

RIVIERA ET BAR

SOUDE SAC

PSV760

MANUEL D'UTILISATION

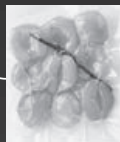
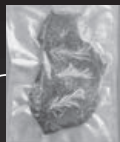


Besoin d'aide ? Rendez-vous sur www.communaute.darty.com

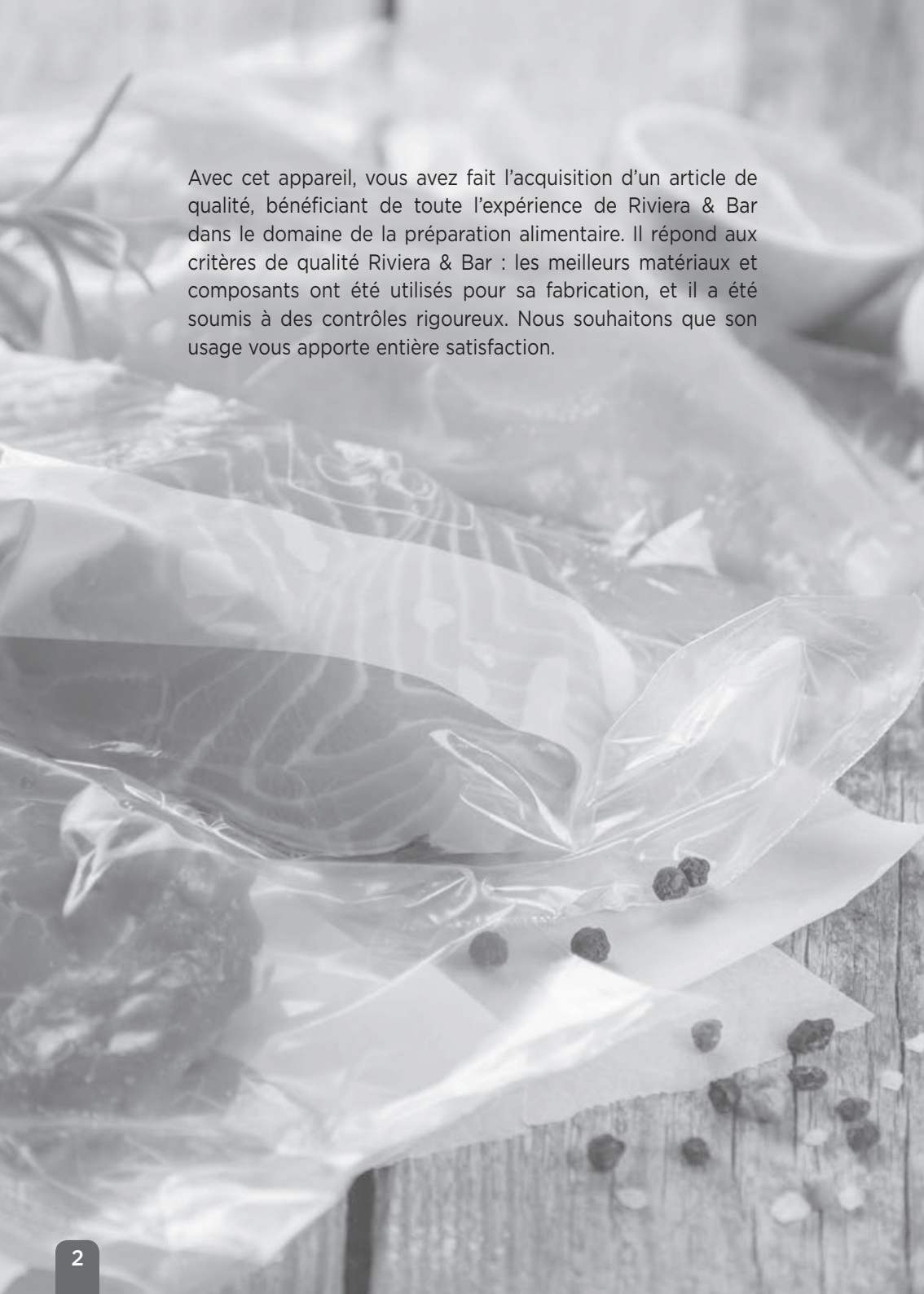


Notice d'utilisation

Appareil de mise sous vide avec dateur
PSV 760



riviera & bar
objets d'art culinaire

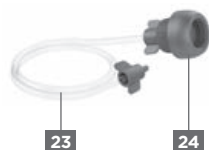
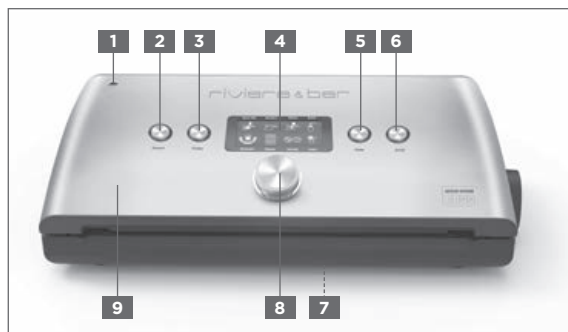


Avec cet appareil, vous avez fait l'acquisition d'un article de qualité, bénéficiant de toute l'expérience de Riviera & Bar dans le domaine de la préparation alimentaire. Il répond aux critères de qualité Riviera & Bar : les meilleurs matériaux et composants ont été utilisés pour sa fabrication, et il a été soumis à des contrôles rigoureux. Nous souhaitons que son usage vous apporte entière satisfaction.

Sommaire

DESCRIPTION DU PRODUIT	4
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES	5
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES	8
AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE	8
PROGRAMMES	9
PARAMÈTRES DES PROGRAMMES	10
DATEUR INTÉGRÉ	11
MISE EN SERVICE	11
A. CRÉATION DES SACHETS À PARTIR D'UN ROULEAU AVEC LE PROGRAMME "SOUDURE"	12
B. PROGRAMME "SOUS-VIDE"	12
C. PROGRAMME "BALLON"	13
D. PROGRAMME "BOCAL"	13
E. PROGRAMME "MARINADE"	14
F. BOUTON "FAVORI"	15
G. BOUTON "PULSE"	15
H. BOUTON "DATE"	16
I. BOUTON "ARRÊT"	16
MODE VEILLE	16
SÉCURITÉ SURCHAUFFE	16
CONSEIL D'UTILISATION	17
A. POURQUOI EMBALLER SOUS-VIDE ?	17
B. CONSEILS DE PRÉPARATION DES ALIMENTS	18
C. DÉCONGELATION ET RÉCHAUFFAGE D'ALIMENTS SOUS-VIDE	19
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	19
RANGEMENT	20
GUIDE DE DÉPANNAGE	21
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	22
ENVIRONNEMENT	22
ACCESSOIRES	22
GARANTIE	22

Description du produit



- | | |
|--|---|
| 1 Connecteur tube | 15 Loquet de verrouillage |
| 2 Bouton et voyant "Favori" | 16 Zone de marquage du dateur |
| 3 Bouton et voyant "Pulse" | 17 Bac de récupération |
| 4 Ecran d'affichage | 18 Joint d'étanchéité inférieur |
| 5 Bouton et voyant "Date" | 19 Dateur |
| 6 Bouton et voyant "Arrêt" | 20 Profil de scellement |
| 7 Enrouleur de cordon | 21 Bouchon |
| 8 Molette Easy Select | 22 Clapet de fermeture du bouchon |
| 9 Couvercle | 23 Tube |
| 10 Joint d'étanchéité supérieur | 24 Adaptateur |
| 11 Espace de rangement du rouleau | 25 5 sachets de 20 x 29 cm et
5 sachets de 28 x 37 cm |
| 12 Cutter | 26 1 rouleau de 28 cm x 3 m |
| 13 Support du cutter | |
| 14 Bande de scellement | |

Recommandations de sécurité générales

Nous vous demandons de lire très attentivement les instructions indiquées dans cette notice, car elles fournissent, entre autres, des informations importantes relatives à la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien. Gardez votre notice, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.



- Respecter impérativement les consignes de sécurité, d'utilisation et de nettoyage de la présente notice. Tout non respect de celles-ci annule la garantie.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
 - dans les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - dans les fermes ;
 - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - dans les environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils en comprennent bien les dangers encourus. Conserver l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'elles bénéficient

d'une surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles en comprennent bien les dangers potentiels.

- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparé.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme jouet.
- Prendre garde aux dangers potentiels en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.



- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
- L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Les instructions complètes pour le nettoyage de l'appareil en toute sécurité sont précisées dans la rubrique "Nettoyage et entretien" de la présente notice.



- Pour éviter tout danger, ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche électrique ou l'appareil est endommagé. Dans ce cas l'appareil doit immédiatement être apporté à un professionnel d'un Centre Services Agréé Riviera & Bar pour contrôle et réparation ou remplacement des pièces endommagées.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être réparé par un professionnel d'un Centre Services Agréé Riviera & Bar.

Vous trouverez les coordonnées du Centre Services Agréé Riviera & Bar le plus proche de chez vous sur : www.riviera-et-bar.fr

- ⚡ • Débrancher impérativement le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
 - S'il est laissé sans surveillance
 - Après utilisation
 - Avant tout nettoyage ou entretien
 - En cas de mauvais fonctionnement
- Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant aux prescriptions de sécurité électrique actuellement en vigueur. Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation de l'appareil.
- S'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle mentionnée sur l'étiquette signalétique de l'appareil.
- Dérouler entièrement le cordon d'alimentation.
- Afin d'éviter toute surcharge du réseau électrique, ne pas brancher d'autres appareils sur le même circuit.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.



- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Veiller à ne pas mettre l'appareil au bord de la table ou du plan de travail pour éviter qu'il ne bascule.
- S'assurer que le cordon d'alimentation et toute éventuelle rallonge électrique ne soient pas disposés aux endroits de passage pour éviter tout basculement.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas utiliser l'appareil près d'un point d'eau.
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur et éviter que le cordon d'alimentation touche une surface chaude.
- L'appareil doit être protégé du gel. Ne jamais le laisser dans une voiture en hiver, ou dans tout autre lieu soumis au gel, pour éviter tout endommagement.

Recommandations de sécurité particulières









- La bande de scellement et la zone de marquage du dateur deviennent chaudes lors de leur utilisation et le restent un certain temps après emploi. Ne pas les toucher et prendre garde aux risques de brûlure.
- Attendre environ 20 secondes entre 2 programmes.
- Ne pas utiliser l'appareil plus de 25 fois consécutives. Au-delà de 25 fois, laisser refroidir l'appareil 30 minutes avant de le réutiliser.
- Ouvrir le couvercle avec précaution, sans forcer.
- N'utiliser que des sachets et rouleaux Riviera & Bar adaptés au conditionnement sous vide et au soudage. L'appareil pourrait ne pas fonctionner correctement ou pourrait s'endommager avec l'utilisation de sachets ou rouleaux non adaptés.
- Pour la mise sous vide d'aliments liquides, il est vivement recommandé de ne pas utiliser les sachets mais les boîtes sous-vide Riviera & Bar, vendues séparément en accessoires.
- Laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer et de le ranger.
- S'assurer que l'appareil soit à l'arrêt avant de débrancher le cordon d'alimentation.

Avant la première mise en service

- Déballez l'appareil et retirez tous les sachets en plastique, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces.
- **Retirez toutes les cales et adhésifs présents à l'intérieur de l'appareil.**
- **Conservez les éléments d'emballage.**
- **Ne laissez jamais les sachets en plastique à la portée des enfants.**
- Retirez aussi les éventuelles étiquettes auto-adhésives susceptibles d'être apposées sur l'habillage du produit ou tout autre éventuel feuillet d'information.
- Pour le nettoyage des différentes pièces de l'appareil, reportez-vous à la rubrique dédiée "Nettoyage et entretien" en page 19.




Programmes

	Programmes	Utilisation
	Sous-vide	Permet d'effectuer le vide dans un sachet contenant un aliment solide, puis de le souder.
	Soudure	Permet uniquement de souder le sachet.
	Ballon	Permet d'injecter de l'air dans le sachet contenant un aliment fragile (par exemple chips, gâteaux...), puis de le souder.
	Bocal	Permet de faire le vide dans des bouteilles standard de 75 cl avec le bouchon fourni.
	Marinade	Permet de préparer des aliments marinés en une durée plus courte.
	Pulse	Permet d'aspirer l'air manuellement du sachet sans utiliser l'un des programmes, pour des aliments fragiles ou contenant un peu de liquide.

Paramètres des programmes

Paramètre "Vitesse" :



- Permet de régler la vitesse d'aspiration ou d'injection de l'air en fonction du type d'aliments mis dans le sachet :

	Niveau de vitesse	Type d'aliments
	Vitesse élevée	Aliments durs et secs types carottes, cacahuètes...
	Vitesse moyenne	Aliments mous types viandes, bananes...
	Vitesse faible	Aliments fragiles et/ou humides types fraises, gâteaux sec...

- La vitesse est à associer avec les programmes Sous-vide, Ballon, Bocal et Marinade.
- Pour des aliments fragiles ou contenant un peu de liquide, utilisez la fonction "Pulse".

Paramètre "Aliments secs/humides" :

- Permet de choisir entre 2 niveaux de scellement en fonction du type d'aliments mis dans le sachet :

	Niveau de scellement	Type d'aliments
	Aliment sec	Durée de scellement standard qui convient à tout type d'aliments secs.
	Aliment humide	Durée de scellement prolongée pour garantir une meilleure étanchéité.

- Le niveau de scellement est à associer avec les programmes Sous-vide, Soudure et Ballon.

Dateur intégré



Votre appareil est équipé d'un dateur (19) qui vous permet de graver automatiquement la date sur le sachet pendant la soudure.

Une lettre est aussi intégrée dans le dateur pour indiquer le type d'aliment :

Lettre	Exemple
A	Agneau ou Asperge
B	Bœuf ou Bolognaise
C	Canard ou Café
E	Epices ou Epinard
F	Fruit ou Fromage
L	Légume ou Lapin
P	Porc ou Poisson
S	Saumon ou Saucisson
V	Volaille ou Veau
Espace vide	Si vous ne souhaitez rien indiquer

La fonction "Dateur" peut être utilisée uniquement avec les programmes "Sous-vide" et "Marinade - cycle avec scellement" (voir page 14).

Montage du dateur

1. Ouvrez le couvercle.
2. Positionnez le dateur dans son logement dédié et glissez-le vers la droite jusqu'en butée, en vous assurant que la roulette la plus à droite soit celle des lettres.



Utilisation du dateur

Avant de lancer le programme, réglez le dateur. Pour ce faire :

1. Saisissez le dateur (19) comme indiqué ci-dessous, glissez-le vers la gauche jusqu'en butée et retirez-le.



2. Indiquez la date : les 2 premiers chiffres correspondent au jour ou au mois et les 2 chiffres suivants au mois ou à l'année.
Sélectionnez ensuite la lettre en fonction du type d'aliment que vous souhaitez emballer.
3. Repositionnez le dateur (19) dans son logement dédié et glissez-le vers la droite jusqu'en butée, en vous assurant que la roulette la plus à droite soit celle des lettres.
Pour sélectionner la fonction "Dateur", appuyez sur le bouton "Date" (5) pendant la programmation ; le voyant de celui-ci s'éclaire.

Mise en service

1. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et branchez-le.
2. Avant de fermer et verrouiller le couvercle, assurez-vous que les joints d'étanchéité (10 et 18) et le profil de scellement (20) soient parfaitement installés à plat dans leur logement dédié.



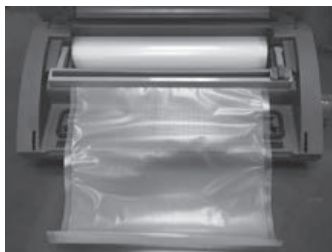
3. La molette Easy Select combine 2 fonctions :
 - TOURNEZ pour sélectionner le programme ou les paramètres
 - APPUYEZ pour valider la sélection

A NOTER

- Vous avez un délai de 30 secondes pour confirmer votre choix en appuyant sur la molette, auquel cas votre sélection sera annulée et le voyant "Arrêt" clignotera. Il vous faudra alors recommencer la programmation.
- L'écran d'affichage (4) s'éclaire uniquement si le couvercle (9) est fermé et le loquet (15) verrouillé.

A. Création des sachets à partir d'un rouleau avec le programme "Soudure"

1. Ouvrez le couvercle et placez le rouleau (26) dans l'espace de rangement dédié (11).
2. Déroulez suffisamment le rouleau en vous assurant de faire passer le matériau sous le support du cutter (13).

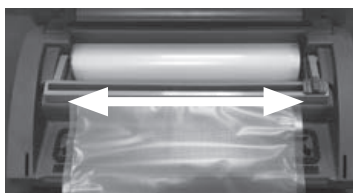


Pour faciliter la mise en place du sachet lors de l'utilisation d'un des programmes :

- laissez un espace vide d'environ 8 cm entre les aliments et la bordure du sachet non soudé
- pour la fonction "Marinade", cet espace doit être de 10-15 cm.
- pour la fonction "Ballon", le sachet doit avoir une longueur minimum de 15 cm.

Pensez à prendre en compte ces paramètres lors de la création des sachets.

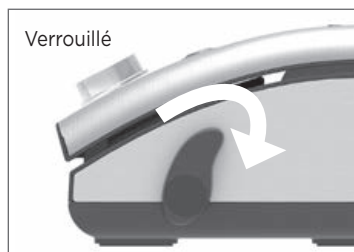
3. Faites glisser le cutter (12) sur son support (13) pour découper le sachet.






4. Placez une des extrémités du sachet qui n'est pas encore soudée sur la bande de scellement (14).



5. Fermez le couvercle (9) et verrouillez-le en baissant le loquet (15). L'écran (4) s'éclaire.



6. Sélectionnez le programme "Soudure"  en tournant la molette (8). Pour valider la sélection, appuyez sur la molette.
7. Sélectionnez "Sec"  ou "Humide"  en fonction des aliments que vous allez mettre sous vide et confirmez votre choix en appuyant sur la molette (8).
8. L'appareil commence la soudure et le voyant "Arrêt" (6) commence à clignoter.
9. Une fois le programme terminé, le voyant "Arrêt" (6) s'éteint.
10. Déverrouillez le loquet (15) et ouvrez le couvercle (9).
11. Votre sachet est prêt.



A NOTER

- Assurez-vous que la soudure soit toujours bien propre et sans plis.
- Les sachets et rouleaux sont pourvus d'une bande blanche sur le côté permettant d'écrire des informations supplémentaires sur le contenu du sachet.

B. Programme "Sous-vide"





1. Placez les aliments dans un sachet en vous assurant de laisser un espace vide d'environ 8 cm entre les aliments et l'ouverture du sachet.
2. Déposez l'ouverture du sachet dans le bac de récupération (17), en vous assurant qu'il recouvre entièrement la zone de marquage du dateur (16).






Zone de marquage
Dateur


A NOTER

Si vous n'utilisez pas le dateur (19), il n'est pas nécessaire de recouvrir complètement la zone de marquage du dateur (16). Par contre, assurez-vous que l'ouverture du sachet se trouve bien dans le bac de récupération (17).

3. Fermez le couvercle (9) de l'appareil et verrouillez-le à l'aide du loquet (15).
4. Sélectionnez le programme "Sous-vide"  en tournant la molette (8). Pour valider la sélection, appuyez sur la molette.
5. Appuyez sur le bouton "Date" (5) pour activer la fonction "Dateur" (voir page 11). Son voyant s'éclaire.
6. Réglez la vitesse d'aspiration  en tournant la molette (8). Pour valider votre choix, appuyez sur la molette.
7. Sélectionnez si les aliments sont secs  ou humides  et confirmez votre choix à l'aide de la molette (8).
8. L'appareil commence la mise sous vide du sachet puis automatiquement la soudure du sachet. Durant ce processus, le voyant "Arrêt" (6) clignote.
9. Une fois le programme terminé, le voyant "Arrêt" (6) s'éteint.
10. Déverrouillez le loquet (15), ouvrez le couvercle (9) et retirez le sachet.
11. En fin d'utilisation, débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur.

C. Programme "Ballon"

1. Placez les aliments dans un sachet en vous assurant de laisser un espace vide entre les aliments et l'ouverture du sachet. Par ailleurs, le sachet doit avoir une longueur minimum de 15 cm.
2. Déposez l'ouverture du sachet dans le bac de récupération (17).
3. Fermez le couvercle (9) de l'appareil et verrouillez-le à l'aide du loquet (15).
4. Sélectionnez le programme "Ballon"  en tournant la molette (8). Pour valider la sélection, appuyez sur la molette.
5. Réglez la vitesse d'expulsion de l'air  en tournant la molette (8). Pour valider votre choix, appuyez sur la molette.
6. Sélectionnez si les aliments sont secs  ou

humides  et confirmez votre choix à l'aide de la molette (8).

7. L'appareil commence à injecter de l'air dans le sachet, puis la soudure du sachet se fait automatiquement. Pendant ce processus, le voyant "Arrêt" (6) clignote.
8. Une fois le programme terminé, le voyant "Arrêt" (6) s'éteint.
9. Déverrouillez le loquet (15), ouvrez le couvercle (9) et retirez le sachet.
10. En fin d'utilisation, débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur.



Remarques importantes

- Le processus d'injection d'air dans le sachet ne permet pas de conserver les aliments sur une longue durée mais seulement de préserver les aliments fragiles afin d'éviter qu'ils ne soient endommagés pendant le stockage ou le transport.
- Le programme "Ballon" s'arrête automatiquement en fonction de la taille du sachet. Néanmoins la durée maximum d'injection de l'air est de 30 secondes.



D. Programme "Bocal"

1. Assurez-vous que le couvercle (9) de l'appareil soit correctement fermé et verrouillé à l'aide du loquet (15).
2. Placez l'extrémité du tube (23) dans le connecteur (1) situé sur le couvercle (9) de l'appareil.






3. Positionnez l'adaptateur (24) à l'autre extrémité du tube (23).
4. Fermez la bouteille à l'aide du bouchon fourni (21), retirez le clapet de fermeture (22) de ce dernier et placez-y l'adaptateur (24).



- Sélectionnez le programme "Bocal"  en tournant la molette (8). Pour valider la sélection, appuyez sur la molette.
- Réglez la vitesse d'aspiration  en tournant la molette (8). Pour valider votre choix, appuyez sur la molette.
- L'appareil commence à faire le vide dans la bouteille ; le voyant "Arrêt" (6) clignote.
- Une fois le programme terminé, le voyant "Arrêt" (6) s'éteint.
- Retirez l'adaptateur (24) en vous assurant de laisser le bouchon (21) sur la bouteille. Refermez immédiatement le bouchon à l'aide du clapet (22).
- En fin d'utilisation, débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur.

E. Programme "Marinade"

Ce programme vous permet de préparer vos aliments marinés en accélérant le processus de marinade.

	Sous-programme	Durée du cycle	Application
	Cycle court sans scellement	Environ 5-10 minutes.	Equivalent à une marinade traditionnelle de 30 minutes à 2 heures.
	Cycle long sans scellement	Environ 10-15 minutes.	Equivalent à une marinade traditionnelle de 2 à 4 heures.
	Cycle avec scellement	Environ 10-15 minutes. Puis réservez le sachet fermé au frais.	Equivalent à une marinade de plus de 4 à 24 heures.



Remarque importante



Les sachets sont adaptés pour des marinades non liquides, types épices mélangées avec un peu d'huile. Pour des marinades plus liquides, nous vous conseillons dans ce cas d'utiliser la fonction "Pulse" puis "Soudure" (voir page 15), ou d'utiliser les boîtes sous-vide en verre Riviera & Bar, vendues séparément en accessoires.





- Placez les aliments avec la marinade dans un sachet en vous assurant de laisser un espace vide d'environ 10-15 cm entre les aliments et l'ouverture du sachet.
- Déposez l'ouverture du sachet dans le bac de récupération (17). Pour le cycle avec scellement, assurez-vous qu'il recouvre entièrement la zone de marquage du dateur (16).



A NOTER

Si vous n'utilisez pas le dateur (19), il n'est pas nécessaire de recouvrir complètement la zone de marquage du dateur (16). Par contre, assurez-vous que l'ouverture du sachet se trouve bien dans le bac de récupération (17).

- Fermez le couvercle (9) de l'appareil et verrouillez-le à l'aide du loquet (15).
- Sélectionnez le programme "Marinade"  en tournant la molette (8). Pour valider la sélection, appuyez sur la molette. Le voyant  clignote.
- Tournez la molette (8) pour sélectionner le type de marinade et validez votre choix en appuyant sur la molette.
- Pour le cycle avec scellement, appuyez sur le bouton "Date" (5) pour que celle-ci se grave sur le sachet pendant la soudure.

7. Réglez la vitesse d'aspiration  en tournant la molette (8). Pour valider votre choix, appuyez sur la molette.
8. L'appareil commence la mise sous vide du sachet et le voyant "Arrêt" (6) clignote.
Pour le cycle avec scellement , la soudure du sachet se fera automatiquement. Pour les autres sous-programmes  et , votre sachet ne sera pas scellé.
9. Une fois le programme terminé, le voyant "Arrêt" (6) s'éteint.
10. Déverrouillez le loquet (15), ouvrez le couvercle (9) et retirez le sachet.
11. En fin d'utilisation, débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur.

A NOTER

- Pour les 2 cycles sans scellement, prenez garde à ne pas renverser votre marinade lorsque vous retirez le sachet de l'appareil.
- Pour le cycle avec scellement, une fois le programme terminé, réservez le sachet au réfrigérateur.

F. Bouton "Favori"

Mémoriser un programme favori

1. Assurez-vous que le couvercle (9) de l'appareil soit correctement fermé et verrouillé à l'aide du loquet (15).
2. A l'aide de la molette (8), sélectionnez le programme et les paramètres correspondants (vitesse et/ou niveau de scellement) que vous souhaitez mettre en "Favori".
Lors de la sélection du dernier paramètre, il est important de ne pas la valider en appuyant sur la molette (8), auquel cas le programme démarrerait. Le programme et les paramètres sélectionnés clignotent.
3. Appuyez sur le bouton "Date" (5) si vous souhaitez que celle-ci se grave au moment de la soudure. Son voyant s'éclaire.
4. Appuyez en continu sur le bouton "Favori" (2) jusqu'à ce que son voyant s'éclaire.
5. Le programme est mémorisé dans "Favori" et tous les voyants s'éteignent.

A NOTER

.....
Pour mémoriser un nouveau programme dans "Favori", répétez l'opération ci-dessus et le nouveau programme remplacera automatiquement celui enregistré précédemment.

Utiliser un programme favori

1. Une fois la préparation et la mise en place de vos aliments terminées, appuyez sur le bouton "Favori" (2). Le programme mémorisé s'éclaire sur l'écran, ainsi que le voyant "Favori" (2) et le voyant "Arrêt" (6). Le programme démarre.
2. Une fois le programme terminé, le voyant "Arrêt" (6) s'éteint.

G. Bouton "Pulse"




Si vous souhaitez contrôler vous-même l'aspiration de l'air, vous pouvez utiliser la fonction "Pulse" au lieu des programmes pré-enregistrés.

1. Une fois la préparation et la mise en place de vos aliments terminées, appuyez sur le bouton "Pulse" par impulsion pour contrôler manuellement la vitesse de mise sous vide.

A NOTER

.....
Dès que vous n'appuyez plus sur le bouton "Pulse" (3), l'aspiration s'interrompt.

Tant que le couvercle (9) de l'appareil est verrouillé, l'air ne pénètre pas dans le sachet.

2. Si besoin, procédez ensuite à la soudure du sachet : sélectionnez le programme "Soudure"  en tournant la molette (8). Pour valider la sélection, appuyez sur la molette.
3. Sélectionnez "Sec"  ou "Humide"  en fonction des aliments contenus dans le sachet et confirmez votre choix en appuyant sur la molette (8).
4. L'appareil commence la soudure et le voyant "Arrêt" (6) commence à clignoter.
5. Une fois le programme terminé, le voyant "Arrêt" (6) s'éteint.
6. Déverrouillez le loquet (15), ouvrez le couvercle (9) et retirez le sachet.
7. En fin d'utilisation, débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur.

H. Bouton "Date"

Ce bouton vous permet d'activer la fonction "Date" afin que celle-ci se grave sur le sachet au moment de la soudure. Cette fonction ne peut être utilisée qu'avec les programmes "Sous-vide" et "Marinade - Cycle avec scellement".

Pour activer cette fonction, appuyez sur le bouton "Date" (5) à tout moment pendant la programmation ou pendant le programme en cours, mais avant que le processus de scellement ne démarre. Son voyant s'éclaire.

Une fois la soudure en cours, il ne vous est plus possible d'activer la fonction "Date".

Si vous avez activé la fonction "Date" par erreur, vous pouvez la désactiver en appuyant à nouveau sur le bouton "Date" (5) mais avant que le processus de scellement ne démarre. Son voyant s'éteint.

I. Bouton "Arrêt"

Vous pouvez à tout moment stopper manuellement la programmation ou un programme en cours d'utilisation en appuyant sur le bouton "Arrêt" (6). Celui-ci clignote puis tous les voyants et l'écran s'éteignent.

Sécurité surchauffe

La machine sous-vide est équipée d'un système de sécurité contre la surchauffe qui s'enclenche si, par mégarde, trop de programmes ont été lancés consécutivement ou si le temps d'attente entre 2 programmes n'est pas respecté.

Dans ce cas, l'appareil ne démarrera pas lors du lancement du programme et le bouton "Arrêt" (6) clignotera rapidement.

Débranchez et laissez complètement refroidir l'appareil pendant au minimum 30 minutes avant de le réutiliser.

Mode veille

Dans un souci d'économie d'énergie, votre machine sous-vide est équipée d'un mode veille. Au bout de 12 minutes de non-utilisation, l'appareil bascule en mode veille ; l'écran et tous les voyants s'éteignent. Pour sortir de ce mode, appuyez sur l'un des boutons. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, il doit être débranché.

Conseils d'utilisation

A. Pourquoi emballer sous-vide ?

L'emballage sous-vide permet une conservation optimale des aliments.

En effet, en retirant une grande partie de l'air, l'oxydation qui altère la qualité et le goût des aliments s'en trouve considérablement réduite.

De plus, il ralentit également le développement des micro-organismes.

La durée de vie des aliments conservés sous-vide est ainsi prolongée, de 3 à 5 fois en comparaison à une conservation dans des conditions normales. Les saveurs et vitamines sont préservées.

Les conditions d'hygiène et sanitaires de votre réfrigérateur ou du lieu de stockage sont aussi maintenues dans de meilleures conditions.

Lieu de conservation	Type d'aliments	Temps de conservation standard	Temps de conservation sous vide
Dans un endroit sec à l'abri de la lumière	Pain	2 à 3 jours	7 à 8 jours
	Petits fours	4 à 6 mois	12 mois
	Riz / Pâtes	5 à 6 mois	12 mois
	Café / Thé	2 à 3 mois	12 mois
Réfrigérateur	Gibier	2 à 3 jours	30 à 40 jours
	Bœuf	3 à 4 jours	30 à 40 jours
	Volaille	2 à 3 jours	6 à 9 jours
	Poisson	1 à 3 jours	4 à 5 jours
	Fromage à pâte dure	15 à 20 jours	40 à 60 jours
	Légumes crus	5 jours	18 à 20 jours
	Fruits frais	3 à 7 jours	9 à 25 jours
	Entremets sucrés	5 jours	10 à 18 jours
	Soupe	2 à 3 jours	8 à 12 jours
Viandes cuisinées	2 à 3 jours	8 à 12 jours	
Congélateur	Viande	6 mois	24 à 36 mois
	Viande hachée	4 mois	12 mois
	Volaille	6 mois	24 à 36 mois
	Poisson	6 mois	24 à 36 mois
	Légumes	8 à 10 mois	24 à 36 mois
	Fruits	6 à 12 mois	24 à 36 mois
	Pâtisseries	6 à 12 mois	24 à 36 mois



Remarques importantes

- L'emballage sous-vide ne remplace pas la conservation au réfrigérateur ou au congélateur. Tout aliment devant être mis au réfrigérateur ou au congélateur le sera également après sa mise sous-vide.
- Pour une conservation plus longue de vos aliments sous-vide, nous vous recommandons de les placer au congélateur. Après décongélation, veillez à conserver les aliments au réfrigérateur.
- Ne décongelez pas les aliments à température ambiante afin de limiter tout risque de développement microbien. Décongelez-les toujours au réfrigérateur ou au micro-ondes. Reportez-vous à la rubrique "Décongélation et réchauffage d'aliments sous-vide" en page 19.

B. Conseils de préparation des aliments

Viandes et poissons

Nous vous conseillons de placer les viandes et poissons 1 à 2 heures au congélateur avant de procéder à la mise sous-vide, afin de conserver les jus et la forme des pièces.

Légumes

- Afin de préserver leur aspect (couleur et texture) et leur goût, veillez à blanchir les légumes et à les sécher correctement avant de les emballer sous-vide.

Légumes	Durée de blanchiment
Asperge	4 minutes
Brocoli	3 minutes
Carotte entière	5 minutes
Carotte en rondelles	3 minutes
Chou de Bruxelles, Chou-fleur	3 minutes
Courgette	3 minutes
Haricot vert	3 minutes
Petits pois	1 minute 30
Pomme de terre nouvelle	3 à 5 minutes

- En raison des gaz qu'ils produisent, les légumes types pommes de terre, crucifères (chou de Bruxelles, chou-fleur, brocoli, navet...) doivent être conservés au congélateur une fois blanchis et mis sous-vide.

S'ils ne sont pas placés au congélateur, les sachets ne doivent pas être scellés.

- Les champignons, les oignons et l'ail ne doivent en aucun cas être emballés sous-vide. Des bactéries risqueraient de s'y développer.

Fruits

Nous vous conseillons de congeler les fruits avant de les mettre sous-vide.

Pour cela, placez-les 1 à 2 heures au congélateur avant de procéder à la mise sous-vide. Assurez-vous de bien séparer les fruits au moment de la pré-congélation afin qu'ils ne soient pas agglutinés. Une fois pré-congelés, procédez à la mise sous vide puis congélez les fruits.

Fromages

L'emballage sous-vide permet de préserver la fraîcheur du fromage.

Toutefois, il ne convient pas à tous les types de fromages. Les fromages cendrés, les fromages à pâte molle et les fromages à croûte fleurie se conservent moins bien lorsqu'ils sont privés d'air.

Aliments en poudre

Assurez-vous que les aliments en poudre ne soient pas aspirés par votre appareil au moment de la mise sous vide. Pour cela, placez un papier essuie-tout au niveau de l'ouverture du sac.

Aliments liquides

- Vous ne devez en aucun cas mettre des aliments liquides (type soupe, sauce...) sous vide à l'aide des sachets. Vous devez au préalable les congeler puis les mettre sous vide avant de les placer à nouveau au congélateur.
- Vous pouvez mettre des aliments liquides ou des boissons sous vide en les plaçant au préalable dans une bouteille standard de 75 cl. Pour les instructions d'utilisation, reportez-vous à la rubrique "Bocal" en page 13.
- Vous pouvez également utiliser les boîtes sous-vide en verre Riviera&Bar, vendues séparément en accessoires.

Produits non alimentaires

Vous avez également la possibilité d'emballer des produits non alimentaires sous vide :

- pour les protéger de l'oxydation, de la corrosion et de l'humidité
- pour les protéger contre les salissures, moisissures
- pour optimiser le transport et le stockage grâce à son emballage compacté

C. Décongélation et réchauffage d'aliments sous-vide

Réchauffage à l'eau chaude

Pour réchauffer des aliments sous vide, vous pouvez aussi placer le sachet dans de l'eau chaude à moins de 75°C.



Remarque importante

Ne décongelez pas les aliments à température ambiante afin de limiter tout risque de développement microbien. Décongelez-les toujours au réfrigérateur ou au micro-ondes.

Réchauffage au micro-ondes

- Percez des trous ou coupez le coin du sachet avant de le poser dans un plat.
- Placez ce dernier au micro-ondes.
- Prenez garde au risque de brûlure en sortant le plat du micro-ondes et en manipulant ensuite le sachet et les aliments.

Nettoyage et entretien



Remarques importantes

- Avant tout nettoyage ou entretien, l'appareil doit être débranché et refroidi.
- N'immergez en aucun cas l'appareil et le cordon d'alimentation dans l'eau ou quelque liquide que ce soit.
- Le bac de récupération (17) est compatible lave-vaisselle.
- N'enlevez pas la molette (8) lors du nettoyage.
- N'utilisez pas de produits chimiques ou de nettoyeurs abrasifs ou de laine d'acier pour nettoyer les différentes pièces de l'appareil.

1. Lavez le bac de récupération (17) et le bouchon (21) à l'eau chaude savonneuse et une éponge. Rincez-les et essuyez-les correctement.

2. Essuyez les joints d'étanchéité (10 et 18), le profil de scellement (20), le tube (23), l'adaptateur (24), l'intérieur et l'extérieur du corps de l'appareil avec un chiffon doux et légèrement humide.
3. Veillez à nettoyer avec précaution l'écran d'affichage (4) avec un chiffon doux légèrement humide afin de ne pas le rayer.



A NOTER

Les joints d'étanchéité (10 et 18) et le profil de scellement (20) peuvent se retirer de l'appareil si besoin.

Pour optimiser leur durée de vie, nous vous conseillons cependant de ne pas retirer les joints d'étanchéité s'il n'est pas nécessaire.

Pour les réinstaller dans l'appareil, appuyez tout d'abord sur les 4 angles afin de les positionner correctement, puis appuyez sur les côtés en commençant par le milieu et en revenant petit à petit vers les angles.

Assurez-vous que les joints soient parfaitement installés à plat dans leur logement dédié.

Rangement

Après nettoyage de l'appareil :

- Fermez le couvercle (9) mais ne le verrouillez pas à l'aide du loquet (15)
- Rangez le cordon d'alimentation autour de son enrouleur (7).
- Rangez votre appareil de mise sous vide dans un endroit sec et propre.



Remarque importante

Il est impératif de ne pas verrouiller le couvercle à l'aide du loquet (15) lors du rangement et de ne rien poser sur l'appareil. Dans le cas contraire, la durée de vie des joints d'étanchéité se réduirait.

Guide de dépannage

Anomalies de fonctionnement	Causes	Solutions
L'écran ne s'éclaire pas.	Le cordon d'alimentation est mal branché.	Vérifiez la présence de courant à la prise. Rebranchez l'appareil. Vérifiez que le cordon d'alimentation soit correctement branché dans la prise secteur. Sinon vérifiez le disjoncteur ou les fusibles de votre installation électrique.
	Le loquet (15) n'est pas verrouillé.	Assurez-vous que le couvercle (9) soit fermé et le loquet (15) verrouillé.
Le programme s'arrête au bout de 2 minutes et n'a pas fonctionné.	Le sachet est troué.	Remplacez le sachet.
	Le sachet n'est pas correctement scellé.	Vérifiez que les bordures du sachet soient correctement soudées et ne présentent aucun pli.
	L'ouverture du sachet ne se trouve pas dans le bac de récupération (17).	Positionnez correctement l'ouverture du sachet dans le bac de récupération (17).
	Les joints d'étanchéité (10 et 18) ne sont pas en place.	Assurez-vous que les joints d'étanchéité supérieur (10) et inférieur (18) soient parfaitement installés à plat dans leur logement dédié.
De l'air pénètre dans le sachet alors qu'il a été mis sous vide ou le sachet se dégonfle malgré l'utilisation du programme ballon.	Le sachet est troué.	Remplacez le sachet.
	Le sachet n'est pas correctement scellé.	Vérifiez que toutes les bordures du sachet soient correctement soudées et ne présentent aucun pli. S'il y a trop de liquide dans le sachet, celui-ci ne se soudera pas correctement. Retirez du liquide et assurez-vous que la bordure intérieure du sachet soit bien sèche.
Le programme ne démarre pas et le voyant "Arrêt" (6) clignote rapidement.	L'appareil est en sécurité surchauffe.	Reportez-vous à la rubrique "Sécurité surchauffe" en page 16.

Caractéristiques techniques

Puissance : 125 W

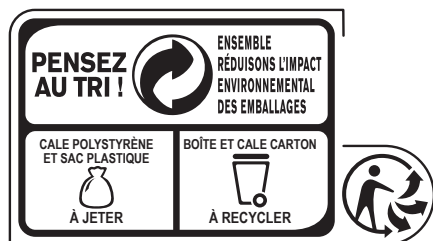
Tension d'utilisation : 220-240 V - 50-60 Hz

Poids : 2,8 kg

Dimensions : L 435 x H 125 x P 205 mm

Environnement

- Ne jetez pas l'appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais déposez-le dans un point de collecte approprié pour son recyclage. Vous aiderez ainsi à protéger l'environnement.



Accessoires

Vous trouverez l'ensemble des accessoires de nos produits sur notre site www.accessoires-electromenager.fr. Toute utilisation de produits non recommandés par Riviera & Bar entraîne l'annulation de la garantie.

Garantie

La garantie générale de l'appareil est de 2 ans et ne couvre que l'utilisation domestique de l'appareil.

Sont exclus de la garantie :

- les pièces d'usure telles que les joints,
- les pièces amovibles ou mobiles endommagées suite à une mauvaise manipulation, telles que le bac de récupération, le dateur, les joints d'étanchéité, le profil de scellement, les rouleaux, les sachets, le bouchon, le tube, l'adaptateur,
- l'appareil suite à une chute ou un choc lors de sa manipulation,
- les appareils utilisés autrement qu'en fonctionnement normal dans la sphère privée.

Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages éventuels causés par un usage incorrect de l'appareil, non conforme au mode d'emploi ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.

Les réparations doivent être uniquement effectuées dans un des Centres Services Agréés de la marque. Pour tout renseignement, contacter le Service Relations Clientèles de Riviera & Bar au 03.88.18.66.18 ou visiter le site internet www.riviera-et-bar.fr

Les pièces d'usure et dommages exclus de la garantie sont remplacées ou réparés contre remboursement des frais.

La durée de la garantie débute à partir de la date d'achat d'origine. Il peut y être fait recours uniquement avec la présentation de l'appareil défectueux accompagné de la facture ou preuve d'achat.

Conformément à l'article L111-2 du code de la consommation, la disponibilité des pièces de rechange, prévues pour un produit réparable est de 5 ans à partir de sa date de fabrication (information mentionnée sur le produit : numéro de lot ou de série).

Rappel : pour toute intervention, il vous sera demandé de retourner le produit sous son conditionnement initial afin d'éviter tout dommage supplémentaire lié au transport. Nous vous invitons donc à conserver l'emballage d'origine dans son intégralité.

Lieu de juridiction : Strasbourg.

Les dispositions de la garantie ne sont pas exclusives du bénéfice au profit de l'acheteur de la garantie légale pour défauts et vices cachés qui s'applique en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.



riviera&bar
objets d'art culinaire



riviera&bar
objets d'art culinaire

Société ARB
Parc d'Activités "Les Découvertes"
8 rue Thomas Edison
CS 51079 - 67452 Mundolsheim Cedex
Tél. : 03 88 18 66 18
www.riviera-et-bar.fr - info@arb-sas.fr