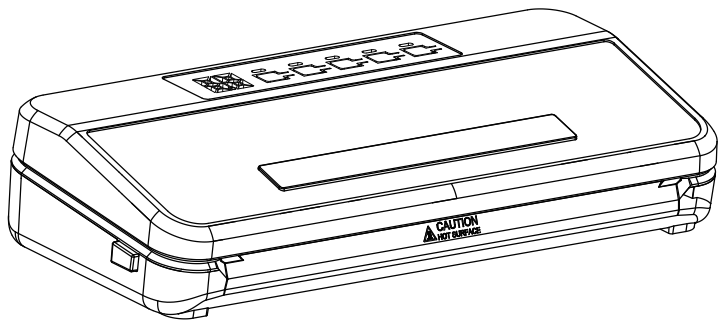


210mm

94mm



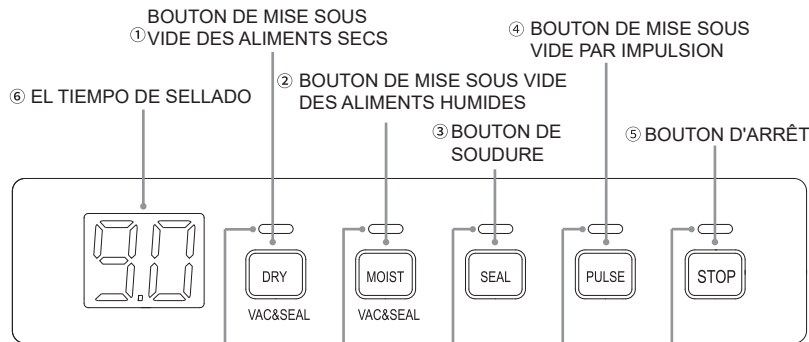
INKBIRD PLUS

INK-VS03

SCELLEUR SOUS VIDE ALIMENTAIRE

MANUEL D'UTILISATION

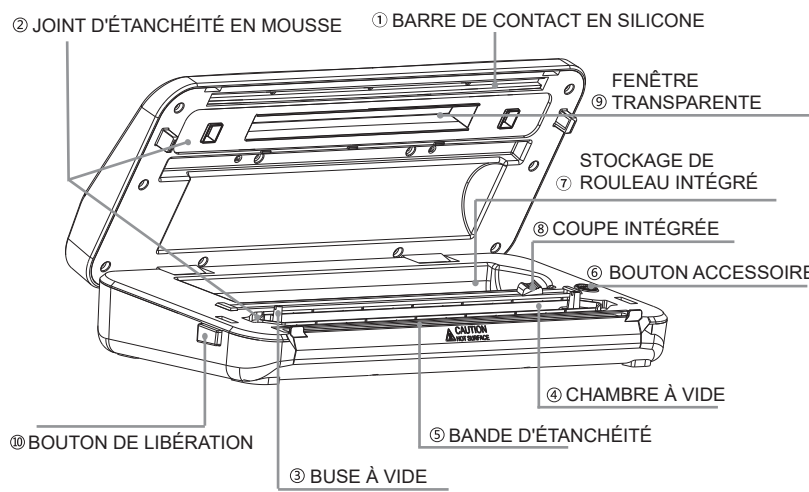
FUNCTIONS



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 revienne en mode normal.

- ① BOUTON DE MISE SOUS VIDE DES ALIMENTS SECS**
Placez le sac correctement, fermez le couvercle, appuyez sur les deux extrémités du couvercle, après avoir appuyé sur ce bouton pour pomper de l'air, le voyant correspondant s'allume. La machine se met alors automatiquement sous vide et se met à sceller. Lorsque les voyants lumineux s'éteignent, le processus est terminé.
- ② BOUTON DE MISE SOUS VIDE DES ALIMENTS HUMIDES**
Placez le sac correctement, fermez le couvercle, appuyez sur les deux extrémités du couvercle, après avoir appuyé sur ce bouton pour pomper de l'air, le voyant lumineux correspondant s'allume. La machine se met automatiquement sous vide et se met à sceller. Après le scellage, lorsque les voyants lumineux s'éteignent, le processus est terminé.
- ③ BOUTON DE SOUDURE**
Placez le sac correctement, fermez le couvercle, appuyez sur les deux extrémités du couvercle, appuyez sur le bouton de scellage pour commencer le scellage, le voyant lumineux correspondant s'allume. Lorsque les voyants s'éteignent, le processus est terminé.
- ④ BOUTON DE MISE SOUS VIDE PAR IMPULSION**
Placez le sac correctement, fermez le couvercle, appuyez sur les deux extrémités du couvercle, appuyez longuement sur le bouton de vide pulsé pour démarrer l'aspiration de la pompe à vide. Lorsque le degré de vide atteint le niveau requis, relâchez le bouton, arrêtez l'aspiration, puis appuyez sur le bouton de scellement.
- ⑤ BOUTON D'ARRÊT**
Quel que soit l'état de fonctionnement de la machine, appuyez sur le bouton STOP pour arrêter immédiatement le traitement en cours. Lorsque la machine est de nouveau en état d'attente, le voyant STOP s'allume.
- ⑥ LE TEMPS DE SOUDURE**
Indication du temps de soudure en compte à rebours, montrant le temps restant du processus de soudure.

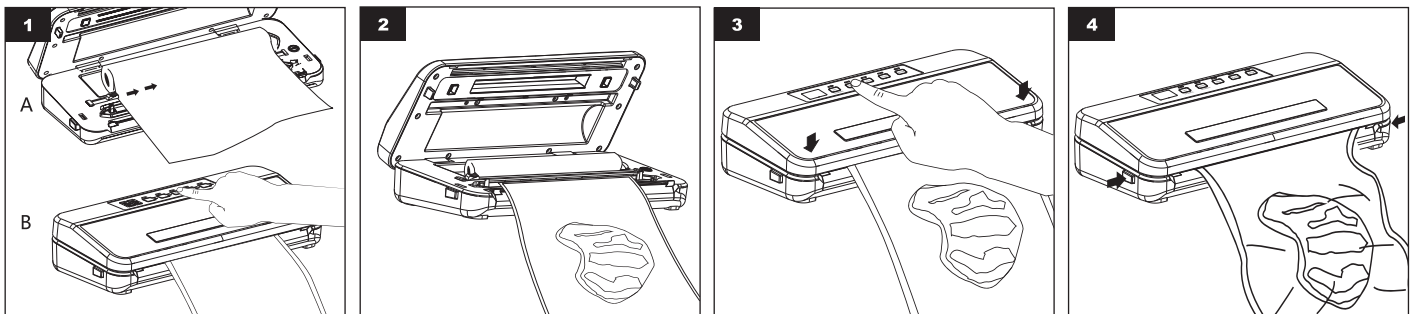
CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT



① BARRE DE CONTACT EN SILICONE
Travailler avec un joint d'étanchéité en silicone pour une étanchéité optimale.

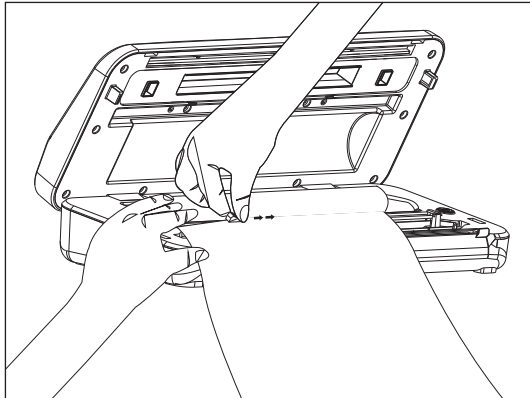
- ② JOINT D'ÉTANCHÉITÉ EN MOUSSE**
L'objectif est de s'assurer que la chambre à vide est hermétique afin que le sac puisse être aspiré correctement.
- ③ BUSE À VIDE**
Ceci est utilisé pour éliminer l'air des sacs et des bidons / bouteilles. Ne bloquez pas la buse d'aspiration lorsque vous aspirez un sac. Un tuyau accessoire est requis lors de l'aspiration d'un bidon ou d'une bouteille.
- ④ CHAMBRE À VIDE**
n chambre hermétique pour la mise sous vide.
- ⑤ BANDE D'ÉTANCHÉITÉ**
Travailler avec une barre de contact en silicone pour la fonction d'étanchéité.
- ⑥ BOUTON ACCESSOIRE**
Assurez-vous de la connexion du tube d'aspiration avant d'aspirer les bouchons de vin et les bidons d'aspirateur. Appuyez sur ce bouton pour commencer à aspirer la bouteille ou le bidon avec le voyant clignotant. Il s'arrêtera automatiquement lorsqu'il atteindra une certaine pression négative.
- ⑦ STOCKAGE DE ROULEAU INTÉGRÉ**
La taille maximale du rouleau sous vide pouvant être stocké ici est de 28*600 cm.
- ⑧ COUPE INTÉGRÉE**
ouvrez le couvercle du couvercle supérieur, tirez la longueur de sac souhaitée, tenez le sac d'une main et faites glisser le coupe-sac sur le rouleau pour obtenir la longueur de sac souhaitée.
- ⑨ FENÊTRE TRANSPARENTE**
Fenêtre de vue sous vide - aide les utilisateurs à placer le sac dans la bonne position dans la chambre à vide.
- ⑩ BOUTON DE LIBÉRATION**
Appuyez sur les deux extrémités du bouton de déverrouillage pour déverrouiller lorsque l'opération SEAL ou VAC SEAL est terminée. Ouvrez le couvercle et récupérez l'article aspiré.

MANUEL D'UTILISATION



1. a. Sortez le sac et faites glisser le coupe-sac sur le rouleau pour obtenir la longueur de sac nécessaire.
b. Placer l'ouverture du sac dans la chambre, presser fermement le couvercle, appuyer sur le bouton "SEAL" pour sceller le sac. Une fois que la lumière de scellage s'est éteinte, déverrouillez les deux boutons latéraux et retirez le sac scellé.
2. placer l'extrémité ouverte du sac dans la chambre à vide. Ne pas bloquer la buse de mise sous vide..
3. Fermez le couvercle et appuyez sur les deux extrémités du couvercle. Vous entendrez un "clic" si le couvercle est correctement enclenché, puis commencez à sceller ou à mettre sous vide et à sceller.
4. lorsque le voyant SEAL s'éteint, le processus est terminé. Appuyez sur les boutons de déclenchement aux deux extrémités pour ouvrir le couvercle et retirer le sac scellé.

CONSEILS SUR LE COUPE-SAC/ROULEAU



Tirez le rouleau selon la longueur souhaitée, tenez le sac d'une main et faites glisser le cutter d'une autre main pour obtenir la longueur souhaitée du sac. Enfin, faites glisser doucement le cutter d'un côté à l'autre pour obtenir la longueur souhaitée du sac.

DÉPANNAGE

- ① Rien ne se produit lorsque le cordon d'alimentation est branché sur l'appareil.**
A.Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé.
B.Assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement branché dans la prise électrique et dans l'appareil.
- ② L'appareil est branché, mais ne peut pas aspirer.**
A.Assurez-vous que le couvercle est correctement fermé.
B.Assurez-vous que l'ouverture du sac est correctement placée dans la chambre à vide.
C. Vérifiez que le sac n'est pas percé.
D. Vérifiez si le joint d'étanchéité en mousse est déformé ou endommagé.
- ③ L'air est évacué du sac, mais il y entre à nouveau.**
A.Vérifiez que le sac n'est pas troué ou percé. Il peut être perforé par des objets pointus. Utilisez un nouveau Si nécessaire, utilisez un nouveau sac.
B.Vérifiez le joint de scellage. Tout pli le long du joint de scellage peut provoquer une nouvelle entrée d'air, il suffit de couper le bord scellé et de le refermer.
C.S'il y a de l'humidité ou du liquide à l'extrémité de l'ouverture, coupez le sac et essuyez-le. Choisissez ensuite le réglage MOIST FOOD et refermez le sac.
D. Si l'aliment a été stocké pendant une longue période et que le sac est rempli de gaz, il risque de s'abîmer et il est conseillé de le jeter. de le jeter.
- ④ Nota:**
1.Pour éviter que l'appareil ne surchauffe, laissez-le refroidir pendant 60 secondes entre deux utilisations. Laissez le couvercle ouvert pour accélérer la dissipation de la chaleur.
2. si le sac fond, il se peut que la bande de scellage soit surchauffée. laissez l'appareil refroidir pendant 60 secondes avant de l'utiliser à nouveau.
3. Pour une meilleure conservation, ne pas réutiliser les sacs après avoir stocké des viandes crues, du poisson ou des aliments gras. Ne réutilisez pas les sachets après avoir fait mijoter des aliments ou les avoir passés au micro-ondes.

AVIS ET CONSEILS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS

Veuillez lire attentivement le manuel de l'utilisateur avant d'utiliser l'appareil et suivre les consignes de sécurité.

1. vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau local avant de brancher l'appareil.
2. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés. N'utilisez pas l'appareil s'il fonctionne mal ou s'il est endommagé de quelque manière que ce soit. Si le cordon ou l'appareil est endommagé, il doit être retourné à un centre de service agréé pour être réparé.
3. Pour débrancher l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique. Ne pas débrancher en tirant sur le cordon.
4. Ne pas utiliser de rallonge avec l'appareil.
5. Si le cordon d'alimentation est endommagé, contactez le fabricant, son agent de service ou une personne de qualification similaire pour l'acheter afin d'éviter tout danger.
6. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou doit être nettoyé, débranchez le cordon de la prise de courant.
7. Ne pas utiliser l'appareil sur des surfaces humides ou chaudes, ou à proximité d'une source de chaleur.
8. N'immergez aucune partie de l'appareil, du cordon d'alimentation ou de la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides.
9. un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques d'enchevêtrement dans un long cordon ou de débouchement.
10. N'utilisez que les accessoires ou les pièces rapportées recommandés par le fabricant.
11. N'utilisez l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné. Usage domestique uniquement.
12. Surveillez étroitement les enfants lorsqu'ils utilisent un appareil électrique. Ne laissez pas l'appareil être utilisé comme un jouet.
13. ATTENTION : SURFACE CHAUDE. NE PAS TOUCHER.
14. Attendez 60 secondes avant de l'utiliser à nouveau.
15. Pour réduire le risque d'électrocution, ce produit est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Cette fiche est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise au début, réservez la fiche. Si elle ne s'insère toujours pas, contactez un électricien qualifié pour qu'il installe la prise adéquate. Ne modifiez en aucun cas la fiche.

1. ne pas trop remplir le sac. Laissez toujours au moins 6 à 8 cm entre le contenu du sac et le haut du sac.
2. assurez-vous que le sac est sec. Il sera difficile de le fermer hermétiquement s'il est mouillé.
3. pour de meilleurs résultats, les denrées périssables doivent toujours être congelées ou réfrigérées après le processus de scellage sous vide.
- Nettoyez l'ouverture du sac à l'intérieur et à l'extérieur. Aplatis l'ouverture du sac.
5. Lors de l'emballage sous vide d'un article volumineux, pour éviter les plis dans le scellage, étirer doucement le sac à plat avant de le placer dans la chambre à vide.
6. Lorsque vous mettez sous vide des articles aux bords tranchants (spaghettis secs, argenterie, etc.), protégez le sac des perforations en l'enveloppant dans un matériau de rembourrage souple, tel qu'une serviette en papier. Vous pouvez utiliser un réservoir au lieu d'un sac.
7. Lorsque vous utilisez des bidons, laissez toujours un espace de 2,5 cm / 1 in au sommet du bidon.
8. Laissez l'appareil refroidir pendant 1 minute entre deux utilisations pour éviter d'activer la protection contre la surchauffe.
9. Si vous n'êtes pas sûr que votre sac a été correctement scellé, refermez-le simplement.
10. Pour de meilleurs résultats, utilisez des sacs et des bidons produits par le fabricant.
11. Micro-ondes : Ne réchauffez pas les aliments scellés au micro-ondes..

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- ① Débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
- ② Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides. Empêchez l'eau ou d'autres liquides de pénétrer dans le port d'alimentation CA de l'appareil.
- ③ Ne pas nettoyer l'appareil avec un produit abrasif pour éviter d'endommager la surface.
- ④ Essuyez la surface extérieure avec un chiffon doux et savonneux.
- ⑤ Essuyer tout aliment ou liquide sur la chambre à vide avec une serviette en papier.
- ⑥ Sécher soigneusement l'appareil avant de le réutiliser.

Capteur de température à thermistance NTC :

Contrôle intelligemment la température de l'appareil. Le mode de protection s'active automatiquement en cas de surchauffe, les voyants clignotent et l'appareil ne peut pas fonctionner. L'appareil reprend son fonctionnement normal une fois qu'il a refroidi et que les voyants cessent de clignoter.

GUIDE DE STOCKAGE

dans le réfrigérateur (5±2 ℃)	Durée de stockage normale	Durée de stockage avec notre accessoire de scellage 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
Oeufs	10-15 Jours	30-50 Jours
Au congélateur (-16~-20 ℃)	Durée de stockage normale	Durée de stockage avec notre accessoire de scellage sous vide
Viandes	3-5 Mois	1 An
Fruits de mer et poissons	3-5 Mois	1 An
Température ambiante (25±2℃)	Durée de stockage normale	Durée de stockage avec notre accessoire de scellage sous vide
Pan	1-2 Jours	6-8 Jours
Harina de arroz	3-5 Mois	> 1 An
Cacahuètes / Frijoles	3-6 Mois	> 1 An
Hojas de té	5-6 Mois	> 1 An

CONTENU DU PAQUET

NO.	Description	Imagen	Qty
1	Scellant sous vide		1
2	Cordon d'alimentation CA		1
3	Accessoire Tuyau		1
4	Rouleau		1
5	Sac		5
6	Joints d'étanchéité		1

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Description	spécification
Numéro d'article	INK-VS03
Tension nominale	○AC100-120V ○AC220-240V
Fréquence nominale	50Hz - 60Hz
Puissance nominale	110W
Temps de scellage	6-12 Seconds
Niveau de vide	□ -80kPa
Dimensions	402*161*85MM (L*W*H)
Poids net	1.60kg
Poids brut	2.00kg



Ne pas jeter les appareils électriques avec les déchets municipaux non triés, mais utiliser des installations de collecte séparée. 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 la nappe phréatique et dans la chaîne alimentaire, nuisant ainsi à votre santé et à votre bien-être.

FRONT

BACK