User Manual
Manuel d’utilisation

External Vacuum Sealer
Machine à sous-vide externe

Model / Modèle :

Santa Ana



Table of Contents

Vacuum Packaging and Food Safety …… 3

Preparation & Guidelines …… 3-4

Machine Overview & Technical Information …… 4-6

Safety & Maintenance 7

Operation Instructions 7-9

Food Storage & Safety Information 9

Vacuum Packaging Tips 10

Troubleshooting 10-11

Tables des matières

L’emballage sous-vide et la sécurité alimentaire …… 12

Préparation et directives …… 13

Présentation de la machine et informations techniques …… 13-15

Sécurité et entretien 16

Instructions d'utilisation 16-18

L’entreposage et la sécurité alimentaire 18-19

Conseils d'emballage sous-vide 19-20

Dépannage 20-21

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 entering the sealed containers, thereby reducing oxidization. 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 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 food safely, it is important to maintain low temperatures. You can significantly reduce the growth of microorganisms at temperatures of 39°F (4°C) or below. Freezing at 1°F (-17°C) 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.

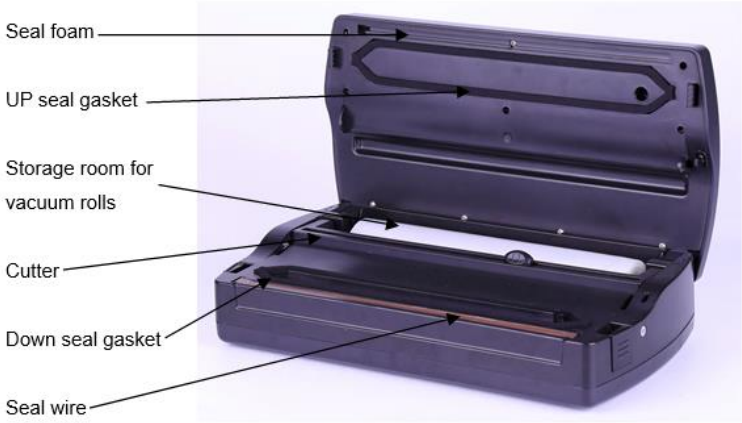
Bag Guidelines

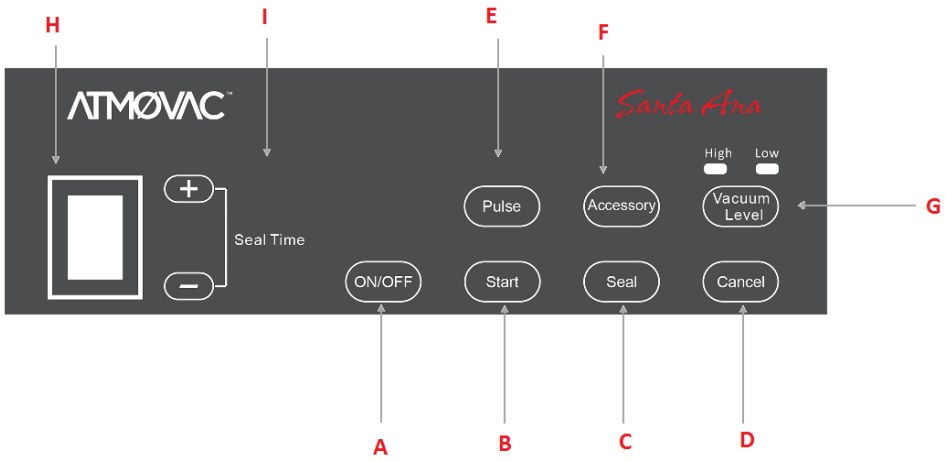
- Package the freshest foods possible. The Vacuum Sealer allows you to maintain the food's freshness up to five times longer than under normal storage conditions.
- Delicate foods, moist foods and foods that need to hold their shape require pre-freezing. Foods like meat, berries and bread can be frozen 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.
- 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****

Machine Overview & Technical Information







A. On/Off Button (ON/OFF)

1. Connect power, press "ON/OFF". After 1 second, the machine enters Ready-to-Work mode. The digital display shows the sealing time. The indicator light is on, fan running.

2. In Ready-to-Work mode, press "ON/OFF". Machine enters standby mode. The digital display and indicator light are off, fan stops.

3. In Work mode, "ON/OFF" button functions as a Cancel button.

In Ready-to-Work mode, the machine enters standby mode if no action is detected within 10 minutes. The digital display and fan will shut off automatically.

B. Auto Vacuum Button (Start)

1. Press Start button. The machine will vacuum, and then seal automatically. The machine will beep to indicate the end of its cycle.

2. During Vacuum process, press Seal or Pulse button to change the working mode.

(*Under the auto Vacuum/Seal process, if the machine lid doesn't press down well or the pump over-heats, the display shows E, machine beeps and then stops working.)

C. Seal Button (Seal)

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

2. Make custom-sized bags.

(*During the heating/sealing process, if the machine lid is not pressed down properly, the pump over-heats, or more than 25 individual seals made within 5 minutes, digital display shows E, machine stops working.)

D. Stop Button (Cancel)

Press the Cancel button to stop any process.

E. Pulse Vacuum Button (Pulse)

Press Pulse. Digital display shows "P", press the Pulse button repeatedly to vacuum the bag gradually. If no action is detected within 10 seconds, machine will return to Ready-to-Work mode.

G. Vacuum Level Button (Vacuum Level)

Press this button to set the desired vacuum level. There are two options High or Low. After setting, the indicator lights up accordingly. The default setting is High.

H. Digital Display

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

2. Displays the seal time : the seal time can be adjusted and set from 0-6s. There is back-up memory function to the seal time.

3. When it displays “E”, machine is in Safety Mode.

I. Seal Time Adjusting Button (“+” “-”)

Simply adjust the seal time “up” or “down” by using “+” or “-” buttons. When it is adjusted to 0, machine will not seal. Set the seal time from 0-9 seconds. The machine will retain the last seal time setting.

Technical Information

POWER :	110-120V, 210W, 1.8A, 1-15P Nema Plug
	Dual Piston Pump
SEAL WIRE WIDTH :	3mm
FINAL VACUUM :	-28.3"Hg / -958mbar
MAX. BAG / ROLL WIDTH :	12.25"
DIMENSIONS (L X W X H) :	8.25" x 15.5" x 3.75"
NET WEIGHT :	6lbs
SHIP DIMENSIONS (L X W X H) :	10.25" x 17.25" x 5.75"
SHIP WEIGHT :	9lbs

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 an extension cord.
- To disconnect, unplug directly from power source. Do not disconnect by pulling on cord.
- Do not operate appliance with damaged power cord.
- Only use the Vacuum Sealer for its intended use.
- Only use with appropriate Vacuum bags, accessories and attachments.

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.

Operation Instructions

Before Getting Started

- Read all manuals and instructions before starting.
- Plug in machine.

Making a Bag from a Roll

1. Open the machine lid and raise the cutter holder. Pull the roll to the required length and put down the holder.
2. Simply cut the roll by sliding the cutter, slicing the bag.
3. Put the open end of the roll across the seal wire (please make sure the open end is across the seal wire).
4. Close the lid, press the lid by hand, and meanwhile press the locks at both ends of the machine by fingers to lock the lid.

5. Press Seal button, machine enters individual seal mode. Seal wire works. Digital display number counts down from pre-set seal time to 0. Machine releases and beeps, then finishes working. The machine will return to Ready-to-Work mode upon completion.
6. Take out the roll end and check the seal.

Note : A successful seal will look “clear/transparent” upon inspection. If the seal is spotty, incomplete, wrinkled or opaque, please cut the seal and restart the sealing process.

How to Vacuum and Seal Using Bags

1. Choose suitable vacuum bag size and place the item in the bag.
2. Allow at least 1.6-2" (4-5cm) space after item is put in bag, to ensure better vacuum.
3. Put the open end of the bag across the chamber seal gasket. Make sure that the open end is inside the chamber space.
4. Close the lid, press the lid down using your hand, and meanwhile press the locks at both ends of the machine by fingers to lock the lid.
5. Choose Vacuum Level according to different items. The default setting is High. Set the Seal Time by adjusting the “+” “-” buttons. The machine will memorize the last seal time setting if there is no re-setting.
6. Press the Start button. Machine will vacuum and seal automatically.
** During this process, pressing Seal or Pulse will instantly switch the unit to Seal or Pulse mode**
** During this process, the machine will unlock automatically. This is normal **
7. After sealing, the machine will release automatically, unlock and beep.
8. Open the lid, take out the bag, check the vacuum and seal of the bag.
Note : A successful seal will look “clear/transparent” upon inspection. If the seal is spotty, incomplete, wrinkled or opaque, please cut the seal and restart the sealing process.
9. Please store the vacuum packaged items properly after sealing. All perishable foods must be refrigerated or frozen to prevent spoilage.

How to use the Pulse Function

Since the pressure under the auto vacuum function is set to High, some delicate items may be crushed by the elevated pressure in the vacuum bag. In this case, you can use the “Pulse” vacuum function to control the vacuum time and pressure. When packing foods with high moisture or liquids, you can also use this function to prevent liquids being sucked out.

1. Put the items in the bag and then put the open end of the bag across the chamber seal gasket. Please make sure that the open end of the bag is well inside the chamber space.
2. Close the lid, press the lid down using your hand, and meanwhile press the locks at both ends of the machine by fingers to lock the lid.

3. Press the “Pulse” button repeatedly, and monitor the bag to determine the desired pressure for your needs. You can stop the vacuum process at any time by releasing this button; and then press it again to continue (as required).
4. When the desired pressure is attained, press the “Seal” button to start sealing.

Food Storage Safety and Information

The Vacuum Sealer will revolutionize the way you buy and store food. Because vacuum packaging works to eliminate freezer burn and slow food spoilage, you are now able to take advantage of buying food in bulk without the threat of food waste.

Vacuum packaging with the Vacuum Sealer 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 prevents against pets and insect infestations. Package only the freshest foods possible.

Please 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.

Foods	Freezer Storage (Vacuum Sealed)	Fridge Storage (Vacuum Sealed)	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 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 half full 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 quick and easy dinners in the great outdoors.
- Vacuum package meats and other items for scent-free 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 oxidization 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 the proper circumstances, your Vacuum Sealer with perform as expected, every time. In some instances, problems may arise. Please consult the following troubleshooting menu before contacting Customer Service.

Note : To extend the life of your machine, we recommend waiting 20 seconds between each vacuum/seal cycle.

Error code	Causes	Troubleshooting
E1	When machine enters vacuum and sealing mode, the gating switch does not close.	1. Check if the lid is closed.
		2. Check if the sealing gasket is well installed.
E2	The fuse of the motor cuts off.	Have the machine rest for 30 minutes.
E3	Machine works too frequently under Seal and Impulse Seal mode. (over 25 times within 5 minutes.)	Have the machine rest for 20 minutes.

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 bag, 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.

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

L’emballage sous-vide et la sécurité alimentaire

L'emballage sous-vide prolonge la durée de vie des aliments en éliminant 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 microorganismes aérobies, ce qui peut entraîner les problèmes notés ci-dessous… sous 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 - Résultats en fermentation, qui peuvent être identifiés par l'odeur et le goût. La levure a besoin d'eau, de sucre et d'une température modérée pour se développer. Il peut 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, le clostridium botulinum (l'organisme responsable du botulisme) peut se développer sans air et ne peut être détecté ni par l'odeur ni par le goût. Bien que ce soit extrêmement rare, cela peut être très dangereux.

Comme pour tout autre contenant de stockage, 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 inférieures ou égales à 39 ° F (4 ° C). La congélation à 1 ° F (-17 ° C) ne tue pas les micro-organismes, mais les empêche de croître. Pour un stockage 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 inverser la détérioration des aliments. Cela 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 encore être réfrigérés ou congelés après emballage sous-vide.

Préparation et directives

Les légumes doivent être blanchis avant d'être emballés 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 l'eau bouillante ou au micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient cuits, mais toujours croustillants. Ensuite, plongez les légumes dans de l'eau froide pour arrêter le processus de cuisson. Enfin, séchez les légumes sur une serviette avant de les emballer sous-vide. Les légumes crucifères (brocoli, pousses, chou, chou-fleur, chou frisé, navets) émettent naturellement des gaz pendant le stockage. Par conséquent, après blanchiment, ils doivent être conservés au congélateur uniquement.

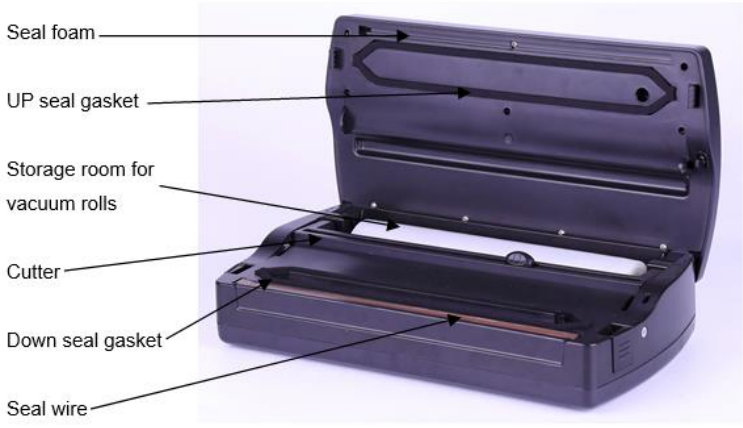
Directives relatives aux sacs

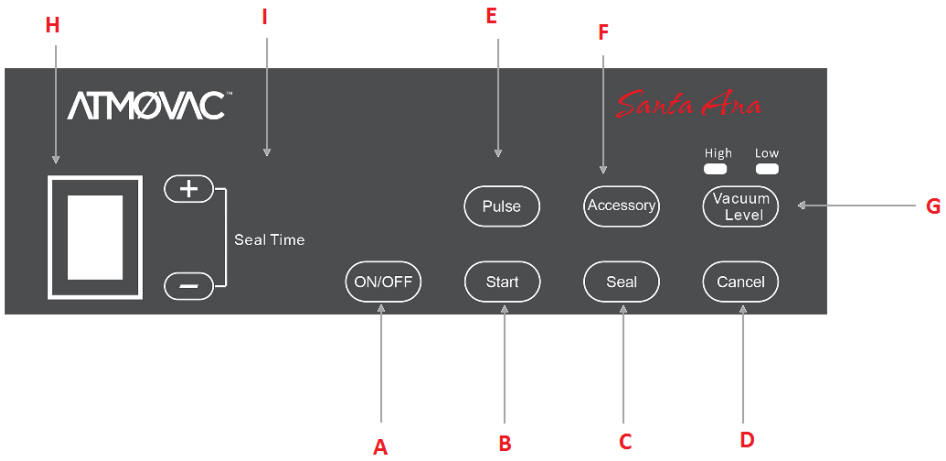
- Emballez les aliments les plus frais possibles. La scelleuse sous-vide vous permet de maintenir la fraîcheur des aliments jusqu'à cinq fois plus longtemps que dans des conditions normales de stockage.
- Les aliments délicats, les aliments humides et les aliments qui doivent conserver leur forme doivent être précongelés. Les aliments comme la viande, les baies et le pain peuvent être congelés jusqu'à 24 heures sans risque de 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 précongélation, placez une serviette en papier pliée entre la viande et le haut du sac. Cela aidera à absorber l'humidité.
- Pour aspirer des liquides comme des soupes, des ragoûts et des plats mijotés, pré-congeler dans un plat ou un bac à glaçons. Une fois congelé, emballez, étiquetez et empilez dans votre congélateur.
- Pour les objets à pointes ou bords tranchants (os, pâtes, riz), tamponnez les bords avec du papier absorbant pour éviter que le sac ne se perce.
- Les légumes doivent être blanchis avant d'être emballés. Placer dans de l'eau bouillante ou au micro-ondes jusqu'à ce que le tout soit chaud mais encore croustillant. Emballage sous-vide comme d'habitude.

**** Ne jamais emballer sous-vide les champignons ou l'ail ****

Présentation de la machine et informations techniques







A. Bouton marche / arrêt (marche / arrêt)

1. Connectez l'alimentation, appuyez sur "ON / OFF". Après 1 seconde, la machine passe en mode Prêt à travailler. L'affichage numérique indique le temps de scellage. Le voyant est allumé, le ventilateur fonctionne.

2. En mode Prêt à travailler, appuyez sur "ON / OFF". La machine passe en mode veille. L'affichage numérique et le voyant sont éteints, le ventilateur s'arrête.

3. En mode Travail, le bouton «MARCHE / ARRÊT» fonctionne comme un bouton Annuler.

En mode Prêt à travailler, la machine passe en mode veille si aucune action n'est détectée dans les 10 minutes. L'affichage numérique et le ventilateur s'éteindront automatiquement.

B. Bouton d'aspiration automatique (démarrage)

1. Appuyez sur le bouton Démarrer. La machine fait le vide, puis scelle automatiquement. La machine émettra un bip pour indiquer la fin de son cycle.

2. Pendant le processus de vide, appuyez sur le bouton Seal ou Pulse pour changer le mode de fonctionnement.

(* Dans le cadre du processus d'aspiration / scellage automatique, si le couvercle de la machine n'appuie pas bien ou si la pompe surchauffe, l'écran affiche E, la machine émet un bip puis cesse de fonctionner.)

C. Bouton de joint (joint)

1. Appuyez sur le bouton «Seal» pour arrêter instantanément le cycle de vide et sceller (pour éviter d’écraser les articles délicats).

2. Fabriquez des sacs de taille personnalisée.

(* Pendant le processus de chauffage / scellage, si le couvercle de la machine n’est pas correctement enfoncé, la pompe surchauffe, ou plus de 25 joints individuels réalisés en 5 minutes, l’affichage numérique indique E, la machine cesse de fonctionner.)

D. Bouton d’arrêt (Annuler)

Appuyez sur le bouton Annuler pour arrêter tout processus.

E. Bouton de vide à impulsion (Pulse)

Appuyez sur Pulse. L'affichage numérique indique “ P” , appuyez sur le bouton Pulse à plusieurs reprises pour aspirer le sac progressivement. Si aucune action n'est détectée dans les 10 secondes, la machine revient en mode Prêt à travailler.

G. Bouton de niveau de vide (niveau de vide)

Appuyez sur ce bouton pour régler le niveau de vide souhaité. Il existe deux options High ou Low. Après le réglage, l’indicateur s’allume en conséquence. Le paramètre par défaut est Élevé.

H. Affichage numérique

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

2. Affiche le temps de scellage : le temps de scellage peut être ajusté et réglé de 0 à 6 s. Il y a une fonction de mémoire de sauvegarde pour le temps de scellage.

3. Lorsqu'il affiche «E», la machine est en mode de sécurité.

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

Ajustez simplement le temps de scellage «vers le haut» ou «vers le bas» en utilisant les boutons «+» ou «-». Lorsqu'il est réglé sur 0, la machine ne scellera pas. Réglez le temps de scellage de 0 à 9 secondes. La machine conservera le dernier réglage de temps de scellage.

Informations techniques

PUISSANCE :	110-120V, 210W, 1.8A, 1-15P Nema
	POMPE À DOUBLE PISTON
LARGEUR FIL DE SOUDURE :	3 mm
VIDE FINALE :	-28.3” Hg / -958 mbar
LARGEUR MAX. DE SAC / ROUL. :	12.25”
DIMENSIONS (P X L X H) :	8.25” x 15.5” x 3.75”
POIDS NET :	6 lb
DIMS. D'EXPÉDITION (P X L X H) :	10.25” x 17.25” x 5.75”
POIDS D'EXPÉDITION :	9 lb

Sécurité

Pour votre sécurité, suivez ces précautions lors de l'utilisation de votre scelleuse sous-vide :

- Lisez attentivement le manuel d'utilisation avant d'utiliser la machine pour la première fois.
- N'utilisez pas la scelleuse sous-vide sur des surfaces humides ou chaudes, ou à proximité d'une source de chaleur.
- Ne plongez pas la machine ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
- Branchez la scelleuse sous-vide uniquement sur des sources d'alimentation mises à la terre. N'utilisez pas de rallonge.
- Pour déconnecter, débranchez-le directement de la source d'alimentation. Ne déconnectez pas en tirant sur le cordon.
- N'utilisez pas l'appareil avec un cordon d'alimentation endommagé.
- N'utilisez la scelleuse sous-vide que pour l'usage pour lequel elle a été conçue.
- Utilisez uniquement avec des sacs pour le sous-vide et des accessoires appropriés.

Entretien

- Débranchez avant le nettoyage.
- Nettoyez régulièrement l'appareil avec un chiffon humide et un savon doux pour éliminer les miettes, la poussière et les débris.
- Le joint d'étanchéité de la chambre est amovible pour nettoyer tout liquide qui aurait pu s'échapper du sac pendant le processus.

Instructions d'utilisation

Avant de commencer

- Lisez tous les manuels et instructions avant de commencer.
- Branchez la machine.

Faire un sac à partir d'un rouleau

1. Ouvrez le couvercle de la machine et soulevez le porte-couteau. Tirez le rouleau à la longueur requise et posez le support.

2. Coupez simplement le rouleau en faisant glisser le cutter, en tranchant le sac.

3. Placez l'extrémité ouverte du rouleau sur le fil de soudure (veuillez-vous assurer que l'extrémité ouverte est à travers le fil de soudure).

4. Fermez le couvercle, appuyez sur le couvercle à la main, et pendant ce temps appuyez sur les verrous aux deux extrémités de la machine avec les doigts pour verrouiller le couvercle.

5. Appuyez sur le bouton de scellage, la machine passe en mode de scellage individuel. Sceller le fil fonctionne. Le nombre d'affichage numérique compte à rebours du temps de scellage préréglé à 0. La machine se libère et émet un bip, puis termine son travail. La machine retournera en mode Prêt à travailler une fois terminé.

6. Retirez l'extrémité du rouleau et vérifiez le joint.

Remarque : un sceau réussi paraîtra «clair / transparent» lors de l'inspection. Si le joint est tacheté, incomplet, froissé ou opaque, veuillez couper le joint et recommencer le processus de scellage.

Comment mettre sous-vide et sceller à l'aide de sacs

1. Choisissez la taille appropriée du sac sous-vide et placez l'article dans le sac.

2. Laissez un espace d'au moins 4 à 5 cm (1,6-2 “) après la mise dans le sac, pour assurer un meilleur vide.

3. Placez l'extrémité ouverte du sac sur le joint d'étanchéité de la chambre. Assurez-vous que l'extrémité ouverte est à l'intérieur de l'espace de la chambre.

4. Fermez le couvercle, appuyez sur le couvercle avec votre main, et pendant ce temps appuyez sur les verrous aux deux extrémités de la machine avec les doigts pour verrouiller le couvercle.

5. Choisissez le niveau de vide en fonction de différents éléments. Le paramètre par défaut est Elevé. Réglez l'heure de scellage en ajustant les boutons «+» «-». La machine mémorisera le dernier réglage de l'heure de scellage s'il n'y a pas de réinitialisation.

6. Appuyez sur le bouton Démarrer. La machine aspirera et scellera automatiquement.

** Au cours de ce processus, appuyez sur Seal ou Pulse pour basculer instantanément l'appareil en mode Seal ou Pulse **

** Au cours de ce processus, la machine se déverrouillera automatiquement. C'est normal **

7. Après avoir scellé, la machine se libère automatiquement, se déverrouille et émet un bip.

8. Ouvrez le couvercle, sortez le sac, vérifiez le vide et le scellage du sac.

Remarque : un sceau réussi paraîtra «clair / transparent» lors de l'inspection. Si le joint est tacheté, incomplet, froissé ou opaque, veuillez couper le joint et recommencer le processus de scellage.

9. Veuillez conserver correctement les articles emballés sous-vide après avoir été scellés. Tous les aliments périssables doivent être réfrigérés ou congelés pour éviter leur détérioration.

Comment utiliser la fonction « Pulse »

Étant donné que la pression sous la fonction d'aspiration automatique est réglée sur Élevée, certains articles délicats peuvent être écrasés par la pression élevée dans le sac d'aspiration. Dans ce cas, vous pouvez utiliser la fonction de vide «Pulse» pour contrôler le temps de vide et la pression. Lorsque vous emballez des aliments très humides ou des liquides, vous pouvez également utiliser cette fonction pour éviter que des liquides ne soient aspirés.

1. Mettez les articles dans le sac, puis placez l'extrémité ouverte du sac sur le joint d'étanchéité de la chambre. Veuillez-vous assurer que l'extrémité ouverte du sac est bien à l'intérieur de l'espace de la chambre.

2. Fermez le couvercle, appuyez sur le couvercle à l'aide de votre main et, pendant ce temps, appuyez sur les verrous aux deux extrémités de la machine avec les doigts pour verrouiller le couvercle.

3. Appuyez sur le bouton «Pulse» à plusieurs reprises et surveillez le sac pour déterminer la pression désirée pour vos besoins. Vous pouvez arrêter le processus de mise sous-vide à tout moment en relâchant ce bouton; puis appuyez à nouveau pour continuer (si nécessaire).

4. Lorsque la pression désirée est atteinte, appuyez sur le bouton «Seal» pour démarrer le scellage.

L’entreposage et la sécurité alimentaire

La scelleuse sous-vide révolutionnera la façon dont vous achetez et stockez les aliments. L'emballage sous-vide éliminant les brûlures du congélateur et ralentissant la détérioration des aliments, vous pouvez désormais profiter de l'achat d'aliments en vrac sans risque de gaspillage alimentaire.

L'emballage sous-vide avec la scelleuse sous-vide élimine jusqu'à 90% de l'air de l'emballage. Cela aidera 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 les animaux domestiques et les infestations d'insectes. Emballez uniquement les aliments les plus frais possibles.

Veuillez garder à l'esprit que tous les aliments ne bénéficient pas de l'emballage sous-vide**. N'emballez jamais sous-vide l'ail ou les champignons.** Une réaction chimique dangereuse se produit lorsque l'air est éliminé, ce qui rend ces aliments dangereux s'ils sont ingérés. Les légumes doivent être blanchis avant l'emballage pour tuer toutes les enzymes susceptibles de détériorer le dégazage lorsqu'elles sont aspirées.

Aliments	Entrep. congelé (sous-vide)	Entrep. refrigéré (sous-vide)	Entrep. Standard (non sous-vide)
Bœuf et veau frais	1-3 ans	1 mois	1-2 semaines
Viande haché	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
Légumes frais, blanchis	2-3 ans	2-4 semaines	1-2 semaines
Fruits frais	2-3 ans	2 semaines	3-4 jours
Fromages durs	6 mois	6-12 semaines	2-4 jours
Charcuteries tranchées	non recommandé	6-12 semaines	1-2 semaines
Pâtes fraîches	6 mois	2-3 semaines	1 semaine

Conseils pour l'emballage sous-vide

L'emballage sous-vide prolonge considérablement la durée de conservation des aliments, mais votre scelleuse sous-vide peut également être utilisée dans d'autres zones 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 sous-vide à moitié plein d'eau et de quelques cuillères à soupe d'alcool à friction. Scellez le sac - ne l'aspirez pas - et placez-le au congélateur. L'alcool empêche l'eau de geler complètement, ce qui donne un sac de glace flexible qui s'enroule autour des articulations douloureuses et des blessures mineures.
- Emballage sous-vide des repas préparés à l'avance pour des dîners rapides et faciles en plein air.
- Emballage sous-vide des viandes et autres articles pour un stockage sans parfum.
- Créez vos propres sacs secs en emballant sous-vide les éléments essentiels comme des allumettes, des chaussettes sèches et une carte pour les urgences.

À la maison

Organisez les tiroirs «poubelle» et gardez les objets faciles à perdre comme les clous et les vis en sécurité en les emballant sous-vide dans un sac sous-vide. De cette façon, les articles sont clairement visibles et organisés dans le sac.

• Ne vous inquiétez plus jamais du polissage de l'argent! Il suffit d'emballer sous-vide de l'argenterie rarement utilisée dans des sacs sous-vide pour éviter l'oxydation qui provoque le ternissement.

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

Dépannage

Dans les circonstances appropriées, votre scelleuse sous-vide fonctionnera comme prévu, à chaque fois. Dans certains cas, des problèmes peuvent survenir. Veuillez consulter le menu de dépannage suivant avant de contacter le service client.

Remarque : pour prolonger la durée de vie de votre machine, nous vous recommandons d'attendre 20 secondes entre chaque cycle de vide / scellage.

Code d'erreur	Cause(s)	Solution(s)
E1	Lorsque la machine entre en mode vide et scellage, l'interrupteur de déclenchement ne se ferme pas.	1. Vérifiez si le couvercle est fermé. 2. Vérifiez si le joint d'étanchéité est bien installé.
E2	Le fusible du moteur se coupe.	Faites reposer la machine pendant 30 minutes.
E3	La machine fonctionne trop fréquemment en mode Seal et Impulse Seal. (plus de 25 fois en 5 minutes.)	Faites reposer la machine pendant 20 minutes.

La scelleuse 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 des déchirures et des effilochements. N'utilisez pas la machine si le cordon d'alimentation est endommagé.

La scelleuse sous-vide ne tire pas un vide complet avec des sacs

- Pour aspirer et sceller correctement, le bord du sac doit être en travers de la barre de soudure. Assurez-vous que le sac se trouve à l'intérieur du joint d'étanchéité de la chambre et qu'il n'y a pas de plis dans le sac le long de la barre de soudure.
- Si l'emballage à partir d'un sac en rouleau, assurez-vous que le premier sceau est complet et qu'il n'y a aucun espace dans l'un ou l'autre des scellés.
- La scelleuse et le sac sous-vide doivent être propres, secs et exempts de débris pour que le processus d'aspiration réussisse. Essuyez la surface de la barre de soudure et l'intérieur du sac et réessayez.

Le sac sous-vide perd le vide après avoir été scellé

- Les objets pointus peuvent percer de petits trous dans les sacs. Pour éviter cela, couvrez les bords tranchants avec une serviette en papier et essayez avec un nouveau sac.
- Certains fruits et légumes peuvent dégager des gaz (dégazage) 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 immédiatement. En cas de doute, jetez les aliments.

Veuillez contacter service@babakfoodequipment.com pour toutes les questions concernant le service et la garantie.