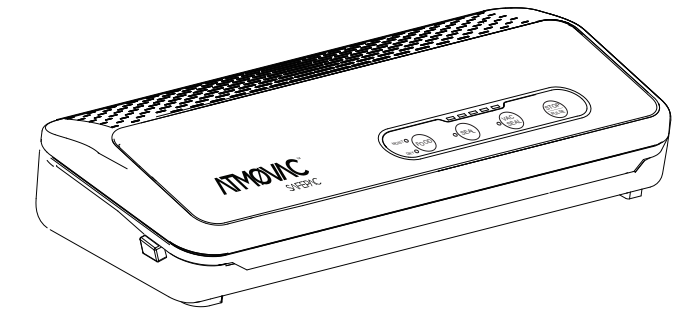


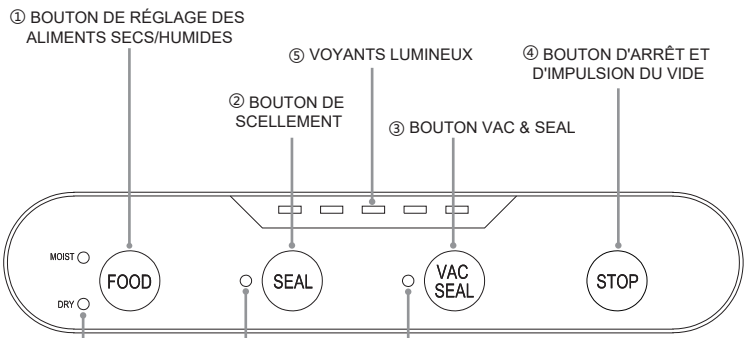


ATMØVACTM
SAFE PAC

MACHINE SOUS-VIDE MANUEL D'UTILISATION

CONTACTEZ-NOUS: +1 888-956-6866 — customerservice@eurodib.com — www.eurodib.com

FONCTIONS



REMARQUE:
Si plusieurs lumières clignotent en même temps après un fonctionnement continu, la protection contre la surchauffe est activée. Veuillez attendre 5 à 10 minutes pour que l'appareil refroidisse et qu'il revienne en mode normal.

1 BOUTON DE RÉGLAGE DES ALIMENTS SECS/HUMIDES
Il faudra plus de temps pour sceller les aliments humides que les aliments secs. Le voyant s'allumera lorsque la fonction correspondante sera sélectionnée.

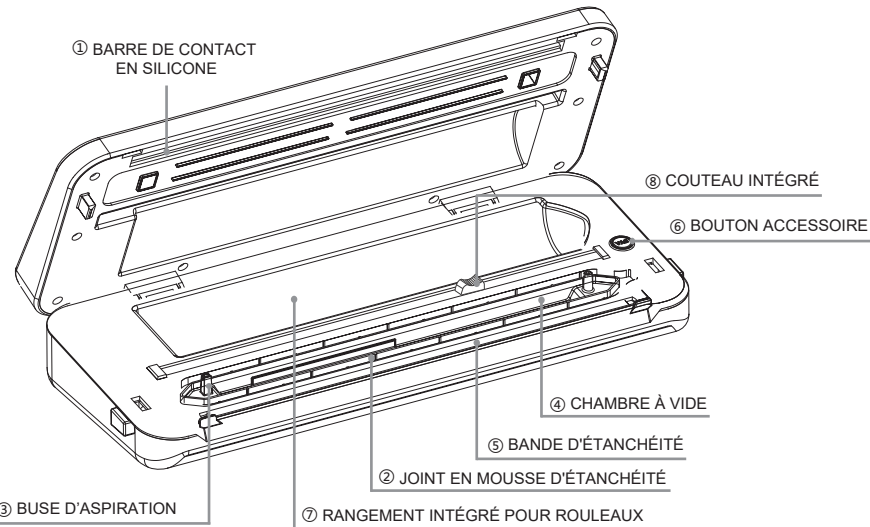
2 BOUTON DE SCÉLLEMENT
Appuyer pour créer une soudure, que le sac soit sous vide ou non. (Attendre 60 secondes entre les scellages pour permettre à l'appareil de refroidir).

3 BOUTON VAC & SEAL
C'est la fonction la plus fréquemment utilisée. Appuyez sur cette option pour emballer sous vide et sceller hermétiquement les aliments d'une simple pression. (Attendre 60s entre les utilisations pour permettre à l'appareil de refroidir).

4 BOUTON D'ARRÊT ET D'IMPULSION DU VIDE
Pendant tout réglage, appuyez sur le bouton STOP pour arrêter immédiatement le traitement en cours. En mode veille, appuyez sur le bouton PULSE/STOP et maintenez-le enfoncé pour activer la fonction. Lorsque la mise sous vide PULSE commence, l'opérateur peut contrôler manuellement la pression du vide à l'aide de ce bouton en fonction des différents aliments. Après avoir obtenu l'effet de vide désiré, relâchez le bouton et choisissez SEAL pour souder le sac.

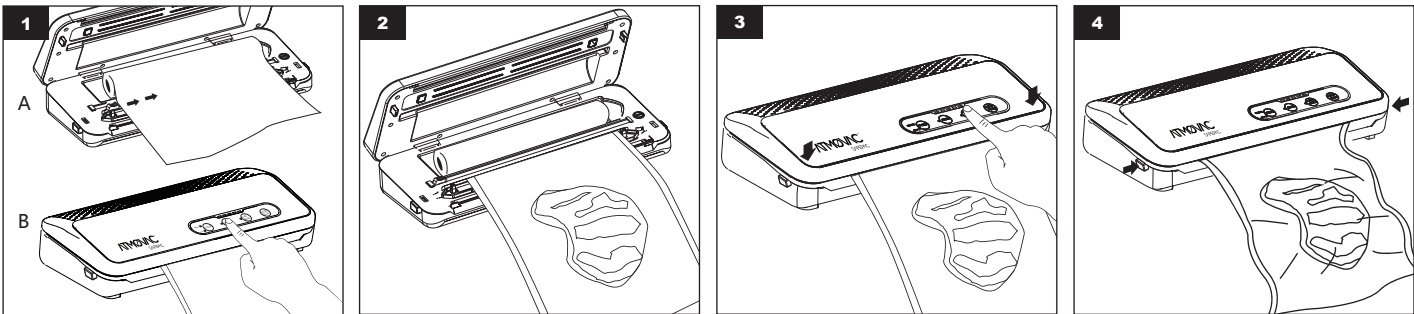
5 VOYANTS LUMINEUX
Le voyant lumineux s'allume lorsque les fonctions VAC SEAL/SEAL/PULSE sont activées.

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT



- 1 BARRE DE CONTACT EN SILICONE**
Le joint d'étanchéité en silicone assure une étanchéité optimale.
- 2 JOINT EN MOUSSE D'ÉTANCHÉITÉ**
Cela garantit l'étanchéité de la chambre à vide afin que le sac puisse être mis sous vide correctement.
- 3 BUSE D'ASPIRATION**
Ce dispositif sert à retirer l'air des sacs, récipients ou bouteilles. Ne bloquez pas la buse d'aspiration lorsque vous aspirez un sac. Un tube accessoire est nécessaire pour aspirer un récipient ou une bouteille.
- 4 CHAMBRE À VIDE**
Une chambre hermétique pour aspirer.
- 5 BANDE D'ÉTANCHÉITÉ**
Fonctionne avec une barre de contact en silicone pour assurer l'étanchéité.
- 6 BOUTON ACCESSOIRE**
Assurez-vous que le tube à vide est correctement connecté avant de sceller sous vide les bouchons ou les récipients à vin. Appuyez sur le bouton pour démarrer le processus de mise sous vide. L'appareil s'arrête automatiquement une fois le niveau de vide requis atteint.
- 7 RANGEMENT INTÉGRÉ POUR ROULEAUX**
La largeur du sac ou du rouleau ne doit pas dépasser 11 pouces.
- 8 COUTEAU INTÉGRÉ**
Ouvrez le couvercle supérieur, tirez la longueur souhaitée du rouleau, maintenez le sac d'une main et faites glisser le couteau pour découper le sac à la taille souhaitée. La largeur du sac ou du rouleau ne doit pas dépasser 11 pouces.

MANUEL D'UTILISATION



A : Tirez le rouleau de sacs jusqu'à la longueur souhaitée, puis faites glisser le couteau pour couper le sac.
B : Placez une extrémité ouverte du sac dans la chambre à vide. Appuyez fermement sur le couvercle, puis appuyez sur le bouton « SEAL » pour commencer le scellage. Une fois que le voyant de scellage s'éteint, relâchez

insérez l'extrémité ouverte du sac dans la chambre à vide.

Veuillez à ne pas obstruer la buse à vide.

Fermez le couvercle et appuyez fermement sur les deux extrémités. Vous devriez entendre un « clic » indiquant que le couvercle est bien verrouillé. Une fois verrouillé, vous pouvez procéder à la mise sous vide ou à la fermeture hermétique.

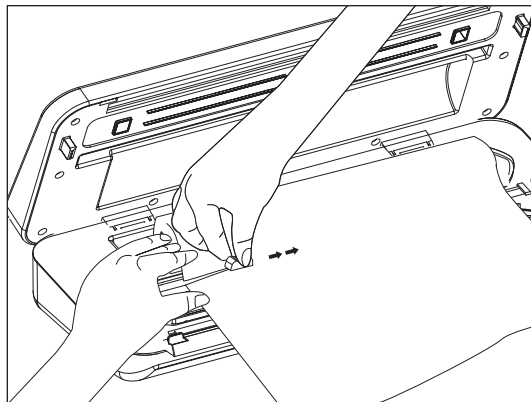
Lorsque le voyant « SEAL » s'éteint, le processus est terminé. Appuyez sur les boutons de déverrouillage situés aux deux extrémités pour ouvrir le couvercle et retirer le sac scellé.

FRONT

210 mm

94 mm

CONSEILS POUR LA DÉCOUPE



Ouvrez le couvercle supérieur.
Tirez le rouleau de sacs jusqu'à la longueur souhaitée.
Tenez le sac d'une main et faites glisser le couteau pour découper le sac à la taille souhaitée.

DÉPANNAGE

- Rien ne se passe lorsque le cordon d'alimentation est branché sur l'appareil.
A. Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé.
B. Vérifiez que le cordon d'alimentation est correctement branché à la prise électrique et à l'appareil.
- L'appareil est branché mais ne fonctionne pas.**
A. Assurez-vous que le couvercle est correctement fermé et verrouillé.
B. Assurez-vous que l'extrémité ouverte du sac est correctement positionnée à l'intérieur de la chambre à vide.
C. Vérifiez que le sac n'est pas perforé ou endommagé.
D. Inspectez le joint d'étanchéité en mousse pour détecter toute déformation ou tout dommage.
- L'air est retiré du sac, mais y retourne ensuite.
A. Vérifiez si le sac présente un trou ou une perforation. Il peut avoir été perforé par des objets pointus. Utilisez un nouveau sac si nécessaire.
B. Vérifiez la soudure. Toute pliure le long de la soudure peut entraîner une réintroduction d'air. Si tel est le cas, coupez simplement le bord scellé et refermez le sac.
C. S'il y a de l'humidité ou du liquide près de la zone de scellage, coupez le sac, essuyez-le et utilisez le réglage pour aliments humides pour refermer le sac.
D. Si le sac a été stocké pendant une longue période et semble gonflé, les aliments peuvent être avariés. Il est recommandé de jeter le contenu.

Remarque:

- Pour éviter toute surchauffe, laissez l'appareil refroidir pendant au moins 60 secondes entre deux utilisations. Laisser le couvercle ouvert facilitera la dissipation de la chaleur.
- Un sac fondu peut indiquer que la bande de fermeture est surchauffée. Laissez refroidir l'appareil pendant 60 secondes avant de l'utiliser à nouveau.
- Pour une conservation optimale, ne réutilisez pas les sacs après avoir conservé de la viande crue, du poisson ou des aliments gras. Ne réutilisez pas les sacs après les avoir fait mijoter ou passer au micro-ondes.

AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT

Veillez lire attentivement le mode d'emploi avant utilisation et respecter les consignes de sécurité.

- Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau électrique local avant de brancher l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, ou si l'appareil présente un dysfonctionnement ou est endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyez-le à un centre de service agréé pour réparation.
- Débranchez toujours le cordon d'alimentation de la prise électrique pour déconnecter l'appareil. Ne tirez pas sur le cordon pour le débrancher.
- N'utilisez pas de rallonge avec l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, contactez le fabricant, un agent de service agréé ou un technicien qualifié pour le remplacer afin d'éviter tout danger.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas ou avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas l'appareil sur des surfaces humides ou chaudes, ni à proximité d'une source de chaleur.
- Ne plongez aucune partie de l'appareil, du cordon d'alimentation ou de la fiche dans l'eau ou d'autres liquides.
- Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques d'enchevêtrement dans un cordon long ou de trébuchement.
- Utilisez uniquement les accessoires ou pièces jointes recommandés par le fabricant.
- Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné. Usage domestique uniquement.
- Surveillez attentivement les enfants lorsqu'ils utilisent un appareil électrique. Ne laissez pas l'appareil être utilisé comme un jouet.
- Laissez l'appareil refroidir pendant 60 secondes avant de l'utiliser à nouveau.
- Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre) afin de réduire le risque d'électrocution. Elle ne s'insère que dans une prise polarisée. Si elle ne s'insère pas, inversez la fiche. Si elle ne s'insère toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez pas la fiche.
- ATTENTION : SURFACE CHAUDE: NE PAS TOUCHER.

CONSEILS UTILES

- Ne remplissez pas trop le sac. Laissez toujours au moins 3 à 4 pouces entre le contenu du sac et le haut du sac.
- Assurez-vous que le sac est sec. Il sera difficile de fermer hermétiquement le sac s'il est humide.
- Pour de meilleurs résultats, les denrées périssables doivent être congelées ou réfrigérées après le processus de mise sous vide.
- Nettoyez l'ouverture du sac à l'intérieur et à l'extérieur.
- Lorsque vous emballez sous vide un article volumineux, étirez délicatement le sac à plat avant de le placer dans la chambre à vide afin d'éviter les plis au niveau de la fermeture.
- Lorsque vous emballez sous vide des articles aux bords tranchants, protégez le sac des perforations en enveloppant l'article dans un matériau de rembourrage souple, tel que du papier absorbant. Vous pouvez utiliser un récipient à la place d'un sac.
- Lorsque vous utilisez des récipients, laissez toujours 2,5 cm d'espace entre le contenu et le haut du récipient.
- Laissez l'appareil refroidir pendant 1 minute entre chaque utilisation afin d'éviter d'activer la protection contre la surchauffe.
- Si vous n'êtes pas sûr que votre sac a été correctement scellé, refermez-le simplement.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez des sacs et des récipients fabriqués par le fabricant.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides. Empêchez l'eau ou d'autres liquides de pénétrer dans le port d'alimentation AC de l'appareil.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec un produit abrasif afin de ne pas endommager la surface.
- Essayez la surface extérieure avec un chiffon doux savonneux.
- Essayez tout résidu alimentaire ou liquide présent sur la chambre à vide à l'aide d'un essuie-tout.
- Séchez soigneusement l'appareil avant de le réutiliser.

Capteur de température à thermistance NTC :

L'appareil est équipé d'un système intelligent de surveillance de la température. En cas de surchauffe, il passe automatiquement en mode protection. Dans ce mode, les fonctions sont temporairement désactivées et les voyants clignotent pour signaler la surchauffe. Une fois l'appareil refroidi, les voyants cessent de clignoter et le fonctionnement normal reprend automatiquement.

GUIDE DE STOCKAGE

Dans un frigo (5±2 °C)	Conservation normale	Durée de conservation sous-vide
Viandes	2–3 jours	8–9 jours
Fruits de mer et poissons	1–3 jours	4–5 jours
Viandes cuites	4–6 jours	10–14 jours
Légumes	3–5 jours	7–10 jours
Œufs	10–15 jours	30–50 jours
Dans le congélateur (-16–-20 °C)	Conservation normale	Durée de conservation sous-vide
Viandes	3–5 mois	1 an
Fruits de mer et poissons	3–5 mois	1 an
Température ambiante (25±2 °C)	Conservation normale	Durée de conservation sous-vide
Pain	1–2 jour	6–8 jour
Riz / Farine	3–5 mois	>1 an
Cacahuètes / Haricots	3–6 mois	>1 an
Tea Leaves	5–6 mois	>1 an

CONTENU DE L'EMBALLAGE

NO.	Description	Image	Quantité
1	Machine sous-vide		1
2	Cable d'alimentation		1
3	Tube Accessoire		1
4	Roleaux		1
5	Sacs		5

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Description	Specification
Numéro d'article	SAFE PAC
Tension	100–120 V
Fréquence	50 Hz - 60 Hz
Puissance	110 W
Temps de scellage	6–12 seconds
Niveau de vide	-80 kPa
Dimensions	15.8" L x 6.3" P x 3.2" H
Poids net	3.30 lb
Poids brut	4.1 lb
Garantie	1 an



Ne jetez pas les appareils électriques avec les déchets ménagers non triés, utilisez les installations de collecte sélective. Contactez votre administration locale pour obtenir des informations sur les systèmes de collecte disponibles. Si les appareils électriques sont jetés dans des décharges ou des dépotoirs, des substances dangereuses peuvent s'infiltrer dans les nappes phréatiques et entrer dans la chaîne alimentaire, nuisant ainsi à votre santé et à votre bien-être.

BACK