

ATMØVAC™



DIABLO 16+

MANUEL D'UTILISATION POUR MACHINE SOUS VIDE À CHAMBRE

2026

INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi la machine sous vide à chambre DIABLO16+.

Ce manuel d'utilisation contient des informations importantes concernant l'utilisation sécuritaire, le fonctionnement adéquat et l'entretien de l'appareil. Veuillez le lire attentivement avant d'utiliser l'appareil et le conserver pour référence future.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

- Ne **PAS** immerger l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants, des personnes ayant des limitations physiques ou mentales, ni par du personnel non formé.
- Pour réduire les risques de choc électrique, brancher l'appareil sur une prise correctement mise à la terre. Ne pas utiliser de rallonge.
- Vérifier le cordon d'alimentation avant chaque utilisation. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon est endommagé.
- Ne **PAS** toucher le couvercle, la chambre à vide ou le fil de scellage pendant ou immédiatement après le fonctionnement.
- Installer l'appareil sur une surface sèche, à l'écart des sources de chaleur.
- Maintenir un dégagement minimal de 3.9 po (10 cm) autour de l'appareil pour assurer une ventilation adéquate.
- Toujours déplacer l'appareil en position verticale.
- Le fabricant et le distributeur déclinent toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation ou de non-respect des instructions.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

MODÈLE	DIABLO16+
Alimentation électrique	110 - 120 V / 60 Hz
Puissance	1150 W
Type de pompe	Pompe à huile
Fil de scellage	1 in (2 cm)
Largeur maximale du sac	16.1 in (41 cm)
Dimensions	
Longueur	21.7 in (55 cm)
Largeur	19.9 in (50 cm)
Hauteur	17.7 in (45 cm)
Poids	99 lb (45 kg)

EMBALLAGE SOUS VIDE ET SALUBRITÉ ALIMENTAIRE

L'emballage sous vide prolonge la durée de conservation des aliments en retirant la majorité de l'air et en empêchant l'oxydation. Ce procédé réduit l'oxydation, contribuant ainsi à préserver la saveur et la qualité des aliments. L'emballage sous vide freine également la croissance des micro-organismes aérobies, qui peuvent entraîner la détérioration des aliments dans certaines conditions, comme décrit ci-dessous.

Moisissures

Les moisissures ne peuvent pas se développer dans un environnement pauvre en oxygène, l'emballage sous vide peut donc pratiquement éliminer leur croissance.

Levures

Les levures provoquent la fermentation, qui peut être détectée par des changements d'odeur et de goût. Elles ont besoin d'eau, de sucre et de températures modérées pour se développer et peuvent survivre avec ou sans oxygène. La réfrigération ralentit leur croissance, tandis que la congélation l'arrête complètement.

Bactéries

Les bactéries peuvent causer des odeurs désagréables, une décoloration ainsi qu'une texture molle ou visqueuse. Dans certaines conditions, *Clostridium botulinum* — la bactérie responsable du botulisme — peut se développer en absence d'oxygène et ne peut être détectée ni par l'odeur ni par le goût. Bien que très rare, le botulisme peut être extrêmement dangereux.

Avis important

L'emballage sous vide ne remplace pas la réfrigération ni la congélation. Les aliments périssables qui nécessitent une réfrigération doivent toujours être réfrigérés ou congelés après la mise sous vide. La croissance des micro-organismes peut être considérablement réduite à des températures de 39 °F (4 °C) ou moins. La congélation à 1 °F (-17 °C) ne détruit pas les micro-organismes, mais empêche leur développement. Pour un entreposage à long terme, les aliments périssables mis sous vide doivent toujours être congelés.

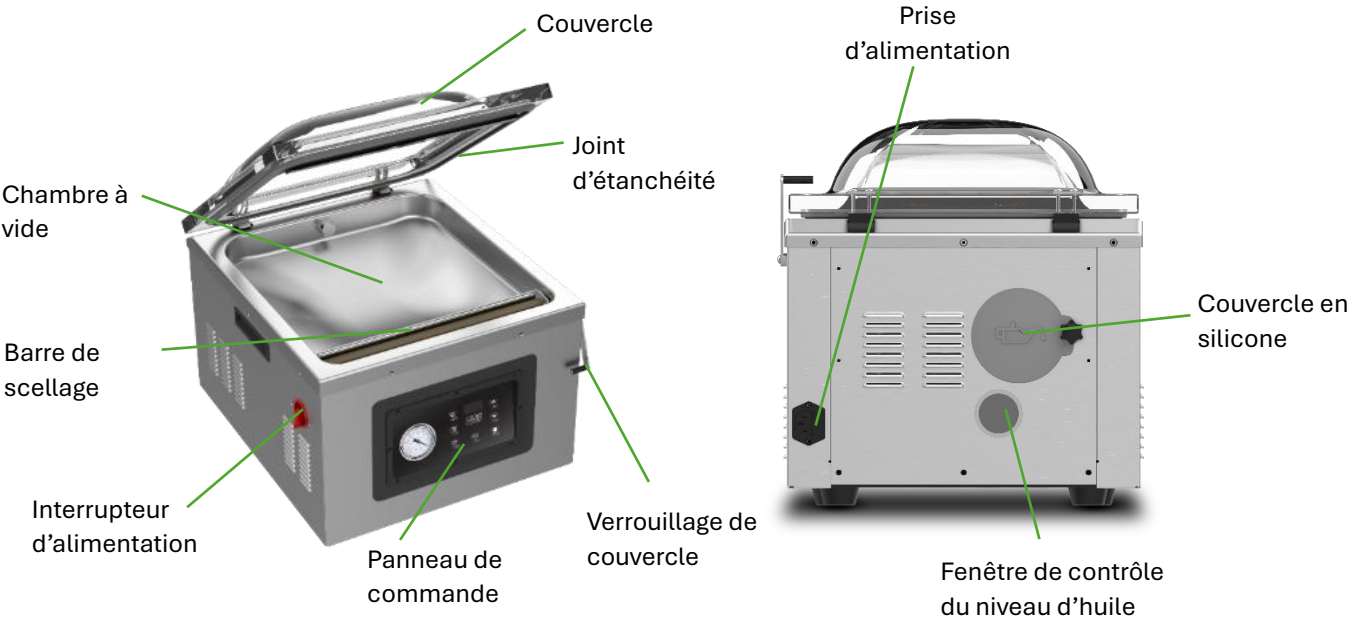
L'emballage sous vide ne peut pas inverser la détérioration des aliments; il permet seulement de ralentir les changements de qualité. La durée pendant laquelle un aliment conserve sa saveur, son apparence et sa texture optimales dépend de sa fraîcheur et de son état au moment de la mise sous vide.

Comme pour toute méthode de conservation des aliments, **inspectez toujours les aliments pour détecter tout signe d'altération avant de les consommer.**

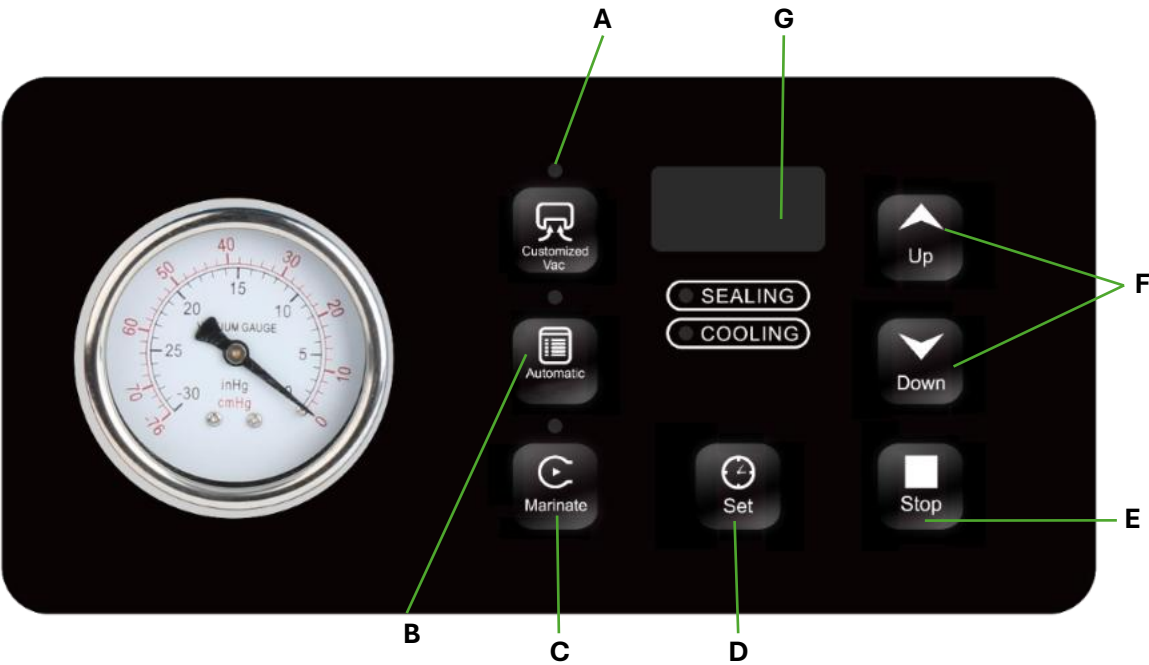
TABLEAU DE CONSERVATION DES ALIMENTS RECOMMANDÉ

Stockage	Aliments	Stockage traditionnel	Emballage sous vide
Congelé	Viande	6 mois	15-20 mois
	Poisson, fruits de mer	6 mois	10-12 mois
	Fruits secs ou grains de café	6-9 mois	18-24 mois
Réfrigéré	Viande	2-3 jours	12-13 jours
	Poisson, fruits de mer	2-3 jours	6-8 jours
	Viande cuite	2-3 jours	10-14 jours
	Œufs	2-3 jours	30-50 jours
	Légumes	2-3 jours	7-10 jours
Sec	Pain	1-2 jours	6-8 jours
	Biscuit	4-6 mois	12 mois
	Nouilles	5-6 mois	12 mois
	Riz	5-6 mois	12 mois
	Farine	4-5 mois	12 mois
	Biscuits salés	3-4 mois	12 mois
	Café	2-3 mois	12 mois
	Thé	5-6 mois	12 mois
	Lait en poudre	1-2 mois	12 mois

SCHÉMA DE L'APPAREIL



PANNEAU DE COMMANDE



A	CUSTOMIZED VAC	Permet de régler manuellement la durée de mise sous vide de 5 à 80 secondes, en fonction du type d'aliment et des exigences d'emballage.
B	AUTOMATIC	Ajuste automatiquement le processus sous vide en fonction de la taille du sachet et du produit, ce qui évite d'avoir à régler

		manuellement la durée de mise sous vide ou à sélectionner la taille du sachet.
C	SET	Permet de basculer entre le processus de scellage et celui de refroidissement. La durée du scellage varie de 0 à 9 secondes, et celle du refroidissement, de 0 à 10 secondes.
E	STOP	Interrompt l'opération en cours et remet l'appareil en mode veille.
F	↑ et ↓	À utiliser pour régler les durées de mise sous vide, de conservation sous vide ou de marinade.

Indicateurs à affichage numérique

Mode veille	
ON	L'appareil est allumé
CLO	Lorsque l'appareil est en mode de protection, toutes les opérations et la sélection des modes sont désactivées. Pour revenir au fonctionnement normal, ouvrez le couvercle.
AU	L'appareil est en mode « SMARTVAC »
Mode de sélection	
CUSTOMVAC	Affiche la durée de mise sous vide définie
MARINATE	Affiche le temps de marinade défini
SEAL	Affiche le temps de scellage
Pendant le fonctionnement	
SMARTVAC	Affiche la durée de sous vide et le temps de scellage restant
CUSTOMVAC	Afficher la durée restante du cycle de mise sous vide et l'élément à sceller
MARINATE	Affiche la durée de mise sous vide et le temps de marinade restant

REPLISSAGE ET REMPLACEMENT DE L'HUILE

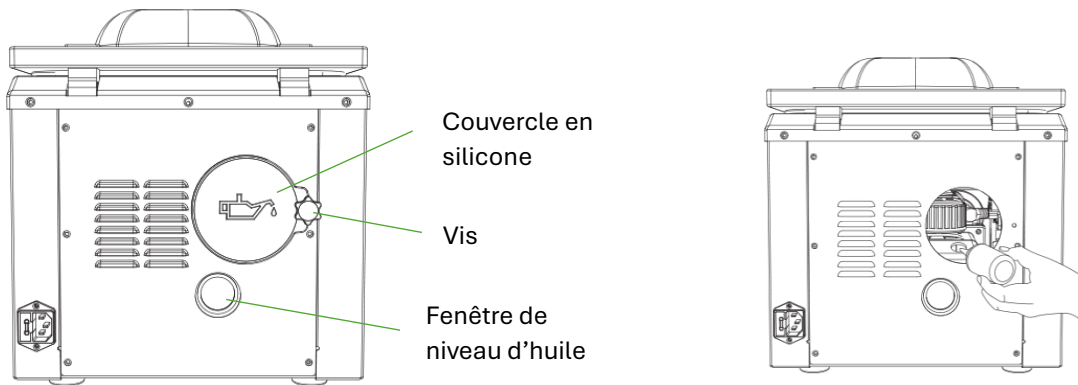
Il est recommandé d'utiliser uniquement l'huile pour pompe à vide fournie ou une huile synthétique ou semi-synthétique **ISO 32** ou **ISO 46**. Lors du remplissage ou de la vidange de l'huile, assurez-vous de travailler dans un endroit bien ventilé afin d'éviter l'inhalation prolongée de vapeurs pouvant contenir des résidus d'huile.

L'appareil doit être rempli ou rempli de nouveau dans les situations suivantes :

- **Avant la première utilisation** : De l'huile doit être ajoutée avant de faire fonctionner l'appareil pour la première fois afin d'assurer un fonctionnement adéquat et de prévenir les dommages à la pompe.
- **Après une utilisation prolongée** : Remplir l'huile après **25 heures de fonctionnement** ou **3 000 cycles**.

- **Niveau d'huile bas** : Ajouter de l'huile si le niveau descend sous la marque minimale indiquée sur le hublot de contrôle de l'huile.
- **Performance réduite** : Remplacer ou remplir l'huile si la puissance de vide est insuffisante ou si le rendement de l'appareil diminue.
- **Utilisation à long terme** : Remplir l'huile après **6 mois consécutifs, 60 heures de fonctionnement** ou **7 000 cycles**, selon la première éventualité.
- **État de l'huile** : Remplacer et remplir l'huile si celle-ci devient trouble ou contient des contaminants visibles.

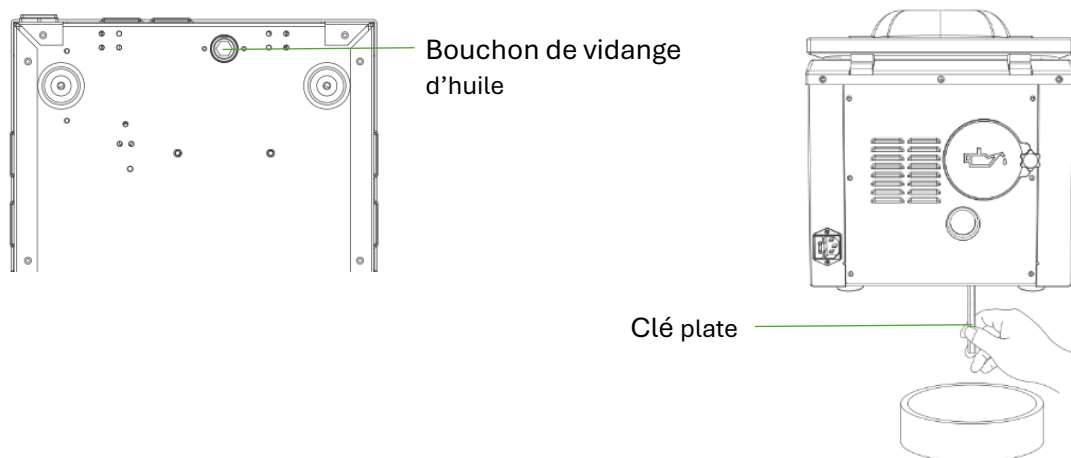
Comment remplir la pompe à huile



1. Dévissez la vis qui maintient le couvercle en silicone en place.
2. Retirez le couvercle en silicone.
3. Dévissez le bouchon de l'orifice de remplissage d'huile.
4. Ajoutez de l'huile jusqu'à ce que le niveau se situe entre $\frac{1}{2}$ et $\frac{3}{4}$ dans le hublot de contrôle de l'huile.
5. Revissez solidement le bouchon de l'orifice de remplissage d'huile.
6. Réinstallez le couvercle en silicone et fixez-le à l'aide de la vis.

Comment vidanger l'huile

Ce schéma montre le dessous de l'appareil



1. Préparez un contenant approprié et placez-le sous l'orifice de vidange d'huile situé au bas de l'appareil.
2. À l'aide de la clé fournie, tournez le bouchon de vidange d'huile dans le sens antihoraire jusqu'à ce que l'huile commence à s'écouler.
3. Laissez l'huile se vider complètement.
4. Revissez solidement le bouchon de vidange.
5. Éliminez l'huile utilisée conformément aux règlements environnementaux locaux.

MODE D'EMPLOI

Mise en marche de l'appareil

- Branchez l'appareil à une prise électrique.
- L'appareil passe automatiquement en mode veille :
 - Lorsque le couvercle est ouvert, l'afficheur indique « ON ».
 - Lorsque le couvercle est fermé, l'afficheur indique « CLO », ce qui signifie que l'appareil est en mode de protection et que toutes les fonctions sont désactivées. Pour reprendre le fonctionnement normal, ouvrez le couvercle.

Démarrage du processus de mise sous vide

1. Sélectionnez un sac sous vide compatible et placez le produit à l'intérieur en laissant un espace d'au moins 2 po (5 cm) entre le produit et l'ouverture du sac.
2. Sélectionnez le mode de mise sous vide : AUTOMATIC ou CUSTOMIZED VAC. Si le mode CUSTOMIZED VAC est sélectionné, ajustez la durée à l'aide des boutons ↑ et ↓.

3. Appuyez sur le bouton SET pour modifier la durée du processus de scellage et de refroidissement. Utilisez les boutons ↑ et ↓ pour régler la durée. Remarque : Ce réglage sera mémorisé pour les utilisations futures.
4. Placez l'ouverture du sac sur la barre de scellage à l'intérieur de la chambre à vide. Assurez-vous que l'ouverture du sac est propre et exempte de liquides ou de débris.
5. Fixez le sac et fermez le couvercle. Le cycle de mise sous vide et de scellage démarre automatiquement.
6. À la fin du cycle, le couvercle sous vide se déverrouillera automatiquement et un signal sonore retentira pour vous indiquer que le processus est terminé.
7. Ouvrez le couvercle, retirez le sac et vérifiez que le scellage est complet et étanche.

Marinade d'un produit

1. Appuyez sur le bouton MARINATE et réglez la durée souhaitée à l'aide des boutons ↑ et ↓.
2. Placez le produit et la marinade dans un sac sous vide, ou utilisez un contenant compatible sans couvercle placé à l'intérieur de la chambre à vide.
3. Fermez le couvercle et verrouillez-le. L'appareil démarre automatiquement.
4. À la fin du cycle de marinade, l'appareil émet trois signaux sonores.

DÉPANNAGE

Veillez suivre les étapes ci-dessous si vous rencontrez des problèmes avec votre appareil.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE / SOLUTION
L'appareil ne démarre pas	Assurez-vous que l'appareil est branché à une prise électrique correctement mise à la terre et que l'interrupteur d'alimentation est en position marche.
	Vérifiez l'état du cordon d'alimentation. S'il est endommagé, remplacez-le avant d'utiliser l'appareil.
Vide insuffisant	La durée de mise sous vide sélectionnée peut être trop courte. Augmentez le temps de mise sous vide et réessayez.
	Assurez-vous que l'ouverture du sac est correctement positionnée dans la chambre et que le sac n'est pas perforé par des objets tranchants à l'intérieur.
	Vérifiez le niveau d'huile. Si celui-ci est sous le niveau minimal ou si l'huile est trouble, remplissez ou remplacez l'huile, puis réessayez.
Le scellage ne fonctionne pas	Le temps de scellage peut être insuffisant. Augmentez la durée de scellage et réessayez.
	Assurez-vous que l'ouverture du sac est correctement positionnée sur la barre de scellage.
	Vérifiez que la bande de scellage est propre et exempte de liquides, de débris ou de poussière.
	Assurez-vous que la barre de scellage et la bande de scellage sont correctement installées.
	De la saleté ou de l'oxydation peut être présente sur la barre de scellage ou les contacts en cuivre. Nettoyez soigneusement la zone et réessayez.
Le sac se gonfle après le scellage	Certains fruits et légumes dégagent naturellement des gaz s'ils ne sont pas correctement préparés avant la mise sous vide.

Codes d'erreur

Code	Problème	Solution
E01	Le couvercle n'est pas fermé et verrouillé lorsque le processus de scellage débute.	Appuyez sur STOP pour effacer l'erreur. Fermez et verrouillez correctement le couvercle, puis réessayez.
E02	L'appareil ne parvient pas à atteindre la pression de vide requise dans un délai de 5 à 10 secondes après le démarrage.	Appuyez sur STOP pour effacer l'erreur. Vérifiez que le joint est correctement positionné. Fermez et verrouillez le couvercle, puis réessayez.

ENTRETIEN

Un entretien adéquat est essentiel pour assurer un fonctionnement sécuritaire, des performances optimales et une longue durée de vie de l'appareil.

- Débranchez toujours l'appareil de la prise électrique avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Vérifiez régulièrement le hublot de contrôle de l'huile et remplissez, vidangez ou remplacez l'huile de la pompe conformément aux instructions de ce manuel.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide afin d'éliminer la poussière et les résidus. N'utilisez pas de produits abrasifs, de détergents puissants ni de solvants sur l'appareil ou le couvercle.
- Inspectez le couvercle, le joint et la bande de scellage après chaque utilisation. Si l'un de ces composants est usé ou endommagé, remplacez-le avant de remettre l'appareil en service.
- Ne déposez pas d'objets chauds, tranchants ou lourds sur le couvercle, car cela pourrait l'endommager.
- Évitez que des liquides, de la poussière ou des corps étrangers ne pénètrent dans la pompe ou l'orifice d'évacuation.
- L'entretien et les réparations doivent être effectués uniquement par du personnel de service autorisé et qualifié.
- L'appareil est conçu pour fonctionner jusqu'à un maximum de 8 heures par jour. Le dépassement de cette limite peut entraîner des dommages et annuler la responsabilité du fabricant ou du distributeur.

INFORMATIONS SUR LA GARANTIE

Cet appareil est couvert par une garantie **d'un (1) an sur les pièces et la main-d'œuvre.**

Pour toute question ou pour obtenir une assistance technique, veuillez communiquer avec notre service après-vente, qui se fera un plaisir de vous aider à résoudre tout problème lié à votre appareil.



+1 – 888 – 956 -6866

service@eurodib.com

eurodib.com

