

STATUS MINIVAC

MACHINE SOUS VIDE AVEC SOUDURE

MODE D'EMPLOI



STATUS
innovations

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET EXPLICATION DU FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE

1.1. CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT

La température ambiante maximale en utilisation normale est de +40 °C, tandis que la moyenne des températures sur une période de 24 heures ne doit pas dépasser +35 °C. La température ambiante minimale autorisée est de -5 °C. L'air ambiant doit

être propre, l'humidité relative ne doit pas dépasser 50 % lorsque la température maximale est de +40 °C. Un niveau relatif d'humidité plus élevé est tolérée lorsque la température ambiante est plus basse (par exemple 90 % à +20 °C).

1.2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- a.) L'endroit où la machine sous vide et de soudure sera positionnée doit être soigneusement choisi. La surface de travail doit être sèche et normalement tempérée (pas chaude), et ne doit pas se trouver à proximité d'un émetteur de chaleur (par ex. plaque de chaleur) ou une source d'eau.
- b.) Vérifier le câble de réseau et la prise avant de brancher la machine au réseau électrique.
- c.) Nettoyer la machine uniquement avec un chiffon propre ou légèrement humide.
- d.) Ne jamais toucher le ruban de soudure pendant l'utilisation de la machine (n° 5 sur le schéma 1). Il peut être chaud et vous pouvez vous brûler.
- e.) Utiliser la machine uniquement pour les usages mentionnés dans le mode d'emploi.
- f.) Si le cordon d'alimentation est endommagé, pour éviter tout danger, il doit être changé par le fabricant ou son réparateur agréé ou une personne ayant une qualification similaire.
- g.) La machine ne peut être utilisée par des enfants d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des facultés physiques, sensorielles ou mentales diminuées ou ayant un manque d'expérience ou bien de connaissance que s'ils bénéficient d'une surveillance ou d'une instruction concernant l'utilisation de cette machine de manière sécurisée et qu'ils en comprennent les dangers possibles.
- h.) Les enfants ne doivent pas jouer avec la machine. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- i.) La garantie n'est pas valide si :
 - une personne non-autorisée ou non qualifiée essaie de réparer la machine,

- la machine est utilisée à un usage non prévu,
- les règles de sécurité et le mode d'emploi ne sont pas respectés.

Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages causés par un usage incorrect ou découlant du non-respect du mode d'emploi.

1.3. INTERVALLES TEMPORELS DE FONCTIONNEMENT

Pour un bon fonctionnement de la machine, un intervalle de 40 secondes minimum pour les cycles de la mise sous vide est obligatoire.

1.4. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Avant le nettoyage, débrancher la machine du réseau.
- Pour nettoyer la machine, utiliser un chiffon doux, sec ou légèrement humide. Ne pas utiliser d'éponges, chiffons rugueux, produits de polissage ou désinfectants qui peuvent endommager la superficie des composants individuels. Ne jamais plonger la machine dans l'eau ou ne pas la passer sous l'eau courante. Ne jamais asperger de produits de nettoyage sur la partie intérieure ou extérieure de la machine.
- Avant d'être utilisée, la machine doit toujours être complètement sèche.
- Au cas où un liquide entre accidentellement à l'intérieur de la machine, il est nécessaire de consulter le vendeur ou le service après-vente agréé.
- Le ruban de soudure est recouvert de teflon. Enlever les éventuels restes du film sous vide avec un chiffon doux. Nettoyer le ruban de soudure uniquement quand la machine est refroidie. En aucun cas ne pas utiliser d'objets pointus pour les enlever.

1.5. DESCRIPTION ET EXPLICATION DU FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE

La machine sous vide Minivac est un appareil domestique, destiné à mettre sous vide et à souder les sachets et les boîtes sous vide, ou plus précisément, à une conservation des aliments sous vide à long terme et de qualité dans les sachets sous vide.

Les plus grands avantages de la conservation sous vide:

- maintient les vitamines, les minéraux, les substances nutritives et l'arôme de l'aliment,
- protège les aliments de la prolifération de moisissures et de bactéries,
- prolonge la durée de conservation des aliments,
- les aliments dans des sachets appropriés, peuvent être conservés dans le réfrigérateur et dans le con-

gélateur,

- empêche que les odeurs désagréables se propagent dans le réfrigérateur et dans le congélateur.

Avant le premier usage, merci de lire très attentivement les instructions et de les respecter. Si vous avez une question, une opinion ou un commentaire quelconque, appelez ou écrivez-nous.

Sur le site Internet www.status.si, vous pouvez également accéder à ces instructions numériques.

L'usage de la machine est simple et efficace. Vous allez conserver de manière complètement naturelle, plus saine la nourriture qui restera fraîche plus longtemps et vous épargnez du temps et de l'argent.

1.6. COMPOSANTS ET BOUTONS DE FONCTION

Le schéma 1 présente le modèle de la machine sous vide. Par la suite, les numéros sont marqués à côté de l'explication des étapes du fonctionnement de la même manière que sur le schéma.



Schéma 1 : STATUS Minivac avec des composants indiqués

1.	Seal / Soudure Le processus de soudure commence (sans la mise sous vide). Pendant la soudure le voyant est allumé.
2.	Vac seal / Mise sous vide des sachets Déclenchement du processus de la mise sous vide et de soudure. D'abord, le sachet sera mis sous vide, et puis automatiquement soudé. Pendant la mise sous vide le voyant est allumé. Stop Touche pour l'arrêt immédiat du processus sous vide.
3.	Ouverture pour aspirer l'air.
4.	Joint
5.	Ruban de soudure De couleur noire qui ne doit absolument pas être enlevé.
6.	Canal sous vide Pour mettre sous vide un aliment, le bord ouvert du sachet doit être positionné jusqu'au milieu du canal sous vide (schéma 3).
7.	Bouton pour le déverrouillage du couvercle Après 10 secondes, le couvercle est automatiquement déverrouillé.
8.	Élément presseur en silicone Garantit une soudure lisse.

1.7. DONNÉES TECHNIQUES

Mesures	longueur : 395 mm largeur : 81,5 mm hauteur : 57 mm
Poids	environ 0,84 kg
Matériel	plastique ABS (boîtier extérieur)
Pompe	à membranes
Puissance sous vide	- 550 mbar
Volume d'aspiration	9 l/min
Commandes	électroniques
Puissance nominale et tension de la machine	100 W, 220-240 V~

2. UTILISATION

2.1. INDICATIONS GÉNÉRALES

- a.) En sortant la machine de l'emballage, vérifier si elle a tous les composants et si l'état de la machine et de ses pièces est impeccable.
- b.) Avant le premier usage lire obligatoirement le mode d'emploi.
- c.) Grâce à sa fonctionnalité et sa petitesse, la machine est appropriée pour être tenue sur le plan de travail, parce qu'elle sera utile chaque jour. La déposer sur une surface plate, lisse où il y aura assez d'espace pour la mise des aliments dans les sachets.

2.2. MODE D'EMPLOI

Après avoir pris conscience du mode d'emploi général et des consignes de sécurité, commencer à utiliser la machine en suivant les instructions suivantes :

2.2.1 BRANCHER LA MACHINE AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE ET LA PRÉPARER POUR LE TRAVAIL

Chaque fois que vous commencez à mettre sous vide, démarrer la machine »à vide«.

- a.) Descendre le couvercle de la machine et appuyer avec les deux mains sur les endroits indiqués (PRESS AND HOLD) sur le couvercle de la machine.
- b.) Appuyer la touche Seal (sur le schéma 1 indiqué avec le numéro 1). Lors de la soudure, le voyant Seal est allumé.
- c.) Le ruban de soudure est chaud et la machine est prête à être utilisée.

2.2.2. FAIRE UN SACHET À PARTIR DU FILM DU ROULEAU

Si vous conservez dans un sachet déjà fait, sauter le point 2.2.2. et continuer avec le point 2.2.3.

Les films Status en rouleau sont en trois largeurs : 200, 280 in 120 millimètres (pour les saucissons).

- a.) Définissez la longueur du film dont vous avez besoin. Le sachet est de longueur appropriée lorsqu'on ajoute encore quelques centimètres à la longueur de l'aliment qu'on souhaite mettre sous vide. Si vous souhaitez réutiliser votre sachet, vous devez, pour tout usage ultérieur, donc la soudure, prendre en considération encore 2,5 centimètres supplémentaires (ou bien jusqu'à ce que la longueur du sachet permette la réutilisation).
- b.) Découpez le film sur l'endroit souhaité.
- c.) Déposez le film sur le ruban de soudure jusqu'au joint noir. Faites attention à ce que le bord du film soit lisse et sans pliages (voir schéma 2).

- d.) Fermez le couvercle de la machine et, avec les deux mains, appuyez sur les points indiqués (PRESS AND HOLD) sur le couvercle de la machine et appuyez avec le doigt de la main droite la touche Seal (sur le schéma 1 indiqué par le numéro 1). Après quelques secondes, le couvercle de l'appareil se colle automatiquement et puis, il soude le sachet (pendant la soudure le voyant Seal est allumé).
- e.) Le processus de la soudure fini, le couvercle de l'appareil se soulève légèrement. Ouvrez le couvercle complètement et vérifiez le bord soudé qui doit être lisse et uniforme sur toute la largeur, il ne doit pas être froissé.



Schéma 2 : Lors de la soudure, le sachet doit être sur le ruban de soudure – jusqu'au joint noir, comme marqué par les flèches (et ne le dépasse pas).

AVERTISSEMENT : Les joints de la nouvelle machine ou celle qui n'a pas été depuis longtemps utilisée peuvent être rigides. Il en va de même si la machine est gardée aux températures inférieures à celles ambiantes. Pour cela, lors de la fabrication et de la mise sous vide des sachets, on vous conseille d'appuyer avec les deux mains sur les points indiqués sur le couvercle de la machine et tenir pendant quelques secondes.

2.2.3. METTRE L'ALIMENT DANS LE SACHET ET METTRE SOUS VIDE

- a.) Le sachet doit toujours être d'au moins quelques centimètres plus long que l'espace occupé par l'aliment qui sera mis sous vide.
- b.) Mettre dans le sachet les aliments que vous souhaitez mettre sous vide.
- c.) Être attentif à ce que les bords intérieurs du film soient propres, secs et sans restes de nourriture.*



Schéma 3 : Lors de la mise sous vide, le bord du sachet doit être positionné au milieu du canal sous vide.

- d.) Mettre le sachet rempli sur la surface de travail devant la machine et le tirer jusqu'au milieu du canal sous vide – voir le schéma 3.
- e.) Faire attention à ce que le sachet soit sans plis (il doit être plat sur le ruban de soudure et dans l'espace sous vide).
- f.) Fermer la machine, appuyer le couvercle sur les endroits indiqués (PRESS AND HOLD) et la touche VAC Seal (sur le schéma 1 indiqué par 2). Tenir le couvercle avec les deux mains en appuyant les endroits indiqués.
- g.) Le sachet sera automatiquement mis sous vide et soudé. La puissance d'aspiration maintient le couvercle fermé pendant le fonctionnement. Lorsque la machine aspire l'air, le voyant VAC Seal est allumée (sur le schéma 1 indiqué par 2).
- h.) Le processus fini, attendre que le couvercle se relâche et vérifier le sachet sous vide – le bord soudé doit être lisse et propre.

* CONSEIL :

En mettant sous vide la charcuterie grasse (surtout le lard), nous vous conseillons de plier d'abord les bords du sachet vers l'extérieur, mettre l'aliment dans le sachet et de plier ensuite les bords vers l'intérieur. Ainsi, les bords ne deviennent pas gras.

2.2.4. MISE SOUS VIDE DES ALIMENTS MOUS ET HUMIDES

Conserver les aliments, sensibles à la pression, les aliments humides et les aliments qui contiennent beaucoup de liquide (fruits, salades, pain, pâtisserie, champignons frais) avec le sous vide mineur (de 0 à -300 mbar).

Dans ce cas, interrompre le processus de l'aspiration de l'air, lorsque vous estimez qu'il y a assez d'air aspiré du sachet, ou autant d'air pour ne pas endommager l'aliment sensible à la pression.

Gardez à l'esprit de surveiller attentivement la situation dans le sachet pendant la mise sous vide.

- a.) Mettre le sachet avec l'aliment au milieu du canal sous vide.
- b.) Fermer le couvercle et appuyer sur les endroits désignés sur le couvercle. Activer la touche VAC Seal (sur le schéma 1 indiqué par 2). Tenir le couvercle appuyé.
- c.) Lorsque vous estimez qu'il y a assez d'air aspiré (la quantité optimale – autant d'air pour ne pas endommager les aliments mous, ou bien lorsque vous voyez que le liquide des aliments commence à glisser vers la machine), appuyez SEAL (sur le schéma 1 indiqué par 1) et la soudure commence.
- d.) Pendant que la machine soude, le voyant Seal est

allumé (vous pouvez appuyer Stop uniquement jusqu'à ce que la machine mette sous vide; quand elle a commencé à souder, la fonction Stop ne fonctionne plus).

- e.) Vérifier le bord soudé – s'il n'est pas propre et uniforme, répéter la soudure seulement sur le bord du sachet (comme dans le processus de la fabrication du sachet à partir du rouleau). On vous conseille de le faire toujours lors de la mise sous vide manuelle.

AVERTISSEMENT : Si vous notez que la machine commence à aspirer le liquide de l'aliment, arrêtez TOUT DE SUITE le processus de la mise sous vide avec la touche VAC Seal STOP (sur le schéma 1 indiqué par 2). Vous pouvez appuyer Stop uniquement pendant le temps où la machine met sous vide (lorsqu'elle soude, STOP ne fonctionne plus).

Les aliments sensibles et humides demandent une plus grande attention lors de la mise sous vide.

3. CONSEILS PRATIQUES POUR LA MISE SOUS VIDE

La conservation sous vide ne se substitue pas à la congélation, au chauffage ou à la pasteurisation. Malgré la conservation sous vide, les aliments doivent être conservés dans le réfrigérateur ou le congélateur. La charcuterie et les fruits séchés en sont exclus, il suffit de les stocker dans une cave froide.

La machine n'est pas appropriée pour mettre sous vide les aliments liquides, acqueux !

Les aliments humides et les aliments contenant beaucoup d'eau peuvent être mis sous vide, mais respectez ce qui suit :

Potages, sauces et liquides : Si vous souhaitez les stocker/conservé, il est obligatoire de les congeler auparavant, mais nous vous déconseillons une telle conservation. Conservez les aliments liquides de préférence dans les boîtes sous vide Status.

La viande cuite et fraîche (porc, bœuf, volaille) et le poisson : Pour de meilleurs résultats, nous vous conseillons de précongeler la viande et le poisson pendant 1-2 heures avant la mise sous vide. Cela aide à maintenir le jus et la forme, en assurant une meilleure mise sous vide.

Si la précongélation n'est pas possible, placer entre la viande et le haut du sachet un papier essuie-main de manière à ce que l'essuie-main ne se trouve pas dans la zone de soudure. Pendant le processus de la mise sous

vide, l'essuie-main absorbera l'humidité en trop et les jus. L'essuie-main n'agira pas négativement sur la qualité de l'aliment conservé, car en le mettant sous vide, l'oxygène lui a été enlevé. Avertissement : après la conservation, le bœuf peut sembler plus foncé en raison de l'élimination de l'oxygène.

Légumes : Pour la conservation dans le réfrigérateur, blanchir les légumes avant la mise sous vide, pour la congélation, cela n'est pas nécessaire. Le blanchiment arrête les enzymes, protège de la perte de saveur, de couleur et de changement de la structure du tissu. Blanchir dans l'eau bouillante. Le temps du blanchiment diffère – pour les épinards, les blettes ou les haricots verts il suffit de 1 à 2 minutes, 3 à 4 minutes pour les courgettes taillées, les brocolis ou les autres légumes ramifiés, et 5 minutes pour les carottes. Après le blanchiment, plonger les légumes dans l'eau froide pour que le processus s'arrête. Avant de les mettre sous vide, les sécher sur un essuie-main.

Herbes : Les herbes contenant une forte proportion d'huiles essentielles, tels que la sauge, le thym, le romarin, la menthe ne sont pas appropriés pour la congélation, mais seulement pour le séchage. Le basilic, l'estragon, le fenouil, le persil et la ciboulette ne se séchent pas, mais se congèlent, les sécher leur fait perdre trop de saveur.

Champignons, ail cru, pommes de terre crues : Nous recommandons fortement l'utilisation de la fonction de la mise sous vide manuelle. Pour une préparation correcte des champignons, nous recommandons, avant de les utiliser, de lire les instructions dans des guides de champignons. Pour la mise sous vide et la congélation, seuls les champignons fortement charnus et fraîchement cueillis sont appropriés. D'abord, les nettoyer secs, puis les laver entiers, les couper avec un couteau fin et les conserver en petites quantités. Sauf les chanterelles, les cèpes et les champignons de couche, il est nécessaire de blanchir la plupart des autres champignons. Nous vous conseillons de congeler les champignons une heure environ avant la mise sous vide. Ne pas décongeler les champignons avant la préparation, mais les faire cuire

encore congelés dans l'eau bouillante salée, ou bien les ajouter congelés aux sauces.

Café : Si vous voulez correctement conserver sous vide le café ou d'autres aliments, nécessaires à être moulus avant l'utilisation, mettez les aliments dans leur emballage original dans les sachets Status. Si vous ne disposez pas d'emballage original, vous pouvez utiliser tout autre sachet que vous insérez dans le sachet Status. De cette manière vous évitez l'aspiration des grains ou bien des aliments moulus.

Décongélation des aliments mis sous vide : Les aliments doivent toujours être décongelés dans le réfrigérateur pour en préserver la qualité. Ne pas décongeler d'aliments périssables à température ambiante.

4. CONSEILS UTILES

4.1. QU'EST-CE LE VIDE ?

L'oxygène sur déclenche les aliments des réactions chimiques indésirables dont les conséquences sont la rancidité, le changement indésirable de couleur, la moisissure et la formation de bactéries, la perte de la saveur, des vitamines et de l'arôme. De telles conséquences indésirables sont ralenties par la conservation sous vide, un état qui permet de prolonger la durée de conservati-

on et maintient la qualité. C'est uniquement à l'aide du vide, de l'élimination de tout l'oxygène des sachets ou des boîtes sous vide par la pompe sous vide manuelle ou électrique, qu'on atteint un état pour prolonger la durée des aliments. En mettant sous vide les boîtes ou les sachets, la dépression est créée.

4.2. QU'EST-CE QUE LA BRÛLURE DE CONGÉLATION ?

Les signes de brûlure de congélation : la viande devient rance, les légumes insipides et les fruits perdent leur saveur. La brûlure de congélation apparaît lorsque l'emballage est perméable à l'air (par exemple, les sachets ordinaires à une couche PE) et la nourriture congelée entre en contact avec l'oxygène. Par conséquent, le liquide des aliments s'évapore et la surface des aliments congelés s'assèche. L'oxygène pénètre à travers

le sachet poreux et déclenche l'oxydation. Conséquence : perte de l'arôme et de la saveur fraîche. Les fruits et les légumes perdent aussi leur saveur et leurs vitamines. Déjà, après peu de temps, les parties grasses de la viande ont une saveur rance. Vu que la viande contient une grande partie de liquide, les conséquences négatives de la brûlure sont particulièrement bien visibles, reconnues par les taches blanches, brunes-grisâtres.

4.3. SURGELÉS OU RÉFRIGÉRÉS

En conservant des produits surgelés vous préservez les vitamines, les minéraux et le goût. Congelez les aliments le plus rapidement possible.

Raison : Lors de la congélation lente des aliments, des cristaux de glace se forment à la surface. Ils prolifèrent sur les cellules des aliments et par la suite endommagent leur structure. Lors de la congélation rapide des aliments, de petits cristaux de glace se forment et en-

dommagent moins l'aliment. Si possible, congelez les aliments à température constante (-18 °C maximum). Seuls les aliments de qualité supérieure doivent être congelés. Certains aliments doivent être blanchis (ébullionnés) afin d'éviter des changements non désirés lors de la congélation ou de la réfrigération. Les aliments blanchis ou traités thermiquement d'une autre manière doivent être obligatoirement réfrigérés avant

d'être congelés. Pour améliorer la stabilité de l'arôme et des couleurs des fruits, les conserver en utilisant du sucre comme additif. Mettez les aliments dans le con-

gélateur en les serrant le plus possible, conservez le reste dans le réfrigérateur.

4.4. DÉCONGÉLATION ET RECONGÉLATION

La décongélation doit être un processus lent (la façon la plus appropriée est de décongeler dans le réfrigérateur), naturel et non « forcé » (par exemple, mettre un sachet dans l'eau chaude ou décongeler les aliments au micro-ondes). Faire particulièrement attention à la décongélation de la volaille. Une fois que les aliments sont décongelés, ils ne doivent pas être recongelés.

Lors de la recongélation, des dommages mécaniques se produisent et la possibilité que les aliments périssent s'accroît. Le goût, la couleur et l'arôme sont déstructurés. Les microorganismes (bactéries, moisissures) se multiplient beaucoup plus rapidement. La recongélation ne permet pas l'élimination de ces conséquences.

4.5. CUISSON SOUS VIDE

La cuisson sous vide est une technique de cuisson moderne, où l'on fait cuire de la nourriture dans des sachets fermés sous vide, plongés dans l'eau chaude. La technique sous vide permet un goût excellent de la nourriture dans la cuisine familiale, où les aliments maintiennent optimalement leur goût naturel, leur couleur et leur texture.

S'assurer d'utiliser les sachets sous vide Status de qualité. Les meilleurs sachets pour la cuisson sous vide

sont ceux, ayant une combinaison idéale des matériaux (le polyamide étanche et le polyéthylène, approprié au contact alimentaire) et ceux où l'épaisseur des matériaux utilisés est idéale. Les sachets sous vide Status remplissent les deux conditions.

Pour la cuisson sous vide, la nourriture peut être préparée déjà avant la congélation, par exemple avec des épices et des herbes ajoutés à la viande dans le sachet sous vide.

4.6. LA VOILE, LE CAMPING ET LE PIQUE-NIQUE

La conservation sous vide est également adaptée pour les pique-niques, la voile et le camping. Les aliments, l'équipement et les documents restent au sec et sont protégés. Les batteries, les téléphones portiles et les appareils photos peuvent aussi être emballés sous

vide pour les empêcher d'être mouillés. La conservation sous vide empêche également que les odeurs ne se mélangent et ralentit le fait que les aliments deviennent avariés à cause de l'humidité. Ceci est particulièrement important dans les petits espaces.

5. POURQUOI LES SACHETS STATUS SONT-ILS PARMIS LES MEILLEURS DANS LE MONDE ?

Les sachets sous vide Status sont étanches, avec double couche, impeccables d'un point de vue alimentaire, neutres au goût et à l'odeur, appropriés à être réutilisés plusieurs fois, sans BPA et appropriés à la cuisson Sous Vide. L'aliment conservé dans le sachet sous vide Status, restera intact même six mois après avoir été conservé.

La qualité des sachets sous vide est conditionnée par l'épaisseur du sachet, la combinaison des matériaux et la hauteur du profil gaufré.

Épaisseur du sachet; les sachets Status sont composés d'un film lisse de 100 µm et d'un film gaufré de 130 µm. Le profil gaufré en zig-zag permet que l'air du sa-

chet soit éliminé de manière plus efficace.

Combinaison des matériaux; les sachets Status sont du **polyamide (PA)** et du **polyéthylène (PE)**, chacun ayant sa fonction lors de la mise sous vide de qualité. Le polyamide dans les couches extérieures assure l'étanchéité de l'oxygène, ce qui implique la qualité au niveau de la conservation des aliments. En comparaison avec les marques concurrentes, les sachets Status ont la couche de polyamide PA la plus épaisse (30 µm), ce qui garantit une haute qualité des aliments conservés.

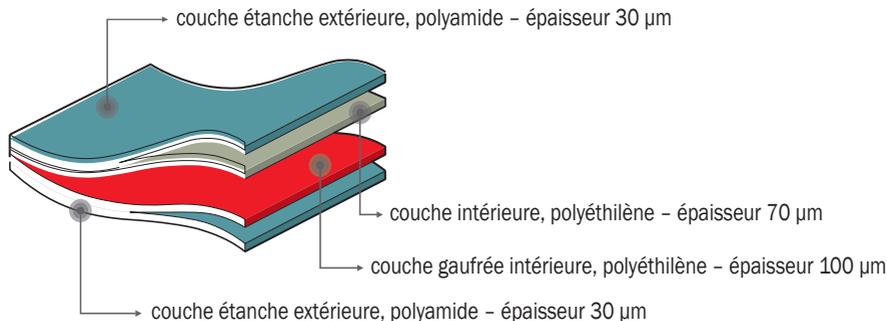
Hauteur du profil gaufré des sachets Status est d'au moins 0,2 mm, ce qui garantit une mise sous vide

de la même qualité au cours de tous les cycles. Dans les sachets plus fins, il arrive souvent que les cycles de départ soient satisfaisants, mais plus tard, même les machines de qualité ne peuvent pas atteindre la

dépression et pour cela, ils ne peuvent pas être souvent soudés.

Les sachets et le film sous vide Status sont appropriés à toutes les marques de machines sous vide.

COMPOSITION DU SACHET



ROULEAUX DE FILMS ET SACHETS SOUS VIDE

Rouleaux de films	Film 4 couches (PA/PE) <ul style="list-style-type: none"> • longueur 3000 mm x largeur 200 mm, kit de 4 pièces • longueur 3000 mm x largeur 280 mm, kit de 3 pièces • longueur 3000 mm x largeur 120 mm (pour saucisson), kit de 5 pièces • longueur 3000 mm x largeur 350 mm, kit de 3 pièces
Sachets	Film 4 couches (PA/PE) <ul style="list-style-type: none"> • longueur 280 mm x largeur 200 mm, kit de 40 pièces et de 100 pièces • longueur 360 mm x largeur 280 mm, kit de 25 pièces et de 100 pièces • longueur 550 mm x largeur 120 mm (pour saucisson), kit de 30 pièces et de 100 pièces • longueur 400 mm x largeur 350 mm, kit de 25 pièces et de 100 pièces
Épaisseur du film	100 µm (partie lisse, non nervurée) / 130 µm (partie gaufrée, nervurée du film)
Qualité du film	étanche, à deux couches, de qualité alimentaire impeccable, goût et odeur neutre, approprié à être réutilisé, convient au micro-ondes, approprié à la cuisine «sous vide».

6. TABLEAUX COMPARATIFS DE LA CONSERVATION DES ALIMENTS

Selon les données du département de développement de la société Status.

6.1. CONSERVATIONS DES ALIMENTS AU RÉFRIGÉRATEUR

Type d'aliment	Conservations sans mise sous vide	Conservation sous vide dans des boîtes sous vide
Les aliments cuits	2 jours	10 jours
Viande fraîche	2 jours	6 jours
Volaille fraîche	2 jours	6 jours

Type d'aliment	Conservations sans mise sous vide	Conservation sous vide dans des boîtes sous vide
Viande cuite	4-5 jours	8-10 jours
Poissons frais	2 jours	4-5 jours
Charcuterie en tranches	3 jours	6-8 jours
Saucisses fumées	90 jours	365 jours
Fromage dur	12-15 jours	50-55 jours
Fromage à pâte molle	5-7 jours	13-15 jours
Légumes frais	5 jours	18-20 jours
Herbes fraîches	2-3 jours	7-14 jours
Salade lavée	3 jours	6-8 jours
Fruit frais	3-7 jours	8-20 jours
Desserts	5 jours	10-15 jours

Conseil : Refroidir l'aliment de manière appropriée avant de le mettre sous vide.

6.2. CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LES ARMOIRES DE CUISINE ET SUR LES ÉTAGÈRES

Type d'aliment	Conservations sans mise sous vide	Conservation sous vide dans des boîtes sous vide
Pain/petits pains	2-3 jours	7-8 jours
Biscuits secs	120 jours	300 jours
Aliments séchés	10-30 jours	30-90 jours
Riz/pâtes	180 jours	365 jours
Café/thé	30-60 jours	365 jours
Vin	2-3 jours	20-25 jours
Boisson non alcoolisée (fermée)	7-10 jours	20-25 jours
Boisson non alcoolisée en carafe sous vide	2-3 jours	7-10 jours
Produits de boulangerie	2-3 jours	7-10 jours
Noisettes, noix ...	30-60 jours	120-180 jours
Biscuits salés/chips	5-10 jours	20-30 jours

6.3. CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE CONGÉLATEUR

Type d'aliment	Conservations sans mise sous vide	Conservation sous vide dans les sachets sous vide
Viande fraîche	6 mois	18 mois
Viande hachée	4 mois	12 mois
Volaille	6 mois	18 mois
Poisson	6 mois	18 mois
Légumes frais	8 mois	24 mois
Champignons	8 mois	24 mois
Herbes	3-4 mois	8-12 mois
Fruits	6-10 mois	18-30 mois
Charcuterie en tranches	2 mois	4-6 mois

Type d'aliment	Conservations sans mise sous vide	Conservation sous vide dans les sachets sous vide
Produits de boulangerie	6-12 mois	18 mois
Café en grain	6-9 mois	18-27 mois
Café moulu	6 mois	12-34 mois
Pain/petits pains	6-12 mois	18-36 mois

Dans les tableaux seulement une durée approximative est notée car elle dépend de la condition initiale (fraîcheur) et de la méthode de préparation des aliments. Conservation d'aliments à température 3 °C / 5 °C dans un réfrigérateur et -18 °C dans un congélateur.

7. CONSEILS EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT

DYSFONCTIONNEMENT	QUOI FAIRE ?
Minivac ne réagit en activant les touches.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier si le câble d'alimentation n'est pas endommagé et s'il est branché au réseau électrique. • Vérifier si la tension requise (étiquette technique en bas) est conforme avec la tension de votre réseau. Vérifier la tension du réseau avec un testeur de tension ou brancher un autre appareil dans la même prise. • Entre chaque mise sous vide faire une pause de 40 secondes minimum le couvercle de la machine ouvert.
Les sachets ne sont pas mis sous vide complètement.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier si la mise sous vide est faite en accord avec les instructions. Relire le mode d'emploi. • Vérifier si pendant la mise sous vide le sachet était au milieu de l'espace sous vide. • Vérifier si le bord soudé des sachets que vous avez faits vous-même, est correcte. • Vérifier si le sachet est sans défauts : sans trous, pas déchiré ou endommagé de manière quelconque.
Le sachet perd le sous vide.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier si le bord du sachet est plié, gras ou humide, ou bien s'il contient des restes d'aliments. Ouvrir le sachet, le nettoyer et le resouder. • Vérifier le sachet entièrement. Emballer les aliments ayant un bord tranchant (des os, par exemple) avec du papier absorbant avant de les souder.
Le sachet se fond ou il ne peut pas être complètement soudé.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez si la partie intérieure du sachet où vous souhaitez souder est propre, pas grasse, mouillée ou humide. • Vérifier l'épaisseur du sachet sous vide. Nous vous conseillons d'utiliser des sachets sous vide d'une épaisseur d'au moins 100 µm (partie lisse, non nervurée) et 130 µm (partie gaufrée, nervurée). Il est obligatoire que l'épaisseur du film nervuré ait plus de 0,2 mm.
Il est impossible d'éliminer les dysfonctionnements.	Il est obligatoire de contacter le service après-vente indiqué (00386 (0) 7 36 91 228). Les réparations ne sont effectuées que dans le centre de service après-vente de la société Status. En cas contraire, vous n'avez pas le droit de faire valoir la garantie et le fabricant n'assume aucune responsabilité.
L'appareil soude le sachet plusieurs fois (jusqu'à 5 fois), puis, il semble qu'il ne met plus sous vide. AVIS IMPORTANT CONCERNANT LES SACHETS	Nous vous conseillons d'utiliser des sachets à vide d'une épaisseur d'au moins 100/130 µm. Le marché en offre beaucoup mais faites attention à la qualité. Au cas où vous ne pouvez pas constater l'épaisseur du sachet, nous vous conseillons d'utiliser les sachets et les films en rouleau originaux Status. Ils sont bicouches et d'une épaisseur de 100 et 130 µm.

8. GARANTIE

Pour la machine sous vide de Status, **STATUS Minivac**, nous assurons une garantie de **deux ans**.

L'obligation vaut de la date d'achat et ne couvre pas le droit à faire valoir la garantie en cas de panne à cause du non-respect du mode d'emploi, soin et nettoyage ou bien à cause de l'utilisation incorrecte ou de l'utilisation à d'autres fins que celles qui y sont prévues. Pour faire valoir la garantie il est obligatoirement nécessaire de joindre la facture que vous êtes priés de garder.

Au cas où vous avez des questions quelconques relatives au fonctionnement de la machine, au service après-vente ou à la validation de la garantie, ou si vous avez

des commentaires, vous êtes priés de nous contacter :

STATUS d.o.o. Metlika

Ulica Belokranjskega odreda 19

8330 Metlika

Slovénie

Téléphone de service après-vente :

00386 (0) 7 36 91 228

e-mail : info@status.si

Pour plus d'informations veuillez consulter le site

www.status.si.

9. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Le dispositif est conforme aux exigences de toutes les directives européennes pertinentes.

- a.) Règlement sur le matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension (Pravilnik o električni opremi, ki je namenjena za uporabo znotraj določenih napetostnih mej, JO de la République de Slovénie, n. 27/2004, 17/2011, 71/2011) LVD Directive 2014/35, 2006/95/EC
- b.) Règlement sur la compatibilité électromagnétique (Pravilnik o elektromagnetni združljivosti, JO de la

République de Slovénie, n. 84/2001, 32/2002, 132/2006) EMC Directive 2014/30, 2004/108/EC

La déclaration de conformité CE garantit que le dispositif est sécurisé et conforme à toutes les exigences, indiquées dans les normes, directives et règlement en vigueur.

La déclaration de conformité CE se trouve auprès du vendeur et peut être acquise suite à la demande de l'acheteur.

10. INFORMATION RELATIVE A L'ÉLIMINATION DU PRODUIT CONFORMÉMENT À LA DIRECTIVE WEEE 2002/96/EC



Le libellé sur le produit ou sur son emballage indique qu'après la fin de son cycle de vie il est interdit de le gérer comme les autres déchets ménagers. Vous êtes obligés de donner votre dispositif usé aux points de collecte spéciaux dans le cadre de votre collectivité locale, ou bien

au représentant qui exerce l'activité de collecte des déchets d'équipement électrique et électronique.

Pour des informations complémentaires sur la collecte, la classification, la réutilisation et le recyclage de ce produit contacter le représentant qui exerce l'activité de collecte des déchets d'équipements électriques et électroniques ou le vendeur de la machine.

Date de fabrication du STATUS Minivac figure sur la fiche de garantie, que vous avez reçue en achat.

11. CONTENU DU KIT

Le kit inclut :

- 1 STATUS Minivac, machine sous vide avec soudeuse
- 1 mode d'emploi

