

essentiel 

---

# Emballeur sous vide

## KitchenVita



---

## Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

---

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Essentiel b et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à la **FIABILITÉ**, à la **FACILITÉ D'USAGE** et au **DESIGN** de nos produits.

Nous espérons que cet emballer sous vide vous donnera entière satisfaction.

---

## consignes d'usage

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR LES CONSULTER LORSQUE VOUS EN AUREZ BESOIN.

### Consignes générales

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Tout autre usage (commercial, professionnel, etc.) est exclu.
- Il n'est pas destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
  - Des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
  - Des fermes ;
  - Des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
  - Des environnements de type chambres d'hôtes.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des

instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- Débranchez toujours votre appareil après chaque utilisation, avant de le laisser sans surveillance et avant le nettoyage.
- N'utilisez pas l'appareil :
  - Si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e),
  - En cas de mauvais fonctionnement,
  - Si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit.

Présentez-le à un centre de service après-vente où il sera inspecté et réparé. Aucune réparation ne

peut être effectuée par l'utilisateur.

- Utilisez toujours votre appareil sur une surface plane, stable et sèche.
- Ne placez pas cet appareil sur ou près d'une surface chaude (plaque de cuisson, four chaud, four micro-ondes, etc.).
- N'immergez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide (par exemple : pour le nettoyage).
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Lorsque vous débranchez le câble, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
- N'utilisez pas de rallonge avec cet appareil.
- N'utilisez que les accessoires fournis et recommandés (tuyau pour accessoire, rouleau, sacs de mise sous vide adaptés, bouchon, etc.) par votre revendeur.
- Pendant l'utilisation de l'emballeur sous vide, ne touchez jamais le ruban de soudure (15) car vous pourriez vous brûler.
- Patientez au moins 20 secondes entre 2 soudures.
- Pour nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, veuillez vous référer à la section « Nettoyage » de la notice.

- Veillez à conserver votre emballeur sous vide toujours propre étant donné qu'il est en contact avec les aliments.

## **votre produit**

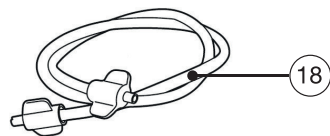
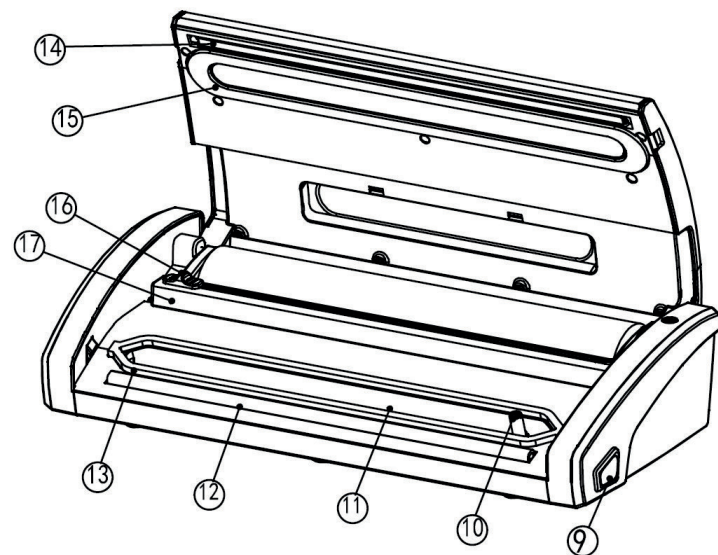
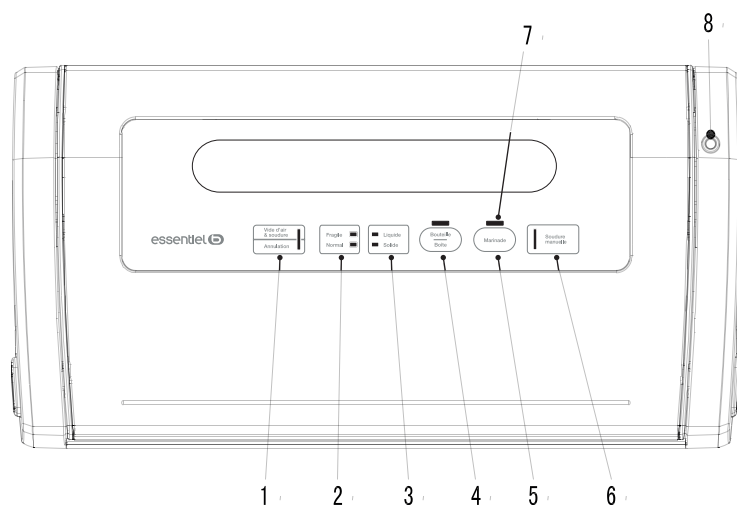
### **Contenu de la boîte**

- 1 emballeur sous vide
- 1 rouleau de 22 cm x 3 m
- 1 rouleau de 28 cm x 3 m
- 1 tuyau d'aspiration pour accessoire (bouteille, boîte hermétique et sacs adaptés)
- 1 bouchon de mise sous vide
- 1 notice d'utilisation

### **Caractéristiques techniques**

- Puissance : 130 W
- Alimentation : 220 - 240 V~ 50 Hz
- Commande de mise sous vide et scellage automatique/bouton Annulation
- Sélection d'aliment « Fragile » ou « Normal »
- Sélection d'aliment « Liquide » ou « Solide »
- Scellage manuel
- Mise sous vide de bouteille, de boîte hermétique et de sacs de mise sous vide adaptés
- Marinade (en 10 minutes environ)
- Témoins lumineux de fonctionnement
- Dépression maximum : - 0,8 bar
- Capacité de la pompe à piston : 15 litres par minute
- Dimensions (appareil fermé) (L x P x H) : 40 cm x 19 cm x 9 cm
- Poids : 2,145 kg

## description de l'appareil



1. **Vide d'air & soudure / Annulation** : faire le vide et sceller les sacs automatiquement / touche annulation
2. Sélection de la vitesse en fonction du type d'aliment : **Fragile** ou **Normal**
3. Sélection du type d'aliment : **Liquide** ou **Solide**
4. Mise sous vide d'une **bouteille** ou d'une **boîte** hermétique
5. **Marinade** : rehausse la saveur des aliments en quelques minutes au lieu de quelques heures grâce à la pression à vide
6. **Soudure manuelle** : appuyez sur ce bouton pour sceller uniquement
7. **Les témoins lumineux** indiquent le statut : en cours (voyant éteint) ou mise sous vide terminée (voyant allumé)
8. **Embout de raccordement** du tuyau pour accessoires
9. **Bouton de déverrouillage** (x 2) : appuyez simultanément sur les 2 boutons situés de part et d'autre de l'emballeur sous vide pour ouvrir le couvercle
10. **Embout de récupération de l'air sortant** de la chambre de mise sous vide
11. **Chambre de mise sous vide**
12. **Barre de soudure** : placez le sac sur cette barre : le sac sera scellé à cet endroit
13. **Joint d'étanchéité inférieur** : forme la chambre de mise sous vide avec le joint supérieur
14. **Ruban de soudure** : pièce chauffante pour sceller le sac
15. **Joint d'étanchéité supérieur** : forme la chambre de mise sous vide avec le joint inférieur
16. **Bouton poussoir de découpe** : poussez-le de gauche à droite pour couper le sac à la dimension souhaitée
17. **Barre de maintien du sac** : permet de couper le sac à la dimension souhaitée
18. **Tuyau d'aspiration** pour accessoire (bouchon de mise sous vide ou boîte hermétique)
19. **Bouchon spécial de mise sous vide** adapté aux bouteilles en verre

## usage prévu

- Cet appareil n'est destiné qu'à la mise sous vide et au scellage des sacs de mise sous vide appropriés. Avec cet appareil, vous pouvez utiliser les rouleaux de mise sous vide fournis (à découper à la taille nécessaire). Le tuyau d'aspiration sert à la mise sous vide de récipients hermétiques adaptés (non fournis) et des bouteilles en verre à l'aide d'un bouchon spécial de mise sous vide (1 bouchon est fourni avec l'appareil).
- Des rouleaux de mise sous vide ainsi que des sacs individuels, des boîtes hermétiques et des bouchons adaptés sont disponibles auprès de votre magasin revendeur (au comptoir SAV).
- Cet appareil permet de conserver la fraîcheur des aliments jusqu'à 5 fois plus longtemps que les méthodes traditionnelles de conservation.
  - Vous pouvez faire des courses en plus grande quantité et moins souvent ainsi que préparer vos plats à l'avance pour votre famille ou vos invités, pour un pique-nique, une randonnée, etc.
  - Solution idéale également pour contrôler les quantités lors d'un régime par exemple.
  - Cet appareil vous permet d'emballer par portion comme vous le souhaitez tout type d'aliment tels que la viande, le poisson, des légumes, etc. afin de les mettre au réfrigérateur ou au congélateur.
  - Il évite les gelures dues à la congélation des aliments.
  - Emballer les aliments secs tels que les cacahuètes, les céréales, etc. pour les conserver plus longtemps.
  - Vous pouvez préparer une marinade en quelques minutes au lieu de quelques heures.
  - Conserver les bouteilles en verre entamées plus longtemps en effectuant leur mise sous vide.
  - Sceller à nouveau les aliments dans leur emballage d'origine (ex : paquet de chips, etc.) en utilisant le bouton « **Soudure manuelle** ».
- Cet emballeur sous vide peut également être utilisé pour protéger d'autres éléments non alimentaires tels que des documents importants, des photos, des bijoux, des livres, etc. ou encore des pièces de quincaillerie tels que des vis, des clous, des médicaments, des pansements, etc.

## avant la première utilisation

- Retirez l'appareil de son emballage. Retirez également tous les éléments de calage et papier. Vérifiez qu'il ne reste aucun élément d'emballage à l'intérieur de l'appareil.
- Essuyez les surfaces extérieure et intérieure de l'appareil avec un chiffon doux et humide (sans détergent).
- Lavez-vous bien les mains avant de manipuler la nourriture et de procéder à la mise sous vide.

## utilisation

### Comment faire un sac à partir d'un rouleau sous vide

1. Ouvrez le couvercle en appuyant sur les 2 boutons de déverrouillage situés de part et d'autre de l'appareil (Figure 1).
2. Soulevez la barre de découpe et placez-la vers l'arrière (Figure 2).

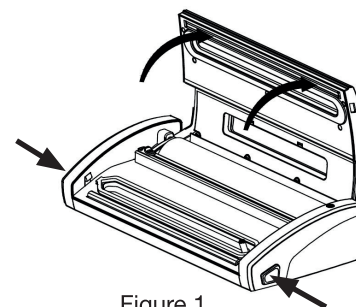


Figure 1

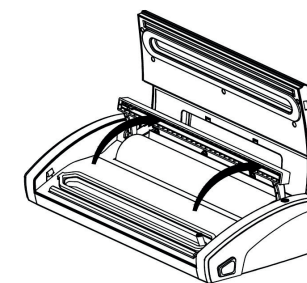


Figure 2

3. Placez le rouleau dans son compartiment de rangement. Déroulez le rouleau à la longueur souhaitée pour l'aliment qui va être emballé (Figure 3). **N'oubliez pas d'ajouter une marge d'environ 8 centimètres pour la mise sous vide.**
4. Abaissez la barre de découpe (Figure 4) et faites glisser le bouton de découpe de gauche à droite (Figure 5).

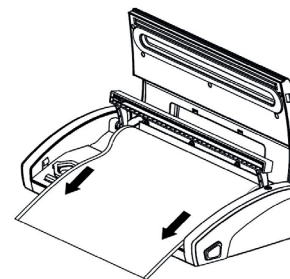


Figure 3

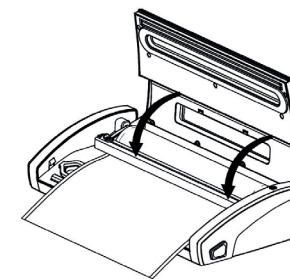


Figure 4

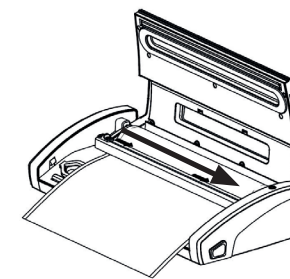


Figure 5

5. Posez l'extrémité du sac sur la barre de soudure en le laissant dépasser légèrement dans la chambre de mise sous vide (Figure 6).
6. Fermez le couvercle (Figure 7). **Appuyez fermement à droite et à gauche du couvercle afin qu'il soit bien verrouillé (vous devez entendre 1 « clic » pour chaque côté verrouillé).**

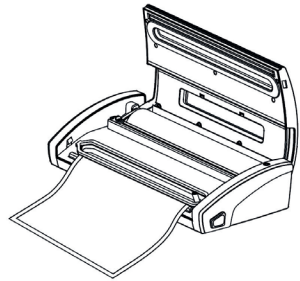


Figure 6

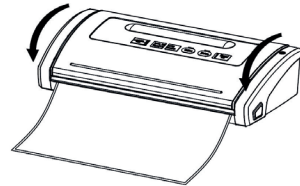


Figure 7

- Appuyez sur le bouton « **Soudure manuelle** » (Figure 8). Lorsque le voyant de ce bouton s'éteint, cela signifie que le sac est scellé. Vous pouvez alors retirer le sac après avoir appuyé sur les 2 boutons de déverrouillage (Figure 9) pour ouvrir le couvercle. Vous pouvez désormais effectuer la mise sous vide et le scellage du sac avec les aliments.

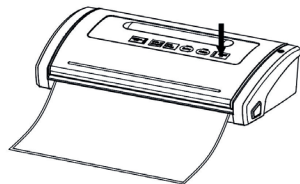


Figure 8

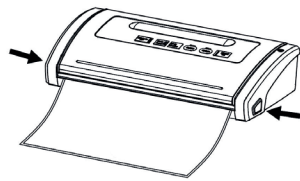


Figure 9

## Comment emballer sous vide avec les sacs sous vide

- Ouvrez le couvercle en appuyant sur les 2 boutons de déverrouillage situés de part et d'autre de l'appareil (Figure 1).
- Placez l'aliment ou les aliments dans le sac en laissant au moins 8 centimètres entre le contenu et l'extrémité ouverte du sac puis, posez l'extrémité du sac sur la barre de soudure en le laissant dépasser légèrement dans la chambre de mise sous vide (Figure 10).

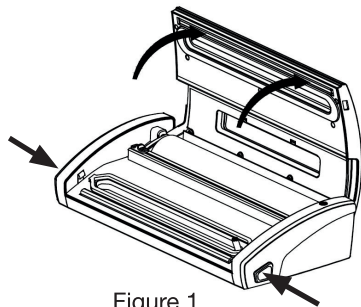


Figure 1

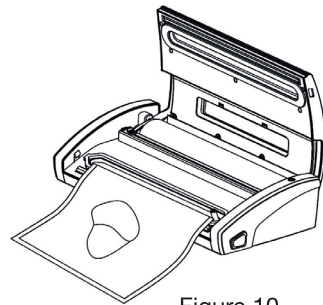


Figure 10

- Assurez-vous que les 2 côtés du sac entrent bien dans la chambre de mise sous vide.
- Fermez le couvercle. **Appuyez fermement à droite et à gauche du couvercle afin qu'il soit bien verrouillé (vous devez entendre 1 « clic » pour chaque côté verrouillé)** (Figure 11).

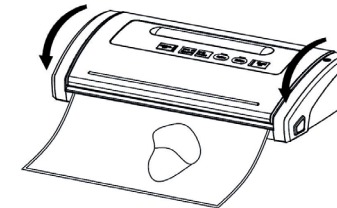


Figure 11

- Choisissez le type d'aliment (« Fragile » ou « Normal ») en appuyant sur le bouton (1) puis, s'il s'agit d'un aliment « Liquide » ou « Solide », en appuyant sur le bouton (2) (voir Figure 12 ci-dessous). Par défaut, les modes « Normal » et « Solide » sont sélectionnés. Les aliments « fragiles » correspondent aux aliments plus sensibles comme les fruits par exemple qui ne doivent pas être trop compressés lors de la mise sous vide. Les aliments « normaux » correspondent aux aliments qui ne craignent pas d'être trop compressés lors de la mise sous vide comme par exemple : la viande, le poisson, les fruits secs, etc. Le voyant du type d'aliment choisi est allumé.

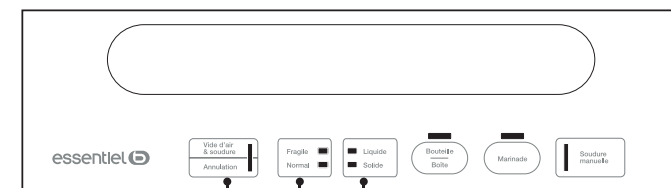


Figure 12



- Appuyez sur le bouton « **Vide d'air & soudure** » (3 Figure 12). L'air du sac est aspiré dans la chambre de mise sous vide et le sac est scellé. Le témoin lumineux du bouton « **Vide d'air & soudure** » s'éteint lors du processus et se rallume lorsque la mise sous vide est terminée (après quelques secondes).
- Vous pouvez alors retirer le sac après avoir appuyé sur les 2 boutons de déverrouillage (Figure 13). Essayez tout résidu liquide ou alimentaire éventuel resté sur le sac. Placez ensuite le sac au réfrigérateur ou au congélateur (reportez-vous au paragraphe « Conseils pratiques d'utilisation »).

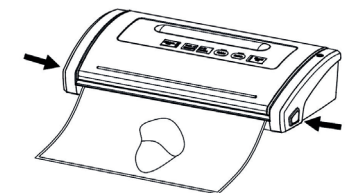


Figure 13

- **Notez bien que la mise sous vide ne remplace pas la réfrigération ou la congélation. Toute denrée périssable qui nécessite une réfrigération doit toujours être réfrigérée après avoir été mise sous vide.**
- **Attendez au moins 20 secondes entre chaque soudure pour laisser l'appareil refroidir correctement.**
- Pour ouvrir un sac mis sous vide, utilisez une paire de ciseaux et coupez juste au-dessous de la bande scellée. Les sacs sont compatibles au micro-ondes.

### Mise sous vide avec le tuyau pour accessoire et/ou le bouchon

Les boîtes de mise sous vide hermétiques adaptées ne sont pas fournies avec cet appareil mais vous pouvez vous en procurer au comptoir SAV votre magasin revendeur. Des tuyaux pour accessoire de remplacement et des bouchons de mise sous vide sont également disponibles dans votre magasin revendeur.

#### Préparation

- Lavez le tuyau à accessoire muni de ses 2 embouts ainsi que la boîte hermétique et son couvercle avec une éponge douce et de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement avec un chiffon doux. La boîte et le tuyau doivent être parfaitement propres et secs. Placez ensuite les aliments que vous souhaitez mettre sous vide dans la boîte hermétique en laissant un espace vide de 2 à 3 cm entre le contenu et le couvercle.

#### Mise sous vide

1. Reliez une extrémité du tuyau pour accessoire à l'embout de raccordement situé sur le côté droit de l'appareil et l'autre extrémité sur le couvercle spécialement adapté de la boîte hermétique (non fournie) (Figure 14).

Ou :

1. Reliez le bouchon de mise sous vide à une extrémité du tuyau. Reliez ensuite l'extrémité libre du tuyau à l'embout de raccordement situé sur le côté droit de l'appareil puis, fermez la bouteille en verre que vous souhaitez mettre sous vide à l'aide du bouchon de mise sous vide (Figure 15).



Figure 14



Figure 15

2. Assurez-vous que le couvercle de la boîte est fermé correctement.
3. Pour les boîtes hermétiques disposant d'un bouton avec une position « sous vide », placez le bouton sur la position « sous vide ».
- Le mode « Normal » est sélectionné par défaut. Vous pouvez choisir une vitesse plus lente ou plus rapide en appuyant sur le bouton « **Fragile / Normal** ». Le témoin lumineux de la vitesse sélectionnée est allumé. « **Fragile** » correspond à une vitesse plus lente et « **Normal** » à une vitesse plus rapide.
4. Appuyez sur le bouton « **Bouteille / boîte** » pour procéder à la mise sous vide (Figure 16). Le témoin lumineux du bouton « **Bouteille / boîte** » s'allume et le moteur fonctionne.
5. Lorsque l'air du récipient a été évacué, l'appareil s'arrête automatiquement et le voyant lumineux du bouton « **Bouteille / boîte** » s'éteint.



Figure 16

- Lorsque la mise sous vide est terminée, placez le bouton du couvercle de la boîte hermétique sur la position « fermée » (sous vide). Vous pouvez ensuite retirer le tuyau. La boîte hermétique est prête à être stockée.
- Notez que vous pouvez appuyer à tout moment sur le bouton « **Vide d'air & soudure / Annulation** » pour arrêter le processus.



## Marinade

- Votre emballer sous vide est équipé d'une fonction « Marinade » qui dure environ 10 minutes. Le processus est accéléré car la mise sous vide permet d'ouvrir les pores des aliments pour absorber les arômes plus rapidement. Sans emballer sous vide, une marinade dure plusieurs heures.
- Le moteur retient l'évacuation de l'air pendant plusieurs minutes, le relâche puis, laisse les aliments reposer pendant un certain temps. Le processus est répété deux fois de suite : il permet de mariner les aliments plus rapidement.

### Marinade avec un sac de mise sous vide

- Vous pouvez utiliser la fonction « Marinade » avec les sacs de mise sous vide. Dans ce cas, reportez-vous au paragraphe « Comment emballer sous vide avec les sacs sous vide ». A l'étape 5, appuyez sur le bouton « Marinade ». Laissez l'appareil fonctionner. Le processus dure une dizaine de minutes.

### Marinade avec une boîte hermétique (non fournie)

1. Remplissez la boîte hermétique de votre marinade en veillant à laisser un espace vide de 2 à 3 cm entre le contenu et le couvercle.
2. Reliez une extrémité du tuyau pour accessoire à l'embout de raccordement situé sur le côté droit de l'appareil et l'autre extrémité sur le couvercle spécialement adapté de la boîte hermétique (Figure 14).



Figure 14

3. Assurez-vous que le couvercle de la boîte est bien fermé et que le tuyau est relié correctement à la boîte hermétique. Pour les boîtes hermétiques disposant d'un bouton avec une position « sous vide », placez le bouton sur la position « sous vide ».
- Le mode « Normal » est sélectionné par défaut. Vous pouvez choisir une vitesse plus lente ou plus rapide en appuyant sur le bouton « **Fragile / Normal** ». Le témoin lumineux de la vitesse sélectionnée est allumé. « **Fragile** » correspond à une vitesse plus lente et « **Normal** » à une vitesse plus rapide.
4. Appuyez sur le bouton « **Marinade** ». Le témoin lumineux du bouton « **Marinade** » clignote lors du processus qui dure une dizaine de minutes.

5. Lorsque le témoin lumineux s'éteint, cela signifie que le processus est terminé. Placez le bouton du couvercle de la boîte hermétique sur la position « fermée » (sous vide). Vous pouvez ensuite retirer le tuyau (Figure 17). La boîte hermétique est prête à être stockée.



Figure 17

## Tableau indicatif du temps de conservation des aliments\*

Conservation	Aliments	Température	Durée de conservation habituelle	Durée de conservation après mise sous vide
Au réfrigérateur	Viande crue	Entre 0°C et 4°C	2 - 3 jours	8 - 9 jours
	Poisson frais / fruits de mer		1 - 3 jours	4 - 5 jours
	Viande cuite		4 - 6 jours	10 - 14 jours
	Légumes		3 - 5 jours	7 - 10 jours
	Fruits		5 - 7 jours	14 - 20 jours
	Oeufs		10 - 15 jours	30 - 50 jours
Au congélateur	Viande	- 18°C	3 - 5 mois	> 1 an
	Poisson		3 - 5 mois	> 1 an
	Fruits de mer		3 - 5 mois	> 1 an
A température ambiante	Pain	Environ 20°C	1 - 2 jours	6 - 8 jours
	Biscuits		4 - 6 mois	> 1 an
	Riz / farine		3 - 5 mois	> 1 an
	Cacahuètes et autres noix		3 - 6 mois	> 1 an
	Thé		5 - 6 mois	> 1 an
	Matériel médical		3 - 6 mois	> 1 an

\* Ce tableau est donné à titre indicatif. Vous devez prendre en compte différents paramètres comme par exemple la qualité originale des aliments, les conditions de transport et de stockage, etc.

## conseils pratiques d'utilisation

- Pour éviter toute possibilité d'intoxication alimentaire, ne réutilisez pas les sacs après avoir emballé de la viande crue, du poisson cru ou des aliments gras. Ne réutilisez pas les sacs qui sont passés au micro-ondes ou qui ont mijoté.
- Laissez toujours les aliments chauds refroidir à température ambiante avant de les emballer sous vide.
- Vous pouvez mettre sous vide du vin, des liquides non gazeux et des huiles avec le bouchon spécial adapté. N'utilisez que des bouteilles en verre et non des bouteilles en plastique. La mise sous vide de liquides gazeux ou mousseux rendrait ces boissons plates (dû à l'évacuation du gaz).
- Évitez de mettre sous vide des fromages à pâte molle, des champignons, des oignons ou de l'ail (à cause des risques de bactéries anaérobies).
- Les légumes comme les brocolis, le chou-fleur, le chou et les choux de Bruxelles produisent des émanations lorsqu'ils sont stockés. Les légumes doivent être blanchis avant d'être mis sous vide.
- Pour les aliments liquides (soupe, sauce, etc.) : nous vous conseillons de pré-congeler et d'éviter de faire déborder les sacs. Videz et nettoyez la chambre de mise sous vide si nécessaire après chaque utilisation.
- Pré-congalez les fruits tendres, petits fruits, pains et autres produits de boulangerie pendant 1 ou 2 heures jusqu'à ce qu'ils soient durs avant de les mettre sous vide.
- Pour le café ou les autres aliments en poudre, afin que la pompe n'aspire pas de particules, placez un filtre à café en papier ou un papier essuie-tout en haut du sac avant de le sceller. Vous pouvez également mettre l'aliment dans son emballage d'origine dans le sac de mise sous vide.
- Le boeuf peut présenter une couleur plus foncée après la mise sous vide par suite de l'absence d'oxygène : ceci n'est pas un signe d'avarie.
- Pour éviter les plis sur la bande scellée au moment de mettre les aliments volumineux sous vide, tenez le sac avec les 2 mains en l'étirant doucement pour l'aplanir jusqu'à ce que la pompe se mette en marche. Si vous n'êtes pas sûr que le sac est scellé correctement ou si vous découvrez des plis après la mise sous vide, recommencez l'opération.
- Pour décongeler et réchauffer des aliments emballés sous vide, faites-les toujours décongeler au réfrigérateur ou au four à micro-ondes mais pas à température ambiante. Vous pouvez placer l'aliment dans une casserole d'eau chaude (à 75°C). En outre, si vous souhaitez réchauffer des aliments au micro-ondes, coupez un coin du sac et posez-le sur une assiette.
- Évitez d'emballer sous vide des aliments ayant des bouts pointus qui pourraient transpercer le sac.

## nettoyage

- **Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de procéder au nettoyage puis, lavez-vous les mains.**
- **N'immergez jamais l'emballer sous vide dans l'eau ou tout autre liquide.**
- **N'utilisez pas de produits détergent abrasifs ni d'éponge à récurer pour le nettoyage.**
- Nettoyez les **surfaces extérieures** de l'appareil avec un chiffon doux humide (sans détergent) avant et après usage.
- Pour nettoyer l'**intérieur** de l'appareil, utilisez un papier essuie-tout.
- La chambre de mise sous vide peut retenir des liquides aspirés des sacs : dans ce cas, utilisez un chiffon légèrement imprégné d'eau et d'un produit détergent doux pour nettoyer. Rincez ensuite à l'eau claire et séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon propre et sec.
- Nettoyez les **accessoires** fournis (tuyau, bouchon) et les **pièces amovibles** (barre de soudure et joint d'étanchéité inférieur) à l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- **Séchez bien toutes les parties de l'appareil et les accessoires avant de le réutiliser.**
- Gardez le couvercle de l'appareil déverrouillé lorsqu'il n'est pas utilisé.

## rangement

- Rangez votre emballer sous vide à plat, dans son emballage d'origine dans un endroit frais et sec, hors de portée des enfants.
- Le cordon d'alimentation se replie dans son logement sous l'appareil (voir Figures 18 et 19 ci-dessous).

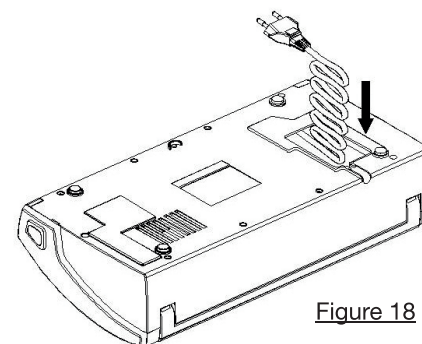


Figure 18

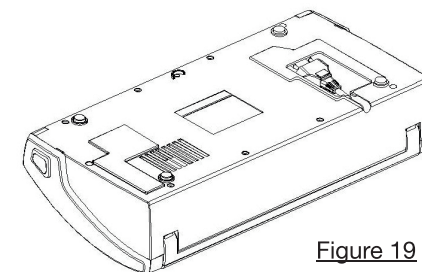


Figure 19

## guide de dépannage

Avant de contacter le service après-vente de votre magasin revendeur, procédez aux vérifications suivantes.

L'appareil ne fonctionne pas lorsque j'appuie sur le bouton « Vide d'air & soudure » ou « Soudure manuelle » :

- Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé, qu'il est branché correctement et que la prise de courant fonctionne correctement. Pour cela, branchez un autre appareil sur la même prise de courant. Si cela ne fonctionne toujours pas, contrôlez les disjoncteurs ou fusibles de votre domicile.
- Assurez-vous que le sac est placé correctement dans la chambre de mise sous vide.
- Abaissez le couvercle et assurez-vous qu'il soit fermé correctement. Vous devez entendre un « clic » pour chaque côté verrouillé. Appuyez fermement.
- Patientez suffisamment afin de laisser le temps à l'appareil de refroidir entre deux utilisations.
- Si vous utilisez le tuyau fourni, assurez-vous qu'il soit relié correctement à l'appareil ainsi qu'à la boîte hermétique ou au bouchon de mise sous vide.

Le sac n'est pas scellé correctement :

- Assurez-vous qu'il n'y ait pas de plis ou de trous dans les sacs pré-scillés.
- Contrôlez l'état des joints d'étanchéité supérieur et inférieur ; vérifiez qu'ils ne sont pas usés, fissurés ou endommagés.
- Contrôlez que le sac est inséré correctement dans la chambre de mise sous vide. Recommencez la mise sous vide en tenant le sac avec les 2 mains et en l'étirant doucement pour l'aplanir avant de refermer le couvercle.
- Contrôlez qu'il n'y ait pas d'impuretés sur la barre de soudure lors du scellage.
- L'humidité des aliments à forte teneur en liquide peut empêcher le sac d'être scellé correctement. Coupez et laissez le sac ouvert, nettoyez et séchez l'intérieur puis, scellez le sac à nouveau.
- Ceci est peut-être dû à une surchauffe de la barre de soudure lors du processus de scellage. Laissez l'appareil refroidir suffisamment entre deux utilisations. Laissez l'appareil se refroidir avec le couvercle ouvert pendant 30 minutes avant une nouvelle utilisation.

Si vous n'arrivez pas à résoudre votre problème spécifique à l'aide des informations données ci-dessus, **n'effectuez aucune réparation vous-même sur cet appareil** mais apportez-le au service après-vente de votre magasin revendeur.


Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

## Emballleur sous vide KitchenVita



Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un  appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.



### Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.



Faites un geste  
eco-citoyen. Recyclez  
ce produit en fin de vie.

