

ATMØVAC

Manuel d'utilisation

Emballeuse sous vide

Modèle : DIABLO10



Merci d'avoir fait l'achat de l'emballeuse sous vide DIABLO10. Grâce à cet appareil, vos aliments resteront frais plus longtemps dans le réfrigérateur, le congélateur et le garde-manger. L'emballeuse sous vide DIABLO10 élimine efficacement l'air et conserve la fraîcheur 5 fois plus longtemps que les méthodes de conservation classiques. De plus, elle peut servir à conserver et à organiser les articles ménagers tels que souvenirs, petits jouets et articles qui se perdent facilement. Sa polyvalence et sa commodité vous inciteront à garder votre appareil à portée de main en tout temps.

L'emballeuse sous vide DIABLO10 est un système de vide doté d'une enceinte qui est plus avantageux sur deux plans par rapport aux appareils sans enceinte et munis d'un sac externe. Premièrement, son niveau de scellage supérieur assure une plus longue durée de vie des aliments que vous emballez. Deuxièmement, il est possible d'emballer sous vide des liquides et des aliments riches de façon efficace. Les aliments comme la viande fraîche, le poisson, les soupes, les ragoûts, etc. peuvent désormais être emballés sous vide. L'emballage de légumes et de viandes marinés se fait rapidement, facilement et sans dégâts.

L'emballeuse sous vide DIABLO10 utilise une technologie commerciale. Il suffit de déposer le sachet d'emballage sous vide à l'intérieur de l'emballeuse et de fermer le couvercle. Appuyer sur le bouton « Start » (démarrer) pour lancer le processus de scellage. L'air est d'abord entièrement éliminé dans l'emballeuse, puis dans le sachet d'emballage sous vide. Le sachet est sous vide lorsque le niveau de vide pré réglé a été atteint. Une fois le cycle de sous vide terminé, la circulation de l'air recommencera à l'intérieur de l'enceinte. Le signal sonore indique la fin du processus.

L'emballeuse DIABLO10 permet l'emballage d'une grande variété de dimensions et de formes, et ce, en toute simplicité. Il est possible de préparer et de conserver des portions individuelles et des produits en vrac. La largeur maximale du sachet d'emballage sous vide est de 10".

Table des matières

Sécurité.....	2
Emballage sous vide et innocuité des aliments	3
Directives de préparation	5
Caractéristiques de l'emballeuse sous vide	5
Données techniques	8
Méthode de remplissage/vidange de la pompe d'huile	8
Entretien	10
Se familiariser avec l'emballage sous vide	10
Emballer avec des sachets d'emballage sous vide.....	11
Instructions d'utilisation.....	12
Conservation des aliments et consignes de sécurité	14
Dépannage	16
Codes d'erreur et dépannage	17

Sécurité

Pour votre sécurité, veuillez observer les précautions suivantes au moment d'utiliser votre appareil DIABLO10.

Pour un transport en toute sécurité, l'appareil expédié ne contient pas d'huile. Avant la première utilisation de l'appareil, il faut la remplir d'huile. Veuillez utiliser l'huile spéciale offerte par le fournisseur de l'appareil et se reporter au mode d'emploi pour remplir/vidanger l'huile de la pompe.

- Lire attentivement le manuel d'utilisation avant la première utilisation de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil DIABLO10 sur une surface mouillée ou chaude, ou près d'une source de chaleur.
- Ne pas submerger l'appareil ou son cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
- Brancher l'appareil dans une prise de courant mise à la terre seulement; ne pas utiliser de rallonge.
- Débrancher la fiche directement de la prise de courant. Ne pas débrancher en tirant sur le cordon.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon est endommagé.
- N'utiliser l'appareil que pour son usage prévu.
- Lorsque l'appareil est en marche, ne pas toucher le couvercle, l'enceinte et la barre de scellage de l'emballage pour éviter de vous blesser ou brûler ou d'endommager l'appareil.
- Les enfants âgés d'au moins 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissances, peuvent utiliser l'appareil s'ils sont sous surveillance ou s'ils ont été informés de l'utilisation sécuritaire de l'appareil et des risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ou entretenir l'appareil sans supervision.

- L'appareil est accompagné d'instructions afin d'assurer une utilisation sécuritaire.
- Aucun gaz inflammable ou explosif ne doit se trouver dans les environs.
- Garder une distance de 10 cm entre l'appareil et les murs (ou tout autre objet) pour permettre une circulation d'air.
- Garder l'appareil à l'écart d'une source de chaleur ou d'un dispositif à vapeur (comme un cuiseur à vapeur, un lave-vaisselle ou un fourneau).
- Évitez d'utiliser des solvants organiques ou des produits chimiques agressifs lors du nettoyage du couvercle pour éviter une dégradation du matériau.

Emballage sous vide et innocuité des aliments

L'emballage sous vide prolonge la durée de vie des aliments en éliminant presque tout l'air dans les contenants hermétiques et en empêchant l'air frais de s'y échapper, réduisant ainsi l'oxydation. L'emballage sous vide permet de préserver les saveurs et la qualité en général. Il empêche aussi la croissance de microorganismes aérobies qui peuvent être responsables des problèmes énumérés ci-dessous, dans certaines conditions :

Moisissure : La moisissure ne peut pas se développer dans un milieu à faible teneur en oxygène. Donc, l'emballage sous vide permet presque toute son élimination.

Levure : La levure se fermente et se caractérise par son odeur et son goût. Pour se développer, la levure a besoin d'eau, de sucre et d'une température modérée. De plus, elle peut survivre avec ou sans air. La réfrigération ralentit sa croissance, tandis que la congélation l'arrête complètement.

Bactéries : Les bactéries sont à l'origine des mauvaises odeurs, de la décoloration ou de la texture molle ou visqueuse. Si les conditions sont favorables, le clostridium botulinum (l'organisme responsable du botulisme) est capable de croître sans air et n'est pas détectable à l'odeur ou au goût. Bien qu'extrêmement rare, il peut représenter un très grand danger.

Comme tout autre récipient de conservation, il est important d'inspecter les denrées avant de les consommer pour s'assurer qu'elles ne sont pas détériorées.

Pour assurer l'innocuité des aliments, il est important de les conserver à basse température. Vous pouvez ainsi réduire considérablement la croissance de microorganismes à des températures de 39.2°F (4 °C) ou moins. Bien que la congélation à 1.4°F (-17 °C) n'élimine pas les microorganismes, elle empêche leur développement. Pour une conservation de longue durée, toujours congeler les denrées périssables qui ont été emballées sous vide.

Il est à noter que l'emballage sous vide ne prévient pas l'altération des denrées alimentaires. Il permet uniquement de ralentir les variations de la qualité. La conservation de la saveur, de l'apparence ou de la texture des denrées alimentaires dépend de leur âge et leur condition le jour de leur emballage sous vide.

<p>Remarque : L'emballage sous vide ne remplace aucunement la réfrigération ou la congélation. Les denrées périssables qui ont besoin d'être réfrigérées doivent encore être réfrigérées ou congelées après l'emballage sous vide.</p>

Directives de préparation

Les légumes doivent être blanchis avant de les emballer sous vide. Ce procédé bloque l'action des enzymes qui sont responsables de la perte de saveur, de couleur et de texture. Pour blanchir les légumes, les plonger dans l'eau bouillante ou les cuire dans le four à micro-ondes jusqu'à qu'ils soient cuits, mais encore croquants. Ensuite, plonger les légumes dans l'eau froide pour arrêter la cuisson. Enfin, laisser sécher les légumes sur une serviette avant de les emballer sous vide. Les légumes crucifères (brocoli, chou de Bruxelles, chou, chou-fleur, chou vert, navet) émettent naturellement des conservés dans le congélateur seulement.

Caractéristiques de l'emballeuse sous vide

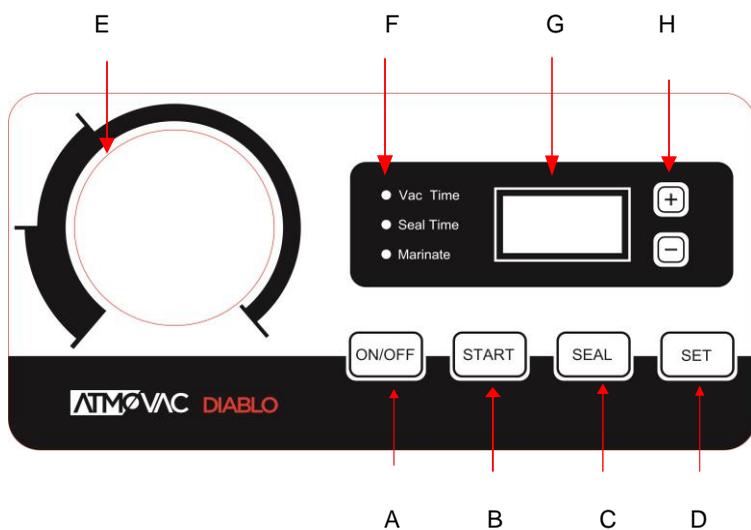




Panneau
arrière

Prise électrique

Couvercle du voyant d'huile



A. Bouton « ON/OFF » (marche/arrêt)

Après avoir branché l'appareil, l'écran à DEL (G) affichera « OFF » (arrêt). Appuyer sur le bouton « ON/OFF » (marche/arrêt) pour afficher le temps (derniers paramètres) sur l'écran à DEL (G). L'appareil est maintenant prêt à fonctionner. Après avoir utilisé l'appareil, appuyer sur le bouton « ON/OFF » (marche/arrêt) avant de le débrancher. Appuyer sur le bouton « ON/OFF » (marche/arrêt) pour arrêter tout mode de fonctionnement.

B. Bouton de sous vide automatique (START)

Si l'appareil ne démarre pas automatiquement après avoir fermé le couvercle, appuyer sur le bouton « START » (démarrer) pour lancer l'emballage sous vide.

C. Bouton de scellage (SEAL)

Appuyer sur le bouton « SEAL » (sceller) pour mettre fin au cycle sous vide et sceller instantanément le sachet, afin d'éviter d'écraser les articles fragiles.

D. Bouton des paramètres (SET)

Lorsque le couvercle est ouvert, appuyer sur le bouton « SET » (régler) pour régler le temps de vide, de scellage et de marinade. Appuyer sur le bouton « \wedge » ou « \vee » pour régler la durée de chaque paramètre.

E. Jauge de vide

La jauge de vide indique le niveau de vide à l'intérieur de l'enceinte de vide.

F. Voyant lumineux

1. Lorsque le couvercle est ouvert et que le voyant lumineux s'allume, appuyer sur le bouton « \wedge » ou « \vee » pour régler le temps de chaque paramètre.
2. Lors de la mise en marche de l'appareil, le voyant lumineux affiche les derniers temps de réglage.

G. Écran à DEL

1. L'écran à DEL indique le temps de vide, de scellage et de marinade.
2. Une fois le vide et le scellage terminés, ou après avoir appuyé sur le bouton « ON/OFF » (marche/arrêt) lorsque l'appareil est en marche, l'écran à DEL affichera « CLO » (fermé) si le couvercle de l'emballeuse n'est pas ouvert.

H. Bouton de réglage des temps (« \wedge » « \vee »)

Lorsque le couvercle est ouvert, appuyer sur le bouton « \wedge » ou « \vee » pour régler le temps de chaque paramètre.

Données techniques

Tension : 110-120 VAC 60 Hz

Puissance : 1000 W Pompe à vide : pompe à huile

Pression : -29,9" Hg / -1 012 mbar (+0-3 %) directement dans la pompe
-29,8" Hg/-1009 mbar (± 3 %) dans l'enceinte de vide

Largeur de la traversée de courant : 0.2"

Largeur max. du sachet : 10"

Dimensions : 18.9" x 13" x 14.2"

Méthode de remplissage/vidange de la pompe d'huile

Le remplissage de la pompe d'huile est nécessaire dans les conditions suivantes :

1. Avant la première utilisation de l'appareil.
2. Après les 25 premières heures d'utilisation.
3. Lorsque le volume d'huile dans la pompe est en dessous du niveau le plus bas.
4. Lorsque le rendement de l'appareil se détériore considérablement.
5. Après 60 heures ou 6 mois d'utilisation.

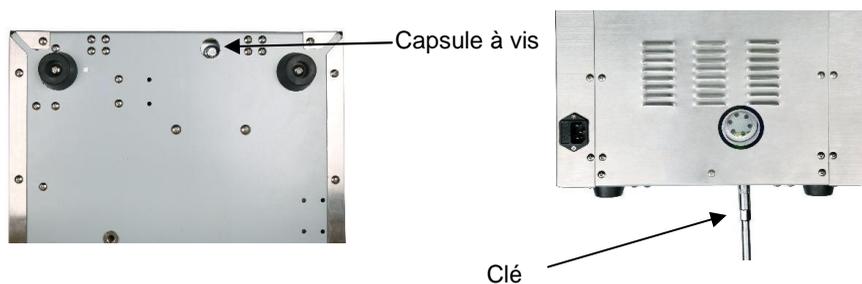
Étapes pour le remplissage de l'huile :

1. À l'aide d'un tournevis, retirer le panneau arrière donnant accès à la pompe.
2. Retirer la capsule à vis (rouge).
3. Remplir la pompe à l'aide du flacon d'huile jusqu'à ce le niveau d'huile dans la pompe atteigne 1/2~3/4.
4. Serrer la capsule à vis.
5. Réinstaller le panneau arrière.



Étapes pour la vidange de l'huile :

1. Placer un contenant directement sous l'orifice de vidange.
2. Utiliser la clé (incluse) pour dévisser la capsule à vis et laisser l'huile s'écouler.
3. Une fois l'huile entièrement vidangée, revisser la capsule à vis.



Remarques :

1. Veuillez-vous assurer que la ventilation de l'appareil est en bon état de fonctionnement. L'inhalation du gaz (pouvant contenir de l'huile résiduelle) expulsé de la pompe en cours d'utilisation peut être nocif pour la santé et entraîner des effets néfastes à long terme.
2. Veuillez manipuler l'huile vidangée conformément aux règlements environnementaux.
3. Une fois le remplissage d'huile terminé, veuillez-vous assurer que l'appareil est en position normale. Ne pas le basculer ou le coucher sur le côté.

Entretien

1. Débrancher avant de nettoyer.
2. Nettoyer régulièrement l'appareil avec un chiffon humide et du savon doux pour enlever les miettes, la poussière et les débris.
3. Évitez d'utiliser des solvants organiques ou des produits chimiques agressifs lors du nettoyage du couvercle pour éviter une dégradation du matériau.

Se familiariser avec l'emballage sous vide

Si vous travaillez dans le domaine de la transformation des aliments ou du service alimentaire, vous connaissez sûrement déjà les avantages de l'emballage sous vide. Cette méthode sécuritaire et économique a fait ses preuves depuis plusieurs années en termes de prolongement de la durée de vie et de préservation de la qualité de produits alimentaires. S'il s'agit de votre première expérience avec l'emballage sous vide, vous ne pourrez plus vous en passer!

Que vous soyez débutant ou expert, il est important de suivre quelques directives de base importantes en tout temps afin que la consommation des aliments emballés soit sécuritaire. À défaut de quoi, les aliments risquent de se détériorer et, dans certains cas, de causer des maladies ou la mort.

Après vous être familiarisé avec les procédures de l'emballage sous vide **DIABLO10**, vous pourrez l'utiliser aisément et profiter de la conservation de denrées de qualité supérieure.

1. Emballer des aliments frais seulement. Ne pas emballer des aliments vieux ou rances. L'emballage sous vide n'améliorera pas un produit de mauvaise qualité.
2. Les aliments frais (viandes, légumes, fromages, etc.) devraient être réfrigérés à 34 °F (1°C) ou moins, ou congelés après leur emballage sous vide.
3. L'emballage sous vide élimine un pourcentage d'air important. Ce procédé ralentit la croissance de la plupart des microorganismes vivants, comme les bactéries aérobies et les moisissures, qui détériorent l'aliment. Toutefois, certaines formes de bactéries, notamment le clostridium botulinum (responsable du botulisme) sont de type anaérobie et se développent sans oxygène.
4. Les aliments sensibles au clostridium botulinum devraient être conservés au

réfrigérateur pour une courte période et au congélateur pour une longue période.
Consommer immédiatement après avoir chauffé l'aliment.

5. Les légumes, comme le chou-fleur, le brocoli et le chou, émettent des gaz lorsqu'ils sont emballés sous vide. Avant de procéder à l'emballage sous vide de ces aliments, il faut d'abord les blanchir.
6. Pour éviter leur détérioration, toutes les denrées périssables doivent être réfrigérées ou congelées.
7. L'emballage sous vide ne remplace pas la mise en conserve.

Emballer avec des sachets d'emballage sous vide

L'emballage sous vide **DIABLO10** permet l'emballage d'une grande variété de dimensions et de formes, et ce en toute simplicité. Il est possible de préparer et de conserver des portions individuelles et des produits en vrac.

1. Conserve les aliments frais 3 à 5 fois plus longtemps que les sacs de conservation classiques.
2. Plusieurs tailles sont offertes pour répondre à vos besoins d'emballage.
3. Des centaines d'incroyables utilisations sont à votre disposition.
4. Utilisation sécuritaire pour le congélateur, le réfrigérateur et le four à micro-ondes. Les sachets peuvent aussi être bouillis.
5. Les sachets sont offerts avec une épaisseur standard de 3 mil ou robuste de 4 mil.
6. Les sachets vous offrent une valeur sûre grâce à leur prix avantageux.
7. Les légumes doivent être blanchis avant leur emballage. Plonger dans l'eau bouillante ou cuire dans le four à micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient réchauffés, mais encore croquants. Emballer sous vide normalement.

Instructions d'utilisation

Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'emballeuse sous vide DIABLO10.

1. Sélectionner un sachet d'emballage sous vide

Sélectionner la bonne taille de sachet d'emballage sous vide. Pour un scellage de qualité et hermétique, laisser 1" à 2" d'espace libre sur le haut du sac.

2. Brancher l'appareil dans une prise électrique mise à la terre

L'écran à DEL sur le panneau de commande affichera « OFF » (arrêt).

3. Appuyer sur le bouton « ON/OFF » (marche/arrêt)

Lorsque le couvercle est ouvert, l'écran à DEL affichera les derniers paramètres du temps de vide, de scellage ou de marinade. Déposer directement le sachet d'emballage sous vide rempli d'aliments dans l'enceinte de vide, puis fermer le couvercle. L'appareil démarrera automatiquement.

Lorsque le couvercle est fermé, l'écran à DEL affichera « CLO » (fermé). Ouvrir d'abord le couvercle, puis déposer le sachet d'emballage sous vide rempli d'aliments dans l'enceinte de vide et fermer le couvercle. L'appareil démarrera automatiquement.

<p>Remarque : Lorsque « CLO » (fermé) apparaît sur l'écran à DEL, l'appareil est en mode protection. Ce mode empêche l'appareil de fonctionner, peu importe les boutons sur lesquels on appuie. Ouvrir le couvercle pour que l'appareil fonctionne normalement à nouveau.</p>
--

4. Régler les commandes de temps

- a. **Temps de vide :** Laisser le couvercle ouvert, appuyer sur le bouton « SET » (régler) et s'assurer que le voyant lumineux « Vac Time » (temps de vide) est allumé. Appuyer sur le bouton « Λ » ou « V » pour augmenter ou diminuer le temps de vide. Pour effectuer le test initial, régler le temps de vide à 30 secondes. Régler le temps de vide en fonction du niveau de vide désiré. Le temps de vide peut varier entre 5 et 90 secondes, selon la taille du sachet et la quantité de produits dans l'emballage.
- b. **Temps de scellage :** Laisser le couvercle ouvert, appuyer sur le bouton « SET » et s'assurer que le voyant lumineux « Seal Time » (temps de scellage) est allumé. Appuyer sur le bouton « Λ » ou « V » pour augmenter ou diminuer le temps de scellage. Pour effectuer le test initial, régler le temps de scellage à 5 secondes. Pour un scellage parfait, régler le temps de scellage entre 0 et 6 secondes.

- c. **Temps de marinade** : Le temps de marinade par défaut est de 9 minutes et les utilisateurs peuvent appuyer sur « **Λ** » ou « **V** » pour régler le temps de marinade entre 9 et 99 minutes, selon les besoins réels. (Un cycle dure 9 minutes.)

Remarque : Pour effectuer des réglages de temps, l'appareil doit être en marche et le couvercle doit être ouvert.

5. Remplir le sachet et déposer dans l'enceinte

- a. Garder les sachets contenant des liquides ou des produits humides sous la barre de scellage.
- b. Ouvrir le levier, déposer le sachet dans l'enceinte, en s'assurant que l'ouverture du sachet traverse la barre de scellage et qu'il est bloqué par le levier.

Remarque : Le sachet entier, y compris l'ouverture, doit demeurer à l'intérieur de l'enceinte.

6. Emballer sous vide et sceller

- a. Une fois le couvercle fermé, le processus d'emballage sous vide et de scellage démarrera automatiquement.
- b. L'appareil l'emballage sous vide démarrera automatiquement et le décompte (de la valeur pré-réglée jusqu'à 0) du temps de vide débutera et s'affichera sur l'écran à DEL.
- c. Une fois l'emballage sous vide terminé, le processus de scellage démarrera automatiquement. L'écran à DEL affichera le décompte du temps de scellage pré-réglé jusqu'à 0).
- d. L'air circulera de nouveau à l'intérieur de l'enceinte. Le sac se resserrera autour du produit dans le sachet d'emballage sous vide.
- e. L'appareil émettra un SIGNAL SONORE une fois le cycle terminé.

7. Emballer sous vide et mariner

Lorsque le couvercle est fermé et que le mode marinade est sélectionné, le processus d'emballage sous vide et de marinade démarrera automatiquement. Un cycle comporte plusieurs étapes : emballage sous vide pendant 1 min, maintien du mode d'emballage sous vide pendant 8 minutes et recirculation de l'air dans l'enceinte pour le cycle suivant. L'appareil émettra un signal sonore à la fin du processus. Ensuite, ouvrir le couvercle et retirer les aliments pour passer au processus suivant (le cas échéant).

8. Examiner le sachet

- a. **Emballage sous vide** : Vérifier la qualité de l'emballage sous vide en examinant l'étanchéité du sachet et du produit. S'il y a des poches d'air, augmenter le temps de vide par incréments de 5 secondes et vérifier de nouveau. Le temps de vide peut prendre jusqu'à 60 secondes, selon la taille du sachet et le volume de produit à emballer.
- b. **Scellage** : Examiner le scellage du sachet.

Remarque : Un scellage réussi sera « transparent » au moment de l'inspection. Si le scellage est « irrégulier ou incomplet », augmenter le temps de scellage par incréments de 1 seconde. Si le scellage est « blanc ou laiteux », diminuer le temps de scellage par incréments de 1 seconde.

9. Rétablir des paramètres par défaut

Lorsque l'appareil est en marche et qu'il affiche « OFF » (arrêt), appuyer simultanément sur les boutons « SEAL » et « SET » (sceller et régler) pendant 3 secondes. Le signal sonore « DE » et l'affichage de « rS » indiquent que les paramètres par défaut de l'appareil ont été rétablis.

Conservation des aliments et consignes de sécurité

L'emballeuse sous vide **DIABLO10** révolutionnera votre façon d'acheter et de conserver vos aliments. Grâce à l'emballage sous vide qui permet d'éliminer les brûlures de congélation et de ralentir la détérioration des aliments, vous pourrez vous procurer des aliments en vrac sans vous soucier du gaspillage.

L'emballage sous vide avec l'appareil **DIABLO10** élimine jusqu'à 90 % de l'air dans l'emballage. Ainsi, vos aliments demeureront frais 5 fois plus longtemps que dans des conditions normales. Les aliments secs comme les pâtes, les céréales et la farine demeureront frais jusqu'à la fin. De plus, l'emballage sous vide empêche les charançons et d'autres insectes d'infester les aliments secs. Les aliments que vous emballer doivent être aussi frais que possible.

Veillez noter toutefois que certains aliments ne peuvent pas être emballés sous vide. Ne jamais emballer sous vide de l'ail ou des champignons. Une réaction chimique dangereuse se produit lorsque l'air est aspiré, rendant l'ingestion de ces aliments dangereuse. Les légumes doivent être blanchis avant de les emballer sous vide pour éliminer les enzymes responsables de la pénétration de gaz lors du scellage sous vide.

Aliments	Conservation sous vide au congélateur	Conservation sous vide au réfrigérateur	Conservation normale
Bœuf et veau frais	1 à 3 ans	1 mois	1 à 2 semaines
Viande hachée	1 an	1 mois	1 à 2 semaines
Porc frais	2 à 3 ans	2 à 4 semaines	1 semaine
Poisson frais	2 ans	2 semaines	3 à 4 jours
Volaille fraîche	2 à 3 ans	2 à 4 semaines	1 semaine
Viandes fumées	3 ans	6 à 12 semaines	2 à 4 semaines
Légumes frais, blanchis	2 à 3 ans	2 à 4 semaines	1 à 2 semaines
Fruits frais	2 à 3 ans	2 semaines	3 à 4 jours
Fromages à pâte dure	6 mois	6 à 12 semaines	2 à 4 jours
Produits de charcuterie tranchés	Non recommandé	6 à 12 semaines	1 à 2 semaines
Pâtes fraîches	6 mois	2 à 3 semaines	1 semaine

Dépannage

Dans des conditions propices, votre emballeuse sous vide **DIABLO10** vous assurera un scellage sous vide optimal. Toutefois, des problèmes peuvent survenir dans certaines situations. Veuillez consulter le guide de dépannage avant de contacter le soutien à la clientèle.

L'emballeuse sous vide DIABLO10 ne s'allume pas

- S'assurer que l'appareil est bien branché dans une prise mise à la terre.
- Vérifier si le cordon d'alimentation est fissuré ou effiloché. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé.
- S'assurer d'avoir bien appuyé sur le bouton « ON/OFF » (marche/arrêt). L'écran à DEL s'illumine lorsque l'appareil est en marche.

L'emballeuse sous vide DIABLO10 ne parvient pas à effectuer un emballage sous vide complet du sachet

- Le temps de vide/scellage n'est peut-être pas assez élevé. Augmenter les temps de vide et de scellage.
- Pour un emballage sous vide approprié, l'ouverture du sachet doit se trouver à l'intérieur de l'enceinte de vide.
- S'il s'agit d'un rouleau de sachets, s'assurer que le premier scellage est terminé et qu'il n'y a aucun espace entre chaque scellage.
- Pour réussir un emballage sous vide, l'appareil et le sachet d'emballage sous vide doivent être propres, secs et exempts de débris. Essuyer la surface de la barre de scellage et l'intérieur du sachet, puis réessayer.

Il y a une perte de vide après le scellage du sachet d'emballage sous vide

- Les articles pointus peuvent percer de petits trous dans les sachets. Pour éviter ceci, couvrir les bords tranchants avec une serviette de papier et emballer sous vide dans un autre sachet.

- Certains fruits et légumes peuvent produire des gaz (dégagement gazeux) s'ils ne sont pas blanchis ou congelés correctement avant de les emballer. Ouvrir le sachet. S'il y a un début de détérioration de l'aliment, jeter l'aliment. Si la détérioration n'a pas encore commencé, consommer l'aliment immédiatement. En cas de doute, jeter l'aliment.

Le sachet n'est pas bien scellé

- Le temps de scellage est peut-être insuffisant. Augmenter le temps de scellage et réessayer.
- L'humidité, les particules d'aliments ou les débris dans la zone de scellage peuvent nuire au scellage des sachets. Essuyer l'intérieur du sachet et réessayer.
- Le sachet doit être positionné correctement sur la barre de scellage. S'assurer que le sachet entier est posé sur la barre de scellage et qu'il n'y a aucun pli dans le matériau du sachet.

Codes d'erreur et dépannage

Code d'erreur	Cause	Dépannage
E01	Après avoir scellé sous vide pendant un certain temps, le pressostat de l'appareil ne s'éteint pas.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifier si le couvercle est bien fermé. 2. Vérifier si le joint d'étanchéité est bien positionné. 3. Vérifier si la pompe fonctionne. 4. Vérifier si le système de pressostat fonctionne normalement (tuyau, pressostat et câble de données 10P).

Code d'erreur	Cause	Dépannage
E02	Le microcontact de l'appareil ne se ferme pas en mode scellage.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifier si le couvercle est bien fermé. 2. Vérifier si le système de microcontact fonctionne normalement (câble GAS1, microcontact, câble de données 10P).
LP	L'appareil perd de la puissance lorsqu'il est en marche.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifier l'alimentation. 2. Vérifier le système d'alimentation de l'appareil (cordon d'alimentation, câble de données 10P).

Merci d'avoir acheté l'emballeuse sous vide **DIABLO10**.

Bon scellage!

Élimination appropriée du produit	
	<p>Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être jeté avec d'autres déchets domestiques dans l'ensemble du pays. Pour protéger l'environnement et la santé humaine contre l'élimination de déchets non contrôlée, recycler de façon responsable de sorte à promouvoir la réutilisation durable de ressources matérielles. Veuillez rapporter votre ancien appareil à un centre de collecte ou communiquer avec le détaillant auprès duquel vous avez acheté le produit. Ces derniers sauront comment recycler ce produit en tout sécurité.</p>