

# GASTRONOMA

Scelleur sous vide

18310003

[www.adexi.eu](http://www.adexi.eu)



## INTRODUCTION

Pour tirer le meilleur parti de votre nouvelle machine sous vide, veuillez lire attentivement ces instructions avant de l'utiliser pour la première fois. Prenez particulièrement note des précautions de sécurité. Nous vous recommandons également de conserver les instructions pour référence ultérieure.

## SÉCURITÉ GÉNÉRALE INSTRUCTIONS

- Cet appareil ne peut être utilisé que par les enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances s'ils sont surveillés ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Ne laissez jamais sans surveillance lors de l'utilisation. Gardez un œil sur les enfants qui se trouvent à proximité de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation. L'appareil n'est pas un jouet.
- Une utilisation incorrecte de cet appareil peut provoquer des blessures ou endommager l'appareil.
- Utiliser uniquement aux fins prévues. Le fabricant n'est pas responsable de toute blessure ou dommage résultant d'une utilisation ou d'une manipulation incorrecte (voir également les conditions de garantie).
- Pour usage domestique uniquement. Pas pour un usage extérieur ou commercial.
- Retirez tous les matériaux d'emballage et de transport de l'intérieur et de l'extérieur de l'appareil.
- Vérifiez que l'appareil n'a pas de dommages visibles et qu'aucune pièce ne manque.
- Ne pas utiliser avec d'autres cordons que celui fourni.
- Vérifiez qu'il n'est pas possible de tirer ou de trébucher sur le cordon ou sur une rallonge.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie ou un système de télécommande séparé.
- Éteignez l'appareil et retirez la fiche de la prise lors du nettoyage ou lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Évitez de tirer sur le cordon lors du retrait. Débrancher la fiche de la prise. Au lieu de cela, tenez la fiche.
- Gardez le cordon et l'appareil éloignés des sources de chaleur, des objets chauds et des flammes nues.
- Assurez-vous que le cordon est complètement étendu.
- Le cordon ne doit pas être tordu ou enroulé autour de l'appareil.
- Vérifiez régulièrement que ni le cordon ni la fiche ne sont endommagés et n'utilisez pas l'appareil s'il y a des dommages, ou s'il est tombé sur le sol, est tombé dans l'eau ou a été endommagé de toute autre manière.
- Si l'appareil, le cordon ou la fiche ont été endommagés, faites inspecter et si nécessaire réparer l'appareil par un réparateur agréé.

- Connectez-vous à 230 V, 50 Hz uniquement. Le la garantie n'est pas valable si l'appareil est connecté à une tension incorrecte.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même. Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté l'appareil pour les réparations sous garantie.
- Les réparations ou modifications non autorisées annuleront la garantie.
- Prudence! Certaines parties de cet appareil ance peut devenir très chaude et provoquer des brûlures si on la touche. Une attention particulière doit être portée là où des enfants et des personnes vulnérables sont présents.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ SPÉCIALES TIONS

- L'appareil doit pouvoir fonctionner laisser refroidir pendant 1 minute entre le thermoscellage ou la mise sous vide.
- N'essayez pas de mettre des sacs sous vide contenant des liquides ou des aliments qui coulent, car le contenu du sac pourrait être aspiré dans l'appareil et le détruire.
- Utilisez uniquement les sacs recommandés par le revendeur. N'utilisez pas de film de cuisine ou similaire, car cela pourrait endommager l'appareil. ance.
- Retirez le sac dès qu'il est été thermoscellé/scellé. S'il est laissé dedans l'appareil pendant que le fil chaud refroidit, il peut coller à l'appareil.
- Gardez toujours le fil chaud propre pour éviter de contaminer les aliments ou les substances à emballer.

- Gardez toujours le fil chaud exempt de résidus alimentaires et de saletés afin que le pouvoir de scellement ne soit pas réduit.
- N'utilisez pas la fonction de mise sous vide ou de scellage lorsque le couvercle est ouvert. Assurez-vous que le couvercle est verrouillé (à l'aide du bouton de déverrouillage) avant d'utiliser la fonction de mise sous vide ou de scellage.

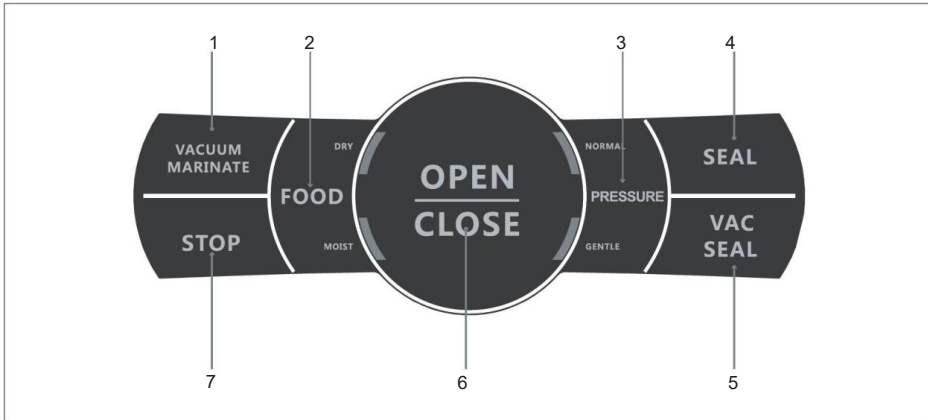
## AVANTAGES DU VIDE SCELLAGE

Les aliments emballés sous vide se conservent mieux et plus longtemps au réfrigérateur ou au congélateur que les aliments emballés dans un emballage contenant de l'air.

Certains types d'aliments peuvent également être cuits/ réchauffé en mettant le sac scellé dans un plat d'eau ou dans un four à micro-ondes.

Lorsque vous faites cuire des aliments au four à micro-ondes, percez des trous dans le sac avec une fourchette pour que la vapeur puisse s'échapper.

Il est également possible de sceller/sceller sous vide des objets tels que des papiers personnels, des médicaments, etc. pour voyager, camper ou naviguer afin qu'ils ne soient pas mouillés.



COMPOSANTS PRINCIPAUX

1. SOUS VIDE/MARINER

Bouton pour passer l'aspirateur et mariner

2. ALIMENTATION

Bouton pour aliments secs/humides

3. PRESSION

Bouton pour une mise sous vide normale/  
douce

4. JOINT

Bouton pour sceller

5. JOINT VAC

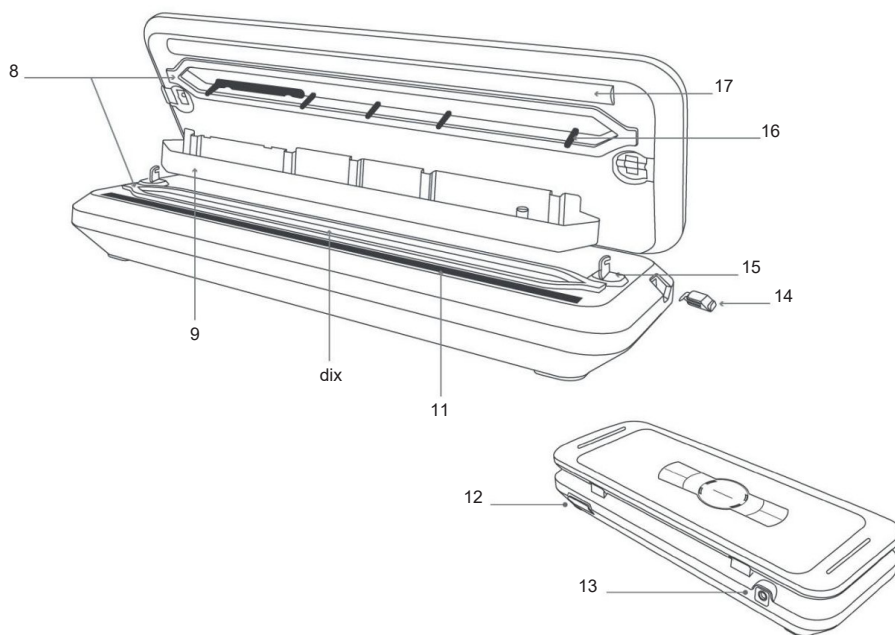
Bouton pour mettre sous vide et sceller

6. OUVRIR/FERMER

Bouton d'ouverture/fermeture

7. ARRÊTEZ

Bouton d'arrêt



- 8. Sceau
- 9. Bac d'égouttage amovible
- 10. Chambre à vide
- 11. Ligne de scellage
- 12. Prise de courant
- 13. Raccordement du tuyau
- 14. Lame
- 15. Verrouillage automatique du couvercle
- 16. Fin de l'arrêt
- 17. Lèvre

## ÉTANCHÉITÉ ET

### SCELLEMENT SOUS VIDE

1. Insérez le connecteur du cordon dans le prise de courant (12) de l'appareil et branchez-le sur une prise de courant.
2. Remplissez le sac avec les composants requis. Assurez-vous qu'il y a au moins 7 cm entre le contenu et l'endroit où le sac sera scellé. Assurez-vous que le sac est complètement propre et sec sur la zone où il sera scellé.
3. Appuyez sur le bouton OUVRIIR/FERMER (6). Le verrou est libéré.

4. Lissez le sac, si possible. Placez le bord ouvert du sac à l'intérieur de l'appareil et poussez le sac jusqu'à ce qu'il soit arrêté par les butées (16) de l'appareil. Ferme la couverture.

5. Appuyez sur le bouton VAC SEAL (5) ou sur le bouton SEAL (4).

Le voyant associé s'allume sur.

Le verrou (15) verrouille le couvercle.

Le scellage ou la mise sous vide commence.

6. Une fois le processus de scellage ou de mise sous vide terminé, le couvercle se déverrouille automatiquement.

Note!

- Vous pouvez interrompre le processus de mise sous vide ou de scellage à tout moment en appuyant sur le bouton STOP (7).
- Attendez au moins 60 secondes entre chaque scellement.

Paramètres

- Appuyez sur le bouton FOOD (2) pour choisir entre les aliments secs et humides.

Le voyant associé s'allume sur.

Le temps de mise sous vide est plus long avec des aliments humides.

- Appuyez sur le bouton PRESSION (3) pour choisir entre une mise sous vide normale ou douce.

Le voyant associé s'allume sur.

Le temps de mise sous vide est plus long avec les aliments fragiles.

- Vous pouvez interrompre le processus de mise sous vide ou poursuivre le processus de scellage à tout moment en appuyant sur le bouton SEAL (4).

## BOUTEILLES SOUS VIDE ET CONTENEURS

Si vous possédez des récipients sous vide ou des bouchons de vin, vous pouvez utiliser l'appareil pour aspirer l'air des récipients ou des bouteilles de vin à l'aide du tuyau fourni, permettant ainsi au contenu de durer plus longtemps.

- Insérez le tuyau dans le raccord de tuyau. tion (13).
- Fixez le tuyau au bouchon de vin ou le récipient sous vide. Il doit y avoir un espace libre d'au moins 2,5 cm en haut du conteneur.
- Appuyez brièvement sur le bouton VACUUM/MARI-NATE (1). Le voyant associé clignote. L'appareil s'éteint automatiquement une fois que la pression de vide nécessaire est formée dans le récipient.
- N'utilisez pas de bouteilles en plastique ou similaires.

## MARINAGE

Normalement, la viande doit mariner pendant plusieurs heures, mais l'utilisation d'une pression sous vide ouvre les pores de la viande afin que la marinade puisse pénétrer en 20 minutes.

- Insérez le tuyau dans le raccord de tuyau (13).
- Appuyez et maintenez enfoncé le bouton VACUUM/MARI-NATE (1) pendant 3 secondes. Le voyant associé s'allume en permanence.

L'appareil s'éteint automatiquement une fois le processus de marinage terminé.

Utiliser la lame

- Retirez la lame (14) de l'appareil et ouvrez ou coupez le sac en plastique.  
Remplacez la lame sur l'appareil.

## NETTOYAGE

- Éteignez toujours l'appareil au niveau de la prise murale et débranchez-le avant de le nettoyer.

- Retirez le bac collecteur (9) et videz-le.

Si nécessaire, lavez-le à l'eau tiède savonneuse et séchez-le soigneusement avant de le remettre en place.

- Nettoyer avec un chiffon humide et, si nécessaire, un peu de détergent. N'utilisez jamais de détergents ou de solvants abrasifs.

- S'il y a des résidus de sachet sur la ligne de soudure (11), vous pouvez réaliser une soudure sans placer de sachet dans l'appareil. Essayez soigneusement la ligne de scellage avant qu'elle ne soit à nouveau complètement froide.

## INFORMATIONS SUR L'ÉLIMINATION ET LE RECYCLAGE DE CELA PRODUIT

Veuillez noter que ce produit Adexi est marqué de ce symbole :

Cela signifie que ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers ordinaires, car les déchets électriques et électroniques doivent être éliminés séparément.

Selon la directive DEEE, chaque État membre doit garantir une collecte correcte.

collecte, valorisation, manipulation et recyclage des déchets électriques et électroniques. Les ménages privés de l'UE peuvent déposer

gratuitement leurs équipements usagés dans

des stations de recyclage spéciales. Dans certains

États membres, les appareils usagés peuvent être restitués au détaillant où ils ont été achetés

à condition que vous achetiez des produits neufs.

Contactez votre détaillant, votre distributeur ou les autorités municipales pour plus d'informations

sur la marche à suivre avec les déchets électriques et électroniques.

## CONDITIONS DE GARANTIE

La garantie ne s'applique pas :

- si les instructions ci-dessus n'ont pas été suivies
- si l'appareil a subi des interférences
- si l'appareil a été mal manipulé, soumis à un traitement brutal ou a subi toute autre forme de dommage
- si l'appareil est défectueux en raison de défauts dans l'alimentation électrique.

En raison de l'évolution constante de nos produits en termes de fonctionnalité et de conception, nous nous réservons le droit d'apporter des modifications au produit sans préavis.

## FRÉQUEMMENT DEMANDÉ

### DES QUESTIONS

Si vous avez des questions concernant l'utilisation de l'appareil et que vous ne trouvez pas de réponse dans ce guide d'utilisation, veuillez consulter notre site Web [www.adexi.eu](http://www.adexi.eu).

Vous pouvez également consulter les coordonnées sur notre site Web si vous devez nous contacter pour des questions techniques, des réparations, des accessoires ou des pièces de rechange.

## IMPORTATEUR

Adex A/S

Grenåvej 635A

DK-8541 Skødstrup

Danemark

[www.adexi.eu](http://www.adexi.eu)

Nous ne pouvons être tenus responsables d'éventuelles erreurs d'impression.