USAGE INSTRUCTIONS

The Vacuum Sealer works with the Zipper Closure and Air Valve on the Vacuum Bag. Once air is removed, the Bag forms a tight seal around the food. This system helps to store food longer.

1. Fill and seal the Vacuum Freezer Bag.
2. Place the Bag flat on the counter making sure there is no food above the Maximum Fill Line or under the Air Valve.
3. Press Vacuum Sealer Tip flat against Air Valve.
4. Press the ON Button to remove air from Bag. Press OFF Button when Bag becomes tight around food. Remove air for about 10-15seconds, it depends on the volume of bag.
5. Freeze food immediately (dry foodstuffs no need to be freezed).

CLEANING & MAINTENANCE

VACUUM SEALER:

The Vacuum Sealer can be wiped clean with damp cloth. Vacuum Sealer should not be immersed in water or be placed in dishwasher.

REMOVABLE CHAMBER:

The Chamber should be removed and cleaned if it contains any liquid. To remove, simply twist off in the direction of the arrow on the Vacuum Sealer. Clean with warm soapy water. Air dry before replacing.

WASHING THE VACUUM BAG:

Turn the bag inside out, and wash gently with normal washing-up liquid to remove all residual food. Wipe clean with a dry cloth and allow to dry thoroughly before re-using. Avoid rubbing the valve. DO NOT use a dishwasher.

HANDY TIPS

- Do not run the Vacuum Sealer continuously for a long period. Draw the vacuum in short bursts, resting a few seconds before each burst.
- Do not use the Vacuum Sealer for liquid food. Pre-freeze it first so it becomes solid.
- It is preferable to blanch green vegetables before vacuum packing.
- To ensure the Vacuum Bags can be cleaned effectively, pre-pack greasy food like meat and fish in a conventional freezer bag before vacuum packing.
- To avoid washing the Vacuum Bags frequently, it's better to use a common plastic bag to pack the foods well before vacuum packing.
- Not recommendable to store the food with sharp edges such as bones or the food with too much water or with powder (e.g. flour) in case the air valve is damaged.
- After filling the bag, please stick the QR code sticker and record the content information you can also make a note of the contents directly on the sticker.
- Vacuum sealer and vacuum bag can be accessories for sous vide cooking.
- Fore the sous vide cooking, please fold the zipp sealer in front of the valve to protect it and use the 2 metallic clip to maintain it on the container edges (e.g. pan). (1)

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Vacuum Sealer does not start when ON Button is pressed.	Lithium batteries have no power	Use the USB cable to recharge the batteries.
Vacuum Sealer starts but bag does not tighten around food.	**1.** Bag is not completely closed. **2.** Air Valve is not on flat surface. **3.** Air Suction Tip and Air Valve not making secure contact. **4.** Too much pressure is being applied to Air Valve **5.** Food is not arranged properly in bag.	**1.** Open Bag and reclose Zipper. Run fingers across entire Zipper to ensure it is completely closed. **2.** Reposition Bag so the Air Valve lies on flat counter, with no food under Air Valve. **3.** Ensure Air Suction Tip is centered and placed flat on Air Valve. Apply moderate pressure. **4.** Moderate pressure is all that is required. Too much pressure can restrict air flow. **5.** Rearrange food so that it is below the Fill Line, and is not under the Air Valve.
Vacuum Freezer Bag takes longer than 45 seconds to tighten around food, or loosens after air is removed.	**1.** Batteries are weak, Motor runs slowly. **2.** Food particles are trapped in Zipper. **3.** Zipper is not completely sealed. **4.** Air Valve has not closed	**1.** Recharge the batteries. **2.** Try another Bag if particles can not be removed completely. **3.** Open Bag and reclose Zipper. Run fingers across entire Zipper to ensure it is completely closed. **4.** Remove air from Bag again. Immediately press center of Air Valve with finger to ensure seal

mastrad
PARIS

MISE AU REBUT DES PRODUITS EN FIN DE VIE

La pompe sous vide est conçue et fabriquée avec des matériaux et des composants de haute qualité qui peuvent être recyclés et réutilisés. Si un produit comporte le symbole d'une poubelle barrée d'une croix, cela signifie que ce produit est conforme à la Directive Européenne 2012/19/UE du 4 juillet 2012.
Veuillez vous renseigner sur le système de collecte local pour les produits électriques et électroniques.
Veuillez suivre les instructions locales et ne pas jeter vos anciens produits avec les déchets domestiques.
Cela contribuera à éviter des conséquences potentiellement dangereuses pour l'environnement et la santé humaine.

DISPOSAL OF END-O-LIFE PRODUCTS

This vacuum sealer has been designed and made with high-quality materials and components that can be recycled and reused. A product that bears the symbol of a crossed out trashcan means that this product complies with the 4 July 2012 European Directive 2012/19/EU.
Please contact your local Department of Public Works to find out how used electric and electronic products are recycled in your area.
Please follow your local collection program's instructions and do not dispose of your unwanted products with household waste.
This will help prevent potentially dangerous consequences for the environment and human health.

FN0T2-938© 2020Mastrad

Distribué par / Distributed by
Mastrad SA
75012 PARIS
FRANCE
Mastrad Inc.
900 Merchants Concourse
Suite 211
USA - Westbury,
NY 11590
client@mastrad.fr

ANDROID APP ON Google play
Available on the App Store

FC CE IC

F93812 - Pompe sous vide - Vacuum sealer

Consulter plus d'informations sur • More instructions on • Consulta más instrucciones en • Das Handbuch finden Sie auf • Istruzioni disponibili su • De gebruiksaanwijzing is vinden op

www.stor-eat.com

made in PRC

mastrad
PARIS

stor'eat®

MINI POMPE SOUS VIDE RECHARGEABLE
RECHARGEABLE MINI VACUUM SEALER

ANDROID APP ON Google play
Available on the App Store

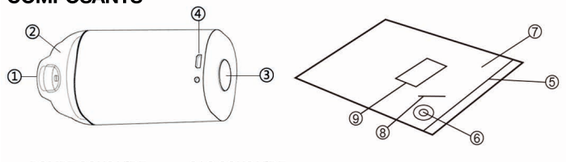
NOTICE D'UTILISATION • INSTRUCTION MANUAL • MODO DE EMPLEO • BEDIENUNGSANLEITUNG

VEUILLEZ BIEN LIRE ET SUIVRE LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION.
CONSERVEZ BIEN CETTE NOTICE D'UTILISATION.

INTRODUCTION

La mini pompe sous vide Stor'eat est un produit innovant permettant d'améliorer la conservation. Elle sert à retirer tout l'air contenu dans les sacs de conservation sous vide muni de valve. La conservation sous vide aide à preserver la texture et l'apparence des aliments frais en éliminant le risque de gelure ou d'oxydation de ces derniers.

COMPOSANTS



POMPE SOUS VIDE
1. Zone d'aspiration
2. Embout amovible
3. Bouton ON/OFF
4. Port USB

SAC SOUS VIDE
5. Fermeture zippée
6. Valve à air
7. Texture gauffrée
8. Limite de remplissage
9. Sticker QR code

+ Câble de chargement USB
+ 2 pinces métalliques
+ 1 clip de fermeture

INSTRUCTIONS DE SECURITÉ

- La pompe sous vide n'est pas un jouet. Tenir hors de portée des enfants.
- Ne pas utiliser la pompe sous vide sur une partie du corps ou sur un animal.
- La pompe sous vide est utilisée pour les sacs de conservation sous vide.
- Ne pas aspirer de liquide avec la pompe sous vide.
- Ne pas immerger la pompe sous vide dans l'eau ou tout autre type de liquide.
- La mise sous vide n'est pas une alternative à la conservation au réfrégirateur ou congélateur. Conservez vos aliments dans les mêmes conditions qu'habituellement.
- Lavez et séchez complètement les sacs avant de les ranger ou de les réutiliser.
- Ces appareils sont destinés à une utilisation domestique uniquement. Ils ne sont pas conçus pour une utilisation professionnelle.
- Ne pas jeter des batteries usagées avec les déchets ménagers. Suivre les recommandations des autorités locales.
- Ne pas essayer d'ouvrir la partie supérieure de la pompe.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

La pompe sous vide rechargeable fonctionne avec les sacs de conservation sous vide munis d'une valve à air. Une fois l'air aspiré, le sac épouse la forme de l'aliment. Ce système permet de conserver plus longtemps les aliments.

1. Placez le sac à plat sur le plan de travail.
2. Remplissez le sac sous vide en prenant soin de ne pas dépasser la zone maximale de remplissage.
3. Placez la zone d'aspiration de la pompe au-dessus de la valve à air du sac.
4. Appuyez sur le bouton ON pour retirer l'air du sac. Appuyez sur le bouton OFF une fois que le sac s'est bien ajusté à son contenant et que l'air s'est échappé. L'aspiration peut durer 10-15 secondes selon le volume du sac.
5. Conservez immédiatement dans son endroit de stockage (congélateur, réfrégirateur, placards …)

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

POMPE SOUS VIDE

La pompe sous vide peut être essuyée à l'aide d'un chiffon humide. La pompe ne doit pas être mise sous l'eau ou être placée au lave-vaisselle.

EMBOUT AMOVIBLE

L'embout peut être retiré et nettoyé s'il contient du liquide. Pour le retirer, faîtes le simplement pivoter sur le coté dans le sens des aiguilles d'une montre. Nettoyez l'embout avec une eau chaude savonneuse. Séchez-le bien avant de le replacer.

NETTOYER LES SACS SOUS VIDE

Retournez le sac sur l'envers et nettoyez le précautionneusement avec votre liquide vaisselle pour bien enlever tous les résidus éventuels. Essuyez-le ensuite à l'aide d'un torchon sec. Il doit être entièrement sec avant réutilisation. Evitez de frotter au niveau de la valve. N'utilisez pas de lave-vaisselle.

CONSEILS PRATIQUES

- Aspirez l'air par petite session. Laissez reposer la pompe quelques secondes entre les aspirations.
- Ne pas utiliser la pompe sous vide pour des préparations liquides. Précongelez-les pour les solidifier avant la mise sous vide.
- Il est préférable de blanchir les légumes verts avant la mise sous vide.
- Pour s'assurer que le sac soit facilement nettoyable, préemballez-les aliments gras comme le poisson et la viande dans un sac de conservation classique avant de les mettre dans les sacs sous vide.
- Pour éviter de nettoyer les sacs sous vide trop souvent, il est préférable d'utiliser les sacs de conservation pour préemballer les aliments avant de les mettre dans les sacs sous vide.
- Il n'est pas recommandé de conserver des aliments avec des formes tranchantes comme les os, ou des aliments avec trop d'eau ou de poudres (ex : farine) car cela pourrait endommager la valve.
- Après avoir mis sous vide le sac, placez le sticker avec le QR code et enregistrez son contenu sur l'app Stor'eat. Vous pouvez également écrire sur l'etiquette.
- La pompe sous vide et les sacs de conservation peuvent être utilisés dans le cadre de la cuisson sous vide.
- Pour la cuisson sous vide, rabattre la partie avec la fermeture zippée devant la valve pour la protéger, et utiliser les 2 pinces métalliques pour le maintenir dans cette position sur les rebords de votre contenant (ex : casserole). (1)

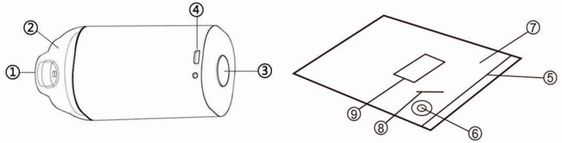
PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La pompe ne démarre pas quand on presse le bouton ON	La batterie en lithium est à plat	Utilisez le câble USB pour recharger la baterie
La pompe sous vide fonctionne mais le vide ne se fait pas autour des aliments	**1.** Le sac n'est pas complétement fermé. **2.** La valve à air n'est pas positionnée sur une surface plane. **3.** La zone d'aspiration et la valve à air ne sont pas bien positionnées l'une en face de l'autre. **4.** Trop de pression se fait au niveau de la valve à air. **5.** L'aliment n'est pas bien positionné dans le sac.	**1.** Ouvrez le sac et refermez le Zip. Faîtes glisser vos doigts le long de la fermeture zippée ou utilisez le clip en plastique fourni dans le packaging. Assurez vous que le Zip soit bien fermé. **2.** Replacez le sac de sorte à ce que la valve à air soit sur un plan de travail plat et assurez vous qu'il n'y ait pas d'aliment sous la valve. **3.** Assurez vous que la zone d'aspiration soit bien centrée et placée sur la partie ronde et plate de la valve à air. **4.** Appuyez modérement la pompe contre le sac. Trop de pression empêchera l'air de circuler. **5.** Replacez les aliments pour qu'ils ne dépassent pas la zone de remplissage maximal et qu'ils ne soient pas sous la valve à air.
Le sac sous vide prend plus de 45 secondes avant que la mise sous vide se fasse. Ou l'air s'échappe de la valve après la mise sous vide.	**1.** La batterie de la pompe est faible, le moteur tourne lentement. **2.** Des particules d'aliments sont bloqués dans le Zip de fermeture. **3.** Le Zip n'est pas bien fermé. **4.** La valve à air n'est pas fermée.	**1.** Rechargez les batteries **2.** Si vous ne parvenez pas à enlever les particules, essayez avec un autre sac. **3.** Ouvrez le sac et refermez le Zip. Faîtes glissez vos doigts le long de la fermeture zippée ou utilisez-le clip en plastique fourni dans le packaging. Assurez-vous que le Zip soit bien fermé. **4.** Aspirez l'air à l'aide la pompe. Immédiatement après appuyez avec votre doigt sur la valve de manière à ce qu'elle soit bien fermée.

READ THE INSTRUCTION MANUAL BEFORE USE.
FOLLOW ALL CAUTIONS AND INSTRUCTIONS.
SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

INTRODUCTION

The Stor'eat Rechargeable Vacuum Sealer is an innovative product designed to improve freezer storage.It includes an unique rechargeable Vacuum Sealer that removes air from the Vacuum Freezer Bags. Storing food with the vacuum system helps to preserve the texture and appearance of fresh foods by virtually eliminating the risk of freezer burn and oxidising atmosphere.

COMPONENTS



VACUUM SEALER
1. Air Suction Tip
2. Removable Chamber
3. ON/OFF Button
4. USB Socket

VACUUM BAG
5. Zipper Closure
6. Air Valve
7. Textured Layer
8. Maximum Fill Line
9. QR code sticker

+ USB charging cable
+ 2 metal clips
+ 1 closing clip

SECURITY INSTRUCTIONS

- The Vacuum Sealer is not a toy. Keep out of the reach of children.
- Do not use the Vacuum Sealer on any part of the body (humans or animals).
- The Vacuum Sealer is for use with the Vacuum Freezer Bags.
- Do not intentionally draw liquids through the Vacuum Sealer.
- Do not immerse Vacuum Sealer in water, or any other liquid.
- Vacuum sealing system is not a substitute for refrigeration or freezing. Store perishable foods appropriately.
- Wash out and dry Vacuum Bags thoroughly before re-using.
- This appliance is intended for household use only. It is not suitable for professional applications.
- Do not throw old batteries in household waste. Dispose of according to local authority recommendations.
- Do not try to open the top of the vacuum sealer