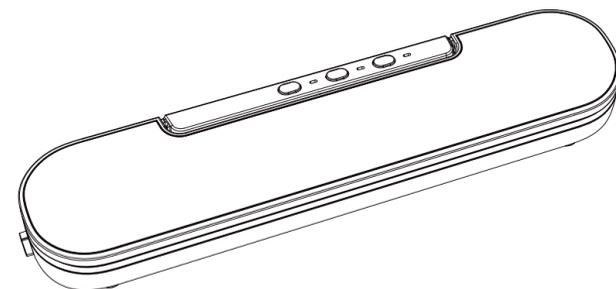


# MANUEL

## MACHINE A EMBALLER SOUS VIDE MEDA3



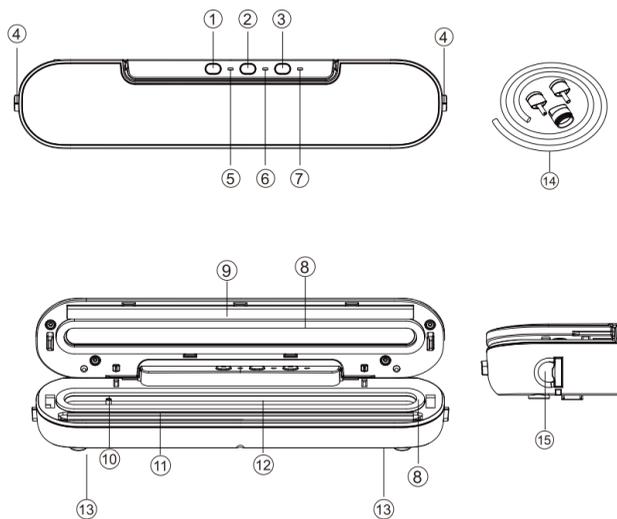
### Chers utilisateurs:

Merci d'avoir acheté la "Machine à emballer sous vide", c'est le moyen le plus simple de conserver la fraîcheur de vos aliments. Veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation avant d'utiliser la machine à emballer sous vide. Il vous aidera à comprendre ses performances et ses caractéristiques afin que vous puissiez sceller et conserver correctement vos aliments.

### Mesures de protection et conseils importants :

1. La machine à emballer sous vide n'est pas adaptée aux aliments liquides.
2. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
3. Ne pas laisser la machine à emballer sous vide seule pendant son fonctionnement.
4. Ne pas toucher la bande de scellage immédiatement après avoir terminé le scellage, la bande de scellage est chaude.
5. Déverrouiller le couvercle après chaque utilisation, afin d'éviter toute pression sur le joint d'étanchéité et la mousse d'étanchéité.
6. N'aspirez pas les aliments contenant de grandes quantités de liquides, car le tuyau de l'accessoire ne peut pas être nettoyé correctement. Absorbent l'eau présente dans le tuyau à l'aide d'un chiffon ou d'un papier sec.
7. Après avoir branché l'appareil, n'appuyez pas sur le bouton Vac&Seal lorsque vous ouvrez le couvercle.

### Aperçu:



- |  |                                    |
|--|------------------------------------|
| 1. Bouton de mise sous vide "Vac Seal"                       | 8. Mousse d'étanchéité             |
| 2. Bouton d'aspiration "Soft Mode"                           | 9. Barre en caoutchouc             |
| 3. Bouton d'étanchéité "Seal"                                | 10. Orifice d'aspiration d'air     |
| 4. Boutons de verrouillage et de déverrouillage du couvercle | 11. Fil de soudure                 |
| 5. Témoin lumineux « Vac Seal »                              | 12. Chambre sous vide              |
| 6. Témoin lumineux « Soft Mode »                             | 13. Mousse d'étanchéité            |
| 7. Témoin lumineux « Seal »                                  | 14. Accessoires Tuyau d'aspirateur |
|  | 15. Ouverture -petit sac           |

### Caractéristiques Techniques

Tension nominale	AC 220-240V~ 50-60Hz
Puissance nominale	90W
Temps de scellage	11±0.5 secondes
Degré de vide	55kpa(Vac seal),-20kpa(Soft seal)
Temps d'attente du prochain vide et scellage	30's(proposition)
Temps de vide externe	2 min
Valeur de bruit	Moins de 70Db
Largeur de soudure	≤300mm
Dimensions de la machine	373x77x56 (mm)

### La fonction d'étanchéité sous vide:

Mode Vide normal①: Pour les aliments secs ou durs, tels que la viande, les noix et autres aliments.  
Mode Vide léger②: Pour les aliments mous ou sensibles, tels que les fruits mous et les aliments cuits.

1. Remplir le sac sous vide avec les aliments à mettre sous vide et laisser suffisamment d'espace entre le contenu du sac et le haut du sac.
2. Ouvrir le couvercle et placer le côté ouvert du sac dans la chambre à vide.⑫I.(S'assurer que le sac est bien à l'intérieur du canal d'aspiration)
3. Appuyez fermement sur le couvercle des deux côtés en même temps jusqu'à ce que vous entendiez un clic, ce qui indique que la machine à emballer sous vide est complètement verrouillée.
4. Brancher l'alimentation électrique, en fonction des propriétés de l'aliment. Sélectionner le "VAC SEAL① ou SOFT MODE②" Le voyant correspondant s'allume. La machine à emballer sous vide commence la procédure de mise sous vide. Une fois la procédure terminée, elle s'arrête automatiquement. Après avoir scellé le sac, l'indicateur vert est éteint.
5. En même temps, appuyer sur les deux boutons d'ouverture ④ pour ouvrir le couvercle, sortir le sac scellé sous vide.
6. Si vous souhaitez que l'aliment ou l'article soit à moitié sous vide, appuyez sur le bouton n'importe quel bouton pour arrêter le scellage sous vide, puis appuyez sur "SEAL" pour passer à la fonction de scellage, une fois que le sac est scellé l'appareil s'arrête automatiquement et le voyant vert s'éteint.

### Remarquer:

1. La machine à emballer sous vide ne convient pas à la mise sous vide d'aliments liquides.
2. La largeur maximale du sac sous vide est de 30 cm (300 mm).
3. Veuillez utiliser les sacs de mise sous vide ou les sacs avec des côtés pliés ou des sacs avec des lignes pour la mise sous vide, les sacs normaux ou les sacs sans ligne, sans côté plié peuvent être scellés, mais ils ne peuvent pas être mis sous vide correctement.
4. Utilisez toujours un sac propre et non utilisé.
5. Laissez la machine à emballer sous vide refroidir pendant 30 secondes après chaque utilisation.
6. Assurez-vous que le sac ne couvre pas l'orifice d'aspiration de l'air.

### Guide d'utilisation:

- 1.
- 2.
3. Clac
4. Choisissez VAC SEAL① / SOFT MODE②
- 5.
- 6.

### La fonction d'étanchéité:

1. Coupez le sac à la taille souhaitée, en veillant à ce que la coupe soit droite et plate.
  2. Ouvrir le couvercle, placer une extrémité du sac sur le fil de soudure⑪. Veiller à étirer l'extrémité du sac à plat.
  3. Appuyez fermement sur le couvercle des deux côtés en même temps jusqu'à ce que vous entendiez un clic, ce qui indique que la machine à emballer sous vide est complètement verrouillée.
  4. Branchez l'alimentation électrique, appuyez sur le bouton "Seal"③ pour lancer la fonction de scellage, l'indicateur vert s'allume en même temps, après 11 secondes, il s'arrête automatiquement lorsque le scellage est terminé, l'indicateur vert s'éteint.
  5. En même temps, appuyez sur les deux boutons d'ouverture ④ pour ouvrir le couvercle et retirer le sachet scellé.
- Remarques : \*Laisser la machine à emballer sous vide refroidir pendant 30 secondes après chaque utilisation.

### Guide d'utilisation:

- 1.
- 2.
3. Clac
4. Choisissez SEAL
- 5.
- 6.

## Élimination de l'air d'un sac

Évitez les plis lorsque vous insérez le sac dans le canal de mise sous vide. Les plis dans le joint peuvent provoquer des fuites et permettre à l'air de retourner dans le sac. Pour éliminer les plis lors de l'insertion du sac, faites glisser doucement la boucle du sac vers le bas dans le canal de mise sous vide et tenez le sac avec les deux mains en l'étirant doucement jusqu'à ce que la pompe à vide se mette en marche. Si vous constatez la présence de plis après avoir scellé le sac, il vous suffit de couper le sac et de le sceller à nouveau sous vide. Le moteur fonctionne pendant plus de 30 secondes sans s'arrêter. Si vous scellez sous vide avec un accessoire, vérifiez les connexions de l'appareil pour vous assurer qu'elles sont bien ajustées.

## Utilisation du sac de mise sous vide

- Préparer un sac d'aspiration de taille appropriée et y placer l'objet, fermer l'ouverture du sac, s'assurer que le sac est complètement fermé et que l'air ne peut pas entrer dans le sac.
- Retirer le tuyau d'aspiration des accessoires, insérer l'extrémité pointue dans le trou d'aspiration d'air 0, l'extrémité avec le pas de vis rond (diamètre du pas de vis 21,8 mm) est connectée à la sortie d'air sur le sac, s'assurer qu'elle est bien connectée.
- Branchez l'alimentation électrique et appuyez sur le bouton de mise sous vide pour commencer la procédure d'aspiration et le voyant vert s'allume, l'aspiration s'arrête automatiquement lorsqu'elle est terminée, le voyant vert est éteint.

### Récipients:

- Préparer un sac d'aspiration de taille appropriée et y mettre des articles, fermer le rebord du sac et tourner le bouton de la cartouche dans le joint. Assurez-vous que le sac est complètement fermé et que l'air ne peut pas y entrer.
- Retirer le tuyau d'aspiration des accessoires, insérer l'extrémité pointue dans le trou d'aspiration d'air⑩, retirer l'extrémité avec le filetage rond, une autre extrémité pointue sera disponible (diamètre de l'extrémité pointue 5,2 mm) et peut être insérée dans le trou d'aspiration d'air sur la boîte, s'assurer qu'elle est bien insérée.
- Branchez l'alimentation et appuyez sur le bouton de mise sous vide pour commencer la procédure d'aspiration. Le voyant vert s'allume, la mise sous vide s'arrête automatiquement lorsqu'elle est terminée, le voyant vert est éteint.

Notes : Le temps de mise sous vide est d'environ 2 minutes : Pour les sacs ou les boîtes de grande taille, il se peut que la mise sous vide ne soit pas terminée mais que la machine s'arrête de fonctionner et que le voyant vert s'éteigne, veuillez appuyer à nouveau sur le bouton "mise sous vide" pour continuer la procédure de mise sous vide jusqu'à ce qu'elle soit terminée et que le voyant vert s'éteigne.Fonction supplémentaire (ouverture de petit sac).

- Retirer le petit ouvre-sac à l'arrière de la machine ⑮ préparer un sac scellé (qui doit être ouvert).
- Couper le sachet scellé.

## Entretien et nettoyage:

- Avant de nettoyer la machine à emballer sous vide, veuillez l'éteindre et débrancher le cordon d'alimentation.
- Ne pas immerger la machine sous vide dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Essuyer la surface et le canal d'aspiration avec un chiffon ou une éponge humide une fois que l'appareil a refroidi.
- Ne pas utiliser de brosse pour nettoyer l'appareil, cela pourrait rayer la surface.
- Essayer le processus de scellage sous vide, de petites quantités de liquides, de miettes ou de particules alimentaires peuvent être aspirées par inadvertance dans le canal d'aspiration. Videz le canal d'aspiration après chaque utilisation à l'aide d'un morceau de tissu ou de papier.
- Après usage, intercalez le support en papier entre les couvercles pour éviter la compression de la mousse de scellage.

## Recherche de pannes:

Pour résoudre rapidement vos problèmes et éviter une utilisation et des réglages incorrects, veuillez suivre les opérations ci-dessous. Si vos problèmes ou questions ne peuvent être résolus après avoir lu le tableau, n'hésitez pas à nous contacter.

Problèmes	Solution
La machine à emballer sous vide ne fonctionne pas	1.S'assurer que la machine à emballer sous vide est branchée et que la prise murale fonctionne. <p>2. Assurez-vous que le cordon d'alimentation et l'appareil ne sont pas défectueux. Pour votre sécurité, n'utilisez pas un appareil défectueux.</p>

Problèmes	Solution
La pompe à vide fonctionne mais le sac ne peut pas être complètement mis sous vide ou ne peut pas être scellé.	1.Ajustez le sac et réessayez. Assurez-vous que l'extrémité ouverte du sac est en bas dans le canal de l'aspirateur. <p>2.Vérifiez que la mousse d'étanchéité ne se détache pas ou ne se déchire pas. Vous pouvez retirer la mousse d'étanchéité et la changer, la nettoyer et la réinsérer.</p> <p>3.Vérifiez qu'il n'y a pas de débris alimentaires autour de la zone d'étanchéité et de la bande chauffante. Retirez les débris alimentaires. Assurez-vous que la bande chauffante est bien insérée.</p> <p>4.Assurez-vous que la machine à sceller sous vide est correctement verrouillée pendant le processus de fonctionnement.</p> <p>5. S'assurer que l'extrémité du sac est entièrement scellée.</p>
Après la mise sous vide, l'air pénètre dans le sac.	1. Examinez la soudure, un pli le long de la soudure peut faire rentrer de l'air dans le sac. Pour éviter les plis dans la soudure, étirer doucement le sac à plat tout en l'insérant dans le canal de mise sous vide et refermer le sac. <p>2. Parfois, l'humidité ou les aliments (tels que les jus, les miettes, les poudres, etc.) le long de la soudure empêchent le sac de se fermer correctement.</p> <p>3. Examiner les denrées alimentaires, si de l'humidité ou du liquide s'en échappe, ouvrir le sac et le refermer, ou le remplacer par un nouveau sac.</p> <p>4. Pour un produit juteux, il est recommandé de le congeler avant de le sceller sous vide.</p>
Le sac ne peut pas être scellé correctement.	1. La surchauffe de la bande chauffante fera fondre le sac. Veuillez soulever le couvercle et laisser la bande chauffante refroidir pendant quelques minutes. <p>2. Les plis et l'humidité ou les aliments le long de la soudure empêchent le sac de bien se fermer. En général, il faut toujours attendre 30 secondes entre deux soudures.</p>

### Règles générales de sécurité pour les denrées alimentaires:

D'un point de vue scientifique, le respect des règles de sécurité ci-dessous peut rendre les aliments plus sûrs et mieux adaptés à la conservation sous vide.

- Si l'aliment périssable est chauffé, il doit être consommé le plus rapidement possible.
- La meilleure solution est de décongeler lentement dans le réfrigérateur/congélateur au lieu de mettre dans l'eau chaude ou de chauffer.
- Il est dangereux de consommer les aliments assaisonnés après les avoir mis sous vide ou stockés d'une autre manière en hypoxie à température ambiante pendant quelques heures.
- Si vous voulez congeler rapidement, placez le sac de conservation scellé uniformément dans le congélateur.

### Guide de stockage

Viande/Poisson	Où stocker	Durée de conservation avec la machine à emballer sous vide	Durée de conservation normale
Bœuf, porc, agneau	congélateur	2-3 ans	6 mois
Viande hachée	congélateur	1 an	4 mois
Volaille	congélateur	2-3 ans	6 mois
Poisson	congélateur	2 ans	6 mois

### Fromages à pâte dure (ne pas emballer sous vide les fromages à pâte molle)

Cheddar	réfrigérateur	4-8 mois	1-2 semaines
Parmesan	réfrigérateur	4-8 mois	1-2 semaines

### Légumes

**Ne pas emballer sous vide les champignons, les oignons et l'ail frais.**

Asperges	congélateur	2-3 ans	8 mois
Brocolis, choux-fleurs	congélateur	2-3 ans	8 mois
Choux, choux de Bruxelles	congélateur	2-3 ans	8 mois
Maïs (épi ou noyau)	congélateur	2-3 years	8 mois
Haricots verts	congélateur	2-3 years	8 mois
Laitue, épinards	congélateur	2 semaines	3-6 jours
Pois mange-tout, petits pois	congélateur	2-3 years	8 mois

### Fruits

Abricots, prunes	congélateur	1-3 ans	6-12 mois
Pêches, Nectarines	congélateur	1-3 ans	6-12 mois

### Baies tendres

Framboises, Mûres	réfrigérateur	1 semaine	1-3 jours
Fraises	réfrigérateur	1 semaine	1-3 jours

### Fruits secs

Amandes, cacahuètes	garde-manger	2 ans	6 mois
Graines de tournesol	garde-manger	2 ans	6 mois

### Boulangerie

" Bagels, pain, pâtisseries"	congélateur	1-3 ans	6-12 mois
------------------------------	-------------	---------	-----------

### Baies dures

Myrtilles	réfrigérateur	2 semaines	3-6 jours
Airelles	réfrigérateur	2 semaines	3-6 jours
Groseilles	réfrigérateur	2 semaines	3-6 jours

### Café

Grains de café	congélateur	2-3 ans	6 mois
Grains de café	garde-manger	1 an	3 mois
Café moulu	congélateur	2 ans	6 mois
Café moulu	garde-manger	5-6 mois	1 mois

### Préparation liquide

Sauces, soupes, ragoûts	congélateur	1-2 ans	3-6 mois
-------------------------	-------------	---------	----------

### Liquides en bouteille

Huiles	garde-manger	1-1 1/2 ans	5-6 mois
--------	--------------	-------------	----------

### Aliments secs

Haricots,Céréales	garde-manger	1-2 ans	6 mois
Pâtes, riz	garde-manger	1-2 ans	6 mois

### Aliments en poudre

Lait en poudre	garde-manger	1-2 ans	6 mois
Noix de coco séchée	garde-manger	1-2 ans	6 mois
Farine	garde-manger	1-2 ans	6 mois
Sucre,Cassonade	garde-manger	1-2 ans	6 mois

### Snack

Chips	garde-manger	3-6 semaines	1-2 semaines
"Cookies,Crackers"	garde-manger	3-6 semaines	1-2 semaines

## Déclaration de conformité

**CE** La conformité est attestée sur l'appareil par le marquage CE

## Élimination

 L'appareil et les matériaux d'emballage sont recyclables, éliminez-les séparément pour une meilleure gestion des déchets. Le logo Triman est valable en France uniquement.

 Le symbole ci-contre signifie qu'en raison de dispositions légales, les appareils électriques et électroniques usagés ne  doivent pas être éliminés avec les ordures ménagères.

Veuillez apporter votre appareil au centre de collecte de l'organisme d'élimination des déchets de votre commune. Éliminez les matériaux d'emballage conformément aux règlements locaux.

**MEDEK**

Medek France
5 rue de Rouen,94700 maisons, ALFORT,France

Fabriqué en Chine