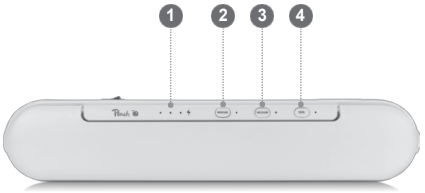
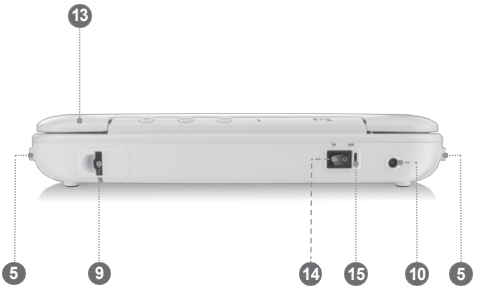
Machine à emballer sous vide sans fil PH330

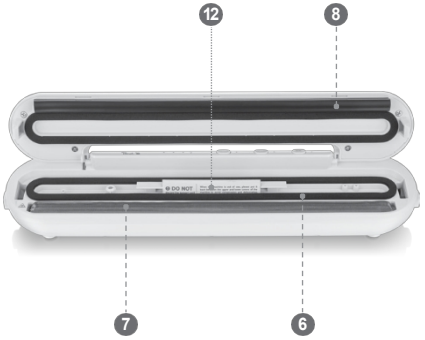


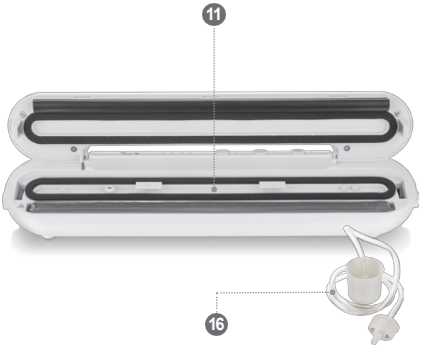
Mode d'emploi
Instruction Manual Mode d'emploi Istruzioni per l'uso Návod k obsluze Návod na použitie Instrukcja obsługi

Machine à emballer sous vide sans fil PH330









Utilisation conforme

Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique pour la mise sous vide et le soudage de sachets. Toute autre utilisation ou modification de l'appareil est considérée comme non conforme.

Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT : DANGER DE MORT ET DE BLESSURE POUR LES ENFANTS EN BAS ÂGE ET LES ENFANTS !

Ne laissez jamais les enfants sans surveillance avec le matériel d'emballage. Il existe un risque d'étouffement lié au matériel d'emballage. Les enfants sous-estiment souvent les dangers. Tenez toujours les enfants à l'écart du produit
. Ce produit n'est pas un jouet, il ne doit pas être laissé à la portée des enfants. Les enfants ne sont pas en mesure de reconnaître les dangers liés à l'utilisation de ce produit.

Ce produit peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation sûre du produit et qu'ils en comprennent les dangers. Les enfants ne doivent pas
jouer avec ce produit. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

L'appareil n'est pas un jouet. Tenez-le hors de portée des enfants.

Évitez tout risque de mort par électrocution !

Avant chaque branchement sur le secteur, vérifiez que le produit ne présente aucun dommage.

N'utilisez jamais le produit si vous constatez des dommages.

Le produit ne contient aucune pièce pouvant être entretenue par l'utilisateur.

Confiez les réparations du produit uniquement à des entreprises spécialisées agréées ou au service après-vente.
Des réparations non conformes peuvent entraîner des risques considérables pour l'utilisateur. De plus, cela annule la garantie.

Débranchez la fiche secteur lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.

N'utilisez pas le produit si le câble ou la fiche sont endommagés.

AVERTISSEMENT : SURFACES CHAUDES ! RISQUE DE BRÛLURE !

Ne touchez pas la barre chauffante G immédiatement après le soudage afin d'éviter toute blessure.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé.

Placez toujours l'appareil sur une surface de travail plane, stable et résistante à la chaleur pendant son utilisation.

Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant utilisation.

Utilisez l'appareil uniquement à l'intérieur. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ou dans un environnement humide.

Éloignez l'appareil des températures élevées et des environnements chauds et humides.

L'appareil ne nécessite aucun lubrifiant. N'utilisez pas de solvant organique pour nettoyer l'appareil.

Après utilisation, ne fermez pas le couvercle de l'appareil afin d'éviter d'exercer une pression sur les joints H.

La chambre à vide K ne doit pas être nettoyée sous l'eau courante afin d'éviter d'endommager l'appareil. N'essayez pas de mettre sous vide des aliments très riches en eau. La pompe à vide peut être endommagée par les liquides.

Description des pièces

A Charge de la batterie
Indicateur de charge❷
Touche « Manual »
C Bouton « Vacuum »
D Bouton « Seal »
E Déverrouillage du couvercle (à gauche et à droite)
F Support de soudure
G Barre chauffante
H Joint
I Coupe-sachets
J Raccord pour tuyau à vide
K Chambre à vide
L Dispositif de sécurité pour le transport
M Couvercle
N Interrupteur marche/arrêt
O Port USB
P Tuyau à vide

Contenu de la livraison

1 appareil de mise sous vide
1 tuyau à vide
1 coupe-sachet
1 mode d'emploi

Avant la première mise en service

Avant la première mise en service, retirez tout le matériel d'emballage.

Retirez la sécurité de transport N de la chambre à vide L. Lisez attentivement les instructions figurant sur la sécurité de transport N (guide rapide) et conservez-les.

Chargez la batterie lithium-ion intégrée. Pour ce faire, branchez un câble USB de type C disponible dans le commerce dans le port USB O et chargez la batterie avec une tension de 5 V. Vous pouvez suivre l'état de charge grâce à l'indicateur de charge de la batterie A.

Une charge complète dure environ 3,5 heures. Cela permet d'effectuer environ 40 cycles de mise sous vide avant de devoir recharger la batterie. Il est recommandé de ne pas décharger complètement la batterie afin de prolonger sa durée de vie.

Fonctions

Mise sous vide – Bouton « Vacuum » C

Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt N, relevez le couvercle M et placez l'ouverture du sachet sous vide dans la chambre à vide
K. Veillez à ce qu'il repose de manière aussi plane que possible sur le support de soudure F.

Fermez le couvercle M de l'appareil en appuyant fermement sur les deux côtés du couvercle jusqu'à ce que vous entendiez des « clics ». Appuyez sur la touche « Vacuum » C : le processus de mise sous vide démarre automatiquement et la LED située à côté de la touche « Vacuum » C s'allume en vert.

Dès que la mise sous vide est terminée, le processus de soudure démarre automatiquement ; la LED à côté de la touche « Vacuum » C reste allumée en vert. Une fois cette étape terminée, la LED verte à côté de la touche « Vacuum » C s'éteint.

Remarque : vous pouvez interrompre le processus à tout moment à l'aide de la touche « Vacuum » C.

Remarque : il est recommandé d'attendre environ 5 à 10 secondes avant d'ouvrir le couvercle afin que la soudure puisse se solidifier de manière optimale.

Pour ouvrir l'appareil, appuyez sur les deux boutons de déverrouillage du couvercle E situés à gauche et à droite de l'appareil. Relevez le couvercle M et retirez le sachet sous vide.

Remarque : il est recommandé d'appuyer sur les boutons du système de déverrouillage du couvercle E un par un. Cela vous permettra d'ouvrir le couvercle plus facilement.

Remarque : la durée du processus de mise sous vide varie en fonction du volume d'air à extraire du sachet. Si vous constatez que l'appareil ne démarre pas le processus de soudure alors que le sachet est vide, il est possible qu'il aspire de l'air extérieur. Réinsérez le sachet en veillant soigneusement à ce qu'aucun pli ne se forme sur la surface de soudure F.

Remarque : le liquide présent dans le sachet peut être aspiré hors du sachet pendant le processus de mise sous vide. Ce liquide peut nuire à la qualité de la soudure. Si le sachet se remplit à nouveau d'air une fois le processus de mise sous vide terminé, utilisez un nouveau sachet et recommencez le processus. Veillez à ce qu'aucun liquide ne s'infiltre entre la surface de soudure F et la barre chauffante G.

Remarque : il est recommandé d'attendre 20 secondes entre chaque cycle de mise sous vide et de soudure.

Mise sous vide manuelle – touche « Manual » ❷

Cette méthode de mise sous vide convient aux aliments humides et sensibles à la pression, tels que les légumes et fruits tendres, la viande, le poisson, le pain, etc.

Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt N, relevez le couvercle M et placez l'ouverture du sachet sous vide dans la chambre à vide
K. Veillez à ce qu'elle repose de manière aussi lisse que possible sur la surface de soudure F.

Fermez le couvercle M de l'appareil en appuyant fermement sur les deux côtés du couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ». Appuyez sur le bouton « Manual » ❷ et maintenez-le enfoncé pour mettre la pompe à vide en marche jusqu'à ce que le vide souhaité soit atteint. La LED située à côté du bouton « Manual » ❷ s'allume en vert pendant le processus.

Dès que vous relâchez la touche « Manual » ❷ , la pompe à vide s'arrête. Appuyez le plus rapidement possible sur la touche « Seal » D pour démarrer manuellement le processus de soudage. La LED située à côté de la touche « Seal » D reste allumée jusqu'à ce que le processus de soudage soit terminé.

Remarque : il est recommandé de ne pas ouvrir le couvercle avant environ 10 secondes supplémentaires afin que la soudure puisse se solidifier de manière optimale.

Pour ouvrir l'appareil, appuyez sur les deux boutons de déverrouillage du couvercle E situés à gauche et à droite de l'appareil. Relevez le couvercle M et retirez le sachet sous vide.

Remarque : il est recommandé d'appuyer sur les boutons de déverrouillage du couvercle E l'un après l'autre. Cela vous permettra d'ouvrir le couvercle plus facilement.

Remarque : il est recommandé d'attendre 20 secondes entre chaque

opérations de mise sous vide et de soudure.

Soudage – Bouton « Seal » D

Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt N, relevez le couvercle M et placez l'ouverture du sachet sous vide dans la chambre à vide
K. Veillez à ce qu'elle repose de manière aussi lisse que possible sur la surface de soudure F.

Fermez le couvercle M de l'appareil en appuyant fermement sur les deux côtés du couvercle jusqu'à ce que vous entendiez des « clics ». Appuyez sur la touche
« Seal » D ; le processus de soudure démarre automatiquement et la LED située à côté de la touche « Seal » D s'allume en vert.

Remarque : il est recommandé de ne pas ouvrir le couvercle avant environ 10 secondes supplémentaires afin que la soudure puisse se solidifier de manière optimale.

Pour ouvrir l'appareil, appuyez sur les deux boutons de déverrouillage du couvercle E situés à gauche et à droite de l'appareil. Relevez le couvercle M et retirez le sachet sous vide.

Remarque : il est recommandé d'appuyer sur les boutons du dispositif de déverrouillage du couvercle E un par un. Cela vous permettra d'ouvrir le couvercle plus facilement.

Remarque : il est recommandé d'attendre 20 secondes entre chaque opération de mise sous vide et de soudure.

Fabriquer soi-même des sachets sous vide à l'aide d'un rouleau de film

La livraison comprend un petit coupe-sachet **I** qui se range dans un emplacement prévu à cet effet dans l'appareil. Vous pouvez l'utiliser, comme un coupe-papier, pour ouvrir des sachets ou fabriquer vous-même des sachets à partir d'un rouleau de film.

Avant de fabriquer un sachet, déterminez la taille approximative dont vous avez besoin. Il est préférable de couper quelques centimètres de plus plutôt que de devoir jeter tout le morceau parce qu'il est trop petit.

Posez maintenant le rouleau de film sur une surface lisse et insérez le crochet du coupe-sachet à l'endroit préalablement défini, entre la surface et le film. Maintenez le film de part et d'autre du coupe-sachet avec les doigts d'une main et, de l'autre main, tirez le coupe-sachet dans le sens opposé à la main qui le maintient. Veillez à ce que la coupe soit aussi droite que possible.

Pour transformer le tube de film découpé en sachet, placez un côté ouvert comme indiqué ci-dessus sous
« Souder – touche « Seal » D » dans la machine sous vide et suivez les étapes. Vous obtenez alors un sachet ouvert d'un côté.

Remarques importantes :

Après avoir scellé 20 sachets à la suite, laissez l'appareil refroidir pendant environ 10 minutes.

L'appareil n'est pas adapté à la mise sous vide d'aliments liquides.

La largeur maximale des sachets sous vide et des rouleaux de film est de 30 cm.

Pour mettre vos aliments sous vide, utilisez des sachets sous vide. Les sachets simples ne conviennent qu'au scellage et non à la mise sous vide.

La mise sous vide prolonge la durée de conservation des aliments, mais ne peut empêcher leur détérioration.

Nettoyage et entretien

Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide pour le nettoyer.

Une fois l'appareil refroidi, utilisez une éponge ou un chiffon doux pour nettoyer la surface de l'appareil et la chambre à vide K.

N'utilisez pas de brosse pour le nettoyage afin de ne pas rayer la surface de l'appareil.

Utilisez un mouchoir ou un chiffon doux pour nettoyer la chambre à vide K et éliminer les résidus alimentaires et les liquides.

Gardez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil au sec afin qu'il soit prêt pour la prochaine utilisation.

Dépannage

L'appareil ne fonctionne pas

Vérifiez l'état de charge de la batterie A.

Le vide n'est pas complet dans le sachet ou le scellage automatique ne s'effectue pas

Assurez-vous que l'extrémité ouverte du sachet sous vide est entièrement placée à l'intérieur de la chambre à vide K.

Vérifiez si le joint H s'est détaché.

Assurez-vous qu'aucune saleté n'adhère à la barre chauffante G et au joint H.

Vérifiez si le couvercle M de l'appareil est bien fermé.

Assurez-vous qu'aucun air ne peut pénétrer dans le sachet sous vide par un trou. Pour vérifier, plongez le sachet sous vide dans l'eau. Si des bulles d'air remontent à la surface, le sachet perd de l'air. Remplacez le sachet.

Après la mise sous vide, de l'air pénètre dans le sachet soudé

Ce problème peut survenir en présence de plis, d'huile ou

d'autres liquides se trouvent sur le support de soudage F. Ouvrez les sachets et nettoyez le support de soudage F. Posez les sachets à plat sur le support de soudure F pour les mettre sous vide et les souder.

Vérifiez si de l'air ou du liquide s'est accumulé dans le sachet sous vide à cause des aliments. Dans ce cas, ouvrez le sachet sous vide pour le mettre à nouveau sous vide et le souder. Vous pouvez également remplacer le sachet sous vide par un neuf. Pour les aliments contenant de l'eau, il est recommandé de de les congeler au préalable, puis de les mettre sous vide et de les souder.

La mise sous vide ne fonctionne pas correctement

Si la barre chauffante G est surchauffée, elle peut faire fondre les sachets. Ouvrez le couvercle de la machine sous vide et laissez la barre chauffante G refroidir pendant quelques minutes.

Cette erreur peut se produire si des plis, de l'huile ou d'autres liquides se trouvent sur la plaque de soudure F ou la barre chauffante G. Nettoyez la plaque de soudure F ou la barre chauffante G et relancez le processus.

Remarque : la barre chauffante peut devenir très chaude. Ne la touchez donc jamais à mains nues.

Une fois le processus de mise sous vide terminé, attendez 20 secondes avant de lancer le prochain processus de soudure.

Conservation des aliments

La mise sous vide permet d'extraire l'air des aliments. Cela évite l'oxydation et empêche la prolifération bactérienne.

Conservation à température ambiante	Conservation sans mise sous vide	Conservation sous vide
Riz cru et pâtes	5 à 6 mois	12 mois
Lyophilisé	1 à 2 mois	12 mois
Café / Thé	2 à 3 mois	12 mois
Pain / Petits pains	2 à 3 jours	7 à 8 jours

Conservation au frais (+5 /-2 °C)	Conservation non sous vide	Conservation sous vide
Gibier	2 à 3 jours	30 à 40 jours
Bœuf	3 à 4 jours	30 à 40 jours
Volaille	2 à 3 jours	6 à 9 jours
Poisson entier	1 à 3 jours	4 à 5 jours
Légumes crus	5 jours	18 à 20 jours
Fruits frais	3 à 7 jours	8 à 25 jours
Pâtes cuites	2 à 3 jours	8 à 12 jours

Conservation au congélateur (-15 / -18 °C)	Conservation sans emballage sous vide	Conservation sous vide
Viande, poisson, volaille	6 mois	24 à 36 mois
Viande hachée	4 mois	12 mois
Légumes	8 à 10 mois	24 à 36 mois
Fruits	6 à 12 mois	24 à 36 mois
Produits de boulangerie	6 à 12 mois	24 à 36 mois
Grains de café	6 à 9 mois	24 à 36 mois

Utilisation prévue

Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique pour aspirer et thermosouder des sachets. Toute autre utilisation ou modification de l'appareil sera considérée comme une utilisation non conforme.

Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT – DANGER DE MORT ET RISQUE D'ACCIDENT POUR LES BÉBÉS ET LES ENFANTS !

Ne laissez jamais les enfants seuls et sans surveillance avec le matériel d'emballage. Le matériel d'emballage présente un risque d'étouffement. Les enfants sous-estiment souvent les dangers. Tenez toujours les enfants éloignés du produit. Ce produit n'est pas un jouet et doit être tenu hors de portée des enfants. Les enfants ne sont pas en mesure de reconnaître les risques liés à l'utilisation du produit.

Ce produit peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'on leur enseigne comment utiliser le produit en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques associés. Ne laissez pas les enfants jouer avec ce produit. Ne laissez jamais les enfants nettoyer ou entretenir ce produit sans surveillance.

Cet appareil n'est pas un jouet. Gardez-le hors de portée des enfants.

Évitez tout danger de mort par électrocution !

Vérifiez toujours que le produit n'est pas endommagé avant de le brancher sur le secteur.

N'utilisez jamais le produit s'il présente le moindre dommage.

Le produit ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur.

Les réparations doivent être effectuées par des entreprises spécialisées agréées ou par le service après-vente. Des réparations non conformes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur.
Cela entraînera également l'annulation de la garantie.

Débranchez la fiche secteur lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

N'utilisez pas le produit si le câble ou la fiche sont endommagés.

AVERTISSEMENT - SURFACES CHAUDES ! RISQUE DE BRÛLURES !

L'élément chauffant G peut devenir très chaud.

Pour éviter toute blessure, ne touchez pas l'élément chauffant G immédiatement après le rétractage

.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé.

Placez toujours l'appareil sur une surface de travail plane, solide et résistante à la chaleur pendant son utilisation.

Lisez attentivement le mode d'emploi avant utilisation.

N'utilisez l'appareil qu'à l'intérieur. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ou dans un environnement humide.

N'utilisez pas l'appareil avec une rallonge.

Éloignez l'appareil et le câble des sources de chaleur et des environnements chauds ou humides.

L'appareil ne nécessite pas de lubrifiant. N'utilisez pas de solvant organique pour nettoyer l'appareil.

Pour éviter toute pression sur le joint en caoutchouc H, ne fermez pas le couvercle de l'appareil après utilisation.

La chambre à vide K ne doit pas être nettoyée sous l'eau courante afin d'éviter d'endommager l'appareil. N'essayez pas de mettre sous vide des aliments à forte teneur en eau. La pompe à vide peut être endommagée par les liquides.

Description des pièces

A Indicateur de charge de la batterie❷ Bouton « Manual »
C Bouton « Vide »
D Bouton « Sceller »
E Déverrouillage du couvercle (gauche et droite)
F Support de scellage
G Barre chauffante
H Soudure
❙ Coupe-sachet
J Raccord pour tuyau à vide
K Chambre à vide
L Verrouillage de transport
M Couvercle
N Interrupteur marche/arrêt
Connexion USB
P Tuyau à vide

Contenu de la livraison

1 machine sous vide
1 tuyau à vide
1 coupe-sachet
1 mode d'emploi

Avant la première utilisation

Retirez tout le matériel d'emballage avant la première mise en service. Retirez le verrou de transport N de la chambre à vide

L. Lisez attentivement les instructions figurant sur le verrou de transport N (guide rapide) et conservez-le dans un endroit sûr.

Chargez la batterie lithium-ion intégrée. Pour ce faire, branchez un câble USB de type C standard dans le port USB O et chargez la batterie avec une tension de 5 V. Vous pouvez reconnaître l'état de charge grâce à l'indicateur de charge de la batterie A.

Une charge complète dure environ 3,5 heures. Cela signifie qu'environ 40 cycles d'aspiration peuvent être effectués avant que la batterie ne doive être rechargée. Il est conseillé de ne pas décharger complètement la batterie afin de prolonger sa durée de vie.

Fonctions

Mise sous vide - Bouton « Vacuum » C

Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt N, relevez le couvercle M et placez l'ouverture du sac sous vide dans la chambre à vide K. Assurez-vous qu'il repose aussi à plat que possible sur la surface de scellage F.

Fermez le couvercle M de l'appareil en appuyant fermement sur les deux côtés du couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».
Appuyez sur le bouton « Vacuum » C ; le processus de mise sous vide démarre automatiquement et la LED située à côté du bouton « Vacuum » C s'allume en vert.

Dès que l'aspiration est terminée, le processus de scellage démarre automatiquement ; la LED située à côté du bouton « Vacuum » C reste allumée en vert. Une fois cette étape également terminée, la LED verte située à côté du bouton « Vacuum » C s'éteint.

Remarque : vous pouvez interrompre le processus à tout moment en appuyant sur le bouton « Vacuum » C.

Remarque : il est recommandé de n'ouvrir le couvercle qu'après 5 à 10 secondes supplémentaires afin que le cordon de soudure puisse se solidifier de manière optimale.

Pour ouvrir l'appareil, appuyez sur les deux boutons de déverrouillage du couvercle E situés à gauche et à droite de l'appareil. Relevez le couvercle M et retirez le sachet sous vide.

Remarque : il est recommandé d'appuyer successivement sur les boutons du dispositif d'ouverture du couvercle E. Cela facilite l'ouverture du couvercle.

Remarque : la durée du processus de mise sous vide varie en fonction du volume à extraire du sachet. Si vous constatez que l'appareil ne démarre pas le processus de scellage alors que le sachet est vide, il est possible que l'appareil aspire de l'air secondaire. Réinsérez le sachet et assurez-vous qu'il n'y a pas de plis sur la surface de scellage F.

Remarque : le liquide contenu dans le sac peut être aspiré hors du sac pendant le processus de mise sous vide. Le liquide peut nuire à la qualité du scellage. Si le sac se remplit à nouveau d'air une fois le processus de mise sous vide terminé, utilisez un nouveau sachet et recommencez le processus de mise sous vide. Veillez à ce qu'il y ait le moins de liquide possible entre le support de scellage F et la barre chauffante G.

Remarque : il est recommandé d'attendre 20 secondes entre chaque cycle de mise sous vide et de scellage.

Mise sous vide manuelle - Bouton « Manual » ❷

Cette méthode de mise sous vide convient aux aliments humides et sensibles à la pression, tels que les fruits et légumes tendres, la viande, le poisson, le pain, etc.

Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt N, relevez le couvercle M et placez l'ouverture du sac sous vide dans la chambre à vide K. Assurez-vous qu'il repose aussi à plat que possible sur la surface de soudure F.

Fermez le couvercle M de l'appareil en appuyant fermement sur les deux côtés du couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».
Appuyez sur le bouton « Manual » (2) et maintenez-le enfoncé pour mettre la pompe à vide en marche jusqu'à ce que le vide souhaité soit atteint. La LED située à côté du bouton « Manual » (2) s'allume en vert pendant le processus.

Dès que vous relâchez le bouton « Manual » (2), la pompe à vide s'arrête. Appuyez sur le bouton « Seal » D aussi rapidement que possible pour démarrer manuellement le processus de scellage. La LED située à côté du bouton « Seal » D reste allumée jusqu'à la fin du processus de scellage.

Remarque : il est recommandé de n'ouvrir le couvercle qu'après environ 10 secondes supplémentaires afin que le cordon de soudure puisse se solidifier de manière optimale.

Pour ouvrir l'appareil, appuyez sur les deux boutons de déverrouillage du couvercle E situés à gauche et à droite de l'appareil. Relevez le couvercle M et retirez le sachet sous vide.

Remarque : il est recommandé d'appuyer successivement sur les boutons du dispositif d'ouverture du couvercle E. Cela facilite l'ouverture du couvercle.

Remarque : il est recommandé d'attendre 20 secondes entre chaque cycle de mise sous vide et de soudure.

Soudage - Bouton « Seal » D

Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt N, relevez le couvercle M et placez l'ouverture du sac sous vide dans la chambre à vide K. Assurez-vous qu'il repose aussi à plat que possible sur la surface de soudure F.

Fermez le couvercle M de l'appareil en appuyant fermement sur les deux côtés du couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».
Appuyez sur le bouton « Seal » D ; le processus de scellage démarre automatiquement et la LED située à côté du bouton « Seal » D s'allume en vert.

Remarque : il est recommandé de n'ouvrir le couvercle qu'après environ 10 secondes supplémentaires afin que le cordon de soudure puisse se solidifier de manière optimale.

Pour ouvrir l'appareil, appuyez sur les deux boutons de déverrouillage du couvercle

E sur les côtés gauche et droit de l'appareil. Relevez le couvercle M et retirez le sachet sous vide.

Remarque : il est recommandé d'appuyer d'abord sur un bouton après l'autre du dispositif de déverrouillage du couvercle E. Cela facilite l'ouverture du couvercle.

Remarque : il est recommandé d'attendre 20 secondes entre chaque cycle de mise sous vide et de scellage.

Comment fabriquer soi-même des sachets sous vide à l'aide d'un rouleau de film

La livraison comprend un petit coupe-sachet I qui s'insère dans un logement prévu à cet effet sur l'appareil. Vous pouvez l'utiliser pour ouvrir des sachets, un peu comme un coupe-papier, ou pour fabriquer vous-même des sachets à partir d'un rouleau de film.

Avant de fabriquer un sac, déterminez la taille approximative dont vous avez besoin. Il est conseillé de couper quelques centimètres de plus plutôt que de devoir jeter toute la partie qui serait trop petite.

Placez maintenant le rouleau de film sur une surface lisse et insérez le crochet du coupe-sachet entre la surface et le sachet, à l'endroit préalablement défini. Tenez le sachet de part et d'autre du coupe-sachet avec les doigts d'une main et tirez le coupe-sachet dans le sens opposé à votre main de maintien avec l'autre main. Veillez à ce que la coupe soit aussi droite que possible.

Pour transformer le tube de film découpé en sachet, placez un côté ouvert dans la soudeuse sous vide comme décrit ci-dessus dans la section « Souder - Bouton « Seal » D » et suivez les étapes. Vous obtiendrez alors un sachet ouvert d'un côté.

Remarques importantes :

Si vous avez scellé 20 sachets à la suite, laissez l'appareil refroidir pendant environ 10 minutes.

Cet appareil n'est pas adapté à l'aspiration d'aliments liquides.

La largeur maximale des sachets sous vide et des rouleaux de film est de 30 cm.

Utilisez des sachets sous vide pour la mise sous vide. Les sachets simples ne conviennent qu'au scellage et non à la mise sous vide.

La mise sous vide prolonge la durée de conservation des aliments, mais ne peut empêcher leur détérioration.

Nettoyage et entretien

Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide pour le nettoyer.

Une fois l'appareil refroidi, utilisez une éponge douce ou un chiffon doux pour nettoyer la surface de l'appareil et la chambre à vide K.

N'utilisez pas de brosses pour le nettoyer, car cela pourrait rayer la surface de l'appareil.

Utilisez un mouchoir ou une serviette douce pour éliminer les résidus alimentaires et les liquides de la chambre à vide K.

Gardez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil au sec afin qu'il soit prêt à l'emploi.

Dépannage

L'appareil ne fonctionne pas

Vérifiez l'état de charge de la batterie A.

Le vide ne se fait pas complètement dans le sac ou le scellage thermique automatique ne se déclenche pas

Assurez-vous que l'extrémité ouverte du sac sous vide est entièrement placée dans la chambre à vide K.

Vérifiez si le joint en caoutchouc H s'est desserré.

Assurez-vous qu'il n'y a pas de saleté sur l'élément chauffant G ou le joint en caoutchouc H.

Vérifiez que le couvercle de l'appareil est bien fermé.

Assurez-vous qu'aucun trou ne laisse passer l'air dans le sac sous vide. Plongez le sac sous vide dans l'eau pour le vérifier. Si des bulles d'air remontent à la surface, cela signifie que le sac perd de l'air. Utilisez un nouveau sac.

De l'air pénètre dans le sac thermoscellé après la mise sous vide

Ce problème peut survenir si la surface de thermoscellage F présente des plis, de l'huile ou d'autres liquides. Ouvrez le sachet et nettoyez la surface de thermoscellage F. Posez le sachet à plat sur la surface de thermoscellage F pour le mettre sous vide et le thermosceller.

Vérifiez si de l'air ou du liquide s'est introduit dans le sachet sous vide à cause du produit alimentaire. Si tel est le cas, ouvrez le sachet sous vide pour le mettre sous vide et le thermosouder à nouveau.
Vous pouvez également utiliser un autre sac sous vide. Pour les aliments contenant beaucoup d'eau, nous vous recommandons de les congeler avant de les mettre sous vide et de les thermosouder.

Le processus de mise sous vide ne fonctionne pas parfaitement

Si l'élément chauffant G surchauffe, le sachet risque de fondre. Ouvrez le couvercle de la machine sous vide et laissez l'élément chauffant G refroidir pendant quelques minutes.

Cette erreur peut se produire s'il y a des plis, de l'huile ou d'autres liquides sur le support de soudure F ou la barre chauffante G. Nettoyez le support de soudure F ou la barre chauffante G et relancez le processus.

Remarque : la barre chauffante G peut devenir très chaude. Ne la touchez jamais à mains nues.

Attendez 20 secondes après la fin du processus de mise sous vide avant de lancer le processus de scellage suivant.

Durée de conservation des produits alimentaires

La mise sous vide élimine l'air des produits alimentaires. Cela permet d'éviter l'oxydation et la contamination bactérienne.

Conservation à température ambiante	Conservation sans mise sous vide	Conservation sous vide
Riz et pâtes crus	5 à 6 mois	12 mois
Lyophilisé	1 à 2 mois	12 mois
Café / thé	2 à 3 mois	12 mois
Pain / petits pains	2 à 3 jours	7 à 8 jours

Conservation, réfrigérée (+5 /- 2 °C)	Conservation non sous vide	Conservation sous vide
Viande de gibier	2 à 3 jours	30 à 40 jours
Bœuf	3 à 4 jours	30 à 40 jours
Volaille	2 à 3 jours	6 à 9 jours
Poisson entier	1 à 3 jours	4 à 5 jours
Légumes crus	5 jours	18 à 20 jours
Fruits frais	3 à 7 jours	8 à 25 jours
Pâtes cuites	2 à 3 jours	8 à 12 jours

Conservation, surgelées (-15 / -18 °C)	Conservation sans emballage sous vide	Conservation sous vide
Viande, poisson, volaille	6 mois	2 à 3 ans
Viande hachée	4 mois	12 mois
Légumes	8 à 10 mois	2 à 3 ans
Fruit	6 à 12 mois	2 à 3 ans
Produits de boulangerie	6 à 12 mois	2 à 3 ans
Grains de café	6 à 9 mois	2 à 3 ans

Utilisation conforme

Cet appareil est uniquement destiné à être utilisé dans les foyers pour faire le vide et souder des sacs. Toute autre utilisation ou modification de l'appareil doit être considérée comme une utilisation inappropriée.

Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT - DANGER DE MORT ET RISQUE D'ACCIDENTS POUR LES NOURRISSONS ET LES ENFANTS !

Ne laissez jamais les enfants seuls et sans surveillance avec les matériaux d'emballage. Les matériaux d'emballage présentent un risque d'étouffement. Les enfants sous-estiment souvent les dangers. Tenez toujours les enfants éloignés du produit. Ce produit n'est pas un jouet et doit être conservé hors de portée des enfants. Les enfants ne sont pas en mesure de reconnaître les risques liés à l'utilisation du produit.

Ce produit peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes manquant d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou formés à l'utilisation sûre du produit et qu'ils comprennent les risques associés. Ne laissez pas
Ne laissez pas les enfants jouer avec ce produit. Ne laissez jamais les enfants nettoyer ou entretenir ce produit sans surveillance.

L'appareil n'est pas un jouet. Gardez-le hors de portée des enfants.

Évitez tout risque d'électrocution !

Vérifiez toujours que l'appareil n'est pas endommagé avant de le brancher sur le secteur.

N'utilisez jamais le produit s'il est endommagé.

Le produit ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur.

Les réparations du produit doivent être effectuées par des entreprises spécialisées agréées ou par le service clientèle. Des réparations inadéquates peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur. Cela annulera également la garantie.

Débranchez la fiche secteur lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche ont été endommagés.

ATTENTION - SURFACES CHAUDES ! RISQUE DE BRÛLURES !

L'élément chauffant G peut devenir très chaud.

Pour éviter toute blessure, ne touchez pas l'élément chauffant G immédiatement après la rétraction.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé.

Placez toujours l'appareil sur une surface de travail plane, solide et résistante à la chaleur pendant son utilisation.

Lisez attentivement le mode d'emploi avant toute utilisation.

N'utilisez l'appareil qu'à l'intérieur. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ou dans un environnement humide.

N'utilisez pas l'appareil avec une rallonge.

Tenez l'appareil et le câble à l'écart des températures élevées et des environnements chauds ou humides.

L'appareil ne nécessite pas de lubrifiant. Ne pas utiliser de solvant organique pour nettoyer l'appareil.

Pour éviter toute pression sur le joint en caoutchouc H, ne refermez pas le couvercle de l'appareil après utilisation.

La chambre à vide K ne doit pas être nettoyée sous l'eau courante pour éviter d'endommager l'appareil. N'essayez pas de mettre sous vide des aliments à forte teneur en eau. La pompe à vide peut être détruite par un liquide.

Description des pièces

A Indicateur de charge de la batterie❷
Bouton « Manual »
C Bouton « Vacuum »
D Bouton « Seal »
E Ouverture du couvercle (gauche et droite)
F Joint d'étanchéité
G Barre chauffante
H Sceau
I Coupe-sac
J Raccordement pour tuyau d'aspiration
K Chambre à vide
L Verrouillage de transport
M Couvercle
N Interrupteur marche/arrêt
O Connexion USB
P Tuyau d'aspiration

Contenu de la livraison

1 machine sous vide 1
tuyau d'aspiration
1 coupe-sac
1 manuel d'instructions

Avant la première utilisation

Retirez tous les matériaux d'emballage avant la première mise en service.

Retirez le verrou de transport N de la chambre à vide K. Lisez attentivement les instructions figurant sur le verrou de transport N (guide rapide) et conservez-le en lieu sûr.

Chargez la batterie lithium-ion intégrée. Pour ce faire, branchez un câble USB de type C standard dans le port USB O et chargez la batterie avec une tension de 5 V. Vous pouvez vérifier l'état de charge grâce à l'indicateur de charge de la batterie A.

Une charge complète prend environ 3,5 heures. Cela signifie qu'environ 40 cycles de mise sous vide peuvent être effectués avant de devoir recharger la batterie. Il est conseillé de ne pas décharger complètement la batterie afin de prolonger sa durée de vie.

Fonctions

Aspiration - Bouton « Vacuum » C

Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt N, rabattez le couvercle M vers le haut et placez l'ouverture du sac sous vide dans la chambre à vide
K. Veillez à ce qu'il repose le plus à plat possible sur la surface d'étanchéité F.

Fermez le couvercle M de l'appareil en appuyant fermement des deux côtés du couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ». Appuyez sur le bouton « Vacuum » C, le processus de mise sous vide démarre automatiquement, la LED à côté du bouton « Vacuum » C s'allume en vert.

Dès que la mise sous vide est terminée, le processus de scellage démarre automatiquement ; la LED située à côté du bouton « Vacuum » C reste allumée en vert. Une fois cette étape également terminée, la LED verte située à côté du bouton « Vacuum » C s'éteint.

Remarque : vous pouvez interrompre le processus à tout moment en appuyant sur le bouton « Vacuum » C.

Remarque : il est recommandé d'attendre 5 à 10 secondes supplémentaires avant d'ouvrir le couvercle afin que le cordon de soudure puisse se solidifier de manière optimale.

Pour ouvrir l'appareil, appuyez sur les deux boutons de déverrouillage du couvercle E situés sur les côtés gauche et droite de l'appareil. Rabattez le couvercle M vers le haut et retirez le sachet sous vide.

Remarque : il est recommandé d'appuyer d'abord sur les boutons les uns après les autres pour déverrouiller le couvercle E. Cela facilite l'ouverture du couvercle.

Remarque : La durée du processus de mise sous vide varie en fonction du volume à extraire du sac. Si vous remarquez que l'appareil ne démarre pas le processus de scellage même si le sac est vide, il est possible que l'appareil aspire de l'air secondaire. Réinsérez le sac et assurez-vous qu'il n'y a pas de plis sur la surface de fermeture F.

Remarque : Le liquide contenu dans le sac peut être aspiré hors du sac pendant le processus de mise sous vide. Le liquide peut affecter la qualité du joint. Si le sac se remplit à nouveau d'air une fois le processus de mise sous vide terminé, utilisez un nouveau sac et recommencez le processus de mise sous vide. Veillez à ce qu'il y ait le moins de liquide possible entre le support d'étanchéité F et la barre chauffante G.

Remarque : il est recommandé d'attendre 20 secondes entre chaque processus de mise sous vide et de scellage.

Mise sous vide manuelle - touche « Manual » ❷

Cette méthode de mise sous vide convient aux aliments humides et sensibles à la pression, tels que les fruits et légumes tendres, la viande, le poisson, le pain, etc.

Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt N, rabattez le couvercle M vers le haut et placez l'ouverture du sac sous vide dans la chambre à vide
K. Veillez à ce qu'il repose le plus à plat possible sur la surface d'étanchéité F.

Fermez le couvercle M de l'appareil en appuyant fermement des deux côtés du couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ». Appuyez sur le bouton « Manual » (2) et maintenez-le enfoncé pour mettre la pompe à vide en marche jusqu'à ce que le vide souhaité soit atteint. La LED située côté du bouton « Manual » (2) s'allume en vert pendant le processus.

Dès que vous relâchez le bouton « Manual » (2), la pompe à vide s'arrête. Appuyez le plus rapidement possible sur le bouton Seal D pour démarrer le processus de scellage « manuellement ». La LED à côté du bouton Seal D s'allume jusqu'à ce que le processus de scellage soit terminé.

Remarque : il est recommandé de n'ouvrir le couvercle qu'après environ 10 secondes afin que le cordon de soudure puisse se solidifier de manière optimale.

Pour ouvrir l'appareil, appuyez sur les deux boutons de déverrouillage du couvercle E situés sur les côtés gauche et droit de l'appareil. Relevez le couvercle M et retirez le sachet sous vide.

Remarque : il est recommandé d'appuyer d'abord sur un bouton, puis sur l'autre, pour déverrouiller le couvercle E. Cela facilite l'ouverture du couvercle.

Remarque : il est recommandé d'attendre 20 secondes entre chaque processus de mise sous vide et de soudure.

Soudure - Bouton D

Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt N, rabattez le couvercle M vers le haut et placez l'ouverture du sachet sous vide dans la chambre à vide K. Veillez à ce qu'il repose le plus à plat possible sur la surface d'étanchéité F.

Fermez le couvercle M de l'appareil en appuyant fermement des deux côtés du couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ». Appuyez sur le bouton Seal D, le processus de soudure démarre automatiquement, la LED à côté du bouton Seal D s'allume en vert.

Remarque : il est recommandé de n'ouvrir le couvercle qu'après environ 10 secondes afin que le cordon de soudure puisse se solidifier de manière optimale.

Pour ouvrir l'appareil, appuyez sur les deux boutons de déverrouillage du couvercle E situés sur les côtés gauche et droit de l'appareil. Relevez le couvercle M et retirez le sachet sous vide.

Remarque : il est recommandé d'appuyer d'abord sur un bouton, puis sur l'autre, pour déverrouiller le couvercle E. Cela facilite l'ouverture du couvercle.

Remarque : il est recommandé d'attendre 20 secondes entre chaque cycle de mise sous vide et de soudure.

Fabriquer soi-même des sachets sous vide avec un rouleau de film

La livraison comprend un petit coupe-sac I qui s'insère dans un évidement de l'appareil. Vous pouvez l'utiliser pour ouvrir des sacs de la même manière qu'un coupe-papier ou pour fabriquer vous-même des sacs à partir d'un rouleau de film.

Avant de fabriquer un sac, déterminez la taille approximative requise. Il est conseillé de couper quelques centimètres de plus plutôt que de devoir jeter toute la section parce qu'elle est devenue trop petite.

Placez maintenant le rouleau de film sur une surface lisse et insérez le crochet du coupe-sac entre la surface et le sac à l'endroit préalablement défini. Tenez le sac des deux côtés du coupe-sac avec les doigts d'une main et éloignez le coupe-sac de la main qui le tient avec l'autre main. Assurez-vous que la coupe soit aussi droite que possible.

Pour transformer le tube de film coupé en sac, placez un côté ouvert dans la machine sous vide comme décrit ci-dessus sous « Soudure - Seal Bouton D » et suivez les étapes. Vous obtiendrez alors un sac ouvert d'un côté.

Remarques importantes :

Si vous avez scellé 20 sachets à la suite, laissez l'appareil refroidir pendant environ 10 minutes.

L'appareil n'est pas adapté pour aspirer des aliments liquides.

La largeur maximale des sachets sous vide et des rouleaux de film est de 30 cm.

Utilisez des pochettes sous vide pour mettre sous vide. Les sachets simples ne conviennent que pour sceller et non pour mettre sous vide.

La mise sous vide prolonge la durée de conservation des aliments, mais ne peut pas empêcher leur détérioration.

Nettoyage et entretien

Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide pour le nettoyer.

Une fois l'appareil refroidi, utilisez une éponge douce ou un chiffon doux pour nettoyer la surface de l'appareil et la chambre à vide K.

N'utilisez pas de brosses pour le nettoyer, car cela pourrait rayer la surface de l'appareil.

Utilisez un mouchoir ou une serviette douce pour nettoyer les restes de nourriture et les liquides de la chambre à vide K.

Gardez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil au sec afin qu'il soit prêt à l'emploi.

Dépannage

L'appareil ne fonctionne pas

Vérifiez l'état de charge de la batterie A.

Le vide ne se fait pas complètement dans le sac ou il n'y a pas de thermosoudage automatique

Assurez-vous que l'extrémité ouverte du sac sous vide est entièrement positionnée dans la chambre à vide K.

Vérifiez si le joint en caoutchouc H s'est desserré.

Assurez-vous qu'il n'y a pas de saleté sur l'élément chauffant G ou sur le joint en caoutchouc H.

Vérifiez si le couvercle de l'appareil est bien fermé.

Assurez-vous qu'aucun air ne puisse pénétrer dans le sachet sous vide par un trou. Plongez le sachet sous vide dans l'eau pour le tester. Si des bulles d'air remontent, le sachet perd de l'air. Procurez-vous un nouveau sachet.

De l'air pénètre dans le sachet thermosoudé après le vidage

Ce problème peut se produire si des plis, de l'huile ou d'autres liquides se trouvent sur la surface thermosoudée F. Ouvrez le sac et nettoyez la surface thermoscellée F. Placez le sac à plat sur la surface de scellage F pour le

mettre sous vide et le thermosceller.

Vérifiez si de l'air ou du liquide s'est introduit dans le sac sous vide à cause du produit alimentaire. Si tel est le cas, ouvrez le sac sous vide pour le remettre sous vide et le thermosceller à nouveau. Vous pouvez également utiliser un autre sac sous vide. Pour les produits alimentaires
contenant beaucoup d'eau, nous vous recommandons de congeler le produit alimentaire avant de le mettre sous vide et de le thermosceller.

Le processus de mise sous vide ne fonctionne pas parfaitement

Si l'élément chauffant G surchauffe, le sac peut fondre. Ouvrez le couvercle de la machine sous vide et laissez refroidir l'élément chauffant G pendant quelques minutes.

Cette erreur peut se produire s'il y a des plis, de l'huile ou d'autres liquides sur le support de soudure F ou la barre chauffante G. Nettoyez le support de soudure F ou la barre chauffante G et recommencez le processus.

Remarque : la barre chauffante G peut devenir très chaude. Ne la touchez jamais à mains nues.

Attendez 20 secondes après la fin du processus de mise sous vide avant de commencer le prochain processus de scellage.

Durée de conservation des aliments

La mise sous vide élimine l'air des produits alimentaires. Ainsi, l'oxydation et la contamination bactérienne sont évitées.

Stockage à température ambiante	sans mise sous vide	sous vide
Riz cru et pâtes alimentaires	5 à 6 mois	12 mois
Lyophilisé	1 à 2 mois	12 mois
Café / thé	2 à 3 mois	12 mois
Pain / petits pains	2 à 3 jours	7 à 8 jours

Conservation, réfrigéré (+5 /-2 °C)	sans mise sous vide	sous vide
Gibier (viande)	2 à 3 jours	30 à 40 jours
Bœuf	3 à 4 jours	30 à 40 jours
Volaille	2 à 3 jours	6 à 9 jours
Poisson entier	1 à 3 jours	4 à 5 jours
Légumes crus	5 jours	18 à 20 jours
Fruits frais	3 à 7 jours	8 à 25 jours
Pâtes cuites	2 à 3 jours	8 à 12 jours

Stockage, surgelé, (-15 /-18 °C)	sans mise sous vide	mise sous vide
Viande, poisson, volaille	6 mois	2 à 3 ans
Viande hachée	4 mois	12 mois
Légumes	8 à 10 mois	2 à 3 ans
Fruits	6 à 12 mois	2 à 3 ans
Produits de boulangerie	6 à 12 mois	2 à 3 ans
Grain de café	6 à 9 mois	2 à 3 ans

Utilisation prévue

Cet appareil est destiné exclusivement à un usage privé et domestique, pour la mise sous vide et le thermoscellage. Toute autre utilisation ou modification de l'appareil est considérée comme une utilisation abusive.

Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT - DANGER DE MORT ET RISQUE D'ACCIDENT POUR LES NOUVEAU-NÉS ET LES ENFANTS !

Ne laissez jamais les enfants seuls et sans surveillance avec les matériaux d'emballage. Les matériaux d'emballage présentent un risque d'étouffement. Les enfants sous-estiment souvent les dangers. Tenez toujours les enfants éloignés du produit. Ce produit n'est pas un jouet et doit être tenu hors de portée des enfants. Les enfants ne sont pas en mesure de reconnaître les risques liés à l'utilisation du produit.

Ce produit peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par celles qui n'ont pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires, à condition qu'elles soient surveillées ou formées à l'utilisation sûre du produit et qu'elles comprennent les risques associés. Ne laissez pas les enfants jouer avec le produit. Ne laissez jamais les enfants nettoyer ou d'effectuer l'entretien de ce produit sans surveillance.

Cet appareil n'est pas un jouet. Tenir hors de portée des enfants.

Évitez tout danger de mort par électrocution !

Vérifiez toujours que le produit n'est pas endommagé avant de le brancher sur le secteur.

N'utilisez jamais le produit s'il est endommagé de quelque manière que ce soit.

Le produit ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur.

Les réparations du produit doivent être effectuées par des entreprises spécialisées agréées ou par le service après-vente. Des réparations effectuées de manière inappropriée pourraient présenter un danger important pour l'utilisateur. Cela entraînerait également l'annulation de la garantie.

Débranchez la fiche de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

N'utilisez pas le produit si le câble ou la fiche sont endommagés.

AVERTISSEMENT - SURFACES CHAUDES ! RISQUE DE BRÛLURES !

L'élément chauffant G peut devenir très chaud.

Pour éviter toute blessure, ne touchez pas l'élément chauffant G immédiatement après le thermoscellage.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé.

Placez toujours l'appareil sur une surface de travail plane, solide et résistante à la chaleur pendant son utilisation.

Lisez attentivement le mode d'emploi avant utilisation.

Utilisez l'appareil uniquement à l'intérieur. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ou dans un environnement humide.

N'utilisez pas l'appareil avec une rallonge.

Éloignez l'appareil et le câble des sources de chaleur et des environnements chauds ou humides.

L'appareil ne nécessite pas de lubrifiants. N'utilisez pas de solvants organiques pour nettoyer l'appareil.

Pour éviter toute pression sur le joint en caoutchouc H, ne pas refermer le couvercle de l'appareil après utilisation.

La chambre à vide K ne doit pas être nettoyée sous l'eau courante afin d'éviter d'endommager l'appareil. Ne tentez pas de mettre sous vide des aliments à forte teneur en eau. La pompe à vide risque d'être endommagée par le liquide.

Description des pièces

A Indicateur de charge de la batterie❷
Bouton « Manual »
C Bouton « Vacuum »
D Bouton « Seal »
E Déverrouillage du couvercle (droite et gauche)
F Support de scellage
G Barre chauffante
H Joint
▮ Coupe-sachet
J Raccord pour le tuyau à vide
K Chambre à vide
L Bloc de transport
M Couvercle
N Interrupteur marche/arrêt
O Connexion USB
P Tuyau flexible pour le vide

Contenu de la livraison

1 machine à emballer
sous vide 1 tuyau
pour le vide 1
coupe-sacs
1 manuel d'instructions

Avant la première utilisation

Retirez tout le matériel d'emballage avant la première mise en service.

Retirez le bloc de transport N de la chambre à vide L. Lisez attentivement les instructions figurant sur le bloc de transport N (guide rapide) et conservez-le dans un endroit sûr.

Chargez la batterie lithium-ion intégrée. Pour ce faire, branchez un câble USB standard de type C au port USB O et chargez la batterie avec une tension de 5 V. L'état de charge est indiqué par le voyant de charge de la batterie A.

Une charge complète prend environ 3,5 heures. Cela signifie que vous pouvez effectuer environ 40 aspirations avant de devoir recharger la batterie. Il est recommandé de ne pas décharger complètement la batterie afin d'en prolonger la durée de vie.

Fonctions

Aspiration - Bouton « Vacuum » C

Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt N, relevez le couvercle M et placez l'ouverture du sac sous vide dans la chambre à vide K. Assurez-vous qu'il soit aussi à plat que possible sur la surface de scellage F.

Fermez le couvercle M de l'appareil en appuyant fermement sur les deux côtés du couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ». Appuyez sur le bouton « Vacuum » C, le processus d'aspiration démarre automatiquement, la LED à côté du bouton Vacuum C s'allume en vert.

Dès que l'aspiration est terminée, le processus de scellage démarre automatiquement ; la LED située à côté du bouton « Vacuum » C reste allumée en vert. Une fois cette phase également terminée, la LED verte située à côté du bouton « Vacuum » C s'éteint.

Remarque : vous pouvez interrompre le processus à tout moment en appuyant sur le bouton « Vacuum » C.

Remarque : il est recommandé de n'ouvrir le couvercle qu'après 5 à 10 secondes, afin que le cordon de soudure puisse se solidifier de manière optimale.

Pour ouvrir l'appareil, appuyez sur les deux boutons d'ouverture du couvercle E situés sur les côtés gauche et droit de l'appareil. Rabattez le couvercle M vers le haut et retirez le sac sous vide.

Remarque : il est recommandé d'appuyer d'abord sur un bouton, puis l'autre sur le dispositif de déverrouillage du couvercle E. Cela facilite l'ouverture du couvercle.

Remarque : la durée du processus d'aspiration varie en fonction du volume à extraire du sachet. Si vous constatez que l'appareil ne lance pas le processus de scellage alors que le sachet est vide, il est possible que l'appareil aspire de l'air secondaire. Réinsérez le sachet et vérifiez qu'il n'y a pas de plis sur la surface de scellage F.

Remarque : Le liquide présent dans le sachet peut être aspiré pendant le processus de scellage sous vide. Le liquide peut compromettre la qualité du scellage. Si le sachet se remplit à nouveau d'air à la fin du processus d'aspiration, utilisez un nouveau sachet et recommencez le processus d'aspiration. Assurez-vous que le moins de liquide possible passe entre le support de scellage F et la barre chauffante G.

Remarque : il est recommandé d'attendre 20 secondes entre chaque processus d'aspiration et de scellage.

Aspiration manuelle - Bouton « Manual » ❷

Cette méthode de mise sous vide convient aux aliments humides et sensibles à la pression, tels que les légumes et les fruits tendres, la viande, le poisson, le pain, etc.

Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt N, relevez le couvercle M et placez l'ouverture du sac sous vide dans la chambre à vide K. Assurez-vous qu'il soit aussi à plat que possible sur la surface de scellage F.

Fermez le couvercle M de l'appareil en appuyant fermement sur les deux côtés du couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ». Maintenez le bouton « Manual » (2) enfoncé pour mettre en marche la pompe à vide jusqu'à ce que le vide souhaité soit atteint. La LED à côté du bouton « Manual » (2) s'allume en vert pendant le processus.

Dès que vous relâchez le bouton « Manual » (2), la pompe à vide s'arrête. Appuyez sur le bouton « Seal » D plus rapidement possible pour lancer manuellement le processus de scellage. La LED à côté du bouton « Seal » D s'allume jusqu'à la fin du processus de scellage.

Remarque : il est recommandé de n'ouvrir le couvercle qu'après environ 10 secondes supplémentaires, afin que le cordon de soudure puisse se solidifier correctement.

Pour ouvrir l'appareil, appuyez sur les deux boutons d'ouverture du couvercle E situés à gauche et à droite de l'appareil. Rabattez le couvercle M vers le haut et retirez le sachet sous vide.

Remarque : il est recommandé d'appuyer d'abord sur un bouton, puis sur l'autre pour déverrouiller le couvercle E. Cela facilite l'ouverture du couvercle.

Remarque : il est recommandé d'attendre 20 secondes entre chaque cycle de mise sous vide et de soudure.

Soudure - bouton « Seal » D

Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt N, relevez le couvercle M et placez l'ouverture du sac sous vide dans la chambre à vide K. Assurez-vous qu'il soit aussi à plat que possible sur la surface de scellage F.

Fermez le couvercle M de l'appareil en appuyant fermement sur les deux côtés du couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ». Appuyez sur le bouton « Seal » D ; le processus démarre automatiquement et la LED située à côté du bouton « Seal » D s'allume en vert.

Remarque : il est recommandé de n'ouvrir le couvercle qu'après environ 10 secondes supplémentaires, afin que le cordon de soudure puisse se solidifier de manière optimale.

Pour ouvrir l'appareil, appuyez sur les deux boutons d'ouverture du couvercle E situés à gauche et à droite de l'appareil. Rabattez le couvercle M vers le haut et retirez le sac sous vide.

Remarque : il est recommandé d'appuyer d'abord sur un bouton, puis sur l'autre pour déverrouiller le couvercle E. Cela facilite l'ouverture du couvercle.

Remarque : il est recommandé d'attendre 20 secondes entre chaque cycle de mise sous vide et de scellage.

Comment fabriquer soi-même des sachets sous vide à l'aide d'un rouleau de film alimentaire

La livraison comprend un petit coupe-sacs **I** qui s'insère dans un logement de l'appareil. Il peut être utilisé pour ouvrir les sachets à la manière d'un
coupe-papier ou pour créer des sachets à partir d'un rouleau de film alimentaire.

Avant de confectionner un sac, déterminez les dimensions approximatives nécessaires. Il est préférable de couper quelques centimètres de plus plutôt que de devoir jeter toute la partie qui serait devenue trop petite.

Placez le rouleau de film sur une surface lisse et insérez le crochet du coupe-sachet entre la surface et le film à l'endroit précédemment défini. Maintenez le film de chaque côté du coupe-sachet avec les doigts d'une main et éloignez le coupe-sachet avec l'autre main. Assurez-vous que la coupe soit aussi droite que possible.

Pour transformer le tube de film coupé en sachet, insérez un côté ouvert dans la machine sous vide comme décrit ci-dessus dans « Soudure - Bouton
« Seal » D » et suivez la procédure. Vous obtiendrez ainsi un sachet ouvert sur un côté.

Remarques importantes :

Si vous avez scellé 20 sachets sans interruption, laissez l'appareil refroidir pendant environ 10 minutes.

L'appareil n'est pas adapté à la mise sous vide d'aliments liquides.

La largeur maximale des sachets sous vide et des rouleaux de film est de 30 cm.

Pour la mise sous vide, utilisez des sachets de mise sous vide. Les sachets simples ne conviennent qu'au scellage et non à la mise sous vide.

La mise sous vide prolonge la durée de conservation des aliments, mais ne peut empêcher leur détérioration.

Nettoyage et entretien

Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide pour le nettoyer.

Une fois l'appareil refroidi, utilisez une éponge ou un chiffon doux pour nettoyer la surface de l'appareil et la chambre d'aspiration K.

N'utilisez pas de brosses pour le nettoyage, car elles pourraient rayer la surface de l'appareil.

Utilisez un mouchoir ou une serviette douce pour nettoyer les restes d'aliments et les liquides de la chambre d'aspiration K.

Gardez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil au sec afin qu'il soit prêt à l'emploi.

Dépannage

L'appareil ne fonctionne pas

Vérifiez l'état de charge de la batterie A.

Le vide ne se fait pas complètement à l'intérieur du sac ou le thermoscellage automatique ne se déclenche pas

Assurez-vous que l'extrémité ouverte du sac sous vide est entièrement placée à l'intérieur de la chambre à vide K.

Vérifiez si le joint en caoutchouc H s'est desserré.

Assurez-vous que l'élément chauffant G et le joint en caoutchouc H ne sont pas encrassés.

Vérifiez que le couvercle de l'appareil est bien fermé.

Assurez-vous que l'air ne peut pas pénétrer dans le sac sous vide par un trou. Pour vérifier cela, plongez le sac sous vide dans l'eau. Si des bulles d'air se forment, le sac fuit. Procurez-vous un nouveau sac.

De l'air pénètre dans le sac scellé après l'aspiration

Ce problème peut se produire si la surface de thermoscellage F présente des plis, de l'huile ou d'autres liquides. Ouvrez le sac et nettoyez la surface de thermoscellage F. Placez le sac à plat sur la

surface de scellage F pour effectuer le vide et le thermoscellage.

Vérifiez si de l'air ou du liquide est entré dans le sachet sous vide à cause du produit alimentaire. Dans ce cas, ouvrez le sachet sous vide et scellez-le à nouveau. Vous pouvez également utiliser un autre sachet sous vide. Pour les aliments contenant beaucoup d'eau, il est recommandé de congeler le produit avant de le mettre sous vide et de le sceller.

Le processus de mise sous vide ne fonctionne pas correctement

Si l'élément chauffant G surchauffe, le sachet risque de fondre. Ouvrez le couvercle de la machine sous vide et laissez refroidir l'élément chauffant G pendant quelques minutes.

Cette erreur peut se produire s'il y a des plis, de l'huile ou d'autres liquides sur le support de soudure F ou sur la barre chauffante G. Nettoyez le support de soudure F ou la barre chauffante G et relancez le processus.

Remarque : la barre chauffante G peut devenir très chaude. Ne la touchez jamais à mains nues.

Attendez 20 secondes après la fin du processus de mise sous vide avant de lancer le processus de scellage suivant.

La durée de conservation des aliments

La mise sous vide élimine l'air des aliments. Par conséquent, l'oxydation et la contamination bactérienne sont évitées.

Conservation à température ambiante	Stockage sans mise sous vide	Stockage sous vide
Riz brut et pâtes	5 à 6 mois	12 mois
Lyophilisé	1 à 2 mois	12 mois
Café / thé	2 à 3 mois	12 mois
Pain	2 à 3 jours	7 à 8 jours

Conservation, réfrigérée (+5 /-2 °C)	Conservation sans emballage sous vide	Conservation sous vide
Gibier (viande)	2 à 3 jours	30 à 40 jours
Bœuf	3 à 4 jours	30 à 40 jours
Volaille	2 à 3 jours	6 à 9 jours
Poisson entier	1 à 3 jours	4 à 5 jours
Crudités Légumes	5 jours	18 à 20 jours
Fruits frais	3 à 7 jours	8 à 25 jours
Pâtes bouillies	2 à 3 jours	8 à 12 jours

Conservation, surgelé (-15 / -18 °C)	Conservation sans emballage sous vide	Conservation sous vide
Viande, poisson, volaille	6 mois	2 à 3 ans
Viande hachée	4 mois	12 mois
Légumes	8 à 10 mois	2 à 3 ans
Fruits	6 à 12 mois	2 à 3 ans
Produits de boulangerie	6 à 12 mois	2 à 3 ans
Café (grains)	6 à 9 mois	2 à 3 ans

Utilisation conforme à l'usage prévu

Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique pour la mise sous vide et le thermoscellage de sachets. Toute autre utilisation ou modification de l'appareil est considérée comme une utilisation non conforme.

Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT - DANGER DE MORT ET RISQUE DE BLESSURE POUR LES NOURRISSONS ET LES ENFANTS !

Ne laissez jamais les enfants seuls et sans surveillance à proximité du matériel d'emballage. Le matériel d'emballage présente un risque d'étouffement. Les enfants sous-estiment souvent les dangers. Gardez toujours les enfants hors de portée du produit. Ce produit n'est pas un jouet et doit être conservé hors de portée des enfants. Les enfants ne sont pas en mesure de reconnaître les risques liés à l'utilisation du produit.

Ce produit peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes manquant d'expérience et
connaissances, uniquement s'ils sont surveillés ou ont reçu des instructions sur l'utilisation sûre du produit et comprennent les risques associés. Ne laissez pas les enfants jouer avec le produit. Ne laissez jamais les enfants nettoyer ou entretenir ce produit sans surveillance.

Cet appareil n'est pas un jouet. Gardez-le hors de portée des enfants.

Évitez tout risque de mort par électrocution !

Avant de brancher le produit sur le secteur, vérifiez toujours qu'il n'est pas endommagé.

N'utilisez jamais le produit s'il est endommagé de quelque manière que ce soit.

Le produit ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur.

Les réparations doivent être effectuées par des entreprises spécialisées agréées ou par le service après-vente. Toute intervention non conforme pourrait mettre l'utilisateur en danger. Si l'utilisateur répare le produit lui-même, il perdra le bénéfice de la garantie.

Débranchez la fiche secteur lorsque vous utilisez l'appareil.

N'utilisez pas le produit si vous constatez des défauts apparents.

AVERTISSEMENT - SURFACES CHAUDES ! RISQUE DE BRÛLURE !

L'élément chauffant G peut être très chaud.

Pour éviter toute blessure, ne touchez pas l'élément chauffant G immédiatement après le soudage.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.

Pendant l'utilisation, placez toujours l'appareil sur une surface de travail plane, solide et résistante à la chaleur.

Lisez attentivement le mode d'emploi avant utilisation.

Utilisez l'appareil uniquement à l'intérieur. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ou dans un environnement humide.

N'utilisez pas l'appareil avec une rallonge.

Conservez l'appareil et le câble à l'abri des températures élevées et des environnements chauds ou humides.

L'appareil ne doit pas être lubrifié avec de l'huile. N'utilisez pas de solvants organiques pour nettoyer l'appareil.

Pour éviter toute pression sur le joint inférieur H, ne fermez pas le couvercle de l'appareil après utilisation.

La chambre à vide K ne doit pas être nettoyée sous l'eau courante afin d'éviter d'endommager l'appareil. N'essayez pas de mettre sous vide des aliments à forte teneur en eau. La pompe à vide pourrait être endommagée par le liquide.

Description des pièces

A Indicateur de charge de la batterie❷ Bouton « Manual »
C Bouton « Vacuum »
D Bouton « Seal »
E Déverrouillage du couvercle (à gauche et à droite)
F Joint inférieur
G Élément chauffant
H Joint supérieur I Coupe-sacs
J Raccord pour tuyau à vide
K Chambre à vide
L Dispositif de sécurité pour le transport
M Couvercle
N Interrupteur
O Connexion USB
P Tuyau à vide

Contenu de la livraison

1 soudeuse sous vide
1 tuyau à vide
1 coupe-sacs 1
mode d'emploi

Avant la première utilisation

Avant la première mise en service, retirez tous les matériaux d'emballage.

Retirez la sécurité de transport L de la chambre à vide K. Lisez attentivement les instructions (mode d'emploi succinct) figurant sur la sécurité de transport

dispositif de sécurité L et conservez-le dans un endroit sûr.

Chargez la batterie lithium-ion intégrée. Pour ce faire, branchez un câble USB de type C standard dans le port USB O et chargez la batterie avec une tension de 5 V. L'état de charge est indiqué par le voyant de charge de la batterie A.

Une charge complète dure environ 3,5 heures. Une seule charge de la batterie permet d'effectuer environ 40 cycles de mise sous vide. Il est recommandé de ne pas décharger complètement la batterie afin de prolonger sa durée de vie.

Fonction

Mise sous vide - bouton « Vacuum » C

Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur N, soulevez le couvercle M et placez le côté ouvert du sac dans la chambre à vide K. Assurez-vous qu'il repose aussi à plat que possible sur le joint inférieur F.

Fermez le couvercle M de l'appareil en appuyant fermement sur les deux côtés du couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ». Appuyez sur le bouton « Vacuum » C ; le processus de mise sous vide démarre automatiquement et le voyant situé à côté du bouton « Vacuum » C s'allume en vert.

Une fois le processus de mise sous vide terminé, le processus de soudure démarre automatiquement ; le voyant LED situé à côté du bouton « Vacuum » C reste allumé en vert. Une fois cette étape terminée, le voyant LED vert situé à côté du bouton « Vacuum » C s'éteint.

Remarque : vous pouvez interrompre le processus à tout moment en appuyant sur le bouton « Vacuum » C.

Remarque : il est recommandé d'attendre 5 à 10 secondes avant d'ouvrir le couvercle afin que la soudure puisse durcir et être suffisamment solide.

Ouvrez l'appareil en appuyant sur les deux boutons de déverrouillage du couvercle E situés à gauche et à droite de l'appareil. Soulevez le couvercle M et retirez le sachet sous vide.

Remarque : nous vous recommandons d'appuyer d'abord sur les boutons du dispositif d'ouverture du couvercle E l'un après l'autre. Cela facilitera l'ouverture du couvercle.

Remarque : la durée de la mise sous vide varie en fonction du volume d'air à extraire du sachet. Si vous constatez que l'appareil ne démarre pas le processus de soudure alors que l'air a bien été extrait du sachet, il est possible que l'appareil aspire de l'air secondaire. Replacez le sachet et assurez-vous qu'il ne présente aucun pli au niveau du joint inférieur F.

Remarque : pendant la mise sous vide, du liquide peut s'échapper du sachet. Ce liquide peut nuire à la qualité de la fermeture. Si le sachet se remplit à nouveau d'air une fois la mise sous vide terminée, utilisez un nouveau sachet et recommencez la mise sous vide. Veillez à ce qu'aucun liquide ne s'infiltre entre le joint inférieur F et l'élément chauffant G.

Remarque : il est recommandé d'attendre 20 secondes entre chaque cycle de mise sous vide et de soudure.

Mise sous vide manuelle – bouton « Manual » ❷

Ce mode de mise sous vide convient aux aliments humides et sensibles à la pression, tels que les légumes tendres et les fruits, la viande, le poisson, le pain, etc.

Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur N, soulevez le couvercle M et placez le côté ouvert du sachet sous vide dans la chambre à vide K. Assurez-vous qu'il repose aussi à plat que possible sur le joint inférieur F.

Fermez le couvercle M de l'appareil en appuyant fermement sur les deux côtés du couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ». Appuyez sur le bouton « Manual » (2) et maintenez-le enfoncé pour mettre la pompe à vide en marche jusqu'à ce que le vide souhaité soit atteint.
Le voyant situé à côté du bouton « Manual » (2) s'allume en vert pendant ce processus.

Dès que vous relâchez le bouton « Manual » (2), la pompe à vide s'arrête. Appuyez le plus rapidement possible sur le bouton « Seal » D pour lancer le processus de soudure manuelle. Le voyant situé à côté du bouton « Seal » D reste allumé jusqu'à ce que la soudure soit terminée.

Remarque : il est recommandé d'attendre environ 10 secondes supplémentaires avant d'ouvrir le couvercle afin que la soudure durcisse et soit suffisamment solide.

Ouvrez l'appareil en appuyant sur les deux boutons de déverrouillage du couvercle E situés à gauche et à droite de l'appareil. Soulevez le couvercle M et retirez le sachet sous vide.

Remarque : nous vous recommandons d'appuyer d'abord sur un bouton, puis sur l'autre pour déverrouiller le couvercle E. Cela vous facilitera l'ouverture du couvercle.

Remarque : il est recommandé d'attendre 20 secondes entre chaque cycle de mise sous vide et de scellage.

Soudage – bouton « Seal » D

Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur N, soulevez le couvercle M et placez le côté ouvert du sachet sous vide dans la chambre à vide K. Assurez-vous qu'il repose aussi à plat que possible sur le joint inférieur F.

Fermez le couvercle M de l'appareil en appuyant fermement sur les deux côtés du couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ». Appuyez sur le bouton « Seal » D, le processus de soudage démarre automatiquement, le voyant situé à côté du bouton « Seal » D s'allume en vert.

Remarque : il est recommandé d'attendre environ 10 secondes avant d'ouvrir le couvercle afin que la soudure soit suffisamment solide.

Ouvrez l'appareil en appuyant sur les deux boutons de déverrouillage du couvercle E situés à gauche et à droite de l'appareil. Soulevez le couvercle M et retirez le sachet sous vide.

Remarque : nous vous recommandons d'appuyer d'abord sur un bouton, puis sur l'autre pour déverrouiller le couvercle E. Cela vous facilitera l'ouverture du couvercle.

Remarque : il est recommandé d'attendre 20 secondes entre chaque cycle de mise sous vide et de soudure.

Fabrication de vos propres sachets sous vide à partir d'un rouleau de film

La livraison comprend un petit coupe-sachets I qui s'insère dans l'encoche prévue à cet effet sur l'appareil. Vous pouvez l'utiliser pour ouvrir les sachets, un peu comme un coupe-papier, ou fabriquer vous-même des sachets à partir d'un rouleau de film alimentaire.

Avant de fabriquer le sachet, déterminez la taille approximative souhaitée. Il est préférable de couper quelques centimètres de plus plutôt que de devoir jeter toute la partie coupée parce que vous avez choisi une taille trop petite.

Posez maintenant le rouleau de film sur une surface lisse et insérez la lame de la découpeuse entre la surface et le sachet à l'endroit prévu. Maintenez le sachet des deux côtés de la découpeuse avec les doigts d'une main et, de l'autre main, éloignez la découpeuse de la main qui le maintient. Veillez à ce que la découpe soit aussi droite que possible.

Si vous souhaitez transformer le film découpé en sachet, insérez l'un des côtés ouverts du film dans la soudeuse sous vide, comme
décrit ci-dessus dans la section « Soudage - bouton « Seal » D », et suivez les étapes suivantes. Vous obtiendrez ainsi un sachet ouvert d'un côté.

Remarques importantes :

Si vous avez soudé en continu et fermé 20 sachets, laissez l'appareil refroidir pendant environ 10 minutes.

Cet appareil n'est pas adapté à la mise sous vide d'aliments

liquides. La largeur maximale des sachets de mise sous vide et

des rouleaux de film est de 30 cm.

Utilisez des sachets sous vide pour la mise sous vide. Les sachets ordinaires ne conviennent qu'à la thermoscellage, et non à la mise sous vide.

La mise sous vide prolonge la durée de conservation des aliments, mais ne peut empêcher leur détérioration.

Nettoyage et entretien

L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau ou tout autre liquide à des fins de nettoyage.

Une fois l'appareil refroidi, nettoyez sa surface et la chambre à vide à l'aide d'une éponge douce ou d'un chiffon doux.

N'utilisez pas de brosse pour le nettoyage, car cela pourrait rayer la surface de l'appareil.

Utilisez un chiffon doux pour nettoyer les résidus alimentaires et les liquides de la chambre à vide.

Gardez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil au sec afin qu'il soit prêt à être réutilisé.

Dépannage

L'appareil ne fonctionne pas

Vérifiez l'état de charge de la batterie A.

Le vide absolu ne se forme pas dans le sachet ou le soudure automatique

Assurez-vous que le côté ouvert du sachet est bien placé dans la chambre à vide K sur toute sa longueur.

Vérifiez que le joint en caoutchouc inférieur H n'est pas desserré.

Assurez-vous qu'il n'y a pas de saletés sur l'élément chauffant G ni sur le joint inférieur H.

Vérifiez que le couvercle M de l'appareil est bien fermé.

Assurez-vous que le sachet n'est endommagé à aucun endroit et qu'il ne présente pas de petits trous. Pour vérifier, plongez le sachet
dans l'eau. Si des bulles d'air remontent à la surface, cela signifie que le sac fuit. Utilisez un nouveau sac.

Après la mise sous vide, de l'air pénètre dans le sachet scellé

Ce problème peut survenir si le sachet présente des plis au niveau du joint inférieur ou si celui-ci est recouvert d'huile ou d'autres liquides. Ouvrez le sachet, nettoyez-le et lissez-le tout en essuyant le joint inférieur F. Posez le sachet à plat sur le joint inférieur F afin de pouvoir le sceller sous vide et par chaleur.

Vérifiez qu'il n'y a pas d'air ou de liquide provenant des aliments dans le sachet au niveau de la zone de mise sous vide. Si c'est le cas, ouvrez le sachet, essuyez-le et réutilisez-le pour la mise sous vide
et le soudage. Vous pouvez également utiliser un autre sachet. Pour les produits alimentaires contenant une grande quantité d'eau, nous recommandons de les congeler avant la mise sous vide et le soudage.

La mise sous vide ne fonctionne pas correctement

Si l'élément chauffant G surchauffe, le sachet risque de fondre. Ouvrez le couvercle de la soudeuse sous vide et laissez l'élément chauffant G refroidir pendant quelques minutes.

Cette erreur peut se produire si le joint inférieur F ou l'élément chauffant G présente des plis, de l'huile ou d'autres liquides. Nettoyez le joint inférieur F ou l'élément chauffant G, puis relancez le processus.

Attention : l'élément chauffant G peut être très chaud. Ne le touchez jamais à mains nues.

Une fois le vide établi, attendez 20 secondes avant de lancer le processus de soudure suivant.

Conservation des aliments

La mise sous vide permet d'extraire l'air des aliments. Cela empêche l'oxydation et la prolifération des bactéries.

Conservation à température ambiante	Conservation sans mise sous vide	Conservation sous vide
Riz cru et pâtes	5 à 6 mois	12 mois
Aliments lyophilisés	1 à 2 mois	12 mois
Café / thé	2 à 3 mois	12 mois
Pain / petits pains	2 à 3 jours	7 à 8 jours

Conservation au frais (+5 /-2 °C)	Conservation sans emballage sous vide	Conservation sous vide
Gibier	2 à 3 jours	30 à 40 jours
Viande de bœuf	3 à 4 jours	30 à 40 jours
Volaille	2 à 3 jours	6 à 9 jours
Poisson entier	1 à 3 jours	4 à 5 jours
Légumes crus	5 jours	18 à 20 jours
Fruits frais	3 à 7 jours	8 à 25 jours
Pâtes cuites	2 à 3 jours	8 à 12 jours

Conservation au congélateur (-15 / -18 °C)	Conservation sans mise sous vide	Conservation sous vide
Viande, poisson, volaille	6 mois	24 à 36 mois
Viande hachée	4 mois	12 mois
Légumes	8 à 10 mois	24 à 36 mois
Fruits	6 à 12 mois	24 à 36 mois
Pâtisseries	6 à 12 mois	24 à 36 mois
Café en grains	6 à 9 mois	24 à 36 mois

Utilisation conforme à la destination

Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique pour l'aspiration et le scellage de sachets. Toute autre utilisation ou modification de l'appareil est considérée comme non conforme.

Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT DANGER MORTEL ET RISQUE DE BLESSURE POUR LES BÉBÉS ET LES ENFANTS !

Ne laissez jamais les enfants sans surveillance avec des matériaux d'emballage. Il existe un risque d'étouffement lié à ces matériaux. Les enfants sous-estiment souvent les dangers. Gardez ce produit hors de portée des enfants. Ce produit n'est pas un jouet et ne doit donc pas être laissé à la portée des enfants. Les enfants ne sont pas en mesure de reconnaître les dangers liés à la manipulation de ce produit.

Ce produit peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions sur l'utilisation sûre du produit et qu'elles comprennent les dangers qui en découlent. Ne laissez pas les enfants jouer avec le produit. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Ce produit n'est pas un jouet. Gardez-le hors de portée des enfants.

Évitez tout risque d'électrocution !

Avant chaque branchement au secteur, vérifiez que le produit n'est pas endommagé.

N'utilisez jamais le produit si vous constatez un quelconque dommage.

Le produit ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur.

Confiez les réparations du produit uniquement à des entreprises spécialisées agréées ou au service après-vente. Des réparations non professionnelles peuvent présenter des risques importants pour l'utilisateur. De plus, cela entraîne l'annulation de la garantie.

Débranchez la fiche secteur lorsque vous utilisez l'appareil.

N'utilisez pas le produit si vous constatez des défauts apparents.

ATTENTION AUX SURFACES CHAUDES ! RISQUE DE BRÛLURE !

La barre de soudage G devient très chaude.

Ne touchez pas la barre de soudage G immédiatement après la soudure afin d'éviter toute blessure.

Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.

Pendant l'utilisation, placez toujours l'appareil sur une surface plane, stable et résistante aux températures élevées.

Lisez attentivement le mode d'emploi avant utilisation.

Utilisez l'appareil uniquement à l'intérieur. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ou dans un environnement humide.

N'utilisez jamais l'appareil avec une rallonge.

Conservez l'appareil et le câble à l'abri des températures élevées et des environnements chauds et humides.

L'appareil ne nécessite aucun lubrifiant. N'utilisez pas de solvants organiques pour nettoyer l'appareil.

Une fois l'utilisation terminée, ne fermez pas le couvercle afin d'éviter toute pression sur les joints en caoutchouc H.

La chambre à vide K ne doit pas être nettoyée sous l'eau courante afin de ne pas endommager l'appareil. N'essayez pas de mettre sous vide des aliments à forte teneur en eau. La pompe à vide peut être endommagée par les liquides.

Description des pièces

A Indicateur de charge de la batterie❷ Bouton « Manual ».
C Bouton « Vacuum ».
D Bouton « Seal ».
E Déverrouillage du couvercle (à gauche et à droite)
F Joint inférieur
G Tige chauffante
H Sceau
I Coupe-sacs
J Raccord pour tuyau à vide
K Chambre à vide
L Verrou de transport
M Couvercle
N Interrupteur
O Connexion USB
P Tuyau à vide

Contenu de la livraison

1 joint d'étanchéité
1 tuyau à vide
1 coupe-sachet
1 mode d'emploi

Avant la première mise en service

Avant la première mise en service, retirez tous les matériaux d'emballage.

Retirez le bouchon de transport (12) de la chambre à vide K. Lisez attentivement les instructions figurant sur le verrou de transport N

(mode d'emploi succinct) et conservez-le en lieu sûr.

Chargez la batterie lithium-ion intégrée. Pour ce faire, branchez un câble USB de type C standard dans le port USB O et chargez la batterie avec une tension de 5 V. Vous pouvez suivre l'état de charge grâce à l'indicateur de charge de la batterie A.

Une charge complète dure environ 3,5 heures. Cela signifie qu'il est possible d'effectuer environ 40 cycles de nettoyage avant de devoir recharger la batterie. Il est recommandé de ne pas décharger complètement la batterie afin de prolonger sa durée de vie.

Fonctions

Aspiration - bouton « Vacuum » C

Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur N, relevez le couvercle M et placez l'ouverture du sac à poussière dans la chambre à vide
K. Veillez à ce qu'il repose de manière aussi uniforme que possible sur la surface d'étanchéité F.

Fermez le couvercle M de l'appareil en appuyant fermement sur les deux côtés du couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».
Appuyez sur le bouton « Vacuum » C, le processus de mise sous vide démarre automatiquement, la LED à côté du bouton « Vacuum » C s'allume en vert.

Une fois l'aspiration terminée, le processus de scellage démarre automatiquement ; la LED située à côté du bouton « Vacuum » C reste allumée en vert. Une fois cette étape terminée, la LED verte située à côté du bouton « Vacuum » C s'éteint.

Remarque : vous pouvez interrompre le processus à tout moment en appuyant sur le bouton « Vacuum » C.

Remarque : il est recommandé d'attendre 5 à 10 secondes supplémentaires avant d'ouvrir le couvercle afin que le joint de soudure puisse se solidifier de manière optimale.

Pour ouvrir l'appareil, appuyez sur les deux boutons de déverrouillage du couvercle E situés à gauche et à droite de l'appareil. Soulevez le couvercle M vers le haut et retirez le sachet scellé sous vide.

Remarque : il est recommandé d'appuyer d'abord sur un bouton, puis sur l'autre pour déverrouiller le couvercle E. Cela facilite l'ouverture du couvercle.

Remarque : la durée du processus de mise sous vide varie en fonction du volume à extraire du sachet. Si vous constatez que l'appareil ne lance pas le processus de fermeture alors que le sachet est vide, il est possible que l'appareil aspire de l'air secondaire. Réinsérez le sac et assurez-vous qu'il n'y a pas de plis sur la surface d'étanchéité F.

Remarque : le liquide contenu dans le sac peut être aspiré pendant le processus de scellage sous vide. Le liquide peut nuire à la qualité de l'étanchéité. Si le sac se remplit à nouveau d'air une fois le processus de mise sous vide terminé, utilisez un nouveau sac et recommencez le processus de mise sous vide. Veillez à ce qu'il y ait le moins de liquide possible entre le joint inférieur F et la barre chauffante G.

Remarque : il est recommandé d'attendre 20 secondes entre chaque cycle de mise sous vide et de scellage.

Mise sous vide manuelle - bouton « Manual » ❷

Cette méthode de mise sous vide convient aux aliments humides et sensibles à la pression, tels que les fruits et légumes tendres, la viande, le poisson, le pain, etc.

Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur N, relevez le couvercle M et placez l'ouverture du sac sous vide dans la chambre à vide
K. Veillez à ce qu'elle repose de manière aussi uniforme que possible sur la surface d'étanchéité F.

Fermez le couvercle M de l'appareil en appuyant fermement sur les deux côtés du couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ». Appuyez sur le bouton « Manual » (2) et maintenez-le enfoncé pour mettre la pompe à vide en marche jusqu'à ce que le vide souhaité soit atteint. La LED située à côté du bouton « Manual » (2) s'allume en vert pendant le processus.

Dès que vous relâchez le bouton « Manual » (2), la pompe à vide s'arrête. Appuyez sur le bouton « Seal » D aussi vite que possible pour lancer le processus de scellage manuellement. La LED à côté du bouton « Seal » D reste allumée jusqu'à la fin du processus de scellage.

Remarque : il est recommandé de ne pas ouvrir le couvercle avant environ 10 secondes supplémentaires afin de permettre au cordon de soudure de se solidifier de manière optimale.

Pour ouvrir l'appareil, appuyez sur les deux boutons de déverrouillage du couvercle E situés à gauche et à droite de l'appareil. Soulevez le couvercle M vers le haut et retirez le sachet scellé sous vide.

Remarque : il est recommandé d'appuyer d'abord sur un bouton, puis sur l'autre pour déverrouiller le couvercle E. Cela facilite l'ouverture du couvercle.

Remarque : il est recommandé d'attendre 20 secondes entre chaque cycle de mise sous vide et de fermeture.

Soudage - bouton « Seal » D

Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur N, relevez le couvercle M et placez l'ouverture du sac sous vide dans la chambre à vide K. Veillez à ce qu'il repose de manière aussi uniforme que possible sur la surface d'étanchéité F.

Fermez le couvercle M de l'appareil en appuyant fermement sur les deux côtés du couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».
Appuyez sur le bouton « Seal » D ; le processus de scellage démarre automatiquement et la LED située à côté du bouton « Seal » D s'allume en vert.

Remarque : il est recommandé de ne pas ouvrir le couvercle avant environ 10 secondes afin que le joint de soudure puisse se solidifier de manière optimale.

Pour ouvrir l'appareil, appuyez sur les deux boutons de déverrouillage du couvercle E situés à gauche et à droite de l'appareil. Soulevez le couvercle M et retirez le sachet scellé sous vide.

Remarque : il est recommandé d'appuyer d'abord sur les boutons l'un après l'autre pour déverrouiller le couvercle E. Cela facilite l'ouverture du couvercle.

Remarque : entre chaque cycle d'aspiration et

fermeture, il est recommandé d'attendre 20 secondes.

Fabrication d'un sac sous vide à partir d'un rouleau de film

Un coupe-film pour petits sachets I est fourni avec l'appareil ; il s'insère dans le compartiment prévu à cet effet. Vous pouvez l'utiliser pour ouvrir des sachets de la même manière qu'un ouvre-lettre ou pour fabriquer vous-même des sachets à partir d'un rouleau de film.

Avant de fabriquer le sachet, déterminez la taille approximative souhaitée. Il est préférable de couper quelques centimètres de plus plutôt que de jeter toute la section parce qu'elle est trop petite.

Placez maintenant le rouleau de film alimentaire sur une surface lisse et insérez la lame du coupe-sachet entre la surface et le film à l'endroit préalablement défini. Saisissez le film des deux côtés du coupe-sachet avec les doigts d'une main et, de l'autre main, retirez le coupe-sachet de la main qui le tient. Assurez-vous que la coupe soit aussi droite que possible.

Si vous souhaitez transformer un tube de film découpé en sachet, insérez l'un des côtés ouverts dans une soudeuse sous vide, comme décrit ci-dessus dans la section « Soudage - bouton « Seal » D », et suivez les étapes indiquées. Vous obtiendrez ainsi un sachet ouvert d'un côté.

Consignes importantes :

Si vous avez scellé 20 sachets à la suite, laissez l'appareil refroidir pendant environ 10 minutes.

L'appareil n'est pas adapté à la mise sous vide d'aliments liquides.

La largeur maximale des sachets sous vide et des rouleaux de film est de 30 cm.

Utilisez des sachets sous vide pour la mise sous vide. Les sachets simples ne conviennent que pour la fermeture et non pour la mise sous vide.

La mise sous vide prolonge la durée de conservation des aliments, mais ne peut empêcher leur détérioration.

Nettoyage et entretien

Lors du nettoyage, ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.

Une fois l'appareil refroidi, utilisez une éponge douce ou un chiffon doux pour nettoyer la surface de l'appareil et la chambre à vide K.

N'utilisez pas de brosses pour le nettoyage, car elles pourraient rayer la surface de l'appareil.

Pour nettoyer les résidus d'aliments et les liquides de la chambre à vide K, utilisez un mouchoir en papier ou un chiffon doux.

Veillez à ce que l'intérieur et l'extérieur de l'appareil restent secs afin qu'il soit prêt à l'emploi.

Dépannage

L'appareil ne fonctionne pas

Vérifiez l'état de charge de la batterie A.

Le vide ne se forme pas complètement dans le sachet ou le scellage automatique ne s'effectue pas

Assurez-vous que l'extrémité ouverte du sac sous vide est correctement placée dans la chambre à vide K.

Vérifiez que le joint en caoutchouc H n'est pas desserré.

Assurez-vous qu'il n'y a pas de saletés sur l'élément chauffant G ou le joint en caoutchouc H.

Vérifiez que le couvercle de l'appareil est bien fermé.

Veillez à ce que l'air ne pénètre pas dans le sac sous vide par l'ouverture. Pour le vérifier, plongez le sac sous vide dans l'eau. Si des bulles d'air remontent à la surface, le sac perd de l'air. Procurez-vous un nouveau sac.

De l'air pénètre dans le sac soudé après la mise sous vide

Ce problème peut survenir si la surface du joint thermique F présente des plis, de l'huile ou d'autres liquides. Ouvrez le sachet et nettoyez la surface du joint thermique F. Posez le sachet à plat sur la surface d'étanchéité F afin de le vider et de le sceller thermiquement.

Vérifiez qu'il n'y a pas d'air ou de liquide dans le sachet sous vide à cause des aliments. Si c'est le cas, ouvrez le sachet sous vide pour l'aspirer et scellez-le à nouveau thermiquement. Vous pouvez également utiliser un autre sachet sous vide.
Pour les aliments contenant beaucoup d'eau, nous vous recommandons de les congeler avant de les mettre sous vide et de les sceller à chaud.

La mise sous vide ne fonctionne pas parfaitement

Si l'élément chauffant G surchauffe, le sachet peut fondre. Ouvrez le couvercle de la soudeuse sous vide et laissez l'élément chauffant G refroidir pendant quelques minutes.

Cette erreur peut se produire si le support d'étanchéité F ou la barre chauffante G présente des plis, de l'huile ou d'autres liquides. Nettoyez le support d'étanchéité F ou la barre chauffante G et recommencez le processus.

Attention : la tige chauffante G peut être très chaude. Ne la touchez jamais à mains nues.

Une fois le processus d'aspiration terminé, attendez 20 secondes avant de lancer le processus de fermeture suivant.

Conservation des aliments

La mise sous vide permet d'extraire l'air des aliments. Cela empêche l'oxydation et la prolifération bactérienne.

Conservation, température ambiante	Conservation sans mise sous vide	Conservation sous vide
Riz cru et pâtes	5 à 6 mois	12 mois
Séchage par congélation	1 à 2 mois	12 mois
Café / thé	2 à 3 mois	12 mois
Pain / petits pains	2 à 3 jours	7 à 8 jours

Conservation au frais (+5 /-2 °C)	Conservation sans emballage sous vide	Conservation sous vide
Divina	2 à 3 jours	30 à 40 jours
Viande de bœuf	3 à 4 jours	30 à 40 jours
Volaille	2 à 3 jours	6 à 9 jours
Poisson entier	1 à 3 jours	4 à 5 jours
Légumes crus	5 jours	18 à 20 jours
Fruits frais	3 à 7 jours	8 à 25 jours
Pâtes cuites	2 à 3 jours	8 à 12 jours

Conservation au congélateur (-15 / -18 °C)	Conservation sans mise sous vide	Conservation sous vide
Viande, poisson, volaille	6 mois	24 à 36 mois
Viande hachée	4 mois	12 mois
Légumes	8 à 10 mois	24 à 36 mois
Fruits	6 à 12 mois	24 à 36 mois
Pâtisseries	6 à 12 mois	24 à 36 mois
Café en grains	6 à 9 mois	24 à 36 mois

Utilisation conforme à l'usage prévu

Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique pour le conditionnement sous vide et le scellage de sachets. Toute autre utilisation ou modification de l'appareil est considérée comme non conforme à l'usage prévu.

Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT : RISQUE DE MORT ET DE BLESSURES GRAVES CONCERNANT LES ENFANTS ET LES JEUNES ENFANTS !

Ne laissez en aucun cas les enfants sans surveillance avec les matériaux d'emballage. Il existe un risque d'étouffement lié aux matériaux d'emballage. Les enfants sous-estiment souvent les dangers. Ne laissez jamais les enfants s'approcher du produit. Ce produit n'est pas un jouet et ne doit pas se retrouver entre les mains d'enfants. Les enfants peuvent ne pas reconnaître les dangers liés à l'utilisation du produit.

Ce produit peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par des personnes ayant des capacités physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation sûre du produit et comprennent les risques qui en découlent. Les enfants ne doivent pas jouer avec ce produit. Les enfants ne doivent pas effectuer de nettoyage ni d'entretien sans surveillance.

Cet appareil n'est pas un jouet. Conserver hors de portée des enfants.

Éviter tout danger de mort par électrocution !

Vérifiez toujours que le produit ne présente aucun dommage avant de le brancher sur le secteur.

N'utilisez jamais le produit si vous constatez des dommages.

Le produit ne comporte aucune pièce nécessitant un entretien de la part de l'utilisateur.

Confiez les réparations de ce produit uniquement à des ateliers spécialisés agréés ou au service après-vente. Des réparations mal effectuées peuvent présenter un danger grave pour l'utilisateur. De plus, la garantie devient caduque.

Débranchez la fiche secteur lorsque vous utilisez l'appareil.

N'utilisez pas le produit si le câble ou la fiche sont endommagés.

AVERTISSEMENT : SURFACES CHAUDES ! RISQUE DE BRÛLURES !

La barre chauffante G devient très chaude.

Ne touchez pas la barre de cuisson G immédiatement après la cuisson afin d'éviter toute blessure.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.

Lors de l'utilisation, placez toujours l'appareil sur une surface de travail plane, stable et résistante aux températures élevées.

Lisez attentivement le mode d'emploi avant utilisation.

Utilisez l'appareil uniquement à l'intérieur. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ni dans un environnement humide.

N'utilisez pas l'appareil avec une rallonge.

Ne pas exposer l'appareil et son câble à des températures élevées ni à des endroits chauds et humides.

L'appareil ne nécessite aucun lubrifiant. N'utilisez pas de solvants organiques pour nettoyer l'appareil.

La chambre à vide K ne doit pas être nettoyée sous l'eau courante afin d'éviter d'endommager l'appareil. N'essayez pas de mettre sous vide des aliments à forte teneur en eau. La pompe à vide peut être endommagée par les liquides.

Description des pièces

A Indicateur de charge de la batterie❷
Bouton « Manual ».
C Bouton « Vacuum ».
D Bouton « Seal ».
E Déverrouillage du couvercle (gauche et droit)
F Support d'étanchéité
G Barre chauffante
H Sceau
I Coupe-sacs
J Raccord pour tuyau de dépression
K Chambre à vide
L Verrouillage de transport
M Couvercle
N Interrupteur marche/arrêt
O Connecteur USB
P Tuyau de dépression

Contenu de la livraison

1 machine sous vide
1 tuyau à dépression 1
couteau pour sachets
1 mode d'emploi

Avant la première mise en service

Avant la première mise en service, retirez tout le matériel d'emballage.

Retirez la protection de transport N de la chambre à vide L. Lisez attentivement les instructions figurant sur la protection de transport N (mode d'emploi abrégé) et conservez-les dans un endroit sûr.

Rechargez la batterie lithium-ion intégrée. Pour ce faire, branchez un câble USB de type C standard sur le port USB O et rechargez la batterie avec une tension de 5 V. L'état de charge est indiqué par le voyant de charge A.

Une charge complète dure environ 3,5 heures. Cela signifie qu'environ 40 cycles de nettoyage peuvent être effectués avant que la batterie ne doive être rechargée. Il est recommandé de ne pas décharger complètement la batterie afin de prolonger sa durée de vie.

Fonctions

Aspiration - Bouton « Vacuum » C

Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt N, relevez le couvercle M et placez l'ouverture du sac sous vide dans la chambre à vide K. Assurez-vous qu'il repose aussi à plat que possible sur la surface d'étanchéité F.

Fermez le couvercle M de l'appareil en appuyant fermement des deux côtés jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ». Appuyez sur le bouton « Vacuum » C ; le processus d'aspiration démarre automatiquement et la LED située à côté du bouton « Vacuum » C s'allume en vert.

Une fois l'aspiration terminée, le processus de soudage démarre automatiquement ; la LED située à côté du bouton « Vacuum » C reste allumée en vert. Une fois cette étape terminée, la LED verte à côté du bouton « Vacuum » C s'éteint.

Conseil : vous pouvez interrompre le processus à tout moment en appuyant sur le bouton « Vacuum » C.

Conseil : il est recommandé de n'ouvrir le couvercle qu'après 5 à 10 secondes supplémentaires afin que le joint puisse se solidifier de manière optimale.

Pour ouvrir l'appareil, appuyez sur les deux boutons de déverrouillage du couvercle E situés à gauche et à droite de l'appareil. Soulevez le couvercle M et retirez le sachet scellé sous vide.

Conseil : il est recommandé d'appuyer d'abord sur l'un deux boutons du dispositif de déverrouillage du couvercle E. Cela facilite l'ouverture du couvercle.

Conseil : la durée du processus de mise sous vide varie en fonction du volume à extraire du sac. Si vous remarquez que l'appareil ne démarre pas
le processus de soudage alors que le sachet est vide, il est possible que l'appareil aspire de l'air secondaire. Réinsérez le sachet et assurez-vous qu'il n'y a pas de plis sur la surface d'étanchéité F.

Conseil : le liquide présent dans le sac peut être aspiré hors du sac pendant le processus de scellage sous vide.
Le liquide peut affecter la qualité du scellage. Si, une fois l'aspiration terminée, le sac se remplit à nouveau d'air, utilisez un nouveau sac et recommencez l'aspiration. Veillez à ce qu'il y ait le moins de liquide possible entre le support de scellage F et la barre chauffante G.

Conseil : il est recommandé d'attendre 20 secondes entre chaque cycle d'aspiration et de soudage.

Mise sous vide manuelle - Bouton « Manual » ❷

Cette méthode de soudure sous vide convient aux aliments humides et sensibles à la pression, tels que les fruits et légumes tendres, la viande, le poisson, le pain, etc.

Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur N, relevez le couvercle M et placez l'ouverture du sac sous vide dans la chambre à vide K. Assurez-vous que le sac repose aussi à plat que possible sur la surface de soudure F.

Fermez le couvercle M de l'appareil en appuyant fermement des deux côtés jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ». Appuyez sur le bouton « Manual » (2) et maintenez-le enfoncé pour activer la pompe à vide jusqu'à ce que le vide souhaité soit atteint. Pendant ce processus, la LED située à côté du bouton
« Manual » (2) s'allume en vert.

Lorsque vous relâchez le bouton « Manual » (2), la pompe à vide s'arrête. Appuyez sur le bouton « Seal » D aussi rapidement que possible pour lancer manuellement le processus de soudure. La LED située à côté du bouton « Seal » D reste allumée jusqu'à la fin du processus de soudure.

Conseil : il est recommandé d'attendre environ 10 secondes avant d'ouvrir le couvercle afin que la soudure puisse se solidifier de manière optimale.

Pour ouvrir l'appareil, appuyez sur les deux boutons de déverrouillage du couvercle E situés à gauche et à droite de l'appareil. Soulevez le couvercle M et retirez le sachet sous vide.

Conseil : il est recommandé d'appuyer d'abord l'un après l'autre sur les boutons du dispositif de déverrouillage du couvercle E. Cela facilite l'ouverture du couvercle.

Conseil : il est recommandé d'attendre 20 secondes entre chaque cycle de mise sous vide et de soudure.

Soudage - Bouton « Seal » D

Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt N, relevez le couvercle M et placez l'ouverture du sac sous vide dans la chambre à vide K. Assurez-vous que le sac repose aussi à plat que possible sur la surface d'étanchéité F.

Fermez le couvercle M de l'appareil en appuyant fermement sur les deux côtés du couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ». Appuyez sur le bouton « Seal » D ; le processus de soudage démarre automatiquement et la LED située à côté du bouton « Seal » D s'allume en vert.

Conseil : il est recommandé de ne pas ouvrir le couvercle avant environ 10 secondes afin que la soudure puisse se solidifier de manière optimale.

Pour ouvrir l'appareil, appuyez sur les deux boutons de déverrouillage du couvercle E situés à gauche et à droite de l'appareil. Soulevez le couvercle M et retirez le sachet sous vide.

Conseil : il est recommandé d'appuyer d'abord l'un après l'autre sur les boutons du dispositif de déverrouillage du couvercle E. Cela facilite l'ouverture du couvercle.

Conseil : il est recommandé d'attendre 20 secondes entre chaque cycle de mise sous vide et de soudure.

Fabrication d'un sachet sous vide à l'aide d'un rouleau de film

La livraison comprend un couteau pour petits sachets I qui s'adapte à l'encoche de l'appareil. Il peut être utilisé pour ouvrir les sachets, à la manière d'un coupe-papier, ou pour fabriquer soi-même des sachets à partir d'un rouleau de film alimentaire.

Avant de fabriquer un sac, déterminez la taille approximative requise. Il est préférable de couper quelques centimètres de plus plutôt que de jeter tout le morceau parce qu'il est devenu trop petit.

Placez maintenant le rouleau de film sur une surface lisse et insérez le crochet du coupe-sachet entre la surface et le sachet à l'endroit préalablement défini. Maintenez le sachet des deux côtés du coupe-sachet avec les doigts d'une main, puis, de l'autre main, éloignez le coupe-sachet de la main qui le tient. Assurez-vous que la coupe soit aussi droite que possible.

Pour transformer le tube de film coupé en sachet, insérez l'un des côtés ouverts dans la soudeuse sous vide, comme décrit ci-dessus dans la section « Soudage – bouton « Seal » D », et suivez les instructions. Vous obtiendrez alors un sachet ouvert d'un côté.

Conseils importants :

Si vous avez scellé 20 sachets à la suite, attendez que l'appareil refroidisse pendant environ 10 minutes.

L'appareil n'est pas adapté au conditionnement sous vide de produits alimentaires liquides.

La largeur maximale des sacs sous vide et des rouleaux de film est de 30 cm.

Utilisez des sacs sous vide pour la mise sous vide. Les sachets simples ne conviennent qu'à la fermeture, et non à la mise sous vide.

Le mise sous vide prolonge la durée de conservation des aliments, mais ne peut empêcher leur détérioration.

Nettoyage et entretien

Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide pour le nettoyer.

Une fois l'appareil refroidi, nettoyez sa surface ainsi que la chambre à vide K à l'aide d'une éponge douce ou d'un chiffon doux.

N'utilisez pas de brosses pour le nettoyage, car cela pourrait rayer la surface de l'appareil.

Pour éliminer les résidus alimentaires et les liquides de la chambre à vide K, utilisez un mouchoir en papier ou une serviette douce.

Gardez l'appareil sec à l'intérieur comme à l'extérieur afin qu'il soit prêt à l'emploi.

Dépannage

L'appareil ne fonctionne pas

Vérifiez l'état de charge de la batterie A.

Le vide n'est pas complet dans le sachet ou le scellage automatique ne se fait pas

Assurez-vous que l'extrémité ouverte du sac sous vide est entièrement placée dans la chambre à vide K.

Vérifiez que le joint en caoutchouc H ne s'est pas desserré.

Assurez-vous que l'élément chauffant G et le joint en caoutchouc H ne sont pas encrassés.

Vérifiez que le couvercle de l'appareil est bien fermé.

Assurez-vous que l'air ne peut pas s'infiltrer dans le sac sous vide par l'ouverture. Pour vérifier cela, plongez le sac sous vide dans l'eau. Si des bulles d'air apparaissent, cela signifie que le sac perd de l'air. Procurez-vous un nouveau sac.

Après le conditionnement sous vide, de l'air pénètre dans le sachet scellé

Ce problème peut se produire si la surface de soudure F présente des plis, de l'huile ou tout autre liquide. Ouvrez le sachet et nettoyez la surface de soudure F. Placez le sachet à plat sur la surface de soudure F pour le dépoussiérer et le souder.

Vérifiez si de l'air ou un liquide s'est introduit dans le sac sous vide à cause du produit alimentaire.

Dans ce cas, ouvrez le sachet sous vide pour le dépoussiérer et le sceller à nouveau. Vous pouvez également utiliser un autre sachet sous vide. Pour les aliments contenant beaucoup d'eau, nous vous recommandons de les congeler avant de les dépoussiérer et de les sceller.

L'emballage sous vide ne fonctionne pas correctement

Si l'élément chauffant G surchauffe, le sac peut fondre. Ouvrez le couvercle de la machine sous vide et attendez quelques minutes que l'élément chauffant G refroidisse.

Cette erreur peut se produire si le support d'étanchéité F ou la barre chauffante G présente des plis, de l'huile ou tout autre liquide. Nettoyez le support d'étanchéité F ou la barre chauffante G, puis recommencez le processus.

Remarque : la barre chauffante G peut être très chaude. Ne la touchez jamais à mains nues.

Attendez 20 secondes après la fin du processus d'aspiration avant de lancer le cycle de soudage suivant.

Conservation des aliments

Lors du conditionnement sous vide, l'air est extrait des aliments. Cela permet d'éviter l'oxydation et la prolifération bactérienne.

Conservation à température ambiante	**Conservation sans emballage sous vide**	**Conservation sous vide**
Riz cru et produits à base de farine	5 à 6 mois	12 mois
Produits lyophilisés	1 à 2 mois	12 mois
Café / thé	2 à 3 mois	12 mois
Pain / petits pains	2 à 3 jours	7 à 8 jours

Conservation au frais (+5 /-2 °C)	**Conservation sans emballage sous vide**	**Conservation sous vide**
Produits issus de gibier sauvage	2 à 3 jours	30 à 40 jours
Bœuf	3 à 4 jours	30 à 40 jours
Volaille	2 à 3 jours	6 à 9 jours
Poissons entiers	1 à 3 jours	4 à 5 jours
Légumes crus	5 jours	18 à 20 jours
Fruits frais	3 à 7 jours	8 à 25 jours
Produits à base de farine cuits	2 à 3 jours	8 à 12 jours

Conservation à l'état congelé (-15 / -18 °C)	**Conservation sans emballage sous vide**	**Conservation sous vide**
Viande, poisson, volaille	6 mois	24 à 36 mois
Viande hachée	4 mois	12 mois
Légumes	8 à 10 mois	24 à 36 mois
Fruits	6 à 12 mois	24 à 36 mois
Pain	6 à 12 mois	24 à 36 mois
Grains de café	6 à 9 mois	24 à 36 mois

Caractéristiques techniques

Machine à emballer sous vide sans fil Peach PH330

Largeur maximale pour le	300 mm
conditionnement sous vide :	< -55 kPa
Puissance d'aspiration :	75 dB
Niveau sonore	1500 mAh Li-Ion 5 V
: Batterie :	CC
Tension	375 x 75 x 58 mm
nominale :	
Dimensions du produit :	

3T Supplies AG, division Peach Chaltenbodenstrasse 6D
CH-8834 Schindellegi (Suisse) Tél. : +41 44 787 68 30
Fax : +41 44 787 68 50
e-mail : support@peach.info

État des informations · Dernière mise à jour des informations · Version des informations · Versione delle informazioni · Estado de las informaciones · Uppgiftslämnare · Informasjonsstatus · État des informations · État des informations · État des informations · État des informations : 02 / 2024
N° d'identification : PH330



Informations d'assistance :
+800 8070 6010