



PowerXLTM

CORDLESS DUOSEALERTM



Manuel du Propriétaire

Conserver ces instructions - Usage domestique uniquement

MODEL: HR1014-0BTV, HR1014-1SPTV, HR1014-5SPTV, HR1014-1CPTV,
HR1014-6CPTV, HR1014-7SPTV, HR1014-8SPTV

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées. N'utilisez pas le **PowerXLTM Cordless DuoSealerTM** avant d'avoir lu attentivement ce manuel.



Sommaire

<i>GARANTIES IMPORTANTES</i>	3
<i>Pièces et accessoires</i>	5
<i>Mode d'emploi</i>	8
<i>Nettoyage et stockage</i>	22
<i>Dépannage</i>	23
<i>Questions fréquemment posées</i>	24
<i>Informations sur la garantie</i>	25

Spécifications des appareils

Número de modèle	Tension de charge	Tension de fonctionnement	Largeur maximale du sac	Dimensions extérieures
HR1014-0BTV, HR1014-1SPTV, HR1014-5SPTV, HR1014-61CPTV, HR1014-7SPTV, HR1014-8SPTV	5,0 VDC	7,4 VDC, Max 15A	11"	18,7" x 3,3" x 2,4"



GARANTIES IMPORTANTES



AVERTISSEMENT

Lisez tous les avertissements et toutes les instructions de sécurité. Le non-respect des avertissements et des instructions peut entraîner un choc électrique, un incendie et/ou des blessures graves.

1. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui n'ont pas la capacité de se déplacer. Les personnes qui n'ont pas l'expérience et les connaissances requises ne sont pas surveillées ou instruites par une personne responsable de leur sécurité en ce qui concerne l'utilisation de l'appareil.
3. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque cet appareil est utilisé à proximité d'enfants.
4. NE PAS placer sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chauffé.
5. NE PLACEZ PAS votre appareil sur une table de cuisson, même si celle-ci est en bon état. refroidir, car vous pourriez accidentellement allumer la table de cuisson, ce qui provoquerait un incendie. un incendie, endommageant l'appareil, votre table de cuisson et votre maison.
6. NE PAS utiliser cet appareil sur des surfaces mouillées ou à l'extérieur.
7. L'appareil ne sera pas étanche si le bras de scellement n'est pas fermé et verrouillé.
8. Pour vous protéger contre les chocs électriques, N'immergez JAMAIS l'appareil ou le câble de chargement dans l'eau ou dans d'autres liquides.
9. NE PAS utiliser un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, qui ne fonctionne pas correctement, qui a été endommagé ou qui est tombé. Renvoyez l'appareil à un centre de service agréé pour qu'il soit examiné, réparé ou ajusté.



10. Cet appareil doit être réparé UNIQUEMENT par des techniciens qualifiés. Contactez le service clientèle en utilisant les coordonnées figurant au dos de ce manuel.
11. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Si l'appareil est utilisé de manière incorrecte ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie devient caduque et Empower Brands, LLC ne sera pas tenu responsable des dommages.
12. N'UTILISEZ PAS cet appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
13. DÉBRANCHEZ l'appareil de toute prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. LAISSEZ refroidir l'appareil avant de le manipuler, de mettre ou de retirer des pièces, de le nettoyer ou de le ranger.
14. Empêchez tout démarrage involontaire. Assurez-vous que l'interrupteur est en position d'arrêt avant de prendre ou de transporter l'appareil. Porter l'appareil avec le doigt sur l'interrupteur ou mettre sous tension un appareil dont l'interrupteur d'alimentation est en position de marche favorise les accidents.
15. Éteignez l'appareil avant d'effectuer des réglages, de changer d'accessoires ou de ranger l'appareil. Ces mesures de sécurité préventives réduisent le risque de démarrage accidentel de l'appareil.
16. Rechargez uniquement avec le chargeur spécifié par le fabricant. Un chargeur adapté à un type de batterie peut créer un risque d'incendie lorsqu'il est utilisé avec un autre type de batterie.
17. Dans des conditions abusives, du liquide peut être éjecté de la batterie ; éviter tout contact. En cas de contact accidentel, rincer à l'eau. Si le liquide entre en contact avec les yeux, consulter un médecin. Le liquide éjecté de la batterie peut provoquer des irritations ou des brûlures.



GARANTIES IMPORTANTES

18. N'utilisez pas une batterie ou un appareil endommagé ou modifié. Les batteries endommagées ou modifiées peuvent avoir un comportement imprévisible et provoquer un incendie, une explosion ou un risque de blessure.
19. N'exposez pas une batterie ou un appareil au feu ou à une température excessive. L'exposition au feu ou à une température supérieure à 265° F peut provoquer une explosion.
20. Suivez toutes les instructions de chargement et ne chargez pas la batterie ou l'appareil en dehors de la plage de température spécifiée dans les instructions. Une charge incorrecte ou à des températures en dehors de la plage spécifiée peut endommager la batterie et augmenter le risque d'incendie.
21. Confier l'entretien à un réparateur qualifié qui n'utilisera que des pièces de rechange identiques. Cela permettra de garantir la sécurité du produit.
Ne modifiez pas l'appareil et n'essayez pas de le réparer, sauf si cela est indiqué dans les instructions d'utilisation et d'entretien.
22. N'utilisez PAS de matériaux ou d'accessoires autres que ceux recommandés par le fabricant, car ils peuvent provoquer des blessures.
23. Utilisez uniquement le câble de chargement et l'adaptateur fournis pour charger la batterie de cet appareil.
24. Utilisez uniquement un équipement informatique homologué, un bloc d'alimentation homologué ou un bloc d'alimentation homologué de classe 2 (5 VDC, 2A). N'utilisez pas d'autres sources non approuvées.
25. Températures ambiantes pour le stockage, le chargement et le fonctionnement :
 - a. Plage de température de stockage des appareils et des batteries : -4° F-113° F (-20° C-45° C) pour moins de 3 mois ; 32° F-77° F (0° C-25° C) pour moins d'un an.
 - b. Plage de température de charge : 32° F-122° F (0° C-50° C).
 - c. Plage de température de fonctionnement : -4° F-140° F (-20° C-60° C).
26. **Ne touchez pas** le câble chauffant lorsqu'il est chaud.
27. **Ne versez JAMAIS** de liquide dans l'appareil.
28. **Ne raccordez JAMAIS** cet appareil à une minuterie externe ou à un système de commande à distance séparé.
29. **NE PAS** laisser le câble de charge pendre sur le bord de la table ou du comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
30. **Soyez prudent** lorsque vous scellez des liquides sous vide.
31. **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.**

**CONSERVER CES INSTRUCTIONS -
POUR UN USAGE DOMESTIQUE
UNIQUEMENT.**



Pièces et accessoires



1. CORPS PRINCIPAL

2. BRAS D'ÉTANCHÉITÉ



3. PANNEAU DE CONTRÔLE

- **Bouton d'alimentation** (☺) :
Ce voyant s'allume lorsque l'appareil est branché.
- **Bouton de mise sous vide et de scellage** : Appuyez sur cette touche pour mettre sous vide et sceller automatiquement un sac à l'intérieur de l'appareil.
- **Bouton de scellage uniquement** : Appuyez sur ce bouton pour sceller un sac sans utiliser le vide. Refermez les sacs de céréales, de snacks et de chips.

- **Bouton d'aspiration uniquement** :

Appuyer sur pour faire le vide sans sceller.

- **Bouton d'ajout** : Appuyez sur ce bouton lors de l'utilisation de l'accessoire de tube à vide, une fois que l'accessoire est solidement fixé.

4. COUPE-SAC INTÉGRÉ

à utiliser pour couper et personnaliser les sacs refermables à n'importe quelle taille.

5. LOQUET À OUVERTURE PAR POUSSÉE

Poussez pour ouvrir l'appareil.

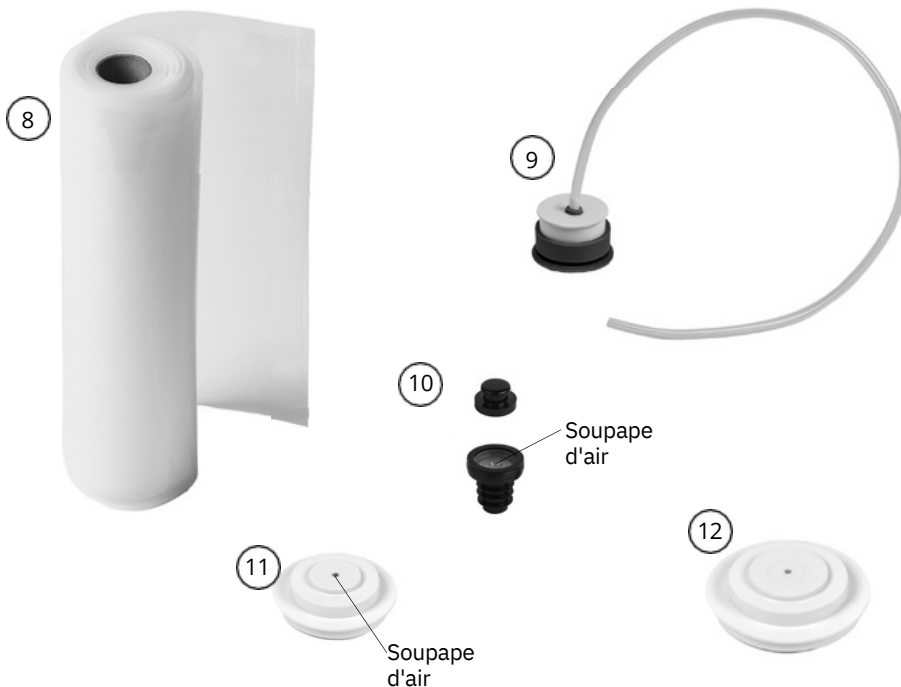
6. SEALING ARM SECURING BAR

7. CHARGING PORT

IMPORTANT : Assurez-vous que votre appareil a été livré avec les composants que vous avez commandés, peuvent être vendus séparément). Vérifiez soigneusement tous les éléments avant d'utiliser l'appareil. Si une pièce est manquante ou endommagée, n'utilisez pas ce produit. Contactez Empower Brands, LLC en utilisant le numéro du service clientèle situé au dos de ce manuel.



Pièces et accessoires



- | | |
|--|--|
| 8. BIO BAGS™ POWERXL | 14. CONTENANT DE 2L* |
| 9. RACCORD POUR TUBE À VIDE (VTA) | 15. SAC POUR MISE SOUS VIDE À FERMETURE À GLISSIÈRE (900ml)* |
| 10. BOUCHON DE BOUTEILLE ET COUVERCLE* | 16. SAC POUR MISE SOUS VIDE À FERMETURE À GLISSIÈRE (3,7L)* |
| 11. SCELLEUSE DE BOCAUX STANDARDS* | 17. CÂBLE DE CHARGE |
| 12. SCELLEUSE DE BOCAUX À LARGE OUVERTURE* | 18. PORTE-SAC* |
| 13. CONTENANT DE 1L* | |



Pièces et accessoires



NOTE : Les accessoires 9 à 15 sont à la fois refermables et scellables sous vide.

* Peut être vendu séparément.

REMARQUE : Déballez tous les éléments énumérés dans l'emballage. Le contenu varie selon le modèle. Veuillez retirer toute pellicule protectrice transparente ou bleue sur les composants avant de les utiliser.



Mode d'emploi

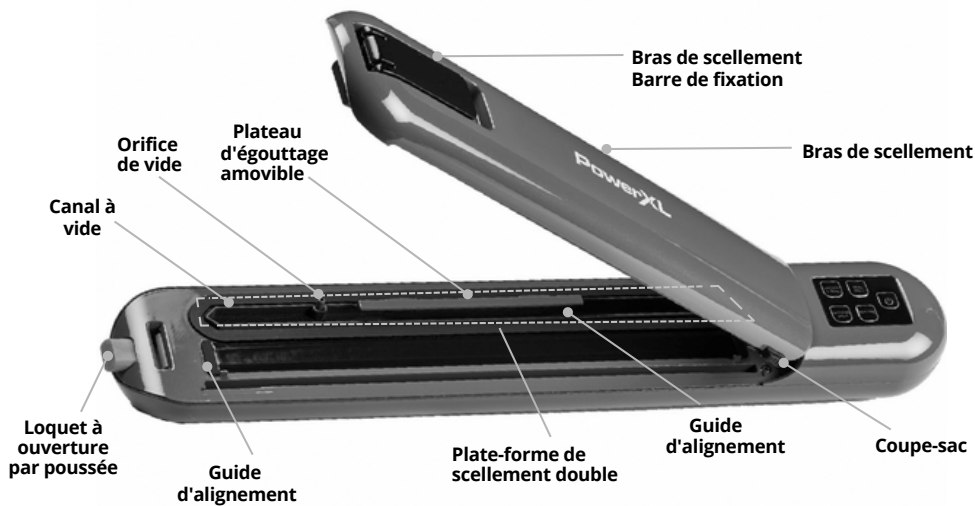


Fig. A



Fig. B



Mode d'emploi

Fabrication et scellage d'un sac à partir du rouleau PowerXL Bio Bags™

1. Appuyez sur le loquet d'ouverture pour ouvrir le bras de scellement.
2. Tirez du rouleau une longueur de sac suffisamment grande pour contenir le contenu à sceller. Laissez un espace vide d'au moins 8 cm dans le sac pour permettre au matériau d'être scellé et au sac de se fermer hermétiquement.
3. Placez la longueur de sachet sur la plateforme de scellage. Alignez les bords du sac sur le guide d'alignement.
4. Fermez le bras de scellement (voir **Fig. B** et la section "Fermer le bras de scellement en toute sécurité").
5. En commençant par une extrémité du bras de scellage, faites glisser le coupe-sac jusqu'à l'autre côté du bras de scellage pour couper le matériau du sac à la longueur souhaitée (voir **Fig. C**). Ramenez toujours le coupe-sac à l'une des extrémités de l'appareil avant de le couper.
6. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil (vous pouvez appuyer à nouveau sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil).
7. Appuyez sur le bouton Sceller uniquement pour sceller le fond du sac. Le voyant situé à côté du bouton sélectionné s'allume. Lorsque le sac est scellé, le voyant s'éteint.
8. Ouvrez le bras de scellage pour retirer le sac. Il est maintenant prêt à être rempli et scellé.



Fig. C



Mode d'emploi

Fermeture du bras de scellement

Utilisez la barre de fixation du bras de scellement pour créer un joint sûr lors du scellage et de la mise sous vide des sacs.

1. La barre de fixation du bras de scellement étant en position ouverte, fermer le bras de scellement. Pousser tout droit vers le bas sur le bras de scellement près du loquet d'ouverture jusqu'à ce que le loquet d'ouverture s'enclenche (voir **Fig. D**).
2. Fermer le bras de scellement Barre de fixation (voir **Fig. E**).



Fig. D

Chargement de l'appareil

1. Branchez une extrémité du câble de chargement sur une prise électrique.
2. Branchez l'autre extrémité du câble de chargement dans le port de chargement situé près du panneau de commande de l'appareil.

REMARQUE : utilisez uniquement le câble de chargement USB-C fourni pour charger la batterie de cet appareil.



Fig. E



Mode d'emploi

Sacs de mise sous vide du rouleau PowerXL Bio Bags™

1. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil (vous pouvez appuyer à nouveau sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil).
2. Appuyez sur le loquet d'ouverture pour ouvrir le bras de scellement.
3. Pré-sceller un bord du sac. Remplissez le sac avec le contenu souhaité. Évitez de trop remplir le sac ; laissez au moins 3 pouces de matériau plat entre le contenu et le haut du sac. Un espace supplémentaire peut être nécessaire pour mettre sous vide et sceller correctement l'article à sceller s'il est épais.
4. Placez le sachet sur la plateforme de scellage. Centrez le sachet entre les guides d'alignement et faites glisser le bord supérieur du sachet sous le guide d'alignement, la face texturée du sachet étant orientée vers le bas (voir Fig. F).
5. Fermez et sécurisez le bras de scellement (voir la section "Fermeture sécurisée du bras de scellement").
6. Appuyez sur le bouton Sceller seulement pour sceller un sac sans le mettre sous vide, ou appuyez sur le bouton Sceller et mettre sous vide pour sceller le sac sous vide. Le voyant situé à côté du bouton sélectionné s'allume lorsque vous appuyez sur ce bouton, puis s'éteint lorsque le cycle de scellage est terminé. L'appareil aspirera la plus grande partie de l'air du sac et le scellera automatiquement.
7. Laisser 10 secondes entre chaque mise sous vide.

ATTENTION : Le fait de sceller continuellement dans un court laps de temps fera passer l'appareil en mode veille jusqu'à ce qu'il refroidisse (1 à 2 minutes).

REMARQUE : L'appareil ne doit être ouvert que lorsqu'il est posé sur une surface plane. Les sacs de mise sous vide contenant du liquide peuvent entraîner la présence de liquide résiduel dans le canal de mise sous vide.

Mise sous vide des aliments délicats

Lorsque vous scellez des aliments délicats, tels que des pâtisseries et du pain, ne scellez pas complètement le sac sous vide. Sinon, les aliments risquent d'être endommagés par le processus. Au lieu de cela, ne retirez qu'une partie de l'air du sac avant de le sceller :

1. Appuyez sur le bouton de mise sous vide et de scellage pour lancer le processus de scellage sous vide.
2. Lorsqu'une partie de l'air a été retirée du sac, appuyez à nouveau sur le bouton "Vacuum & Seal" (Aspirer et sceller) pour arrêter le processus de scellage sous vide.

3. Appuyez sur le bouton "Seal Only" (Sceller uniquement) pour finir de sceller le sac.

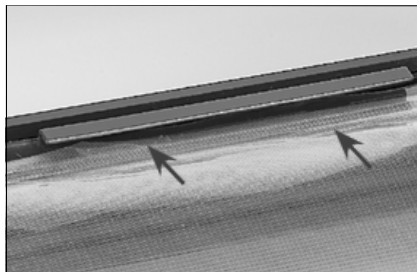


Fig. F



Mode d'emploi

Sceller des liquides sous vide

1. Suivez les instructions de la section "Mise sous vide des sacs du rouleau PowerXL Bio Bags™". Vous devrez laisser plus d'espace libre dans le sac pour sceller les liquides que pour sceller les solides (au moins 7 pouces d'espace libre ; voir les figures H- I).
2. Lorsque vous scellez le sac sous vide, tenez l'appareil au-dessus du sac de manière à ce que le liquide tombe vers le fond du sac.
3. Lorsque le sac est scellé sous vide, le liquide monte vers l'appareil. Si le liquide s'approche de l'appareil appuyez sur la touche Vacuum & Seal pour annuler le processus de scellage. Appuyez sur le bouton Sceller uniquement pour terminer le scellage du sac.

Scellage spécial liquides (pas de vide d'air)

1. Suivez les instructions de la section "Fabrication et scellage d'un sac à partir du rouleau PowerXL Bio Bags™". Laissez un espace vide d'au moins 10 cm dans le sac.
2. Utilisez le bouton Seal Only (PAS le bouton Vacuum & Seal) pour sceller le haut du sac. Pendant que vous scellez le sac, tenez l'appareil au-dessus du sac de manière à ce que le liquide tombe vers le bas du sac.

Conseils

- La mise sous vide des liquides fonctionne mieux avec les liquides plus épais, comme la soupe de pois cassés, la sauce tomate et la sauce au jus de viande (voir Fig. I). Les liquides plus fins, comme la soupe de poulet, l'eau et les jus de fruits, sont plus difficiles à mettre sous vide car ils remontent plus rapidement vers l'appareil pendant le processus de mise sous vide (voir figure G).
- Lorsque vous scellez sous vide des aliments solides avec du liquide, comme une marinade, environ 50g de liquide sont idéales.



Fig. G. Évitez de sceller sous vide des liquides trop fins.



Fig. H. Veillez à laisser suffisamment d'espace en haut du sac.



Fig. I



Mode d'emploi

Création de paquets individuels à partir du rouleau de sacs bio PowerXL

Créez des sacs personnalisés en divisant un sac refermable en compartiments distincts pour les en-cas, les marinades, les articles personnels, etc. Cet exemple montre comment créer six sacs de taille personnelle.

1. Reportez-vous à la section "Fabrication et scellage d'un sac à partir du rouleau PowerXL Bio Bags™" pour savoir comment sceller le fond du sac.
2. Placez un sac scellé par le bas horizontalement sur la plateforme de scellage, en le divisant en deux (voir **Fig. J**).
3. Fermez et sécurisez le bras de scellement (voir la section "Fermeture sécurisée du bras de scellement").
4. Appuyez sur le bouton Seal Only pour sceller le sac au milieu et créer deux longs compartiments verticaux.
5. Retirez le sac et remplissez les compartiments au tiers avec le contenu. Remplacez le sac sur la plateforme de scellage, en laissant au moins 8 cm d'espace libre au-dessus du contenu du sac. Utilisez le bouton de scellage pour sceller les deux premiers compartiments (voir **Fig. K**).
6. Retirez le sac et remplissez la rangée suivante de compartiments au tiers. Remettez le sac sur la plateforme de scellage, en laissant au moins 3 pouces d'espace libre au-dessus du contenu du sac. Utilisez le bouton Seal Only pour sceller les troisième et quatrième compartiments (voir **Fig. L**).



Fig. J



Fig. K



Fig. L



Mode d'emploi

7. Retirez le sac et remplissez la dernière rangée de compartiments au tiers. Remplacez le sac sur la plateforme de scellage en laissant un espace libre d'au moins 3 pouces au-dessus de l'ouverture du sac, contenu. Utilisez le bouton "Seal Only" pour sceller les cinquième et sixième compartiments (voir **Fig. M**).

8. Utilisez des ciseaux pour découper les paquets multiples en paquets séparés en coupant au milieu des coutures (voir Fig. N).

ATTENTION : Le fait de sceller continuellement dans un court laps de temps fera passer l'appareil en mode veille jusqu'à ce qu'il refroidisse (1 à 2 minutes).



Fig. M

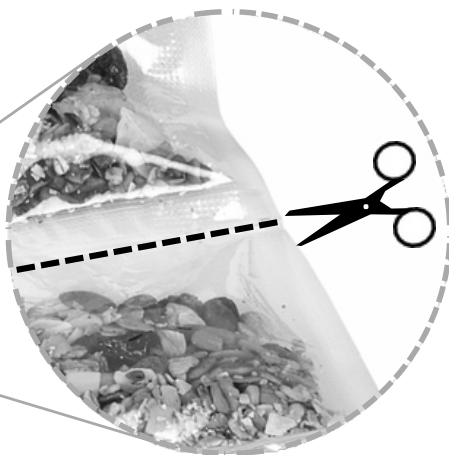


Fig. N

Séparer chaque paquet individuel en coupant au milieu des lignes de double scellage.



Mode d'emploi

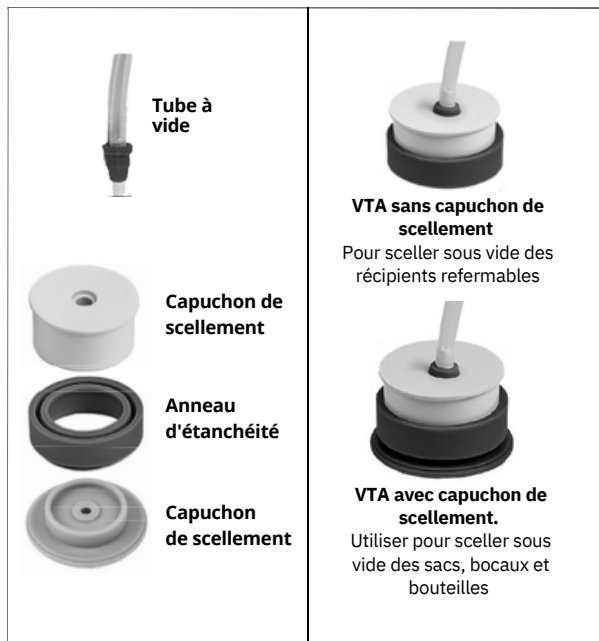


Fig. 0

Raccordement de l'embout du tube à vide

Le tube de mise sous vide (VTA) est l'accessoire qui se connecte aux sacs, bocaux, récipients et bouteilles à fermeture à glissière de votre scelleur sous vide et qui permet d'aspirer l'air. Il se compose de quatre pièces (voir **Fig. 0**).

REMARQUE : Pour sceller sous vide des sacs à fermeture à glissière, des bocaux ou des bouteilles, assurez-vous d'utiliser le capuchon de scelleur. Pour sceller sous vide des récipients refermables, vous pouvez omettre le capuchon de scellement.



Mode d'emploi

Raccordement de l'ATV à des conteneurs scellés sous vide

1. Fixer l'ATV sans le capuchon de scellement. Pousser la petite extrémité de la tubulure de l'accessoire sur l'orifice d'aspiration situé à l'intérieur de l'appareil (**voir Fig. P**).
2. Placer et maintenir fermement la grande extrémité du VTA sur la valve d'air du conteneur (**voir Fig Q**).
3. Appuyer sur le bouton Add-On pour aspirer l'air du récipient.
4. Le voyant lumineux s'éteint lorsque l'opération est terminée.



Fig. P

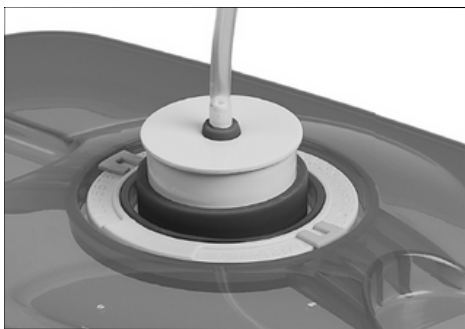


Fig. Q



Mode d'emploi

Utilisation de l'indicateur de date

Les récipients à fermeture sous vide sont munis d'une date, sur le dessus des couvercles des conteneurs. Vous pouvez régler le mois (1-12) et le jour (1-31) pour noter la date à laquelle la boîte a été scellée (**voir Fig. R**). Le fait d'indiquer la date de fermeture d'un récipient vous permet de suivre l'évolution de la fraîcheur des aliments stockés dans le récipient.



Fig. R

Raccordement de l'ATV aux bouteilles et aux sacs à fermeture à glissière de la machine à emballer sous vide

1. Poussez la petite extrémité du tuyau de l'accessoire sur l'orifice d'aspiration situé à l'intérieur de l'appareil (**voir Fig. P**).
2. Placer et maintenir fermement la grande extrémité de l'ATV sur la valve d'air du bouchon de bouteille (**voir Fig. S**) ou du sac à fermeture à glissière de la scelleuse sous vide (**voir Fig. T**). Veillez à inclure le capuchon du scelleur avec le VTA.
3. Appuyez sur le bouton Add-On pour aspirer l'air de la bouteille ou du sac à fermeture à glissière de l'appareil de mise sous vide.
4. Le voyant lumineux s'éteint lorsque l'opération est terminée.

REMARQUE : Le VTA peut être utilisé pour sceller des sacs à fermeture éclair de toutes tailles.



Fig. S



Fig. T



Mode d'emploi

Utilisation du porte-sac

Utilisez le porte-sac pour maintenir vos sacs ouverts et faciliter l'ajout d'aliments dans le sac. Pour utiliser le porte-sac :

1. Reportez-vous à la section "Fabrication et scellage d'un sac à partir du rouleau PowerXL Bio Bags™" pour savoir comment sceller le fond du sac.
2. Placez le sac, côté ouvert vers le haut, entre les deux bras du porte-sac (voir **Fig. V**). Vous pouvez lever et abaisser les bras pour ajuster la hauteur du porte-sac si nécessaire. Attachez les extrémités des bras sur les côtés opposés du porte-sac, des extrémités du sac ouvert.
3. Si vous remplissez le sac avec des aliments lourds, il se peut que les pinces du porte-sac ne soient pas en mesure de tenir le sac. Dans ce cas, repliez les extrémités du sac sur les bras du porte-sac (voir **Fig. W**).
4. Ajouter les aliments dans le sac ouvert (voir **Fig. X**).
5. Retirez le sac du porte-sac. Si vous avez replié les extrémités du sac sur les bras du porte-sac, dépliez l'extrémité du sac avant de le sceller.



Fig. V



Fig. W



Fig. X



Mode d'emploi

Conseils importants

- Le scellage sous vide n'est **PAS** un substitut au processus thermique de mise en conserve. Les denrées périssables doivent toujours être réfrigérées ou congelées.
- Bien que cet appareil soit compatible avec d'autres. Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez les accessoires et les récipients présentés dans ce manuel d'instructions.
- Au cours du processus de scellage sous vide, de petites des liquides, des miettes ou des particules alimentaires peuvent être aspirés par inadvertance dans le canal d'aspiration. Nettoyez le canal d'aspiration après chaque utilisation.
- Pour de meilleurs résultats, scellez avec le du sac vers le bas.
- Les liquides plus fins, tels que les jus ou la soupe de poulet, doivent être scellés à l'aide de la touche Seal Only.
- Évitez de trop remplir les sacs. Laissez toujours un espace d'au moins 3 pouces entre le contenu du sac et le haut du sac. Cela permet au contenu de se sceller correctement sous vide et empêche le sac de sortir de l'emballage. Canal de mise sous vide pendant le processus de scellage. En outre, laissez au moins 1 pouce de matériau de sac pour chaque fois que vous prévoyez de le réutiliser un sac.
- Pour les aliments contenant des liquides, vous aurez besoin d'un espace supplémentaire d'au moins 4 pouces afin de vous assurer que le liquide ne pénètre pas dans le canal de mise sous vide et n'interfère pas avec le processus de mise sous vide.
- Pour éviter les plis dans la soudure lorsque vous scellez sous vide des articles volumineux, étirez doucement le sac à plat tout en l'insérant sous le guide d'alignement. Les sacs placés dans le canal de mise sous vide ne doivent pas être froissés pour éviter les fuites d'air.

Scellage sous vide et sécurité alimentaire

Le processus de mise sous vide prolonge la durée de vie des aliments en éliminant la majeure partie de l'air du récipient scellé, réduisant ainsi l'oxydation, qui affecte la valeur nutritionnelle, la saveur et la qualité générale des aliments. L'élimination de l'air peut également empêcher la croissance des micro-organismes, notamment les moisissures, les levures et les bactéries.

Le scellage sous vide ne remplace pas la réfrigération ou la congélation des aliments. Vous pouvez réduire de manière significative la croissance des micro-organismes à des températures de 40° F/4°C ou moins. La congélation des aliments à 0° F/-17° C ne tue pas les micro-organismes mais les empêche de se développer. Pour une conservation à long terme, congélez toujours les denrées périssables qui

ont été scellées sous vide et conservez-les au réfrigérateur après décongélation. Le scellage sous vide ne remplace pas non plus la mise en conserve et ne peut pas inverser la détérioration des aliments. Le scellage sous vide ne peut que ralentir les changements de qualité des aliments. Il est difficile de prédire combien de temps les aliments conserveront leur saveur, leur apparence ou leur texture de qualité supérieure, car ces caractéristiques dépendent de l'âge et de l'état des aliments le jour où ils ont été scellés sous vide.

IMPORTANT : le scellage sous vide ne remplace **PAS** la réfrigération ou la congélation. Tout aliment périssable nécessitant une réfrigération doit toujours être réfrigéré ou congelé après avoir été scellé.



Mode d'emploi

Sceller à nouveau les sacs

Suivez ces instructions pour refermer un sac qui a déjà été ouvert.

1. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil (vous pouvez appuyer à nouveau sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil).
2. Appuyez sur le loquet d'ouverture pour ouvrir le bras de scellement.
3. Placez le sac sur la plateforme de scellage. Centrer le sac entre le guide d'alignement et faire glisser le bord supérieur du sac sous le guide d'alignement.

4. Fermez le bras de scellement et appuyez sur le bras de scellement près du loquet d'ouverture jusqu'à ce que le bras de scellement s'enclenche.
5. Appuyez sur le bouton Sceller uniquement pour sceller le sac.
6. Attendez 10 secondes entre chaque soudure sous vide.

ATTENTION : Si vous scellez continuellement dans un court laps de temps, l'appareil passera en mode veille jusqu'à ce qu'il refroidisse (1 à 2 minutes).



Nettoyage et stockage

Nettoyage de l'appareil

1. Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
2. Nettoyer avec un chiffon humide.
3. Assurez-vous que l'orifice d'aspiration est exempt de débris.
4. Après avoir scellé sous vide des liquides contenant du poisson, de la viande ou de la volaille crus, nettoyez et désinfectez l'ensemble de l'appareil.

Nettoyage du canal d'aspiration

1. Tirez le guide d'alignement vers le haut pour retirer le couvercle du canal d'aspiration.
2. Utilisez une éponge ou un chiffon humide pour éliminer tout liquide ou débris du canal d'aspiration.
3. Remettez le couvercle du canal d'aspiration en place après l'avoir nettoyé.

Nettoyage des accessoires

Pour de meilleurs résultats, lavez tous les accessoires à la main.

Stockage de l'appareil

Conservez l'appareil dans un endroit propre et sec.

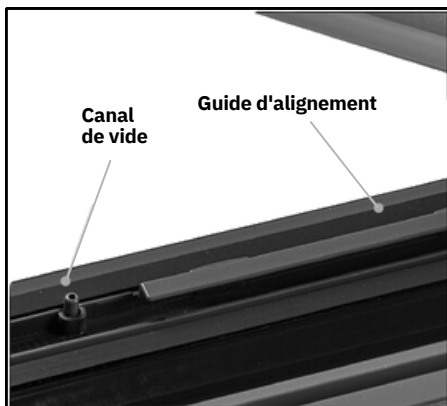


Fig. Y

Sacs Bio PowerXL™

Les PowerXL Bio Bags™ sont à base de plantes et commercialement compostables. Ils peuvent être utilisés comme n'importe quel sac de mise sous vide standard. Ils peuvent être congelés et passer au micro-ondes.



COMMERCIALLY
COMPOSTABLE ONLY.
FACILITIES MAY NOT
EXIST IN YOUR AREA.
CERT #10529610



Dépannage

Utilisez le guide de dépannage comme première étape pour résoudre les problèmes que vous pourriez rencontrer. Pour toute intervention nécessitant le démontage de l'appareil, contactez le service clientèle en utilisant les coordonnées figurant au dos de ce manuel.

AVERTISSEMENT : Pour réduire les risques de blessures, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le dépanner.

Problème	Raison possible	Solution possible
Mon sac ne se ferme pas ou la fermeture est incomplète	Le matériau du sac est peut-être trop épais	Sans retirer le sac, scellez le sac une deuxième fois immédiatement après l'avoir scellé la première fois.
Sealing light is blinking	L'appareil doit refroidir.	Laissez l'appareil refroidir entre deux scellements continus.
L'appareil continue à aspirer sans sceller ou l'appareil n'aspire pas l'air du sac.	Le sac n'est pas correctement aligné.	Assurez-vous que le sac est aligné sous le guide d'alignement avant de le sceller.
	Il y a un trou dans le sac.	Utilisez un sac neuf non troué.
Mon sachet de chips fond lorsqu'il est scellé.	Le sac est trop fin.	Use only recommended bags shown in this instruction manual.
		Use a shorter sealing time with thinner bags.
L'appareil ne s'allume pas.	The appliance has no battery charge.	Plug the Charging Cable into a working power outlet and then the appliance. Let the battery charge before attempting to use the appliance
	The internal fuse is blown.	Contact customer service using the contact information on the back of this manual.
Le scellage est trop lent.	The seal ring has not been assembled properly.	Ensure the seal ring has been assembled properly (see the "Connecting the Vacuum Tube Attachment" section).
	There is a slight gap between the lid and body of the vacuum container	Ensure that there is no gap between the lid and body of the vacuum container.



Questions fréquemment posées

1. ***Puis-je mettre sous vide un sachet de chips entamé ?***

Les sachets de chips ouverts ne peuvent être que scellés, mais pas sous vide.

2. ***Comment savoir si l'appareil a fini de faire le vide ?***

Après avoir appuyé sur le bouton "Vacuum & Seal" (aspirer et sceller), l'appareil passe à l'aspirateur, puis automatiquement au scellage. Le voyant Vacuum & Seal s'éteint lorsque la mise sous vide est terminée.

3. ***Quels types d'articles non alimentaires puis-je sceller ?***

Vous pouvez sceller de petits objets métalliques, des bijoux, de l'argenterie, des articles de toilette, des cosmétiques, des flacons de médicaments, des livres, des magazines et des documents importants. Tout ce que vous souhaitez protéger de la poussière, de l'air ou de l'humidité, ou qui risque de se renverser.



PowerXL™

DUOSEALER SANS FIL™

Garantie limitée d'un an

(Applicable uniquement aux États-Unis et au Canada)

Pour l'entretien, la réparation ou toute question concernant votre appareil, appelez le numéro 800 approprié indiqué dans cette section. Veuillez **NE PAS** renvoyer le produit au lieu d'achat. **N'envoyez PAS** non plus le produit par la poste au fabricant et ne l'apportez pas à un centre de service après-vente.

Que couvre-t-il ?

Tout défaut de matériel ou de fabrication fourni ; toutefois, la responsabilité d'Empower Brands, LLC ne dépassera pas le prix d'achat du produit.

Pendant combien de temps ?

Un an à compter de la date de l'achat initial, sur présentation d'une preuve d'achat.

Que ferons-nous pour vous aider ?

vous fournir un produit de remplacement raisonnablement similaire, neuf ou remis à neuf par l'usine.

Comment obtenir un service ?

Conservez votre reçu comme preuve de la date de vente. Visitez le site web du service en ligne à l'adresse suivante.

www.prodprotect.com/powerxl, ou appelez sans frais le **1-800-577-1557**, pour le service de garantie générale.

Si vous avez besoin de pièces ou d'accessoires, veuillez appeler le **1-800-738-0245**.



DUOSEALER SANS FIL™

Quel est le lien entre la loi de l'État et cette garantie ?

Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques. Vous pouvez également bénéficier d'autres droits qui varient d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.

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

- Dommages résultant d'une utilisation commerciale.
- Les dommages résultant d'une mauvaise utilisation, d'un abus ou d'une négligence.
- Les produits qui ont été modifiés de quelque manière que ce soit.
- Les produits utilisés ou entretenus en dehors du pays d'achat.
- Les pièces en verre et autres accessoires emballés avec le produit.
- Les frais d'expédition et de manutention liés au remplacement du produit.
- Les dommages indirects ou accessoires (veuillez noter que certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou accessoires, de sorte que cette limitation peut ne pas s'appliquer à vous).

Existe-t-il d'autres exclusions de garantie ?

Cette garantie ne sera pas valable si elle est contraire aux lois américaines et autres lois applicables ou si la garantie est interdite en vertu de sanctions économiques, de lois sur le contrôle des exportations, d'embargos ou d'autres mesures commerciales restrictives.

par les États-Unis ou d'autres juridictions applicables. Cela inclut, sans s'y limiter, toute demande de garantie impliquant des parties originaires ou situées à Cuba, en Iran, en Corée du Nord, en Syrie et dans la région contestée de la Crimée.



PowerXLTM

CORDLESS DUOSEALERTM

Distributed by: Ziclotech Distribution and innovation S.L
Avenida Real de Pinto 91, Planta 1 28021 Madrid - Madrid

Made in China

T22-9003396-B E