



# CRAFTWORX™

## HOUSEHOLD VACUUM SEALER

INSTRUCTION MANUAL | MFG#: 1A-DS217



**HOUSEHOLD USE ONLY**

**TOLL FREE: 1- 877-258-6190**



## IMPORTANT SAFEGUARDS

**When using this electrical appliance, safety precautions should always be observed, including the following:**

### READ ALL INSTRUCTIONS

- 1 Before plugging cord into wall outlet, or disconnecting, make sure the control is OFF, and unplug from outlet when not in use or before cleaning.
- 2 This appliance is not a toy, when used by or near children, close attention is necessary, and store this appliance in a safe place, out of the reach of children.
- 3 Do not use any attachments not recommended or appointed, and don't use this appliance for other purpose except its intended use.
- 4 Stop using the machine immediately if the cord is damaged and have it replaced by a professional.
- 5 Keep away from moving parts.
- 6 Do not try to repair this appliance by yourself.
- 7 Don't use the appliance if it has fallen or if it appears to be damaged.
- 8 Avoid doing the following: pull or carry by the cord, use cord as a handle, close a door on cord, or pull cord around sharp edges or corners. Do not operate appliance over cord or when cord / plug is wet.
- 9 Keep away from hot gas, heated oven, electric burner or any other hot surfaces.
- 10 A short power-supply cord (or short detachable power-supply cord) is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords (or longer detachable power-supply cords) are available and are not prohibited from being used when care is exercised in their use. When an extension cord is used:
  - The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord

---

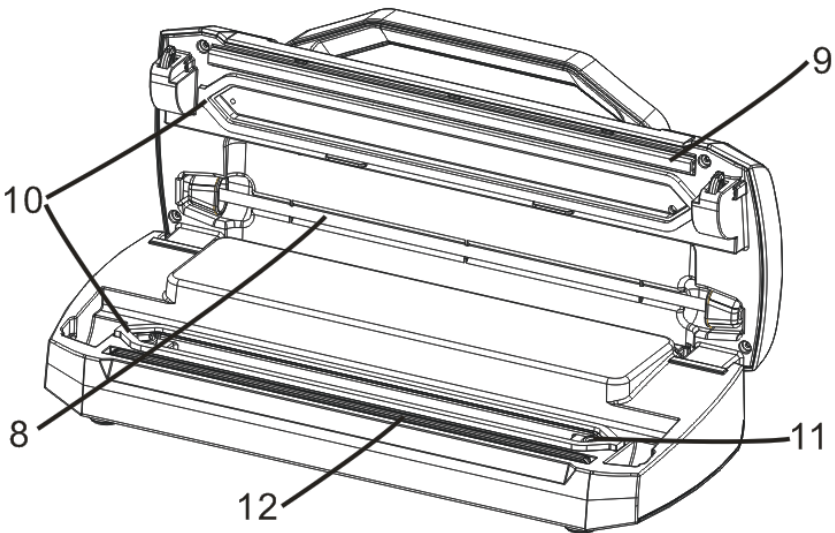
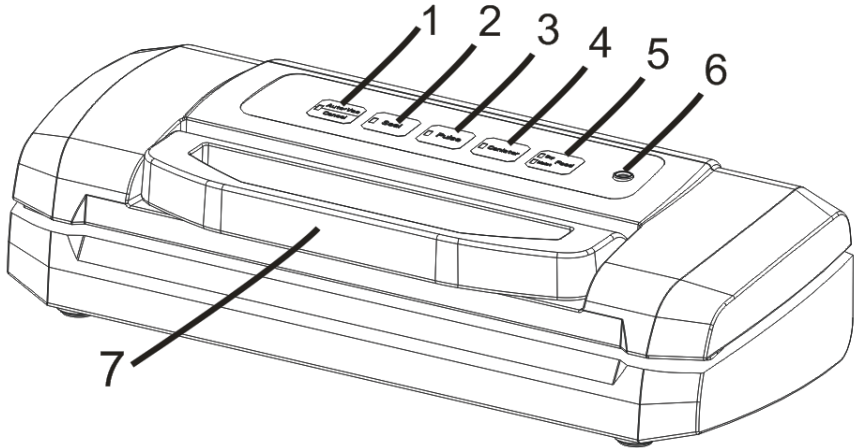
shall be no less than the marked electrical rating of the product.

- The longer cord shall be arranged so that it does not drape over the counter-top or tabletop where it is capable of being tripped over, snagged, or pulled on unintentionally, especially by children.
- 11 When disconnecting machine, to avoid injury, unplug by grasping the plug, not the cord.
  - 12 Make sure your hands are dry before plugging in appliance and operating.
  - 13 Always place machine on a stable surface, such as a table or counter, when machine is on and operating.
  - 14 There's no need to use any lubricants, such as lubricating oils or water, on this machine.
  - 15 When cleaning, do not immerse this appliance in water or any other liquid.
  - 16 Do not use this appliance outdoors or on a wet surface, it's recommended for household, indoor use only.
  - 17 This appliance is not intended for use by persons ( including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
  - 18 Close supervision is required when this product is used near children.
  - 19 If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
  - 20 Cleaning and user maintenance shall not be performed by children without supervision.
  - 21 To reduce the risk of electric shock, this product has a polarized plug ( one blade is wider than the other ). This plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If it still does not fit, contact a qualified electrician to install the proper outlet. Do not change the plug is any way.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

**Rated Power : 120V~ 60Hz,110W**

**CONSTRUCTION AND FUNCTIONS**



---

**1. Vacuum & Seal / Cancel:**

This button has two functions depending on the machine status:

At stand-by condition, it starts the automatic operation of vacuuming the bag and then automatically seals the bag when vacuum is complete.

At working (vacuuming or sealing operations) condition, it stops the machine.

**2. Manual Seal:** This button provides two functions:

To seal the open end of a bag without vacuuming air suction, used to make a bag from a bag roll.

When the automatic “Vacuum & seal” function is in operation, this button stops the motor pump and immediately starts to seal the bag so that less vacuum pressure inside the bag can be controlled by the operator to avoid crushing delicate items.

**3. Pulse:** Press this button and device starts vacuuming. Stop pressing button and it will stop. This process can be repeated. Then press “manual seal” when desired pressure is met, turn to seal. Different pressures according to different type of foods can be chosen.

**4. Canister:** To start vacuuming for canisters, jar lids, wine stoppers or other accessories through a hose.

**5. Food Type:** Two settings for choosing the best bag sealing time

- **Dry:** for dry bags and items without moisture, with a shorter heat sealing time.

- **Moist:** for wet bags or foods with a little moisture, with a longer heat sealing time.

**6. Hose port :** To insert the hose for canister and wine stopper.

**7. Handle:** Press the handle to lock the cover into the base very easily

**8. Hose adaptor:** Use this hose adaptor to connect with vacuum canister and machine for vacuuming purpose.

**9. Sealing strip:** Place the bag to be sealed over this strip. Clean and dry or replace it when distorted or broken.

- 
10. **Gasket:** Keep air away by forming a vacuum chamber. Clean and dry or replace it when it is distorted or broken.
  11. **Air intake:** Air intake connects with vacuum chamber and pump. Do not cover this intake when placing bag for vacuum & seal operations.
  12. **Sealing element:** Teflon-coated heating element which is hot and seals the bag.

## **OPERATING INSTRUCTIONS**

### **I. Making a bag with bag roll**

1. Get a pair of scissors or a cutting tool.
2. Pull out the bag material to the suitable length and use the scissors to cut a bag. If the bags you are using are pre-cut bags, then these bags can work directly with the machine.
3. Put one end of the bag on top of the sealing element, but do not enter the vacuum chamber.
4. Close the cover and press handle to lock the cover.
5. Press "Manual Seal" button to start sealing the bags. The indicator light will show sealing in operation and the progress LED will show the sealing progress.
6. When the indicator turns off, the sealing is done, raise the handle to open the cover and take the bag out of the machine. The bag is then done and is ready for vacuum sealing.

### **II. Vacuum packaging with a bag**

1. Put the items inside the bag. Use only the special designed vacuum bags with vacuum channels supplied by Craftworx.
2. Clean and straighten the open end of the bag, make sure there are no dust particles, wrinkles or ripples.
3. Place the open end of the bag within the vacuum chamber area. Make sure the air

---

intake is not covered by the bag.

4. Put the cover down and press handle to lock the cover.

5. Check the LED status of the “food” to confirm sealing time depending on the moisture status of packed items (standard/extended) according to the type of food.

6. Then press Vacuum & Seal / Cancel button, the unit will start to vacuum and will seal the bag automatically. The indicator light will show vacuum and sealing in operation and the progress LED will show the vacuum and sealing progress.

**NOTE:** This product provides very high vacuum pressure during vacuum packaging with a bag, in order to avoid crushing of delicate items by the high vacuum pressure, observe the status of the vacuum pressure inside the bag and switch the “MANUAL SEAL” button immediately when the desired vacuum pressure is achieved. The pump will stop and change to heat-seal the bag.

7. When the indicator light turns off, the vacuum packaging is done. Raise the handle to open the cover and take out the packed bags.

**NOTE:**

- Wipe out any excess liquid or food residue in the vacuum chamber after each bag packaged.
- Your appliance can work only on the specific bags provided by Craftworx. Do not attempt to use other bags not intended for vacuum packaging.
- When packaging food with sharp edges or bones, it is suggested to wrap food with food grade paper before vacuum sealing to avoid sharp edge puncture of the bag, which will cause air leakage.

### III. Pulse/Vacuum function

1. This function is preferred for vacuum packing, when you want a slight vacuum effect such as e.g. tomatoes, chips or similar food types. Or, if you have moist raw materials or a sauce, where you just want to drain air from the bag and then stop the appliance before the liquid is compressed.

2. Press the food button to select sealing type on the product to be vacuum packed: Choose “standard” for dry raw materials, “extended” for moist contents.

3. Press the Pulse Vacuum button several times until you get the wanted result,

---

then press the Manual Seal button to seal the bag.

#### **IV. Vacuum package in a Canister & Vacuum Bowl**

1. Wipe canister cover, canister base and ensure they are clean and dry.
2. Put the items into the canister and do not fill up too full so that the cover can be in good contact with the canister bowl rim. Clean the cover rim of the canister and bottom seal gasket of the canister cover.
3. Insert one end of the hose adaptor into the air intake and another end of the hose adaptor on the canister cover.
4. Press the canister button to start vacuuming. To ensure there is no air leaking between the cover and the canister, use your hand to push down the cover at the beginning of the vacuuming work. The machine will stop automatically when enough vacuum pressure is achieved.
5. Take out the hose adaptor from the canister and machine unit after the job is completed.

#### **Open Canister after vacuum packaging**

In order to open the canister, you need to press the “Release “button on the canister cover.

#### **Note:**

- At the beginning of the vacuum packaging in a canister or a vacuum bowl, slightly press down the cover or on the hose adaptor to ensure the hose is not loose to avoid air leaking through the gap between the cover and the canister top rim for a few seconds.
- To test vacuum, simply tug on the cover. It should not move.
- Different canisters are available in the market. The operation procedure will be different for different canisters. Please refer to the individual manual for the specific canister.
- For best results, it is better to let the appliance cool down for 1 minute before using it again.

#### **Cord storage**

Put the power cord into the storage area when not using the machine, which is in the back of the machine. Do not wrap the cord around the appliance.



---

## CLEANING AND MAINTENANCE

### Vacuum sealer

1. Always unplug the unit before cleaning.
2. Do not immerse in water or any other liquid.
3. Avoid using abrasive products or material to clean the unit, for they will scratch the surface.
4. Use a mild dishwashing soap and a warm, damp cloth to wipe away food residue or around components.
5. Dry thoroughly before using again.

**Note:** The foam gaskets around the vacuum chamber should be dried thoroughly before re-assembling. To prevent any damage when re-assembling, assemble back to original position to ensure no vacuum leaking.

### Vacuum bags

1. Wash bags in warm water with a mild dishwashing soap
2. When washing bags in dishwasher, turn bags inside out and spread them over top rack of dishwasher, so entire surface is exposed to the water.
3. Dry thoroughly before reusing.

**IMPORTANT:** To avoid possible illness, do not reuse bags after storing raw meats, raw fish or greasy foods. Do not reuse bags that have been microwaved, boiled or sous vide cooked.

### Storing Your Vacuum Sealer:

1. Keep the unit in a flat and safe place, out of the reach of children.
2. Make sure the lid of appliance is unlocked when not in use and in storage. Keeping the cover locked will distort the foam gaskets, which will cause leaking.

## Troubleshooting

Problem	Solution
<b>Vacuuming but seal function is not working</b>	<b>Check if the edge of the bag has any liquid, oil stains or debris.</b> If yes, please clean the edge of bags and try again.
	<b>Check if the heating element is damaged and if it is at the proper setting.</b> If damaged, please exchange the heating element and make sure it is properly installed.
	<b>Check if the sealing strip is damaged and make sure it is properly installed.</b> If damaged, please exchange the sealing strip and make sure it is well installed.
	<b>Check if the edge of the bag is wrinkled.</b> If yes, please take out some of the food so that the bag has enough space for sealing and smooth the top of the bag and try again.
<b>Seal function is good but not vacuuming</b>	<b>Check if the gasket is deformed.</b> If deformed, replace it and try again.
	<b>Check if the bags is placed into the vacuum chamber.</b> If not, please put the edge of bags into the vacuum chamber.
	<b>Check if the food has sharp angles.</b> If yes, wrap the sharp angled food with food grade paper before vacuum sealing.
	<b>Check if the edge of bag is covering the suction hole.</b> If yes, please put the bag into the correct position.
<b>Bag inflation after vacuuming</b>	<b>Make sure the food is not easy corrosion food.</b> Easy corrosion foods need to be frozen or refrigerated after vacuuming so that it will prolong it's shelf life.

	<p><b>Check how you packed the fresh vegetables, fruit or seeds.</b> All fresh vegetables, fruits or seeds are not suitable to store at room temperature after they are vacuumed because of photosynthesis and respiration. It is suggested to store them in a refrigerator.</p>
<b>The bag melts</b>	<p><b>Check if the sealing time is too long.</b> If yes, please reset the sealing time.</p>



## DISPOSAL OF THE DEVICE




### PROTECTION OF THE ENVIRONMENT

At the end of the life of your product, it should go to a specially adapted waste-recycling center.

### ENVIRONMENTAL PROTECTION FIRST



1. The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable, collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.
2. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local council office or your household waste disposal service.



# CRAFTWORX™

## SCELLEUSE SOUS VIDE AVEC POIGNÉE

MANUEL D'INSTRUCTIONS | N° FAB. : 1A-DS217



POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

Sans frais : 1-877-258-6190

## **GARANTIES IMPORTANTES**

**Les précautions de sécurité doivent toujours être respectées lors de l'utilisation de cet appareil électrique, notamment :**

### **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS**

1. Assurez-vous que la commande est éteinte avant de brancher le cordon dans une prise murale ou de le débrancher, et débranchez la prise lorsqu'elle n'est pas en cours d'utilisation ou avant de la nettoyer.
2. Cet appareil n'est pas un jouet. Une attention particulière est nécessaire lorsqu'il est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci, et il faut ranger cet appareil dans un endroit sûr, hors de la portée des enfants.
3. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés ou non désignés, et n'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
4. Si le cordon est endommagé, arrêtez immédiatement d'utiliser l'appareil et faites-le réparer par un professionnel. Tenez-vous à l'écart des pièces en mouvement.
5. N'essayez pas de réparer cet appareil par vous-même.
6. N'utilisez pas l'appareil s'il a tombé ou s'il semble être endommagé.
7. Évitez de faire ce qui suit : tirer ou transporter l'appareil par le cordon, utiliser le cordon comme poignée, fermer une porte sur le cordon, ou tirer le cordon autour de bords ou de coins coupants. Ne faites pas fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche est mouillé(e).
8. Tenez à l'écart du gaz chaud, des fours chaud, de brûleurs électriques ou de toute autre surface chaude.
9. Afin de réduire les risques résultant d'un enchevêtrement ou d'un trébuchement sur un cordon plus long, un cordon d'alimentation court (ou un cordon d'alimentation court détachable) est fourni. Des rallonges électriques (ou des cordons d'alimentation détachables plus longs) sont disponibles et si l'on fait preuve de prudence dans leur utilisation, leur utilisation n'est pas interdite. Lorsqu'une rallonge est utilisée :  
La puissance électrique indiquée du cordon d'alimentation ou de la rallonge détachable ne doit pas être inférieure à la puissance électrique indiquée du produit ;  
Le cordon le plus long doit être disposé de manière à ne pas passer par-dessus le

---

comptoir ou la table où quelqu'un pourrait trébucher, ou accrocher ou tirer involontairement l'appareil, en particulier les enfants.

10. Pour éviter toute blessure, veuillez débrancher l'appareil en saisissant la fiche et non le cordon.
11. Assurez-vous que vos mains sont sèches et que vous pouvez faire ceci en toute sécurité avant de brancher l'appareil ou de le faire fonctionner.
12. Placez l'appareil sur une surface stable, telle qu'une table ou un comptoir lorsqu'il est en marche.
13. Il n'est pas nécessaire d'utiliser un lubrifiant, tel que des huiles de graissage ou de l'eau, sur cet appareil.
14. N'immergez pas cet appareil dans l'eau ou tout autre liquide lors du nettoyage.
15. Cet appareil est recommandé pour un usage domestique et à l'intérieur uniquement, donc ne l'utilisez pas à l'extérieur ou sur une surface humide.
16. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont été supervisées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
17. Lorsque ce produit est utilisé à proximité d'enfants, une surveillance étroite est requise.
18. Le cordon d'alimentation doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou toute autre personne qualifiée s'il est endommagé, afin d'éviter tout risque.
19. Le nettoyage et l'entretien des utilisateurs ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
20. Ce produit est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre) pour réduire le risque de décharge électrique. Cette fiche est destinée à être insérée dans une prise polarisée dans un seul sens. Contactez un électricien qualifié pour installer la prise appropriée si elle ne s'insère toujours pas. Ne modifiez pas la fiche de quelque façon que ce soit.

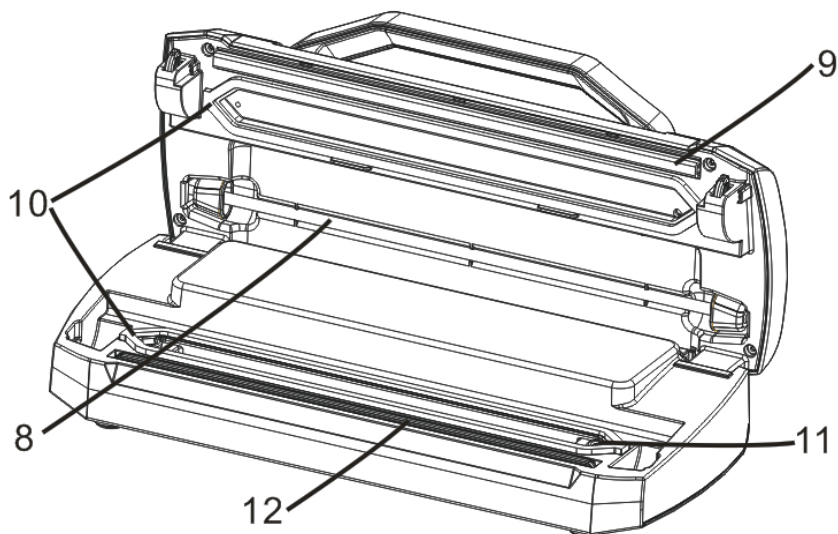
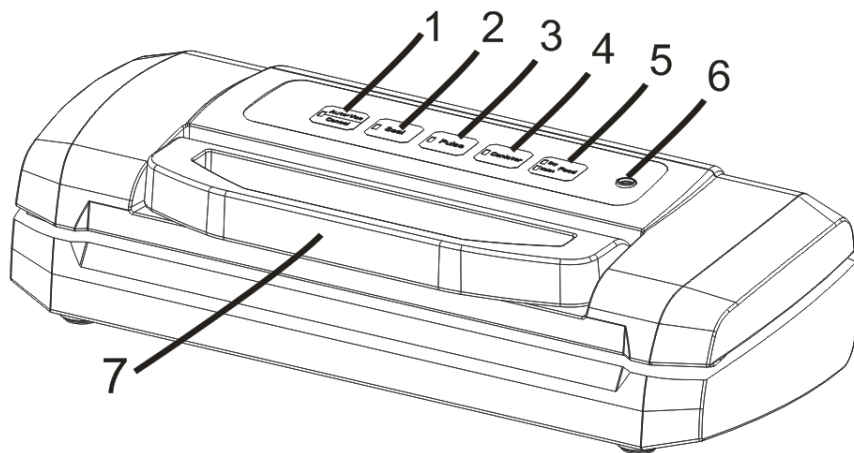
**GARDEZ CES INSTRUCTIONS**

**ATTENTION :**

**POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT**

**Puissance nominale : 120 V~ 60 Hz, 110 W**

**CONSTRUCTION ET FONCTIONS**



---

### 1. Vider et sceller / Annuler :

Selon l'état de la machine, ce bouton a deux fonctions :

En état d'attente, il lance l'opération automatique de mise sous vide du sac et le referme automatiquement lorsque l'opération de mise sous vide est terminée ;

En état de marche (opérations de mise sous vide ou de scellage), il arrête la machine.

### 2. Scellage manuel : Ce bouton a deux fonctions:

Pour sceller l'extrémité ouverte d'un sac sans aspiration d'air, utilisé pour fabriquer un sac à partir d'un rouleau de sacs.

Lorsque la fonction automatique Vider et sceller est en marche, ce bouton arrête la pompe et commence immédiatement à sceller le sac afin que l'opérateur puisse contrôler une pression de vide moindre à l'intérieur du sac pour éviter l'écrasement des articles délicats.

**3. Pulsation :** Appuyez sur ce bouton pour activer la fonction d'aspiration ; annulez pour l'arrêter. Ce processus peut être répété. Appuyez ensuite sur Scellage manuel lorsque la pression souhaitée est atteinte, et tournez pour sceller. Il est possible de choisir une pression différente selon le type d'aliments.

**4. Bidon :** Pour commencer à mettre sous vide les bidons, couvercles de bocaux, bouchons de vin ou autres accessoires à l'aide d'un tuyau.

### 5. Type d'aliments :

Deux facteurs pour choisir le meilleur temps de soudure des sacs

- **Sec :** pour les sacs secs et les articles sans humidité, avec un temps de scellage à chaud plus court ;

- **Humide :** pour les sacs humides ou les aliments peu humides, avec un temps de thermoscellage plus long.

**6. Port de tuyau :** Pour insérer le tuyau dans une bouteille ou un bouchon de vin.



**7. Poignée :** Appuyez sur la poignée pour verrouiller le couvercle très facilement.

**8. Adaptateur de tuyau :** Utilisez cet adaptateur de tuyau pour raccorder à la chambre de vide et à la machine d'aspiration.

**9. Bande de scellage :**

Placez le sac à sceller sur cette bande. Nettoyez et séchez ou remplacez-le lorsqu'il est déformé ou cassé.

**10. Joint d'étanchéité :** Faites sortir l'air en formant une chambre à vide. Nettoyez et séchez ou remplacez le joint lorsqu'il est déformé ou cassé.

**11. Entrée d'air :** L'entrée d'air est reliée à la chambre de vide et à la pompe. Ne pas couvrir cette entrée lors de la mise en place du sac pour les opérations de vide et de scellage.

**12. Élément de scellage :** Élément chauffant recouvert de téflon qui est chaud et ferme le sac.

## **INSTRUCTIONS D'UTILISATION**

### **I. Créer un sac à partir d'un rouleau de sac**

1. Ayez une paire de ciseaux ou un couteau à portée de main.

2. Tirez le matériau du sac à la longueur appropriée et utilisez le coupe-sac pour couper un sac. Si les sacs que vous tenez à la main sont les sacs prédécoupés, vous pouvez alors travailler directement avec la machine.

3. Placez une extrémité du sac sur l'élément de scellage, mais ne l'insérez pas dans la chambre à vide.

4. Fermez le couvercle et appuyez sur la poignée pour verrouiller le couvercle.

5. Appuyez sur le bouton Scellage manuel pour commencer à sceller les sacs. Le voyant lumineux indique l'activation de la fonction soudure, tandis que la DEL de progression indiquera la progression de la soudure.

6. Lorsque le voyant s'éteint, la soudure est terminée. Soulevez la poignée pour ouvrir le couvercle et sortez le sac de la machine. Le sac est alors prêt pour la mise sous vide.

## **II. Emballage sous vide avec un sac**

1. Placez les objets dans le sac. N'utilisez que les sacs à vide spécialement conçus que nous fournissons avec des orifices de scellage sous vide.
2. Nettoyez et redressez l'extrémité ouverte du sac, en veillant à ce qu'il n'y ait pas de poussière, de plis ou d'ondulations.
3. Placez l'extrémité ouverte du sac dans la zone de la chambre à vide. Assurez-vous que l'entrée d'air n'est pas recouverte par le sac.
4. Posez le couvercle et appuyez sur la poignée pour le verrouiller.
5. Vérifiez le voyant DEL de l'état des aliments pour confirmer le temps de scellage en fonction du niveau d'humidité des articles emballés (moyen/élevé) selon le type d'aliment ;
6. Appuyez ensuite sur le bouton Vider et sceller / Annuler, l'appareil commence à mettre le sac sous vide et le ferme automatiquement. Le voyant lumineux indiquant le scellage et la soudure, le voyant DEL de progression indiquera la progression.

**REMARQUE:** Ce produit fournit une pression de vide très élevée lors de l'emballage sous vide avec un sac. Afin d'éviter l'écrasement des aliments délicats par la pression de vide élevée, observez l'état de la pression de vide à l'intérieur du sac et appuyez sur le bouton SCELLAGE MANUEL immédiatement lorsque la pression de vide souhaitée est atteinte. La pompe s'arrête et se met en marche pour sceller le sac à chaud.

7. Lorsque l'indicateur s'éteint, l'emballage sous vide est terminé. Levez la poignée pour ouvrir le couvercle et sortez les sacs emballés.

### **REMARQUE :**

- Essayez tout excès de liquide ou résidu alimentaire dans la chambre à vide après chaque sac.
- Votre appareil ne peut fonctionner qu'avec les sacs spécifiques que nous fournissons. Ne tentez pas d'utiliser d'autres sacs non destinés à l'emballage sous vide.
- Lorsque les aliments sont emballés avec des os et des bords tranchants, il est conseillé de les envelopper dans du papier alimentaire avant de les emballer sous vide afin d'éviter que les bords tranchants ne perforent le

---

sac à vide et ne provoquent des fuites d'air.

### **III. Pulsation / Fonction de vide**

1. Cette fonction est préférable pour l'emballage sous vide, lorsque vous souhaitez utiliser une pression légère pour les tomates, les frites ou autres aliments. Ou, dans le cas des ingrédients humides ou des sauces, il faut tout simplement évacuer l'air du sac et ensuite arrêter l'appareil avant que le liquide ne soit comprimé.
2. Appuyez sur la touche des aliments pour sélectionner le type de soudure selon le produit à emballer sous vide : Choisissez moyen pour les ingrédients secs, élevé pour les ingrédients humides.
3. Appuyez plusieurs fois sur le bouton Pulsation / Vide pour obtenir le résultat souhaité, puis appuyez sur le bouton Scellage manuel pour sceller le sac.

### **IV. Emballage sous vide dans un bidon ou un contenant**

1. Essayez le couvercle et le fond du bidon et assurez-vous qu'il est propre et sec..
2. Mettez les articles dans le bidon et ne remplissez pas trop afin que le couvercle puisse entrer en contact avec le bord du contenant ou du bidon. Nettoyez le bord du couvercle et le joint d'étanchéité inférieur du couvercle ;
3. Insérez une extrémité de l'adaptateur de tuyau dans la prise d'air et l'autre extrémité de l'adaptateur de tuyau sur le couvercle du contenant.
4. Appuyez sur le bouton du bidon pour démarrer la fonction de mise sous vide.  
Pour vous assurer qu'il n'y a pas de fuite d'air entre le couvercle et le bidon, pousser le couvercle vers le bas avec votre main au début du processus d'aspiration. L'appareil s'arrêtera automatiquement lorsque la pression d'aspiration est suffisante.
5. Une fois le processus terminé, retirez l'adaptateur de tuyau de l'appareil et du bidon.

### **Ouvrir le bidon ou le contenant après la mise sous vide**

Pour ouvrir le bidon, vous devez appuyer sur le bouton Libérer sur le couvercle du bidon.

#### **Remarque :**

- Au début de la mise sous vide dans un bidon ou un contenant, appuyez légèrement sur le couvercle ou sur l'adaptateur de tuyau pour éviter que le

---

tuyau ne se détache et que de l'air ne s'échappe par l'espace entre le couvercle et le bord supérieur du contenant pendant quelques secondes.

- Pour tester le vide, il suffit de tirer sur le couvercle. Ce dernier ne doit pas bouger ;
- Différents contenants sont disponibles sur le marché et également chez Difen. La procédure d'opération sera un peu différente. Veuillez vous référer au manuel pour le bidon spécifique.
- Pour de meilleurs résultats, il est préférable de laisser l'appareil refroidir pendant une minute avant de l'utiliser à nouveau.

### **Rangement du cordon**

Placez le cordon d'alimentation dans l'espace de rangement à l'arrière de l'appareil lorsque ce dernier n'est pas en cours d'utilisation. N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil.

### **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

#### **Scelleuse**

6. Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
7. N'immergez pas dans l'eau ou tout autre liquide.
8. Évitez d'utiliser des produits ou des matériaux abrasifs pour nettoyer l'appareil, car ils rayeront la surface.
9. Utilisez un savon à vaisselle doux et un chiffon chaud et humide pour essuyer les résidus de nourriture ou les composants.
10. Séchez bien avant de l'utiliser à nouveau.

**Remarque** : Les joints en mousse autour de la chambre à vide doivent être soigneusement séchés avant le réassemblage. Lors du réassemblage, veillez à ne pas les endommager et remontez-les dans leur position d'origine pour éviter toute fuite de vide.

#### **Sacs d'emballage sous vide**

1. Lavez les sacs à l'eau chaude avec un savon à vaisselle doux.
2. Lorsque vous lavez les sacs au lave-vaisselle, retournez les sacs et étalez-les sur le panier supérieur du lave-vaisselle, de sorte que toute la surface soit exposée à l'eau de lavage.
3. Sécher complètement avant la réutilisation.

**IMPORTANT** : Pour éviter les maladies, ne réutilisez pas les sacs après avoir stocké des viandes crues, du poisson cru ou des aliments gras. Ne réutilisez pas les sacs qui ont été chauffés au micro-ondes ou bouillis et cuits sous vide.

**Stockage de votre scelleuse sous vide :**

4. Conservez l'appareil dans un endroit plat et sûr, hors de portée des enfants.

5. Assurez-vous que le couvercle de l'appareil est déverrouillé lorsqu'il n'est pas utilisé ou stocké. Garder le couvercle verrouillé déformera les joints en mousse, ce qui provoquera des fuites.

**Dépannage**

Problème	Solution
<b>Mise sous vide mais la Mise sous vide mais la fonction d'étanchéité n'est pas bonne</b>	<b>Vérifiez si le bord des sacs contient du liquide, de l'huile ou des morceaux d'aliments</b> Si oui, veuillez nettoyer le bord des sacs et réessayer.
	<b>Vérifiez si l'élément chauffant est endommagé et s'il est bien réglé</b> En cas de dommage, veuillez remplacer l'élément chauffant et vous assurer qu'il est bien installé.
	<b>Vérifiez si la bande d'étanchéité est endommagée ou bien installée</b> En cas de dommage, veuillez remplacer la bande d'étanchéité et vous assurer qu'elle est bien installée.
	<b>Vérifiez si le bord du sac s'est froissé</b> Si oui, veuillez sortir quelques aliments afin que le sac ait suffisamment d'espace pour être scellé et lisser l'ouverture du sac et essayez à nouveau.
<b>Le joint fonctionne bien mais vous n'arrivez pas à</b>	<b>Vérifier si le joint est déformé</b> S'il est déformé, remplacez-le et essayez à nouveau.
	<b>Vérifiez si le sac est placé dans la chambre à vide</b> Si non, veuillez placer le bord des sacs dans la chambre de mise sous vide.

<b>mettre le sac sous vide</b>	<p><b>Vérifiez si la nourriture a des bords tranchants</b> Si oui, veuillez emballer les bords tranchants avec du papier sécurisé avant de mettre les aliments sous vide</p> <p><b>Vérifiez si le bord du sac couvre l'orifice d'aspiration</b> Si oui, veuillez mettre le sac dans la bonne position.</p>
<b>Gonflage du sac après la mise sous vide</b>	<p><b>Vérifiez si le produit est susceptible à la corrosion</b> Tous les produits à corrosion facile 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 pourriront jamais.</p> <p><b>Vérifiez si vous avez emballé des légumes, des fruits frais et des graines</b> Tous les légumes ou fruits frais et les graines ne se conservent pas à température ambiante après avoir été mis sous vide. Ils effectuent la photosynthèse et ils respirent. Il est conseillé de les conserver au réfrigérateur.</p>
<b>Le sac fond</b>	<p><b>Vérifiez si le temps de scellage est trop long</b> Si oui, veuillez réinitialiser le temps de scellage.</p>



## L'ÉLIMINATION DE L'APPAREIL




## PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

À la fin de la vie de votre produit, il doit être acheminé vers un centre de recyclage des déchets spécialement adapté.

## LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT D'ABORD



1. Le symbole  figurant sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne peut pas être traité comme un déchet ménager. Il doit plutôt être remis aux autorités compétentes à un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.
2. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous contribuerez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient autrement être causées par une manipulation inappropriée des déchets de ce produit. Pour obtenir des informations plus détaillées sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre municipalité ou votre service d'élimination des déchets ménagers.