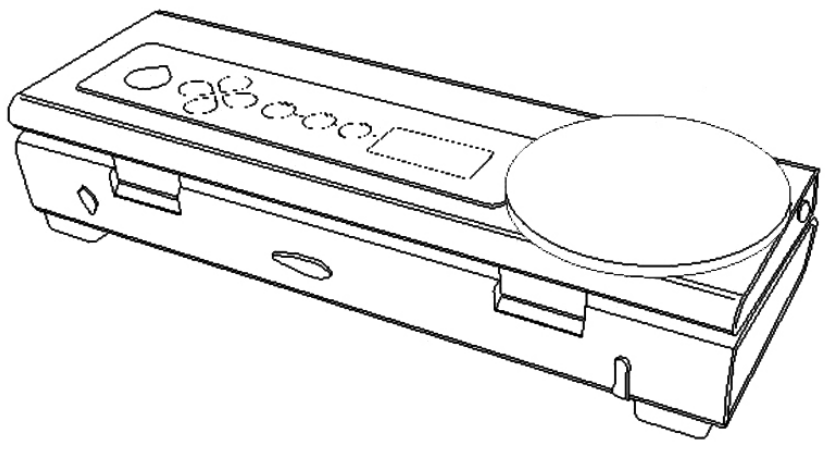
MACHINE D'EMBALLAGE

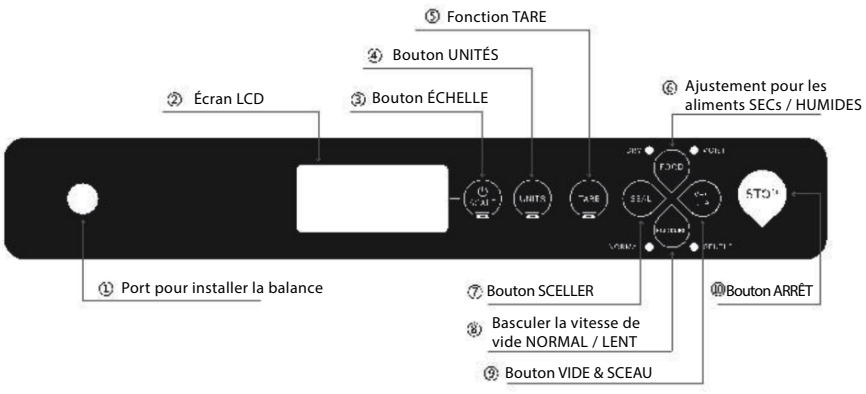
MODE D'EMPLOI

Veuillez lire attentivement les instructions du manuel d'utilisation avant d'UTILISER L'APPAREIL.



MakeCuisine

FONCTIONS



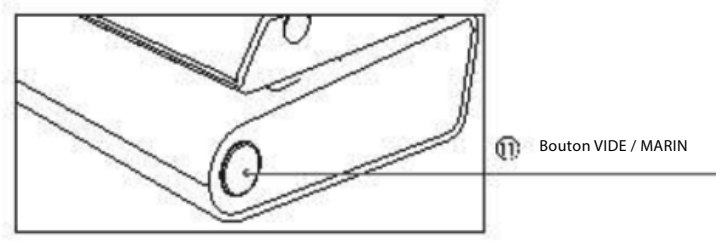
① BOÎTIER POUR INSTALLER LA BALANCE
Faites pivoter la plate-forme dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse pour installer/retirer la balance.

② ÉCRAN LCD
Affiche le poids de la nourriture.

③ BOUTON ÉCHELLE
Appuyez sur ce bouton pour activer/désactiver la fonction balance.

④ BOUTON UNITÉS
Sélectionnez l'unité de poids : g, kg, oz ou lb
Vous pouvez facilement changer d'unité en appuyant sur ce bouton.

⑤ FONCTION TARE
Vous pourrez obtenir le poids exact des aliments emballés si vous mettez le contenant et utilisez ce bouton pour calculer le poids « 0 » incluant celui du contenant.
(1) Mettez le récipient sans la nourriture sur la plate-forme.
(2) Appuyez sur le bouton TARE. La balance se calibrera à « 0 » en actualisant le poids du conteneur.
(3) Ajoutez lentement les aliments dans le récipient.
Écran LCD uniquement affichera le poids de la nourriture.
Si la valeur d'affichage n'est pas « 0 » lorsque vous retirez le récipient et les aliments, appuyez sur ce bouton pour réinitialiser la balance.



⑥ RÉGLAGE POUR ALIMENTS SÈCHES / HUMIDES
Pour une vidange et une fermeture optimales des aliments, utilisez ce bouton pour basculer entre les aliments humides et secs. Le voyant LED approprié s'allumera pour indiquer le mode. Choisissez « HUMIDE » pour les aliments qui contiennent du liquide (jus, sauces, etc.).
Choisissez SEC pour les aliments qui ne contiennent pas de liquides.
(Remarque : l'appareil retournera à « DRY » (DRY) en cas de panne de courant).

⑦ BOUTON SCEAU
Utilisez ce bouton pour sceller le sac sans passer l'aspirateur.
(Remarque : attendez au moins 60 secondes entre chaque utilisation).

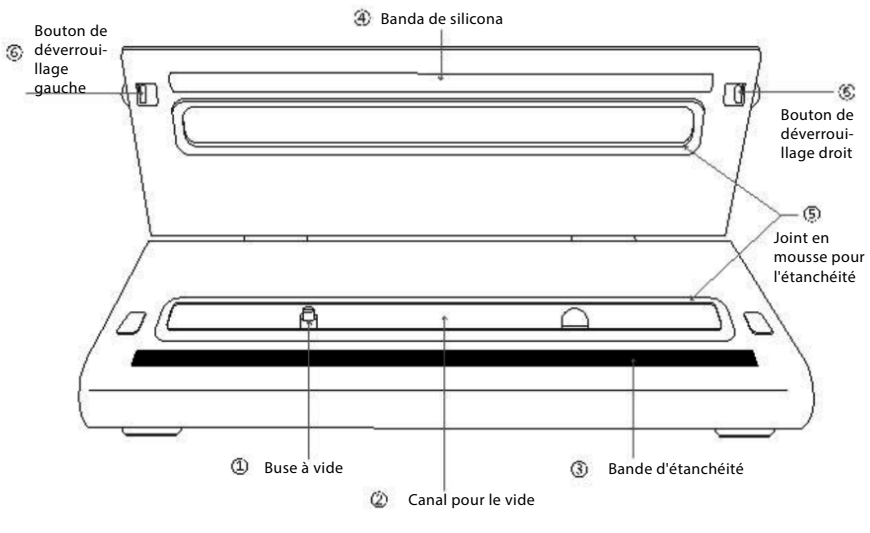
⑧ VITESSE DE VIDE ALTERNATIVE NORMALE / LENTE
Lorsque vous mettez sous vide des aliments délicats, utilisez ce bouton pour sélectionner "LENT" (DOUCE). La lumière LED s'allumera en fonction du mode sélectionné.
Pour plus de contrôle, vous pouvez appuyer sur le bouton « SEAL » à tout moment pour arrêter le processus de vidage et commencer le scellage.
(Remarque : L'appareil revient en mode « NORMAL » en cas de panne de courant.

⑨ BOUTON VIDE / SCEAU (VIDE ET SCEAU)
C'est le bouton le plus courant. Appuyez sur ce bouton pour évacuer l'air du sac et fermer hermétiquement. (Remarque : attendez au moins 60 secondes entre chaque utilisation).

⑩ BOUTON ARRÊT
Appuyez sur ce bouton pour arrêter immédiatement le processus de vidage ou de scellage.

⑪ BOUTON VIDE ET MARINER (VAC & MARINER)

DESCRIPTION



① BUSE À VIDE
Il est utilisé pour extraire l'air des sacs/canettes/bouteilles. Non Bloquez le bec lorsque vous videz un sac. Vous aurez besoin du tuyau Accessoire pour vider canettes ou bouteilles.

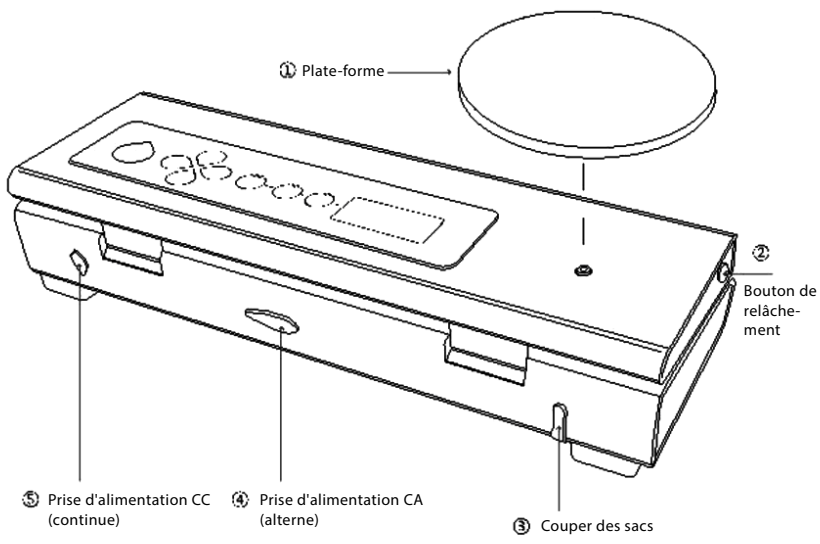
② CANAL A VIDE
Mettez le côté ouvert du sac dans la chambre.
Ce canal est utilisé pour extraire l'air du sac.

③ BANDE D'ÉTANCHÉITÉ
Utilisé en conjonction avec la bande de silicone, pour créer un joint sur le sac en utilisant la chaleur et la pression.

④ BANDE DE SILICONE
Aide à sceller hermétiquement le sac en bande.

⑤ JOINT MOUSSE POUR ÉTANCHÉITÉ
Il est chargé d'empêcher l'entrée d'air extérieur dans le canal de vide lors du scellage du sac.

⑥ BOUTON DE LIBÉRATION GAUCHE/DROITE
Fermez le couvercle et appuyez fermement des deux côtés. Vous entendrez un clic si le couvercle est bien fermé. La boucle fixera les capuchons supérieur et inférieur pour pressuriser les joints en mousse d'étanchéité et former une chambre à vide.
Lorsque le processus de mise sous vide et de scellage est terminé, appuyez simultanément sur les deux extrémités des boutons de déverrouillage pour libérer les boucles et ouvrir le couvercle.



① PLATEFORME D'ÉCHELLE
Pesez la nourriture. Tournez pour retirer lorsqu'il n'est pas utilisé.

② BOUTON DE LIBÉRATION
Appuyez sur les boutons des deux côtés de l'appareil pour libérer le couvercle. Cela vous permettra de retirer le sac scellé ou d'en mettre un nouveau.

③ COUPE-SAC
Fabriquez un sac de taille personnalisée à partir d'un rouleau ou ouvrez un sac scellé avec le coupe-sac. Rangez le coupe-sac dans son logement après utilisation.

④ FICHE D'ALIMENTATION CA
Avant de brancher le cordon d'alimentation, assurez-vous qu'il correspond à votre tension et à votre tension électriques locales. Utilisez ce câble pour alimenter l'appareil.

⑤ FICHE D'ALIMENTATION CC
Cet appareil dispose d'un port d'alimentation 12 V CC supplémentaire. Utilisez un câble adaptateur CC standard pour connecter l'appareil à l'allume-cigare 12 V de votre voiture, camping-car, bateau ou caravane. Connectez une extrémité du câble à l'allume-cigare du véhicule, puis connectez l'autre extrémité au connecteur CC de l'appareil. Ne pas brancher l'appareil sur l'allume-cigare pendant le démarrage du moteur de la voiture car cela pourrait endommager l'équipement.

(Remarque : cet appareil ne peut pas être connecté à l'allume-cigare de certains camions car ils fonctionnent sur 24 V au lieu de 12 V. Utilisez uniquement le câble adaptateur CC fourni par le fabricant).

NOTAS DE SEGURIDAD

Lisez d'abord le manuel d'utilisation et suivez les consignes de sécurité.

1. Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension électrique locale avant de brancher l'appareil.

2. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, fonctionne mal ou présente un défaut. Si le cordon ou l'appareil est endommagé, il doit être envoyé à un centre de service agréé pour réparation.

3. Pour déconnecter, débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique. Ne débranchez pas le câble en tirant dessus.

4. N'utilisez pas de rallonge avec l'appareil.

5. La capacité de la balance numérique est de 2 kg.

6. Si le cordon d'alimentation est endommagé, contactez le fabricant, le fournisseur de votre produit ou autre.

7. Lorsqu'il n'est pas utilisé ou à nettoyer, débranchez le cordon de la prise électrique.

8. N'utilisez pas l'appareil sur des surfaces chaudes ou humides, ou à proximité d'une source de chaleur.

9. N'immergez aucune partie de l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou d'autres liquides.

10. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque d'emmêlement ou de trébuchement.

11. Utilisez uniquement les accessoires recommandés par le fabricant.

12. Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné. Il est réservé à un usage domestique.

13. Surveillez étroitement les enfants lorsqu'ils utilisent un appareil électrique. Ne laissez pas l'appareil être utilisé comme un jouet.

14. ATTENTION : LA SURFACE DEVENIR CHAUDE. NE LE TOUCHEZ PAS!

15. Attendez 60 secondes avant de l'utiliser à nouveau.

16. Si la fiche ne rentre pas complètement dans la prise au début, retournez la fiche. S'il ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié pour installer la prise appropriée. Ne changez pas la fiche ou le cordon à vos risques et périls.

AIDE ET SUGGESTIONS

1- Ne pas trop remplir le sac. Laissez toujours au moins 7,5 cm d'espace entre les aliments et le bord supérieur du sac.

2- Assurez-vous que le sac est sec. S'il est humide, il sera difficile à sceller ou prendra beaucoup de temps, voire endommagera l'appareil.

3- Pour de meilleurs résultats, les aliments périssables doivent être congelés ou mis au réfrigérateur après le processus de mise sous vide.

4- Nettoyer l'ouverture du sac à l'intérieur ou à l'extérieur. Assurez-vous que l'ouverture est exempte de débris alimentaires ou de plis avant de sceller.

5- Lorsque vous scellez sous vide des aliments volumineux, pour éviter les plis dans le sac ou le scellage, aplatissez doucement le sac avant de le placer dans la scelleuse.

6- Lors de la fermeture d'objets à bords coupants (spaghettis secs, couverts en argent, etc...), pour éviter que le sac ne se perfore, utilisez du papier absorbant pour envelopper les objets. Dans ces cas, il est également conseillé d'utiliser une bouteille au lieu d'un sac.

7- Lors de l'utilisation de canettes, laissez toujours au moins 2,5 cm d'espace vide en haut de la canette.

8- Précongelez les fruits et légumes avant de les sceller pour avoir le meilleur résultat possible, ce qui évitera qu'ils soient écrasés ou cassés.

9- Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 60 secondes entre les utilisations.

10- Si le scellage du sac ne vous convainc pas ou que vous n'êtes pas sûr, refermez-le une seconde fois.

11- Pour de meilleurs résultats, utilisez des sacs et des canettes approuvés par le fabricant.

12- Danger !. Si vous voulez chauffer les aliments au micro-ondes, brisez le sceau et retirez-le du sac. Le non-respect de cette consigne peut provoquer des brûlures et endommager le micro-ondes.

13- Lors de la pesée d'aliments volumineux, utilisez un plateau ou un récipient sur la plate-forme de pesée. N'oubliez pas d'appuyer sur le bouton "TARE" pour déduire le poids du plateau ou du récipient avant d'ajouter les aliments.

Redémarrez l'étalonnage de la balance :

1) Appuyez sur le bouton "SCALE" pour éteindre la balance. Maintenez les touches MODE et TARE enfoncées en même temps jusqu'à ce que les segments apparaissent à l'écran.

2) Maintenez le bouton TARE enfoncé jusqu'à ce que vous voyiez « 2000.0g » sur l'écran.

3) Appuyez sur le bouton MODE et maintenez-le enfoncé. Il affichera « CAL » - « 2000.0g ».

4) Mettez un poids d'étalonnage de 2 kg au centre de la plate-forme et attendez quelques secondes. Lorsque « PASS » est affiché, l'étalonnage est terminé.

SOLUTION DE PROBLÈMES

1. Rien ne se passe lorsque je connecte l'appareil au cordon d'alimentation.
   Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé.
   Vérifiez que les deux côtés du cordon d'alimentation sont correctement connectés, d'un côté à la prise de courant et de l'autre à l'appareil.

2. L'appareil est branché mais n'exécute pas la fonction d'aspiration.
   Assurez-vous que le couvercle est fermé et que le verrou électromagnétique est engagé.
   Vérifiez que le côté ouvert du sac est à l'intérieur de la chambre à vide.
   Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 60 secondes entre les utilisations.

3. Le sac a été scellé sous vide, mais lorsqu'il a été retiré, l'air est revenu.
   Vérifiez qu'il n'y a pas de trous dans le sac. Il peut avoir été perforé par des aliments coupants ou tranchants. Utilisez un nouveau sac si cela se produit. Vérifiez le joint, il pourrait y avoir un pli permettant à l'air d'entrer. Si cela se produit, coupez le côté scellé et refermez-le. S'il y a de l'humidité ou du liquide provenant d'aliments sur le joint, coupez le joint, nettoyez la nouvelle pièce à sceller. Choisissez Moist Food (HUMID) sur le scellant et refermez. Si les aliments ont été conservés longtemps et que le sac a gonflé, ils se seront gâtés. Jetez le sac directement à la poubelle et n'essayez pas de l'ouvrir ou de l'utiliser.

4. Noter:
   Pour éviter que l'appareil ne surchauffe, laissez-le refroidir pendant 60 secondes entre les utilisations et maintenez le couvercle ouvert avant de le mettre sous vide. Si le sac fond, la bande de scellage était trop chaude pendant le processus de scellage. Laissez l'appareil refroidir pendant 60 secondes avant de le réutiliser. Ne réutilisez pas les sacs après avoir conservé de la viande crue, du poisson ou des aliments gras. Aussi, ne réutilisez pas les sachets après les avoir cuits à basse température ou au micro-ondes.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides. Il est particulièrement important d'empêcher les liquides de pénétrer dans les prises de l'appareil.
3. Evitez de nettoyer l'appareil avec des produits abrasifs pour ne pas endommager les surfaces.
4. Nettoyez la surface extérieure avec un chiffon imbibé d'eau savonneuse.
5. Retirez le bac pour le nettoyer. Essuyez les résidus d'aliments ou de liquides de la chambre à vide avec une serviette en papier absorbant.
6. Assurez-vous que l'appareil est complètement sec avant de le réutiliser.
7. Le capteur d'équilibre est une pièce de précision. Ne vous appuyez pas sur la plate-forme de la balance avec un poids excessif. Nettoyez la plate-forme en douceur, vous pouvez également la démonter pour la nettoyer.

CONTENU

Description	Image	Unités
Scelleuse sous vide		1
Plateforme d'échelle		1
Cordon d'alimentation CA		1
Canule pour vider canettes et bouteilles		1
Sac compatible scellé sous vide		5
Rouleau en plastique pour scellage sous vide		1

CARACTÉRISTIQUES

Modèle	MC-SL1
Dimensions	380x150x88 mm (La/An/Alt)
Poids net	1.75kg
Poids brut	2.35kg
Température de fonctionnement	0~40ºC
Tension de fonction	AC 220-240V
La fréquence	50Hz - 60Hz
Pouvoir	120W
Niveau de vide	＞-80kPa
Capacité	2000g
Incréments	0.1g
Unidades de peso	g / Kg / oz / lb

Cette marque indique que ce produit ne doit pas être mis au rebut avec d'autres déchets ménagers dans aucun pays de l'UE pour éviter d'éventuels dommages à l'environnement ou aux personnes.

GARANTÍA

- L'appareil à usage domestique couvert par cette garantie a été fabriqué conformément aux normes de qualité standard, ayant passé avec succès les tests d'approbation correspondants.
- L'appareil bénéficie d'une garantie légale de 2 ans à compter de sa livraison. En cas de panne ou de défaut de fabrication pendant ladite période, vous pourrez exercer, dans les conditions et délais qui lui seront fixés par la loi des garanties dans la vente des biens de consommation, le droit de réparer l'appareil ou sa garde.
  Pour ce faire, vous devez conserver la facture ou la preuve de livraison de l'appareil. Dans tous les cas, les termes et droits mentionnés dans cette section seront régis par la législation en vigueur applicable dans chaque moment.
- Le remplacement pour cause de panne de l'appareil ou de toute partie de celui-ci n'impliquera pas une extension de la garantie.
- Si vous utilisez cet appareil électroménager à des fins professionnelles, ou dans un environnement inhabituel, la période de garantie sera réduite à 50 %.
- En cas de fourniture par convention particulière, la garantie sera appliquée sur la base du contrat principal.
- Cette garantie ne peut être renouvelée.
- Les pannes produites dans l'appareil à la suite d'une mauvaise utilisation ou d'un mauvais traitement sont exclues.
- Les défauts produits par des causes catastrophiques (incendie, inondations...), atmosphériques, coups et chutes sont également exclus de la garantie.

MISE EN GARDE Le fabricant et le vendeur déclinent expressément toute responsabilité pour les blessures corporelles, les dommages matériels ou les pertes, directes, indirectes ou accidentelles, résultant d'une mauvaise connexion, d'une mauvaise utilisation, d'un mauvais entretien ou de la négligence de ce produit.

Le symbole du conteneur avec la croix, apposé sur l'appareil, signifie que lorsque l'appareil atteint la fin de sa durée de vie, il doit être apporté aux centres de collecte désignés, et que son traitement doit être séparé de celui des déchets urbains.

CONFORMITÉ CE

Ce produit a été fabriqué conformément à la réglementation en vigueur et a été construit avec les dernières normes de sécurité.
Le marquage CE certifie que ce produit est conforme à toutes les réglementations qui s'y rapportent.
- Directive compatibilité électromagnétique EMC 2014/30 / UE
- Directive Basse Tension LVD 2014/35/UE
- Directive RoHS 2011/65/UE