

ATMOVAC™

Machine sous vide commerciale



Manuel d'utilisation de la machine sous vide commerciale

Diablo 16

2026

INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi la machine sous vide commerciale d'Atmovac, modèle Diablo 16. Cet appareil est conçu pour offrir une performance fiable et une longue durée de vie dans les environnements de cuisine professionnelle. Pour assurer une utilisation sécuritaire et des résultats optimaux, veuillez lire attentivement ces instructions avant de mettre la machine en marche et conservez-les pour référence future.

Le distributeur n'assumera aucune responsabilité en cas de défaillance du produit si :

- Les instructions de ce manuel ne sont pas suivies correctement.
- L'appareil est réparé par du personnel non qualifié ou non autorisé.
- Des pièces de rechange non originales sont utilisées.
- L'appareil n'est pas manipulé ou nettoyé correctement.
- Les dommages résultent d'une mauvaise utilisation ou d'un fonctionnement inadéquat.

SÉCURITÉ

Ce produit est conforme aux normes techniques et de sécurité en vigueur. Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité suivantes afin de prévenir tout risque de blessure ou de dommage matériel.

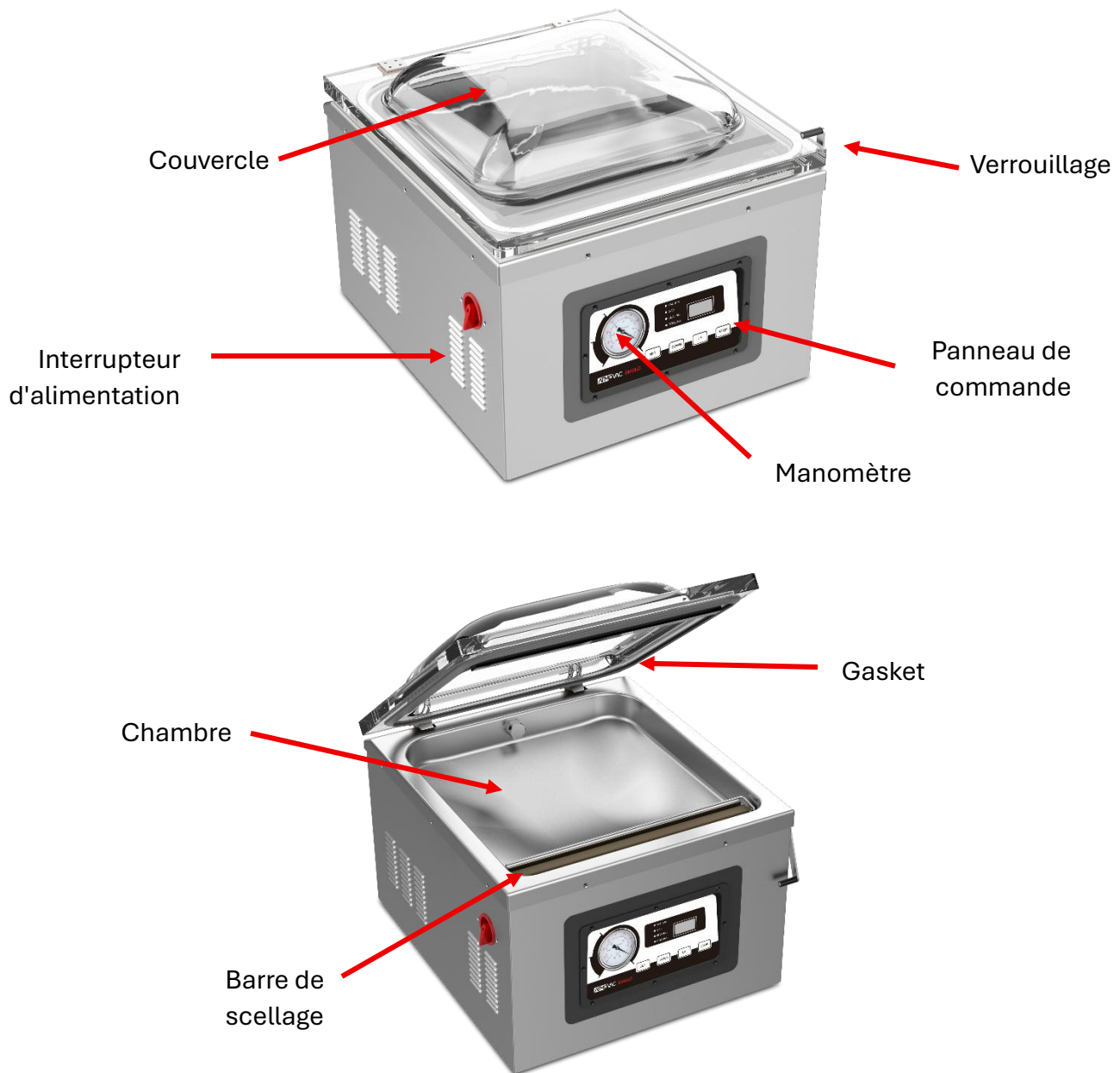
- Cet appareil est conçu pour une utilisation intérieure uniquement.
- La température ambiante recommandée pour le fonctionnement se situe entre 41 et 104 °F (5 à 40 °C).
- Pendant l'utilisation, la pompe à vide peut émettre un léger brouillard d'huile résiduelle.
- L'échappement de la pompe peut contenir un brouillard d'huile. Assurez une ventilation adéquate.
- Évitez l'inhalation prolongée du brouillard d'huile.
- Utilisez uniquement de l'huile pour pompe à vide de qualité alimentaire.
- Incliner l'appareil lorsque la pompe contient de l'huile peut entraîner l'entrée d'huile dans la chambre de la pompe, causant des dommages.
- Les appareils neufs nécessitent un remplissage d'huile avant la première utilisation.
- La mise sous vide ralentit la détérioration des aliments, mais ne l'empêche pas. Réfrigérez ou congelez toujours les aliments conformément aux pratiques sécuritaires de manipulation et aux règlements sanitaires locaux.

STOCKAGE

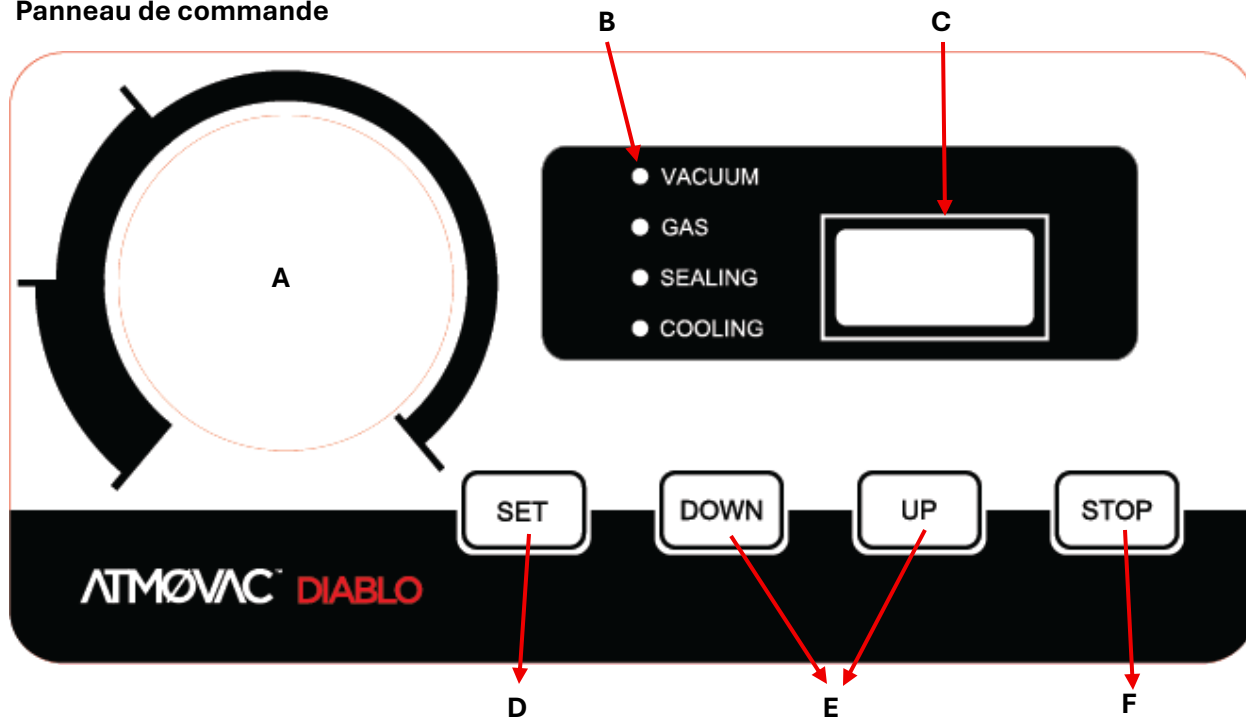
Stockage à court terme :	Stockage à long terme :
• Éteignez l'appareil et débranchez-le de la source d'alimentation. • Fermez et verrouillez le couvercle. • Rangez dans un endroit sec et exempt de poussière.	Bien que les composants internes soient protégés contre la corrosion, des conditions de stockage difficiles (air corrosif, températures élevées ou fluctuantes) peuvent nécessiter une protection supplémentaire. • Éteignez l'appareil et débranchez-le.

- Fermez et verrouillez le couvercle. Couvrez l'appareil pour éviter l'accumulation de poussière.
- Vidangez l'huile de la pompe avant de déplacer ou d'expédier l'appareil.
- Rangez dans un endroit sec et exempt de poussière.

SCHÉMA DU PRODUIT



Panneau de commande



- A. **Manomètre** : affiche le niveau de vide à l'intérieur de la chambre.
- B. **Voyants lumineux** :
 - a. **Voyant fixe** : mode sélectionné et prêt à être réglé
 - b. **Voyants clignotants** : la machine est en cours de cycle
- C. **Affichage LED** :
 - ÉTEINT** : la machine est en mode veille
 - ALLUMÉ/CLO** : la machine est prête à fonctionner
 Affiche le temps réglé pendant la configuration et le temps restant pendant le fonctionnement
- D. **Bouton SET** : Permet de passer d'un mode à l'autre (vide/scellage/refroidissement)
- E. **Boutons ▲ / ▼** : Augmente ou diminue la durée du cycle
- F. **Bouton STOP** : interrompt immédiatement le cycle en cours

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	DIABLO16
Tension	110-120 V~ 60 Hz
Puissance	1150 W
Pompe	Pompe à vide à huile
Vide	Pompe : jusqu'à -29,9 inHg (-1012 mbar) Chambre : -29,8 inHg (-1009 mbar)
Fil d'étanchéité	Double 3,5 mm
Largeur maximale du sac	16,1 pouces (41 cm)
Dimensions (L x l x H)	55 x 49 x 45 cm (55 x 49 x 45 cm)
Poids	44 kg

INSTALLATION

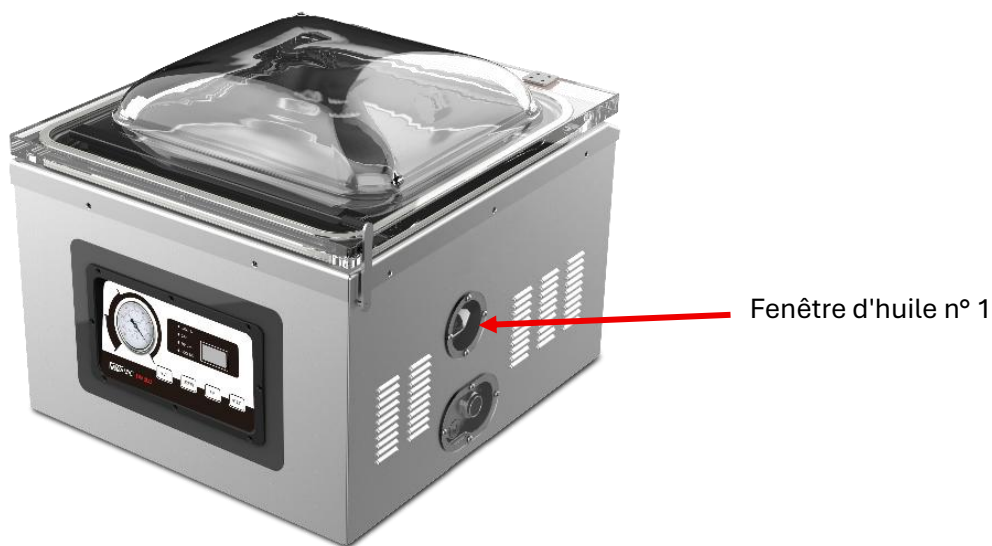
AVERTISSEMENT : Le non-respect des instructions d'installation peut entraîner des blessures ou des dommages à l'équipement. Veuillez lire attentivement les instructions avant de procéder à l'installation.

- Installez l'appareil conformément aux réglementations locales en matière d'électricité et de sécurité.
- Ne pas installer à proximité de matériaux inflammables ou explosifs.
- La température ambiante recommandée pour le fonctionnement est comprise entre 5 et 40 °C (41 et 104 °F).
- Branchez uniquement à une alimentation électrique correctement mise à la terre.
- Maintenez la machine en position verticale pendant l'installation et le fonctionnement.
- Placez-la sur une surface plane et stable.
- Veuillez maintenir un espace minimum de 10 cm (4 pouces) de chaque côté pour permettre une bonne ventilation.
- Éloignez l'appareil de toute source de chaleur ou de vapeur (lave-vaisselle, cuisinière, cuiseur à vapeur).
- Assurez-vous que l'accès pour l'entretien est suffisant pour les vidanges d'huile et le remplacement des pièces.

REEMPLISSAGE ET VIDANGE D'HUILE

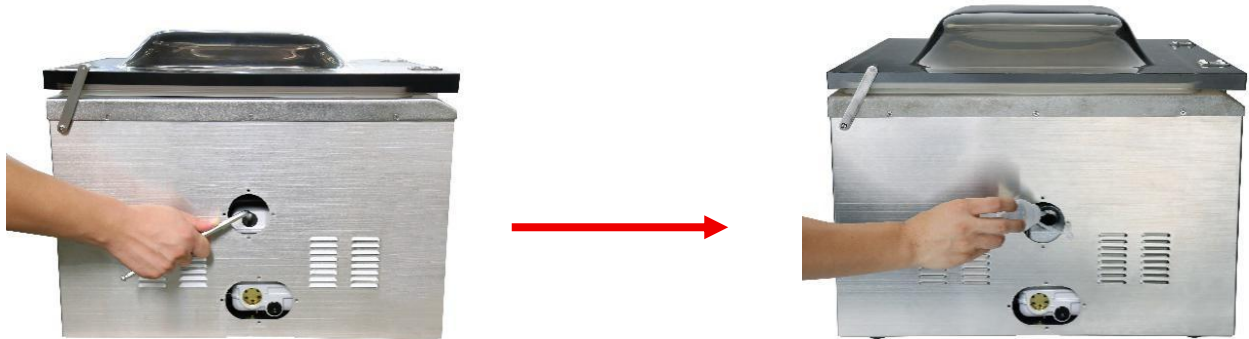
AVERTISSEMENT : Les appareils neufs sont livrés sans huile. Le fonctionnement de la pompe sans huile peut causer des dommages.

DANGER : N'ouvrez pas l'orifice de remplissage d'huile lorsque la pompe est en marche. Le brouillard d'huile est chaud et sous pression. N'ouvrez le bouchon de remplissage qu'après l'arrêt complet de la pompe.



Pour remplir d'huile :

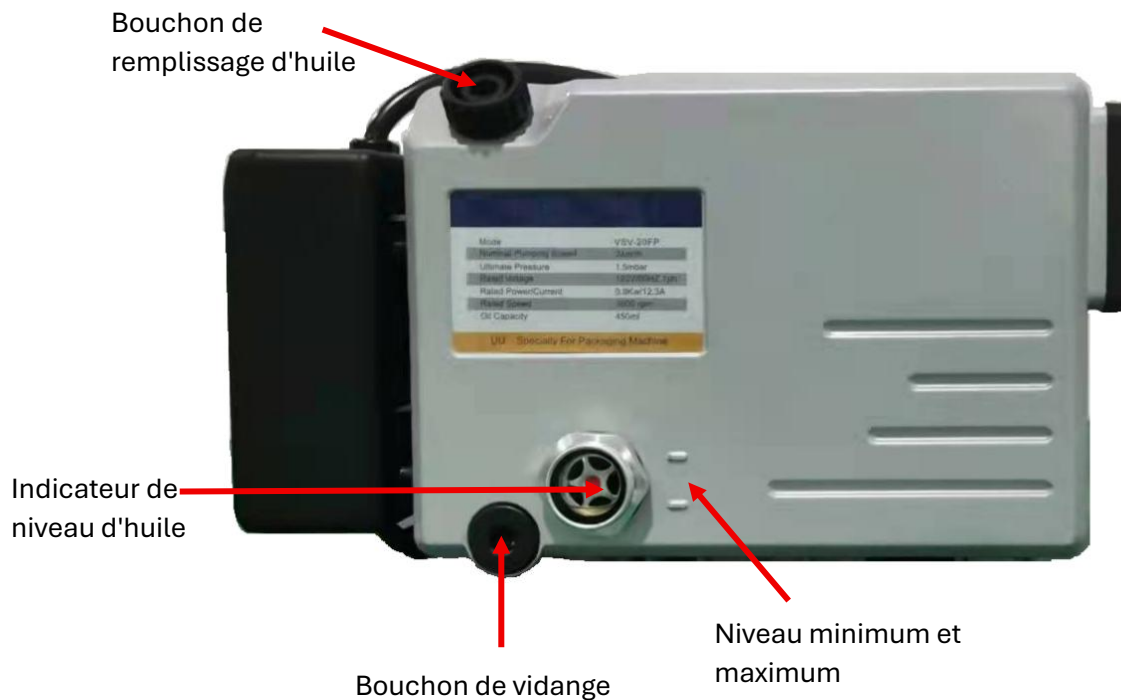
- Retirez la fenêtre d'huile n° 1
- Dévissez le bouchon de remplissage d'huile
- Remplissez avec l'huile appropriée jusqu'à ce que l'indicateur atteigne $\frac{1}{2}$ à $\frac{3}{4}$ du niveau maximal.
- Resserrez le bouchon de remplissage
- Remettez en place le couvercle du voyant d'huile n° 1.



Pour vidanger l'huile :



- Retirez la fenêtre d'huile n° 2
- Placez un récipient adapté sous l'orifice de vidange
- Desserrez le bouchon de vidange à l'aide d'une clé et laissez l'huile s'écouler complètement
- Resserrez le bouchon de vidange
- Réinstallez la fenêtre d'huile n° 2



UTILISATION

La durée recommandée pour l'utilisation de cet appareil est de 8 heures par jour.

1. Branchez l'appareil et mettez-le en marche. L'affichage indiquera CLO (veille/prêt).
2. Déverrouillez le couvercle et ouvrez-le.
3. Choisissez un sac sous vide compatible en laissant un espace libre de 2,5 à 5 cm (1 à 2 pouces)
4. Placez le bord du sac bien à plat sur la barre de scellage.
5. Appuyez sur SET pour sélectionner les modes : Vide / Scellage / Refroidissement.
6. Ajustez les durées à l'aide des boutons ▲ / ▼ :
 - Vide : 5 à 90 secondes
 - Scellage : 0 à 6 secondes
 - Refroidissement : 0 à 10 secondes
7. Appuyez sur SET pour confirmer.
8. Fermez le couvercle pour démarrer le cycle.
9. Le couvercle s'ouvre automatiquement à la fin du cycle.
10. Retirez le sac scellé.

REMARQUE : La mise sous vide ralentit la détérioration des aliments, mais ne l'empêche pas. Réfrigérez ou congelez toujours les aliments conformément aux directives de salubrité alimentaire.

Réinitialisation d'usine

- Lorsque l'appareil est sous tension et que l'affichage indique **OFF**, appuyez simultanément sur **SET + ▲** pendant 3 secondes.
- L'affichage indiquera **RS** pour confirmer la réinitialisation.

DÉPANNAGE

CODE D'ERREUR	PROBLÈME	SOLUTION
E01	Le pressostat ne s'est pas fermé pendant l'aspiration.	3. Veuillez vous assurer que le couvercle est complètement fermé et verrouillé. 4. Vérifiez le système de commande du commutateur de porte.
LP	Perte de puissance pendant le fonctionnement.	3. Vérifiez l'alimentation électrique. 4. Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé.

Le niveau de pression acoustique pondéré A est de 73,9 dB(A). Le niveau de vibration est de 0,34 m/s²

ENTRETIEN

Veuillez suivre ces recommandations d'entretien afin de garantir une longue durée de vie et des performances optimales.

Entretien générale

- Débranchez l'appareil avant toute opération d'entretien
- Les réparations majeures doivent être effectuées par du personnel qualifié.
- Si l'appareil est utilisé plus de 4 heures par jour, il est recommandé de planifier un entretien professionnel tous les six mois.
- Si l'appareil est utilisé moins de 4 heures par jour, un entretien complet annuel est recommandé.
- En cas de bruit anormal ou de fonctionnement irrégulier, cessez d'utiliser l'appareil et contactez votre fournisseur pour le service. Si la machine est utilisée plus de 4 heures par jour, il est recommandé de prévoir un entretien professionnel tous les six mois.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à base de solvants.
- N'utilisez pas de machine haute pression pour nettoyer la machine et ne la plongez pas sous un jet d'eau direct.
- Évitez que l'eau pénètre dans la chambre sous vide ou la pompe, car cela peut endommager la pompe de façon irréversible.
- Maintenez l'appareil en position verticale lors du déplacement ou du nettoyage.

Entretien du couvercle

- Gardez le couvercle à l'écart des sources de chaleur.
- Ne placez pas d'objets chauds, tranchants ou lourds sur le couvercle.
- Nettoyez uniquement avec des détergents sans solvants.
- Inspectez le couvercle chaque semaine; en cas de dommage, cessez d'utiliser l'appareil et contactez votre fournisseur.

- Il est recommandé de remplacer le couvercle tous les 3 ans.

Entretien de la pompe

- Vérifiez régulièrement l'état de l'huile : celle-ci doit être claire et exempte de contamination. Si l'huile semble sombre ou contaminée, vidangez-la et remplacez-la.
- Changez l'huile toutes les 50 heures ou au moins tous les 6 mois.
- Vérifiez le niveau d'huile chaque semaine ; remplissez s'il est inférieur à la moitié.
- Il est recommandé de procéder à une inspection annuelle de la pompe si la machine est utilisée fréquemment.
- Il est recommandé de changer l'huile toutes les 50 heures de fonctionnement ou au moins une fois tous les 6 mois.

Entretien de la barre de scellage

- Vérifiez la barre de scellage chaque semaine pour vous assurer qu'elle est en bon état.
- Si le joint est endommagé, veuillez le remplacer.

Pour remplacer la barre de scellage :

4. Retirez l'ancien joint du couvercle.
5. Appuyez uniformément sur le nouveau joint pour le mettre en place
6. Assurez-vous que la barre est bien à plat et qu'elle ne présente aucune irrégularité

GARANTIE

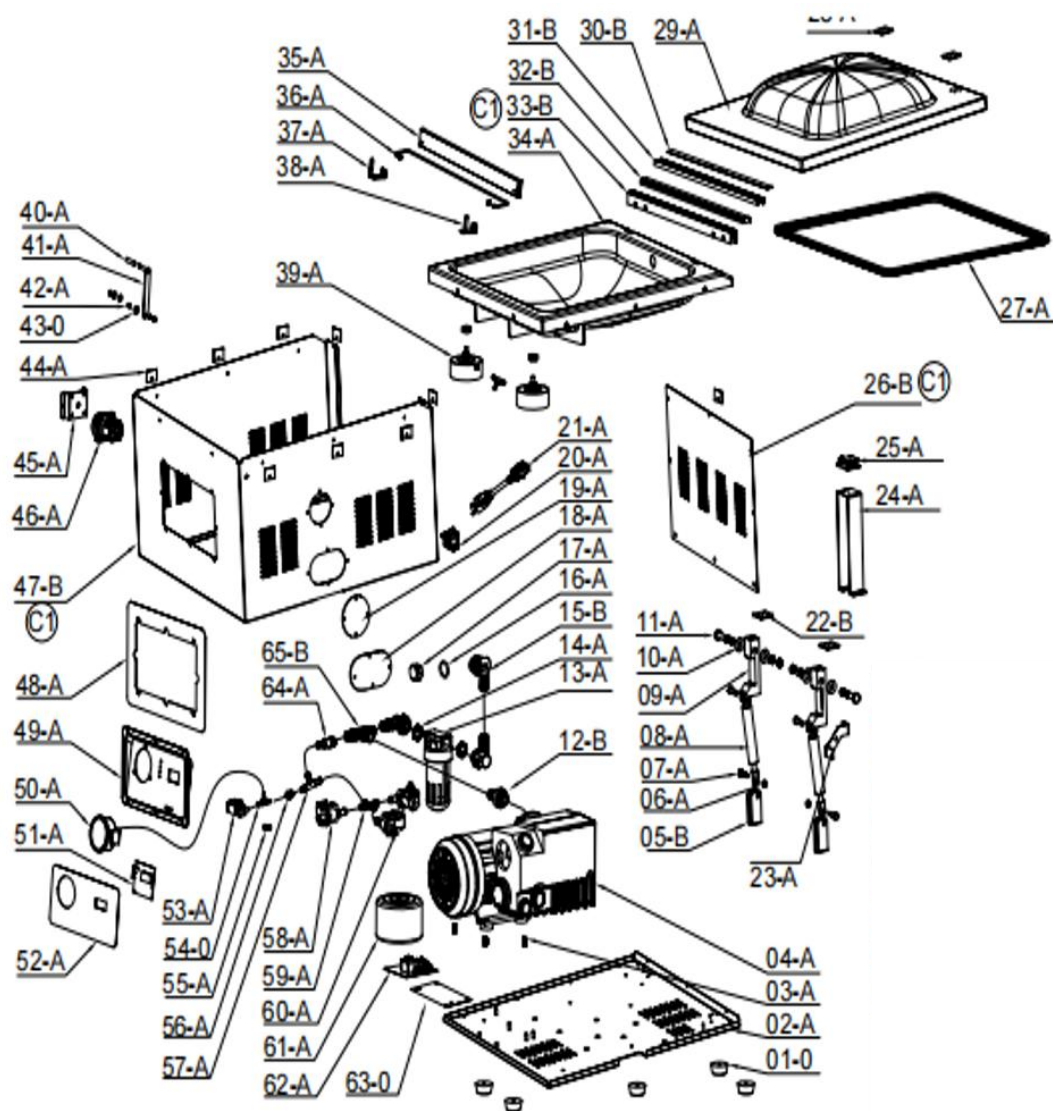
Cet appareil est couvert par une garantie d'un **an sur les pièces et la main-d'œuvre.**

Pour toute question ou problème, contactez notre service après-vente afin que nous puissions vous aider à résoudre tout souci lié à votre appareil.



www.eurodib.com

VUE ÉCLATÉE



LISTE DES PIÈCES

N	Nom de la pièce	N° de vue éclatée	Quantité pour la machine
1	Pieds en caoutchouc	N° 1	5
2	Plaque de base	N° 2	1
3	Vis de fixation M8 x 20	N° 3	3
4	Pompe à huile	#4	1
			1
5	Support de ressort à gaz	N° 5	2
6	Écrou M6	N° 6	2
7	Boulon de fixation du ressort à gaz	N° 7	4
8	Ressort à gaz	N° 8	2
9	Bras pivotant	N° 9	2
10	Rondelle coulissante	N° 10	4
11	Vis à tête hexagonale M10	N° 11	2
12	Raccord d'aspiration de la pompe	#12	1
13	Filtre à air	N° 13	1
14	Écrou d'accouplement	N° 14	2
15	Raccord d'échappement de la chambre à vide	N° 15	3
16	Bague d'étanchéité du raccord à vide	N° 16	2
17	Écrou du raccord à vide	#17	1
18	Couvercle du voyant d'huile B	#18	1
19	Couverture de fenêtre à l'huile A	N° 19	1
20	Prise à trois broches	#20	1
21	Cordon d'alimentation	#21	1
			1
22	Panneau isolant pour bras pivotant	N° 22	1
23	Plaque de pression du commutateur de commande de porte	#23	1
24	Plaque de montage pour interrupteur de porte	N° 24	1
25	Ensemble interrupteur de commande de porte	#25	1
			1
			1
			1
			3
			1
			1

			1
26	Plaque de recouvrement arrière	N° 26	1
27	Bague d'étanchéité	N° 27	1
28	Plaque de pression du couvercle à vide	N° 28	2
29	Couvercle à vide	N° 29	1
30	Entretoise à bloc fixe	#30	1
31	Bloc de retenue de la bande thermoscellable	#31	1
32	Bande thermoscellable	N° 32	1
33	Ensemble tige chauffante	#33	1
			1
			1
			2
			2
			2
			1
			2
			4
			1
			8
			4
			1
34	Chambre à vide	N° 34	1
35	Base de support de pince	#35	1
36	Pince	#36	1
37	Plaque fixe gauche de l'arbre rotatif	#37	1
38	Plaque fixe droite de l'arbre rotatif	N° 38	1
39	Ensemble piston de levage	#39	2
			2
			2
			2
			4
			2
			2
40	Tuyau en silicone	N° 40	1
41	Clip de fixation du couvercle à vide	#41	1
42	Manchon de ressort à gaz A	#42	1
43	Rondelle pour ressort à gaz	#43	1
44	Corps principal Entretoise d'amortisseur	#44	12

45	Plaque de montage de l'interrupteur	#45	1
46	Interrupteur d'alimentation	N° 46	1
		N° 46	1
47	Corps principal	#47	1
48	Panneau décoratif	N° 48	1
49	Panneau de commande	N° 49	1
	Panneau de configuration	N° 49	1
50	Manomètre	#50	1
51	Carte CPU	N° 51	1
52	Commutateur à membrane	#52	1
53	Grande électrovanne	#53	1
54	Raccord à trois voies	#54	2
55	Pince à fil $\phi 8,4$	N° 55	1
56	Raccord réducteur	#56	1
57	Raccord à trois voies	#57	1
58	Vanne de vidange	#58	2
59	Connecteur à quatre voies	#59	1
60	Soupape d'admission	#60	1
61	Ensemble transformateur annulaire	N° 61	1
			1
62	Carte mère	N° 62	1
63	Carte moteur Coussin isolant	N° 63	1
64	Raccord réducteur	N° 64	1
65	Raccord à trois voies	N° 65	1