



Vac `n Seal Elite

Guide d'utilisation



Precision Appliance Technology, Inc.

Site Web : www.vestaprecision.com

TABLE DES MATIERES

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS POUR LA SÉCURITÉ	2
INSTRUCTIONS D'EMBALLAGE SOUS VIDE.....	3
COMPOSANTS DU PRODUIT.....	6
FONCTIONNALITÉS ET OPTIONS.....	8
MODE D'EMPLOI.....	11
Comment retirer l'air d'un sachet et le sceller.....	11
Comment produire des sachets à partir d'un rouleau	12
Consignes pour les sachets	12
Comment utiliser l'appareil avec un contenant	13
Consignes pour les contenants.....	15
ENTRETIEN.....	16
DÉPANNAGE	17
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	19
GARANTIE LIMITÉE ET SERVICE APRÈS-VENTE	20
Retours	20
Échanges.....	20
Remplacements sous garantie	21
Frais de livraison	21
Articles endommagés ou défectueux	22
Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie limitée? ..	22

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS POUR LA SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez cet appareil électrique, vous devez suivre en tout temps les consignes de sécurité de base, y compris :

1. Lire et comprendre toutes les instructions.
2. N'utiliser l'appareil qu'à l'intérieur, sur une surface sèche, stable et dure.
3. Ne pas utiliser l'appareil près d'une source de chaleur, sur une surface chaude ou dans des conditions humides.
4. Pour prévenir les décharges électriques, n'immerger aucune des pièces de l'appareil.
5. Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
6. Toujours débrancher l'appareil en tirant sur la fiche, et non sur le cordon.
7. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé.
8. Ne pas utiliser l'appareil s'il fonctionne mal ou est endommagé.
9. N'utiliser cet appareil que pour son usage prévu.
10. Ne pas laisser un enfant utiliser cet appareil. Si des enfants sont à proximité lors de l'utilisation de l'appareil, celui-ci doit être maintenu hors de leur portée et une surveillance étroite par un adulte est nécessaire.
11. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui ont peu d'expérience avec les appareils de cuisson.
12. Ne pas brancher ce produit à l'aide d'un cordon d'extension.

13. Toujours utiliser des sachets ou des produits pour la fabrication de sachets en plastique de qualité alimentaire et convenant à la cuisson selon les recommandations du fabricant. Utiliser uniquement des sachets de taille adéquate et ne pas les remplir à l'excès.
14. Ce produit a été conçu pour un usage domestique seulement.

INSTRUCTIONS D'EMBALLAGE SOUS VIDE

- Respectez toutes les règles de sécurité alimentaire de la FDA, telles qu'énoncées sur le www.FDA.gov.
- L'emballage sous vide ne remplace PAS la mise en conserve.
- L'emballage sous vide ne remplace PAS la réfrigération et la congélation.
- L'emballage sous vide ne peut pas inverser la détérioration des aliments.
- Certains fruits et légumes peuvent dégager des gaz, un phénomène appelé le dégazement. L'emballage sous vide de tels fruits ou légumes peut se détériorer avec le temps à cause de cet effet de dégazement. Le blanchiment ou la congélation des fruits et légumes avant de les emballer sous vide peut aider à prévenir le dégazement.

REMARQUE : En raison des risques causés par les bactéries anaérobies, il ne faut jamais emballer sous vide les fromages mous, les champignons frais et les légumes du genre Allium (ail, oignons, échalotes, etc.).

- Il est impératif de suivre les procédures de manipulation et de conservation sécuritaires des aliments. Vous pouvez ralentir la croissance des microorganismes en conservant les aliments à des températures inférieures à 4 °C (40 °F) ou en les congelant à -18 °C (0 °F). La congélation ne tue pas les microorganismes, mais elle diminue leur risque de croissance. Pour une conservation à long terme, congelez toujours les aliments emballés sous vide.

REMARQUE : Le bœuf et les autres protéines peuvent paraître plus foncés après l’emballage sous vide. Ce changement d’apparence est causé par le retrait de l’oxygène et n’indique aucunement une détérioration.

- Avant d’emballer sous vide des liquides comme des bouillons, des soupes ou des ragoûts, faites-les d’abord congeler dans un plat, un bol ou un moule à glaçons. Retirez le liquide congelé et emballez-le sous vide avant de l’entreposer dans votre congélateur, jusqu’à ce qu’il soit prêt à consommer.

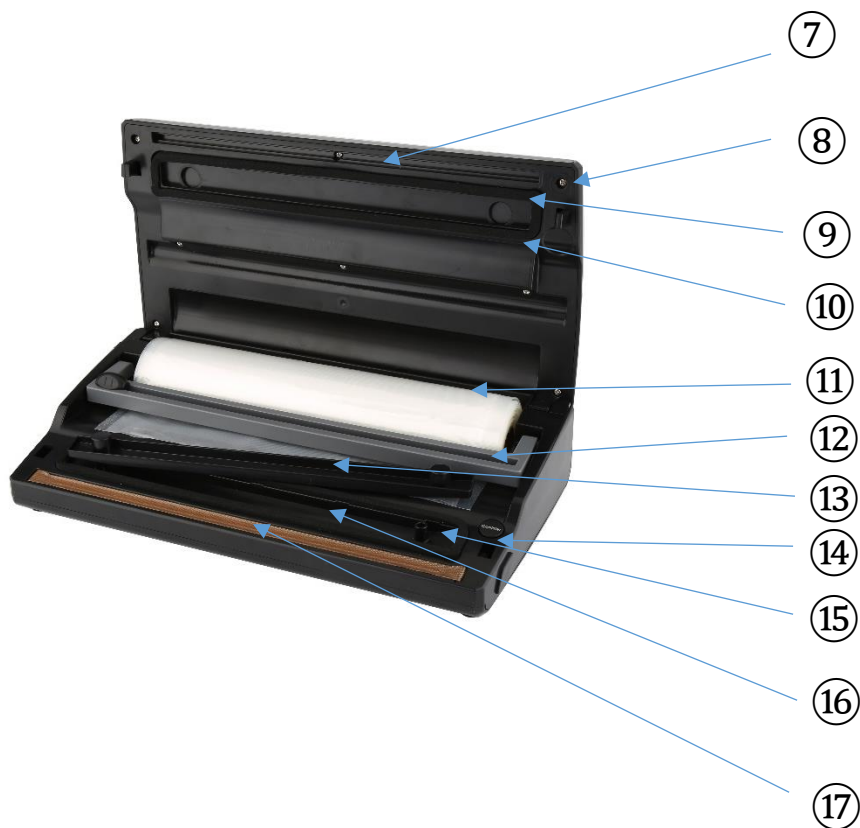
Renseignements sur la conservation et la sécurité des aliments

Méthode de conservation	Aliments	Durée de conservation habituelle	Emballage sous vide
Congélation	Viande	6 mois	15 à 20 mois
	Poissons et fruits de mer	6 mois	10 à 12 mois
	Fruits séchés, grains de café	6 à 9 mois	18 à 24 mois
Réfrigération	Viande	2 à 3 jours	12 à 13 jours
	Poissons et fruits de mer	2 à 3 jours	6 à 8 jours
	Viande cuite	2 à 3 jours	10 à 14 jours
	Œufs	2 à 3 jours	30 à 50 jours
	Légumes	2 à 3 jours	7 à 10 jours
Nourriture sèche	Pain	1 à 2 jours	6 à 8 jours
	Biscuits	4 à 6 mois	12 mois
	Nouilles	5 à 6 mois	12 mois
	Riz	5 à 6 mois	12 mois
	Farine	4 à 5 mois	12 mois
	Craquelins	3 à 4 mois	12 mois
	Café	2 à 3 mois	12 mois
	Thé	5 à 6 mois	12 mois
	Lait en poudre	1 à 2 mois	12 mois

COMPOSANTS DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Couvercle supérieur
3. Boîtier
4. Bouton de déverrouillage
5. Boîtier inférieur
6. Pieds en caoutchouc



7. Mousse d'étanchéité 8. Verrous 9. Joint

10. Plaque intérieure du couvercle

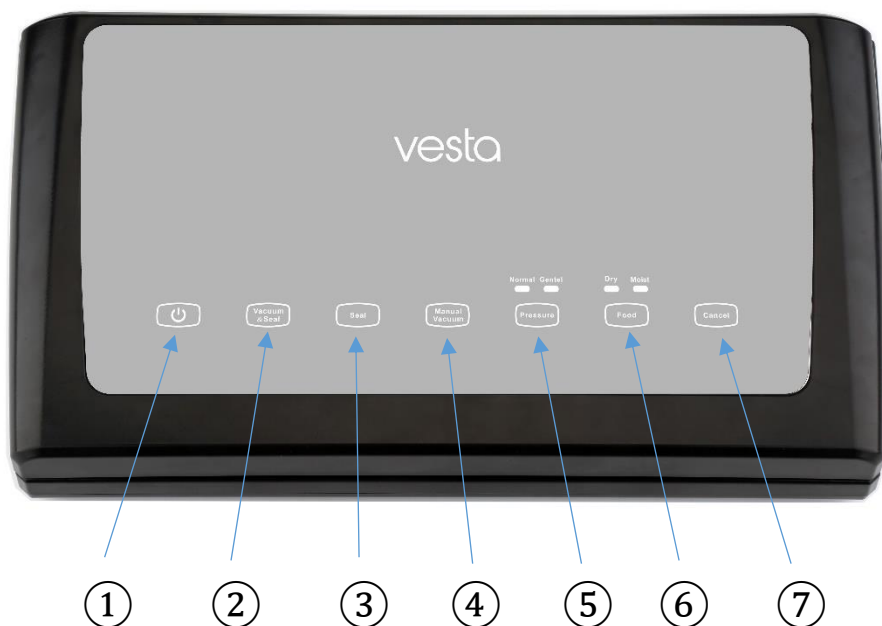
11. Espace pour rouleau 12. Adaptateur de coupe

13. Rainure pour liquide 14. Bouton d'accessoire

15. Orifice d'aspiration 16. Chambre à vide

17. Fil et bande de scellage

FONCTIONNALITÉS ET OPTIONS



1. Alimentation
2. Aspiration et scellage
3. Scellage
4. Aspiration manuelle
5. Pression (normale/légère)
6. Aliments (secs ou humides)
7. Annuler

1. Bouton d'alimentation

Au branchement de l'appareil, seul ce bouton est allumé, et l'appareil entre en mode d'économie d'énergie. Pour utiliser l'appareil, appuyez sur ce bouton afin d'activer le mode veille. En mode veille (où tous les boutons et témoins sont allumés), appuyez sur le bouton d'alimentation pour retourner au mode d'économie d'énergie.

2. Bouton d'aspiration et de scellage (Vacuum & Seal)

Lorsque l'appareil est en mode veille, appuyez sur ce bouton pour activer l'option d'aspiration et de scellage automatiques. Le bouton deviendra bleu, et l'appareil émettra quelques « bips » une fois la procédure terminée.

3. Bouton de scellage (Seal)

Lorsque l'appareil est en mode veille, appuyez sur ce bouton pour activer l'option de scellage sans aspiration. Cette option est parfaite pour produire des sachets à partir d'un rouleau, pour arrêter l'aspiration et sceller le sachet lors de l'emballage d'articles délicats ou pour emballer des articles qui n'ont pas besoin d'être mis sous vide (documents, articles de collection, etc.).

4. Bouton d'aspiration manuelle (Manual Vacuum)

Lorsque l'appareil est en mode veille, appuyez sur ce bouton pour activer l'option d'aspiration sans scellage. L'appareil aspirera l'air, puis libérera le sachet sans le sceller.

5. Bouton de sélection de pression normale ou légère (Pressure (Normal/Gentle))

Il y a deux options de pression en mode automatique : normale et légère. La pression normale est de -711 mbar / -21 inHg et la pression légère est de -982 mbar / -29 inHg.

6. Bouton de sélection d'aliments secs ou humides (Food (Dry/Moist))

Le processus de scellage est différent selon qu'il s'agit d'aliments secs ou humides. Le scellage d'aliments secs prend 3 secondes, alors que le scellage d'aliments humides en prend 6. À l'allumage, l'appareil est en mode aliments secs par défaut. Appuyez sur ce bouton pour alterner entre les modes.

7. Bouton d'annulation (Cancel)

Ce bouton arrête tous les processus en cours.

MODE D'EMPLOI

Comment retirer l'air d'un sachet et le sceller

1. Choisissez un sachet d'un format approprié et mettez-y l'article à emballer, de sorte qu'il reste un espace d'au moins 5 cm (2 po) entre l'article et le haut du sachet.
2. Ouvrez le couvercle et étendez le côté ouvert du sachet dans la rainure pour liquide de la chambre.
3. Refermez le couvercle et appuyez sur les coins pour le verrouiller.
4. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour activer l'affichage et choisir le mode sec ou humide, au besoin.
5. Appuyez sur le bouton « Vacuum & Seal » pour commencer le processus d'aspiration et de scellage. Le bouton devient bleu pendant le processus.
6. Une fois la procédure terminée, le bouton devient bleu, et l'appareil émet quelques « bips ».
7. Déverrouillez le couvercle en appuyant sur les boutons de déverrouillage de chaque côté.
8. Vérifiez le joint du sachet.

REMARQUE : Un joint bien fait est transparent. Si on peut y voir des bulles ou des plis, ou s'il est incomplet, blanc ou voilé, enlevez la partie scellée du sachet et refaites la procédure.

Comment produire des sachets à partir d'un rouleau

1. Ouvrez le couvercle, levez l'adaptateur de coupe et tirez la longueur de sachet désirée du rouleau.
2. Abaissez l'adaptateur de coupe, appuyez dessus jusqu'à ce qu'il s'enclenche, puis faites glisser le couteau pour couper la longueur voulue de sachet du rouleau.
3. Ouvrez le couvercle et placez une des extrémités ouvertes de la pellicule dans la chambre.
4. Refermez le couvercle et appuyez sur les coins pour le verrouiller.
5. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour activer l'affichage, et appuyez sur le bouton « Seal » pour sceller le côté ouvert du sachet.
6. Par la suite, reportez-vous aux instructions [Comment retirer l'air d'un sachet et le sceller.](#)

Consignes pour les sachets

- Certains types de sachets ne sont pas compatibles avec cet appareil. Veuillez vous assurer que les sachets utilisés avec cet appareil sont gaufrés et dotés de canaux d'extraction d'air.
- Les aliments délicats, juteux ou qui doivent conserver leur forme, doivent être congelés au préalable. Les aliments comme les viandes, les petits fruits et le pain peuvent être congelés pendant jusqu'à 24 heures sans se détériorer ni subir de brûlures de congélation. Une fois que l'aliment est ferme, il est prêt à être emballé sous vide.

- Pour emballer sous vide les liquides comme les soupes, les ragoûts et les bouillis, faites-les d'abord congeler dans un plat ou un moule à glaçons. Une fois qu'ils sont congelés, emballez-les sous vide et conservez-les au congélateur.
- Si vous emballez un objet pointu ou à rebords tranchants, utilisez des serviettes de papier pour en coussiner les extrémités, et ainsi l'empêcher de percer le sachet.
- Les sachets sous vide servant à la conservation peuvent être réutilisés, même après avoir été chauffés, notamment au micro-ondes. Ne réutilisez pas les sachets qui ont servi à entreposer du poisson frais ou des aliments gras.

Comment utiliser l'appareil avec un contenant

N'employez que des contenants conçus pour la conservation sous vide, afin d'éviter les risques d'éclatement et de blessure. Les étapes suivantes fonctionnent avec les contenants Vesta.

1. Placez l'aliment dans le contenant. Assurez-vous que le couvercle du contenant est sec et que son joint d'étanchéité est propre et libre de particules d'aliments. Laissez de l'espace dans le haut du contenant; ne le remplissez pas au-delà de la ligne « Max ».
2. Refermez le couvercle de façon étanche, et tournez le bouton en position « Vacuum ».
3. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre l'appareil en mode veille.
4. Ouvrez le couvercle et retirez la rainure pour liquide dans la chambre.
5. Connectez le tube à l'orifice d'accessoire de l'appareil et à celui du couvercle du contenant.



6. Appuyez sur le bouton « Canister » qui se trouve dans l'appareil, tout en gardant une légère pression sur le couvercle du contenant, jusqu'à ce que la pression devienne négative à l'intérieur du contenant.
7. Après le cycle d'aspiration, l'appareil s'arrêtera de lui-même. Retirez le tube du contenant et tournez le bouton en position « Lock » avant de ranger le contenant.
8. Pour ouvrir un contenant scellé sous vide, tournez le bouton en position « Open ». L'intérieur se dépressuriserá et vous pourrez retirer le couvercle. Il est possible de réutiliser un contenant de nombreuses fois, pourvu qu'il soit bien entretenu.

Le processus ci-dessus fonctionne avec les contenants Vesta et pourrait fonctionner avec d'autres types de contenants. Reportez-vous toujours aux instructions propres à votre contenant.

Consignes pour les contenants

- N'utilisez que des contenants conçus pour la conservation sous vide.
- Laissez refroidir les aliments chauds avant de les mettre sous vide pour éviter les problèmes d'étanchéité.
- Ne chauffez pas le contenant au four à micro-ondes lorsque le couvercle est scellé, car cela pourrait l'endommager ou causer des blessures.

ENTRETIEN

1. Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
2. N'immergez pas l'appareil ni le cordon d'alimentation.
3. Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide de nettoyeurs abrasifs ou d'un tampon à récurer, car cela pourrait le rayer.
4. Nettoyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un linge doux et humide ou d'une éponge, et si nécessaire, de savon à vaisselle doux et d'eau chaude.
5. Pour nettoyer l'intérieur de l'appareil, utilisez un essuie-tout ou un linge doux et propre et essuyez tout aliment ou liquide. Humidifiez le linge doux avec un mélange d'eau et de savon doux et essuyez doucement.
6. Essuyez doucement, mais complètement l'appareil à l'aide d'un linge doux et propre.

DÉPANNAGE

L'appareil ne fonctionne pas.

- Assurez-vous que l'appareil est branché dans une prise électrique.
- Inspectez le cordon électrique pour vous assurer qu'il n'est pas abîmé. En cas de dommage au cordon, n'utilisez pas l'appareil et communiquez avec le service à la clientèle de Vesta.

L'appareil n'aspire pas tout l'air ou ne scelle pas automatiquement.

- Assurez-vous que le sachet est correctement placé à l'intérieur de la chambre et que son côté ouvert est bien à plat et sans pli.
- Assurez-vous que le joint est bien fixé et n'est pas endommagé.
- Vérifiez et nettoyez la mousse d'étanchéité et le joint, au besoin. Les particules d'aliments peuvent nuire au processus d'aspiration.
- Assurez-vous que le couvercle est verrouillé.
- Vérifiez si le sachet a des fuites et utilisez-en un nouveau, le cas échéant.

Le sachet ne reste pas sous vide après avoir été scellé.

- Tout pli, liquide ou particule d'aliment dans le joint du sachet causera ce problème. Retirez le joint, nettoyez l'ouverture du sachet et refaites la procédure d'aspiration et de scellage. Si le problème est causé par la présence de liquide dans le joint ou par l'emballage d'aliments juteux, congelez l'aliment avant de l'emballer sous vide.
- Coussinez tout objet qui risque de transpercer le sachet sous vide (p. ex., un os).

L'appareil ne scelle pas.

- Laissez l'appareil refroidir 20 secondes entre les scellages.
- Assurez-vous que le côté ouvert du sachet ne comporte pas de pli, de particules d'aliments ou de liquide. Nettoyez l'ouverture du sachet avant de le sceller de nouveau.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension nominale : 110-120 VCA / 220-240 VCA

Fréquence nominale : 60 Hz / 50 Hz

Puissance nominale : 110 W

Pompe : pompe simple

Pression : -711 mbar / -21 inHg

Largeur du fil de scellage : 2 mm / 0,08 po

Largeur de sachet maximale : 305 mm / 12 po

Dimensions : 380 x 198 x 88,5 mm / 15 x 7,8 x 3,5 po

Poids : 2,2 kg / 4,85 lb

GARANTIE LIMITÉE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Retours

Si vous n'êtes pas entièrement satisfait, nos produits comportent une garantie de remboursement de 30 jours, sans questions. Pour être admissible à un remboursement complet, vous devez :

- avoir acheté votre produit au cours des 30 derniers jours directement auprès de Vesta Precision;
- avoir le numéro de commande ou le courriel original de votre achat;
- envoyer votre demande de retour ou de remboursement complet par courriel.

L'offre de remboursement complet n'est valide qu'à l'intérieur d'une période de 30 jours suivant un achat fait directement auprès de Vesta Precision. Les appareils achetés auprès de revendeurs ou détaillants partenaires, ou sur d'autres sites Web, ne sont pas admissibles à un remboursement complet. Veuillez consulter la politique de retour du détaillant pour de plus amples renseignements. Nous ne pouvons pas offrir de remboursement complet pour les appareils endommagés non couverts par notre garantie limitée.

Échanges

Différentes options accompagnent nos produits. Il est possible de demander un échange dans les 30 jours suivant la date de l'achat initial. Pour être admissible à un échange, vous devez :

- avoir acheté votre produit au cours des 30 derniers jours directement auprès de Vesta Precision;
- avoir le numéro de commande ou le courriel original de votre achat;
- nous envoyer une demande d'échange par courriel.

L'offre d'échange n'est valide qu'à l'intérieur d'une période de 30 jours suivant un achat fait directement auprès de Vesta Precision. Les produits achetés auprès de revendeurs ou détaillants partenaires, ou sur d'autres sites Web, ne sont pas admissibles à un échange. Veuillez consulter la politique d'échange du détaillant pour de plus amples renseignements. Nous ne pouvons échanger les appareils endommagés non couverts par notre garantie limitée.

Remplacements sous garantie

Nos produits comportent une garantie limitée de deux ans. Il est possible de demander un remplacement sous garantie dans les deux ans suivant la date de l'achat initial. Pour être admissible à un remplacement sous garantie, vous devez :

- avoir acheté le produit au cours des deux dernières années;
- avoir le numéro de commande ou le courriel original de votre achat. Si vous avez acheté le produit auprès d'un revendeur ou détaillant partenaire, ou sur un autre site Web, vous devez fournir une copie de votre reçu original;
- nous envoyer une réclamation de garantie.

L'offre de remplacement sous garantie n'est en vigueur que dans les deux ans suivant la date de l'achat initial. Nous ne pouvons pas offrir de remplacement sous garantie pour les d'appareils endommagés non couverts par notre garantie limitée.

Frais de livraison

Les frais de livraison engagés relativement à un retour, un échange ou un remplacement sous garantie sont payés par Vesta par l'intermédiaire d'un bordereau prépayé émis par l'équipe de soutien.

Articles endommagés ou défectueux

Si vous avez reçu un produit endommagé ou défectueux, avisez-nous immédiatement par téléphone, par courriel ou sur notre site Web, pour obtenir de l'assistance. Veuillez noter que si nous ne disposons pas d'un article de remplacement identique au vôtre, nous le remplacerons par une unité semblable de valeur égale ou supérieure.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie limitée?

Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages résultant directement ou indirectement :

- de l'utilisation non prévue du produit à des fins non décrites dans le manuel de l'utilisateur;
- de l'utilisation non prévue avec un autre produit ou de tout autre perte ou dommage subi à la suite d'une telle utilisation ou en combinaison avec tout autre article;
- d'un accident, d'une mauvaise utilisation, d'une utilisation abusive, du vandalisme, de surtensions ou de catastrophes naturelles (y compris les phénomènes météorologiques, comme la foudre);
- d'un entretien inadéquat ou insuffisant;
- de toute modification non autorisée, y compris le démontage;
- de réparations effectuées par un technicien non autorisé.

NOUS NE SOMMES PAS RESPONSABLES DES DOMMAGES INDIRECTS, PARTICULIERS, ACCESSOIRES OU PUNITIFS RELATIFS À L'UNITÉ OU DÉCOULANT DE SON UTILISATION, ET LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE S'APPLIQUE PAS À DE TELS DOMMAGES. Dans la mesure où certaines autorités interdisent la limitation ou l'exclusion de responsabilité pour les dommages accessoires ou indirects, les exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer dans votre cas. Cette garantie limitée est exclusive à l'acheteur original et non transférable.



Precision Appliance Technology, Inc.

Des questions ou des problèmes?

Contactez le service à la clientèle :

Site Web : www.vestaprecision.com

Courriel : support@vestaprecision.com

Téléphone : +1-833-504-5101 (Amérique)

+442039363041 (Europe)