



**riviera&bar**  
OBJETS D'ART CULINAIRE

**ARB S.A.S.**

Parc d'Activités "Les Découvertes"  
8 rue Thomas Edison  
67452 MUNDOLSHEIM  
Tél. : 03 88 18 66 18  
info@arb-sas.fr

Document et visuels non contractuels - Caractéristiques susceptibles d'être modifiées sans préavis. Décembre 2019 - V1

**health**  
Nourrir sa vitalité au quotidien

**riviera&bar**  
OBJETS D'ART CULINAIRE

**health**  
Nourrir sa vitalité au quotidien

**Appareil de mise sous vide**  
avec balance intégrée  
PSV 660



[www.riviera-et-bar.fr](http://www.riviera-et-bar.fr)

*Notice d'utilisation*



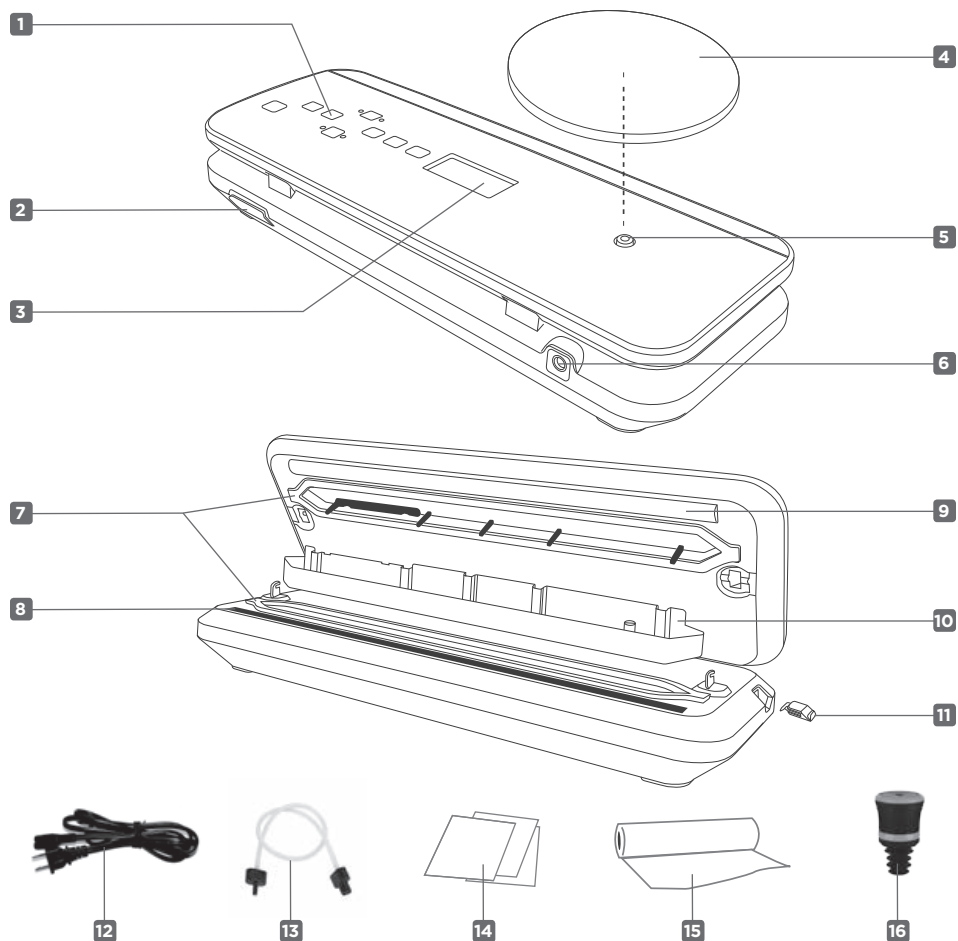
Avec cet appareil, vous avez fait l'acquisition d'un article de qualité, bénéficiant de toute l'expérience de Riviera-et-Bar dans le domaine de la préparation alimentaire. Il répond aux critères de qualité Riviera-et-Bar : les meilleurs matériaux et composants ont été utilisés pour sa fabrication, et 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 UTILISATION	9
MONTAGE	10
FONCTIONNALITÉS	10
A. Programmes	10
B. Paramètres des programmes	10
C. Balance intégrée	10
D. Bouton ARRÊT	11
E. Bouton de verrouillage et déverrouillage du couvercle	11
MISE EN SERVICE	11
A. Création des sachets à partir d'un rouleau avec le programme SOUDURE	11
B. Programme SOUS VIDE	11
C. Programme BOCAL	12
D. Programme MARINADE	13
MODE VEILLE	14
SÉCURITÉ SURCHAUFFE	14
CONSEILS D'UTILISATION	15
A. Pourquoi emballer sous vide ?	15
B. Conseils de préparation des aliments	16
C. Décongélation et réchauffage des aliments sous vide	17
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	18
RANGEMENT	19
GUIDE DE DÉPANNAGE	19
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	23
ENVIRONNEMENT	23
ACCESSOIRES	23
GARANTIE	23

## DESCRIPTION DU PRODUIT



- |  |                                    |
|--|------------------------------------|
| <b>1</b> Panneau de commande             | <b>9</b> Profil de scellement      |
| <b>2</b> Fiche de branchement            | <b>10</b> Bac de récupération      |
| <b>3</b> Ecran d'affichage               | <b>11</b> Mini cutter              |
| <b>4</b> Plateau de la balance           | <b>12</b> Cordon d'alimentation    |
| <b>5</b> Ecrou de fixation de la balance | <b>13</b> Tube                     |
| <b>6</b> Connecteur tube                 | <b>14</b> 5 sachets de 20 x 30 cm  |
| <b>7</b> Joints d'étanchéité             | <b>15</b> 1 rouleau de 20 x 200 cm |
| <b>8</b> Bande de scellement             | <b>16</b> Bouchon                  |

**Rappel** : le produit est livré fermé verrouillé pour garantir son transport. Pour l'ouvrir, il est nécessaire de le raccorder électriquement (voir paragraphe "Mise en service")

## 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-et-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-et-Bar.

Vous trouverez les coordonnées du Centre Services Agréé Riviera-et-Bar le plus proche de chez vous sur : [www.riviera-et-bar.fr](http://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 devient chaude lors de son utilisation et le reste un certain temps après emploi. Ne pas la toucher et prendre garde aux risques de brûlure.

- Ne pas glisser de doigt dans l'ouverture lors du cycle de fonctionnement : risque de pincement et brûlure.
- Ne pas glisser des supports non compatibles (papier, sachets plastiques non dédiés)
- L'appareil est équipé d'un bac de récupération : celui-ci doit toujours être en place pour éviter toute détérioration du circuit d'aspiration.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil en maintenant le couvercle en position forcée haute.
- Attendre environ 60 secondes entre 2 cycles.
- Dans le cas d'une utilisation intensive, l'appareil peut se mettre en sécurité surchauffe : débrancher l'appareil et le laisser refroidir 30 minutes avant de le réutiliser.
- Ouvrir le couvercle avec précaution, sans forcer. Le couvercle ne tient pas en position ouverte haute par raison de sécurité.
- La capacité maximale de la balance est de 2 kg. Ne poser ni charge lourde dépassant le maximal admis, ni charge chaude sur la balance afin de ne pas l'endommager.
- En utilisation balance, l'appareil doit être en position verrouillée.

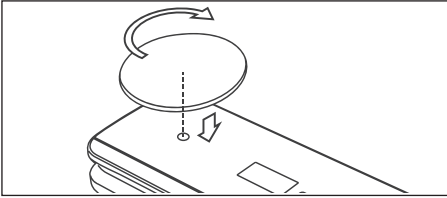
- Les sachets et le rouleau fournis avec cet appareil sont compatibles pour une conservation au congélateur et pour la cuisson basse température.
- Les sachets et le rouleau fournis avec l'appareil PSV 660 ne pas sont compatibles pour une utilisation au four micro-ondes.
- N'utiliser que des sachets et rouleaux Riviera-et-Bar des gammes PSV 910 et 920 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 de conservation sous-vide Riviera-et-Bar, vendues séparément en accessoires.
- Au cas où durant la période de conservation le sachet gonflerait, les aliments ensachés ne doivent en aucun être consommés. Les jeter !
- 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 UTILISATION

- Déballez l'appareil et retirez tous les sachets en plastique, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces.
- **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 18.

## MONTAGE

- Décollez l'étiquette apposée sur l'appareil.
- Retirez le plateau de la balance (4) de son sachet et vissez-le dans le sens horaire dans l'écrou de fixation dédié (5).



- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation (12) et raccordez le connecteur de celui-ci dans la fiche de branchement (2) située à l'arrière de l'appareil.

## FONCTIONNALITÉS

### A. Programmes

Programmes	Utilisation
SOUS VIDE	Permet d'effectuer le vide dans un sachet contenant un aliment solide, puis de le souder.
SOUDEURE	Permet uniquement de souder le sachet.
BOCAL	Permet de faire le vide dans des bouteilles standards de 75 cl avec le bouchon fourni (16).
MARINADE	Permet de préparer des aliments marinés en une durée plus courte (avec utilisation de l'option kit tube et adaptateur PSV 905 et des boîtes de conservation PSV 960 et 970)

### B. Paramètres des programmes

#### Paramètre "Vitesse" :

Il permet de régler la vitesse d'aspiration de l'air en fonction du type d'aliments mis dans le sachet :

- Vitesse normale : à sélectionner pour des aliments durs et secs (types carottes, cacahuètes...) ou mous (types viande...)
- Vitesse faible : à sélectionner pour des aliments fragiles et/ou humides types fraises, gâteaux sec...

#### Paramètre "Aliment sec/humide" :

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

- 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.

### C. Balance intégrée

Votre appareil est équipé d'une balance de précision dont la capacité maximale est de 2 kg. Veillez à ne pas déposer un poids supérieur sur le plateau (4).

Pour s'assurer de la précision de la balance, attendez 30 secondes après avoir branché votre appareil. La balance doit être utilisée dans un environnement dont la température est comprise entre 10°C et 30°C, sur un support plat, et avec l'appareil en position fermée verrouillée.

1. Appuyez une ou plusieurs fois sur "UNITE" pour sélectionner l'unité de mesure :
  - g et kg pour gramme et kilogramme
  - oz et lb pour once et livre (ces unités anglo-saxonnes sont souvent utilisées dans les recettes disponibles via internet).

2. Assurez-vous que l'écran indique bien un poids à zéro. Si ce n'est pas le cas, appuyez sur "TARE" pour remettre à zéro.
3. Placez les aliments au centre du plateau de la balance (4). Le poids s'affiche à l'écran (3). Si vous placez un récipient sur le plateau (4), appuyez sur "TARE" pour retirer le poids de celui-ci. L'écran affiche alors zéro. Placez les aliments dans le récipient. Le poids s'affiche à l'écran (3).

Dans le cas où la pesée dépasserait les 2 kg, l'écran affichera "o-Ld". Retirez immédiatement la charge pour éviter de détériorer le capteur de poids.

### D. Bouton "ARRET"

Vous pouvez à tout moment stopper manuellement un programme en cours d'utilisation en appuyant sur le bouton "ARRET".

### E. Bouton de verrouillage et déverrouillage du couvercle

Ce bouton vous permet de verrouiller et déverrouiller le couvercle de votre appareil. Celui-ci doit cependant être branché pour être fonctionnel.

Le verrouillage est utilisé pour le transport de l'appareil et lors de l'utilisation comme balance.

En cas de non utilisation de l'appareil, nous recommandons de le maintenir fermé non verrouillé pour assurer dans le temps une meilleure élasticité des zones de soudure.

## MISE EN SERVICE

1. Branchez le cordon d'alimentation. L'écran (3) s'éclaire et affiche (dans le cas de la sélection unité en gramme).
2. Appuyez sur pour déverrouiller le couvercle. Assurez-vous que les joints d'étanchéité (7) et le profil de scellement (9) soient parfaitement installés à plat dans leur logement dédié ; vérifiez la présence et la bonne mise en place du bac de récupération. PSV 660 est équipé d'un couvercle motorisé qui permet de réaliser les cycles "Soudure" et "Mise sous vide" de façon automatique par une simple pression sur le programme correspondant.

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

1. Déroulez suffisamment le rouleau (15) et découpez-le sur la largeur, à la perpendiculaire à l'aide du mini cutter (11), afin de créer un sachet.

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. Pensez à prendre en compte ce paramètre lors de la création des sachets.

2. Assurez-vous que le couvercle soit déverrouillé. Sélectionnez "SEC" ou "HUMIDE" en fonction des aliments que vous allez mettre sous vide. Le voyant correspondant s'éclaire.
3. Placez une des extrémités non soudées du sachet sur la bande de scellement (8). Assurez-vous que l'ouverture du sachet soit propre, posée bien à plat et sans aucun pli.
4. Abaissez le couvercle (il n'est pas nécessaire de le verrouiller à l'aide du bouton ).

## A NOTER

Il est aussi possible de glisser le côté à souder jusqu'aux butées de positionnement, sans soulever le couvercle.

5. Appuyez sur "SOUDEURE". Le couvercle se verrouille automatiquement, le voyant "SOUDEURE" s'éclaire, l'écran affiche durant le cycle une succession de traits horizontaux.
6. Une fois le programme terminé, le voyant s'éteint, le couvercle se déverrouille automatiquement. L'écran affiche un décompte de 15 secondes puis à nouveau le poids à vide.
7. Votre sachet est prêt. Assurez-vous que la soudure soit toujours bien propre et sans plis.

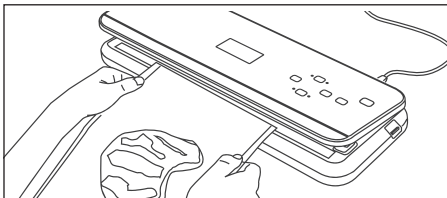
## Remarques importantes

- Attendez au minimum 60 secondes entre chaque programme "SOUDEURE".
- Pour une meilleure conservation, ne réutilisez pas les sachets qui ont déjà servi à la mise sous vide, en particulier ceux ayant contenu de la viande, du poisson et des aliments gras.

### 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. Assurez-vous que l'ouverture du sachet soit propre et sèche.

- Déposez bien à plat, et sans aucun pli, l'ouverture du sachet dans le bac de récupération (10).

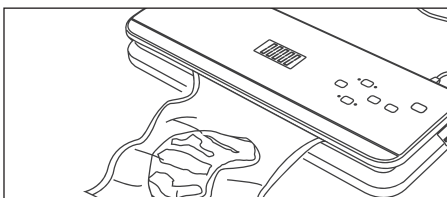


- Abaissez le couvercle de l'appareil sans le verrouiller.

## A NOTER

Il est aussi possible de glisser le côté à souder jusqu'aux butées de positionnement, sans soulever le couvercle.

- Sélectionnez "SEC" ou "HUMIDE" en fonction des aliments que vous allez mettre sous vide. Le voyant correspondant s'éclaire.
- Sélectionnez la vitesse "NORMALE" ou "FAIBLE" (pour les aliments délicats). Le voyant correspondant s'éclaire.
- Appuyez sur "SOUS-VIDE" pour lancer le programme. Son voyant s'éclaire et l'écran affiche une succession de traits verticaux. L'appareil commence la mise sous vide du sachet. Une fois terminé, son voyant s'éteint et l'appareil commence automatiquement la soudure du sachet. Le voyant "SOUDURE" s'éclaire et l'écran affiche une succession de traits horizontaux.




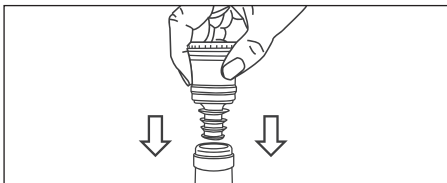
- Lorsque le programme est terminé, le voyant "SOUDURE" s'éteint, le couvercle se déverrouille automatiquement et l'écran affiche à nouveau le poids à vide. Retirez le sachet.
- En fin d'utilisation, débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur.

## Remarques importantes

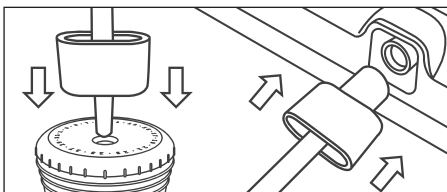
- Attendez au minimum 60 secondes entre chaque programme "SOUS VIDE".
- Prenez garde si des parties pointues sont mises sous vide. Elles pourraient percer le sachet. Dans ce cas, emballez-les avec précaution avant les placer dans le sachet ou utilisez des boîtes de conservation Riviera-et-Bar PSV 960 et PSV 970.
- Vous pouvez appuyer sur le bouton "SOUDURE" à tout moment pendant le processus de mise sous vide afin de le stopper et de lancer de suite la soudure du sachet.

### C. Programme "BOCAL"

- Assurez-vous que le couvercle soit fermé et verrouillé en appuyant sur .
- Obtenez la bouteille à l'aide du bouchon fourni (16).



- Insérez le plus gros embout du tube (13) dans le connecteur (6) situé à l'arrière de l'appareil et l'embout le plus fin dans l'orifice situé sur le bouchon (16).



- Effectuez un appui bref sur "BOCAL" pour lancer le programme. Son voyant s'éclaire et clignote. L'écran affiche une succession de traits verticaux et l'appareil commence à faire le vide dans la bouteille.
- Une fois terminé, l'appareil s'arrête automatiquement ; le voyant "BOCAL" s'éteint et l'écran affiche à nouveau le poids à vide.
- Retirez le tube (13) du bouchon (16). Indiquez la date de mise sous vide à l'aide de la flèche située sur la collerette du bouchon. Votre bouteille peut être rangée.

- En fin d'utilisation, débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur.

## Remarque importante

- N'utilisez pas le programme "BOCAL" :
- avec des bouteilles en plastique ou des contenants en métal type cannette,
  - pour des boissons pétillantes.

### D. Programme "MARINADE"

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

La durée du programme varie de 20 à 50 minutes environ, en fonction du type et de la quantité d'aliments dans la boîte. Il équivaut à une marinade de 8 à 12 heures effectuée dans des conditions normales.


Le cycle "MARINADE" se déroule comme une succession de courtes phases d'aspiration entrecoupées de phases de maturation.

## Remarque importante

Les sachets ne sont pas adaptés à la préparation de marinades. Nous vous conseillons d'utiliser les boîtes de conservation sous vide en verre Riviera-et-Bar PSV 960 et PSV 970, ainsi que le Kit tube et adaptateur PSV 905 pour le raccordement. Ces accessoires ne sont pas fournis avec l'appareil PSV 660 et sont vendus séparément. Vous trouverez l'ensemble des accessoires sur notre site [www.accessoires-electromenager.fr](http://www.accessoires-electromenager.fr)

**Rappel** : toute boîte autre que PSV 960 / PSV 970 ne sera pas compatible avec le kit tube et adaptateur PSV 905.

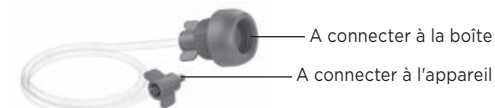


- Assurez-vous que le couvercle de l'appareil soit fermé et verrouillé en appuyant sur .
- Placez les aliments avec la marinade dans une boîte en verre Riviera-et-Bar en vous assurant de laisser au moins 1 cm d'espace vide entre les aliments et le haut de la boîte. Il est important de respecter cette recommandation pour conserver l'intégrité et la fonctionnalité de la boîte de conservation.

- Fermez correctement la boîte avec son couvercle en appuyant sur chaque côté et chaque angle.

- Munissez-vous de l'adaptateur et du tube fournis avec le Kit PSV 905.

Placez l'embout le plus gros du tube dans le connecteur (6) situé à l'arrière de l'appareil et l'embout le plus fin dans l'adaptateur. Après avoir vérifié que la valve de mise sous vide soit en position basse, placez l'adaptateur sur la valve de la boîte jusqu'en butée.



- Tout en maintenant l'adaptateur en position ferme sur la valve (ceci durant le premier cycle d'aspiration), effectuez un appui long de 3 secondes sur "MARINADE" pour lancer le programme. Son voyant s'éclaire en continu et l'écran affiche une succession de traits verticaux. L'indicateur de mise sous vide situé sur le couvercle de la boîte devient creux. Vous pouvez relâcher l'adaptateur. S'en suit une succession d'aspirations et d'arrêts.

- Une fois le programme terminé, le voyant s'éteint, l'écran affiche à nouveau le poids à vide et l'appareil s'arrête automatiquement. Retirez délicatement l'adaptateur.

- En fin d'utilisation, débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur.

## A NOTER

- Placez votre préparation au réfrigérateur si vous ne la cuisinez pas de suite.
- Pour ouvrir la boîte, soulevez la valve afin de faire entrer l'air. L'indicateur de mise sous vide devient bombé. Vous pouvez retirer le couvercle.

## MODE VEILLE

Dans un souci d'économie d'énergie, votre appareil de mise sous vide est équipé d'un mode veille. Au bout de 10 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 le bouton "TARE".

Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, il doit être débranché.

## SÉCURITÉ SURCHAUFFE

Votre appareil est équipé d'une protection contre la surchauffe qui s'enclenche si, par mégarde, trop de cycles "SOUDURE" et "SOUS VIDE" ont été lancés consécutivement sans respecter le délai de 60 secondes entre deux cycles.

La protection enclenchée, clignoteront les 4 voyants de réglage ainsi que l'écran qui indiquera "HI".

Débranchez l'appareil et laissez-le alors refroidir en position ouverte non verrouillée durant une trentaine de minutes.

Nous recommandons de ne pas enchaîner plus de 30 cycles en continu.

Pour éviter que votre appareil ne surchauffe, attendez au minimum 60 secondes entre chaque cycle.

## 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	8 à 9 jours
	Bœuf	3 à 4 jours	8 à 9 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	8 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 mois
	Légumes	8 à 10 mois	24 à 36 mois
	Fruits	6 à 12 mois	18 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 (ne pas mettre les sachets fournis au micro-ondes). Reportez-vous à la rubrique "Décongélation et réchauffage d'aliments sous vide" en page 17.

### 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 congeler 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 12.
- Vous pouvez également utiliser les boîtes de conservation sous vide en verre Riviera-et-Bar PSV 960 et PSV 970, 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

## Remarques importantes

- Les sachets et le rouleau fournis avec l'appareil PSV 660 ne sont pas compatibles micro-ondes. Sortez les aliments des sachets avant tout réchauffage au micro-ondes.
- Vous pouvez vous procurer les sachets et rouleaux Riviera-et-Bar PSV 910 et PSV 920 qui sont eux compatibles micro-ondes. Vous trouverez l'ensemble des accessoires sur notre site [www.accessoires-electromenager.fr](http://www.accessoires-electromenager.fr)
- 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.

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

## 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 (10) se lave à l'eau chaude savonneuse.
- 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 plateau de la balance (4), le bac de récupération (10) et le bouchon (16) à l'eau chaude savonneuse et une éponge. Rincez-les et essuyez-les correctement.
2. Essuyez les joints d'étanchéité (7), le profil de scellement (9), le tube (13), l'intérieur et l'extérieur du corps de l'appareil avec un chiffon doux et légèrement humide.
3. Veillez à nettoyer avec précaution le panneau de commande (1) et l'écran d'affichage avec un chiffon doux légèrement humide afin de ne pas les rayer.

### A NOTER

Le joint d'étanchéité du couvercle et le profil de scellement (9) peuvent se retirer de l'appareil si besoin.

Pour optimiser sa durée de vie, nous vous conseillons cependant de ne pas retirer le joint d'étanchéité s'il n'est pas nécessaire.

Assurez-vous que le joint soit parfaitement installé à plat dans son logement dédié.

## RANGEMENT

Après nettoyage de l'appareil :

- Fermez le couvercle mais ne le verrouillez pas afin d'empêcher toute déformation des joints d'étanchéité (7).
- Rangez votre appareil de mise sous vide dans un endroit sec et propre.

## 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.
La pompe à vide fonctionne de manière audible mais le sachet n'est pas mis sous vide.	Le sachet n'est pas inséré correctement.	Positionnez correctement l'ouverture du sachet dans le bac de récupération.
	Le couvercle de l'appareil n'est pas correctement fermé.	Assurez-vous que le couvercle se verrouille correctement pendant la mise sous vide.
	Le bac de récupération n'est pas correctement mis en place.	Repositionnez correctement le bac de récupération dans son logement dédié.
	Le sachet n'est pas hermétique.	Remplacez le sachet.
	Le sachet n'est pas correctement scellé.	Vérifiez que les bordures du sachet soient correctement soudées et ne présentent aucun pli.
	Le sachet s'est percé durant le cycle (parties pointues dans les aliments).	Remplacez le sachet et emballez avec précaution les aliments avec des parties pointues avant les placer dans le sachet. Sinon utilisez des boîtes de conservation Riviera-et-Bar PSV 960 et PSV 970.
	Les joints d'étanchéité du couvercle et de la base de l'appareil ne sont pas correctement insérés, sont sales, usés ou endommagés.	Assurez-vous que les joints d'étanchéité soient parfaitement installés à plat dans leur logement dédié et qu'ils soient bien propres. S'ils sont usés ou endommagés, ils doivent être remplacés. Dans ce cas, contactez un Centre Services Agréé Riviera-et-Bar.

Anomalies de fonctionnement	Causes	Solutions
De l'air pénètre dans le sachet alors qu'il a été mis sous vide.	Des liquides et/ou des particules (poudre) provenant du contenu du sachet ont pénétré dans la soudure.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Si vous avez rempli de poudre sèche (exemple : épices), recouvrez la poudre avec un morceau de papier absorbant sur le dessus.</li> <li>- Les aliments très humides peuvent être placés dans le congélateur pendant un certain temps avant d'être emballés.</li> <li>- Sélectionnez la vitesse "FAIBLE" et le réglage "HUMIDE" afin que les liquides et la poudre ne soient pas aspirés aussi facilement.</li> </ul>
	Le sachet n'a pas été inséré correctement et la soudure n'est pas optimale.	Positionnez correctement l'ouverture du sachet dans le bac de récupération. Assurez-vous que l'ouverture du sachet soit propre, posée bien à plat et sans aucun pli.
	Le sachet s'est percé durant le cycle (parties pointues dans les aliments).	Remplacez le sachet et emballez avec précaution les aliments avec des parties pointues avant les placer dans le sachet. Sinon utilisez des boîtes de conservation Riviera-et-Bar PSV 960 et PSV 970.
	Vous avez des aliments scellés sous vide qui ne conviennent pas à ce type de conservation.	Certains aliments dégagent naturellement des gaz pendant la conservation (par exemple choux, brocolis). Une conservation plus longue de ces aliments n'a de sens que dans le congélateur.
	Les aliments ensachés sont abîmés.	Si le sachet est de plus en plus gonflé après une conservation, les aliments qu'il contient peuvent être endommagés. Ne consommez en aucun cas la nourriture, ni ne la reconditionnez. JETEZ LA NOURRITURE.
Le sachet n'est pas correctement scellé.	L'appareil a surchauffé et/ou le film du sachet a fondu.	Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir 30 minutes en position ouverte non verrouillée. Il est nécessaire de respecter un délai de 60 secondes entre 2 cycles.
	Des liquides et des particules (poudre) provenant du contenu du sachet ont pénétré dans le cordon de soudure.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Si vous avez rempli de poudre sèche (exemple : épices), recouvrez la poudre avec un morceau de papier absorbant sur le dessus.</li> <li>- Les aliments très humides peuvent être placés dans le congélateur pendant un certain temps avant d'être emballés.</li> <li>- Sélectionnez la vitesse "FAIBLE" et le réglage "HUMIDE" afin que les liquides et la poudre ne soient pas aspirés aussi facilement.</li> </ul>
	Le sachet n'a pas été inséré correctement.	Positionnez correctement l'ouverture du sachet dans le bac de récupération. Assurez-vous que l'ouverture du sachet soit propre, posée bien à plat et sans aucun pli.

Anomalies de fonctionnement	Causes	Solutions
Le support du sachet fond et se déchire au niveau du joint de soudure.	Vous utilisez des rouleaux ou des sachets inadaptés.	Utilisez les sachets et rouleau fournis avec votre appareil PSV 660 ou des sachets et rouleaux Riviera-et-Bar des gammes PSV 910 et PSV 920.
	L'appareil surchauffe. Le bandeau était trop chaud.	Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir 30 minutes en position ouverte non verrouillée. Il est nécessaire de respecter un délai de 60 secondes entre 2 cycles.
L'écran indique "HI" en clignotant et aucun cycle ne peut être lancé.	La protection surchauffe est engagée.	Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir 30 minutes en position ouverte non verrouillée. Il est nécessaire de respecter un délai de 60 secondes entre 2 cycles.
	Le couvercle de l'appareil n'est pas verrouillé.	L'appareil doit être en position fermé verrouillé.
Le vide ne se fait pas dans la boîte de conservation (fonction MARINADE).	Le tube n'est pas correctement raccordé.	Vérifiez que les embouts du tube soient parfaitement enfichés dans le connecteur de l'appareil et dans l'adaptateur.
	Le tube est bouché ou endommagé.	Remplacez le tube. Vous trouverez l'ensemble des accessoires de nos produits sur notre site <a href="http://www.accessoires-electromenager.fr">www.accessoires-electromenager.fr</a>
	La valve sur le couvercle de la boîte est en position haute (ouverte).	Assurez-vous que la valve sur le couvercle de la boîte soit en position basse (fermée).
	La boîte de conservation n'est pas étanche.	Vérifiez le joint de la boîte. S'il est usé ou endommagé, il doit être remplacé.
	La boîte de conservation présente une fuite.	Vérifiez l'ensemble de la boîte ainsi que le joint au niveau du couvercle. Si la boîte ou le joint est usé ou endommagé, il faut la remplacer.
Après un stockage prolongé, la boîte de conservation est à nouveau remplie d'air.	Vous avez des aliments emballés sous vide qui ne conviennent pas à ce type de conservation	Certains aliments dégagent naturellement des gaz pendant la conservation (par exemple choux, brocolis). Une conservation plus longue de ces aliments n'a de sens que dans le congélateur.
	Les aliments emballés sont abîmés.	Lorsque les aliments sont abîmés, ils produisent des gaz qui gonflent le contenant. JETEZ LES ALIMENTS DANS TOUS LES CAS. NE LES CONSOMMEZ PAS.

Anomalies de fonctionnement	Causes	Solutions
Vous avez débranché l'appareil de l'alimentation électrique, mais l'écran LCD est toujours allumé.	Quelques secondes sont nécessaires pour que l'appareil s'arrête.	Ceci est tout à fait normal. Attendez quelques secondes, puis l'appareil s'éteint.
L'écran indique "o-Ld".	La charge dépasse la limite maximale de la balance.	Retirez la charge immédiatement du plateau de la balance pour éviter de détériorer le capteur de poids.
La balance n'affiche pas de valeur fixe lors de la pesée.	La balance n'est pas en position stable.	L'appareil doit être positionné sur un support plat.
	Le couvercle de l'appareil n'est pas correctement fermé en position verrouillée.	L'appareil doit être en position fermée verrouillée.
	Le plateau n'est pas correctement vissé.	Assurez-vous que le plateau de la balance soit correctement vissé dans son écrou de fixation.
	Le capteur de balance est endommagé.	Contactez un Centre Services Agréé Riviera-et-Bar.
Le plateau de la balance est vide, mais la balance n'affiche pas zéro.	L'appareil ne se trouve pas à l'horizontale ou le plateau est bloqué.	L'appareil doit être positionné sur un support plat, en position fermée verrouillée et le plateau de la balance correctement vissé dans son écrou de fixation.
	La fonction de tare est active.	Appuyez brièvement sur la touche TARE pour remettre l'écran LCD à zéro.
	Le capteur de balance est endommagé.	Contactez un Centre Services Agréé Riviera-et-Bar.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance :	120 W
Tension :	220-240 V - 50/60 Hz
Poids :	1,8 kg
Dimensions :	L 380 x H 80 x P 140 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](http://www.accessoires-electromenager.fr). Toute utilisation de produits non recommandés par Riviera-et-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, les joints d'étanchéité, le profil de scellement, le rouleau, les sachets, le bouchon, le tube, le plateau de la balance, le mini cutter,
- 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-et-Bar au 03.88.18.66.18 ou visiter le site internet [www.riviera-et-bar.fr](http://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.

