
frieling



Instruction Manual Vacuum Sealer System

2SV



Intertek
5003612

Sealer: 5030

Frieling USA, Inc.

Fort Mill, SC

Phone: 800-827-2582

or 803-548-2000

www.frieling.com

Document No.: 5030 2019-05-03

© 2019 Frieling USA, Inc.

1 Instruction Manual

1.1 General

Thank you for purchasing the 2SV Vacuum Sealer System. Please read this manual carefully before using your new appliance to familiarize yourself with all of its features. In the following pages, you'll learn to properly care for and safely operate your appliance, helping it to perform at peak efficiency for years to come. Please save these instructions and read all instructions before using.

This manual provides important information on the initial setup, safe operation, intended use, care and cleaning of the appliance. It also includes a helpful troubleshooting section to address common questions that may arise during operation. The manual should be read by anyone planning to use the appliance.

1.2 Use of this manual

Please store this manual in a safe place near the appliance for easy reference.

1.3 Warning notices

Please pay special attention to the following alerts and notices found throughout the manual:

DANGER

A warning notice of this level of danger indicates a potentially dangerous situation. If the dangerous situation is not avoided, this can lead to death or serious injuries.

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the danger of death or serious personal injuries.

WARNING

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to serious injuries.

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

ATTENTION

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to slight or moderate injuries.

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

Please note

A notice of this kind indicates additional information, which will simplify the handling of the machine.

1.4 Limitation of liability

All the technical information, data and notices with regard to the installation, operation and care are completely up-to-date at the time of printing and are compiled to the best of our knowledge and belief, taking our past experience and findings into consideration.

No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in this manual.

The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:

- Non-observance of the manual
- Uses for non-intended purposes
- Improper repairs
- Technical alterations, modifications of the device
- Use of unauthorized spare parts

Modifications of the device are not recommended and are not covered under warranty.

All translations are carried out to the best of our knowledge. We do not assume any liability for translation errors, not even if the translation was carried out by us or on our behalf. The original German text remains solely binding.

1.5 Copyright protection

This document is copyright protected.

Braukmann GmbH reserves all the rights, including those for photomechanical reproduction, duplication and distribution using special processes (e.g. data processing, data carriers, data networks), even partially.

Subject to content and technical changes.

2 Safety

This chapter provides you with important safety notices when handling the device. The device corresponds with the required safety regulations. Improper use can result in personal or property damages.

2.1 Intended use

This device is only intended for indoor, household use for both vacuuming and sealing bags, as well as vacuuming and sealing canisters.

Uses for a different purpose or for a purpose which exceed this description are considered incompatible with the intended or designated use.

WARNING

Danger due to unintended use!

- ▶ Failure to operate this appliance only as intended can be dangerous.
- ▶ Use the device exclusively for its intended use.
- ▶ Follow all instructions in this manual.

Claims of all kinds due to damages resulting from unintended uses are excluded.

The User bears the sole risk.

2.2 General Safety information

Please note

Please observe the following general safety notices with regard to the safe handling of the device.

- ▶ Examine the device for any visible external damages prior to using it. Never use a damaged device.
- ▶ If the power cord is damaged, do not use the appliance. You will need to have it repaired by an authorized electrician.
- ▶ This appliance can be used by children over the age of 8, and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are given supervision or instructions concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- ▶ Children should not play with the appliance and cleaning and maintenance should not be performed by children without supervision.
- ▶ Only qualified electricians who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs that may be needed. Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user.
- ▶ Only customer service departments authorized by the manufacturer may carry out repairs on the device during the warranty period, otherwise the warranty will be null and void in the event of any subsequent damages.

Please note

- ▶ Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.
- ▶ Do not leave the device unsupervised when it is in operation.
- ▶ When unplugging the device, please unplug by grasping the plug and not the cord to avoid any injury.
- ▶ Do not immerse in water or any other liquids.
- ▶ For correct storage, and to prevent damage to the gaskets which would in turn affect the device's function, please close the cover slightly without locking it.

2.3 Sources of danger

2.3.1 Danger of burns

WARNING

Please observe the following safety notices in order to prevent burning or scalding yourself or others.

- ▶ To avoid getting burned, never touch the sealing bar while the unit is operating.

2.3.2 Danger of fire

WARNING

There is a danger of fire if the device is not used properly.

Observe the following safety notices to avoid dangers of fire:

- ▶ Do not set the device near flammable material.
- ▶ Keep this appliance away from sources of heat (gas, electric, burner, heated oven).

2.3.3 Dangers due to electrical power

DANGER

Mortal danger due to electrical power!

Mortal danger exists when coming into contact with live wires or subassemblies!

Observe the following safety notices to avoid danger due to electrical power:

- ▶ If the connection lead is damaged, you will need to have a special connection lead installed by an authorized electrician to avoid any hazard.
- ▶ Do not operate this device if the power cable or plug is damaged, if it does not work properly, or if it is damaged or has been dropped. If the power cable is damaged, it will need to be replaced by the manufacturer, their service agency or a similar qualified person to avoid any dangers.
- ▶ Before plugging the appliance in or when you operate it, make sure your hands are dry.

DANGER

- Do not open the housing on the device under any circumstances. There is a danger of an electrical shock if live connections are touched and the electrical or mechanical structure is altered. In addition, functional faults on the device can also occur.

2.4 Food storage safety information

This vacuum preservation system will change the way you purchase and store foods. Once you are accustomed to vacuum packing, it will become an indispensable part of your food preparation. Please follow certain procedures when using this appliance to ensure food quality and safety.

Please note

- If perishable foods have been heated, defrosted or un-refrigerated, consume them immediately.
- Before vacuum sealing, it is necessary to clean your hands, all utensils, and surfaces used for cutting and vacuum sealing foods.
- Refrigerate or freeze the perishable foods immediately if you have vacuum-sealed them and do not leave them sitting at room temperature.
- The shelf life of dry foods such as nuts, coconut or cereals will be extended in vacuum-sealed package, while storing them in dark place. Oxygen and warm temperature will cause high-fat content foods fat to become rancid.
- Before vacuum sealing fruit and vegetables such as apples, bananas, potatoes and other root vegetables, peel them to extend their shelf life.
- When vacuum sealing fresh vegetables such as broccoli, cauliflower and cabbage fresh, to be sealed for refrigeration, blanch and freeze the vegetables before vacuum sealing to prevent the emission of gases.

3 Getting Started

This chapter will guide you through safely unpacking and setting up your new unit.

3.1 Packaging safety information

DANGER

Packaging materials are not toys and should be disposed of properly.

- Do not allow children to play with packing materials due to risk of suffocation.

3.2 What's included

The vacuum sealer system 2SV includes the following components:

- Vacuum sealer system 2SV
- 10 bags 20 x 30 cm
- Vacuum hose

-
- Instruction manual

Please note

- ▶ Examine the shipment to ensure the unit and manual are included and inspect the unit for any visible damage.
- ▶ Immediately notify the carrier and/or the supplier about an incomplete shipment or any damage as a result of inadequate packaging or mishandling.

3.3 Uses and advantages of vacuum sealing

Vacuum sealing foods prolongs shelf life while preserving food's freshness, flavor and nutrients . Vacuum sealing can maintain a food's freshness for up to eight times as long as standard storage methods. Below are just a few of the ways you can use your vacuum sealer:

- Cook in advance then vacuum seal and store individual portions or entire meals.
- Prepare foods in advance for picnics, camping trips and barbecues.
- Keep frozen food safe from freezer burn.
- Package foods, such as meat, fish, poultry, seafood and vegetables for refrigerated storage.
- Maintain the freshness of dry foods, such as beans, nuts, and cereals.
- Besides storing food, there are many other uses for vacuum sealing: Protect moisture-sensitive items such as camping supplies, matches, first aid kits, roadside flares and clothing. Protect prized collectibles from dust and moisture.

3.4 Unpacking

Carefully remove the packaging material and unit from the carton.

3.5 Disposal of the packaging

Frieling USA, Inc. believes in the importance of recycling and has selected packing materials that not only protect your unit from damage during transit, but can be recycled to minimize the ecological impact.



Recycling the packing materials preserves raw materials and reduces waste. Take any packing materials that are no longer required to a recycling collection point for proper disposal.

Please note

-
- If possible, keep the original packaging for the duration of the warranty period, so that the appliance can be re-packaged properly in the event of a warranty claim.

3.6 Setup

3.6.1 Setup location requirements:

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the setup location must fulfill the following prerequisites:

- The device must be set up on a solid, even, horizontal surface capable of supporting the vacuum sealer and any items to be vacuum-sealed.
- Select a setup location where children cannot reach the hot sealing strip of the device.
- Do not set up the unit in a hot or damp environment or near flammable material.
- To operate correctly, the unit requires sufficient air flow. Leave at least 4 inches (10 centimeters) of space on all sides when setting up the unit.
- Do not move the vacuum sealer when it is in operating.
- The electrical outlet must be easily accessible so that the plug can be quickly disconnected in case of an emergency.
- The setup of this unit in non-stationary locations (e.g., boats, airplanes, motor homes) must be carried out by a qualified electrician, provided they guarantee the prerequisites for the safe use of the unit.

3.7 Electrical connection

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the following instructions must be observed for the electrical connection:

- Before plugging in the unit, compare the voltage and frequency data on the vacuum sealer's rating plate (found on the bottom of the unit) with that of your electrical network. This data must be compatible. If in doubt, consult a qualified electrician.
- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch.
- The use of a multi-plug outlet adapter is not recommended due to fire danger.
- Inspect the power cord for damage and ensure it doesn't run under the unit or over hot or sharp surfaces.
- The electrical safety of the unit is only guaranteed if it is connected to a properly installed protective conductor system. Use of the unit without a protective conductor is prohibited. If in doubt, consult a qualified electrician. The manufacturer cannot be made responsible for damages due to a missing or damaged protective conductor.

3.7.1 Extension cords

If an extension cord is used:

- The electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the unit.
- The cord should be arranged so that it does not drape over a countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

4 Complete Overview

This chapter provides you with an overview of your vacuum sealer and explains some of its key features.

4.1 Appliance diagram



1. Sealing bar- It contains a teflon-coated heating wire. This makes it possible to seal bags without sticking.

WARNING

Please observe the following safety notice to reduce the risk of burns.

- Never touch the sealing bar while the unit is operating.
- 2. Upper gasket – Do not ever remove this piece.
- 3. Button for canister
- 4. Lower gasket
- 5. Vacuum chamber
- 6. Sealing profile: presses the bag against the sealing bar.

7. Buttons that unlock the cover

A Air intake/connection for vacuum hose

4.2 Control Panel



Indicator lights

VAC Level Lights - Indicates the vacuum strength chosen either normal or gentle (soft).

Food Light - Indicates the sealing time chosen either for dry or moist vacuum food.

Buttons

VAC Level Button - To adjust the vacuum strength to Strong or Gentle.

Vacuum Seal - Air is drawn off from inside the bag (vacuuming), immediately after this process the bag is sealed

Stop Button - You can stop the vacuum and sealing process at any time

Seal Only Button - Seals a bag without first vacuuming

Food Button - With this function you could adjust the welding time to the consistency of your vacuumed food. Choose "**dry**" for dry food and "**moist**" for moist vacuum food where liquid is produced. Please choose the corresponding sealing need before the vacuuming process.

4.3 Rating plate

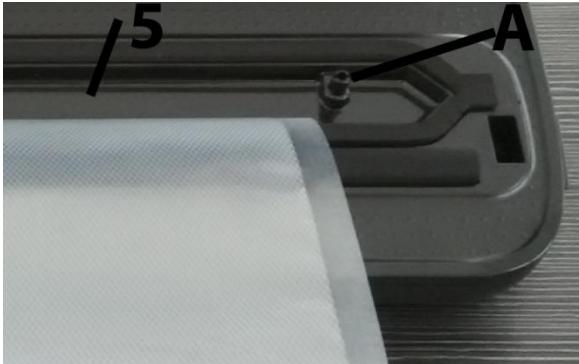
The rating plate with the connection and performance data can be founded on the bottom of the unit.

5 Operation

This chapter provides instructions on the proper operation of your vacuum sealer:

5.1 Basics of sealing

After each sealing session and before starting up, check to make sure that the unit and all accessories are cleaned and free of leftover food. Follow the cleaning instructions found in the section on Cleaning and Maintenance.



Step 1: Open the lid and insert the open side of a compatible bag into the vacuum chamber (5).

Do not place the bag over the intake hole (A), or it will not vacuum correctly.

Step 2: Press the cover down **firmly** on each corner of the top cover until it locks into place with an audible click. To seal, press the “**Seal Only**” Button. To vacuum and seal, press the

“**VAC Seal**” Button.

Step 3: Once the Indicator Light is no longer lit, press the cover unlock buttons on the sides of the sealer to unlock the top cover.

5.2 Bags and rolls

Please only use specified bags and rolls for vacuuming. These specific bags and rolls are different than plastic wrap. All vacuum rolls and bags sold by Frieling USA, Inc. are appropriate for this sealer, as well as for cooking in the sous vide style. Furthermore the vacuum rolls and bags can be used for defrosting and heating in the microwave at up to 158°F/70°C. Please make sure when vacuum rolls and bags of other brands are used, that they are also microwaveable and suitable for cooking under vacuum. Please note that a vacuumsealer, such as this device, can only be used with bags. You can buy a wide range of different bags and rolls from Frieling USA, Inc..

5.3 Vacuuming with a bag

Place the unit on a dry surface. Make sure the area in front of the unit is unobstructed and wide enough to accommodate the food bags.

1. Place the food to be preserved inside the bag.
2. Clean and straighten the open end of the bag--ensure there are no wrinkles or ripples. Insert the open end of the bag into the vacuum chamber. Do not place the bag over the intake hole (A), or it will not vacuum correctly.
3. Close the cover and press down **firmly** on both sides by using two hands until you hear two clicks.
4. Press the “**Vacuum Seal**” Button. The indicator light will light up as the bag is automatically vacuumed and sealed. Once it is finished, the light will turn off.
5. Unlock the cover by pressing the cover unlock buttons on the sides of your sealer and remove your finished bag.

Check the appearance of the sealed bag. It should have a stripe across the seal and no wrinkles, otherwise the seal may not be complete.

If you need to interrupt the vacuum operation for any reason first press the “**Stop**” Button. It is then safe to unlock the cover by pressing the cover unlock buttons on the sides of your sealer.

Please note

- ▶ Do not overstuff the bag; leave enough empty space in the open end of the bag (at least a few inches) so that the bag can be properly placed in the vacuum chamber.
- ▶ Do not wet the open end of the bag. Wet bags may not seal properly.
- ▶ Clean and straighten the open end of the bag before sealing. Foreign matter or creases in the bag may result in a faulty seal.
- ▶ Press down on the bag to remove excess air before vacuuming. Too much air inside the bag may result in a poor vacuum.
- ▶ If the food you’re sealing has sharp edges (such as bones or shells) pack the edges with paper towels to avoid tearing the bag.
- ▶ We suggest you allow one minute of time in between sealing sessions to allow the sealer to cool.
- ▶ When vacuum sealing liquid-based foods (such as soups or stew) freeze them first in a baking pan or tempered dish before bagging and vacuum sealing them.
- ▶ Blanch vegetables by cooking them briefly in boiling water. Allow them to cool, then vacuum seal them in convenient portions.
- ▶ When vacuum sealing unfrozen food, allow at least two additional inches of bag length for expansion while freezing. Place unfrozen meat or fish on a paper towel and vacuum seal with the paper towel in the bag to absorb any extra moisture.
- ▶ Before storing foods such as tortillas, crepes or bread, use wax or parchment paper between them to stack the pieces. This will make it easier to remove an individual piece, reseal the rest and immediately replace in the freezer.

5.4 Vacuuming using a bag made from a roll

1. Unroll the plastic to the desired length and cut with a clean and straight cut.
2. Open the lid and insert one end of the bag into the vacuum chamber and then close the cover. Do not place the bag over the intake hole (A), or it will not vacuum correctly.
3. Press the cover down **firmly** on both sides by using two hands until you hear it click into place.
4. Press the “**Seal**” Button. The Sealing Indicator Light will light up.
5. When the Sealing Indicator Light turns off, the bag is sealed.
6. Unlock the cover by pressing the cover unlock buttons on the sides of the sealer and remove your finished bag.

Please note

- ▶ Make sure the bag you want to use is at least **3.2 inches or 8 cm** longer than the food you’re bagging.

5.5 Use of the function "Adjustable vacuum strength"

Since the pressure of the vacuuming becomes too strong for specific foods and these could be crushed in the bag, you can adjust the length and strength of the vacuuming process using the "VAC LEVEL" Button. So you can adjust the vacuum strength to the consistency of your food and also seal soft foods (for example, berries) without crushing them.

Due to the time and pressure control options, you can prevent the crushing of delicate foods. You can also use this function for the packaging of juicy foods to prevent the loss of fluids.

If you want to seal soft food, then press the "VAC Level" button for adjustable vacuum strength and choose "gentle." The default setting is "normal"

5.6 Use of the function "selectable sealing time"

When there are fluids in the bag you want to seal, the sealing option should be adjusted to "Moist" by pressing the "Food" Button. This increases the sealing time and the bag is sealed, safely protecting the food.

5.7 Vacuuming a canister

Connect the vacuum hose at the air intake hole and on your canister or press button canister.

The canister will vacuum automatically. You can stop the process at any time with the "Stop" Button.

5.8 Opening a sealed bag

To open a sealed bag, cut the bag straight across with scissors, just under the seal.

5.9 Storage

Keep your device on a flat and safe place, out of reach of children.

Please note

- ▶ Always unplug the appliance from the outlet immediately after using and before cleaning.
- ▶ To safely store, please slightly close the cover, without locking it, to prevent do not lock the sealer, as it will deform the gaskets and affect machine function.

6 Cleaning and Maintenance

This chapter provides important information on properly cleaning and maintaining your vacuum sealer.

6.1 Safety information

WARNING

Please observe the following safety notices, before cleaning the unit to avoid damage to the unit or personal injury:

- ▶ To ensure optimum performance, the unit must be cleaned regularly. Failure to clean the unit regularly can lead to potential malfunctions, as well as safety and health risks.
- ▶ Always unplug the unit prior to cleaning.
- ▶ Wait a few minutes to clean after using, as the sealing bar remains hot after use. Wait until the strip has cooled before cleaning.
- ▶ Clean the unit after every use as soon as it has cooled. Leaving the unit uncleared for long periods can make it very difficult to remove leftover food and grime and may even damage the unit.
- ▶ If moisture penetrates the unit's housing, it can damage the electronic components. Ensure that no moisture enters the device.
- ▶ Do not use harsh or abrasive cleaning agents.
- ▶ Do not attempt to scrape off stubborn grime with hard or abrasive tools.
- ▶ Dry all parts thoroughly before using after cleaning.
- ▶ Do not immerse the unit in water or other liquids.

6.2 Cleaning

◆ Outside of the unit

Wipe with a damp cloth or sponge and mild dish soap.

◆ Inside of the unit

Wipe away any food or liquids with a paper towel.

◆ Cleaning bags for reuse

Wash the bags in warm water with mild dishwashing soap, then rinse them well and allow them to dry completely before reusing.

WARNING

- ▶ Bags used to store raw meat, fish or greasy foods should never be reused due to risk of contamination.

◆ Sealing profile (presses the bag against the sealing bar)

Remove the sealing profile and clean it in warm soapy water.

Please note

- ▶ The sealing profile should be cleaned thoroughly before installing it again.

- Be careful during re-installation, so that nothing is damaged and the sealing profile is placed correctly so that the device can work properly.

7 Troubleshooting

The following table may help you narrow down and address minor malfunctions:

7.1 Safety notices

WARNING

- Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer may carry out any repairs on electrical equipment.
- Improperly performed repairs may result in personal injury or damage to the device.

7.2 Troubleshooting table

Fault	Possible Cause	To Rectify
Device does not turn on.	Plug is not plugged in.	Plug in.
	Defective power cord or plug.	Contact Customer Service
	Socket is defective.	Choose another socket.
A complete vacuum is not being created in the bag.	The open end of the bag is not completely inside the vacuum chamber	Position the bag correctly
	The bag is defective	Select another bag
	There is residue on the sealer and the seal	Clean the welding / seals and retry once they are dry
The bag is not being sealed correctly	The sealing bar is overheating so that the bag melts	Open the cover on the unit and let it cool down for a few minutes. Please use only specified bags and rolls
	Roll / bag is not positioned correctly.	Carefully follow all the steps in Chapter Vacuuming and sealing.
The bag does not hold the vacuum after it has been	The bag is defective	Select another bag, wrap paper around any sharp edges within the bag.

sealed	There are leaks along the sealed seam as a result of creases, crumbs, grease or liquids.	Open the bag again and clean the upper internal part of the bag. Remove any foreign matter that might be on the sealing bar before sealing.
--------	------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Please note

- In the event of technical troubles, faulty devices or missing parts, please contact Customer Service.



8 Disposal of the Old Device

To protect the environment, it's important to dispose of old electronic devices properly. Do not place your old unit in the non-recyclable waste under any circumstances.

Please note

- Please take your old unit to the nearest recycling center for safe disposal.
- Until it can be disposed of properly, store your old unit away from children.

9 Guarantee

We provide a 1 year guarantee for this product, commencing from the date of sale, for manufacturing defects. The warranty does not include damages, which were incurred as a result of improper handling or use, as well as malfunctions which only have a minor effect on the function or the value of the device. Consumables, transit damages, as well as damages incurred as a result of any repais that were not performed by us, are also excluded from the warranty.

In the event of justified claims, we will repair the faulty device at our discretion or replace it with a trouble-free device. Any pending errors and issues must be reported within 14 days of delivery. All further claims are excluded. To enforce a warranty claim, please contact us prior to returning the device (always provide us with proof of purchase) via email or service@frieling.com or by calling +1 803-548-2000.

10 Technical Data

Device	Vacuum sealer system
Name	2SV
Item No.:	5030
Mains data	100V-120V, 50-60Hz
Power consumption	110W

External measurements (W x H x D):	14" x 3" x 5.9"
Net weight	3.02 lb.

Mode d'emploi original

Appareil d'emballage sous vide 2SV



11.1 Généralités

Veuillez lire les indications de ce manuel afin de vous familiariser rapidement avec l'appareil et afin de pouvoir utiliser l'ensemble de ses fonctions.

Votre l'appareil d'emballage sous vide vous sera fidèle de nombreuses années si vous l'utilisez et l'entretenez conformément. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de son utilisation.

11.2 Informations relatives à ce manuel

Ce mode d'emploi appartient au l'appareil d'emballage sous vide (nommé par la suite l'appareil) et vous donne des indications importantes pour la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme et l'entretien de l'appareil.

Le mode d'emploi doit être en permanence disponible près de l'appareil. Il doit être lu et mis en application par toute personne effectuant :

- sa mise en service,
- son utilisation,
- sa réparation
- et/ou son entretien.

Veuillez conserver ce mode d'emploi, et le transmettre au propriétaire suivant de l'appareil.

11.3 Avertissements de danger

Dans le présent mode d'emploi vous pourrez trouver les avertissements suivants :

DANGER

Un avertissement à ce niveau de danger signale un risque de situation dangereuse.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner la mort ou des blessures dangereuses.

- Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de mort ou de blessures graves pour les personnes.

ATTENTION

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures graves.

- Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de blessures graves.

PRUDENCE

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures légères ou superficielles.

- Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir les blessures de personnes.

REMARQUE

Cette indication est accompagnée d'informations complémentaires pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

11.4 Limite de responsabilités

Tous les renseignements techniques, données et instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien contenus dans ce manuel sont parfaitement actuels au moment de la publication et tiennent compte de notre expérience réalisée jusqu'ici et de nos connaissances actuelles en toute bonne foi.

Les indications, illustrations et descriptions contenues dans ce manuel ne peuvent donner lieu à aucun recours.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

- le non respect du mode d'emploi
- l'utilisation non conforme
- des réparations non professionnelles
- des modifications techniques, modifications de l'appareil
- l'utilisation de pièces non autorisées

Les modifications de l'appareil ne sont pas recommandées et ne sont pas couvertes par la garantie.

Les traductions ont été réalisées avec la meilleure fidélité possible. Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction, même si la traduction a été réalisée par nos soins ou sur notre demande. Seul le texte original en allemand fait force de loi.

11.5 Protection intellectuelle

Cette documentation est protégée par la loi sur la propriété intellectuelle.

Tous droits de reproduction aussi photomécaniques, de multiplication et de diffusion du texte, dans sa totalité ou en partie, au moyen de processus spéciaux (par exemple informatique, sur support électronique ou en réseau), sont réservés à la Sté. Braukmann GmbH.

Modifications techniques et de contenu réservées.

12 Sécurité

Ce chapitre vous indiquera des consignes de sécurité importantes pour l'utilisation de cet appareil.

Cet appareil répond aux directives de sécurité prescrites. Une utilisation non conforme peut toutefois entraîner des dommages sur les personnes et matériels.

12.1 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation ménagère à l'intérieur de locaux, afin de scellager uniquement ou de vider des sacs et des récipients pour conserver d'aliments sous vide. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

ATTENTION

Danger en cas d'utilisation non conforme !

En cas d'usage non conforme et/ou non approprié l'appareil peut devenir une source de danger.

- ▶ Utiliser l'appareil uniquement de façon conforme.
- ▶ Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Tout recours en garantie est supprimé en cas de dommages causés par une utilisation non conforme. L'utilisateur est entièrement responsable des risques encourus.

12.2 Consignes de sécurités générales

REMARQUE

Pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil veuillez observer les consignes générales de sécurités suivantes :

- ▶ Avant son utilisation s'assurer qu'il ne comporte pas de défauts visuels. Ne jamais mettre en marche un appareil détérioré.
- ▶ En cas de dégradation du cordon de raccordement il faut faire installer un nouveau câble par un électricien agréé.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de plus de huit ans et par les personnes atteintes d'un handicap mental, sensoriel ou physique si elles ont au préalable été instruites de sa manipulation en sécurité et comprennent ses éventuels dangers.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

REMARQUE

- ▶ Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être faits par des enfants sans surveillance.
- ▶ Les réparations doivent être effectuées uniquement par un professionnel qualifié, formé par le constructeur. Des réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.

- Pendant la période de garantie les réparations doivent être effectuées uniquement par un service après-vente agréé par le constructeur, sinon en cas de dommages le recours en garantie est supprimé.
- Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des rechanges d'origine. Ces pièces sont seules capables de répondre aux exigences de sécurité.
- Pendant son fonctionnement ne pas laisser l'appareil sans surveillance.
- Pour débrancher l'appareil, assurez-vous de tirer sur la prise et non sur le câble, afin d'éviter tout risque de blessure.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans quelque autre liquide que ce soit.
- Veuillez stocker avec le couvercle légèrement fermé, pas verrouiller, il se déforme les joints et affecter le fonctionnement de la machine.

12.3 Sources de danger

12.3.1 Danger de brûlures

ATTENTION

La bande de scellage peuvent devenir très chauds. Pour éviter que vous ou d'autres se brûlent ou s'ébouillantent observez les consignes de sécurité suivantes :

- Ne touchez pas la bande de scellage et provoquer des Afin d'éviter toute brûlure, ne touchez jamais la barre de scellage pendant l'utilisation de l'appareil.

12.3.2 Danger d'incendie

ATTENTION

En cas d'utilisation non conforme de l'appareil cela peut provoquer un incendie par inflammation du contenu.

Pour éviter tout risque d'incendie veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- Ne disposez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables.
- N'approchez pas l'appareil de sources de chaleur (chauffage à gaz ou électrique, brûleur, four chaud, etc.).

12.3.3 Dangers du courant électrique

DANGER

Danger de mort par électrocution !

Danger de mort en cas de contact avec des câbles ou des pièces sous tension !

Pour éviter les risques d'électrocution veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- En cas de câble de raccordement détérioré il faut faire installer un câble spécial par un spécialiste agréé par le constructeur.

- ▶ Ne pas utiliser l'appareil lorsque le câble électrique ou le connecteur sont détériorés, lorsque l'appareil ne fonctionne pas correctement ou qu'il a fait une chute. Pour éviter tout danger le câble électrique doit être échangé par le constructeur ou son service AV ou une personne spécialement qualifiée.
- ▶ N'ouvrez en aucun cas le carter de l'appareil. Danger d'électrocution si l'on touche des raccordements sous tension ou que l'on modifie la construction mécanique ou électrique. D'autre part l'appareil peut connaître des dysfonctionnements.
- ▶ Avant de brancher l'appareil sur le secteur ou de le mettre sous tension, assurez-vous que vos mains sont parfaitement sèches.

12.4 Informations relatives à la sécurité de stockage des aliments

Ce système de conservation sous vide changera la manière dont vous achetez et stockez vos aliments. Une fois que vous serez habitué(e) à l'appareil d'emballage sous vide, il deviendra un élément indispensable dans votre cuisine. Il est cependant nécessaire de suivre certaines procédures lors de l'utilisation de votre appareil afin d'assurer la sécurité et la qualité de vos aliments.

REMARQUE

Règles générales relatives à la sécurité alimentaire

- ▶ Consommez immédiatement tout aliment périssable réchauffé, décongelé ou sorti du réfrigérateur.
- ▶ Avant de procéder à l'emballage sous vide, lavez-vous les mains et nettoyez tous les ustensiles et éléments qui seront utilisés pour la découpe et l'emballage des aliments.
- ▶ Réfrigérez ou congelez les aliments périssables immédiatement après leur emballage sous vide; ne les laissez pas à température ambiante.
- ▶ Pour prolonger la durée de conservation des aliments secs emballés sous vide, tels que les fruits secs ou les céréales, stockez-les dans un endroit frais et sombre. L'oxygène et des températures élevées entraîneront la rancidité des aliments riches en lipides.
- ▶ Le fait de peler certains fruits et légumes, tels que les pommes, les bananes, les pommes de terre et les légumes-racines, permet de prolonger leur durée de conservation.
- ▶ Certains légumes frais emballés sous vide pour être réfrigérés émettront des gaz; ceci est tout particulièrement le cas des brocolis, des choux-fleurs et des choux. Il est donc nécessaire de blanchir et de congeler ces aliments avant de les emballer sous vide.

13 Mise en service

Ce chapitre est consacré à des indications importantes concernant la mise en service de l'appareil. Observez les indications pour éviter les dangers et les détériorations.

13.1 Consignes de sécurité

DANGER

Lors de la mise en service de l'appareil peuvent se produire des dommages pour les biens et les personnes !

Pour éviter les dangers veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- Ne pas utiliser les matériaux d'emballage pour jouer. Danger d'étouffement.

13.2 Inventaire et contrôle de transport

L'appareil 2SV est livré de façon standard avec les composants suivants :

- L'appareil d'emballage sous vide 2SV
- Flexible d'évacuation
- 10 sachets 20 x 30 cm
- Mode d'emploi

REMARQUE

- Vérifier l'intégralité de la livraison et les éventuels défauts visuels.
- En cas de livraison incomplète ou de dégâts en raison d'un emballage insuffisant ou du transport veuillez en avertir immédiatement l'expéditeur, l'assurance et le livreur.

13.3 Fonctions

La principale fonction de cet appareil est de prolonger le stockage d'une grande variété d'aliments sans en altérer ni la fraîcheur ni le goût et de vous faire bénéficier d'une plus grande commodité. En général, les emballages sous vide permettent de conserver la fraîcheur des aliments huit fois plus longtemps que les méthodes de stockage traditionnelles. Cet appareil deviendra vite un élément indispensable dans votre cuisine car non seulement il réduira la quantité de déchets mais il vous fera également économiser de l'argent.

- Préparez vos repas à l'avance et emballez-les sous vide en portions individuelles ou pour toute la famille.
- Préparez vos plats à l'avance pour vos pique-niques, séjours en camping ou barbecues.
- Supprimez les risques de brûlure des aliments par congélation.
- Emballez vos viandes, poissons, volailles, fruits de mer et légumes pour les congeler ou les réfrigérer.
- Emballez vos aliments secs, tels que haricots, fruits secs ou céréales, pour pouvoir les stocker plus longtemps.
- Cet appareil peut également être utilisé pour stocker et protéger d'autres articles, qu'il s'agisse d'objets personnels, tels que des photos, des documents importants, des

collections de timbres, des bijoux, des cartes ou des bandes dessinées, d'éléments de bricolage, tels que des vis, des clous ou des boulons, ou encore de médicaments ou autres articles de premiers secours, etc.

13.4 Déballage

Pour déballer l'appareil procédez comme suit :

- Retirer l'appareil du carton et éliminez les matériaux d'emballage.

13.5 Elimination des emballages

L'emballage protège l'appareil contre les dégâts de transport. Les matériaux d'emballage ont été choisis selon des critères environnementaux et de techniques d'élimination, c'est pourquoi ils sont recyclables.

Le retour des emballages dans le circuit des matières épargne les matières premières et  restreint le volume des déchets. Eliminez les emballages inutiles dans les points de collecte destinés au système de recyclage avec le logo «Point vert».

REMARQUE

- Veuillez si possible conserver l'emballage original pendant la durée de la garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer correctement l'appareil en cas de recours en garantie.

13.6 Mise en place

13.6.1 Exigences pour l'emplacement d'utilisation

Pour un fonctionnement sûr et sans problème de l'appareil, son emplacement d'utilisation doit être choisi selon les critères suivants :

- L'appareil doit être disposé sur un support solide, plat, à niveau et résistant à la chaleur dont la capacité de charge est suffisante pour l'appareil et pour les choses les plus lourdes devant être conserver d'aliments sous vide.
- Choisir un emplacement de sorte que les enfants ne puissent pas accéder aux bande de scellage de l'appareil.
- Ne disposez pas l'appareil dans un environnement chaud, mouillé ou très humide ou à proximité de matériaux inflammables.
- Ne déplacez pas l'appareil d'emballage sous vide en cours d'utilisation.
- Pour un fonctionnement correct l'appareil nécessite un flux d'air suffisant. Laissez un espace de 10 cm au-dessus, de 10 cm à l'arrière et de 10 cm des deux côtés.
- La prise de courant doit être facilement accessible, de sorte à pouvoir débrancher facilement le câble en cas d'urgence.

-
- L'installation et le montage de cet appareil sur des emplacements mobiles (par exemple un bateau) doivent être exécutés uniquement par des entreprises / personnes professionnels qui garantissent les exigences de sécurité d'utilisation de cet appareil.

13.7 Raccordement électrique

Pour une utilisation de l'appareil sûre et sans panne, il faut observer les indications suivantes pour le raccordement électrique :

- Avant de brancher l'appareil il faut comparer les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique avec celles de votre réseau. Ces données doivent correspondre, afin de ne pas exposer l'appareil à des dégradations. En cas de doute renseignez-vous auprès d'un électricien.
- La prise de réseau doit être protégée par une protection de 16A.
- Il est interdit d'utiliser des multiprises ou des barrettes de prises multiples en raison des dangers potentiels.
- Assurez-vous que le câble électrique est en parfait état et qu'il n'est pas disposé sous le four ou des surfaces chaudes ou des bords coupants.
- La sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement lorsqu'il est raccordé à un circuit électrique avec un système de protection installé en toute conformité. Il est interdit de l'utiliser avec une prise non protégée. En cas de doute faites vérifier l'ensemble de l'installation électrique par un électricien.
Le constructeur ne peut pas être tenu responsable pour les dégâts causés par un conducteur de masse absent ou interrompu.

13.7.1 Les cordons de rallonge

Si une rallonge est utilisée:

- ▶ Les caractéristiques électriques de la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'unité.
- ▶ Le cordon doit être placé de sorte qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table où il peut être tiré par des enfants ou faire trébucher.

14 Structure et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la structure et le fonctionnement de l'appareil.

14.1 Vue d'ensemble



1 Le bande de scellage: Comporte un fil chauffant recouvert de Téflon, permettant le scellage du sac sans qu'il colle à la bande.

ATTENTION

La bande de scellage peuvent devenir très chauds.

Pour éviter que vous ou d'autres se brûlent ou s'ébouillantent observez les consignes de sécurité suivantes :

- Ne toucher pas la bande de scellage et provoquer des Afin d'éviter toute brûlure, ne touchez jamais la barre de scellage pendant l'utilisation de l'appareil.

2 Joint supérieur (ne pas enlever)

3 Touche pour récipient (canister)

4 Joint inférieur

A Tubulure d'aspiration Raccord pour tuyau de dépressurisation

5 Chambre à vide

6 Joint en caoutchouc : Comprime le sachet contre la bande de scellage)

7 boutons de déblocage de couvercle

14.2 Panneau de commande



Feux indicateurs

Feu indicateur Réglage du degré de vide (Stufe)

Indique le réglage sélectionné du degré de vide : normal ou modéré (soft).

Feu indicateur Temps de soudage sélectionnable (Lebensmittel)

Signale la longueur de soudure choisie pour nourriture sous vide sèche (trocken) ou humide (feucht).

Boutons

Bouton "STOP" (Stopp)

Vous pouvez arrêter le processus de mettre sous vide et de scellage à tout moment

Fonction Soudure (Schweißen)

Le sachet est soudé sans avoir d'abord être mis sous vide

Bouton Mettre sous vide & sceller (Vakuum & schweißen)

L'air est aspiré de l'intérieur du sachet (mettre sous vide), le sachet sera soudé immédiatement après ce processus

Bouton Réglage du degré de vide (Stufe)

Pour le réglage du degré de vide sur normal ou modéré (soft).

Bouton Temps de soudage sélectionnable (Lebensmittel)

Avec cette fonction, la longueur de soudure peut être adaptée à la consistance de votre nourriture vide. Choisissez "trocken" pour la nourriture vide sèche et "feucht" pour la nourriture vide humide. Veuillez choisir la longueur de soudure correspondante avant le processus de mettre sous vide.

14.3 Plaque signalétique

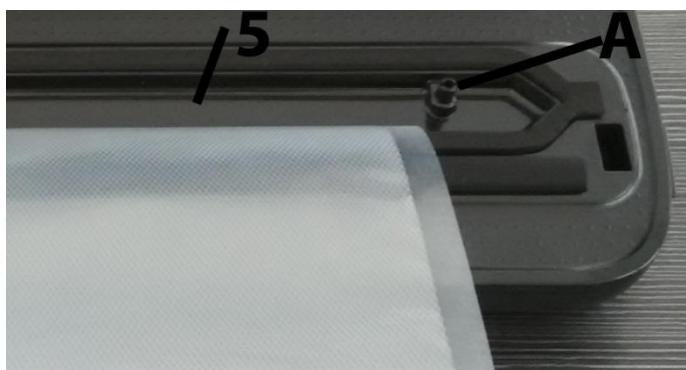
La plaque signalétique indiquant les données de raccordement et de puissance se trouve à l'arrière de l'appareil.

15 Commande et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la commande de l'appareil.

Pour éviter tout risque et dégradations veuillez observer les indications.

Avant d'utiliser l'appareil ou après chaque ensachage, vérifiez que l'appareil et tous les accessoires étant entrés en contact avec des aliments sont parfaitement propres. Pour ce faire, suivez les instructions de nettoyage.



Etape 1 : Ouvrez le couvercle et placez le bout ouvert du sachet dans a chambre à vide (5).

Le sachet ne doit pas être posé au-dessus des tubulures d'aspiration (A), sinon la mise sous vide ne peut pas

Etape 2 : Fermez le couvercle et

enfoncez fermement les deux côtés jusqu'à ce que vous entendiez deux « clics ».

Etape 3 : Appuyez sur les boutons pour relâcher le sac.

15.1 Sachets et rouleaux

N'utilisez que des sachets et rouleaux prévus exclusivement pour la mise sous vide. La matière de ces films spéciaux pour mise sous vide est différente de celle des films de conservation. Tous les rouleaux de vide et les sachets livrés de Frieling USA, Inc. sont appropriés pour la cuisson sous vide. En outre, les rouleaux de vide et les sachets peuvent être utilisés pour chauffer et décongeler dans un four à micro-ondes jusqu'à 70°C.

Veuillez vous assurer que lorsque d'autres feuilles sont utilisées, celles-ci sont également appropriées pour four à micro-ondes et pour cuire sous-vide. Veuillez noter que des appareils de mise sous vide comme celui-ci ne peuvent être utilisés par principe qu'avec des sacs en film plastique structuré. Vous recevrez donc en plus de Frieling USA, Inc. une large offre de divers rouleaux et sacs.

15.2 Conservation d'aliments sous vide :

Placez l'appareil sur une surface sèche. Assurez-vous que la surface de travail devant l'appareil ne comporte pas d'obstacles et est suffisamment large pour y placer les sacs d'aliments.

1. Placez les aliments que vous souhaitez conserver à l'intérieur du sac.
2. Nettoyez et étirez l'ouverture du sac pour vous assurer que celle-ci ne présente pas de plis.
3. Retirez du sac tout liquide ou contenu non désiré.

Vérifiez que le bout ouvert du sachet se trouve dans la chambre de dépressurisation (voir l'**étape 1**).

4. Fermez le couvercle et enfoncez fermement les deux côtés jusqu'à ce que vous entendiez deux « clics ». (voir l'**étape 2**).
5. Appuyez sur le bouton «**Vakuum & schweißen**» la mise sous vide se fera alors automatiquement et le sac sera scellé.
6. Appuyez ensuite sur les deux boutons de déblocage du couvercle pour terminer la procédure (voir l'**étape 3**).
7. Vérifiez l'apparence du sac scellé: il devrait comporter une bande le long du joint et ne devrait présenter aucun pli; dans le cas contraire, le scellage risque de ne pas être complet.
8. Si vous devez stopper la mise sous vide, par exemple si le sac est mal positionné, appuyez d'abord sur le bouton d'annulation («**Stopp**»), puis sur les boutons de blocage/déblocage du couvercle.

REMARQUE

- Ne remplissez pas trop les sacs; laissez suffisamment de place pour permettre de mieux positionner l'extrémité ouverte du sac sur la plaque de mise sous vide.
- Ne mouillez pas l'ouverture du sac. Les sacs humides sont en effet plus difficiles à faire fondre et à sceller parfaitement.
- Nettoyez et étirez l'ouverture du sac avant de le sceller. Vérifiez que l'ouverture du sac ne présente ni pli, ni impureté. Les sacs présentant des plis ou des saletés peuvent en effet s'avérer difficiles à sceller proprement.

REMARQUE

- Ne laissez pas trop d'air à l'intérieur du sac. Appuyez sur le sac afin d'en extraire le maximum avant la mise sous vide. Un surplus d'air à l'intérieur du sac augmenterait la charge de la pompe à vide et affecterait la puissance du moteur qui ne pourrait alors expulser tout l'air du sac.
- Si les aliments que vous souhaitez emballer sont coupants ou pointus, par exemple des os, des spaghetti ou des fruits de mer, rembourrez le sac avec de l'essuie-tout afin d'éviter tout risque de déchirement.
- Laissez un délai d'une minute environ entre le scellage de chaque sac afin de laisser le temps à l'appareil de se réinitialiser.
- Pour emballer sous vide des aliments plus liquides, tels que des soupes, des ragoûts ou des compotes, congelez-les d'abord dans un plat trempé ou allant au four, et emballez-les ensuite sous vide, avant de les étiqueter et de les placer dans votre congélateur sous forme solide.
- Blanchissez vos légumes en les plongeant quelques instants dans de l'eau bouillante ou en les passant au four micro-ondes, laissez-les refroidir et emballez-les sous vide pendant qu'ils sont encore croustillants, selon les portions désirées.
- Pour emballer sous vide des aliments non préalablement congelés, prévoyez environ 5 cm de longueur de sac supplémentaires pour laisser la place aux aliments de se dilater durant la congélation. Placez tout morceau de viande ou de poisson sur une

serviette en papier et emballez le tout sous vide; ceci permettra d'absorber l'humidité des aliments.

- ▶ Pour stocker des aliments tels que des tortillas, des crêpes ou des steak hachés, placez des feuilles de papier sulfurisé ou paraffiné entre chaque portion ; ceci permettra de séparer plus facilement les portions et d'ensuite pouvoir remballer le reste des aliments avant de les replacer dans le congélateur.

15.3 Fabrication d'un sac à partir d'un rouleau de sacs

1. Déroulez le sac sur la longueur désirée et coupez-le précisément et proprement.
2. Ouvrez le couvercle de l'appareil et placez une extrémité du sac sur joint de caoutchouc noir puis refermez le couvercle (voir l'**étape 1**).
3. Fermez le couvercle et enfoncez fermement les deux côtés jusqu'à ce que vous entendiez deux « clics ». (voir l'**étape 2**).
4. Appuyez sur le bouton de scellage « **Schweißen** »; le voyant de contrôle rouge commence alors à clignoter.
5. Lorsque le voyant s'éteint, cela signifie que le scellage est terminé.
6. Vous avez maintenant un sac aux dimensions désirées.

REMARQUE

- ▶ Vérifiez que la longueur du sac que vous prévoyez d'utiliser dépasse les aliments d'au moins **8 cm**. Ajoutez **2 cm** supplémentaires pour chaque réutilisation du sac.

15.4 Utilisation de la fonction "Réglage du dégré de vide"

Puisque la pression de la mise sous vide devient trop forte pour des aliments spécifiques et ceux-ci peuvent être écrasés dans le sachet, vous pouvez régler la longueur et le dégré de la mise sous vide par la fonction "Réglage du dégré de vide" afin d'adapter le dégré de vide à la consistance de votre nourriture vide et aussi mettre sous vide des aliments mous (par exemple des petits fruits) sans les écraser.

En raison du réglage de la longueur et de la pression, l'écrasement des aliments délicats est évité. Vous pouvez également utiliser cette fonction pour éviter que des liquides soient aspirés.

Si vous souhaitez en particulier mettre sous vide des aliments mous, appuyez sur la touche de la fonction « Réglage du degré de vide » (Stufe) en la réglant sur « modéré » (soft). Le prérglage est fait sur « normal ».

15.5 Utilisation de la fonction "Temps de soudage sélectionnable"

S'il y a des liquides dans le sachet et donc dans la section de la soudure, le processus de soudure devrait être changé à "**feucht**". Cela augmenterait la longueur de soudure et le sachet est scellé correctement. Pressez le bouton "**Lebensmittel**". Si la lampe au-dessus de "**trocken**" s'allume, la longueur de soudure pour les aliments vides secs est ajustée. Si la lampe au-dessus de "**feucht**" s'allume, la longueur de soudure pour les aliments vides humides est ajustée.

15.6 Mise sous vide d'un récipient spécial vide

Raccordez le tuyau de dépressurisation à la tubulure d'aspiration et à votre récipient spécial vide et appuyez sur la touche récipient (Canister). Le récipient est alors automatiquement dépressurisé. Vous pouvez interrompre le processus à tout moment avec la touche "Stopp"

15.7 Ouverture d'un sac scellé

Coupez le sac avec des ciseaux juste en dessous du joint.

15.8 Rangement de votre appareil d'emballage sous vide:

Rangez l'appareil à plat dans un endroit sûr et hors de portée des enfants.

REMARQUE

- ▶ Débranchez toujours l'appareil du secteur immédiatement après son utilisation.
- ▶ Veuillez stocker avec le couvercle légèrement fermé, pas verrouiller, il se déforme les joints et affecter le fonctionnement de la machine.

16 Nettoyage et entretien

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Pour éviter la dégradation de l'appareil par un nettoyage incorrect et pour son bon fonctionnement veuillez observer les conseils ci-dessous.

16.1 Consignes de sécurité

ATTENTION

Avant de commencer le nettoyage de l'appareil veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ L'appareil d'emballage sans vide doit être régulièrement nettoyé et il faut éliminer les restes d'aliments cuits. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état permanent de propreté, cela a des effets négatifs sur sa durée de vie et peut rendre l'appareil dangereux et provoquer l'apparition de moisissures et d'attaques bactériennes.
- ▶ Avant le nettoyage arrêter l'appareil et retirer le connecteur de la prise murale.
- ▶ Après son utilisation la bande de scellage est chaude. Attention, risques de brûlures ! Attendre que l'appareil soit froid.
- ▶ Nettoyer l'appareil après utilisation quand le four est refroidi. Ne pas attendre trop longtemps car cela rend le nettoyage plus difficile, et éventuellement impossible. Un encrassement trop important peut le cas échéant dégrader l'appareil.
- ▶ La pénétration d'humidité dans l'appareil peut détériorer les composants électroniques. Faire attention qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil par les ouvertures de ventilation.
- ▶ Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou la lave-vaisselle.

- Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs et aucun solvant.
- Ne pas gratter les salissures résistantes avec des objets acérés.
- Séchez parfaitement l'appareil avant de le réutiliser.

16.2 Nettoyage

◆ L'exterieur de l'appareil

Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon ou une éponge humide et un liquide vaisselle doux.

◆ L'interieur de l'appareil

Nettoyez l'intérieur de l'appareil en essuyant tout reste d'aliment ou de liquide avec une serviette en papier.

◆ Sacs de conservation :

Lavez les sacs à l'eau chaude avec un liquide vaisselle doux, puis rincez-les bien et laissez-les totalement sécher avant de les réutiliser.

ATTENTION

- Les sacs ayant servi à conserver des viandes crues, du poisson ou des aliments gras ne peuvent être réutilisés.

◆ Joint en caoutchouc (comprimant le sachet contre la barre de scellage)

Sortez le joint en caoutchouc et lavez-le à l'eau chaude savonneuse.

REMARQUE

- Le joint en caoutchouc doit être séché soigneusement avant de le remonter.
- Faites attention en le remontant de ne pas l'abîmer et insérez-le de manière à ce que l'appareil puisse fonctionner correctement.

17 Réparation des pannes

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la localisation des pannes et leur réparation. Pour éviter les dangers et les dégradations il faut observer les indications.

17.1 Consignes de sécurité

ATTENTION

- Les réparations sur les appareils électriques doivent être effectuées uniquement par des spécialistes agréés par le constructeur.
- Les réparations non professionnelles peuvent provoquer de graves dangers pour l'utilisateur et des dégâts sur l'appareil.

17.2 Origine et remède des incidents

Le tableau suivant aide à la localisation et à la réparation des petits incidents.

Erreur	Cause possible	Réparation
L'emballeuse sous vide ne fonctionne pas.	Fiche secteur non encastrée	Enfoncer la fiche secteur
	Câble d'électricité ou prises de courant défectif.	Envoyer l'appareil au service après-vente.
	Prise défective.	Prendre une autre prise de courant.
Le premier soudage sur la section de rouleau découpée n'est pas mis en œuvre.	Le rouleau n'est pas placé correctement.	Suivez les étapes dans le chapitre « Emballer sous vide dans un sac sur rouleau ».
Aucun vide complet dans le sac n'est produit.	L'extrémité ouverte du sac ne se trouve pas complètement dans la chambre à vide	Placez correctement le sac.
	Le sac est défectif.	Prendre un autre sac.
	Il y a des impuretés sur les joints d'étanchéité et/ou les autres joints.	Nettoyez les joints d'étanchéité et replacez-les correctement après séchage.
Le sac n'est pas soudé correctement.	La barre de soudage est surchauffée de sorte que le sac fond.	Ouvrez le couvercle de l'appareil et laissez le refroidir quelques minutes.
Le sac ne tient pas le vide après avoir été soudé.	Le sac est défectif.	Prendre éventuellement un autre sac, entourer éventuellement les pointes du contenu avec des serviettes en papier.
	Il y a des fuites à cause de miettes, graisse ou liquides le long de la soudure	Ouvrez à nouveau le sac, nettoyez la partie interne supérieure du sac et éliminez les corps étrangers éventuellement existants de la barre de soudage avant de souder de nouveau le sac.

REMARQUE

- Si vous ne pouvez pas résoudre le problème à l'aide du tableau ci-dessus, adressez-vous au service après vente.

18 Elimination des appareils usés



Les appareils électriques et électroniques contiennent de nombreux matériaux recyclables. Mais ils contiennent également des produits nocifs qui sont indispensables au fonctionnement et à la sécurité.

Ces derniers peuvent être nocifs pour les personnes ou pour l'environnement en cas d'élimination dans les ordures ménagères ou de traitement incorrect. Ne jamais jeter les anciens appareils avec les ordures ménagères.

REMARQUE

- ▶ Portez les vieux appareils électriques et électroniques dans les points de collecte et de recyclage près de chez vous. Le cas échéant informez-vous auprès de la mairie, des services des ordures ou de votre concessionnaire.
- ▶ Assurez-vous que votre ancien appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à son transport définitif.

19 Garantie

Sur ce produit nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date d'achat pour les manques et les défauts de fabrication ou de matériaux. Vous conserver entièrement vos droits de garantie légale accordés par le §439 et suivants BGB-E. La garantie ne concerne pas les dégâts causés par une utilisation ou une manipulation non conforme, ainsi que les défauts qui n'influencent que faiblement le fonctionnement ou la valeur de l'appareil.

D'autre part ne sont pas garantis également les pièces d'usure, les dommages de transport dans la mesure où ils ne sont pas sous notre responsabilité, ainsi que les dommages occasionnés par des réparations qui n'ont pas été effectuées par nos soins. La construction et la puissance de cet appareil sont conçues pour un usage ménager privé. Un éventuel usage commercial reste couvert par la garantie dans la mesure où cette utilisation ne dépasse pas le cadre des contraintes d'un usage privé. L'appareil n'est pas prévu pour un usage commercial plus intensif. En cas de recours en garantie justifié nous déciderons de réparer l'appareil ou de le remplacer par un appareil sans défaut. Les manques doivent être signalés dans un délai de 14 jours après livraison. Tout autre recours est sans objet. Pour tout recours en garantie nous vous prions d'entrer en contact avec nos services avant de nous retourner l'appareil (toujours avec le bon d'achat!).

20 Caractéristiques techniques

Appareil	Appareil d'emballage sans vide
Nom	2SV
N°. d'article	5030
Données de raccordement	100V-120V, 50-60Hz
Puissance consommée	110W
Dimensions externes (l/h/p)	35,5 x 8 x 15 cm (14" x 3" x 5.9")

Poids net

1370 g (3.02 lb.)

