

# SOLID 300

MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE SEMI-PROFESSIONNELLE

## MANUEL D'UTILISATION



# STATUS

innovations



# 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

## 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, tandis que 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).

L'appareil s'éteint si il n'est pas utilisé pendant 5 minutes. Vous devez appuyer sur le bouton On/Off pour le remettre en marche.

## 1.2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

a.) La surface de travail doit être propre, sèche et sans obstructions. Elle doit être à température ambiante (surtout pas chaude).

b.) Avant de brancher la machine sous-vide à la prise électrique, vérifiez le bon état du cordon et de la prise. Si vous constatez un défaut, merci de contacter votre service de réparation.

c.) Le nettoyage de l'appareil se fait uniquement avec un linge propre, sec ou légèrement humide.

d.) Ne jamais toucher le ruban de soudure pendant l'utilisation de la machine (N° 15 sur le schéma 1). Il peut être chaud.

e.) Utilisez la machine uniquement pour les usages décrits dans le manuel de l'utilisateur.

f.) Si le cordon d'alimentation est

endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou des personnes qualifiées pour éviter tout danger.

g.) Cette machine peut être utilisée par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant une déficience physique, sensorielle ou mentale ou ayant un manque d'expérience et de connaissance uniquement si elles bénéficient d'une instruction et d'une supervision concernant l'utilisation de la machine en toute sécurité et la compréhension des dangers inhérents.

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 :
- la machine a été altérée
  - la machine est utilisée à un usage non prévu
  - les règles de sécurité ne sont pas respectées et les instructions du manuel n'ont pas été suivies.

Le fabricant n'acceptera pas de responsabilité d'aucuns dégâts qui peuvent arriver en conséquence de la non-utilisation du manuel utilisateur ou d'une utilisation incorrecte.

---

## 1.3. INTERVALLES DE TEMPS

L'appareil nécessite un intervalle de temps d'au moins 120 secondes entre chaque cycle de scellage ou d'emballage sous vide pour garantir son bon fonctionnement. L'appareil s'arrête automatiquement si les cycles se succèdent trop rapidement (pour

plus d'informations, voir le chapitre 7. Dépannage). Attendez que l'appareil refroidisse (environ 45 minutes) et continuez à l'utiliser normalement. Ne pas débrancher l'appareil pendant qu'il refroidit.

---

## 1.4. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- a.) Débrancher la machine.
- b.) Le nettoyage de l'appareil se fait uniquement avec un linge propre, sec ou légèrement humide. Ne pas utiliser quoi que ce soit qui pourrait rayer ou endommager la surface. Ne jamais mettre la machine dans l'eau ou la placer sous l'eau courante. Ne jamais verser de détergent directement sur ou dans la machine.
- c.) Vérifier que la machine est complètement sèche avant de l'utiliser.
- d.) Le ruban de soudure est recouvert de Teflon. Enlever toutes traces de résidus de plastique avec un chiffon doux.
- e.) Ne pas verrouiller le couvercle lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Cela augmentera la durée de vie des joints en mousse.

## 1.5. INFORMATION GÉNÉRALE

La Solid 300 est un appareil semi-professionnel pour la mise sous vide d'aliments dans : des sacs sous vide, des récipients sous vide Status (gastro), des carafes sous vide ou des récipients fermés par des couvercles sous vide universels. Cet appareil est idéal pour les petites cuisines professionnelles et les ménages.

- Avantages les plus importants de du stockage sous-vide :
- il conserve les vitamines, les minéraux, les nutriments et le goût des denrées alimentaires,
- il protège les denrées alimentaires de la propagation des moisissures et des bactéries,
- il prolonge la durée de conservation des denrées alimentaires,
- il empêche le mélange d'odeurs désagréables dans le réfrigérateur et le congélateur.

Le Solid 300 permet d'économiser de l'argent, car vous pouvez acheter en gros, reconditionner vos achats en portions et les emballer sous vide. Les aliments peuvent être divisés en petites portions,

emballés sous vide et conservés plus longtemps au réfrigérateur ou au congélateur.

L'utilisation de la machine est simple et efficace. Vous allez conserver les aliments d'une manière entièrement naturelle et plus saine, la nourriture restera fraîche plus longtemps, et vous économiserez du temps et de l'argent.

La Solid 300 est développé et produit par Status d. o. o. Metlika, Slovénie. Le numéro de série se trouve sur l'étiquette technique de chaque appareil.

**Veillez lire attentivement le manuel d'utilisation et suivre les instructions avant de l'utiliser pour la première fois.**

Contactez-nous si vous avez des questions supplémentaires, des avis ou des commentaires à nous communiquer.

## 1.6. INFORMATION TECHNIQUE

<b>Dimensions</b>	longueur : 416 mm largeur : 265 mm hauteur : 118 mm
<b>Poids</b>	environ 5.13 kg
<b>Matériaux</b>	plastique ABS (boîtier externe)
<b>Pompe</b>	double pompe
<b>Pression sous vide</b>	environ -800 mbar
<b>Moteur électrique</b>	230 V~, 50 Hz Arrêt automatique en cas de surchauffe.
<b>Transformateur</b>	230 V~, 50 Hz / 16 V~, 5.7 A (91 VA) Arrêt automatique en cas de surchauffe.
<b>Volume d'aspiration d'air</b>	22 litres/min
<b>Commandes</b>	électronique
<b>Longueur de la zone de soudure</b>	Double soudure de 300 mm de longueur.
<b>Puissance nominale, tension et fréquence de l'appareil</b>	400 W, 230-240 V~, 50 Hz

# 1.7. COMPOSANTS ET BOUTONS DE FONCTION

La schéma 1 ci-dessous montre les composants de l'appareil à emballer sous vide. Les chiffres indiqués dans les explications du fonctionnement de l'appareil sont identiques dans tout le manuel d'utilisation.

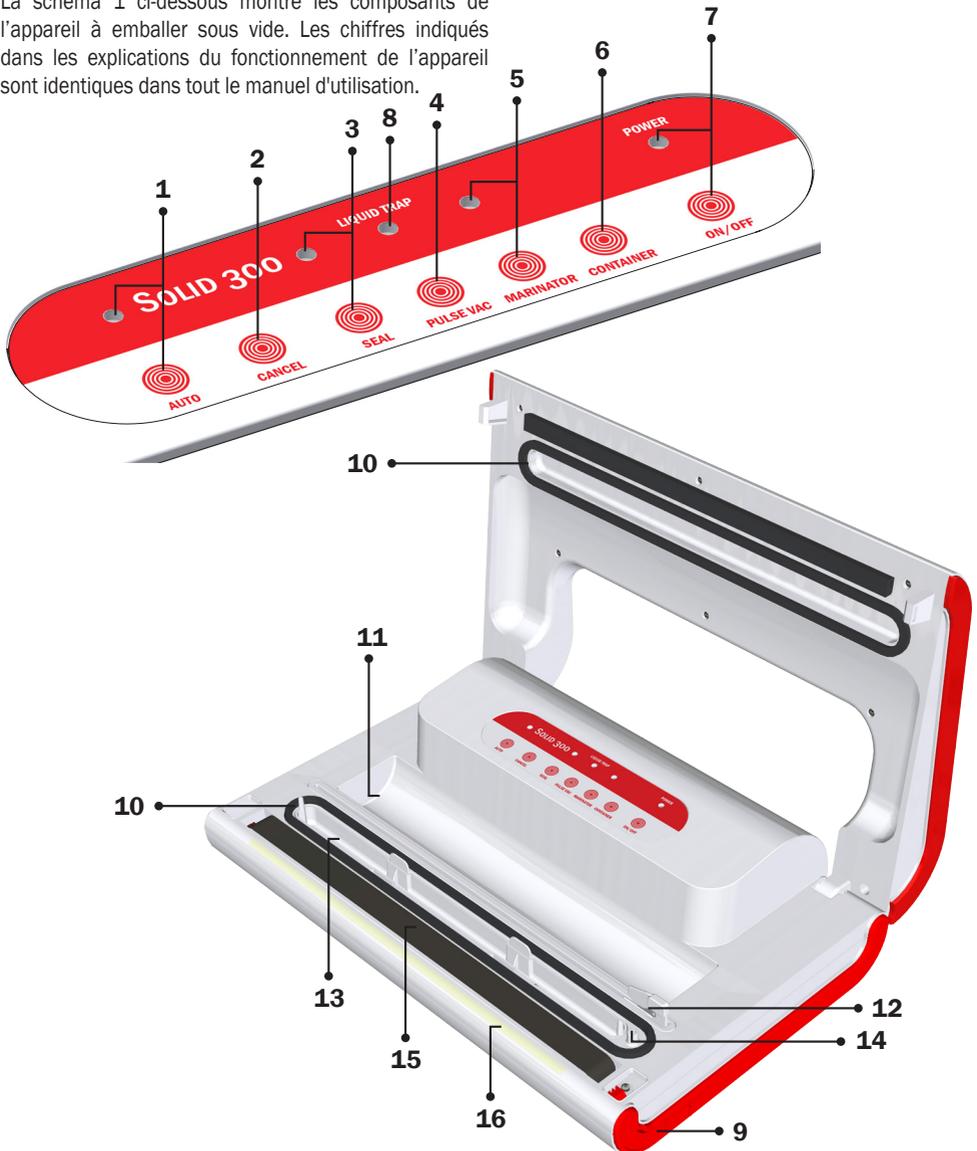


Schéma 1 : Solid 300 - les composants sont indiqués par des numéros.

## ÉTIQUETTE

- 1. Auto (processus automatique d'emballage sous vide)**  
L'appareil emballe et scelle automatiquement le sac à une pression de vide prédéfinie. Le voyant est allumé lorsque la pompe fonctionne. Le processus est terminé lorsque les voyants "Auto" et "Seal" s'éteignent.

2.	<b>Annuler</b> L'appareil annule toute opération en cours.
3.	<b>Sceller</b> Cette fonction est utilisée dans deux situations : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lors de la confection de sacs à partir de rouleaux de papier aluminium.</li> <li>• Lors de la mise sous vide manuelle (Pulse Vac).</li> </ul> Le processus est terminé lorsque le voyant s'éteint.
4.	<b>Aspiration progressive</b> La pompe à vide se met en marche lorsque vous appuyez sur aspiration progressive ; la pompe s'arrête lorsque vous relâchez la touche. Le processus peut être répété jusqu'à ce que la quantité d'air souhaitée soit retirée. Pour terminer, fermez le sac en appuyant sur soudure. L'opération est terminée lorsque le voyant soudure s'éteint.
5.	<b>Marinade</b> Ce programme permet de lancer automatiquement un processus de marinage de 18 minutes dans un récipient sous vide. Le processus est terminé lorsque le voyant s'éteint. Le récipient sous vide et l'accessoire de marinage sont vendus séparément.
6.	<b>Récipient</b> L'appareil met automatiquement sous vide les accessoires sous vide Status (récipients gastro et ménagers, couvercles universels, carafes et bouchons) à une pression sous vide prédéfinie. Un tube avec un accessoire est inclus à l'achat.
7.	<b>Marche/Arrêt</b> Allumez ou éteignez l'appareil. Le voyant s'éteint lorsque l'appareil est éteint.
8.	<b>Trappe à liquide</b> Le voyant s'allume pour indiquer que l'appareil a aspiré le liquide des aliments hors du sac sous vide vers le canal sous vide. Veuillez suivre la procédure décrite au point 2.4.1 avant de poursuivre la mise sous vide.
<b>COMPOSANTS</b>	
9.	<b>Système de verrouillage avec boutons pour déverrouiller le couvercle</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mode verrouillé : ce mode est utilisé pour le scellement et la fonction manuelle (Aspiration progressive). Le couvercle doit être verrouillé en appuyant sur les coins inférieurs gauche et droit avant de commencer tout processus. À la fin du processus, déverrouillez le couvercle en appuyant sur les deux boutons (point 9 de la schéma 1).</li> <li>• Mode non verrouillé : ce mode est utilisé avec la fonction de mise sous vide automatique. Après avoir appuyé sur le bouton Auto, appuyez et maintenez le couvercle au niveau de la partie inférieure centrale jusqu'à ce que vous remarquiez un changement dans le sac sous vide.</li> </ul>
10.	<b>Joint d'étanchéité</b> Joints pour la mise sous vide et joints pour la fermeture.
11.	<b>Compartment pour le rouleau</b>
12.	<b>Canal pour la lame de découpe</b>
13.	<b>Canal sous vide avec capteurs pour la trappe à liquide</b> L'appareil cesse de fonctionner et le voyant "Collecteur de liquides" s'allume si le liquide des aliments pénètre dans l'appareil. Vous pouvez poursuivre l'emballage sous vide après avoir nettoyé le canal à vide (voir 2.4.1.).
14.	<b>Fente pour l'insertion d'un accessoire de mise sous vide Status et du récipient de marinade</b>
15.	<b>Double bande de scellage</b> Elle est recouverte d'une feuille de téflon et permet de sceller le sac doublement.

## 16. Status Stiki™

Une bande adhésive double face réutilisable et facilement détachable pour une mise sous vide ultra facile. Stiki facilite le processus d'emballage sous vide et assure un usage optimal du sac. Le lot comprend 5 rubans adhésifs double face Status Stiki.

# 2. UTILISATION

## 2.1. INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

- Lorsque vous retirez la machine de l'emballage, assurez-vous que tous les composants sont inclus et que la machine et ses accessoires sont en parfait état.
- Il est important et conseillé de lire le manuel de l'utilisateur avant la première utilisation.
- Placez la machine sur une surface plane avec assez de place pour permettre la mise en place de denrées alimentaires dans les sacs.

verrouiller le couvercle en appuyant sur les coins droit et gauche du couvercle. Lorsque l'opération est terminée, vous devez appuyer sur les boutons pour déverrouiller le couvercle.

Pour passer du mode verrouillé au mode sans verrouillage, appuyez sur le bouton et poussez le loquet vers l'avant. Pour revenir au mode verrouillé, poussez le loquet vers l'arrière.

### 2.1.1. SYSTÈME DE VERROUILLAGE DU LOQUET

Le système peut être réglé dans deux positions :

- **Le mode sans verrouillage est utilisé pour la fonction de mise sous vide automatique.** Au début de la mise sous vide, vous devez appuyer sur la partie centrale du couvercle jusqu'à ce que vous remarquiez un changement dans le sac sous vide.
- **Le mode verrouillé est utilisé avec la fonction de mise sous vide manuelle.** Il permet de sceller le sac lorsque vous formez des sacs à partir de rouleaux de papier aluminium. Avant de lancer la mise sous vide ou le scellage, vous devez

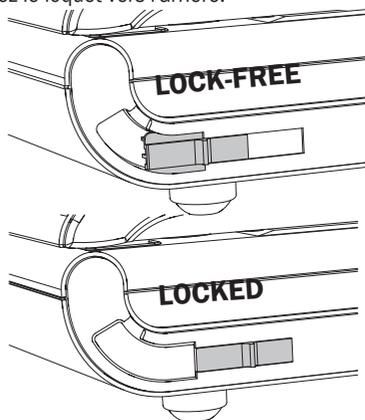


Schéma 2 : Système de verrouillage du loquet.

## 2.2. PRÉPARATION DE LA MACHINE POUR UTILISATION

### 2.2.1. POSITIONNER L'ADHÉSIF DOUBLE FACE STIKI

- Nettoyer la surface sur laquelle va être positionné l'adhésif Stiki (il est préférable d'utiliser de l'alcool, du savon ou un produits dégraissants). Voir le numéro 14 dans le schéma N° 1.
- Décoller un côté du ruban adhésif double face et le fixer à la surface nettoyée. Appuyez fermement pour que la colle adhère.
- Avant d'utiliser la machine, détachez le côté supérieur de la bande et Stiki est prêt à l'emploi.
- Lorsque vous utilisez la machine, le sachet est collé au ruban Stiki (le sac adhère au contact - il n'est pas nécessaire d'appuyer).



Schéma 3 : Collez le ruban Status Stiki sous la bande d'étanchéité.

e.) Lorsque l'adhésif Stiki est sale ou n'adhère plus facilement au sac, retirez-le manuellement et positionnez un nouvel adhésif conformément aux instructions ci-dessus. Le ruban Status Stiki double face ne laisse pas de marques sur la machine.

## 2.2.2. MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL

Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton On/Off (élément 7 de la schéma 1). Assurez-vous que le voyant lumineux "Power" est allumé.

## 2.3. FABRIQUER UN SAC À PARTIR DU ROULEAU : BOUTON DE SCELLEMENT

**Positionnez le loquet de verrouillage sur le mode verrouillé comme décrit au point 2.1.1.**

- Déterminez la longueur correcte du rouleau et ajoutez quelques centimètres supplémentaires par rapport à la longueur des aliments que vous souhaitez emballer sous vide.
- Coupez la feuille à l'aide de la lame intégrée.
- Placez la feuille sur la bande d'étanchéité et alignez-la avec le joint (voir la schéma 4 détaillée).
- Fermez le couvercle et verrouillez-le en appuyant sur les coins droit et gauche du couvercle.
- Appuyez sur le bouton "Soudure". Le voyant "soudure" clignote pendant le processus de scellement et la pompe à vide se met en marche pour comprimer le couvercle sur l'appareil afin d'obtenir un meilleur scellement.
- Le sac est scellé lorsque le voyant "Soudure" s'éteint. Déverrouillez l'appareil et ouvrez le couvercle.



Schéma 4 : Lors du scellement, positionnez le sac sur la bande de scellement jusqu'au joint d'étanchéité.

## 2.4. MODE AUTO : EMBALLAGE SOUS VIDE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SOLIDES ET SECS (CHARCUTERIE, FROMAGES À PÂTE DURE, NOIX, ETC.)

**Positionnez le loquet en mode sans verrouillage comme décrit au point 2.1.1.**

- Placez les aliments dans un sac. Le sac doit toujours être plus long que la longueur de l'aliment à emballer sous vide.
- Placez la partie ouverte du sac dans le canal de mise sous vide, entre les joints d'étanchéité. Collez-la sur le ruban adhésif Status Stiki pour vous assurer que le sac reste bien en place et ne présente pas de plis (voir 2.2.1. sur la façon de coller le Status Stiki).
- Fermez le couvercle et appuyez sur Auto. Appuyez et maintenez la pression sur la partie inférieure centrale du couvercle jusqu'à ce que vous remarquiez un changement dans le sac. Le voyant "Auto" est allumé.

- Le voyant "Soudure" commence à clignoter lorsque l'appareil se met à sceller. Lorsque le voyant "Soudure" s'éteint, le sac est emballé sous vide et scellé deux fois.
- Soulevez le couvercle et détachez le sac du ruban adhésif double face Status Stiki.

**RECOMMANDATION :** Lors de l'emballage sous vide de produits de viande / charcuterie grasse (en particulier le lard/ bacon), nous vous conseillons de rabattre les bords du sac vers l'extérieur avant de mettre l'aliment dans le sac puis de déplier les bords afin qu'ils soient en place. Cela garantira des bords propres sans trace de gras.



**Schéma 5 :** Pendant la mise sous vide, placez le bord ouvert du sac au milieu du canal de mise sous vide.

### 2.4.1. COMMENT REAGIR SI LA MACHINE ASPIRE DU LIQUIDE PENDANT LA MISE SOUS VIDE ?

Si vous remarquez que la machine aspire du liquide, arrêtez IMMÉDIATEMENT le processus de mise sous vide en pressant le bouton Annulation. Si le processus de mise sous vide n'est pas arrêté à temps et que le liquide entre dans le circuit d'aspiration, la machine arrêtera automatiquement le process. La lumière de contrôle du collecteur de liquide s'allumera.

- Ouvrez le couvercle. Soulevez le récipient de récupération des liquides (élément 13 de la schéma 1) du canal de mise sous vide.
- Déversez le liquide et essuyez soigneusement le récipient jusqu'à ce qu'il soit complètement sec. Si le liquide est passé sous le récipient, essuyez et séchez également le canal.
- Remettez le récipient en place et continuez l'emballage sous vide.



**Schéma 6 :** Lorsque du liquide se trouve dans le canal de mise sous vide, soulevez le récipient vers le haut, videz le et séchez soigneusement.

## 2.5. MODE ASPIRATION PROGRESSIVE : MISE SOUS VIDE MANUELLE POUR LES ALIMENTS DÉLICATS ET HUMIDES (VIANDE FRAÎCHE, POISSON, LÉGUMES, FRUITS, GÂTEAUX, FROMAGES À PÂTE MOLLE)

La mise sous vide par impulsion vous permet de retirer l'air du sac progressivement. La pompe à vide se met en marche lorsque vous appuyez sur le bouton Pulse Vac et s'arrête lorsque vous le relâchez. Vous pouvez obtenir une pression négative spécifique dans le sac en appuyant plusieurs fois de suite sur le bouton.

**Positionnez le loquet en mode verrouillé, comme décrit au point 2.1.1 et illustré à la schéma 7.**

- Placez les aliments dans un sac. Le sac doit toujours être plus long que la longueur de l'aliment à emballer sous vide.

- Placez l'ouverture du sac dans le canal de mise sous vide, entre les joints d'étanchéité. Collez-la au ruban adhésif Status Stiki pour vous assurer que le sac reste bien en place et sans plis (voir 2.2.1. pour savoir comment attacher le Status Stiki).
- Fermez le couvercle et verrouillez-le en appuyant sur les coins inférieurs droit et gauche du couvercle.
- Retirez l'air du sac en appuyant sur le bouton Pulse Vac et en maintenant enfoncé jusqu'à ce que vous estimiez que suffisamment d'air a été retiré du sac.
- Scellez le sac en appuyant sur le bouton "Soudure". Le voyant "Soudure" clignote pendant le scellement.

et la pompe à vide se met en marche pour comprimer le couvercle sur l'appareil afin d'obtenir un meilleur scellement.

- f.) Lorsque le voyant "Soudure" s'éteint, le processus est terminé. Déverrouillez le couvercle en appuyant sur les boutons latéraux (élément 9 de la schéma 1). Retirez le sac en le détachant de la bande Status Stiki.

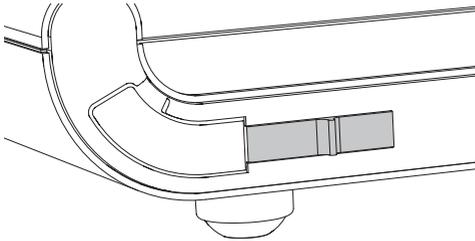


Schéma 7 : Lorsque vous êtes en mode manuel, le loquet doit être en position verrouillée.

## 2.6. MODE MARINADE : FONCTION DE MARINADE RAPIDE COMPATIBLE AVEC LE KIT MARINADE (NON INCLUS)

Le processus de marinade fonctionne beaucoup plus rapidement avec la mise sous vide car, en extrayant l'air, les pores des denrées alimentaires s'ouvrent et permettent d'absorber la marinade plus rapidement. En effectuant 5 opérations consécutives de mise sous vide et de dégagement d'air, il est possible d'obtenir le même résultat en 18 minutes plutôt qu'en une nuit. Le programme est entièrement automatisé.

- Raccordez l'ouverture du tube à la fente située à l'extrême droite du canal de mise sous vide (point 14 de la schéma 1).
- Raccordez-le au récipient pour la marinade (voir schéma 8).
- Appuyez sur le bouton "Marinade" pour lancer le programme de marinade. Le voyant clignote tout au long du processus.
- Le processus est terminé lorsque le voyant s'éteint.



Schéma 8 : Processus de marinade.

## 2.7. MODE RÉCIPIENT : MISE SOUS VIDE DES RÉCIPIENTS, COUVERCLES ET CARAFES SOUS VIDE STATUS (GASTRO)

Un tube avec un accessoire pour la mise sous vide des accessoires sous vide Status (récipients gastro et ménagers, couvercles et carafe) est inclus dans le kit.

- Raccordez l'ouverture du tube à l'accessoire situé à l'extrême droite du canal de mise sous vide (point 14 de la schéma 1).
- Placez et maintenez l'autre extrémité de l'accessoire autour de la valve du récipient à vide choisi (voir schéma 9).
- Pressez le récipient. Le processus se termine automatiquement dès que la pression négative prédéfinie est atteinte à l'intérieur du récipient.

Lors de l'utilisation de récipients pour stocker des denrées alimentaires liquides (soupes, sauces et similaires), ils ne doivent pas être remplis à bord. Il doit y avoir une distance minimale de 1,5 cm entre la surface du liquide et le couvercle.



Schéma 9 : Mise sous vide des récipients sous vide.

## 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.

**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 boeuf 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.

**Herbes :** Les herbes contenant un niveau élevé d'huiles essentielles, comme la sauge, le thym, le romarin ou la menthe poivrée, ne conviennent pas à l'emballage sous vide, mais seulement au séchage. Le basilic, l'estragon, l'aneth du jardin, le persil et la ciboulette doivent être congelés. Ils perdent trop de saveur s'ils sont séchés.

**Les champignons, l'ail cru et les pommes de terre crues :** Nous recommandons vivement la méthode d'emballage sous vide à impulsion manuelle. Consultez les livres sur les champignons pour savoir comment les préparer correctement (s'il faut les blanchir ou non). Nettoyez-les à l'aide d'une brosse, hachez-les et stockez-les ensuite en portions individuelles. Nous recommandons de les mettre au congélateur pendant une heure avant de les emballer sous vide. Ne

décongelez pas les champignons avant de les cuisiner. Faites bouillir les champignons congelés ou ajoutez-les directement aux sauces ou aux soupes.

**Café :** Si vous souhaitez emballer du café ou d'autres aliments moulus sous vide de manière, laissez-les dans leur emballage d'origine et placez-les dans le sac sous vide Status. Si vous n'avez pas l'emballage d'origine, utilisez un sac ordinaire et insérez-le dans le sac sous vide. Vous éviterez ainsi que les grains ne soient aspirés dans l'appareil.

**La décongélation** des aliments emballés sous vide : Les aliments doivent toujours être décongelés dans le réfrigérateur pour en préserver la qualité.

## 4. CONSEILS UTILES

### 4.1. QU'EST-CE QUE C'EST LE VIDE ?

Sous vide, tout l'oxygène est éliminé d'un espace clos, dans notre cas, d'un sac ou d'un récipient à vide. La réduction de la quantité d'oxygène diminue le risque de

réactions d'oxydation nuisibles. Si on élimine l'oxygène (la mise sous vide) d'un récipient ou sac clos, on prolonge la conservation des aliments.

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

Les signes de brûlure de congélation : la viande devient rance, des légumes abimés 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

entre 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.

### 4.3. 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 (ébulliantés) afin d'éviter les changements non désirés lors de la congélation ou réfrigération.

Les aliments traités (ébulliantés, 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.

## 4.4. 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 déstructurés. Les micro-organismes (bactéries, moisissures) se multiplient beaucoup plus rapidement. Il est aussi recommandé de consommer dès que possible un aliment décongelé.

## 4.5. CUISSON SOUS VIDE

La cuisson "sous vide" est une technique de cuisson où les aliments sont cuits dans des sacs sous vide placés dans de l'eau chaude. La technique "sous vide" donne une meilleure saveur à vos aliments préparés à la maison et conserve leur goût, leur couleur et leur texture naturels de manière optimale. Les aliments destinés à la cuisson sous vide peuvent être assaisonnés avant d'être mis sous vide.

Les meilleurs sacs sous vide pour la cuisson sous vide du marché sont ceux qui combinent parfaitement les matériaux (polyamide hermétique et polyéthylène de qualité alimentaire) et dont l'épaisseur est adéquate. Les sacs "Status" répondent parfaitement à ces deux caractéristiques.

## 4.6. 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.

# 5. DÉPANNAGE

PROBLÈME :	SOLUTION :
L'appareil ne réagit pas lorsque j'appuie sur les boutons.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifiez que l'appareil est branché et allumé.</li><li>• Si la prise est sous tension mais que l'appareil ne fonctionne pas, testez la prise avec un autre appareil qui fonctionne.</li><li>• Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé (fissures ou fentes).</li></ul>
L'appareil est allumé mais la pompe ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'électromoteur s'est éteint à cause d'une surchauffe. Attendez 45 minutes pour que l'appareil refroidisse. Ne débranchez pas l'appareil pendant qu'il refroidit.</li></ul>
Tous les voyants (sauf Power) clignotent.	<ul style="list-style-type: none"><li>• La bande de scellement a surchauffé. Attendez 45 minutes pour que l'appareil refroidisse. Ne débranchez pas l'appareil pendant qu'il refroidit.</li></ul>
L'appareil ne peut pas être verrouillé.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Positionnez le loquet en mode verrouillé comme décrit au point 2.1.1.</li></ul>
Vous avez appuyé sur le mauvais bouton.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Utilisez le bouton "Annuler" pour interrompre toutes les opérations. Recommencez le processus depuis le début.</li></ul>
De l'humidité a pénétré dans l'appareil.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Arrêtez toutes les opérations en appuyant sur le bouton "Annuler". Suivez la procédure décrite au point 2.4.1.</li></ul>

<b>PROBLÈME :</b>	<b>SOLUTION :</b>
<p><b>Il reste de l'air dans le sac.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurez-vous que vous avez placé toute la partie ouverte du sac au milieu du canal d'aspiration.</li> <li>• Assurez-vous que les sacs que vous utilisez ont une épaisseur d'au moins 100/130 µm.</li> <li>• Vérifiez si le sac est endommagé : fentes, perforations ou bulles. Test : Scellez le sac et immergez-le dans l'eau. Des bulles apparaîtront au niveau des parties endommagées.</li> <li>• Ne pas couper le film sous vide dans le sens de la longueur pour fabriquer des sacs plus étroits. Cela nuit à la répartition des rainures et, par conséquent, l'air ne peut pas être suffisamment évacué.</li> </ul>
<p><b>Le sac ne conserve pas le vide.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avant de fermer le sac, assurez-vous que les bords sont propres et sans plis. Nettoyez et séchez minutieusement les bords. Si nécessaire, enlevez les résidus d'aliments.</li> <li>• Si vous emballez des aliments avec des bords tranchants (des os, par exemple), couvrez-les avec du papier ménagé.</li> </ul>
<p><b>Le sac fond ou ne peut pas être scellé complètement.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurez-vous d'utiliser des sacs d'une épaisseur d'au moins 100/130 µm et à double épaisseurs.</li> <li>• Avant de sceller, assurez-vous que les bords du sac sont propres et secs.</li> </ul>
<p><b>L'appareil scelle plusieurs sacs (jusqu'à 5 fois) puis semble ne plus fonctionner correctement.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nous recommandons vivement des sacs sous vide d'une épaisseur d'au moins 100/130 µm. Il y a différents types de sacs à vide sur le marché, alors faites bien attention à la qualité de ceux-ci. Nous vous recommandons d'utiliser des sacs sous vide originaux de la marque Status. Ces sacs ont deux couches et une épaisseur de 100/130 µm.</li> </ul>
<p><b>Le récipient à vide ne conserve pas le vide.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurez-vous que votre accessoire est correctement inséré (comme indiqué sur la schéma 9).</li> <li>• Assurez-vous que le couvercle du récipient (notamment les joints) est propre et sec et qu'il est dans la bonne position.</li> <li>• Assurez-vous que la valve du couvercle du récipient est propre et sèche. Remontez-la et nettoyez-la si nécessaire.</li> </ul>
<p><b>Comment savoir si le processus de marinage est terminé ?</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Observez le voyant "Marinade". Le voyant cesse de clignoter lorsque le processus est terminé.</li> </ul>

# 6. TABLEAU INDICATIF DES TEMPS DE STOCKAGE SOUS VIDE

(selon le Département de développement de Status)

## 6.1. TEMPS DE STOCKAGE AU RÉFRIGÉRATEUR

Type d'aliment	Conservations sans mise sous vide	Conservation sous vide
Viande fraîche	2 jours	6 jours
Volaille fraîche	2 jours	6 jours
Viande cuite	4-5 jours	8-10 jours
Poissons frais	2 jours	4-5 jours
Tranches de charcuterie	3 jours	6-8 jours
Fromage à pâte dure	10-12 jours	25-35 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
Laitue lavé	3 jours	6-8 jours
Fruit frais	3-7 jours	8-20 jours
Desserts	5 jours	10-15 jours

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

## 6.2. TEMPS DE STOCKAGE AU CONGÉLATEUR

Sorte d'aliment	Conservations sans mettre sous vide	Conservation 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
Tranches de charcuterie	2 mois	4-6 mois
Produits de boulangerie	6-12 mois	18 mois
Café en grain	6-9 mois	18-27 mois
Café moulu	6 mois	12-34 mois

*Dans les tableaux seulement une durée approximative est figurée 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. GARANTIE

Cette garantie est valable pour deux ans à compter de la date d'achat. La preuve de l'achat initial est nécessaire pour les services de garantie, il est donc important de conserver votre facture.

Cette garantie couvre uniquement la panne causée par une panne électrique ou mécanique. Il ne couvre pas les dommages causés par le liquide entrant dans la machine ou la panne causée par le non-respect des instructions du fabricant.

**STATUS d. o. o. Metlika**  
**Ulica Belokranjskega odreda 19,**  
**8330 Metlika, Slovenia**

**Customer phone: +386 736 91 228**  
**E-mail: info@status.si**

**For more information, visit [www.status-innovations.eu](http://www.status-innovations.eu).**

## 8. MISE AU REBUT DE LA MACHINE

WLorsque l'équipement ou des pièces de l'appareil ne sont plus utilisables, ils doivent être éliminés à la décharge pour déchets industriels conformément à la réglementation en vigueur :

- Règles relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE)  
DIRECTIVE 2012/19/UE DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL
- Règles relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques  
DIRECTIVE 2011/65/UE DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL

Les composants et les composants dangereux pour l'environnement qui ont été intégrés à l'appareil doivent être éliminés sur des sites spécialisés.



Le symbole sur le produit ou son emballage indique qu'en fin de vie, le produit ne peut pas être traité comme un déchet ménager ordinaire et doit être éliminé conformément aux instructions de votre autorité locale et dans des sites dûment désignés. Vous pouvez également utiliser un fournisseur de service de collecte de DEEE officiel conformément à la directive 2012 / 19 / UE.

La collecte séparée des composants individuels des équipements EE évite les effets négatifs de la pollution de l'environnement et minimise les risques pour la santé humaine, pouvant survenir à la suite d'une élimination incorrecte du produit. En outre, il permet la réutilisation et la récupération du matériau, économisant ainsi de l'énergie et des matières premières. Pour des informations détaillées sur la collecte, le tri, la réutilisation et le recyclage du produit, contactez le fournisseur de services de collecte de DEEE ou le magasin où vous avez acheté l'équipement.

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

## 9. DECLARATION DE CONFORMITE

La machine est conforme aux directives européennes :

a.) Directive relative au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension :

DIRECTIVE 2014/35/UE DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL

b.) Règlement sur la compatibilité électromagnétique :

DIRECTIVE 2014/30/UE DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL

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

La déclaration de conformité CE pour le marquage CE se trouve chez le vendeur et peut être fourni par client demander.



## 10. L'ENSEMBLE COMPREND

- 1 machine sous vide semi-professionnelle Solid 300
- 1 rouleau 280 mm x 1500 mm
- 1 rouleau 350 mm x 1500 mm
- 3 sachets sous vide 200 x 280 mm
- 3 sachets sous vide 280 x 360 mm
- 5 rubans adhésifs double face Status Stiki™
- 1 raccord pour mise sous vide des boites Status
- 1 cutter spécial pour les rouleaux



