

Appareil de mise sous vide multifonction



Référence : DOM420
Version : 1.4
Langue : Français

Instruction manual

Vous venez d'acquérir un produit de la marque LIVOO et nous vous en remercions. Nous apportons un soin particulier au design, à l'ergonomie et à la simplicité d'usage de nos produits. Nous espérons que ce produit vous donnera entière satisfaction.

Cette notice d'utilisation est également disponible sur notre site www.livoo.fr

Consignes de sécurité

S'IL VOUS PLAÎT, PRENEZ LE TEMPS DE BIEN LIRE LA NOTICE D'UTILISATION PARTICULIEREMENT AVANT LA PREMIERE UTILISATION.

Une mauvaise utilisation de l'appareil peut l'endommager ou blesser l'utilisateur. Assurez-vous que vous utilisez l'appareil dans le but pour lequel il est conçu. Nous refusons toutes responsabilités quant aux dégâts (aux dommages et intérêts) dus à une utilisation incorrecte ou une mauvaise manipulation.

1. Vérifiez que la tension du secteur correspond à celle indiquée sur l'appareil.
2. Les instructions de sécurité ne suffisent pas pour éliminer complètement le danger. Des mesures appropriées de prévention des accidents doivent toujours être employées.
3. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.

Instruction manual

4. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
5. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger. (*).
6. Utilisez l'appareil uniquement pour un usage domestique.
7. Placez cet appareil le plus près possible de la source d'alimentation, afin de pouvoir le débrancher rapidement et facilement.
8. Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide pour quelque raison que ce soit. Ne le placez jamais dans un lave-vaisselle.
9. Avant le nettoyage, débranchez toujours l'appareil de la source d'alimentation.
10. N'utilisez jamais l'appareil en plein air et placez-le toujours dans un environnement sec.
11. N'utilisez jamais des accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant. Ils pourraient constituer un danger pour l'utilisateur et présenter des risques de dommages pour l'appareil.

Instruction manual

12. Ne déplacez jamais l'appareil en tirant le câble. N'enroulez pas le câble autour de l'appareil et ne le tordez pas.
13. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
14. Ce type d'appareil ne peut pas fonctionner continuellement ; ce n'est pas un appareil professionnel.
15. Il est absolument nécessaire de garder cet appareil propre en tout temps vu qu'il est mis en contact direct avec les aliments.
16. En ce qui concerne les détails sur la façon de nettoyer les surfaces qui sont au contact des denrées alimentaires, référez-vous au paragraphe "nettoyage" ci-après de la notice.
17. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus
18. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Instruction manual

19. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
20. Gardez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
21. Il n'est pas destiné à être mis en marche au moyen d'une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
22. Cet appareil ne doit pas être installé à proximité des flammes nues, des matériaux facilement inflammables (rideaux, textiles, etc.), d'un radiateur, d'un four ou d'une autre source de chaleur.
23. Avant l'utilisation, placez l'appareil sur une surface plane et horizontale.
24. Pendant l'utilisation, ne touchez pas les parties mobiles avec vos doigts.
25. Cet appareil est destiné à être dans des applications domestiques et analogues, telles que:
 - Des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels
 - des fermes

Instruction manual

- Les clients dans les hôtels, les motels et tout autre type d'environnement résidentiel
- Des environnements du type chambres d'hôtes

(*) **Personne compétente qualifiée** : technicien du service après-vente du constructeur ou de l'importateur ou toute personne qualifiée, habilitée et compétente pour effectuer ce type de réparation.

Informations importantes

Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial.

Il est recommandé de ne pas utiliser l'appareil en continu pendant plus de 20 secondes.

Entre chaque opération de soudage, il est recommandé d'attendre environ 7sec.

Gardez le couvercle supérieur de votre appareil déverrouillé lorsqu'il n'est pas utilisé.

Il n'est pas interdit d'utiliser des rallonges si l'on prend garde de bien les utiliser. La rallonge doit être disposée de manière à ne pas traverser un comptoir, une table où elle peut être marchée dessus, accrochée ou tirée involontairement par des enfants en particulier.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Voltage : 220-240V~ 50-60Hz

Puissance: 85W

Instruction manual

DESCRIPTION



UTILISATION

Remarques :

Avec cet appareil, vous pouvez utiliser des sacs plastiques achetés dans le commerce ou le film plastique fourni DOM421 d'une largeur qui ne doit pas excéder 28cm.

Les films plastiques doivent présenter des points ou ronds imprimés sur l'une des faces, deux faces lisses ne conviennent pas.

L'épaisseur doit se situer entre 0,20mm et prenez garde de bien contrôler le niveau de température pour lequel le film ou le sac est conçu (la fourchette de température idéale est de -20°C à +110°C).

Si vous utilisez des sacs plastiques, choisissez ceux qui sont conçus pour toutes les sortes d'aliments (légumes, viandes, poissons, biscuits).

Transformation des sachets à partir du film fourni :

Instruction manual

1. Vous pouvez complètement ouvrir le couvercle en tirant les loquets des deux côtés de l'appareil, ensuite coupez le film plastique fourni à la dimension souhaitée à l'aide de la lame intégrée.
2. Abaissez le couvercle et verrouillez-le en appuyant sur les côtés.
3. Branchez l'appareil.

Note : attention ! Surface chaude ! Ne pas toucher !

Après l'opération laissez l'appareil refroidir. Attendez environ 7 secondes entre deux soudures.

4. Appuyez sur le bouton scellage, le couvercle s'abaisse complètement automatiquement. La barre lumineuse d'évolution de mise sous vide vous permet de suivre le processus de soudure.
5. Une fois la soudure terminée, le couvercle s'ouvre automatiquement.

A présent vous pouvez entreprendre la mise sous vide des aliments :

Note : si vous utilisez un sac plastique, vous n'avez pas besoin de suivre les étapes de soudure ci-dessus.

1. Remplissez votre sac plastique (attention, la quantité de nourriture ne doit pas dépasser les $\frac{3}{4}$ du sac), placez-le sur la bande chauffante en respectant les délimitations (butoirs et limites latérales).
2. Appuyez sur le bouton mode une fois pour choisir la fonction mise sous vide à sec (voyant bleu) ou deux fois pour la fonction humide (voyant rouge), cela dépend de vos aliments (biscuits ou pains sont des aliments secs, viande ou poisson sont des aliments humides).

Note :

- **Il est recommandé de ne pas utiliser l'appareil en continu pendant plus de 20 secondes.**
 - Pour la mise sous vide d'aliments très chauds, attention à ne pas vous brûler, il vaut mieux les laissez refroidir.
 - **L'endroit où vous souder le sac doit être exempt d'aliments. Veillez à ne pas plisser le sac.**
 - Si vous voulez faire cuire vos aliments sous vide aux micro-ondes, faites préalablement des trous dans le sac avec la pointe d'un couteau.
 - **Veillez à réfrigérer ou à congeler les aliments immédiatement après la mise sous vide.**
 - Des aliments liquides ne doivent pas être mis sous vide mais uniquement scellés.
3. Appuyez sur le bouton de mise sous vide et scellage : adapté aux aliments nécessitant une aspiration importante de l'air comme des céréales.

Ou appuyez sur le bouton mise sous vide « aliments fragiles » : adapté aux aliments nécessitant une aspiration moins importante de l'air.

Instruction manual

Le couvercle s'abaisse automatiquement. La pompe d'aspiration s'enclenche, l'air de votre sac est aspiré. La barre d'évolution lumineuse de mise sous vide vous permet de suivre le processus de soudure.

Note : si vous voulez interrompre l'opération appuyez sur le bouton arrêt. En cas de blocage, débranchez l'appareil et réessayez.

4. Une fois la mise sous vide réalisée, le voyant vert devient rouge, la fonction de soudage s'enclenche automatiquement.
5. Lorsque l'opération de soudure est terminée le couvercle s'ouvre et vous pouvez retirer le sac.

Mise sous vide externe :

1. Pour mettre sous vide vos aliments dans une boîte hermétique (non fournie), vous pouvez utiliser le tube et l'adaptateur fournis. Fixez l'embout de l'adaptateur dans l'emplacement prévu sur le côté de l'appareil et l'autre extrémité fournie avec votre boîte sur le couvercle de celle-ci.
2. Appuyez sur le bouton de mise sous vide externe.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Ne pas l'immerger dans l'eau.
3. Ne pas utiliser de détergents ou objets abrasifs pour le nettoyer.
4. Essuyez la surface de l'appareil avec un chiffon doux et humide.
5. Pour nettoyer l'intérieur de l'appareil, essuyez-le avec un papier essuie-tout.
6. Maintenez le couvercle déverrouillé lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.

Problèmes et solutions

Problèmes	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas	1. Vérifiez qu'il soit branché. 2. Le câble d'alimentation est endommagé.
Ne soude pas	1. Vérifiez que le sac ne soit pas plissé et qu'il soit bien en place. 2. Vérifiez que la bande chauffante ne soit pas endommagée. 3. Respectez un intervalle de temps de 20 sec entre deux mise sous vide et scellage.

Instruction manual

La mise sous vide ne fonctionne pas	1. Vérifiez que le sac soit bien en place. 2. Vérifiez que le sac ne soit pas plissé. 3. Vérifiez l'état du sac plastique, il ne doit pas être percé. 4. Vérifiez l'état des aliments dans le sac, s'il y a trop d'humidité ou du liquide, remplacez le sac. 5. Assurez-vous que la buse d'aspiration ne soit pas obstruée. 6. Utilisez un sac plastique adapté.
Après la mise sous vide le sac fuit progressivement	7. Utilisez les sacs plastiques adaptés (pas trop fins). 8. Si la nourriture mise sous vide libère des gaz, cela peut affecter la qualité de la mise sous vide.

Guide d'instructions



**Mise au rebut correcte de l'appareil
(Équipement électrique et électronique)**

(Applicable dans l'Union européenne et dans les autres pays d'Europe qui ont adopté des systèmes de collecte séparés)

La directive Européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Équipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets ménagers.

Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.



Pour en savoir plus :

www.quefairedemesdechets.fr

LIVOO

BP 61071

67452 Mundolsheim - FRANCE

- Photo non contractuelle
- Soucieux de la qualité de ses produits le constructeur se réserve le droit d'effectuer des modifications sans préavis