



MODE D'EMPLOI 11/2013

APPAREIL A EMBALLER SOUS VIDE D'AIR référence VS2650PRO



TABLE DES MATIERES

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES -----	2
DESCRIPTION et FONCTIONNEMENT-- -- -----	4
INSTRUCTIONS D'UTILISATION -----	7
CONSEILS POUR UNE MEILLEURE UTILISATION -----	11
INFORMATIONS et CONSEILS-----	13
NETTOYAGE et ENTRETIEN-----	15
TABLEAU de CONSERVATION des ALIMENTS-----	16
GARANTIE-----	17

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS avant d'utiliser l'appareil pour la 1^{ère} fois et conserver ce mode d'emploi pour les utilisations futures.

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, certaines consignes de sécurité élémentaires sont impérativement à respecter.

1. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
2. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
3. Cordon d'alimentation : La longueur du cordon de cet appareil a été définie pour éviter les risques d'accidents. Si il est trop court, il faut utiliser une rallonge en veillant à ne pas la laisser pendre hors du plan de travail et prendre toutes les précautions pour qu'on ne puisse se prendre les pieds dedans ou le tirer accidentellement. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation de l'appareil. Oter le de la prise murale avant de déplacer l'appareil. Ne pas utiliser un appareil électrique dont le cordon ou la fiche est endommagé ni un appareil défectueux ou endommagé d'une quelconque façon . Vérifier régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

4. Afin de prévenir de tout risque d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau, ou dans tout autre liquide. Ne pas positionner l'appareil à proximité immédiate d'une source de chaleur.
5. Ne pas utiliser à l'extérieur.
6. Vérifier que la tension de votre appareil correspond à celle de votre installation électrique. La fiche du cordon d'alimentation est à brancher sur une prise murale alimentée en 220-240 volts,
7. Si l'appareil montre des signes de défectuosité durant l'utilisation, le débrancher immédiatement. Ne pas utiliser un appareil défectueux ou tenter de le réparer. Si cet appareil tombe ou qu'il est accidentellement immergé dans l'eau ou dans tout autre liquide, le débrancher immédiatement. Ne pas tenter de sortir l'appareil de l'eau! Ne pas utiliser cet appareil s'il est tombé dans l'eau ou s'il y a été immergé.
8. **Alimentation électrique** : Si le circuit électrique est surchargé parce qu'il doit alimenter d'autres appareils en plus du nouvel appareil, ce dernier ne fonctionnera pas correctement. Il est conseillé de faire fonctionner l'appareil sur un circuit électrique distinct. Dans le cas d'utilisation d'un cordon de rallonge, la puissance électrique du cordon doit être au moins égale à celle de l'appareil.
9. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
10. Ne pas utiliser l'appareil avec des mains mouillées ou humides
11. Ne pas réparer l'appareil vous-même, vous perdriez le bénéfice de la garantie, il doit être réparé par une personne qualifiée.
12. Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
13. Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage et le rangement.

DESCRIPTION et FONCTIONNEMENT

1. Aspiration-Soudure / Annulation :

- **Aspiration-Soudure:** Cette touche permet d'effectuer automatiquement le vide d'air dans le sac puis la soudure, le tout en une seule opération.
- **Annulation:** Arrêt de l'opération en cours de fonctionnement.

2. **Aliment:** Cette commande permet de choisir le temps de soudure le plus adapté au type d'aliment à conditionner.

- **Aliments secs.** Pour sacs "secs", temps de soudure de 6 à 7 secondes
- **Aliments humides.** Si le sac a ses bords humides, le temps de soudure plus long de 9 à 10 secondes permet une soudure parfaite.
- L'appareil se positionne par défaut, sur la position "aliments secs"

3. Dépression / Aspiration.

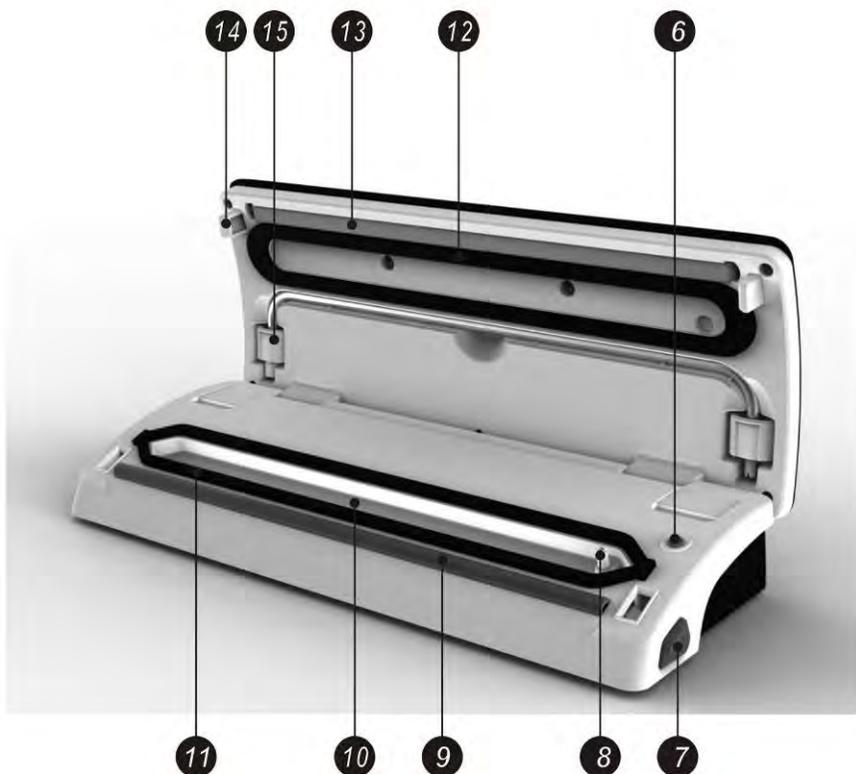
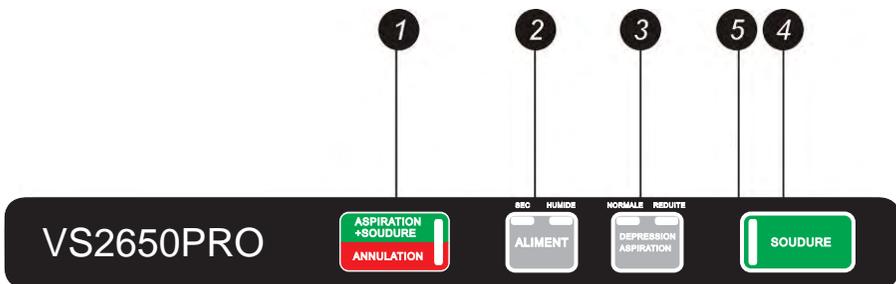
- **Normale:** Utilisation pour les aliments réguliers non "fragiles", supportant une dépression de 0,8 bar
- **Réduite:** Permet de réduire de moitié (0.4 bar) la dépression pour emballer sous vide un aliment "fragile" "cassant".
- L'appareil se positionne par défaut, sur la position "Normale".

4. Soudure

- Cette touche permet d'effectuer la soudure d'un sac sans faire le vide.
- En utilisation automatique (fonction N°1 aspiration-soudure), cette touche arrête la pompe à vide et démarre immédiatement le cycle de soudure

5. Indicateurs lumineux

- Ils indiquent l'état d'avancement du processus de fonctionnement



6. Cette touche permet d'effectuer le vide d'air dans les boîtes ou pour les bouchons de bouteilles (**en option**)
7. **Poussoirs d'ouverture du couvercle** (un de chaque côté de l'appareil).
8. **Prise d'air:** Prise sur laquelle il faut connecter le tuyau qui permet de relier l'appareil aux boîtes ou bouchons de bouteilles (**optionnels**).
9. **Bande** au-delà de laquelle il faut positionner le sac à souder.
10. **Chambre sous vide:** L'extrémité du sac doit être positionnée à l'intérieur (au milieu) de cette chambre afin de pouvoir effectuer le vide d'air.
11. **Joint d'étanchéité inférieur:** Permet d'assurer une bonne étanchéité lors de l'opération de mise sous vide d'air dans la chambre de mise sous vide.
- .
12. **Joint d'étanchéité supérieur:** Permet d'assurer une bonne étanchéité lors de l'opération de mise sous vide d'air dans la chambre de mise sous vide.
13. **Fils de soudage:** Double soudure réalisée par des fils qui chauffent lors de l'opération de soudage.
14. **Crochets:** 2 crochets pour verrouiller le couvercle sur sa base.
15. **Stockage bouchons:** Permet de ranger les bouchons de mise sous vide de bouteilles (si votre appareil possède cette option).

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

A. Faire un sac avec un rouleau

1. Brancher la fiche du cordon d'alimentation de l'appareil dans une prise en 220-240 V.

2. Couper le rouleau à la longueur désirée avec une paire de ciseaux.

- **Fig.1**

3. Positionner une extrémité du sac sur la bande de soudage (sans le mettre dans la chambre).

- **Fig.2**

4. Fermer le couvercle en appuyant **fermement** sur les 2 extrémités, pour bien enclencher les 2 crochets, jusqu'au déclic.

- **Fig.3**

5. Souder l'extrémité du sac en appuyant sur le bouton de soudage.

-**Fig.4**

6. Appuyer sur les 2 poussoirs latéraux afin d'ouvrir le couvercle. Le sac est alors prêt à être mis sous vide.

-**Fig.5**



B. Faire le vide d'air dans un sac

1. Insérer les aliments dans le sac. Il est indispensable d'utiliser les sacs prévus avec cet appareil.

2. Bien nettoyer et bien tendre l'extrémité du sac afin d'obtenir une surface plane à souder.

3. Positionner le sac dans la chambre de mise sous vide en évitant de recouvrir la prise d'air avec le sac – **Fig. 1**

4. Fermer le couvercle en appuyant **fermement** sur les 2 extrémités, pour bien enclencher les 2 crochets, jusqu'au déclic.- **Fig.2**

5. Choisir aliment "sec" ou "humide et pression "normale" ou "réduite" en fonction du type d'aliment à emballer

6. Ensuite, appuyer sur Aspiration+ soudure. L'appareil commencera à faire le vide et soude le sac automatiquement – **Fig. 3**

7. L'emballage sous vide est réalisé. Il suffit de presser sur les 2 boutons latéraux (simultanément) afin d'ouvrir le couvercle et prendre le sac.–**Fig. 4**



CONSEILS:

- *Pour assurer un bon fonctionnement de l'appareil, il est nécessaire d'attendre 15 secondes minimum entre 2 opérations de soudure et éviter ainsi la surchauffe et la dégradation des éléments de soudure.*
- *Il est nécessaire de nettoyer les liquides ou excédents d'aliments qui seraient tombées dans la chambre de mise sous vide après chaque utilisation.*
- *L'appareil ne peut être utilisé qu'avec des sacs et rouleaux prévus pour cet appareil. (En vente séparément, contacter le vendeur)*

C. Faire le vide d'air dans une boîte

1. Vérifier que la boîte soit propre.

2. Insérer les aliments dans la boîte et laisser 2 à 3 cm entre les aliments et le dessous du couvercle de la boîte.

3. Ouvrir le couvercle de l'appareil et fixer un bout du tuyau sur la prise d'air (qui est positionnée dans la chambre sous vide). Fixer l'autre bout du tuyau dans le trou au centre du couvercle de la boîte. Vérifier que le bouton sur le couvercle est sur la position SEAL/FERME

– Fig. 1&2

4. Appuyer sur le bouton de mise sous vide de la boîte (qui est positionné à



quelques centimètres de la prise d'air)– **Fig.3.** L'appareil s'arrêtera automatiquement en fin d'opération lorsque la boîte sera sous vide d'air.

5. Maintenir le couvercle fermement en débranchant le tuyau.



Ouvrir la boîte après la mise sous vide

Pour ouvrir la boîte il suffit de positionner le bouton (qui est sur le couvercle de la boîte) sur la position "OPEN/OUVERT".

Conseil:

- *Au démarrage de la mise sous vide de la boîte, appuyez sur l'adaptateur du tuyau pour vous assurer de la bonne tenue de ce dernier et éviter ainsi que l'air ne puisse passer.*

D. Rangement du cordon électrique

Ranger le cordon électrique dans le logement prévu sous l'appareil.

Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil afin de ne pas le détériorer.

CONSEILS POUR UNE MEILLEURE UTILISATION DE

VOTRE APPAREIL.

1. Ne pas remplir le sac avec trop d'aliments; il faut laisser suffisamment de longueur afin de positionner correctement le sac dans la chambre de mise sous vide.
2. Evitez que l'extrémité du sac ne soit humide, sinon il se soudera difficilement. Si l'aliment à emballer est humide, alors il est nécessaire de choisir la fonction "humide" afin de prolonger le temps de soudure.
3. Nettoyez le côté ouvert du sac avant soudure ET afin de faciliter la soudure et la mise sous vide.
4. Ne pas laisser trop d'air dans le sac afin d'éviter une utilisation trop longue de la pompe sous vide qui pourrait perdre de sa puissance.
5. Ne pas positionner des objets tranchants ou pointus dans le sac.
6. L'idéal est de souder uniquement un sac par minute.
7. Si, pour une raison quelconque le vide n'est pas réalisé dans le sac, l'appareil se coupera automatiquement au bout de 60 secondes.
8. Vérifier que les joints d'étanchéité (supérieur et inférieur) sont propres et non déformés ou endommagés.
9. Pendant le processus de mise sous vide, des petits morceaux d'aliments ou du liquide peuvent tomber par inadvertance dans la chambre de mise sous vide. Ce qui peut boucher la prise d'air (de mise sous vide) et endommager votre appareil. Pour éviter cela, nous vous conseillons de congeler les aliments liquides (soupes, sauces etc...) ou de placer un papier absorbant vers l'extrémité du sac à souder.
10. Pré-congeler les fruits et blanchir les légumes avant la mise sous vide pour un meilleur résultat.
11. Les liquides doivent être refroidis avant d'être mis sous vide dans une boîte.
12. Les aliments que vous achetez déjà emballés (fromages, repas préparés etc...) peuvent être à nouveau mis sous vide après ouverture afin de

prolonger leur gout et leur fraîcheur.

13. La farine, le riz, les gâteaux, les condiments etc...peuvent également être emballés sous vide afin de prolonger leur saveur.
14. Vous pouvez également mettre sous vide de nombreux objets autres que des aliments: Kit de 1er secours, habits, objets pour le camping, photos, livres de collection, bijoux,... afin de les maintenir au sec et à l'abri de la poussière.
15. L'appareil à emballer sous vide d'air est idéal pour éviter les gaspillages de nourriture et limiter les déchets...c'est une source d'économie.
 - a) Gain de temps et d'argent : Cuisiner en avance et conserver de multiples portions prêt à l'emploi (les sacs ne sont pas recommandés pour un réchauffage en micro-ondes ou au bain marie).
 - b) Préparer les repas à l'avance pour le camping, les piques-niques et barbecues.
 - c) Eliminer les brûlures dues à la congélation directe sans protection.
 - d) Prolonger le temps de conservation des aliments.

Remarque:

Après utilisation de l' appareil, rabattre le couvercle sans le verrouiller avec les crochets latéraux afin de ne pas déformer les joints d'étanchéité.

INFORMATIONS et CONSEILS

L'appareil à emballer sous vide d'air changera votre mode de consommation et deviendra un "outil" indispensable pour vos préparations culinaires.

Il est cependant nécessaire de respecter certaines règles d'utilisation afin de préserver la qualité des aliments et d'assurer votre sécurité.

1. Le gaspillage est bien souvent dû au résultat de réactions chimiques entre les aliments et l'air, l'humidité, et la température qui augmentent la formation de micro-organismes qui détériorent les aliments.
2. La principale cause de perte de saveur et de perte de valeur nutritive des aliments est l'oxygène dans l'air. La plupart des micro-organismes sont dans l'air qui apporte également de l'humidité dans la nourriture.
3. La mise sous vide enlève plus de 90% de l'air dans le sac. Sachant qu'il y a environ 21% d'oxygène dans l'air, après mise sous vide il reste uniquement 2 à 3% d'oxygène dans le sac. Lorsqu'il y a moins de 5% d'oxygène, la croissance de la plupart des micro-organismes est stoppée.

Quand vous emballez d'importants volumes de viandes, poisson ou tout autre aliment nous vous conseillons:

1. Soyez sûr que vos mains soient bien lavées et que tous les ustensiles à utiliser et la surface de travail soient propres.
2. Une fois que vous avez emballé de la nourriture périssable, ne la laissez pas dans la pièce à température ambiante, il faut la congeler immédiatement.
3. Epluchez les fruits et légumes suivants avant de les emballer sous vide: Pommes, Bananes, pommes de terre et légumes avec racines.
4. Les légumes tels que les brocolis, choux-fleurs et la laitue émettent

des gaz. Il faut les blanchir et les congeler au préalable

5. Une fois que vous avez cuit, décongeler ou sorti de votre réfrigérateur de la nourriture périssable, il faut la consommer immédiatement.
6. Après avoir ouvert de la nourriture achetée sous vide, elle peut être à nouveau emballée sous vide d'air à condition de suivre et respecter les instructions de réfrigération après ouverture
7. Ne pas consommer de la nourriture périssable laissée dans une pièce à température ambiante plusieurs heures surtout si c'est une préparation avec une sauce épaisse, emballée dans un sac sous vide d'air ou avec peu d'oxygène

NETTOYAGE et ENTRETIEN

Appareil à emballer sous vide

1. Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer..
2. Ne pas plonger l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
3. Ne pas utiliser d'ustensile abrasif pour nettoyer l'appareil, cela pourrait le rayer.
4. Utilisez un chiffon doux et légèrement humide pour nettoyer l'appareil.
5. Séchez l'appareil avant de le ranger et avant de le réutiliser.

Sacs de mise sous vide

1. Nettoyez les sacs à l'eau chaude avec un chiffon doux.
2. Pour nettoyer les sacs dans un lave-vaisselle, il faut retourner les sacs (l'intérieur retourné vers l'extérieur) afin d'exposer correctement la surface à nettoyer.
3. Bien sécher les sacs avant réutilisation.

IMPORTANT : Pour éviter tout risque de contamination ou maladie, ne pas réutiliser les sacs après avoir stocké à l'intérieur de la viande et du poisson non préparés. De même si le sac a été utilisé au micro-ondes ou bouilli.

Accessoires

Nettoyez tous les accessoires dans de l'eau chaude avec un chiffon doux. Mais ne pas immerger les couvercles dans l'eau.

1. Les cuves de boîtes peuvent être lavées au lave-vaisselle (mais pas les couvercles).
2. Bien essuyer les accessoires avant rangement et réutilisation.
3. Les boîtes ne peuvent pas être utilisées au four micro-ondes.

TABLEAU DE CONSERVATION des ALIMENTS

mode	Type d'aliment	Temperature	Conservation normale	Conservation sous vide
Réfrigéré	Viande fraîche	5±3°C	2~3 jours	8~9days
	Poisson frais	5±3°C	1~3 jours	4~5days
	Repas préparés	5±3°C	4~6 jours	10~14 jours
	Legumes frais	5±3°C	3~5 jours	15~20 jours
	Fruit frais	5±3°C	3~7 jours	14~20 jours
	oeufs	5±3°C	10~15 jours	30~50 jours
	Volaille fraîche	5±3°C	2 jours	6 jours
	Fromage pâte molle	5±3°C	5~7 jours	13~15 jours
	Fromage pâte dure	5±3°C	12~15 jours	50~55 jours
	desserts	5±3°C	2~5 jours	8~15 jours
	vin	5±3°C	2~3 jours	20~25 jours
Congelé	Viande fraîche	-16 à -20°C	3 à 5 mois	12 à 18 mois
	Poisson frais	-16 à -20°C	3 à 5 mois	12 à 18 mois
	Volaille fraîche	-16 à -20°C	6 mois	18 mois
	pain	-16 à -20°C	6 à 12 mois	18 à 36 mois
	fruits	-16 à -20°C	6 à 10 mois	18 à 30 mois
	champignons	-16 à -20°C	8 mois	24 mois
Condition normale	pain	25±2°C	1~2 jours	6~8 jours
	Biscuits secs	25±2°C	4~6 mois	>1 an
	Riz, pâtes	25±2°C	3~5 mois	>1 an
	Thé	25±2°C	5~6 mois	>1 an

GARANTIE



Ce symbole, figurant sur l'étiquette signalétique signifie que cet appareil, lorsqu'il est usagé, fait l'objet d'une collecte sélective, (pour les modalités de cette collecte, se renseigner auprès de votre commune) ou d'une reprise à titre gratuit par le distributeur pour l'acquisition d'un produit similaire.

Compte tenu des effets sur l'environnement et la santé humaine, en raison de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, **CET APPAREIL NE DOIT PAS ETRE JETE AVEC LES DECHETS MUNICIPAUX NON TRIES**

GARANTIE

Cet appareil est garanti un an à partir de la date d'achat, contre tout défaut ou vice de fabrication.

Garantie "totale" pièces et main d'œuvre, la garantie concerne le remplacement de toute pièce défectueuse mais ne saurait couvrir l'usure normale de l'appareil, ni les détériorations qui pourraient survenir à la suite d'un survoltage ou d'un mauvais emploi. Toute modification apportée par l'utilisateur à l'appareil ou à ses accessoires d'origine entraîne la suppression de bénéfice de la garantie.

COMMENT FAIRE REPARER VOTRE APPAREIL ?

Si cet appareil ne fonctionne plus normalement, s'adresser à votre revendeur (là où vous avez acheté l'appareil) qui le plus souvent pourra y apporter remède lui-même, ou l'expédier, **après accord préalable**, chez :

L.M.A.C. 49 bis Av. de l'Europe – 77184 Émerainville / tél : 0160950130

Prendre toute les précautions nécessaires pour que l'appareil soit bien emballé. Tout appareil ou accessoire retourné mal emballé et arrivant détérioré ne sera pas couvert par la garantie. Il vous sera rendu dans les plus brefs délais. Les appareils envoyés seront réexpédiés port payé. Ne pas oublier de placer une copie de votre facture d'achat ainsi que l'accord de retour LMAC, dans le colis contenant l'appareil retourné.

Dans tous les cas, le fabricant, l'importateur et le distributeur déclinent toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation.