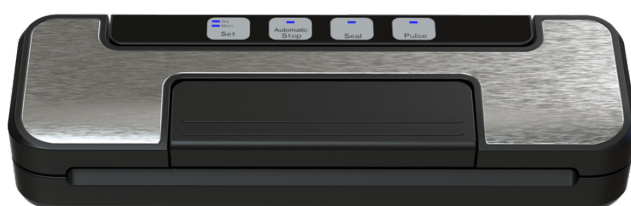




APPAREIL DE MISE SOUS VIDE
PURE SAVER – LB3036
MODE D'EMPLOI



Merci de nous avoir accordé votre confiance.

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

INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES

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

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



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

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

Lisez attentivement ce mode d'emploi que nous avons veillé à rendre le plus aisé possible.

Conservez-le soigneusement avec votre preuve d'achat tenant lieu de certificat de garantie.

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

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

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

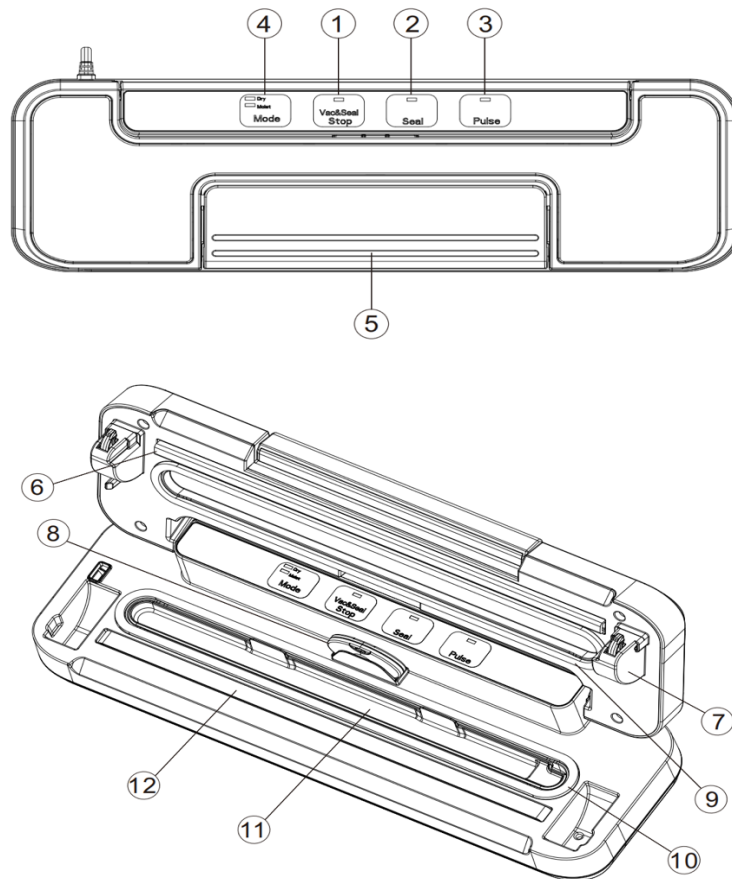
Instructions de sécurité générales

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

électrique, four, bruleur, etc...).

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

SCHEMA & INDICATIONS



1. Vidage et scellage / STOP : Pour aspirer l'air du sac et passer automatiquement au scellage du sac une fois le vide terminé. Lorsque l'opérateur souhaite arrêter l'opération, il doit appuyer à nouveau sur le bouton.

2. Scellage : Pour sceller le sac sans vide. Lorsque l'opérateur souhaite arrêter l'opération, il doit appuyer à nouveau sur le bouton. Une fois le vide terminé et le voyant « Seal » allumé, appuyez sur le bouton pour arrêter également l'opération « Vac&Seal ».

3. Pulse : Appuyez sur ce bouton pour que l'appareil commence à aspirer, relâchez-le pour arrêter l'aspiration. Appuyez ensuite sur le bouton « Seal » lorsque la pression souhaitée est atteinte, pour sceller.

4. Mode Sec / Humide : Ce bouton dispose de deux réglages avec des temps de scellage différents : Réglage « Sec » : temps de scellage plus court, adapté aux sacs secs et aux articles sans humidité. Réglage « Humide » : le temps de scellage est plus long, ce qui convient aux sacs humides ou aux aliments contenant un peu d'humidité.

5. Poignée : Appuyez sur la poignée pour verrouiller facilement le couvercle sur la base ou soulevez la poignée pour ouvrir le couvercle (utilisation d'une seule main).

*Ne verrouillez pas la poignée lorsque le produit n'est pas utilisé afin d'éviter de déformer le joint.

6. Bande de scellage : il s'agit d'une bande qui permet de sceller les sacs.

*Nettoyez-la, séchez-la ou remplacez-la si elle est déformée ou cassée.

7. Crochet : Permet de verrouiller le couvercle sur la base.

8. Coupe-rouleau manuel : Coupez facilement à la main les sacs sous vide à la taille souhaitée.

9. Joint supérieur : Empêche l'air de pénétrer en formant une chambre à vide avec le joint inférieur. Nettoyez-le et séchez-le ou remplacez-le s'il est déformé ou cassé.

10. Joint inférieur : Empêche l'air de pénétrer en formant une chambre à vide avec le joint supérieur dans la chambre à vide. Nettoyez-le et séchez-le ou remplacez-le s'il est déformé ou cassé.

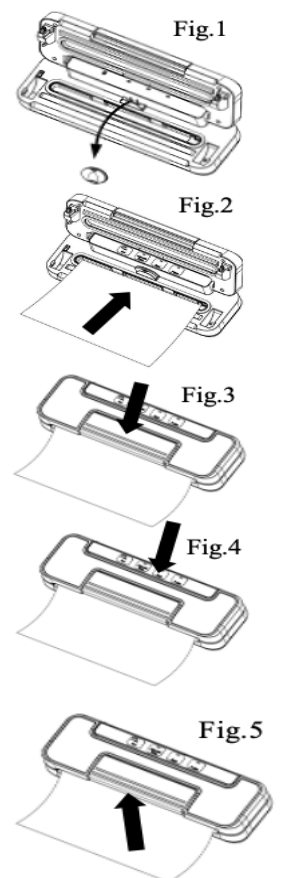
11. Chambre à vide + bac à liquide amovible : Positionnez l'extrémité ouverte du sac à l'intérieur de la chambre, aspirez l'air du sac et récupérez tout liquide qui s'écoule du sac. Retirez le bac à liquide amovible pour le nettoyer lorsqu'il contient du liquide.

12. Élément de scellage : Élément chauffant recouvert de téflon qui chauffe et scelle le sac.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

I. Fabrication d'un sac à partir d'un rouleau de sacs

1. Branchez l'appareil à une source d'alimentation électrique.
2. Prenez le cutter manuel fourni avec l'appareil, puis utilisez-le pour découper un sac à partir du rouleau de sacs à la longueur souhaitée - **Fig. 1**
3. Placez une extrémité du sac sur la bande de scellage, mais sans entrer dans la chambre à vide - **Fig. 2**
4. Abaissez la poignée pour fermer le couvercle - **Fig. 3**
5. Appuyez sur le bouton « Scellage » pour commencer à sceller le sac - **Fig. 4**
6. Une fois le programme de scellage terminé, relevez la poignée pour ouvrir le couvercle et retirez le sac de l'appareil. Le sac est alors prêt à être scellé sous vide - **Fig. 5**



II. Emballage sous-vide avec un sac

1. Placez les articles dans le sac. Utilisez uniquement les sacs sous vide spécialement conçus fournis par nos soins, dotés de canaux d'aspiration. Veillez à ne pas souiller le haut du sac afin de ne pas gêner le processus de scellage.

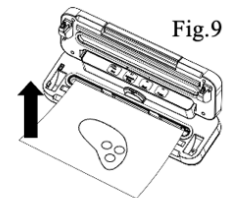
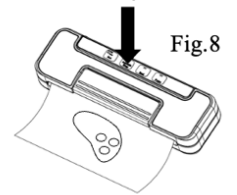
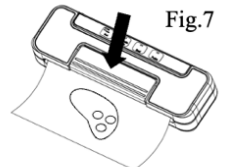
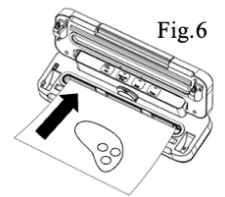
2. Nettoyez et lissez l'extrémité ouverte du sac, en veillant à ce qu'il n'y ait pas de poussière, de plis ou de ondulations. Placez l'extrémité ouverte du sac dans la chambre à vide. Assurez-vous que l'entrée d'air n'est pas recouverte par le sac. –

Fig. 6

3. Abaissez la poignée pour fermer le couvercle d'une seule main - **Fig. 7**

4. Appuyez ensuite sur le bouton « Vidage-Scellage », l'appareil commence à aspirer et scelle automatiquement le sac - **Fig. 8**

5. L'emballage sous vide est terminé. Soulevez la poignée pour ouvrir le couvercle et retirer les sacs emballés – **Fig. 9**



NOTE :

- Cet appareil peut effectuer plus de 100 cycles de mise sous vide et de scellage sans surchauffer. Essayez tout excès de liquide ou résidu alimentaire dans la chambre à vide après chaque emballage.
- Si vous mettez sous vide des aliments humides, veuillez utiliser le bouton de mise sous vide par impulsions pour contrôler manuellement la pression afin d'éviter que l'humidité ne soit aspirée hors des sacs.
- Votre appareil ne fonctionne qu'avec les sacs spécifiques fournis par nos soins. N'essayez pas d'utiliser d'autres sacs non destinés à l'emballage sous vide.
- Coupez le sac en ligne droite à l'aide de ciseaux ou d'un cutter pour ouvrir un sac scellé.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Appareil de mise sous vide

1. Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
2. Ne le plongez pas dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Évitez d'utiliser des produits ou des matériaux abrasifs pour nettoyer l'appareil, car ils risquent de rayer la surface.
4. Utilisez un détergent à vaisselle doux et un chiffon chaud et humide pour essuyer les résidus alimentaires ou autour des composants. Le bac à liquide amovible peut être lavé à l'éponge.
5. Séchez soigneusement avant de réutiliser l'appareil.

Remarque : les joints en mousse autour de la chambre à vide doivent être séché soigneusement avant d'être remontés. Lors du remontage, veillez à ne pas les endommager et remontez-les dans leur position d'origine afin d'éviter toute fuite de vide.

Sacs sous vide

1. Lavez les sacs à l'eau tiède avec un détergent doux pour la vaisselle.
2. Lorsque vous lavez les sacs au lave-vaisselle, retournez-les et étalez-les sur le panier supérieur du lave-vaisselle afin que toute leur surface soit exposée à l'eau de lavage.
3. Séchez-les soigneusement avant de les réutiliser.

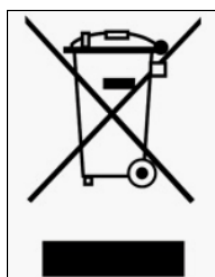
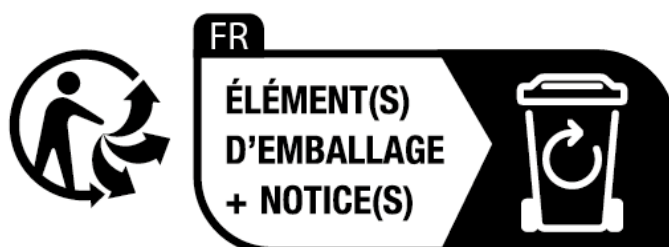
IMPORTANT : Pour éviter tout risque de maladie, ne réutilisez pas les sacs après avoir conservé de la viande crue, du poisson cru ou des aliments gras. Ne réutilisez pas les sacs qui ont été passés au micro-ondes ou bouillis.

Rangement de votre appareil de mise sous vide :

1. Conservez l'appareil dans un endroit plat et sûr, hors de portée des enfants.
2. Rangez le cordon d'alimentation dans le compartiment prévu à cet effet avant de ranger l'appareil. N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil.
3. Laissez le couvercle ouvert sans le verrouiller dans le boîtier afin d'éviter d'endommager le joint en mousse.

DÉPANNAGE

Problème	Solution
<p style="text-align: center;">Aspire mais le vide ne se fait pas bien</p>	<p>Vérifiez si le bord des sacs présente des traces de liquide, des taches d'huile ou des traces de nourriture. Si oui, veuillez nettoyer le bord des sacs et réessayer.</p>
	<p>Vérifiez si l'élément chauffant est endommagé et s'il est correctement installé. S'il est endommagé, remplacez-le et assurez-vous qu'il est bien installé.</p>
	<p>Vérifiez si la bande d'étanchéité est endommagée ou bien installée. Si elle est endommagée, remplacez-la et assurez-vous qu'elle est bien installée.</p>
	<p>Vérifiez si le bord du sac est froissé. Si oui, veuillez retirer une partie des aliments afin que le sac ai suffisamment d'espace pour être scellé, puis lissez l'ouverture du sac et réessayez.</p>
<p style="text-align: center;">La fonction d'étanchéité est bonne, mais l'aspiration ne fonctionne pas.</p>	<p>Vérifiez si le joint est déformé. S'il est déformé, remplacez-le et réessayez.</p>
	<p>Vérifiez si les sacs sont bien positionnés dans la chambre à vide. Si ce n'est pas le cas, veuillez placer le bord des sacs dans la chambre à vide.</p>
	<p>Vérifiez si les aliments présentent des angles pointus. Si oui, veuillez emballer les angles dans du papier de protection avant de mettre les aliments sous vide.</p>
	<p>Vérifiez si le bord du sac recouvre le trou d'aspiration. Si oui, veuillez replacer le sac dans la bonne position.</p>
<p style="text-align: center;">Gonflage du sac post aspiration</p>	<p>Vérifiez si les aliments sont susceptibles de se détériorer facilement. Tous les aliments susceptibles de se détériorer facilement doivent être congelés ou réfrigérés après avoir été mis sous vide afin de prolonger leur durée de conservation. Cependant, la mise sous vide ne garantit pas que les aliments ne se détérioreront jamais.</p>
	<p>Vérifiez si vous avez emballé des légumes ou des fruits frais et des graines. Tous les légumes ou fruits frais et les graines ne peuvent pas être conservés à température ambiante après avoir été mis sous vide, car ils continuent à photosynthétiser et à respirer. Il est recommandé de les conserver au réfrigérateur.</p>
<p style="text-align: center;">Le sac fond</p>	<p>Vérifiez si le temps de scellage est trop long. Recommencez en stoppant le processus de scellage en appuyant sur la touche.</p>



DEEE - collecte sélective des déchets.

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

