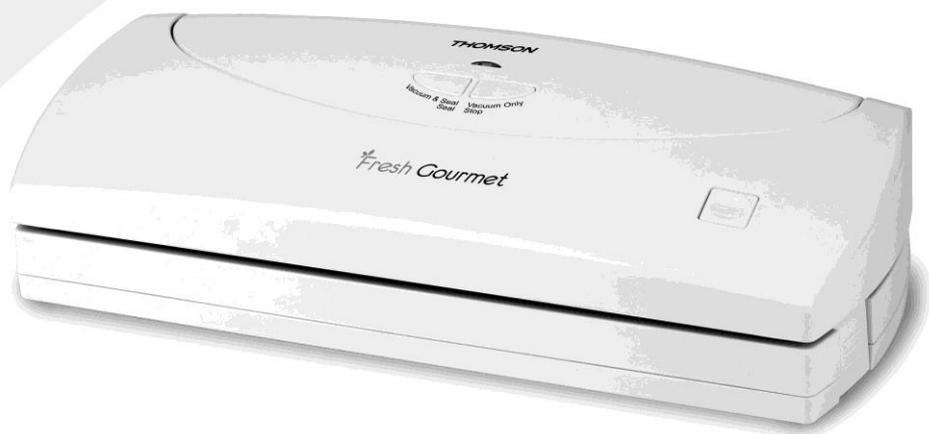


THOMSON

Appareil de conservation sous vide

THVS47701

Notice d'utilisation



Lire attentivement la notice avant toute utilisation.

Lisez attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser l'appareil pour éviter les dommages et les blessures dus à une utilisation incorrecte. Soyez particulièrement attentif aux consignes de sécurité. Conservez cette notice d'utilisation pour consultation ultérieure. Si vous donnez l'appareil à un tiers, remettez-lui impérativement cette notice d'utilisation.



Consignes de sécurité importantes

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- Lisez attentivement la notice d'utilisation pour connaître les instructions d'utilisation. Lisez toutes les instructions de cette notice d'utilisation avant d'utiliser l'appareil.
- N'utilisez pas cet appareil en extérieur ou sur des surfaces mouillées.
- Pour vous prémunir contre les chocs électriques, n'immergez aucune partie de l'appareil, son cordon d'alimentation ou sa fiche dans de l'eau ni dans aucun autre liquide. Débranchez l'appareil de la prise électrique quand vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer.
- Pour débrancher l'appareil, débranchez son cordon d'alimentation de la prise électrique. Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur son cordon d'alimentation.

- Attendez 20 s entre les soudures pour permettre à l'appareil de refroidir.
- La mise sous vide N'EST PAS un substitut à la cuisson pour la conservation. Les aliments périssables doivent toujours être réfrigérés ou congelés.
- Ne remplissez pas excessivement le sac, laissez toujours au moins 10 cm d'espace vide dans le sac entre son contenu et le haut du sac. Cela permet au matériau du sac d'enrober étroitement les aliments sans être tiré hors de la chambre de mise sous vide pendant la soudure. Et laissez au moins 2,5 cm supplémentaires de matériau vide du sac à chaque fois que vous prévoyez de réutiliser le sac.
- Si vous mettez sous vide des articles comportant des arêtes pointues/coupantes (spaghettis secs, argenterie, etc.), protégez le sac pour éviter qu'il ne soit percé

en enveloppant les articles dans un matériau doux et matelassé, par exemple du papier essuie-tout.

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique et des applications similaires, telles que :
 - L'espace cuisine du personnel de magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - Les fermes ;
 - Les clients d'hôtels, de motels et d'autres environnements à caractère résidentiel ;
 - Les environnements du type chambres d'hôtes.

Conseils pour les emballages sous vide

Les emballages sous vide permettent de conserver plus longtemps les aliments grâce au retrait de la plus grande partie de l'air des emballages sous vide et en évitant que de l'air frais ne rentre dedans, ce qui permet de réduire l'oxydation des aliments. Les emballages sous vide aident à préserver la qualité globale et la saveur des aliments. Ils aident également à inhiber la croissance des micro-organismes aérobies, qui peuvent entraîner les problèmes suivants dans certaines conditions :

Moisissures – Les moisissures ne peuvent pas proliférer dans les environnements pauvres en oxygène. Les emballages sous vide peuvent donc virtuellement les éliminer.

Levures – Elles provoquent la fermentation des matières organiques et

peuvent être détectées par l'odeur et le goût. Les levures ont besoin d'eau, de sucre et d'une température modérée pour pouvoir se multiplier. Elles peuvent survivre avec ou sans air. La réfrigération est nécessaire pour ralentir la multiplication des levures et la congélation permet de la stopper.

Bactéries – Elles produisent des odeurs désagréables, la décoloration et/ou une texture gluante ou molle. Dans les conditions appropriées, la bactérie clostridium botulinum (responsable du botulisme) peut se multiplier sans air et est indétectable par l'odeur ou le goût. Bien qu'elle soit extrêmement rare, elle est très dangereuse.

Comme pour tout autre récipient de conservation, il est important d'inspecter les aliments pour vérifier qu'ils ne sont pas abîmés avant de les consommer.

Pour conserver les aliments de manière sûre, il est important de les maintenir à des températures basses. Vous pouvez significativement réduire la multiplication des micro-organismes à des températures égales ou inférieures à 4 °C. Une température de congélation de -18 °C ne tue pas les micro-organismes, mais stoppe leur multiplication. Pour les conserver sur le long terme, congelez toujours les aliments périssables qui ont été emballés sous vide.

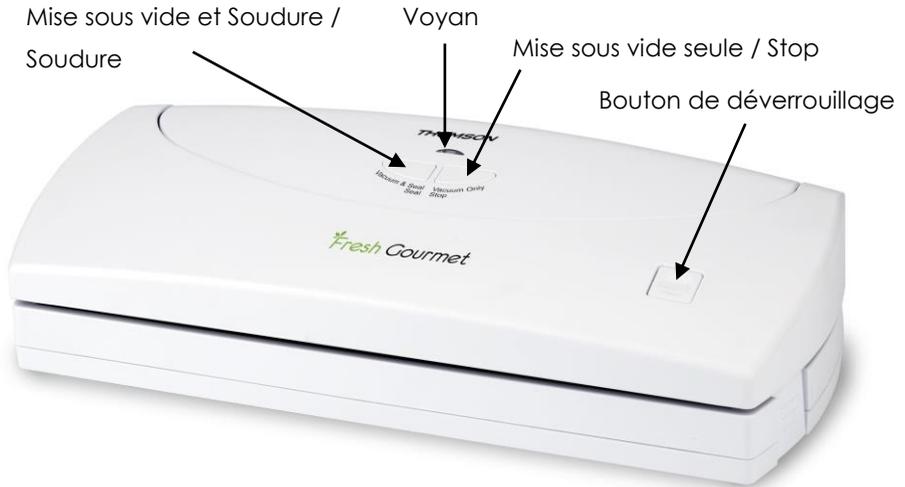
IMPORTANT : Les emballages sous vide NE SONT PAS des substituts à la réfrigération ou la congélation.

Les aliments périssables nécessitant la réfrigération doivent toujours être réfrigérés ou congelés après avoir été emballés sous vide.

Conseils de préparation

Les légumes doivent être blanchis avant d'être emballés sous vide. Cela permet de bloquer l'activité enzymatique, laquelle provoque une perte de saveur, de couleur et de texture. Pour blanchir les légumes, placez-les dans de l'eau bouillante ou dans un four à micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient cuits, mais encore craquants. Puis immergez-les dans de l'eau froide pour stopper le processus de cuisson. Pour terminer, séchez-les sur une serviette avant de les emballer sous vide. Les légumes crucifères (brocolis, chou de Bruxelles, chou-fleur, chou frisé, navet) émettent naturellement des gaz pendant leur stockage. C'est pourquoi, après avoir été blanchis, ils doivent être conservés uniquement au congélateur.

Description de l'appareil de mise sous vide



Caractéristiques techniques

Tension : 220-240 V~ 50 Hz	Puissance : 110 W
Pression de la Pompe : -21 Hg / -711 mBar (± 10 %)	Pompe : unique
Largeur max. du sac : 300 mm	Largeur de la bande de soudure : 1,8 mm
Poids : 1,22 kg	Dimensions : 361 x 159 x 88 mm (L x l x H)

Entretien et Nettoyage

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Nettoyez régulièrement l'appareil avec un chiffon humidifié et du savon doux pour enlever les miettes, poussières et résidus.

Instructions d'utilisation

Préparation

- Lisez toutes les instructions et consignes de la notice d'utilisation avant d'utiliser l'appareil.
- Branchez l'appareil.
- Quand l'appareil est allumé, le voyant s'allume en vert.
- L'appareil de mise sous vide est maintenant prêt à l'emploi.

Mettre sous vide et souder des sacs

1. Choisissez un sac de conservation sous vide approprié et mettez les articles dans le sac.
2. Laissez un espace vide d'au moins 4,5 cm entre les articles mis dans le sac et l'ouverture du sac pour garantir une mise sous vide plus efficace.
3. Placez l'extrémité ouverte du sac en travers du joint d'étanchéité de la chambre. Veillez à ce que l'extrémité ouverte soit dans la chambre de mise sous vide.
4. Pour fermer le couvercle, abaissez-le avec la main et appuyez dessus pour l'encastrer dans les verrous latéraux de l'appareil et le verrouiller.
5. Dans le mode veille, appuyez sur la touche « Vacuum & Seal/Seal »,

le voyant s'allume en rouge. L'appareil entre dans le mode Mise sous vide.

6. Le capteur du niveau de mise sous vide détecte quand un niveau de mise sous vide approprié est atteint et bascule automatiquement l'appareil dans le mode Soudure.
7. Une fois la soudure terminée, le voyant s'allume en vert. L'appareil entre dans le mode veille.
8. Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour débloquer les verrous. (Il est interdit d'utiliser les fonctions Mise sous vide et Sceller, Sceller ou Mise sous vide Seule sans appuyer préalablement sur le bouton de déverrouillage, car cela peut provoquer le blocage du rotor de la pompe et détériorer l'appareil.)
9. Retirez le sac, inspectez-le et la soudure.
(Remarque : Une bonne soudure est transparente. Si la soudure est tachetée, incomplète, plissée, blanchâtre ou laiteuse, retirez la partie soudée et effectuez à nouveau la mise sous vide et la soudure.)
10. Rangez correctement le sac. Tous les aliments périssables doivent être réfrigérés ou congelés pour éviter leur détérioration.

Conseils pour les sacs

- Emballez les aliments les plus frais possible. L'appareil de mise sous vide vous permet de préserver la fraîcheur des aliments jusqu'à cinq fois plus longtemps que dans des conditions de stockage normales.
- Les aliments délicats, les aliments humides et les aliments dont il faut préserver la forme doivent d'abord être congelés. Les aliments, tels que la viande, les baies et le pain, peuvent être congelés jusqu'à 24 h sans subir de brûlure due au froid. Une fois les aliments durcis, ils peuvent être emballés sous vide.
- Lors de l'emballage de viande fraîche sans congélation préalable, placez du papier essuie-tout plié entre la viande et le dessus du sac. Cela aide à absorber l'humidité.
- Pour mettre sous vide les liquides, par exemple des soupes et des ragoûts, congelez-les préalablement dans un plat ou un bac à glaçons. Après les avoir congelés, emballez-les sous vide, étiquetez-les et rangez-les dans votre congélateur.
- Pour les objets comportant des zones pointues ou coupantes (os, pâtes, riz), protégez les pointes/arêtes avec du papier essuie-tout

pour éviter que le sac ne soit percé.

- Les sacs de conservation sous vide peuvent être réutilisés, bouillis et sont compatibles micro-ondes. Nous vous recommandons de ne pas réutiliser les sacs qui ont été bouillis ou utilisés dans un four micro-ondes. Ne réutilisez pas les sacs utilisés pour conserver du poisson frais ou des aliments gras.
- Les légumes doivent être blanchis avant d'être emballés. Mettez-les dans de l'eau bouillante ou dans un four micro-ondes jusqu'à ce qu'ils aient été cuits, mais soient toujours craquants. Emballez-les sous vide normalement.

**** N'emballez jamais sous vide les champignons et l'ail. ****

Consignes de sécurité et de stockage des aliments

L'appareil de mise sous vide révolutionnera la manière dont vous achetez et stockez des aliments. Comme l'emballage sous vide permet d'éliminer les brûlures dues au froid et de ralentir la dégradation des aliments, vous pouvez maintenant en profiter pour acheter des aliments en grandes quantités sans risquer qu'ils s'abîment.

L'emballage sous vide avec cet appareil permet d'enlever jusqu'à 90 % de l'air des emballages. Cela aide à préserver 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 permet d'éviter que les charançons et autres insectes n'infestent les aliments secs. Emballez uniquement les aliments les plus frais possible.

Néanmoins, gardez à l'esprit que l'emballage sous vide n'est pas bénéfique pour tous les aliments. N'emballez jamais sous vide des champignons et de l'ail. Quand l'air est enlevé, une réaction chimique dangereuse se produit pouvant rendre l'ingestion de ces aliments dangereuse. Les légumes doivent être blanchis avant d'être emballés pour tuer les enzymes pouvant provoquer une dégradation due au dégazement pendant la mise sous vide.

Aliments	Stockage au congélateur des aliments sous vide	Stockage au réfrigérateur des aliments sous vide	Stockage classique
Viande et bœuf frais	1~3 ans	1 mois	1~2 semaines
Viande hachée	1 an	1 mois	1~2 semaines
Porc frais	2~3 ans	2~4 semaines	1 semaine
Poisson frais	2 ans	2 semaines	3~4 jours
Volaille fraîche	2~3 ans	2~4 semaines	1 semaine
Viandes fumées	3 ans	6~12 semaines	2~4 semaines
Fruits coupés frais et blanchis	2~3 ans	2~4 semaines	1~2 semaines
Fruits frais	2~3 ans	2 semaines	3~4 jours
Fromages à pâte dure	6 mois	6~12 semaines	2~4 jours
Viandes en tranche	Non recommandé	6~12 semaines	1~2 semaines
Pâtes fraîches	6 mois	2~3 semaines	1 semaine

Conseils d'emballage sous vide

L'emballage sous vide permet de grandement prolonger la durée de conservation des aliments, mais votre appareil de mise sous vide peut également être utilisé dans de nombreux autres domaines de la maison en dehors de la cuisine.

L'emballage sous vide est parfait pour le camping et les activités de plein air !

- Pour obtenir rapidement un sac de réfrigération réutilisable, remplissez à moitié environ un sac de conservation sous vide avec de l'eau et quelques cuillères à soupe d'alcool dénaturé. Soudez le sac sans le mettre sous vide, puis placez-le au congélateur. L'alcool empêche l'eau de se congeler complètement en sorte que le sac de glace reste flexible et peut être utilisé pour envelopper les zones légèrement blessées et les articulations douloureuses.
- Des plats préparés et emballés sous vide à l'avance pour le camping et les activités de plein air.
- Des viandes et d'autres aliments emballés sous vide pour une conservation sans odeur.
- Préparez vos sacs étanches en mettant sous vide des articles essentiels tels que des montres, des chaussettes sèches et des cartes utilisables en cas d'urgence.

Autour de la maison

- Rangez les tiroirs fourre-tout et les articles se perdant facilement, par exemple les clous et les vis, en emballant sous vide les articles dans des sacs. Ainsi, les articles seront visibles et rangés/triés dans les sacs.
- Vous n'aurez plus à nettoyer l'argenterie ! Il vous suffit d'emballer sous vide les articles en argent rarement utilisés dans des sacs sous vide pour éviter que l'oxydation ne les ternisse.
**** Conseil :** Placez du papier essuie-tout plié entre les zones pointues/coupantes des articles en argent et le sac sous vide pour éviter de le percer.

Dépannage

Dans des conditions appropriées, votre appareil de mise sous vide vous fournira d'excellentes performances de mise sous vide. Dans certains cas, des problèmes peuvent survenir. Consultez le chapitre Dépannage avant de contacter le service client.

Remarque :

Pour préserver la longévité de l'appareil, nous vous recommandons fortement de le laisser reposer au moins 20 s entre chaque soudure. Le voyant clignote pour fournir les indications suivantes : quand l'appareil a terminé la mise sous vide, si l'utilisateur appuie sur la touche « Vacuum & Seal/Seal » ou « Vacuum Only » sans appuyer préalablement sur le bouton de déverrouillage, l'appareil le mettra en garde. Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour déverrouiller l'appareil (libérer l'air de la chambre de mise sous vide). La mise en garde est annulée. Ensuite l'appareil peut retourner dans le statut de fonctionnement normal.

L'appareil de mise sous vide ne s'allume pas

- Vérifiez que l'appareil est correctement branché dans une prise mise à la terre.
- Inspectez le cordon d'alimentation pour vérifier qu'il n'est pas usé ni endommagé. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé.

L'appareil de mise sous vide ne réalise pas une mise sous vide complète avec les sacs

- Pour effectuer une mise sous vide et une soudure appropriées, le bord du sac doit être placé par-dessus la bande de soudure. Veillez à ce que le sac soit positionné dans le joint d'étanchéité de la chambre et à ce que le sac ne présente pas de pliures le long de la barre de soudure.

- Si l'emballage provient d'un rouleau, vérifiez que la première soudure est complète et qu'il n'y a pas de trou dans les soudures.
- L'appareil de mise sous vide et le sac de conservation sous vide doivent être nettoyés, secs et exempts de débris pour que la mise sous vide fonctionne. Essuyez la surface de la bande de soudure et l'intérieur du sac, puis réessayez.

De l'air rentre dans le sac sous vide après qu'il ait été soudé.

- Les articles pointus/coupants peuvent percer de petits trous dans les sacs. Pour l'éviter, recouvrez les zones pointues/coupantes avec du papier essuie-tout, puis mettez-les sous vide dans un sac neuf.
- Certains fruits et légumes peuvent libérer des gaz (dégazement) s'ils ne sont pas correctement blanchis ou congelés avant d'être emballés. Ouvrez le sac. Si vous pensez que les aliments ont déjà commencé à s'abîmer, jetez-les. Si ce n'est pas le cas, consommez-les immédiatement. En cas de doute, jetez les aliments.

Dans certains cas rares, le programme informatique de l'appareil peut connaître une erreur et empêcher son bon fonctionnement.

Débranchez l'appareil de la prise électrique, puis rebranchez-le.

Elimination et respect de l'environnement

Si vous souhaitez vous débarrasser de votre appareil électrique car il a besoin d'être remplacé ou n'est plus utilisé, pensez à protéger l'environnement. Demandez conseil aux collectivités locales, car il existe de nombreuses déchetteries respectueuses de l'environnement.



Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2012/19/CE du 4 juillet 2012, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit.

Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés.

En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs.

Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition.

THOMSON est une marque de Technicolor SA utilisée sous licence par ADMEA

Ce produit est importé par :

ADMEA - 12 rue Jules Ferry - 93110 Rosny Sous Bois



Pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr