

**400M**



**300435**

---

**FRANÇAIS**
**Table des matières**

<b>1. Sécurité .....</b>	<b>66</b>
1.1 Explication des symboles.....	66
1.2 Consignes de sécurité .....	67
1.3 Utilisation conforme .....	71
<b>2. Généralités .....</b>	<b>72</b>
2.1 Responsabilité et garantie.....	72
2.2 Protection des droits d'auteur .....	72
2.3 Déclaration de conformité .....	72
<b>3. Transport, emballage et stockage.....</b>	<b>73</b>
3.1 Inspection suite au transport .....	73
3.2 Emballage.....	73
3.3 Stockage .....	73
<b>4. Données techniques .....</b>	<b>74</b>
4.1 Vue d'ensemble du montage .....	74
4.2 Spécifications techniques.....	76
<b>5. Installation et utilisation.....</b>	<b>77</b>
5.1 Installation.....	77
5.2 Avantages de l'emballage sous vide .....	78
5.3 Lignes guide de l'emballage sous vide.....	80
5.4 Fonctionnement .....	85
5.4.1 Panneau de contrôle/Fonctions des touches et de l'écran .....	85
5.4.2 Opérations avant l'utilisation.....	85
5.4.3 Allumer le dispositif.....	86
5.4.4 Configurations .....	86
5.4.5 Réaliser des sachets avec des rouleaux .....	87
5.4.6 Cycle de sous vide automatique avec sachets .....	89
5.4.7 Cycle de sous vide manuel avec sachets .....	91
5.4.8 Cycle de sous vide automatique avec récipients .....	91
<b>6. Nettoyage .....</b>	<b>93</b>
<b>7. Dysfonctionnements possibles.....</b>	<b>94</b>
<b>8. Elimination des éléments usés .....</b>	<b>96</b>

Bartscher GmbH  
 Franz-Kleine-Str. 28  
 33154 Salzkotten  
 Allemagne

Tél.: +49 5258 971-0  
 Fax: +49 5258 971-120  
**Assistance technique – Hotline** : +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



**Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice d'utilisation et la conserver en un lieu facilement accessible !**

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle sert de source d'informations et d'ouvrage de référence.

La connaissance du contenu de la présente notice d'utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d'éviter les erreurs et, par conséquent, d'assurer une utilisation sûre et à l'abri des pannes.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l'utilisation de l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l'appareil afin que le personnel d'installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

En présentant l'appareil à une tierce personne, penser à présenter également la notice d'utilisation.

## 1. Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d'utilisation non conforme ou inappropriée.

Toute personne utilisant cet appareil doit respecter les instructions et recommandations présentées dans la présente notice d'utilisation.

### 1.1 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l'appareil sont indiquées dans la présente notice d'utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d'éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.



**DANGER !**

**Cette indication attire l'attention sur un danger imminent qui peut entraîner des blessures graves ou la mort.**



**AVERTISSEMENT !**

**Cette indication indique des situations dangereuses qui peuvent causer des blessures graves ou la mort.**



### ATTENTION !

Cette indication désigne des situations dangereuses éventuelles qui peuvent entraîner des blessures mineures ou des dommages, un mauvais fonctionnement et / ou défaut de fonctionnement de l'équipement.



### INDICATION !

Cette indication désigne des conseils et des informations à suivre pour un fonctionnement efficace et sans défaut de l'appareil.

## 1.2 Consignes de sécurité

- L'appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans, ainsi que par des personnes handicapées physique, moteur et/ou mentale, ou des personnes sans expérience ou sans connaissances, pour peu qu'elles utilisent l'appareil sous surveillance, ou qu'elles aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil et les risques encourus. Ne pas laisser les enfants s'amuser avec l'appareil. Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer et à entretenir l'appareil, à moins qu'ils qu'ils soient surveillés. Ne pas laisser les enfants de moins de 8 ans approcher de l'appareil et du câble d'alimentation.
- Veuillez empêcher que les matériaux d'emballage tels que sacs plastiques ou éléments en polyester expansé soient à la portée des enfants. **Risque d'étouffement !**
- **Ne jamais** laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux fermés.
- L'appareil peut être utilisé uniquement dans état technique parfait et sûr pour l'utilisateur. En cas de défaillances de fonctionnement, débrancher l'appareil de l'alimentation (retirer la fiche) et appeler le service.

- Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d'origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil !**
- N'utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l'utilisateur ou endommager l'appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.
- Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l'appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation expresse du fabricant.



## **DANGER ! Risque de choc électrique ou d'électrocution !**

Afin d'éviter tout risque, suivre les recommandations de sécurité ci-dessous.

- Eviter tout contact du câble avec des sources de chaleur et des objets pointus. Ne pas laisser le câble pendre d'une table ou de tout autre plan de travail. Veiller à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher sur le câble.
- Ne pas plier, tordre, emmêler le câble d'alimentation; toujours le garder tendu. Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble d'alimentation.
- Ne pas couvrir le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être dans la zone de travail et ne peut pas être immergé dans l'eau ni aucun autre liquide.

- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau et ne pas l'utiliser si la fiche ou le câble d'alimentation sont mouillés. Dans de tels cas, mettre des gants en caoutchouc et retirer immédiatement la fiche de la prise. **Si l'appareil se trouve dans l'eau, ne pas le sortir ni ne le toucher avant de retirer la fiche de la prise d'alimentation.** Ne pas utiliser l'appareil sorti de l'eau (l'envoyer immédiatement à un centre de service agréé ou chez votre distributeur).
- Le câble d'alimentation doit être régulièrement contrôlé afin de vérifier s'il n'est pas endommagé. Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le service d'entretien ou un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.
- Débrancher toujours le cordon d'alimentation uniquement en tenant la fiche.
- Ne jamais transporter, déplacer ou soulever l'appareil à l'aide du cordon d'alimentation.
- En aucun cas n'ouvrir l'enceinte de l'appareil. Si les connexions électriques sont modifiées, ou si la construction du système mécanique ou électrique est manipulée, il y a **risque d'électrocution ou de choc électrique.**
- Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains humides ou en vous tenant sur un sol mouillé.
- Retirer la fiche de la prise,
  - lorsque l'appareil n'est pas utilisé,
  - lorsqu'un mauvais fonctionnement apparaît au cours de l'utilisation,
  - avant de nettoyer l'appareil.



## ATTENTION !

- L'appareil n'est pas destiné à un fonctionnement continu. Ne pas réaliser plus d'un cycle complet de mise sous vide toutes les 2 minutes. Le cycle de travail dure environ 50 secondes, ensuite une pause d'environ 2 minutes doit être faite. Dans des conditions de travail extrêmes, l'utilisation intensive de l'appareil peut entraîner l'enclenchement du système de protection contre la surchauffe automatique. Dans ce cas, laisser l'appareil refroidir jusqu'à ce qu'il soit prêt à être réutilisé, éventuellement jusqu'à ce que le système de protection contre la surchauffe s'éteigne de nouveau.
- Ne pas utiliser l'appareil sur des surfaces chaudes ou à leur proximité.
- Le boîtier de l'appareil ne constitue pas une protection contre la pénétration de liquides à l'intérieur.
- Éviter l'aspiration de liquides dans la chambre de mise sous vide. Si cela arrive, sécher immédiatement la chambre de mise sous vide.
- Lors de l'utilisation de l'appareil, ne pas toucher la baguette d'apport pour éviter les blessures et les brûlures.
- Ne jamais utiliser d'adaptateur pour une autre tension d'alimentation que celle indiquée sur la plaque signalétique sur le dessous de l'appareil.
- Ne pas utiliser de couvercles ou de récipients fissurés ou endommagés.
- Nous conseillons l'utilisation de sachets de mise sous vide Bartscher. Si les sachets mentionnés ci-dessus ne sont pas utilisés, pour réaliser le processus de mise sous vide multiple, le côté lisse du sachet doit adhérer à la baguette d'apport.

### 1.3 Utilisation conforme

La sécurité d'utilisation de l'appareil n'est garantie que si l'utilisation est conforme à la destination, en conformité avec les données figurant dans ce manuel d'instruction.

Tous les travaux techniques, ainsi que le montage et la maintenance ne peuvent être effectués que par le personnel d'un service qualifié.

Le **appareil de mise sous vide** est destinée **uniquement** au conditionnement de produits alimentaires ou d'autres objets sous vide.



#### **ATTENTION !**

**Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et est considérée comme non conforme.**

**Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d'une utilisation non conforme de l'appareil sont exclues.**

**L'exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.**

## 2. Généralités

### 2.1 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années.

Les traductions de la notice d'utilisation ont été également effectuées consciencieusement.

Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d'erreurs de traduction.

La version allemande ci-jointe de la présente notice d'utilisation fait foi.

Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques.



#### **ATTENTION !**

**Avant de commencer toute activité en lien avec l'appareil, et surtout avant de l'utiliser, lire attentivement ce mode d'emploi !**

Le fabricant **n'est pas tenu responsable** de tout dommage ou dysfonctionnement dus à :

- un non respect des indications de mise en service et de nettoyage ;
- une utilisation non conforme à l'utilisation de base ;
- des réparations effectuées par l'utilisateur ;
- l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

### 2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l'exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation de ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.



#### **INDICATION !**

**Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d'auteur et soumis à d'autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.**

### 2.3 Déclaration de conformité



L'appareil correspond aux normes et directives actuelles de l'Union européenne. Nous l'attestons dans la déclaration de conformité CE. Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

## 3. Transport, emballage et stockage

### 3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès réception du produit. En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve.

Noter l'étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

### 3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l'appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l'appareil.



**Si vous désirez éliminer l'emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.**

Contrôlez si l'appareil et les accessoires sont complets. S'il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

### 3.3 Stockage

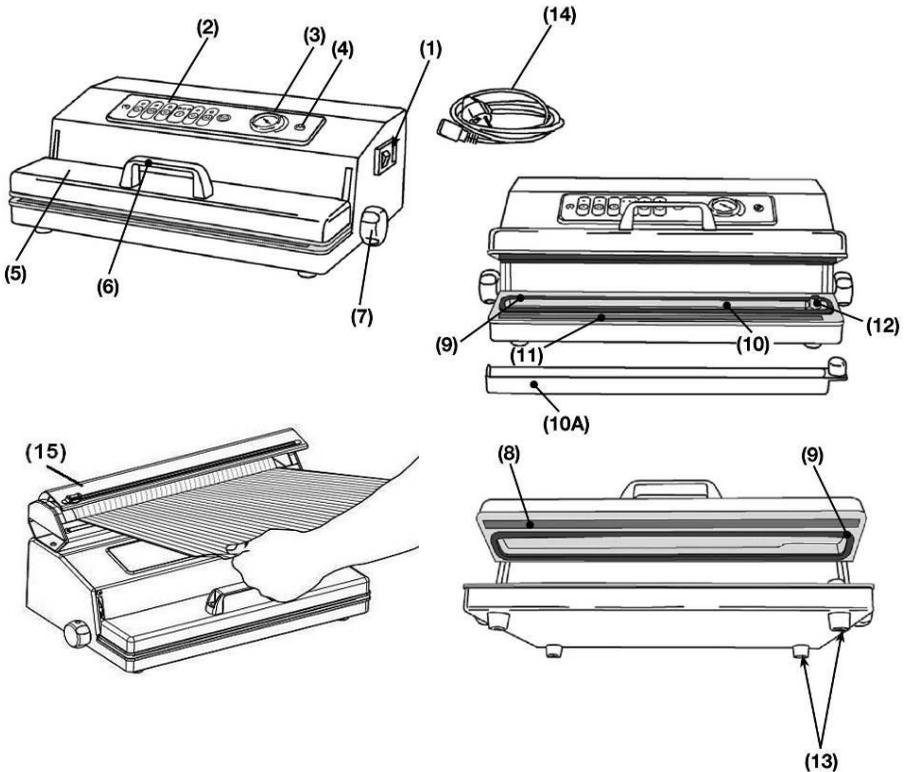
Garder les emballages fermés jusqu'à l'installation de l'appareil et en respectant les indications d'installation et de stockage apposées à l'extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- ne pas garder les emballages à l'extérieur,
- les tenir à l'abri de l'humidité et de la poussière,
- ne pas les exposer aux fluides agressifs,
- les protéger des rayons du soleil,
- éviter les secousses mécaniques,
- en cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage, si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

## 4. Données techniques

### 4.1 Vue d'ensemble du montage



- (1) **Interrupteur ON/OFF (I/O)** - Mettre l'interrupteur sur la position **(I)** pour allumer le dispositif. Éteindre le dispositif avec **(O)** lorsqu'il n'est pas en cours d'utilisation.
- (2) **Panneau de contrôle** - les différentes fonctions du dispositif peuvent être réglées par l'intermédiaire des boutons.
- (3) **Vacuomètre** - indique le niveau de sous vide atteint.
- (4) **Prise d'air pour le tube** - Insertion du tube pour générer le vide dans les conteneurs ou les bouteilles.
- (5) **Couvercle** - il est possible d'ouvrir et de bloquer le volet soulevé. De cette façon, il est possible de positionner le sachet pour le sous vide.
- (6) **Poignée du couvercle** - facilite la fermeture du couvercle pour le cycle de sous vide.

- (7) **Dispositif “Système de blocage et de déblocage”** - est utilisé pour fixer le sachet pour l'exécution automatique du cycle d'emballage. Le **Lock & Unlock System** (Système de blocage de déblocage) dispose de ressorts à gaz pour régler l'ouverture du couvercle.
- (8) **Joint scellant** - Appuie sur le sachet sur la barre de soudure.
- (9) **Joints d'étanchéité** - Ils garantissent l'étanchéité au vide dans la chambre en permettant l'évacuation de l'air des sachets.
- (10) **Chambre à vide avec bac amovible** - est le logement pour le positionnement du sachet et l'évacuation de l'air; à l'intérieur de la chambre est inséré le bac d'arrêt des liquides (10A), amovible et lavable même dans le lave-vaisselle pour un degré d'hygiène maximum.
- (11) **Barre de soudure avec un système de refroidissement pour usage intensif** - Élément chauffant qui permet la soudure du sachet sans que celui-ci ne se colle à la barre de soudure.
- (12) **Filtre de protection pour les aliments en poudre** - il protège la pompe de l'entrée des aliments en poudre (sucre, farine, café, etc.) qui pourrait l'endommager. Il peut être enlevé et nettoyé facilement. Avant de l'enlever, insérer le bac de récupération des liquides **(10A)**.
- (13) **Pieds antiglisse** - pour empêcher le mouvement du dispositif dans le cycle de sous vide.
- (14) **Câble d'alimentation** - pour raccorder le dispositif au réseau électrique.
- (15) **Porte-rouleau** - pour insérer le rouleau de pellicule de sous vide.

## 4.2 Spécifications techniques

<b>Nom</b>	<b>Appareil de mise sous vide 400M avec support à bobine</b>
Code-No. :	<b>300435</b>
Matériau :	Acier inoxydable 18/10
Réalisation :	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Pompe à vide : 1,9 m<sup>3</sup>/h (env. 31,5 l/min.)</li><li>▪ Barre de soudure : 1 soudure, 400 mm de long</li><li>▪ Mise sous vide maximum : -850 mbar</li><li>▪ Affichage de la pression par manomètre</li><li>▪ Support de bobine avec lame intégrée</li><li>▪ Insert de collecte pour les liquides, amovible</li></ul>
Puissance de raccordement :	0,38 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions :	L 550 x P 325 x H 270 mm
Accessoires :	1 rouleau film plastique (40 cm x 3 m) 5 sachets pour mise sous vide (40 x 50 cm) 1 flexible de connexion pour mettre des récipients sous vide
Poids :	12,45 kg

Sous réserve de modifications techniques !

### Accessoires (non fournis !)



**Sachets de mise sous vide, striés et gaufrés sur un côté**  
emballage de 50 pièces  
Dimensions : 400 x 600 mm  
Contenance : 20 litres  
**Code-No. 300414**



**Sets de rouleaux film plastique 400**  
Set de 2 rouleaux, chacun  
Largeur 40 cm, longueur 6 m  
**Code-No. 300421**

## 5. Installation et utilisation

### 5.1 Installation

#### Mise en place

- Déballez l'appareil et éliminez l'emballage conformément aux lois en vigueur relatives à la protection de l'environnement.



#### **ATTENTION!**

**Ne jamais retirer la plaque signalétique ni les symboles d'avertissement.**

- Placer l'appareil sur une surface plane, stable, sèche, imperméable et résistante aux hautes températures.
- Ne **jamais** placer l'appareil sur une surface inflammable.
- Ne pas placer l'appareil à proximité de flammes nues, de fours électriques, de chauffages ou d'autres sources de chaleur.
- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide ou mouillé.
- Placer le dispositif en dehors de la portée des enfants. Vérifier que les enfants ne puissent pas tirer le dispositif par le câble.
- Placer le dispositif **loin** des bords de la surface de travail. Créer un espace suffisant devant le dispositif afin que le sachet puisse être rempli sous vide avec la nourriture.
- Vérifier qu'il y ait une bonne circulation de l'air, maintenir au moins 20 cm d'espace libre sur tous les côtés et 1 m au-dessus du dispositif.
- Placer l'appareil de façon à ce que la fiche soit accessible pour assurer un débranchement rapide de l'appareil en cas de besoin.

#### Branchement



**DANGER ! Risque d'électrocution ou de choc électrique !**

**En cas d'installation non conforme, l'appareil peut entraîner des blessures !**

**Avant l'installation, veuillez comparer les données du réseau local de distribution d'énergie avec les données techniques de l'appareil (voire la plaque signalétique).**

**Ne brancher l'appareil qu'en cas de pleine conformité !**

- Le circuit électrique de la prise doit assurer 16A. Brancher l'appareil directement à une prise d'alimentation individuelle avec protection ; ne pas utiliser de rallonges ou de prises multiples.

## 5.2 Avantages de l'emballage sous vide

Avec l'emballage sous vide, l'air du sachet en pellicule ou des conteneurs est enlevé et ils sont scellés hermétiquement, afin que la décomposition de la nourriture soit arrêtée ou ralentie. L'emballage sous vide prolonge la durée de conservation des aliments qui durent de trois à cinq fois plus longtemps. La saveur et l'apport en vitamines sont maintenus intacts.

La nourriture est protégée de la congélation, des bactéries et des moisissures.

L'emballage sous vide est une méthode de conservation particulièrement indiquée pour les aliments frais et doit être associé à de basses températures, le produit emballé sous vide doit être conservé dans le réfrigérateur ou dans le congélateur pour obtenir les meilleurs résultats. La nourriture conservée de cette manière dure beaucoup plus longtemps que les autres produits qui ne sont pas conservés sous vide, en effet ceux-ci dureront uniquement quelques heures ou quelques jours.

L'emballage sous vide est le bon choix pour conserver les aliments sagement et faire des économies:

- Il peut donc être utilisé pour les offres spéciales
  - sur les emballages alimentaires sous vide et pour les rendre plus résistants,
  - pour une pré-cuisson pendant la semaine,
  - pour faire durer plus longtemps les salades, les légumes et les herbes (ils restent croquants et frais);
- Conserver les huiles de haute qualité et les produits similaires dans une bouteille n'est pas un problème;
- Il y a plus d'espace dans le congélateur;
- La nourriture est protégée des brûlures du congélateur;
- Elle est marinée en mode plus rapide et soutenable (il suffit de 20 minutes en sous- vide);
- Permet de mettre sous vide les viandes emballées, la charcuterie et les fromages (en conservant leur saveur);
- On économise de l'argent à partir du moment que tous les résidus peuvent être facilement emballés et utilisés dans un second temps;
- Tous les types de fruits et de légumes peuvent être achetés en saison et conservés sous vide plus longtemps.

**Toutes les données reportées dans le tableau suivant sont des valeurs de référence qui dépendent de la solidité de l'emballage et de la qualité des caractéristiques organoleptiques de l'aliment.**



**ATTENTION!**

**Maintenir les aliments périssables dans le congélateur ou dans le réfrigérateur. Le sous vide prolonge la durée de la nourriture mais ne la transforme pas en "conserves", c'est-à-dire en un produit qui se conserve à température ambiante.**

**Les temps de conservation pour la nourriture “avec et sans” emballage sous vide:**

	<b>Temps de conservation sans sous vide</b>	<b>Temps de conservation sous vide</b>
<b>Nourriture réfrigérée (5+/-2°C)</b>		
Viande rouge	3 - 4 jours	<b>8 - 9 jours</b>
Viande blanche	2 - 3 jours	<b>6 - 9 jours</b>
Poissons entiers	1 - 3 jours	<b>4 - 5 jours</b>
Gibier	2 - 3 jours	<b>5 - 7 jours</b>
Saucisses	7 - 15 jours	<b>25 - 40 jours</b>
Saucisson en tranches	4 - 6 jours	<b>20 - 25 jours</b>
Fromage mou	5 - 7 jours	<b>14 - 20 jours</b>
Fromage à pâte dure/semi-dure	15 - 20 jours	<b>25 - 60 jours</b>
Légumes	1 - 3 jours	<b>7 - 10 jours</b>
Fruits	5 - 7 jours	<b>14 - 20 jours</b>
<b>Nourriture cuite et réfrigérée (5+/-2°C)</b>		
Purée de légumes et soupes	2 - 3 jours	<b>8 - 10 jours</b>
Pâtes et risottos	2 - 3 jours	<b>6 - 8 jours</b>
Bœuf bouilli et rôti	3 - 5 jours	<b>10 - 15 jours</b>
Gâteau fourré (à la crème ou aux fruits)	2 - 3 jours	<b>6 - 8 jours</b>
Huile pour frire	10 - 15 jours	<b>25 - 40 jours</b>
<b>Nourriture congelée (-18+/-2°C)</b>		
Viande	4 - 6 mois	<b>15 - 20 mois</b>
Poisson	3 - 4 mois	<b>10 - 12 mois</b>
Légumes	8 - 10 mois	<b>18 - 24 mois</b>
<b>Nourriture à température ambiante (25+/-2°C)</b>		
Pain	1 - 2 jours	<b>6 - 8 jours</b>
Biscuits emballés	4 - 6 mois	<b>12 mois</b>
Pâtes	5 - 6 mois	<b>12 mois</b>
Riz	5 - 6 mois	<b>12 mois</b>
Farine	4 - 5 mois	<b>12 mois</b>
Fruits secs	3 - 4 mois	<b>12 mois</b>
Café moulu	2 - 3 mois	<b>12 mois</b>
Thé en poudre	5 - 6 mois	<b>12 mois</b>
Produits lyophilisés	1 - 2 mois	<b>12 mois</b>
Lait en poudre	1 - 2 mois	<b>12 mois</b>

## 5.3 Lignes guide de l'emballage sous vide

### Emballage sous vide pour le congélateur

- Une conservation correcte aidera le dispositif à conserver la fraîcheur des aliments  
Emballer la nourriture la plus fraîche possible.
- Les aliments délicats et ceux dont l'on souhaite maintenir la forme et l'aspect peuvent être endommagés s'ils sont emballés comme un produit frais. Il est conseillé de pré-congeler les produits délicats comme la viande, le poisson, les fruits des bois, le pain, etc. Ils peuvent être congelés pendant 24 heures maximum sans avoir de brûlures du congélateur. Dès qu'ils sont pré-surgelés, on peut aspirer l'air du sachet et le conserver longtemps dans le freezer pour maintenir le goût et la valeur nutritionnelle des produits emballés.
- Pour conserver sous vide les liquides comme les soupes, les flans et les ragoûts emballés, les congeler d'abord dans un plat ou un bol, les emballer ensuite hermétiquement et conserver au freezer dans l'état congelé.
- Pour conserver les légumes frais, les nettoyer ou les éplucher et les ébouillanter quelques minutes dans l'eau bouillante (ou, si nécessaire, chauffer dans le four à micro-ondes), pour obtenir des légumes frais et cuits. Après le refroidissement, les sceller sous vide dans les portions souhaitées.
- Pour emballer les produits non surgelés, prendre environ 5 cm en plus de sachet, pour garantir l'espace pour l'expansion de la nourriture à l'état congelé. Mettre la viande ou le poisson sur une serviette en papier, sceller ensuite hermétiquement avec la serviette en papier dans le sachet en plastique. De cette façon elle absorbera le liquide de la nourriture.
- Avant d'emballer sous vide les aliments comme les tortillas, les crêpes ou les hamburgers, mettre du papier ciré ou sulfurisé entre les différents morceaux. Ceci facilite l'enlèvement de chaque morceau et la fermeture du sachet pour la conservation dans le congélateur.

### Emballage sous vide pour le réfrigérateur

- La nourriture peut être préparée à l'avance, conservée sous vide au réfrigérateur et être réchauffée lorsque c'est nécessaire.

### Emballage sous vide pour le garde-manger

- Certains aliments peuvent être conservés également à température ambiante (café, farine, pâtes, sucre, etc.) et ceci peut être facilité par l'emballage sous vide. Si ces produits ne sont pas utilisés pendant quelques jours, par exemple en cas de départ en vacances, ils doivent être protégés avec un emballage sous vide. De cette façon, ils resteront frais à température ambiante et ne seront pas attaqués par les moisissures et les insectes.

---

## Décongélation des aliments emballés dans des sachets sous vide

- Il est possible de décongeler les aliments conservés sous vide comme la viande, le poisson, les fruits, les légumes et les autres aliments sur le plan plus bas du réfrigérateur.
- Laisser décongeler le pain et les gâteaux à température ambiante.
- Pour les soupes et les autres liquides, décongeler le sachet directement dans l'eau chaude jusqu'à ce que le contenu ne soit pas complètement chaud. Pour décongeler à température ambiante ou au bain-marie, couper à l'avance un angle du sachet pour faire relâcher le sous vide et libérer la vapeur.
- Consommer les aliments tout de suite après la décongélation. **Ne pas** recongeler les restes.

## Sous vide d'aliments emballés

- Beaucoup d'aliments, comme le fromage ou la viande, sont vendus dans des emballages sous vide. Après l'ouverture de ces paquets il est possible de les emballer de nouveau sous vide pour maintenir la saveur et la fraîcheur de l'aliment.



### **ATTENTION!**

**Les aliments emballés doivent être toujours consommés avant la date d'échéance spécifiée sur l'emballage original. Lors du deuxième emballage sous vide ils doivent être traités avec soin et hygiène.**

## Suggestion pour la conservation sous vide

- Lorsque les aliments ayant des bords coupants ou pointus sont emballés sous vide, comme par exemple les os ou les spaghettis, renforcer ces angles avec des serviettes en papier afin d'éviter des dommages au sachet.
- Pour éviter que les aliments fragiles s'émiettent ou se cassent dans l'emballage sous vide, comme les fruits des bois, les biscottes ou les biscuits, utiliser les récipients pour la conservation.
- Une grande variété d'objets peut être conservée avec le sous vide. Par exemple les approvisionnements de camping, comme les allumettes, les trousse de secours et les vêtements peuvent être conservés secs et propres. Les triangles d'urgence sont toujours prêts à l'usage. Il est possible de conserver le tabac de pipe. L'oxydation de l'argent et des objets de bijouterie est empêchée par le sous vide.

## Instructions de sécurité générales

1. Nettoyer les mains, tous les outils et les surfaces de travail qui sont utilisés pour couper et conserver sous vide les aliments.
2. Si possible, utiliser les gants pour manipuler la nourriture.
3. Utiliser uniquement la nourriture fraîche pour l'emballage sous vide
4. Conserver tout de suite les aliments périssables sous vide dans le réfrigérateur ou dans le freezer et ne pas les laisser trop longtemps à température ambiante.
5. Distribuer en mode uniforme aspiré les emballages sous vide dans le réfrigérateur ou dans le congélateur pour permettre une congélation rapide.
6. Les aliments emballés doivent être consommés dans tous les cas avant la date d'échéance reportée sur l'emballage original du produit.
7. L'emballage sous vide prolonge la durée de conservation des aliments secs. Les aliments ayant un contenu de graisse élevée peuvent rapidement rancir s'ils sont exposés à l'oxygène et à la chaleur. L'emballage sous vide augmente également le temps de conservation des noix, des éclats de coco ou des céréales. Conserver dans un lieu frais et loin des sources lumineuses.
8. L'emballage sous vide n'allongera pas la période de conservation des fruits et des légumes, comme les bananes, les pommes, les patates ou autres légumes sauf s'ils sont épluchés avant le scellage sous vide.
9. Certains légumes, comme les brocolis, les choux fleurs et choux émettent du gaz lorsqu'ils sont emballés frais sous vide. Pour ce motif, ces aliments doivent être ébouillantés avant d'être emballés et congelés.
10. Pour emballer de nouveau la nourriture sous vide après son enlèvement de l'emballage sous vide, suivre des instructions pour la conservation dans le réfrigérateur après l'ouverture et pour conserver la nourriture sous vide en mode sûr.
11. Consommer les aliments périssables tout de suite après qu'ils aient été réchauffés, décongelés ou enlevés du réfrigérateur. **Ne pas** consommer les aliments qui sont restés quelques heures à l'air, spécialement s'ils ont été cuits dans une sauce dense et conservée dans un sachet vide ou dans un autre endroit sans air.
12. Pré-congeler la nuit précédente les produits souples et délicats (poisson, fruits des bois, etc.). Une fois pré-surgelés, il est possible de les conserver sous vide et de les remettre dans le congélateur.



### ATTENTION!

L'emballage sous vide ne remplace pas la surgélation ou la congélation. Les aliments périssables doivent être congelés avant l'emballage sous vide, ils doivent être froids après l'emballage sous vide et congelés.

---

## Conseils pour la conservation des aliments sous vide

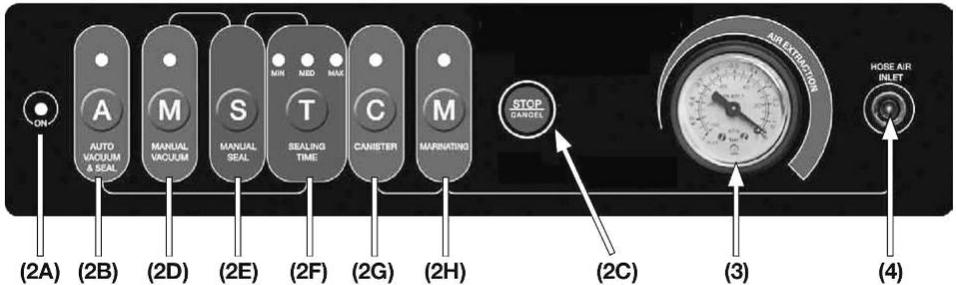
Le système de conservation sous vide est la manière de conserver la nourriture obtenue et cuisinée. Lorsque la conservation sous vide est utilisée, elle devient rapidement un composant indispensable pour la préparation de la nourriture. Suivre les instructions reportées ci-dessous concernant l'emballage sous vide et la conservation pour garantir la qualité de la nourriture:

1. Les réactions chimiques de la nourriture en contact avec la température, l'air, l'humidité et la formation d'enzymes, de micro-organismes ou la contamination d'insectes abîment la nourriture.
2. La raison principale de la perte des substances nutritives, de la consistance, de la saveur et de la qualité est l'oxygène dans l'air. Le développement de micro-organismes est en grande partie dû à l'air, puisque celui-ci enlève l'humidité, sauf si l'aliment est enroulé dans un matériau résistant à l'humidité. Les aliments congelés, exposés à la congélation, souffrent de brûlures du congélateur.
3. L'emballage sous vide aspire environ 90% de l'air du sachet. Avec environ 21% d'oxygène dans l'air, un enlèvement de 90% signifie une quantité résiduelle d'environ 2%-3% d'air résiduel dans le sachet sous vide. Si le contenu d'oxygène est inférieur à 5%, la plupart des micro-organismes ne se multiplie pas.
4. Il y a trois types de micro-organismes en général: moisissures, levures et bactéries. Ils sont de partout mais ils représentent un danger uniquement dans certaines circonstances.
5. Dans un environnement avec peu d'oxygène ou sans humidité, les moisissures ne peuvent pas se développer. Dans un environnement humide, sucré, avec des températures douces, les levures se développent avec ou sans air. La capacité de réfrigération ralentit le développement de la levure, alors qu'une conservation surgelée empêche complètement la croissance de bactéries avec ou sans air.
6. L'un des types plus dangereux de bactéries, *Clostridium botulinum*, se développe à certaines conditions sans air: dans l'intervalle de température entre 4 °C et 46 °C. Le *Clostridium botulinum* est un type de bactérie très dangereux qui peut se développer dans des environnements qui ne contiennent pas d'acides, sans oxygène et exposés pendant des périodes prolongées à des températures supérieures à 4 °C.
7. Les aliments surgelés, séchés, fortement acides, salés ou sucrés résistent à la toxine botulique. Les aliments ne contenant pas d'acides, tels que la viande, les fruits de mer, les préparations à base d'huile, la volaille, le poisson, les oeufs et les champignons ; les aliments peu acides, tels que les légumes ; les aliments moyennement acides, tels que les tomates mûres, les oignons, le piment, les figues et les concombres, se trouvent rapidement attaqués par la toxine botulique.
8. Ces aliments doivent être conservés peu de temps dans un lieu frais, pour une longue période au contraire s'ils sont congelés et consommés tout de suite après la cuisson.

9. Certains aliments secs comme la farine et les céréales peuvent contenir des larves d'insectes. S'ils ne sont pas conservés sous vide, les larves pourraient contaminer la nourriture pendant la conservation. Pour éviter l'éclosion d'insectes, emballer les aliments sous vide.
10. Les aliments doivent être conservés à basse température, à partir du moment que seuls des petits micro-organismes se développent sans air.
11. Si la température du réfrigérateur est supérieure à 4 °C (surtout pendant de longues périodes), ceci favorise le développement de micro-organismes nocifs, il est donc conseillé de maintenir la température en-dessous de 4 °C.
12. La température dans le congélateur égale ou inférieure à -17 °C est indiquée pour la conservation des aliments, la congélation ne tue pas les micro-organismes mais elle empêche leur développement.
13. La température de conservation sous vide a également des effets sur les aliments secs: la durée de conservation augmente de 3 - 4 fois à chaque réduction de la température de 10 °C.

## 5.4 Fonctionnement

### 5.4.1 Panneau de contrôle/Fonctions des touches et de l'écran



- (2A) Voyant "ON" - lorsque l'interrupteur (1) est sur (I), l'indicateur est vert.
- (2B) Touche "A" (Auto Vacuum & Seal) - Touche de démarrage pour le cycle automatique d'emballage pour les sachets ainsi que la fermeture.
- (2C) Touche "STOP/CANCEL" - arrête le dispositif à tout moment.
- (2D) Touche "M" (Manual Vacuum) - Touche de démarrage pour le cycle manuel; le dispositif aspire l'air et effectue la soudure manuelle en appuyant sur la touche "S".
- (2E) Touche "S" (Manual Seal) - Bouton de démarrage manuel de la soudure.
- (2F) Touche "T" (Sealing Time) - Touche pour configurer le temps de soudure.
- (2G) Touche "C" (Canister) - Touche de démarrage pour le cycle automatique de l'emballage sous vide dans les conteneurs.
- (2H) Touche "M" (Marinating) - Touche de démarrage pour la fonction "Immersion rapide"
- (3) Vacuomètre – indique le niveau de sous vide atteint.
- (4) Prise d'air pour le tube (HOSE AIR INLET) – Pour raccorder le tube pour créer le sous vide dans des conteneurs scellés avec des couvercles, dans des bouteilles scellées avec bouchon et des pots en verre munis de couvercle et de bague.

### 5.4.2 Opérations avant l'utilisation

- Avant l'utilisation, nettoyer soigneusement les surfaces du dispositif et les plans de travail qui sont en contact avec les aliments et les accessoires (récipients, couvercles, etc.). Procéder en suivant les instructions de la Section 6 "Nettoyage".
- Insérer la fiche du câble d'alimentation dans la prise et raccorder le câble d'alimentation à une prise en fonction de la tension du dispositif (données qui se trouvent sur la plaque).

## 5.4.3 Allumer le dispositif

- Appuyer sur le bouton **(1)** sur le côté droit; sur le panneau frontal, s'éclaire l'indicateur vert **"ON"** **(2A)** et rouge **(2F)** du temps de fermeture **(MED)**.

## 5.4.4 Configurations

### ➤ Configuration du temps de soudure

- Pour configurer le temps de soudure, appuyer sur la touche **"T"** **(2F)** avant le cycle de sous vide. Le temps de soudure configuré est sauvegardé jusqu'à ce que:
  - une nouvelle configuration du temps de soudure soit effectuée;
  - la touche **STOP** est appuyée;

Pour désactiver le dispositif, déplacer l'interrupteur d'alimentation sur **"O"** ou débrancher le câble d'alimentation de la prise.

- La position de l'interrupteur rouge sur le bouton affiche le temps de fermeture configuré:
  - **MIN** (Éclairage du voyant rouge de contrôle) correspond au temps minimum de fermeture conseillé pour l'exécution de plusieurs fermetures;
  - **MED** (L'indicateur central rouge clignote) correspond au temps moyen de fermeture, indiqué pour la plupart des applications, le dispositif est configuré sur le temps de fermeture automatique, selon la configuration définie.
  - **MAX** (l'indicateur rouge droit s'éclaire) temps de fermeture max. conseillé pour la conservation de la nourriture humide.

### ➤ Touche **STOP/CANCEL - 2C**

- Pour arrêter la machine à tout moment, appuyer sur le bouton **"STOP/CANCEL"** **(2C) Fig. A**. Débloquer le couvercle en tournant l'un des deux boutons **(7)** du dispositif **"Lock & Unlock System"**.

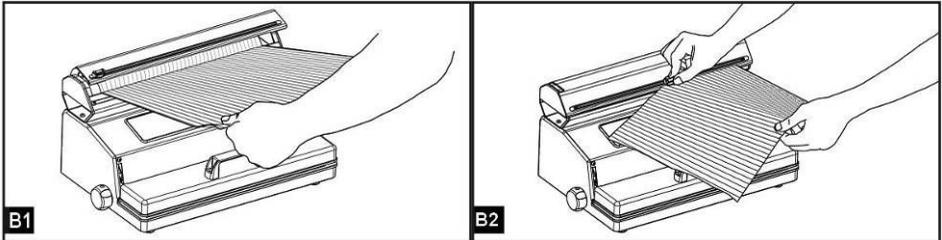
### 5.4.5 Réaliser des sachets avec des rouleaux

Insérer un rouleau de pellicule adapté dans le porte-rouleau (15) du dispositif.

**Utiliser uniquement des rouleaux pour sous vide (avec un côté ondulé et cloqué).**

Sélectionner la dimension appropriée pour le sachet dans lequel conserver les aliments.

S'assurer de bien utiliser un sachet d'au moins 8 cm plus long que la nourriture à emballer. Chaque sous vide nouveau réduit le sachet de 2 cm.



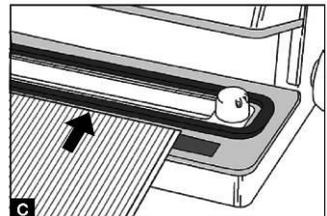
a) Soulever le couvercle et tirer les deux angles du rouleau pour sachets jusqu'à la bonne longueur, (Fig. B1) fermer donc le couvercle. Appuyer sur la lame de coupe et tirer de gauche ou de droite le sachet (Fig. B2). Il est possible d'obtenir une belle coupe droite. De plus, il est possible de souder un côté ouvert du sachet de la façon suivante.

b) Pour faire ceci, porter l'une des deux extrémités ouvertes du sachet avec le côté lisse sur la barre de soudure (11) (Fig. C).



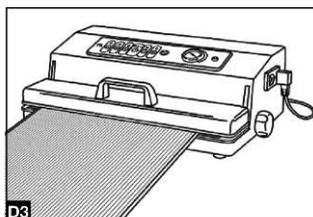
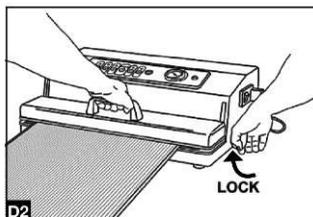
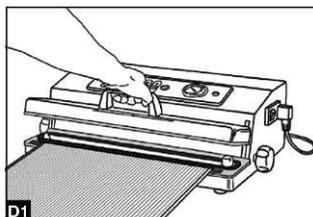
**ATTENTION!**

Le sachet ne doit pas déborder dans la chambre à vide (10) ou sur le joint (9), mais doit arriver sur la fin de la partie extérieure du joint, comme illustré sur la figure.

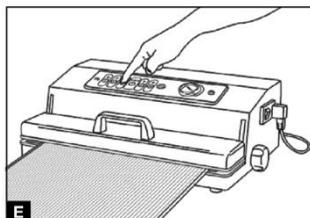
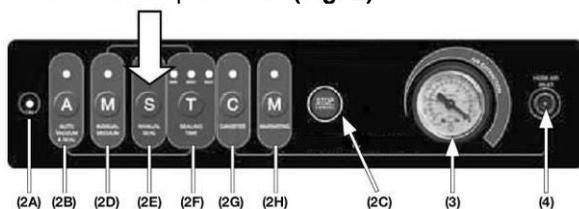


- c) Abaisser le couvercle (5) en appuyant vers le bas la poignée (6) (Fig. D1), saisir donc avec l'autre main et tourner l'un des deux boutons (7) dans la direction de la flèche LOCK (Fig. D2).

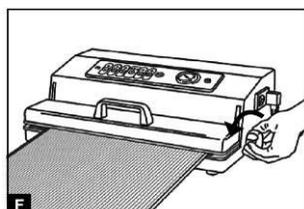
Le couvercle (5) doit rester complètement abaissé (Fig. D3).



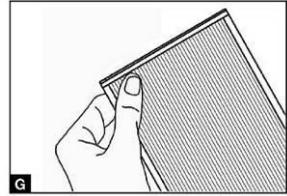
- d) Appuyer sur le bouton "S" (2E): le dispositif referme automatiquement le sachet et s'éteint au terme du processus (Fig. E).



- e) Débloquer le couvercle en tournant l'un des deux boutons (7) du dispositif "Lock & Unlock System" (Fig. F) et enlever le sachet.



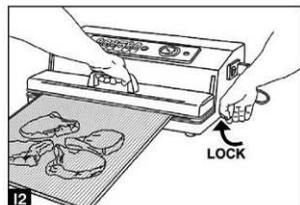
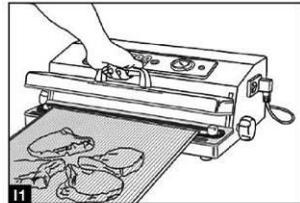
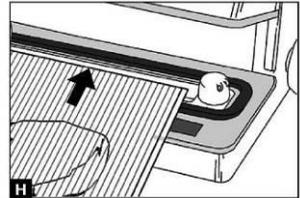
- f) Vérifier que la fermeture soit correcte. Une fermeture correcte doit être lisse, droite et sans plis, la couture ne doit pas montrer le motif sur la couche inférieure (Fig. G).



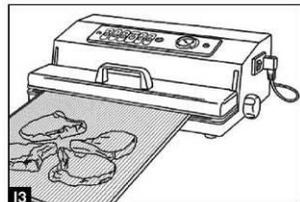
#### 5.4.6 Cycle de sous vide automatique avec sachets (prédécoupés ou voir P. 5.4.4)

Pour effectuer le cycle automatique d'emballage en sachets ainsi que la soudure finale.

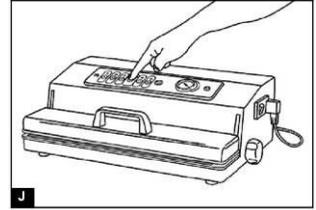
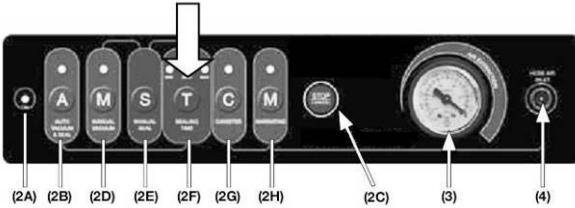
- a) Mettre l'aliment dans le sachet sans créer des plis ou des tensions des surfaces. Éliminer les liquides ou les résidus de nourriture de la zone intérieure du sachet qui doit être soudée.
- b) Étaler devant la machine le sachet avec son contenu en le positionnant avec l'extrémité ouverte à l'intérieur de la chambre à vide (10) avec la partie lisse tournée vers le haut (fig. H).
- c) Abaisser le couvercle (5) à fond (6) (Fig. I1) saisir donc avec l'autre main et tourner l'un des deux boutons (7) dans la direction de la flèche LOCK (Fig. I2).



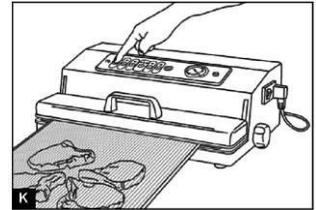
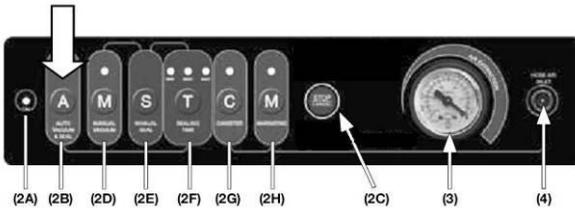
Le couvercle (5) doit rester complètement abaissé (Fig. I3).



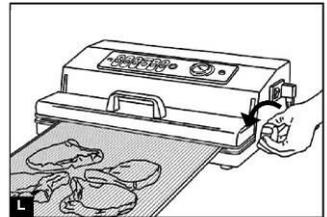
- d) Si nécessaire, régler le temps de soudure (voir le point 5.4.3 “Configurations/Configuration du temps de soudure”) (Fig. J).



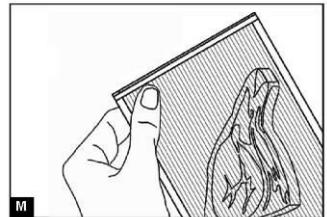
- e) Appuyer sur le bouton “A” (2B) pour le cycle automatique. Le dispositif effectue le cycle de sous vide en mode automatique. Attendre jusqu'à ce que le voyant rouge de la touche “T” arrête de clignoter (Fig. K).



- f) Débloquer le couvercle en tournant l'un des deux boutons (7) du dispositif “Lock & Unlock System” (Fig. L) et enlever le sachet.

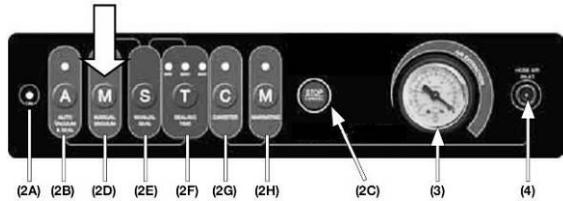


- g) Vérifier que la fermeture soit uniforme. Une fermeture correcte doit être lisse, droite et sans plis, la couture ne doit pas montrer le motif sur la couche inférieure (Fig. M).



### 5.4.7 Cycle de sous vide manuel avec sachets

- Répéter les opérations à partir du point **a)** au **d)** de la section **5.4.5**.
- Démarrer le cycle de sous vide manuel avec la touche **“M” (2D)**.



Appuyer donc sur la touche **“S” (2E)** pour fermer le sachet manuellement avant d'écraser son contenu fragile ou sensible.

Attendre jusqu'à ce que l'un des trois indicateurs rouges commence à clignoter **MIN / MED / MAX** sur la touche **“T”** et débloquer le couvercle avec l'un des deux boutons **(7)** pour enlever le sachet; dans cette phase, le dispositif peut effectuer une deuxième fermeture de sécurité lorsque la pompe n'a pas atteint un certain niveau de vide (faisant repartir la pompe pour quelques instants).

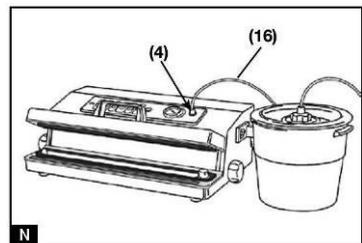
### L'aspiration maximum de l'air même avec la nourriture ayant une forme complexe

- Répéter l'opération à partir du point **a)** à **d)** de la section **5.4.5**.
- Démarrer le cycle de sous vide manuel avec le bouton **“M” (2D)**, attendre jusqu'à ce que l'indicateur de vide **(3)** affiche la valeur maximum (environ - 0,85 bar) et laisser la pompe encore en fonction pendant 1 minute environ.  
Fermer manuellement en appuyant sur le bouton **“S” (2E)**.  
Cette méthode est indiquée pour l'emballage sous vide des aliments (par ex: fromage emmental, poulet entier, poisson, etc.).

### 5.4.8 Cycle de sous vide automatique avec récipients

Le dispositif est également conçu pour l'aspiration sous vide avec des récipients spéciaux.

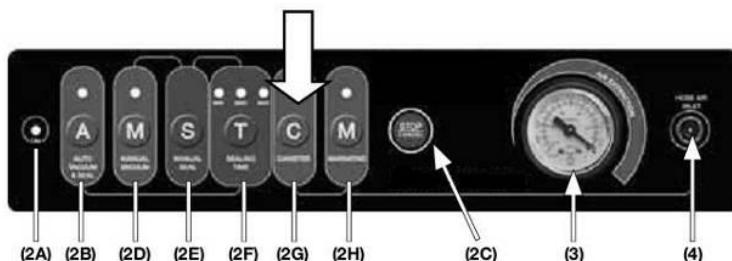
- Remplir le récipient approprié et laisser au moins 3 cm libres sur la partie supérieure de celui-ci.
- Mettre le couvercle sur le récipient.
- Raccorder le tube flexible **(16)** fourni sur le couvercle du réservoir et l'entrée du tube de l'air **(4)** du dispositif (**Fig. N**).





## REMARQUE !

Au début de la phase de sous vide, il peut être nécessaire d'appuyer avec la main sur le couvercle du récipient afin de le fermer hermétiquement.



- d) Appuyer sur le bouton “C” (2G). Le dispositif effectue le cycle de sous vide et s'éteint automatiquement à la fin de l'opération. La pompe s'éteint automatiquement après 5 minutes environ.
- e) Débrancher le tube flexible du couvercle du récipient et de l'entrée du tube d'air du dispositif.



## ATTENTION!

Pour garantir un emballage sous vide sûr et parfait, utiliser uniquement les accessoires adaptés et respecter les instructions du fabricant.

## 6. Nettoyage



AVERTISSEMENT !

**Avant le nettoyage débrancher l'appareil de l'alimentation (retirer la fiche!).**

**Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil !**

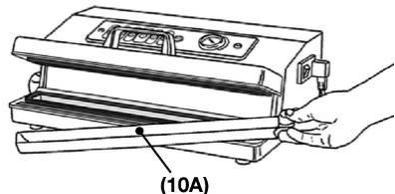
**Veiller à ce que l'appareil n'entre pas en contact avec l'eau.**



ATTENTION!

**Ne pas utiliser de détergents agressifs, des solvants ou des produits à base d'essences aromatiques!**

- Nettoyer le dispositif régulièrement.
- Avant de nettoyer le dispositif, le débrancher du réseau.
- Nettoyer les surfaces des équipements avant et après l'usage avec une éponge humide et un savon neutre, ou de l'alcool dénaturé, ou une solution d'eau et de vinaigre blanc.
- Si le liquide tombe accidentellement dans le dispositif, débrancher la fiche d'alimentation de la prise de courant, ne pas utiliser l'appareil et contacter un centre d'assistance ou son revendeur.
- **Important: Ne pas** utiliser des outils mécaniques (par exemple: ciseaux, couteau, pointeau et racloir) pour éliminer les impuretés, car elles pourraient endommager la surface en acier, en provoquant la corrosion.
- De plus, l'usage impropre de détergents à base de chlore ou d'acide chlorhydrique, d'acide fluorhydrique et d'acide sulfurique (certains décalcifiants) peuvent réduire la luminosité typique de l'acier inoxydable et influencer sur la résistance.
- Pour nettoyer les accessoires (récipients, couvercles, etc.) consulter les instructions pour chaque accessoire.
- Le réservoir de protection **(10A)** peut être enlevé complètement et lavé dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Rincer comme des ustensiles normaux de cuisine, laisser sécher complètement et le réinsérer dans la chambre de sous vide.



- Utiliser uniquement un chiffon doux et ne jamais utiliser des détergents abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Après le nettoyage, utiliser un chiffon doux et sec pour sécher et faire briller la surface.

## 7. Dysfonctionnements possibles

En cas de panne, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. Consultez le tableau suivant pour vérifier s'il est possible d'éliminer le problème de fonctionnement avant d'appeler nos services ou de contacter le vendeur.

Problème	Cause possible et solution
<b>Le dispositif ne fonctionne pas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Contrôler l'état des interrupteurs <b>(1)</b>.</li> <li>▪ Vérifier que le câble d'alimentation soit inséré dans la prise du dispositif et qu'il soit raccordé à la prise électrique. Contrôler la prise en branchant un autre dispositif.</li> <li>▪ Vérifier que le câble d'alimentation ou la fiche ne soient pas endommagés. Dans ce cas, ne pas utiliser le dispositif.</li> </ul>
<b>Le dispositif n'effectue pas la première soudure sur le morceau de rouleau coupé</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Contrôler le positionnement correct du morceau de rouleau comme décrit au paragraphe: <b>5.4.4 "Réaliser les sachets avec un rouleau"</b>.</li> <li>▪ Vérifier que le joint de fermeture soit positionné correctement et ne soit pas endommagé.</li> </ul>
<b>Le dispositif ne fournit pas un vide complet dans les sachets</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pour souder correctement, l'extrémité ouverte du sachet devrait rester entièrement à l'intérieur du logement de la Chambre à Vide.</li> <li>▪ Contrôler que la Barre de Soudure, les Joints d'Étanchéité et Colles n'aient pas d'impuretés. Après l'éventuel nettoyage, les remettre correctement à leur place.</li> <li>▪ Le sachet pourrait être percé. Pour contrôler, sceller le sachet avec de l'air à l'intérieur, le mettre dans l'eau et faire pression. L'apparition de bulles signale la présence d'une fuite. Sceller de nouveau ou utiliser un autre sachet.</li> </ul>
<b>Le dispositif ne soude pas le sachet correctement</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Si le sachet ne se ferme pas correctement, augmenter le temps de soudure en appuyant sur la touche <b>"T" (2F)</b>.</li> <li>▪ Si la barre de soudure surchauffe et fait fondre le sachet, ouvrir la soupape de contrôle et laisser refroidir la barre de soudure pendant quelques minutes.</li> <li>▪ Vérifier que le joint de fermeture soit positionné correctement et qu'il ne soit pas endommagé</li> </ul>

Problème	Cause possible et solution
<b>Le sachet ne tient pas le vide après la fermeture</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Les pertes lors de la fermeture peuvent être causées par des plis, des miettes, de la graisse ou de l'humidité. Ouvrir le sachet, nettoyer la partie supérieure à l'intérieur, enlever les débris de la barre de soudure et effectuer une deuxième fermeture.</li><li>▪ Contrôler que le sachet n'ait pas de dommages ou de trous qui pourraient avoir réduit le vide. Protéger les angles vifs du contenu avec une serviette en papier.</li></ul>
<b>Le dispositif ne crée pas le vide dans le récipient</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Raccorder de nouveau le tube d'aspiration au couvercle du récipient (ou avec le bouchon d'aspiration, si c'est nécessaire) et l'entrée du tube de l'air au dispositif</li><li>▪ Laisser au moins 3 cm sur la partie supérieure entre le contenu et la partie supérieure du récipient.</li><li>▪ Une sortie de liquides pourrait se produire car ceux-ci ont été suffisamment refroidis avant le scellage sous vide. Refroidir le liquide dans le réfrigérateur et pas à température ambiante.</li><li>▪ Vérifier que le bord supérieur du récipient et le joint du couvercle soient intacts et propres. Les nettoyer tous les deux avec un chiffon humide et emballer sous vide.</li><li>▪ Vérifier que les joints du couvercle du récipient soient en position correcte et ne soient pas endommagés.</li></ul>
<b>Le récipient ou le couvercle perdent leur vide</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Vérifier que le bord supérieur du récipient et le joint du couvercle soient intacts et propres. Les nettoyer tous les deux avec un chiffon humide et emballer sous vide.</li><li>▪ Vérifier que les joints du couvercle du récipient ou le couvercle universel soient en position correcte et ne soient pas endommagés.</li><li>▪ Vérifier que le tube soit raccordé correctement au couvercle du récipient et à l'entrée du tube de l'air <b>(4)</b> du dispositif.</li></ul>

**Si vous ne parvenez pas à supprimer la cause du mauvais fonctionnement:**

- ne pas ouvrir l'enceinte de l'appareil,
- informer le point de service client ou contacter votre vendeur en fournissant les informations suivantes :
  - le type de panne;
  - numéro de l'article et numéro de série (voir la plaque signalétique sur le dessous de l'appareil) ;
  - date d'achat.

## 8. Elimination des éléments usés

### Appareils usagés

Procéder à l'élimination de l'appareil usagé à la fin de sa durée de vie conformément aux prescriptions nationales. Il est recommandé de contacter une entreprise spécialisée dans la gestion des éléments usés ou de contacter le département d'élimination de votre commune.



### **AVERTISSEMENT !**

**Afin d'exclure l'abus et les risques encourus, rendre l'appareil usagé inutilisable avant son élimination. Débrancher pour cela l'appareil de l'alimentation secteur et retirer le câble d'alimentation de l'appareil.**



**Pour l'élimination de l'appareil veuillez respecter les prescriptions en vigueur dans votre pays et votre commune.**