

Machine sous vide

Notice d'utilisation

Consignes Importantes

Lisez attentivement toutes les instructions.

Observez toujours ces précautions de sécurité.

1. Ne faites fonctionner l'appareil ni sur une surface humide ou chaude ni près d'une source de chaleur.
2. N'immergez pas d'éléments de l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans un autre liquide.
3. Sortez la fiche de la prise pour débrancher l'appareil. Ne tirez pas sur le cordon d'un coup sec.
4. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche **est** endommagé(e), s'il a mal fonctionné ou a **été abîmé** d'une façon quelconque.

Ne pas utiliser de cordon de rallonge **avec l'appareil**.

5. N'employez l'appareil qu'aux usages prévus.
6. Redoublez de vigilance quand un enfant se **sert d'un** appareil électrique. Interdisez **formellement aux** enfants d'utiliser l'appareil comme jouet.
7. Si le cordon d'alimentation ou la fiche **sont endommagés**, ils doivent être remplacés par le **fabricant**, son réparateur agréé ou une **personne jouissant** d'une qualification similaire de manière à **éviter** tout danger.
8. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé **par des** personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou **mentales réduites**, ou dépourvues de l'expérience et **du savoir** nécessaires, à moins qu'elles ne **soient encadrées** par une personne responsable de leur sécurité qui leur explique comment **utiliser l'appareil**. Les enfants devraient être **surveillés pour** éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- 9 Débranchez l'appareil de la prise murale si **vous voulez** le nettoyer ou si vous ne l'utilisez pas.

Pour l'usage domestique seulement

Conseils généraux

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



Principe de la machine sous vide

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

Conseils d'utilisation

A. Préparation de la viande et du poisson :

Pour obtenir les résultats optimaux, précongelez **la viande** et le poisson pendant 1 ou 2 heures avant de **les emballer** sous vide dans des sacs.

Leurs **jus et la forme** seront préservés, la soudure sera supérieure. S'il est impossible de les précongeler, placez un essuie-tout plié au haut du sac, entre la viande ou le poisson et la ligne de soudure. Laissez l'essuie-tout dans le sac, **il** absorbera l'humidité durant l'emballage sous vide

B. Préparation des fromages à pâte dure :

Emballer les fromages sous vide en fin d'emploi pour qu'ils restent frais. Utilisez un sac **très long** : prévoyez un supplément de 2,5 cm **pour chaque** fois que vous ouvrirez et rescellerez le **sac**, **outre** les 7,5 cm requis entre le morceau et la soudure. Coupez la soudure et retirez le fromage.

Remplacez le fromage dans le sac et soudez celui-ci. Les fromages à pâte molle ne doivent jamais être emballés sous vide.

C. Préparation des légumes :

Les légumes doivent être blanchis avant leur **emballage sous vide**. Ce procédé met fin à l'activité **enzymatique** qui pourrait, à la longue, entraîner perte de **saveur, décoloration** et altération de la texture. **Blanchissez** les légumes en les mettant dans **l'eau bouillante** ou au micro-ondes, jusqu'à ce qu'ils **soient cuits** mais encore croquants. Comptez 1 ou 2 **min** pour les légumes-feuilles et petits pois, 3 ou 4 **min** pour les pois « Sugarsnap », rondelles de **courgette** ou brocolis, 5 min pour les carottes et 7 à 11 **min** pour les épis de maïs. Une fois blanchis, plongez-les dans l'eau froide pour arrêter la cuisson.

Asséchez les légumes avant de les emballer sous vide.

Tous les légumes conservés (brocolis, **choux de Bruxelles**, chou, chou-fleur, chou frisé **et navets**, par exemple) dégagent des gaz. Une fois blanchis, **ils doivent être congelés**. Il est préférable de précongeler les légumes pendant 1 ou 2 heures, ou jusqu'à ce qu'ils soient totalement **gelés** avant de les emballer sous vide.

Les champignons frais ne **devraient jamais** être emballés sous vide.

D. Préparation des fruits :

Mieux vaut précongeler les fruits tendres et **petits fruits** pendant 1 ou 2 **heures**.

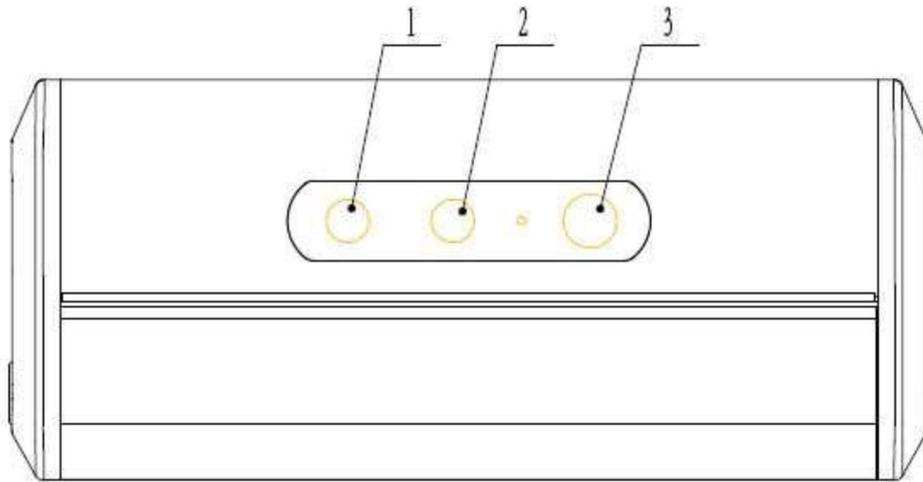
E. Préparation du café et des aliments en poudre :

Afin que la pompe n'aspire pas de particules, **placez un** filtre papier à café ou un essuie-tout au haut **du sac** avant de sceller le sac.

F. Préparation des liquides :

Précongelez les liquides – les bouillons, par **exemple** : **dans** cocottes, moules ou plateaux à glaçons **jusqu'à ce** qu'ils soient durs. Démoulez-les et placez dans **des sacs**.





Conseils d'utilisation

Contrôle de votre machine

1 – Scellage unique (touche 1)

- Appuyez sur la touche 1 pour créer un sac à partir d'un rouleau
- Pressez sur la touche 1 pour stopper une aspiration et sceller immédiatement le **sac**.

2 – Annulation (touche 2)

Stoppe immédiatement la fonction en cours

3 – Aspiration et scellage (touche 3)

Appuyez sur la touche 3 pour lancer une aspiration et un scellage automatique. L'opération s'arrête automatiquement.

Caractéristiques

Dimensions : 340x150x64mm

Voltage et puissance : 220-240V-50Hz, 175 W

Pression : 06-08 bars

Fabriquer des sacs à partir de rouleaux

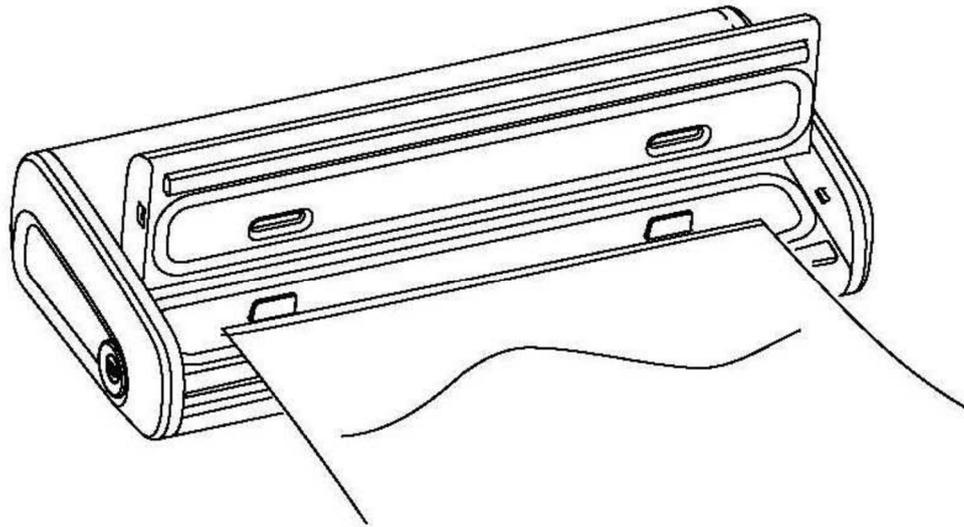
- 1 – Découper votre rouleau à la longueur souhaitée, y ajouter 5cm.
- 2 – Placez le morceau de rouleaux sur la ligne de soudure.
- 3 – Pressez la touche 1. Une fois le témoin lumineux éteint votre scellage est réalisé.
- 4 – **R**épéter l'opération pour les autres côtés du morceau de rouleau.

L'appareil se coupe automatiquement en cas de sellages trop répétés par mesure de sécurité.

Comment aspirer et sceller votre sac et son contenu ?

- 1- Placez votre contenu dans le sac, laissez au moins 5cm entre le contenu et le sommet du sac.
- 2- Ouvrez le capot de la machine et placez le sac dans la chambre d'aspiration
- 3- Refermez le capot et appuyez dessus par les deux extrémités jusqu'à entendre un « clic »
- 4- Appuyez sur aspiration scellage pour lancer l'opération complète.
- 5- Appuyez sur les deux boutons latéraux pour déverrouiller le capot





Conseils d'entretien

- 1 – Toujours débrancher l'appareil avant tout nettoyage
- 2 – Ne pas plonger l'appareil dans l'eau
- 3 – Ne pas utiliser de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil
- 4 – Utilisez un linge humide pour détacher les taches ou résidus
- 5 – Asséchez bien l'appareil avant toute nouvelle utilisation
- 6 – Après avoir soudé laissez l'appareil refroidir pendant environ 20 secondes

Problèmes solutions

Rien ne se passe

Assurez-vous que le cordon d'alimentation **est bien** branché sur la prise de courant.

Assurez-vous que le cordon d'alimentation **n'est pas** endommagé.

Assurez-vous que la prise de courant **fonctionne bien** en y branchant un autre appareil.

Assurez-vous que le couvercle est bien fermé **et que** le loquet est en position de verrouillage.

Assurez-vous que le sac est convenablement positionné dans le canal d'aspiration.

Laissez refroidir l'appareil pendant 20 **minutes avant** de recommencer à l'employer

L'air n'est pas entièrement évacué

Assurez-vous que l'extrémité **d'ouverte** du sac **est complètement** insérée dans le canal d'aspiration.

Si le bord est partiellement au-delà du canal, le **sac ne** se soudera pas convenablement.

Assurez-vous que le sac ne fuit pas : remplissez-le **d'air**, plongez-le dans l'eau puis exercez **une certaine** pression. Des bulles signalent une fuite. **Si** le sac fuit, remplacez-le.

Si vous utilisez un sur mesure, **vérifiez** sa soudure. Il suffit d'un pli dans **la soudure** pour causer une fuite. S'il y a un pli, **coupez** la soudure puis rescellez le sac.

L'air est évacué mais se ré infiltre dans le sac

Vérifiez la soudure du sac. Un pli pourrait **causer une** fuite et laisser pénétrer l'air. Coupez **la soudure** puis rescellez le sac si nécessaire.

Il arrive que du liquide ou des particules **d'aliments** (jus, graisse, miettes, ou autres) le long de **la soudure** empêchent de souder parfaitement **le sac**. Ouvrez le sac, essuyez l'intérieur de l'ouverture puis ressoudez le sac.

Si les aliments à emballer sous vide **présentent** des pointes saillantes, le sac peut être perforé. Utilisez un autre sac. Recouvrez les bords **d'un essuie-tout**, ou autre puis soudez le nouveau sac.

Si aucun de ces cas n'est en cause, il se peut que l'aliment ait fermenté ou dégagé des gaz.

L'aliment risque d'être avarié, il faut le **jeter**.

L'appareil est garanti 12 mois à compter de la date d'achat (facture à l'appui).

Pendant la durée de la garantie, tout défaut de l'appareil ou ses accessoires imputables à



des défauts matériels ou de fabrication seront réparés ou remplacés gratuitement. Cette prestation n'entraîne pas une prolongation de la durée de la garantie et ne donne lieu en aucun cas à une nouvelle garantie. Sans aucune preuve d'achat il n'y aura pas de remplacement ou de réparation gratuite.

Si vous souhaitez faire une réclamation dans le cadre de la garantie, veuillez rendre la machine dans l'emballage d'origine avec la facture.

La garantie est annulée en cas de manipulation non autorisée.

TRAITEMENT DES APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES EN FIN DE VIE

- L'appareil, son emballage ainsi que ses accessoires, après usure, doivent faire l'objet du tri sélectif & être déposés dans des points de collecte adaptés
- Pour la collecte des appareils électriques obsolètes, il convient de vous rapprocher de votre mairie qui vous renseignera sur les moyens de collecte mis à votre disposition.
- Le respect de ces procédures favorise le recyclage des DEEE (déchets issus des appareils électriques et électroniques) et donc la préservation de notre environnement, ne jetez pas vos équipements électriques usagés à la poubelle.

