

*Fhiaba*

---

**TIROIR SOUS VIDE: VD15**

Manuel d'utilisation et d'installation

## INDEX

<b>Consignes de sécurité et mises en gardes</b>	4
Utilisation prévue	4
Enfants	4
Sécurité technique	5
Utilisation correcte	6
Nettoyage et entretien	7
<b>Conseils pour la protection de l'environnement</b>	8
<b>Description du tiroir sous vide</b>	9
<b>Panneau de commande</b>	10
<b>Avant d'utiliser le tiroir sous vide</b>	11
Nettoyage préalable de la chambre à vide et du couvercle	11
<b>Mettre sous vide des sachets</b>	12
<b>Mettre sous vide des récipients</b>	16
Récipients à l'intérieur de la cuve	16
Récipients extérieurs	19
<b>Cycle chef sous vide</b>	21
<b>Après utilisation</b>	24
<b>Nettoyage et entretien</b>	24
Nettoyage extérieur	24
Nettoyage de la cuve	24
Nettoyage de la barre de soudure	24
Nettoyage de l'adaptateur pour la mise sous vide extérieure	24
<b>Cycle de séchage de l'huile de la pompe</b>	25
<b>Cycle de séchage</b>	25
<b>Identification des pannes</b>	26
<b>Installation</b>	30
Consignes de sécurité	30
Avant-propos	30
Plaque signalétique	31
Liste des pièces	32
Dimensions	33
Déballage	34
Montage et installation	35
Réglage de la façade	39
Branchement électrique	39
<b>Données techniques</b>	40
<b>Garantie</b>	40
<b>Notes utiles</b>	40
<b>Pièces de rechange</b>	40

## Consignes de sécurité et mises en garde

- Ce produit est conforme aux dispositions en vigueur en matière de sécurité. Une utilisation non conforme peut dans tous les cas provoquer des dommages aux personnes et/ou aux biens.
- Ce manuel fait partie intégrante du produit et donne toutes les indications nécessaires à l'installation, utilisation et maintenance correctes de l'appareil afin d'éviter tout risque pouvant provoquer des dommages à des personnes et/ou à des biens. Le fabricant ne répond pas des dommages découlant du non-respect des présentes instructions.
- L'utilisateur et l'installateur ont pour obligation de lire attentivement ce manuel et d'y faire toujours référence ; il doit par ailleurs être conservé à un endroit connu et facilement accessible, et remis à tout utilisateur futur.

### Utilisation Prévue

- Cet appareil est destiné à un usage exclusivement domestique, à une température ambiante comprise entre 15 et 35 °C.
- Il n'est pas destiné à une utilisation en extérieur.
- L'appareil est uniquement destiné à l'utilisation pour laquelle il a été conçu, c'est-à-dire le conditionnement sous vide des aliments.
- Toute autre utilisation est à considérer comme non conforme et potentiellement dangereuse.
- Ne mettre en aucun cas des aliments vivants sous vide (mollusques et animaux en tout genre, etc.).
- Cet appareil n'est pas adapté à une utilisation de la part de personnes ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales réduites, ou de personnes sans expérience, à moins qu'elles ne soient supervisées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Ces personnes peuvent utiliser l'appareil sans surveillance uniquement et exclusivement s'il leur a été expliqué comment le faire et si elles sont capables de le faire en toute sécurité. Il est important qu'ils sachent reconnaître et comprendre les dangers pouvant découler d'une utilisation non conforme de l'appareil.

### Enfants

- Les enfants âgés de moins de huit ans doivent rester à l'écart de l'appareil, à moins qu'ils ne soient constamment surveillés.
- Les enfants âgés de plus de huit ans peuvent utiliser l'appareil sans surveillance uniquement et exclusivement s'il leur a été expliqué comment le faire et s'ils sont capables de le faire en toute sécurité. Il est important qu'ils sachent reconnaître et comprendre les dangers pouvant découler d'une utilisation non conforme de l'appareil.

- Surveiller les enfants qui se trouvent à proximité immédiate du tiroir. Ne pas leur permettre de jouer avec.
- Ne pas laisser les enfants s'approcher tant que la barre de soudure et la ligne de soudure n'ont pas refroidi de manière à éviter tout risque de brûlures.
- Le matériel d'emballage (sachets en plastique, parties en polystyrène, etc.) doit être tenu hors de la portée des enfants car il s'agit d'une source potentielle de danger.
- Jeter l'appareil en respectant les normes locales pour l'élimination des déchets et l'apporter dans les points de collecte dédiés ; ne pas le laisser sans surveillance, même quelques jours, car il représente une source de danger pour un enfant.

### Sécurité technique

- A cause de travaux d'installation et de maintenance ou de réparation mal effectués, de graves dangers peuvent apparaître pour l'utilisateur. Faire effectuer ce type d'interventions uniquement à un personnel qualifié et autorisé par le constructeur.
- Faire particulièrement attention aux conditions générales du couvercle (présence de fissures, d'ébréchures, de rayures et de marques profondes). Tout dommage pourrait provoquer une implosion, et un grave danger pour l'utilisateur. Ne jamais utiliser l'appareil si le couvercle est endommagé.
- Une pompe à vide à huile est installée dans l'appareil. Ne pas incliner ni retourner l'appareil afin d'éviter que l'huile ne déborde.
- Le fonctionnement correct de l'appareil est uniquement garanti s'il est branché à des circuits électriques conformes aux normes et absolument conformes (tension, fréquence) aux données indiquées sur la plaque de l'appareil. En cas de doutes, faire contrôler l'installation par un électricien spécialisé.
- La sécurité électrique est garantie uniquement si l'appareil est raccordé à une installation de mise à la terre. S'assurer que cette condition de sécurité fondamentale soit présente. En cas de doutes, faire contrôler l'installation par un électricien spécialisé.
- Les prises multiples ou rallonges ne garantissent pas la sécurité nécessaire (risque d'incendie). Par conséquent, ne pas brancher l'appareil en utilisant ce type de dispositifs.
- Le fait de toucher ou de modifier des composants électriques ou mécaniques peut entraîner des accidents et des pannes. Eviter absolument d'ouvrir la coque de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un centre d'assistance agréé.

- En cas de débranchement de la fiche ou si le câble n'est pas doté de fiche, s'assurer que l'appareil soit raccordé au secteur par un électricien qualifié.
- En cas d'anomalies de l'appareil (par exemple, câble électrique d'alimentation endommagé ou d'absence de fonctionnement du panneau de commande), ne pas utiliser la machine et prévenir immédiatement le centre d'assistance agréé.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou en cas de contact avec de l'eau.
- Le droit de garantie s'annule si le tiroir n'est pas réparé par un centre d'assistance agréé.
- Remplacer les éventuelles pièces défectueuses exclusivement par des pièces originales fournies par un revendeur.
- En cas de coupure de courant électrique au cours de processus de mise sous vide, le vide reste dans la chambre et le couvercle ne peut pas être ouvert. Ne tenter en aucun cas d'ouvrir le couvercle en forçant ou à l'aide d'outils. Au retour de l'alimentation électrique, il sera de nouveau possible d'ouvrir le couvercle.
- Pour effectuer des interventions de maintenance, d'installation, ou de réparation, débrancher l'appareil du secteur en extrayant la fiche de la prise électrique ou, si la prise n'est pas accessible, en désactivant le circuit électrique auquel est branché l'appareil à l'aide du disjoncteur général. Avant d'effectuer les interventions de réparation ou d'installation, s'assurer que l'appareil soit effectivement débranché du secteur.
- Au moment de l'élimination, rendre l'appareil inutilisable en coupant le cordon d'alimentation et en retirant le couvercle, afin que les enfants ne puissent pas accéder facilement à l'intérieur de l'appareil.

### Utilisation incorrecte

- Risque de brûlure ! Après la procédure de scellement du sachet, la barre de soudure et le scellement du sachet sont très chauds. Ne pas toucher la barre de soudure et la ligne de soudure immédiatement après le processus de scellement.
- Risque d'incendie ! Ne pas conserver de matériaux et de substances facilement inflammables à proximité immédiate du tiroir.
- Les coulisses ont une charge utile maximale de 30 kg. Ne pas surcharger ou s'appuyer sur le tiroir ouvert, cela endommagerait les coulisses.

- Tout dommage du couvercle peut provoquer une implosion. Ne poser aucun objet sur le couvercle et ne heurter la surface avec aucun objet. En cas de choc accidentel sur le couvercle, examiner attentivement s'il a été endommagé. En cas de doute, s'adresser au centre d'assistance technique agréé.
- Ne pas utiliser l'appareil et le couvercle comme surface de travail, d'appui ou pour couper.
- Installer le tiroir de manière à ce qu'il soit possible d'extraire complètement le tiroir et d'ouvrir le couvercle jusqu'à la butée. C'est uniquement de cette manière qu'il sera possible de surveiller la chambre à vide pendant chaque phase et d'éviter d'entrer en contact avec la barre de soudure et la ligne de soudure quand celles-ci sont encore chaudes.
- Mettez toujours sous vide des aliments suffisamment froids : avec des produits refroidis à 3°C, les résultats de conservation sont meilleurs. Ceci permet également d'éviter la formation de vapeurs qui pourraient provoquer des dysfonctionnements du tiroir. Suivre le processus de mise sous vide avec attention et, en cas de formation de bulles dans les liquides, éviter qu'ils ne sortent en anticipant le scellement.
- Tout liquide qui atteint l'aspiration de la pompe peut l'endommager.
- Avant d'utiliser des récipients ou des bouchons de n'importe quel type, vérifier qu'ils sont suffisamment solides pour résister à la mise sous vide, même s'ils sont mis au réfrigérateur, de manière à éviter l'implosion, qui peut être dangereuse pour l'utilisateur.
- Ne jamais fermer le tiroir durant son fonctionnement, car il empêcherait la ventilation de l'appareil. Fermer le tiroir uniquement à la fin de son utilisation.

### Nettoyage et entretien

- Pour nettoyer l'appareil, utiliser uniquement des chiffons humides et des produits désinfectants et des nettoyeurs non agressifs. Ne pas utiliser d'éponges ou des chiffons abrasifs pour éviter d'abimer les surfaces en acier et les surfaces du couvercle.
- De l'eau ou de la vapeur pourrait atteindre des parties sous-tension et provoquer un court-circuit. Ne jamais utiliser de l'eau courante ou des appareils de nettoyage à la vapeur.
- Le nettoyage et l'entretien réguliers à effectuer par l'utilisateur ne peuvent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## Conseils pour la protection de l'environnement

### 1) Emballage :

Le matériel d'emballage est recyclable à 100%, et est marqué du symbole de recyclage. Pour l'élimination, suivre les normes locales. Le matériel d'emballage (sachets en plastique, parties en polystyrène, etc.) doit être tenu hors de la portée des enfants car il s'agit d'une source potentielle de danger.

### 2) Elimination :

L'appareil a été réalisé avec un matériau recyclable. Cet appareil est marqué conformément à la Directive Européenne 2002/96/EC, Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques (DEEE). S'assurer de l'élimination correcte de cet appareil contribue à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé.



Le symbole sur l'appareil, ou sur la documentation qui l'accompagne, indique que cet appareil ne doit pas être traité comme déchet domestique, mais qu'il doit être apporté dans un point de collecte pour le recyclage d'équipements électriques et électroniques.

Au moment de l'élimination, rendre l'appareil inutilisable en coupant le cordon d'alimentation et en retirant le couvercle, afin que les enfants ne puissent pas accéder facilement à l'intérieur de l'appareil.

Le jeter en suivant les normes locales pour l'élimination des déchets et l'apporter dans les points de collecte dédiés ; ne pas le laisser sans surveillance, même quelques jours, car il représente une source de danger pour un enfant.

Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de cet appareil, contacter le bureau local compétent, le service de collecte des déchets domestiques ou le magasin dans lequel l'appareil a été acheté.

## Description de la conditionneuse

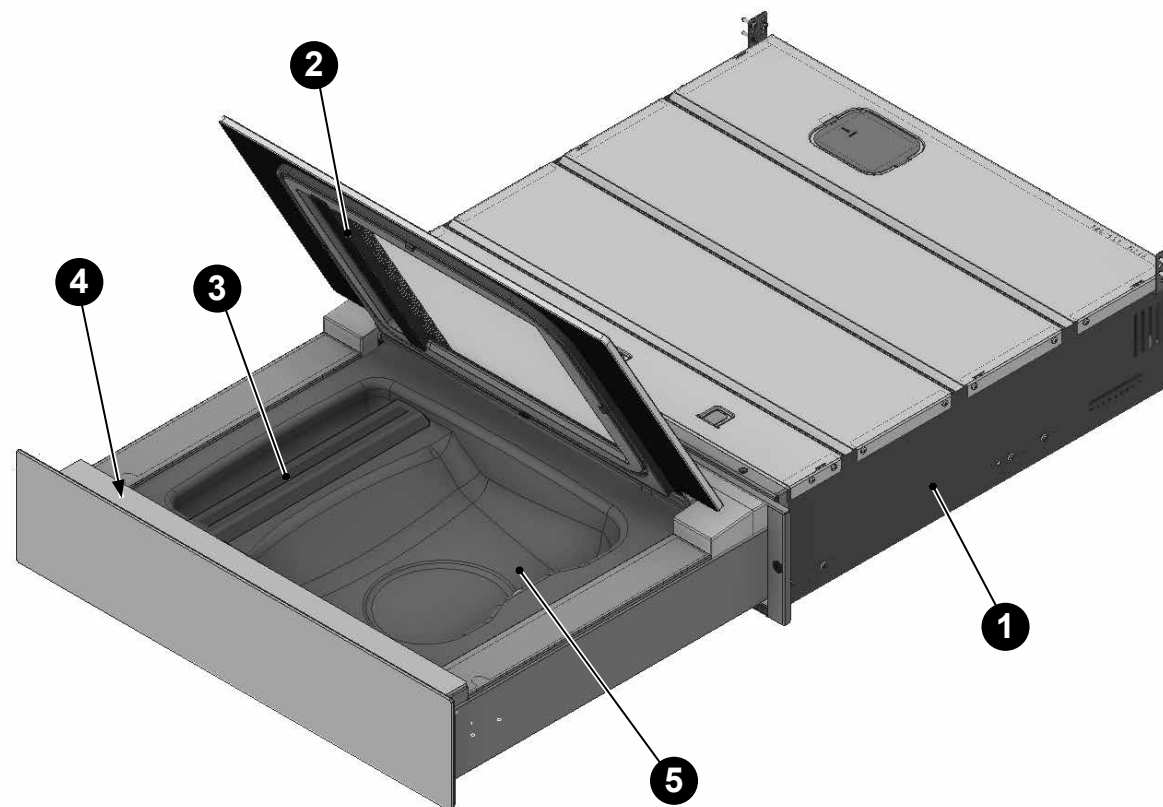
### 1) Boîtier encastrable

### 2) Couvercle

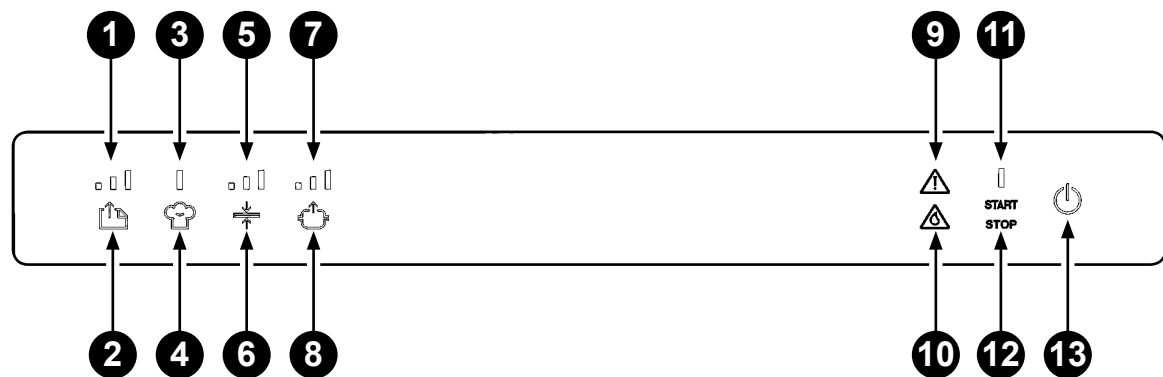
### 3) Barre de soudure

### 4) Panneau de commande

### 5) Cuve de la chambre à vide



Panneau de commande

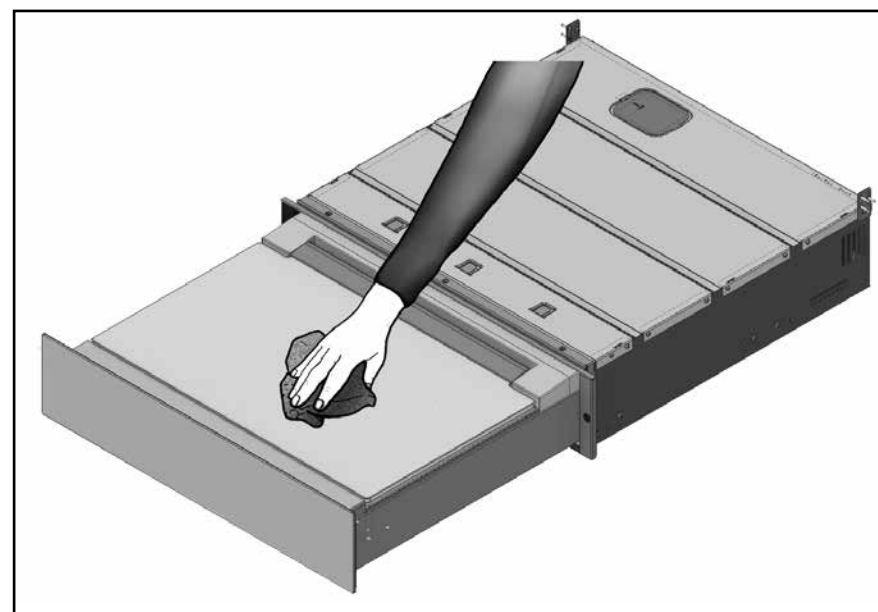
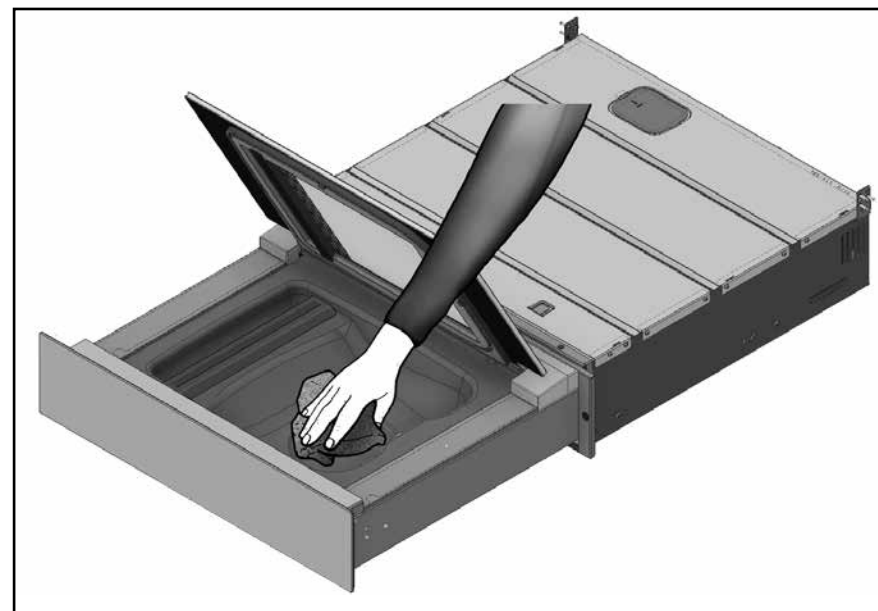


N°	DESCRIPTION
1	Indicateur à barres du niveau de vide dans les sachets
2	Touche de sélection et de réglage du niveau de vide dans les sachets
3	Indicateur du cycle Chef Sous Vide
4	Touche de sélection du cycle Chef Sous Vide
5	Indicateur à barres de l'intensité de scellement
6	Touche de sélection du niveau de scellement des sachets
7	Indicateur à barres du niveau de vide dans les récipients
8	Touche de sélection et de réglage du niveau de vide dans les récipients
9	Indicateur d'un état d'alarme
10	Indicateur du besoin de lancer un cycle de séchage
11	Indicateur d'un cycle lancé
12	Bouton Démarrage / Interruption cycle
13	ON/OFF tiroir sous vide

Avant d'utiliser le tiroir sous vide

Nettoyage préalable de la chambre à vide et du couvercle




- Avant de mettre la machine en marche, il faut effectuer le nettoyage de la chambre à vide et du couvercle à l'aide d'un chiffon doux humidifié avec de l'eau courante.
- Il est recommandé de ne pas utiliser de nettoyeurs agressifs, d'éponges en inox, de grattoirs ou de substances abrasives, acides ou agressives qui pourraient abîmer de manière irréversible les surfaces internes de la chambre à vide.




## Réaliser la mise sous vide dans des sachets

Phase	Description	Image
1	Choisir le sachet en fonction de l'utilisation (conservation ou cuisson), adapté aux dimensions du produit : le produit solide ne doit pas occuper plus de 2/3 du volume utile du sachet ; les produits liquides ne doivent pas occuper plus d'1/3 du volume du sachet. Introduire des aliments suffisamment froids : avec des produits refroidis à 3°C (température du réfrigérateur), les résultats de conservation obtenus sont meilleurs.	
2	Ouvrir le couvercle et s'assurer que la chambre à vide et le produit à emballer soient secs. Veiller à ne pas salir ou mouiller la partie interne à proximité de l'ouverture du sachet.	
3	Poser le sachet, en position centrée sur la barre de soudure (A), de manière à ce que le bord ouvert dépasse d'environ 2 cm par rapport à la barre.	

Phase	Description	Image
	Si la barre de soudure est dotée de Clips (B), bloquer le sachet sous les Clips.	
4	Fermer le couvercle de l'appareil.	
5	Appuyer 2"  pour allumer la conditionneuse.	
6	Si le voyant  n'est pas déjà allumé, appuyer sur l'icône pour sélectionner les programmes pour la mise sous vide dans des sachets.	
	Appuyer plusieurs fois sur  pour sélectionner le niveau de vide souhaité :	
7	<p> <b>Soudure Uniquement. Aucun effet de conservation.</b> A utiliser pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fermer les sachets.</li> <li>• Conditionner des produits délicats.</li> <li>• Reconditionner des produits comme des chips, du pain, des biscuits.</li> </ul> <p> <b>Vide minimal.</b> A utiliser pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conditionnement de produits délicats : <ul style="list-style-type: none"> <li>- sensibles à la pression, comme les salades, les fraises, les baies,</li> <li>- sensibles à la perte de volume, comme la mousse, la chantilly,</li> <li>- fromages frais (brie, gorgonzola).</li> </ul> </li> </ul>	

Phase	Description	Image
	<p><b>Vide moyen.</b> A utiliser pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conservation de produits crus ou cuits sensibles à la pression comme : <ul style="list-style-type: none"> <li>- filets de poisson,</li> <li>- viande de poulet avec os,</li> <li>- viande de lapin avec os,</li> <li>- crustacés entiers (crevettes avec tête),</li> <li>- courgettes, tomates, aubergines,</li> <li>- Sauces et soupes (sauce à la bolognaise, soupe avec morceaux, bouillons).</li> </ul> </li> </ul>	
	<p><b>Vide maximal.</b> A utiliser pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conservation de produits crus ou cuits non délicats : <ul style="list-style-type: none"> <li>- pommes de terre et carottes,</li> <li>- viande</li> </ul> </li> <li>• Conservation de produits avec du liquide <ul style="list-style-type: none"> <li>- légumes conservés dans l'huile</li> </ul> </li> <li>• Conservation de tranches de fromage affiné</li> <li>• Produits à cuire <ul style="list-style-type: none"> <li>- viande</li> <li>- poisson</li> <li>- légumes</li> <li>- sauces</li> </ul> </li> </ul>	
8	Appuyer sur  pour configurer le niveau de soudure souhaité. Plus le niveau choisi est élevé, plus le temps de soudure le sera. Pour la conservation d'aliments et pour la cuisson sous vide, il est conseillé d'utiliser le niveau 2 ou 3.	
	 <b>Niveau 1.</b> A utiliser pour des sachets fins, même non adaptés à la mise sous vide.	
	 <b>Niveau 2.</b> A utiliser pour des sachets normalement vendus dans le commerce pour la mise sous vide.	

Phase	Description	Image
	 <b>Niveau 3.</b> A utiliser pour des sachets en aluminium ou des sachets plus épais spécial sous vide.	
9	Appuyer sur <b>START</b> pour lancer le programme.	
10	Appuyer légèrement sur le couvercle de manière à déclencher la mise sous vide	
11	Le cycle se termine avec le scellement du sachet et l'air qui rentre dans la cuve	
12	Ouvrir le couvercle et extraire le sachet.	

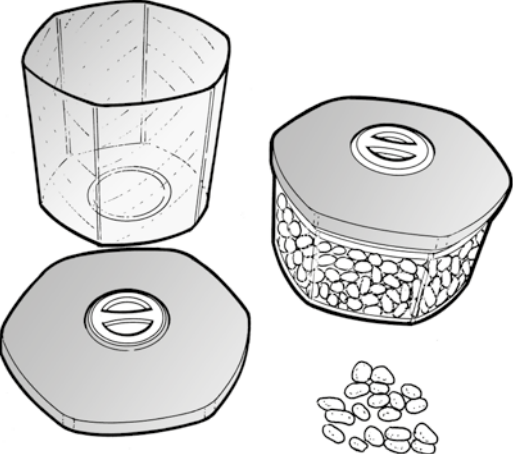
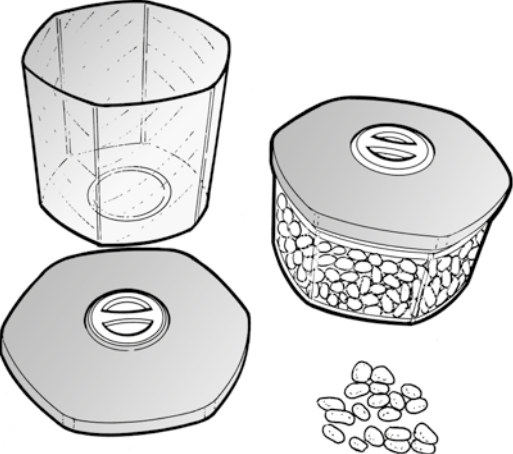
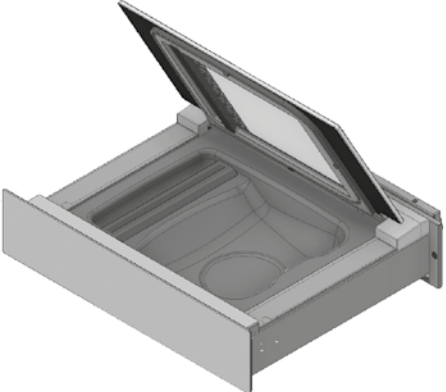

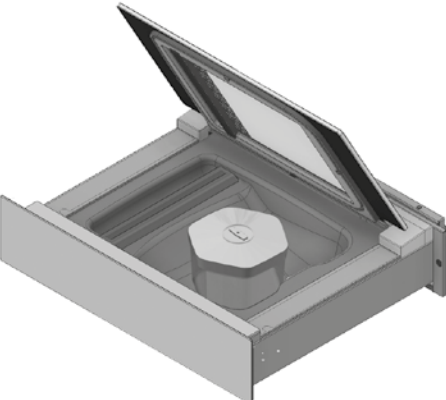
Il est impossible d'interrompre le cycle à tout moment :

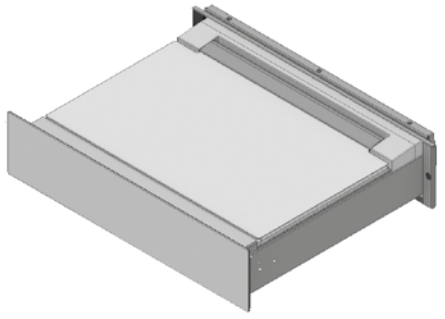

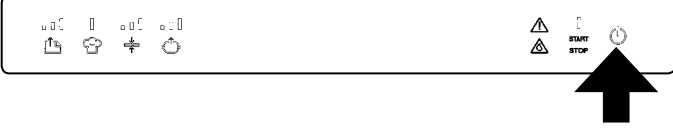

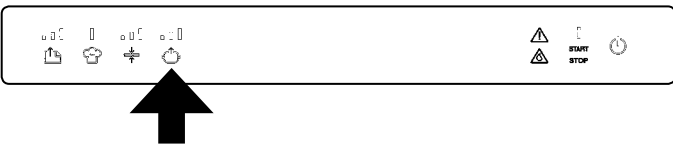





Appuyer sur <b>STOP</b> . L'air rentre dans la cuve.	
---	--

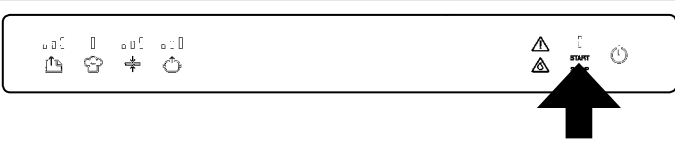
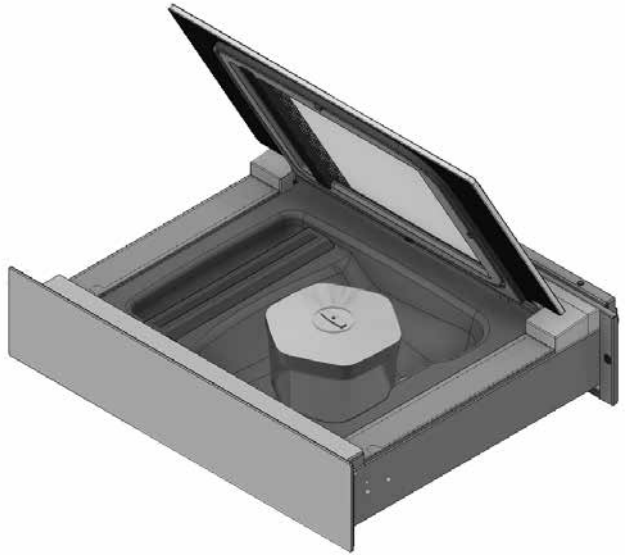


## Réaliser la mise sous vide dans des récipients


## Récipients dans la cuve

Phase	Description	Image
1	Choisir un récipient adapté à la mise sous vide pouvant entrer dans la cuve et qui, une fois inséré, reste à environ <b>1 cm</b> du couvercle fermé de la conditionneuse.	
2	Introduire le produit dans le récipient et le fermer. Introduire des aliments suffisamment froids : avec des produits refroidis à 3°C (température du réfrigérateur), les résultats de conservation obtenus sont meilleurs. Limites de remplissage : • Produits solides : 100% • Bouillons, infusions : 1/2 • Sauces : 1/3 • Crèmes, sauces à base de crème : 1/4 • Produits à base d'œuf ou de blanc d'œuf : 1/6	
3	Ouvrir le couvercle et s'assurer que la chambre à vide et le produit à emballer soient secs. Veiller à ne pas salir ou mouiller la partie interne.	
4	Introduire le récipient dans la conditionneuse.  <b>S'assurer que le récipient soit à au moins 1 cm du couvercle, sinon, NE PAS procéder et changer de récipient.</b>	

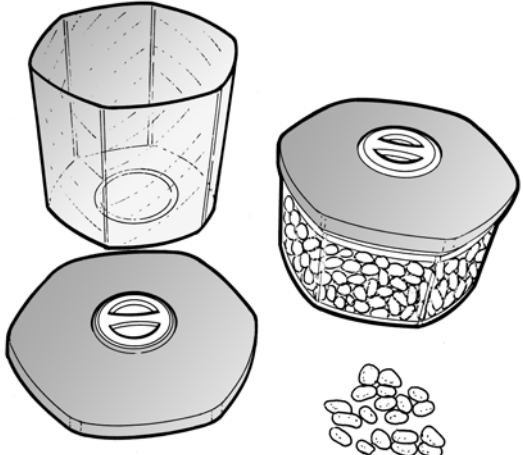
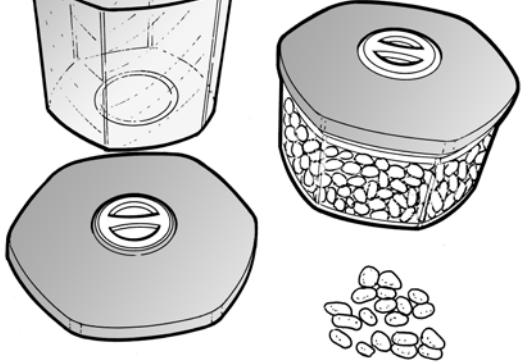

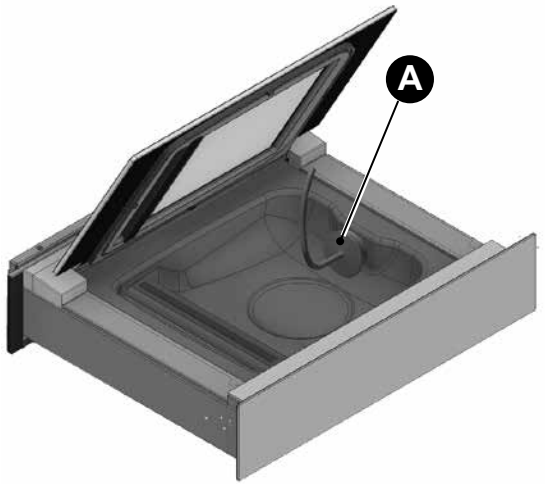
Phase	Description	Image
5	Fermer le couvercle de l'appareil.	
6	Appuyer 2"  pour allumer la conditionneuse.	
7	Appuyer sur  , pour sélectionner les programmes pour la mise sous vide des récipients.	
8	Appuyer plusieurs fois sur  pour sélectionner le niveau de vide souhaité :	
	<b>Niveau 1.</b> A utiliser pour : • Bocaux avec couvercle à visser (Twist-off) neufs ou déjà conditionnés : - marmelades et confitures, - jus et conserves (sauce tomate, légumes conservés dans l'huile ou dans le vinaigre), - mousse, chantilly.	
	<b>Niveau 2.</b> A utiliser pour : • Bocaux professionnels, bocaux avec couvercle à visser (Twist-off) : - marmelades et confitures, - jus et conserves (sauce tomate, légumes conservés dans l'huile ou dans le vinaigre), - crèmes, - légumes.	
	<b>Niveau 3.</b> A utiliser pour : • Bocaux professionnels : - marmelades et confitures, - jus et conserves (sauce tomate, légumes conservés dans l'huile ou dans le vinaigre), - légumes, - cuisson en bocal, - biscuits.	


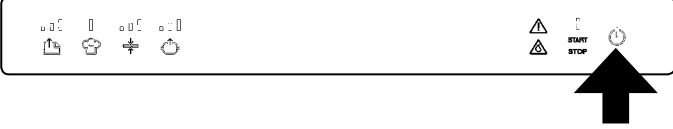



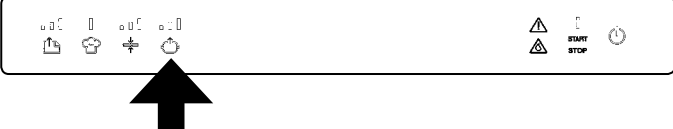




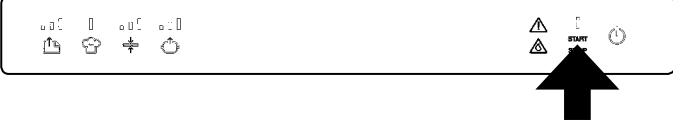
Phase	Description	Image
9	Appuyer sur <b>START</b> pour lancer le programme.	
10	Appuyer légèrement sur le couvercle de manière à déclencher la mise sous vide.	
11	Le cycle se termine avec le retour de l'air dans la cuve.	
12	Ouvrir le couvercle et extraire le récipient.	

Il est impossible d'interrompre le cycle à tout moment :


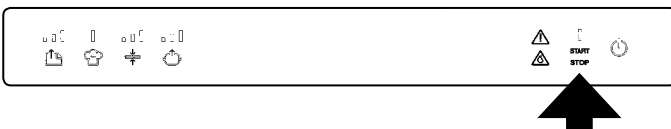
Appuyer sur <b>STOP</b> .	
L'air rentre dans la cuve. Le récipient reste avec la mise sous vide réalisée à l'intérieur.	

## Récipients extérieurs

Phase	Description	Image
1	Choisir un récipient adapté à la mise sous vide.	
2	Introduire le produit dans le récipient et le fermer. Introduire des aliments suffisamment froids : avec des produits refroidis à 3°C (température du réfrigérateur), les résultats de conservation obtenus sont meilleurs. Limites de remplissage : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits solides : 100%</li> <li>• Bouillons, infusions : 1/2</li> <li>• Sauces : 1/3</li> <li>• Crèmes, sauces à base de crème : 1/4</li> <li>• Produits à base d'œuf ou de blanc d'œuf : 1/6</li> </ul>	
3	Ouvrir le couvercle de la conditionneuse.	
4	Introduire l'accessoire (A) pour les récipients extérieurs dans la cuve et sur le couvercle du récipient.	

Phase	Description	Image
5	Appuyer 2"  pour allumer la conditionneuse.	
6	Appuyer sur  , pour sélectionner les programmes pour la mise sous vide des récipients.	
	Appuyer plusieurs fois sur  pour sélectionner le niveau de vide souhaité :	
	 <b>Niveau 1.</b> A utiliser pour : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bocaux avec couvercle à visser (Twist-off) neufs ou déjà conditionnés :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- marmelades et confitures,</li> <li>- jus et conserves (sauce tomate, légumes conservés dans l'huile ou dans le vinaigre),</li> <li>- mousse, chantilly.</li> </ul> </li> </ul>	
7	 <b>Niveau 2.</b> A utiliser pour : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bocaux professionnels, bocaux avec couvercle à visser (Twist-off) :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- marmelades et confitures,</li> <li>- jus et conserves (sauce tomate, légumes conservés dans l'huile ou dans le vinaigre),</li> <li>- crèmes,</li> <li>- légumes.</li> </ul> </li> </ul>	
	 <b>Niveau 3.</b> A utiliser pour : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bocaux professionnels :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- marmelades et confitures,</li> <li>- jus et conserves (sauce tomate, légumes conservés dans l'huile ou dans le vinaigre),</li> <li>- légumes,</li> <li>- cuisson en bocal,</li> <li>- biscuits.</li> </ul> </li> </ul>	
8	Appuyer sur <b>START</b>  pour lancer le programme.	
9	Appuyer légèrement sur le couvercle de manière à déclencher la mise sous vide.	
10	A la fin du cycle, retirer l'accessoire de la cuve.	

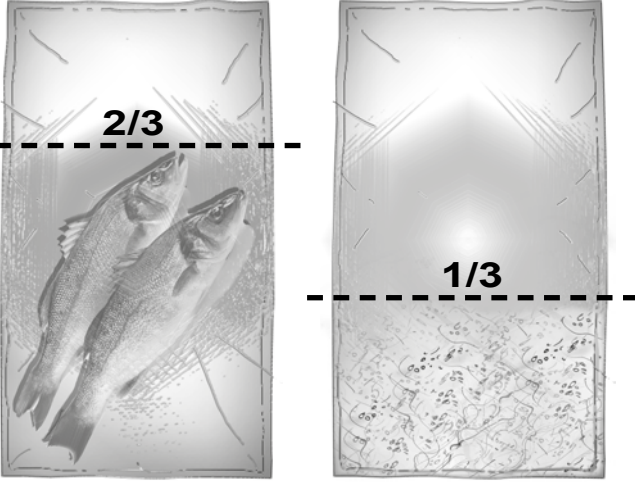
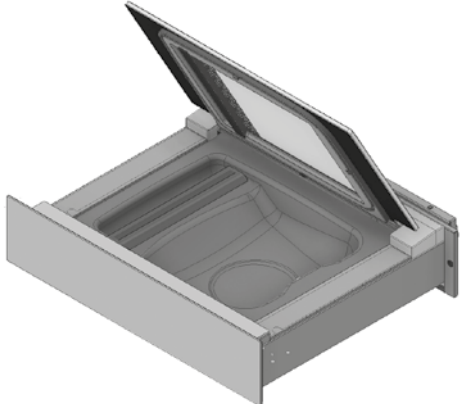
Il est impossible d'interrompre le cycle à tout moment :

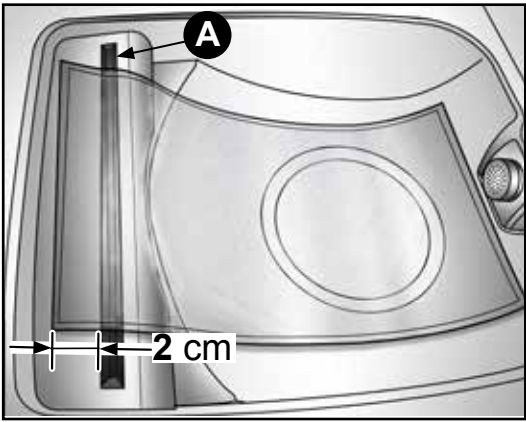
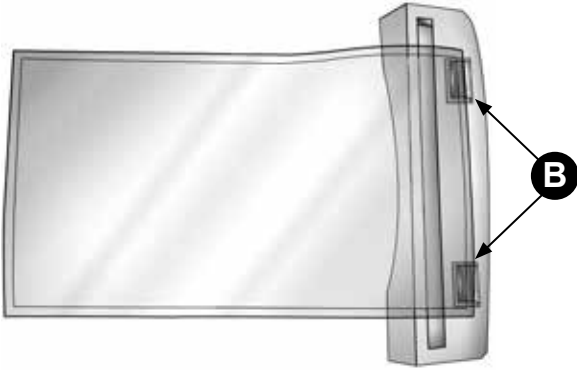
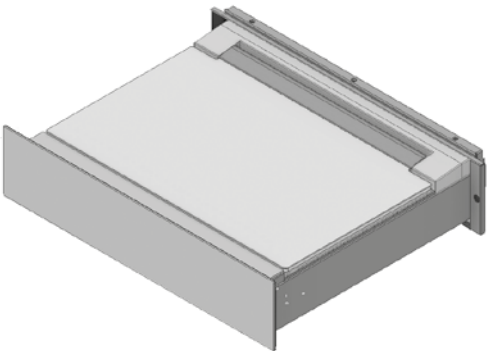



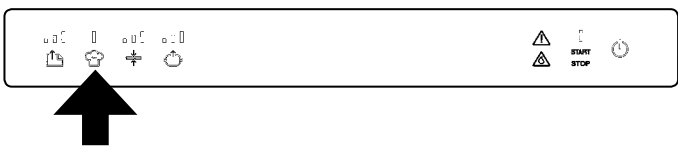
Appuyer sur <b>STOP</b>  . L'air rentre dans la cuve. Le récipient reste avec la mise sous vide réalisée à l'intérieur.	
---	---






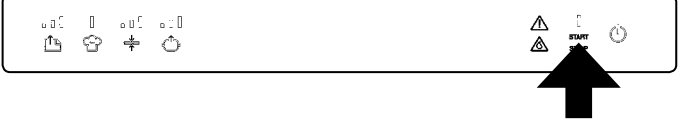
### Cycle chef sous vide

A utiliser pour :

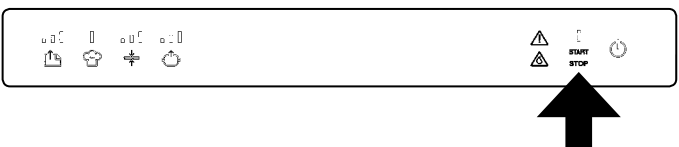
- Sauce tomate.
- Jus et coulis de fruits.
- Sirops et concentrés (de vin, de vinaigre).
- Marinade de viande.
- Marinade de poisson.
- Préparation de viande salée, carpaccio.
- Préparation de légumes conservés dans l'huile ou dans le vinaigre.

Phase	Description	Image
1	Choisir le sachet en fonction de l'utilisation (conservation ou cuisson), adapté aux dimensions du produit : le produit solide ne doit pas occuper plus de 2/3 du volume utile du sachet ; les produits liquides ne doivent pas occuper plus d'1/3 du volume du sachet.  Introduire des aliments suffisamment froids : des produits refroidis à 3°C (température du frigo) permettent d'obtenir les meilleurs résultats.	
2	Ouvrir le couvercle et s'assurer que la chambre à vide et le produit à emballer soient secs.  Veiller à ne pas salir ou mouiller la partie interne à proximité de l'ouverture du sachet.	


Phase	Description	Image
3	Poser le sachet, en position centrée sur la barre de soudure (A), de manière à ce que le bord ouvert dépasse d'environ 2 cm par rapport à la barre.	
	Si la barre de soudure est dotée de Clips (B), bloquer le sachet sous les Clips.	
4	Fermer le couvercle de l'appareil.	
5	Appuyer 2"  pour allumer la conditionneuse.	
6	Appuyer sur  pour sélectionner le cycle « Chef ».	

Phase	Description	Image
	Appuyer sur  pour configurer le niveau de soudure souhaité. Plus le niveau choisi est élevé, plus le temps de soudure le sera. Pour la conservation d'aliments et pour la cuisson sous vide, il est conseillé d'utiliser le niveau 2 ou 3.	
7	 Niveau 1. A utiliser pour des sachets fins, même non adaptés à la mise sous.	
	 Niveau 2. A utiliser pour des sachets normalement vendus dans le commerce pour la mise sous vide.	
	 Niveau 3. A utiliser pour des sachets en aluminium ou des sachets plus épais spécial sous vide.	
8	Appuyer sur <b>START</b> pour lancer le programme.	
9	Appuyer légèrement sur le couvercle de manière à déclencher la mise sous vide	
10	Le cycle se termine avec le scellement du sachet et l'air qui rentre dans la cuve	
11	Ouvrir le couvercle et extraire le sachet.	


Il est impossible d'interrompre le cycle à tout moment :

Appuyer sur <b>STOP</b> . L'air rentre dans la cuve.	
---	---

## Après l'utilisation

- Eteindre la conditionneuse en appuyant sur  pendant 2".
- Nettoyer et sécher la conditionneuse et les accessoires utilisés.
- Quand la cuve est totalement sèche, fermer le couvercle.
- Fermer le tiroir.

## Nettoyage et entretien

- Pour le nettoyage, ne pas utiliser d'éponges inox, de grattoirs, de substances abrasives, acides ou agressives, qui pourraient endommager de manière irréversible les surfaces.
- Utiliser un chiffon doux et un nettoyant neutre.
- Eteindre la conditionneuse en appuyant sur  pendant 2".

### Nettoyage extérieur

- Pour les parties en acier, il est conseillé de nettoyer en suivant la direction du satinage.
- Pour le couvercle et la façade des commandes, utiliser un chiffon doux, propre et humide.

### Nettoyage de la cuve

- 1) Attendre que la barre de soudure ait refroidi
- 2) Retirer la barre de soudure en la tirant vers le haut
- 3) Eviter de nettoyer l'ouverture d'aspiration avec de l'eau. Si l'eau est aspirée, elle pourrait endommager la conditionneuse.
- 4) Eliminer la saleté avec un chiffon doux, humidifié avec de l'eau chaude. Eventuellement utiliser un désinfectant neutre.
- 5) Sécher avec un chiffon doux.

### Nettoyage de la barre de soudure

- 1) Attendre que la barre de soudure ait refroidi.
- 2) Retirer la barre de soudure en la tirant vers le haut.
- 3) Nettoyer avec un chiffon doux, humidifié avec de l'eau chaude.
- 4) Bien sécher avant d'utiliser la conditionneuse.

### Nettoyage de l'adaptateur pour mise sous vide externe



- 1) Utiliser de l'eau chaude et un nettoyant vaisselle.
- 2) Rincer soigneusement.
- 3) Sécher avec un chiffon propre.
- 4) Réutiliser l'adaptateur quand il est totalement sec.

## Cycle de séchage de l'huile de la pompe

Le cœur de la machine est la pompe à vide.

Il arrive parfois que les produits soient conditionnés à des températures inappropriées, c'est-à-dire bien supérieures à 3°C, entraînant dans tous les cas l'aspiration – avec de l'air – d'une bonne partie de l'humidité qu'ils contiennent. L'humidité, sous forme de vapeur aqueuse, reste à l'intérieur de la pompe et se transforme en eau dès que la pompe refroidit. L'eau oxyde les surfaces intérieures de la pompe, surtout pendant les périodes prolongées d'inutilisation, qui entraîne la formation de résidus qui peuvent, dans certains cas, provoquer le blocage de la roue et des aubes.

**Le tiroir sous vide vous signale :**

- a) Lorsque les produits en cours de conditionnement sont trop liquides ou chauds, par l'allumage du voyant .
- b) Quand les performances diminuent à cause d'un conditionnement fréquent de produits trop liquides ou chauds, empêchant de garantir un bon niveau de vide. Dans ce cas-là, le voyant  s'allume et oblige à effectuer le cycle de déshumidification de l'huile de la pompe.





**ATTENTION : Si le besoin d'effectuer un autre cycle de déshumidification est signalé, la machine reste en arrêt obligé de refroidissement pendant une heure.**

En suivant scrupuleusement les simples indications suivantes, vous obtiendrez une durée de la machine beaucoup plus longue et un rendement du cycle de conditionnement toujours optimal.

- 1) Conditionnez le produit toujours froid, si possible à 3-4°C. Plus le produit est chaud, plus la durée de la conservation diminue (en raison de la formation de bactéries) et plus la formation de condensation à l'intérieur de la pompe est importante.
- 2) Suivez avec attention les indications sur les volumes de produits liquides conditionnés en sachet ou récipient.

Les avertissements et leur signification sont expliqués dans le chapitre suivante « Identification des Pannes ».

## Cycle de séchage

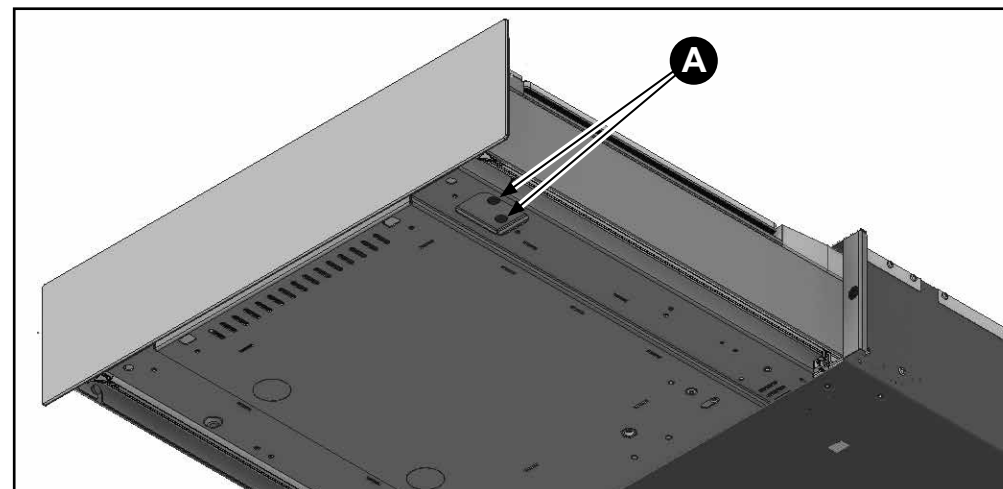
- La conditionneuse signale le besoin de lancer un CYCLE DE SECHAGE à l'allumage du signal .
- Retirer de la cuve tout objet et liquide résiduels.
- Appuyer sur .
- Attendre la fin du cycle. La durée est d'environ 20'. En cas d'interruption anticipée, le cycle devra être répété.



### Identification des pannes









La plupart des problèmes apparaissant durant l'utilisation journalière de la conditionneuse peuvent être éliminés personnellement. Le tableau suivant sert de support. Demander l'intervention de l'Assistance Technique en cas de difficulté à résoudre le problème.

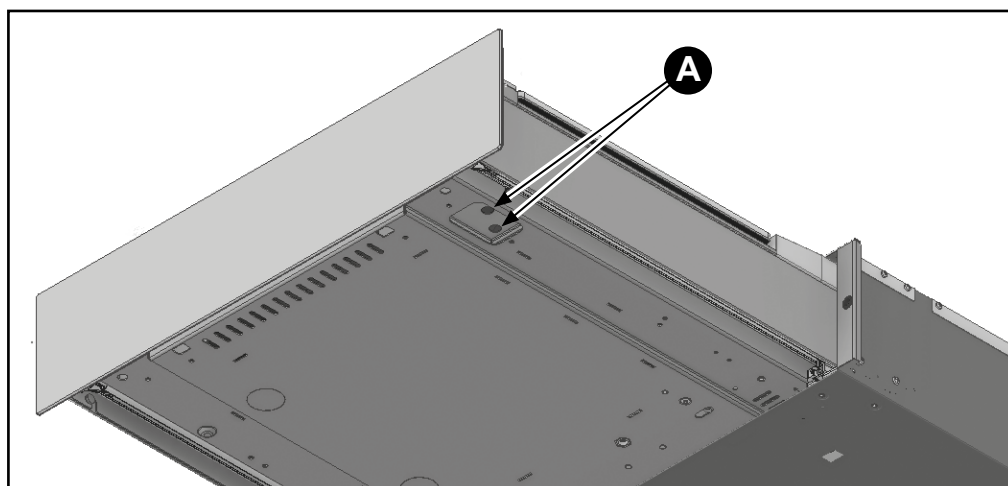
Problème	Cause	Solution
<b>La conditionneuse ne sort pas du tiroir.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Système « Push to open » des coulisses bloqué.</li> <li>• Cordon d'alimentation à spirales bloqué.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contacter l'installateur.</li> <li>• Contacter l'installateur.</li> </ul>
<b>La conditionneuse ne s'alume pas.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La conditionneuse n'est pas alimentée.</li> <li>• La fiche d'alimentation n'est pas insérée dans la prise.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler la présence d'alimentation électrique dans la prise utilisée.</li> <li>• Insérer la fiche d'alimentation dans la prise.</li> </ul>
<b>La conditionneuse s'est éteinte.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Absence alimentation électrique.</li> <li>• Défaut de l'électronique.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rétablir l'alimentation électrique.</li> <li>• S'adresser au service d'assistance technique.</li> </ul>
<b>Les boutons ne réagissent pas aux commandes.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La surface du panneau de commande est sale ou mouillée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nettoyer et sécher la surface du panneau de commande.</li> </ul>
<b>Le couvercle ne s'ouvre pas.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Un cycle est en cours.</li> <li>• Aucun voyant n'est allumé sur le panneau</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il est normal que le couvercle reste fermé durant les cycles de fonctionnement. Attendre la fin du cycle ou appuyer sur <b>STOP</b> pour interrompre le cycle et décharger la cuve.</li> <li>• Il y a eu une coupure de courant durant le cycle. <b>NE TENTER EN AUCUN CAS D'OUVRIR LE COUVERCLE.</b> Rétablir l'alimentation électrique et attendre la décompression de la cuve.</li> </ul>
<b>Il reste trop d'air dans le sachet scellé.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le sachet n'est pas adapté aux dimensions du produit à emballer.</li> <li>• Le niveau de vide choisi est trop faible.</li> <li>• Le produit est liquide.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utiliser un sachet aux dimensions adéquates.</li> <li>• Répéter le cycle avec un niveau de vide plus élevé.</li> <li>• Il est normal qu'avec un produit liquide il reste quelques bulles d'air à l'intérieur.</li> </ul>

Problème	Cause	Solution
<b>La barre de soudure se lève mais la soudure n'est pas effectuée.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La protection de la barre de soudure s'est déclenchée.</li> <li>• La barre de soudure s'est cassée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dans la partie inférieure droite de la conditionneuse se trouvent 2 boutons <b>(A)</b> qui rétablissent les protections internes. Appuyer sur les boutons pour rétablir les protections. Si la panne se répète : contacter le service d'Assistance Technique.</li> <li>• Contacter le service d'Assistance Technique.</li> </ul>
<b>La soudure n'est pas optimale.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le niveau de soudure sélectionné n'est pas correct pour le type de sachet utilisé.</li> <li>• De nombreux cycles consécutifs avec soudure ont été effectués.</li> <li>• Le sachet est plus grand que la barre de soudure.</li> <li>• Le bord du sachet n'a pas été correctement positionné.</li> <li>• Le bord du sachet est sale.</li> <li>• La pièce en caoutchouc de contre-pression et la barre de soudure sont sales.</li> <li>• La pièce en caoutchouc de contre-pression et la barre de soudure sont abîmées.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Répéter le cycle en réglant le niveau de soudure.</li> <li>• Attendre au moins 2 minutes entre deux cycles pour faire refroidir la barre de soudure.</li> <li>• Utiliser un sachet adéquat.</li> <li>• Placer le bord du sachet centralement et de manière à ce qu'il dépasse d'environ 2 cm de la barre de soudure.</li> <li>• Eviter que le bord ne fasse des plis au niveau de la barre de soudure.</li> <li>• Lors de l'introduction du produit, retourner le bord du sachet de manière à ce que la partie extérieure reste propre.</li> <li>• Nettoyer la barre de soudure et la pièce en caoutchouc de contre-pression.</li> <li>• Contacter le service d'Assistance Technique.</li> </ul>



Problème	Cause	Solution
 clignote.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La pompe a absorbé de l'humidité et des impuretés.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lancer le CYCLE DE SECHAGE.</li> <li>Faire plus attention lors du refroidissement du produit à 3°C et/ou respecter la quantité de partie liquide à introduire dans le sachet ou dans le récipient.</li> </ul>
Durant un cycle,  s'allume, accompagné d'un signal sonore.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La mise sous vide ne se déclenche pas. Le couvercle n'a pas été fermé.</li> <li>La mise sous vide ne se déclenche pas. Présence de saleté sur le joint du couvercle.</li> <li>La mise sous vide ne se déclenche pas. Le joint du couvercle s'est cassé.</li> <li>La pompe ne démarre pas. La protection de la pompe s'est déclenchée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lors du démarrage du cycle, appuyer légèrement sur le couvercle jusqu'au déclenchement de la mise sous vide.</li> <li>Nettoyer la cuve et le joint.</li> <li>Contacter le service d'Assistance Technique pour le remplacement.</li> <li>Dans la partie inférieure droite de la conditionneuse se trouvent 2 boutons (A) qui rétablissent les protections internes. Appuyer sur les boutons pour rétablir les protections. Si la panne se répète : contacter le service d'Assistance Technique.</li> </ul>

Problème	Cause	Solution
A la fin d'un cycle CHEF, le symbole  reste allumé.		
A la fin d'un cycle pour sachets MAX, la machine ne scelle pas le sachet et le symbole  clignote.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le produit introduit est trop chaud ou la partie liquide est supérieure à celle indiquée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Refroidir le produit à 3°C et/ou réduire la quantité de partie liquide.</li> </ul>
A la fin d'un cycle pour sachets MED, le symbole  clignote.		
A la fin d'un cycle pour sachets MED, le symbole  clignote.		
Durant un cycle,  s'allume, accompagné d'un signal sonore.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le couvercle du récipient extérieur n'est pas correctement placé.</li> <li>Le dispositif d'aspiration extérieur n'a pas été correctement branché.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Placer correctement le couvercle du récipient extérieur.</li> <li>Brancher correctement le dispositif d'aspiration extérieur à la conditionneuse et au récipient.</li> </ul>
Le cycle se termine, le symbole  clignote accompagné d'un signal sonore.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Panne du capteur de vide.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>S'adresser au service d'assistance technique.</li> </ul>
 s'allume et  clignote.	<ul style="list-style-type: none"> <li>De nombreux cycles consécutifs ont été effectués et l'huile de la pompe a surchauffé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Faire refroidir la conditionneuse pendant au moins 1 heure.</li> </ul>



## Installation

### Consignes de sécurité

Ce manuel fait partie intégrante du produit et fournit toutes les indications nécessaires à l'installation et entretien corrects de la machine.

 **L'utilisateur et l'installateur ont pour obligation de lire attentivement ce manuel et d'y faire toujours référence ; il doit par ailleurs être conservé à un endroit connu et accessible à tous les opérateurs autorisés (installateur, utilisateur, agent de maintenance).**


L'appareil est uniquement destiné à l'utilisation pour laquelle il a été conçu, c'est-à-dire le conditionnement sous vide des aliments.

**Toute autre utilisation est à considérer comme non conforme et potentiellement dangereuse.**


Le constructeur décline toute responsabilité et toute obligation de garantie en cas de dommages aux équipements, aux personnes et aux biens, imputables à :


- Une installation incorrecte et/ou non respectueuse des lois en vigueur.
- Modifications ou interventions non spécifiques pour le modèle.
- Utilisation de pièces de rechange non originales ou non spécifiques pour le modèle.
- Non-respect même partiel des instructions du présent manuel.
- Non-respect durant l'installation des normes de prévention des accidents et des lois en vigueur.


### Avant-propos

 **L'installation doit être exclusivement effectuée par un personnel autorisé et spécialisé, dans le respect des instructions et des consignes de ce manuel.**

- Avant d'installer l'équipement, s'assurer que les circuits électriques préexistants sont conformes aux normes et adaptés aux données indiquées sur la plaque des équipements à installer (V, kW, Hz, Nbre phases et puissance disponible).
- L'installateur doit par ailleurs vérifier les éventuelles consignes en matière de protection contre les incendies.
- Le Fabricant déclare la conformité avec les normes européennes en vigueur.
- Toujours agir avec la conditionneuse débranchée du secteur.
- Ne pas tirer le cordon d'alimentation pour débrancher la conditionneuse.

 **Attention ! Le déplacement de la machine doit être effectué en utilisant des gants de protection et toujours par deux personnes.**

 **Tous les composants de l'emballage doivent être éliminés conformément aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil. Ne jeter en aucun cas dans la nature.**

 **ATTENTION ! Les composants de l'emballage peuvent être potentiellement dangereux pour les enfants et les animaux, s'assurer qu'ils ne jouent pas avec !**

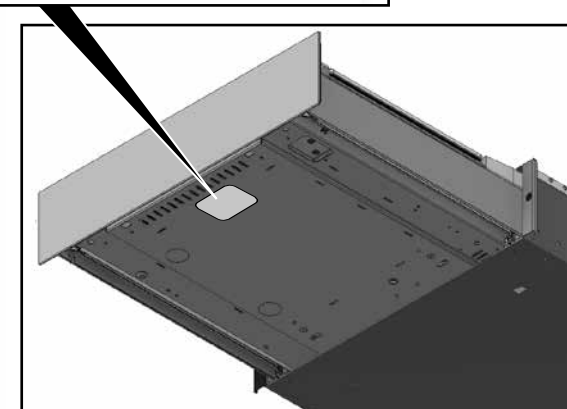
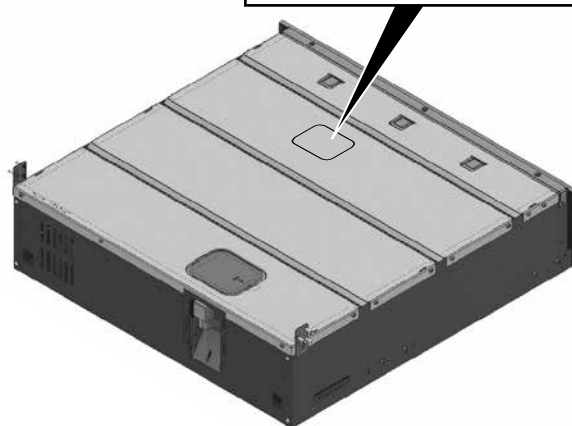
### Données de la plaque

Sur l'emballage :

Brand	Serial No.	Numéro de série	Référence produit	Quantité	Référence produit
Product No.	ART. NR.	Quantity	Product No.	ART. NR.	
Description	MODELL:	Barcode	Description	MODELL:	Modèle
Shipping Container Code:		Made in Italy	Shipping Container Code:		

Sur la conditionneuse : montée sur le boîtier encastrable et sous la partie avant de la conditionneuse

Brand	Modèle	Production
Tension et Fréquence	MODEL:	Référence produit
Puissance	VOLTAGE:	Fa.-Nbr.
Poids	POWER:	Numéro de série
	WEIGHT:	
	SERIAL No.	





Liste des pièces

- 1 conditionneuse (Fig. 1).
- 2 supports de fixation arrière + 4 vis pour aggloméré 4,5×16 mm (Fig. 2).
- 2 vis pour aggloméré 4,5×16 mm pour fixation avant de la conditionneuse au meuble (Fig. 3).
- 1 cordon d'alimentation (Fig. 4).
- 1 accessoire pour les récipients extérieurs avec adaptateur (Fig. 5).
- 1 filtre à huile pompe (Fig. 6).

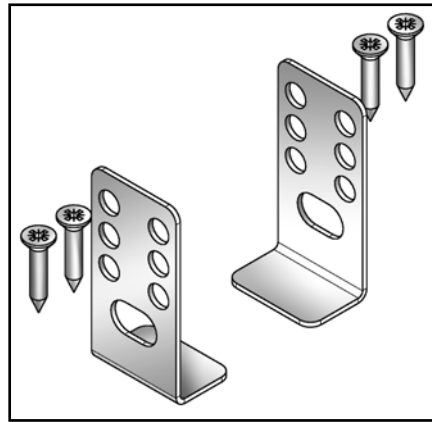


Fig. 2

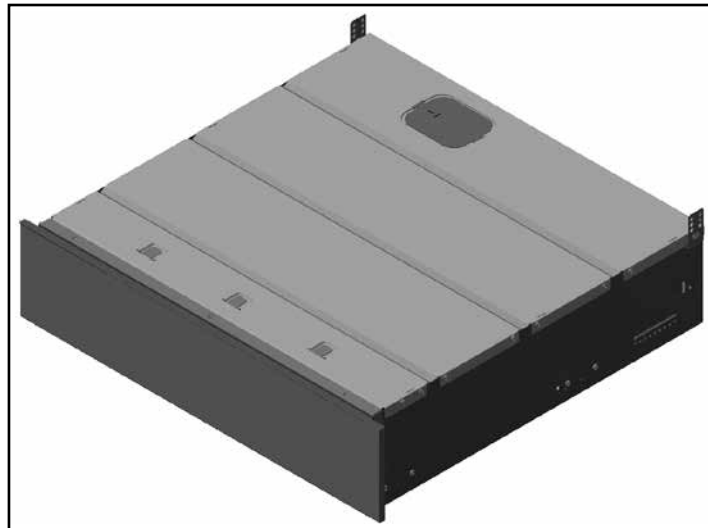


Fig. 1

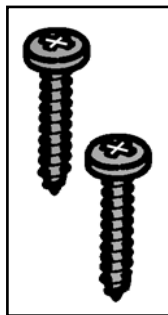


Fig. 3

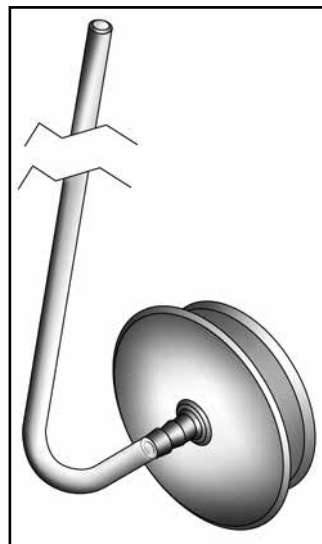


Fig. 5



Fig. 6

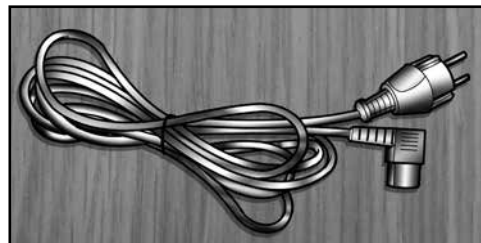
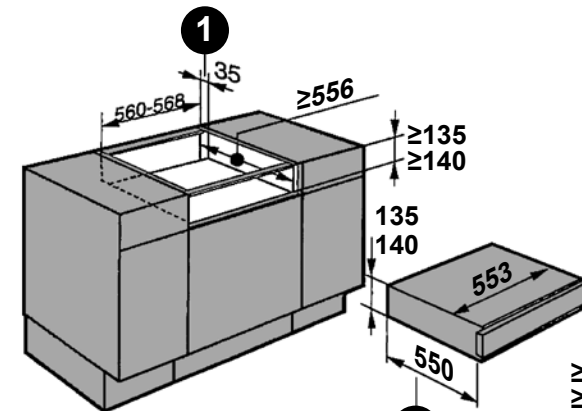


Fig. 4

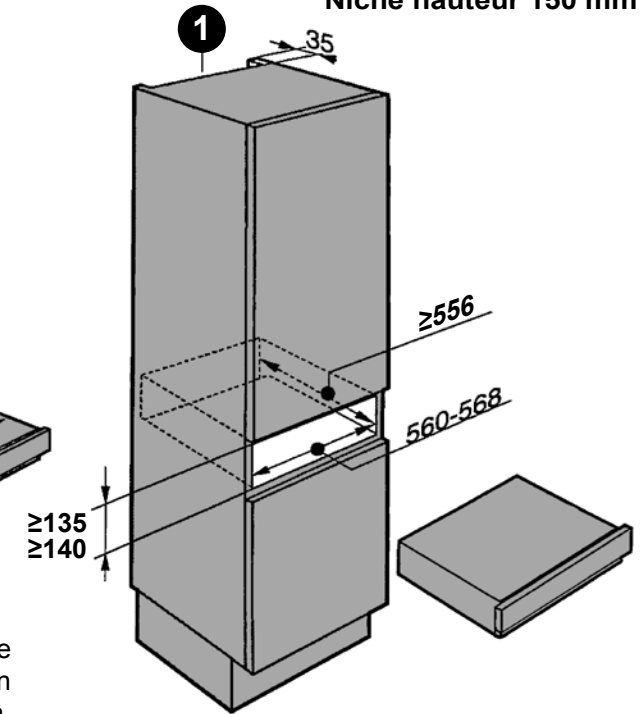
Dimensions

Encastrement sous le plan de travail

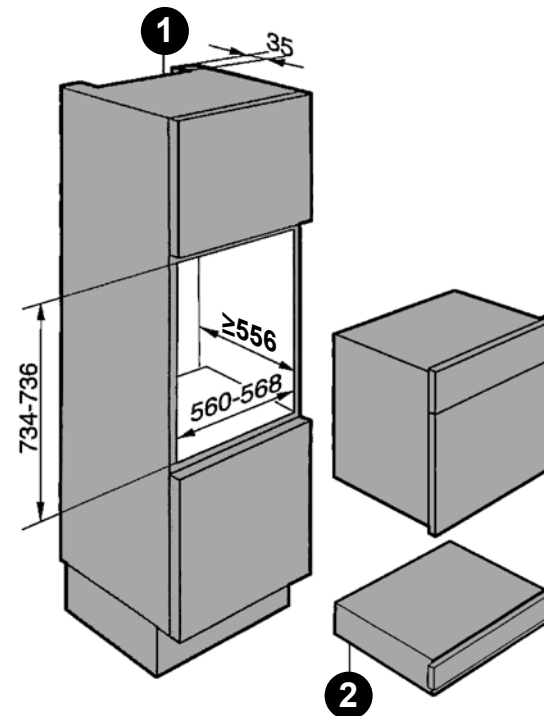


- 1 Ouverture d'aération
- 2 Mesure d'encastrement incluant la fiche pour l'alimentation électrique. Cordon d'alimentation électrique, L = 2000 mm.

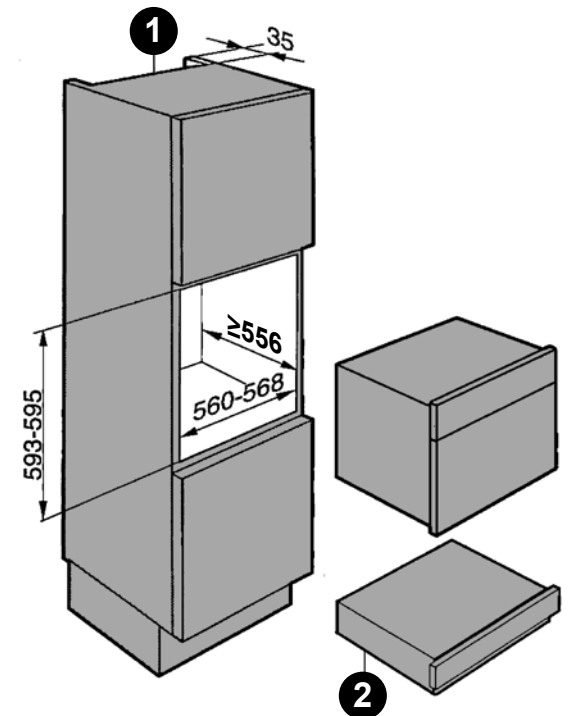
Encastrement dans une colonne  
Niche hauteur 150 mm



Encastrement dans une colonne  
Niche hauteur 750 mm

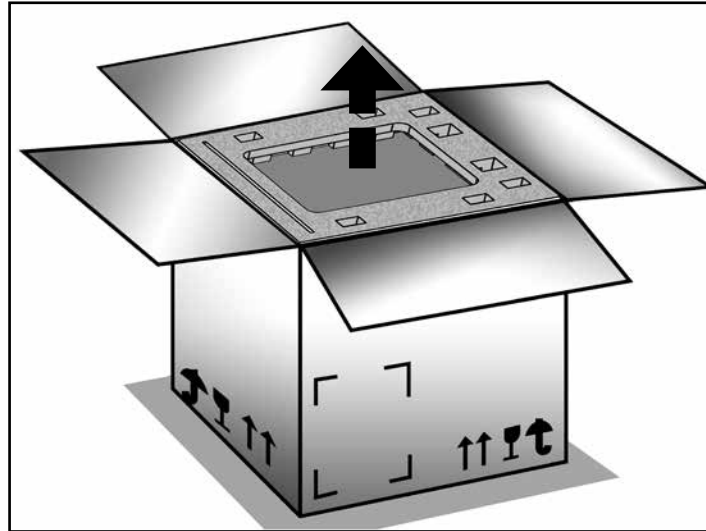


Encastrement dans une colonne  
Niche hauteur 600 mm



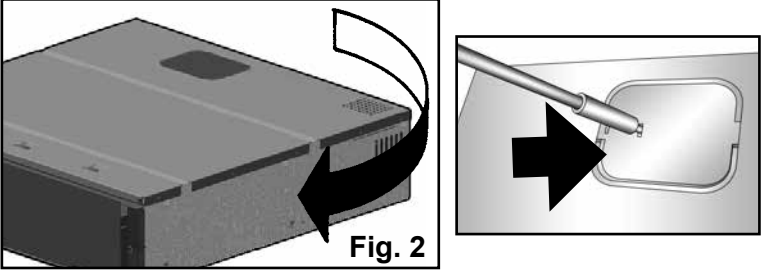
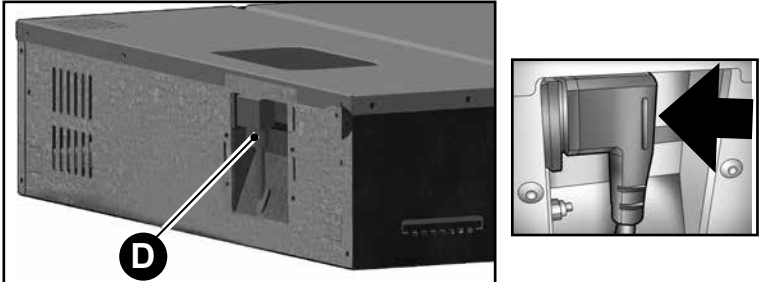
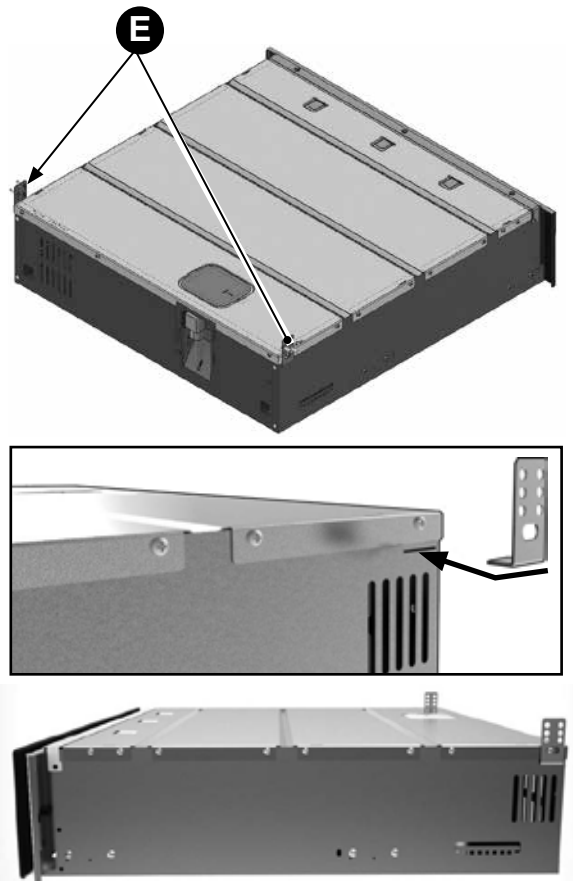
## Déballage

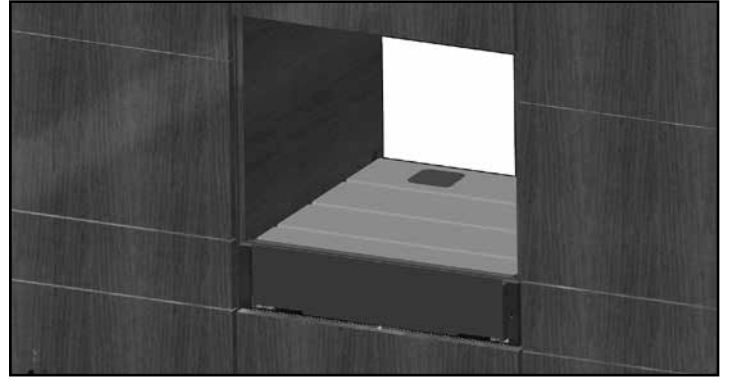
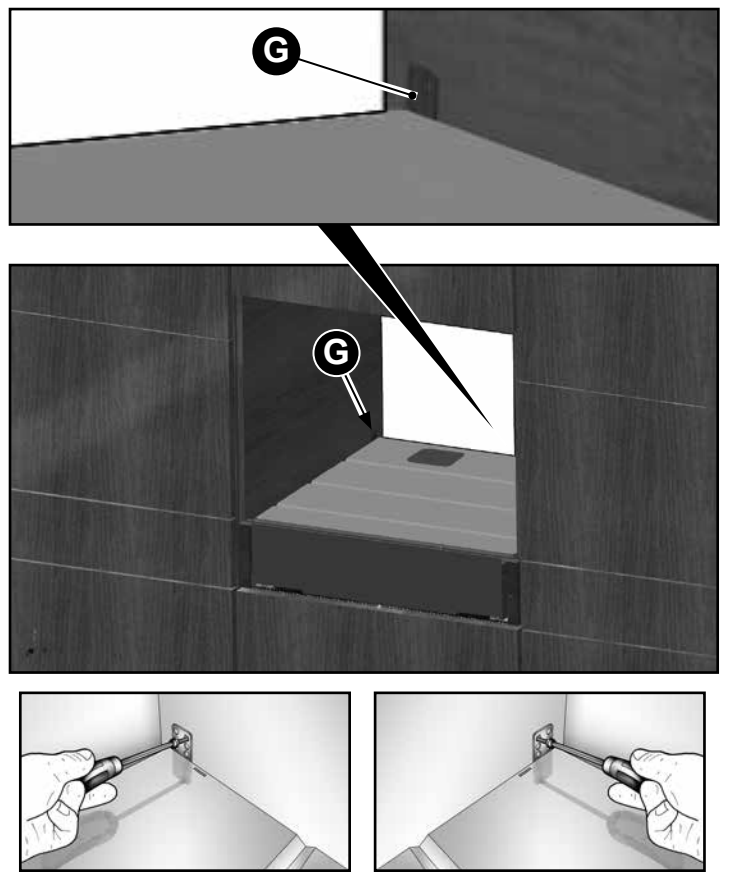

- Ouvrir l'emballage.
- Extraire les éléments de remplissage.
- Extraire la conditionneuse.
- Extraire les accessoires.
- Contrôler l'état des accessoires et de la conditionneuse. En cas d'absences de pièces ou de pièces endommagées, interrompre le montage et contacter le revendeur.

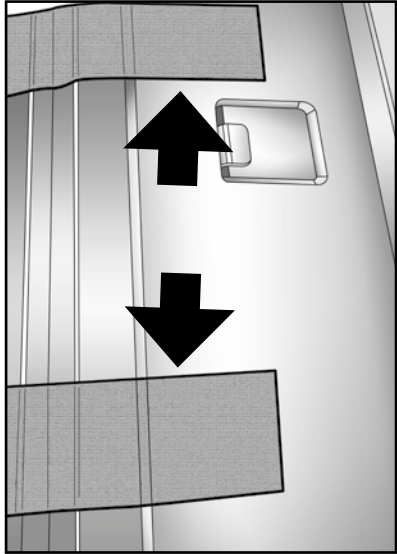
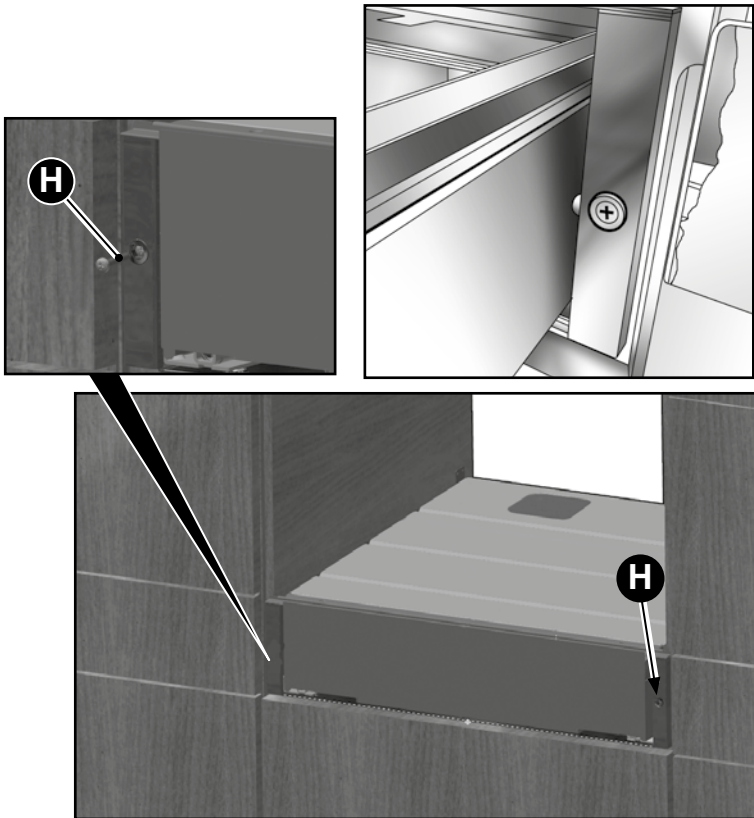


## Montage et installation

Phase	Description	Image
1	Enlever le couvercle supérieur (A).	
2	Enlever le bouchon du filtre à huile (B) (Fig. 1).	
3	Visser le filtre (C) sur la pompe.	

Phase	Description	Image
4	Monter le couvercle supérieur (Fig. 2).	 <p>Fig. 2</p>
5	Introduire la fiche (D) dans la prise présente au dos du boîtier encastrable.	 <p>D</p>
6	Monter les supports de fixation arrière (E).	 <p>E</p>

Phase	Description	Image
7	Soulever la conditionneuse et l'insérer dans le meuble, en la posant sur le plan du meuble.	
8	Fixer, avec les vis pour aggloméré 4,5×16mm, les supports de fixation arrière (G) aux parois latérales du meuble.	 <p>G</p>
9	Passer le cordon d'alimentation vers la prise murale prédisposée.	

Phase	Description	Image
10	Enlever les rubans de sécurité.	
11	Fixer la façade de la conditionneuse au meuble avec les vis (H) pour aggloméré 4,5×16 mm.	
12	Vérifier que la conditionneuse est bien placée au centre.	

### Réglage de la façade

- Extraire la conditionneuse en pressant légèrement sur la façade.
- Dans la partie inférieure de la façade se trouvent 2 vis de réglage à droite et 2 à gauche (**Fig. 5**).
- Agir sur les vis de réglage pour régler la façade.
- Insérer la conditionneuse en la poussant vers l'intérieur.

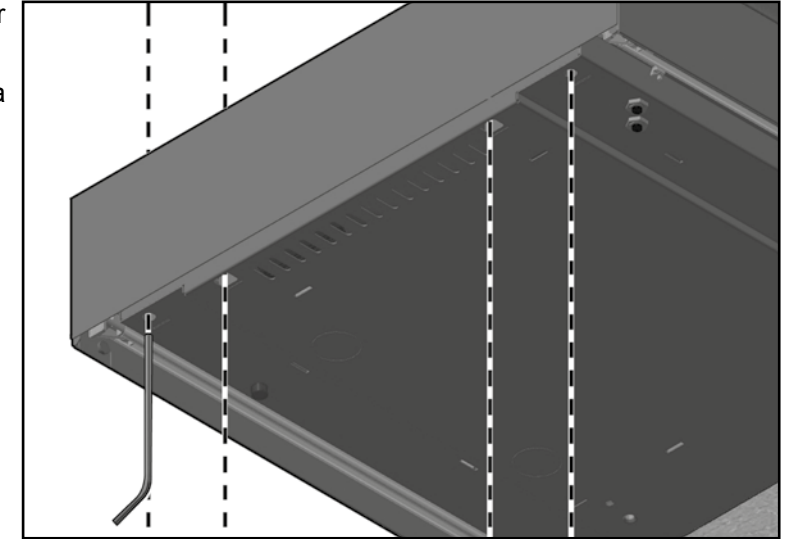
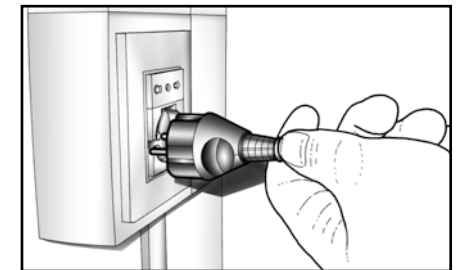


Fig. 5

### Branchement électrique

- Contrôler de nouveau que les caractéristiques de l'installation électrique respectent les données figurant sur la plaque de la conditionneuse.
- Brancher la fiche dans la prise de l'installation électrique.



**Données techniques**

<b>Dimensions Boîtier encastrable</b>	Largeur : 553 mm ; Hauteur : 135/140 mm ; Profondeur : 550 mm
<b>Poids</b>	32 Kg
<b>Tension d'alimentation</b>	220÷240 V
<b>Fréquence</b>	50/60 Hz
<b>Puissance</b>	240 W
<b>Courant absorbé</b>	1 A
<b>Installation</b>	à encastrement
<b>Volume chambre à vide</b>	6,4 l
<b>Longueur utile barre de soudure</b>	250 mm
<b>Dimension maximale sachets</b>	250×350 mm



---

**FHIABA srl**

Via Fiumicino, 20  
33082 Azzano Decimo PN Italy  
tel +39 0434 420160

sales@fhiaba.com

**www.fhiaba.com**