

PROLINE

Machine sous vide SV28SET

MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ? Rendez-vous sur <https://sav.darty.com>

PROLINE

SV28SET

VACUUM SEALER
SCELLEUSE SOUS VIDE
VACUUMSEALER
SELLADOR AL VACÍO
APARELHO DE SELAGEM A VÁCUO



OPERATING INSTRUCTIONS



MANUEL D'UTILISATION



HANDLEIDING



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN



INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

MISES EN GARDE IMPORTANTES

MERCI DE BIEN VOULOIR LIRE LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

Avertissements

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Toute utilisation autre que celle prévue pour cet appareil, ou pour une autre application que celle prévue, par exemple une application commerciale, est interdite.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. 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 sans surveillance.
- En ce qui concerne la méthode et la fréquence du nettoyage, référez-vous à la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN" en pages 13-14.

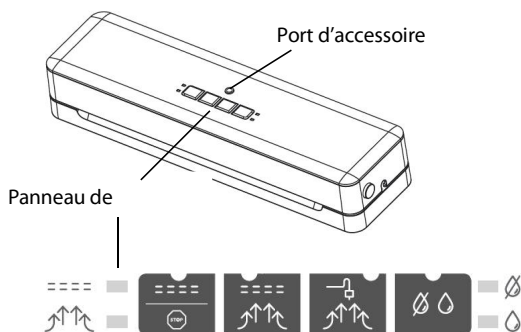


Précautions de sécurité





- Placez toujours l'appareil sur une surface stable, sèche, plane et résistante à la chaleur.

- Éteignez et débranchez toujours l'appareil de la prise secteur après usage, avant de monter ou de démonter des accessoires et avant de le nettoyer.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'une cuisinière électrique ou à gaz chaude ou un four chaud.
- N'utilisez pas l'appareil sur des surfaces mouillées ou près d'une source de chaleur.
- N'immergez pas de pièces de l'appareil, la prise ou le câble d'alimentation dans l'eau ou dans un autre liquide.
- N'utilisez pas cet appareil pour une utilisation autre que celle pour laquelle il a été conçu.
- Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation en plein air.
- L'utilisation d'accessoires autres que ceux recommandés par le fabricant peut causer un incendie, des blessures ou un choc électrique.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation suspendre d'un bord de table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Ne placez aucun objet sur l'appareil.





DESCRIPTION DU PRODUIT

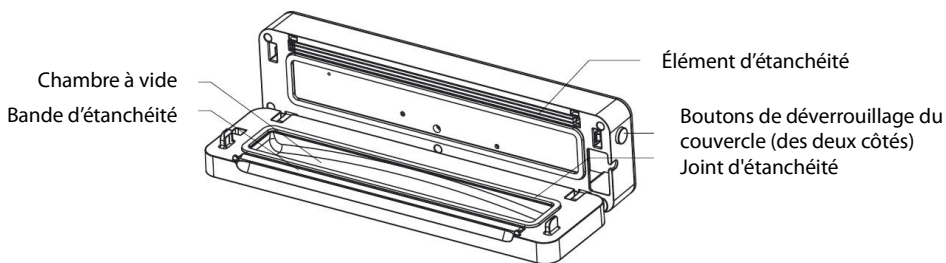


Touches du panneau de contrôle :

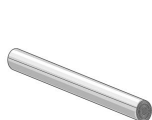
-  Étanchéité/ Stop
-  Vide & étanchéité
-  Aspirateur externe
-  Aliments (secs ou humides)

Voyants situés sur le panneau de contrôle :

-  Étanchéité
-  Vide
-  Aliments secs
-  Aliments humides



Accessoires



Rouleau de sacs



Petit récipient



Grand récipient



Raccord de tuyau pour récipient



Raccord de tuyau pour bouchon de bouteille



Bouchon de bouteille

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

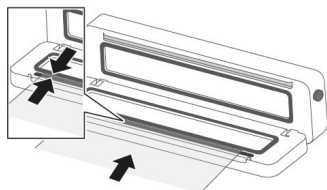
Retirez tous les matériaux d'emballage et les autocollants de votre appareil. Nettoyez les récipients, les raccords de tuyau et les bouchons de bouteille dans de l'eau savonneuse chaude. Rincez-les et faites-les complètement sécher. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Puis séchez-le complètement. **N'IMMERGEZ JAMAIS L'APPAREIL DANS L'EAU.**

FABRIQUER UN SAC À PARTIR DU ROULEAU DE SACS

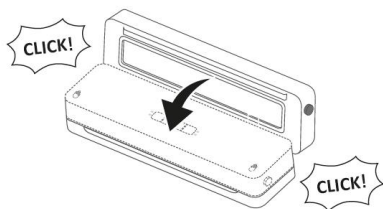
Vous pouvez fabriquer un sac à l'aide du rouleau fourni.

ATTENTION : Ne touchez pas les éléments d'étanchéité, ils deviennent chauds.


1. Posez l'appareil sur une surface plane et stable, puis branchez-le dans une prise électrique.
2. À l'aide de ciseaux, coupez la longueur nécessaire du matériau du rouleau de sacs pour emballer l'article.
3. Posez une extrémité du sac à plat sur la bande d'étanchéité, mais pas dans la chambre à vide.




4. Abaissez le couvercle et fermez le verrou en appuyant fermement sur les deux coins à l'avant.
 - Vous devriez entendre un clic de chaque côté.

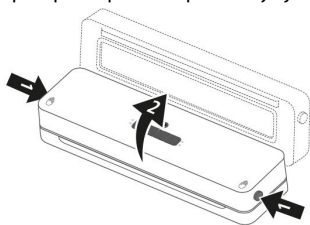


5. Appuyez sur  pour sceller une extrémité du sac.

6. Le voyant rouge  s'allume lorsque l'appareil scelle l'extrémité du sac et s'éteint une fois le processus de scellement terminé.

- Vous pouvez appuyer sur  pour arrêter le processus de mise sous vide.

7. Appuyez sur les boutons de déverrouillage du couvercle et retirez le sac de l'appareil. Le sac est maintenant prêt pour que vous puissiez y ajouter des articles et commencer le scellement sous vide.



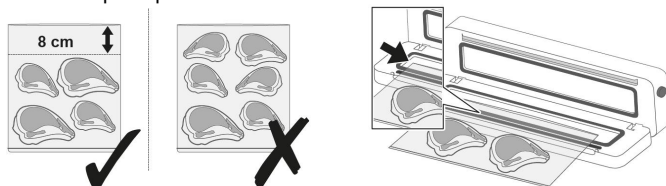
SCELLEMENT SOUS VIDE

1. Placez les articles à emballer dans le sac.

2. Nettoyez et redressez l'extrémité ouverte du sac. Assurez-vous qu'il n'y a pas de plis, d'ondulations, de poussière, de reste d'aliments ou de liquide le long du bord à sceller.


3. Placez l'extrémité ouverte du sac à l'intérieur de la chambre à vide.



- Évitez de trop remplir le sac : Laissez au moins 8 cm entre de contenu du sac et le haut du sac.





4. Fermez le couvercle en appuyant fermement de chaque côté pour s'assurer qu'il est correctement verrouillé.


- Vous devriez entendre un clic de chaque côté.

5. Appuyez sur  pour sélectionner l'état d'humidité des articles emballés (humides ou secs) selon le type d'article à emballer.


- Le voyant correspondant  ou  s'allume.

6. Appuyez sur  et l'appareil commence à faire le vide et à sceller le sac automatiquement.

7. Le voyant vert du vide  s'allume pendant que l'appareil élimine l'air du sac.

8. Le voyant rouge de scellement  s'allume lors l'appareil élimine l'air du sac.

9. Lorsque les deux voyants s'éteignent, le processus automatique de mise sous vide est terminé.

- Vous pouvez appuyer sur  pour arrêter le processus de mise sous vide.

10. Appuyez sur les boutons situés de chaque côté pour ouvrir le couvercle et retirer le sac scellé.

UTILISATION D'UN RACCORD DE TUYAU POUR RÉCIPENT


1. Ouvrez le récipient et placez les articles souhaités à l'intérieur jusqu'à ce que le récipient soit au $\frac{3}{4}$ plein.

- Veillez à ce que le récipient soit propre et sec.

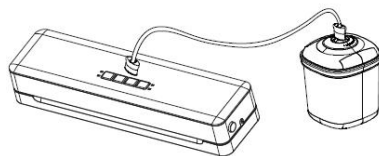
2. Fixez une extrémité du raccord de tuyau dans le port pour accessoires. Fixez l'autre extrémité du raccord de tuyau au couvercle du récipient.

3. Appuyez sur  pour commencer la mise sous vide.

4. La mise sous vide s'arrête lorsqu'une pression de vide suffisante est atteinte.

- Vous pouvez appuyer sur  pour arrêter le processus de mise sous vide.

5. Retirez le tuyau et continuez avec un autre récipient.



Pour tester l'étanchéité, tirez simplement sur le couvercle. Il ne doit pas glisser ou bouger.

UTILISATION D'UN RACCORD DE TUYAU POUR BOUCHON DE BOUTEILLE

Vous pouvez mettre du vin ou des liquides non gazeux sous vide. Cela permet de prolonger la durée de vie du liquide et de préserver la saveur.

1. Essuyez le bord de la bouteille pour vous assurer qu'elle est propre et sèche.


2. Insérez le bouchon de la bouteille dans le goulot de la bouteille.

- Veillez à ce que le bouchon de la bouteille soit complètement inséré et sécurisé.

3. Insérez une extrémité du tuyau dans le port pour accessoire de l'appareil.

4. Insérez l'autre extrémité du tuyau dans la partie supérieure du bouchon de la bouteille.

5. Appuyez sur  pour commencer la mise sous vide.

- Vous pouvez appuyer sur  pour arrêter le processus de mise sous vide.

6. Rangez la bouteille debout. En cas de stockage sur le côté, le vide peut être perdu.

7. Pour retirer le bouchon de la bouteille, tournez-le et tirez dessus pour libérer le vide.

REMARQUE : N'emballer pas sous vide des boissons gazeuses ou mousseuses, car le dégagement de gaz les transformerait en boissons non gazeuses.

CONSEILS DE STOCKAGE DES ALIMENTS

Classification	Aliments	Température	Stockage normal	Stockage sous vide
Réfrigéré	Viande crue fraîche	5±3 °C	2~3 jours	8~9 jours
	Poisson frais/fruits de mer	5±3 °C	1~3 jours	4~5 jours
	Viande cuite	5±3 °C	4~6 jours	10~14 jours
	Légumes	5±3 °C	3~5 jours	7~10 jours
	Fruits	5±3 °C	5~7 jours	14~20 jours
	Œufs	5±3 °C	10~15 jours	30~50 jours
Aliments	Viande	-16 ~ -20 °C	3~5 mois	1 an

surgelés	Poisson	-16 ~ -20 °C	3~5 mois	1 an
	Fruits de mer	-16 ~ -20 °C	3~5 mois	1 an
Température ambiante	Pain	25±2 °C	1~2 jours	6~8 jours
	Biscuits	25±2 °C	4~6 mois	1 an
	Riz/Farine	25±2 °C	3~5 mois	1 an
	Cacahuètes/Légumineuses	25±2 °C	3~6 mois	1 an
	Matériel médical	25±2 °C	4~6 mois	1 an
	Thé	25±2 °C	5~6 mois	1 an

CONSEILS ET ASTUCES

Ne mouillez pas l'extrémité ouverte du sac. Les sacs humides causent des difficultés pour produire une thermosoudure étanche. Si les aliments sont humides, vous pouvez choisir la fonction 'Humide' qui est utilisée pour allonger la durée de scellement et pour mieux sceller les sacs humides.

Nettoyez et redressez l'extrémité ouverte du sac avant de sceller. Assurez-vous qu'il ne reste rien dans la zone ouverte du sac, aucun pli ou froissement ne doit apparaître sur le panneau ouvert, des corps étrangers ou un sac froissé peuvent rendre difficile la thermosoudure.

Ne laissez pas trop d'air à l'intérieur du sac. Appuyez sur le sac pour permettre à plus d'air de s'échapper du sac avant de le mettre sous vide. Une présence d'air trop importante à l'intérieur du sac augmente la charge de la pompe à vide, ce qui peut entraîner une insuffisance de puissance pour aspirer tout l'air nécessaire du sac.

N'emballer pas sous vide des objets avec des pointes acérées comme des arêtes de poisson ou des coquilles dures ! Des points tranchants peuvent pénétrer dans le sac et le déchirer ! Vous souhaitez peut être utiliser un récipient au lieu d'un sac pour stocker ce genre de choses.

Attendez au moins 1 minute entre chaque procédure de mise sous vide pour permettre à l'appareil de refroidir.

Pendant le processus d'emballage sous vide, de petites quantités de liquides, de miettes ou de particules alimentaires peuvent tomber dans la chambre à vide, obstruant la pompe et endommageant votre appareil. Pour éviter cela, congélez les aliments humides et juteux avant de sceller les sacs ou placez une serviette en papier pliée près de la partie supérieure intérieure du sac.

Les liquides doivent être refroidis avant d'être emballés sous vide.

Conservez les aliments périssables au congélateur ou au réfrigérateur. L'emballage sous vide prolonge la durée de conservation des aliments, mais ne les préserve pas.

De nombreux aliments, tels que le fromage et la charcuterie, sont vendus préemballés dans des emballages sous vide commerciaux. Désormais, vous pouvez conserver le goût et la fraîcheur de ces aliments, en les reconditionnant avec les sacs scellés sous vide après ouvertures des emballages commerciaux.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Attention: Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- N'immergez pas l'appareil ou son câble d'alimentation dans l'eau.

- Nettoyez les surfaces extérieures de l'appareil avec un chiffon doux et humide.
- Pour nettoyer l'intérieur de l'appareil, essuyez tous les aliments ou liquides avec un essuie-tout.

Séchez tout l'appareil avec un chiffon sec avant de le remettre en place.

N'utilisez pas des produits de nettoyage chimiques ou abrasifs.

REMARQUE : Les joints en mousse situés autour de la chambre à vide doivent être soigneusement séchés avant remontage. Assemblez-les soigneusement et veillez à ce que les joints en mousse se trouvent dans leur position d'origine pour assurer un bon fonctionnement.

GUIDE DE DÉPANNAGE

L'appareil ne fonctionne pas :

1. Vérifiez le cordon d'alimentation pour voir s'il est fermement branché sur une prise de courant.
2. Inspectez le cordon d'alimentation à la recherche de dommages.

L'appareil ne démarre pas le processus de thermosoudage après aspiration.

1. Vérifiez que le sac n'est pas endommagé ou qu'il ne fuit pas.
2. Vérifiez la bande d'étanchéité et les joints d'étanchéité ne sont pas obstrués et qu'ils sont correctement positionnés. Veillez à ce qu'il n'y ait pas de rupture ou de distorsion. Essayez-les et repositionnez-les correctement à nouveau.
3. Vérifiez que la bande d'étanchéité et les joints ne sont pas déformés.

De l'air est entré dans le sac après que celui-ci ait été scellé :

1. Il peut y avoir des fuites le long du joint causées par des plis, des miettes, de la graisse ou des liquides. Ouvrez le sac, essuyez à l'intérieur du sac tout le long du joint et aplanissez-le le long du joint avant de le refermer.
2. Vérifiez que le sac ne présente pas de perforation ni de trou susceptible d'avoir rompu l'étanchéité. N'emballez pas sous vide des objets durs avec des pointes tranchantes (comme des os ou des fragments de coquilles de noix).

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques nominales : 220-240 V~, 50 Hz
140 W

MISE AU REBUT



En tant que distributeur responsable, nous accordons une grande importance à la protection de l'environnement.

Nous vous encourageons à respecter les procédures correctes de mise au rebut de votre appareil, des piles et des éléments d'emballage. Cela aidera à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de la santé et de l'environnement.

Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales.

Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune.

Apportez l'appareil à un point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.

Hotline Darty France

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Darty, appelez le 0 978 970 970 (prix d'un appel local) 7j/7 et 24h/24.

Hotline Vanden Borre

Le service après-vente est joignable au +32 2 334 00 00, du lundi au vendredi de 8h à 18h et le samedi de 9h à 18h.

En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans ces instructions. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.

Etablissements Darty & fils ©,
129 Avenue Gallieni, 93140 Bondy, France 17/09/2019

FNAC DARTY

ETABLISSEMENTS DARTY ET FILS ©
129 AVENUE GALLIENI 93140 BONDY
FRANCE

EU Declaration of Conformity

N°862019110714

Déclaration UE de Conformité
EU- Conformiteitsverklaring
Declaracion UE de conformidad
Declaração de conformidade da UE

Product Description - VACUUM SEALER SET

Description du produit:

Productbeschrijving:

Descripción del producto:

Descrição do produto:

Brand - Marque /Merk /Marca: PROLINE

Model number - Référence commerciale: SV28W /SV28SET

/Modelnummer / Numero de modelo /

Numero do modelo:



We declare that the above product has been evaluated and deemed to comply with the requirements of the listed European Directives and standards:

Nous déclarons que le produit ci-dessus a été évalué et jugé conforme aux dispositions des directives et des normes européennes énumérées ci-après:

Wij verklaren dat het hierboven vermeld product is beoordeeld overeenkomstig en geacht te voldoen aan de eisen van genoemde Europese Richtlijnen en normen:

Declaramos que el producto mencionado anteriormente ha sido evaluado y se ha estimado que cumple con las normas y los requisitos de las Directivas Europeas enunciadas:

Declaramos que o produto apresentado acima foi avaliado e considerado em conformidade com os requisitos das diretivas e normas europeias listadas:

Reference number	Title
<input checked="" type="checkbox"/> 2014/30/EU	EMC Directive (EMC)
<input checked="" type="checkbox"/> 2014/35/EU	Low Voltage Directive (LVD)
<input checked="" type="checkbox"/> 2009/125/EC	Eco design requirements for energy-related products (ErP)
<input checked="" type="checkbox"/> 2011/65/EU & 2015/863/EU	RoHS
<p>EMC: EN 55014-1:2017 EN 55014-2:2015 EN 61000-2-2:2014 EN 61000-2-3:2013</p> <p>LVD: EN 60335-1:2012/13:2017 EN 60335-2-45:2002/A2:2012</p> <p>ErP: (EU)617/2013:2008-06-26 (EU)642/2009:2009-08-22 (EC)1275/2008:2008-12-17 (EC)278/2009:2009-04-06 (EC)642/2009:2009-07-22 EN 50564:2011</p>	
<p>The person responsible for this declaration is: <i>Le responsable de cette déclaration est :</i> <i>De verantwoordelijke persoon voor deze verklaring is:</i> <i>La persona responsable de esta declaración es:</i> <i>A pessoa responsável por esta declaração é:</i></p> <p>Name - Nom-: Hervé HEDOUIS Position - Poste: General Manager Direct Sourcing Signature - Signature:  Place, Date / Lieu : Bondy, 27 November, 2019</p>	
<div style="text-align: right;">   </div>	