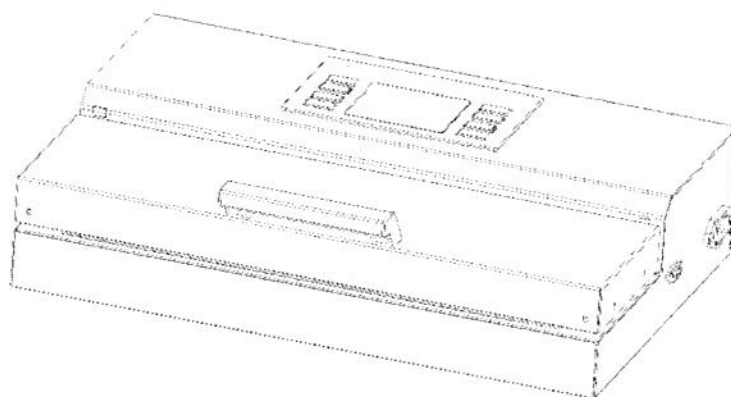


Machine sous vide 285.3150
Consignes d'utilisation



Consignes Importantes

Lisez attentivement toutes les instructions.
Observez toujours ces précautions de sécurité.

1. Ne faites fonctionner l'appareil ni sur une surface humide ou chaude ni près d'une source de chaleur.
 2. N'immergez pas d'éléments de l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans un autre liquide.
 3. Sortez la fiche de la prise pour débrancher l'appareil. Ne tirez pas sur le cordon d'un coup sec.
 4. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé(e), s'il a mal fonctionné ou a été abîmé d'une façon quelconque.
- Ne pas utiliser de cordon de rallonge avec l'appareil.
5. N'employez l'appareil qu'aux usages prévus.
 6. Redoublez de vigilance quand un enfant se sert d'un appareil électrique. Interdisez formellement aux enfants d'utiliser l'appareil comme jouet.
 7. Si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant, son réparateur agréé ou une personne jouissant d'une qualification similaire de manière à éviter tout danger.
 8. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dépourvues de l'expérience et du savoir nécessaires, à moins qu'elles ne soient encadrées par une personne responsable de leur sécurité qui leur explique comment utiliser l'appareil. Les enfants devraient être surveillés pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
 - 9 Débranchez l'appareil de la prise murale si vous voulez le nettoyer ou si vous ne l'utilisez pas.
- Pour l'usage domestique seulement

Conseils généraux

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

Principe de la machine sous vide

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

Conseils d'utilisation

- A. Préparation de la viande et du poisson :

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

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

- B. Préparation des fromages à pâte dure :

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

Remplacez le fromage dans le sac et soudez celui-ci.

Les fromages à pâte molle ne doivent jamais être emballés sous vide.

- C. Préparation des légumes :

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

Asséchez les légumes avant de les emballer sous vide.

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

Les champignons frais ne devraient jamais être emballés sous vide.

D. Préparation des fruits :

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

E. Préparation du café et des aliments en poudre :

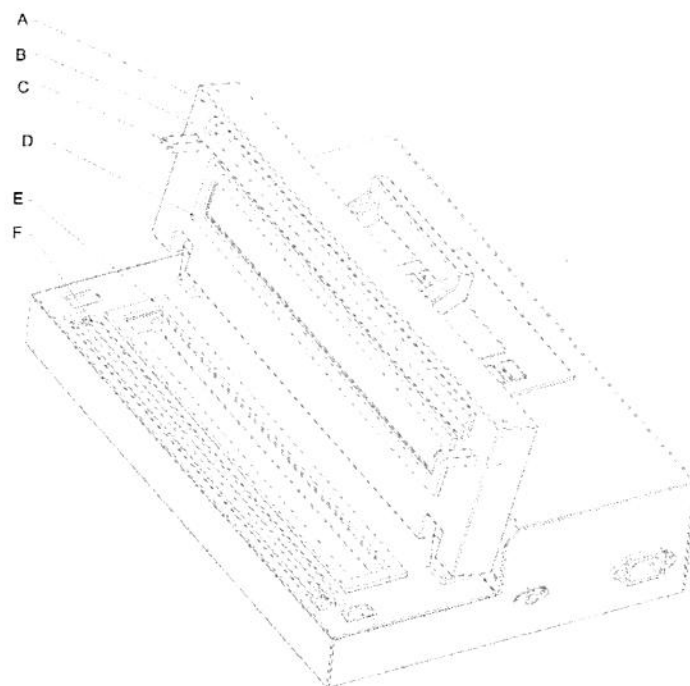
Afin que la pompe n'aspire pas de particules, placez un filtre papier à café ou un essuie-tout au haut du sac avant de sceller le sac.

F. Préparation des liquides :

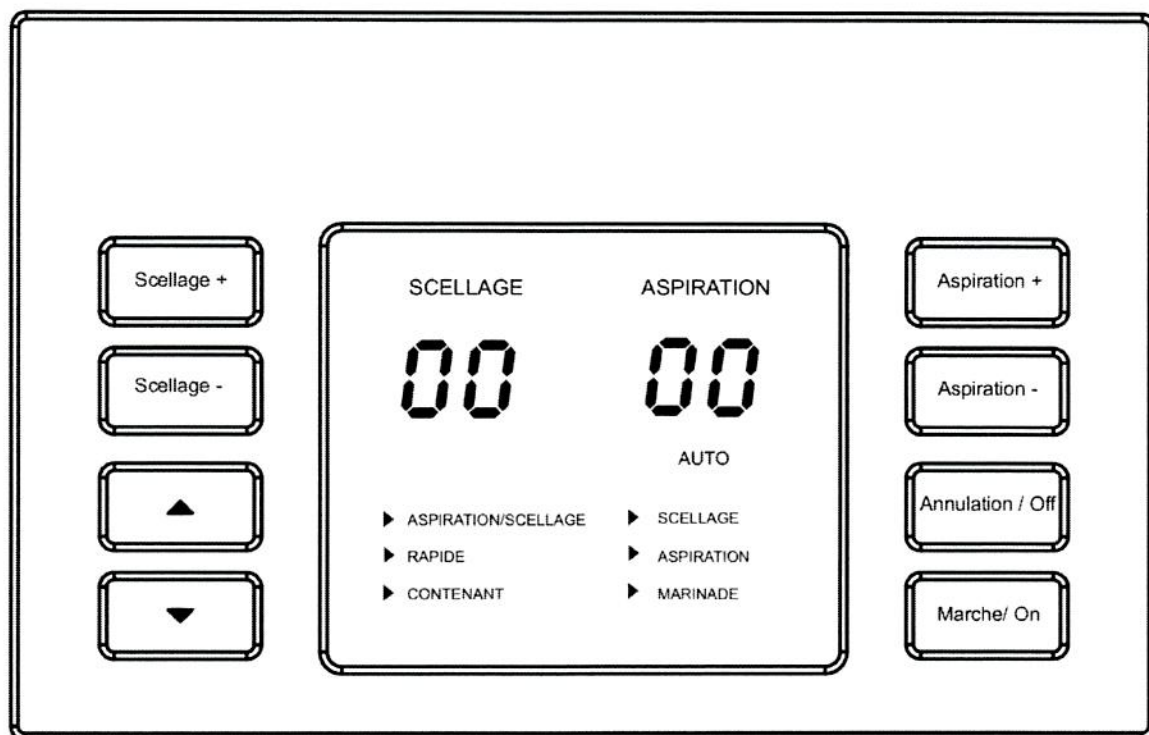
Précongelez les liquides – les bouillons, par exemple : dans cocottes, moules ou plateaux à glaçons jusqu'à ce qu'ils soient durs. Démoulez-les et placez dans des sacs.

Conseils d'utilisation

Contrôle de votre machine



- A- Couvercle
- B- Bande de scellage
- C- Verrou
- D- D&E Joints de scellage
- E- Barre de chauffe



Scellage + : Permet d'augmenter le temps de scellage

Scellage - : Permet de diminuer le temps de scellage

 : Bouton de navigation haut

 : Bouton de navigation bas

Aspiration + : Permet d'augmenter l'aspiration

Aspiration - : Permet de diminuer l'aspiration

Annulation/OFF : Permet d'annuler l'opération en cours. Appuyez deux secondes sur le bouton pour éteindre la machine

Marche/ON : Permet d'allumer la machine et commencer une opération

Aspiration/Scellage : Quand le témoin est sur Aspiration/Scellage, la machine effectue une aspiration puis un scellage

Scellage : Quand le témoin est sur Scellage, la machine n'effectue qu'un scellage

Rapide : Quand le témoin est sur Rapide, la machine effectue une opération à haute vitesse. Pressez « Marche/On » pour revenir en mode lent.

Aspiration : Permet de contrôler manuellement l'aspiration

Contenant : Permet de connecter un contenant autre qu'un sachet

Marinade : Permet de faire une marinade avec un contenant

Fabriquer des sacs à partir de rouleaux

- 1 – Découper votre rouleau à la longueur souhaitée, y ajouter 5cm.
 - 2 – Placez le morceau de rouleaux sur la ligne de soudure.
 - 3 – Pressez la touche 1. Une fois le témoin lumineux éteint votre scellage est réalisé.
 - 4 – Répéter l'opération pour les autres côtés du morceau de rouleau.
- L'appareil se coupe automatiquement en cas de sellages trop répétés par mesure de sécurité.

Comment aspirer et sceller votre sac et son contenu ?

- 1- Placez votre contenu dans le sac, laissez au moins 5cm entre le contenu et le sommet du sac.
- 2- Ouvrez le capot de la machine et placez le sac dans la chambre d'aspiration.
- 3- Refermez le capot et allumez la machine.
- 4- Appuyez sur « aspiration scellage » puis sur « marche » pour lancer l'opération complète automatiquement. En appuyant sur « aspiration » vous prenez le contrôle manuellement de l'opération d'aspiration.
- 5- Appuyez sur les deux boutons latéraux pour déverrouiller le capot une fois que les témoins sont éteints.
- 6- L'indicateur du temps de scellage est remis alors à 0.

Comment utiliser la fonction d'aspiration manuelle

Il se peut que certains éléments fragiles soient abimés par une aspiration trop forte. La fonction aspiration manuelle permet de gérer soi-même l'aspiration de l'air du sachet.

- 1- Placez votre contenu dans le sac, laissez au moins 5cm entre le contenu et le sommet du sac.
- 2- Ouvrez le capot de la machine et placez le sac dans la chambre d'aspiration.
- 3- Refermez le capot et allumez la machine.
- 4- Appuyez sur « Aspiration » pour prendre le contrôle manuellement de l'opération d'aspiration.
- 5- Pressez « aspiration + » pour doser manuellement la quantité d'air aspirée. Vous pouvez à tout moment stopper l'aspiration en relâchant le bouton. En appuyant de nouveau vous relancer l'aspiration.
- 6- Une fois la quantité d'air aspirée est satisfaisante, appuyez sur « Marche » pour démarrer le scellage. Le décompte se fait alors jusqu'à 0, l'opération est alors terminée.

Comment mariner vos plats

Vous pouvez facilement mariner vos aliments avec la fonction dédiée de la machine.

- 1- Placez vos aliments dans le contenant
- 2- Refermez le bouchon de votre contenant
- 3- Reliez votre contenant à la machine et appuyez sur le témoin « marinade »
- 4- Pressez la touche « marche », la machine commence alors le cycle de marinade par aspiration et rejet de l'air dans le contenant pendant 30 minutes.

Problèmes solutions

Rien ne se passe

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

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

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

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

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

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

L'air n'est pas entièrement évacué

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

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

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

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

L'air est évacué mais se réinfiltré dans le sac

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

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

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

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

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

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

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

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

La garantie est annulée en cas de manipulation non autorisée.

TRAITEMENT DES APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES EN FIN DE VIE

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

