

K 300/60L



300747

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: 4.0

Date de création : 2025-11-04

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	10
4.3	Fonctions de l'appareil	11
5	Installation et utilisation	11
5.1	Installation	11
5.2	Avantages de la mise sous vide	12
5.3	Principes de la mise sous vide	15
5.4	Utilisation	18
6	Nettoyage	26
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	26
6.2	Nettoyage	27
7	Défaillances possibles	27
8	Élimination des déchets	30



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver dans un endroit facilement accessible, à proximité de l'appareil !

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.

Avant de mettre en marche l'appareil, lire la présente notice d'utilisation, pour éviter les blessures et les dommages matériels. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

À chaque étape d'utilisation de l'appareil, toutes les informations essentielles contenues dans le mode d'emploi doivent être accessibles pour le personnel. C'est l'opérateur qui est responsable de leur disponibilité.

Outre le mode d'emploi, il est impératif de respecter les règles générales et la loi en vigueur, relatives à la sécurité du travail et à la protection de l'environnement.

FR

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.
- Dérrouler 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.

FR

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

L'appareil est conçu uniquement pour l'utilisation décrite dans le mode d'emploi, avec des composants fournis et agréés.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme à l'usage. Le fabricant n'est aucunement responsable des dommages en résultant. Dans ces cas, l'opérateur/l'utilisateur est le seul responsable.

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

L'appareil a été construit conformément à l'état de la technique actuel et aux principes de la sécurité technique. Malgré cela, lors de l'utilisation de l'appareil, des risques pour la santé et la vie peuvent se produire pour l'utilisateur et les tiers, ou des risques de dommages de l'appareil ou d'autres biens peuvent survenir. Toute demande au titre de la garantie et de la responsabilité pour les blessures / les dommages aux biens ainsi que les défaillances dans le travail est exclue, si l'une des causes suivantes peut être évoquée :

- Utilisation non conforme à l'usage
- Non respect/négligence des instructions et de toute information y relative
- Modifications de construction ou techniques de l'appareil non agréées
- Engagement d'un personnel insuffisamment formé et qualifié
- Exploitation de l'appareil avec des dispositifs de sécurité et de protection endommagés ou installés de manière incorrecte
- Maintenance et entretien incorrects
- Défaillances non éliminées
- Utilisation de produits, de nettoyants, etc. non autorisés.
- Utilisation de pièces de rechange non agréées
- Erreurs d'utilisation ou autre usage incorrect
- Catastrophes causées par les corps étrangers ou cas de force majeure
- Dégradation de la plaque signalétique et des étiquettes nécessaires pour l'utilisation et la sécurité

FR

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 :	Machine sous vide K 300/60L
Numéro d'article:	300747
Matériau :	acier inoxydable, plastique
Matériau du couvercle :	verre
Nombre de joints de soudure :	2
Longueur de la tige de soudage :	300
Pompe de mise sous vide l / min (m ³ / heure) :	60
Vide maximal en bar :	-900
Durée de soudure réglable en secondes :	3 - 9
Temps de mise sous vide de - à, en secondes :	20 - 99
Puissance :	0,35 kW 220-240 V 50/60 Hz
Dimensions de la chambre de mise sous vide (larg. x prof. x haut.) en mm :	305 x 320 x 90
Dimensions (larg.x prof. x haut.) en mm :	375 x 440 x 271
Poids en kg :	15,1

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

Paramètres techniques

Modèle / caractéristiques

- Couleur : argent / noir
- Commande : électronique
- Témoins lumineux de contrôle :
 - Mise sous vide et scellement combinés
 - Scellement
 - Marinage
 - Marche/arrêt
 - Interruption
- Contrôle du vide : par durée
- Intensité du vide réglable
- Fonctions :
 - Mise sous vide et scellement combinés
 - Scellement manuel
 - Marinage
- Écran d'affichage numérique
- Interrupteur de marche/arrêt
- Affichage de la pression par le manomètre
- Étrier de serrage pour sachets de mise sous vide
- Y compris :
 - 30 sachets de mise sous vide (280 x 330 mm)

4.2 Éléments de l'appareil

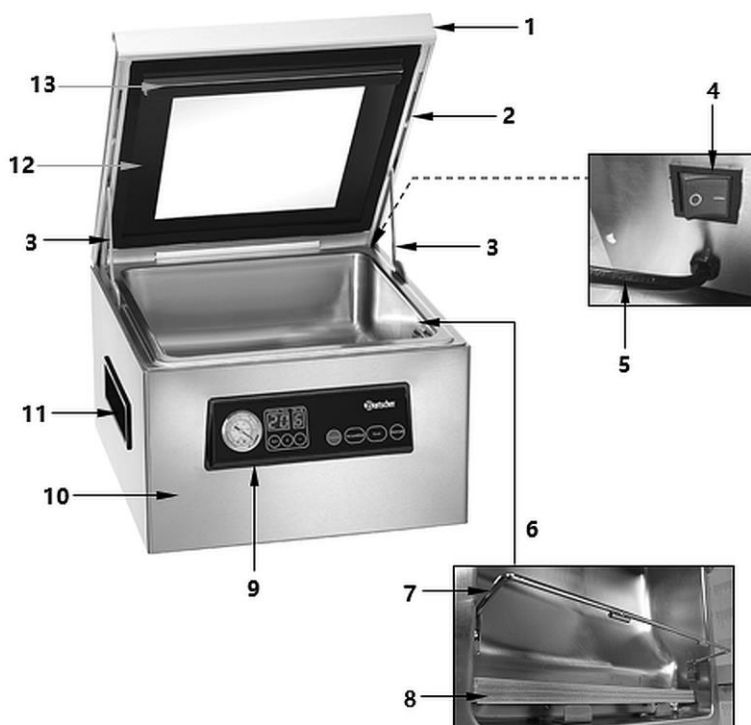


Fig. 1

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

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



Fig. 2

Sachets de mise sous vide K1, 2L

Capacité : 1,2 litre

Dimensions : 160 x 250 mm

N° de l'article 300311

Sachets de mise sous vide K1,2L

Capacité : 2,5 litres

Dimensions : 200 x 300 mm

N° de l'article 300312

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.

FR

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.
- En choisissant l'endroit d'installation, prendre en compte les points suivants :
 - La surface de montage doit être égale, suffisamment porteuse, résistante à l'eau, sèche et résistante aux températures élevées.
 - Veiller à ce que les routes d'évacuation soient dégagées.
 - Assurer une position stable.
 - Prévoir un espace de travail, de maintenance et d'entretien suffisant.
 - Les orifices de ventilation pour l'air d'arrivée et l'air évacué doivent être dégagés, s'ils sont présents.
 - Respecter les règles techniques et du bâtiment en vigueur.
- 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.

FR

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.

Durée de conservation des produits

	sans emballage sous vide	avec emballage sous vide
Produits alimentaires réfrigérés (5+/-2°C)		
Viande rouge	3 - 4 jours	8 - 9 jours
Viande blanche	2 - 3 jours	6 - 9 jours
Poisson entier	1 - 3 jours	4 - 5 jours
Gibier	2 - 3 jours	5 - 7 jours
Charcuterie	7 - 15 jours	25 - 40 jours
Charcuterie en tranches	4 - 6 jours	20 - 25 jours
Fromages à pâte molle	5 - 7 jours	14 - 20 jours
Fromages fermes et semi-fermes	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)		
Purées de légumes et soupes	2 - 3 jours	8 - 10 jours
Produits farineux et risotto	2 - 3 jours	6 - 8 jours
Viande de bouillons et rôtis	3 - 5 jours	10 - 15 jours
Gâteaux fourrés (avec de la crème et des fruits)	2 - 3 jours	6 - 8 jours
Huile de friture	10 - 15 jours	25 - 40 jours
Produits alimentaires congelés (-18+/-2°C)		
Viande	4 - 6 mois	15 - 20 mois
Poisson	3 - 4 mois	10 - 12 mois
Légumes	8 - 10 mois	18 - 24 mois

	sans emballage sous vide	avec emballage sous vide
Produits alimentaires à température ambiante (25+/-2°C)		
Pain	1 - 2 jours	6 - 8 jours
Biscuits emballés	4 - 6 mois	12 mois
Produits farineux	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
Thé en poudre	5 - 6 mois	12 mois
Produits lyophilisés	1 - 2 mois	12 mois
Pulvermilch	1 - 2 mois	12 mois

5.3 Principes de la mise sous vide

FR

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.

FR

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.
- 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.

Installation et utilisation

- 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 affichages / des témoins LED

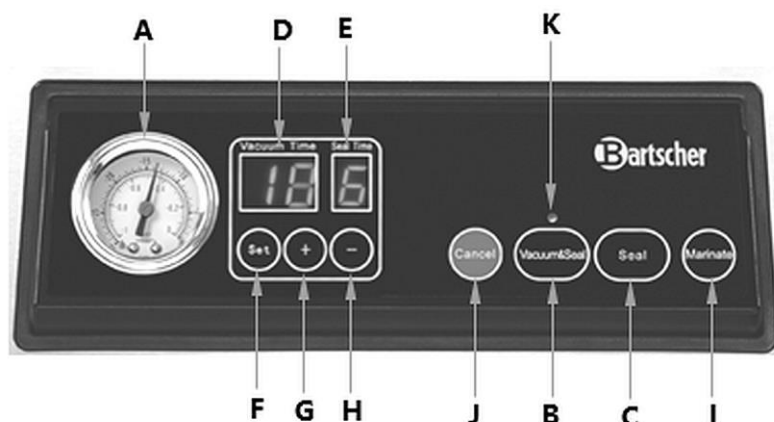


Fig. 3

A. Manomètre

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

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

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

C. Seal (scellement)

Cette touche permet de choisir 2 fonctions :

La fermeture du sachet ouvert de mise sous vide prélevé du rouleau avec le film. Lorsque les sachets de mise sous vide sont scellés, l'appareil commence l'aspiration qui dure environ 20 secondes, pour maintenir l'étanchéité de la tige de soudage avant le scellement du sachet de mise sous vide.

Si la touche « **Seal** » est pressée lors du processus automatique « Vakuum & Seal », la pompe à vide s'arrête, la vanne se ferme et l'appareil passe en mode de soudure.

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

Cet affichage indique :

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

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

Cet affichage indique :

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

F. Touche Set

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

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

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

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

FR

J. Cancel (touche d'arrêt)

Cette touche permet d'interrompre chaque processus réalisé.

I. Marinate (mode de marinage)

Cette touche permet de choisir le mode de marinage.

K. Témoins LED

Ces témoins indiquent le mode de fonctionnement réglé :

- Mise sous vide et soudure
- Scellement
- Marinage
- Interruption

Réglages

Temps de mise sous vide :

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

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

	Applications	Exemples	Temps de mise sous vide (en sec.)
1	Utilisation générale	adapté aux sachets de taille standard et à tous les types de produits alimentaires, à la viande	50, réglage par défaut
2	Mise sous vide de produits alimentaires sensibles et tendres	Pain, chips, fruits, etc. (en vrac)	20 ~ 40
3	Sachets de mise sous vide standard	Tout sachet de mise sous vide de taille inférieure à 22 x 30 cm	40 – 60
4	Grands sachets de mise sous vide pour des produits encombrants	grands sachets pour la mise sous vide, 30 x 33 cm, avec tout le contenu	60 – 80
5	Sachets pour contenu plat ou liquide	soupes, sauces	60 ~ 80
0 6	des sachets de mise sous vide très étanches	marinage de produits alimentaires, sachets de mise sous vide très étanches	99

FR

Temps de soudure

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

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

	Applications	Exemples	Temps de soudure (en sec.)
1	Sachets standards de mise sous vide en nylon	Sachets de mise sous vide en nylon utilisés en température ambiante dans un environnement sec	6
2	Sachets de mise sous vide très fins ou des sachets souples humides	Sachets de mise sous vide en nylon fins ou sachets humides en PE	4 – 6
3	En cas de température plus basse ou de froid à l'extérieur	Mise sous vide pendant une période froide à l'extérieur ou dans des pièces où la température est inférieure à 12 °C	6 ~ 7
0 4	Sachets de mise sous vide humides ou mouillés ou mise sous vide en cas de froid	Sachets de mise sous vide humides ou grande humidité dans les sachets de mise sous vide	7 ~ 9

FR

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.

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 7 cm du produit alimentaire à conserver et prendre en considération encore 2 cm pour chaque nouvelle utilisation du sachet de mise sous vide suivant.

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. Placer l'appareil sur une surface stable.
3. Brancher la fiche à une prise individuelle adaptée.
4. Positionner la touche marche/arrêt à l'arrière de l'appareil sur la position « I », pour allumer l'appareil.

Les témoins de la mise sous vide « **Vacuum Time** » (D) et de la durée de soudure « **Seal Time** » (E) s'allument.

5. Régler les durées de mise sous vide et de scellement adaptées au rouleau de film choisi. Respecter les données du tableau indiquées dans le chapitre « **Réglage** »
6. Ouvrir le couvercle de l'appareil.
7. Placer l'extrémité libre du rouleau dans la chambre de mise sous vide. S'assurer que le film est correctement posé sur la tige de soudage.
8. Fermer le couvercle.
9. Appuyer sur la touche de soudure **Seal** (C) sur le panneau de commande.

Le processus de soudure commence.

La durée de soudure s'affiche sur l'indicateur « **Seal Time** » (E) et le compte à rebours se fait jusqu'à « 0 », jusqu'à la fin du processus.

CONSEIL !

Pour arrêter plus tôt la soudure, appuyer sur la touche Cancel (J).

10. Ouvrir le couvercle de l'appareil.
11. Retirer de la chambre de mise sous vide le rouleau de film.
12. Vérifier les deux joints de soudure.

Les joints doivent avoir une section uniforme et ne pas posséder de plis. Si la soudure n'est pas correcte, couper le joint de soudure et répéter le processus de soudure.

13. Découper du rouleau de film un sachet d'une longueur adaptée aux produits alimentaires ou aux autres objets à emballer.

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

1. Placer le produit alimentaire à emballer dans le sachet de mise sous vide.
2. Ouvrir le couvercle de l'appareil.
3. Placer le sachet de mise sous vide, le côté ouvert sur la tige de soudage du compartiment de mise sous vide.
4. Nettoyer et aplanir le côté ouvert du sachet de mise sous vide. S'assurer de l'absence de poussière, de plis ou de courbures.
5. Veiller à ce que :
 - la hauteur du contenu dans le sachet de mise sous vide ne dépasse pas la tige de soudage.
 - le sachet de mise sous soit placé le côté ouvert au-dessus de la tige de soudage (fig. à droite).
 - le sachet entier de mise sous vide, avec l'ouverture, se trouve à l'intérieur du compartiment de mise sous vide.
6. À l'aide de l'étrier de serrage, fixer le sachet de mise sous vide dans la partie avant du compartiment de mise sous vide.
7. Soulever pour un instant l'étrier de serrage.



Fig. 4

Lancement du processus automatique de la mise sous vide (mise sous vide et soudure)

1. Fermer le capot de l'appareil.

CONSEIL !

Pour s'assurer que l'air ne s'échappe pas du couvercle, toujours presser fortement pendant quelques secondes le couvercle lors de la mise en marche.

2. Positionner la touche marche/arrêt à l'arrière de l'appareil sur la position « I », pour allumer l'appareil.

Le témoin rouge d'alimentation de l'interrupteur marche/arrêt s'allume.

3. Appuyer sur la touche « **Vakuum & Seal** » (B) pour commencer le processus de mise sous vide et de soudure.

Le témoin lumineux au-dessus de la touche pressée s'allume.

La pompe à vide commence à pomper et l'indicateur « **Vakuum Time** » (D) affiche le compte à rebours jusqu'à « 0 » du temps de mise sous vide réglé. Une fois ce temps écoulé, le processus de mise sous vide est terminé et l'appareil passe automatiquement en mode de scellement.

Le compte à rebours jusqu'à « 0 » du temps de soudure est affiché sur l'indicateur « **Seal Time** » (E). Une fois le temps de soudure écoulé, le témoin lumineux au-dessus de la touche « **Vakuum & Seal** » (B) clignote pendant quelques secondes et s'éteint.

4. Ouvrir le capot.
5. Sortir le sachet de mise sous vide de la chambre de mise sous vide scellé.

CONSEIL !

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

L'appareil est prêt pour la réalisation du processus de mise sous vide suivant.

Pour obtenir un résultat optimal, laisser l'appareil refroidir pendant 1 minute, avant de l'utiliser de nouveau.

6. Après chaque processus de mise sous vide, essuyer les liquides et les restes alimentaires dans le compartiment de mise sous vide.
7. Pour ouvrir un sachet mis sous vide, le couper avec des ciseaux.

Marinage

1. Ouvrir le couvercle de l'appareil.
2. Placer dans le sachet de mise sous vide les produits alimentaires à mariner.
3. Placer le sachet de mise sous vide, le côté ouvert sur la tige de soudage du compartiment de mise sous vide.
4. Fermer le couvercle.
5. Mettre la touche marche/arrêt sur la position « I » pour mettre en marche l'appareil.
6. Appuyer sur la touche « **Marinate** » (I) pour commencer le processus de marinage.

Le témoin lumineux au-dessus de la touche « **Marinate** » (I) s'allume.

L'appareil génère le vide dans le compartiment de mise sous vide pendant 99 secondes. Une fois le processus de marinage terminé, le processus de scellement n'est pas effectué et le processus de mise sous vide s'arrête.

Les témoins lumineux « **Vacuum & Seal** » et « **Seal** » clignotent pendant quelques secondes et s'éteignent lorsque le processus de marinage se termine.

7. Si nécessaire, répéter plusieurs fois l'étape 6.
8. Ouvrir le capot.
9. Sortir les produits alimentaires marinés.

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.

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.

FR

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. Ces travaux peuvent être effectués uniquement par un personnel technique qualifié.

Si les problèmes ne peuvent pas être résolus, contacter le service. Indiquer obligatoirement le numéro de l'article, le modèle et le numéro de série. Ces informations sont indiquées sur la plaque signalétique.

Problème	Cause probable	Solution
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	Contacter le service après-vente
	La touche marche/arrêt n'a pas été pressée.	S'assurer de l'enclenchement correct de l'interrupteur marche/arrêt.
Le vide complet ne se fait pas dans le sachet de mise sous vide	L'ouverture du sachet de mise sous vide ne se trouve pas en entier dans le compartiment de mise sous vide	Pour assurer un scellement correct, l'ouverture du sachet de mise sous vide doit se trouver entièrement dans le compartiment de mise sous vide.
	La durée d'élimination de l'air n'est pas suffisante	Prolonger la durée d'élimination de l'air
	Le sachet de mise sous vide peut être troué	Pour vérifier si c'est le cas, sceller le sachet de mise sous vide avec un peu d'air à l'intérieur, le plonger dans l'eau et presser. Si des bulles d'air se forment, ceci veut dire que le sachet n'est pas étanche. Sceller de nouveau le sachet de mise sous vide ou utiliser un autre sachet de mise sous vide

Défaillances possibles

Problème	Cause probable	Solution
L'appareil ne génère pas de vide dans le compartiment de mise sous vide	Le joint du couvercle est sale ou endommagé	Nettoyer le joint ou le remplacer
Après le scellement, le sachet de mise sous vide perd le vide	La perte de vide peut être causée par des plis sur la soudure, des miettes, de la graisse ou de l'humidité	Ouvrir de nouveau le sachet de mise sous vide, nettoyer la partie supérieure du sachet de mise sous vide de l'intérieur, retirer les corps étrangers de la barre de soudure et procéder de nouveau au scellement
	Le sachet de mise sous vide est endommagé	Contrôler le sachet de mise sous vide et vérifier s'il n'est pas endommagé Couvrir éventuellement les bords tranchants du contenu du sachet avec du papier essuie-tout.
	Le sachet de mise sous vide n'a pas été correctement placé sur la barre de soudure	Toujours veiller à ce que la totalité du sachet de mise sous vide se trouve dans le compartiment de mise sous vide

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.