignons, ceux contenant une petite quantité d'acide comme les légumes, et ceux contenant une quantité moyenne d'acide comme les tomates mûres, l'oignon, le peperoni, les figues et les concombres sont rapidement attaqués par le Botulinum.
8. Ces aliments, même s'ils doivent être conservés peu de temps, doivent être stockés au frais ; sur de plus longues périodes, ils doivent être congelés, et consommés immédiatement après avoir été cuits.

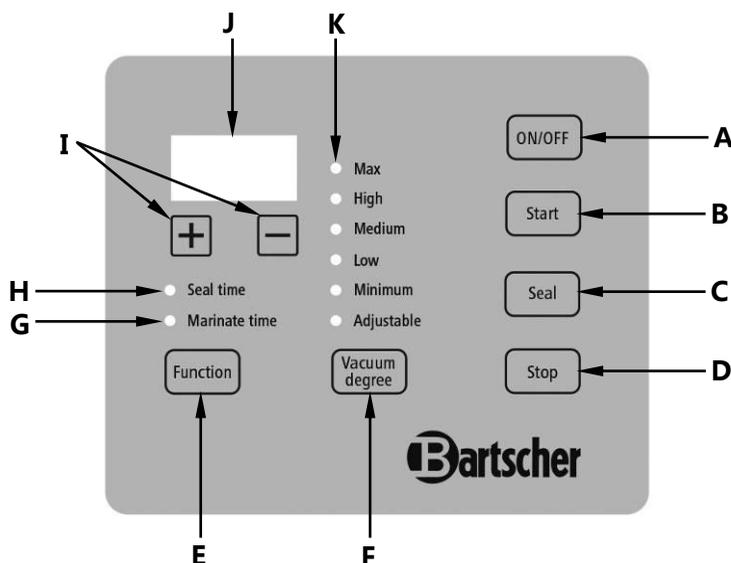
9. Certains aliments secs tels que la farine ou les céréales peuvent contenir des larves d'insectes. Si ces produits ne sont pas stockés dans un emballage sous vide, les larves peuvent éclore lors de la conservation et contaminer les aliments. Afin d'éviter l'éclosion des insectes, les produits devraient être conditionnés sous vide.
10. Afin d'éviter que l'aliment ne se perde, conservez-le à des basses températures, car peu de micro-organismes peuvent se développer sans accès à l'air.
11. Si la température dans le réfrigérateur est supérieure à 4 °C (en particulier pendant une longue période), des micro-organismes nocifs ont alors des conditions favorables de développement. Il est donc recommandé de maintenir une température inférieure à 4 °C dans le réfrigérateur.
12. Si la température dans le congélateur est inférieure à -17 °C, elle est appropriée à la conservation des aliments, bien que la congélation ne supprime pas les micro-organismes, mais freine leur développement.
13. La température a également une influence sur la conservation des aliments secs emballés à vide: leur période de conservation est prolongée 3 à 4 fois à chaque fois que la température descend de 10 °C.

5.5 Utilisation

Avant la première utilisation

- Avant d'utiliser l'appareil, toujours nettoyer l'appareil et le champ de travail suivant les consignes décrites au **point 6 «Nettoyage»**.

5.5.1 Fonctions des touches/des témoins LED



A. Interrupteur ON/OFF (MARCHE/ARRÊT) (l'image à la page 70)

Quand l'appareil est branché à l'alimentation électrique, le message « **OFF** » s'affiche sur l'écran d'affichage LED (J). Appuyer sur l'interrupteur **ON / OFF** (A), s'affichent alors sur l'écran d'affichage LED (J) le temps de soudure ou de marinage et après le niveau de l'intensité de vide réglé. L'appareil de mise sous vide est prêt à être utilisé. Appuyer de nouveau sur l'interrupteur **ON / OFF**, l'appareil passe en mode Standby. Le message « **OFF** » s'affiche sur l'écran d'affichage LED (J).

B. Start (touche start)

Pour mettre en marche l'appareil, appuyer sur la **touche start**. L'appareil passe en mode d'emballage sous vide ou de marinage (en fonction du réglage effectué).

C. Seal (touche de soudure)

Appuyer sur la touche **Seal** en mode de mise sous vide, le processus de mise sous vide s'arrête plus tôt et l'appareil passe en mode de soudure.

D. Stop (touche stop)

Une pression sur la touche stop entraîne l'arrêt du processus en cours de réalisation.

E. Funktion (touche de fonction)

Une pression sur la touche permet de choisir le mode de fonctionnement :
mode de mise et d'emballage sous vide ou
mode de marinage sous vide

Les témoins LED (H) ou (G) adéquats s'allument.

Afin d'adapter le temps d'emballage sous vide ou de marinage, appuyer sur les touches de réglage « **+** » ou « **-** ». La durée réglée s'affiche sur l'écran d'affichage LED (J).

F. Vacuum degree (touche de réglage du niveau de vide)

Régler le niveau d'intensité en appuyant sur la touche de réglage du niveau de vide (F). Quand le témoin **Adjustable** s'allume, appuyer sur les touches « **+** » ou « **-** » pour régler le niveau de vide exigé. La valeur réglée s'affiche sur l'écran d'affichage LED (J).

G. + H. Témoins LED

Ces témoins indiquent le mode de fonctionnement réglé :
mode de mise et d'emballage sous vide ou
mode de marinage sous vide

J. Écran d'affichage LED

Sur l'écran d'affichage LED s'affichent les valeurs suivantes :

1. niveau de vide
2. temps de soudure
3. temps de marinage.

I. Boutons de réglage « + » et « - »

Ces boutons servent à régler ou à modifier les valeurs suivantes :

- temps de soudure
- temps de marinage
- niveau de vide

K. Témoins LED du réglage du niveau de vide

Ces témoins LED indiquent le niveau de vide réglé.

5.5.2 Conditionnement sous vide

Choix des sacs pour l'emballage sous vide

- Les sacs pour l'emballage sous vide sont disponibles en plusieurs tailles. Choisir une taille correspondant aux produits alimentaires à emballer.



INDICATION !

Utiliser uniquement des sacs spéciaux qui sont destinés à l'emballage sous vide (ondulés d'un côté, gaufrés).

- S'assurer que la longueur du sac à emballer dépasse d'au moins 4-5 cm celle du produit alimentaire conservé et laisser encore 2 cm pour chaque utilisation suivante du sac pour l'emballage sous vide.

Mise en marche de l'appareil

- Brancher d'abord la fiche du câble d'alimentation à la prise se trouvant à l'arrière de l'appareil. Brancher ensuite la fiche à une prise individuelle mise à la terre. Le message « **OFF** » s'affiche sur l'écran d'affichage LED (J).
- Pour mettre en marche l'appareil, appuyer sur la touche **ON/OFF** (A). L'appareil est prêt pour le réglage.

5.5.3 Mode d'emballage et de mise sous vide

1. Sélection du mode de fonctionnement

Appuyer sur la **touche de fonction** (E). Quand le témoin LED (H) s'allume, l'appareil fonctionne en **mode de soudure**. À l'aide des touches « + » ou « - » régler la durée de soudure de 0 à 6 secondes.

2. Sélection du niveau de vide (intensité de vide)

Pour choisir le niveau de vide requis, appuyer sur la touche **Vacuum degree** (F). Les réglages suivants sont possibles:

- Max** ((29,3 Hg / -999 mbar),
- High** (29,0 Hg / -999 mbar),
- Medium** (27,5 Hg / -931 mbar),
- Low** (26,0 Hg / -881 mbar),
- Minimum** (23,5 Hg / -796 mbar),
- Adjustable** (réglage manuel).

Le témoin LED adéquat, se trouvant sur le panneau de contrôle, s'allumera. Pour régler le niveau dans une étendue de -999 mbar - -796 mbar, après la sélection de l'option **Adjustable**, appuyer sur les touches « + » ou « - ».

3. Placement du sac pour l'emballage dans la cuve à vide

Ouvrir le couvercle de l'appareil et placer le sac avec les produits alimentaires à conserver dans la cuve à vide.

S'assurer que:

- le contenu du sac à emballer ne dépasse pas la barre de soudure;
- l'ouverture du sac à emballer se trouve sur la barre de soudure (voir **l'image à droite**);

Fixer le sac pour l'emballage dans la zone avant de la cuve à vide à l'aide d'une pince.



INDICATION !

Tout le sac pour l'emballage sous vide, y compris son ouverture, doit se trouver à l'intérieur de la cuve à vide.

4. Mise sous vide (mode de mise sous vide)

- a) Fermer le couvercle, appuyer sur la touche **Start** (B) sur le panneau de contrôle.
- b) La pompe à vide se met en marche et le témoin LED du niveau de vide clignote. Quand le niveau de vide réglé est atteint, un signal sonore est émis et le témoin LED arrête de clignoter, il reste allumé. Sur l'écran d'affichage, le niveau de vide atteint est affiché.
- c) Quand la mise sous vide est terminée, l'appareil passe automatiquement en mode de soudure. S'affiche alors sur l'écran d'affichage le temps de soudure réglé et le compte à rebours est lancé. Une fois le processus de soudure terminé, l'appareil rejette l'air.
- d) Une fois l'opération terminée, un signal sonore est émis 3 fois. L'appareil est prêt à recommencer de nouveau la mise sous vide.
- e) Les valeurs réglées pour le processus d'emballage précédent sont affichées sur l'écran d'affichage et les témoins LED adéquats sont allumés.



INDICATION !

Vérifier la soudure qui devrait avoir une coupe uniforme sans aucun pli. Si la soudure n'est pas complète, répéter le processus d'emballage sous vide.

5.5.4 Mode de marinage sous vide

1. Sélection du mode de fonctionnement

Appuyer sur la **touche de fonction** (E). Quand le témoin LED (G) s'allume, l'appareil fonctionne en **mode de marinage**. À l'aide des touches « + » ou « - » régler le temps de marinage dans une étendue de 9 à 99 minutes.

2. Sélection du niveau de vide (intensité de vide)

Pour choisir le niveau de vide requis, appuyer sur la touche **Vacuum degree** (F). Les réglages suivants sont possibles:

- Max** ((29,3 Hg / -999 mbar),
- High** (29,0 Hg / -999 mbar),
- Medium** (27,5 Hg / -931 mbar),
- Low** (26,0 Hg / -881 mbar),
- Minimum** (23,5 Hg / -796 mbar),
- Adjustable** (réglage manuel).

Les témoins LED adéquats se trouvant sur le panneau de contrôle s'allumeront.

Pour régler le niveau dans une étendue de -999 mbar - -796 mbar, après la sélection de l'option **Adjustable**, appuyer sur les touches « + » ou « - ».

3. Sac pour l'emballage sous vide

Ouvrir le couvercle de l'appareil et placer les produits alimentaires se trouvant dans le **sac pour l'emballage sous vide** dans la cuve à vide.

S'assurer que:

- le contenu du sac à emballer ne dépasse pas la barre de soudure;
- l'ouverture du sac à emballer se trouve sur la barre de soudure (voir **l'image à la page 73**).

Fixer le sac d'emballage sous vide dans la zone avant de la cuve à vide à l'aide d'une pince.

4. Marinage sous vide

- a) Fermer le couvercle de l'appareil, appuyer sur la **touche Start (B)** sur le panneau de contrôle. Le processus de marinage sous vide se met en marche.
Un cycle dure 9 minutes, il est possible de programmer au maximum 11 cycles (99 minutes).
Le processus de marinage comporte les étapes suivantes : mise sous vide – maintien du vide et élimination du vide, la formation du vide et l'élimination du vide durent environ 1 minute, tandis que le maintien du vide dure environ 8 minutes.
- b) La pompe à vide se met en marche et le témoin LED du niveau de vide clignote. Quand le niveau de vide réglé est atteint, un signal sonore est émis et le témoin LED arrête de clignoter, il reste allumé. Sur l'écran d'affichage, le niveau de vide atteint est affiché. Quand la valeur réglée est atteinte, un signal sonore est émis.
- c) Une fois le processus de formation de vide terminé, l'appareil passe en mode de marinage sous vide. Le temps restant de marinage est affiché sur l'écran d'affichage et le compte à rebours est lancé, le décompte est fait toutes les minutes.
- d) Une fois le processus de marinage terminé, l'appareil rejette l'air de la cuve à vide.
- e) Après le marinage, l'appareil passe automatiquement en mode de soudure.
- f) Une fois tout le processus de marinage terminé, un signal sonore est émis 3 fois.
- g) Les valeurs réglées pour le processus de marinage précédent sont affichées sur l'écran d'affichage et les témoins LED adéquats sont allumés.
- h) **Conseil:** Si lors des processus décrits aux points b ou c la touche **SEAL** est pressée, l'appareil passe immédiatement en mode de soudure.

6. Nettoyage



AVERTISSEMENT !

Avant le nettoyage, débrancher l'appareil de l'alimentation (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.

Sacs pour l'emballage sous vide

- Laver les sacs pour l'emballage sous vide dans de l'eau tiède avec un produit nettoyant doux et ensuite, sécher soigneusement.



ATTENTION!

Pour éviter les intoxications alimentaires, ne pas réutiliser les sacs dans lesquels ont été conservés les produits comme la viande fraîche, le poisson ou les plats gras.

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	<ul style="list-style-type: none">▪ 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 ON / OFF a été correctement utilisé.
L'appareil ne fournit pas un vide complet dans le sac	<ul style="list-style-type: none">▪ 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.
Le sac ne retient pas le vide après la soudure	<ul style="list-style-type: none">▪ 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.

Les codes d'erreurs indiqués sur l'écran d'affichage LED

Code d'erreur	Description	Aide
E01	L'appareil ne crée pas le vide	<ul style="list-style-type: none">▪ Vérifier si la chambre de mise sous vide est fermée ;▪ Vérifier si le joint d'étanchéité est correctement installé ;▪ Vérifier si la pompe à vide fonctionne.
E02	L'appareil n'assure pas la soudure des sacs de mise sous vide	<ul style="list-style-type: none">▪ Vérifier le joint d'étanchéité

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.