

## Précautions d'emploi

Pour votre sécurité, veuillez suivre ces consignes et conseils avant d'utiliser la machine à emballer sous vide.

### Consignes et conseils importants

1. Lisez attentivement le guide et les instructions d'emploi qu'il contient. Lisez toutes les instructions de ce guide avant utilisation.
2. La machine à emballer sous vide est faite pour un usage domestique uniquement.
3. Pendant le processus d'emballage sous vide, l'appareil fonctionne avec des aliments contenant de petites quantités de liquide. En revanche, il ne peut pas être utilisé pour emballer des aliments contenant de grandes quantités de liquide.
4. Surveillez attentivement les enfants lorsque vous utilisez l'emballeuse. Ne laissez pas d'enfants utiliser ou prendre l'appareil.
5. Assurez-vous que l'endroit où vous laissez l'emballeuse est solide, plat et résistant à la chaleur.
6. Ne laissez pas l'emballeuse sans surveillance lors de son utilisation.
7. Ne touchez pas la bande thermique immédiatement après la fin du scellage.
8. Débranchez l'emballeuse lorsque celle-ci n'est pas en cours d'utilisation.
9. Si quelque pièce que ce soit de l'emballeuse sous vide (cordon d'alimentation, prise ou emballeuse) est défectueuse, veuillez ne pas démonter ou réparer l'appareil par vous-même. Pour votre sécurité, n'utilisez plus celui-ci et veuillez contacter votre vendeur pour réparation/remplacement.
10. La machine à emballer sous vide est faite pour un usage domestique uniquement. N'utilisez pas l'appareil dans un environnement humide ou chaud.
11. N'utilisez pas de solvants chimiques pour nettoyer l'emballeuse. N'utilisez pas d'huile pour lisser la machine.
12. Retirez le couvercle après chaque utilisation ; cela empêche qu'une pression ne soit appliquée sur le joint de scellage et la mousse de scellage.
13. N'emballez pas d'aliments contenant de grandes quantités de liquide, car le tuyau ne peut alors pas être nettoyé correctement. Épongez l'eau dans le tuyau avec un morceau de tissu ou de papier sec.
14. Après avoir branché l'alimentation, n'appuyez pas sur le bouton Vide & Scellage/Annuler lorsque vous ouvrez le couvercle.

## Fonctionnalités et caractéristiques du produit

Afin de mieux connaître votre produit et de l'utiliser correctement, veuillez prendre connaissance de ses fonctionnalités et caractéristiques techniques.

### Caractéristiques techniques

Alimentation : AC220-240V, 50Hz

Puissance nominale : 100 W

Puissance d'aspiration :  $-50 \pm 3$  kPa ;  $-10 \pm 3$  kPa

Type de chauffage : Bobine de chauffage (12 V 2,5  $\Omega$ )

Niveau sonore : Moins de 70 dB  
Largeur max. de sachet sous vide : 300 mm  
Dimensions : 374 x 150 x 68 mm

### Structure et fonctionnalités du produit

1. Bouton de mise sous vide
2. Bouton Vide & Scellage/Annuler
3. Bouton Scellage
4. Bouton de réglage Aliment Sec/Humide
5. Bouton Sélection de Mode
6. Bouton de déverrouillage du couvercle
7. Bande de scellage thermique
8. Mousse de scellage extra-large
9. Coupe-sac
10. Orifice d'aspiration
11. Tuyau
12. Canal d'aspiration
13. Bande de scellage
14. Joint de mousse inférieur



### Description des boutons

1. Bouton Vide : Restez appuyé sur ce bouton pour mettre les aliments sous vide manuellement.
2. Bouton Vide & Scellage/Annuler : Appuyez pour mettre les aliments sous vide et les emballer hermétiquement, ou appuyez pour pauser l'action en cours à tout moment.
3. Bouton Scellage : Appuyez pour arrêter le processus de mise sous vide immédiatement et commencer à sceller le sachet, ou appuyez pour sceller un sachet.
4. Bouton de réglage Aliment Sec/Humide : Pour un emballage sous vide optimal d'aliments humides ou juteux, appuyez sur le bouton de réglage Aliment Sec/Humide jusqu'à ce que l'indicateur lumineux rouge soit allumé. Choisissez le réglage Aliment Sec pour des aliments ne contenant pas de liquide.
5. Bouton Sélection de Mode : Pour un emballage sous vide optimal d'aliments mous ou croustillants, appuyez sur le bouton Sélection de Mode pour choisir le mode Vide Léger jusqu'à ce que l'indicateur lumineux rouge soit allumé. Choisissez le mode Vide Normal pour les aliments classiques.

### Remarque :

1. Sélectionnez le réglage Aliment Sec/Humide et le mode Vide Classique/Léger adaptés aux aliments que vous souhaitez emballer sous vide.
2. Les réglages par défaut de la machine sont :
  - Réglage Aliment Sec avec indicateur lumineux bleu

- Mode Vide Classique avec indicateur lumineux bleu

Appuyez sur le bouton de réglage Aliment Sec/Humide pour choisir le réglage Aliment Humide avec indicateur lumineux rouge. Appuyez sur le bouton Sélection de Mode pour choisir le mode Vide Léger avec indicateur lumineux rouge.

3. Appuyez sur le bouton Vide pour mettre des aliments sous vide manuellement, en particulier pour des aliments croustillants ou mous. Restez appuyé sur le bouton Vide jusqu'au moment où les aliments sont sur le point d'être écrasés, vous pourrez alors décider de continuer le processus de mise sous vide ou d'appuyer sur le bouton Scellage pour sceller le sachet.

4. Que vos aliments soient juteux ou secs, mous ou durs, vous pouvez appuyer sur le bouton Scellage pour sceller le sachet si vous n'avez pas besoin de la fonction de mise sous vide.

5. Vous pouvez sélectionner le réglage Aliment Sec/Humide et le mode Vide avant d'appuyer sur le bouton Vide & Scellage/Annuler pour mettre les aliments sous vide et les emballer hermétiquement.

6. Si vous comptez utiliser des accessoires tels que des boîtes, des bocaux ou autres, veuillez installer le tuyau sur l'orifice de l'appareil ainsi que sur l'orifice de l'accessoire.

7. Pour prolonger la durée de vie de l'emballeuse, veuillez attendre 20 secondes entre chaque scellage afin de permettre à l'appareil de refroidir.

## **Instructions d'emploi**

### **Machine à emballer sous vide**

#### **Comment fabriquer un sachet d'emballage sous vide à partir d'un rouleau d'emballage sous vide ?**

1. Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle pour ouvrir le couvercle de votre emballeuse sous vide et faites glisser le coupe-sac intégré pour découper le matériau à la taille désirée. Faites attention à bien découper en ligne droite.

2. Insérez l'une des extrémités du matériau dans le canal d'aspiration (au-dessus de la bande de scellage). Assurez-vous d'étirer l'extrémité du sachet pour l'aplatir.

3. Fermez les deux côtés du couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un clic, indiquant que l'emballeuse est entièrement verrouillée.

4. Appuyez sur le bouton Scellage, l'indicateur bleu est allumé. L'extrémité du sachet sera entièrement scellée après 6 à 8 secondes. Lorsque l'indicateur bleu s'éteint, le scellage est terminé.

5. Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle pour ouvrir celui-ci (appuyez d'abord sur le bouton de droite, puis sur celui de gauche), soulevez le couvercle et retirez le sachet.

#### **Maintenant, comment emballer vos aliments sous vide avec un sachet d'emballage sous vide ?**

1. Placez vos aliments dans le sachet : laissez suffisamment d'espace entre le contenu du sachet et le haut de celui-ci.

2. Ouvrez le couvercle et placez l'extrémité ouverte du sachet dans le canal d'aspiration. (Faites attention à ce que l'orifice d'aspiration ne soit pas couvert par le sachet.)

3. Fermez les deux côtés du couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un clic, indiquant que l'emballeuse est entièrement verrouillée.

4. Appuyez sur le bouton Vide & Scellage/Annuler pour commencer le processus d'emballage sous vide. L'appareil scellera automatiquement le sachet sous vide.
5. Lorsque votre sachet est entièrement scellé sous vide, soulevez le couvercle et retirez-le. Mettez le sachet au réfrigérateur ou au congélateur si nécessaire.

**Remarque :**

1. Retirez tout l'emballage de la machine avant de l'utiliser pour la première fois.
2. La machine à emballer sous vide Crenova V60Plus peut être utilisée pour mettre sous vide et emballer les aliments juteux et humides, mais elle n'est pas conçue pour mettre sous vide ou emballer les liquides tels que le jus d'orange ou la limonade.
3. La largeur maximale du sachet/de la pochette d'emballage sous vide est de 30 cm (300 mm).
4. Veuillez utiliser les sachets/pochettes spécifiés ; les sachets de conservation classiques peuvent être scellés mais ne peuvent pas être mis sous vide correctement.
5. Mettre votre nourriture sous vide allonge la durée de conservation de celle-ci considérablement. Cependant, elle finira toujours au bout d'un certain temps par s'abîmer et par pourrir.
6. Laissez l'emballeuse refroidir pendant 20 secondes après chaque utilisation.

**Coupe-sac**

**Comment utiliser le coupe-sac ?**

1. Insérez l'extrémité du sachet/de la pochette à découper dans le canal d'aspiration (sous la lame).
2. Faites glisser le coupe-sac pour découper le sachet/la pochette à la taille dont vous avez besoin. Faites attention à bien découper en ligne droite.

**Remarque :**

Ne touchez pas la lame du coupe-sac directement à mains nues.

**Entretien et nettoyage**

1. Avant de nettoyer la machine à emballer sous vide, veuillez éteindre celle-ci et débrancher le cordon d'alimentation.
2. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Essuyez la surface de l'emballeuse ainsi que le canal d'aspiration avec un morceau de tissu ou une éponge mouillée après avoir laissé celle-ci refroidir.
4. N'utilisez pas une brosse pour nettoyer l'emballeuse : cela pourrait rayer la surface.
5. Pendant le processus d'emballage sous vide, de petites quantités de liquide, des miettes ou d'autres particules alimentaires peuvent se retrouver accidentellement dans le canal d'aspiration. Videz le canal après chaque utilisation avec un morceau de tissu ou de papier.
6. Après chaque utilisation, placez le papier entre le couvercle supérieur et le couvercle inférieur afin d'éviter la compression de la mousse ou du joint de scellage.

**Résolution de problèmes**

Afin de résoudre vos problèmes rapidement et d'empêcher toute utilisation ou réglage inadaptes, veuillez suivre les instructions ci-dessous. Si vos problèmes ou demandes ne peuvent être résolus même après consultation du tableau, n'hésitez surtout pas à nous contacter.

Problème	Solution
La machine à emballer sous vide ne fonctionne pas.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vérifiez que l'appareil soit bien branché. Assurez-vous que la prise murale fonctionne.</li> <li>2. Vérifiez que le cordon d'alimentation ou l'emballuse ne soient pas défectueux. Pour votre sécurité, n'utilisez pas l'appareil si celui-ci est défectueux.</li> </ol>
La pompe à aspiration fonctionne, mais le sachet ne peut pas être entièrement mis sous vide ou ne peut pas être scellé.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ajustez le sachet et réessayez. Assurez-vous que le sachet soit à l'intérieur du canal d'aspiration et qu'il ne couvre pas l'orifice d'aspiration.</li> <li>2. Vérifiez que la mousse de scellage extra-large ou le joint inférieur ne soient pas mal fixés ou déchirés. Vous pouvez retirer la mousse de scellage extra-large ou le joint, les changer, les nettoyer puis les réinsérer.</li> <li>3. Vérifiez qu'il n'y ait pas de restes de nourriture autour de la zone de scellage ou de la bande thermique. S'il y en a, retirez-les. Assurez-vous que la bande thermique soit insérée correctement.</li> <li>4. Assurez-vous que la machine à emballer sous vide soit correctement verrouillée pendant son utilisation.</li> <li>5. Assurez-vous qu'une extrémité du sachet soit déjà entièrement scellée.</li> </ol>
L'air a été retiré du sachet, et le sachet est scellé, mais de l'air est de nouveau rentré à l'intérieur.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Examinez la partie scellée. Un pli le long de celle-ci peut provoquer une rentrée d'air. Pour empêcher la formation de plis sur la partie scellée, étirez le sachet pour l'aplatir en l'insérant dans le canal d'aspiration et rescellez-le.</li> <li>2. De l'humidité ou de la nourriture (tels que des jus, de la graisse, des miettes, des poudres, etc.) peuvent parfois empêcher le sachet d'être scellé correctement. Ouvrez le sachet en le coupant, essuyez le haut de l'intérieur du sachet et rescellez-le.</li> <li>3. Il est recommandé de congeler les aliments juteux avant de les emballer sous vide.</li> </ol>
Le sachet n'est pas scellé correctement à cause d'un problème lié à la bande thermique.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Une bande thermique en surchauffe peut faire fondre les sachets. Veuillez relever le couvercle et laisser la bande thermique refroidir pendant quelques minutes.</li> <li>2. De façon générale, veuillez toujours attendre au moins 20 secondes entre chaque scellage.</li> </ol>

## Guide de conservation

Avec la machine à emballer sous vide Crenova V60Plus, profitez d'aliments frais et délicieux tous les jours en prolongeant leur durée de conservation jusqu'à 6 fois plus longtemps. Les microbes, la moisissure ou l'infestation par des insectes sont de l'histoire ancienne.

Aliment	Où le conserver	Durée de conservation habituelle	Durée de conservation avec Crenova V60Plus
Viande (Volaille/Bœuf/Porc/Agneau)	Congélateur	6 mois	2 à 3 ans
Poisson/Fruits de mer	Congélateur	6 mois	2 à 3 ans
Café en grains	Congélateur	8 mois	2 à 3 ans
Légumes	Réfrigérateur	3 à 6 jours	12 à 13 jours
Œuf	Réfrigérateur	10 à 15 jours	30 à 50 jours
Viande cuite	Réfrigérateur	3 à 5 jours	18 à 20 jours
Farine	Placard	6 mois	1 à 2 ans
Riz	Placard	6 mois	1 à 2 ans
Fruits secs	Placard	2 mois	1 à 2 ans
Thé	Placard	3 mois	1 à 2 ans
Pain	Congélateur	9 mois	1 à 3 ans
Fruits à coque	Placard	6 mois	1 à 2 ans
Fromages à pâte dure	Réfrigérateur	1 à 2 semaines	4 à 8 mois

## Emballage sous vide et sécurité alimentaire

1. Tout produit alimentaire périssable nécessitant une réfrigération doit toujours être réfrigéré ou congelé après avoir été emballé sous vide. Vous devez consommer ce produit entièrement après l'avoir décongelé ou réchauffé.
2. Lorsque vous ouvrez un sachet sous vide, il vous est possible de le sceller à nouveau sous vide si nécessaire.
3. Il est préférable de prévoir la décongélation d'aliments à l'avance et de les faire décongeler dans le réfrigérateur afin qu'ils restent à une température constante donc sûre.
4. Ne laissez pas d'aliments préservés contenant des épices sur une étagère à température ambiante. Certains types de bactéries préfèrent les environnements à faible concentration en oxygène et se multiplieront dans des aliments ayant été emballés sous vide.
5. Pour une congélation rapide, étalez le sac de façon homogène dans le réfrigérateur ou le congélateur.

### Pour de meilleurs résultats, veuillez suivre les conseils ci-dessous :

1. Nettoyez soigneusement les aliments avant de les emballer sous vide.
2. Placez tout produit alimentaire périssable au réfrigérateur ou au congélateur immédiatement après l'avoir emballé sous vide.
3. Vous pouvez emballer sous vide certains aliments secs, tels que les fruits à coque, les pois, les

céréales, et plus. La durée de conservation est considérablement prolongée. Cependant, si vous placez l'emballage sous vide dans un endroit sombre à température ambiante au lieu de le mettre au réfrigérateur ou au congélateur, certains aliments (par ex. les pois) peuvent alors germer.

4. Tous les légumes, notamment le brocoli, le chou et la laitue, émettent naturellement des gaz pendant leur conservation. Veuillez congeler et emballer les légumes avant de les mettre sous vide.

## **Garantie**

Votre appareil est fourni avec un remplacement gratuit ou un remboursement intégral sous 1 an. Cependant, cette garantie ne couvre pas :

- Les achats réalisés auprès de revendeurs non-autorisés
- Les appareils utilisés de façon inadaptée
- Les achats datant de plus d'un an (sauf en cas d'extension de garantie)
- Les articles gratuits
- Les produits perdus ou volés