

Mode d'emploi

Appareil de mise sous vide

Modèle : HVS1000



Traduction des instructions d'origine

Les instructions doivent être fournies avec l'appareil
afin qu'il puisse être utilisé en toute sécurité.

Guangzhou Argion Electric Appliance Co., Ltd

No. 2 South of Xingye Road, Nancun Town, Panyu District,
Guangzhou, Guangdong, P.R.China.

Table des matières

Sécurité	2-3
Emballage sous vide et sécurité alimentaire	3-5
Fonctionnalités de l'emballage sous vide	5-7
Entretien	7
Guide rapide d'emballage sous vide	7
Instructions d'utilisation	8-10
Conservation des aliments et informations de sécurité	10-11
Dépannage	11-12
Mise au rebut	12
Déclaration de conformité	12
Garantie	13

Sécurité

Pour votre sécurité, observez ces précautions en utilisant votre EMBALLEUSE :

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de la machine.
- N'utilisez pas l'EMBALLEUSE sur une surface mouillée ou chaude ni à proximité d'une source de chaleur.
- Ne plongez pas la machine ni le cordon d'alimentation dans de l'eau ou dans un autre liquide.
- Branchez l'EMBALLEUSE uniquement dans une prise secteur mise à la terre et n'utilisez pas de rallonge.
- Pour déconnecter la machine, débranchez-la directement de la source d'alimentation. Ne débranchez pas la machine en tirant sur le cordon.
- Ne faites pas fonctionner la machine avec un cordon endommagé.
- Utilisez l'EMBALLEUSE uniquement aux fins pour lesquelles a été créée. Cette machine est destinée à un usage commercial. Cette machine est conçue uniquement pour un usage en intérieur.
- Pendant le fonctionnement de la machine, ne touchez pas le couvercle de l'emballeuse, la chambre à vide ni l'élément chauffant afin d'éviter de subir des contusions et des brûlures ou d'endommager la machine.
- Cette machine peut être utilisée par des enfants de 8 ans et plus et des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles bénéficient d'une surveillance ou d'instructions concernant la bonne utilisation de la machine et comprennent les risques possibles.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.
- Les instructions doivent être fournies avec la machine afin qu'il puisse être utilisé en toute sécurité.
- Débranchez la machine de sa source d'alimentation avant de l'entretenir et de changer des pièces.
- Branchez la fiche d'alimentation à une prise secteur facilement accessible, afin de pouvoir débrancher la machine immédiatement en cas d'urgence. Sortez la fiche de la prise secteur pour arrêter complètement la machine. Utilisez la fiche d'alimentation en tant que dispositif de déconnexion.
- Le niveau de pression acoustique pondéré A est de 63,0 dB(A). Le niveau de pression acoustique est de 76,0 dB(A). Le niveau de vibration est de 0,47 m/s².

Emballage sous vide et sécurité alimentaire

L'emballage sous vide étend la durée de conservation des aliments en aspirant presque tout l'air hors des emballages hermétiques et empêche l'air frais de pénétrer dans les emballages hermétiques, réduisant ainsi l'oxydation. L'emballage sous vide aide à préserver le goût et la qualité globale. Il aide également à inhiber la prolifération des micro-organismes aérobies, qui peuvent mener aux problèmes mentionnés ci-dessous dans certaines conditions ;

Moisissures – Etant donné que les moisissures ne peuvent pas se développer dans un environnement pauvre en oxygène; l'emballage sous vide peut presque totalement l'éliminer.

Levures – Résultent de la fermentation, reconnaissable à l'odeur et au goût. Les levures ont besoin d'eau, de sucre et d'une température modérée pour se développer. Elles peuvent également survivre avec ou sans air. La réfrigération ralentit la prolifération des levures, tandis que la congélation l'arrête complètement.

Bactéries – Caused une odeur déplaisante, une décoloration ou une texture molle ou visqueuse. Dans les bonnes conditions, *Clostridium botulinum* (l'organisme causant le botulisme) peut se développer sans air et n'est pas décelable par l'odeur ou le goût. Bien que cela soit extrêmement rare, cela est très dangereux.

Comme pour tout récipient de conservation, il est important de vérifier si l'aliment n'est pas dégradé avant de le consommer.

Pour conserver les aliments en toute sécurité, il est important de maintenir une température basse. Vous pouvez considérablement réduire la prolifération des micro-organismes à une température égale ou inférieure à 4 °C. La congélation à -17 °C ne tue pas les micro-organismes, mais les empêche de se développer. Pour une conservation à long terme, congelez toujours les aliments périssables qui ont été mis sous vide.

Sachez que l'emballage sous vide ne peut pas inverser la dégradation des aliments. Cela peut uniquement ralentir le changement de qualité. Il est difficile de prédire combien de temps un aliment conservera son bon goût, son aspect et sa texture, car cela dépend de l'ancienneté et de l'état de l'aliment le jour de sa mise sous vide.

Remarque : l'emballage sous vide ne remplace pas la réfrigération ou la congélation. Tous les aliments périssables nécessitant une réfrigération doivent toujours être réfrigérés ou congelés après une mise sous vide.

Consignes relatives à la préparation

Les légumes doivent être blanchis avant d'être mis sous vide. Ce procédé arrête l'action enzymatique, qui mène à une perte de goût, de couleur et de texture. Pour blanchir les légumes, placez-les dans

de l'eau bouillante ou au four à micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient cuits mais encore croustillants. Ensuite, plongez les légumes dans de l'eau froide pour arrêter la cuisson. Enfin, séchez les légumes sur un chiffon avant de les mettre sous vide. Les légumes crucifères (brocoli, choux de Bruxelles, choux, chou-fleur, chou kale, chou-rave) émettent naturellement des gaz pendant la conservation. Par conséquent, ils doivent être conservés au congélateur uniquement.

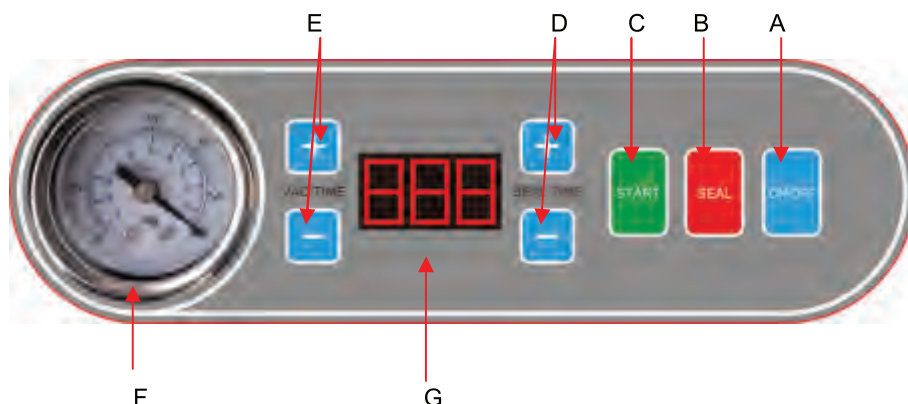
Fonctionnalités de l'emballeuse sous vide

Couvercle de l'emballeuse



Panneau de
commande

Dépressiomètre



A. Bouton marche/arrêt (ON/OFF) (MARCHE/ARRET)

Une fois que la machine est branchée, l'affichage à LED (G) indique « OFF » (ARRET) appuyez sur le bouton « ON/OFF » (MARCHE/ARRET). Quand le couvercle de l'emballeuse est ouvert, l'affichage à LED indique « on » (marche). Quand le couvercle de l'emballeuse est fermé, l'affichage à LED indique « CLO » (FER). Vous pouvez maintenant utiliser la machine. Après avoir utilisé la machine, appuyez sur le bouton « ON/OFF » (MARCHE/ARRET) avant de débrancher la machine si l'affichage à LED indique « on » (marche). Pendant la mise sous vide, appuyez sur le bouton « ON/OFF » (MARCHE/ARRET) pour arrêter la mise sous vide.

B. Bouton Scellage (SEAL) (SCELLER)

Appuyez sur le bouton « SEAL » (SCELLER) pour arrêter le cycle d'aspiration et sceller instantanément le sachet pour éviter d'écraser des aliments fragiles.

C. Bouton Mise sous vide auto (START) (DEMARRER)

La machine peut mettre sous vide et sceller automatiquement quand le couvercle est fermé, sans utiliser le bouton START (DEMARRER)

D. Bouton de réglage de la durée de scellage (Seal Time (Durée de scellement) « + » ou « - »)

Régalez simplement la durée de scellage grâce aux boutons « + » ou « - ».

E. Bouton de réglage de la durée d'aspiration (Vac Time (Durée d'aspiration) « + » ou « - »)

Régalez simplement la durée d'aspiration grâce aux boutons « + » ou « - ».

F. Dépressiomètre

Indique le niveau de vide à l'intérieur de la chambre à vide.

G. Affichage à LED

1. Indique la durée d'aspiration/scellage.
2. Quand l'aspiration et le scellage sont terminés, si le couvercle de l'emballeuse n'est pas ouvert, l'affichage à LED indique « CLO » (FER).

Caractéristiques techniques

Tension : 220-240V~, 50Hz
Pression : -29.7"Hg / -1006mbar ($\pm 0.5\%$)
 -29,5"Hg / -999mbar ($\pm 0,5\%$)
Largeur de sachet max : 300mm
Dimensions : 429x359x345mm

Puissance : 630W
directement dans la pompe
dans la chambre à vide
Largeur de fil de scellage : 3,5mm

Entretien

- Débranchez avant nettoyage.
- Nettoyez régulièrement la machine avec un chiffon imbibé d'une solution savonneuse douce pour enlever les miettes, la poussière et les débris.

Guide rapide d'emballage sous vide

Si vous appartenez au secteur de transformation des aliments ou de la restauration, il y a de bonnes chances pour que vous connaissiez déjà les avantages de l'emballage sous vide. Cela est utilisé avec succès depuis de nombreuses années, car cette méthode de conservation est sûre et rentable pour allonger la durée de conservation et préserver la qualité des produits alimentaires. Si l'emballage sous vide est nouveau chez vous ou à votre travail, vous vous demanderez bientôt comment vous avez pu vivre sans !

Que vous soyez un débutant ou un expert, vous devez toujours suivre certaines consignes de base afin que vos aliments emballés soient propres à la consommation. Si vous négligez ces consignes de base, les aliments risquent de se dégrader et de causer dans certains cas la maladie ou la mort.

Une fois que vous êtes familiarisés avec les procédures de notre emballeuse sous vide, vous serez à l'aise pour utiliser notre machine à emballer sous vide et profiterez d'aliments conservés de meilleure qualité.

- Emballez uniquement des aliments frais. N'emballez pas d'aliments périmés ou rances. Un produit qui est déjà dégradé ne s'améliore pas en étant emballé sous vide.
- Les aliments frais (viande, légumes, fromage, etc.) doivent être réfrigérés à 1 °C ou moins ou congelés après avoir été mis sous vide.
- La mise sous vide élimine un pourcentage d'air élevé. Cela ralentit la prolifération des micro-organismes vivants, qui dégradent les aliments, tels que les bactéries aérobies et les moisissures. Cependant, certaines formes de bactéries telles que *Clostridium botulinum* (responsables du botulisme) sont anaérobies et se développent en l'absence d'oxygène.
- Les aliments sujets au botulisme (tels que le porc et le bœuf) doivent être réfrigérés pour une conservation à court terme et congelés pour une conservation à long terme. Consommez immédiatement après chauffage.
- Les légumes tels que les choux-fleurs, le brocoli et le chou émettent des gaz quand ils sont emballés sous vide. Pour préparer ces aliments à la mise sous vide, il faut d'abord les blanchir, puis les conserver uniquement au congélateur.
- Tous les aliments périssables doivent être réfrigérés ou congelés afin d'éviter qu'ils ne se dégradent.
- L'emballage sous vide ne remplace pas la mise en conserve.

Instructions d'utilisation.

Lisez Toutes les instructions avant d'utiliser notre emballeuse sous vide.

1. Choix d'un sachet pour emballage sous vide

Choisissez un sachet pour emballage sous vide ayant la bonne taille. Laissez au moins 3 à 5 cm d'espace libre supplémentaire en haut du sachet pour assurer un scellage étanche à l'air de qualité.

2. Installation de l'élément chauffant

Ouvrez le couvercle de l'emballeuse, placez l'élément chauffant dans la bonne position dans la chambre à vide.



3. Raccordement de la machine à une prise secteur mise à la terre

Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans la prise à l'arrière de l'emballeuse à vide, branchez la machine à une prise secteur mise à la terre, puis l'affichage à LED sur le panneau de commande indique « OFF » (ARRET).

4. Actionnement du bouton « ON/OFF »

- Quand le couvercle de l'emballeuse est ouvert, l'affichage à LED indique « on » (marche). Mettez le sachet pour emballage sous vide contenant les aliments directement dans la chambre à vide, puis fermez le couvercle de l'emballeuse. La machine se mettra en marche automatiquement.
- Quand le couvercle de l'emballeuse est fermé, l'affichage à LED indique « CLO » (FER). Ouvrez d'abord le couvercle de l'emballeuse, mettez le sachet pour emballage sous vide contenant les aliments dans la chambre à vide, puis fermez le couvercle de l'emballeuse. La machine se mettra en marche automatiquement.

Remarques : Quand l'affichage à LED indique « CLO » (FER), la machine est en mode protection. Dans ce mode, aucun des boutons de la machine ne répondra. Ouvrez le couvercle de l'emballeuse, puis la machine reviendra en mode de fonctionnement normal.

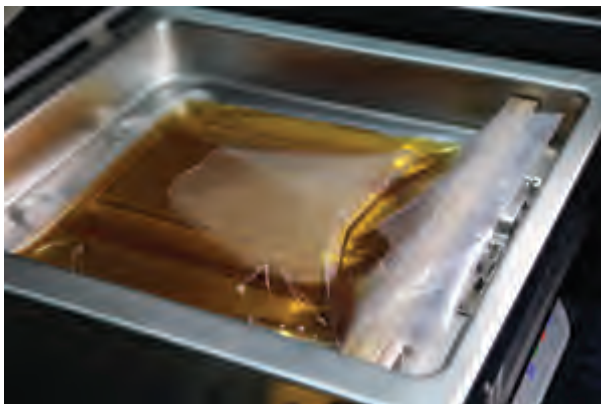
5. Réglage des boutons de minuterie

- **Durée d'aspiration** : appuyez sur les boutons « + » ou « - » qui sont à gauche de l'affichage à LED pour augmenter/diminuer la durée d'aspiration. Pour l'essai initial, réglez la durée d'aspiration sur 30 secondes. Réglez la durée d'aspiration en fonction de cet essai pour obtenir le vide voulu. En fonction des dimensions du sachet et de la quantité d'aliments contenus, la durée d'aspiration peut varier entre 5 et 60 secondes.
- **Durée de scellage** : appuyez sur les boutons « + » ou « - » qui sont à droite de l'affichage à LED pour augmenter/diminuer la durée de scellage. Pour l'essai initial, réglez une durée de scellage sur une mesure numérique de 5. Réglez la durée en fonction de cet essai pour obtenir un scellage parfait, la durée de scellage peut varier entre une mesure numérique allant de 3 à 9.

Remarque : Tous les réglages de durée doivent être faits avec la machine en marche sur « on » (marche).

6. Remplissage du sac et mise en place dans la chambre

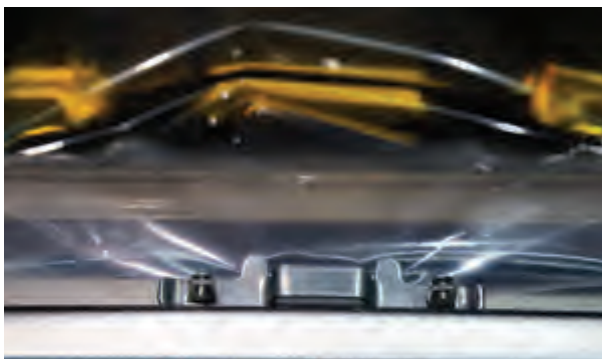
- a. Gardez les sachets qui contiennent des liquides ou des produits humides sous la hauteur de l'élément chauffant.



- b. Couchez le sachet à plat dans la chambre avec l'ouverture du sachet de part et d'autre de l'élément chauffant.



- c. Ouvrez la pince à l'avant de l'élément chauffant, serrez le dessous de l'ouverture du sac, puis fermez la pince.



REMARQUE : L'intégralité du sachet, y compris l'ouverture, doit rester à l'intérieur de la chambre.

7. Le procédé (aspiration et scellage)

- Fermez le couvercle de l'emballuse, puis la machine fera le vide et scellera automatiquement.
- Quand le couvercle de l'emballuse est fermé, la machine lancera automatiquement le procédé d'aspiration, le numéro affiché sur l'écran LED fera un compte à rebours à partir de la valeur préréglée (durée d'aspiration) jusqu'à 0.
- Une fois que l'aspiration est terminée, la machine effectuera automatiquement le scellage. Le numéro affiché sur l'écran LED fera un compte à rebours à partir de la valeur préréglée (durée de scellage) jusqu'à 0.
- La chambre laisse de nouveau l'air rentrer. Vous verrez le sac resserré autour du produit dans le sachet de mise sous vide.
- Quand la machine BIPE, le cycle est terminé.

8. Inspection du sachet

Aspiration – vérifiez la qualité de l'aspiration en examinant l'étanchéité du sachet et le produit. Si vous remarquez des poches d'air, augmentez la durée d'aspiration de 5 secondes, puis refaites un essai. La durée d'aspiration peut prendre jusqu'à 60 secondes selon la taille du sachet et le volume du produit qui est emballé.

Scellage – inspectez le scellage du sachet.

Remarque : *Un scellage positif semblera « clair » à l'inspection. Si le scellage est « pointillé » ou « incomplet », augmentez la durée de scellage de 1 mesure numérique. Si le scellage est « blanc » ou « laiteux », diminuez la durée de scellage de 1 mesure numérique.*

Conservation des aliments et informations de sécurité

Notre emballuse sous vide révolutionnera la manière dont vous achetez et conservez des aliments. Étant donné que l'emballage sous vide permet d'éliminer les brûlures de congélation et la lente dégradation des aliments, vous pouvez désormais acheter des aliments en gros sans risquer de gaspillage alimentaire.

L'emballage sous vide avec notre emballuse sous vide élimine jusqu'à 98 % de l'air de l'emballage. Cela aide à conserver la fraîcheur des aliments jusqu'à 5 fois plus longtemps que dans des conditions normales. Les aliments secs tels que les pâtes, les céréales et la farine resteront frais du début à la fin. De plus, l'emballage sous vide empêche les charançons et les autres insectes d'infester les aliments secs. Emballez uniquement les aliments les plus frais possibles.

Cependant, gardez à l'esprit que tous les aliments ne peuvent pas bénéficier de l'emballage sous vide. N'emballez jamais sous vide de l'ail ou des champignons. Une réaction chimique dangereuse se produit lorsque l'air est éliminé, rendant ces aliments dangereux s'ils sont ingérés. Les légumes doivent être blanchis avant d'être emballés pour tuer tous les enzymes pouvant causer une détérioration de dégazage émis lors de la mise sous vide.

Aliments	Conservation sous vide au congélateur	Conservation sous vide au réfrigérateur	Conservation typique
Bœuf et veau frais	1 à 3 ans	1 mois	1 à 2 semaines
Viande hachée	1 an	1 mois	1 à 2 semaines
Porc frais	2 à 3 ans	2 à 4 semaines	1 semaine
Poisson frais	2 ans	2 semaines	3 à 4 jours
Volaille fraîche	2 à 3 ans	2 à 4 semaines	1 semaine
Viandes fumées	3 ans	6 à 12 semaines	2 à 4 semaines
Légumes frais, blanchis	2 à 3 ans	2 à 4 semaines	1 à 2 semaines
Fruits frais	2 à 3 ans	2 semaines	3 à 4 jours
Fromages à pâte dure	6 mois	6 à 12 semaines	2 à 4 jours
Charcuteries en tranches	Déconseillé	6 à 12 semaines	1 à 2 semaines
Pâtes fraîches	6 mois	2 à 3 semaines	1 semaine

Dépannage

Dans les circonstances appropriées, notre emballeuse sous vide vous donnera une excellente performance d'aspiration. Dans certains cas, des problèmes peuvent survenir. Consultez le guide de dépannage avant d'appeler le service après-vente.

Code d'erreur E01

- L'affichage à LED indique « E01 ». Le couvercle de la machine est mal fermé. Vérifiez le couvercle de l'emballeuse. Si le code d'erreur persiste, il y a un problème avec l'électronique. Adressez-vous au service après-vente.

Le HVS1000 ne se met pas en marche

- Vérifiez que la machine est correctement branchée dans une prise mise à la terre.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est ni fissuré ni dénudé. N'utilisez pas la machine si le cordon d'alimentation est endommagé.
- Vérifiez que le bouton marche/arrêt a été correctement enfoncé. L'affichage à LED s'allumera quand il sera actionné.

Le HVS1000 n'effectue pas une aspiration complète avec le sachet

- Le réglage de durée d'aspiration/scellage est peut-être trop bas. Réglez plus haut la durée d'aspiration et de scellage et relancez l'aspiration.
- Pour une aspiration et un scellage corrects, l'ouverture du sachet doit être à l'intérieur de la chambre à vide.
- Si vous emballez à partir d'un sachet à rouleau, vérifiez d'abord que le scellage est terminé et qu'il n'y a plus d'espaces dans un scellage.
- Notre emballeuse sous vide et sachet à vide doivent être propres, secs et exempts de débris pour que le procédé d'aspiration réussisse. Essayez la surface de l'élément chauffant et l'intérieur du sachet et réessayez.

Le sachet à vide perd du vide après scellage

- Des objets pointus peuvent percer de petits trous dans les sachets. Pour éviter cela, couvrez les bords coupants avec une serviette en papier et aspirez dans un sac neuf.
- Certains fruits et légumes peuvent libérer des gaz (dégazage) s'ils sont mal blanchis ou congelés avant emballage. Ouvrez le sac. Si vous pensez que les aliments ont commencé à se dégrader, jetez-les à la poubelle. Si les aliments n'ont pas commencé à se dégrader, consommez-les immédiatement. En cas de doute, jetez les aliments à la poubelle.

Le HVS1000 ne scelle pas correctement le sachet

- Le réglage de durée scellage est peut-être trop court. Augmentez la durée scellage et réessayez.
- Les sachets ne scelleront pas si des moisissures, des particules alimentaires ou des débris sont présents dans la zone de scellage. Essayez l'intérieur du sachet pour qu'il soit propre et réessayez.
- Le sachet doit être correctement placé le long de l'élément chauffant. Vérifiez que le sachet est entièrement sur l'élément chauffant et qu'il n'y a pas de plis dans le matériau du sachet.

Merci d'avoir acheté l'emballieuse à chambre à vide HVS1000

Bonne aspiration !

Mise au rebut



Informations sur la protection de l'environnement

Tout appareil électrique usé est une matière recyclable et ne fait pas partie des ordures ménagères! Nous vous demandons de bien vouloir nous soutenir en contribuant activement au ménagement des ressources et à la protection de l'environnement en déposant cet appareil dans des sites de collecte.

Les matériaux d'emballage doivent être mis au rebut d'une manière conforme aux réglementations en vigueur.

Déclaration de conformité

Nous déclarons par la présente que cet **Appareil de mise sous vide** est conforme aux exigences de base et aux règlements applicables de la directive 2006/42/CE.

GARANTIE

La garantie légale s'applique à ce produit.

Toute réclamation doit être formulée immédiatement après constatation.

La demande de garantie peut être formulée par l'acheteur ou par un tiers. Le droit de garantie ne s'applique pas dans les cas suivants : mauvaise utilisation ou fausse manipulation, stockage ou rangement non soigné, mauvais branchement ou montage, violence faite à l'appareil ou toute autre influence extérieure. Nous vous recommandons de lire attentivement le mode d'emploi qui vous fournira des informations importantes.

Toute demande de garantie de l'acheteur est soumise à la présentation de la preuve d'achat.

Remarques:

1. Si votre produit ne fonctionne plus correctement, merci de vérifier au préalable si une mauvaise manipulation ou une coupure d'électricité, par exemple, n'est pas à l'origine de ce dysfonctionnement.
2. Merci de fournir dans tous les cas les informations et documents suivants relatifs à votre produit défectueux :
 - Preuve d'achat
 - Désignation de l'appareil / type / marque
 - Description la plus précise possible du dysfonctionnement ou du défaut.

Pour toute demande de garantie ou pour signaler un dysfonctionnement, veuillez vous adresser à votre magasin.

GWL 7/08 E/FR

MCC Trading International GmbH
Schlüterstr. 5
40235 Düsseldorf
Germany

Made in China