

NOTICE D'UTILISATION

MACHINE SOUS VIDE TEKNOVACUUM

Lire attentivement la notice avant l'utilisation et garder la notice D.17052010

Données Techniques :

Barre de soudure : 32 cm

Puissance maximale absorbée : 200
Watts

Niveau maximal du vide : 800
mbar

Capacité d'aspiration : 18 Lt / min



Inclus dans l'emballage

- 1 Machine sous vide automatique
- 20 sacs sous vide gaufrés en 20*30
- 2 rouleaux sous vide 30*600
- 1 récipient rectangulaire 20*13
(cm)
- 1 pompe pour récipients sous vide

ACCESSOIRES SOUS VIDE



SACS ET ROULEAUX



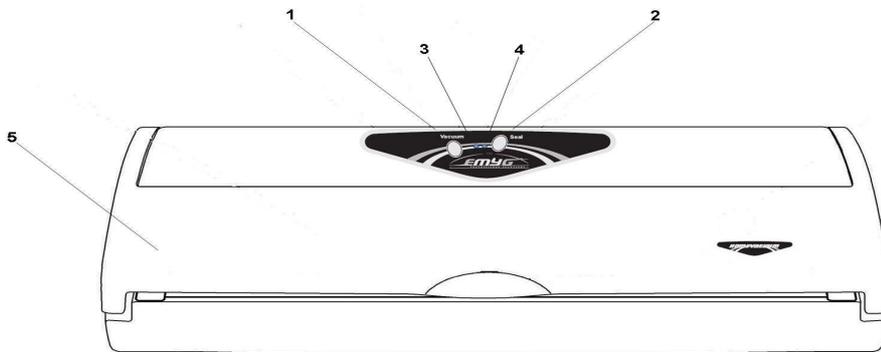
RECIPIENTS



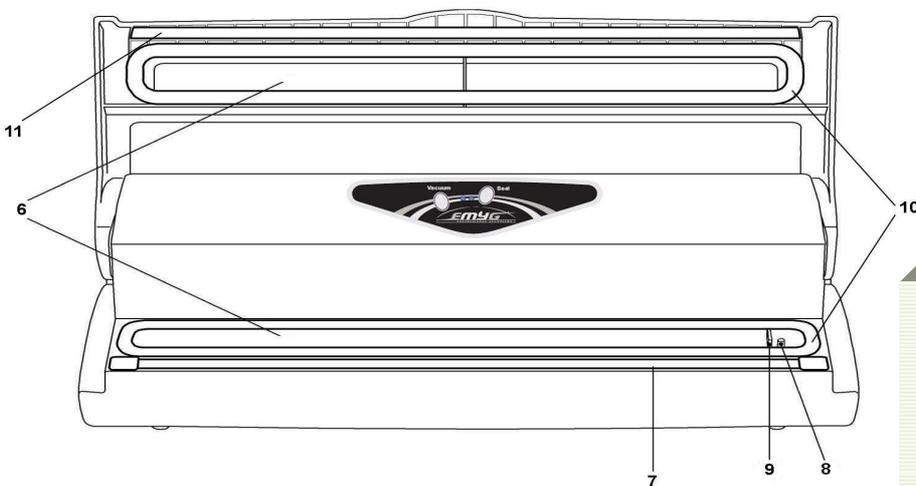
BOUCHON
POUR BOUTEILLES

DECOUVRER NOS ACCESSOIRES SOUS VIDE SUR NOTRE SITE INTERNET

www.emyg-conserverie.com



1. Interrupteur de marche
« VACUUM »
2. Interrupteur de soudure
« SEAL »
3. Lampe LED témoin verte
(soudure)
4. Lampe LED rouge
(niveau de vide max)



6. Chambre sous vide
7. Barre de soudure
8. Prise d'aspiration de l'air
9. Guide
10. Joints chambre du vide
11. Joints pression barre de soudure

UTILISATION DE LA MACHINE A VEC SACS SOUS VIDE

1. Brancher la fiche à une prise de courant accessible et correspondant au voltage prévu pour l'appareil.
2. Introduire le produit à conditionner (sauf aliment liquide et fragile) dans un sachet ou rouleau sous vide micro trou en laissant au moins 5 cm d'espace libre en haut du sachet.
3. Ouvrir le Couvercle (6.), poser le sachet bien tendu à l'intérieur du rectangle formé par les joints de la chambre du vide (10).
4. Fermer le Couvercle (6.).
5. Mettre en marche la pompe à vide en appuyant sur l'interrupteur de marche (1.) « VACCUM » et presser le couvercle (6.) des deux côtés avec les mains pour créer la pression initiale afin de permettre au sachet d'adhérer à la machine. Il n'est pas nécessaire de maintenir la pression sur le couvercle jusqu'à la fin de l'opération. Pendant l'opération de mise sous vide la lumière rouge (4) clignote.
6. Le niveau de vide préconisé est détecté automatiquement par la machine. La soudure se déclenche automatiquement pour souder le sachet. Pendant la soudure, La lampe témoin verte (3.) clignote.
7. Une fois l'opération de soudure terminée, la machine s'arrête automatiquement. L'allumage de la lampe témoin rouge (5.) indique qu'un niveau de vide satisfaisant est atteint.
8. Avant de ranger le sachet pour la conservation, contrôler la bonne qualité de la soudure d'une extrémité à l'autre du sachet et vérifier l'absence de plis ou d'impuretés qui pourraient permettre le passage de l'air.
9. IMPORTANT : Bien ouvrir le couvercle entre chaque mise sous vide pour aérer la résistance.

SOUDURE D'UN COTE DU SAC UNIQUEMENT

1. Couper à l'aide d'un ciseau la dimension souhaitée.
2. Brancher la fiche à une prise de courant accessible et correspondant au voltage prévu pour l'appareil.
3. Avant d'introduire le produit à conditionner, effectuer la soudure du sachet.
4. Ouvrir le Couvercle (6.) et poser le sachet bien tendu à l'intérieur du rectangle formé par les joints de la chambre du vide (10).
5. Appuyer sur le bouton « VACUUM » (1), la machine se met en route.
6. Appuyer immédiatement sur le bouton « SEAL » (2) pour activer la soudure. Pendant la soudure, La lampe témoin verte (3.) clignote.
7. Une fois l'opération de soudure terminée, la machine s'arrête automatiquement.
8. Contrôler la bonne qualité de la soudure d'une extrémité à l'autre du sachet et vérifier l'absence de plis ou d'impuretés qui pourraient permettre le passage de l'air.
9. Effectuer l'opération de la mise sous vide classique avec un sachet. Reprendre au point 2 de « Utilisation de la machine avec sac sous vide ». (Explication au dessus).

MISE SOUS VIDE DE RECIPIENTS

1. Remplir le récipient du produit souhaité. Les liquides et produits fragiles peuvent être mis sous vide dans les récipients.
2. Brancher la fiche à une prise de courant accessible et correspondant au voltage prévu pour l'appareil.
3. Brancher la pompe d'aspiration (bout transparent) sur la prise d'aspiration de l'air (8).
4. Poser le couvercle sur le récipient.
5. Fermer complètement la valve puis ouvrez-la d'un quart de tours.
6. Poser l'autre extrémité (plastique blanc) de la pompe d'aspiration sur la valve du couvercle du récipient.
7. Appuyer sur « VACUUM » (1). Faire une grosse pression sur le tube blanc et presser également le couvercle. Attendre environ 10 secondes.
8. Appuyer de nouveau sur « VACUUM » (1) pour stopper la machine.
9. Le couvercle doit être fixé au récipient. Il ne doit plus être possible de retirer le couvercle.
10. Pour ouvrir le couvercle après mise sous vide du récipient, dévisser la valve violette et soulever le petit caoutchouc noir. Il est possible d'entendre le bruit de l'air qui s'échappe.

CHANGEMENT DES PARAMETRES DE LA MACHINE

1. TEMPS DE SOUDURE

- Relier la machine à une prise de courant.
- Maintenir appuyé l'interrupteur de soudure (3) « SEAL » et l'interrupteur du vide (4) « VACUUM » en même temps.
- Attendre 2 secondes pour entrer dans la programmation.
- Appuyer et relâcher l'interrupteur du vide (4) « VACUUM » autant de fois que le nombre d'unités temps/puissance de soudure que l'on désire programmer (1 pression = 1 unité temps/puissance. A chaque pression la LED verte s'allume)
- Relâcher les interrupteurs.
- Le temps de soudure normal est de 7 unités.

Attention!! Ne pas dépasser 10 unités de soudure car le Téflon de protection de la barre de soudure peut brûler.

2. PASSER DU FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE AU FONCTIONNEMENT MANUEL

- Machine débranchée, appuyer et maintenir appuyé l'interrupteur du vide (4) « VACUUM »
- Brancher la machine
- Attendre l'allumage de la LED verte

3. PASSER DU FONCTIONNEMENT MANUEL AU FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

- Machine débranchée, appuyer et maintenir appuyé l'interrupteur de soudure (3) « SEAL »
- Brancher la machine
- Attendre l'allumage de la LED verte

AVERTISSEMENTS

- Faire attention à la présence de parties chaudes lors de l'utilisation de l'appareil à proximité d'une source de chaleur.
- Utiliser uniquement des sachets pour la conservation des aliments du même type que ceux fournis avec l'appareil.
- N'utiliser pas l'appareil en cas de contact avec l'eau ou si la fiche ou le câble d'alimentation sont mouillés.
- Débrancher la fiche de la prise de courant avant toute intervention.
- Les aliments périssables doivent être réfrigérés ou congelés pour éviter l'endommagement; le conditionnement sous vide prolonge le temps de conservation et aide à maintenir intactes les caractéristiques organoleptiques des aliments.
- Les produits en poudre ou en grains doivent être emballés dans une serviette avant d'être conditionnés sous vide pour éviter le risque d'être aspiré par la pompe.
- Les récipients non prévus pour la conservation sous vide peuvent imploser sous la dépression et causer des dommages et blessures; pour la conservation au réfrigérateur il faut utiliser uniquement des récipients en verre trempé ou un matériel spécifique.
- La pompe à vide et le système de soudure sont protégés contre la surchauffe par des protections thermiques, la machine s'arrête alors automatiquement; après quelque minutes de refroidissement, elle est à nouveau fonctionnelle.
- En utilisant les récipients, faire attention à la barre de soudure très chaude pour éviter tout risque de brûlure.
- Placer l'appareil sur une surface plane et éviter les positions pouvant entraîner la chute de l'appareil.
- L'appareil doit être relié à une prise de courant accessible et de même voltage que celui mentionné sur l'étiquette de données techniques collée sur le socle de l'appareil.
- En cas de défaut ou mauvais fonctionnement, ne pas démonter l'appareil. Veuillez prendre contact avec le SAV le plus proche. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par une personne du SAV ou par une personne qualifiée, par un câble du même type que celui fourni
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Niveau de pression acoustique inférieur à 60 DBA.

CONDITIONS DE GARANTIE

Les produits Emyg sont couverts par la garantie européenne pour les défauts de fabrication. Sa validité est de 2 ans dès l'achat pour le particulier (1 an pour les professionnels). La garantie entre en vigueur à partir de la date d'achat. La date d'achat est la date indiquée sur la facture/ticket de caisse délivré lors de l'achat par le revendeur. En cas d'absence de celui-ci, il est possible de voir l'année de construction sur l'étiquette de données techniques placée par Emyg sur la base de la machine. Le fabriquant s'engage à réparer et à remplacer gratuitement les pièces comportant un défaut de fabrication pendant la période de garantie. Les défauts qui n'auront pas été clairement attribués aux matériaux ou à la fabrication, seront examinés auprès du SAV autorisé, et facturés en fonction du résultat. La garantie ne s'applique pas en cas de dégâts accidentels dus au transport, à une négligence ou à un traitement inadapté, en cas d'usage ou d'installation impropre, erroné ou non conforme aux instructions reportées dans la notice et en cas de phénomènes indépendants des modes de fonctionnement et d'utilisation de la machine. La garantie est annulée en cas de réparation ou de manipulation effectuée par des tiers non autorisés. L'intervention sous garantie ne donne pas droit au remplacement de l'appareil ou à la prolongation de la garantie. La garantie ne prévoit pas le nettoyage de la machine ou de ses parties si nécessaire. Le constructeur n'est pas responsable en cas de défaut ou d'endommagement dû à la non connaissance ou à la non-application des conseils de cette notice.

Evacuation des équipements usagés par les particuliers au sein de l'Union européenne. La présence de ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique que vous ne pouvez pas vous débarrasser de ce produit de la même façon que vos déchets courants. Au contraire, vous êtes responsable de l'évacuation de vos équipements usagés et à cet effet, vous êtes tenu de les remettre à un point de collecte agréé pour le recyclage des équipements électriques et électroniques usagés. Le tri, l'évacuation et le recyclage séparés de vos équipements usagés permettent de préserver les ressources naturelles et de s'assurer que ces équipements soient recyclés dans le respect de la santé publique et de l'environnement. Pour plus d'informations sur les lieux de collecte des équipements usagés, veuillez contacter votre mairie, votre service de traitement des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

