



Mode d'emploi

VacuDrawer V6000

Tiroir sous-vide

Merci d’avoir porté votre choix sur l’un de nos produits. Votre nouvel appareil répond aux exigences les plus élevées et son utilisation est des plus simples. Accordez-vous toutefois le temps de lire ce mode d’emploi. Vous vous familiariserez ainsi avec votre appareil, ce qui vous permettra de l’utiliser de manière optimale et sans dérangement.

Tenez compte des consignes de sécurité.

Modifications

Le texte, les illustrations et les données correspondent au niveau technique de l’appareil au moment de la mise sous presse de ce mode d’emploi. Sous réserve de modifications dans le cadre du progrès technique.

Domaine de validité

Ce mode d’emploi est valable pour:

Désignation du modèle	Type	Système de mesure
VacuDrawer V6000 14	DV6T-36004	60-144
VacuDrawer V6000 14	DV6T-36005	60-144

Les différences d’exécution sont mentionnées dans le texte.

Table des matières

	2	8.7	Déshumidification.....	21
1	Consignes de sécurité	4	9	Éliminer soi-même des dérangements
1.1	Symboles utilisés	4		22
1.2	Consignes de sécurité générales.....	4	9.1	Que faire lorsque... ..
1.3	Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil	5		22
1.4	Avant la première mise en service	5	10	Accessoires et pièces de rechange
2	Description générale de l'appareil	8		24
2.1	Première mise en service.....	8	11	Caractéristiques techniques
2.2	Structure	8	11.1	EcoStandby
2.3	Éléments de commande et d'affichage.....	9		26
2.4	Signification des affichages	9	12	Trucs et astuces
3	Ouverture et fermeture du tiroir chauffant	10		26
4	Utilisation	10	13	Élimination
5	Manipulation des aliments	12		27
5.1	Qualité et hygiène	12	14	Index
5.2	Préparation d'aliments spéciaux.....	12		28
5.3	Conservation	13	15	Notes
5.4	Vacuisine ©.....	13		29
6	Mise sous vide des aliments	13	16	Service et assistance
6.1	Aliments	13		31
6.2	Niveaux de vide recommandés	14		
6.3	Sélection de la durée de scellage	16		
7	Vue d'ensemble des applications	16		
7.1	Mise sous vide et scellage.....	16		
7.2	Mise sous vide uniquement	17		
7.3	Scellage simple	17		
7.4	Mise sous vide externe	17		
8	Entretien et maintenance	18		
8.1	Indications générales	18		
8.2	Nettoyage	19		
8.3	Remplacement de la barre de soudure	20		
8.4	Remplacement du joint de couvercle d'appareil	20		
8.5	Remplacement du patin de scellage	20		
8.6	Contrôle du système	21		

1 Consignes de sécurité

1.1 Symboles utilisés



Des réparations incorrectes peuvent entraîner des dangers imprévisibles pour l'utilisateur, pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité. Les réparations doivent être effectuées uniquement par des spécialistes agréés, sinon aucune garantie ne peut être accordée pour les dommages ultérieurs.



Ce symbole est utilisé pour toutes les consignes importantes concernant la sécurité.

Le non-respect de ces consignes peut causer des blessures et endommager l'appareil ou l'installation!



Informations et consignes dont il faut tenir compte.



Informations concernant l'élimination de l'appareil



Informations concernant le mode d'emploi

- ▶ Indique les étapes de travail à réaliser les unes après les autres.
 - Décrit la réaction de l'appareil à l'étape de travail réalisée.
- Indique une énumération.

1.2 Consignes de sécurité générales



- Ne mettez l'appareil en service qu'après avoir lu le mode d'emploi.



- Ce type d'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes sans expérience et/ou connaissances en la matière, si elles sont sous surveillance ou ont pu bénéficier d'instructions quant à une utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'elles ont bien compris les risques inhérents à son utilisation. Cet appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et les opérations d'entretien à effectuer par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.
- Si l'appareil n'est pas équipé d'un câble de raccordement électrique avec une fiche ou d'autres dispositifs de coupure du secteur présentant sur chacun des pôles un intervalle de coupure conforme aux conditions de la catégorie de surtension III pour une déconnexion complète, il faut intégrer dans l'installation

électrique fixe un disjoncteur conformément aux règles d'installation.

- Si le câble de raccordement électrique de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service clientèle ou une personne présentant une qualification analogue afin d'éviter tout danger.

1.3 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil



La barre de soudure devient brûlante lors de l'utilisation. Soyez prudent. Ne touchez pas la barre de soudure. Risque de brûlure. D'autres parties accessibles peuvent devenir brûlantes lors de l'utilisation. Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil.

- N'utilisez pas de produit de nettoyage agressif ou abrasif ni de grattoir métallique coupant pour nettoyer la vitre du couvercle de l'appareil, car cela risquerait de rayer la surface. Ces rayures pourraient provoquer des dommages ou la destruction de la vitre.
- N'utilisez jamais d'appareil de nettoyage haute pression ou à vapeur pour le nettoyage. Risque de court-circuit!
- Utilisez exclusivement les sachets de mise sous vide recommandés pour cet appa-

reil! La barre de soudure peut être endommagée en cas d'utilisation de sachets de mise sous vide autres que les sachets d'origine.

- En cas de mise sous vide externe de bouteilles en verre, utilisez exclusivement des bouteilles prévues à cet effet. En cas de mise sous vide externe de bouteilles inadap- tées ou endommagées, celles-ci peuvent imploser et entraîner des blessures.

1.4 Avant la première mise en service

- L'appareil doit être installé et raccordé au réseau électrique en se conformant strictement à la notice d'installation fournie séparément. Les travaux nécessaires doivent être réalisés par un installateur/électricien agréé.

Utilisation conforme à l'usage prévu

- Cet appareil est conçu pour la préparation de plats dans un cadre domestique. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation incorrecte ou inadéquate.
- L'appareil ne doit être monté et utilisé qu'à des températures ambiantes comprises entre 5 °C et 35 °C.
- Toute réparation, modification ou manipulation sur ou dans l'appareil, en particulier sur des pièces sous tension, doit uniquement être effectuée par le fabricant, son service clientèle ou une personne possédant une qualification analogue. Des réparations non conformes peuvent provoquer de graves accidents, des dommages sur l'appareil et l'installation, ainsi que des dysfonctionnements. En cas d'anomalie de fonc-

tionnement de l'appareil ou de demande de réparation, veuillez vous reporter aux indications figurant dans le chapitre «Service et assistance». Si besoin, adressez-vous à notre service clientèle.

- Seules des pièces de rechange d'origine doivent être employées.
 - Conservez soigneusement le mode d'emploi afin de pouvoir vous y référer à tout moment. Remettez-le, ainsi que la notice d'installation, avec l'appareil si vous revendez celui-ci ou le cédez à un tiers. De cette manière, le nouveau propriétaire pourra s'informer de l'utilisation adéquate de l'appareil et des consignes à respecter.
 - Cet appareil est conforme aux règles techniques reconnues ainsi qu'aux consignes de sécurité en vigueur. Son utilisation correcte reste cependant la condition indispensable pour éviter les dommages et les accidents. Veuillez observer les consignes figurant dans le présent mode d'emploi.
 - Utilisez exclusivement un tuyau en silicone et un bouchon de mise sous vide pour bouteilles en parfait état. Remplacez les pièces endommagées.
- Veillez à ce que le câble de raccordement ne soit pas coincé par d'autres appareils électriques. L'isolation électrique pourrait être endommagée.
 - Si le câble électrique de l'appareil est endommagé, faites-le remplacer par le service clientèle afin d'éviter tout danger.
 - Avant de fermer le tiroir sous-vide, contrôlez qu'aucun corps étranger ou animal domestique ne s'y trouve.
 - Ne conservez pas dans le tiroir sous-vide d'objets pouvant présenter un danger en cas de mise en marche involontaire. Ceci vaut en particulier pour les récipients avec réservoir d'air ou de gaz (p. ex. bombes aérosols).
 - Les réparations non conformes représentent un danger. Risque d'électrocution! Les réparations doivent impérativement être effectuées par un technicien du service clientèle.

Attention, risque de brûlure!

- La barre de soudure de l'appareil devient très chaude. Le cordon de soudure du sachet de mise sous vide chauffe également très fortement pendant le processus de scellage.

Attention, risque de blessure!

- Ne vous asseyez pas, ne vous appuyez pas sur l'appareil et ne posez pas d'objets dessus.
- Le couvercle en verre de l'appareil est sous précontrainte. Tout endommagement de la surface en verre peut la faire éclater. L'appareil ne doit pas être mis en service si son couvercle est cassé, fêlé ou fissuré. Contactez le service clientèle.

Attention, danger de mort!

- Risque d'asphyxie! Tenez les éléments d'emballage comme les films plastiques et le polystyrène hors de portée des enfants et des animaux. Les éléments d'emballage peuvent être dangereux pour les enfants et les animaux.

Si vous avez des enfants

- L'appareil est destiné à être utilisé par des adultes qui ont pris connaissance du contenu du présent mode d'emploi. Les enfants ne perçoivent généralement pas le danger lié à l'utilisation d'appareils électriques. Faites preuve de vigilance et ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, car ils pourraient se blesser.

Utilisation

- Ne mettez pas en service un appareil présentant des dommages visibles. Appelez le service clientèle.
- Au moindre dysfonctionnement constaté, débranchez l'appareil du secteur.

Prévention des dommages sur l'appareil

- Ouvrez et fermez lentement le couvercle de l'appareil.
- Ne déposez aucun objet sur l'appareil, en particulier aucune source de froid ou de chaleur. Ne faites jamais tomber d'objets sur le couvercle de l'appareil.
- Mettez sous vide uniquement des aliments refroidis.
- Il est possible de réaliser au maximum 40 opérations de mise sous vide ou de scellage consécutives.
- Lors de la mise sous vide et du nettoyage, veillez à ce qu'il n'y ait pas d'eau qui pénètre dans l'appareil, en particulier dans l'orifice d'aspiration de la pompe à vide. Pour le nettoyage, utilisez un chiffon modérément humide. N'aspergez jamais l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil avec de l'eau. Toute pénétration d'eau endommage l'appareil.
- Veillez à ne pas endommager le joint du couvercle avec des objets pointus ou tranchants. Nettoyez le joint du couvercle sans produit nettoyant, avec un chiffon humide.

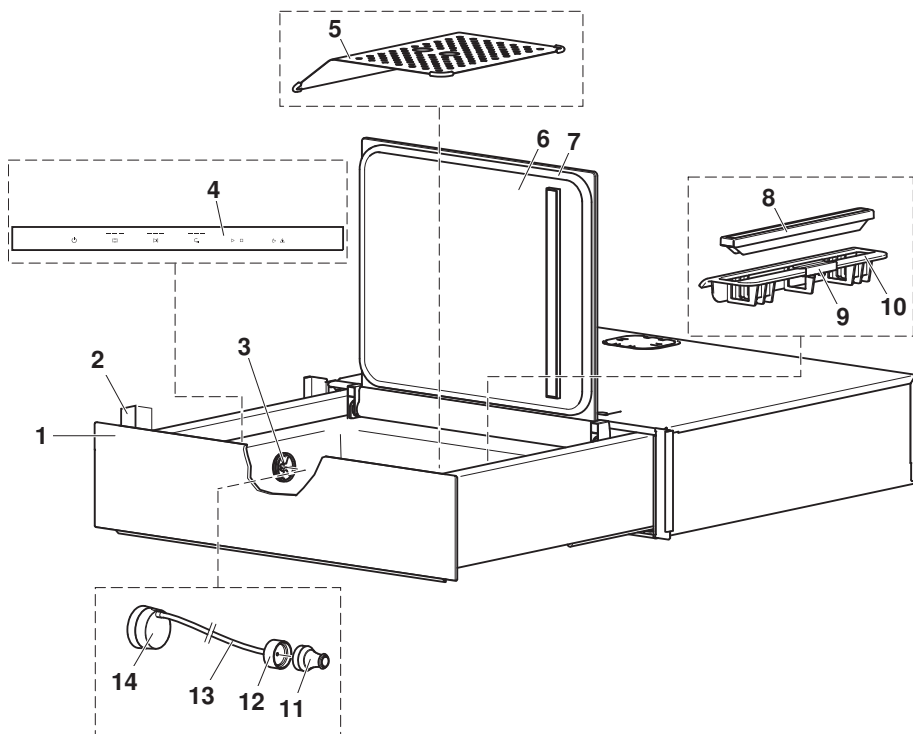
2 Description générale de l'appareil

2.1 Première mise en service

Avant d'utiliser pour la première fois l'appareil nouvellement installé, effectuer les opérations suivantes:

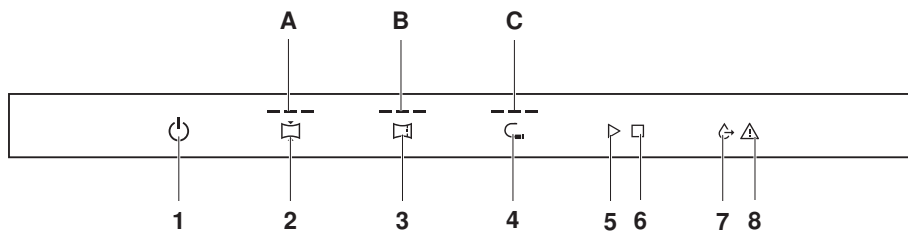
- Retirer les matériaux d'emballage et de transport ainsi que les films de protection du bac sous vide.
- Retirer le mode d'emploi, les sachets et les accessoires inutilisés.

2.2 Structure



- | | | | |
|---|---|----|---|
| 1 | Façade du tiroir (mécanisme d'ouverture et de fermeture, système Push & Pull) | 8 | Barre de soudure |
| 2 | Plaque signalétique | 9 | Pince de maintien du sachet |
| 3 | Orifice d'aspiration | 10 | Cache de la barre de soudure |
| 4 | Éléments de commande et d'affichage | 11 | Bouchon de mise sous vide |
| 5 | Support pour sachet | 12 | Adaptateur du bouchon de mise sous vide |
| 6 | Couvercle de l'appareil en verre | 13 | Tuyau |
| 7 | Joint du couvercle de l'appareil | 14 | Adaptateur de l'orifice d'aspiration |

2.3 Éléments de commande et d'affichage



Affichage

- A** Niveau de vide
- B** Durée de scellage
- C** Niveau de vide de la mise sous vide externe

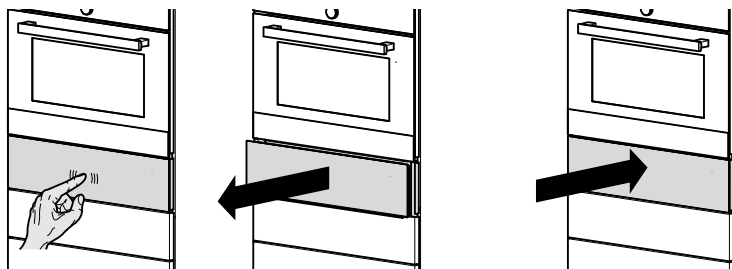
Touches

- 1** Marche/Arrêt
- 2** Niveau de vide
- 3** Durée de scellage
- 4** Mise sous vide externe
- 5** Départ
- 6** Arrêt
- 7** Déshumidification
- 8** Maintenance

2.4 Signification des affichages

	Inactif	(pas d'affichage, éteint)
	Présélection	(nombre de niveaux sélectionnés, allumé)
	Processus en cours	(nombre de niveaux sélectionnés, clignotant)

3 Ouverture et fermeture du tiroir chauffant



Ouvrir

- ▶ Appuyer avec la main au centre de la façade du tiroir.
 - Le tiroir s'ouvre.

Fermer

- ▶ Repousser la façade du tiroir avec la main au centre.
 - Le tiroir rentre et se ferme.



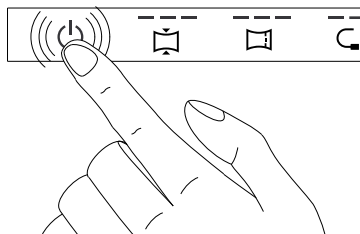
Ne tirez jamais sur le tiroir.

Le système de fermeture serait endommagé (système Push & Pull).

4 Utilisation

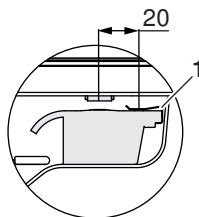
Activation

- ▶ Effleurer la touche .
- L'appareil est prêt à fonctionner.
- ▶ Ouvrir le couvercle de l'appareil.

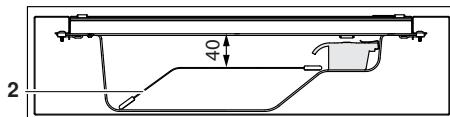


Insertion du sachet

- ▶ Mettre l'aliment dans le sachet de mise sous vide.
- ▶ Pousser l'ouverture du sachet sous la pince de maintien **1**.



- ▶ Pour les aliments de petit volume, utiliser le support pour sachet **2** fourni.



Réglages

- ▶ Sélectionner le niveau de vide avec la touche  et la durée de scellage avec la touche .

Démarrage du processus

- ▶ Fermer le couvercle de l'appareil.



Le sachet contenant les aliments doit entièrement reposer à l'intérieur du bac sous vide prévu à cet effet.

Le couvercle de l'appareil doit pouvoir être refermé sans forcer.

Le joint et sa surface de pose doivent être propres et exempts d'objets.

Le sachet doit reposer entièrement et sans plis sur la barre de soudure.

- ▶ Appuyer sur le couvercle de l'appareil et démarrer le processus en effleurant la touche .
- Pendant le processus de mise sous vide, les affichages du niveau de vide et de la durée de scellage clignotent.

Fin du fonctionnement

- Une fois le processus terminé, un signal acoustique retentit.
- ▶ Ouvrir le couvercle de l'appareil et retirer le produit mis sous vide.

Interruption du fonctionnement, arrêt anticipé

Pour interrompre le processus de mise sous vide pendant son déroulement, effleurer la touche  ou la touche . Le sachet ne sera pas scellé. Une interruption à la fin du processus de mise sous vide (au stade de la ventilation) n'est plus possible.

Arrêt de l'appareil

- ▶ Effleurer la touche .
- L'appareil est arrêté.

Scellage anticipé

Le processus de mise sous vide peut être interrompu et le sachet peut être scellé avant terme.

- Effleurer la touche  Durée de scellage.



Sous vide, les liquides commencent déjà à bouillir à basse température. De la vapeur apparaît, ce qui peut entraîner des dysfonctionnements de l'appareil. Surveillez attentivement le processus de mise sous vide et procédez à un scellage anticipé du sachet si des bulles commencent à se former (ébullition).

5 Manipulation des aliments

La mise sous vide d'aliments permet généralement de prolonger leur conservation.

5.1 Qualité et hygiène



La teneur en germes d'un aliment détermine la durée pendant laquelle un produit peut être conservé. Plus l'aliment contient de germes, plus la durée de conservation maximale est courte.

Pour obtenir la conservation la plus longue possible, il ne faut mettre sous vide que des aliments d'une qualité irréprochable. Les produits conservés quelques temps avant la mise sous vide contiennent une plus grande quantité de germes et ne pourront pas être conservés très longtemps.

Pour éviter de contaminer des aliments frais avec des germes, observer les points suivants:

- Se laver soigneusement les mains avant de manipuler des aliments.
- Utiliser un plan de travail lisse et d'une hygiène parfaite. Nettoyer le plan de travail avant d'y déposer un aliment.
- Nettoyer tous les ustensiles (couteaux, fourchettes, cuillères, etc.) avant utilisation.

5.2 Préparation d'aliments spéciaux

Certains types d'aliments doivent recevoir une préparation spécifique avant de pouvoir être conservés.

Choux, légumineuses, asperges

Tous les types de choux (chou-fleur, brocoli, chou blanc et chou rouge, etc.), les légumineuses (haricots frais, petits pois, etc.) et les asperges dégagent des gaz lorsqu'ils sont mis sous vide. Pour cela, ils doivent être blanchis au cuiseur à vapeur ou à l'eau bouillante et immédiatement rafraîchis. L'aliment mis sous vide pourra ensuite être congelé en prenant moins de place.

Quelques légumes tels que les carottes, les poireaux, les poivrons, les oignons nouveaux, le chou chinois, le céleri en branches, les tomates (à cuire) ou les herbes aromatiques peuvent également être congelés crus. Les légumes préparés et détaillés sont emballés et congelés par portions dans des sachets de congélation. L'idéal est de mettre aussi des légumes crus en brunoise sous vide et de les stocker au congélateur pour une prochaine soupe à l'orge ou un minestrone.

5.3 Conservation

Les points suivants doivent être observés pour conserver des aliments sans danger:

- Ne conserver que des aliments frais et d'une qualité irréprochable.
- Le produit doit déjà être à température de conservation avant la mise sous vide.
- N'interrompre la chaîne du froid que le plus brièvement possible.
- Si possible, sécher l'aliment avant la mise sous vide.
- Eviter de mélanger des aliments cuits et crus.
- Sélectionner le niveau de vide le plus élevé possible, en respectant les instructions du chapitre: Niveaux de vide recommandés (voir page 14).
- Les morceaux d'aliments plus gros se conservent mieux que les petits.
- Conserver les aliments à la température la plus basse possible.
- Dès que les aliments sont évacués, les mettre immédiatement au réfrigérateur ou au congélateur.
- Toujours conserver les aliments facilement périssables au réfrigérateur ou au congélateur, même s'ils sont mis sous vide. Mettre sous vide ne signifie pas conserver!

5.4 Vacuisine ©

Les aliments mis sous vide peuvent être cuits avec le processus Sous-vide. Chez V-ZUG, ce processus est appelé Vacuisine©.



Utilisez exclusivement les sachets de mise sous vide V-ZUG d'origine pour le processus Vacuisine.

De plus amples informations et des recettes Vacuisine© sont disponibles à l'adresse vzug.com.

6 Mise sous vide des aliments

6.1 Aliments

Pour mettre des aliments sous vide et les préparer pour le processus Sous-vide, certains points doivent être observés.

Choix du sachet

Utiliser exclusivement les sachets de mise sous vide V-ZUG d'origine pour la mise sous vide. Ces sachets de mise sous vide sont conçus pour une plage de température comprise entre -40 °C et +115 °C, ainsi que pour le processus Sous-vide. Les sachets de mise sous vide sont compatibles avec le micro-ondes (p. ex. pour décongeler des aliments surgelés). Le sachet de l'aliment mis sous vide doit préalablement être percé ou ouvert avant de passer au four micro-ondes. Dans le cas contraire, il peut éclater du fait de la surpression.

Si des sachets autres que les sachets V-ZUG sont utilisés lors du processus Sous-vide, ils peuvent se ramollir et leurs cordons de soudure peuvent se dissocier, voire fondre. Utiliser d'autres sachets uniquement pour la mise sous vide et adapter la durée de scellement au matériau du sachet utilisé.



La barre de soudure peut être endommagée en cas d'utilisation de sachets de mise sous vide non d'origine. L'utilisation de sachets de ce type relève de votre responsabilité.

Dimensions des sachets

Choisir la taille des sachets de sorte que les aliments à mettre sous vide occupent au maximum deux tiers du volume du sachet.

Aliments

Pour un résultat optimal, les aliments doivent être refroidis avant la mise sous vide. Stocker les aliments au réfrigérateur au moins deux heures à 5 °C maximum avant de les mettre sous vide. Les aliments liquides en particulier ne doivent pas avoir une température supérieure à 10 °C.



Ne mettez jamais d'aliments chauds ou brûlants sous vide.

Remplissage du sachet de mise sous vide

Veiller à ne pas salir la zone du sachet qui doit être scellée au moment du remplissage. Cela pourrait affecter l'étanchéité du sachet. Pour éviter ce type de problème, replier les bords du sachet vers l'extérieur sur env. 5 cm avant le remplissage.

6.2 Niveaux de vide recommandés

Sélection du niveau de vide

Il est possible (après avoir préparé les portions) de sélectionner les niveaux de vide suivants pour emballer, faire mariner, cuire sous-vide (Vacuisine©), congeler ou conserver les aliments:

Niveau de vide et affichage	Catégories d'aliments et exemples	Remarques et utilisation
0 (scellage) 	Aliments très fragiles tels que les chips et la salade	Pour les aliments très fragiles initialement emballés avec un coussin d'air, le sachet d'origine ou de mise sous vide doit être rempli au maximum à un tiers. Placer le sachet rempli dans le tiroir sous-vide de la manière la plus lâche possible avec un coussin d'air suffisant pour préserver la forme et la consistance des aliments.

Niveau de vide et affichage	Catégories d'aliments et exemples	Remarques et utilisation
1 	▪ Fruits fragiles tels que les fruits rouges, les quetsches, les abricots et les bananes ▪ Liquides et aliments contenant beaucoup de liquide tels que les soupes, les sauces et les viandes avec une grande quantité de marinade ▪ Bocaux et bouteilles tels que les noix, les amandes et les graines en bocaux ou les bocaux de pesto ouverts	Avec le niveau de vide 1, la forme et la consistance des fruits fragiles sont préservées. Les aliments entièrement liquides et les viandes accompagnées d'une grande quantité de marinade, telles que les rôtis de bœuf avec sauce aigre-douce ou les plats du type «Suure Mocke», doivent être mis sous vide avec le niveau de vide 1. Le vide est suffisant pour réduire l'oxydation du vin ou du vinaigre. Les bocaux de pesto déjà ouverts de taille adaptée peuvent être refermés hermétiquement avec le niveau de vide 1. Il est possible de protéger les noix, les amandes et les graines des parasites en procédant de la même manière. L'air et donc l'oxygène doivent de préférence être évacués des bouteilles d'huile et de vin avec le niveau de vide externe 1.
2 	▪ Fruits peu fragiles tels que les poires et les coings ▪ Légumes peu fermes tels que les poivrons, les piments, les tomates et les courgettes ▪ Poissons entiers (avec la peau) ou en filets ▪ Aliments contenant peu de liquide tels que la viande avec une petite quantité de marinade	▪ Les fruits peu fragiles et les aliments contenant peu de liquide peuvent être mis sous vide avec le niveau de vide 2. ▪ Les légumes et les poissons sans liquide ou avec une petite quantité de liquide sont parfaitement mis sous vide avec le niveau de vide 2. ▪ Les viandes accompagnées d'une sauce ou d'une petite quantité de marinade liquide peuvent également être mises sous vide avec le niveau de vide 2. Utiliser le niveau de vide 1 si la quantité de liquide est plus importante.

Niveau de vide et affichage	Catégories d'aliments et exemples	Remarques et utilisation
3 	▪ Viandes telles que les médaillons et les steaks ▪ Légumes fermes tels que les carottes et les betteraves rouges ▪ Aliments à congeler ▪ Fromages à pâte dure à conserver	▪ Les viandes sans liquide, p. ex. accompagnées seulement d'herbes, et les légumes fermes sont mis sous vide de manière optimale avec le niveau de vide 3, p. ex. avant d'être cuits sous-vide (Vacuissime®). Il est conseillé d'utiliser le niveau de vide 3 pour les aliments devant être congelés, car l'évacuation de l'air empêche la formation de brûlures de congélation.

6.3 Sélection de la durée de scellage

Si des sachets de mise sous vide d'origine V-ZUG sont utilisés, régler la durée de scellage sur le niveau 2.

Si des sachets non d'origine sont utilisés, la durée de scellage doit être adaptée au matériau du sachet.



La barre de soudure peut être endommagée en cas d'utilisation de sachets de mise sous vide non d'origine. L'utilisation de sachets de ce type relève de votre responsabilité.

7 Vue d'ensemble des applications

Une description de toutes les applications possibles est fournie ci-après. Respecter également les indications sous Trucs et astuces (voir page 26).

7.1 Mise sous vide et scellage

C'est l'application de base du tiroir sous-vide. Une fois le processus démarré, une dépression est établie à l'intérieur du bac sous vide. L'ouverture du sachet inséré est ensuite scellée. Pour finir, la pression dans l'appareil est compensée et le processus est terminé.

Le tiroir sous-vide doit être prêt à fonctionner.

- ▶ Sélectionner le niveau de vide qui convient en effleurant la touche  une ou plusieurs fois.
- ▶ Sélectionner la durée de scellage qui convient en effleurant la touche  une ou plusieurs fois.
- ▶ Presser le couvercle de l'appareil vers le bas et démarrer le processus à l'aide de la touche .



Des informations plus détaillées sur la mise sous vide et le scellage figurent dans le chapitre Utilisation (voir page 10).

7.2 Mise sous vide uniquement

Cette application permet de mettre sous vide des bocaux avec couvercle à visser remplis p. ex. de noix ou de graines et de les fermer hermétiquement.



Utilisez exclusivement des bocaux avec un couvercle à visser en parfait état.

Avant de fermer le couvercle de l'appareil, assurez-vous que les bocaux ne sont pas trop hauts.

N'utilisez pas le support pour sachet.

Les bocaux doivent avoir une hauteur maximale de 8,5 cm pour éviter tout dommage à l'appareil.

Cette application ne convient pas pour la confection de confitures (remplissage à chaud). Seuls des aliments refroidis peuvent être mis sous vide.

Le tiroir sous-vide doit être prêt à fonctionner.

- ▶ Visser légèrement le couvercle sur le bocal et déposer le bocal dans le bac sous vide.
- ▶ Sélectionner le niveau de vide qui convient en effleurant la touche  une ou plusieurs fois.
- ▶ Effleurer plusieurs fois la touche  jusqu'à ce que l'affichage de la durée de scellage soit complètement éteint.
- ▶ Presser le couvercle de l'appareil vers le bas et démarrer le processus à l'aide de la touche .

7.3 Scellage simple

Cette application permet de fermer hermétiquement un sachet, sans toutefois générer de vide à l'intérieur.



Malgré ce réglage, une légère dépression se forme dans le sachet, nécessaire pour obtenir un scellage parfait.

Le tiroir sous-vide doit être prêt à fonctionner.

- ▶ Effleurer plusieurs fois la touche  jusqu'à ce que l'affichage du niveau de vide soit complètement éteint.
- ▶ Sélectionner la durée de scellage qui convient en effleurant la touche  une ou plusieurs fois.
- ▶ Presser le couvercle de l'appareil vers le bas et démarrer le processus à l'aide de la touche .

7.4 Mise sous vide externe

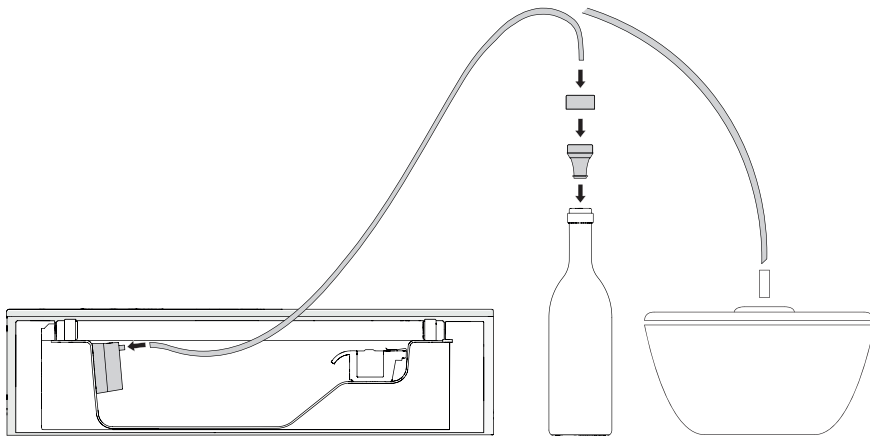
Cette application permet d'évacuer l'air des bouteilles en verre, p. ex. d'huile ou de vin, pour empêcher des réactions indésirables avec l'oxygène. Cette fonction peut également être utilisée avec des boîtes de mise sous vide du commerce. Veiller alors à ce qu'elles soient adaptées au contact alimentaire et puissent être raccordées au tuyau du tiroir sous-vide, dont le diamètre intérieur est de 3 mm, au moyen d'un adaptateur approprié.



En cas de mise sous vide externe de bouteilles en verre, utilisez exclusivement des bouteilles prévues à cet effet. En cas de mise sous vide externe de bouteilles inadaptées ou endommagées, celles-ci peuvent imploser. Il y a risque de blessure.

Le tiroir sous-vide doit être prêt à fonctionner et le couvercle doit être ouvert.

- ▶ Pour évacuer l'air d'une bouteille, insérer les deux extrémités du tuyau dans les raccords correspondants des deux adaptateurs.
- ▶ Placer le plus grand adaptateur sur l'orifice d'aspiration situé dans le bac sous vide. Pour évacuer l'air d'une bouteille, placer le plus petit adaptateur avec l'autre extrémité du tuyau sur le bouchon de mise sous vide inséré dans la bouteille. Pour mettre sous vide une boîte de mise sous vide, retirer l'extrémité du tuyau de la bouteille et le raccorder à la boîte de mise sous vide, si nécessaire au moyen d'un adaptateur.



- 💡 En cas de mise sous vide externe, la bouteille doit être posée sur une surface plane et stable, juste à côté du tiroir sous-vide.
- ▶ Effleurer une ou plusieurs fois la touche **C**, pour sélectionner le niveau de vide qui convient, voir «Niveaux de vide recommandés (voir page 14)».
- 💡 Les liquides en grandes quantités doivent être mis sous vide dans des récipients rigides d'un volume approprié.
- 💡 Pour évacuer l'air d'une bouteille de vin, la mise sous vide externe doit être effectuée uniquement avec le niveau de vide 1 afin de ne pas affecter les gaz du vin lui-même.
- ▶ Démarrer la mise sous vide externe en effleurant la touche **▷**.
- 💡 Entreposez les bouteilles de vin évacuées uniquement en position verticale.

8 Entretien et maintenance

8.1 Indications générales



Nettoyez le tiroir uniquement à l'arrêt.

Une mauvaise manipulation peut endommager l'appareil!

- Pour le nettoyage, n'utilisez ni produit nettoyant abrasif, ni grattoir métallique coupant ou abrasif, ni paille de fer, ni éponges abrasives, etc. Ces objets rayent les surfaces. Un couvercle en verre rayé peut se fendre.
- N'utilisez jamais d'appareil de nettoyage haute pression ou à vapeur pour nettoyer l'appareil.

- Aucun liquide ni solide ne doit pénétrer dans l'orifice d'aspiration de la pompe à vide. Ceci endommagerait irrémédiablement la pompe.

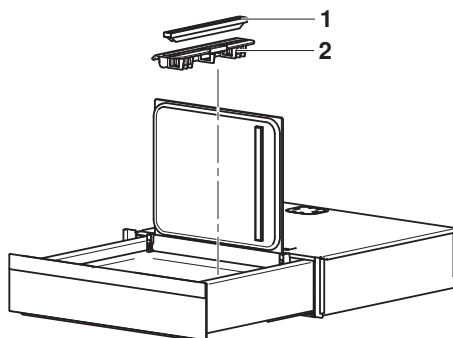
8.2 Nettoyage

Extérieur

- ▶ Éliminez immédiatement les salissures ou les résidus de produits nettoyants.
- ▶ Nettoyez les surfaces avec un chiffon doux imprégné d'eau de vaisselle (pour les surfaces métalliques, nettoyez dans le sens du polissage).
- ▶ Séchez avec un chiffon doux.

Intérieur

- ▶ Retirez la barre de soudure **1** avec son cache **2** de l'appareil.
- ▶ Éliminez immédiatement les salissures ou les résidus de produits nettoyants.
- ▶ Nettoyez les surfaces avec un chiffon doux imprégné d'eau de vaisselle (pour les surfaces métalliques, nettoyez dans le sens du polissage).
- ▶ Séchez avec un chiffon doux.
- ▶ Nettoyez la barre de soudure **1** avec un chiffon doux imprégné d'eau de vaisselle et séchez avec un chiffon doux. Le cache de la barre de soudure **2** peut être nettoyé au lave-vaisselle.
- ▶ Remettez le cache de la barre de soudure **2** dans l'appareil.
- ▶ Mettez en place la barre de soudure **1** sur les deux boulons de fixation dans l'appareil.



Joint du couvercle de l'appareil

- ▶ Nettoyez le joint du couvercle de l'appareil avec un chiffon doux imprégné d'eau.



N'utilisez pas de produit nettoyant!

- ▶ Séchez avec un chiffon doux.

Pièces pour la mise sous vide externe

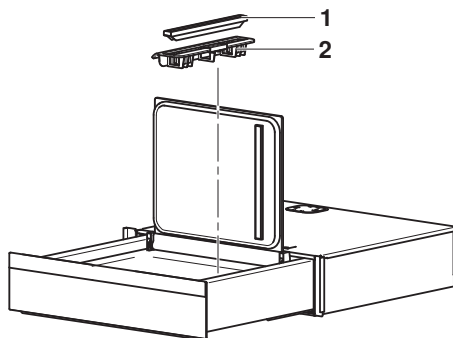
Nettoyez les pièces utilisées pour la mise sous vide externe (adaptateur de l'orifice d'aspiration, tuyau, adaptateur du bouchon et bouchon de mise sous vide) avec de l'eau chaude additionnée, le cas échéant, d'un peu de liquide vaisselle, en utilisant un chiffon doux ou une éponge, puis les sécher.

Accessoires

Le support pour sachet peut être nettoyé au lave-vaisselle.

8.3 Remplacement de la barre de soudure

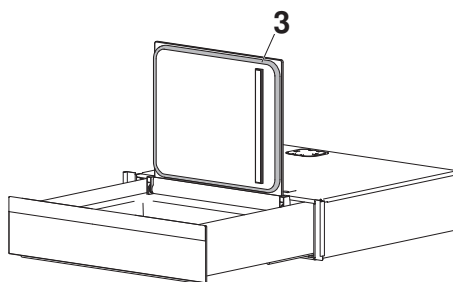
- ▶ Retirez la barre de soudure **1** endommagée avec son cache **2** de l'appareil.
- ▶ Remettez le cache de la barre de soudure **2** dans l'appareil.
- ▶ Mettez en place la nouvelle barre de soudure **1** sur les deux boulons de fixation dans l'appareil.



Aucun outil n'est nécessaire pour cette opération.

8.4 Remplacement du joint de couvercle d'appareil

- ▶ Détachez le joint du couvercle de l'appareil **3** endommagé.
- ▶ Posez un nouveau joint.

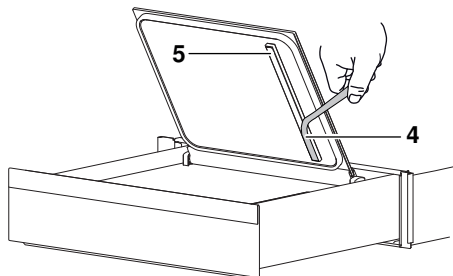


Aucun outil n'est nécessaire pour cette opération.

8.5 Remplacement du patin de scellage

Le patin de scellage **4** se trouve sur la partie inférieure du couvercle de l'appareil.

- ▶ Retirez le patin de scellage **4** endommagé de son support **5**.
- ▶ Posez un nouveau patin de scellage **4** dans le support **5**.



Aucun outil n'est nécessaire pour cette opération.

8.6 Contrôle du système



Si la pompe à vide ne peut pas établir la dépression requise dans le temps imparti, la touche Maintenance  s'allume. Il est possible que le couvercle de l'appareil ne soit pas correctement fermé ou que le joint du couvercle de l'appareil soit encrassé ou endommagé.

- ▶ Nettoyez (voir page 19) le joint du couvercle. N'utilisez pas de produit nettoyant!
- ▶ Fermer le couvercle de l'appareil et pressez vers le bas.

Si la touche Maintenance  est toujours allumée pour le processus de mise sous vide suivant:

- ▶ Sélectionnez un niveau de vide inférieur.

Si la touche Maintenance  s'allume de nouveau:

- ▶ Attendez que le symbole  s'allume.
- ▶ Déshumidifiez (voir page 21) la pompe à vide.

8.7 Déshumidification



Une déshumidification est requise lorsque l'huile de la pompe à vide contient trop d'eau (mise sous vide fréquente d'aliments liquides).

Si les touches  et  s'allument, ...

- ... l'huile de la pompe à vide peut être déshumidifiée.
- ▶ Fermez le couvercle de l'appareil et pressez vers le bas.
- ▶ Effleurez la touche .
 - L'huile de la pompe à vide est déshumidifiée.

Si les touches  et  s'allument ...

- ... l'huile de la pompe à vide doit être déshumidifiée.
- ▶ Fermez le couvercle de l'appareil et pressez vers le bas.
- ▶ Effleurez la touche .
 - L'huile de la pompe à vide est déshumidifiée.



Le processus de déshumidification dure 20 minutes au maximum. Si la touche  reste allumée, le processus doit être répété.

L'huile de la pompe à vide chauffe, il faut donc attendre une heure entre chaque processus de déshumidification. Pendant ce temps, les touches  et  sont allumées mais non utilisables.

9 Eliminer soi-même des dérangements

9.1 Que faire lorsque...

Voici la liste des dérangements que vous pourrez facilement éliminer vous-même selon la procédure décrite. Si un autre dérangement s'affiche ou si le dérangement ne peut être éliminé, veuillez appeler le service clientèle.

... l'appareil ne fonctionne pas

Cause possible	Solution
▪ Le fusible de l'installation domestique s'est déclenché après une surcharge.	► Remplacer le fusible ou le réenclencher.
▪ Le fusible se déclenche plusieurs fois.	► Appeler le service après-vente.
▪ Interruption de l'alimentation électrique.	► Contrôler l'alimentation électrique.
▪ L'appareil est défectueux.	► Appeler le service après-vente.
▪ L'appareil est en surchauffe en raison d'opérations de mise sous vide répétées.	► Laisser l'appareil refroidir avant de le réutiliser.
▪ L'appareil se trouve en phase de refroidissement entre deux processus de déshumidification. Pendant ce temps, les touches  et  sont allumées mais non utilisables.	► Attendre une heure avant de pouvoir répéter le processus de déshumidification.

... le vide dans le sachet est trop faible

Cause possible	Solution
▪ Le niveau de vide choisi est trop faible pour l'aliment à traiter.	► Sélectionner le niveau de vide immédiatement supérieur.
▪ L'orifice d'aspiration de la pompe à vide est obstrué.	► S'assurer que l'orifice d'aspiration n'est pas obstrué par le sachet.
▪ Le sachet n'est pas étanche.	► Utiliser un autre sachet pour mettre l'aliment sous vide, en sélectionnant éventuellement une durée de scellage supérieure.

... le sachet de mise sous vide n'est pas suffisamment scellé

Cause possible	Solution
▪ La durée de scellage réglée n'est pas suffisante pour le niveau de vide sélectionné.	► Sélectionner la durée de scellage immédiatement supérieure.
▪ Le sachet de mise sous vide n'a pas été positionné correctement sur la barre de soudure.	► Positionner correctement le sachet.
▪ Le sachet de mise sous vide est sale au niveau du cordon de soudure.	► Nettoyer la zone de scellage avant le processus.

Cause possible	Solution
▪ Le patin de scellage sur le couvercle de l'appareil est très usé.	► Remplacer le patin de scellage.
▪ L'appareil est en surchauffe en raison d'opérations de mise sous vide répétées.	► Laisser l'appareil refroidir avant de le réutiliser.

... le couvercle de l'appareil ne peut pas être ouvert

Cause possible	Solution
▪ L'appareil est en service.	► Attendre que l'appareil soit ventilé à la fin du processus et qu'un signal acoustique retentisse.
▪ L'alimentation électrique a été interrompue.	► Rétablir l'alimentation électrique. L'appareil est ventilé.

... des bruits peuvent être entendus durant le fonctionnement

Cause possible	Solution
▪ Des bruits de fonctionnement peuvent être émis pendant tout le fonctionnement de l'appareil (bruits de commutation et de pompage).	► Ces bruits sont normaux.

... la touche Maintenance s'allume

Cause possible	Solution
▪ L'appareil ne peut pas établir la dépression demandée.	► Bien maintenir pressé le couvercle de l'appareil au démarrage du processus de mise sous vide. ► Contrôler le joint du couvercle de l'appareil et sa surface de pose, les nettoyer si nécessaire. Si le joint est déformé, le lisser avec le doigt. ► Sélectionner un niveau de vide inférieur, p. ex. pour les aliments avec du liquide. ► Positionner correctement le sachet de mise sous vide, s'il atteint le joint du couvercle de l'appareil.
▪ La puissance de la pompe est réduite.	► Déshumidifier l'huile de la pompe dès que la touche  s'allume.

... le liquide bout vivement dans le sachet pendant la mise sous vide

Cause possible	Solution
▪ Sous vide élevé, les liquides commencent déjà à bouillir à basse température.	► Effectuer un scellage anticipé. ► Sélectionner le niveau de vide 1 lors de la mise sous vide d'aliments liquides. ► Les liquides ou les aliments ayant une forte teneur en liquide ne doivent pas avoir une température supérieure à 10 °C.

... les aliments très fragiles mis sous vide tels que les chips ou les céréales pour le petit-déjeuner sont endommagés

Cause possible	Solution
▪ Le niveau de vide sélectionné est trop élevé.	► Sélectionner le niveau de vide «0».
▪ Le coussin d'air dans le sachet n'est pas suffisant.	► Placer le sachet dans le tiroir sous-vide de manière lâche avec un coussin d'air suffisant.

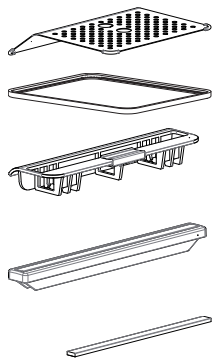
... aucun vide n'est créé dans la bouteille lors de la mise sous vide externe

Cause possible	Solution
▪ Le tuyau et le bouchon de mise sous vide présentent d'importantes traces d'utilisation et ne sont plus suffisamment étanches. Le vide produit est alors insuffisant.	► Remplacer le tuyau et le bouchon de mise sous vide.

10 Accessoires et pièces de rechange

Lors de la commande, veuillez indiquer le numéro de modèle de l'appareil ainsi que la désignation exacte de l'accessoire ou de la pièce de rechange.

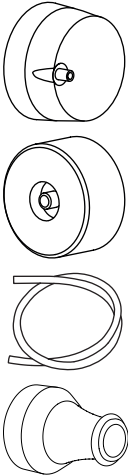
- Support pour sachet: permet la mise sous vide d'aliments plats
- Joint du couvercle de l'appareil
- Cache de la barre de soudure
- Barre de soudure complète
- Patin de scellage



- Sachet de mise sous vide
Dimensions: 180 × 280 et 240 × 350 mm
Plage d'utilisation: -40 à +115 °C



- Adaptateur de l'orifice d'aspiration
- Adaptateur du bouchon de mise sous vide
- Tuyau
- Bouchon de mise sous vide



11 Caractéristiques techniques

Type	DV6T-36004/36005
Dimensions de l'appareil	
Dimensions extérieures (hauteur × largeur × profondeur)	142 × 596 × 547 mm
Capacité de la chambre à vide (hauteur × largeur × profondeur)	95 × 350 × 285 mm
Volume de la chambre à vide	7,83 dm ³
Poids à vide	25 kg
Raccordement électrique	
Raccordement	220-240 V~ 50/60 Hz
Puissance connectée	320 W
Protection par fusible	10 A
Consommation en veille (arrêt automatique)	0,5 W

11.1 EcoStandby

Conformément au règlement (UE) n° 2023/826

État éteint	W	–
État de veille	W	0,40
État de veille avec affichage d'informations ou d'état	W	–
Mode veille connecté	W	–
Temps nécessaire à l'appareil pour passer automatiquement dans le mode d'économie d'énergie correspondant	Min	10

12 Trucs et astuces

Voici quelques trucs pour vous faciliter au maximum la manipulation du tiroir sous-vide.

- Respecter les règles d'hygiène: les mains, les ustensiles et les surfaces doivent être propres!
- L'ouverture du sachet doit reposer complètement sur la barre de soudure, sans plis et sur toute sa largeur.
- Remplir le sachet d'aliments de manière à ce que l'extrémité du sachet soit toujours lisse et puisse être scellée sans plis.
- Le cordon de soudure doit être exempt de liquide. Replier une partie du sachet vers l'extérieur permet d'éviter de salir la zone de scellage du sachet lors du remplissage. Il est également possible d'utiliser un entonnoir pour faciliter le remplissage. Placer le sachet dans un verre doseur, puis replier les bords vers l'extérieur sur plusieurs centimètres pour le remplir.
- Les derniers réglages utilisés pour l'application «Mise sous vide et scellage» restent en mémoire après l'arrêt de l'appareil.
- Pour fermer des bocaux avec couvercle à visser sous vide, visser légèrement le couvercle et placer le bocal dans le tiroir sous-vide. L'application «Mise sous vide uniquement» permet de faire le vide dans ces bocaux et de les fermer hermétiquement.
- Pour obtenir le maximum de vide avec les liquides, ceux-ci doivent être congelés avant la mise sous vide.
- Ne pas mettre les liquides en grandes quantités sous vide dans un sachet de mise sous vide, mais dans des récipients rigides d'un volume approprié. Cela facilite notamment leur manipulation. Il est aussi possible de procéder à une mise sous vide externe dans des récipients adaptés à l'aide des accessoires prévus à cet effet.
- Précongeler les fruits avant de les mettre sous vide.
- Les aliments tels que les céréales, la farine, les préparations pour gâteaux, etc. qui ne doivent pas être stockés au réfrigérateur se conservent plus longtemps emballés sous vide.
- La mise sous vide est idéale pour la conservation des noix, des céréales et des épices: emballées sous vide, elles restent longtemps fraîches et ne rancissent pas.

13 Élimination

13.1 Emballage



Les enfants ne doivent jamais jouer avec les matériaux d'emballage en raison du risque de blessures ou d'étouffement. Stockez les matériaux d'emballage dans un endroit sûr ou éliminez-les dans le respect de l'environnement.

13.2 Sécurité

Pour éviter les accidents dus à une utilisation non conforme (par ex. par des enfants qui jouent), rendre l'appareil inutilisable

- en débranchant l'appareil du secteur. Pour les appareils branchés de façon fixe, faire appel à un électricien agréé. Couper ensuite le câble d'alimentation de l'appareil.

13.3 Élimination



-  Le symbole «poubelle rayée» exige la mise au rebut séparée des équipements électriques et électroniques (DEEE) usagés. Ces appareils peuvent contenir des substances dangereuses et toxicologiques.
- Ces appareils doivent être éliminés dans un point de collecte désigné pour le recyclage des appareils électriques et électroniques et ne doivent en aucun cas être jetés avec les déchets ménagers non triés. Vous contribuez de cette manière à la protection des ressources et de l'environnement.
- Pour toute information complémentaire, veuillez vous adresser aux autorités locales.

14 Index

A

Accessoires	24
Aliments	13
Mise sous vide	13
Appareil	
Élimination	27
Applications	16
Avant la première mise en service	5

B

Barre de soudure	
Remplacement	20

C

Caractéristiques techniques	25
Conservation	13
Consignes de sécurité	
Conditions de fonctionnement	4
Spécifiques à l'appareil	5
Contrat d'entretien	31
Contrôle du système	21

D

Déshumidification	21
Désignation du modèle	2
Domaine de validité	2

E

EcoStandby	26
Éléments d'affichage	9
Éléments de commande	9
Élimination	27

I

Indications générales	18
-----------------------------	----

M

Manipulation des aliments	12
Mise sous vide	16, 17
Mise sous vide externe	17

N

Nettoyage	19
Accessoires	19
Extérieur	19
Intérieur	19
Joint du couvercle de l'appareil	19
Niveaux de vide recommandés	14
Notes	29

P

Pièces de rechange	24
--------------------------	----

Première mise en service	8
Préparation	
Aliments spéciaux	12
Processus Sous-vide	
Vacuisine	13

Q

Qualité et hygiène	12
Questions	31

R

Remplacement du joint du couvercle de l'appareil	20
Remplacement du patin de scellage	20

S

Scellage	16, 17
Scellage anticipé	12
Sélection de la durée de scellage	16
Sélection du niveau de vide	14
Service et assistance	31
Signification des affichages	9
Structure	8
Symboles	4

T

Trucs et astuces	26
Type	2

U

Utilisation	10
Arrêt anticipé	11
Démarrage du processus	11
Insertion du sachet	11
Interruption	11

V

Vacuisine	13
-----------------	----

16 Service et assistance



Le chapitre «Éliminer des dérangements» vous donne des informations précieuses pour résoudre les petits dérangements. Vous pouvez ainsi éviter de faire appel à un technicien de service et économiser les éventuels coûts afférents.

Vous trouverez les informations sur la garantie V-ZUG à l'adresse www.vzug.com →Service

→Informations sur la garantie. Veuillez les lire attentivement.

Veuillez enregistrer votre appareil V-ZUG le plus tôt possible:

- en ligne via www.vzug.com →Service →Saisie des données de garantie ou
- en utilisant la carte d'inscription jointe.

En cas de dysfonctionnement, vous bénéficierez ainsi de la meilleure assistance possible durant la période de garantie de l'appareil. Pour enregistrer votre appareil, vous aurez besoin de son numéro de série (SN) et de sa désignation. Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique de votre appareil.

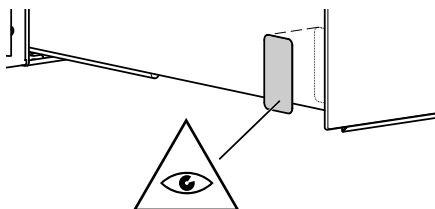
Les informations de mon appareil:

SN: _____ Appareil: _____

Gardez toujours ces informations relatives à l'appareil à portée de main lorsque vous contactez V-ZUG. Merci beaucoup.

► Ouvrir le tiroir sous-vide.

- La plaque signalétique se trouve sur la paroi latérale gauche.



Votre demande de réparation

En composant le numéro d'assistance gratuit 0800 850 850, vous serez directement mis(e) en contact avec le centre d'entretien

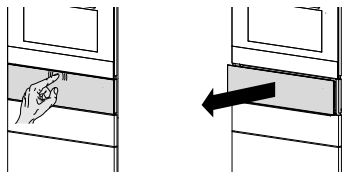
V-ZUG le plus proche de chez vous. Après avoir indiqué votre numéro de contrat par téléphone, nous conviendrons avec vous d'une date de rendez-vous sur place très rapidement.

Questions d'ordre général, accessoires, contrat d'entretien

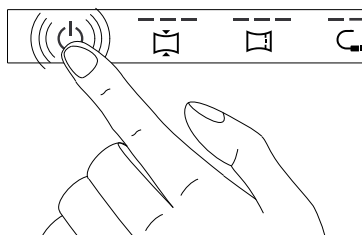
V-ZUG se tient à votre disposition pour répondre à toutes vos questions administratives ou techniques d'ordre général, prendre vos commandes d'accessoires et de pièces de rechange, ou vous informer sur les possibilités de contrats d'entretien. Vous pouvez nous joindre par téléphone au +41 58 767 67 67 ou par Internet à l'adresse www.vzug.com.

Brèves instructions

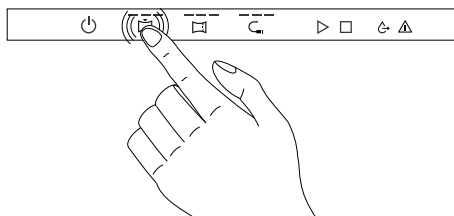
Ouverture de l'appareil



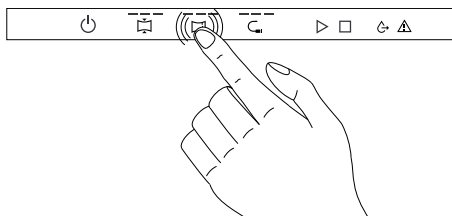
Mise en marche de l'appareil



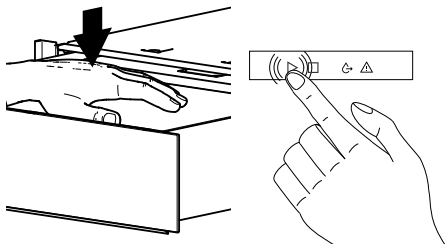
Réglage du niveau de vide



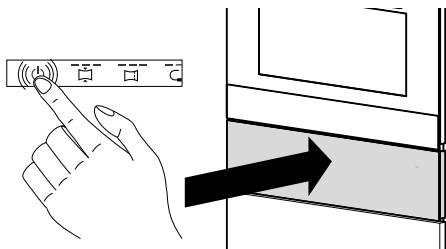
Réglage de la durée de scellage



Mise sous vide



Arrêt et fermeture de l'appareil



1081227-02

