

**Mesliese**

# Vacuum Sealer

**MODEL** VS6601S



## USER MANUAL

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

# STOP

PLEASE DO NOT RETURN THIS ITEM TO PLACE OF PURCHASE

If you have ANY issues with this product, if you need replacement, return or other assistance, please contact:

**support@mesliese.co**

Or scan the QR code



Facebook messenger 16/7 LIVE CHAT SUPPORT

**We promise to solve any issues within 8 hours!**

# CONTENTS

---

<b>Activate Your 5-year Warranty</b>	03
<b>Important Safeguards &amp; Tips</b>	04–05
<b>Package Contents</b>	06
<b>Structures &amp; Functions</b>	07–08
<b>Product Specifications</b>	09
<b>Operating Instruction</b>	10–13
How to Make a Vacuum Sealer Bag with a Mesliese Roll	
How to Vacuum & Seal with Mesliese vacuum sealing system	
Vacuum&Seal with Mesliese Accessories	
<b>Instruction for Care and Cleaning</b>	14
<b>Troubleshooting</b>	15–16
<b>Storage Guidelines</b>	17–18

# ACTIVATE YOUR 5-YEAR WARRANTY!

**Register within 2 weeks after receiving your new product**

👉 Visit: <https://mesliese.co/pages/warranty>

✉ **CUSTOMER SERVICE**

E-mail: [support@mesliese.co](mailto:support@mesliese.co)



**LIVE CHAT**

☑ SCAN ME

☑ or visit: [m.mesliese](https://m.mesliese.co)

**f FOLLOW ME TO GET MORE INFORMATION:**

FB: [@mesliese](https://www.facebook.com/mesliese)

**🌐 OFFICIAL WEBSITE:**

<https://mesliese.co>

### **Please read the user manual carefully before using.**

1. Check if the Voltage indicated on the appliance is corresponding to the local mains voltage before you connect the appliance.
2. Do not operate the appliance with a damaged power cord or plug. Do not operate the appliance if it malfunctions or is in any way damaged. If the cord or the appliance is damaged, it must be returned to an authorized service center.
3. To disconnect, unplug the power cord from the electrical outlet. Do not disconnect by pulling the cord.
4. Do not use an extension cord with the appliance.
5. If the supply cord is damaged, contact the manufacturer, or its service agent or a qualified person to replace it in order to avoid a hazard.
6. When it is not in use or being cleaned, unplug the cord from the power outlet.
7. Do not use the appliance on wet or hot surfaces, or near a heat source.
8. Do not immerse any part of the appliance, power cord or plug into water or other liquids.
9. Use Mesliese accessories or attachments for better results.
10. Vacuum sealing is NOT a substitute for the heat process of canning. Perishables still need to be refrigerated or frozen.

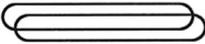
11. During the vacuum sealing process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be inadvertently pulled into the Vacuum Channel. Clean it after each use.
12. Avoid overfilling, always leave at least 3 inches of bag material between bag contents and the top of the bag.
13. To prevent wrinkles in the seal when vacuum sealing bulky items, gently stretch the bag flat while inserting the bag into vacuum chamber and continue to hold the bag until the vacuum pump starts.
14. When you are vacuum sealing items with sharp edges (dry spaghetti, bones, etc.), you can choose to protect the bag from punctures by wrapping the item in soft cushioning material, such as a paper towel.
15. Pre-freeze fruits and blanch vegetables before vacuum sealing for best results.
16. Pre-freeze soups before vacuum sealing can prevent liquid leaking.
17. Wait 20 seconds between each seal to cool down the appliance.
18. Never store the lid in the LOCKED position to protect the gaskets from compressing.

### **For Household Use Only**

### **Save This Manual**

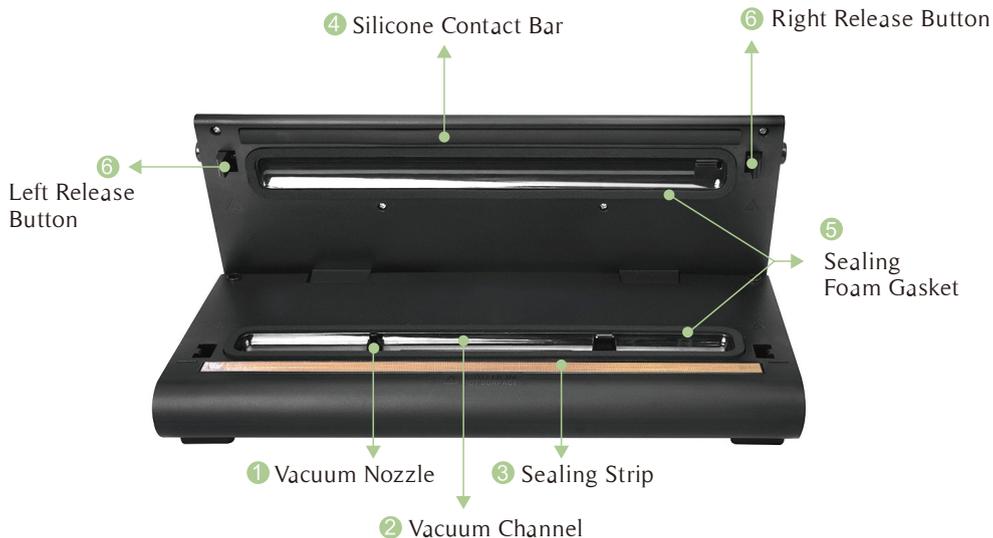
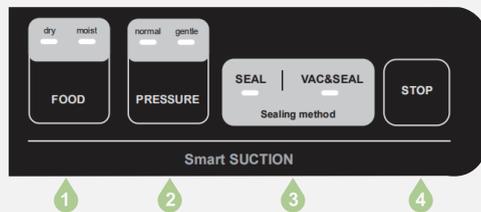
## Package Contents

support@mesliese.co

No.	Description	Image	Qty
1	Vacuum Sealer		1
2	Vacuum sealer bag rolls (8''x6.6')		2
3	Pre-cut vacuum sealer bags (11''x16''		5
4	Vacuum accessory hose		1
5	Cutter (Built-in the back of the machine)		1
6	User manual		1
7	AC Power cable		1
8	Sealing sponges/Gaskets		2

**\* A DC power cord is not included. If you need one, please kindly email us: [support@mesliese.co](mailto:support@mesliese.co)**

- ① Dry and moist food setting button
- ② Normal and gentle pulse setting button
- ③ Sealing method button: seal only or vacuum & seal
- ④ Stop button



① Vacuum Nozzle

This is used for removing air from bags / canisters / bottles. Do not block this nozzle when vacuuming a bag. An accessory hose is required when vacuuming a canister or bottle.

② Vacuum Channel / Vacuum Chamber

Make sure the opening end of the bag is in this chamber.

③ Sealing Strip

Used together with the rubber bar, the sealing strip creates a seal on a bag with heat.

④ Silicone Contact Bar

Help the sealing strip finish the sealing process.

⑤ Sealing Foam Gasket

Guarantee that vacuum is maintained in the vacuum channel.

⑥ Left / Right Release Button

Close the lid and firmly press down on both sides of the lid. You will hear 2 clicking sounds if the lid is properly closed. The buckle will fasten down the upper and lower lids to pressure the upper and lower sealing foam gaskets to form a closed suction chamber. When the vacuum and seal process is complete, press both ends of the release buttons at the same time, and release the buckles to open the lid.

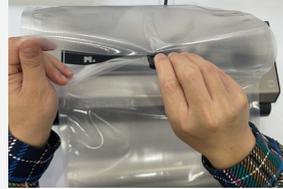
## Product Specifications

[support@mesliese.co](mailto:support@mesliese.co)

Modle	VS6601S
Rated voltage (V)	AC 100-120V~50-60Hz, DC 12V (If you want a DC cable, please email us. )
Rated power	120W
Pump power	12W
Function	Dry / Moist, Gentle / Normal, Vacuum & Seal, Seal Only, Vacuum only, Stop
Sealing time( Moist setting)	9-12 seconds
Sealing time( Other settings)	3-8 seconds
Heating wire width(mm)	3
Vacuum power	Max 90Kpa
Unit size	360mmX150mmX78mm
Unit weight	149kg

## How to Make a Vacuum Sealer Bag with a Mesliese Roll

1. Use a scissor/cutter to cut enough bag material from a roll. Make sure to cut 3 more inches for seal and keep the bag straight.



2. Insert the plug of AC cable into an electrical outlet. Insert the other end of the cable firmly and deep into the AC port (until it cannot get in anymore) to avoid loose connection.



3. Open the lid. Place one end of the bag across Sealing Strip.



4. Close and press down the lid firmly with 2 hands on both sides of the lid to get the machine on lock position. You will hear 2 “click” sounds if the machine is locked properly.



5. Make sure the food type must be on "DRY".  
Then press the "Seal " button.



6. When the "Seal" Indicator Light turns off,  
sealing is complete. Press the release buttons  
on both sides to open the lid. Lift the lid and  
remove the bag.  
Now you get a vacuum sealing bag.



### How to Vacuum & Seal with Mesliese vacuum sealing system

1. Place item(s) in the bag, allowing at least 3  
inches of space between bag contents and the  
top of the bag.



2. Open the lid and place the opening end of the bag into the Vacuum Chamber.



3. Close and press down the lid firmly with 2 hands on both sides of the lid to get the machine on lock position. You will hear 2 “click” sounds if the machine is locked properly.



4. Choose the proper setting for your food from "DRY, MOIST, Normal, Gentle". Press the Vacuum & Seal button. The motor will continue to run until the bag is fully vacuumed, then it will seal automatically.



5. When Seal Indicator Light turns off, press the release buttons, lift the lid and remove the bag. Refrigerate or freeze if needed.



**NOTE: Let the appliance cool down for 20 seconds after each use. Always store the appliance with the lid closed gently (Don't lock it).**

### \*Canisters

1. Wipe the vacuum storage container, making sure it is clean and dry. Ensure that once the items are placed in the container, it is not too full and there is a certain space within the vacuum cover.
2. Insert one end of the hose into the hose port in the vacuum chamber and another end of the hose into the center hole of the canister cover. Turn the button in the center of the cover to the "Seal" position.
3. Press the "Vac/Marinate" button on the side to start the vacuum, and it will automatically stop when the air is all out.



### \*Bottle stoppers

1. Push the bottle seal as far down into the bottle as possible.
2. Plug the white adapter with two white connecting pieces into the hose port of your vacuum sealer.
3. Push the round rubber knob of the vacuum adapter onto the grey valve in the bottle seal.
4. Press the "Vac/Marinate" button to start the vacuum, and it will automatically stop when the air is all out.
5. Take the vacuum adapter off of the valve.



**Note: Mesliese accessories are available on [www.mesliese.co](http://www.mesliese.co)**

### Clean the Appliance

1. Always unplug the unit before cleaning.
2. Do not immerse in water or any other type of liquid.
3. Avoid using abrasive products or materials to clean the unit as it is, for they will scratch the surface.
4. Use mild dishwashing soap and a warm, damp cloth to wipe away food residue or components.
5. Dry thoroughly before using it again.

**Note:** The foam gaskets around the vacuum chamber should be dried thoroughly before re-assembling. When re-assembling, be careful to prevent any damage, and assemble in the original position to ensure no vacuum leaking.

6. Wash all vacuum accessories in warm water with mild dish wash soap, But do not immerse the cover in water.
7. Canister bases (not lids) are top-rack dishwasher safe. But the canister cover should be wiped down with a damp cloth.
8. Ensure the accessories are dry thoroughly before reusing them.
9. Canister cover is not allowed to use in the microwave or freezer.

### Store the Appliance

1. Clean the unit thoroughly as detailed above.
2. Close the lid without locking it. Never store the machine with the lid in the LOCKED position, by which will compress the gaskets and influence the vacuuming effect.

<p>Nothing happens when the power cord is plugged into the appliance.</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Make sure the power cord is not damaged.</li><li>2. Make sure both ends of the power cord are correctly plugged into the electrical outlet and appliance.</li><li>3. Make sure the wall outlet is functional.</li></ol>
<p>The appliance is plugged in, but it is failed to vacuum pack.</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ensure the lid is closed and the electromagnet latch is locked.</li><li>2. Ensure the open end of the bag is correctly placed into the vacuum chamber.</li><li>3. Allow the appliance cooling for 20seconds between uses.</li></ol>
<p>Air was removed from the bag, but now the air has reentered</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Check if there is a hole in the bag. Use a new bag if this happens.</li><li>2. Check the seal. A wrinkle along the seal may cause air to reenter the bag. If there is a wrinkle along the seal, simply cut the sealed edge and reseal.</li><li>3. If there is moisture or liquid from foods present within the seal, cut open the bag and wipe away foods on the open end of the bag. Choose MOIST food setting and reseal.</li><li>4. If the food has been stored for a long time and the bag is full of gases, the food may spoil. We recommend discarding the food.</li></ol>

<p>Gasket is loose or has a tear</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Take out the gasket, clean it and reinsert the Gasket into the Vacuum Channel (See Care and Cleaning).</li><li>2. Replace it. (2 gasket foams come with your package)</li></ol>
<p>Bag melts</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Sealing Strip may have become too hot. Always wait at least 20 seconds for the appliance to cool down before you vacuum seal another item.</li><li>2. Better use Mesliese bags. Our Mesliese Bags and Rolls are specially designed for Mesliese vacuum sealer machines.</li></ol>

**Note: Any questions or concerns you meet, don't hesitate to contact us via: [support@mesliese.co](mailto:support@mesliese.co). We promise to help you within 8hours.**

# Storage Guidelines

support@mesliese.co

<b>FREEZER</b>		<b>ORDINARY STORAGE</b>	<b>MESLIESE VACUUM SEALER SYSTEM</b>
Beef & Poultry		6 months	2 - 3 years
Fish		6 months	2 years
Shrimp		6 - 12 months	2 years
Game Bird		6 months	3 - 4 years
Soups & Stews		3 - 6 months	1 - 2 years
Venison		3 - 6 months	2 - 3 years
Coffee Beans		6 -9 months	2 - 3 years
Vegetables		8 months	2 - 3 years
Bread		6 - 12 months	1 - 3 years
<b>REFRIGERATOR</b>		<b>ORDINARY STORAGE</b>	<b>MESLIESE VACUUM SEALER SYSTEM</b>
Hard Cheese		1 -2 weeks	4 - 8 months
Lettuce		3 - 6 days	2 weeks
Berries		1 - 6 days	1 - 2 weeks
Dried fruit		1 -2 weeks	4 - 6 months

## Storage Guidelines

support@mesliese.co

<b>PANTRY</b>		<b>ORDINARY STORAGE</b>	<b>MESLIESE VACUUM SEALER SYSTEM</b>
Flour & Sugar		6 months	1 - 2 years
Rice & Pasta		6 months	1 - 2 years
Cookies		1 - 2 weeks	3 - 6 weeks
Tea leaves		3 - 6 months	1 - 2 years
Nuts		3 - 6 months	1 - 2 years

**Mesliese**

# Appareil de Mise Sous Vide

**MODÈLE** VS6601S



## MANUEL D'UTILISATION

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LE MANUEL AVANT D'UTILISER VOTRE PRODUIT ET CONSERVEZ-LE POUR UNE UTILISATION FUTURE

# ARRÊT

NE RETURNEZ PAS CE PRODUIT, S'IL VOUS PLAÎT.

Si vous rencontrez des problèmes avec ce produit, si vous avez besoin d'un remplacement, d'un retour ou d'une autre assistance, veuillez contacter:

**support@mesliese.co**

Ouscannez le code QR



**Facebook messenger 16/7 SUPPORT DE CHAT EN DIRECT**

**Nous promettons de résoudre tous les problèmes dans les 8 heures!**

# CONTENUS

---

<b>Activez Votre Garantie De 5 Ans</b>	24
<b>Mesures De Protection et Conseils Importants</b>	23-24
<b>Contenus de Paquet</b>	25
<b>Structuration &amp; Fonctions</b>	26-27
<b>Spécifications du Produit</b>	28
<b>Mode d'Emploi</b>	29-32
Comment faire un sac sous vide avec un rouleau Mesliese	
Comment aspirer et sceller avec le système détanchéité sous vide Mesliese	
Aspirer et Sceller avec les Accessoires Mesliese	
<b>Instructions pour l'Entretien et le Nettoyage</b>	33
<b>Dépannage</b>	34-35
<b>Consignes de Stockage</b>	36-37

# ACTIVEZ VOTRE GARANTIE DE 5 ANS !

**Enregistrez-vous dans les 2 semaines suivant la réception  
de votre nouveau produit**

👉 Visit: <https://mesliese.co/pages/warranty>

✉ **SERVICE CLIENT**

E-mail: [support@mesliese.co](mailto:support@mesliese.co)



**SERVICE DE CHAT**

☑ SCANNEZ LE CODE

☑ Ou visitez: [m.me/mesliese](https://m.me/mesliese)

**f SUIVEZ-MOI POUR OBTENIR PLUS D'INFORMATIONS:**

FB: @mesliese

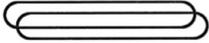
**🌐 LE SITE OFFICIEL:**

<https://mesliese.co>

### **Veillez lire attentivement le manuel avant l'utilisation.**

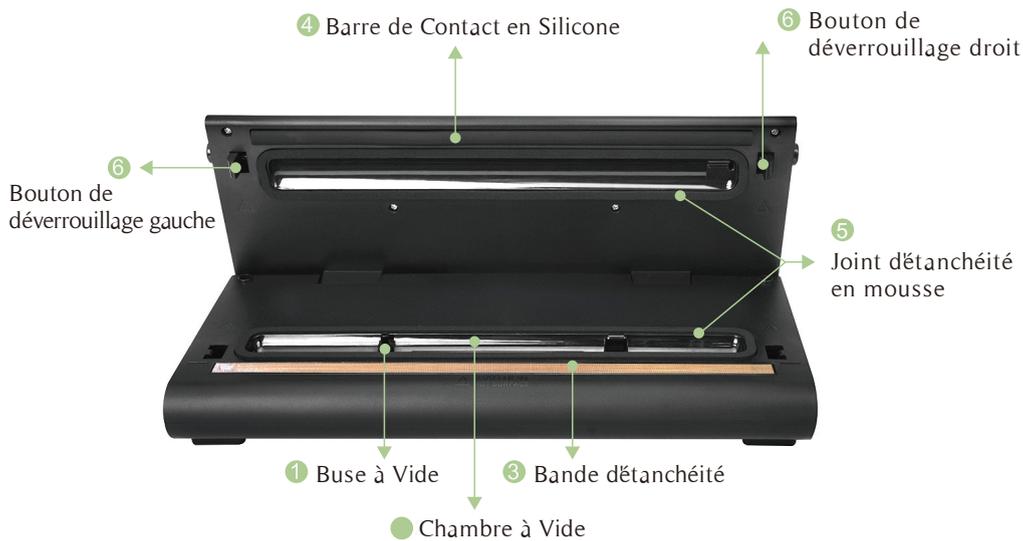
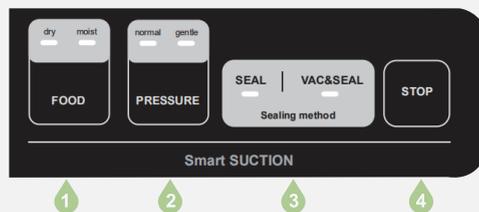
1. Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale avant de brancher l'appareil.
2. N'utilisez pas l'appareil avec un cordon d'alimentation ou une prise endommagés.  
N'utilisez pas l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé. si le cordon d'alimentation ou l'appareil est endommagé, il est nécessaire de le retourner à un centre de service autorisé.
3. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique pour déconnecter. Ne déconnectez pas par tirer le cordon.
4. N'utilisez pas de rallonge avec l'appareil.
5. Si le cordon d'alimentation est endommagé, contactez le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée pour le remplacer afin d'éviter de danger.
6. Lorsqu'il n'est pas utilisé ou en cours de nettoyage, débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant.
7. N'utilisez pas l'appareil sur des surfaces humides ou chaudes, ou à proximité d'une source de chaleur.
8. N'immergez aucune partie de l'appareil, du cordon d'alimentation ou de la fiche dans l'eau ou tout les autres liquides.
9. Utilisez les accessoires de Mesliese pour obtenir les meilleurs résultats.
10. Le scellage sous vide ne remplace PAS le processus thermique de la mise en conserve.  
Les denrées périssables doivent être réfrigérées ou congelées.

11. Pendant le processus de scellage sous vide, de petites quantités de liquides, de miettes ou de particules alimentaires peuvent être entraînées par inadvertance dans la chambre à vide. Nettoyez la chambre à vide après chaque utilisation.
12. Évitez de trop remplir, laissez toujours au moins 3 pouces de matériau de sac entre le contenu du sac et le haut du sac.
13. Pour éviter les plis dans le joint lors du scellage sous vide d'articles volumineux, étirez doucement le sac à plat tout en insérant le sac dans la chambre à vide et continuez à tenir le sac jusqu'à ce que la pompe à vide démarre.
14. Lorsque vous scellez sous vide des articles avec des bords tranchants (spaghettis secs, os, etc.), vous pouvez choisir de protéger le sac contre les perforations en enveloppant l'article dans un matériau de rembourrage doux, comme une serviette en papier.
15. Pré-congelez les fruits et blanchissez les légumes avant de les sceller sous vide pour de meilleurs résultats.
16. Pré-congeler les soupes avant de les sceller sous vide peut empêcher les fuites de liquide.
17. Attendez 20 secondes pendant chaque scellé pour refroidir l'appareil.
18. Ne rangez jamais le couvercle en position VERROUILLÉE pour empêcher les joints de se comprimer.

No.	Description	Image	Qty
1	Appareil de Mise Sous Vide		1
2	Rouleau Sacs de Sous Vide (8"x6.6')		2
3	Sacs de Sous Vide Prédécoupés (11"x16")		5
4	Tuyau de vous vide		1
5	Cutter (intégré à l'arrière de la machine)		1
6	Manuel d'utilisation		1
7	Câble d'alimentation AC		1
8	Éponges/Joins d'étanchéité		2

**\* Un cordon d'alimentation DC n'est pas inclus. Si vous en avez besoin, veuillez nous contacter via: support@mesliese.co**

- ① Bouton de réglage des aliments secs ou humides
- ② Bouton de réglage de suction normale ou douce
- ③ Bouton de méthode de scellage: sceller uniquement ou vider & sceller
- ④ Bouton d'arrêt



### ① Buse à Vide

Il est utilisé pour éliminer l'air des sac/ bidons/ bouteilles. Ne bloquez pas cette buse lorsque vous aspirez un sac. Un tuyau accessoire est requis lors de l'aspiration d'un bidon ou d'une bouteille.

### ② Chambre à Vide

Assurez-vous que l'extrémité d'ouverture du sac est dans cette chambre.

### ③ Bande d'étanchéité

Utilisée avec la barre en caoutchouc, la bande d'étanchéité crée une étanchéité sur un sac avec de la chaleur.

### ④ Barre de Contact en Silicone

Aider la bande d'étanchéité à terminer le processus d'étanchéité.

### ⑤ Joint d'étanchéité en mousse

Garantir que le vide est maintenu dans la chambre à vide.

### ⑥ Bouton de déverrouillage gauche et droit

Fermez le couvercle et appuyez fermement sur les deux côtés du couvercle. Vous entendrez 2 clics si le couvercle est verrouillé correctement. La boucle fixera les couvercles supérieur et inférieur pour presser les joints en mousse d'étanchéité supérieur et inférieur pour former une chambre d'aspiration fermée. Lorsque le processus de mise sous vide et de scellage est terminé, appuyez simultanément sur les deux extrémités des boutons de déverrouillage pour relâcher les boucles et ouvrir le couvercle.

## Spécifications du produit

support@mesliese.co

Modèle	VS6601S
Tension évaluée (V)	AC 100-120V~50-60Hz, DC 12V
Puissance évaluée	120W
Puissance de la pompe	12W
Fonction	Dry / Moist, Gentle / Normal, Vacuum & Seal, Seal Only, Vacuum only, Stop
Temps de scellage (réglage humide)	9-12 secondes
Temps de scellage (autres paramètres)	3-8 secondes
Largeur du fil chauffant (mm)	3
Puissance de succion	Max 90Kpa
Taille de l'unité	360mmX150mmX78mm
Unité de poids	149kg

### Comment faire un sac sous vide avec un rouleau Mesliese

1. Utilisez un ciseau/cutter pour couper suffisamment de matériau de sac à partir d'un rouleau. Assurez-vous de couper 3 pouces de plus pour sceller et garder le sac droit.



2. Insérez la fiche du câble AC dans une prise électrique. Insérez l'autre extrémité du câble fermement dans le port AC (jusqu'à ce qu'il ne puisse plus entrer) pour éviter une connexion lâche.



3. Ouvrez le couvercle. Placez une extrémité du sac sur la bande d'étanchéité.



4. Fermez et appuyez fermement sur le couvercle avec 2 mains des deux côtés du couvercle pour mettre la machine en position verrouillée. Vous entendrez 2 "clics" si la machine est correctement verrouillée.



5. Assurez-vous que le type d'aliment doit être sur "DRY". Appuyez ensuite sur le bouton "Seal".



6. Lorsque le voyant lumineux "Seal" s'éteint, le scellage est terminé. Appuyez sur les boutons de déverrouillage des deux côtés pour ouvrir le couvercle. Soulevez le couvercle et retirez le sac. Maintenant, vous obtenez un sac sous vide.



### Comment aspirer et sceller avec le système d'étanchéité sous vide Mesliese

1. Placez les articles dans le sac en laissant au moins 3 pouces d'espace entre le contenu du sac et le haut du sac.



2. Ouvrez le couvercle et placez l'extrémité d'ouverture du sac dans la chambre à vide.



3. Fermez et appuyez fermement sur le couvercle avec 2 mains des deux côtés du couvercle pour mettre la machine en position verrouillée. Vous entendrez 2 "clics" si la machine est correctement verrouillée.



4. Choisissez le réglage approprié pour vos aliments parmi "DRY, MOIST, Normal, Gentle". Appuyez sur le bouton Vacuum&Seal. Le moteur continuera de fonctionner jusqu'à ce que le sac soit complètement aspiré, puis il se scellera automatiquement.



5. Lorsque le voyant lumineux de scellage s'éteint, appuyez sur les boutons de déverrouillage, soulevez le couvercle et retirez le sac. Réfrigérer ou congeler si nécessaire.



**REMARQUE : Laissez l'appareil refroidir pendant 20 secondes après chaque utilisation. Rangez toujours l'appareil avec le couvercle fermé doucement (ne le verrouillez pas).**

### \*Bidons

1. Essayez le récipient de stockage sous vide en vous assurant qu'il est propre et sec. Assurez-vous qu'une fois les articles placés dans le conteneur, il n'est pas trop plein et qu'il y a un certain espace dans le couvercle sous vide.
2. Insérez une extrémité du tuyau dans l'orifice du tuyau de la chambre à vide et l'autre extrémité du tuyau dans le trou central du couvercle de la cartouche. Tournez le bouton au centre du couvercle en position "Seal".
3. Appuyez sur le bouton "Vac/Marinate" sur le côté pour démarrer le vide, et il s'arrêtera automatiquement lorsque l'air sera épuisé.



### \*Bouchons de bouteille

1. Poussez le joint du flacon aussi loin que possible dans le flacon.
2. Branchez l'adaptateur blanc avec deux pièces de connexion blanches dans le port du tuyau de votre scelleuse sous vide.
3. Poussez le bouton rond en caoutchouc de l'adaptateur de vide sur la valve grise dans le joint de la bouteille.
4. Appuyez sur le bouton "Vac/Marinate" pour démarrer l'aspirateur, et il s'arrêtera automatiquement lorsque l'air sera épuisé.
5. Retirez l'adaptateur de vide de la vanne.



**Remarque : les accessoires Meliese sont disponibles sur [www.mesliese.co](http://www.mesliese.co)**

### Nettoyer l'appareil

1. Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
2. Ne pas immerger dans l'eau ou tout autre type de liquide.
3. Évitez d'utiliser des produits ou des matériaux abrasifs pour nettoyer l'appareil tel quel, car ils rayeront la surface.
4. Utilisez du savon à vaisselle doux et un chiffon chaud et humide pour essuyer les résidus alimentaires ou les composants.
5. Séchez soigneusement avant de l'utiliser à nouveau.

**Remarque:** Les joints en mousse autour de la chambre à vide doivent être séchés soigneusement avant le remontage. Lors du remontage, veillez à éviter tout dommage et assemblez dans la position d'origine pour éviter toute fuite de vide.

6. Lavez tous les accessoires de l'aspirateur à l'eau tiède avec du savon à vaisselle doux, mais ne plongez pas le couvercle dans l'eau.
7. Les bases des boîtes (pas les couvercles) vont au lave-vaisselle dans le panier supérieur. Mais le couvercle de la cartouche doit être essuyé avec un chiffon humide.
8. Assurez-vous que les accessoires sont bien secs avant de les réutiliser.
9. Le couvercle de la cartouche n'est pas autorisé à être utilisé au micro-ondes ou au congélateur.

### Stocker l'appareil

1. Nettoyez soigneusement l'appareil comme indiqué ci-dessus.
2. Fermez le couvercle sans le verrouiller. Ne rangez jamais la machine avec le couvercle en position VERROUILLÉE, ce qui comprimerait les joints et influencerait l'effet d'aspiration.

<p>Rien ne se passe lorsque le cordon d'alimentation est branché sur l'appareil</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé.</li><li>2. Assurez-vous que les deux extrémités du cordon d'alimentation sont correctement branchées dans la prise électrique et l'appareil.</li><li>3. Assurez-vous que la prise murale est fonctionnelle.</li></ol>
<p>L'appareil est branché, mais il ne parvient pas à emballer sous vide</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Assurez-vous que le couvercle est fermé et que le loquet électromagnétique est verrouillé.</li><li>2. Assurez-vous que l'extrémité ouverte du sac est correctement placée dans la chambre à vide.</li><li>3. Laissez l'appareil refroidir pendant 20 secondes entre les utilisations.</li></ol>
<p>L'air a été retiré du sac, mais maintenant l'air est rentré</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Vérifiez et utilisez un nouveau sac s'il y a un trou dans le sac.</li><li>2. Vérifiez le joint. Un pli le long du joint peut faire rentrer de l'air dans le sac. S'il y a un pli le long du joint, coupez simplement le bord scellé et refermez.</li><li>3. S'il y a de l'humidité ou du liquide provenant d'aliments présents dans le joint, ouvrez le sac et essuyez les aliments sur l'extrémité ouverte du sac. Choisissez le réglage des aliments Moist et refermez.</li><li>4. Si les aliments ont été stockés pendant une longue période et que le sac est plein de gaz, les aliments peuvent se gâter. Nous recommandons de jeter la nourriture.</li></ol>

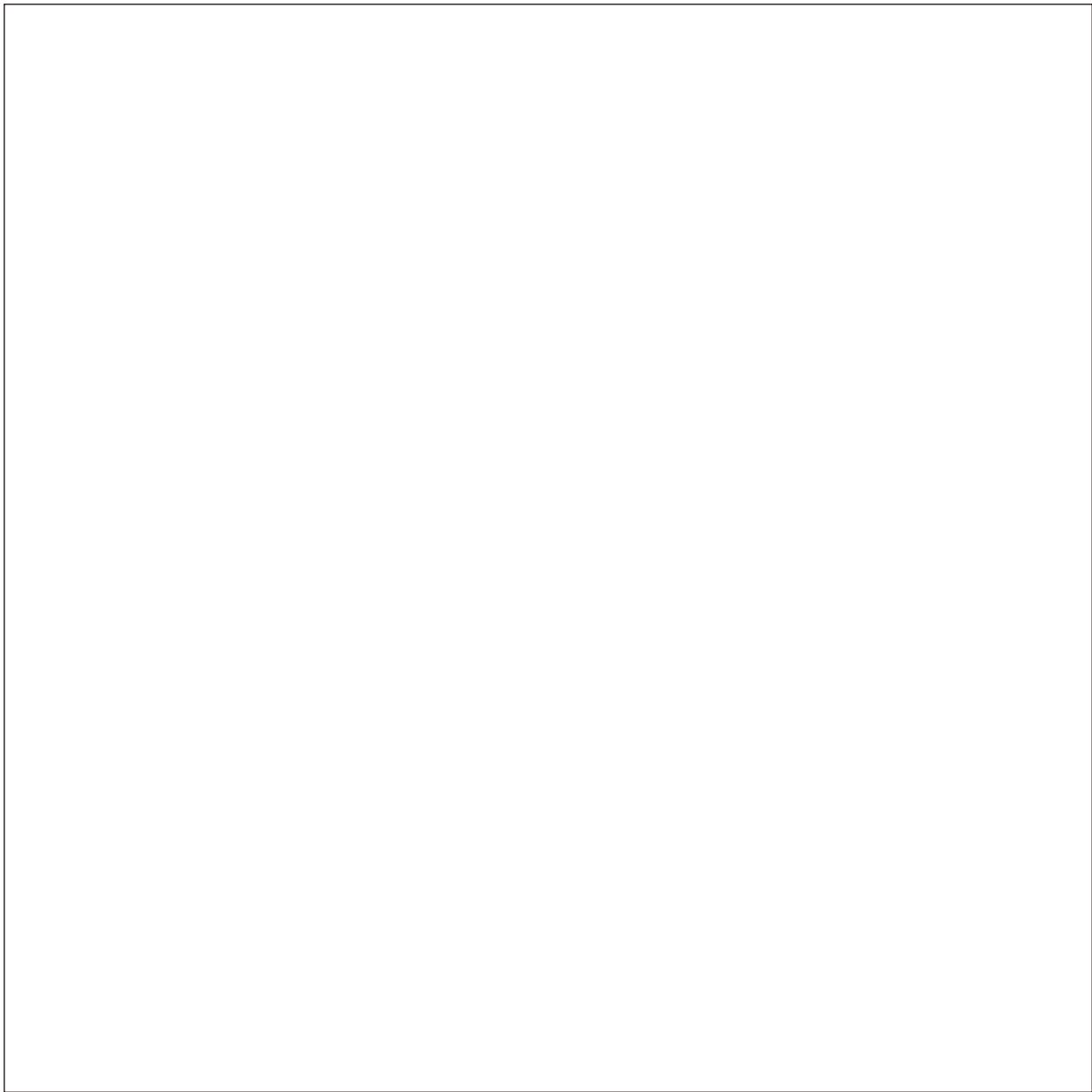
<p>Le joint est lâche ou a une déchirure</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Retirez le joint, nettoyez-le et réinsérez le joint dans le canal d'aspiration (voir Entretien et nettoyage).</li><li>2. Remplacez-le. (2 mousses de joint sont livrées avec votre colis)</li></ol>
<p>Le sac fond</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. La bande d'étanchéité est peut-être devenue trop chaude. Attendez toujours au moins 20 secondes que l'appareil refroidisse avant de mettre sous vide un autre article.</li><li>2. Il vaut mieux utiliser les sacs Mesliese. Nos sacs et rouleaux Mesliese sont spécialement conçus pour les machines de mise sous vide Mesliese.</li></ol>

**Remarque: Pour toute question ou préoccupation que vous rencontrez, n'hésitez pas à nous contacter via: [support@mesliese.co](mailto:support@mesliese.co)**

**Nous nous engageons à vous aider dans les 8 heures.**

CONGÉLATEUR		STOCKAGE ORDINAIRE	SYSTÈME DE SOUDURE SOUS VIDE MESLIESE
Boeuf & Volaille 	6 mois	2 - 3 ans	
Poisson 	6 mois	2 ans	
Crevette 	6 - 12 mois	2 ans	
Gibier à plumes 	6 mois	3 - 4 ans	
Soupes et ragoûts 	3 - 6 mois	1 - 2 ans	
Venaison 	3 - 6 mois	2 - 3 ans	
Grain de café 	6 -9 mois	2 - 3 ans	
Légumes 	8 mois	2 - 3 ans	
Pain 	6 - 12 mois	1 - 3 ans	
RÉFRIGÉRATEUR		STOCKAGE ORDINAIRE	SYSTÈME DE SOUDURE SOUS VIDE MESLIESE
Fromage à pâte dure 	1 -2 semaines	4 - 8 mois	
Laitue 	3 - 6 days	2 semaines	
Baies 	1 - 6 days	1 - 2 semaines	
Fruit sec 	1 -2 semaines	4 - 6 mois	

GARDE-MANGER	STOCKAGE ORDINAIRE	SYSTÈME DE SOUDURE SOUS VIDE MESLIESE
Farine & Sucre 	6 mois	1 - 2 ans
Riz & Pâtes 	6 mois	1 - 2 ans
Biscuits 	1 - 2 semaines	3 - 6 semaines
Feuilles de thé 	3 - 6 mois	3 - 4 ans
Des noisettes 	3 - 6 mois	1 - 2 ans



**Mesliese**

focus on effects.