

# STATUS PROVAC 360

MACHINE SOUS VIDE 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).

Au bout de 5 minutes de non-utilisation, la machine sous-vide se mettra en veille. Vous devrez alors de nouveau choisir le mode Auto ou Manuel.

## 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° 17 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 D'UTILISATION

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.

---

## 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.) Nettoyer le ruban de soudure uniquement quand la machine a refroidi. Ne jamais utiliser d'objets pointus.
- f.) Si les joints sont salis par de la graisse ou du liquide, les laver dans une eau savonneuse, puis les rincer et sécher avant de les remettre en place. Ceci augmentera leur durée de vie.

## 1.5. INFORMATION GÉNÉRALE

Status Provac 360 est la première machine pour utilisation professionnelle de la marque Status Innovations. Cette machine est destinée au stockage/conservation à long terme de denrées alimentaires sous vide et à l'emballage d'aliments dans des sachets ou des boîtes sous vide. Elle a été spécialement développée pour les cuisines professionnelles, boucheries, fromageries etc... qui stockent quotidiennement de grandes quantités de denrées alimentaires. Elle peut aussi être utilisée par les particuliers qui exigent le meilleur et disposent de grandes quantités de denrées alimentaires qu'ils souhaitent stocker rapidement et efficacement.

Cette machine représente la nouvelle génération de machine sous vide professionnelle Status, conçue pour être encore plus facile à utiliser par tous. Elle est développée et produite par la société Status Innovations de Metlika en Slovénie.

Elle présente de nouvelles fonctions sans précédent :

- **Le système Status Smartseal : un temps de soudure optimisé et écoénergétique.**
  - La machine ajuste automatiquement le temps de soudure en fonction de la température du mécanisme de soudure (plus la machine fonctionne, moins de temps est nécessaire pour terminer le processus de soudure).
- **Le système d'ouverture et de fermeture "Smart open/lock"**
  - Le couvercle de la machine s'ouvre automatiquement (en position basique ou opérationnelle, le couvercle est ouvert, ce qui rend le mode Auto plus rapide car la machine s'ouvre automatiquement).
  - Un verrouillage / déverrouillage exceptionnellement facile grâce à la poignée facilement accessible sur le couvercle.
  - Un système de fermeture pivotant permet à la serrure d'être actionnée d'un doigt et ne nécessite pas une grande force. La fabrication de cette machine est conçue pour se verrouiller en toute sécurité et sans usure excessive des matériaux, ce qui garantit la longévité du produit.
- **Status Stiki** : Un ruban adhésif double face réutilisable et facilement détachable pour l'emballage sous

vide le plus simple. Fixer le ruban adhésif à la place indiquée, enlever la couche de protection supérieure et disposer le sac sur le ruban adhésif STIKI avant de mettre sous vide. Le sac est parfaitement droit et sans plis à chaque fois, d'ailleurs la précision du positionnement du sac sur la bande d'étanchéité garantit l'utilisation la plus économique du sac. La machine est livrée avec cinq rubans adhésifs Status Stiki permettant jusqu'à 1000 cycles d'emballage sous vide.

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.

Vous pouvez également prolonger la fraîcheur et la durée de conservation des denrées alimentaires en utilisant des récipients sous vide Status, des couvercles, des bouchons...qui peuvent être mis sous vide avec une pompe à vide manuelle ou électrique. Tous ces produits peuvent être mis sous vide avec la machine Provac 360 qui est équipée d'un tube spécial pour ce type d'emballage sous vide.

Le numéro de série (individuel pour chaque machine sous vide) se trouve sur l'étiquette technique de l'appareil.

**Avant la première utilisation, lisez attentivement le mode d'emploi et suivez les instructions.**

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

Pour plus d'explications, visitez notre site Web à l'adresse suivante : [www.airblock.fr](http://www.airblock.fr)

Et regardez la vidéo sur l'utilisation correcte de la machine sous vide.

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.

# 1.6. COMPOSANTS ET BOUTONS DE FONCTION

Le schéma 1 ci-dessous montre la machine à emballer sous vide. Les nombres dans les explications du fonctionnement de la machine sont utilisés de la même manière que dans le schéma.

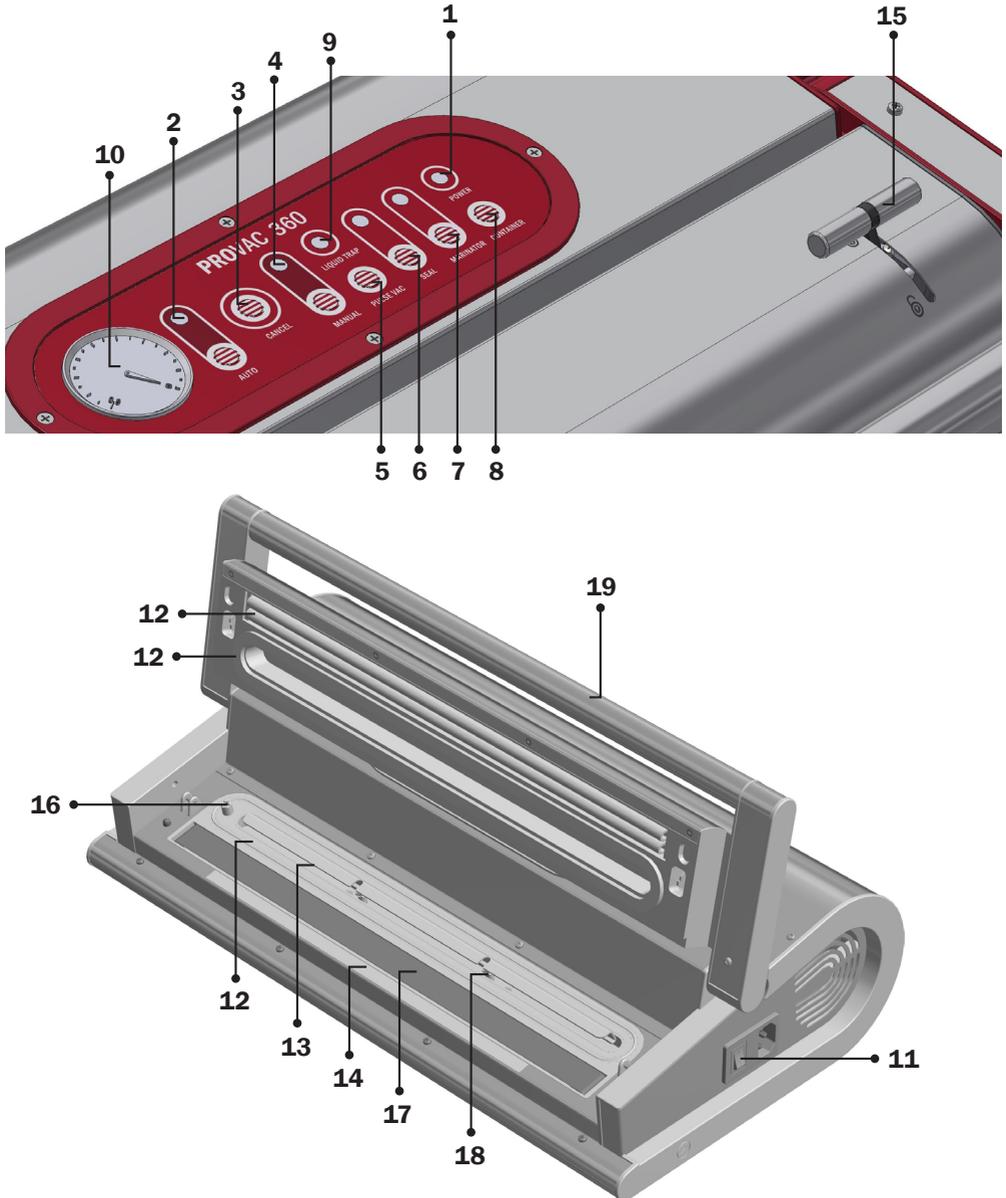


Schéma 1: Les composants sont marqués par des chiffres

LABEL	
1.	<p><b>Mise en marche (On/Off)</b></p> <p>Un bouton On/Off : le bouton pour mettre en marche ou éteindre la machine se situe sur la droite de l'appareil.</p> <p>Quand la machine est allumée, la lumière est verte.</p>
2.	<p><b>Auto (automatique)</b></p> <p>Procédé automatique d'emballage sous vide.</p> <p>Appuyer sur le bouton "Auto", disposer les aliments dans le sac, positionner le sac, abaisser le couvercle et appuyer dessus pendant quelques secondes. La machine fait la mise sous vide automatiquement. Une fois le processus terminé, le couvercle s'ouvre.</p>
3.	<p><b>Cancel</b></p> <p>Le bouton "Annuler" permet d'annuler toute opération de fonctionnement sur la machine. En appuyant sur ce bouton, la machine annule une opération et revient au début d'un programme sélectionné.</p>
4.	<p><b>Manuel</b></p> <p>Ce bouton est utilisé dans les deux situations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Si vous mettez sous vide des denrées alimentaires délicates et humides (Suivi de l'utilisation des boutons "Aspiration progressive" (pulse vac) et "Soudure" (Seal).</li> <li>• Dans le processus de préparation des rouleaux en sachets.</li> </ul>
5.	<p><b>Pulse Vac (pulse vacuum)</b></p> <p>Le bouton est utilisé dans le mode de fonctionnement manuel ou avec l'emballage sous vide manuel. Lorsque vous maintenez "Pulse Vac", la machine crée un vide (la pompe à vide fonctionne), lorsque vous relâchez le bouton, l'opération s'arrête. Le processus peut être répété jusqu'à ce que la quantité d'air souhaitée ait été aspiré.</p>
6.	<p><b>Seal (Soudure)</b></p> <p>Ce bouton est utilisé dans deux situations (les deux dans le mode de fonctionnement manuel) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dans le processus de préparation de sachets à partir des rouleaux</li> <li>• Avec emballage sous vide manuel</li> </ul>
7.	<p><b>Marinator (Mode Marinade)</b></p> <p>Le bouton commence le programme Marinade dans un récipient sous vide. Le procédé est complètement automatique et dure 18 minutes. Quand la lumière s'éteint, cela signifie que le processus est terminé. Le processus est répété 5 fois ; un cycle comprend 150 secondes de mise sous vide puis 60 secondes sans vide.</p>
8.	<p><b>Container (Boite)</b></p> <p>Pour la fermeture et mise sous vide des produits Status (récipients, couvercles, carafe et bouchon) on utilise une fixation et un tube. Le processus de mise sous vide s'arrête automatiquement lorsque la pression pré-réglée est atteinte.</p>
9.	<p><b>Liquid trap (Collecteur de liquide)</b></p> <p>La lumière s'allume pendant le processus de mise sous vide pour indiquer que du liquide des denrées alimentaires s'échappe hors du sacs.</p>
10.	<p><b>Manometer (Manomètre)</b></p> <p>Affiche le niveau d'aspiration</p>
COMPOSANTS	
11.	<p><b>Mise en marche (On/Off)</b></p> <p>La machine est mise ne marche en mettant le bouton sur la position "I".</p>
12.	<p><b>le joint d'étanchéité</b></p> <p>Joints pour l'emballage sous vide et joints pour étanchéité.</p>

13.	<b>Circuit d'aspiration</b> Pendant le processus de mise sous vide, les coins du sachet doivent être alignés avec le marqueur en position dans le circuit d'aspiration. Si le liquide d'une denrée alimentaire venait à rentrer dans la machine, la machine cesse de fonctionner et le voyant "Collecteur de liquides" (Liquid Trap) s'allume. Après avoir nettoyé le circuit d'aspiration, vous pouvez continuer à emballer sous vide.
14.	<b>Status STIKI™</b> Un ruban adhésif double face réutilisable et facilement détachable pour l'emballage sous vide le plus simple au monde. Le but principal de Stiki est de faciliter le processus de mise sous vide en positionnant très facilement le sachet qui sera maintenu par Stiki. Il faut poser le sachet sur Stiki, sans appuyer dessus afin de ne pas décoller la bande Stiki. L'ensemble comprend 5 rubans adhésifs Status Stiki à double face.
15.	<b>Verrouiller / Déverrouiller</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Serrure : fermeture en mode manuel</li> <li>• Ouverture : position opérationnelle avec le couvercle s'ouvrant automatiquement</li> </ul>
16.	<b>Pièce pour la mise sous vide des récipients Status et du récipient Marinade.</b> La pièce est utilisée avec un tube pour connecter le récipient avec la machine sous vide.
17.	<b>Barre de soudure</b> Elle est recouverte d'une bande de teflon et double la soudure du sachet.
18.	<b>Marqueur de position</b> Indique le positionnement du sac pendant le processus de mise sous vide.
19.	<b>Poignée sur le couvercle</b>

## 1.7. INFORMATION TECHNIQUE

Dimensions	Longueur: 510 mm (avec le cordon attaché: 570 mm) Largeur: 288 mm Hauteur: 137 mm
Poids	environ 8.9 kg
Matériaux	Acier inoxydable (boîtier externe)
Pompe	Pompe à double piston
Pression sous vide	environ. -900 mbar
Moteur électrique	230V ~, 50/60Hz Arrêt automatique en cas de surchauffe
Rotations maximales du moteur électrique par minute	2900 tour/minute
Transformateur	230V~, 50Hz / 16V~, 6A (100VA) Arrêt automatique en cas de surchauffe
Volume d'aspiration d'air	30 litres/minute
Commandes	Electronique
Longueur max de la zone de soudure	Double soudure de 360 mm de longueur
Puissance et voltage de la machine	400 W, 220-240 V~, 50/60Hz

# 1.8. ROULEAUX DE FILMS ET SACHETS STATUS POUR L'EMBALLAGE SOUS VIDE

Rouleaux de films	Film 4 couches (PA/PE) <ul style="list-style-type: none"><li>• longueur 3000 mm x largeur 200 mm, ensemble 40 pièces et ensemble 100 pièces</li><li>• longueur 3000 mm x largeur 280 mm, ensemble 25 pièces et ensemble 100 pièces</li><li>• longueur 3000 mm x largeur 120 mm (pour salami), ensemble 30 pièces et ensemble 100 pièces</li><li>• longueur 3000 mm x largeur 350 mm, ensemble de 25 pièces</li></ul>
Sachets pour la mise sous vide	Film 4 couches (PA/PE) <ul style="list-style-type: none"><li>• longueur 280 mm x largeur 200 mm, ensemble 4 pièces</li><li>• longueur 360 mm x largeur 280 mm, ensemble 3 pièces</li><li>• longueur 550 mm x largeur 120 mm (pour salami), ensemble 5 pièces</li><li>• longueur 410 mm x largeur 350 mm, ensemble 2 pièces</li></ul>
Epaisseur du film	100 µm (Partie lisse, non nervurée) and 130 µm (Partie à nervures du film)
Qualité du film	Imperméable, à deux plis, de qualité alimentaire, goût et odeur neutre, réutilisable, passe au micro-ondes, approprié pour la cuisine «sous vide» (max 80° pendant 2 heures).

## 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.

### 2.2. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Une fois que vous avez pris connaissance des instructions générales et de sécurité de la machine sous vide, vous pouvez commencer à utiliser votre appareil en respectant les instructions suivantes:

#### PRÉPARATION DE LA MACHINE POUR 2.2.1. UTILISATION

##### Positionner l'adhésif double face Stiki:

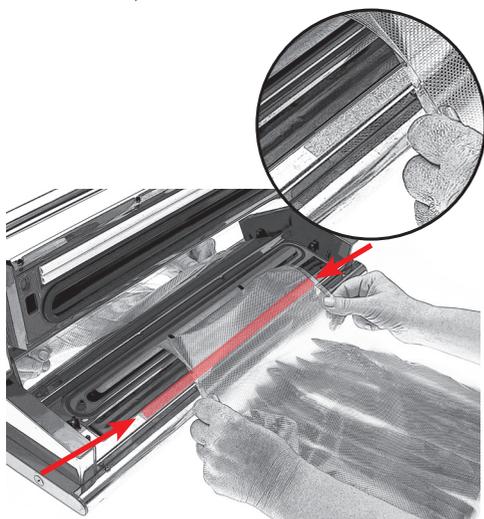
- Nettoyer la surface sur laquelle va être positionné l'adhésif Stiki (il est préférable d'utiliser de l'alcool, du savon ou un produits dégraissants). Voir le numéro 14 dans le schéma N° 1.
- Décoller un côté du ruban adhésif double face et le fixer à la surface nettoyée. Appuyez fermement pour que 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).
- 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.



Schéma 2: 5 pièces stiki Status sont incluses dans chaque set Provac.

**Recommandation:** le ruban Stiki vous permet de fermer hémétiquement plusieurs sacs plus étroits en même temps; La largeur maximale du sac (un ou plusieurs ensemble) est de 36 cm.



**Schéma 3:** Placez toujours le sac dans Stiki Status pour un ajustement plus facile du sac.

**Lors de la mise sous vide, la machine dispose de deux modes de fonctionnement de base:**

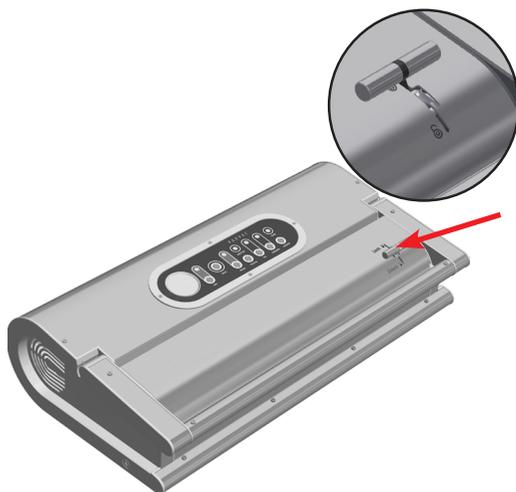
- Le mode AUTO est destiné à l'emballage automatique sous vide de produits alimentaires solides et non fragiles. Cette fonction est presque entièrement automatisée - Bouton 2
- Le mode MANUEL est destiné à l'emballage sous vide, des denrées plus délicates et humides ou pour transformer des rouleaux de films en sacs - Bouton 4

**Poignée sur le couvercle :**

La poignée sur le couvercle de la machine peut être placée en trois positions. Placez-la dans la position appropriée avant d'utiliser la machine.

- Serrure (lock) – la position verrouillée est employée pour le vide-emballage dans le mode manuel
- Déverrouillage (unlock) – avec cette position le couvercle s'ouvre automatiquement

Afin de déplacer la poignée Serrure/Déverrouillage, appuyez fermement sur la poignée de la machine.



**Schéma 4:** Handle.

## 2.2.2. CONNECTEZ LE CÂBLE À LA MACHINE, BRANCHEZ-LE DANS UNE PRISE ET ALLUMEZ LA MACHINE.

Allumez la machine en appuyant sur le bouton situé sur le côté droit de la machine (n ° 11 sur le schéma 1). Assurez-vous que le voyant de commande marqué Power est allumé (n ° 1 sur le schéma 1).

## 2.2.3. CHANGER LES ROULEAUX DE FILMS EN SACHETS / BOUTON DE FERMETURE HERMÉTIQUE

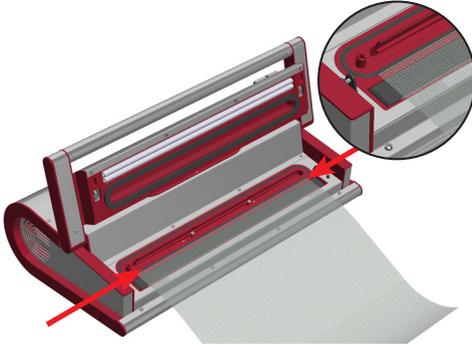
Les rouleaux de films existent en 4 largeurs : 200, 280 and 120 mm (pour salami) et 350 mm.

1. Déterminer la longueur correcte du film en ajoutant au minimum 5 centimètres à la longueur de la denrée alimentaire que vous souhaitez mettre sous vide.
2. Couper le film avec la lame fournie.
3. À l'aide du ruban "Status Stiki", placez le sachet sur la bande de Teflon, aligné avec le joint d'étanchéité (voir le schéma 3).
4. Fermez la machine, appuyez fermement sur la poignée et placez la poignée sur le couvercle dans la position de verrouillage.
5. Appuyez sur le bouton Manuel.
6. Fermez la machine et appuyez sur le bouton Seal (n ° 6 sur schéma 1). Pendant le processus

d'étanchéité, le bouton SEAL clignote et reste allumé vers la fin du processus.

- Une fois que la lumière s'éteint, vous pouvez ouvrir le couvercle.

Pendant le processus de soudure, la machine est complètement silencieuse et économe en énergie. La machine Provac n'a pas besoin d'être préchauffé avant l'opération. La double soudure agit comme une garantie supplémentaire lors de l'emballage sous vide de produits alimentaires délicats dans le cas où le liquide passerait à travers de la première soudure



**Schéma 5:** Pendant le processus de soudure, positionner le sachet sur la bande de Teflon jusqu'au bout du joint. La bande Stiki de Status permet au sac de se positionner sans plis et d'être parfaitement maintenu.

## LE MODE AUTO : MISE SOUS VIDE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SOLIDES ET FERMES (PAR EXEMPLE LA VIANDE, FROMAGES À PÂTE DURE...)

Après avoir branché la machine et l'avoir allumé, appuyez sur la touche AUTO (n° 2 sur le schéma 1) pour exécuter le cycle complet et obtenir une pression négative maximale - une lumière s'allume.

- Placez la denrée alimentaire dans un sac. Le sac doit toujours être au minimum 5 cm plus long que la longueur du produit qui doit être mis sous vide. ATTENTION : les 2 faces du sachet doivent toujours être bien à plat l'une sur l'autre, sans pli.
- Positionner le sac entre les joints d'étanchéité; Le marqueur de position dans le circuit d'aspiration délimite le positionnement du sac.
- Utilisez le ruban Status STIKI pour vous assurer que le sac reste au bon endroit et sans plis - voir Manuel

de l'utilisateur, 2.2.1.

- La poignée du couvercle doit être en position de déverrouillage.
- Tenez la poignée sur le couvercle, abaissez le couvercle et maintenez-le en place pendant quelques secondes

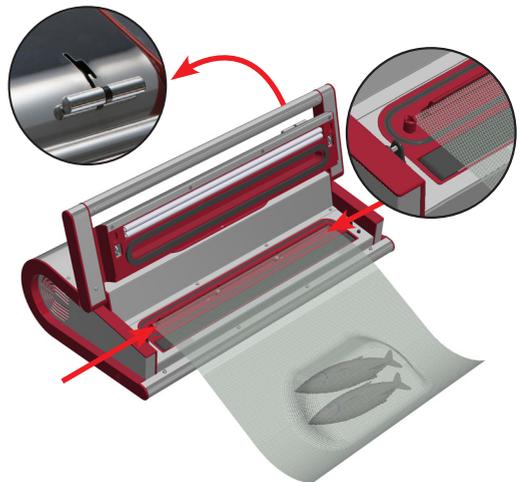
Lorsque le couvercle est abaissé, faire une pression de quelques secondes, la machine:

- démarré automatiquement,
- prend le contrôle du couvercle après quelques secondes (vous pouvez arrêter de maintenir le couvercle)
- scelle le sac (avec double soudure).

Une fois le processus de soudure terminé, le couvercle se lève automatiquement.

- La denrée alimentaire dans le sachet est emballée sous vide et scellé avec une double soudure. Pour être enlevé, le sac doit être détaché 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 6:** Pendant le processus de mise sous vide, le bord du sac doit atteindre le milieu du circuit d'aspiration. Le ruban Stiki garantit que le sac reste fixé et sans plis.

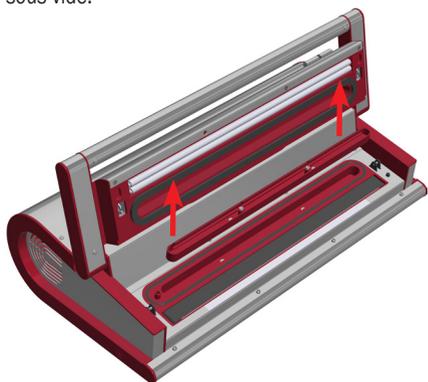
## COMMENT REAGIR SI LA MACHINE ASPIRE DU LIQUIDE PENDANT LA MISE SOUS VIDE ?

Si vous remarquez que la machine aspire du liquide, arrêtez immédiatement le processus de mise sous vide en pressant le bouton CANCEL (N° 3 Schéma 1).

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. Il y a un conteneur entre les joints qui doit être soulevé directement vers le haut. Verser le liquide et essuyer complètement le récipient dans son intégralité. Remettre le récipient et poursuivre la mise sous vide.



**Schéma 7:** Lorsque le liquide se trouve dans le récipient collecteur de liquides, soulevez le récipient directement vers le haut, versez le liquide et séchez complètement le récipient.

## MODE MANUEL: MISE SOUS VIDE DE DENREES ALIMENTAIRE DELICATES (PAR EXEMPLE, VIANDE FRAICHE, POISSON, LEGUMES, FRUITS, GÂTEAUX, FROMAGES MOUS ...)

Les aliments sensibles à la pression, produits alimentaires moelleux et aux denrées alimentaires qui contiennent des niveaux élevés d'humidité (fruits frais, laitue, pain, gâteaux, champignons) doivent être conservés en utilisant des niveaux bas de pression sous vide (de 0 à -300 mbar).

La mise sous vide manuelle vous permet d'arrêter le processus d'aspiration lorsque vous déterminez que

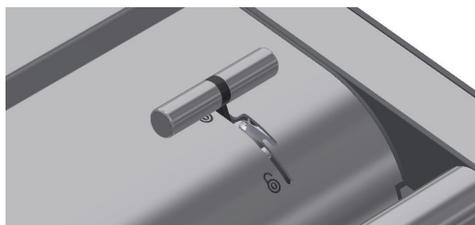
suffisamment d'air a été extrait du sac ou avant que l'aliment ne soit endommagé.

Lorsque vous conservez sous vide des produits alimentaires moelleux et humides, gardez à l'esprit que vous devez accorder une attention particulière à ce qui se passe dans le sac.

Pour contrôler la pression introduite - c'est-à-dire le processus de mise sous vide manuel - appuyez sur le bouton MANUEL (bouton 4 sur le schéma 1).

Procédure:

1. Placez le sac entre les joints au milieu du circuit d'aspiration (utilisez le ruban adhésif "Stiki" pour s'assurer que le sac reste dans la bonne position).
2. Prenez le couvercle par la poignée, abaissez le couvercle et déplacez la poignée sur le couvercle en position LOCK (vous devez appuyer simultanément sur le centre du couvercle).
3. Mise sous vide en appuyant sur le bouton Aspiration Progressive (Pulse Vac) (n° 5) et finir le processus en appuyant sur le bouton Soudure (Seal) (n° 6):
  - Lorsque vous maintenez "Pulse Vac" enfoncée, la pompe à vide fonctionne, lorsque vous relâchez le bouton, l'opération s'arrête. Le but est d'obtenir une pression spécifique dans le sac avec plusieurs poussées consécutives. Lorsque vous estimez que suffisamment d'air a été extrait (observez la denrée alimentaire dans le sac et lorsque le liquide commence à s'infiltrer vers la machine ou lorsque les aliments moelleux peuvent être endommagés), arrêtez d'appuyer sur le bouton (n° 5 de la figure 1).
  - Une fois que la pression souhaitée a été obtenue, appuyez sur le bouton de soudure (seal) pour commencer le processus de soudure (le voyant de mise sous tension s'allume).
  - Lorsque le processus de soudure est terminé (le voyant de mise sous tension s'éteint), débloquez l'appareil à l'aide de la poignée (Déverrouiller) et le couvercle revient à sa position d'origine.



**Schéma 8:** En mode manuel, la poignée doit être en position de verrouillage.

**RECOMMANDATION:** Le moyen le plus simple de mise sous vide pour la plupart des fruits et légumes, des viandes fraîches est de les mettre au congélateur pendant 1 à 2 heures avant la mise sous vide. De cette façon, les denrées alimentaires, par exemple les fraises, conservent leur forme complètement et il n'y aura aucun risque que le liquide s'écoule dans le circuit d'aspiration.

## 2.2.6. MARINADE

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.

Remarque: Le tube avec l'accessoire de mise sous vide n'est pas inclus avec la machine et doit être acheté séparément. Tout récipient Status peut être utilisé pour la marinade, bien que nous recommandions les récipients rectangulaires sous vide de 2 litres ou 2, 3 ou 4,5 litres

1. Connectez l'ouverture du tube à la fixation sur le bord extrême gauche du circuit d'aspiration (n ° 16 sur le schéma 1).
2. Connectez-le au récipient pour mariner (voir Schéma 9).
3. Appuyez sur Marinator, et le programme de marinade débute. Pendant le processus de marinade, la lumière clignote.

Le programme est entièrement automatisé et dure 18 minutes tous ensemble. Une fois la lumière éteinte, le programme est terminé. 150 secondes de vide et 60 secondes de repos équivaut à un cycle qui est répété cinq fois.

Une fois terminé, la machine entre en mode veille - le voyant d'alimentation s'allume.

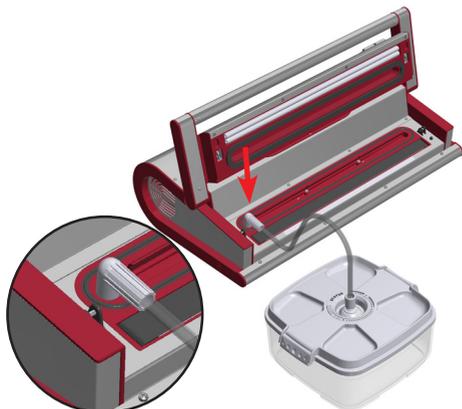


Schéma 9: Processus Marinade

## 2.2.7. FERMETURE SOUS-VIDE DES RÉCIPIENTS ET DES COUVERCLES DE VIDE

Un tube avec une fixation pour la mise sous vide et des accessoires (contenants, couvercles, carafe, bouchons) sont inclus dans l'ensemble.

- a.) Connectez l'ouverture du tube à la fixation située sur le bord extrême gauche du circuit d'aspiration
- b.) Faites glisser la fixation à l'autre extrémité du tube sur la vanne du récipient aspiré choisi (la vanne est la partie ronde au centre du couvercle).
- c.) Appuyez sur le conteneur (n ° 8 sur le schéma 1). Une fois que la pression prédéfinie est atteinte à l'intérieur du conteneur, le processus se termine automatiquement

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.

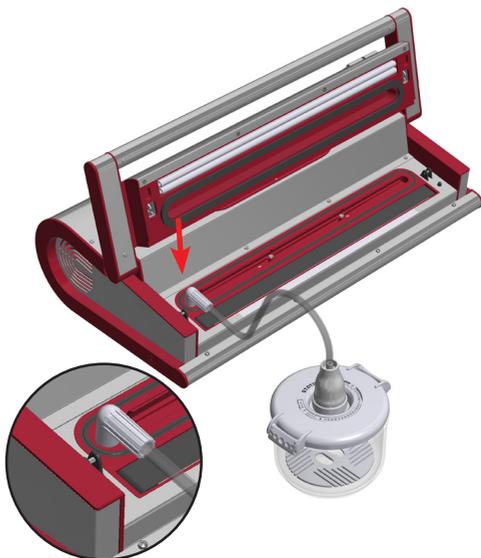


Schéma 10: Une représentation de la mise sous vide des récipients sous vide.

## 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.

### **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. 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.

# 5. DÉPANNAGE

PROBLEME	QUOI FAIRE
La machine ne répond pas quand j'appuie sur les boutons.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assurez-vous que la machine est allumée et branchée.</li> <li>Si la prise est branchée, mais que vous n'avez pas de courant, vérifiez la prise avec une autre machine qui fonctionne.</li> <li>Vérifiez si le cordon d'alimentation n'est pas endommagé (fissures ou coupures)</li> </ul>
La fonction de soudure/fermeture ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifiez si le bouton manuel est activé (indiqué par une lumière)</li> <li>Vérifiez si la poignée est en position de verrouillage</li> </ul>
La fonction Aspiration Progressive (Pulse Vac) ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifiez si le bouton manuel est activé (indiqué par une lumière)</li> <li>Vérifiez si la poignée est en position de verrouillage</li> </ul>
Vous avez appuyé sur le mauvais bouton.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilisez le bouton Annuler pour stopper toutes les opérations en cours et faire revenir la machine en mode veille.</li> <li>Recommencez le processus dès le début (choisissez Auto / Manuel, réglez la poignée dans la position appropriée Verrouiller / Déverrouiller) et appuyez sur le bouton de votre choix.</li> </ul>
Le vide ne reste pas lors de l'utilisation d'un récipient.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assurez-vous que votre tuyau est correctement inséré comme indiqué sur le schéma 8.</li> <li>Assurez-vous que le couvercle de votre récipient est propre et sec et dans la bonne position.</li> <li>Assurez-vous que la valve du récipient est propre et sèche.</li> </ul>
L'air reste dans le sac.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assurez-vous d'avoir placé toute la partie ouverte du sac au milieu du circuit d'aspiration.</li> <li>Assurez-vous que les sacs que vous utilisez ont une épaisseur d'au moins 100/130 µm.</li> <li>Vérifiez votre sac : fissures, perforations ou bulles.</li> <li>Test: scellez le sac et plongez-le dans l'eau. Des bulles apparaîtront si le sac est endommagé.</li> <li>Lorsque vous utilisez des rouleaux, assurez-vous que le premier bord d'étanchéité est correctement soudé.</li> </ul>
Le vide ne tient pas dans les sacs.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifiez si les zones d'étanchéité du couvercle sont exemptes de saleté, de graisse ou de particules alimentaires et qu'elles sont fermement en place.</li> <li>Assurez-vous que les bords du sac sont parfaitement propres - retirez complètement les particules alimentaires ou le liquide et assurez-vous que le sac est complètement sec.</li> <li>Si vous scellez des choses avec des bouts pointus (par exemple, les os) assurez-vous qu'ils ne peuvent pas percer le sac pendant le processus sous vide.</li> <li>Remarque: recouvrir les bouts points avec une serviette en papier, ou similaire, avant la mise sous vide</li> </ul>
Le sac fond ou ne peut pas être complètement scellé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assurez-vous d'utiliser des sacs d'une épaisseur d'au moins 100/130 µm et deux couches.</li> <li>Avant la soudure, s'assurer que les bords du sac sont propres et secs.</li> </ul>

PROBLEME	QUOI FAIRE
Provac a scellé plusieurs sacs (jusqu'à 5 articles) et il semble qu'il ne fonctionne plus. Note importante sur les sachets	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nous recommandons fortement l'utilisation de sacs sous vide d'au moins 100/130 µm d'épaisseur. Il existe de nombreux types de sacs à vide disponibles sur le marché et afin d'accorder une attention particulière à la qualité, nous recommandons l'utilisation des sacs sous vide de la marque Status, qui sont à deux couches et 100/130 µm d'épaisseur.</li> </ul>
Comment puis-je savoir que le processus de marinade est terminé?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Observez la lumière de la machine.</li> <li>• Lorsque le processus se termine, le voyant Marinator cesse de clignoter et la machine passe en mode veille (le voyant vert s'allume).</li> </ul>
Le vide ne se maintient pas lors de l'utilisation d'un récipient.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurez-vous que votre tube est correctement inséré comme indiqué sur le schéma 8.</li> <li>• Assurez-vous que le couvercle de votre récipient est propre et sec et dans la bonne position.</li> <li>• Assurez-vous que la valve du récipient est propre et sèche.</li> </ul>

## 6. GARANTIE

Cette garantie est valable pour cinq 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**

**Phone: +386 (0) 7 36 91 228**

**Mail: info@status.si**

## 7. 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 Slovénie, 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 Slovénie, n. 132/2006)  
 La directive 2004/108 CE et ses amendements

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.

## 8. CONSEILS UTILES

### 8.1. 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.

### 8.2. WQU'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.

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

Les aliments traités (ébullantés, 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.

### 8.4. 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.

### 8.5. 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. TABLEAU DES TEMPS DE STOCKAGE SOUS VIDE

(selon le Département de développement de Status)

## 9.1. TEMPS DE STOCKAGE AU RÉFRIGÉRATEUR

Type d'aliment	Conservations sans mettre sous vide	Conservation sous vide
Les aliments cuits	2 jours	10 jours
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
Saucisse fumé	90 jours	365 jours
Fromage dur	12 -15 jours	50 -55 jours
Fromage 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.

## 9.2. TEMPS DE STOCKAGE DANS ARMOIRES DE CUISINE ET DES ETAGERES

Type d'aliment	Conservations sans mettre sous vide	Conservation sous vide
Pain/petits pains	2 -3 jours	7 -8 jours
Petits fours	120 jours	300 jours
Aliments séchés	10 -30 jours	30 -90 jours
Riz/pates	180 jours	365 jours
Café/thé	30 -60 jours	365 jours
Vin	2 -3 jours	20 -25 jours
Boisson gazeuse (fermé)	7 -10 jours	20 -25 jours
Boisson gazeuse en carafe sous vide	2 -3 jours	7 -10 jours
Produits de boulangerie	2 -3 jours	7 -10 jours
Noisettes, noix ...	30 -60 jours	120 -180 jours
Biscuits salés/chips	5 -10 jours	20 -30 jours

## 9.3. TEMPS DE STOCKAGE EN CONGÉLATEUR

Type 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 (voir note 1)	8 mois	24 mois
Champignons (voir note 2)	8 mois	24 mois
Herbes (voir note 3)	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 (voir note 4)	6 mois	12 - 34 mois
Pain/petits pains	6 - 12 mois	18 - 36 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.*

(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 la 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



Cette étiquette indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Il doit être rapporté au point de collecte sélective des déchets dans le cadre des votre collectivité locale, ou il doit être rapporté à un représentant qui exerce l'activité de collection des

déchets d'équipements électriques et électroniques. Pour des informations complémentaires sur la col-

lecte, la classification, la réutilisation et le recyclage de ce produit contacter le représentant qui exerce l'activité de collection des déchets d'équipements électriques et électroniques ou le vendeur de la machine.

Date de fabrication de la pompe à vide électrique est estampé sur la carte de garantie fournie à l'achat de la pompe.

Date de fabrication du STATUS Provac 360 figure sur fiche de garantie, que vous avez reçu en achat.

## 11. L'ENSEMBLE COMPREND:

- machine sous vide professionnelle STATUS Provac 360
- 1 rouleau 280 mm x 3000 mm
- 1 rouleau 350 mm x 3000 mm
- 5 sachets sous vide 200 x 280 mm
- 5 sachets sous vide 120 x 550 mm
- 5 rubans adhésifs double face Status Stiki™
- 1 raccord pour mise sous vide des boites Status
- 1 cutter spécial pour les rouleaux
- 1 manuel d'utilisation









PROVAC 360



- AUTO
- CANCEL
- MANUAL
- PROTECT
- SEAL
- RESEAL

S