



MARQUE: BRANDT
REFERENCE: SOU-110V
CODiC: 4200535



NOTICE
↓

FR MANUEL D'INSTRUCTION
EN INSTRUCTION MANUAL

Emballeuse sous vide Vacuum Sealer

SOU-110V



Brandt

Chère Cliente, Cher Client

Vous venez d'acquérir une emballeuse sous vide **BRANDT** et nous vous en remercions.

Nous avons mis dans cet appareil toute notre passion, notre savoir-faire pour qu'il réponde au mieux à vos besoins. Innovant, performant, nous l'avons conçu pour qu'il soit aussi toujours facile à utiliser.

Vous trouverez également dans la gamme des produits **BRANDT**, un vaste choix de petit électroménager, que vous pourrez coordonner à votre nouvelle emballeuse sous vide.

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions.

Et connectez-vous aussi sur notre site **www.brandt.com** où vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.



BRANDT

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.



Important : Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement

SOMMAIRE

1. A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR	4
a) <i>Consignes de sécurité</i>	4
b) <i>Données Techniques</i>	7
c) <i>Protection de l'environnement</i>	7
2. PREPARATION DE VOTRE APPAREIL	8
a) <i>Description de l'emballeuse sous vide</i>	8
b) <i>Avant la première utilisation</i>	8
3. UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	9
a) <i>Instructions d'utilisation</i>	9
b) <i>Conseils d'utilisation</i>	10
c) <i>Rouleaux de sacs</i>	10
4. ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL	11
a) <i>Nettoyage de l'emballeuse sous vide</i>	11
b) <i>Ranger votre emballeuse sous vide</i>	11
5. RESOLUTION DES PROBLEMES	11
6. GARANTIE ET RELATIONS CONSOMMATEURS	12
a) <i>Garantie</i>	12
b) <i>Relations consommateurs</i>	12

1. A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR

a) Consignes de sécurité



Conservez ce mode d'emploi avec votre appareil. En cas de vente ou de cession de cet appareil à une autre personne, assurez vous de transmettre ce mode d'emploi au nouveau propriétaire. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

Installation et branchement :

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Il ne peut être utilisé qu'en milieu couvert, fermé et chauffé tel qu'une cuisine ou toute autre pièce répondant aux mêmes spécifications.
- Après avoir retiré votre produit de son emballage, vérifiez que l'appareil soit en parfait état et particulièrement que la fiche ou le câble d'alimentation ne soient pas endommagés. En cas de doute, s'adresser au service après-vente de votre revendeur.
- Avant de brancher l'appareil, s'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- L'utilisation d'adaptateurs et/ou de rallonges est déconseillée. Si ces éléments s'avéraient indispensables, utilisez seulement des adaptateurs et des rallonges qui respectent les normes de sécurité en vigueur.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparée.

- Avant d'utiliser cet appareil, placez-le sur une surface sèche, lisse et stable.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Lors de l'utilisation :

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés ou formés à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à condition de leur avoir donné les informations nécessaires concernant l'utilisation de l'appareil et de les surveiller rigoureusement afin qu'ils aient conscience des dangers encourus.
- Pour ne pas vous brûler, ne touchez jamais la barre de soudure tant que l'appareil est en marche.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près d'une surface chaude (poêle, fourneau, plaque de cuisson, four chaud, four micro-onde etc.)
- Ne pas abandonner l'appareil allumé car il peut représenter une source de danger.
- Ne jamais débrancher le cordon d'alimentation lorsque l'appareil est en chauffe.
- Ne tirez jamais sur le cordon mais débranchez l'appareil en tenant la prise.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des dangers ou des blessures.

Entretien et nettoyage :

- Avant tout nettoyage, s'assurer que le cordon d'alimentation de l'appareil soit débranché. Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Le cordon d'alimentation ne peut être remplacé. Si le câble est endommagé, il convient de mettre l'appareil au rebut. Ce produit est garanti par votre distributeur. Pour plus de détails, veuillez vous reporter aux conditions de garantie fournies par celui-ci.
- Pour vous protéger des risques de choc électrique, n'immergez en aucun cas la base de l'appareil dans l'eau ou autres liquides.
- Ne pas utiliser de produits chimiques, de laine d'acier ou de nettoyeurs abrasifs pour nettoyer l'extérieur de la bouilloire, cela risque de la détériorer.
- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être faits par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés.

Utilisation non conforme :

- Utilisez cet appareil uniquement pour les usages décrits dans ce manuel.
- Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas d'utilisations non conformes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique dans des habitations privées. L'utilisation de ce produit dans des locaux communs ou professionnels tels que local de pause de bureau ou atelier, local de camping, hôtel etc. ne répond pas à une utilisation conforme telle que définie par le constructeur.

- Le fonctionnement de cette emballeuse sous vide n'est garanti qu'avec les sacs du fabricant. Utiliser exclusivement des sacs Brandt.

b) Données Techniques

<i>Modèle</i>	SOU-110V
<i>Alimentation</i>	220-240 V ~ 50 Hz
<i>Consommation</i>	110 w
<i>Capacité</i>	9L/min
<i>Dimensions (mm)</i>	H 86.6 x L 357 x P 148
<i>Poids net</i>	1.4 kg

c) Protection de l'environnement

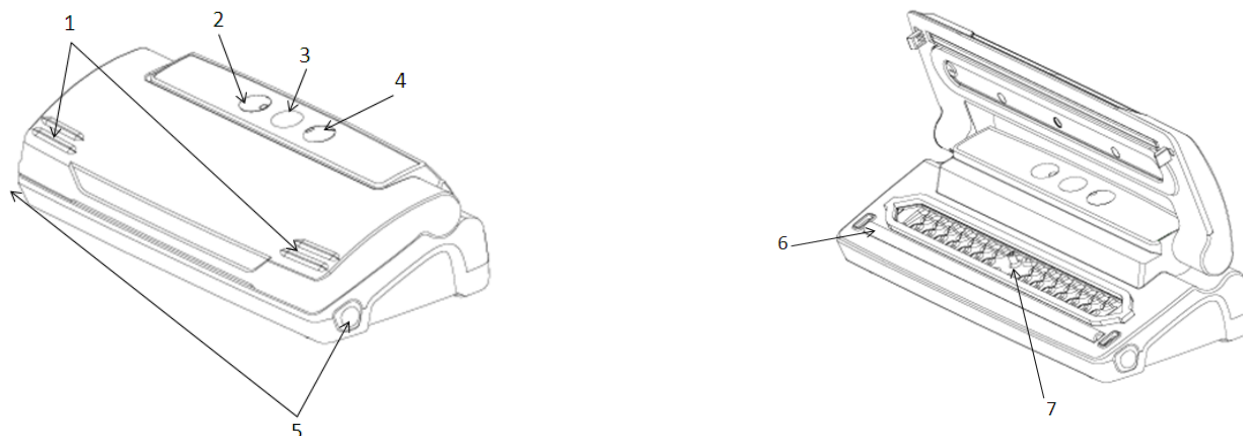


Arrivé en fin de vie, ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Il doit être apporté dans une déchetterie ou à votre revendeur. Cela permet d'éviter les conséquences néfastes pour l'environnement et la santé découlant d'une élimination inappropriée et de recycler les matériaux en vue de réaliser des économies d'énergie et de ressources significatives.

Un logo vous rappelant que vous ne devez pas le jeter avec les ordures ménagères apparaît sur le produit. Pour de plus amples informations, contactez votre mairie ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

2. PREPARATION DE VOTRE APPAREIL

a) Description de l'emballeuse sous vide



1	Verrouillage
2	Bouton Sceller
3	Bouton Stop
4	Bouton Vider + Sceller
5	Boutons de déverrouillage / d'ouverture de l'appareil
6	Barre de soudure
7	Canal de mise sous vide

L'emballeuse sous vide a pour fonction principale de conserver plus longtemps différents aliments. Cet appareil permet de garder la fraîcheur des aliments, leur saveur et leur commodité. L'emballage sous vide conserve les aliments jusqu'à cinq fois plus longtemps que les méthodes traditionnelles de conservation.

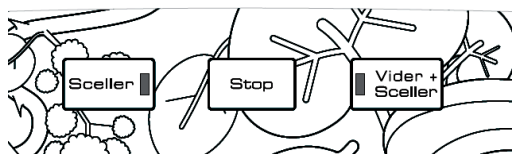
Cet appareil vous permet de :

- Cuisiner à l'avance et de conserver des portions individuelles ou multiples.
- Préparer à l'avance votre pique-nique ainsi que votre barbecue et de le conserver.
- Eliminer les brûlures de congélation
- Emballer des aliments tels que la viande, le poisson, la volaille, les fruits de mer et légumes afin de les congeler ou de les mettre au frais.
- Emballer des aliments secs tels que les haricots, les cacahuètes, les céréales afin de les conserver plus longtemps.

Cet appareil est idéal pour l'emballage des portions individuelles pour les personnes soucieuses de leur santé et/ou de leur poids ainsi que pour celles sous régimes nutritionnels spécifiques.

Ce système peut également être utilisé pour conserver et protéger d'autres éléments : des objets de valeur tels que des photos, des documents importants, des timbres et des livres de collection, des bijoux, des cartes, des bandes dessinées... . Ou bien encore des articles de quincaillerie, tels que des vis, des clous, des boulons; des médicaments, des pansements et autres matériels de premiers secours.

b) Panneau de commande



Bouton Sceller :

- Permet de sceller (=souder) un sac sans y faire le vide. Il est pas exemple possible de sceller des sacs contenant des ingrédients délicats comme des biscuits ou des pâtisseries.

Bouton Vider + Sceller :

- Ce bouton vous permet de faire le vide d'air et de sceller un sac. L'appareil s'arrêtera automatiquement en fin d'opération.

Bouton Stop :

- Ce bouton vous permet d'arrêter n'importe quelle opération en cours.

Les LED lumineuses vous permettent de voir quelle fonction est en cours : Vider + sceller ou sceller

c) Avant la première utilisation

- Déballez l'appareil, enlevez tous les papiers et plastiques. Vérifiez qu'il ne reste pas de morceaux d'emballage à l'intérieur de l'appareil.
- Lavez l'appareil avec un chiffon légèrement humide puis séchez-le soigneusement.

3. UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

a) Instructions d'utilisation

1. Pour emballer sous vide, placez les éléments que vous souhaitez conserver à l'intérieur de l'un des sacs fournis avec l'appareil, en laissant au moins 8 cm entre le contenu et l'ouverture du sac.
2. Mettre l'extrémité du sac sur le canal de mise sous vide (7) avec les deux mains, en le courbant légèrement.

 Assurez-vous qu'il n'y ait aucune ondulation ou rides sur l'extrémité du sac. (Schéma 1)

3. Fermez le couvercle et appuyez avec force de chaque côté (où sont dessinées deux lignes : Schéma 2). Appuyez jusqu'à ce que vous entendiez deux clics.
4. Appuyez sur « vider+sceller » ; l'air du sac sera d'abord aspiré puis le sac sera scellé.
5. Une fois le sac scellé, les lumières du panneau de commande s'éteignent. Appuyez sur les deux boutons de déverrouillage placés sur les cotés de l'appareil. (Schéma 3)
6. Vous pouvez maintenant retirer le sac soudé.

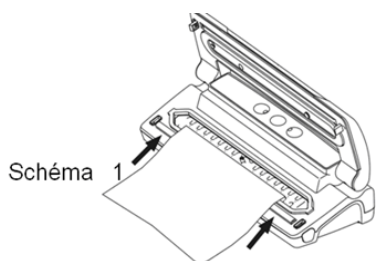


Schéma 2

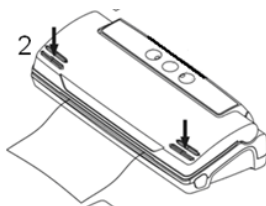
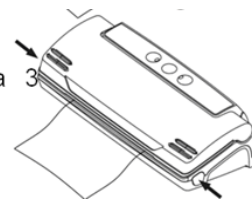


Schéma 3





Si vous souhaitez contrôler vous-même la mise sous vide, vous pouvez l'interrompre à tout moment en appuyant sur la touche STOP.

b) Conseils d'utilisation

1. Ne surchargez pas le sac : Laissez au moins 8 cm entre le contenu du sac et son ouverture de sorte qu'il puisse être placé facilement sur la plaque d'aspiration.
2. Ne pas mouiller l'extrémité ouverte du sac. Les sacs humides peuvent être difficiles à sceller.
3. Nettoyer et arranger l'extrémité ouverte du sac avant de le fermer. Assurez-vous de n'avoir rien laissé dans la partie supérieure et qu'il n'y ait pas d'impuretés. Il ne faut pas que votre sac soit froissé. (Ces éléments peuvent empêcher la fermeture hermétique des sacs).
4. Ne laissez pas trop d'air à l'intérieur du sac avant l'opération. Il faut appuyer sur le sac pour évacuer l'air en trop. Trop d'air accroît la charge de la pompe et peut provoquer une insuffisance de la puissance du moteur ; L'appareil ne pourra alors pas évacuer tout l'air du sac.
5. Ne pas emballer d'objets tranchants tels que les arrêtes de poissons ou des coquillages durs. Les éléments tranchants peuvent pénétrer et déchirer le sac.
6. Il est possible de réaliser des blocs de glace en remplissant les 2/3 d'un sac avec de l'eau. Il s'agit ensuite de le fermer sans en retirer l'air (touche sceller). Enfin, congelez le sac.
7. Il est conseillé de ne sceller qu'un sac par minute afin de laisser l'appareil reposer.
8. Si le sac ne s'est pas suffisamment vidé, le processus d'évacuation s'arrêtera automatiquement après 30 secondes. Dans cette situation, veuillez vous reporter au chapitre 5 ; Résolution des problèmes.

c) Rouleaux de sacs

Des rouleaux de sacs Brandt sont vendus séparément (référence : SAC-28R) ce qui vous permettra de choisir la taille de sacs qui vous convient le mieux. Pour faire vous même votre sac, suivez les instructions ci-dessous.

1. Déroulez le sac et coupez-le à la longueur désirée. Découpez un sac suffisamment grand pour pouvoir contenir l'aliment que vous souhaitez mettre sous vide.
2. Approchez l'une des extrémités du sac de la bande de soudure en caoutchouc noir (Voir schéma 1), le sac doit dépasser un peu de la bande en caoutchouc.
3. Appuyez sur la façade en forçant sur les deux côtés et en utilisant les deux mains - jusqu'à ce que vous entendiez deux clics. (Voir schéma 2).
4. Appuyez sur le bouton "Sceller" de l'emballeuse sous vide et le voyant rouge s'allumera.
5. Lorsque le voyant LED disparaît, le sac sera scellé.
6. Appuyez sur les deux boutons de déverrouillage (voir schéma 3) ; votre sac est maintenant prêt à être utilisé.



Le fonctionnement de cette emballeuse sous vide n'est garanti qu'avec les sacs du fabricant.

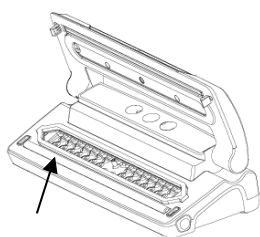
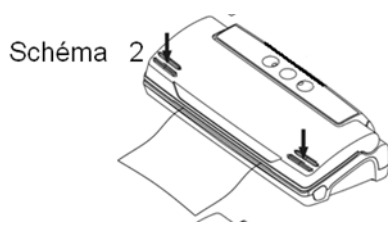
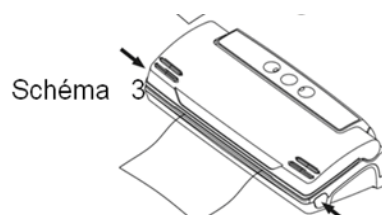


Schéma 1



10



4. ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

a) Nettoyage de l'emballeuse sous vide

- Se laver les mains avant de nettoyer la machine et les accessoires.
- Vérifier que la machine soit débranchée avant de la nettoyer.
- Nettoyer les surfaces externes de l'appareil avec un chiffon humide (sans détergent) avant et après usage.
- Ne pas employer de solvants ni de détergents abrasifs pour le nettoyage
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau pour le nettoyer.



S'assurer que la machine soit débranchée avant de la nettoyer. Si un liquide se répand accidentellement sur une partie quelconque de l'appareil, ne pas le brancher et ne pas essayer de le réutiliser. Contacter le service technique agréé ou le distributeur.

b) Ranger votre emballeuse sous vide

Rangez votre appareil à plat, hors de la portée des enfants. **Afin de préserver la durée de vie des joints, nous vous conseillons de ne pas clipser le couvercle lorsque la machine n'est pas en fonctionnement.**

5. RESOLUTION DES PROBLEMES

Mesures à prendre en cas de problème avec le produit:

La machine ne fonctionne pas	S'assurer que la machine soit bien branchée. Vérifier la prise de courant en branchant dessus un autre appareil. Vérifier si le cordon ou la prise sont endommagés. Si c'est le cas, ne pas brancher l'appareil.
La machine ne crée pas un vide complet à l'intérieur des sacs	L'extrémité ouverte du sac doit être complètement introduite dans le canal de mise sous vide. Vérifier s'il y a des impuretés sur la barre de soudure et sur les joints. Les nettoyer et les replacer en position correcte. Il se peut que le sac soit troué. Pour s'en assurer, sceller le sac avec un peu d'air à l'intérieur, plonger le sac dans l'eau et le serrer. Les bulles indiqueront une fuite. Le ressouder ou utiliser un autre sac.
Les sacs n'ont pas été scellés correctement	Ceci peut être dû à une surchauffe de la barre de soudure ou à une fonte du sac. Ouvrir le capot et laisser refroidir la barre de soudure pendant quelques minutes.
Le sac ne se maintient pas sous vide après la soudure	Ceci peut être dû à une fuite liée à des rides ou à la présence de miettes, graisses ou liquides. Ouvrir le sac, nettoyer sa partie supérieure et retirer toute matière étrangère de la barre de soudure avant de procéder à nouveau à la soudure.

6. GARANTIE ET RELATIONS CONSOMMATEURS

a) Garantie

Ce produit est garanti par votre distributeur. Pour plus de détails, veuillez vous reporter aux conditions de garantie fournies par celui-ci

- Interventions

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence de votre appareil ainsi que le numéro de série en dessous (S/N).

Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique collée sur l'appareil.

b) Relations consommateurs

Pour en savoir plus sur nos produits vous pouvez consulter notre site : www.brandt.com

Vous pouvez nous contacter :

- Via notre site, www.brandt.com rubrique « CONTACT ».
- Par e-mail à l'adresse suivante : relations.consommateurs@groupebrandt.com
- Par courrier à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs BRANDT
5 av des Béthunes,
CS 69 526
95 060 CERGY PONTOISE CEDEX

- Par téléphone du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

