

Manuel d'utilisation

Machine sous vide à cloche

Modèle : KVM077DP



Nous vous remercions d'avoir acheté l'appareil d'emballage sous vide KVM077DP. Grâce au KVM077DP, vous pourrez désormais conserver les aliments plus longtemps au réfrigérateur, au congélateur et dans le garde-manger. Le KVM077DP élimine efficacement l'air et prolonge la fraîcheur jusqu'à cinq fois plus longtemps que les méthodes de conservation normales. Le KVM077DP peut également être utilisé pour conserver et organiser des objets domestiques tels que souvenirs, petits jouets et objets faciles à égarer. Vous constaterez rapidement que votre KVM077DP est si polyvalent et pratique qu'il ne quittera plus votre plan de travail.

Le KVM077DP est un système de mise sous vide à cloche, qui offre deux avantages distincts par rapport aux appareils sans cloche utilisant des sacs externes. Premièrement, un niveau de vide beaucoup plus élevé peut être atteint, ce qui prolonge la durée de conservation des aliments emballés. Deuxièmement, les liquides et les aliments riches en liquide peuvent être emballés sous vide efficacement. Les aliments tels que viandes fraîches, poissons, soupes, ragoûts, etc. ne posent plus de problème pour l'emballage sous vide. Les légumes et viandes marinés s'emballent rapidement, facilement et sans salissures.

La machine à cloche KVM077DP utilise une technologie professionnelle. Placez simplement le sachet à souder dans la chambre et fermez le couvercle. Appuyez sur Start et le processus de soudure commence ! L'air est d'abord évacué de toute la chambre et du sachet. Dès que le niveau de vide préréglé est atteint, le sachet est soudé. À la fin du cycle de soudure, l'air rentre dans la chambre. Attendez le signal sonore : le processus est terminé.

Avec le KVM077DP, vous pouvez facilement emballer de nombreux formats et formes. Préparez et conservez aussi bien de petites portions individuelles que des produits en vrac. La largeur maximale du sachet sous vide est de 300 mm.

Table des matières

Emballage sous vide et sécurité alimentaire	3 - 4
Caractéristiques de la machine sous vide	5 - 7
Sécurité et entretien	7 - 8
Premiers pas avec l'emballage sous vide	8 - 9
Emballage avec des sachets sous vide	9
Instructions d'utilisation	10 - 13
Conservation des aliments et informations de sécurité	13 - 14
Dépannage	14 - 16

Emballage sous vide et sécurité alimentaire

L'emballage sous vide prolonge la durée de conservation des aliments en retirant la majeure partie de l'air des récipients fermés et en empêchant l'air frais de pénétrer dans les récipients hermétiques, ce qui réduit l'oxydation. L'emballage sous vide aide à préserver la saveur et la qualité générale. Il contribue également à inhiber la croissance des micro-organismes aérobies, qui peuvent entraîner les problèmes décrits ci-dessous dans certaines conditions :

Moisissures - Les moisissures ne peuvent pas se développer dans un environnement pauvre en oxygène ; l'emballage sous vide peut donc pratiquement les éliminer.

Levures - Elles provoquent une fermentation, reconnaissable à l'odeur et au goût. Les levures ont besoin d'eau, de sucre et d'une température modérée pour se développer. Elles peuvent survivre avec ou sans air. Le refroidissement ralentit leur développement, tandis que la congélation l'arrête complètement.

Bactéries - Elles provoquent une odeur désagréable, une décoloration et/ou une texture molle ou visqueuse. Dans des conditions appropriées, *Clostridium botulinum* (l'organisme responsable du botulisme) peut se développer sans air et ne peut pas être détecté par l'odeur ou le goût. Bien que cela soit extrêmement rare, il peut être très dangereux.

Comme pour tout autre récipient de stockage, il est important de vérifier que les aliments ne présentent pas de signes d'altération avant de les consommer.

Pour conserver les aliments en toute sécurité, il est important de maintenir de basses températures. Vous pouvez réduire considérablement la croissance des micro-organismes à des températures de 4 °C ou moins. La congélation à -17 °C ne tue pas les micro-organismes, mais arrête leur multiplication. Pour un stockage de longue durée, congelez toujours les denrées périssables emballées sous vide.

Il est important de noter que l'emballage sous vide ne peut pas inverser la détérioration des aliments. Il peut seulement ralentir les modifications de qualité. Il est difficile de prévoir combien de temps les aliments conserveront au mieux leur saveur, leur apparence ou leur texture, car cela dépend de

l'âge et de l'état des aliments le jour de leur emballage sous vide.

Remarque : l'emballage sous vide ne remplace pas la réfrigération ou la congélation. Tous les aliments périssables nécessitant une réfrigération doivent rester réfrigérés ou congelés après l'emballage sous vide.

Consignes de préparation

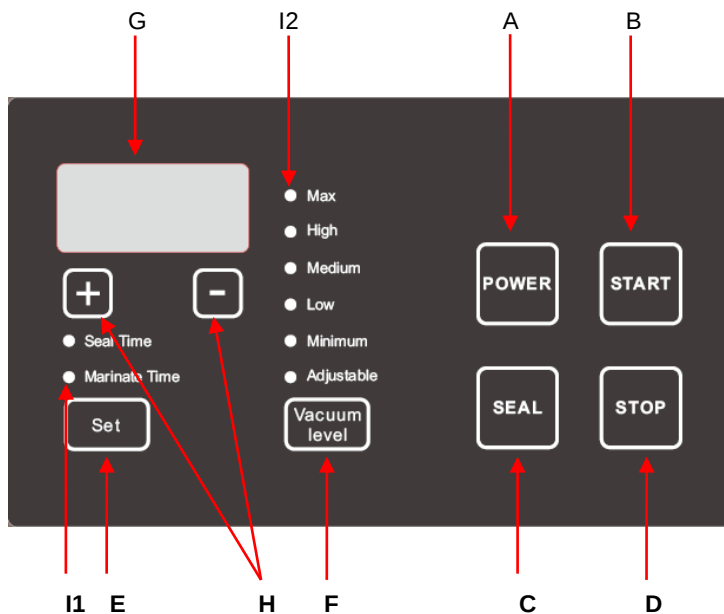
Les légumes doivent être blanchis avant l'emballage sous vide. Ce procédé arrête l'action des enzymes, qui entraîne une perte de saveur, de couleur et de texture. Pour blanchir les légumes, placez-les dans de l'eau bouillante ou au micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient cuits mais encore croquants. Plongez-les ensuite dans de l'eau froide pour arrêter la cuisson. Enfin, séchez les légumes sur un torchon avant de les emballer sous vide. Les légumes crucifères (brocoli, choux de Bruxelles, chou, chou-fleur, chou frisé, navets) dégagent naturellement des gaz pendant le stockage. Par conséquent, après blanchiment, ils doivent être conservés uniquement au congélateur.

Caractéristiques de la machine sous vide

Couvercle de
mise sous vide



Panneau de
commande



A. Bouton d'alimentation (Power)

Lorsque la machine est branchée, l'affichage LED (G) indique OFF. Appuyez sur le bouton Power : l'affichage LED (G) indique le temps de soudure pré réglé (ou le temps de marinade), puis le niveau de vide pré réglé. La machine est maintenant prête à fonctionner. Appuyez de nouveau sur Power : la machine revient en mode veille. L'affichage LED (G) indique OFF.

B. Bouton de démarrage (Start)

Lorsque la machine est prête à fonctionner, appuyez sur Start. La machine passe en mode mise sous vide et soudure ou en mode marinade sous vide (selon le mode réglé).

C. Bouton de soudure (Seal)

En mode vide, appuyez sur Seal pour arrêter le processus de mise sous vide et passer au mode soudure.

D. Bouton d'arrêt (Stop)

Appuyez sur Stop pour arrêter tout processus en cours.

E. Bouton de réglage (Set)

Appuyez sur Set pour choisir le mode vide-soudure ou le mode marinade sous vide (le voyant correspondant s'allume). Appuyez sur « + » ou « - » pour régler le temps de soudure ou de marinade (le temps s'affiche sur l'écran LED).

F. Bouton de niveau de vide (Vacuum Level)

Appuyez sur Vacuum Level pour choisir le niveau de vide requis (le voyant correspondant s'allume ; unité : inHg). Lorsque ADJUSTABLE est sélectionné, appuyez sur « + » ou « - » pour régler le niveau de vide souhaité (le niveau de vide s'affiche sur l'écran LED).

G. Affichage LED

1. Indique le niveau de vide en temps réel.
2. Indique le temps de soudure ou de marinade.

H. Boutons de réglage (« + » « - »)

1. Régler le temps de soudure
2. Régler le temps de marinade
3. Régler le niveau de vide

I. Voyants

I1. Indique le processus en cours

I2. Indique le niveau de vide

Données techniques

Tension : 220-240 V~50 Hz Puissance : 630 W

Pression : -29.7 inHg / -1006 mbar ($\pm 5\%$) directement à la pompe

-29.5 inHg / -999 mbar ($\pm 5\%$) dans la chambre à vide

Largeur max. de soudure du sachet : 300 mm Largeur du fil de soudure : 3.5 mm

Poids : 22.3 kg Dimensions : 429 x 359 x 366 mm

Sécurité

Pour votre sécurité, respectez les précautions suivantes lors de l'utilisation du KVM077DP :

- Lire attentivement le manuel d'utilisation avant d'utiliser la machine pour la première fois.
- Ne pas utiliser le KVM077DP sur des surfaces humides ou chaudes, ni à proximité d'une source de chaleur.
- Ne pas immerger la machine ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
- Brancher le KVM077DP uniquement à une prise mise à la terre ; ne pas utiliser de rallonge.
- Pour débrancher, retirer directement la fiche de la prise. Ne pas débrancher en tirant sur le cordon.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé.
- Utiliser le KVM077DP uniquement pour l'usage auquel il est destiné.
- Pendant le fonctionnement de la machine, ne pas toucher le couvercle de mise sous vide, la chambre à vide ni la barre de soudure afin d'éviter les contusions, les brûlures ou l'endommagement de la machine.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances,

sauf si elles sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

Entretien

- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
- Nettoyer régulièrement l'appareil avec un chiffon humide et un savon doux afin d'éliminer les miettes, la poussière et les débris.

Premiers pas avec l'emballage sous vide

Si vous travaillez dans l'industrie de la transformation alimentaire ou de la restauration, vous connaissez probablement déjà les avantages de l'emballage sous vide. Cette méthode est utilisée avec succès depuis de nombreuses années comme moyen sûr et économique de prolonger la durée de conservation et de maintenir la qualité des produits alimentaires.

Si l'emballage sous vide est nouveau pour votre foyer ou votre entreprise, vous vous demanderez bientôt comment vous faisiez sans lui !

Que vous soyez débutant ou expert, certaines règles de base doivent toujours être respectées afin d'emballer des aliments propres à la consommation. Le non-respect de ces règles peut entraîner une altération des aliments et, dans certains cas, une maladie ou la mort.

Une fois familiarisé avec les procédures du KVM077DP, vous utiliserez la machine à cloche en toute confiance et profiterez d'une meilleure qualité de conservation des aliments.

- Emballer uniquement des aliments frais. Ne pas emballer d'aliments vieux ou rances. Un produit déjà altéré ne s'améliore pas avec l'emballage sous vide.
- Les aliments frais (viandes, légumes, fromages, etc.) doivent être réfrigérés à 34 °F ou moins, ou congelés après l'emballage sous vide.

- L'emballage sous vide retire une grande partie de l'air. Cela ralentit la croissance de la plupart des micro-organismes vivants qui dégradent les aliments, tels que les bactéries aérobies et les moisissures. Cependant, certaines bactéries comme *Clostridium botulinum* (responsable du botulisme) sont anaérobies et se développent en l'absence d'oxygène.
- Les aliments sensibles au botulisme doivent être réfrigérés pour une courte durée et congelés pour une conservation de longue durée. Consommer immédiatement après réchauffage.
- Les légumes tels que le chou-fleur, le brocoli et le chou dégagent des gaz lorsqu'ils sont emballés sous vide. Pour préparer ces aliments à l'emballage sous vide, il faut d'abord les blanchir.
- Tous les aliments périssables doivent être réfrigérés ou congelés afin d'éviter leur altération.
- L'emballage sous vide ne remplace pas la mise en conserve.

Emballage avec des sachets sous vide

Avec le KVM077DP, vous pouvez facilement emballer une grande variété de tailles et de formes. Vous pouvez également préparer et conserver aussi bien de petites portions individuelles que des produits en vrac.

- Conserve les aliments frais 3 à 5 fois plus longtemps que les sacs de conservation classiques.
- Plusieurs tailles sont disponibles pour répondre à vos besoins d'emballage.
- Idéal pour des centaines d'utilisations dans et hors de la cuisine.
- Convient au congélateur, au réfrigérateur et au micro-ondes. Les sachets peuvent également être bouillis.
- Épaisseur des sachets disponible en version standard 3 mil ou renforcée 4 mil.
- Les sachets sont proposés à un prix économique, pour un meilleur rapport qualité-prix.
- Les légumes doivent être blanchis avant l'emballage. Les placer dans l'eau bouillante ou au micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient bien chauds mais encore croquants. Procéder ensuite à l'emballage sous vide comme d'habitude.

Instructions d'utilisation

Préparations

- Lire attentivement le manuel d'utilisation avant utilisation.
- Brancher l'appareil sur une prise mise à la terre.
- Ouvrir le couvercle, appuyer sur Power : la machine est prête à fonctionner et l'écran LED affiche le dernier mode utilisé. Vous pouvez maintenant utiliser la machine pour emballer sous vide.

Comment mettre sous vide et souder avec des sachets

1. Sélectionner le sachet sous vide

Choisissez un sachet sous vide de taille appropriée. Laissez au moins 1 à 2 pouces d'espace libre en haut du sachet afin de garantir une soudure de qualité et hermétique.

2. Sélectionner le mode Seal et régler le temps de soudure

Appuyez sur Set. Lorsque le voyant Seal Time est allumé, le mode de soudure est sélectionné. Appuyez sur « + » ou « - » pour augmenter ou réduire le temps de soudure ; plage de réglage : 0 à 6 secondes.

3. Sélectionner le niveau de vide

Appuyez sur Vacuum Level et sélectionnez le niveau de vide souhaité. Six options sont disponibles : Max (29.5 inHg), High (29.0 inHg), Medium (27.5 inHg), Low (26.0 inHg), Minimum (23.5 inHg) et Adjustable. Le voyant correspondant au niveau sélectionné s'allume. Lorsque l'option Adjustable est sélectionnée, appuyez sur « + » ou « - » pour régler un niveau compris entre 23.5 et 29.5 inHg.

4. Placer le sachet contenant les produits dans la chambre à vide.

- a. Assurez-vous que la hauteur du sachet contenant des aliments liquides ou humides est inférieure à la hauteur de la barre de soudure.
- b. Posez le sachet à plat ; assurez-vous que l'ouverture du sachet passe par-dessus la

barre de soudure.

c. Ouvrez le clip à l'avant de la chambre, pincez la face inférieure de l'ouverture du sachet et appuyez sur le clip pour verrouiller le sachet.

Remarque : le sachet entier, y compris son ouverture, doit se trouver à l'intérieur de la chambre à vide.

5. Processus de fonctionnement (vide-soudure)

a. Fermez le couvercle, appuyez sur Start : la machine est prête pour le mode vide-soudure.

b. La pompe commence à fonctionner. Le voyant du niveau de vide pré réglé se met à clignoter (lorsque le niveau pré réglé est atteint, le voyant reste allumé). Le nombre affiché sur l'écran LED augmente de 0 jusqu'au niveau de vide pré réglé (lorsqu'il atteint 5 et 19, la machine émet un signal sonore).

c. Lorsque la mise sous vide est terminée, la machine passe automatiquement en mode Seal. L'écran LED affiche le temps de soudure pré réglé et lance le compte à rebours jusqu'à 0. Une fois la soudure terminée, la machine commence à remettre la chambre à l'air.

d. Lorsque la machine émet trois signaux sonores, le processus est terminé. La machine revient en mode prêt à fonctionner. L'écran LED et les voyants s'affichent en conséquence.

Remarque : pendant l'étape b ci-dessus, appuyez sur Seal pour passer plus tôt en mode soudure.

Comment mariner sous vide avec un sachet ou un récipient

1. Sélectionner le sachet ou le récipient

Sachet : choisissez un sachet de taille appropriée. Laissez au moins 1 à 2 pouces d'espace libre en haut du sachet afin de garantir une soudure de qualité et hermétique.

Récipient : choisissez un récipient de taille appropriée pouvant être placé dans la chambre à vide.

2. Sélectionner le mode Marinade et régler le temps de marinade

Appuyez sur Set ; lorsque le voyant Marinade time est allumé, le mode Marinade est

sélectionné. Appuyez sur « + » ou « - » pour augmenter ou réduire le temps de marinade. La plage de réglage est de 9 à 99 minutes.

3. Régler le niveau de vide

Appuyez sur Vacuum Level et sélectionnez le niveau de vide souhaité. Six options sont disponibles : Max (29.5 inHg), High (29.0 inHg), Medium (27.5 inHg), Low (26.0 inHg), Minimum (23.5 inHg) et Adjustable. Le voyant correspondant au niveau sélectionné s'allume. Lorsque l'option Adjustable est sélectionnée, appuyez sur « + » ou « - » pour régler un niveau compris entre 23.5 et 29.5 inHg.

4. Placer le sachet ou le récipient dans la chambre à vide

Sachet :

- a.** Assurez-vous que la hauteur du sachet contenant des aliments liquides ou humides est inférieure à la hauteur de la barre de soudure.
- b.** Posez le sachet à plat ; assurez-vous que l'ouverture du sachet passe par-dessus la barre de soudure.
- c.** Ouvrez le clip à l'avant de la chambre, pincez la face inférieure de l'ouverture du sachet et appuyez sur le clip pour verrouiller le sachet.

Remarque : le sachet entier, y compris son ouverture, doit se trouver à l'intérieur de la chambre à vide.

Récipient : placez le récipient contenant les produits dans la chambre à vide. Si le récipient possède un couvercle, retirez-le afin de garantir que le récipient est relié à la chambre à vide.

5. Processus de fonctionnement (vide-marinade)

- a.** Fermez le couvercle de mise sous vide ; la machine démarre et passe en mode vide-marinade. Un cycle dure 9 minutes ; le maximum est de 11 cycles (99 minutes). Le processus est : vide - maintien du vide - remise à l'air. Les phases de vide et de remise à l'air durent environ 1 minute. Le maintien du vide dure environ 8 minutes.
- b.** La pompe commence à fonctionner. Le voyant du niveau de vide pré-réglé clignote (lorsque le niveau pré-réglé est atteint, le voyant reste allumé). Le nombre affiché sur l'écran LED augmente de 0 jusqu'au niveau de vide pré-réglé.
- c.** Lorsque le processus de mise sous vide est terminé, la machine passe en mode Marinate (maintien

du vide). Le temps de marinade affiché sur l'écran LED diminue d'une minute à la fois. Lorsque le nombre atteint un multiple de 9, la chambre à vide commence à se remettre à l'air. Une fois la remise à l'air terminée, le mode vide-marinade recommence jusqu'à ce que le nombre atteigne 0. Le processus est alors terminé.

d. Lorsque la machine émet trois signaux sonores, l'ensemble du processus est terminé. La machine revient en mode prêt à fonctionner. L'affichage et les voyants s'affichent en conséquence.

Remarque : pendant les étapes b ou c ci-dessus, appuyez sur Seal pour passer en mode soudure.

Conservation des aliments et informations de sécurité

Le KVM077DP va révolutionner la façon dont vous achetez et conservez les aliments.

L'emballage sous vide permet d'éviter les brûlures de congélation et de ralentir l'altération des aliments ; vous pouvez donc profiter des achats en grande quantité sans risquer de gaspiller de la nourriture.

L'emballage sous vide avec le KVM077DP élimine jusqu'à 90 % de l'air de l'emballage. Cela aide à conserver les aliments frais jusqu'à 5 fois plus longtemps que dans des conditions normales. Les aliments secs tels que les pâtes, les céréales et la farine restent frais du début à la fin. L'emballage sous vide empêche également les charançons et autres insectes d'infester les denrées sèches. N'emballer que les aliments les plus frais possibles.

Cependant, gardez à l'esprit que tous les aliments ne bénéficient pas de l'emballage sous vide. Ne mettez jamais sous vide l'ail ni les champignons. Une réaction chimique dangereuse se produit lorsque l'air est retiré, rendant ces aliments dangereux s'ils sont ingérés. Les légumes doivent être blanchis avant emballage afin de détruire les enzymes susceptibles de provoquer une détérioration ou un dégagement gazeux sous vide.

Aliments	Conservation au congélateur sous vide	Conservation au réfrigérateur sous vide	Conservation habituelle
Bœuf et veau frais	1-3 ans	1 mois	1-2 semaines
Viande hachée	1 an	1 mois	1-2 semaines
Porc frais	2-3 ans	2-4 semaines	1 semaine
Poisson frais	2 ans	2 semaines	3-4 jours
Volaille fraîche	2-3 ans	2-4 semaines	1 semaine
Viandes fumées	3 ans	6-12 semaines	2-4 semaines
Légumes frais, blanchis	2-3 ans	2-4 semaines	1-2 semaines
Fruits frais	2-3 ans	2 semaines	3-4 jours
Fromages à pâte dure	6 mois	6-12 semaines	2-4 jours
Charcuterie en tranches	déconseillé	6-12 semaines	1-2 semaines
Pâtes fraîches	6 mois	2-3 semaines	1 semaine

Dépannage

Dans des conditions appropriées, votre KVM077DP offre d'excellentes performances de mise sous vide. Dans certains cas, des problèmes peuvent survenir. Consultez le guide de dépannage avant d'appeler l'assistance clientèle.

Le KVM077DP ne s'allume pas

- Vérifiez que la machine est correctement branchée sur une prise mise à la terre.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation ne présente ni déchirures ni effilochages. N'utilisez pas la machine si le cordon d'alimentation est endommagé.
- Assurez-vous que le bouton Power a été correctement actionné. L'écran LED s'allume lorsque l'appareil est en marche.

Le KVM077DP ne fait pas un vide complet avec le sachet

- Le temps de mise sous vide/soudure peut être insuffisant. Augmentez les temps de mise sous vide et de soudure, puis recommencez.
- Pour mettre sous vide et souder correctement, l'ouverture du sachet doit se trouver à l'intérieur de la chambre à vide.
- Si vous utilisez un sachet en rouleau, assurez-vous que la première soudure est complète et qu'aucune soudure ne présente d'espace.
- Le KVM077DP et le sachet sous vide doivent être propres, secs et exempts de débris pour que

le processus de mise sous vide réussisse. Essuyez la surface de la barre de soudure et l'intérieur du sachet, puis réessayez.

Le sachet sous vide perd le vide après la soudure

- Les objets pointus peuvent percer de petits trous dans les sachets. Pour l'éviter, recouvrez les bords tranchants avec un essuie-tout et mettez sous vide dans un nouveau sachet.
- Certains fruits et légumes peuvent dégager des gaz s'ils n'ont pas été correctement blanchis ou congelés avant l'emballage. Ouvrez le sachet. Si vous pensez que l'aliment a commencé à s'altérer, jetez-le. S'il n'a pas encore commencé à s'altérer, consommez-le immédiatement. En cas de doute, jetez l'aliment.

Le KVM077DP ne soude pas correctement le sachet

- Le temps de soudure peut être trop court. Augmentez le temps de soudure et réessayez.
- Les sachets ne se soudent pas si de l'humidité, des particules alimentaires ou des débris se trouvent dans la zone de soudure. Essuyez l'intérieur du sachet et réessayez.
- Le sachet doit être correctement positionné le long de la barre de soudure. Assurez-vous que l'ensemble du sachet passe sur la barre de soudure et que le matériau du sachet ne présente aucun pli.

Codes d'erreur KVM077DP et dépannage

Codes d'erreur KVM077DP

Code d'erreur	Cause de l'alerte	Dépannage
E01	Lorsque la machine effectue le vide pendant un certain temps, les deux pressostats ne se ferment pas.	1. Vérifier que le couvercle de mise sous vide est fermé ; 2. Vérifier que les joints d'étanchéité sont correctement montés ; 3. Vérifier que la pompe fonctionne toujours ; 4. Vérifier que les pressostats fonctionnent correctement (contrôler le tuyau de raccordement, les pressostats, le câble de données 10P, etc.)

E02	Lorsque la machine passe en mode Seal, le micro-interrupteur ne se ferme pas.	1. Vérifier que le couvercle de mise sous vide est fermé ; 2. Vérifier le bon fonctionnement du micro-interrupteur (fil de connexion GAS1, micro-interrupteur, câble de données 10P, etc.)
-----	---	---

Merci d'avoir acheté la machine sous vide à cloche KVM077DP.

Bonne mise sous vide !