

NEW DESIGN

new experience

Anybear

USER MANUAL

Vacuum Sealer

V3573



- PLEASE READ THE MANUAL CAREFULLY BEFORE OPERATING YOUR PRODUCT AND RETAIN IT FOR FUTURE USE

USER MANUAL

Vacuum Sealer

CONTENTS

Important for your Safety -----	5
Package Including -----	6
Technical Specification -----	6
Product Features -----	7
Operations -----	8
How to Make Custom Sized Bags -----	8
How to Vacuum Seal with the Vacuum Bags -----	9
How to Use the Pulse Vacuum Button -----	9
How to Vacuum Canisters -----	10
Storage & Clean -----	10
Trouble Shooting -----	11

Important for your Safety

1. Read the instructions carefully.
2. This appliance should not be operated by children.
3. Do not use the appliance on a wet or hot surface, or near a heat source.
4. Always use the appliance on a level surface.
5. Do not immerse any part of the appliance, power cord or plug into water or other liquid.
6. Do not operate the appliance if it malfunctions or is any way damaged. If the cord or the machine is damaged, please contact support@anybearvip.com for proper service, replacement or repair.
7. The appliance is not for commercial use. If sealing more than 20 bags continuously, wait at least 25 minutes before resuming use of your appliance.
8. Keep the upper lid of the appliance unlocked when not in use.
9. Vacuum sealing is NOT a substitute for the heat process of canning. Perishables still need to be refrigerated or frozen.
10. During the vacuum sealing process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be inadvertently pulled into the Vacuum Channel. Clean it after each use.
11. Avoid overfilling, always leave at least 3 inches of bag material between bag contents and top of the bag. This allows room for the bag material to cinch tightly against the food and prevents the bag from pulling out of the Vacuum Channel during the sealing process. Then leave at least one additional inch of bag material for each time you plan to reuse bag.
12. To prevent wrinkles in the seal when vacuum sealing bulky items, gently stretch bag flat while inserting bag into Vacuum Channel and continue to hold bag until vacuum pump starts.
13. When you are vacuum sealing items with sharp edges (dry spaghetti, silverware, etc.), protect bag from punctures by wrapping item in soft cushioning material, such as a paper towel.
14. When using a canister, remember to leave one inch of space at top of it.
15. **Pre-freeze fruits and blanch vegetables before vacuum sealing for best results.**

This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY.

Package Including

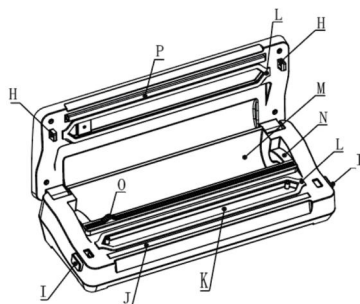
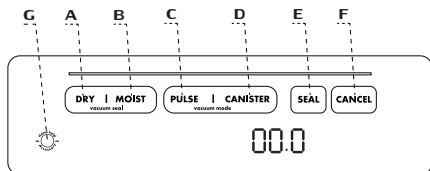
NO.	Description	Image	Qty
1	Vacuum Sealer		1
2	Power Cord		1
3	Accessory Hose		1
4	Bag Rolls		2
5	Replaced Foam		2
6	User Manual		1
7	Pre-cut Bags		5

Technical Specification

Description	Specification
Model Number	V3573
Rated Voltage	AC110-120V
Rated Frequency	50Hz-60Hz
Rated Power	120W
Sealing time	6-12 seconds
Dimensions	385*145*82mm
Sealing Strip Width	12mm
Sealing Line Width	5mm
Sealing Length	MAX 30cm
Net Weight	1.37Kg
Gross Weight	1.92Kg

Product Features

Function description



A. DRY

Touch this button to vacuum and seal dry food.

B. MOIST

Touch this button to vacuum and seal moist food

C. PULSE

This button is used when extreme control of the vacuuming process is needed for delicate foods

D. CANISTER

Touch this button to make vacuum with canister.

E. SEAL

Touch to create a seal(without vacuum)

F. CANCEL

Press this button to stop the vacuum or seal process

G. ACCESSORY

Insert one end of accessory hose into this port, put the other end into canister port, and then touch the Canister button to make the canister vacuum fresh

H. LOCKS

[Important] Press both sides of the lids to lock the it tightly, you will hear 2 click of sounds.

I. RELEASE BUTTONS

Press both sides Buttons to unlock the lid.

J. HEATING BAR COVERED BY TEFLON TAPE

Please do NOT tear the tape away. DO NOT TOUCH it when using.

K. VACUUM CHAMBER

There is a Sealer bag Stopper (bag mouth do not extend beyond the Stopper)

[Important] Put the bag mouth into the chamber, not over it.

L. SEALING GASKETS (UP AND DOWN)

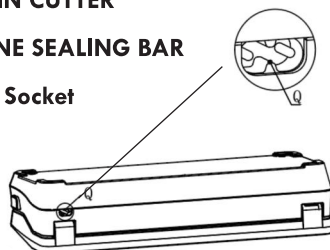
M. ROLL STORAGE CHAMBER

N. CUTTER HOLDER

O. BUILT-IN CUTTER

P. SILICONE SEALING BAR

Q. Power Socket



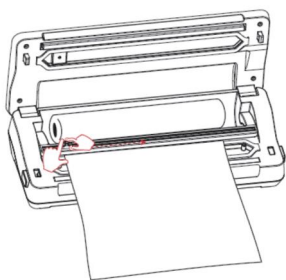
Screen Display

Warning display	Error indicator	Operation guide
E1	The vacuum sealer can not suck air out, thus the sealing process can not be performed.	Simply open the open and unlock the lid, the "E1" symbol will disappear.
E2	The working temperature is too high, the machine activated over-heat protection mechanism.	Simply take a rest and let the vacuum sealer to be cooled down, the "E2" symbol will disappear.

Operations

How to Make Custom Sized Bags

This vacuum sealer is equipped with a roll storage chamber compatible with a roll of 5 meter and a built-in cutter.



1. Open lid. Put a bag roll into the roll storage area, pull enough bag to hold item to be vacuum packaged, plus 2 inches. Use the embedded cutter on the sealer to cut desired bag length from bag roll. Make sure to cut in a straight line. Plug in power cord.
2. Place one end of cut bag onto the heating bar.

3. Close lid by pressing down on both sides until two "click" sound heard.
4. Now that lid has been locked, touch the "SEAL" button to create a customized bag. The indicator light illuminates during the seal process.

REMARK : When the sealer is used for the first time, the sealing line may not be well done, this is because the heating bar needs time to reheat, in this case, just try another time.

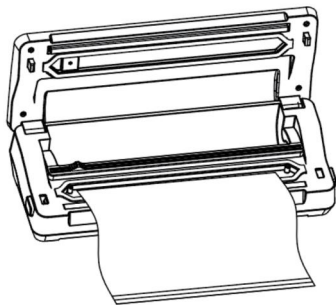
5. Once completed the indicator light of seal button will turn off; press the release buttons on both sides of the machine, it is now safe to take out the newly created bag.
6. The customized bag is now ready for vacuum packaging.

CAUTION:

Make sure you give the appliance time to cool down. Wait at least 20 seconds between seals. Under very heavy usage, appliance will shut off automatically to prevent overheating. If it does, wait 25 minutes to allow appliance to cool off.

How to Vacuum Seal with the Vacuum Bags

1. Place the item(s) to be sealed into the pre-cut or customized bag. Leave at least 2 inches between the contents and the top of the bag to allow for bag contraction.
2. Open lid and place the open end of the bag down into the vacuum chamber.
[Important] Put the bag mouth into the chamber, not over it.



3. Close lid by pressing down on both sides until two “click” sound heard.
4. Touch dry or moist(according to the type of food) to start vacuum and sealing. The unit will continue to vacuum and then seal once air has been removed.

NOTE : When vacuum packaging moist food, please choose moist food mode. Please drain the food first, the volume of liquid should be less than 10ml for an ideal sealing.

5. Once the digital display count down to zero, press the release buttons on both sides of the machine to get the bag.

How to Use the Pulse Vacuum Button (PULSE VAC)

Since the pressure under the normal vacuum function is set to be high, sometimes it is easy to destroy some delicate items by high pressure in the vacuum bags. In this case, you can use the “PULSE” vacuum function to control the vacuum time and pressure, and prevent crushing delicate items. When packing some juicy foods, you can also use this function and prevent liquid being sucked out.

1. Place the item(s) to be sealed into the pre-cut or customized bag. Leave at least 2 inches between the contents and the top of the bag to allow for bag contraction.
2. Open lid and place the open end of the bag down into the vacuum chamber.
3. Close lid by pressing down on both sides.
4. Press the “PULSE” button continually, till it reaches the pressure that you want. During this process, you can stop vacuum by stop touching this button ; and touching it again to vacuum again.
5. When the pressure reaches what it needs, touch “SEAL” button to start sealing the bag.
6. Once the digital display count down to zero, press the release buttons on both sides of the machine to release the bag.

How to Vacuum Canisters

NOTE : Canisters are not included.

1. Connect the vacuum sealer to the mains and open the lid of machine.
2. Introduce the product you wish to vacuum pack in the canister. Place the lid on top of the canister and close it using the side fasteners.
Select the "Vacuum" position of the canister valve.
3. Connect the vacuum sealer port and the canister via the connecting vacuum hose. You must connect one of the ends to the canister valve and the other end to the accessory port of the machine.
4. Lower the lid of the machine and press the sides to secure it, the system is properly closed when you hear a "click" on each side.
If you wish to open the upper lid once it has been closed, press each side again and gently pull the lid up.
5. To start the vacuum process, press the "Canister" button.
6. This model of vacuum sealer is designed to operate in automatic mode. The machine is equipped with a vacuum measurement sensor, which stops the vacuum process once the vacuum level is reached within the canister. To cancel the vacuum process, press the "Cancel" button again.
7. Once the vacuum process is completed, the machine stops automatically. Select the "CLOSE" position of the canister valve and disconnect the connector from the machine.

Storage & Clean

1. Always unplug the unit before cleaning.
2. Do not immerse in water.
3. Do not use abrasives to clean the unit.
4. Wipe the outer surface with a soft, damp cloth.
5. To clean the inside of the unit, wipe away any food or liquid with a paper towel.
6. Dry all parts thoroughly before you plug in and operate the unit again.
7. Vacuum chamber may trap liquids that were drawn from the bag ; it can be removed from the sealer, use a mild dish washing soap and a warm, damp cloth to wipe away any left behind liquid from the vacuum chamber.
Dry thoroughly.
8. **Keep the upper lid of the appliance unlocked when not in use.**

Trouble Shooting

Nothing happens when I press the “VAC/SEAL” button

- Make sure the bag is positioned correctly down in the vacuum chamber.
- Make sure the lid is locked properly.
- Wait 5 minutes to allow appliance to cool off, and then try using again.
- Make sure the liquid storage box is installed properly.
- Make sure the power cord is correctly plugged into the electrical outlet without any damage.

Air is not vacuumed from the bag

- Check that there are no gaps, folds, wrinkles or holes in the pre-sealed bags.
- Check for loose, worn or cracked Upper and Lower sealing gaskets.

Foods with high liquid contents may prevent the bag from sealing properly. Cut bag open and wipe top inside of bag and reseal.

- Check to see if bag is properly inserted into the vacuum chamber.
- Make sure you use the right embossed vacuum bags, not flat bag in both sides.

Air has seeped back into the vacuumed bag

- Check the seal of the bag. There may be a hole or wrinkle that is allowing air to reenter the bag. Carefully cut the bag open and re-seal it, or use an entirely new bag.
- Make sure the moist food is drained before put into the bag. You may need to cut open the bag and re-seal it, or use an entirely new bag. Partially freeze foods with excess liquids, prior to vacuum sealing.
- Make sure there are no food items with sharp edges that may have punctured the bag. If you find a puncture hole, seal the item in an entirely new bag.
- Make sure no liquids were drawn to the sealing strip area.
- Check for loose, worn or cracked Upper and Lower sealing gaskets.

Bag was not sealed properly

- Check that there aren't any gaps, folds, wrinkles or holes in pre-sealed edges.
- Moisture of foods with high liquid content will prevent the bag from sealing properly. Cut bag open and wipe top inside of bag and reseal.
- Make sure you've placed the bag in the proper place. When making a bag from a roll, make sure end of cut piece is on the sealing strip.

The bag melt when sealing.

- The sealing strip will be hot after continuous sealing, waiting for 60s before using it again.
- Always cut the bags first, and then sealing. This will help to reduce the melt.

After sealing vegetables or fruits, the bag has gas in it a few hours later, but no leak

- The gas may produce from inside. Fresh veggies may produce gas as fermentation after sealed. Just blanch your veggies before sealing. Blanching or frozen vegetables, and then sealing.
- Blanching vegetables is a process of boiling them for a short period of time and then dropping them in cold water. Boiling deactivates the enzymes responsible for producing the unwanted gas, and the cold water stops the vegetable from cooking.

Vegetable	Boiling time in minutes
Broccoli flowerets 1-1 1/2" across	3
Medium brussels sprouts	4
Shredded cabbage	1-1 1/2
Cauliflower flowerets, 1" across	3
Cubed turnips	2

Note:

1. To prevent the appliance from overheating, allow it to cool for 60 seconds between uses. Keep the lid open to accelerate heat dissipation.
2. Keep the food do not exceed two-thirds of the vacuum bag, too many ingredients will affect the vacuum effect.
3. For the best preservation, do not reuse the bags after storing raw meats. fish or greasy foods. Do not reuse the bags after simmering or microwaving.

NEED FURTHER ASSISTANCE,
please contact: support@anybearvip.com

Contenu

Important pour votre sécurité	17
Contenu de l'emballage	18
Spécifications techniques	18
Caractéristiques du produit	19
Opérations	20
Comment fabriquer des sacs sur mesure	20
Comment sceller sous vide avec les sacs sous vide?	21
Comment utiliser le bouton de mise sous vide à impulsion	21
Comment mettre sous vide les boîtes	22
Stockage et nettoyage	22
Résolution des problèmes	23

Important pour votre sécurité

1. lisez attentivement les instructions.
2. cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
3. n'utilisez pas l'appareil sur une surface humide ou chaude, ou à proximité d'une source de chaleur.
4. utilisez toujours l'appareil sur une surface plane.
5. n'immergez aucune partie de l'appareil, du cordon d'alimentation ou de la fiche dans l'eau ou dans un autre liquide.
6. ne pas utiliser l'appareil s'il fonctionne mal ou s'il est endommagé de quelque manière que ce soit. Si le cordon ou l'appareil est endommagé, veuillez contacter support@anybearvip.com pour un service approprié, un remplacement ou une réparation.
7. L'appareil n'est pas destiné à un usage commercial. Si vous scellez plus de 20 sacs en continu, attendez au moins 25 minutes avant de reprendre l'utilisation de votre appareil.
8. laissez le couvercle supérieur de l'appareil déverrouillé lorsqu'il n'est pas utilisé.
9. 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.
10. Pendant le processus de scellage sous vide, de petites quantités de liquides, de miettes ou de particules alimentaires peuvent être aspirées par inadvertance dans le canal de mise sous vide. Nettoyez-le après chaque utilisation.
11. évitez de trop remplir le sac, laissez toujours un espace d'au moins 3 pouces entre le contenu du sac et le haut du sac. Cela permet au matériau du sac de se resserrer contre les aliments et d'empêcher le sac de sortir du canal de mise sous vide pendant le processus de scellage. Laissez ensuite au moins un pouce supplémentaire de matériau pour chaque fois que vous prévoyez de réutiliser le sac.
12. pour éviter la formation de plis lors de la mise sous vide d'articles volumineux, étirez doucement le sac à plat tout en l'insérant dans le canal de mise sous vide et maintenez-le jusqu'à ce que la pompe à vide se mette en marche.
13. orsque vous scellez sous vide des articles aux bords tranchants (spaghettis secs, argenterie, etc.), protégez le sac des perforations en l'enveloppant dans un matériau de rembourrage souple, tel qu'une serviette en papier.
14. lorsque vous utilisez une boîte de conserve, n'oubliez pas de laisser un espace d'un pouce en haut de la boîte.
15. **pour de meilleurs résultats, congeler les fruits et blanchir les légumes avant de les mettre sous vide.**

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Le paquet comprend

NO.	Description	Image	Qty
1	Scelleur sous vide		1
2	Cordon d'alimentation		1
3	Tuyau pour accessoires		1
4	Rouleaux de sacs		2
5	Mousse remplacée		2
6	Manuel de l'utilisateur		1
7	Sacs prédécoupés		5

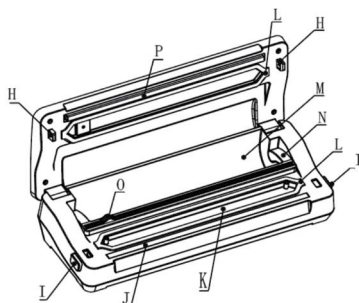
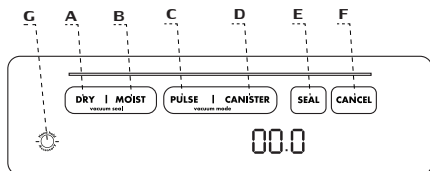
Spécifications techniques

Description du produit	Spécifications de l'appareil
Numéro de modèle	V3573
Tension nominale	AC110-120V
Fréquence nominale	50Hz-60Hz
Puissance nominale	120W
Durée d'étanchéité	6-12 seconds
Dimensions	385*145*82mm
Largeur de la bande de scellement	12mm
Largeur de la ligne de scellement	5mm
Longueur de scellement	MAX 30cm
Poids net	1.37Kg
Poids brut	1.92Kg



Caractéristiques du produit

Description de la fonction



A. DRY

Touchez cette touche pour mettre sous vide et sceller des aliments secs.

B. MOIST

Touchez cette touche pour mettre sous vide et sceller des aliments humides

C. PULSE

Cette touche est utilisée lorsqu'un contrôle extrême du processus de mise sous vide est nécessaire pour les aliments délicats.

D. CANISTER

Touchez cette touche pour faire le vide avec le réservoir.

E. SEAL

Touchez cette touche pour créer un joint (sans vide)

F. CANCEL

Appuyez sur cette touche pour arrêter le processus de mise sous vide ou de scellage.

G. ACCESSORY

Insérez une extrémité du tuyau de l'accessoire dans ce port, placez l'autre extrémité dans le port de la boîte, puis appuyez sur le bouton Boîte pour faire le vide dans la boîte.

H. VERROUS

[Important] Appuyez sur les deux côtés des couvercles pour les verrouiller fermement, vous entendrez 2 clics.

I. BOUTONS DE DÉVERROUILLAGE

Appuyez sur les deux côtés des boutons pour déverrouiller le couvercle.

J. BARRE CHAUFFANTE RECOUVERTE D'UNE BANDE DE TÉFLON

Ne pas arracher le ruban et ne pas le toucher lors de l'utilisation.

K. CHAMBRE À VIDE

Il y a un bouchon de sac de scellage (l'ouverture du sac ne doit pas dépasser le bouchon).

[Important] Placer l'ouverture du sac dans la chambre, et non au-dessus.

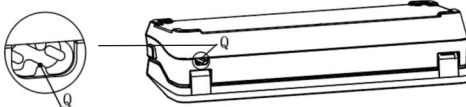
L. JOINTS D'ÉTANCHÉITÉ (HAUT ET BAS)

M. CHAMBRE DE STOCKAGE DES ROULEAUX

N. PORTE-COUTEAU

O. CUTTER INTÉGRÉ

P. BARRE D'ÉTANCHÉITÉ EN SILICONE



Affichage de l'écran :

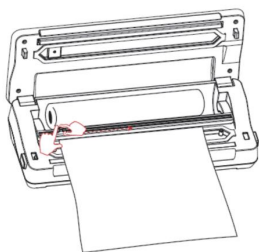
Affichage de l'avertissement	Indicateur d'erreur	Guide d'utilisation
E1	La machine à sceller sous vide ne peut pas aspirer l'air, le processus de scellage ne peut donc pas être effectué.	Il suffit d'ouvrir l'appareil et de déverrouiller le couvercle pour que le symbole "E1" disparaisse.
E2	La température de travail est trop élevée, la machine a activé le mécanisme de protection contre la surchauffe.	Il suffit de faire une pause et de laisser refroidir la machine à emballer sous vide pour que le symbole "E2" disparaisse.

Opérations

Comment fabriquer des

sacs sur mesure

Cette machine à emballer sous vide est équipée d'une chambre de stockage de rouleaux compatibles avec un rouleau de 5 mètres et d'un cutter intégré.



1. Ouvrez le couvercle. Placez un rouleau de sac dans la zone de stockage des rouleaux, tirez suffisamment de sac pour contenir l'article à emballer sous vide, plus 2 pouces. Utilisez le cutter intégré à la soudeuse pour couper la longueur de sac souhaitée dans le rouleau de sac. Veiller à couper en ligne droite. Brancher le cordon d'alimentation.

2. Placer une extrémité du sac coupé sur la barre chauffante.
3. Fermez le couvercle en appuyant sur les deux côtés jusqu'à ce que vous entendiez deux "clics".
4. Maintenant que le couvercle est verrouillé, appuyez sur le bouton "SEAL" pour créer un sac personnalisé. Le témoin lumineux s'allume pendant le processus de scellage.

REMARQUE : Lorsque la soudeuse est utilisée pour la première fois, la ligne de soudure peut ne pas être bien faite, cela est dû au fait que la barre chauffante a besoin de temps pour se réchauffer, dans ce cas, il suffit d'essayer une autre fois.

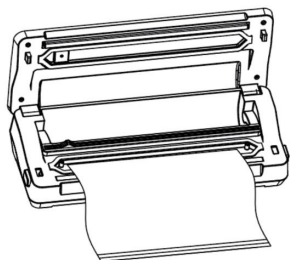
5. Une fois le scellage terminé, le témoin lumineux du bouton de scellage s'éteint ; appuyez sur les boutons de déverrouillage des deux côtés de la machine ; vous pouvez maintenant retirer le sac nouvellement créé en toute sécurité.
6. Le sac personnalisé est maintenant prêt pour l'emballage sous vide.

ATTENTION:

Veillez à laisser à l'appareil le temps de refroidir. Attendez au moins 20 secondes entre chaque sceau. En cas d'utilisation très intensive, l'appareil s'éteint automatiquement pour éviter la surchauffe. Dans ce cas, attendez 25 minutes pour permettre à l'appareil de refroidir.

Comment sceller sous vide avec les sacs sous vide

1. Placez le(s) article(s) à sceller dans le sac prédécoupé ou personnalisé. Laissez un espace d'au moins 2 pouces entre le contenu et le haut du sac pour permettre la contraction du sac.
2. ouvrir le couvercle et placer l'extrémité ouverte du sac dans la chambre à vide. **[Important]** Placez l'ouverture du sac dans la chambre, et non au-dessus.



3. fermer le couvercle en appuyant sur les deux côtés jusqu'à ce que l'on entende deux "clics".
4. appuyez sur sec ou humide (selon le type d'aliment) pour démarrer la mise sous vide et le scellage. L'appareil continuera à faire le vide et à sceller une fois que l'air aura été éliminé.

REMARQUE : Lorsque vous mettez sous vide des aliments humides, choisissez le mode "aliments humides". Le volume de liquide doit être inférieur à 10 ml pour une soudure idéale.

5. une fois que l'affichage numérique est à zéro, appuyez sur les boutons d'ouverture des deux côtés de l'appareil pour retirer le sac.

Comment utiliser la touche de mise sous vide par impulsion (PULSE VAC)

La pression de la fonction de mise sous vide normale étant réglée sur une valeur élevée, il est parfois facile de détruire des objets délicats à cause de la pression élevée dans les sacs de mise sous vide. Dans ce cas, vous pouvez utiliser la fonction de mise sous vide "PULSE" pour contrôler la durée et la pression de la mise sous vide et éviter d'écraser les aliments délicats. Lorsque vous emballez des aliments juteux, vous pouvez également utiliser cette fonction pour éviter que le liquide ne soit aspiré.

1. Placez le(s) article(s) à sceller dans le sac prédécoupé ou personnalisé. Laissez un espace d'au moins 2 pouces entre le contenu et le haut du sac pour permettre la contraction du sac.
2. Ouvrir le couvercle et placer l'extrémité ouverte du sac dans la chambre à vide.
3. Fermer le couvercle en appuyant sur les deux côtés.
4. Appuyez continuellement sur la touche "PULSE" jusqu'à ce que la pression soit atteinte. Pendant ce processus, vous pouvez arrêter la mise sous vide en cessant d'appuyer sur ce bouton ; et en l'appuyant à nouveau pour recommencer la mise sous vide.
5. Lorsque la pression atteint la valeur souhaitée, appuyez sur la touche "SEAL" pour commencer à sceller le sac.
6. Une fois que l'affichage numérique est descendu à zéro, appuyez sur les boutons de déverrouillage des deux côtés de la machine pour libérer le sac.

Comment mettre les bidons sous vide

NOTE : Les boîtes ne sont pas incluses.

1. Branchez l'appareil sur le secteur et ouvrez le couvercle de la machine.
2. Introduisez le produit que vous souhaitez mettre sous vide dans la boîte. Placez le couvercle sur la boîte et fermez-le à l'aide des fermetures latérales. Sélectionnez la position "Vide" de la valve de la boîte.
3. Reliez l'orifice de la machine à emballer sous vide et la boîte à l'aide du tuyau de raccordement à la mise sous vide. L'une des extrémités doit être reliée à la valve de la boîte et l'autre au port des accessoires de la machine.
4. Abaissez le couvercle de la machine et appuyez sur les côtés pour le fixer. Le système est correctement fermé lorsque vous entendez un "clac" de chaque côté. Si vous souhaitez ouvrir le couvercle supérieur une fois qu'il a été fermé, appuyez à nouveau sur chaque côté et tirez doucement le couvercle vers le haut.
5. Pour démarrer le processus de mise sous vide, appuyez sur le bouton "Canister".
6. Ce modèle de machine à emballer sous vide est conçu pour fonctionner en mode automatique. La machine est équipée d'un capteur de mesure du vide, qui arrête le processus de mise sous vide une fois que le niveau de vide est atteint dans la boîte. Pour annuler le processus de mise sous vide, appuyez à nouveau sur le bouton "Annuler".
7. Une fois le processus de mise sous vide terminé, la machine s'arrête automatiquement. Sélectionnez la position "CLOSE" de la valve du bidon et débranchez le connecteur de la machine.

Stockage et nettoyage

1. Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
2. Ne pas immerger dans l'eau.
3. Ne pas utiliser de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
4. Essuyez la surface extérieure avec un chiffon doux et humide.
5. Pour nettoyer l'intérieur de l'appareil, essuyez tout aliment ou liquide avec une serviette en papier.
6. Séchez soigneusement toutes les pièces avant de brancher l'appareil et de le remettre en marche.
7. La chambre à vide peut retenir des liquides qui ont été aspirés dans le sac ; elle peut être retirée de l'appareil, utilisez un savon doux pour la vaisselle et un chiffon chaud et humide pour essuyer tout liquide restant dans la chambre à vide. Séchez soigneusement.
8. **Laissez le couvercle supérieur de l'appareil déverrouillé lorsqu'il n'est pas utilisé.**

Résolution des problèmes

Rien ne se produit lorsque

j'appuie sur le bouton

"VAC/SEAL" :

- Assurez-vous que le sac est correctement positionné dans la chambre à vide.
- Assurez-vous que le couvercle est correctement verrouillé.
- Attendez 5 minutes pour permettre à l'appareil de refroidir, puis essayez à nouveau de l'utiliser.
- Assurez-vous que la boîte de stockage des liquides est correctement installée.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement branché dans la prise électrique et qu'il n'est pas endommagé.

L'air n'est pas aspiré dans

le sac :

- Vérifiez qu'il n'y a pas d'espace, de plis, de rides ou de trous dans les sacs pré-scellés.
- Vérifiez que les joints d'étanchéité supérieur et inférieur ne sont pas desserrés, usés ou fissurés.
- Les aliments à forte teneur en liquide peuvent empêcher le sac de se fermer correctement. Ouvrez le sac, essuyez la partie supérieure à l'intérieur du sac et refermez.
- Vérifiez que le sac est correctement inséré dans la chambre à vide.
- Veillez à utiliser les bons sacs sous vide gaufrés, et non des sacs plats des deux côtés.

L'air s'est infiltré dans le sac

mis sous vide :

- Vérifiez la fermeture du sac. Il peut y avoir un trou ou un pli qui permet à l'air de pénétrer à nouveau dans le sac. Ouvrez soigneusement le sac et refermez-le, ou utilisez un sac entièrement neuf.
- Veillez à ce que les aliments humides soient égouttés avant d'être mis dans le sac. Il peut être nécessaire d'ouvrir le sac et de le refermer, ou d'utiliser un sac entièrement neuf. Congelez partiellement les aliments contenant un excès de liquide avant de les mettre sous vide.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas d'aliments aux bords tranchants qui auraient pu percer le sac. Si vous trouvez un trou, scellez l'aliment dans un tout nouveau sac.
- Assurez-vous qu'aucun liquide n'a été aspiré dans la zone de la bande de scellage.
- Vérifiez que les joints d'étanchéité supérieur et inférieur ne sont pas desserrés, usés ou fissurés.

Le sac n'a pas été correctement

scellé :

- Vérifiez qu'il n'y a pas d'espaces, de plis, de rides ou de trous dans les bords pré-scellés.
- L'humidité des aliments à forte teneur en liquide empêchera le sac de se sceller correctement. Ouvrez le sac, essuyez le dessus à l'intérieur du sac et refermez.
- Assurez-vous que vous avez placé le sac au bon endroit. Lorsque vous fabriquez un sac à partir d'un rouleau, assurez-vous que l'extrémité de la pièce coupée se trouve sur la bande de scellage.

Le sac fond lors du scellage.

- La bande de soudure sera chaude après une soudure continue, il faut attendre 60s avant de l'utiliser à nouveau.
- Coupez toujours les sacs d'abord, puis scellez-les. Cela permettra de réduire la fonte du sac.

Après avoir scellé des légumes ou des fruits, le sac contient du gaz quelques heures plus tard, mais il n'y a pas de fuite :

- Le gaz peut provenir de l'intérieur. Les légumes frais peuvent produire du gaz en raison de la fermentation après avoir été scellés. Il suffit de blanchir les légumes avant de les sceller. Blanchir ou congeler les légumes, puis les sceller.
- Blanchir les légumes consiste à les faire bouillir pendant une courte période, puis à les plonger dans de l'eau froide. L'ébullition désactive les enzymes responsables de la production de gaz indésirables, et l'eau froide empêche le légume de cuire.

Légumes	Temps d'ébullition en minutes
Fleurons de brocoli 1-1/2" de diamètre	3
Choux de Bruxelles de taille moyenne	4
Chou râpé	1-1/2
Fleurs de chou-fleur, 1" de diamètre	3
Navets en cubes	2

Note:

1. Pour éviter que l'appareil ne surchauffe, laissez-le refroidir pendant 60 secondes entre deux utilisations. Laissez le couvercle ouvert pour accélérer la dissipation de la chaleur.
2. Les aliments ne doivent pas dépasser les deux tiers du sac de mise sous vide, trop d'ingrédients affecteront l'effet de mise sous vide.
3. Pour une meilleure conservation, ne réutilisez pas les sacs après avoir stocké de la viande crue, du poisson ou des aliments gras. Ne pas réutiliser les sacs après avoir mijoté ou passé au micro-ondes.

SI VOUS AVEZ BESOIN D'UNE ASSISTANCE SUPPLÉMENTAIRE,
veuillez contacter: support@anybearvip.com



m.me/anybearhome



support@anybearvip.com

Anybear

www.anybear.com

