

STATUS SV1000

MACHINE SOUS VIDE

MANUEL D'UTILISATION



1. INTRODUCTION

1.1. INFORMATIONS GÉNÉRALES

La machine sous vide STATUS SV1000 est un appareil ménager destiné au stockage alimentaire longue durée par le vide. Elle est conçue pour aspirer l'air des sacs et des boîtes pour le vide. Elle a été développée et fabriquée par la société Status doo Metlika (Metlika, Slovénie).

Les principaux avantages de l'emballage sous vide :

- Les vitamines, les minéraux, les nutriments et le goût sont préservés.
- La multiplication des moisissures et des bactéries est supprimée, ce qui prolonge la durée de conservation des aliments.
- Le stockage par le vide empêche le mélange des odeurs dans le réfrigérateur ou le congélateur.

Les conteneurs à vide Status, couvercles, bouchons et carafe, sont aussi produits pour prolonger la fraîcheur

des aliments. Les boîtes sont mises sous vide avec une pompe à vide manuelle ou électrique. La machine STATUS SV1000 est fournie avec les accessoires nécessaires à la mise sous vide de tous les produits mentionnés.

Avant d'utiliser la machine pour la première fois, lisez attentivement le manuel d'utilisation et suivez les instructions. Si vous avez besoin d'informations complémentaires, contactez-nous.

La STATUS SV1000 est efficace et simple à utiliser. Vous serez en mesure de conserver de la nourriture d'une manière complètement naturelle et saine. Celle-ci restera fraîche plus longtemps. Cela vous permettra d'économiser du temps et de l'argent.

1.2. ROULEAUX SOUS VIDE ET SACHETS UTILISÉS POUR L'EMBALLAGE SOUS VIDE

Rouleaux	Rouleaux. Film 4 épaisseurs (PA/PE) 1. longueur 3000 mm x largeur 200 mm 2. longueur 3000 mm x largeur 280 mm 3. longueur 3000 mm x largeur 120 mm
Sachets	Sachets. Film 4 épaisseurs (PA/PE) 1. longueur 280 mm x largeur 200 mm 2. longueur 360 mm x largeur 280 mm 3. longueur 550 mm x largeur 120 mm
Épaisseur du film	Feuille d'épaisseur 100 microns (partie lisse, sans rainure) / 130 microns (partie gaufrée).
Qualité du film	Les sachets et rouleaux sont imperméables, sans odeur, peuvent être réutilisés (lavage avec un produit antibactérien), passent au micro-ondes et peuvent être portés à ébullition.

1.3. COMPOSANTS ET FONCTION DES BOUTONS

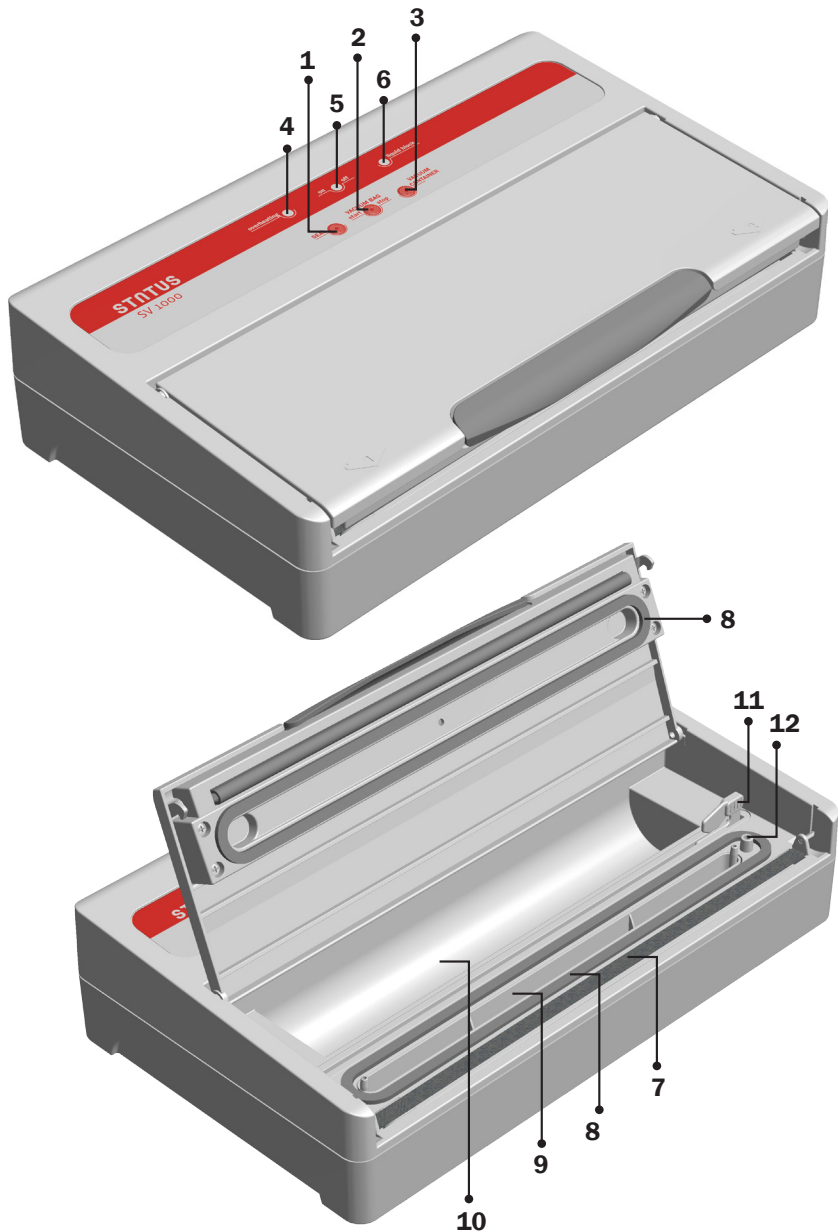


Figure 1: STATUS SV1000

1.	Bouton soudure (Seal) Démarré le processus de soudure (sans emballage sous vide). Vous pouvez l'utiliser pour sceller l'extrémité ouverte d'un rouleau.
2.	Emballage sous vide des sacs / marche / arrêt (Vacuum Packing of Bags / Start / Stop Button) Début de l'emballage sous vide et processus de soudure. Le sac sera d'abord mis sous vide et scellé automatiquement. Vous utiliserez aussi ce bouton en mode manuel (pour l'emballage sous vide des aliments plus fragiles et/ou humides). Si vous appuyez sur ce bouton pendant le processus de mise sous vide, l'aspiration s'arrête et la soudure du sac se déclenche.
3.	Mise sous vide des boîtes sous vide (Vacuum Packing of Containers Button) Pour la conservation sous vide dans les boîtes. Utiliser le port et l'embout fourni. La mise sous vide s'arrêtera automatiquement.
4.	Surchauffe (Overheating) Protection automatique en cas de surchauffe. Le voyant s'allume si l'intervalle de temps entre les processus individuels de conditionnement sous vide n'est pas assez longue (20 s entre chaque cycle). Attendre 30 minutes jusqu'à ce que le voyant s'éteigne et réutiliser la machine normalement.
5.	Marche / Arrêt - Indicateur pour mise sous vide avec soudure (On/Off Indicator - Indicator for Sealing) Lorsque l'appareil est connecté, le témoin lumineux est allumé. Lorsque la machine est en cours de soudure, l'indicateur s'allume plus intensément.
6.	Blocage des liquides (Liquid Block) Le voyant s'allume, si la machine a aspiré du liquide hors du sachet au cours de l'emballage sous vide.
7.	Barre de soudure La barre de soudure est recouverte d'une feuille de téflon qui ne doit en aucun cas être retirée.
8.	Joint d'étanchéité en mousse
9.	Réglette amovible de récupération des liquides. Pendant l'emballage sous vide, le bord du sachet doit être positionné entre les deux joints d'étanchéité (figure 6). En cas mauvaise utilisation de la machine, si un excès de liquide s'échappe du sac, le voyant "liquide" s'allume et la mise sous vide s'arrête immédiatement. Vous pouvez en lire plus à ce sujet dans le chapitre 2.2.3.
10.	Compartiment destiné au rangement du rouleau
11.	Cutter
12.	Port utilisé pour la mise sous vide des boîtes

1.4. DONNÉES TECHNIQUES

Dimensions	Largeur: 385 mm Profondeur: 235 mm Hauteur: 93 mm
Largeur maximale des sachets	280 mm
Poids	Approx. 3,45 kg
Material	Matière plastique ABS (enveloppe extérieure)
Pompe	Pompe à vide (autolubrifiante - aucun entretien nécessaire)
Dépression	cca -750 mbar
Moteur	230 V AC, 50 Hz Arrêt automatique en cas de surchauffe.
Max RPM	2900
Transformer	220V AC, 50Hz/24V AC 0,8A /12V AC 0,4A
Capacité d'aspiration	14 litres/min
Contrôle	Electronique
Puissance et voltage	200 W, 230 V AC

1.5. CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT

La température ambiante maximale en utilisation normale est de +40 ° C, 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% à la température maximale de +40 ° C. Une humidité relative plus élevée est tolérée si la température ambiante est plus faible (par exemple 90% à +20 ° C).

1.6. CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- a.) La surface de travail doit être sèche, à température normale (pas chaude) et dégagée de toute gêne.

b.) Vérifiez le câble d'alimentation et la prise électrique avant de brancher la machine.

c.) La machine doit être nettoyée uniquement avec un chiffon sec ou légèrement humide.

d.) Ne jamais toucher la barre de soudure lors de l'utilisation de la machine (11 schéma 1) - elle peut être très chaude.

e.) Utiliser la machine uniquement aux fins décrites dans le Manuel de l'utilisateur.

f.) Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son distributeur ou toute autre personne de qualification similaire afin d'éviter les situations dangereuses.
- g.) La machine ne doit pas être utilisée par des enfants ou des personnes mentalement déficientes.

h.) Les enfants doivent rester sous surveillance, afin qu'ils ne jouent pas avec la machine.

i.) La garantie est nulle si:

 - l'appareil a été altéré.
 - vous utilisez la machine à des fins inattendues.
 - vous ne respectez pas les règles de sécurité et ne suivez pas les instructions du manuel d'utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage qui pourrait survenir pour ne pas avoir suivi le manuel d'utilisation ou à la suite d'une utilisation abusive.

2. UTILISATION

2.1. INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

- a.) Lors l'acquisition de la machine, vérifiez que tous les composants sont présents et en bon état.
- b.) **Lire le manuel d'utilisation avant d'utiliser la machine pour la première fois.**
- c.) La machine sous vide Status SV1000 est une machine professionnelle dont la technologie et

la capacité sont ajustés pour être utilisée par les ménages. La machine, de par sa fonctionnalité, peut être posée sur le plan de travail de la cuisine, là où elle sera facilement utilisée tous les jours. Placez-la sur une surface plane et lisse avec assez d'espace pour y placer les aliments dans les sacs.

2.2. MODE D'EMPLOI

Utilisez la machine selon les instructions suivantes :

2.2.1. BRANCHEZ LA MACHINE ET PRÉPAREZ LA POUR L'OPÉRATION SUIVANTE

Vérifiez si le voyant *Marche / Arrêt* (On/Off) est allumé (numéro 5, schéma 1). Avant chaque utilisation, faite un test à vide, pour vérifier son bon fonctionnement. Abaissez le couvercle de la machine. Appuyez sur les deux flèches marquées avec des articles de 1 et 2 sur les côtés du couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un clic. Appuyez sur le bouton «*sous vide*» (numéro 2, schéma 1). Attendez que le voyant *Marche / Arrêt* s'éclaire intensément pour arrêter la machine. La barre de soudure est chaude et la machine est prête à être utilisée. Pour soulever le couvercle, appuyez sur le centre de la poignée rouge avec le pouce et soulevez-le avec votre index (Figure 3).



Figure 2: Verrouillage de l'appareil. Appuyez sur les numéros marqués 1 et 2.

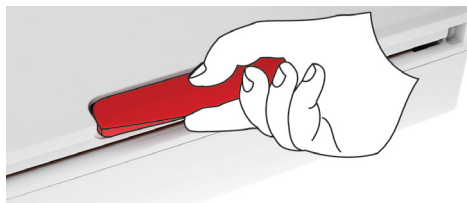


Figure 3: Soulevez le couvercle. Appuyez sur le centre de la poignée rouge avec le pouce et soulevez-le avec votre index.

TOUT D'ABORD, FABRIQUER UN SAC À 2.2.2. PARTIR DU ROULEAU

Lorsque vous utilisez des sachets sous vide pré-soudés, sauter le paragraphe 2 et continuez avec les instructions figurant au paragraphe 3.

- a.) Déterminer la longueur nécessaire. Un sac devra être d'environ 5 cm plus long que l'aliment mis sous vide. Pour réutiliser le sac coupez 2,5 cm supplémentaires.
- b.) Couper la longueur désirée avec le cutter inclus (figure 4).
- c.) Placer le sachet ainsi coupé sur la barre de soudure et l'étendre (figure 5). Assurez-vous que le bord est rectiligne.
- d.) Abaissez le couvercle de la machine. Appuyez sur les deux flèches marquées 1 et 2 sur les bords du couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
- e.) Appuyez sur le bouton «*soudure*» (Seal) (numéro 1 du schéma 1). Lors de la soudure, le témoin lumineux «*marche/arrêt*» se met en surbrillance.

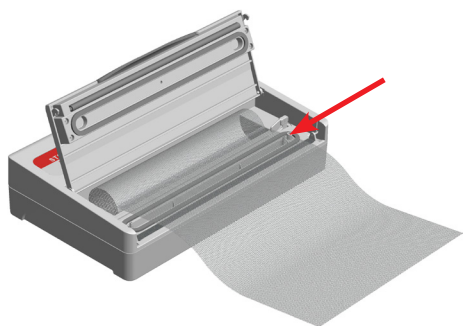


Figure 4: Coupez le sachet avec le cutter intégré.

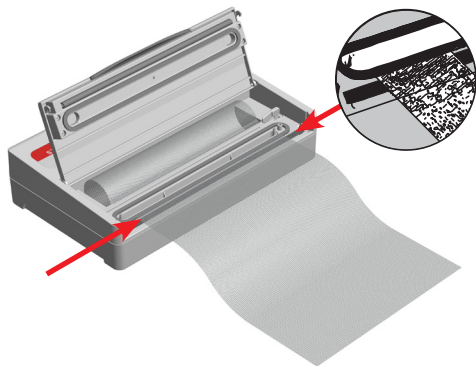


Figure 5: Placer le rouleau sur la barre de soudure.

- f.) Lorsque le voyant « marche/arrêt » n'est plus en surbrillance, soulevez le couvercle. Appuyez sur le centre de la poignée rouge avec le pouce et soulevez-le avec votre index (voir figure 3). Vérifiez la soudure. A l'endroit de la soudure, le sac doit être lisse et uniforme sur toute sa largeur et non froissé.

2.2.3. LORSQUE LE SAC EST SOUDÉ SUR UN CÔTÉ

Le sac doit toujours être au moins 5 cm plus grand que l'espace occupé par l'aliment qui va être emballé sous vide.

- Placez les articles à emballer sous vide dans le sac.
- Assurez-vous que les surfaces intérieures (pour la barre de soudure) sont propres, secs et exempts de matières alimentaires.*
- Placez le sac rempli sur la surface de travail à l'avant de la machine et tirez-le vers le milieu de la chambre d'aspiration (entre les 2 parties du joint noir, voir la figure ci-dessous – Numéro 8 sur le schéma 1)
- Assurez-vous que le sac placé sur la barre de soudure est complètement lisse (pas de pliure).

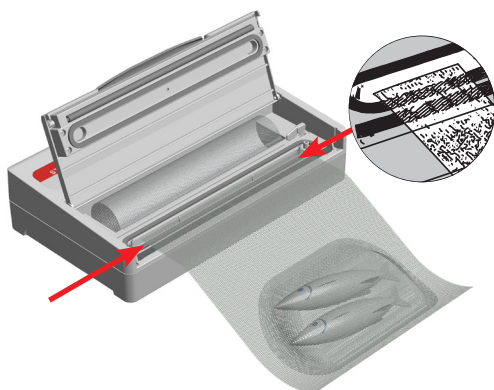


Figure 6: Pour la mise sous vide, le sac doit être placé dans le milieu de la chambre d'aspiration (entre les 2 parties du joint en mousse noire).

- Fermez la machine et appuyez sur les deux flèches sur les bords du couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un clic. Appuyez sur le bouton « sachets » (numéro 2, schéma 1).
- Le sac sera mis sous vide et soudé automatiquement. En raison de la pression de l'aspiration, le couvercle restera fermé pendant que la machine fonctionne.
- Lorsque la soudure est terminée (lorsque l'intensité du voyant redevient normale), appuyez sur le centre de la poignée rouge avec le pouce et soulevez-le avec votre index (Figure 3). Vérifier que le sac est bien sous vide. La barre de soudure doit être lisse et propre.

* **RECOMMANDATION:** Lorsque vous mettez sous vide des produits très gras, il est fortement recommandé de plier les bords du sac sur 3 cm, de mettre l'aliment à l'intérieur, et de remettre ensuite les bords du sac dans leur position initiale. Cela permet de maintenir la zone à souder exempte de graisse.

QUE FAIRE SI L'APPAREIL COMMENCE À ASPIRER DES LIQUIDES PENDANT LA MISE SOUS VIDE ?

Si vous remarquez que l'appareil commence à aspirer du liquide pendant l'emballage sous vide, interrompre IMMÉDIATEMENT le processus en appuyant sur le bouton **Stop** (numéro 7 ; schéma 1). Vous pouvez appuyer sur le bouton d'arrêt uniquement lorsque la machine est en cours de mise sous vide (le bouton ne fonctionne plus lorsque la soudure a commencé).

Si vous n'avez pas arrêté le processus de conditionnement sous vide à temps et que du liquide est entré dans

le canal d'aspiration, la machine s'arrête automatiquement. Le voyant "liquide" sera allumé.

Pour ouvrir le couvercle, appuyez sur le centre de la poignée rouge avec le pouce et soulevez-le avec votre index (Figure 3). Soulevez la réglette de récupération des liquides vers le haut. Essayez bien la réglette après avoir jeté le liquide. Remettez le récipient à sa place et continuez la mise sous vide. Si du liquide est passé sous la réglette, essuyer et sécher.

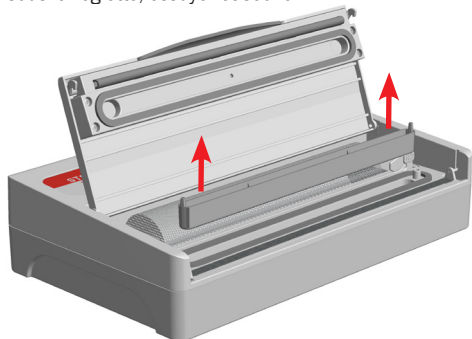


Figure 7: Lorsque le liquide s'accumule dans le récipient de récupération, le soulever vers le haut, videz le liquide et essuyez soigneusement la réglette.

22.4. EMBALLAGE SOUS VIDE DES ALIMENTS QUI SONT FACILEMENT ÉCRASABLES

Lorsque l'emballage sous vide des aliments qui sont facilement écrasables ou contiennent beaucoup d'eau (fruits frais, salades, champignons, pain, pâtisserie), la mise sous vide doit être plus légère (de 0 à -300 mbar). Avec la fonction de mise sous vide manuelle, vous pouvez interrompre le processus d'aspiration de l'air dès que vous appréciez que suffisamment d'air a été retiré du sac ou que de nouvelles réductions de volume d'air pourraient endommager les aliments fragiles.

Le processus d'emballage sous vide manuel est très similaire à la fonction décrite ci-dessus (sous vide automatique) avec seulement deux différences principales. Gardez à l'esprit qu'avec des aliments fragiles et humides, vous devez porter une attention particulière à ce qui se passe dans le sac pendant l'emballage sous vide.

- Toujours placer les bords du sac entre les joints, dans la chambre d'aspiration (numéro 9 ; schéma 1).
- Lorsque vous évaluez que suffisamment d'air a été aspiré (attention à ce qui se passe avec la nourritu-

re, si le liquide commence à glisser vers l'appareil ou si l'élimination de l'air pourrait endommager des aliments fragiles), appuyez sur le bouton **Stop** (figure 2 du schéma 1). La pompe s'arrête et la soudure s'active.

Si vous utilisez la fonction de mise sous vide automatique (point 4), vous pouvez l'arrêter en appuyant sur le bouton **Stop** (si, par exemple, vous constatez que l'aliment contient plus de liquide que vous ne le pensiez).

CONSEIL: La meilleure façon d'emballer sous vide la plupart des fruits, légumes, champignons... est de les mettre dans le congélateur pendant 1-2 heures. De cette façon, les fruits (fraises, par exemple) conserveront leur forme et cela évitera le risque d'aspiration de liquide durant l'emballage sous vide.

22.5. MISE SOUS VIDE AVEC UTILISATION DE BOITES OU COUVERCLES

La SV1000 de STATUS est fournie avec un accessoire spécifique (tuyau avec embout) qui sert à mettre les boîtes et couvercles Status sous vide.

- a.) Insérez le l'embout du tuyau sur le port situé (voir figure 8) sur le côté droit de la chambre d'aspiration.
- b.) Positionnez l'embout se situant de l'autre côté du tuyau sur la valve du récipient à vide choisi.

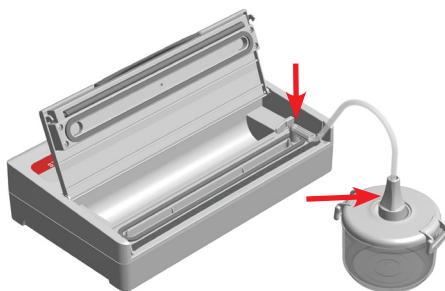


Figure 8: conservation sous vide avec des boîtes

- c.) Pour la mise sous vide, appuyez sur le bouton «boîte» (numéro 3 , schéma 1) pour aspirer l'air contenu dans le récipient. Lorsque qu'une pression négative correcte est atteinte, le processus s'arrête automatiquement.

Lorsque vous utilisez des boîtes ou des couvercles pour mettre sous vide des aliments liquides (soupes, sauces, etc) il doit y avoir au moins 1,5 cm entre la surface du liquide et le couvercle.

2.3. INTERVALLES DE TEMPS NECESSAIRE ENTRE 2 UTILISATIONS DE LA SV1000

Pour le bon fonctionnement de la machine, vous devez respecter un intervalle de 20 secondes entre les cycles individuels de soudure ou d'emballage sous vide.

Quand les cycles se succèdent trop rapidement, la machine s'arrête automatiquement. *L'indicateur de su-*

rchaufrage est allumé (numéro 4 ; schéma 1). Attendez que l'appareil refroidisse (environ 30 minutes). Lorsque l'indicateur de surchaufrage s'éteint, vous pouvez recommencer à utiliser la machine normalement. Lorsque que la machine se refroidit, ne pas la débrancher.

2.4. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- a.) Débranchez l'appareil.
- b.) Utilisez un chiffon doux et humide pour nettoyer la machine. Ne pas utiliser quoi que ce soit qui pourrait rayer ou endommager la surface. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou de le placer sous l'eau courante. Ne jamais diriger le jet directement sur l'appareil ou un détergent dans l'appareil.
- c.) Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous qu'il est complètement sec.
- d.) La barre de soudure est recouverte de Téflon.

- Retirez tous les résidus de plastique à l'aide d'un chiffon doux. Vous ne pouvez nettoyer la barre de soudure lorsque la machine a refroidi. Ne jamais essayer de nettoyer la barre de soudure à l'aide d'un objet pointu.
- e.) Si les joints en mousse noire sont contaminés avec de la graisse ou des liquide, alors vous pouvez les laver à l'eau savonneuse, rincez et séchez-les avant de les remettre en place. Cela permettra d'accroître leur durée de vie.

3. EMBALLAGE SOUS VIDE DE DIFFÉRENTS TYPES D'ALIMENTS

Emballer sous vide ne doit pas se substituer à la congélation ou la réfrigération. Même emballés sous vide, les aliments doivent toujours être stockés dans le réfrigérateur ou le congélateur ou dans un endroit frais.

Ne pas utiliser de sacs ou rouleaux pour emballer des aliments qui contiennent beaucoup de liquide.

Les soupes, les sauces et les liquides doivent être soit pré-congelés avant d'être emballés dans un sac sous vide ou alors être mis sous vide dans une boîte prévue à cet effet.

La viande et le poisson crus:

Pour de meilleurs résultats, nous vous conseillons de pré-congeler la viande et le poisson pendant 1-2 heures avant l'emballage sous vide pour assurer le maintien de la forme et des jus, et ainsi contribuer à garantir une bonne soudure. Si la congélation n'est pas possible, placez une serviette en papier pliée entre la viande et

le haut du sac, en évitant la zone de soudure. Laissez la serviette de papier dans le sac lors de l'emballage sous vide pour absorber l'excès d'humidité et les jus.

Remarque: Le bœuf peut apparaître plus sombre après l'emballage sous vide en raison de l'élimination de l'oxygène.

Légumes: Les légumes doivent être blanchis avant l'emballage sous vide. Le processus de blanchiment arrête l'action des enzymes et préserve la saveur, la couleur et la texture. Une à deux minutes dans l'eau bouillante suffit pour les légumes à feuilles ou haricots. Pour les courgettes, brocolis et autres légumes crucifères attendre 3 à 4 minutes, carottes 5 minutes et 7 à 11 minutes pour les céréales. Après blanchiment, plongez les légumes dans de l'eau froide pour arrêter le processus, puis les sécher avec une serviette en papier avant la mise sous vide.

Nous vous conseillons de stocker les légumes à feuilles dans des boîtes sous vide. Ils doivent d'abord être lavés

et séchés avec une serviette en papier, puis stockés dans une boîte sous vide. De cette façon, les épinards et la laitue resteront frais jusqu'à 2 semaines au réfrigérateur.

Champignons, l'ail cru, pommes de terre crues:

Nous ne recommandons pas l'emballage sous vide. Si

vous voulez tout de même le faire, suivre strictement les instructions du paragraphe 9.3.

La décongélation des aliments emballés sous vide:

Les aliments doivent toujours être décongelés dans le réfrigérateur pour en préserver la qualité.

4. GARANTIE

Cette garantie est valable pendant deux ans à compter de la date d'achat. La preuve d'achat originale est exigée pour les services de garantie, il est donc important de garder votre reçu de caisse.

Cette garantie couvre uniquement les dégâts causés par une défaillance électrique ou mécanique. Elle ne couvre pas les dommages causés par des liquides entrants dans la machine ou résultant d'une panne causée par une insuffisance liée à un défaut d'utilisation (ne pas suivre les instructions du fabricant).

5. DECLARATION OF CONFORMITY

La machine est conforme aux directives européennes:

a.) Directive relative au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension (JO de la République de Slovaquie, n. 27/04)

La directive 73/23/CEE, 93/68 CEE et ses amendements

b.) Règlement sur la compatibilité électromagnétique (JO de la République de Slovaquie, n. 132/2006)

La directive 2004/108 CE et ses amendements

c.) Directive relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques - ROHS
Directive RoHS 2002/95/EC

La déclaration de conformité CE garantit que la machine est sûre et a été inspectée et testée pour répondre à toutes les exigences spécifiées dans les normes, les directives et les règlements.

6. DÉPANNAGE

PROBLÈME	QUE FAIRE :
L'appareil ne répond pas lorsque j'appuie sur les touches.	- Assurez-vous que la machine est sous tension et branchée. - Si la prise est sous tension mais qu'il ne fonctionne pas, vérifiez la prise avec un autre appareil électrique. - Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé, coupé ou fissuré. - Votre appareil peut s'éteindre automatiquement pour éviter la surchauffe. Laissez le refroidir pendant quelques minutes, puis procédez comme d'habitude. Nous vous recommandons fortement d'attendre 20 secondes entre chaque emballage sous vide. - La pression sur les boutons doit durer au moins une seconde, pour que la machine réagisse.
L'air reste dans le sac.	- Assurez-vous que vous avez bien placé l'extrémité ouverte du sac dans le milieu de la chambre d'aspiration (entre le joint en mousse noir). - Vérifiez que la première soudure est correcte. - Assurez-vous que les sacs que vous utilisez ont une épaisseur d'au moins 100 / 130 µ. - Vérifiez votre sac en cas de dommages : fissures, perforations, bulles. Test: Sceller le sac et l'immerger dans l'eau. Aux endroits où le sac est endommagé, des bulles apparaîtront. - Lorsque vous utilisez des rouleaux continus assurez-vous que la partie fermée est bien soudée. - Assurez-vous que vous avez appuyé aux endroits indiqués par les deux flèches sur les bords du couvercle, et qu'il est assez serré avant l'emballage sous vide. Vous devez entendre deux clics.
Le vide ne tient pas sur les sacs.	- Vérifiez que les zones d'étanchéité du couvercle sont exempts de toutes traces de saleté, de graisse ou de nourriture, et qu'ils sont bien en place. - Assurez-vous que le sac est propre ; bien enlever les particules de nourriture ou des liquides et s'assurer le sac est sec. - Si vous mettez sous vide que ce soit de coupant (par ex. des os) assurez-vous qu'ils ne peuvent pas percer le sac pendant le procédé sous vide.
J'ai soudé plusieurs (jusqu'à 5), et la machine cesse de fonctionner	- Assurez-vous que vous utilisez des sacs qui ont épaisseur d'au moins 100/130 µ et 2 couches. - Avant de souder, faire en sorte que les bords du sac soient propres et secs. - Vérifiez que les joints du couvercle sont bien en place sur tout le pourtour.
Le vide ne tient pas lorsque vous utilisez un récipient.	- Assurez-vous que le tuyau est inséré correctement, comme indiqué à la figure 8. - Assurez-vous que le couvercle est propre, sec et dans la bonne position.
La STATUS SV1000 met sous vide et soude plusieurs sacs (jusqu'à 5 éléments) et il semble qu'elle ne fonctionne plus.	Note importante au sujet des sacs à vide: Nous vous recommandons fortement de sacs sous vide d'une épaisseur d'au moins 100/130 µ. Il y a beaucoup de différents types de sacs sous vide disponibles sur le marché et nous vous conseillons de porter une attention particulière à la qualité. Notre recommandation est d'utiliser des sacs sous vide originaux de la marque Status, 100/130 µ d'épaisseur à double couche.

7. AVANTAGES DE L'EMBALLAGE SOUS VIDE

L'oxygène provoque un changement chimique sur les aliments et constitue un facteur important dans la formation de moisissures et de bactéries. La graisse peut rancir, les aliments changer de couleur, les moisissures et les bactéries se multiplier, et la saveur, les vitamines, les minéraux et les arômes se perdre. L'emballage sous vide peut ralentir ces effets indésirables, prolonge la durée de conservation et préserve la qualité des aliments.

Machine sous vide, boîtes sous vide et couvercles universels sont indispensables dans toute cuisine. Ils vous permettent de conserver naturellement les aliments crus ou cuits sans perdre de leur qualité.

Vous ferez aussi des économies d'argent, puisque vous pourrez acheter en vrac puis emballer vos achats en portions.

8. CONSEILS UTILES

8.1. WQU'EST-CE QUE LA BRÛLURE DE CONGÉLATION?

Les signes de brûlure de congélation : la viande devient rance, des légumes abîmés et les fruits perdent leur saveur. La brûlure de congélation apparaît, lorsque l'emballage est perméable à l'air (courant avec les sacs une couche PE) ; alors les aliments congelés

entrent en contact avec l'oxygène. Par conséquent, l'eau s'évapore et la surface de l'aliment congelé s'assèche à l'extérieur. L'oxygène pénètre à travers le sachet poreux et initie l'oxydation. Ainsi, la nourriture perd son arôme et sa saveur.

8.2. SURGELÉS OU RÉFRIGÉRÉS

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

Lorsque vous congelez les aliments lentement, des cristaux de glace se forment à la surface. Ils prolifèrent sur les cellules alimentaires et par la suite endommagent leur structure. Lorsque vous congelez les aliments rapidement, des cristaux de glace qui se forment sont beaucoup plus petits, et endommagent moins l'aliment. Si possible, congelez les aliments à température constante (-18 ° au

plus). Seuls les aliments de bonne qualité doivent être congelés. Certains aliments doivent être blanchis (ébullition) afin d'éviter les changements non désirés lors de la congélation ou réfrigération.

Les aliments traités (ébullition, blanchis) doivent être réfrigérés avant d'être congelés. Dans le cas contraire, des aliments déjà stockés dans le congélateur pourraient commencer à être décongelés. Pour assurer une meilleure qualité des fruits entreposés, utiliser du sucre comme additif. Cela préserve aussi l'arôme et la couleur.

8.3. DÉCONGÉLATION

La décongélation doit être un processus lent (la façon la plus appropriée est de décongeler dans le réfrigérateur) et naturel. Il ne doit pas être forcé (ne pas mettre un sachet dans l'eau chaude ou décongeler des aliments au micro-ondes). Une fois que la nourriture est décongelée, elle ne doit pas être recongelée. Lorsqu'un

aliment est recongelé, des dommages se produisent et la nourriture peut périr plus rapidement. Le goût, la couleur et l'arôme sont détruits. Les micro-organismes (bactéries, moisissures) se multiplient beaucoup plus rapidement. Il est aussi recommandé de consommer dès que possible un aliment décongelé.

8.4. VOILE, LE CAMPING ET LE PIQUE-NIQUE

L'emballage sous vide est également adapté pour les pique-niques, la voile et le camping. L'alimentation, le matériel et les documents restent au sec et sont protégés. Les batteries, les téléphones mobiles et les caméras peuvent aussi être emballés sous vide

pour les empêcher de se mouiller. L'emballage sous vide empêche le mélange des odeurs et empêche les aliments de périr à cause de l'humidité. Ceci est particulièrement important dans les petits espaces.

9. TABLEAUX COMPARATIFS DES DUREES DE CONSERVATION

Source: Département recherche Status

9.1. TABLEAU COMPARATIF DE CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE RÉFRIGÉRATEUR

Type d'aliment	Conservation classique	Conservation sous vide
Viande fraîche	2 jours	6 jours
volaille	2 jours	6 jours
Poisson frais	2 jours	4-5 jours
Charcuterie	3 jours	6-8 jours
Fromage à pâte dure	12-15 jours	30-35 jours
Fromage à pâte molle	5-7 jours	13-15 jours
Légumes frais (blanchis)	5 jours	18-20 jours
Herbes fraîches	2-3 jours	7-14 jours
Salade	3 jours	6-8 jours
Fruits frais	3-7 jours	8-20 jours
Desserts	5 jours	10-15 jours

9.2. TABLEAU COMPARATIF DE CONSERVATION DES ALIMENTS POUVANT ÊTRE CONSERVÉS HORS FRAIS (PLACARDS, ÉTAGÈRES)

Type d'aliment	Conservation classique	Conservation sous vide
Pain	2-3 jours	7-8 jours
Gâteaux secs	120 jours	300 jours
Riz / Pates	180 jours	365 jours
Café ; thé (paquets ouverts)	30-60 jours	365 jours
Vin	2-3 jours	10-15 jours
Boisson non alcoolisée	7-10 jours	15-20 jours jours
Noisettes, noix...	30-60 jours	120-180 jours
Chips	5-10 jours	20-30 jours

9.3. TABLEAU COMPARATIF DE STOCKAGE DES ALIMENTS DANS LE CONGÉLATEUR

Type d'aliment	Conservation classique	Conservation sous vide
Viande fraîche	6 mois	18 mois
Volaille	6 mois	18 mois
Poisson	6 mois	18 mois
Fruits frais (remarque numéro 1)	8 mois	24 mois
Champignons (remarque numéro 2)	8 mois	24 mois
Herbes (remarque numéro 3)	3-4 mois	8-12 mois
Fruit	6-10 mois	18-30 mois
Charcuterie	2 mois	4-6 mois
Café en grains	6-9 mois	18-27 mois
Café moulu (remarque numéro 4)	6 mois	12-34 mois
Pain	1 mois	6 mois

Seul le temps approximatif de durée est indiqué dans les tableaux, car il dépend de l'état initial (fraîcheur) des aliments et du mode de leur mode de préparation. Nous avons considéré le stockage des aliments à +3 ° C / +5 ° C dans le réfrigérateur et à -18 ° C dans le congélateur.

(1)
Laver et blanchir les aliments avant la congélation ou avant de les stocker au réfrigérateur. Les légumes contenant une grande quantité d'eau ne sont pas adaptés à la conservation sous vide (concombres, courgettes, etc.).

(2)
Champignons: Nous recommandons fortement la fonction "conditionnement manuel sous vide". Seuls les champignons charnus et frais sont appropriés pour l'emballage sous vide et la congélation. Commencez par laver et sécher les champignons, puis les hacher avec un couteau fin et les stocker en petites quantités. Presque tous les types de champignons doivent être blanchis. Nous vous recommandons de les mettre dans le congélateur pendant une demi-heure avant l'emballage sous vide. Ne pas décongeler les champignons avant de les préparer. Faire bouillir les champignons congelés dans de l'eau salée chaude ou les ajouter aux sauces.

(3)
Les herbes qui contiennent une forte proportion d'huiles essentielles, telles que la sauge, le thym, le romarin ou la menthe poivrée ne sont pas adaptés pour l'emballage sous vide, mais seulement pour le séchage. Le basilic, l'estragon, l'aneth, le persil et la ciboulette doivent être congelés. Les sécher leur fait perdre de la saveur.

(4)
Pour le mise sous vide du café moulu : laissez le dans son emballage d'origine, afin d'éviter l'aspiration des particules par la machine.

10. MISE AU REBUT DE VOTRE MACHINE SOUS VIDE



Le symbole sur le produit ou son emballage indique qu'en fin de vie, le produit ne peut être traité comme un déchet ménager ordinaire et doit être éliminé en conformité avec les directives locales, sur les sites appropriés. Vous pouvez égale-

ment faire appel à un fournisseur de service de collecte des DEEE officielle conformément à la directive 2002/96/CE.

La date de fabrication est indiquée sur la fiche de garantie que vous avez reçue lors de l'achat.

11. STATUS SV1000 SET

L'ensemble comprend:

- a) 1 machine sous vide
- b) 1 rouleau de film -. 200 mm x 3000 mm
- c) 1 rouleau de film -. 280 mm x 3000 mm
- d) 5 sachets -. 200 mm x 280 mm
- e) 5 sachets -. 280 mm x 360 mm
- f.) 1 connecteur utilisé pour la mise sous vide des boites Status
- g.) 1 Cutter manuel utilisé pour la coupe des sacs
- h.) 1 manuel utilisateur