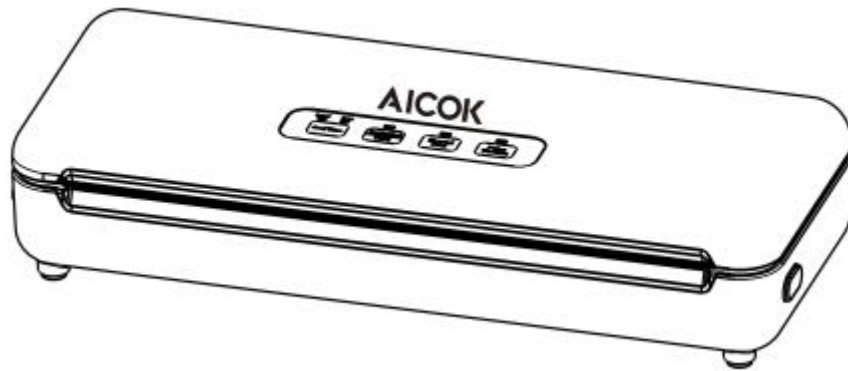


# AICOK

## VS5115 appareil de scellement à vide

### Instructions



# AICOK

## Sauvegarde importante:

Lors de l'utilisation de cet appareil électrique, il faut toujours observer les précautions de sécurité, y compris les suivantes:

## Lire toutes les instructions

**Lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil et les enregistrer pour la référence future.**

1. Avant de brancher le fil dans la prise murale ou du débrancher, il faut assurer que le couvercle de machine est en état déverrouillé, et le débrancher sur la prise lorsque la machine n'est pas utilisée ou avant que la machine est nettoyée.
2. Cet appareil n'est pas un jouet, lorsqu'il n'est pas utilisé ou près d'enfants, il faut faire l'attention et stocker cet appareil dans un endroit sécuritaire, hors de la portée d'enfants.
3. Ne pas utiliser le sac ou les pièces non recommandées ou non désignées, et ne pas utiliser cet appareil pour l'autre usage.
4. Si le fil est endommagé, il faut immédiatement arrêter utiliser cet appareil, et il est remplacé par une personne professionnelle.
5. Il faut éloigner les pièces en mouvement.
6. Ne pas contacter l'élément de scellement à chaud situé sur le bord de haut de cette machine. Il est chaud et peut être brûlé.
7. Ne pas essayer de réparer l'appareil de soi-même
8. Ne pas utiliser l'appareil, s'il tombe ou semble être endommagé.
9. Éviter de faire les choses suivantes: tirer ou porter le fil, le fil est utilisé comme une poignée, fermer la porte sur le fil, ou tirer le fil autour des arêtes vives ou coins. Ne pas utiliser l'appareil lorsque le fil/prise est humide.
10. Éloigner le gaz chaud, le four chauffé, le brûleur électrique ou tout autre surface chaude. Ne pas utiliser cet appareil sur une surface humide ou près d'une source chaude.

# AICOK

---

11. Il vaut mieux ne pas utiliser le fil d'extension avec cet appareil. Toutefois, un fil d'extension est utilisé, il faut avoir une évaluation égale ou supérieure à celle de cet appareil.
12. Lors de la déconnection, il faut saisir la prise de faire le débranchement, pas le fil, pour éviter toute blessure.
13. Avant de brancher l'appareil ou de faire l'opération, il faut assurer que vos mains sont sèches et sécuritaire de faire l'action.
14. Lorsqu'il est mis à 'ON' ou à la position de fonctionnement, il faut le mettre toujours sur une surface stable, comme une table ou le comptoir.
15. Ce n'est pas nécessaire d'utiliser tout lubrifiant, comme l'huile lubrifiante ou l'eau, sur cet appareil.
16. Il est interdit d'immerger toute partie de cet appareil, le fil d'alimentation ou la prise dans l'eau ou l'autre liquide.
17. Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur ou sur une surface humide, on recommande l'utilisation pour le ménage, l'usage intérieur seul.
18. Cet appareil ne peut pas être utilisé par les enfants avec l'âge égal et supérieur à 8 ans et il peut être utilisé par les personnes avec la capacité de réduction physique, sensorielle ou mentale ou le manque d'expérience et de connaissance, s'ils ont reçu une supervision ou une instruction concernant l'utilisation d'appareil de manière sécuritaire et compris les dangers impliqués.
19. Les enfants doivent être surveillés afin d'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
20. Si le fil d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou la personne similaire qualifiée afin d'éviter tout danger.
21. Le nettoyage et la maintenance d'utilisateur ne doivent pas être effectuées par les enfants sans supervision.

# AICOK

---

## Attention:

**Conserver ces instructions pour l'usage de ménage seul.**

**AB: 1MIN par cycle**

## Construction et fonctions

### 1. Vacuum&seal / Cancel:

Ce bouton possède deux fonctions selon l'état de machine:

- En mode veille, il peut démarrer l'opération automatique de vider le sac, ensuite le sac est automatiquement scellé lorsque le vide est achevé;
- En état de fonctionnement (création de vide ou opération de scellement), il peut arrêter la machine.

### 2. Manual Seal: ce bouton possède deux fonctions:

- Pour sceller l'extrémité ouverte d'un sac sans aspiration d'air utiliser un sac par le rouleau de sac.
- Lors de la fonction 'Vacuum&seal' automatique, ce bouton arrête le moteur de pompe et commence immédiatement à sceller le sac afin que moins de pression sous vide à l'intérieur du sac peut être contrôlée par l'opérateur pour éviter d'écraser les objets délicats.

### 3. Pulse vacuum: appuyer sur ce bouton, et l'appareil commence à la création de vide; pour l'annulation, cette fonction est arrêtée. Ce processus peut être répété. Ensuite, appuyer sur 'manual seal' lorsque vous répondez à la pression désirée, elle est tournée au scellement. On peut sélectionner les différentes pressions selon les différents types d'aliment.

# AICOK

---

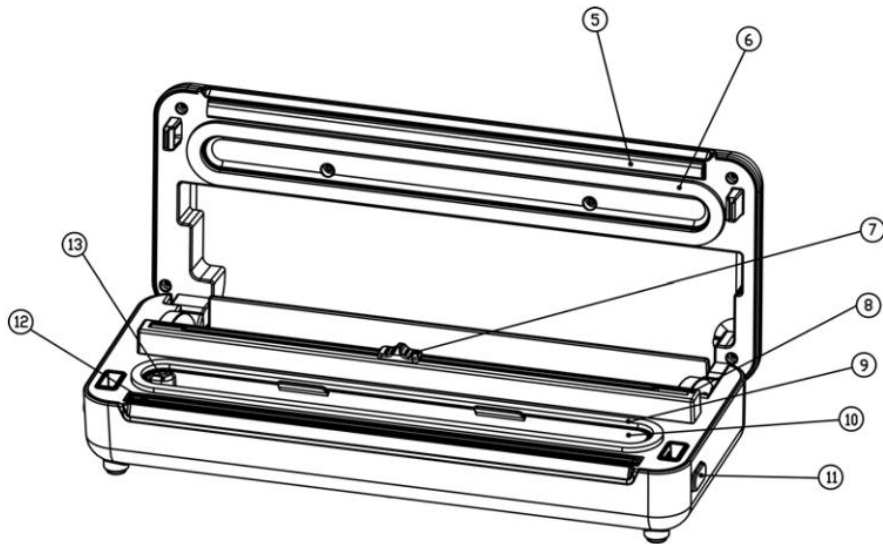
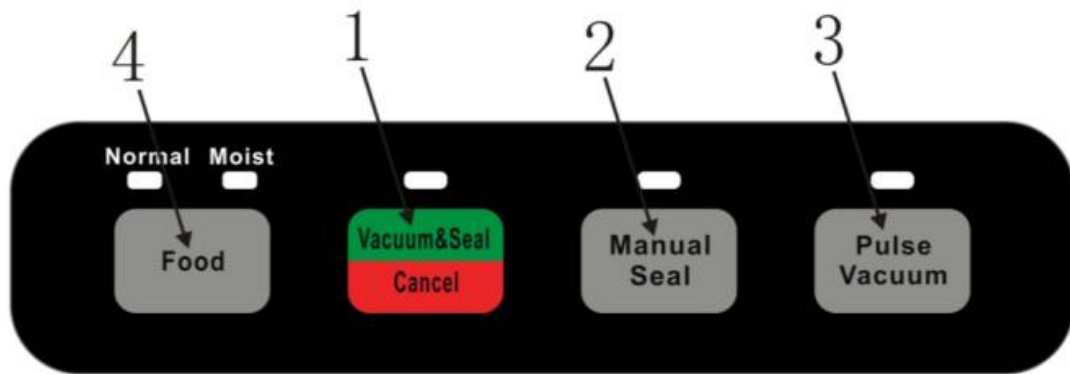
4. **Sealing time:** trois réglages pour choisir le meilleur temps de scellement de sac
- Bouton de séchage: pour le sac sec et les objets sans humidité, il possède un plus court temps de scellement thermique;
  - Bouton d'humidité: pour le sac humide ou l'aliment avec un peu d'humidité, avec le temps de scellement thermique humide.

Le réglage par défaut est un réglage normal pour le sac sec et un plus court temps de scellement.

5. **Sealing strip:** placer le sac sur cette bande pour faire le scellement. Il est nettoyé, sèche et remplacé lorsqu'il est déformé ou cassé.
6. **Upper gasket:** maintenir l'air en formant une chambre à vide avec le joint d'étanchéité inférieur. Il est nettoyé, sèche et remplacé lorsqu'il est déformé ou cassé.
7. **Bag Cutter:** l'appuyer et faire glisser dans un sens ou un autre sens pour couper le sac à une taille désirée.
8. **Cutter rack:** supporter le coupeur pour faire le glissement.
9. **Lower gasket:** maintenir l'air en formant une chambre à vide avec un joint d'étanchéité supérieur dans la chambre à vide. Il est nettoyé, sec et remplacé lorsqu'il est déformé ou cassé.
10. **Vacuum chamber:** placer l'extrémité ouverte de sac à l'intérieur de la chambre, retirer l'air de sac et extraire tout liquide de débordement de sac.
11. **Release Button:** ce bouton possède deux fonctions:
- Appuyer sur deux côtés pour ouvrir le couvercle;
  - Relâcher la pression à vide à l'intérieur de la machine.
12. **Sealing element:** l'élément chauffant revêtu par le téflon est chaud et sceller le sac.
13. **Air Intake:** l'entrée d'air est connectée avec la chambre à vide et à la pompe. Ne pas couvrir cette entrée lorsque le sac est placé pour l'opération Vacuum&Seal.

# AICOK

---



## Instruction d'opération

### I. Faire un sac avec un rouleau de sac.

1. Ouvrir le couvercle supérieur. Voir la figure 1.

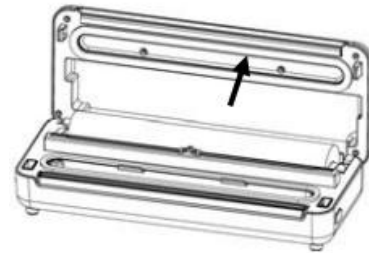


Figure 1

2. Assurer que le coupeur de sac est situé sur une extrémité de support de coupeur, ensuite le support de coupeur est mis à l'arrière – figure 2



Figure 2

3. Retirer le sac à la longueur appropriée que vous voulez – figure 3

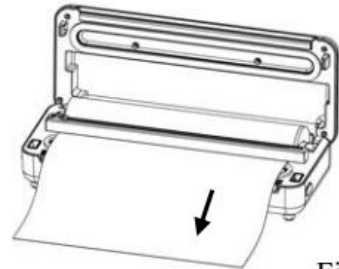


Figure 3

4. Mettre le support de coupeur et assurer qu'il est situé au bon endroit de sac, ensuite faire glisser le coupeur d'une extrémité à l'autre extrémité pour couper le sac.

– figure 4



Figure 4

# AICOK

5. Mettre une extrémité de sac sur le haut d'élément de scellement dans le dispositif de fixation de sac. – figure 5



Figure 5

6. Fermer le couvercle supérieur et appuyer fermement jusqu'à ce que vous l'entendez cliquer entre les deux côtés. – figure 6



Figure 6

7. Appuyer sur le bouton 'scellement manuel' pour commencer à sceller le sac. – figure 7

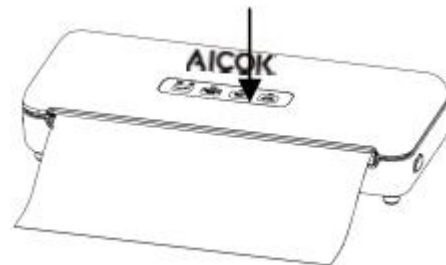


Figure 7

8. Appuyer sur le bouton de relâchement pour ouvrir le couvercle et retirer le sac dans la machine. Le sac est alors fait et prêt pour le scellement à vide. – figure 8



Figure 8



# AICOK

## I. Emballage à vide avec le sac

1. Placer les objets dans le sac. Utiliser uniquement le sac à vide conçu spécialement fourni par nous avec le canal à vide.
2. Nettoyer et redresser l'extrémité ouverte de sac, assurer qu'il n'y a aucune poussière, ride ou ondulation.
3. Placer l'extrémité ouverte de sac dans la zone de chambre à vide. – figure 1



Fig

Figure 1

4. Mettre le couvercle sur les deux côtés en utilisant deux mains jusqu'à ce que l'on entend le son de clic de deux côtés. – figure 2



Figure 2

5. Ensuite, le bouton 'Vacuum&seal/Cancel' est appuyé,
6. L'unité commence à la création de vide et sceller le sac automatiquement. – figure 3

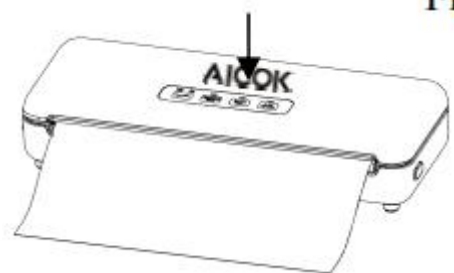


Figure 3

**Note:** ce produit fournit une pression à vide très élevée lors de l'emballage à vide avec un sac, afin d'éviter le broyage d'objet délicat par la pression à vide élevée, observer l'état de pression à vide à l'intérieur de sac et immédiatement commuter le bouton 'Manual seal' lorsque la pression à vide désirée est achevée. La pompe sera arrêtée et changée au scellement chaud de sac.

# AICOK

---

7. L'emballage à vide est fait. Appuyer sur le bouton de relâchement pour ouvrir le couvercle et retirer le sac emballé.

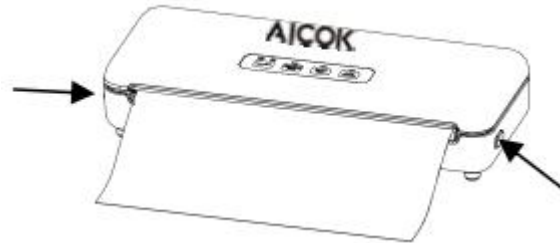


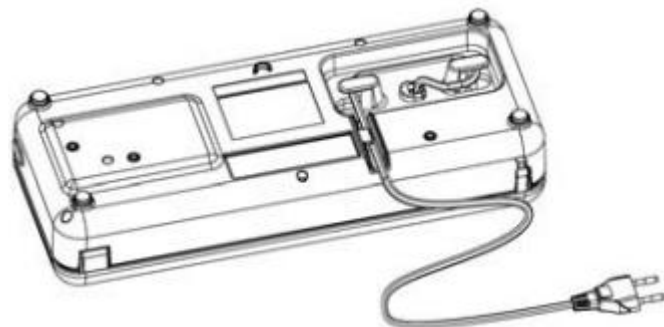
Figure 4

**Note:**

- Pour le meilleur effet de scellement, il vaut mieux refroidir l'appareil pendant 1 minute avant l'utilisation à nouveau. Essuyer tout excès de liquide ou de résidu alimentaire dans la chambre à vide après chaque sac emballé.
- Ne pas faire le scellement continuellement afin d'éviter une surchauffe d'élément de scellement. La machine sera rejetée si ce bouton 'seal' est activé dans 15 secondes suivant la dernière activation.
- Votre appareil peut seulement faire le fonctionnement sur le sac spécifique fourni par nous. Ne pas essayer d'utiliser l'autre sac non destiné à un emballage à vide.
- Couper directement le sac avec des ciseaux pour ouvrir le sac scellé.

#### **IV. Boîte de stockage de fil**

1. Placer le fil d'alimentation dans la boîte de stockage qui est située au bas de machine lorsque l'on n'utilise pas la machine. Ne pas enrouler le fil autour de l'appareil.



# AICOK

---

## Conseils pour la meilleure performant de vide

1. Ne pas placer trop d'objet dans le sac: laisser suffisamment l'espace vide à l'extrémité ouverte de sac afin que le sac peut être placé dans la zone de chambre à vide sans créer les rides ou les ondulations;
2. Ne pas mouiller l'extrémité ouverte de sac. Le sac mouillé entraînera la difficulté de scellement chaud.
3. Nettoyer et redresser l'extrémité ouverte de sac avant le scellement. Assurer qu'il n'y a rien objet laissé dans la zone ouverte de sac, ne pas apparaître les ridules ou la ligne plissée sur le panneau ouvert, ni objet étranger ou le sac plissé peut entraîner la difficulté de scellement.
4. Ne pas laisser trop d'air dans le sac. Appuyer sur le sac pour permettre l'aire excédentaire de s'échapper avant la création de vide. Trop d'air dans le sac peut augmenter le chargement de pompe à vide et entraîner la puissance insuffisante de moteur pour enlever tout l'air dans le sac.
5. Ne pas faire l'emballage à vide d'objet avec les points tranchants comme les arêtes de poisson et les coquilles dures ! Les points tranchants peuvent pénétrer et déchirer le sac ! Vous pouvez utiliser un récipient au lieu d'un sac pour stocker les tels objets.
6. Recommander de sceller un sac à vide dans 1 minute, pour laisser l'appareil de suffisamment faire la remise.
7. Si le vide requis n'est pas atteint pour une raison inconnaissable, le système de vide sera automatiquement éteint après 60 secondes, dans ce cas, il faut vérifier si le sac existe une fuite, ou si le sac n'est correctement pas placé ou s'il y a toute autre raison.
8. Assurer qu'il n'y a pas de la fissure ou de la déformation, ou des petites particules reposantes autour de la chambre à vide. Lorsque ce cas se produit, il faut les retirer et faire le nettoyage et séchage soigneusement, ou remplacer un nouveau.
9. Pendant le processus d'emballage du sac à vide, une petite quantité de liquide, de miette ou de particule alimentaire peut être introduite par inadvertance dans la chambre à vide, obstruant la pompe et endommageant votre appareil. Pour les éviter, congeler les aliments humides et juteux avant le scellement de sac ou placer une serviette en papier pliée près du haut intérieur de sac. Pour les aliments en poudre ou à grain fin, il faut éviter de trop remplir le sac. Vous pouvez également placer un filtre de café à l'intérieur avant l'emballage à vide.

# AICOK

---

10. Préparer les fruits et les légumes blanches avant l'emballage à vide pour les meilleurs résultats.
11. Les liquides doivent être refroidis avant l'emballage à vide. Les liquides chauds se gonflent au-dessus du haut de jarre lors de l'emballage à vide. Note: une attache de jarre est nécessaire pour sceller la jarre.
12. Conserver les aliments périssables dans le congélateur ou le réfrigérateur. L'emballage à vide prolonge la durée de conservation d'aliment, mais ils ne doivent pas être conservés.
13. Remplir un sac d'environ 2/3 avec l'eau, sceller l'extrémité (non vide). Geler le sac et utiliser la glace dans le refroidisseur, ou les paquets de glace pour les blessures sportives.
14. Les nombreux aliments sont préemballés vendus dans le sac à vide commercial comme le fromage et la charcuterie. Maintenant, vous pouvez maintenir le goût et la fraîcheur de ces aliments, en re-emballant avec le sac à vide de scellement après que le sac d'emballage commercial a été ouvert.
15. L'article de culotte tels que la farine, le riz, le mélange pour les gâteaux et les crêpes, ils restent plus frais lors de l'emballage à vide. Pour la noix et les condiments, il faut conserver leur saveur tandis que la rancidité est conservée.
16. Pour les objets avec les pointes et les bords tranchants, tels que les os et les pâtes séchées, rembourrer le bord avec les serviettes en papier afin d'éviter que le sac n'est pas perforé.
17. Il existe les nombreuses utilisations non alimentaires pour l'emballage à vide. Garder les fournitures de camping comme les allumettes, les trousse de premiers secours et les vêtements propres et secs. Garder les éruptions automatiques pour les urgences automatiques. Garder l'argent et les objets de collection intacts. 1. La fonction principale de cet appareil est de stocker une large gamme d'aliment pour la fraîcheur, la durée, la saveur et la commodité. En général, l'emballage à vide conserve les aliments frais jusqu'à trois fois aussi longtemps que d'autres méthodes traditionnelles de stockage d'aliment. Une fois que cet appareil est une partie indispensable de votre vie, cela réduira le gaspillage alimentaire, et économisera plus d'argent.

# AICOK

---

- a) Cuire à l'avance pour sceller à vide et stocker les portions individuelles ou repas entier. Ce sac à vide n'est pas recommandé pour la cuisson au micro-ondes ou à l'ébullition, utiliser la méthode de cuisson générale pour réchauffer les aliments scellés.
  - b) Préparer les aliments à l'avance pour les pique-niques et les excursions de camping ou les barbecues.
  - c) Éliminer la combustion de congélateur.
  - d) Emballer les aliments, tels que la viande, le poisson, la volaille, les fruits de mer et les légumes pour les congeler ou réfrigérer.
  - e) Emballer les aliments secs, tels que les haricots, les noix et les céréales pour faire le stockage plug long.
18. C'est idéal pour le pré-emballage des ingrédients ainsi que des portions individuelles pour les personnes conscientes de santé, comme la prise en compte du poids ou celle sur les régimes alimentaires ou nutritionnels avec les exigences particulières.
19. Ce système peut également être utilisé pour stocker et protéger les autres éléments: les objets de valeur, tels que les photos, les documents importants, la collection de tampon, la collection de livre, le bijoux, les cartes et les bandes dessinées etc.; les articles matériels, tels que les vis, les ongles, les goujons et boulons; médicaments, band-aids et les autres articles de premier secours etc.

**Note:**

Après d'avoir terminé le travail à vide, laisser toujours le couvercle de machine ouverte, ne pas fermer le couvercle, cela peut provoquer la déformation du joint d'étanchéité et affecter la fonction de machine.

## Nettoyage et maintenance

### Appareil de scellement à vide

1. Toujours débrancher l'appareil avant le nettoyage.
2. Il est interdit de faire l'immersion dans l'eau ou tout autre liquide.

# AICOK

---

3. Éviter d'utiliser le produit abrasif ou les matériaux pour nettoyer l'unité, ils gratteront la surface.
4. Utiliser un savon à vaisselle doux et un chiffon tiède et humide pour essuyer les résidus d'aliment ou autour des composants.
5. Faire le séchage complet avant l'utilisation à nouveau.

**Note:** le joint d'étanchéité en mousse autour de la chambre à vide doit être soigneusement séché avant de refaire l'assemblage. Lors du remontage, il faut faire l'attention à éviter tout dommage et à faire l'assemblage à la position d'origine pour éviter toute fuite.

## Sac à vide

1. Laver le sac dans l'eau tiède avec un savon à vaisselle doux.
2. Lorsque vous lavez dans le lave-vaisselle, tourner l'intérieur de sac à l'extérieur et l'étaler sur le support de lave-vaisselle, afin que toute la surface est exposée à l'eau de lavage.
3. Sécher complètement avant la réutilisation.

**Important:** pour éviter toute maladie possible, ne pas réutiliser le sac après d'avoir stocké les viandes crues, le poisson cru ou l'aliment gras. Ne pas réutiliser le sac qui a été cuit au micro-ondes ou bouilli.

## Accessoires

Laver tous les accessoires à vide dans l'eau tiède avec un savon à vaisselle doux, mais ne pas immerger le couvercle dans l'eau.

1. La base de cartouche (pas de couvercle) est mise sur la partie supérieure de lave-vaisselle. Mais, le couvercle de cartouche doit être essuyé avec un chiffon humide.
2. Assurer que les accessoires doivent être bien séchés avant la réutilisation.
3. La cartouche et le couvercle ne permettent pas d'être utilisés dans un four à micro-ondes ou un congélateur.

## Stockage de votre appareil de scellement à vide:

1. Conserver l'unité dans un endroit plat et sûr, hors de la portée d'enfants.
2. Ne pas oublier d'assurer que le couvercle d'appareil est déverrouillé lorsqu'il n'est pas utilisé ou il est stocké. Maintenir le couvercle verrouillé, cela peut provoquer la distorsion de causer la fuite du joint d'étanchéité en mousse.

# AICOK

## Guide de conversation d'aliment

Classification	Produit alimentaire	Température	Préservation normale	Préservation à vide
Réfrigérant	Viande crue fraîche	5±3°C	2~3 jours	8~9 jours
	Poisson frais / fruit de mer	5±3°C	1~3 jours	4~5 jours
	Viande cuite	5±3°C	4~6 jours	10~14 jours
	Légumes	5±3°C	3~5 jours	7~10 jours
	Légume	5±3°C	5~7 jours	14~20 jours
	Oeufs	5±3°C	10~15 jours	30~50 jours
Congélateur	Viande	-16°C ~ -20°C	3~5 mois	> un an
	Poisson	-16°C ~ -20°C	3~5 mois	> un an
	Fruit de mer	-16°C ~ -20°C	3~5 mois	> un an
Condition normale	Pain	25±2°C	1~2 jours	6~8 jours
	Biscuit	25±2°C	4~6 mois	> un an
	Riz / farine	25±2°C	3~5 mois	> un an
	Arachide / légumineuse	25±2°C	3~6 mois	> un an
	Matériel médical	25±2°C	3~6 mois	> un an
	Thé	25±2°C	5~6 mois	> un an

## Dépannage

Problèmes	Cause
<p><b>L'aspiration à vide peut être faite, mais il ne peut pas être tourné.</b></p>	<p>Vérifier si le joint d'étanchéité inférieur est déformé ?</p>
	<p>Vérifier si le bord de sac couvert le trou d'aspiration ? Si oui, mettre le sac dans la position correcte.</p>
	<p>Vérifier si l'aliment est trop dans le sa afin que le couvercle de machine couvert l'aliment ? Si oui, enlever plusieurs aliments et nettoyer le bord de sac, réessayer.</p>
<p><b>L'aspiration à vide ne peut pas être faite, mais la fonction de scellement est bonne.</b></p>	<p>Vérifier si le sac est placé dans la chambre à vide ? Sinon, placer le bord de sac dans la chambre à vide.</p>
	<p>Vérifier si le bord de sac a couvert le trou d'aspiration ? Si oui, placer le sac dans la position correcte ?</p>
	<p>Vérifier si le bord de sac contient le liquide, la tache d'huile ou le débris ? Si oui, nettoyer le bord de sac et réessayer.</p>
	<p>Vérifier si le bord de sac a été ridé ? Si oui, retirer les aliments afin que le sac possède suffisamment l'espace pour sceller et lisser la bouché de sac et réessayer.</p>
	<p>Vérifier si l'aliment emballé possède le bord tranchant ? Utiliser le papier de sécurité d'emballer l'aliment avec le bord tranchant avant du mettre dans le sac à vide.</p>
<p><b>Inflation de sac après l'aspiration à vide</b></p>	<p>Vérifier si l'aliment emballé appartient à l'aliment facile à la corrosion ? Toutes les aliments faciles à la corrosion doivent être congelés ou réfrigérés après l'aspiration à vide, afin de prolonger la durée de conversation. Mais, l'aspiration à</p>



	vide ne peut pas garantir que les aliments ne se gâtent jamais.
	Vérifier si vous avez emballé les légumes frais ou les fruits et l'aliment de graine ? Tous les légumes, les fruits et les graines ne contiennent pas au stockage sous la température ambiante après l'aspiration à vide, ils ont une photosynthèse et une respiration. On recommande des stocker dans un réfrigérateur.

# AICOK

---

## Élimination de dispositif




### Protection d'environnement

à la fin de de vie de votre produit, il faut se diriger vers un centre de recyclage des déchets adapté spécialement.

### Première protection d'environnement



1. Le symbole  sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne peut pas être traité comme le déchet ménager. Par contre, il doit être remis à l'application pour le point de collecte du recyclage d'équipement électrique et électronique.
2. Après d'assurer que ce produit est correctement éliminé, vous aiderez à prévenir les conséquence négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine, ce qui pourrait être causé par une mauvaise manipulation des déchets de ce produit. Pour plus d'informations détaillées sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre bureau de conseil local ou votre service d'élimination de déchet ménager.