



MODE D'EMPLOI

APPAREIL A EMBALLER SOUS VIDE D'AIR

Référence VS5160 07/19



Certification	CE, EMC, LVD, ErP, RoHS, REACH
Tension d'utilisation, fréquence, puissance	230V~, 50Hz, 130W
Dépression maximale	0,85 bars / 15L. minute
Bruit	74 décibels
Dimensions (cm)	Largeur 40 x profondeur 20,5 x hauteur 14,5
Poids (kg)	3.8kg

POUR UN USAGE DOMESTIQUE OU SIMILAIRE (page 11)

IMPORTANT : Lire cette notice d'utilisation attentivement pour vous familiariser avec l'appareil. Conserver cette notice pour la relire plus tard

CONSIGNES DE SECURITE

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, certaines consignes de sécurité élémentaires sont impérativement à respecter

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
2. **Cordon d'alimentation** : La longueur du cordon de cet appareil a été définie pour éviter les risques d'accidents. Si il est trop court, il faut utiliser une rallonge en veillant à ne pas la laisser pendre hors du plan de travail et prendre toutes les précautions pour qu'on ne puisse se prendre les pieds dedans ou le tirer accidentellement. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation de l'appareil. Pour le débrancher ou le déplacer il convient de débrancher délicatement la prise murale avant de déconnecter l'appareil. Pour la mise sous tension de l'appareil, il faut que le cordon d'alimentation soit d'abord connecter à l'appareil et seulement ensuite le brancher à la prise murale. Ne pas utiliser un appareil électrique dont le cordon ou la fiche est endommagé ni un appareil défectueux ou endommagé d'une quelconque façon. On doit le faire examiner, réparer ou faire faire un ajustement mécanique ou électrique par un technicien qualifié afin d'éviter tout danger. Vérifier régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Afin de prévenir de tout risque d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau, ou dans tout autre liquide
3. L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie ou par un système de commande à distance séparé

4. L'utilisation d'équipements ou d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner un incendie, une électrocution, des blessures. Risque de blessures en cas de mauvaise utilisation
5. Ne pas utiliser à l'extérieur
6. Ne pas utiliser avec les mains et, ou les pieds mouillés ou humides
7. Vérifier que la tension de votre appareil correspond à celle de votre installation électrique. La fiche du cordon d'alimentation est à brancher sur une prise murale alimentée en 220-240 volts
8. Si l'appareil montre des signes de défectuosité durant l'utilisation, le débrancher immédiatement. Ne pas utiliser un appareil défectueux ou tenter de le réparer
9. Si cet appareil tombe ou qu'il est accidentellement immergé dans l'eau ou dans tout autre liquide, le débrancher immédiatement. Ne pas tenter de sortir l'appareil de l'eau ! ... et ne plus l'utiliser... contacter le service après-vente
10. Alimentation électrique : Si le circuit électrique est surchargé parce qu'il doit alimenter d'autres appareils en plus du nouvel appareil, ce dernier ne fonctionnera pas correctement. Il est conseillé de faire fonctionner l'appareil sur un circuit électrique distinct. Dans le cas d'utilisation d'un cordon de rallonge, la puissance électrique du cordon doit être au moins égale à celle de l'appareil
11. Garder toujours l'appareil sous surveillance lorsqu'il est en fonctionnement
12. L'appareil doit être réparé par une personne qualifiée
13. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu
14. **Positionnement de l'appareil** : Laisser un espace d'au moins 30 centimètres sur le dessus et sur les côtés de l'appareil. Ne placer aucun objet sur l'appareil pendant qu'il fonctionne. S'assurer que la surface sur laquelle l'appareil est posé, est parfaitement stable, propre, horizontale (non inclinée), solide (supporte son poids) et qu'elle n'est pas chaude, pour garantir son fonctionnement en toute

- sécurité. Ne pas positionner l'appareil à proximité immédiate d'une source de chaleur
15. Débrancher l'appareil en cas d'erreur pendant l'usage, avant chaque nettoyage et après chaque emploi
 16. Utiliser uniquement les sacs adaptés et préconisés par le fabricant
 17. Ne pas tenter de déplacer l'appareil lorsqu'il est plein, il faut le vider complètement avant de le déplacer ou de le ranger
 18. Placer l'appareil à l'écart du rayonnement solaire
 19. Avant de brancher la prise murale, vérifier que le couvercle de l'appareil n'est pas verrouillé
 20. **Attention** : risque de brûlures si vous mettez sous vide et si vous soudez des sacs contenant des aliments chaud ou si vous touchez la bande de soudure après utilisation
 21. L'utilisation d'équipements ou d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner un incendie, une électrocution, des blessures. Risque de blessures en cas de mauvaise utilisation

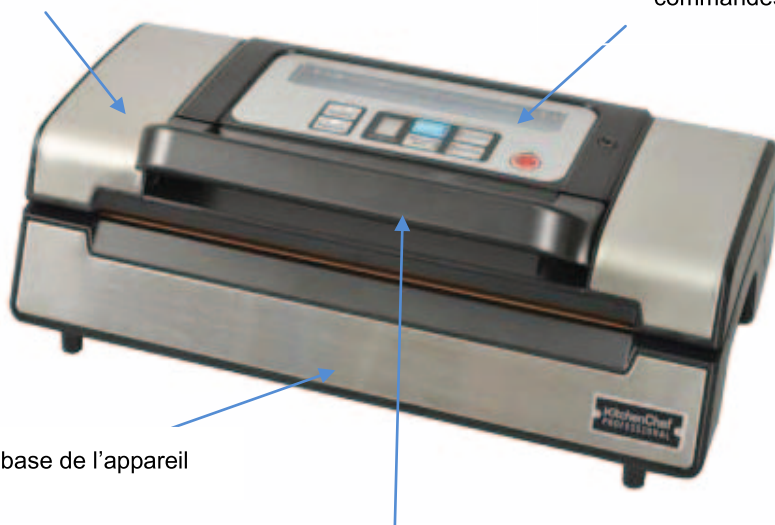
DESCRIPTION

2. couvercle

1. Panneau de commandes

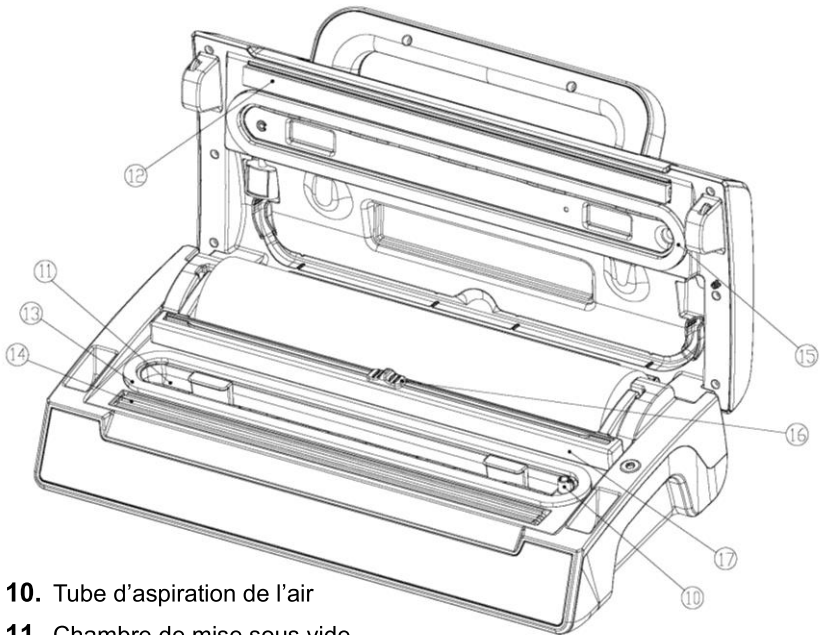
4. base de l'appareil

3. poignée de verrouillage



4. Couper le sac à l'aide du couteau (Fig.4)
5. Positionner une extrémité du sac sur la bande de soudure (Fig.5)
6. Fermer le couvercle en le verrouillant (Fig.6).
7. Presser sur soudure manuelle puis attendre que le compteur soit sur "0"
8. Vous pouvez ouvrir le couvercle, votre sac est prêt à être utilisé

DESCRIPTION (suite)



10. Tube d'aspiration de l'air
11. Chambre de mise sous vide
12. Joint de compression de la bande de soudure
13. Joint inférieur d'étanchéité de la chambre de mise sous vide
14. Bande de soudure
15. Joint supérieur d'étanchéité de la chambre de mise sous vide
16. Couteau pour couper le rouleau
17. Réglette de coupe
- 18.

Remarque importante: Le couvercle ne doit jamais être fermé "cliqué" lorsque l'appareil n'est pas utilisé... cela endommagerait les joints d'étanchéité

DESCRIPTION ET UTILISATION

Panneau de commandes



SOUDURE

Cette touche vous permet de faire le choix entre 3 niveaux de soudure en fonction de la nature des aliments .. secs ou humides... N°1 = temps de soudure le plus court pour des aliments et un sac secs... N°2 = allongement du temps de soudure pour un sac et des aliments légèrement humides... N°3 = temps de soudure le plus long pour un sac et des aliments humides)

ASPIRATION

Cette fonction permet de faire le choix entre une aspiration à vitesse élevée (Normale) ou réduite

Le témoin lumineux de la vitesse sélectionnée s'illuminera lors du choix (opération préalable à la mise sous vide automatique)

Le choix du type de soudure (1, 2 ou 3) et du type d'aspiration (normale ou réduite), est à effectuer avant d'engager le processus de mise sous vide et de soudage. Par défaut, l'appareil se positionne sur "1" et "Normale"

ECRAN de COMPTAGE

Cette touche permet de vérifier le bon fonctionnement du couvercle (le chiffre "0" apparaît lorsque l'on verrouille le couvercle). En fonctionnement et après une mise sous vide, le couvercle ne peut s'ouvrir que lorsque le chiffre est égale à "0"

Vide & Soud / ANNULER

Ce bouton à une double fonction

1. Un bref appui sur cette touche permet à l'appareil de faire le vide et de souder en une seule opération. Dans un 1^{er} temps, l'appareil fait le vide (le témoin lumineux s'éclaire), puis dans un 2nd temps la fonction soudure se met en fonctionnement automatiquement (le témoin lumineux s'éclaire)
2. **ANNULER** : cette fonction permet d'arrêter à tout moment l'opération en cours d'exécution.

SOUDURE MANUELLE

Lorsque vous n'avez pas besoin de faire le vide dans un sac, ou lorsque vous souhaitez dimensionner un sac à la demande, vous pouvez souder le sac à l'aide de cette touche (temps de soudure est d'environ 20 seconde...le sac sera soudé lorsque le compteur sera sur "0")

Vous pouvez également appuyer sur ce bouton lors de la mise sous vide automatique, ceci arrêtera automatiquement la pompe et démarra le soudage du sac. Ce qui permet de contrôler la pression dans le sac.

BOITES (option)

Après avoir connecté un'embout sur la boîte et l'autre dans le trou situé à droite du panneau de commande, un bref appui sur cette touche vous permet de réaliser le vide d'air dans la boîte (boîtes réf. VC8100 + tuyau + connecteurs en option)

MARINADE

Cette fonction utilise également une boîte de mise sous vide. Même processus que pour le chapitre précédent. Lorsque vous appuyez sur le bouton "Marinade" l'appareil fera le vide et relâchera le vide 5 fois dans la boîte. Opération qui dure environ 6 min.

ASPIRATION par à-coup

Cette touche permet de faire le vide dans un sac, à la demande et de manière manuelle. Très pratique pour les aliments sensibles à "l'écrasement" (gâteaux secs par exemple afin d'éviter de les casser si le vide est trop important)

4. Fermer le couvercle en le verrouillant... les voyants de **Soudure** et **Aspiration** s'illuminent en rouge et le compteur s'illumine en bleu
5. Appuyer sur la touche désirée en fonction de l'opération attendue (mode automatique ou soudure seule)
6. Le cycle est terminé lorsque le compteur indique "0". Lors de la mise sous vide, si le compteur n'indique pas "0", vous ne pourrez pas ouvrir le couvercle

Comment faire un sac avec un rouleau?



Fig.1

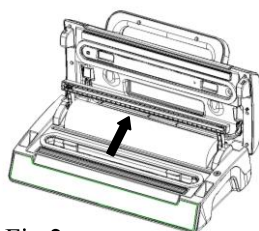


Fig.2

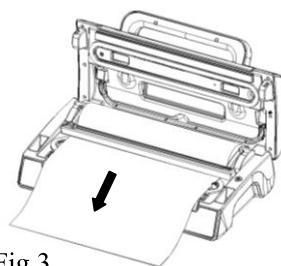


Fig.3

1. Ouvrir le couvercle (Fig.1)
2. Lever la réglette de coupe (Fig.2)
3. Dérouler le rouleau à la longueur désirée puis baisser la réglette de coupe (Fig.3) en vous assurant que le couteau est positionné complètement à droite ou à gauche

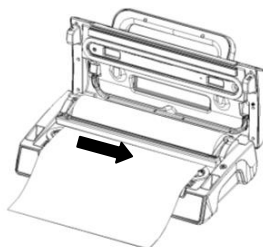


Fig.4

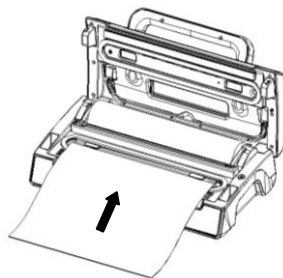
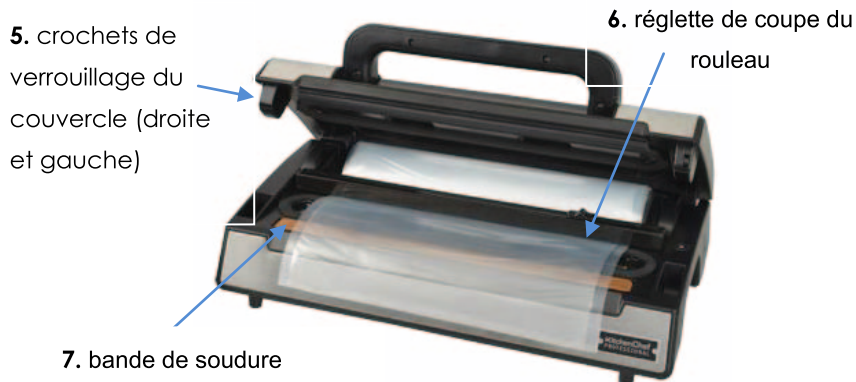


Fig.5



Fig.6

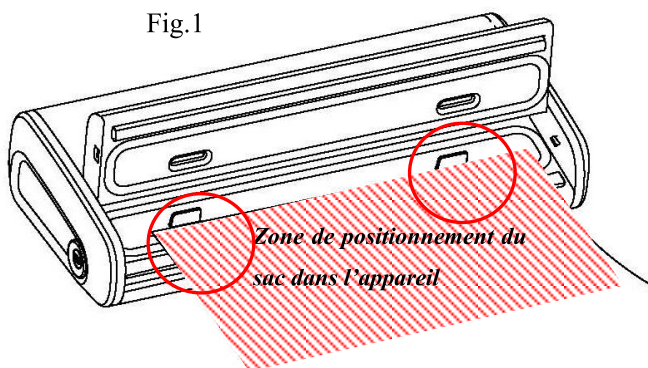


UTILISATION

Comment faire le vide dans un sac ?

1. Brancher l'appareil dans une prise murale
2. Insérer les aliments dans le sac
3. Ouvrir le couvercle et positionner le sac jusqu'à toucher les 2 butées dans la chambre de mise sous vide (Fig.1)... attention de ne pas obstruer le tube de mise sous vide situé à droite de la chambre de mise sous vide + bien nettoyer et bien tendre l'extrémité du sac afin d'obtenir une surface plane et sèche à souder. La largeur du sac ne doit pas excéder 30 cm

Fig.1



MISE EN GARDE / CONSEILS

NE JAMAIS VERROUILLER LE COUVERCLE LORSQUE VOUS N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL OU LORSQUE VOUS LE RANGEZ. CELA ENDOMMAGERAIT LES JOINTS SUPERIEUR ET INFERIEUR QUI PERMETTENT D'OBTENIR UNE ETANCHEITE DE LA CHAMBRE DE MISE SOUS VIDE (les joints sont des pièces d'usures non prises sous garantie)

FAIRE BIEN ATTENTION DE NE PAS BOUCHER LE TUBE D'ASPIRATION (N°10) SITUE A DROITE DE LA CHAMBRE DE MISE SOUS VIDE

IL EST RECOMMANDE DE CONGELER PENDANT 24 HEURES LES ALIMENTS LIQUIDES DANS UNE BOITE AVANT DE LES METTRE SOUS VIDE

LAISSER L'APPAREIL REFROIDIR 1 MINUTE ENTRE CHAQUE OPERATION DE SOUDAGE... SINON IL Y A UN RISQUE DE SURCHAUFFE QUI ENDOMAGERAIT L'APPAREIL... SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PLUS SUITE A UNE SURCHAUFFE, LE LAISSER REFROIDIR 15 A 20 MUNITES AVANT REEMPLOI.

UTILISER UNIQUEMENT DES ROULEAUX ET DES SACS ADAPTES A CE TYPE D'APPAREIL (consommables dits "foilés" ou "renforcés"). Vous rapprocher de votre revendeur qui saura vous renseigner ou téléphoner chez Kitchen chef

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. Débrancher l'appareil de la prise murale
2. S'assurer que l'appareil est vide
3. Votre appareil **doit être nettoyé** avant de le ranger
4. Nettoyer le corps de l'appareil à l'aide d'un linge légèrement humide et doux
5. Le joint supérieur et le joint inférieur sont à nettoyer de manière très attentive. Aucun résidu ne doit rester dessus cela endommagerait les joints et ne permettrait plus une bonne étanchéité de la chambre de mise sous vide
6. Bien veiller à ce que la bande de soudure soit également propre
7. Sécher l'appareil
8. Ne pas immerger dans l'eau afin de prévenir tout risque d'électrocution.
9. Ne pas nettoyer l'appareil avec un matériel abrasif ou tranchant
10. Ranger l'appareil dans sa boîte et le conserver dans un endroit frais et sec
11. **Ne pas verrouiller le couvercle lorsque vous n'utilisez pas l'appareil et lorsque vous le rangez...cela endommage les joints supérieur et inférieur**

IMPORTANT: Pour éviter tout risque de contamination ou de maladie, ne pas réutiliser un sac dans lequel vous avez stocké de la viande et du poisson non préparés. De même si le sac a été utilisé au micro-ondes ou bouilli

UTILISATION DOMESTIQUE et SIMILAIRE

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:

- Des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnement professionnels
- Dans des fermes
- L'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel
- Des environnements du type chambres d'hôtes

GARANTIE

Cet appareil est garanti 2 ans à partir de la date d'achat, contre tout défaut ou vice de fabrication. Garantie pièces et main d'œuvre, la garantie concerne le remplacement de toute pièce défectueuse mais **ne saurait couvrir l'usure normale de l'appareil (joints par exemple), le manque d'entretien ni les détériorations qui pourraient survenir à la suite d'une surtension ou d'un mauvais emploi.** Toute modification apportée par l'utilisateur à l'appareil ou à ses accessoires d'origine entraîne la suppression du bénéfice de la garantie.

COMMENT FAIRE REPARER VOTRE APPAREIL ?

Si cet appareil ne fonctionne plus normalement, s'adresser à votre revendeur qui le plus souvent pourra résoudre le problème, ou téléphoner au **N° 04.42.63.15.33. entre 9 et 12 heures**. Un 1^{er} diagnostic sera fait par téléphone et nous vous indiquerons la procédure à suivre pour la réparation de votre appareil. **Votre appareil ne peut pas nous être retourné sans notre accord préalable. Un N° de retour vous sera communiqué. Ce N° est à indiquer en gros de manière très lisible sur le carton de retour. Sans ce N°, le colis sera refusé. Prendre toutes les précautions nécessaires pour que l'appareil soit bien emballé (nous vous préconisons de conserver votre emballage d'origine et surtout les cales prévues à cet effet). Tout appareil ou accessoire retourné mal emballé et arrivant détérioré ne sera pas couvert par la garantie.** Il vous sera rendu dans les 3 semaines maximum à dater de la réception de votre colis. Les appareils envoyés seront réexpédiés port payé. **Ne pas oublier de placer une copie de votre facture d'achat dans le colis ainsi qu'un descriptif précis de la panne. Votre appareil doit être impérativement nettoyé.**



Ce symbole, figurant sur l'étiquette signalétique signifie que cet article, lorsqu'il est usagé, fait l'objet d'une collecte sélective, (pour les modalités de cette collecte, se renseigner auprès de votre commune) ou d'une reprise à titre gratuit par le distributeur pour l'acquisition d'un article similaire (port à vos frais). Compte tenu des effets sur l'environnement et la santé humaine, en raison de la présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, CET ARTICLE NE DOIT PAS ETRE JETE AVEC LES DECHETS MUNICIPAUX NON TRIES