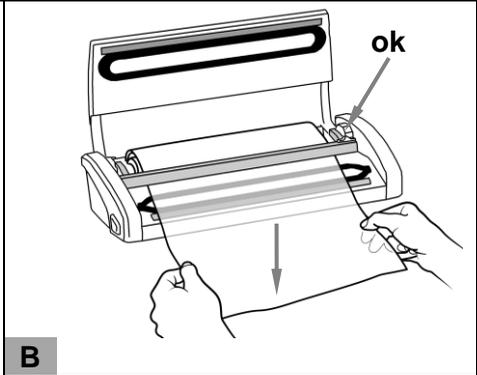
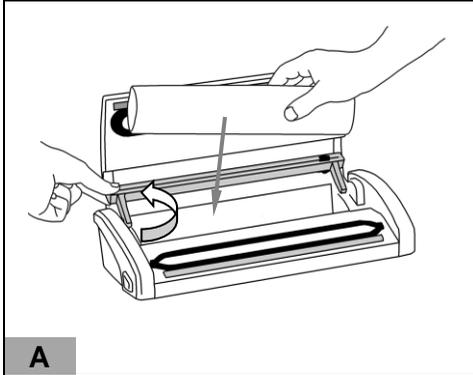
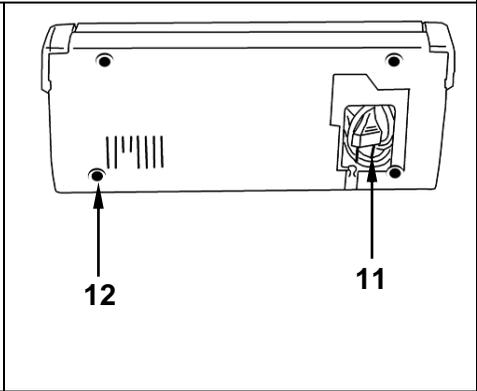
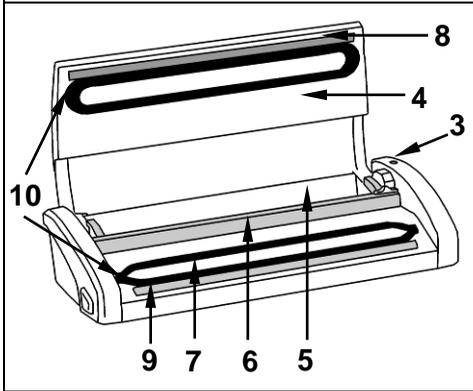
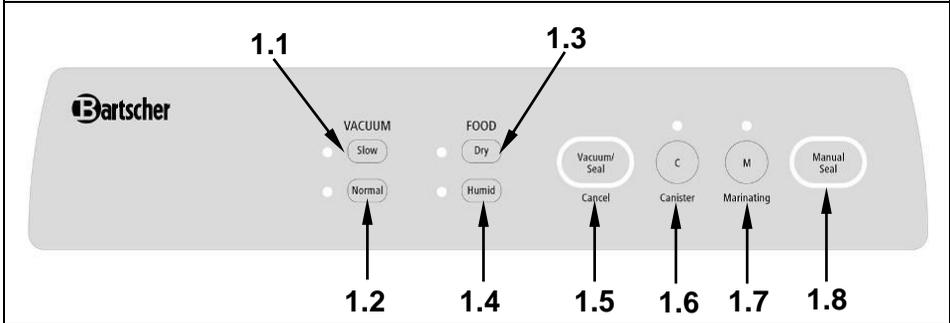
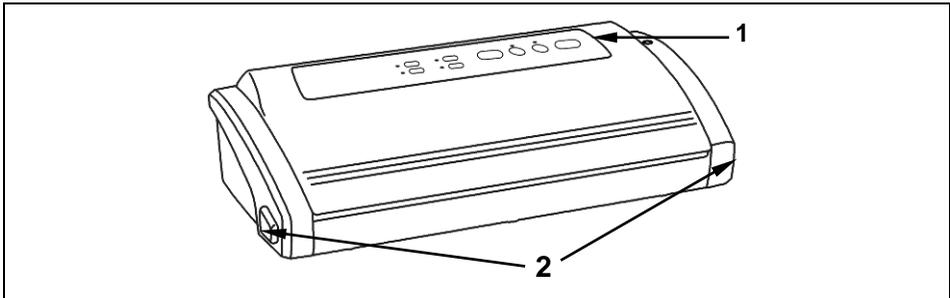


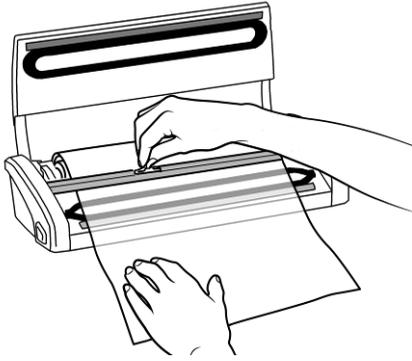


**300741**

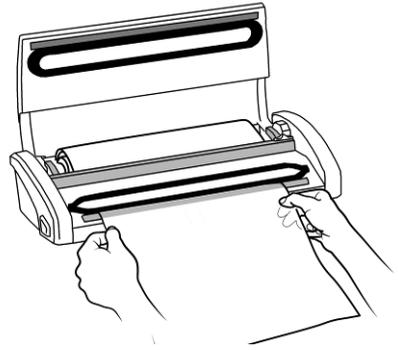


A

B



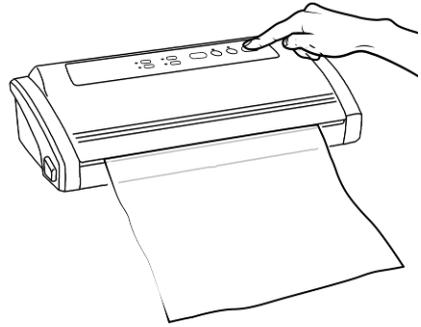
**C**



**D**



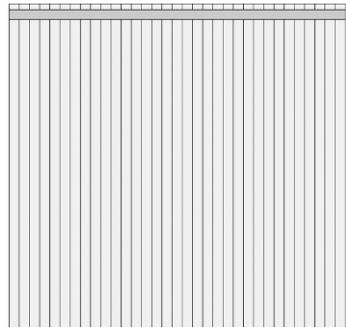
**E**



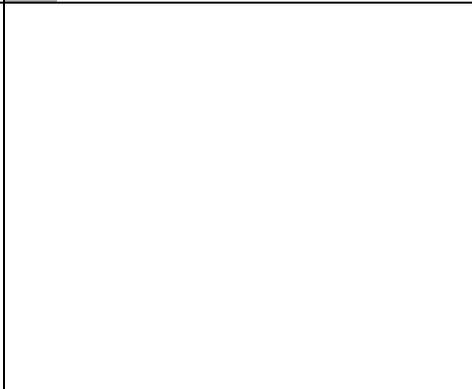
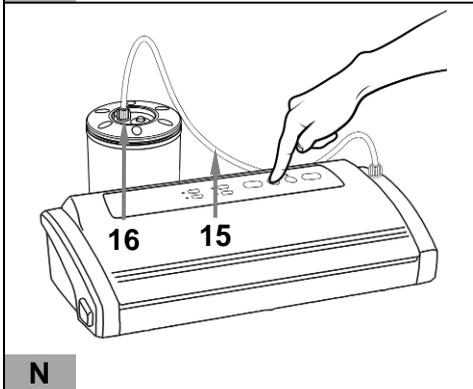
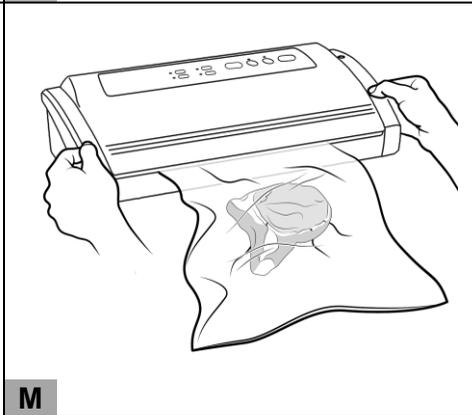
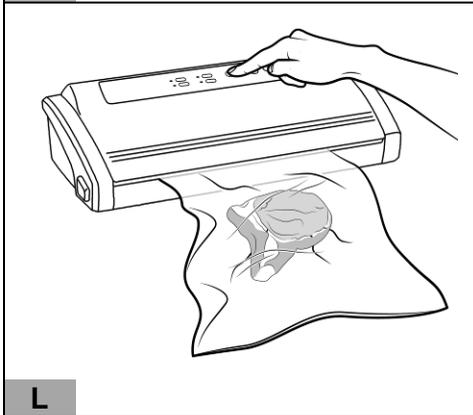
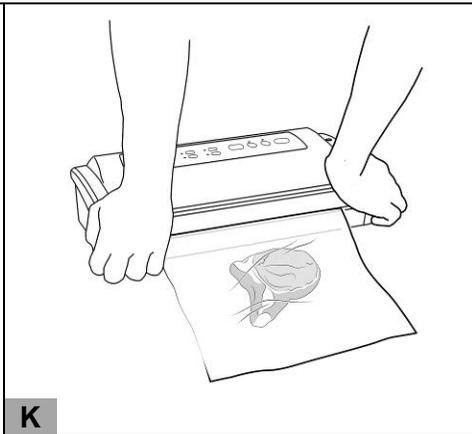
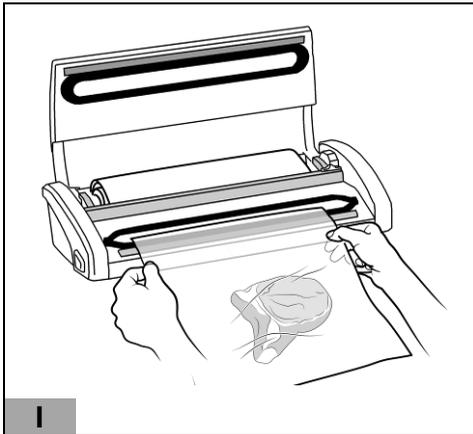
**F**



**G**



**H**



---

**FRANÇAIS**
**Table des matières**

<b>1. Sécurité .....</b>	<b>58</b>
1.1 Explication des symboles.....	58
1.2 Consignes de sécurité .....	59
1.3 Utilisation conforme .....	63
<b>2. Généralités .....</b>	<b>64</b>
2.1 Responsabilité et garantie.....	64
2.2 Protection des droits d'auteur .....	64
2.3 Déclaration de conformité .....	64
<b>3. Transport, emballage et stockage.....</b>	<b>65</b>
3.1 Inspection suite au transport.....	65
3.2 Emballage.....	65
3.3 Stockage.....	65
<b>4. Données techniques .....</b>	<b>66</b>
4.1 Indications techniques .....	66
4.2 Aperçu des composants .....	66
4.3 Accessoires appropriés.....	68
<b>5. Installation.....</b>	<b>69</b>
<b>6. Utilisation .....</b>	<b>70</b>
6.1 Les avantages du conditionnement sous vide .....	70
6.2 Principes du conditionnement à vide .....	72
6.3 Principes de sécurité concernant le stockage des produits alimentaires .....	75
6.4 Utilisation .....	76
6.4.1 Avant la première utilisation.....	76
6.4.2 Mise en marche de l'appareil.....	76
6.4.3 Réglages .....	76
6.4.4 Préparation des sacs à partir du film en rouleau.....	77
6.4.5 Conditionnement sous vide dans les sacs en rouleaux ou dans les .....	
sacs vendus par pièce de conditionnement sous vide.....	78
6.4.6 Utilisation de la fonction Manual Seal .....	79
6.4.7 Conditionnement sous vide dans les récipients de conditionnement .....	
sous vide.....	79
<b>7. Nettoyage .....</b>	<b>80</b>
<b>8. Anomalies de fonctionnement .....</b>	<b>82</b>
<b>9. Elimination des éléments usés .....</b>	<b>84</b>

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

Tél.: +49 5258 971-0  
 Fax: +49 5258 971-120  
**Assistance technique – Hotline** : +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



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

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

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

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

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

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

## 1. Sécurité

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

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

### 1.1 Explication des symboles

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



**DANGER !**

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



**AVERTISSEMENT !**

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



### ATTENTION !

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



### INDICATION !

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

## 1.2 Consignes de sécurité

- L'appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans, ainsi que par des personnes handicapées physique, moteur et/ou mentale, ou des personnes sans expérience ou sans connaissances, pour peu qu'elles utilisent l'appareil sous surveillance, ou qu'elles aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil et les risques encourus. Ne pas laisser les enfants s'amuser avec l'appareil. Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer et à entretenir l'appareil, à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés. Ne pas laisser les enfants de moins de 8 ans approcher de l'appareil et du câble d'alimentation.
- Veuillez empêcher que les matériaux d'emballage tels que sacs plastiques ou éléments en polyester expansé soient à la portée des enfants. **Risque d'étouffement !**
- **Ne jamais** laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux fermés.

- L'appareil peut être utilisé uniquement dans état technique parfait et sûr pour l'utilisateur. En cas de défaillances de fonctionnement, débrancher l'appareil de l'alimentation (retirer la fiche) et appeler le service.
- Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d'origine.  
**Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil !**
- N'utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l'utilisateur ou endommager l'appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.
- Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l'appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation expresse du fabricant.



## **DANGER ! Risque de choc électrique ou d'électrocution !**

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

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

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



## ATTENTION !

- L'appareil n'est pas destiné à une utilisation continue. Par conséquent, entre chaque cycle de fonctionnement, veuillez aménager une pause d'1 minute minimum.
- L'utilisation intensive de l'appareil peut entraîner l'arrêt automatique par le système de protection thermique. Dans ce cas, veuillez laisser l'appareil refroidir pendant au moins 20 minutes afin que le système de protection thermique déverrouille l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil sur des surfaces chaudes ou à leur proximité.
- Le boîtier de l'appareil ne constitue pas une protection contre la pénétration de liquides à l'intérieur.
- Éviter l'aspiration de liquides dans la chambre de mise sous vide. Si cela arrive, sécher immédiatement la chambre de mise sous vide.
- Lors de l'utilisation de l'appareil, ne pas toucher la baguette d'apport pour éviter les blessures et les brûlures.
- Ne jamais utiliser d'adaptateur pour une autre tension d'alimentation que celle indiquée sur la plaque signalétique sur le dessous de l'appareil.
- Ne pas utiliser de couvercles ou de récipients fissurés ou endommagés.
- Nous conseillons l'utilisation de sachets de mise sous vide Bartscher. Si les sachets mentionnés ci-dessus ne sont pas utilisés, pour réaliser le processus de mise sous vide multiple, le côté lisse du sachet doit adhérer à la baguette d'apport.

### 1.3 Utilisation conforme

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

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

**Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation en continue pour des applications industrielles.**

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des conditions domestiques et dans d'autres domaines similaires, tels que :

- les coins cuisines aménagés dans les magasins, les bureaux et autres lieux de travail semblables ;
- dans les exploitations agricoles;
- par les clients dans les hôtels, motels et autres lieux résidentiels ;
- dans les locaux sociaux.

**Cet appareil de mise sous vide** est destiné uniquement à emballer des produits alimentaires ou autres objets appropriés.



#### **ATTENTION !**

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

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

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

## 2. Généralités

### 2.1 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années.

Les traductions de la notice d'utilisation ont été également effectuées consciencieusement.

Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d'erreurs de traduction.

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

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



#### **ATTENTION !**

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

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

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

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

### 2.2 Protection des droits d'auteur

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



#### **INDICATION !**

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

### 2.3 Déclaration de conformité



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

## 3. Transport, emballage et stockage

### 3.1 Inspection suite au transport

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

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

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

### 3.2 Emballage

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



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

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

### 3.3 Stockage

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

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

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

## 4. Données techniques

### 4.1 Indications techniques

<b>Nom</b>	<b>Appareil de mise sous vide 100</b>
Code-No. :	<b>300741</b>
Matériau :	synthétique blanche
Réalisation :	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Contrôle électronique du vide</li><li>▪ Fonctions:<ul style="list-style-type: none"><li>- faire le vide et</li><li>- sceller automatiquement</li></ul></li><li>▪ Raccord externe pour le récipient à vide</li><li>▪ Lame intégrée</li></ul>
Puissance de raccordement :	0,13 kW / 220-240 V 50 Hz
Pompe à vide :	0,72 m <sup>3</sup> /h (env. 12 l/min.)
Barre de soudure:	300 mm
Dimensions :	L 400 x P 185 x H 100 mm
Accessoires :	1 rouleau film plastique (20 cm x 3 m) 1 rouleau film plastique (30 cm x 3 m) 1 flexible de connexion (pour faire le vide en externe)
Poids :	2,8 kg

Sous réserve de modifications techniques !

### 4.2 Aperçu des composants



#### INDICATION !

**Sur l'intérieur de couverture du manuel vous trouverez un résumé des éléments les plus importants et les illustrations pour une utilisation facile de l'appareil de mise sous vide. Pendant la lecture du manuel, cet intérieur de couverture devrait être ouvert afin de consulter les figures.**

- (1) Panneau de commande** – pour le réglage des fonctions variées de l'appareil.
- (2) Touches de déverrouillage** – presser ces touches permet d'ouvrir le couvercle de protection (4).
- (3) Buse d'arrivée d'air** – à raccorder avec le conduit afin de créer le vide dans les emballages à vide appropriés.
- (4) Couvercle de protection** – l'ouverture dans une position supérieure donnée permet la découpe et le positionnement des sacs avant de procéder à l'emballage sous vide.

- (5) **Logement du rouleau de film plastique** – pour y placer le rouleau de film adapté.
- (6) **Mécanisme de découpe** – pour découper dans le film les sacs d'emballage sous vide.
- (7) **Chambre à vide** – emplacement de positionnement des sacs à emballage sous vide et évacuation de l'air.
- (8) **Bande à souder** - élément chauffant pour la fermeture/soudure étanche des sacs à vide.
- (9) **Joint à pression** – presse le sac de conditionnement sous vide à la bande à souder.
- (10) **Joints** – garantissent l'étanchéité du vide dans la chambre à vide et permettent l'évacuation de l'air des sacs à conditionnement sous vide.



### **ATTENTION !**

**Après avoir terminé le conditionnement, gardez toujours l'appareil avec le couvercle de protection ouvert; ne jamais verrouiller le couvercle fermé, car cela pourrait déformer les joints et perturber le fonctionnement de l'appareil**

- (11) **Câble d'alimentation et logement de câble.**
- (12) **Pieds antidérapants** - préviennent de glissements de l'appareil lors de son utilisation.

## **Fonctions des touches de commande**

- 1.1 Slow** touche de sélection du petit débit d'aspiration d'air par la pompe.
- 1.2 Normal** touche de sélection du grand débit d'aspiration d'air par la pompe.
- 1.3 Dry** touche de sélection de soudure de l'emballage avec des produits alimentaires secs.
- 1.4 Humid** Touche de sélection de soudure des emballages avec produits alimentaires humides.
- 1.5 Vacuum & Seal / Cancel**  
Touche (TEMOIN BLEU) pour le démarrage automatique du cycle de conditionnement dans les sacs à vide avec la soudure effectuée à la suite. Cette touche possède aussi la fonction **Cancel** permettant l'annulation du processus d'emballage en cours.
- 1.6 Canister** Touche pour la mise en route automatique du cycle de conditionnement dans les récipients de conditionnement sous vide.
- 1.7 Marinating** Touche de mise en route du cycle de marinade rapide, **à utiliser uniquement dans les récipients prévus pour la marinade.**
- 1.8 Manual Seal** Touche (TEMOIN ROUGE) de mise en marche manuelle de soudure des sacs de conditionnement sous vide.

## 4.3 Accessoires appropriés



### ATTENTION!

Pour garantir une aspiration d'air irréprochable et sans danger, pour l'emballage sous vide des produits alimentaires, veuillez utiliser les rouleaux de film fournis avec l'appareil ainsi que les accessoires BARTSCHER figurant dans le tableau ci-dessous. Seuls ces accessoires ont été conçus et adaptés de manière précise à l'appareil et peuvent garantir un emballage sous vide parfait de vos produits alimentaires.

Pour l'emballage sous vide des produits alimentaires, vous pouvez utiliser des sacs ou des récipients.

**Les sacs de conditionnement sous vide** se prêtent aux produits fermes ou à la consistance molle et non sensibles au broyage.

#### Indication importante :

Pour l'emballage sous vide, utilisez uniquement les sacs spéciaux de conditionnement sous vide (au verso ondulé, sacs extrudés pour le conditionnement sous vide) !

Dans les **récipients de conditionnement sous vide rigides** il est possible d'emballer les produits alimentaires sous forme de poudre (comme le café) ou les produits délicats, ne supportant pas la compression tels que les fraises, tomates ou prêts à consommer sous la forme de soupes ou de sauces.

### Accessoires (non fournis avec l'appareil !)



#### Sets de rouleaux film plastique 220

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



#### Sets de rouleaux film plastique 280

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



#### Récipient à vide

Plastique, récipient transparent, couvercle blanc  
Volume : 1,5 litres / Empilable  
Dimensions : L 135 x P 135 x H 180 mm  
Poids : 0,3 kg

**Art.-Nr.: 300422**

#### Indication importante :

Ce récipient **ne se prête pas** aux marinades !

## 5. Installation

### Mise en place

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



**ATTENTION!**

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

- Placer l'appareil sur une surface plane, stable, sèche, imperméable et résistante aux hautes températures.
- Ne **jamais** placer l'appareil sur une surface inflammable.
- Ne pas placer l'appareil à proximité de flammes nues, de fours électriques, de chauffages ou d'autres sources de chaleur.
- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide ou mouillé.
- **Ne jamais** placer l'appareil à proximité de matériaux inflammables, tels que de l'alcool, du white spirit, de l'essence, etc.
- **Ne jamais** placer l'appareil sur le bord ou sur les côtés d'un plan de travail. Devant l'appareil, aménagez suffisamment de place pour pouvoir y placer les sacs en film plastique.
- Veuillez porter une attention particulière à la bonne circulation de l'air. De chaque côté, veuillez préserver une marge d'au moins 20 cm; et un espace de 1 m au-dessus de l'appareil.
- Placer l'appareil de façon à ce que la fiche soit accessible pour assurer un débranchement rapide de l'appareil en cas de besoin.

### Branchement



**DANGER ! Risque d'électrocution ou de choc électrique !**

**En cas d'installation non conforme, l'appareil peut entraîner des blessures !**

**Avant l'installation, veuillez comparer les données du réseau local de distribution d'énergie avec les données techniques de l'appareil (voire la plaque signalétique).  
Ne brancher l'appareil qu'en cas de pleine conformité !**

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

## 6. Utilisation

### 6.1 Les avantages du conditionnement sous vide

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

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

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

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

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

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

- Il peut être utilisé selon des occasions particulières,
  - pour emballer les aliments sous vide et prolonger ainsi la durée de conservation,
  - afin de préparer à l'avance des repas pour toute la semaine,
  - pour conserver salades, légumes et herbes aromatiques (ils garderont fermeté et fraîcheur);
- Les huiles de haute qualité et produits similaires peuvent être stockés sans problème directement en bouteille;
- Cela permet de libérer de la place dans le congélateur;
- Les produits alimentaires sont protégés du dessèchement et de l'oxydation ;
- De cette manière, il est possible de mariner rapidement et durablement (20 minutes dans le vide suffisent);
- De cette manière, il est aussi possible de conditionner à nouveau les produits de viande, saucisses ou fromages qui étaient déjà emballés sous vide (le goût est conservé) ;
- Vous pouvez faire des économies, en effet, tous les restes peuvent être conservés sans problème et consommé plus tard;
- Tous les types de légumes et fruits peuvent être achetés en saison, conditionnés sous vide et ainsi conservés plus longtemps.

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



**ATTENTION !**

**Les produits susceptibles de se dégrader doivent être conservés au congélateur ou au réfrigérateur.**

Si le conditionnement sous vide prolonge la durée des produits alimentaire, il ne permet cependant pas d'en faire des « conserves », c'est à dire des produits supportant la conservation à température ambiante.

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

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

## 6.2 Principes du conditionnement à vide

### Indications importantes

1. Lavez-vous soigneusement les mains, nettoyez tous les outils et le plan de travail qui seront utilisés pour couper et emballer les aliments sous vide.
2. Lors de la préparation des produits alimentaires utilisez des gants autant que possible.
3. Pour le conditionnement sous vide, utilisez uniquement des produits alimentaires frais.
4. Après l'emballage sous vide, placez immédiatement les aliments périssables dans le réfrigérateur ou le congélateur, ne pas les laisser trop longtemps à la température ambiante.
5. Répartissez bien les aliments emballés sous vide dans le réfrigérateur ou le congélateur pour permettre une réfrigération/congélation plus rapide.
6. Les produits alimentaires retirés de leur emballage original doivent être consommés avant expiration de leur date de conservation figurant sur cet emballage.
7. Le conditionnement sous vide prolonge le temps de conservation des produits alimentaires secs. Les produits ayant une valeur en graisse élevée rancissent plus vite s'ils sont exposés à l'oxygène et à la chaleur. Le conditionnement sous vide prolonge également le temps de conservation des noix, noix de coco séchées et céréales. Conserver dans un lieu sec à l'abri de la lumière.
8. Le conditionnement sous vide ne prolonge pas le temps de conservation des fruits et légumes tels que les bananes, les pommes ou les pommes de terre, à moins que celles-ci soient épluchées avant le conditionnement sous vide.
9. Certains types de légumes comme les brocolis, choux-fleurs, ou choux blancs, après conditionnement sous vide produisent des gaz. Par conséquent, avant d'être emballés sous vide, ces légumes doivent être blanchis et congelés.
10. Afin d'emballer à nouveau sous vide des plats qui ont été déjà retirés d'un emballage sous vide, veuillez respecter les recommandations concernant leur conservation au froid après ouverture afin que cette deuxième conservation soit sans danger.
11. Il convient de consommer immédiatement des aliments périssables qui ont été au préalable chauffés, décongelés ou retirés du réfrigérateur. **Ne pas** manger des aliments qui sont restés quelques heures à l'extérieur du réfrigérateur, en particulier s'ils ont été préparés avec une sauce épaisse et stockés dans un emballage sous vide ou dans un environnement anaérobique.
12. Les produits tendres et délicats (poissons, fraises des bois, etc.) doivent être pré-congelés pendant la nuit. Après cette pré-congélation préalable, ces produits peuvent être conditionnés sous vide, et ensuite, placés au congélateur.



### ATTENTION !

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

---

## Conditionnement sous vide destiné à la congélation

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

## Conditionnement à vide destiné au réfrigérateur

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

## Conditionnement sous vide destiné au cellier

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

## Décongélation des produits alimentaires emballés dans des sacs sous vide

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

## Reconditionnement sous vide des produits alimentaire déballés

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



### ATTENTION !

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

## Indications concernant le conditionnement sous vide

- En emballant sous vide des produits alimentaires comportant des angles ou des formes aigus par ex. des os ou des pâtes sèches, de tels endroits doivent être protégés d'un papier alimentaire afin de prévenir l'endommagement du sac.
- Lors du conditionnement sous vide, afin que les produits alimentaires fragiles ne se brisent pas, et les produits délicats comme les biscuits ou les gâteaux ne se brisent pas, utilisez les récipients pour leur conservation.
- L'emballage sous vide permet de protéger différents objets. Lors du camping, il est possible de conserver allumettes, pharmacie de secours ou vêtements au sec. Votre triangle de signalisation, une fois emballé sous vide, sera toujours prêt à l'emploi. Le tabac à pipe peut être conservé plus longtemps. De même le piquage et le ternissement de l'argent ou des objets de collection peuvent être éliminés grâce au conditionnement sous vide.

---

## 6.3 Principes de sécurité concernant le stockage des produits alimentaires

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

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

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

## 6.4 Utilisation

### 6.4.1 Avant la première utilisation

- Avant chaque utilisation, veuillez nettoyer soigneusement l'appareil, la surface de travail et les accessoires qui seront en contact avec les produits alimentaires (récipients à vide, couvercles, etc.), respectez en cela les indications fournies dans le chapitre 7 „Nettoyage“.

### 6.4.2 Mise en marche de l'appareil

- Insérer la **fiche d'alimentation** (11) dans la prise d'alimentation (voir les données techniques). Les diodes 1.2 et 1.4 des touches **Normal** et **Humid** s'allument.

### 6.4.3 Réglages

- Les réglages peuvent être effectués lorsque la **fiche d'alimentation** (11) est branchée sur la prise. Afin de modifier un réglage donné, il suffit de presser la touche appropriée.

### Sélection du débit d'aspiration de l'air

L'appareil à conditionnement sous vide possède la possibilité de sélectionner le débit d'aspiration de l'air par la pompe, ce qui facilite le processus de conditionnement.

Lors de la mise en marche de l'appareil, le débit **Normal** (1.2) est sélectionné par défaut, c'est le débit le plus grand qui est utilisé en temps normal pour le conditionnement.

Si vous devez emballer des produits alimentaires fragiles dans les sacs sous vide, il est recommandé de choisir la fonction **Slow** (1.1) qui réduit le débit d'aspiration de l'air par la pompe, ainsi vous pourrez surveiller le processus d'aspiration et terminer l'opération par la soudure manuelle du sac en pressant la touche **Manual Seal (1.8)** au moment opportun.

## Réglage du type de soudure

L'appareil de conditionnement sous vide offre la possibilité de choisir le type de soudure.

Pour le choix final du la soudure des sacs, vous devez tenir compte du type de produit alimentaire à emballer ainsi que de la température ambiante. Afin d'optimiser le résultat final, vous pouvez choisir l'un des deux types de soudure :

**Dry** (1.3) → pour les aliments secs, comme les gâteaux, le riz, le café ;

**Humid** (1.4) → pour les viandes rouges et les poissons, qui peuvent sécréter du sang ou du jus.

### 6.4.4 Préparation des sacs à partir du film en rouleau



#### INDICATION !

**Pour l'emballage sous vide, utilisez uniquement les sacs sous vide spéciaux (sacs au verso ondulé, extrudés).**

- Les sacs d'emballage sous vide sont disponibles en différentes tailles. Choisissez la taille adaptée au produit qui doit être conservé. Assurez-vous que le sac est au moins 8 cm plus long que le produit conservé et rajouter 2 cm pour une utilisation ultérieure du sac.

**Indication: en cas d'utilisation de sacs d'emballage sous vide vendus par pièce, voir le point 6.4.5 du présent manuel.**

- Soulevez le  **couvercle de protection** (4) et le  **mécanisme de découpe** (6), placez le rouleau à sacs pour le conditionnement sous vide (**fig. A**) tout en laissant une bande qui vous permettra ensuite de tirer plus facilement, puis fermez le  **mécanisme de découpe** (6).



#### ATTENTION !

**Lors de la fermeture du mécanisme de découpe (6) veillez à ce que le couteau se trouve sur l'une des extrémités du logement dans lequel il se déplace. Le couteau NE DOIT JAMAIS SE TROUVER AU MILIEU du mécanisme de découpe (fig. B).**

- Retirer du rouleau un morceau de film de longueur appropriée (**fig. B**). Presser le  **couteau** du  **mécanisme de découpe** (6) et en commençant par une extrémité du sac d'emballage sous vide, déplacer le couteau sur toute la longueur. De cette manière, vous pouvez obtenir une découpe propre et précise (**fig. C**).

- A cette étape, vous pouvez sceller l'un des côté ouverts du sac en procédant selon les étapes suivantes :
- Soulever le  **couvercle de protection**  (4) de l'appareil et le placer en position ouverte.
- Placer l'un des côtés ouverts du sac sur le  **joint à pression**  (9) ( **fig. D** ).
- Refermer le  **couvercle de protection**  (4) et presser simultanément sur les deux côtés ( **fig. E** ). L'émission d'un clic sonore signifie que le  **couvercle de protection**  (4) est bien verrouillé.
- Presser la touche  **Manual Seal**  (1.8) ( **fig. F** ) afin de souder le sac. Patientez jusqu'à ce que la touche  **Manual Seal**  (1.8) s'éteigne.
- Presser la  **touche de déverrouillage**  (2) ( **fig. G** ), afin d'ouvrir le  **couvercle de protection**  (4).
- Ouvrir le  **couvercle de protection**  (4) et enlever le sac de conditionnement sous vide.
- Vérifier la soudure obtenue qui doit être uniforme, en ligne transversale et qui ne doit pas présenter de plissures ( **fig. H** ). Si la soudure est incomplète, répéter le processus d'emballage.

#### 6.4.5 Conditionnement sous vide dans les sacs en rouleaux ou dans les sacs vendus par pièce de conditionnement sous vide

- Soulever le  **couvercle de protection**  (4) et le placer en position ouverte.
- Placer le produit alimentaire dans le sac de conditionnement sous vide et essuyer les liquides ou les restes de nourriture à l'intérieur de l'extrémité du sac qui doit être scellée.
- Placer le sac et son contenu devant l'appareil de telle manière à ce que le côté ouvert du sac se trouve dans la  **chambre à vide**  (7) ( **fig. I** ).
- Fermer le  **couvercle de protection**  (4) et presser simultanément sur les deux côtés ( **fig. K** ). L'émission d'un clic sonore signifie que le couvercle de protection (4) est bien verrouillé.
- Presser la touche  **Vacuum & Seal**  (1.5) ( **fig. L** ), afin de mettre en marche le processus de soudure. . Patientez jusqu'à ce que la touche  **Vacuum & Seal**  (1.5) s'éteigne.
- Presser la  **touche de déverrouillage**  (2) ( **fig. M** ), d'ouvrir le  **couvercle de protection**  (4).
- Vérifier la soudure obtenue qui doit être uniforme, en ligne transversale et qui ne doit pas présenter de plissures ( **fig. H** ). Si la soudure est incomplète, répéter le processus d'emballage.

#### 6.4.6 Utilisation de la fonction Manual Seal

- Presser cette touche permet de mettre en marche immédiatement la phase de soudure du sac. Le type de soudure est déterminé par une sélection préalable (voir la **partie 6.4.3 « Réglages »**).
- Dans le cas du conditionnement des produits alimentaires délicats et fragiles (par ex. gâteau, riz, café, etc.) il est conseillé de régler la petite vitesse d'aspiration de l'air par la pompe en pressant la touche **Slow**. Ainsi, vous pouvez surveiller la phase d'aspiration de l'air et éviter l'écrasement du produit alimentaire.
- Pressez la touche **Manual Seal** (1.8) lorsqu'une quantité d'air suffisante a été aspirée.

#### 6.4.7 Conditionnement sous vide dans les récipients de conditionnement sous vide



#### ATTENTION !

**Utilisez uniquement les récipients de conditionnement sous vide appropriés (par ex. de la société Bartscher Code-no. 300422), seuls ces récipients ont été conçus pour être adapté précisément à l'appareil et peuvent garantir un conditionnement sous vide rigoureux de vos produits alimentaires.**

- Remplir le récipient sous vide au maximum jusqu'à 3 cm du bord supérieur et placer le couvercle.
- A l'aide du **conduit** (15), brancher le couvercle du récipient à vide à **la buse d'aspiration de l'air** (3) sur l'appareil (**fig. N**).
- Refermer **le couvercle de protection** (4). Presser la touche **Canister** (1.6) (**fig. N**). L'appareil crée le vide dans le récipient et s'arrête automatiquement lorsque l'opération est terminée.
- Retirer **le conduit** (15) du couvercle du récipient sous vide.
- Afin d'ouvrir le récipient sous vide, pressez le bouton central (16), puis ouvrir la fermeture de sécurité (**fig. N**). Vous devriez alors entendre le bruit d'aspiration d'air qui entre dans le récipient sous vide. Ce bruit est la garantie que le contenu du récipient était emballé correctement, hermétiquement sous vide.

## 7. Nettoyage



### AVERTISSEMENT !

**Avant le nettoyage, débrancher l'appareil de l'alimentation (retirer la fiche!).**

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

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

- **Ne pas** utiliser d'outils contondant en métal (par ex. ciseaux, couteaux, ou grattoirs) pour enlever les salissures, car ceux-ci peuvent endommager la surface.
- En outre, l'utilisation du chlore ou d'autres produits nettoyants à base d'acide chlorhydrique, d'acide fluorhydrique ou d'acide sulfurique (qui sont les composants de certains produits détartrants) peut entraîner l'endommagement de la surface.

### *Surface extérieure de l'appareil*

- Nettoyez régulièrement l'appareil.
- Avant et après utilisation, nettoyez **la surface extérieure de l'appareil** à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et d'un produit nettoyant doux. **Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs, de solvants ni de produits à base d'essences aromatiques !**

### *Intérieur de l'appareil*

- Si des restes de nourriture ou de liquides se déposent dans la chambre à vide, sur la bande à souder ou le joint à pression, essuyez-les à l'aide d'essuie-tout en papier.
- Enlever le joint de la chambre à vide et le joint de pression et laver à l'eau chaude avec un peu de produit nettoyant doux. .
- Essuyer la chambre à vide à l'aide d'un chiffon doux et humide.
- Essuyer le mécanisme de découpe à l'aide d'un chiffon doux et humide.



### INDICATION !

**Avant d'être remis à sa place, le joint doit avoir complètement séché puis être replacé soigneusement afin d'éviter tout endommagement. Le joint doit être replacé dans son état original afin d'assurer un vide hermétique.**

---

### **Sacs de conditionnement sous vide**

- Les sacs de conditionnement sous vide doivent être lavés à l'eau chaude avec un produit nettoyant doux, puis séchés complètement.



#### **ATTENTION !**

**Afin d'éviter tout empoisonnement alimentaire, surtout ne jamais réutiliser les sacs de conditionnement sous vide dans lesquels a été conservée de la viande crue, du poisson ou des aliments gras.**

### **Récipients sous vide**

- Lors du nettoyage des accessoires (récipients sous vide, couvercles) veuillez respecter les instructions d'utilisation de chaque accessoire. .
- Nettoyer le récipient et le couvercle dans l'eau chaude avec un produit nettoyant doux.
- Avant d'être réutilisés, tous les accessoires doivent être secs.

### **Stockage de l'appareil de mise sous vide**

- Nettoyer soigneusement l'appareil avant le stockage dans un lieu sec.
- Vérifier si des corps étrangers ne se trouvent pas sur le joint de pression et sur la bande à souder. Ne jamais placer d'objets lourds sur l'appareil.
- Stocker l'appareil sur une surface égale et sûre, hors de portée des enfants.



#### **ATTENTION !**

**Après avoir terminé le conditionnement, rangez toujours l'appareil avec le couvercle de protection ouvert; ne jamais verrouiller le couvercle fermé, car cela entraîne la déformation du joint et endommage le fonctionnement de l'appareil.**

## 8. Anomalies de fonctionnement

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

Problème	Cause et solution possibles
<b>L'appareil ne fonctionne pas</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Vérifier si la fiche d'alimentation est branchée correctement dans la prise. Vérifier la prise en branchant d'autres appareils.</li><li>▪ Vérifier si le câble et la fiche d'alimentation ne sont pas endommagés. En cas d'endommagement, ne pas utiliser l'appareil. Contacter nos services.</li></ul>
<b>L'appareil n'effectue pas la première soudure sur le sac découpé du film sur rouleau</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Vérifier si la position du sac sous vide est correcte, comme décrit dans le chapitre <b>6.4.4 „Préparation des sacs à partir du film en rouleau“</b>.</li><li>▪ Vérifier si le joint de pression est positionné de manière correcte et s'il n'est pas abimé.</li></ul>
<b>L'appareil ne produit pas le vide total dans les sacs</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Afin d'effectuer une soudure appropriée, le côté ouvert du sac doit se trouver sur toute sa longueur dans la chambre à vide.</li><li>▪ Vérifier si la bande de soudure, le joint de pression et les autres joints sont propres. En cas de besoin, nettoyer et remettre dans la position correcte.</li><li>▪ Le sac d'emballage sous vide peut être troué. Afin de le vérifier, souder le sac en y laissant un peu d'air, le plonger dans l'eau et presser. Si des bulles d'air se forment, cela signifie que le sac n'est pas hermétique. Ressouder le sac ou utiliser un autre sac de conditionnement sous vide.</li></ul>
<b>L'appareil ne scelle pas correctement les sacs</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Dans le cas où la bande à souder surchauffe, provoquant la fonte du sac, soulever le couvercle de protection et attendre quelques minutes afin que la bande à souder refroidisse.</li><li>▪ Vérifier si le joint de pression est placé correctement et s'il n'est pas abimé.</li></ul>
<b>Après avoir été scellé, le sac ne garde pas le vide</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Une soudure non-hermétique peut être due à la présence de plis, de miettes, de graisse ou d'humidité. Ouvrir à nouveau le sac à conditionnement sous vide, nettoyer la partie supérieure du côté intérieur du sac, retirer les corps étrangers de la bande à souder et recommencer l'opération de soudure.</li><li>▪ Vérifier si le sac à conditionnement sous vide n'a pas subi des endommagements qui pourraient entraîner la perte du vide. Protéger à l'aide de papier alimentaire les angles aigus du contenu du sac.</li></ul>

Problème	Cause et solution possibles
<b>L'appareil ne crée pas de vide dans le récipient sous vide</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Essayer une fois de plus de raccorder soigneusement le couvercle du récipient sous vide à l'aide du conduit (ou en cas de besoin, le raccord du couvercle) à la buse d'aspiration d'air sur l'appareil.</li><li>▪ Dans la partie supérieure du récipient, entre son contenu et le bord supérieur du récipient, vous devez laisser un faux col d'au moins 3 cm.</li><li>▪ Si, pendant le conditionnement à vide, un produit liquide commence à couler, ceci peut être dû à un refroidissement insuffisant de celui-ci avant la mise sous vide. Refroidir le produit liquide dans le réfrigérateur, et non à la température ambiante.</li><li>▪ Vérifier si la partie supérieure du récipient et le couvercle du récipient ne sont pas endommagés. Ils ne doivent présenter aucun défaut dans la zone de fermeture hermétique. En cas de besoin, nettoyer le bord du récipient et le couvercle en utilisant un chiffon humide et recommencer l'opération de conditionnement sous vide.</li><li>▪ Vérifier si le joint du couvercle du récipient est placé correctement et n'est pas endommagé.</li></ul>
<b>Le récipient sous vide ne tient pas le vide</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Vérifier si le joint sous le bouton central du couvercle est placé dans la bonne position.</li></ul>

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

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

## 9. Elimination des éléments usés

### Appareils usagés

Procéder à l'élimination de l'appareil usagé à la fin de sa durée de vie conformément aux prescriptions nationales. Il est recommandé de contacter une entreprise spécialisée dans la gestion des éléments usés ou de contacter le département d'élimination de votre commune.



### **AVERTISSEMENT !**

**Afin d'exclure l'abus et les risques encourus, rendre l'appareil usagé inutilisable avant son élimination. Débrancher pour cela l'appareil de l'alimentation secteur et retirer le câble d'alimentation de l'appareil.**



**Pour l'élimination de l'appareil veuillez respecter les prescriptions en vigueur dans votre pays et votre commune.**