ATMØVAC™

User Manual
Manuel d'utilisation

External Vacuum Machine

Machine à sous-vide externe

Model / Modèle :

BURAN



C ETL CM US LISTED
Intertek

Table of Contents

Vacuum Packaging and Food Safety 3

Features & Control Panel 4

Technical Data 7

Safety 8

Maintenance 8

Operating Instructions 8

- Preparations 8
- How To Make Bags from a Roll 9
- How to Vacuum and Seal with Bags 9
- How to Use “Pulse vac” Vacuum Function 10
- How To Use with Canisters 11
- How To Marinate Foods 12
- How to Use with Vacuum Bottle Stoppers 14

Food Storage and Safety Information 16

Vacuum Packaging Tips 17

Troubleshooting 18

Vacuum Packaging and Food Safety

Vacuum packaging extends the life of foods by removing most of the air from sealed containers and prevents fresh air escaping into the sealed containers, thereby reducing oxidation. Vacuum packaging helps preserve flavor and overall quality. It also helps inhibit the growth of aerobic microorganisms, which can lead to the problems noted below under certain conditions:

Mold – Mold cannot grow in an oxygen-deficient environment; therefore, vacuum packaging can virtually eliminate it.

Yeast – Results in fermentation, which can be identified by smell and taste. Yeast needs water, sugar and a moderate temperature to grow. It can also survive with or without air. Slowing the growth of yeast requires refrigeration, while freezing stops it completely.

Bacteria – Results in an unpleasant odor, discoloration and/or soft or slimy texture. Under the right conditions, clostridium botulinum (the organism that causes Botulism) can grow without air and cannot be detected by smell or taste. Although it is extremely rare, it can be very dangerous.

As with any other storage container, it is important to inspect food for spoilage prior to consuming.

To preserve foods safely, it is important to maintain low temperatures. You can significantly reduce the growth of microorganisms at temperatures of 39ºF (4ºC) or below. Freezing at 1ºF (-17ºC) does not kill microorganisms but stops them from growing. For long-term storage, always freeze perishable foods that have been vacuum packaged.

It is important to note that vacuum packaging cannot reverse the deterioration of foods. It can only slow down changes in quality. It is difficult to predict how long foods will retain their top-quality flavor, appearance, or texture because it depends on the age and the condition of the food on the day it was vacuumed packaged.

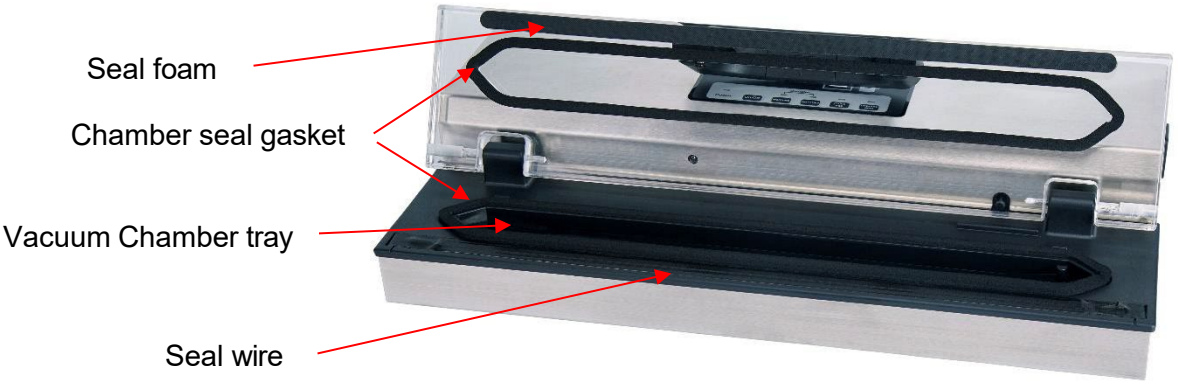
Note: vacuum packaging is not a substitute for refrigeration or freezing. Any perishable foods that require refrigeration must still be refrigerated or frozen after vacuum packaging.

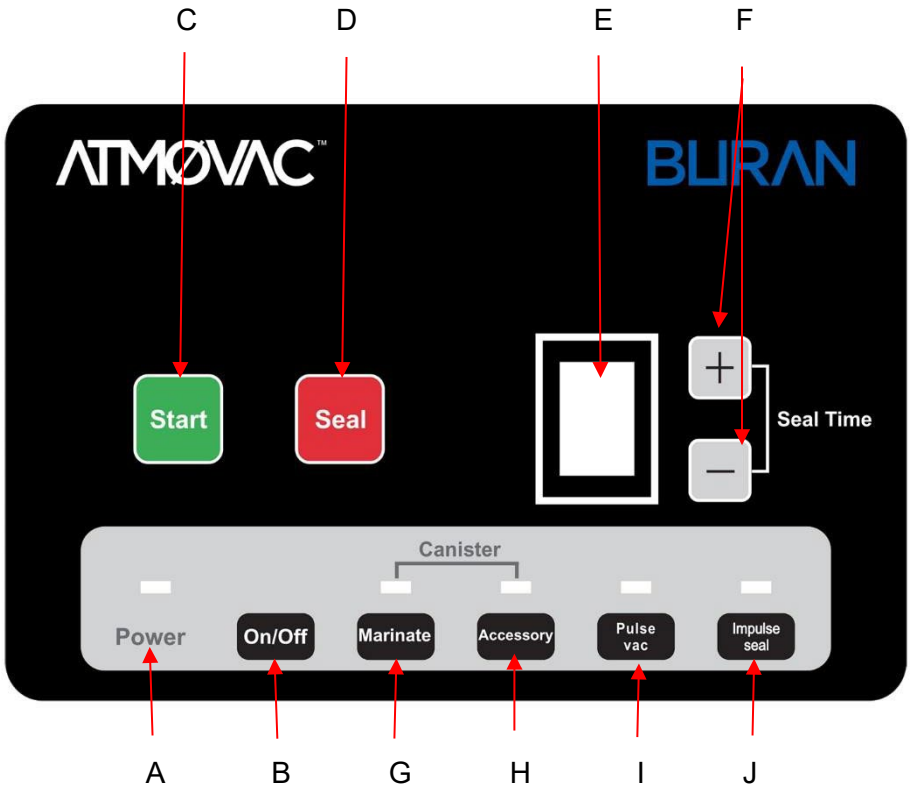
Preparation Guidelines

Vegetables need to be blanched before vacuum packaging. This process stops the enzyme action, which leads to loss of flavor, color and texture. To blanch vegetables, place them in boiling water or in the microwave until they are cooked, but still crisp. Then, immerse the vegetables in cold water to stop the cooking process. Finally, dry the vegetables on a towel before vacuum packaging. Cruciferous vegetables (broccoli, sprouts, cabbage, cauliflower, kale, turnips) naturally emit gases during storage. Therefore, after blanching, they must be stored in the freezer only.

Features & Control Panel







A. Power Indicator Light (Power)

When the power indicator light is on, the machine is ready to work.

B. On/Off Button (On/Off)

When you are ready to use the vacuum machine, press the “On/Off” button. The last seal time appears on the digital displayer, the fan starts, and the machine is ready. If there is no action detected within 10 mins, the digital displayer and fan will shut down automatically. The machine cycle can be stopped at any time by pressing “On/Off” button. When the machine is no longer in use, press “On/Off” button and then unplug the machine.

C. Auto Vacuum Button (Start)

- Press “Start” button: the machine will vacuum and seal automatically. This button is only for vacuum bags/rolls.
- Choose Marinate mode and press Start: the machine will start to marinate automatically.
- Choose Pulse Vac mode and press Start button: the machine will start to pulse vacuum.
- For a more convenient operation, a Quick-Start button is set on the handle. (This button has the same function as the Start button in the control panel.)

NOTE: To achieve this function, press down on the lid of the machine when closing it.

D. Seal Button (Seal)

1. Press "Seal" button to stop vacuum cycle and instantly seal the bag to prevent crushing delicate items.

2. Making custom-sized bags: For a more convenient operation, a Quick-Seal button is set on the handle. (This button has the same function as the Seal button in the control panel.)

NOTE: To achieve this function, press down on the lid of the machine when closing it.

E. Digital Displayer

1. Displays progress of the vacuum cycle: value will count down from 9 to 0. When it shows 0, the vacuum cycle is finished.

2. Displays progress of the seal time. The seal time can be adjusted and set from 0-6. There is a back-up memory function for the seal time.

3. When it displays "E", machine is in protective status.

F. Seal Time Adjusting Button ("+" or "-")

Simply adjust the seal time "up" or "down" by using "+" or "-" buttons. When it is adjusted to 0, the machine will not seal.

G. Marinate Mode (Marinate)

Marinate mode is for repeating the cycle of vacuuming and releasing air to canister, allowing foods to get optimum pickle/marinade infusion in the least amount of time.

NOTE: To achieve this function, the lid of the machine must be open.

H. Accessory Button (Accessory)

Only for vacuum packaging with canisters, bottle stoppers and other accessories. Press "Accessory" button and the machine starts a vacuum cycle. After the vacuum cycle, machine will stop automatically WITHOUT seal.

NOTE: To achieve this function, the lid of the machine must be open.

I. Pulse Vacuum Button (Pulse Vac)

- Press “Pulse” button: displayer shows “P”, machine enters Pulse mode.
- Press Start button on the control panel or the “Quick-Start” button on the handle and the machine starts a vacuum cycle. Extend the cycle duration by pressing the Start/ Quick-Start. It will stop its vacuum cycle once the Start/ Quick-Start button is not pressed.
  * If no action is detected within 20 seconds, the machine will exit Pulse mode and return to normal vacuum mode.

NOTE: To achieve this function, press down on the lid of the machine when closing it.

J. Impulse Seal Button (Impulse seal)

Press Impulse Seal button and the Impulse Seal light illuminates. You can now seal a bag by opening and closing the lid. (This mode is mainly for bags which do not need vacuum.)

NOTE: To achieve this function, press down on the lid of the machine when closing it.

****** The machine is equipped with “quick start” and “quick seal” buttons. Make sure the battery (AAA) is properly installed before using these quick keys. If the function is no longer needed, the battery should be removed to prevent power loss.

Technical Data

Voltage: 110V-120V~ 60Hz
Power: 550W
Pump Pressure: -28.3"Hg（-958mbar）
Max bag width: 406mm (16")
Pump: dual piston
Seal wire width: 5mm
Size：490x260x138mm (19.3" x 10.25" x 5.5")

Safety

For your safety, follow these precautions when using your Vacuum Sealer:

- Read the Owner's Manual carefully before using the machine for the first time.
- Do not use the Vacuum Sealer on wet or hot surfaces, or near a heat source.
- Do not immerse machine or power cord in water or any other liquid.
- Plug Vacuum Sealer into grounded power sources only, do not use extension cord.
- To disconnect, unplug directly from power source. Do not disconnect by pulling on cord.
- Do not operate appliance with damaged power cord.
- If the machine is left unused for a long period of time, the battery should be removed from the handle.
- Recycle waste batteries according to garbage classification standards, do not discard them arbitrarily.
- Only use the vacuum Sealer for its intended use.
- Only use the vacuum machine with vacuum bags, accessories and attachments.
- Do not operate the machine continuously without allowing sufficient time (60 seconds) for the **sealing bar** to cool down between uses. Failure to do so may lead to thermal stress damaging the seal bar.

Maintenance

- Unplug before cleaning.
- Regularly clean appliance with damp cloth and mild soap to remove crumbs, dust, debris.
- Chamber Seal Gasket is removable to clean any liquids that may have escaped from Vacuum bag during process.

Operating Instructions

<u>Preparations</u>

- Plug in machine.
- When the machine is on, the "Power" indicator light will illuminate.
- Press "On/Off" button: digital displayer is on, fan starts. Now the machine is ready for all cycles.
- Before regular use, we recommend performing a sealing test with a sample bag. Start by setting a 2-minute timer and attempt to seal the bag. If the seal is incomplete, allow

the machine to cool for 60 seconds, then increase the timer by one second and try again. Repeat this process until the bag is properly sealed.

How To Make Bags from a Roll

1. Choose a roll with suitable width.
2. Put the open end of the roll across the seal wire. Close and press down on the lid.
3. Press “Seal” button (or the Quick-Seal button on the handle): seal time will count down to 0 from default setting, showing on digital displayer. After this cycle, the machine lid will open automatically and beep.

   **Press On/Off button to stop the machine from functioning.
4. Take out the roll end and check the seal.

   NOTE: A positive seal will look “clear” upon inspection. If the seal is spotty, incomplete, wrinkle, white or opaque, cut the seal and restart the sealing process. Allow 60 seconds for the bar to cool down.
5. After end is sealed, measure bag to size of item, allowing 4.5cm (1.75") of space and cut roll. Place item in bag and follow “How to vacuum and seal with bags”.

How to Vacuum and Seal with Bags

1. Choose suitable vacuum bag, place item in bag.
2. Allow at least 4.5cm (1.75") space after item is put in bag to ensure a quality vacuum.
3. Put the open end of bag across the chamber seal gasket. Ensure that the open end is within the vacuum chamber.
4. Close and press down on the lid.
5. Press “Start” button or Quick-Start button on the handle.
6. The machine begins its vacuum cycle, and the digital displayer will count down from 9* to 0.

(If the pressure does not reach standard of -20"Hg, the value will stay at 2.)

*9 is the standard vacuum cycle duration, which can be adjusted.

Once the vacuum cycle reaches 0, the machine proceeds to the sealing cycle.

7. After the sealing cycle, the machine lid will open automatically and beep.

8. Take out the bag and check the vacuum and seal quality.

NOTE: A positive seal will look “clear” upon inspection. If the seal is spotty, incomplete, wrinkle, white or opaque, please cut the seal and restart. Allow 60 seconds for the bar to cool down.

9. Store the vacuum packaged items properly after seal. All perishable foods must be refrigerated or frozen to prevent spoilage.

10. Press On/Off button at any time to stop the machine from functioning. If instant seal is needed, simply press “Seal” button.

How to Use “Pulse vac” Vacuum Function

Since the pressure under the standard vacuum function is set to be high, sometimes it is easy to destroy some delicate items by high pressure in the vacuum bag. In this case, you can use the “Pulse” vacuum function to control the vacuum time and pressure and prevent crushing delicate items. When packing some juicy foods, you can also use this function and prevent liquids being sucked out.

1. Put the items in bag and then put the open end of the bag across the chamber seal gasket. Make sure that the open end of the bag is within the vacuum chamber.

2. Close and press down the lid.

3. Press the “Pulse vac” button to choose the Pulse vacuum function. Then press Start button (or the quick-start button on the handle) to start pulse vacuum to reach the vacuum you need. You can watch the vacuum bag to decide the pressure. During this process, you can stop vacuum by stop pressing “Start” button; and press it again to vacuum again.

4. When the required pressure Is reached, press “Seal” button to start sealing. The digital displayer will show and count down the sealing time to 0. And after this process, the lid will

open automatically and beep.

**Press On/Off button to stop the machine from functioning.

Bag Guidelines

- Package the freshest foods possible. The Vacuum Sealer allows you to maintain the food's freshness up to five times longer than under normal stored conditions.
- Delicate foods, moist foods and foods that need to hold their shape require pre-freezing. Foods like meat, berries and bread can be frozen for up to 24 hours without harm of freezer burn. Once food is hard, it is ready to be vacuum packaged.
- If packaging fresh meats without pre-freezing, place a folded paper towel in between the meat and the top of the bag. This will help absorb moisture.
- To vacuum liquids like soups, stews and casseroles, pre-freeze in a dish or ice cube tray. Once frozen, vacuum package, label and stack in your freezer.
- For objects with sharp points or edges (bones, pasta, rice) pad the edges with paper towels to prevent the bag from puncturing.
- Vacuum bags are reusable, boilable and microwavable. We do not recommend reusing bags that have been boiled or micro-waved. Do not reuse bags that have been used to store fresh fish or greasy foods.
- Vegetables must be blanched before being packaged. Place in boiling water or microwave until heated through but still crunchy. Vacuum package as normal.

**** Never vacuum package mushrooms or garlic****

How To Use with Canisters

This machine can be used with canisters. The knob on the top of the canister lid controls vacuuming; closes and locks vents inside lid after vacuuming, opens the vents to allow air back into the canister, and releases the lid to access the contents.

(Note: when using the Canister function, the machine lid should be open)

1. Place the items into the canister. Make sure the canister lid is dry and the lid gasket is without any powder or food debris. Allow some space between the contents and canister lid.

Close the canister lid.

2. Turn the knob on the canister lid to “Vacuum” position.
3. Connect the hose to the Accessory port on the machine and the port on the canister lid.
4. Press “Accessory” button and slightly press the canister lid for 3-5s. The machine starts vacuum process.

**Press On/Off button to stop the machine from functioning.

5. After the vacuum cycle, the machine will stop automatically. Remove the hose from the canister and turn the knob on the canister lid to “Lock” position. Store canister in refrigerator.
6. To open vacuum canister, twist knob to “Open” position. With proper care, the canisters may be reused many times.

How To Marinate Foods

There are two marinating options available with this machine: Quick Marinate Mode (15 mins) and Normal Marinate Mode (27 mins). In the marinate mode, the machine can run two cycles of vacuuming and releasing air to the canister, allowing foods to get optimum pickle/marinade infusion in the least amount of time. Vacuum status remains for about 4 mins (Quick Marinate Mode) or 8 mins (Normal Marinate Mode) before releasing air between each cycle. When marinate is complete, the machine will beep.

Vacuum canister is a perfect tool for marinating foods. The reason that foods can be marinated in such a short time is that it opens the micro-holes of the foods, allowing pickle/marinade infusion very quickly.

Important tip: when using canisters for marinating, the knob on the canister lid must be set to “Open” and NOT “Vacuum”.

1. Put items in the canister. Make sure there is no powder or food debris on the canister lid gasket. Allow some space between the contents and canister lid. Close the canister lid.
2. Turn the knob on the canister lid to “Open” position.
3. Connect the hose to the Accessory port on the machine and the port on the canister lid.

4. Press “Marinate” button to choose the marinate option. Press once for Quick Marinate Mode, “1” will appear on the digital displayer; press twice for Normal Marinate Mode, “2” will appear on the digital displayer.

**In Quick Marinate Mode, the total cycle duration is about 15 mins.

**In Normal Marinate Mode, the total cycle duration is about 27 mins. The longer marinate cycle increases marinating quality and results.

5. Press “Start” button (or the quick-start button on the handle) and press slightly on the canister lid for 3-5s. When it reaches adequate pressure, the machine will stop automatically. Value on the digital displayer will count down from 5 to 1, counting down cycle repeats continually. After 4 mins (Quick Marinate Mode) or 8 mins (Normal Marinate Mode), it stops counting and the vacuum status is complete.

6. When vacuum status is complete, the canister starts to release air. Value on the digital displayer will count up from 1 to 5. After 30s, it stops counting and the air release is complete.

7. The machine vacuums the canister again. The above-mentioned cycle will be run two times.

8. When marinate process is complete, the digital displayer will illuminate, display 0 and the machine will beep. Turn the canister knob to “Lock” position and remove the hose from the canister lid.

**Press On/Off button to stop the machine from functioning.

Canister Guidelines

- Only use canisters designed for vacuum packaging. Other containers can implode under the vacuum pressure of the Vacuum Sealer.
- Cool liquids in refrigerator before vacuum packaging. Hot foods should be cooled before vacuum packaging.
- If liquids are caught in the accessory hose, run warm water through hose. Be sure hose is not attached to accessory port.

- Powdered or granulated foods should be covered with a paper towel before vacuuming to prevent food from traveling into the vacuum mechanism.
- Vacuum packaging is not a substitute for canning. Perishable foods still need to be refrigerated or frozen.



How to Use with Vacuum Bottle Stoppers

This machine can vacuum bottles with bottle stoppers. If you cannot finish a bottle of wine, or you need to preserve a bottle of a non-carbonated beverage, edible oil, a bottle of juice or any other liquid that is stored in a bottle, you can use this machine to vacuum the bottle with a bottle stopper.

1. Insert the vacuum bottle stopper into the bottle. Please allow at least 2.5cm (1") between the bottom of the stopper and the surface of the liquid.
2. Connect the hose to the accessory port of the machine and the other end to the port of the bottle stopper.
3. Press “Accessory” button and the machine starts to vacuum.

   **Press On/Off button to stop the machine from functioning.
4. After the vacuum cycle is complete, the machine will stop automatically. Remove the hose from the stopper.
5. Put the bottle vertically in a plane surface. Make sure the liquid does not touch the stopper.
6. Simply remove the stopper if you want to open the bottle.

How to Impulse Seal

Sometimes things do not require vacuum seal, they only require a heated seal. Impulse Seal mode is available with this machine. When in Impulse Seal mode, you don't need to press any buttons. Simply only open and close the lid of the machine to seal the bag.

1. Press " + " / " - " buttons to increase / decrease and set the seal time.
2. Press Impulse Seal button and the Impulse Seal light turns on. The machine enters into Impulse Seal mode (if the lid is closed, digital displayer shows C; if the lid is open, digital displayer blinks and shows the seal time).
3. Place the bag opening across the seal wire and into the chamber. Close and press down on the lid. The machine detects that the lid is closed and enters Seal mode. The digital displayer counts down from preset seal time to 0. The machine will release air and lid, then beep when the process is finished.
   **Press On/Off button to stop the machine from functioning.
4. Open the lid, take out the bag and check if the seal is correct.
5. Repeat above steps 3 and 4 to continue sealing other bags, or press "On/Off" button to exit this mode.
   Note: If many bags need to be sealed in succession, adjust/shorten the seal time as needed to avoid overheating or melting the bag.

Food Storage and Safety Information

Vacuum packaging removes up to 90% of the air from the package. This will help keep food fresh up to 5 times longer than under normal circumstances. Dry foods like pasta, cereals and flour will stay fresh from start to finish. Vacuum packaging also prevents weevils and other insects from infesting dry goods. Package only the freshest foods possible.

Keep in mind that not all foods benefit from vacuum packaging. Never vacuum package garlic or fungi like mushrooms. A dangerous chemical reaction takes place when air is removed, causing these foods to be dangerous if ingested. Vegetables should be blanched before packaging to kill any enzymes that may cause deterioration of out-gassing when vacuumed.

Food Items	Vacuum Freezer Storage	Vacuum Fridge Storage	Typical Storage
Fresh Beef & Veal	1-3 years	1 month	1-2 weeks
Ground Meat	1 year	1 month	1-2 weeks
Fresh Pork	2-3 years	2-4 weeks	1 week
Fresh Fish	2 years	2 weeks	3-4 days
Fresh Poultry	2-3 years	2-4 weeks	1 week
Smoked Meats	3 years	6-12 weeks	2-4 weeks
Fresh Produce, Blanched	2-3 years	2-4 weeks	1-2 weeks
Fresh Fruits	2-3 years	2 weeks	3-4 days
Hard Cheeses	6 months	6-12 weeks	2-4 days
Sliced Deli Meats	not recommended	6-12 weeks	1-2 weeks
Fresh Pasta	6 months	2-3 weeks	1 week

Vacuum Packaging Tips

Vacuum packaging greatly extends the shelf life of foods, but your Vacuum Sealer can also be used in many other areas of the house besides the kitchen.

Vacuum packaging is great for camping and outdoor activities!

- For a quick & reusable ice pack, fill a vacuum bag about halfway with water and a few tablespoons of rubbing alcohol. Seal the bag - don't vacuum it - and place in the freezer. The alcohol keeps the water from freezing completely, resulting in a flexible ice pack to wrap around sore joints and minor injuries.
- Vacuum package pre-made meals in advance for camping outings for quick and easy dinners in the great outdoors.
- Vacuum package meats and other items for odorless storage.
- Create your own dry packs by vacuum packaging essentials like matches, dry socks and a map for emergencies.

Around The House

- Organize 'junk' drawers and keep easy to lose items like nails and screws safe by vacuum packaging them in a vacuum bag. That way, items are clearly visible and organized within the bag.
- Don't worry about polishing silver ever again! Simply vacuum package rarely used silverware in vacuum bags to prevent the oxidation that causes tarnishing.

**Hint: place a folded paper towel in between sharp edges of the silverware and the vacuum bag to prevent puncturing.

Troubleshooting

Under proper circumstances, your Vacuum Sealer will give you top-notch vacuum packaging results. In some instances, problems may arise. Please consult the troubleshooting menu before calling customer support.

Notes:

- To maintain a longer lifetime for your machine, we strongly recommend stopping **at least 60 seconds between each seal.**
- To avoid burning your hands: instead of touching the seal bar to verify if it has heated, when you open the machine lid, press “Seal” button. “E1” will blink on the digital displayer, indicating that the machine is not hot. Simply close the machine lid to use the machine again.
- When machine has been working for long durations and is overheating, the thermal overload will start to protect the machine. “E2” blinks on the digital displayer. In this case, shut down the machine, cut off the electricity and allow the machine rest for about 20 mins. Then re-connect and re-start the machine.
- A protective device will protect the machine from overheating. When the display shows E3, shut down the machine and cut off the power. Let the machine rest for around 20 mins. Then restart the machine.

The Vacuum Sealer won’t turn on

- Ensure that the machine is properly plugged into a grounded outlet.
- Check the power cord for tears and frays. Do not use machine if power cord is damaged.

The Vacuum Sealer doesn’t pull a complete vacuum with bags

- To vacuum and seal properly, edge of bag must be across the seal bar. Make sure bag is inside the chamber seal gasket and that there are no wrinkles in the bag along the seal bar.
- If packaging from a roll, make sure first seal is complete and that there are no gaps in either seal.
- The Vacuum Sealer and vacuum bag need to be clean, dry and free of debris for the vacuum process to be successful. Wipe surface of seal bar and inside of bag and try again.

Vacuum bag loses vacuum after being sealed

- Sharp items can puncture small holes in bags. To prevent this, cover sharp edges with paper towel and vacuum in a new bag.
- Some fruits and vegetables can release gases (out-gassing) if not properly blanched or frozen before packaging. Open bag. If you think food spoilage has begun, discard food. If food spoilage has not yet begun, consume immediately. If in doubt, discard food.

The Vacuum Sealer is not vacuuming canisters properly

- The accessory hose may not be properly attached. Ensure the hose is completely inserted into the lid of the canister and the accessory port and try again.
- Make sure the canister lid is turned to the “Vacuum” setting (In Marinate Mode to “Open” setting).
- Leave adequate space between the top of the canister and its contents.
- Make sure there isn’t any damage to the canister and lid. Sometimes hairline cracks can develop in canisters. When this happens, the canister is no longer airtight and should be discarded.
- Twist the knob on lid of canister to make sure it is attached securely.

Please contact service@babakfoodequipment.com for all questions regarding service and warranty.

Tables des matières

Emballage sous vide et la sécurité alimentaire 21

Caractéristiques et panneau de configuration 22

Informations techniques 26

Sécurité 26

Entretien 27

Mode d'emploi 27

- Préparatifs 27
- Comment faire des sacs à partir un rouleau 27
- Comment effectuer l'emballage sous-vide et scellage avec sacs 28
- Comment utiliser la fonction « Pulse vac » 29
- Comment utiliser avec des contenants 30
- Comment faire mariner les aliments 31
- Comment utiliser avec des bouteilles 33

Renseignements sur l'entreposage et la salubrité des aliments 35

Conseils sur l'emballage sous vide 36

Dépannage 37

Emballage sous vide et la sécurité alimentaire

L'emballage sous vide prolonge la durée de vie des aliments en retirant la majeure partie de l'air des contenants scellés et empêche l'air frais de pénétrer dans les contenants scellés, réduisant ainsi l'oxydation. L'emballage sous-vide permet de préserver la saveur et la qualité globale. Il aide également à inhiber la croissance des micro-organismes aérobies, ce qui peut entraîner les problèmes notés ci-dessous dans certaines conditions:

Moisissure – La moisissure ne peut pas se développer dans un environnement pauvre en oxygène; par conséquent, l'emballage sous vide peut pratiquement l'éliminer.

Levure - Entraîne une fermentation, qui peut être identifiée par l'odeur et le goût. La levure a besoin d'eau, de sucre et d'une température modérée pour se développer. Il peut également survivre avec ou sans air. Ralentir la croissance de la levure nécessite une réfrigération, tandis que la congélation l'arrête complètement.

Bactéries - Entraîne une odeur désagréable, une décoloration et / ou une texture douce ou visqueuse. Dans les bonnes conditions, clostridium botulinum (l'organisme qui cause le botulisme) peut se développer sans air et ne peut pas être détecté par l'odeur ou le goût. Bien qu'il soit extrêmement rare, il peut être très dangereux.

Comme pour tout autre contenant d'entreposage, il est important d'inspecter les aliments pour la détérioration avant de les consommer.

Pour conserver les aliments en toute sécurité, il est important de maintenir des températures basses. Vous pouvez réduire considérablement la croissance des micro-organismes à des températures de 39 °F (4 °C) ou moins. La congélation à 1 °F (-17 °C) ne tue pas les micro-organismes, mais les empêche de se développer. Pour l'entreposage à long terme, congelez toujours les aliments périssables qui ont été emballés sous-vide.

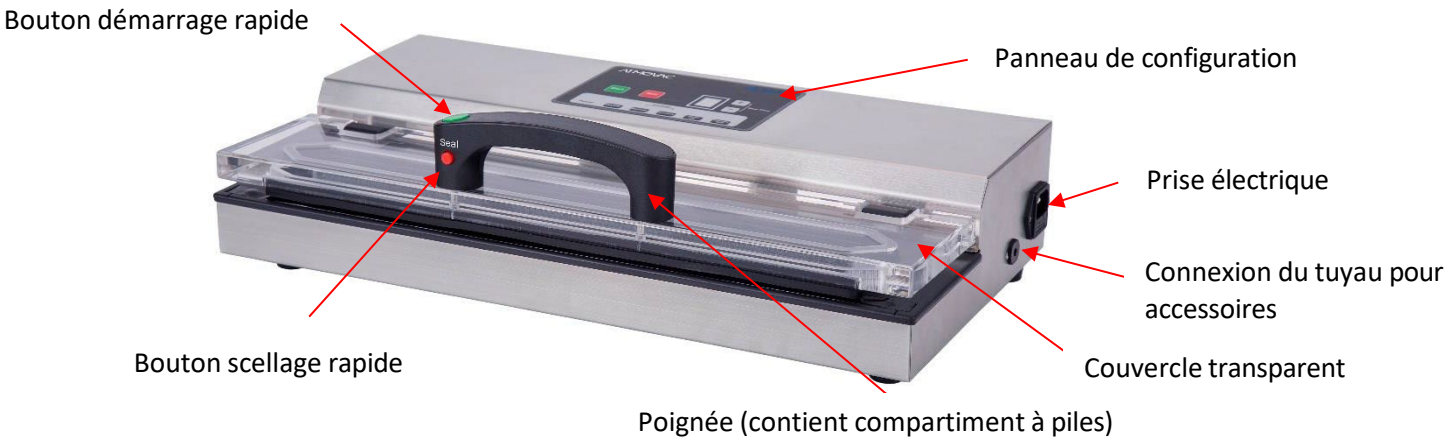
Il est important de noter que l'emballage sous-vide ne peut pas inverser la détérioration des aliments. Il ne peut que ralentir les changements de qualité. Il est difficile de prédire combien de temps les aliments conserveront leur saveur, leur apparence ou leur texture de qualité supérieure, car cela dépend de l'âge et de l'état des aliments le jour où ils ont été emballés sous vide.

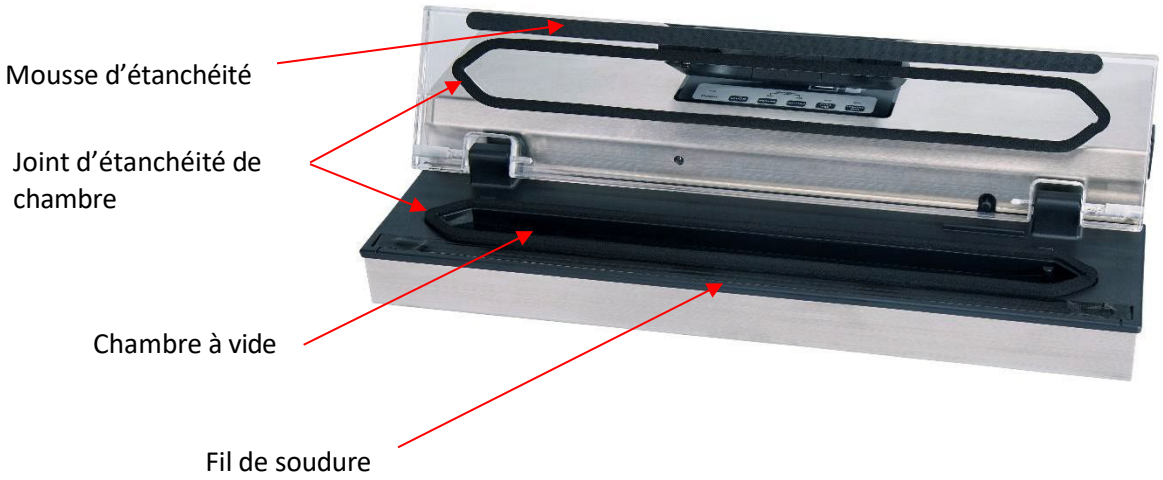
Remarque: l'emballage sous vide ne remplace pas la réfrigération ou la congélation. Tous les aliments périssables qui nécessitent une réfrigération doivent toujours être réfrigérés ou congelés après l'emballage sous vide.

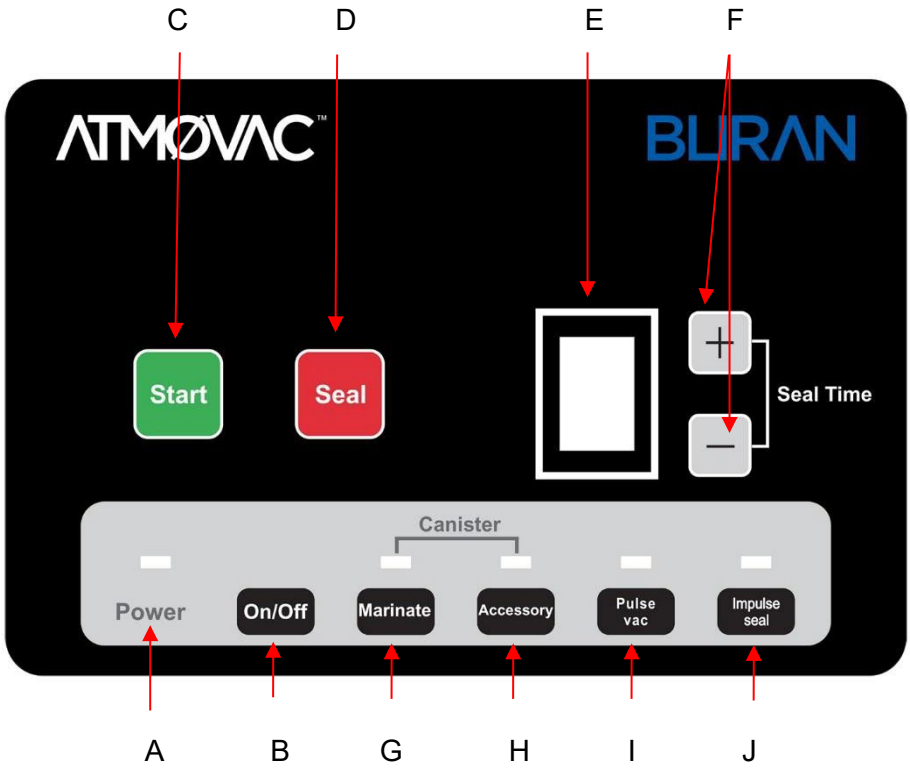
Directives de préparation

Les légumes doivent être blanchis avant l'emballage sous vide. Ce processus arrête l'action enzymatique, ce qui entraîne une perte de saveur, de couleur et de texture. Pour blanchir les légumes, placez-les dans de l'eau bouillante ou au micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient cuits, mais toujours croquants. Ensuite, plongez les légumes dans de l'eau froide pour arrêter le processus de cuisson. Enfin, séchez les légumes sur une serviette avant l'emballage sous vide. Les légumes crucifères (brocoli, germes, chou, chou-fleur, chou frisé, navets) émettent naturellement des gaz pendant l'entreposage. Par conséquent, après le blanchiment, ils doivent être conservés au congélateur uniquement.

Caractéristiques et panneau de configuration







A. Voyant d'alimentation (Power)

Lorsque le voyant d'alimentation est allumé, la machine est prête à fonctionner.

B. Bouton d'alimentation (On/Off)

Lorsque vous êtes prêt à utiliser la machine à vide, appuyez sur le bouton « On / Off ». Le dernier temps de scellage apparaît sur l'écran numérique, le ventilateur démarre et la machine est prête. Si aucune action n'est détectée dans 10 minutes, l'afficheur numérique et le ventilateur s'arrêteront automatiquement. Le cycle de la machine peut être arrêté en tout temps en appuyant sur le bouton « On / Off ». Lorsque la machine n'est plus utilisée, appuyez sur le bouton « On / Off », puis débranchez la machine.

C. Bouton de vide automatique (Start)

- Appuyez sur le bouton « Start » : la machine fera le vide et scellera automatiquement. Ce bouton est uniquement pour les sacs sous vide / rouleaux.
- Choisissez le mode « Mariner » et appuyez sur « Start » : la machine commencera à mariner automatiquement.
- Choisissez le mode « Pulse Vac » et appuyez sur le bouton « Start » : la machine commencera le vide à impulsion.

- Pour une utilisation plus pratique, un bouton de démarrage rapide est placé sur la poignée. (Ce bouton a la même fonction que le bouton « Start » du panneau de configuration.)

REMARQUE: Pour obtenir cette fonction, appuyez sur le couvercle de la machine lors de sa fermeture.

D. Bouton de scellage (Seal)

1. Appuyez sur le bouton « Seal » pour arrêter le cycle de vide et sceller instantanément le sac pour éviter d'écraser les objets délicats.

2. Fabrication de sacs de taille personnalisée: Pour une utilisation plus pratique, un bouton de scellage rapide est placé sur la poignée. (Ce bouton a la même fonction que le bouton « Seal » du panneau de configuration.)

REMARQUE: Pour obtenir cette fonction, appuyez sur le couvercle de la machine lors de sa fermeture.

E. Afficheur numérique

1. Affiche la progression du cycle de vide : la valeur décomptera de 9 à 0. Lorsqu'il affiche 0, le cycle de vide est terminé.

2. Affiche la progression du temps de scellage. Le temps de scellage peut être ajusté et réglé de 0 à 6. Il existe une fonction de mémoire pour le temps de scellage.

3. Lorsqu'il affiche « E », la machine est en état de protection.

F. Bouton de réglage du temps de scellage (« + » ou « - »)

Il suffit d'ajuster le temps de scellage en utilisant les boutons « + » pour augmenter ou « - » pour diminuer. Lorsqu'elle est ajustée à 0, la machine ne scelle pas.

G. Mode Mariner (Marinate)

Le mode « Marinate » permet de répéter le cycle de vide et de libération d'air dans le contenant, ce qui permet aux aliments d'obtenir une infusion optimale de marinade en moins de temps.

REMARQUE: Pour obtenir cette fonction, le couvercle de la machine doit être ouvert.

H. Bouton accessoire (Accessory)

Uniquement pour l'emballages sous-vide avec des contenants, des bouchons de bouteille et d'autres accessoires. Appuyez sur le bouton « Accessory » et la machine commence un cycle de vide. Après le cycle de vide, la machine s'arrêtera automatiquement SANS scellage.

REMARQUE: Pour obtenir cette fonction, le couvercle de la machine doit être ouvert.

I. Bouton de vide à impulsion (Pulse Vac)

- Appuyez sur le bouton « Pulse Vac »: écran numérique affiche « P ».
- Appuyez sur le bouton « Start » sur le panneau de commande ou sur le bouton de démarrage rapide sur la poignée et la machine démarre un cycle de vide. Prolongez la durée du cycle en appuyant sur démarrer / démarrage rapide. Il arrêtera son cycle de vide une fois que le bouton démarrer / démarrage rapide n'est pas enfoncé.
  * Si aucune action n'est détectée dans 20 secondes, la machine quittera le mode « Pulse Vac » et reviendra en mode de vide normal.

REMARQUE: Pour obtenir cette fonction, appuyez sur le couvercle de la machine lors de sa fermeture.

J. Bouton de scellage à impulsion (Impulse seal)

Appuyez sur le bouton « Impulse seal » et le voyant « Impulse seal » s'allume. Vous pouvez maintenant sceller un sac en ouvrant et en fermant le couvercle. (Ce mode est pour les sacs qui n'ont pas besoin de vide.)

REMARQUE: Pour obtenir cette fonction, appuyez sur le couvercle de la machine lors de sa fermeture.

****** La machine est équipée de boutons de démarrage rapide et de scellage rapide. Assurez-vous que la pile (AAA) est bien installée avant d'utiliser ces touches rapides. Si l'utilisation n'est plus requise, la pile devrait être retirée pour éviter toute perte de puissance.

Informations techniques

Voltage : 110V-120V ~ 60Hz

Puissance : 550W

Pression de la pompe : -28. 3"Hg (-958mbar)

Largeur maximale du sac: 406mm (16")

Pompe : à double piston

Largeur du fil de soudure : 5mm

Taille : 490x260x138mm (19.3" x 10.25" x 5.5")

Sécurité

Pour votre sécurité, suivez ces précautions lorsque vous utilisez votre machine sous-vide:

- Lisez attentivement le manuel du manufacturier avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- N'utilisez pas l'appareil sur des surfaces humides ou chaudes, ou près d'une source de chaleur.
- Ne pas immerger l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
- Branchez l'appareil sur des sources d'alimentation à la terre uniquement, n'utilisez pas de rallonge.
- Pour déconnecter l'appareil, débranchez directement de la source d'alimentation. Ne déconnectez pas en tirant sur le cordon.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec un cordon d'alimentation endommagé.
- Si l'appareil est laissé inutilisé pendant une longue période, la pile doit être retirée de la poignée.
- Recyclez les piles selon les normes de classification des ordures, ne les jetez pas arbitrairement.
- N'utilisez l'appareil que pour l'usage prévu.
- Utilisez l'appareil uniquement avec des sacs et des accessoires conçus pour le sous-vide.
- Ne faites pas fonctionner la machine en continue sans laisser suffisamment de temps (60 secondes) à la barre de sourdure pour reforid entre deux utilisations. Dans le cas contraire, la barre de soudure

risque d'être endommagée par les contraintes thermiques.

Entretien

- Débranchez avant le nettoyage.
- Nettoyez régulièrement l'appareil avec un chiffon humide et du savon doux pour éliminer les miettes, la poussière et les débris.
- Le joint d'étanchéité de la chambre est amovible pour nettoyer tous les liquides qui peuvent s'être échappés du sac à vide pendant le processus.

Mode d'emploi

Préparatifs

- Branchez la machine.
- Lorsque la machine est allumée, le voyant « Power » s'allume.
- Appuyez sur le bouton « On / Off »: l'affichage numérique est allumé, le ventilateur démarre. Maintenant, la machine est prête pour tous les cycles.
- Avant toute utilisation régulière, nous vous recommandons d'effectuer un test de scellage avec un échantillon de sac. Commencez par régler une minuterie de 2 minutes et essayez de sceller le sachet. Si la soudure est incomplète, laissez la machine refroidir pendant 60 secondes, puis augmentez la minuterie d'une seconde et réessayez. Répétez ce processus jusqu'à ce que le sac soit correctement scellé.

Comment faire des sacs à partir un rouleau

1. Choisissez un rouleau avec une largeur appropriée.
2. Mettez l'extrémité ouverte du rouleau sur le fil d'étanchéité. Fermez et appuyez sur le couvercle.
3. Appuyez sur le bouton « Seal » (ou sur le bouton de scellage rapide sur la poignée) : le temps de scellage comptera jusqu'à 0 par rapport au paramètre par défaut, s'affichant sur l'écran numérique. Après ce cycle, le couvercle de la machine s'ouvrira automatiquement et émet un son.

**Appuyez sur le bouton On/Off pour arrêter la machine.

4. Sortez l'extrémité du rouleau et vérifiez le joint.

   REMARQUE : Un sceau positif sera « clair » lors de l'inspection. Si le sceau est irrégulier, incomplet, ridé, blanc ou opaque, coupez le joint et recommencez. Attendez 60 secondes pour que la barre refroidisse.

5. Après que l'extrémité est scellée, mesurez le sac à la taille de l'article, permettant 4.5cm (1.75") d'espace et couper le rouleau. Placez l'article dans le sac et suivez « How pour passer l'aspirateur et sceller avec des sacs ».

Comment effectuer l'emballage sous-vide et scellage avec sacs

1. Choisissez un sac sous-vide approprié et placez l'article dans le sac.
2. Prévoyez au moins 4.5 cm (1.75") d'espace après la mise en sac de l'article pour assurer un vide de qualité.
3. Mettez l'extrémité ouverte du sac sur le joint d'étanchéité de la chambre. Assurez-vous que l'extrémité ouverte se trouve à l'intérieur de la chambre de l'appareil.
4. Fermez et appuyez sur le couvercle.
5. Appuyez sur le bouton « Start » ou le bouton démarrage rapide sur la poignée.
6. La machine commence son cycle de vide, et l'affichage numérique décomptera de 9* à 0. (Si la pression n'atteint pas la norme de -20"Hg, la valeur restera à 2.)

   *9 est la durée standard du cycle de vide, qui peut être ajustée.

   Une fois que le cycle de vide atteint 0, la machine passe au cycle de scellage.
7. Après le cycle de scellage, le couvercle de la machine s'ouvrira automatiquement et émet un son.
8. Sortez le sac et vérifiez la qualité de vide et du joint.

REMARQUE : Un sceau positif sera « clair » lors de l'inspection. Si le sceau est irrégulier, incomplet, ridé, blanc ou opaque, veuillez couper le joint et recommencer. Attendez 60 secondes pour que la barre refroidisse.

9. Entreposez les articles emballés sous-vide correctement après le scellage. Tous les aliments périssables doivent être réfrigérés ou congelés pour éviter la détérioration.

10. Appuyez sur le bouton « On / Off » à tout moment pour empêcher la machine de fonctionner. Si un scellage instantané est nécessaire, appuyez simplement sur le bouton « Seal ».

Comment utiliser la fonction « Pulse vac »

Étant donné que la pression sous la fonction de vide standard est réglée pour être élevée, il est parfois facile de détruire certains objets délicats par haute pression dans le sac à vide. Dans ce cas, vous pouvez utiliser la fonction de vide à impulsion pour contrôler le temps et la pression du vide et éviter d'écraser des objets délicats. Lorsque vous emballez des aliments juteux, vous pouvez également utiliser cette fonction et empêcher les liquides d'être aspirés.

1. Mettez les articles dans le sac, puis mettez l'extrémité ouverte du sac à travers le joint d'étanchéité de la chambre. Assurez-vous que l'extrémité ouverte du sac est dans la chambre de l'appareil.

2. Refermez et appuyez sur le couvercle.

3. Appuyez sur le bouton « Pulse vac » pour choisir la fonction de vide à impulsion. Appuyez ensuite sur le bouton « Start » (ou sur le bouton de démarrage rapide de la poignée) pour démarrer le vide à impulsion afin d'atteindre le vide dont vous avez besoin. Vous pouvez regarder le sac à vide pour choisir la pression. Au cours de ce processus, vous pouvez arrêter le vide en arrêtant d'appuyer sur le bouton « Start »; et appuyez à nouveau sur lui pour continuer le vide.

4. Lorsque la pression requise est atteinte, appuyez sur le bouton « Seal » pour partir le scellage. L'afficheur numérique affichera et comptera le temps de scellage à 0. Et après ce processus, le couvercle s'ouvrira automatiquement et émet un son.

******Appuyez sur le bouton On/Off pour empêcher la machine de fonctionner.

Directives sur les sacs

- Emballez les aliments les plus frais possible. La machine à sous-vide vous permet de

maintenir la fraîcheur de l'aliment jusqu'à cinq fois plus longtemps que dans des conditions normales d'entreposage.

- Les aliments délicats, les aliments humides et les aliments qui doivent conserver leur forme nécessitent une pré-congélation. Les aliments comme la viande, les baies et le pain peuvent être congelés jusqu'à 24 heures sans être endommagés par la brûlure du congélateur. Une fois que la nourriture est dure, elle est prête à être emballée sous vide.
- Si vous emballez des viandes fraîches sans pré-congélation, placez une serviette en papier pliée entre la viande et l'intérieur sac. Cela aidera à absorber l'humidité.
- Pour mettre sous-vide les liquides comme les soupes, les ragoûts et les casseroles, pré-congelez dans un plat ou un bac à glaçons. Une fois congelé, mettez sous-vide, étiquetez et entreposez dans votre congélateur.
- Pour les objets pointus ou avec des bords tranchants (os, pâtes, riz), protégez les bords avec des essuie-tout pour empêcher le sac de perforer.
- Les sacs sous vide sont réutilisables, résistant à l'eau chaude et aux micro-ondes. Nous ne recommandons pas de réutiliser les sacs qui ont été bouillis ou passées aux micro-ondes. Ne réutilisez pas les sacs qui ont été utilisés pour entreposer du poisson frais ou des aliments gras.
- Les légumes doivent être blanchis avant d'être emballés. Placez-les dans de l'eau bouillante ou un four à micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient chauffés à travers mais toujours croquants. Passez ensuite à l'emballage sous vide comme d'habitude.

**** Ne jamais mettre sous-vide des champignons ou d'ail****

Comment utiliser avec des contenants

Cette machine peut être utilisée avec des contenants. Le bouton sur le dessus du couvercle du contenant contrôle l'aspiration d'air; ferme et verrouille les évents à l'intérieur du couvercle après l'aspiration, ouvre les évents pour permettre à l'air de revenir dans le contenant et libère le couvercle pour accéder au contenu.

(Note: lors de l'utilisation avec les contenants, le couvercle de la machine doit être ouvert)

1. Placez les articles dans le contenant. Assurez-vous que le couvercle du contenant est sec et que le joint du couvercle est sans poudre ni débris alimentaires. Prévoyez un peu d'espace

entre le contenu et le couvercle du contenant. Fermez le couvercle du contenant.

2. Tournez le bouton sur le couvercle du contenant à la position « Vacuum ».

3. Connectez le tuyau à l'orifice accessoire de la machine et au port du couvercle sur le contenant.

4. Appuyez sur le bouton « Accessory » et appuyez légèrement sur le couvercle du contenant pour 3-5s. La machine démarre le processus de vide.

******Appuyez sur le bouton On/Off pour empêcher la machine de fonctionner.

5. Après le cycle de vide, la machine s'arrêtera automatiquement. Retirez le tuyau du contenant et tournez le bouchon sur le couvercle à la position « Lock ». Entreposez le contenant au réfrigérateur.

6. Pour ouvrir la contenant sous-vide, tournez le bouchon sur le couvercle à la position « Open ». Avec des soins appropriés, les contenants peuvent être réutilisés plusieurs fois.

Comment faire mariner les aliments

Deux options de marinage sont disponibles avec cette machine : le mode de marinage rapide (15 minutes) et le mode de marinage normal (27 minutes). En mode marinage, la machine peut aspirer et libérer l'air dans le contenant, ce qui permet aux aliments d'obtenir une infusion optimale de marinade en moins de temps. L'état du vide reste pendant environ 4 minutes (mode de marinage rapide) ou 8 minutes (mode marinage normal) avant de libérer de l'air entre chaque cycle. Lorsque le marinage est terminé, la machine émet un son.

Le contenant pour le sous-vide est un outil parfait pour mariner les aliments. La raison pour laquelle les aliments peuvent être marinés en si peu de temps est qu'ils ouvrent les micro-trous des aliments, permettant l'infusion de marinade très rapidement.

Conseil important: lors de l'utilisation de contenant pour mariner, le bouton sur le couvercle du contenant doit être positionné sur « Open » et NON « Vacuum ».

1. Mettez les articles dans le contenant. Assurez-vous qu'il n'y a pas de poudre ou de débris de nourriture sur le joint du couvercle du contenant. Prévoyez un peu d'espace entre le contenu et le couvercle du contenant. Fermez le couvercle du contenant.

2. Tournez le bouchon sur le couvercle du contenant à la position « Open ».

3. Connectez le tuyau à l'orifice accessoire de la machine et au port du couvercle du contenant.

4. Appuyez sur le bouton « Marinate » pour choisir l'option de mariner. Appuyez une fois pour le mode de marinage rapide, « 1 » apparaîtra sur l'écran numérique; appuyez deux fois pour le mode marinage normal, « 2 » apparaîtra sur l'afficheur numérique.

****** En mode de marinage rapide, la durée totale du cycle est d'environ 15 minutes.

******En mode marinage normal, la durée totale du cycle est d'environ 27 minutes. Le cycle prolongé augmente la qualité et les résultats de marinage.

5. Appuyez sur le bouton « Start » (ou le bouton de démarrage rapide sur la poignée) et appuyez légèrement sur le couvercle du contenant pour 3-5s. Lorsqu'elle atteint une pression adéquate, la machine s'arrête automatiquement. La valeur sur l'écran numérique décomptera de 5 à 1 en répétition. Après 4 minutes (mode marinage rapide) ou 8 minutes (mode marinage normal), il cesse de compter et l'état du vide est complet.

6. Lorsque l'état de vide est terminé, le contenant commence à libérer de l'air. La valeur sur l'afficheur numérique comptera de 1 à 5. Après 30s, il cesse de compter et la libération d'air est terminée.

7. La machine recommence l'aspiration d'air du contenant. Le cycle mentionné ci-dessus sera exécuté deux fois.

8. Lorsque le processus de marinage est terminé, l'afficheur numérique s'allume, affiche 0 et la machine émet un son. Tournez le bouchon du contenant à la position « Lock » et retirez le tuyau du couvercle.

******Appuyez sur le bouton On/Off pour empêcher la machine de fonctionner.

Directives sur les contenants

- N'utilisez que des contenants conçus pour l'emballages sous-vide. D'autres récipients peuvent imploser sous la pression du vide.
- Refroidir les liquides au réfrigérateur avant l'emballage sous-vide. Les aliments chauds doivent être refroidis avant l'emballage sous-vide.

- Si des liquides sont pris dans le tuyau accessoire, faites couler de l'eau tiède dans le tuyau. Assurez-vous que le tuyau n'est pas fixé à l'orifice accessoire.
- Les aliments en poudre ou granulés doivent être recouverts d'une serviette en papier avant d'être mis sous-vide pour empêcher les aliments de se déplacer dans le mécanisme du vide.
- L'emballage sous vide ne remplace pas la mise en conserve. Les aliments périssables doivent toujours être réfrigérés ou congelés.





Comment utiliser avec des bouteilles

Cette machine peut mettre sous-vide les bouteilles avec des bouchons à vide. Si vous ne pouvez pas finir une bouteille de vin, ou si vous devez conserver une bouteille d'une boisson non gazeuse, d'une huile comestible, d'une bouteille de jus ou de tout autre liquide dans une bouteille, vous pouvez utiliser cette machine pour mettre sous-vide sur la bouteille avec un bouchon à vide.

1. Insérez le bouchon dans la bouteille. Veuillez prévoir au moins 2.5 cm (1") entre le bas du bouchon et la surface du liquide.
2. Connectez le tuyau à l'orifice accessoire de la machine et l'autre extrémité à l'orifice du bouchon de la bouteille.
3. Appuyez sur le bouton « Accessory » et la machine commencera le vide.

   **Appuyez sur le bouton On/Off pour empêcher la machine de fonctionner.

4. Une fois le cycle de vide terminé, la machine s'arrêtera automatiquement. Retirez le tuyau du

bouchon.

5. Mettez la bouteille verticalement dans une surface plane. Assurez-vous que le liquide ne touche pas le bouchon.
6. Retirez le bouchon quand vous souhaiterez ouvrir la bouteille.

Comment effectuer le scellage à impulsion

Parfois un scellage sous vide n'est pas requis, ils ne nécessitent qu'un joint de fermeture. Le mode « Impulse Seal » est disponible avec cette machine. En mode « Impulse Seal », vous n'avez pas besoin d'appuyer sur des boutons. Il suffit d'ouvrir et de fermer le couvercle de la machine pour sceller le sac.

6. Appuyez sur les boutons « + » / « - » pour augmenter / diminuer et régler le temps de scellage.
7. Appuyez sur le bouton « Impulse Seal » et le voyant « Impulse Seal » s'allume. La machine entre en mode de scellage à impulsion (si le couvercle est fermé, l'afficheur numérique indique C; si le couvercle est ouvert, l'afficheur numérique clignote et affiche le temps de scellage).
8. Place l'ouverture du sac à travers le fil de soudure et dans la chambre. Fermez et appuyez sur le couvercle. La machine détecte que le couvercle est fermé et entre en mode de scellage. L'afficheur numérique décompte à partir du temps de scellage prédéfinie à 0. La machine libère de l'air et le couvercle, puis émet un son lorsque le processus est terminé. **Appuyez sur le bouton On/Off pour empêcher la machine de fonctionner.
9. Ouvrez le couvercle, sortez le sac et vérifiez si le sceau est correct.
10. Répétez les étapes 3 et 4 ci-dessus pour continuer à sceller d'autres sacs, appuyez sur le bouton « On / Off » pour quitter ce mode. Remarque: Si de nombreux sacs doivent être scellés successivement, ajustez / raccourcissez le temps de scellage au besoin pour éviter de surchauffer ou de faire fondre le sac.

Renseignements sur l'entreposage et la salubrité des aliments

L'emballage sous vide élimine jusqu'à 90% de l'air de l'emballage. Cela aide à garder les aliments frais jusqu'à 5 fois plus longtemps que dans des circonstances normales. Les aliments secs comme les pâtes, les céréales et la farine resteront frais du début à la fin. L'emballage sous-vide empêche également les charançons et autres insectes d'infester les marchandises sèches. N'emballez que les aliments les plus frais possibles.

Tenez compte que tous les aliments ne bénéficient pas de l'emballage sous vide. Ne mettez jamais sous-vide de l'ail ou de champignons. Une réaction chimique dangereuse a lieu lorsque l'air est retiré, ce qui rend ces aliments dangereux s'ils sont ingérés. Les légumes doivent être blanchis avant l'emballage pour tuer les enzymes qui peuvent causer une détérioration de l'émanation lorsqu'ils sont aspirés.

Produits alimentaires	Entreposage au congélateur sous vide	Entreposage au réfrigérateur sous vide	Entreposage standard
Bœuf et veaux frais	1-3 ans	1 mois	1-2 semaines
Viande hachée	1 an	1 mois	1-2 semaines
Porc frais	2-3 ans	2-4 semaines	1 semaine
Poisson frais	2 ans	2 semaines	3-4 jours
Volaille fraîche	2-3 ans	2-4 semaines	1 semaine
Viandes fumées	3 ans	6-12 semaines	2-4 semaines
Produits frais blanchis	2-3 ans	2-4 semaines	1-2 semaines
Fruits frais	2-3 ans	2 semaines	3-4 jours
Fromages à pâte dure	6 mois	6-12 semaines	2-4 jours
Viandes de charcuterie tranchées	Non recommandé	6-12 semaines	1-2 semaines
Pâtes fraîches	6 mois	2-3 semaines	1 semaine

Conseils sur l'emballage sous vide

L'emballage sous vide prolonge considérablement la durée de conservation des aliments, mais votre machine à sous-vide peut également être utilisé dans de nombreux autres domaines de la maison en plus de la cuisine.

L'emballage sous vide est idéal pour le camping et les activités de plein air!

- Pour un sac de glace rapide et réutilisable, remplissez un sac à moitié avec de l'eau et quelques cuillères à soupe d'alcool à friction. Scellez le sac - ne mettez pas sous-vide - et placez-le au congélateur. L'alcool empêche l'eau de geler complètement, ce qui entraîne un sac de glace flexible pour envelopper les articulations douloureuses et les blessures mineures.
- Mettez sous-vide des repas pré-préparés à l'avance pour des sorties de camping pour des dîners rapides et faciles en plein air.
- Emballez sous-vide des viandes coupées et autres articles pour un entreposage sans odeurs.
- Créez vos propres emballages secs en emballant sous vide des éléments essentiels comme des allumettes, des chaussettes sèches et une carte pour les urgences.

Autour de la maison

- Organisez des tiroirs « indésirables » et gardez des articles « facile à perdre » comme des clous et des vis en toute sécurité en les emballant sous vide dans un sac à vide. De cette façon, les articles sont clairement visibles et organisés dans le sac.
- Ne vous inquiétez plus jamais de polir l'argent! Il suffit d'utiliser l'emballage sous-vide pour empêcher l'oxydation sur l'argenterie rarement utilisé qui provoque le ternissement.

******Conseil: placez une serviette en papier pliée entre les bords tranchants de l'argenterie et le sac à vide pour éviter la perforation.

Dépannage

Dans de bonnes circonstances, votre scelleuse sous-vide fonctionnera comme prévu, à chaque fois. Dans certains cas, des problèmes peuvent survenir. Veuillez consulter le menu de dépannage avant d'appeler le support client.

Remarques :

- Pour prolonger la durée de vie de votre machine, nous vous recommandons fortement d'arrêter au moins 20 secondes entre chaque cycle de vide / scellage.
- Évitez de vous brûler les mains: au lieu de toucher la barre de soudure pour vérifier si elle a chauffé, lorsque vous ouvrez le couvercle de la machine, appuyez sur le bouton « Seal ». « E1 » clignotera sur l'écran numérique, indiquant que la machine n'est pas chaude. Fermez le couvercle de la machine pour l'utiliser à nouveau.
- Lorsque la machine fonctionne depuis longtemps et surchauffe, la surcharge thermique commence à protéger la machine. « E2 » clignote sur l'afficheur numérique. Dans ce cas, arrêtez la machine, coupez l'électricité et laissez la machine se reposer pendant environ 20 minutes. Ensuite rebranchez et relancez la machine.
- Un dispositif de protection protégera la machine de la surchauffe. Lorsque l'écran affiche « E3 », arrêtez la machine et coupez l'alimentation. Laissez la machine reposer pendant environ 20 minutes. Redémarrez ensuite la machine.

La machine à sous-vide ne s'allume pas

- Assurez-vous que la machine est correctement branchée sur une prise mise à la terre.
- Vérifiez le cordon d'alimentation pour les larmes et les effilochures. N'utilisez pas la machine si le cordon d'alimentation est endommagé.

Le scellant à vide n'atteint pas un vide complet avec des sacs

- Pour mettre sous-vide et sceller correctement, le bord du sac doit être à travers la barre de soudure. Assurez-vous que le sac est à l'intérieur du joint d'étanchéité de la chambre et qu'il n'y a pas de rides dans le sac le long de la barre de scellage.
- Si l'emballage est fait à partir d'un rouleau, assurez-vous que le premier joint est complet et qu'il n'y a pas de lacunes dans l'un ou l'autre des joints.

- La machine à sous-vide et le sac sous-vide doivent être propres, secs et exempts de débris pour que le processus de vide soit complété avec succès. Essuyez la surface de la barre de soudure et l'intérieur du sac et réessayez.

Le sac perd le vide après avoir été scellé

- Les objets tranchants peuvent percer de petits trous dans des sacs. Pour éviter cela, couvrez les bords tranchants avec une serviette en papier et faites le vide dans un nouveau sac.
- Certains fruits et légumes peuvent libérer des gaz (gazage) s'ils ne sont pas correctement blanchis ou congelés avant l'emballage. Ouvrez le sac. Si vous pensez que la détérioration des aliments a commencé, jetez les aliments. Si la détérioration des aliments n'a pas encore commencé, consommez-les immédiatement. En cas de doute, jetez les aliments.

Le scellant à vide ne fonctionne pas correctement avec les contenants

- Ça se peut que le tuyau d'accessoire ne soit pas bien fixé. Assurez-vous que le tuyau est complètement inséré dans le couvercle du contenant et de l'orifice accessoire de l'appareil et réessayez.
- Assurez-vous que le bouchon sur le couvercle du contenant est tourné vers le réglage « Vacuum » (« Open » pour le mode de marinage)
- Laissez suffisamment d'espace entre le haut du contenant et son contenu.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas de dommages sur le contenant et au couvercle. Parfois, des fissures fines peuvent se développer dans les contenants. Lorsque cela se produit, le contenant n'est plus étanche à l'air et doit être jeté.
- Tournez le bouchon sur le couvercle du contenant pour vous assurer qu'il est bien fixé.

Veuillez contacter service@babakfoodequipment.com pour toute question concernant le service et la garantie.