

GUIDE D'UTILISATION

# Boite sous-vide



## Recommandations générales

- Avant d'utiliser le système de conservation sous-vide, nous vous invitons à lire attentivement les instructions données dans le présent manuel.
- N'utilisez pas l'appareil si celui-ci est partiellement endommagé.
- N'introduisez pas le récipient dans le four.
- Nous vous conseillons vivement d'éviter le contact direct entre la boîte et des aliments particulièrement grasses.
- N'utilisez le système que pour aspirer l'air contenu dans le récipient.
- Evitez toute utilisation autre que celle indiquée dans le manuel d'instructions.
- Veillez à ce que le système ne soit pas utilisé par les enfants.

## Instructions d'entretien

- N'utilisez pas de solvants pour nettoyer le récipient.
- Le récipient transparent peut être lavé au lave-vaisselle.
- Le couvercle doit être lavé à la main (le joint doit être parfaitement propre).
- Ne démontez jamais le couvercle.

QUELFRIGO.COM

# Mode d'emploi

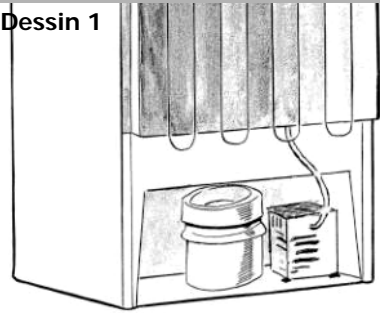
## Le système de conservation sous vide

Le présent système de conservation sous vide permet d'allonger la durée de conservation des aliments. Sans air, le processus d'oxydation se ralentit et la durée de conservation habituelle des aliments peut être multipliée par 5.

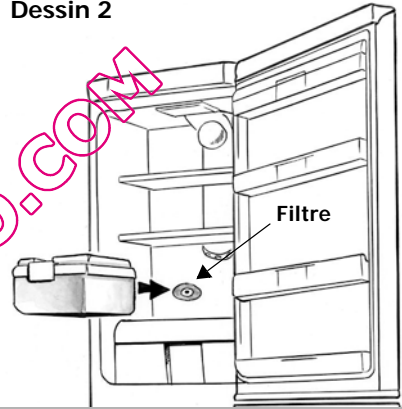
Le système est intégré à la structure de votre réfrigérateur-congélateur et comprend les 3 principaux éléments suivants:

- Un générateur de vide (Dessin 1)
- Un dispositif de branchement (Dessin 2)
- Une boîte (Dessin 3)

Dessin 1



Dessin 2



## La Boîte sous-vide

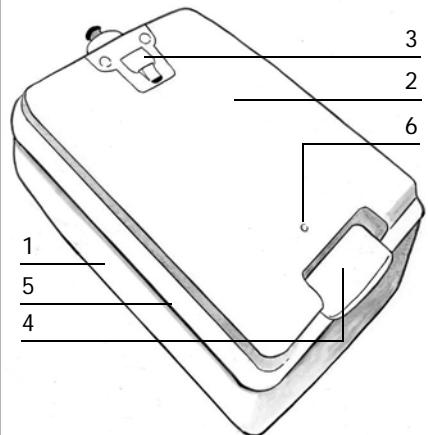
### La boîte est composée:

1. d'un bac transparent dans lequel peuvent être déposés les aliments
2. d'un couvercle avec dispositif de fermeture à valve

### Le couvercle comprend:

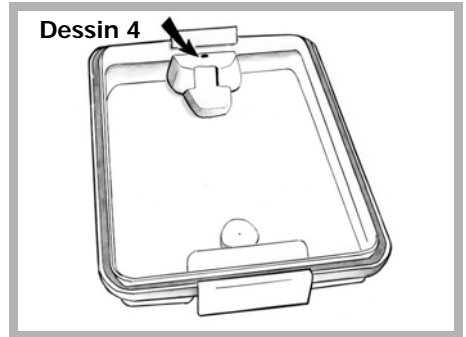
3. un système permettant de faire le vide comprenant une valve, une touche pour annuler le vide et un loquet de sécurité.
4. une poignée pour fermer et bloquer le couvercle
5. un joint d'étanchéité
6. un indicateur de vide situé à l'extérieur.

Dessin 3

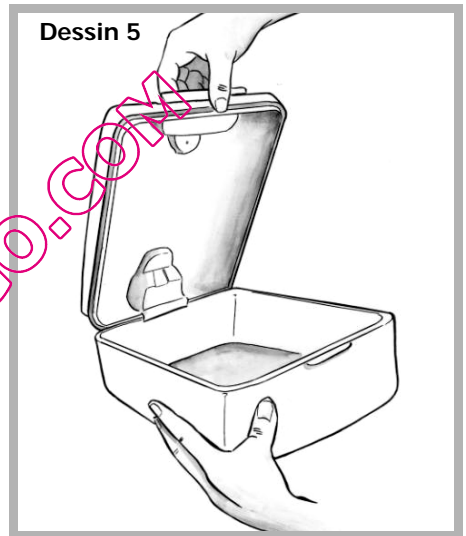


# Consignes d'utilisation

- Introduisez les aliments dans le bac.
- Contrôlez que l'orifice placé à l'intérieur du couvercle (Dessin 4) ne soit pas obstrué.
- Contrôlez que le joint du couvercle (Dessin 4) soit correctement placé et que les surfaces de contact entre le bac et le joint soient parfaitement sèches.

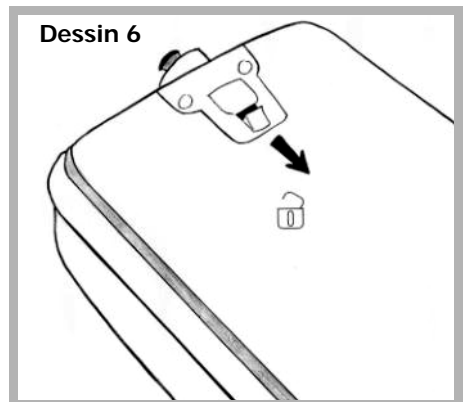


- La fermeture correcte de la boîte est un élément important.
- Placez le couvercle sur le récipient en rabattant le couvercle par l'arrière (Dessin 5) et fermez-le à l'aide de la poignée située sur le devant (Dessin 5).
- Vérifiez ensuite que le couvercle est bien ajusté.



## Mise sous-vide

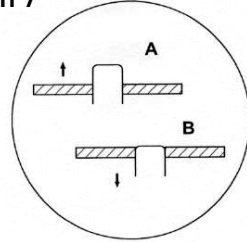
- Tirez le loquet de sécurité de la valve (Dessin 6).
- Posez la boîte sur le dessus du bac à légumes à gauche et insérez-la à fond de façon à ce que la valve du récipient soit en contact avec le dispositif de branchement.
- Au bout de quelques secondes, le générateur de vide se met en marche automatiquement.
- Ne touchez plus à la boîte et refermez le réfrigérateur.



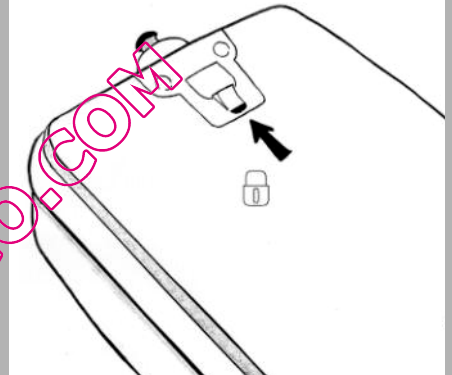
## Consignes d'utilisation (suite)

- Laissez la boîte dans cette position jusqu'à ce que le vide se fasse (indicateur en bas, Dessin 7). Le générateur s'arrête alors automatiquement.
- Le temps nécessaire pour faire le vide dépend de la quantité d'aliments introduits dans la boîte.
- La durée maximale de fonctionnement est de 3 minutes, puis la pompe s'arrête.
- Une fois que le processus de mise sous vide est terminé, vous pouvez placer la boîte sur les différentes clayettes du réfrigérateur, dans les tiroirs du compartiment congélateur, ou bien à l'extérieur, à température ambiante.
- Au moment de retirer la boîte, vous pourrez constater une légère résistance de la boîte due à la dépression.
- Poussez le loquet de sécurité (Dessin 8).
- Après avoir fait le vide, la dépression qui se produit à l'intérieur garantit la fermeture de la boîte. La poignée restée ouverte n'engendre aucune perte de vide.

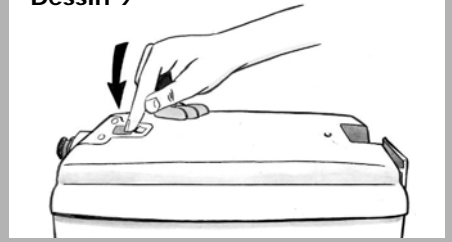
Dessin 7



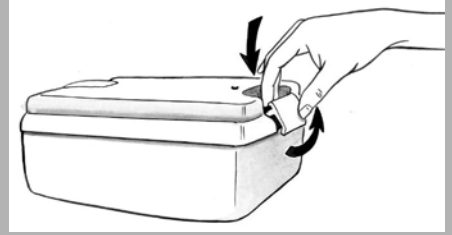
Dessin 8



Dessin 9



Dessin 10



### Ouverture de la boîte sous vide

- Tirez le loquet de sécurité (Dessin 6).
- Appuyez sur la touche d'introduction d'air (Dessin 9) jusqu'à ce que la boîte soit complètement remplie.
- Ouvrez le couvercle après avoir débloqué la poignée (Dessin 10).

## Conseils d'utilisation du système de conservation sous vide

Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, il est important que les aliments soient frais, sains, et en bon état.

Avant de mettre les aliments sous vide, contrôlez qu'ils soient complètement refroidis.

Les aliments décongelés ne peuvent pas être mis sous vide .

Pour tous les aliments préemballés, respectez la date limite de péremption indiquée sur l'emballage d'origine.

Les temps de conservation dépendent du milieu dans lequel la boîte sous-vide est stockée.

## Conservation sous vide et température

### Combinaison propre à chaque aliment

#### Au réfrigérateur

- Les aliments frais tels que viandes, poissons, fromages, charcuterie, pâtes fraîches, légumes et desserts;
- Les aliments cuits et les potages.

Au réfrigérateur, la mise sous vide prolonge de plusieurs jours la fraîcheur des aliments par rapport à une conservation à basse température. Elle protège les aliments de l'oxydation, du dessèchement, de la fermentation et d'une altération de goût tout en conservant leurs propriétés organoleptiques et nutritives.

#### Au congélateur

- Les aliments à longue conservation.

Au congélateur, la mise sous vide protège les aliments du dessèchement dû au froid très sec et empêche l'altération du goût.

La préparation des aliments destinés à être conservés au congélateur est soumise à certaines conditions:

- Le poisson doit être vidé, lavé et essuyé;
- Les légumes doivent être blanchis et essuyés .

Les aliments décongelés doivent être consommés dans les 24 heures suivant la décongélation.

#### A température ambiante

- Les aliments secs tels que le pain, la farine, les pâtes, la chapelure, le riz et les légumes.

La mise sous vide protège les aliments de l'humidité. Elle permet de conserver intacts leur saveur et leurs arômes.

- Les aliments tels que les confitures, le miel, le fromage râpé et les légumes conservés dans l'huile.

La mise sous vide permet de les conserver plus longtemps en évitant qu'ils ne rancissent.

## Conservation sous vide et température (suite)

### Aliments sous vide: tableau indicatif de la durée de conservation des aliments

Durée de conservation des aliments dans les conditions normales / sous-vide

	Conditions normales	Conditions sous-vide
<b>A température ambiante (+20° / +25° C)</b>		
Pain	2 jours	8 jours
Gâteaux secs	4 mois	1 an
Pâtes / Riz	6 mois	1 an
Fruits secs	4 mois	1 an
Farine / Thé / Café	4 mois	1 an
<b>Réfrigérés à +3° / +5° C</b>		
Viande crue	2 - 3 jours	6 - 9 jours
Poisson frais	1 - 3 jours	4 - 6 jours
Charcuterie	4 - 6 jours	20 - 25 jours
Fromages frais	5 - 7 jours	14 - 20 jours
Fromages durs et affinés	2 - 3 semaines	1 - 2 mois
Parmesan	3 semaines	2 mois
Légumes crus	1 - 5 jours	1 - 3 semaines
Fruits frais	5 - 10 jours	2 - 3 semaines
Potages de légumes / Minestrone	2 - 3 jours	1 - 2 semaines
Pâtes / Risotto / Lasagnes	2 - 3 jours	6 - 10 jours
Viande cuite	3 - 5 jours	10 - 15 jours
Desserts à la crème ou aux fruits	2 - 3 jours	6 - 10 jours
Autres desserts	5 jours	3 semaines
<b>Congelés à -18° / -20° C</b>		
Viande	4 mois	16 mois
Poisson	3 mois	1 an
Fruits et légumes	10 mois	2 ans

### ATTENTION

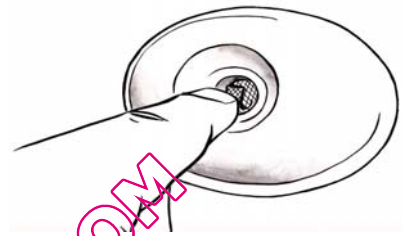
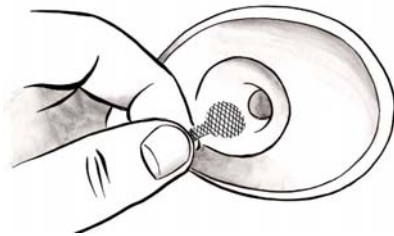
Les dates limite de conservation ne sont données qu'à titre indicatif. Elles varient en effet en fonction de l'état d'origine des produits et des modes de préparation.

Les aliments préemballés doivent impérativement être consommés avant la date de péremption indiquée sur l'emballage d'origine.

## Nettoyage du filtre

Pour maintenir des conditions de vide optimales nous vous conseillons de nettoyer avec précaution le filtre au moins une fois tous les deux mois ou lorsque vous constatez que le passage de l'air est gêné.

- Retirez le filtre du dispositif de branchement en tirant sur la languette à l'aide d'une petite pince.
- Rincez le filtre sous l'eau
- Remettez le filtre dans son emplacement
- Vérifiez qu'il est bien positionné
- Repliez la languette



## Problèmes de fonctionnement

### Le vide ne se fait pas bien

Cause: le filtre est sale

- le filtre n'a pas été nettoyé depuis longtemps ou il a été obstrué par des corps étrangers qui gênent le passage de l'air
- Si le problème persiste, contactez le service après-vente.

### Déformation de la boîte:

Ce phénomène est normal: lorsque le vide se fait, le couvercle de la boîte se déforme.