



MARQUE: **TEFAL**
REFERENCE: **YY3123FB**
CODiC: **4605233**

NOTICE
↓

FR

EN

NL

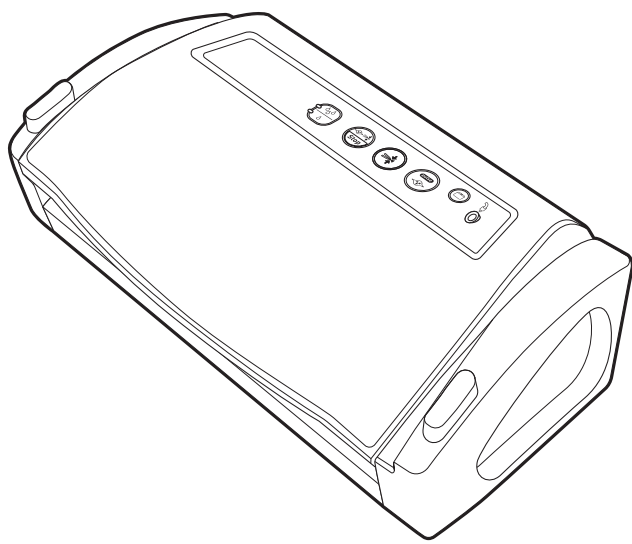
DE

IT

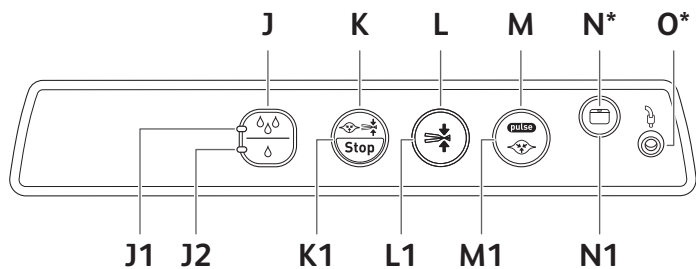
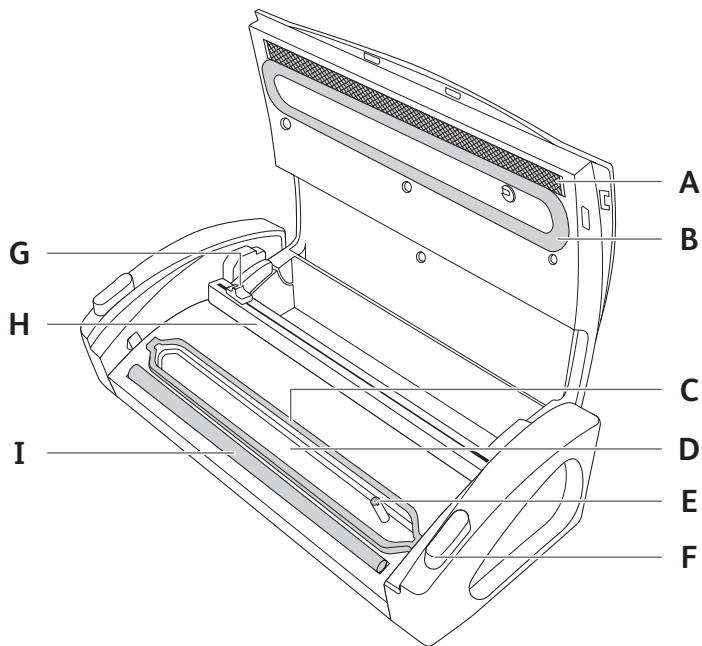
ES

PT

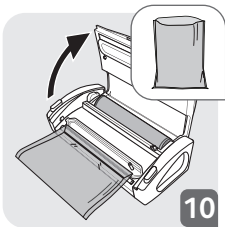
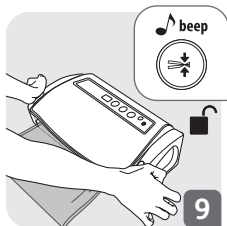
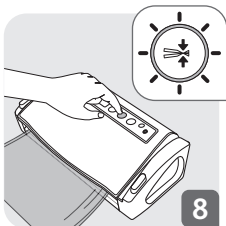
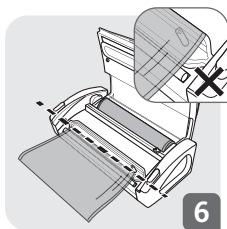
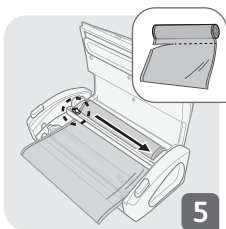
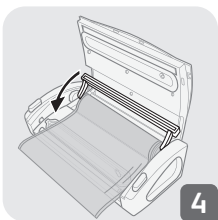
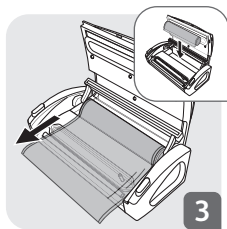
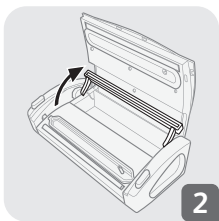
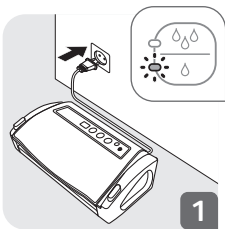
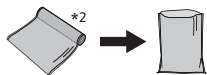
EL



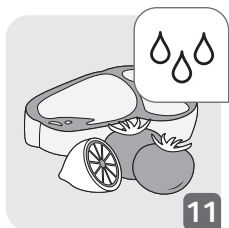
Vacupack Plus



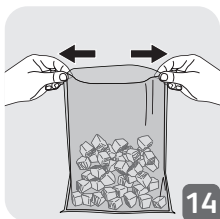
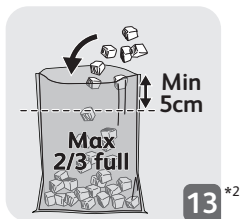
1



2

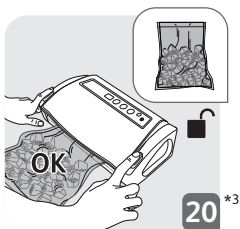
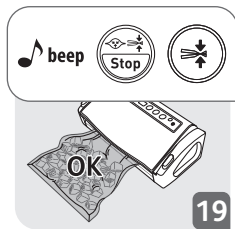
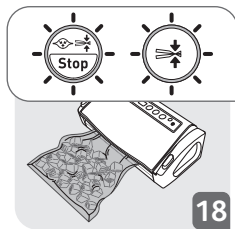
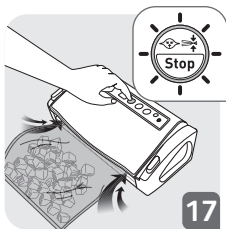


3

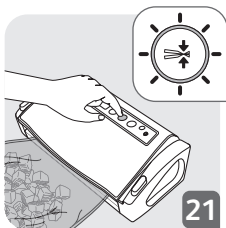


4

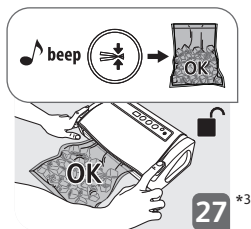
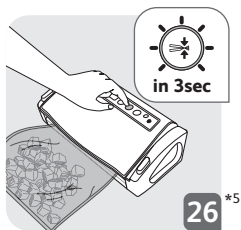
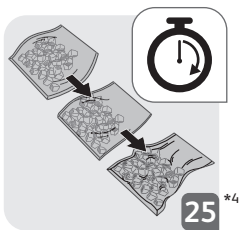
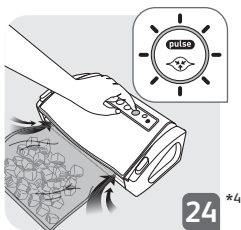
4



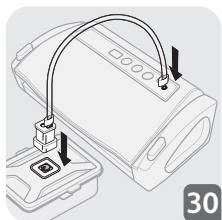
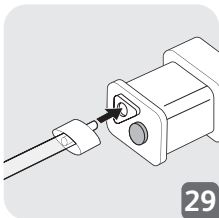
5

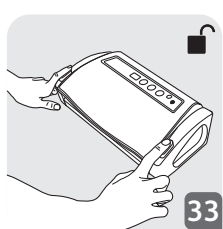
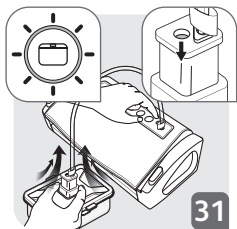


6



7

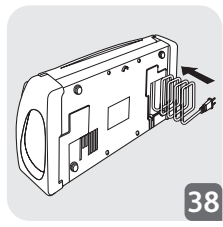
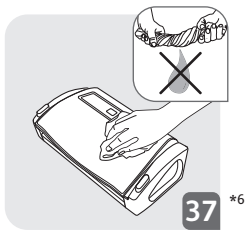
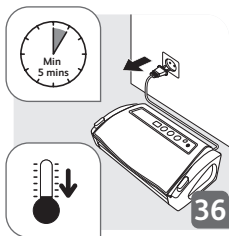


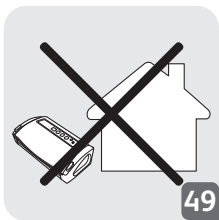
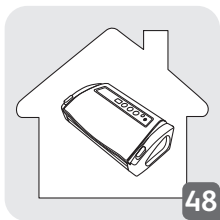
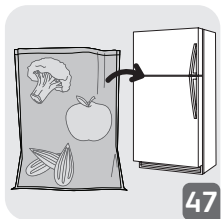
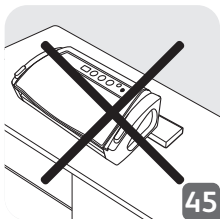
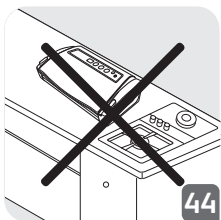
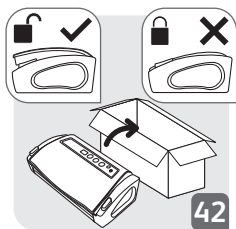
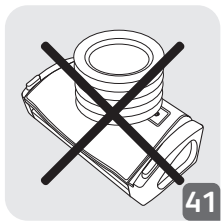
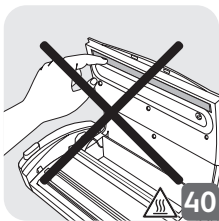
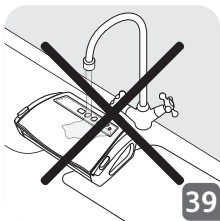


8



9





- A** Fils de soudure
- B** Joint supérieur
- C** Joint inférieur
- D** Chambre de mise sous vide
- E** Buse d'extraction
- F** Boutons de déverrouillage
- G** Découpeur
- H** Rail de découpeur
- I** Bande de soudure
- J** Touche Aliments
 - J1** Voyant d'aliments humides
 - J2** Voyant d'aliments secs
- K** Touche Mise sous vide et Soudure / Stop
 - K1** Voyant des fonctions Mise sous vide et Soudure / Stop
- L** Manual Seal button
 - L1** Voyant de la fonction Soudure Manuelle
- M** Touche Extraction manuelle
 - M1** Voyant de la fonction Extraction Manuelle
- N** Touche de mise sous vide pour les boites de conservation*¹
 - N1** Voyant de la fonction mise sous vide de boites de conservation
- O** Raccord du tuyau d'aspiration*¹

*¹ - La fonction boîte de conservation ne peut être utilisée qu'avec le kit vendu séparément (VACUPACK KIT SOUS VIDE DE 2 BOITES DE CONSERVATION - XA258010).

*² - Pour obtenir des soudures parfaites, utilisez des films plastiques de la marque TEFAL (Sacs en Rouleau Vacupack - XA256010).

*³ - Après avoir soudé un sac, attendez 1 minute avant d'en souder un autre.

*⁴ - Vous devez appuyer sur la touche « Extraction Manuelle » et la maintenir appuyée jusqu'à ce que le niveau d'extraction désiré de l'air soit atteint.

*⁵ - Appuyez sur la touche « Soudure Manuelle » dans les 3 s après avoir relâché la touche « Extraction Manuelle ».

*⁶ - Essorez le chiffon jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau qui s'en égoutte avant de nettoyer l'appareil.

DÉPANNAGE

	Problème	Causes
Après la mise sous vide, il n'y a pas de soudure automatique.	Vérifiez que le joint n'est pas déformé.	S'il est déformé, remplacez-le, puis réessayez.
	Vérifiez si le bord du sac recouvre la buse d'aspiration.	Si c'est le cas, positionnez correctement le sac.
	Vérifiez s'il n'y a pas trop d'aliments dans le sac, ce qui empêche le couvercle de l'appareil d'enfermer les aliments.	S'il y a trop d'aliments, retirez-en une partie et nettoyez le bord du sac, puis réessayez.
	Vérifiez si le sac est percé et fuit.	S'il fuit, utilisez un sac neuf et réessayez.
Il n'y a pas de mise sous vide, mais la fonction de soudure fonctionne.	Vérifiez si le sac est placé dans la chambre d'aspiration.	Si ce n'est pas le cas, placez le bord du sac dans la chambre d'aspiration.
	Vérifiez si le bord du sac recouvre la buse d'aspiration.	Si c'est le cas, positionnez correctement le sac.
	Vérifiez s'il y a du liquide, de l'huile ou des miettes sur le bord du sac.	S'il y en a, nettoyez le bord du sac, puis réessayez.
	Vérifiez si le bord du sac est plissé.	Si c'est le cas, retirez une partie des aliments pour qu'il y ait un espace libre suffisant dans le sac pour la soudure et lissez l'ouverture du sac, puis réessayez.
	Vérifiez si les aliments emballés comportent des parties pointues/coupantes.	Enveloppez d'abord les parties pointues/coupantes des aliments avec du papier alimentaire avant de les mettre dans les sacs sous vide.
Le sac se gonfle après la mise sous vide.	Vérifiez si les aliments emballés sont des aliments facilement périssables.	Tous les aliments facilement périssables doivent être congelés ou réfrigérés après leur emballage sous vide pour prolonger leur durée de conservation. Mais la mise sous vide ne garantit pas que les aliments ne s'abîmeront pas.
	Vérifiez si vous avez emballé des graines, fruits ou légumes frais.	Les fruits, légumes et graines frais ne peuvent pas tous être conservés à température ambiante après emballage sous vide. Il peut y avoir des phénomènes de photosynthèse et de respiration. Il est conseillé de les conserver au réfrigérateur.