



APPAREIL DE MISE SOUS VIDE

EASY SAVER 8768

MODE D'EMPLOI



Merci de nous avoir accordé votre confiance.

Avant d'utiliser votre appareil, veuillez lire attentivement ce manuel et le conserver correctement pour une utilisation future.

SPECIFICATIONS :

Catégorie produit	Scelleur sous vide	Alimentation	AC220-240V 50-60Hz
Référence	8768	Puissance	100W
Dimensions	375x95x70mm	Capacité	-55 kPa

INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES

LIRE ATTENTIVEMENT AVANT EMPLOI – risque de blessure ou de brûlure en cas de mauvaise utilisation

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, **s'ils sont surveillés, s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils ont conscience des dangers encourus.**



Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent

d'expérience et de connaissances, **si elles sont surveillées, si elles ont reçu les instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles ont conscience des dangers encourus.**

Lisez attentivement ce mode d'emploi que nous avons veillé à rendre le plus aisé possible. Conservez-le soigneusement avec votre preuve d'achat tenant lieu de certificat de garantie.

Little balance ne pourra être considéré comme responsable d'éventuels dommages résultant du non-respect des recommandations de sécurité.

ATTENTION : ne scellez et mettez sous vide que de la nourriture sèche – pas de produits liquides.

1. L'appareil ne doit être démonté que par un technicien autorisé.
2. Ne touchez ni l'appareil ni la prise avec des mains mouillées – risqué de choc électrique.
3. N'immergez pas l'appareil dans l'eau – risqué de choc électrique.
4. N'utilisez pas l'appareil en période de somnolence.
5. En cas de dégradation du cordon électrique, celui-ci doit impérativement être remplacé par le fabricant, son réseau SAV ou une personne qualifiée de manière à éviter tout risque
6. Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

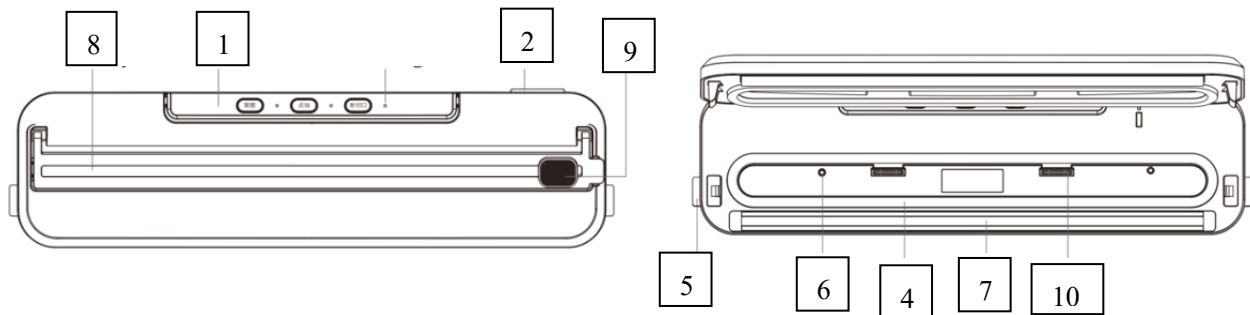
Instructions de sécurité générales

1. N'utilisez et ne rangez pas l'appareil dans des endroits mouillés ou humides ni à l'extérieur. Cet appareil ne doit pas être utilisé dans des bateaux ou dans des véhicules en mouvement. N'utilisez pas de consommables, accessoires ni pièces détachées (p. ex. rouleaux, sacs ou récipients) non recommandés par le fabricant. N'utilisez pas l'appareil lorsqu'il est endommagé ou susceptible de l'être. Des parties endommagées ou des pièces non adaptées pourraient causer blessures ou dommages dus à une surchauffe, implosion ou choc électrique.
2. Avant chaque utilisation, assurez-vous que la chambre à vide soit totalement libre. Assurez-vous toujours que la pompe à vide ne trempe dans aucun liquide. Stoppez immédiatement le processus en appuyant sur STOP si vous observez que des liquides sont aspirés.
3. Utilisez l'appareil sur un plan de travail adéquat, stable, plat, horizontal, sec et facile d'accès. Pendant que l'appareil fonctionne, il doit disposer d'une distance de sécurité de 10 cm de chaque côté au minimum. Gardez un espace minimal de 50 cm devant et au-dessus de l'appareil afin d'en assurer l'accès libre.
4. Ne placez aucun vêtement ou tissu au-dessus ou en-dessous de l'appareil pendant son fonctionnement de manière à éviter tout risque de feu, choc électrique ou surchauffe. Ne placez pas l'appareil ou une partie de

l'appareil sur ou près d'une surface chaude (plaque électrique, four, bruleur, etc...).

5. Gardez à l'esprit que la barre chauffante et scellante devient très chaude durant le processus. Ne la touchez ni avec vos mains ni avec un objet délicat sans avoir attendu qu'elle refroidisse.
6. L'appareil n'est conçu que pour mettre sous vide et sceller des sacs et récipients appropriés. Des récipients inappropriés ou endommagés présentent un risque d'implosion lors de la mise sous vide et présentent un risque de blessures en raison des morceaux et débris pouvant se disperser violemment. Avant de mettre un récipient sous vide, vérifiez toujours son bon état (pas de déformation, fissures ou morceaux manquants). Des rouleaux ou sacs inappropriés peuvent provoquer une surchauffe, un feu, ou coller à la barre chauffante ou scellante. Ne remplissez pas trop les sacs ou récipients de manière à éviter tout dommage ou surchauffe. Ne placez aucun corps étranger dans l'appareil. Manipulez les récipients sous vide avec précaution de manière à éviter tout risque de dommage dus à une implosion (débris et morceaux). N'exposez pas les récipients sous vide à la chaleur, ni à un choc mécanique ou thermique, ni à un ensoleillement direct.
7. Risque d'explosion et de feu ! Ne scellez pas et ne mettez pas sous vide des récipients ou des sacs contenant des substances inflammables (p. ex. boissons ou nourritures alcoolisées, solvants organiques, etc...)
8. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou de lingettes abrasives pour nettoyer l'appareil ou une partie de l'appareil. Ne nettoyez pas l'appareil avec des produits chimiques corrosifs ou eau de Javel. N'utilisez pas d'objets durs ou tranchants pour actionner ou nettoyer l'appareil. Manipulez toujours les barres scellantes et chauffantes ainsi que les joints sous vide avec précautions particulières. Ne placez jamais l'appareil ou une partie de l'appareil au lave-vaisselle.
9. Si le câble électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réseau SAV ou une personne habilitée et qualifiée de manière à éviter tout danger.

SCHEMA & INDICATIONS



1. Panneau de commande
2. Prise
3. Barre de soudage
4. Joint d'étanchéité
5. Boutons de déverrouillage
6. Sortie d'air
7. Barre de soudage
8. Glissière du cutter
9. Cutter
10. Butée

PANNEAU DE COMMANDES

1. SV NORMAL

Convient à des aliments durs, qui ont besoin d'une aspiration forte. Ex : céréales.

2. SV DOUX

Convient à des aliments mous, qui ont besoin d'une aspiration moins forte. Ex : pain.

3. SCELLAGE SEUL

Ce bouton vous permet de sceller sans aspirer. Lorsque vous utilisez un rouleau, appuyez sur ce bouton pour sceller un côté du sac. Après avoir appuyé, attendez environ 7 secondes.

Conseils pour les sachets ou les rouleaux :

1. Largeur max : 30 cm
2. N'utilisez que des sacs ou rouleaux appropriés aux machines de mise sous vide (texturés)

INSTRUCTIONS D'EMPLOI

Avant la première utilisation, retirez sacs et cartons qui entourent l'appareil.

Préparez les sacs :

1. Utilisez des sacs (ouverture d'un seul côté)
2. Utilisez des rouleaux : coupez la taille requise à l'aide du cutter intégré puis scellez un côté pour constituer un sac, en appuyant sur la touche Scellage Seul.

Vider & sceller :

1. Ouvrez le sac, introduisez-y la nourriture en veillant à ne pas salir les bords puis positionnez l'ouverture du sac dans la chambre à vide, sans obturer la sortie d'air. Assurez-vous que le sac ne présente pas de plis. Il doit y avoir suffisamment d'espace entre la nourriture et le bord du sac pour que le scellage puisse s'effectuer.
2. Fermez le couvercle du Easy Saver soigneusement et appuyez fermement aux deux extrémités pour verrouiller (vous entendez un clic de chaque côté).
3. Choisissez le mode Normal ou Soft, selon la texture des aliments. L'appareil commence à aspirer l'air puis scelle le sac automatiquement. Il s'arrête de lui-même quand le processus est terminé.
4. Appuyez ensuite sur les boutons latéraux de déverrouillage pour ouvrir le couvercle.

Mise sous vide de récipients extérieurs :

1. Connectez le tuyau d'aspiration entre la sortie d'air et le récipient.
2. Appuyez sur le bouton SV NORMAL pour aspirer l'air contenu dans la boîte. Le voyant s'éteint lorsque l'aspiration est terminée.
3. Retirez alors le tuyau de l'appareil et du récipient.

Lorsque le couvercle du récipient ne peut plus s'ouvrir, cela signifie que l'aspiration de l'air est complète. S'il s'ouvre, recommencez l'opération plus longuement.

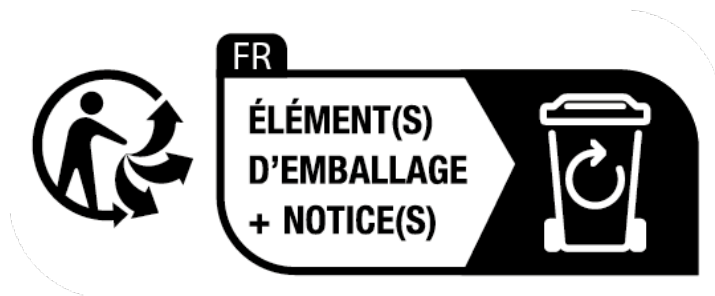


Conseils :

1. **Utilisez de sacs propres et secs. Des traces de nourriture pourraient gêner l'action de soudure.**
2. **N'aspirez et ne scellez pas de liquides. Le produit n'est pas adapté à cette utilisation.**
3. **Les sacs ne doivent pas couvrir le trou d'évacuation d'air de la chambre à vide. L'ouverture du sac doit se situer au niveau de la chambre à vide.**
4. **Vérifiez que le trou d'évacuation d'air est propre.**
5. **Si vous mettez sous vide des aliment humides, videz et nettoyez régulièrement la chambre à vide qui est amovible.**
6. **Ne verrouillez pas le couvercle lors du rangement de l'appareil car cela provoquerait une déformation des joints.**
7. **Patiencez 30 secondes entre chaque opération afin d'éviter toute surchauffe de l'appareil.**
8. **N'essayez pas de mettre sous vide des aliments à bouts pointus (os...). Ils pourraient transpercer le sac.**
9. **Une fois la procédure terminée, ne touchez pas immédiatement la barre de scellage du sac : la chaleur résiduelle pourrait vous brûler.**

NETTOYAGE

1. Débranchez la machine avant de la nettoyer.
2. Ne plongez pas la machine ou son fil électrique dans l'eau ou tout autre liquide pour le nettoyage.
3. Après utilisation, attendez que la machine refroidisse complètement, puis utilisez une éponge ou un chiffon pour nettoyer la chambre à vide et la surface de l'appareil.
4. N'utilisez pas de produits ou d'outils agressifs pour nettoyer la machine, au risque de l'endommager.
5. Videz puis nettoyez à l'eau la chambre à vide. Assurez-vous de bien la sécher.
6. **Ne verrouillez pas le couvercle lors du rangement de l'appareil car cela provoquerait une déformation des joints.**



DEEE - collecte sélective des déchets.

Cet appareil n'est pas un déchet ménager. En fin de vie, il doit être rapporté à un centre de collecte et de recyclage des appareils électriques et électroniques. Ses composants y seront soigneusement triés et éliminés selon des normes environnementales strictes. Les matières plastiques et métalliques qui le composent pourront ainsi servir à la fabrication de nouveaux produits.

Se renseigner auprès de son distributeur ou de son administration.

