



HANDLE TYPE VACUUM SEALER

Double Pump

INSTRUCTIONS MANUALS

Sku# No.: 8981268 / Mfg: 1A-DS218



Customer Service# 888-380-7953.



IMPORTANT SAFEGUARDS

When using this electrical appliance, safety precautions should always be observed, including the following:

READ ALL INSTRUCTIONS

1. Carefully read all of the instructions before using this appliance and save for future reference.
2. Before plugging cord into wall outlet, or disconnecting, make sure that the cover of the machine is in unlocked condition, and unplug from outlet when not in use or before cleaning.
3. This appliance is not a toy, when used by or near children, close attention is necessary, and store this appliance to a safe place, out of the reach of children.
4. Do not use any bags or attachments not recommended or appointed, and don't use this appliance for other purpose except its intended use.
5. Stop using the machine immediately if the cord is damaged and have it replaced by a professional.
6. Keep away from moving parts.
7. Do not contact the hot sealing element located on edge of the top housing of this machine. It is hot and may get burn.
8. Do not try to repair this appliance by yourself.
9. Don't use the appliance if it has fallen or appeared to be damaged.

-
10. Avoid to do the following: pull or carry by the cord, use cord as a handle, close a door on cord, or pull cord around sharp edges or corners. Do not operate appliance over cord or cord / plug is wet.
 11. Keep away from hot gas, heated oven, electric burner or any other hot surfaces. Do not use this appliance on wet or hot surface or near a heat source.
 12. It's better not to use an extension cord with this unit. However, if one is used, it must have a rating equal to or exceeding the rating of this appliance.
 13. When disconnect, to avoid any injury, please unplug by grasp the plug, not the cord.
 14. Before plugging appliance in or operating, make sure your hands are dry and safe to do the actions.
 15. When it In "ON" or working position, always be on a stable surface, such as table or counter.
 16. It's no need to use any lubricant, such as lubricating oils or water, on this appliance.
 17. Do not immerse any part of this appliance, power cord or plug in water or any other liquid.
 18. Do not use this appliance outdoors or on a wet surface, it's recommended for household, indoor use only.
 19. This appliance can't be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
 20. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 21. If the supply cord is damaged, It must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

22. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

CAUTION:

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Voltage:220-240V~50Hz,130W

CONSTRUCTION AND FUNCTIONS

1. **Vac&seal / Cancel:**

This button has two functions depending on the machine status:

- *At stand-by condition, it starts the automatic operation of vacuuming the bag and then automatically seals the bag when vacuum is complete;*
- *At working (vacuuming or sealing operations) condition, it stops the machine.*

2. Pulse vacuum : *When this key is pressed, a vacuum is generated by pulsation: air suction begins when the key is pressed and stops when the key is released.*

3.Sealing time : *Three setting for choosing the best bag sealing time*

- **Dry button** : *for dry bags and items without moisture, with a shorter heat sealing time;*
- **Moist button**: *for wet bags or foods with a little moisture, with an moist heat sealing time.*
- **Extended button**: *for wet bags or foods with very moisture, with an extended heat sealing time.*
- *Default setting is Normal setting for dry bags and shorter sealing time.*

4. Pressure : *Two buttons for choice of different vacuum pressure:*

Customer Service# 888-380-7953.

-
- *Normal button: for regular items storage in normal vacuum pressure ;*
 - *Gentle button: for some soft & crushable items storage where less vacuum pressure is desired.*
 - *Default setting is normal and high vacuum pressure.*

5.Canister: *To start vacuuming for canisters, jar lids, wine stoppers or other accessories through a hose.*

6. Manual Seal : *This button provides two functions:*

- *To seal the open end of a bag without vacuuming air suction, used to make a bag from a bag roll;*
- *When the automatic “Vacuum & seal” function is in operation, this button stops the motor pump and immediately starts to seal the bag so that less vacuum pressure inside the bag can be controlled by the operator to avoid crushing for delicate items.*

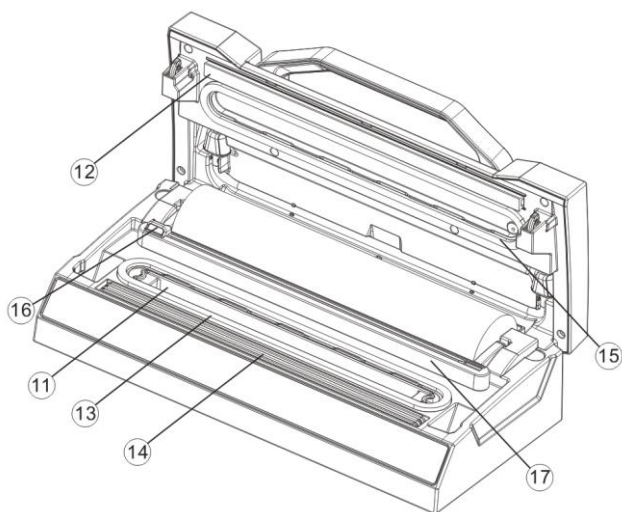
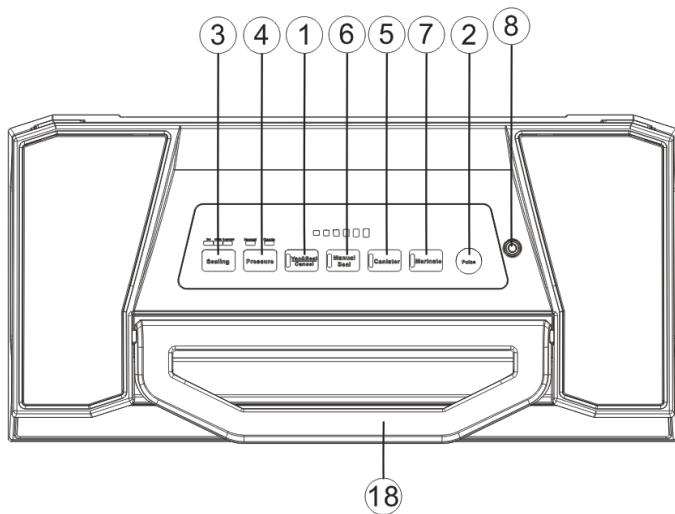
7.Marinate: *Press to marinate food in a marinator bowl. Press this key , the specific marinating cycle begins.*

8. Hose port: *To insert the hose for canister and wine stopper before “marinates” or “canister” operations.*

9. Progress : *This button is the numeric display apparatus and provides two functions*

- *show that the progress of vacuuming*
- *Shows that the device is on and the lid is closed. When the LED winks, please wait until it normally light, then you can start next operation.*

10. Air intake: *Air intake connects with vacuum chamber and pump. Do not cover this intake when placing bag for vacuum&Seal operations.*



11.Vacuum chamber: *Position the open end of the bag inside the chamber, draws air out of bag and catches any liquid overflow from the bag.*

Customer Service# 888-380-7953.

12. Sealing strip: *Place the bag to be sealed over this strip.,Clean and dry or replace it when distorted or broken.*

13. Lower gasket: *Keep air away by forming vacuum chamber with upper gasket in the vacuum chamber. Clean and dry or replace it when it is distorted or broken.*

14. Sealing element: *Teflon-coated heating element which is hot and seals the bag.*

15. Upper gasket: *Keep air away by forming vacuum chamber with lower gasket. Clean and dry or replace it when distorted or broken.*

16.Bag Cutter: *Press and slide in one direction or another to cut bags to a desired size.*

17. Cutter rack: *Support the cutter to slide along*

18.Front handle: *Press down to lock the cover. And rock to open the cover.*

OPERATING INSTRUCTIONS

I. Making a bag with bag roll

1. Open the top cover . **Fig.1**

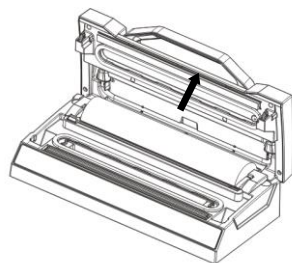


Fig.1

2. Make sure the bag cutter is on one end of the cutter rack, Then put the cutter rack to the back– **Fig.2**

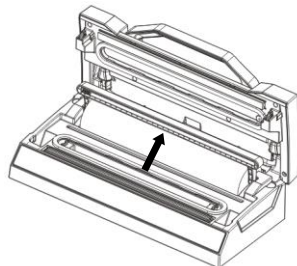


Fig.2

3. Pull out the bag to the suitable length you want– **Fig.3**

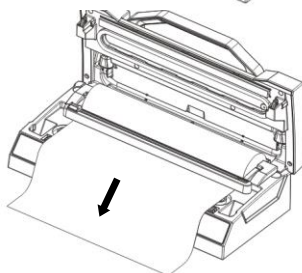


Fig.3

5. Put down the cutter rack and make sure it is on the right place of the bags, then slide the cutter from one end to the other end to cut the bag– **Fig.4**

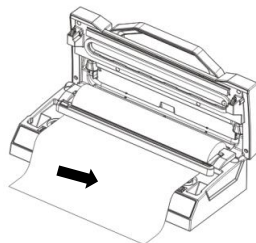


Fig.4

6. Put one end of the bag on top of the sealing Element into the bag fixture— **Fig.5**

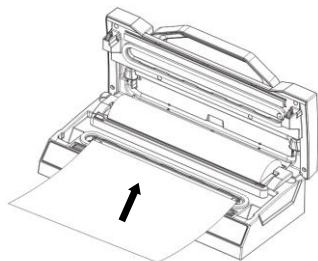


Fig.5

7. Close the top cover and press tightly till you hear it click in place on both sides— **Fig.6**

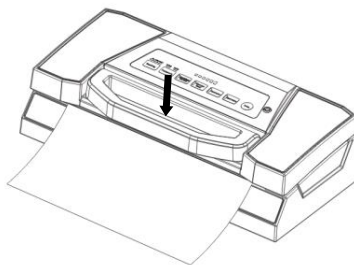


Fig.6

8. Press “Maunal Seal” button to start sealing the bags -**Fig.7**

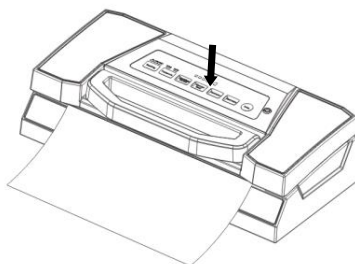


Fig.7

9. Press the handle to open the cover and take the bag out of the machine. The bag is then done and is ready for vacuum sealing -**Fig.8**

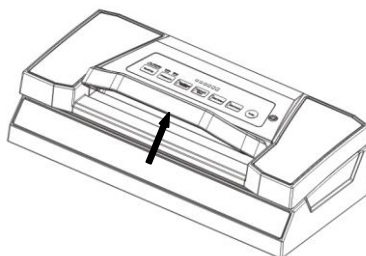


Fig.8

II. Vacuum packaging with a bag

1. Put the items inside the bag. Use only the special designed vacuum bags supplied by us with vacuum channels.
2. Clean and straighten the open end of the bag, make sure no dust, wrinkle or ripples.

3. Place the open end of the bag within the vacuum chamber area. Make sure the air intake is not covered by the bag. – **Fig. 1**

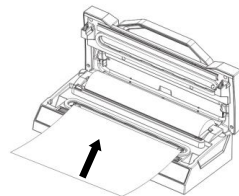


Fig.1

4. Put the top cover down and press front handle to lock the top cover.- **Fig.2**

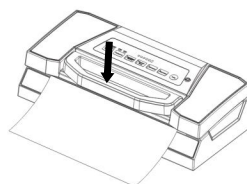


Fig.2

5.Check the LED status of “**Vac & Seal**” and the “**sealing time**” to confirm sealing time depending on the moisture status of packed items (extended/moist/dry) and desired vacuum pressure (Normal/Gentle) according to the type of food;

- 6.Then press **Vac& Seal** button, the unit start to vacuum and will seal the bag automatically - **Fig 3**

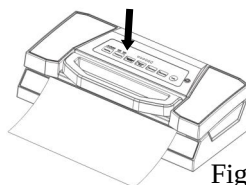


Fig.3

NOTE: This product provides very high vacuum pressure during vacuum packaging with a bag, in order to avoid crushing of the delicate item by the high vacuum pressure, observe the status of the vacuum pressure inside the bag and switch the “MANUAL SEAL” button immediately when the desired vacuum pressure is achieved. The pump will stop and change to heat-seal the bag.

7.The vacuum packaging is done. Rock the handle to open the cover and take out the packed bags – **Fig. 4**

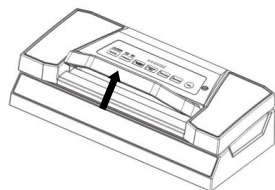


Fig.4

NOTE:

- *This unit can be vacuum and seal continuously more than 100 cycles without overheating. Wipe out any excess liquid or food residue in the vacuum chamber after each bag packaged.*
- *Do not seal one after another continuously to avoid overheat of the sealing element. The machine will reject if this “seal” button is activated within 15 seconds of the last activation.*
- *Your appliance can work only on the specific bags provided by us. Do not attempt to use other bags not intended for vacuum packaging. .*
- *Cut the bag straight across with scissors to open a sealed bag.*

III. Vacuum packaging with a bag using Pulse Vacuum

1. Press **Pulse Vacuum** button, the unit start to vacuum the bag , observe the status of the vacuum pressure inside the bag . loose the **Pulse Vacuum** button immediately when the desired vacuum pressure is achieved.-- **Fig 1**

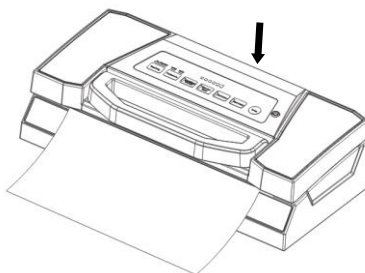


Fig.1

Customer Service# 888-380-7953.

-
2. Press the **Manual Seal** button when the Vacuuming have been completed, the unit start to seal the bag automatically—**Fig. 2**

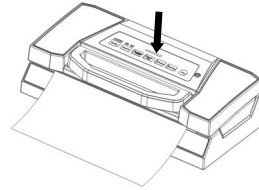


Fig.2

IV. Vacuum package in a Canister & Vacuum Bowl

1. Wipe canister cover, canister base and ensure they are clean and dry.
2. Put the items into the canister and do not fill up too full so that the cover can be in good contact with the canister bowl rim. Clean the cover rim of the canister and bottom seal gasket of the canister cover;

3. Insert one end of the hose into the air intake and another end of the hose into the center hole of the canister cover— **Fig. 1**

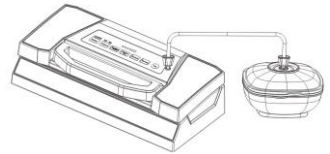


Fig.1

4. Check the LED status of **"Vac & Seal"** and make sure if it is in "Normal" setting;

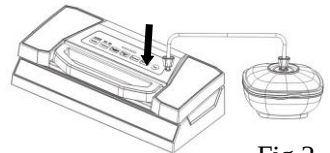


Fig.2

5. Press the canister button to start vacuuming— **Fig. 2**. To ensure there is no air leaking between the cover and the canister, use your hand to push down the cover at the beginning of the vacuuming work. The machine will stop automatically when enough vacuum pressure is achieved.

Customer Service# 888-380-7953.

6. Take out the hose tube from the canister or bowl immediately first after the job is completed.

Note: When moist food are under vacuuming, moisture will be stored in adaptor. Remember to clean up the adaptor if there is water before vacuuming.

Open Canister after vacuum packaging

In order to open the canister, you need to press the “Release “button on the canister cover.

Note:

- *At the beginning of the vacuum packaging in a canister or a vacuum bowl, slightly press down the cover or on the hose adaptor to ensure no loose of the hose and to avoid air leaking through the gap between the cover and the canister top rim for a few seconds.*
- *To test vacuum, simply tug on the cover. It shall not move;*
- *Different canisters are available in the market. The operation procedure will be a little different. Please refer to the individual manual for the specific canister.*

V . Marinate food with a marinate Bowl

- 1) Fill the container and connect it to the machine as described above.
- 2) Set the machine vacuum power according to the food being marinated.
- 3) Hook the lid onto the base of the machine by lowering the lock handle.
- 4) Press the “Marinate” button to start the marinate process. The machine will vacuuming and release air by automatically with 5 cycles, around 6 minutes. Then, the quick marinate process is completed.
- 5) Remove the tube from the container and the machine.

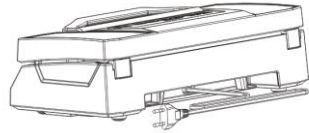
The machine can be stopped at any time by pressing “Automatic/stop”.

If the marinate process needs to be repeated, the air will need to be released from the container before reconnecting it to the machine.

Customer Service# 888-380-7953.

VI. Cord storage box

1. Put the power cord into the storage box when not use the machine which is in the back of the machine. Do not wrap the cord around the appliance.



CLEANING AND MAINTENANCE

Vacuum sealer

1. Always unplug the unit before cleaning.
2. Do not immerse in water or any other liquid.
3. Avoid using abrasive products or material to clean the unit, for they will scratch the surface.
4. Use a mild dishwashing soap and a warm, damp cloth to wipe away food residue or around components.
5. Dry thoroughly before using again.

Note: *The foam gaskets around the vacuum chamber should be dried thoroughly before re-assembling, when re-assembling, is careful to prevent any damage, and assemble as original position to ensure no vacuum leaking.*

Vacuum bags

1. Wash bags in warm water with a mild dishwashing soap
2. When wash bags in dishwasher, turn bags inside out and spread them over top rack of dishwasher, so entire surface is exposed to the washing water.
3. Dry thoroughly before reusing.

IMPORTANT: *To avoid possible illness, do not reuse bags after storing raw meats, raw fish or greasy foods. Do not reuse bags that have been microwaved or boiled.*

Accessories

Washing all vacuum accessories in warm water with a mild dishwashing soap, But do not immerse cover in water.

1. Canister bases (not lids) are top rack dishwasher safe. But canister cover should be wiping down with a damp cloth.
2. Ensure the accessories to be dry thoroughly before reusing.
3. Canister and cover is not allowed to use in microwave or freezer.

Storing Your Vacuum Sealer:

1. -Keep the unit in a flat and safe place, out of the reach of children.
2. Do remember to make sure the lid of appliance is unlocked when not in use and in storage. Keep the cover locked will distort the foam gaskets causing leaking.

Troubleshooting

Problem	Solution
Vacuuming but seal function is not good	Check if the edge of the bags has liquid, oil stain or any chippings? If yes, please clean the edge of bags and try again.
	Check if the heating element damage and good setting or not? If damaged, please exchange the heating element and make sure it is well installed.
	Check if the sealing strip damage or well installed? If damaged, please exchange the sealing strip and make sure it is well installed.
	Check if the edge of the bag has wrinkled? If yes, please take out some foods so that the bags have enough space for sealing and smooth the bag mouth and try again.
	Check if the gasket is deformed? If deformed, replace it and try again.

Customer Service# 888-380-7953.

Seal function is good but can not vacuuming	Check if the bags is placed into the vacuum chamber? If not, please put the edge of bags into the vacuum chamber.
	Check if the food with sharp angel? If yes, please packing the angel with safe paper before vacuuming the food
	Check if the edge of bag covered the suction hole? If yes, please put the bag into the correct position.
Bag inflation after vacuuming	Check if the good is belong to easy corrosion foods? All the easy corrosion goods are need to be frozen or refrigerated after vacuuming so that it can prolong it's shelf life. But vacuuming doesn't guarantee the foods will never spoil.
	Check if you packed the fresh vegetables or fruit and seed food? All fresh vegetables or fruit and seed are not suitable to storage under room temperature after vacuumed, they have photosynthesis and respiration. Suggest to storage them in refrigerated.
The bag melts	Check if the sealing time is too long? If yes, please reset the sealing time.

The canister will not vacuum:

1. Make sure the adaptor was well connected both to the appliance and the canister firmly.
2. Check if the knob of the canister was on the position of "seal".
3. Press the lids OR on the hose adaptor at the very beginning of vacuuming to avoid leaking from the cover seal...
4. Check if there are significant damages or smashes, if yes, change it for a new one.
5. Check the function of the vacuum sealer.

Customer Service# 888-380-7953.

-
6. Make sure the rim of the canister is clean enough. If all the above situations are excluded, please contact with the appointed service agency.



DISPOSAL OF THE DEVICE



PROTECTION OF THE ENVIRONMENT



At the end of the life of your product, it should go to a specially adapted waste-recycling centre.

ENVIRONMENT PROTECTION FIRST



1. The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable. Collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.
2. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product .For more detailed information about the recycling of this product, Please contact your local council office or your household waste disposal service.



**SCELLEUSE SOUS VIDE AVEC POIGNÉE
MANUEL D'INSTRUCTIONS**

Numéro de modèle: 8981268 /Mfg: 1A-DS218



Customer Service# 888-380-7953.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation de cet appareil électrique, des précautions de base doivent toujours être respectées, dont les suivantes:

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS

1. Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant l'utilisation et conserver le manuel d'instructions pour référence ultérieure.
2. Avant d'insérer la fiche d'alimentation dans une prise murale ou de la retirer, assurez-vous que le couvercle de l'appareil est déverrouillé. Lorsque cet appareil n'est pas utilisé ou avant le nettoyage, débranchez-le de la prise électrique.
3. Cet appareil n'est pas un jouet. Quand il est utilisé par des enfants ou à proximité des enfants, il est nécessaire de prêter une attention particulière. Veuillez le ranger dans un endroit sûr et hors de la portée des enfants.
4. Il est interdit d'utiliser des sacs ou accessoires non recommandés ou non désignés, et ne pas utiliser cet appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
5. Si le cordon est endommagé, arrêtez immédiatement d'utiliser cet appareil. Veuillez le faire remplacer par un professionnel.
6. Éloignez-vous des pièces mobiles.
7. Ne pas toucher l'élément de scellage à chaud situé sur le bord du boîtier supérieur de cet appareil. Il est chaud et peut causer des blessures.
8. Ne jamais tenter de réparer cet appareil vous-même.
9. Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé ou semble endommagé.
10. Ne pas faire ce qui suit: tirer ou transporter cet appareil par le cordon, utiliser le cordon comme poignée, fermer une porte sur le cordon ou tirer sur le cordon pour le faire passer par des bords ou des coins coupants. Ne faites pas fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche est mouillé(e).

Customer Service# 888-380-7953.

-
11. Tenez cet appareil à l'écart du gaz chaud, d'un four de chauffage, d'un brûleur électrique ou de toute autre surface chaude. Ne pas utiliser cet appareil sur une surface humide ou chaude ou à proximité d'une source de chaleur.
 12. Il est recommandé de ne pas utiliser cet appareil à l'aide d'une rallonge. Toutefois, si vous en utilisez une, elle doit avoir une puissance égale ou supérieure à celle de cet appareil.
 13. Lors de la déconnexion, veuillez débrancher en saisissant la fiche plutôt que le cordon afin d'éviter toute blessure.
 14. Avant d'allumer l'appareil ou de le faire fonctionner, assurez-vous que vos mains sont sèches pour effectuer les opérations en toute sécurité.
 15. Lorsqu'il est en position "Marche" ou en cours de fonctionnement, assurez-vous qu'il se trouve toujours sur une surface stable, telle qu'une table ou un comptoir.
 16. Il n'est pas nécessaire d'utiliser de lubrifiant, tel que de l'huile ou de l'eau, sur cet appareil.
 17. Ne pas immerger n'importe quelle partie de cet appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
 18. Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur ou sur une surface mouillée, utilisez cet appareil uniquement à l'intérieur de la maison.
 19. Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
 20. Surveillez les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
 21. Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites remplacer par le fabricant, son agent de service ou des personnes ayant des qualifications similaires de manière à éviter tout danger.
 22. Ne pas laisser des enfants nettoyer ou entretenir cet appareil sans surveillance.

ATTENTION:

Pour usage domestique uniquement

Tension: 220-240V~50Hz, 130W

Customer Service# 888-380-7953.

STRUCTURE ET FONCTIONS

1. 1.Scellage sous vide / Annuler :

Ce bouton dispose de deux fonctions selon l'état de l'appareil :

- *En mode veille, appuyez sur ce bouton pour lancer l'opération automatique de mise sous vide du sac, puis l'appareil scelle automatiquement le sac lorsque la mise sous vide est terminée ;*
- *En mode fonctionnement (opérations de mise sous vide ou de scellage), appuyez sur ce bouton pour arrêter l'appareil.*

2. Mise sous vide par pulsation : *Lorsque vous appuyez sur ce bouton, une mise sous vide est générée par pulsation : l'aspiration de l'air commence lorsque vous appuyez sur ce bouton et s'arrête lorsque vous relâchez ce bouton.*

3) Durée de scellage : *Trois paramètres pour choisir la meilleure durée de scellage du sac*

Bouton sec : *Pour les sacs et les articles secs non humides, avec une durée de scellage plus courte ;*

Bouton humide : *Pour les sacs humides ou les aliments un peu humides, avec une durée de scellage à chaud.*

Bouton prolongé : *Pour les sacs humides ou les aliments très humides, avec une durée de scellage prolongée à chaud.*

Le réglage par défaut est la durée de scellage plus courte pour les sacs secs.

4. Pression : *Deux boutons pour choisir différentes pressions de mise sous vide :*

Bouton normal : *Pour le stockage d'articles ordinaires sous une pression de mise sous vide normale ;*

Bouton doux : *pour le stockage de certains articles souples et écrasables sous une pression de mise sous vide moindre.*

Le réglage par défaut est une pression de mise sous vide normale élevée.

Customer Service# 888-380-7953.

5. Bidon : *Pour commencer la mise sous vide des bidons, des couvercles de bocaux, des bouchons de vin ou autres accessoires à l'aide d'un tuyau.*

6. Scellage manuel : *Ce bouton dispose de deux fonctions :*

- *Pour sceller l'extrémité ouverte d'un sac sans aspirer l'air, destiné à fabriquer un sac à partir d'un rouleau de sac ;*
- *Lorsque la fonction automatique "Mise sous vide & Scellage" est mise en service, appuyez sur ce bouton pour arrêter la motopompe, l'appareil commence immédiatement à sceller le sac de sorte que l'opérateur puisse contrôler une pression de mise sous vide moindre à l'intérieur du sac pour ne pas écraser des articles délicats.*

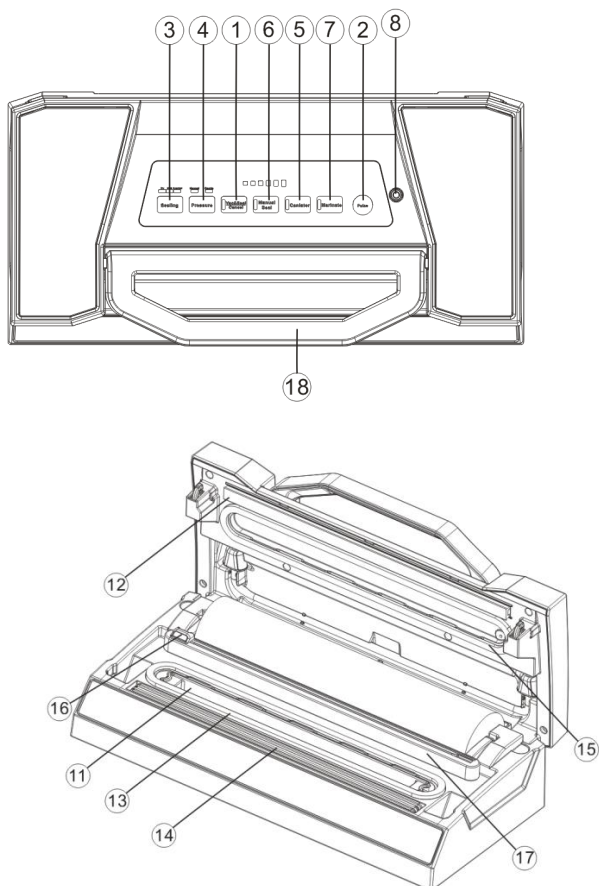
7. Mariner : *Appuyez sur ce bouton pour faire mariner les aliments dans un bol de marinade. Appuyez sur ce bouton, le cycle de marinade spécifique commence.*

8. Port de tuyau : *Pour insérer le tuyau pour le bidon et le bouchon de vin avant les opérations de "marinade" ou de "bidon".*

9. Progrès: *Appuyez sur ce bouton pour activer l'affichage numérique de l'appareil. Ce bouton dispose de deux fonctions*

- *Indiquer le progrès de la mise sous vide*
- *Indiquer que l'appareil est allumé et que le couvercle est fermé. Lorsque le voyant LED clignote, veuillez attendre qu'elle s'allume normalement, puis vous pouvez commencer l'opération suivante.*

10. Entrée d'air : *L'entrée d'air se connecte à la chambre à vide et à la pompe. Ne pas couvrir cette entrée lorsque vous placez le sac pour les opérations de mise sous vide et de scellage.*



11. Chambre sous vide : Pour placer l'extrémité ouverte du sac à l'intérieur de la chambre, aspirer l'air du sac et récupérer tout débordement de liquide du sac.

12. Bande de scellement : Pour placer le sac à sceller sur cette bande, nettoyer et sécher ou remplacer le sac s'il est déformé ou cassé.

Customer Service# 888-380-7953.

13. Joint d'étanchéité inférieur : *Pour éloigner l'air en formant une chambre sous vide avec le joint d'étanchéité inférieur. Veuillez le nettoyer et sécher ou remplacer s'il est déformé ou cassé.*

14. Élément de scellage: *Élément chauffant recouvert de téflon qui est chaud et qui scelle le sac.*

15. Joint d'étanchéité supérieur : *Pour éloigner l'air en formant une chambre sous vide avec le joint d'étanchéité supérieur. Veuillez le nettoyer et sécher ou remplacer s'il est déformé ou cassé.*

16. Découpeur de sac : *Veuillez appuyer et faire glisser dans une direction pour couper les sacs à la taille souhaitée.*

17. Porte-découpeur : *Pour supporter le découpeur pour le glissement.*

18. Poignée avant : *Appuyez sur la poignée pour verrouiller le couvercle. Et basculez pour ouvrir le couvercle.*

INSTRUCTIONS D'OPÉRATIONS

I. Faire un sac avec un rouleau de sac

1. Ouvrez le couvercle supérieur . **Fig.1**

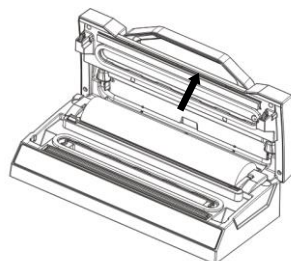


Fig.1

2. Assurez-vous que le découpeur de sac se trouve à une extrémité du porte-découpeur, puis placez le porte-découpeur à l'arrière— **Fig.2**

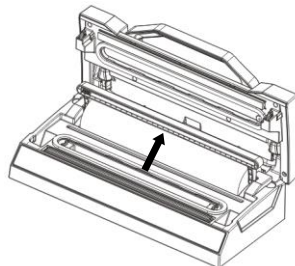


Fig.2

3. Retirez le sac à une longueur souhaitée— **Fig.3**

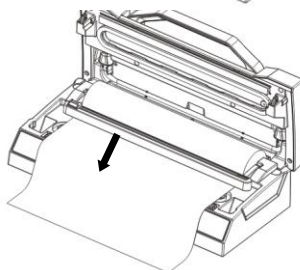


Fig.3

5. Déposez le découpeur et assurez-vous qu'il se trouve au bon endroit sur le sac, puis faites glisser le découpeur d'une extrémité à l'autre pour couper le sac— **Fig.4**

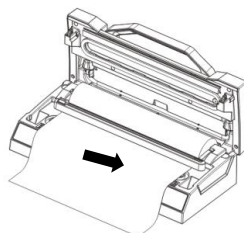


Fig.4

6. Placez une extrémité du sac en haut de l'élément de scellage dans le support de sac-

Fig.5

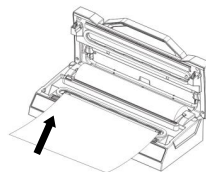


Fig.5

7. Fermez le couvercle supérieur et appuyez fermement jusqu'à ce que vous l'entendiez cliquer en place sur les deux côtés – **Fig.6**

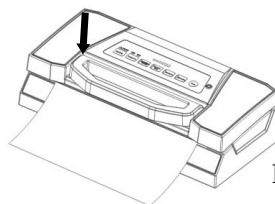


Fig.6

8. Appuyez sur le bouton "Scellage manuel" pour commencer à sceller les sacs -**Fig.7**

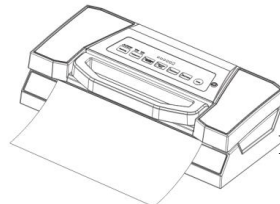


Fig.7

9.Appuyez sur la poignée pour ouvrir le couvercle et sortir le sac de l'appareil. Le sac est alors fait et prêt à être scellé sous vide -**Fig.8**

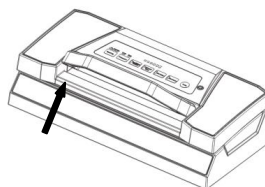


Fig.8

II. Emballage sous vide avec un sac

1. Mettez les objets dans le sac. N'utilisez que le sac sous vide spécialement conçu que nous fournissons avec des canaux sous vide.
2. Veuillez nettoyer et redresser l'extrémité ouverte du sac, en veillant à ce qu'il n'y ait pas de poussière, de plis ou d'ondulations.
3. Placez l'extrémité ouverte du sac dans la zone de la chambre sous vide. Assurez-vous que l'entrée d'air n'est pas recouverte par le sac. – **Fig. 1**

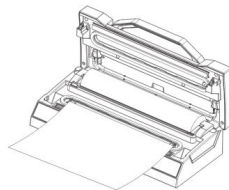


Fig.1

4. Mettez le couvercle supérieur vers le bas et appuyez sur la poignée avant pour verrouiller le couvercle supérieur.- **Fig.2**

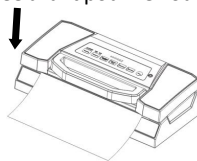


Fig.2

5. Vérifiez l'état du voyant LED "Mise sous vide & Scellage" et la "Durée de scellage" afin de confirmer la durée de scellage selon l'état d'humidité des articles emballés(étendu/humide/sec), la pression de mise sous vide souhaitée (normal/doux) ainsi que le type d'aliment <

6. Appuyez ensuite sur le bouton "Mise sous vide & Scellage", l'appareil commence à mettre sous vide et fermer automatiquement le sac - Fig 3

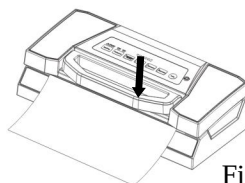


Fig.3

REMARQUE : Cet appareil offre une très élevée pression de mise sous vide lors de l'emballage sous vide avec un sac, pour ne pas écraser l'article délicat par la haute pression de mise sous vide. Observez l'état de la pression de mise sous vide à l'intérieur du sac et appuyez sur le bouton "Scellage Manuel" immédiatement lorsque la pression de mises sous vide souhaitée est atteinte. La pompe s'arrêtera et passera au scellage du sac à chaud.

6.L'emballage sous vide est fini. Basculez la poignée pour ouvrir le couvercle et sortir le sac emballé– **Fig. 4**

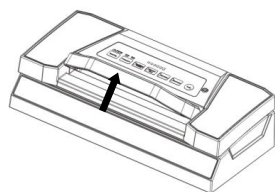


Fig.4

Remarque :

- *Cet appareil peut mettre sous vide et sceller en continu plus de 100 cycles sans surchauffe.* Après avoir fini l'emballage du sac, essuyez tout excès de liquide ou tout résidu d'aliment dans la chambre sous vide.
- Ne pas sceller les sacs l'un après l'autre de manière continue de manière à éviter la surchauffe de l'élément de scellage. L'appareil rejettera le fonctionnement si vous appuyez sur le bouton Scellage dans les 15 secondes suivant la dernière activation.
- Votre appareil ne peut fonctionner que sur les sacs spécifiques fournis par nous. N'essayez pas d'utiliser d'autres sacs non destinés à l'emballage sous vide .
- Coupez le sac droit à l'aide des ciseaux afin d'ouvrir un sac scellé.

III. Emballage sous vide avec un sac via la Mise sous Vide par Pulsation

1. Appuyez sur le bouton Mise sous Vide par Pulsation, l'appareil commence à mettre sous vide le sac. Observez l'état de la pression de mise sous vide à l'intérieur du sac. Relâchez le bouton Mise sous Vide Par Pulsation immédiatement lorsque la pression de mise sous vide désirée est atteinte.-- **Fig 1**

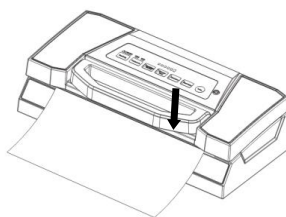


Fig.1

2.Appuyez sur le bouton de Scellage manuel lorsque la mise sous vide est terminée, l'appareil commence à sceller le sac automatiquement —Fig.2

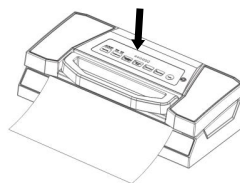


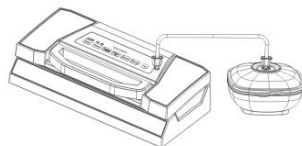
Fig.2

IV. Emballage sous vide dans un Bidon & un Bac sous vide

1.Essuyez le couvercle et le fond du bidon et assurez-vous qu'ils sont propres et secs.

2.Mettez les articles dans le bidon et ne le remplissez pas trop afin que le couvercle soit en contact avec le bord du bidon. Nettoyez le bord du couvercle du bidon et le joint d'étanchéité du fond du couvercle du bidon;

3. Insérez une extrémité du tuyau dans l'entrée d'air et une autre extrémité du tuyau dans le trou central du couvercle du bidon – **Fig. 1**



4. Vérifiez l'état du voyant LED "Mise sous vide & Scellage" et assurez-vous qu'il se trouve en position "Normal" ;

Fig.1

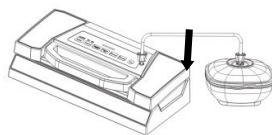


Fig.2

5. Appuyez sur le bouton du bidon pour commencer la mise sous vide - Fig. 2. Utilisez votre main pour pousser le couvercle vers le bas au début du travail de mise sous vide pour vous assurer qu'il n'y a pas de fuite d'air entre le couvercle et le bidon. L'appareil s'arrêtera automatiquement lorsque la pression de mise sous vide sera suffisante.

6. Retirez d'abord le tuyau du bidon ou du bac immédiatement après le travail fini.

Remarque : Lors de la mise sous vide des aliments, l'humidité est stockée dans l'adaptateur. N'oubliez pas de nettoyer l'adaptateur s'il y a de l'eau avant la mise sous vide.

Ouvrez le bidon après l'emballage sous vide

Afin d'ouvrir le bidon, appuyez sur le bouton "Relâcher" sur le couvercle du bidon.

Remarque :

●Au début de l'emballage sous vide dans un bidon ou un bol sous vide, veuillez appuyer doucement sur le couvercle vers le bas ou sur l'adaptateur de tuyau afin d'éviter que le tuyau ne se détache et que de l'air ne s'échappe par

Customer Service# 888-380-7953.

l'espace entre le couvercle et le bord supérieur du bidon pendant quelques secondes.

- *Afin de tester la mise sous vide, veuillez tirer sur le couvercle, il ne doit pas bouger ;*
- *Du fait que différents bidons sont disponibles sur le marché, la procédure de fonctionnement sera un peu différente. Référez-vous au manuel du bidon correspondant.*

V . Mariner des aliments avec un bol de marinade

- 1) Veuillez remplir le récipient et le connecter à cet appareil comme décrit ci-dessus.
- 2) Veuillez régler la puissance de mise sous vide de cet appareil en fonction des aliments à mariner.
- 3) Veuillez accrocher le couvercle à la base de cet appareil en abaissant la poignée de verrouillage.
- 4) Veuillez appuyer sur le bouton "Mariner" pour activer le processus de marinage. L'appareil effectuera la mise sous vide et libérera l'air automatiquement en 5 cycles, soit environ 6 minutes. Ensuite, le processus de marinage rapide est fini.
- 5) Veuillez retirer le tube du récipient et de l'appareil.

Vous pouvez arrêter l'appareil à tout moment en appuyant sur "Automatique/Arrêt".

Si vous devez répéter le processus de marinade, veuillez à libérer l'air du récipient avant la reconnexion à l'appareil.

VI. Boîte de rangement des cordons

1. Lorsque vous n'utilisez pas cet appareil, stockez le cordon d'alimentation dans la boîte de rangement, située à l'arrière de l'appareil. Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil.



Customer Service# 888-380-7953.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Scelleuse sous vide

1. Débranchez toujours l'appareil avant le nettoyage.
2. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Ne pas nettoyer l'appareil avec des produits ou des matériaux abrasifs, car ils rayeraient la surface.
4. Veuillez essuyer les résidus alimentaires ou autour des composants avec du savon doux à vaisselle et à l'aide d'un chiffon chaud et humide.
5. Veuillez sécher l'appareil soigneusement avant la nouvelle utilisation.

Remarque : *Avant le ré-assemblage, les joints en mousse autour de la chambre sous vide doivent être bien séchés. Lors du ré-assemblage, manipulez attentivement et ré-assemblez l'appareil dans sa position d'origine pour éviter toute fuite de vide.*

Sacs sous vide

1. Veuillez laver les sacs à l'eau chaude avec du savon doux à vaisselle.
2. Lors du lavage des sacs au lave-vaisselle, retournez-les et répartissez-les sur le support supérieur du lave-vaisselle afin que toute la surface soit exposée à l'eau de lavage.
3. Séchez-les soigneusement avant la réutilisation.

IMPORTANT : Ne pas réutiliser les sacs après la conservation des viandes crues, du poisson cru ou des aliments gras afin d'éviter d'éventuelles maladies. Ne pas réutiliser les sacs qui ont été chauffés au four micro-ondes ou bouillis.

Accessoires

Veillez laver tous les accessoires sous vide à l'eau chaude avec du savon doux à vaisselle, mais ne pas immerger le couvercle dans l'eau.

1. Les bases du bidon (non compris les couvercles) peuvent être lavées au lave-vaisselle. Le couvercle du bidon doit être essuyé à l'aide d'un chiffon humide.
2. Veillez à ce que les accessoires soient bien secs avant la réutilisation.
3. Le bidon et le couvercle ne peuvent pas être utilisés au four micro-ondes ou au congélateur.

Stockage de votre Scelleuse sous Vide:

1. Veillez stocker l'appareil dans un endroit plat et sûr, hors de la portée des enfants.
2. Assurez-vous que le couvercle de l'appareil est déverrouillé lorsqu'il n'est pas utilisé et stocké. Le couvercle verrouillé déformera les joints en mousse, ce qui causera des fuites.

Dépannage

Problème	Solution
La mise sous vide réussit mais la fonction de scellage n'est pas bonne	Vérifiez s'il y a du liquide, des taches d'huile ou des écailles sur le bord des sacs ? Si oui, veuillez nettoyer le bord des sacs et réessayer.
	Vérifiez si l'élément de chauffage est endommagé et s'il est bien réglé ou non? Si endommagé, veuillez remplacer l'élément de chauffage et vous assurer de l'installer correctement
	Vérifiez si la bande de scellage est endommagée ou si elle est bien installée ? Si endommagée, veuillez remplacer la bande de scellage et vous assurer de l'installer correctement

	Vérifiez si le bord du sac s'est froissé ? Si oui, veuillez retirer quelques aliments afin que le sac ait suffisamment d'espace pour le scellage et lisser l'ouverture du sac. Réessayez.
La fonction de scellage est bonne mais la mise sous vide échoue	Vérifiez si le joint d'étanchéité est déformé ? Si oui, remplacez-le. Réessayez.
	Vérifiez si le sac est placé dans la chambre sous vide ? Si non, veuillez placer le bord des sacs dans la chambre sous vide.
	Vérifiez si l'aliment a un angle tranchant ? Si oui, veuillez emballer l'angle avec du papier de sécurité avant la mise sous vide.
	Vérifiez si le bord du sac a couvert le trou d'aspiration ? Si oui, veuillez placer le sac dans la bonne position.
Gonflage du sac après la mise sous vide	Vérifiez s'il y a des aliments facilement corrodables ? Tous aliments facilement corrodables doivent être congelés ou réfrigérés après la mise sous vide afin de prolonger leur durée de conservation. Mais la mise sous vide ne garantit pas que les aliments ne se détérioreront jamais.
	Vérifiez si vous avez emballé les légumes ou les fruits frais et les graines ? Les légumes ou fruits frais et les graines ne conviennent pas au stockage à température ambiante après la mise sous vide, car ils ont une photosynthèse et une respiration. Il est recommandé de les conserver au frigo.
Le sac fond	Vérifiez si la durée de scellage est trop longue ? Si oui, veuillez régler la durée de scellage.

Le bidon n'effectue pas la mise sous vide :

1. Assurez-vous que l'adaptateur est bien connecté à l'appareil et que le bidon est bien fixé.
2. Veuillez vérifier si le bouton du bidon était sur la position "Scellage".
3. Veuillez appuyer sur le couvercle ou sur l'adaptateur de tuyau au tout début de la mise sous vide pour éviter les fuites du joint du couvercle...
4. Veuillez vérifier s'il y a des dommages importants ou des éclatements, si oui, remplacez-le par un nouveau.
5. Vérifiez le fonctionnement de la scelleuse sous vide.
6. Assurez-vous que le bord du bidon est suffisamment propre. Si toutes les circonstances susmentionnées sont exclues, veuillez contacter l'agence de service désigné.

ÉLIMINATION CORRECTE DE L'APPAREIL PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Vous devez déposer l'appareil en fin de vie dans un centre de recyclage des déchets spécialement adapté.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT D'ABORD



1. Le symbole  figurant sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne peut pas être traité comme un déchet ménager. Au contraire, vous devez le déposer au point de collecte applicable pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

2. En veillant à ce que ce produit soit éliminé correctement, vous contribuerez à éviter des conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient autrement être provoquées par une manipulation inappropriée des déchets de ce produit. Le recyclage des matériaux contribue à préserver les ressources naturelles. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service local d'élimination des déchets ménagers.