

420/20L



300746

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

tél. +49 5258 971-0
fax : +49 5258 971-120
Hotline technique : +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: 3.0

Date de création : 2024-01-09

Manuel d'utilisation original

1	Sécurité	2
1.1	Explication des avertissements	2
1.2	Consignes de sécurité	3
1.3	Utilisation conforme à l'usage	5
1.4	Utilisation non conforme à l'usage	5
2	Généralités	6
2.1	Responsabilité et garantie	6
2.2	Protection des droits d'auteur	6
2.3	Déclaration de conformité	6
3	Transport, emballage et stockage	7
3.1	Inspection suite au transport	7
3.2	Emballage	7
3.3	Stockage	7
4	Paramètres techniques	8
4.1	Indications techniques	8
4.2	Éléments de l'appareil	9
4.3	Fonctions de l'appareil	11
5	Installation et utilisation	12
5.1	Installation	12
5.2	Avantages de la mise sous vide	13
5.3	Principes de la mise sous vide	15
5.4	Utilisation	18
6	Nettoyage	27
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	27
6.2	Nettoyage	28
7	Défaillances possibles	29
8	Élimination des déchets	32



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice 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 est une source d'informations importante et un ouvrage de référence. La connaissance de toutes les consignes de sécurité et d'utilisation comprises dans la présente notice est une condition indispensable pour assurer le fonctionnement correct et en toute sécurité de l'appareil. S'appliquent également les règles de prévention des accidents, les normes de sécurité au travail et la réglementation en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil.

Avant d'utiliser l'appareil et surtout, avant de le mettre en marche, lire attentivement la présente notice d'utilisation pour éviter tout dommage ou blessure. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit et doit être gardée directement à proximité de l'appareil et rester accessible à tout moment. En cas de cession de l'appareil, la présente notice d'utilisation doit être également fournie avec l'appareil.

1 Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques en vigueur. Cependant, l'appareil peut constituer une source de dangers, s'il n'est pas utilisé correctement ou conformément à son usage. Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la présente notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.

1.1 Explication des avertissements

Les indications importantes relatives à la sécurité ainsi que les avertissements sont désignés dans la présente notice par des mentions d'avertissement adéquates. Ces indications doivent être impérativement respectées, pour éviter les accidents, les blessures et les dommages matériels.



DANGER !

La mention d'avertissement **DANGER** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.



AVERTISSEMENT !

La mention **AVERTISSEMENT** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves, moyennement graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.



ATTENTION !

La mention **ATTENTION** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures légères ou moyennes, s'ils ne sont pas évités.

ATTENTION !

La mention **ATTENTION** indique un éventuel dommage matériel lié au non-respect des consignes de sécurité.

REMARQUE !

Le symbole **REMARQUE** indique à l'utilisateur les informations et les consignes relatives à l'utilisation de l'appareil.

FR

1.2 Consignes de sécurité

Courant électrique

- Une tension de secteur trop élevée ou une installation incorrecte peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- L'appareil peut être branché à l'électricité uniquement si les données sur la plaque signalétique correspondent à la tension de secteur.
- Pour éviter les courts-circuits, ne pas mouiller l'appareil.
- Si des défaillances apparaissent lors du fonctionnement de l'appareil, le débrancher immédiatement de l'alimentation électrique.
- Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- Ne jamais saisir l'appareil, s'il tombe dans l'eau. Débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique.
- Toute réparation ou ouverture du boîtier de l'appareil doit être réalisée par un personnel spécialisé et un service agréé.
- Ne pas déplacer l'appareil en le tenant par le câble.

- Éviter tout contact du câble de raccordement avec des sources de chaleur et des éléments pointus et tranchants.
- Ne pas plier, serrer ou nouer le câble de raccordement.
- Dérouler complètement le câble de raccordement.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble de raccordement.
- Pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, toujours tirer par la fiche.
- 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.

Utilisation uniquement sous surveillance

- Utiliser l'appareil uniquement sous surveillance.
- Toujours rester à proximité de l'appareil.

Personnel utilisant l'équipement

- L'appareil peut être utilisé uniquement par un personnel spécialisé qualifié et formé.
- Le présent appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites et des personnes ayant l'expérience et/ou les connaissances insuffisantes.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.

Utilisation incorrecte et non conforme

- L'utilisation non conforme à l'usage et non autorisée peut endommager l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé uniquement s'il se trouve dans un état technique parfait et s'il permet une utilisation en toute sécurité.
- L'appareil peut être utilisé seulement si tous les raccordements ont été réalisés selon les normes.
- N'utiliser l'appareil que lorsqu'il est propre.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange originales. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même.
- Il est interdit de changer ou de modifier l'appareil ou ses éléments.

1.3 Utilisation conforme à l'usage

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

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- Conditionnement sous vide et marinage de produits alimentaires adaptés ou d'autres objets.

1.4 Utilisation non conforme à l'usage

Une utilisation non conforme à l'usage peut entraîner des blessures 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 la présente notice d'utilisation.

2 Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

Toutes les informations 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. Le contenu effectif de la livraison peut, dans certaines circonstances, différer des explications décrites ici et des nombreuses représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques. Le fabricant ne peut être tenu responsable pour les dommages ou défaillances dus:

- au non-respect des consignes,
- à une utilisation non conforme à l'usage,
- aux modifications techniques effectuées par l'utilisateur,
- à l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques dans le produit, qui améliorent les caractéristiques d'utilisation de l'appareil.

2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, les figures et les 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 du contenu à des tiers ne sont pas autorisées sans l'autorisation écrite du fabricant. Le non-respect de la disposition ci-dessus entraîne une obligation d'indemnisation. Les autres droits demeurent réservés.

2.3 Déclaration de conformité

L'appareil est conforme aux normes et aux Directives européennes en vigueur. Ce qui est confirmé par la Déclaration de conformité CE. Sur demande, nous pouvons vous envoyer la Déclaration de conformité du produit donné.

3 Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès la réception du produit. Si des dommages dus au transport sont constatés, refuser la réception du produit ou accepter la réception sous conditions. Indiquer sur les documents de transport/la lettre de voiture de la société de transport les dommages constatés et déposer une réclamation. Les dommages cachés doivent être signalés immédiatement après leur constatation, car les demandes de dédommagement doivent être déposées dans les délais de réclamation.

Si des pièces ou des accessoires manquent, contacter notre service après-vente.

3.2 Emballage

Ne pas jeter le carton d'emballage de l'appareil. Il peut s'avérer utile pour stocker l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages.

Toutes les parties de l'emballage sont faites à partir de matériaux recyclables. Ce sont des films et des sacs en plastique, des emballages en carton.

Pour l'élimination de l'emballage, respecter les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduire les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

FR

3.3 Stockage

L'emballage doit rester fermé jusqu'au moment de l'installation de l'appareil. Lors du stockage, suivre les indications, marquées à l'extérieur, relatives au positionnement et au stockage. Stocker l'emballage dans les conditions suivantes :

- dans des locaux fermés
- dans un endroit sec et sans poussière
- à l'abri des produits agressifs
- à l'abri du soleil
- à l'abri des chocs mécaniques.

En cas de stockage prolongé (plus de trois mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage. En cas de besoin, remplacer l'emballage par un nouveau.

4 Paramètres techniques

4.1 Indications techniques

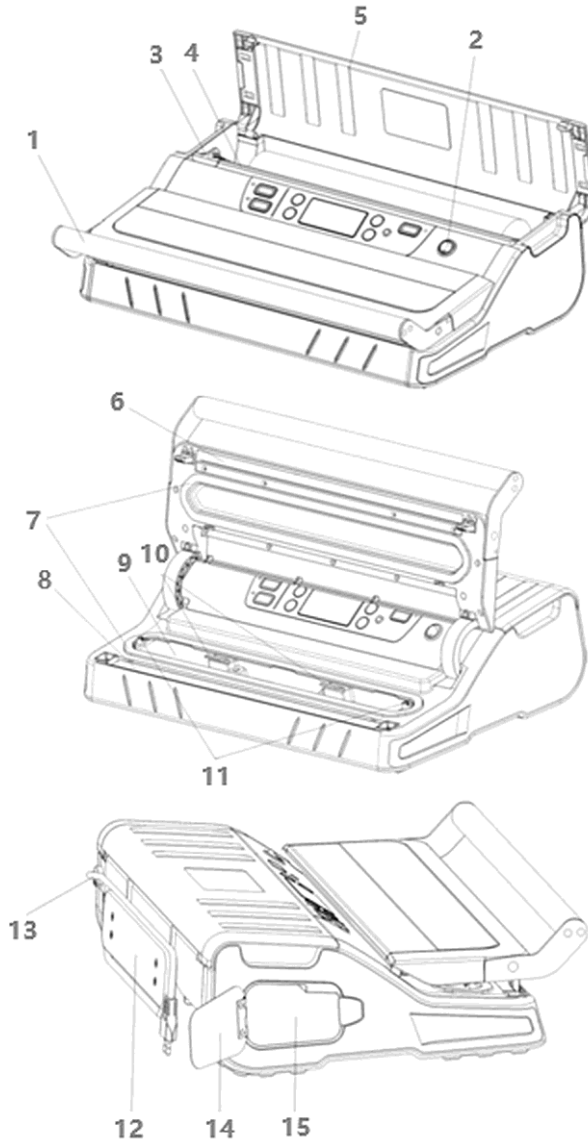
Nom :	Appareil sous vide 420/20L
Numéro d'article :	300746
Matériau :	acier inoxydable, plastique
Nombre de joints de soudure :	2
Longueur de la tige de soudage :	420
Pompe de mise sous vide l / min (m ³ / heure) :	20 (1,2)
Vide maximal en bar :	-900
Réglage de la durée de soudage, niveaux :	2
Puissance :	0,35 kW 220-240 V 50 Hz
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	500 x 395 x 140
Poids en kg :	6,6

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques !

Modèle / caractéristiques

- Couleur : argent / noir
- Commande : électronique
- Témoins lumineux de contrôle : Marche/arrêt
- Contrôle du vide : électronique
- Fonctions :
 - Mise sous vide et scellement combinés
 - Scellement
 - Marinage
- Écran d'affichage numérique
- Interrupteur de marche/arrêt
- Éclairage
- Porte-rouleau avec lame intégrée
- Étrier de serrage pour sachets de mise sous vide
- Y compris : 1 rouleau de film de mise sous vide (40 cm x 6 m)

4.2 Éléments de l'appareil



FR

Fig. 1

Description de la fig. 1

- | | |
|---|--|
| 1. Protection avant avec poignée | 2. Interrupteur marche/arrêt |
| 3. Lame | 4. Rail de découpe |
| 5. Protection arrière | 6. Barre de soudure |
| 7. Joints supérieur + inférieur | 8. Tige de soudage |
| 9. Compartiment de mise sous vide | 10. Support de fixation du sachet de mise sous vide |
| 11. Orifices d'aspiration de l'air | 12. Élément pour l'enroulement du câble d'alimentation |
| 13. Câble d'alimentation | 14. Cache-compartiment du câble de raccordement |
| 15. Compartiment du câble de raccordement | |

Dotation supplémentaire (n'est pas livrée avec l'appareil !)

Ensemble de rouleaux de film de mise sous vide 220

Il est composé de 2 rouleaux de film de mise sous vide

Largeur du rouleau : 22 cm

Longueur du rouleau : 5 m

Dimensions : largeur 220 x profondeur 40 x hauteur 40 mm

Poids : 0,46 kg

N° de l'article : 300418



Ensemble de rouleaux de film de mise sous vide 280

Il est composé de 2 rouleaux de film de mise sous vide

Largeur du rouleau : 28 cm

Longueur du rouleau : 5 m

Dimensions : largeur 280 x profondeur 50 x hauteur 50 mm

Poids : 0,512 kg

N° de l'article : 300419



Paramètres techniques

Ensemble de rouleaux de film de mise sous vide 400

Il est composé de 2 rouleaux de film de mise sous vide

Largeur du rouleau : 40 cm

Longueur du rouleau : 6 m

Dimensions : largeur 400 x profondeur 65 x hauteur 65 mm

Poids : 0,86 kg

N° de l'article : 300424



Sachets de mise sous vide G1,2L

Capacité : 1,2 litre

Dimensions : 160 x 250 mm

N° de l'article 300411



Sachets de mise sous vide G2,5L

Capacité : 2,5 litres

Dimensions : 200 x 300 mm

N° de l'article 300412



Sachets de mise sous vide G7,5L

Capacité : 7,5 litre

Dimensions : 300 x 400 mm

N° de l'article 300413

FR

4.3 Fonctions de l'appareil

L'appareil sous vide a été conçu pour le conditionnement sous vide ou le marinage de produits alimentaires. Lors du processus de mise sous vide et de scellement, de l'air est aspiré du sachet, l'emballage est ensuite scellé, ce qui permet d'éviter la détérioration des aliments ou de ralentir ce processus.

5 Installation et utilisation

5.1 Installation

Déballage / installation

- Déballer l'appareil et éliminer tous les éléments intérieurs et extérieurs de l'emballage et les protections de transport.



ATTENTION !

Risque d'étranglement !

Interdire aux enfants l'accès aux emballages tels que les sacs en plastique ou les éléments en polystyrène.

- Retirer le film de protection qui recouvre l'appareil. Le film de protection doit être retiré délicatement pour ne pas laisser des restes de colle. Supprimer les résidus de colle éventuels en utilisant un diluant.
- Veiller à ne pas endommager la plaque signalétique ni les avertissements collés sur l'appareil.
- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide.
- Placer l'appareil de manière à assurer un accès facile à la prise permettant de débrancher rapidement l'appareil en cas de besoin.
- Placer l'appareil sur une surface avec les caractéristiques suivantes :
 - plane, pouvant supporter le poids de l'appareil, résistant à l'eau, sèche et résistant aux températures élevées
 - suffisamment grande pour permettre un travail confortable avec l'appareil
 - facilement accessible
 - bien aérée.
- Assurer une distance suffisante des bords de la table. Dans le cas contraire, l'appareil pourrait basculer et tomber.
- Garder une distance d'au moins 10 cm des murs ou d'autres objets.

Branchement à l'alimentation électrique

- Vérifier si les données techniques de l'appareil (voir le tableau signalétique) correspondent aux données du réseau électrique local.
- Brancher l'appareil à une prise électrique individuelle avec protection. Ne pas brancher l'appareil à une prise multiple.
- Placer le câble de raccordement de manière à éviter tout risque d'écrasement et de trébuchement.

5.2 Avantages de la mise sous vide

Lors de la mise sous vide, après l'aspiration de l'air, le sachet ou le récipient sont scellés, ce qui freine ou ralentit le processus de détérioration des produits alimentaires. Grâce à la mise sous vide, la période de conservation des produits alimentaires peut être même de trois à cinq fois prolongée. Le goût et les vitamines sont préservés.

Les produits alimentaires sont ainsi protégés contre le dessèchement et l'oxydation, contre les bactéries et les moisissures.

L'emballage avec mise sous vide est un procédé de conservation qui est recommandé pour les produits alimentaires frais et doit être combiné à des températures basses, c.-à-d. Que le produit scellé avec mise sous vide doit être conservé dans un réfrigérateur ou un congélateur pour obtenir les meilleurs résultats.

Ainsi les produits conservés peuvent être entreposés plus longtemps que les produits qui ne sont pas scellés et mis sous vide, dont la date limite de consommation n'est que de quelques heures ou jours.

L'emballage sous vide est utilisé pour améliorer l'organisation du travail, conserver les produits alimentaires de manière plus saine et pour économiser de l'argent :

- Il peut être utilisé pour des occasions spéciales,
 - pour emballer les produits alimentaires dans des conditions de vide et pour prolonger ainsi leur date limite de consommation,
 - pour préparer des repas pour la semaine entière,
 - pour conserver plus longtemps les salades, les légumes et les herbes (ils restent croquants et frais) ;
- il reste plus de place dans le congélateur ;
- les produits alimentaires sont protégés contre le dessèchement et l'oxydation ;
- ceci permet une macération rapide et durable (20 minutes sous vide suffisent) ;
- ceci permet aussi d'emballer de nouveau la viande, les saucisses ou les fromages qui étaient déjà emballés sous vide (le goût est conservé) ;
- vous pouvez économiser de l'argent car tous les restes peuvent être conservés sans problème et réutilisés après ;

- vous pouvez acheter les légumes et les fruits de saison, les emballer sous vide et les conserver ainsi plus longtemps.

INDICATION !

Toutes les informations indiquées dans le tableau ci-dessous ont une valeur indicative qui dépend de l'état parfait de l'emballage et des propriétés primaires de qualité des produits alimentaires.

AVERTISSEMENT !

Les produits qui sont sujets à la détérioration doivent être conservés dans le congélateur ou le réfrigérateur. L'emballage sous vide prolonge la durée de vie des produits alimentaires, mais ne fait pas d'eux des « conserves » - des produits durables de température ambiante.

Durées de conservation des produits alimentaires

Conservation	Produits alimentaires	Température	Conservation standard	Conservation sous vide
Au réfrigérateur	Viande fraîche	5 ± 3 °C	2 - 3 jours	8 - 9 jours
	Poisson frais / produits de mer	5 ± 3 °C	1 - 3 jours	4 - 5 jours
	Viande cuite	5 ± 3 °C	4 - 6 jours	10 - 14 jours
	Légumes	5 ± 3 °C	3 - 5 jours	7 - 10 jours
	Fruits	5 ± 3 °C	5 - 7 jours	14 - 20 jours
	Œufs	5 ± 3 °C	10 - 15 jours	30 - 50 jours
Au congélateur	Viande congelée	-16 ~ -20 °C	3 - 5 mois	> 1 an
	Poisson congelé	-16 ~ -20 °C	3 - 5 mois	> 1 an
	Produits de mer congelés	-16 ~ -20 °C	3 - 5 mois	> 1 an

Conservation	Produits alimentaires	Température	Conservation standard	Conservation sous vide
Température ambiante	Pain	25 ± 2 °C	1 - 2 jours	6 - 8 jours
	Biscuits	25 ± 2 °C	4 - 6 mois	> 1 an
	Riz/farine	25 ± 2 °C	3 - 5 mois	> 1 an
	Cacahuètes/fruits à noyaux	25 ± 2 °C	3 - 6 mois	> 1 an
	Matériel médical	25 ± 2 °C	3 - 6 mois	> 1 an
	Thé	25 ± 2 °C	5 - 6 mois	> 1 an

5.3 Principes de la mise sous vide

Conseils importants

- Laver soigneusement les mains, tous les outils et la table de travail qui seront utilisés pour la découpe et l'emballage sous vide.
- Lors du traitement des produits alimentaires, utiliser, si possible, des gants.
- Pour l'emballage sous vide, n'utiliser que des produits alimentaires frais.
- Après l'emballage sous vide, placer immédiatement les produits qui peuvent se détériorer dans le réfrigérateur ou le congélateur, ne pas les laisser trop longtemps à température ambiante.
- Disposer uniformément les emballages sous vide dans le réfrigérateur ou le congélateur pour permettre leur refroidissement rapide.
- Les produits alimentaires retirés de l'emballage doivent être impérativement consommés avant la date limite de consommation indiquée sur l'emballage d'origine.
- L'emballage sous vide prolonge la durée de conservation des produits alimentaires secs. Les produits avec une forte teneur en graisses rancissent plus vite au contact de l'oxygène et de la chaleur. L'emballage sous vide prolonge aussi la durée de conservation des noix, des copeaux de noix de coco et des céréales. Conserver dans un endroit frais et sombre.
- L'emballage sous vide ne prolonge pas la durée de conservation des légumes et des fruits, comme les bananes, les pommes ou les pommes de terre, sauf s'ils sont pelés avant d'être mis sous vide.
- Certains types de légumes, comme le brocoli, le chou-fleur ou le chou blanc, émettent des gaz après la mise sous vide. Pour cette raison, il est recommandé de blanchir ces légumes et de les congeler avant de les emballer sous vide.

- Pour de nouveau emballer sous vide les produits qui ont été retirés de l'emballage sous vide, suivre les consignes concernant l'entreposage frigorifique après ouverture, pour assurer une conservation en toute sécurité.
- Consommer immédiatement les produits alimentaires qui se détériorent rapidement, qui ont été chauffés, décongelés ou sortis du réfrigérateur. Ne pas consommer les plats qui sont restés longtemps à l'air frais et en particulier, les plats avec des sauces épaisses et qui étaient conservés dans des emballages sous vide ou dans un milieu sans accès à l'air.
- Les produits mous et délicats (le poisson, les fraises des bois, etc.) doivent être d'abord congelés toute la nuit. Après la congélation préliminaire, les produits peuvent être mis sous vide et placés finalement dans le congélateur.

AVERTISSEMENT !

La mise sous vide ne remplace pas la congélation ou la surgélation !

Chaque produit alimentaire qui doit être congelé avant la mise sous vide, doit être refroidi et congelé après sa mise sous vide aussi.

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

Installation et utilisation

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.

FR

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.

Conseils relatifs à la mise sous vide

- En emballant sous vide les produits alimentaires qui possèdent des bords tranchants, p.ex. les os ou les pâtes sèches, ne pas oublier d'étaler un bout de papier essuie-tout pour éviter de transpercer le sachet de mise sous vide.
- Pour que les produits alimentaires qui ont tendance à se casser ou les produits délicats comme les biscuits ne s'émiettent pas lors de la mise sous vide, utiliser des récipients de mise sous vide.
- La mise sous vide assure une protection à de nombreux objets. Pour le camping, elle permet de maintenir au sec les affaires, comme les allumettes, les vêtements. Le tabac pour pipes peut être conservé plus longtemps. La mise sous vide permet aussi d'éliminer les dépôts et la ternissure d'objets en argent et d'autres pièces de collection.

FR

5.4 Utilisation



AVERTISSEMENT !

Blessures des mains causées par l'écrasement des mains et des doigts entre le couvercle et le compartiment de mise sous vide !

Faire particulièrement attention lors de la fermeture du couvercle.

Risque de brûlures causé par le contact avec les éléments chauds de l'appareil !

Ne jamais toucher la barre de soudure, la tige de soudage ni le compartiment de mise sous vide directement après l'utilisation de l'appareil. Attendre que l'appareil refroidisse.

Avant la première utilisation

1. Avant chaque utilisation, nettoyer soigneusement l'appareil et les plans de travail, en suivant les consignes du chapitre 6 « **Nettoyage** ».
2. Sécher l'appareil soigneusement.

Fonctions des touches de commande / des indicateurs

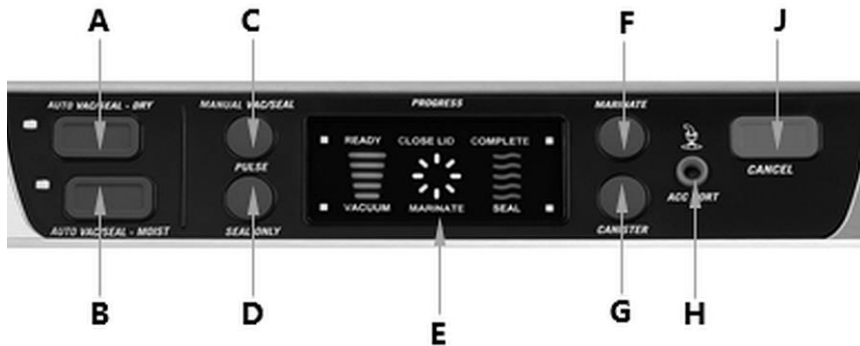


Fig. 2

A. AUTO VAC/SEAL-DRY

Mise sous vide/scellement automatique - à sec : cette touche permet de commencer automatiquement le processus de mise sous vide, le sac de mise sous vide est rétréci jusqu'à l'obtention de la sous-pression maximale et ensuite, scellé rapidement.

Cette fonction est adaptée aux sacs de mise sous vide secs et aux produits alimentaires qui ne sont pas humides.

B. AUTO VAC/SEAL-MOIST

Mise sous vide/scellement automatique - humide : cette touche permet de commencer automatiquement le processus de mise sous vide, le sac de mise sous vide est rétréci jusqu'à l'obtention de la sous-pression maximale et ensuite, scellé lors d'un processus de scellement long.

Cette fonction est adaptée aux sacs de mise sous vide mouillés et aux produits alimentaires qui sont un peu humides.

C. PULSE

Mise sous vide manuelle – Fonction Pulse : La pompe à vide aspire l'air du sac de mise sous vide aussi longtemps que la touche est pressée. La touche peut être pressée autant de fois que voulu, jusqu'à l'obtention du résultat souhaité.

Enfin, sceller le sac de mise sous vide.

D. SEAL ONLY

Scellement seul : Le vide est généré pour un court instant, pour maintenir la propreté de la tige de soudage et de la barre de soudure et permettre de les superposer. Enfin, le sachet est scellé pendant une longue période de soudure.

Cette touche peut être choisie pour les fonctions suivantes :

- Soudure du côté ouvert du sachet de mise sous vide fabriqué à partir du rouleau de film ;
- Interruption de la fonction automatique « **Mise sous vide et scellement** » et soudure immédiate du sachet de mise sous vide. Cette fonction permet à l'utilisateur de veiller à ce qu'une trop grande sous-pression ne soit générée à l'intérieur du sachet de mise sous vide, ce qui évite l'écrasement du contenu fragile dans le sachet.

E. PROGRESS

L'écran d'affichage numérique affiche la progression des fonctions particulières.

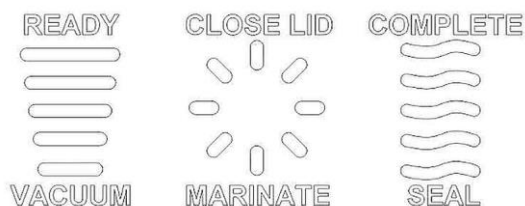
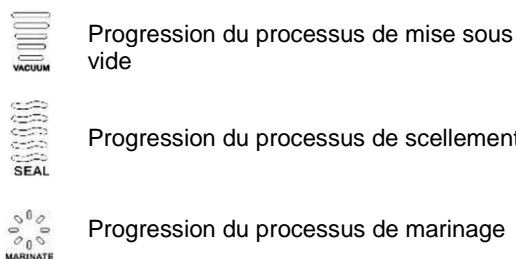


Fig. 3



Lorsque l'indicateur « **CLOSE LID** » est allumé, le couvercle est fermé. Baisser la poignée pour fermer la protection.

Lorsque l'indicateur « **READY** » est allumé, la fonction choisie peut être enclenchée.

L'affichage de l'indicateur « **COMPLETE** » indique que le processus choisi est achevé.

F. MARINATE

Fonction de marinage : Important : Cette fonction peut être utilisée uniquement avec un récipient adapté et le flexible de mise sous vide. Il n'est pas nécessaire de verrouiller le couvercle dans ce processus.

G. CANISTER

Fonction du récipient : Grâce au flexible de mise sous vide, le vide est créé dans le récipient aussi longtemps que la touche « **CANISTER** » sur le panneau de commande reste pressée.

H. ACC PORT

Raccord pour le flexible de mise sous vide pour réaliser le processus de mise sous vide ou de marinage dans le récipient de mise sous vide.

J. CANCEL

Une pression sur cette touche arrête chaque processus réalisé.

Mise sous vide

Indications et conseils importants relatifs aux sachets de mise sous vide

- Ne pas laisser beaucoup d'air dans le sachet de mise sous vide. Avant de sceller le 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.
- Toujours contrôler le joint de soudure qui doit avoir une coupe uniforme et ne pas posséder de plis.
- Si la soudure n'est pas correcte, couper le joint de soudure et répéter le processus.

Mise sous vide

Choix des sachets de mise sous vide

Les sachets de mise sous vide sont disponibles dans différentes tailles. Adapter la taille du sachet de mise sous vide aux produits alimentaires à conserver.

CONSEIL !

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

S'assurer que la longueur du sachet de mise sous vide est plus longue d'au moins 4-5 cm du produit alimentaire à conserver et prendre en considération encore 2cm pour chaque nouvelle utilisation du sachet de mise sous vide suivant.

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

1. Pour fabriquer un sachet de mise sous vide choisir un rouleau de film d'une largeur adaptée.
2. Brancher la fiche à une prise individuelle adaptée.
3. Appuyer sur la touche marche/arrêt sur le panneau de commande sur la position « I », pour mettre en marche l'appareil.
4. Ouvrir la protection arrière.
5. Placer le rouleau de film dans la fente prévue à cet effet, sous la protection arrière.
6. S'assurer que la lame est placée sur l'une des extrémités (droite ou gauche) du rail de découpe.



Fig. 4

7. Étirer le rouleau de film pour obtenir la longueur souhaitée et la placer sur le rail de découpe.
8. Déplacer la lame d'une extrémité vers l'autre pour découper en une seule fois et précisément le sachet de mise sous vide.



Fig. 5

9. Placer le sachet de mise sous vide découpé sur la tige de soudage jusqu'à l'extrémité indiquée, mais pas dans le compartiment de mise sous vide.
10. Fermer la protection avant.

11. Appuyer fermement la poignée avant pour verrouiller la protection. Un signal sonore est émis. L'écran d'affichage numérique affiche « **READY** ». L'appareil est prêt pour accomplir la fonction.

12. Appuyer sur la touche « **SEAL ONLY** » pour sceller le sachet de mise sous vide.

L'écran d'affichage numérique affiche la progression du processus de scellement. Après la soudure, un signal sonore est émis et l'écran d'affichage numérique affiche « **COMPLETE** ».

13. Soulever la poignée pour ouvrir la protection avant.

14. Sortir de l'appareil le sachet de mise sous vide fabriqué.

15. Vérifier les deux joints de soudure.

Ils doivent avoir une section uniforme et ne pas posséder de plis.

16. Si la soudure n'est pas correcte, couper le joint de soudure et répéter le processus de soudure.

Mode d'évacuation de l'air et de scellement

1. Placer le produit alimentaire à emballer dans le sachet de mise sous vide.
2. Nettoyer le côté ouvert du sachet de mise sous vide et s'assurer qu'il n'y a pas de restes d'aliments ou de liquides dessus.
3. Placer le côté ouvert du sachet de mise sous vide à plat sur la tige de soudage dans l'espace du compartiment de mise sous vide, ne pas plier ou recourber le sachet de mise sous vide.
4. S'assurer que les orifices d'aspiration de l'air ne sont pas recouverts par le sachet de mise sous vide.

5. Fermer la protection avant.
6. Appuyer fermement la poignée avant pour verrouiller la protection.
7. Appuyer sur la touche marche/arrêt sur la position « I » pour mettre en marche l'appareil.

Un signal sonore est émis et l'indicateur « **READY** » s'allume.

8. Selon les produits alimentaires, choisir une des fonctions de mise sous vide/scellement automatique en appuyant sur la touche correspondante **AUTO VAC/SEAL-DRY** ou **AUTO VAC/SEAL-MOIST** se trouvant sur le panneau de commande.

L'air est automatiquement aspiré du sachet de mise sous vide et celui-ci est ensuite scellé.

L'affichage numérique affiche la progression du processus de mise sous vide et du processus de scellement.

INDICATION !

Lors de la mise sous vide, l'appareil génère une très grande sous-pression dans le sachet de mise sous vide. Observer le processus de mise sous vide pour éviter la fragmentation ou l'écrasement des produits alimentaires fragiles.

9. Pour arrêter le processus suite à l'atteinte de la sous-pression requise, appuyer immédiatement sur la touche « **MANUAL SEAL** ».

La pompe à vide arrête le processus et l'appareil passe en mode de scellement du sachet de mise sous vide.

10. Lorsqu'un signal sonore est émis et l'indicateur « **COMPLETE** » s'affiche, le processus se termine.
11. Soulever la poignée pour ouvrir la protection avant.
12. Sortir le sachet de mise sous vide scellé.

INDICATION !

Pour obtenir un résultat optimal de mise sous vide et de scellement, après chaque utilisation, éliminer les restes des aliments et des liquides se trouvant dans le compartiment de mise sous vide.

13. Pour ouvrir un sachet mis sous vide, le couper avec des ciseaux.

Mise sous vide dans un sachet de mise sous vide avec la fonction « Mise sous vide manuelle » / PULSE

Cette fonction est utilisée pour la mise sous vide de produits alimentaires sensibles (comme les tomates, les chips, etc.) avec l'application d'une petite sous-pression.

1. Placer le produit alimentaire à emballer dans le sachet de mise sous vide.
2. Nettoyer le côté ouvert du sachet de mise sous vide et s'assurer qu'il n'y a pas de restes d'aliments ou de liquides dessus.
3. Placer le côté ouvert du sachet de mise sous vide à plat sur la tige de soudage, dans la zone de mise sous vide. **Ne pas plier ou recourber le sachet de mise sous vide.**
4. Fermer la protection avant.
5. Appuyer fermement la poignée avant pour verrouiller la protection.
6. Appuyer sur la touche marche/arrêt sur la position « I » pour mettre en marche l'appareil.

Un signal sonore est émis et l'indicateur « **READY** » s'allume.

7. Appuyer sur la touche « **PULSE** ». Tant que cette touche est pressée, l'air est aspiré. Observer le degré de sous-pression dans le sachet. Une fois la pression souhaitée atteinte, relâcher la touche « **PULSE** ».

Le processus est interrompu.

8. Enfin, appuyer sur la touche « **SEAL ONLY** » pour sceller le sachet de mise sous vide.

INDICATION !

Si, une fois la touche « PULSE » relâchée, la touche « SEAL ONLY » n'est pas pressée dans les 15 secondes, le sachet de mise sous vide perd le vide et le processus s'achève.

Mise sous vide avec les récipients de mise sous vide

1. Remplir le récipient avec les produits alimentaires choisis de façon à ce que leur surface supérieure se trouve au moins 3 cm au-dessous du bord du récipient.
2. Nettoyer le bord du récipient.
3. Mettre le couvercle.
4. Raccorder le flexible de mise sous vide fourni au couvercle du récipient de mise sous vide et au raccord « **ACC PORT** » prévu à cet effet et se trouvant sur le panneau de commande de l'appareil.
5. Appuyer sur la touche marche/arrêt sur la position « I » pour mettre en marche l'appareil.

Un signal sonore est émis et l'indicateur « **READY** » s'allume.

- Appuyer sur la touche « **CANISTER** » pour commencer le processus de mise sous vide.
- Pour s'assurer que l'air a été évacué de l'espace entre le couvercle et le récipient de mise sous vide, appuyer sur le couvercle au début du processus. L'appareil s'arrête automatiquement, une fois la sous-pression suffisante atteinte dans le récipient de mise sous vide. Le processus de mise sous vide est achevé.
- Fermer la fermeture du couvercle.
- Pour contrôler la mise sous vide, il suffit de tirer le couvercle. Elle ne peut pas bouger.
- Débrancher le flexible de mise sous vide du couvercle du récipient et de l'appareil.

INDICATION !

Si des produits alimentaires humides sont emballés dans le récipient de mise sous vide, de l'humidité peut pénétrer dans le flexible de mise sous vide.

Nettoyer le raccord après chaque utilisation.

ATTENTION !

Seuls des récipients de mise sous vide adaptés peuvent être utilisés et les consignes du fabricant relatives à l'ouverture et à la fermeture des récipients doivent être respectées.

Mode de marinage sous vide

Marinage dans un récipient de mise sous vide

- Remplir le récipient avec les produits alimentaires choisis de façon à ce que leur surface supérieure se trouve au moins 3 cm au-dessous du bord du récipient.
- Nettoyer le bord du récipient.
- Mettre le couvercle.
- Raccorder le flexible de mise sous vide fourni au couvercle du récipient de mise sous vide et au raccord « **ACC PORT** » prévu à cet effet et se trouvant sur le panneau de commande de l'appareil.
- Appuyer sur la touche marche/arrêt sur la position « **I** » pour mettre en marche l'appareil.

Un signal sonore est émis et l'indicateur « **READY** » s'allume.

- Appuyer sur la touche « **MARINATE** » pour commencer le marinage.

Nettoyage

7. Pour s'assurer que l'air n'est pas évacué de l'espace entre le couvercle et le récipient de mise sous vide, appuyer sur le couvercle au début du processus.. L'affichage numérique affiche la progression du processus.
Une fois l'aspiration terminée, l'air est dégagé automatiquement.
Ceci concerne 1 cycle de travail, l'appareil réalise au total 5 cycles de travail.
Le processus de marinage dure env. 6 minutes.

ATTENTION !

Au cours du processus de marinage, il est interdit d'appuyer sur les touches pour éviter d'interrompre le processus.

Une fois le processus de marinage terminé, l'indicateur « **COMPLETE** » s'allume.

8. Pour vérifier le vide, tirer simplement le couvercle du récipient. Le couvercle ne peut pas bouger.
9. Baisser le couvercle du récipient ou le tuyau de raccordement sur le raccord « **ACC PORT** » pour s'assurer que l'humidité ne s'échappe pas.
10. Retirer le tuyau de raccordement du récipient et de l'appareil.
11. Débrancher le tuyau et veiller à ce que l'air ne s'échappe pas à travers la fente entre les conduites.

FR

6 Nettoyage

6.1 Consignes de sécurité pour le nettoyage

- Avant le nettoyage, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- Laisser l'appareil refroidir complètement.
- Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou autres liquides, lors de son nettoyage. Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou en métal (couteau, fourchette, etc.) pour nettoyer l'appareil. Les objets pointus peuvent endommager l'appareil et s'ils entrent en contact avec les éléments conducteurs, ils peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, contenant des solvants ou des agents caustiques pour nettoyer l'appareil. Ils peuvent rayer la surface.

6.2 Nettoyage

Partie extérieure de l'appareil

1. Nettoyer quotidiennement l'appareil en fin de journée de travail ou selon les besoins plus souvent.
2. Nettoyer les parties extérieures de l'appareil avant l'utilisation de l'appareil et après, à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge et d'un produit nettoyant doux.
3. Essuyer avec un chiffon propre.
4. Sécher soigneusement les surfaces lavées.

Partie intérieure de l'appareil

1. Si des restes d'aliments ou de liquides s'accumulent dans le compartiment de mise sous vide, sur la tige de soudage ou sur la barre de soudure, les éliminer à l'aide d'un essuie-tout.
2. Essuyer le compartiment de mise sous vide à l'aide d'un chiffon doux humide.
3. Sécher soigneusement le compartiment de mise sous vide.

ATTENTION !

Sécher soigneusement les joints en mousse autour du compartiment de mise sous vide avant le montage.

Veiller à ne pas les endommager et les installer dans leur position initiale pour empêcher la fuite du vide.

Sachets de mise sous vide

1. Laver les sachets de mise sous vide dans l'eau chaude avec un produit nettoyant doux.
2. Rincer à l'eau claire.
3. Ensuite, sécher soigneusement les sachets de mise sous vide à l'aide d'un chiffon qui ne s'effiloche.

AVERTISSEMENT !

Pour éviter toute intoxication alimentaire, ne pas réutiliser les sachets de mise sous vide où ont été conservés la viande crue, le poisson et les plats gras.

Récipients de mise sous vide

1. Nettoyer le récipient de mise sous vide à l'eau tiède et avec un produit nettoyant doux.
2. Rincer le récipient de mise sous vide à l'eau claire.

Défaillances possibles

3. Essuyer le couvercle du récipient de mise sous vide avec un chiffon doux humide.
4. S'assurer que les accessoires sont bien secs avant de les replacer dans l'appareil.

CONSEIL !

Le récipient de mise sous vide (pas le couvercle) peut être lavé dans un lave-vaisselle, même dans le panier supérieur.

ATTENTION !

Il est interdit d'utiliser le récipient de mise sous vide et le couvercle dans un micro-ondes ou un congélateur.

7 Défaillances possibles

Le tableau ci-dessous présente les descriptions des causes probables et des solutions permettant d'éliminer les anomalies de fonctionnement ou les erreurs survenues lors de l'utilisation de l'appareil. Si les problèmes ne peuvent pas être résolus, contacter le service.

Pour ce faire, indiquer obligatoirement le numéro de l'article, le nom du modèle et le numéro de série. Ces informations sont indiquées sur la plaque signalétique.

FR

Défaillance	Cause probable	Élimination
L'appareil ne fonctionne pas.	Panne de courant	Vérifier et rétablir l'alimentation électrique
	L'appareil n'est pas branché à l'alimentation	Brancher la fiche à la prise
	Câble de raccordement endommagé	Contacteur le service après-vente
	La touche marche/arrêt n'a pas été pressée.	S'assurer que la touche Marche/arrêt a bien été enclenchée
Lors du processus de mise sous vide, l'appareil ne passe pas automatiquement en mode de scellement	Joint inférieur déformé	Remplacer le joint et réessayer
	Le sachet de mise sous vide n'a pas été correctement placé sur la tige de soudage	Pour assurer un scellement correct, l'ouverture du sachet de mise sous vide doit se trouver entièrement dans le compartiment de mise sous vide

Défaillance	Cause probable	Élimination
Lors du processus de mise sous vide, l'appareil ne passe pas automatiquement en mode de scellement	L'ouverture d'aspiration est recouverte par le sachet de mise sous vide	Placer correctement le sachet de mise sous vide
	Le sachet de mise sous vide a été rempli avec une trop grande quantité d'aliments	Retirer quelques aliments, nettoyer le bord du sachet de mise sous vide et relancer le processus de mise sous vide
	Le sachet de mise sous vide est endommagé	Utiliser un nouveau sachet de mise sous vide et relancer le processus de mise sous vide Sinon, mettre des morceaux d'un essuie-tout sur les bords tranchants du contenu.
L'appareil ne génère pas de vide dans le compartiment de mise sous vide	Le sachet de mise sous vide n'a pas été correctement placé sur la tige de soudage	Pour assurer une mise sous vide et un scellement correct, l'ouverture du sachet de mise sous vide doit se trouver entièrement dans le compartiment de mise sous vide
	L'ouverture d'aspiration est recouverte par le sachet de mise sous vide	Placer correctement le sachet de mise sous vide
	Le bord du sachet de mise sous vide est sali par un liquide, de l'huile ou des miettes	Nettoyer le bord du sachet de mise sous vide et relancer le processus de mise sous vide
	Le bord du sachet de mise sous vide est froissé	Retirer les aliments superflus, lisser le bord du sachet de mise sous vide et relancer le processus de mise sous vide
	Le contenu du sachet de mise sous vide a des bords tranchants	Mettre des morceaux d'un essuie-tout sur les bords tranchants du contenu.

Défaillances possibles

Défaillance	Cause probable	Élimination
Gonflement du sachet de mise sous vide après le processus de mise sous vide	Les aliments mis sous vide se périment rapidement	Tous les produits qui sont sujets au périment rapide doivent être congelés ou refroidis pour qu'ils restent plus longtemps aptes à la consommation
	Les légumes ou les fruits mis sous vide ne sont pas frais	Ne pas oublier que les légumes et les fruits frais mis sous vide ne peuvent pas être conservés à température ambiante, ils doivent être conservés dans un endroit frais
Le vide ne se forme pas dans le récipient de mise sous vide	Le flexible de mise sous vide n'est pas correctement raccordé au couvercle du récipient de mise sous vide et au raccord de l'appareil « ACC PORT »	Raccorder correctement le flexible de mise sous vide au couvercle du récipient de mise sous vide et au raccord de l'appareil « ACC PORT »
	Le bouton sur le récipient de mise sous vide n'est pas réglée sur la position de scellement	Appuyer sur le couvercle de mise sous vide ou presser le raccord du flexible de mise sous vide au début du processus de mise sous vide pour empêcher que le joint du couvercle sorte
	Bord du récipient de mise sous vide et joint du couvercle sales	Nettoyer le bord du récipient de mise sous vide et le joint du couvercle et relancer le processus de mise sous vide
	Récipient de mise sous vide ou couvercle endommagé ou cassé	Remplacer les accessoires

8 Élimination des déchets

Appareils électriques



Les appareils électriques portent le symbole suivant. Les appareils électriques doivent être éliminés de manière correcte et respectueuse de l'environnement. Il est interdit de jeter les appareils électriques avec les déchets ménagers. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et retirer le câble de raccordement de l'appareil.

Rapporter l'appareil électrique à des points de collecte désignés.