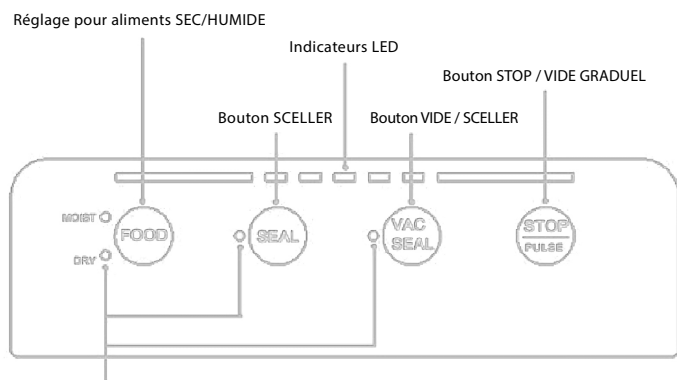


EMBALLAGE MC-SL2

MANUEL D'INSTRUCTIONS

Make*Cuisine*

LES FONCTIONS



REMARQUE
Si plusieurs voyants clignotent simultanément après une utilisation longue et continue, la protection contre la surchauffe a été activée. Veuillez attendre 5 à 10 minutes pour que l'équipement refroidisse et l'appareil fonctionnera à nouveau normalement.

1- RÉGLAGE ALIMENTS SECS (DRY) / HUMIDES (HUMIDE)

Il faut plus de temps pour aspirer des aliments humides (avec des liquides, des sauces etc...) que des aliments secs. La led s'allumera en fonction du mode dans lequel fonctionne l'appareil et vous pourrez basculer de mode avec ce bouton.

2- BOUTON SCELLER

Appuyez pour créer un joint sur le sac, qu'il soit purgé d'air ou non. (Attendez au moins 30 secondes entre les soudures pour que l'appareil refroidisse)

3- BOUTON VIDE / SCEAU (VAC & SEAL)

Appuyez sur ce bouton pour exécuter les deux fonctions les plus courantes : Appuyez dessus pour vider le sac puis le sceller. (Attendez 60 secondes entre les utilisations pour que l'appareil refroidisse)

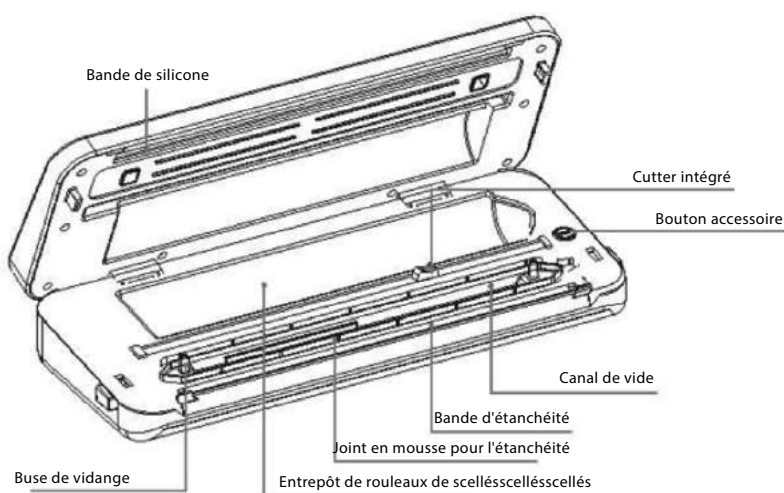
4- BOUTON STOP / VIDE GRADUEL (STOP / PULSE)

A tout moment pendant le fonctionnement, appuyez sur STOP pour arrêter immédiatement l'appareil. En mode veille, maintenez enfoncé le bouton PULSE / STOP pour activer la fonction de vide progressif. On placera le sac et le vide s'effectuera au fur et à mesure permettant un contrôle manuel et en fonction du type d'aliment et de scellage que l'on souhaite réaliser. Lorsque le processus est terminé, relâchez le bouton, puis appuyez sur SEAL pour sceller le sac.

5- VOYANTS INDICATEURS

Les LED indiqueront le mode de fonctionnement de l'équipement : VAC & SEAL (vide et joint) / SEAL (joint) / PULSE (vide progressif).

LA DESCRIPTION



1- BANDE SILICONE

Aide à sceller hermétiquement le sac en bande.

2- JOINT MOUSSE POUR ÉTANCHÉITÉ

Il est chargé d'empêcher l'entrée d'air afin que le sac, pot, etc... puisse être correctement scellé.

3- BUSE À VIDE

Il est utilisé pour mettre sous vide des sacs/bocaux/bouteilles. Ne bloquez pas la buse lorsque vous passez l'aspirateur avec un sac. Vous aurez besoin du tuyau accessoire pour aspirer des bocaux ou des bouteilles.

4- CANAL À VIDE

Ce canal est utilisé pour extraire l'air du sac.

5- BANDE D'ÉTANCHÉITÉ

Associé à la bande en silicone, il permet une bonne fermeture du sac.

6- BOUTON ACCESSOIRE

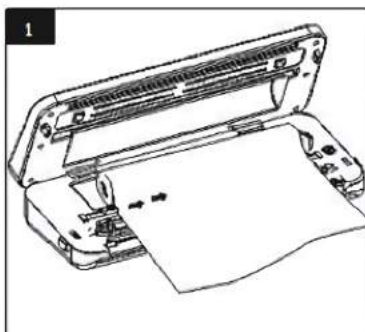
Connectez d'abord le tube à vide avant d'aspirer des objets tels que des pots, des bouteilles, des conteneurs, etc. Appuyez sur ce bouton pour démarrer l'aspirateur, le voyant clignote pendant l'aspiration et s'arrête automatiquement lorsque le niveau de pression approprié est atteint.

7- STOCKAGE INTÉGRÉ DES ROULEAUX DE SCÉLLEMENT

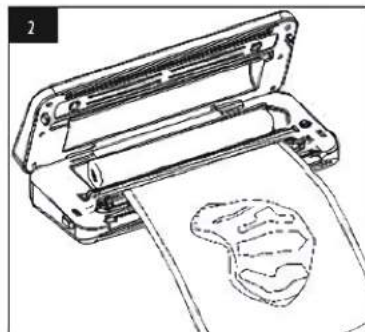
8- FRAISE INTÉGRÉE

Ouvrez le couvercle supérieur, retirez la longueur souhaitée du sac, tenez le sac d'une main et faites glisser le cutter sur l'appareil pour couper le sac.

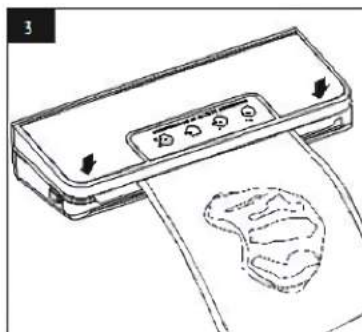
MANUEL D'UTILISATION



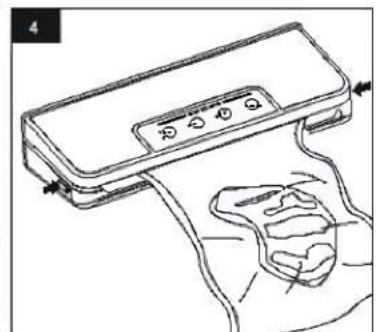
1- Sortez le sac et faites glisser le cutter à travers le rouleau pour obtenir la longueur désirée.



2- Mettez l'extrémité ouverte du sac dans la chambre à vide. Attention à ne pas obstruer la buse.

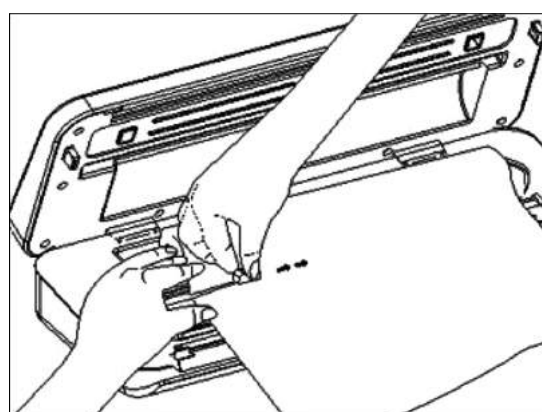


3- Fermez le couvercle en appuyant sur ses deux extrémités. Vous entendrez un clic si le couvercle est correctement fermé. Appuyez ensuite sur le bouton pour commencer à sceller ou à vider et sceller selon les besoins.



4- Lorsque les voyants s'éteignent, le processus est terminé. Déverrouillez le couvercle avec les boutons sur le côté et retirez le sac alimentaire scellé.

CONSEILS AVEC LE CUTTER



Ouvrez le couvercle supérieur, retirez la longueur désirée du sac, tenez le sac d'une main et faites glisser le cutter le long de l'appareil pour obtenir la longueur désirée du sac.

SOLUTION DE PROBLÈMES

- Rien ne se passe lorsque je branche l'appareil sur le secteur
 - Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas cassé ou endommagé et que la prise est sous tension.
 - Vérifiez que le cordon d'alimentation est correctement inséré dans l'appareil et dans la prise.
- L'appareil est allumé mais n'exécute pas la fonction d'aspiration
 - Assurez-vous que le couvercle est bien fermé.
 - Assurez-vous que l'extrémité ouverte du sac est correctement positionnée dans la chambre à vide
 - Si tous les voyants de l'appareil clignotent, cela signifie que l'appareil a surchauffé.
 - Laissez-le refroidir quelques minutes avant de le réutiliser
 - Vérifiez le sac pour un trou.
 - Vérifiez que le joint en mousse et le mamelon d'étanchéité n'ont pas été déformés ou endommagés.
- Le processus de mise sous vide est effectué, mais lorsque le sac est retiré, l'air rentre.
 - Vérifiez qu'il n'y a pas de trou ou de perforation dans le sac. Le contenu peut rompre le sac s'il n'est pas inséré soigneusement. Utilisez un nouveau sac si vous n'êtes pas sûr.
 - Vérifiez la bande d'étanchéité du sac. Tout pli le long de la bande peut provoquer une ré-entrée d'air. Si cela se produit, coupez simplement le bord scellé et refermez.
 - S'il y a de l'humidité ou du liquide à l'extrémité de l'ouverture, coupez le sac et essuyez-le. Ensuite, choisissez les paramètres "Moist Food (Moist)" et refermez.
 - Si la nourriture a été stockée pendant longtemps et que le sac est gonflé, il se sera avarié. Jette-le
- Remarque:
 - Lorsque la bande d'étanchéité surchauffe, le sac fondra au lieu de sceller, Pour éviter que l'appareil ne surchauffe, laissez-le refroidir pendant 60 secondes entre les utilisations. Gardez le couvercle ouvert pour accélérer la dissipation de la chaleur.
 - Pour une meilleure conservation, ne réutilisez pas les sacs après avoir stocké de la viande crue, du poisson ou aliments gras. De plus, ne réutilisez pas les sacs après les avoir fait bouillir à basse température ou les avoir chauffés dans le four micro-onde.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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. Si le cordon d'alimentation est endommagé, contactez votre fournisseur de produit, fabricant ou similaire.
6. Lorsqu'il n'est pas utilisé ou à nettoyer, débranchez le cordon de la prise.
7. N'utilisez pas l'appareil sur des surfaces chaudes ou humides, ou à proximité d'une source de chaleur.
8. N'immergez aucune partie de l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou d'autres liquides.
9. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque d'emmêlement ou de trébuchement.
10. N'utilisez que les accessoires recommandés par le fabricant.
11. Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné. Il est réservé à un usage domestique.
12. Surveillez étroitement les enfants lorsqu'ils utilisent un appareil électrique. Ne laissez pas l'appareil être utilisé comme un jouet.
13. ATTENTION : LA SURFACE DEVENIR CHAUDE. NE LE TOUCHEZ PAS!
14. Attendez 60 secondes avant de l'utiliser à nouveau.
15. 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.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- 1- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- 2- Nettoyez la surface extérieure avec un chiffon doux et savonneux. Supprimer frotter tout aliment ou liquide dans la chambre à vide avec papier de cuisine.
- 3- Séchez soigneusement l'appareil avant de le réutiliser.
- 4- Ne mettez pas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides. Avoir un spécial veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans la sortie de celui-ci.
- 5- Ne nettoyez pas l'appareil avec des liquides ou des chiffons abrasifs pour éviter les surfaces sont endommagées.

Thermistance NTC - Capteur de température:

Il contrôle intelligemment la température de l'appareil. Le mode de protection s'activera automatiquement en cas de surchauffe. Cette fonction est signalée par des voyants clignotants et en ignorant l'appui sur les boutons.

L'appareil reprendra son fonctionnement normal une fois refroidi et les voyants cesseront de clignoter.

CONTENU

Description	Image	Uds
Scelleuse sous vide		1
Cordon d'alimentation		1
Canule pour vider canettes et bouteilles		1
Rouleau en plastique pour scellage sous vide		1 rouleau (28x300 cm)

AIDE ET SUGGESTIONS

1. Ne remplissez pas le sac jusqu'en haut. Laissez toujours au moins 7 à 8 cm entre le contenu du sac et le haut du sac.
2. Nettoyez et séchez l'extrémité d'ouverture du sac à l'intérieur et à l'extérieur. Aplatissez l'ouverture du sac.
3. Lors de l'emballage des aliments, pour éviter les plis du joint, aplatissez doucement le bord du sac avant de le placer dans la chambre à vide.
4. Assurez-vous que le sac est sec. Il est difficile de faire un joint étanche si le sac est humide.
5. Pour une meilleure conservation, les produits périssables doivent être congelés ou mis au réfrigérateur après le processus de mise sous vide.
6. Lorsque vous mettez sous vide des aliments ou des objets à bords coupants (tels que des spaghettis secs, des couverts, etc.), pour éviter les déchirures ou les perforations dans le sac, il est recommandé d'envelopper le contenu avant de le mettre dans le sac avec du papier absorbant afin que servir de coussin. Pensez également à utiliser un bocal au lieu d'un sac.
7. Lorsque vous utilisez des conteneurs, laissez toujours 2 à 3 cm d'espace au sommet du conteneur.
8. Précongelez les fruits et légumes avant de les mettre sous vide pour éviter les frottements ou les jus.
9. Laissez l'appareil refroidir pendant 1 minute entre les utilisations pour éviter d'activer la protection contre la surchauffe.
10. Si vous n'êtes pas sûr que votre sac a été correctement scellé, refermez-le simplement.
11. Le meilleur résultat est obtenu en utilisant des sacs et des canettes du même fabricant.
12. Utilisation au micro-ondes : assurez-vous de faire quelques petits trous dans le sac avant de le mettre au micro-ondes. Si vous ne le faites pas, le sac pourrait éclater et éclabousser du liquide bouillant, causant des brûlures à ceux qui vous entourent.

GUIDE DE CONSERVATION

Au réfrigérateur (5 ± 2 C)	Expiration normale	Durée de conservation après stockage sous vide avec la machine d'emballage MC-SL2
Viandes	2~3 jours	8~9 jours
Poisson et fruits de mer	1~3 jours	4~5 jours
Viande cuite	4~6 jours	10~14 jours
Des légumes	3~5 jours	7~10 jours
Fruit	5~7 jours	14~20 jours
Œufs	10~15 jours	30~50 jours
Au congélateur (-16° C ~ -20° C)	Expiration normale	Durée de conservation après stockage sous vide avec la machine d'emballage MC-SL2
Viandes	3~5 mois	1 an
Poisson et fruits de mer	3~5 mois	1 an
Température ambiante (25 ± 2° C)	Expiration normale	Durée de conservation après stockage sous vide avec la machine d'emballage MC-SL2
Pain	1~2 jours	6~8 jours
Riz / Farine	3~5 mois	+1 an
Haricots / Pois	3~6 mois	+1 an
Feuilles de thé	5~6 mois	+1 an

GARANTIE

- 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 fixés pour cela par la Loi de Garantie de 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 causés 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

