

# Gebruiksaanwijzing

## Vacuümtoestel met datering

### PSV 760

Met dit toestel heeft u een kwaliteitstoestel aangeschaft, waarmee u geniet van al de ervaring van Riviera & Bar op gebied van voedselbereiding. Het beantwoordt aan de Riviera & Bar kwaliteitsvereisten: de beste materialen en onderdelen werden gebruikt voor de productie en het toestel werd onderworpen aan diepgaande controles.

Wij hopen dat het gebruik ervan u volledig zal kunnen bekoren.

#### Inhoudstabel

Omschrijving van het toestel

Algemene veiligheidsvoorschriften

Specifieke veiligheidsvoorschriften

Voor het eerste gebruik

Programma's

Programma parameters

Ingebouwde datering

Ingebruikname

- a. Zakjes maken van een rol met het programma "Soudure/Sealen"
- b. Programma "Sous-vide/Vacuüm"
- c. Programma "Ballon"
- d. Programma "Bocal/Bokaal"
- e. Programma "Marinade"
- f. Knop "Favori/Voorkeur"
- g. Knop "Pulse"
- h. Knop "Date/Datum"
- i. Knop "Arrêt/Stop"

Stand-by modus

Oververhittingsbeveiliging

Gebruiksadvies

- a. Waarom vacuüm verpakken?
- b. Advies voor het bereiden van de voedingswaren
- c. Ontdooien en opwarmen van vacuüm verpakte voedingswaren

Reiniging en onderhoud

Opberging

Troube shooting

Technische kenmerken

Milieu

Accessoires

Garantie

Omschrijving van het product

1. Slangaansluitpunt
2. Knop en controlelampje "Favori/Voorkeur"

3. Knop en controlelampje "Pulse"
4. Display
5. Knop en controlelampje "Date/Datum"
6. Knop en controlelampje "Arrêt/Stop"
7. Snoeropbergvak
8. Draaiknop Easy Select
9. Deksel
10. Bovenste afdichtingsring
11. Opbergvak voor rol
12. Cutter
13. Cutter houder
14. Sealstrip
15. Vergrendeling
16. Markeringszone van de datering
17. Lekbak
18. Onderste afdichtingsring
19. Dateringstempel
20. Aandrukrubber
21. Vacuümdop
22. Sluiting Vacuümdop
23. Zuigslang
24. Adapter
25. 5 zakjes van 20 x 29 cm en 5 zakjes van 28 x 37 cm
26. 1 rol van 28 cm x 3 m

### Algemene veiligheidsvoorschriften

Wij vragen u aandachtig de instructies in deze gebruiksaanwijzing te lezen, aangezien ze, onder andere, belangrijke informatie bevatten aangaande de veiligheid bij de montage, het gebruik en het onderhoud.

Bewaar uw gebruiksaanwijzing om later te raadplegen indien nodig.

- De veiligheidsvoorschriften, gebruiksvoorschriften en onderhoudsvoorschriften dienen nageleefd te worden. Elke niet-naleving zal de garantie doen vervallen.
- Dit toestel is enkel ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het werd niet ontworpen voor volgende gevallen die niet door de garantie worden gedekt:
  - Personeelskeukens van winkels, kantoren en werkomgevingen;
  - Boerderijen;
  - Klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
  - Bed & breakfast omgevingen.
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar, enkel onder continu toezicht en mits ze de nodige instructies over het gebruik van het toestel in alle veiligheid hebben gekregen en dat ze de betreffende gevaren goed begrijpen. Houd het toestel en het elektrisch snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dit toestel mag gebruikt worden door personen met verminderde fysieke, motorische of geestelijke capaciteiten of door personen met een gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen aangaande het

gebruik van het toestel op een veilige manier en op voorwaarde dat zij de betreffende gevaren goed begrijpen.

- Het toestel mag niet gebruikt worden met een externe timer of een afstandbedieningsysteem.
- Kinderen mogen het toestel niet als speelgoed gebruiken.
- Hoed u voor mogelijke gevaren bij verkeerd gebruik van het toestel.
  
- Onderhoud en reiniging mogen niet uitgevoerd worden door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan van een volwassene.
- Dompel het toestel niet onder in water of enig andere vloeistof.
- De volledige aanwijzingen voor de reiniging van het toestel in alle veiligheid worden in het hoofdstuk "Reiniging en Onderhoud" van de huidige gebruiksaanwijzing beschreven.
  
- Om alle gevaar te vermijden, gebruik het toestel niet als de stekker, het elektriciteitsnoer of het toestel beschadigd zijn. Bij beschadiging moet het toestel naar een erkend professioneel Service Center van Riviera & Bar gebracht worden ter controle en herstelling of voor vervanging van de beschadigde onderdelen.
- Bij storing of defect moet het toestel hersteld worden door een erkend professioneel Service Center van Riviera & Bar. U vindt de gegevens van het kortst bij gelegen professioneel Service Center op: [www.riviera-et-bar.fr](http://www.riviera-et-bar.fr).
  
- Trek de stekker uit het stopcontact in volgende gevallen:
  - Als het niet onder toezicht staat
  - Na gebruik
  - Voor elke reiniging of onderhoud.
  - Bij storing
- Het toestel moet steeds aangesloten worden op een stopcontact met aarding dat voldoet aan de veiligheidsnormen van toepassing. Indien een verlengdraad nodig is, gebruik een verlengdraad met geïntegreerde aarding en met een nominale sterkte voldoende hoog om het vermogen van het toestel aan te kunnen
  
- Vooraleer u het toestel aansluit, controleer of de voltage aangegeven op het toestel overeenkomt met de netspanning van uw woning.
- Rol het elektriciteitsnoer steeds volledig uit.
- Om overbelasting van het elektriciteitsnet te vermijden, sluit geen ander toestel aan op dezelfde kring.
- Trek niet aan het elektriciteitsnoer noch aan het toestel om de stekker uit het stopcontact te halen.
  
- Hanteer het toestel niet met natte handen.
- Plaats het toestel steeds op een vlak, horizontaal, droog en antislip oppervlak.
- Plaats het toestel niet op de rand van de tafel of het aanrecht om te vermijden dat het zou kantelen.
- Leg het elektriciteitsnoer of de eventuele verlengkabel niet in doorgangen om te vermijden dat het toestel zou kantelen.
- Verplaats het toestel nooit als het in werking is.
- Gebruik het toestel nooit buiten.

- Gebruik het toestel nooit in de nabijheid van een waterbron.
- Plaats het toestel nooit in de nabijheid van een hittebron en vermijd dat het elektriciteitsnoer in contact komt met een warm oppervlak.
- Het toestel mag niet blootgesteld worden aan vorst. Laat het nooit in de auto in de winter, of op enig andere plaats blootgesteld aan vorst, om alle schade te vermijden.

#### Specifieke veiligheidsvoorschriften

- De sealstrip en de markeringszone van de datering worden warm tijdens het gebruik en blijven nog enige tijd na gebruik warm. Raak deze delen niet aan en kijk uit voor brandwonden.
- Wacht ongeveer 20 seconden tussen 2 programma's.
- Gebruik het toestel niet meer dan 25 maal achtereen. Na 25 maal, laat het toestel 30 minuten afkoelen vooraleer u het opnieuw gebruikt.
- Open het deksel voorzichtig, zonder te forceren.
- Gebruik enkel de zakken en rollen van Riviera & Bar aangepast aan vacuüm verpakking en sealing. Bij gebruik van niet aangepaste zakken of rollen zou het kunnen dat het toestel niet correct werkt of beschadigd wordt.
- Voor het vacuümeren van vloeibare voedingswaren, raden wij aan om geen zakken te gebruiken, maar de vacuümdozen van Riviera & Bar, afzonderlijk verkocht als accessoire.
- Laat het toestel afkoelen voor het reinigen en opbergen.
- Zorg dat het toestel uit staat voordat u de stekker uit het stopcontact trekt.

#### Voor het eerste gebruik

- Pak het toestel uit en verwijder alle plastic zakken, karton en papier die de verschillende onderdelen beschermen.
- Verwijder alle tussenschotten en stickers in het toestel aanwezig.
- Bewaar de verschillende verpakkingsmaterialen.
- Hou plastic zakken steeds buiten bereik van kinderen.
- Verwijder ook eventuele stickers die zich op het toestel zouden kunnen bevinden en andere eventuele informatie fiches.
- Voor de reiniging van de verschillende onderdelen van het toestel, raadpleeg het onderdeel "Reiniging en onderhoud" op pagina 19.

#### Programma's

Sous-vide/Vacuüm	Vacuümeert een zakje met vaste voedingswaren, en sealt vervolgens.
Soudure/Sealen	Sealt enkel het zakje.
Ballon	Blaast lucht in het zakje met delicate voedingswaren (bv. chips, taart...), en sealt vervolgens.
Bocal/Bokaal	Vacuümeert een standaard 75 cl fles met de meegeleverde dop.
Marinade	Zorgt voor een snellere bereiding van gemarineerde voedingswaren.
Pulse	Vacuümeert het zakje handmatig zonder een van de programma's te gebruiken, voor s-

	delicate voedingswaren of voedingswaren met een beetje vloeistof.
--	---

## Parameters van de programma's

### Parameter "Vitesse/Snelheid":

- Hiermee kan u de zuig- of blaassnelheid regelen in functie van het type voedingswaren in het zakje:

Snelheidsniveau	Type voedingswaren
Hoge snelheid	Harde en droge voedingswaren zoals wortels, nootjes, ...
Gemiddelde snelheid	Zachte voedingswaren zoals vlees, bananen, ...
Lage snelheid	Delicate en/of natte voedingswaren zoals aardbeien, droge taarten, ...

- De snelheid dient gecombineerd te worden met de programma's Sous-vide/Vacuüm, Ballon, Bocal/Bokaal en Marinade.
- Voor delicate voedingswaren of voedingswaren met een beetje vloeistof, gebruik de "Pulse" functie.

### Parameter "Humide/Droge/vochtige voedingswaren":

- Hiermee kan u tussen 2 sealing niveaus kiezen in functie van het type voedingswaren in het zakje:

Sealing niveau	Type voedingswaren
Droge voedingswaren	Standaard sealing tijd dat goed is voor alle types droge voedingswaren.
Vochtige voedingswaren	Verlengde sealing tijd om een betere afdichting te garanderen.

- Het sealing niveau dient gecombineerd te worden met de programma's Sous-vide/Vacuüm, Soudure/Sealen en Ballon.

## Ingebouwde datering

Uw toestel is uitgerust met een dateringstempel (19) waarmee u automatisch de datum op het zakje kan drukken tijdens het sealen.

Er wordt ook een letter op de dateringstempel om het type voedingswaren aan te geven:

Letter Voorbeeld

A	Asperge – Aardappel
B	Bolognaise – Bonen
C	Champignon – Cake
E	Ei – Erwt
F	Fruit – Frietjes
L	Lente ui – Lychee
P	Paprika – Pannenkoeken
S	Sla – Sinaasappel

## V Vlees – Vla

Leeg Indien u niets wenst aan te duiden

De functie “datering” kan enkel gebruikt worden bij de programma’s Sous-vide/Vacuüm en Marinade met sealing (zie pagina 14)

Monteren van de dateringstempel

1. Open het deksel.
2. Plaats de dateringstempel in het hiervoor voorziene vakje en schuif hem naar rechts tot u niet meer verder kan, zorg dat de meest rechtse wieltje dat met de letters is.

Gebruik van de datering

Voor het starten van het programma, stel de datum in.

Hiervoor:

1. Neem de dateringstempel (19) zoals hieronder vast en schuif hem naar links tot u niet meer verder kan en verwijder hem.
2. Stel de datum in: de eerste 2 cijfers zijn de dag of de maand en de 2 volgende cijfers de maand of het jaar.  
Stel dan de letter in in functie van het type voedingswaren dat u wenst te verpakken.
3. Plaats de dateringstempel in het hiervoor voorziene vakje en schuif hem naar rechts tot u niet meer verder kan, zorg dat de meest rechtse wieltje die met de letters is.  
Om de functie “datering” in te schakelen, druk op de knop “Date/Datum” (5) tijdens de programmatie; het controlelampje gaat branden.

Ingebruikname

1. Rol het elektriciteitsnoer volledig uit en steek de stekker in het stopcontact.
2. Voordat u het deksel sluit en vergrendelt, zorg dat alle dichtingsringen (10 en 18) en de aandrukkrubber (20) goed vlak op hun plaats liggen.
3. De draaiknop Easy Select combineert 2 functies:
  - DRAAIEN om het programma of de parameters in te stellen
  - DRUKKEN om de instelling te bevestigen

OPMERKING

- U hebt 30 seconden om uw keuze te bevestigen door op de draaiknop te drukken, zo niet zal uw instelling geannuleerd worden en zal het controlelampje “Arrêt/Stop” knipperen. U zal opnieuw moeten programmeren.
  - Het display (4) licht enkel op als het deksel (9) gesloten is en de vergrendeling (15) dicht is.
- A. Zakjes maken van een rol met het programma “Soudure/Sealen”
1. Open het deksel en plaats de rol (26) in het hiervoor voorziene opbergvak (11).
  2. Rol de rol voldoende uit, zorg hierbij dat het materiaal onder de cutter houder door loopt.  
Om het plaatsen van het zakje tijdens een van de programma’s te vergemakkelijken:
    - Laat ongeveer 8 cm plaats tussen de voedingswaren en de niet gesealde rand van het zakje
    - Voor de functie “Marinade”, dient u 10 tot 15 centimeter plaats te laten.

- Voor de functie "Ballon" moet het zakje minimum 15 cm lang zijn.

Denk eraan om rekening te houden met deze parameters wanneer u zakjes maakt.

3. Laat de cutter (12) langs zijn houder (13) glijden om het zakje te snijden.
4. Plaats een van de uiteinden van het zakje dat nog niet geseald is op de sealstrip (14).
5. Sluit het deksel (9) en vergrendel het door de vergrendeling (15) naar beneden te doen. Het display (4) gaat branden.
6. Stel het programma "Soudure/Sealen" in door aan de draaiknop (8) te draaien. Om de instelling te bevestigen, druk op de draaiknop.
7. Selecteer "Droog" of "Vochtig" in functie van de voedingswaren dat u gaat vacuümeren en bevestig uw instelling door op de draaiknop (8) te drukken.
8. Het toestel start met sealen en het controlelampje "Arrêt/Stop" (6) begint te knipperen.
9. Als het programma gedaan is, zal het controlelampje "Arrêt/Stop" (6) uitgaan.
10. Ontgrendel de vergrendeling (15) en open het deksel (9).
11. Uw zakje is klaar.

Opmerking

- Zorg dat de sealing steeds goed proper is en zonder plooiën.
- De zakjes en rollen zijn voorzien van een witte band op de zijkant om informatie te kunnen schrijven over de inhoud van het zakje.

#### B. Programma "Sous-vide/Vacuüm"

1. Plaats de voedingswaren in een zakje, zorg dat er ongeveer 8 cm ruimte is tussen de voedingswaren en de opening van het zakje.
2. Plaats de opening van het zakje in de lekbak (17), zorg dat het de markeringszone van de datering (16) bedekt.

Opmerking

Indien u de datering (19) niet gebruikt, is het niet noodzakelijk de markeringszone van de datering (16) te bedekken. Zorg echter wel dat de opening van het zakje zich in de lekbak (17) bevindt.

3. Sluit het deksel (9) van het toestel en vergrendel met de vergrendeling (15).
4. Stel het programma "Sous-vide/Vacuüm" in door aan de draaiknop (8) te draaien. Om de instelling te bevestigen, druk op de draaiknop.
5. Druk op de knop "Date/Datum" (5) om de functie "Datering" in te schakelen (zie pagina 11). Het controlelampje gaat branden.
6. Stel de zuigsnelheid in door aan de draaiknop (8) te draaien. Om de instelling te bevestigen, druk op de draaiknop.
7. Stel in of de voedingswaren droog of vochtig zijn en bevestig de instelling met de draaiknop (8).
8. Het toestel start met het vacuümeren van het zakje en sealt het zakje vervolgens automatisch. Tijdens dit proces, knippert het controlelampje "Arrêt/Stop" (6).
9. Eens het programma beëindigd, gaat het controlelampje "Arrêt/Stop" (6) uit.
10. Ontgrendel de vergrendeling (15), open het deksel (9) en verwijder het zakje.
11. Na gebruik, trek de stekker uit het stopcontact.

#### C. Programma "Ballon"

1. Plaats de voedingswaren in een zakje, zorg dat er voldoende plaats is tussen de voedingswaren en de opening van het zakje. Bovendien moet het zakje een minimale lengte hebben van 15 cm.

2. Plaats de opening van het zakje in de lekbak (17).
3. Sluit het deksel (9) van het toestel en vergrendel met de vergrendeling (15).
4. Stel het programma "Ballon" in door aan de draaiknop (8) te draaien. Om de instelling te bevestigen, druk op de draaiknop.
5. Stel de blaassnelheid in door aan de draaiknop (8) te draaien. Om de instelling te bevestigen, druk op de draaiknop.
6. Stel in of de voedingswaren droog of vochtig zijn en bevestig de instelling met de draaiknop (8).
7. Het toestel start met het blazen van lucht in het zakje en sealt het zakje daarna automatisch. Tijdens dit proces, knippert het controlelampje "Arrêt/Stop" (6).
8. Eens het programma beëindigd, gaat het controlelampje "Arrêt/Stop" (6) uit.
9. Ontgrendel de vergrendeling (15), open het deksel (9) en verwijder het zakje.
10. Na gebruik, trek de stekker uit het stopcontact.

#### Belangrijke opmerkingen

- Het lucht inbrengen in het zakje zorgt niet dat de voedingswaren langer kunnen bewaard worden, maar enkel dat de delicate voedingswaren beschermd worden zodat ze niet worden beschadigd tijdens het bewaren of transport.
- Het programma "Ballon" stopt automatisch in functie van de maat van het zakje. Echter, de maximum blaastijd is 30 seconden.

#### D. Programma "Bocal/Bokaal"

1. Zorg dat het deksel (9) van het toestel correct gesloten en vergrendeld is met de vergrendeling (15).
2. Plaats het uiteinde van de zuigslang (23) in de aansluiting (1) op het deksel (9) van het toestel.
3. Plaats de adapter (24) aan het andere uiteinde van de slang (23).
4. Sluit de fles met de meegeleverde dop (21), verwijder de sluiting van de dop en plaats er de adapter (24) op.
5. Stel het programma "Bocal/Bokaal" in door aan de draaiknop (8) te draaien. Om de instelling te bevestigen, druk op de draaiknop.
6. Stel de zuigsnelheid in door aan de draaiknop (8) te draaien. Om de instelling te bevestigen, druk op de draaiknop.
7. Het toestel start met het vacuümeren van de fles. Tijdens dit proces, knippert het controlelampje "Arrêt/Stop" (6).
8. Eens het programma beëindigd, gaat het controlelampje "Arrêt/Stop" (6) uit.
9. Verwijder de adapter (24) maar zorg dat de dop (21) op de fles blijft. Sluit onmiddellijk de dop met de sluiting (22).
10. Na gebruik, trek de stekker uit het stopcontact.

#### E. Programma "Marinade"

Dankzij dit programma kan u het marinade proces versnellen van uw gemarineerde bereidingen.

Sub programma	Cyclus tijd	Toepassing
---------------	-------------	------------



Korte cyclus zonder sealen	Ongeveer 5-10 minuten	Komt overeen met een traditionele marinade van 30 minuten tot 2 uur
Lange cyclus zonder sealen	Ongeveer 10-15 minuten	Komt overeen met een traditionele marinade van 2 tot 4 uur
Cyclus met sealen	Ongeveer 10-15 minuten Bewaar daarna het zakje koel.	Komt overeen met een traditionele marinade van meer dan 4 tot 24 uur.

#### Belangrijke opmerking

De zakjes zijn geschikt voor niet vloeibare marinades, type kruiden met een beetje olie gemengd. Voor meer vloeibare marinades, raden wij aan de functie "Pulse" gevolgd door "Soudure/Sealen" (zie pagina 15), of de glazen vacuümdozen van Riviera & bar te gebruiken, afzonderlijk verkocht als accessoire.

1. Plaats de voedingswaren met de marinade in een zakje, zorg dat er een spatie is van 10-15 cm tussen de voedingswaren en de opening van het zakje.
2. Plaats de opening van het zakje in de lekbak (17), zorg dat het de markeringszone van de dateringstempel (16) bedekt.  
Opmerking  
Indien u de datering (19) niet gebruikt, is het niet noodzakelijk de markeringszone van de dateringstempel (16) te bedekken. Zorg echter wel dat de opening van het zakje zich in de lekbak (17) bevindt.
3. Sluit het deksel (9) van het toestel en vergrendel met de vergrendeling (15).
4. Stel het programma "Marinade" in door aan de draaiknop (8) te draaien. Om de instelling te bevestigen, druk op de draaiknop. Het controlelampje knippert.
5. Draai aan de draaiknop (8) om het type marinade in te stellen en bevestig de instelling door op de draaiknop te drukken.
6. Voor de cyclus met sealen, druk op de knop "Date/Datum" (5) opdat de datum op het zakje wordt gegraveerd tijdens het sealen.
7. Stel de zuigsnelheid in door aan de draaiknop (8) te draaien. Om de instelling te bevestigen, druk op de draaiknop.
8. Het toestel start met het vacuümeren van het zakje en het controlelampje "Arrêt/Stop" (6) knippert.  
Voor de cyclus met sealen, zal het sealen van het zakje automatisch gebeuren. Voor de andere sub programma's – en ----, zal uw zakje niet geseald zijn.
9. Eens het programma beëindigd, gaat het controlelampje "Arrêt/Stop" (6) uit.
10. Ontgrendel de vergrendeling (15), open het deksel (9) en verwijder het zakje.
11. Na gebruik, trek de stekker uit het stopcontact.

#### Opmerking

- Voor de 2 cycli zonder sealen, wees voorzichtig dat u uw marinade niet morst bij het verwijderen van het zakje uit het toestel.
- Voor de cyclus met sealen, eens het programma beëindigd is, bewaar het zakje in de koelkast.

#### F. Knop "Favori/Voorkeur"

#### Een voorkeur programma opslaan

1. Zorg dat het deksel (9) van het toestel correct gesloten is en vergrendeld met de vergrendeling (15).
2. Met de draaiknop (8), stel het programma en de bijhorende parameters (snelheid en/of sealing niveau) in dat u als "Favori/Voorkeur" wenst op te slaan.  
Bij de instelling van de laatste parameter is het belangrijk om niet te bevestigen door op de draaiknop (8) te drukken, dan zou het programma starten.  
Het ingestelde programma en de ingestelde parameters knipperen.
3. Druk op de knop "Date/Datum" (5) als u wenst dat de datum tijdens het sealen wordt gegraveerd. Het controlelampje gaat branden.
4. Druk continu op de knop "Favori/Voorkeur" (2) tot het controlelampje ervan gaat branden.
5. Het programma is opgeslagen in "Favori/Voorkeur" en alle controlelampjes gaan uit.

#### Opmerking

Om een nieuw programma op te slaan in "Favori/Voorkeur", herhaal bovenstaande en het nieuwe programma zal automatisch het eerder opgeslagen programma vervangen.

#### Een voorkeurprogramma gebruiken

1. Eens de voorbereiding en de mise en place van uw voedingswaren klaar is, druk op de knop "Favori/Voorkeur" (2). Het opgeslagen programma gaat oplichten op het display, samen met het controlelampje "Favori/Voorkeur" (2) en het controlelampje "Arrêt/Stop" (6). Het programma start.
2. Eens het programma beëindigd, gaat het controlelampje "Arrêt/Stop" (6) uit.

#### G. Knop "Pulse"

Als u zelf het vacuümeren wil controleren, kan u de functie "Pulse" gebruiken in plaats van de voorgeprogrammeerde programma's.

1. Eens de voorbereiding en de mise en place van uw voedingswaren klaar is, druk kort na elkaar op de knop "Pulse" om manueel de snelheid van het vacuümeren te controleren.

#### Opmerking

Zodra u niet meer op de "Pulse" knop (3) drukt, stopt het vacuümeren.

Zolang het deksel (9) van het toestel vergrendeld is, kan er geen lucht in het zakje komen.

2. Indien nodig, seal het zakje: door het programma "Soudure/Sealen" te gebruiken door aan de draaiknop (8) te draaien. Om de instelling te bevestigen, druk op de draaiknop.
3. Stel in of de voedingswaren droog of vochtig zijn naargelang de voedingswaren in het zakje en bevestig de instelling met de draaiknop (8).
4. Het toestel start met sealen en het controlelampje "Arrêt/Stop" (6) begint te knipperen.
5. Eens het programma beëindigd, gaat het controlelampje "Arrêt/Stop" (6) uit.
6. Ontgrendel de vergrendeling (15), open het deksel (9) en verwijder het zakje.
7. Na gebruik, trek de stekker uit het stopcontact.

#### H. Knop "Date/Datum"

Dankzij deze knop kan u de functie “Datering” activeren zodat de datum op het zakje wordt gegraveerd tijdens het sealen. Deze functie kan enkel gebruikt worden met de programma’s “Sous-vide/Vacuüm” en “Marinade – Cyclus met sealen”.

Om deze functie te activeren, druk op de knop “Date/Datum” (5) eender wanneer tijdens de programmatie of terwijl het programma loopt, maar voordat het sealen start. Het controlelampje gaat branden.

Eens het sealen gestart is, is het niet meer mogelijk de functie “Datering” te activeren.

Indien u de functie “Datering” verkeerdelijk hebt ingeschakeld, kan u ze uitschakelen door opnieuw op de knop “Date/Datum” te drukken, maar voordat het sealen gestart is. Het controlelampje gaat uit.

#### I. Knop “Arrêt/Stop”

U kan te allen tijde handmatig de programmatie of een lopend programma stoppen door op de knop “Arrêt/Stop” (6) te drukken. Hij zal knipperen en alle controlelampjes en het display gaan uit.

#### Stand-by modus

Met het oog op energie besparing, is uw vacuüm toestel uitgerust met een stand-by modus. Indien het 12 minuten ongebruikt is, zal het toestel in stand-by modus gaan; het display en alle controlelampjes gaan uit. Om uit deze modus te gaan, druk op een van de knoppen.

Wanneer het toestel niet gebruikt wordt, moet de stekker uit het stopcontact getrokken worden.

#### Oververhittingsbeveiliging

Het vacuüm toestel is uitgerust met een veiligheidssysteem tegen oververhitting dat in werking treedt als, per ongeluk, te veel programma’s na elkaar gestart zijn of indien de wachttijd tussen 2 programma’s niet gerespecteerd wordt.

In dit geval, zal het toestel niet starten bij het starten van het programma en de knop “Arrêt/Stop” (6) zal snel knipperen.

Trek de stekker uit het stopcontact en laat het toestel volledig afkoelen gedurende minimum 30 minuten vooraleer u het opnieuw gebruikt.

#### Gebruiksadvies

##### a. Waarom vacuüm verpakken?

Het vacuüm verpakken zorgt voor een optimale bewaring van de voedingswaren.

Inderdaad, door een groot deel van de lucht te verwijderen, zal er veel minder oxidatie, wat de kwaliteit en de smaak van de voedingswaren aantast, plaatsvinden.

Daarenboven, vertraagt het ook de ontwikkeling van micro-organismen.

De levensduur van het vacuüm bewaarde voedingswaren wordt bijgevolg verlengd, 3 tot 5 maal in vergelijking met een bewaring in normale omstandigheden.

De hygiënische en sanitaire toestand van uw koelkast of bergruimte worden ook beter bewaard.

Bewaarplaats	Type voedingswaren	Standaard bewaartermijn	Vacuüm bewaartermijn
Op een droge plaats beschermd tegen het licht	Brood	2 tot 3 dagen	7 tot 8 dagen

	Hapjes	4 tot 6 maanden	12 maanden
	Rijst / Pasta	5 tot 6 maanden	12 maanden
	Koffie / Thee	2 tot 3 maanden	12 maanden
Koelkast	Wild	2 tot 3 dagen	30 tot 40 dagen
	Rund	3 tot 4 dagen	30 tot 40 dagen
	Gevogelte	2 tot 3 dagen	6 tot 9 dagen
	Vis	1 tot 3 dagen	4 tot 5 dagen
	Harde kazen	15 tot 20 dagen	40 tot 60 dagen
	Rauwe groenten	5 dagen	18 tot 20 dagen
	Vers fruit	3 tot 7 dagen	9 tot 25 dagen
	Zoete tussendoortjes	5 dagen	10 tot 18 dagen
	Soep	2 tot 3 dagen	8 tot 12 dagen
	Bereid vlees	2 tot 3 dagen	8 tot 12 dagen
Diepvries	Vlees	6 maanden	24 tot 36 maanden
	Gehakt	4 maanden	12 maanden
	Gevogelte	6 maanden	24 tot 36 maanden
	Vis	6 maanden	24 tot 36 maanden
	Groenten	8 tot 10 maanden	24 tot 36 maanden
	Fruit	6 tot 12 maanden	24 tot 36 maanden
	Gebak	6 tot 12 maanden	24 tot 36 maanden

#### Belangrijke opmerkingen

- Het vacuüm verpakken vervangt het bewaren in de koelkast of in de diepvries niet. Alle voedingswaren dat in de koelkast of in de diepvries moeten bewaard te worden zullen dit ook moeten na het vacuümeren.
- Voor een langere bewaring van uw vacuüm voedingswaren raden wij aan ze in de diepvries te bewaren.  
Na het ontdooien, bewaar de voedingswaren steeds in de koelkast.
- Ontdooi de voedingswaren niet op kamertemperatuur om alle risico op bacterie vorming te vermijden. Ontdooi het steeds in de koelkast of in de microgolf oven. Zie het onderdeel "Ontdooien en opwarmen van vacuümverpakte voedingswaren" op pagina 19.

#### b. Advies voor het bereiden van de voedingswaren

##### Vlees en vis

Wij raden aan om vlees en vis 1 tot 2 uur in de diepvries te plaatsen voor het vacuümeren, om het sap en de vorm te behouden.

##### Groenten

- Om hun uitzicht (kleur en textuur) en hun smaak te bewaren, blancheer en droog de groenten voor het vacuümeren.

Groenten	Blancheertijd
Asperge	4 minuten
Broccoli	3 minuten
Hele wortel	5 minuten
Wortel in schijfjes	3 minuten

Spruitje, bloemkool	3 minuten
Courgette	3 minuten
Groene boon	3 minuten
Erwten	1 minuut 30
Nieuwe aardappel	3 tot 5 minuten

- Door de gassen dat ze maken, moeten de groenten zoals aardappelen, kruisbloemigen (spruitjes, bloemkool, broccoli, raap...) eens geblancheerd in de diepvries en vacuüm bewaard worden.  
Als ze niet in de diepvries worden bewaard, moeten de zakjes niet geseald worden.
- Champignons, ui en look mogen nooit vacuüm worden verpakt. De bacteriën zouden er zich kunnen ontwikkelen.

#### Fruit

Wij raden aan het fruit in te vriezen voor het vacuümeren.

Plaats het hiervoor 1 tot 2 uur in de diepvries voordat u het vacuümeert. Zorg dat het fruit mooi gescheiden is bij het invriezen zodat het niet aan elkaar plakt. Eens ingevroren, vacuümeer en vries in.

#### Kazen

Dankzij het vacuüm verpakken behoudt de kaas zijn frisheid.

Echter, niet alle kazen kunnen worden gevacuümeerd. Kazen met een as korstje, zachte kazen en schimmelkazen bewaren minder goed zonder lucht.

#### Voedingswaren in poedervorm

Zorg dat de voedingswaren in poedervorm niet door uw toestel worden opgezogen bij het vacuümeren. Plaats hiervoor een vel keukenpapier aan de opening van het zakje.

#### Vloeibare voedingswaren

- Vacuümeer nooit vloeibare voedingswaren (soep, saus...) in zakjes. U moet ze eerst invriezen, dan vacuümeren en dan opnieuw in de diepvries plaatsen.
- U kan vloeibare voedingswaren of dranken vacuümeren door ze in een standaard fles van 75 cl te plaatsen. Voor de gebruiksaanwijzing, zie het onderdeel "Bocal/Bokaal" op pagina 13.
- U kan ook de glazen vacuümdozen van Riviera & Bar gebruiken, afzonderlijk verkocht als accessoire.

#### Producten die geen voedingswaren zijn

U kan ook producten die geen voedingswaren zijn vacuümeren:

- Om ze tegen oxidatie, corrosie en vochtigheid te beschermen
- Om ze tegen vuil worden, schimmel te beschermen
- Om het transport en het opbergen te optimaliseren dankzij de compacte verpakking

#### c. Ontdooien en opwarmen van vacuüm verpakte voedingswaren

### Belangrijke opmerking

Ontdooi de voedingswaren niet op kamertemperatuur om alle risico op bacterie vorming te vermijden. Ontdooi het steeds in de koelkast of in de microgolf oven.

### Opwarming in de microgolf oven

- Prik gaatjes of knip een hoekje van het zakje voordat u het in een kom plaatst.
- Plaats de kom in de microgolf oven
- Hoed u voor brandwonden bij het uithalen van de kom uit de microgolf oven en bij het manipuleren van het zakje en de voedingswaren.

### Opwarming in warm water

Om vacuüm verpakte voedingswaren op te warmen, kan u het zakje ook in warm water van minder dan 75°C plaatsen.

### Reiniging en onderhoud

#### Belangrijke opmerkingen

- Voor elke reiniging of onderhoud moet de stekker van het toestel uitgetrokken zijn en moet het toestel koud zijn.
  - Dompel in geen geval het toestel en het elektriciteits snoer in water of eender welk andere vloeistof.
  - De lekbak (17) is vaatwasser bestendig.
  - Verwijder de draaiknop (8) niet bij het reinigen.
  - Gebruik geen chemische producten of schuurmiddelen of staalwol om de verschillende onderdelen van het toestel te reinigen.
1. Reinig de lekbak (17) en de dop (21) met warm zeepsop en een spons. Spoel en droog ze zorgvuldig.
  2. Wrijf de dichtingsringen (10 en 18), de aandruk rubber (20), de zuigslang (23), de adapter (24), de binnen en buitenkant van het toestel met een zachte, licht vochtige doek.
  3. Reinig voorzichtig het display met een zachte, licht vochtige doek om het niet te krassen.

#### Opmerking

De dichtingsringen (10 en 18) en de aandruk rubber (20) kunnen van het toestel gehaald worden indien nodig.

Om hun levensduur te verlengen, raden wij aan om de dichtingsringen niet te verwijderen indien het niet nodig is.

Om ze opnieuw in het toestel te plaatsen, druk eerst op de 4 hoeken om ze correct te plaatsen, en druk dan op de zijden, begin in het midden en ga beetje bij beetje naar de hoeken.

Zorg dat de dichtingsringen perfect plat geplaatst zijn in de hiervoor voorziene opening.

### Opberging

Na het reinigen van het toestel:

- Sluit het deksel (9) maar vergrendel het niet met de vergrendeling (15)
- Draai het elektriciteits snoer in het snoeropbergvak (7).
- Berg uw vacuüm toestel op op een droge en propere plaats.

### Belangrijke opmerking

Het is belangrijk het deksel niet te vergrendelen met de vergrendeling (15) bij het opbergen en niets op het toestel te plaatsen. Zo niet, zou de levensduur van de dichtingsringen minder worden.

### Trouble shooting

Onregelmatigheden in de werking	Oorzaken	Oplossingen
Het display licht niet op	De stekker is niet goed ingestoken in het stopcontact.	Controleer of het stopcontact wel onder spanning staat. Steek de stekker opnieuw in. Controleer of de stekker correct aangesloten is op het stopcontact. Controleer de zekeringkast of de zekeringen van uw elektrische installatie.
	De vergrendeling (15) is niet vergrendeld.	Zorg dat het deksel (9) gesloten is en de vergrendeling (15) vergrendeld.
Het programma stopt na 2 minuten en heeft niet gewerkt.	Het zakje heeft een gaatje.	Vervang het zakje.
	Het zakje is niet goed geseald.	Zorg dat de randen van het zakje goed geseald zijn en geen plooien hebben.
	De opening van het zakje is niet in de lekbak (17).	Plaats de opening van het zakje correct in de lekbak (17).
	De dichtingsringen (10 en 18) zijn niet op hun plaats.	Zorg dat de bovenste (10) en onderste (18) dichtingsring goed geplaatst zijn in de hiervoor voorziene openingen.
Er komt lucht in het zakje terwijl het gevacuümeerd is of het zakje wordt plat ondanks het gebruik van het programma Ballon.	Het zakje heeft een gaatje.	Vervang het zakje.
	Het zakje is niet goed geseald.	Zorg dat de randen van het zakje goed geseald zijn en geen plooien hebben. Indien er te veel vloeistof in het zakje is, zal het niet goed sealen. Verwijder wat vloeistof en zorg dat de binnenkant van de rand goed droog is.

Het programma start niet en het controlelampje "Arrêt/Stop" (6) knippert snel.	Het toestel is in oververhittingsbeveiliging.	Zie het onderdeel 'Oververhittingsbeveiliging' op pagina 16.
--	---	--

#### Technische kenmerken

Vermogen : 125 W  
 Gebruiksspanning : 220–240 V ~ 50/60 Hz  
 Gewicht : 2,8 kg  
 Afmetingen : L 435 x H 125 x D 205 mm

#### Milieu

- Gooi het apparaat op het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een officieel verzamelpunt om het te laten recyclen. Op deze manier helpt u om het milieu te beschermen.

#### image

#### Accessoires

U kan al de accessoires van onze producten terugvinden op onze website [www.accessoires-electromenager.fr](http://www.accessoires-electromenager.fr)

Het gebruik van producten niet aangeraden door Riviera & Bar zal de garantie doen vervallen.

#### Garantie

De algemene garantie van het toestel bedraagt 2 jaar en dekt enkel huishoudelijk gebruik van het toestel.

Worden niet door de garantie gedekt:

- Slijtgevoelige onderdelen zoals de dichtingsringen,
- Verwijderbare onderdelen die beschadigd zijn door verkeerde handelingen, val of schok bij gebruik, zoals de lekbak, de datering, de dichtingsringen, de aandrukkrubber, de rollen, de zakjes, de stop, de slang, de adapter,
- Het toestel na een val of een schok bij gebruik,
- Toestellen ander gebruikt dan een normaal gebruik in privé omgeving.

De fabrikant kan niet verantwoordelijk gesteld worden voor mogelijke schade opgelopen door een incorrect gebruik van het toestel, niet conform de gebruiksaanwijzing of door herstellingen uitgevoerd door niet gekwalificeerd personeel.

De herstellingen mogen enkel uitgevoerd worden in een van de Erkende Service Centra van het merk.

Voor alle informatie, contacteer de Klantendienst van Riviera & bar op 03.88.18.66.18 of surf naar [www.riviera-et-bar.fr](http://www.riviera-et-bar.fr).

Deze onderdelen aan slijtage onderhevig en beschadigingen die niet door de garantie gedekt zijn worden vervangen of hersteld tegen betaling van de kosten.

De garantie periode start bij de originele aankoopdatum. Er kan enkel aanspraak gemaakt worden op de garantie na voorlegging van het defect toestel en de factuur of het aankoopbewijs.



Conform artikel L111-2 van het consumptiewetboek, bedraagt de termijn waarin de onderdelen voor een te herstellen toestel beschikbaar zijn 5 jaar vanaf productiedatum (informatie op het toestel: lot of serienummer).

Herinnering : voor elke tussenkomst, zal gevraagd worden het toestel in zijn originele verpakking terug te sturen om bijkomende schade door transport te vermijden. De garantie vereist deze voorwaarde. Wij raden u dus aan om de originele verpakking in zijn geheel te bewaren.

Rechtsgebied: Straatsburg.

De bepalingen van de garantie zijn niet exclusief en de koper beschikt over de legale garantie voor verborgen fouten en gebreken toepasselijk volgens de voorwaarden van artikels 1641 en volgende van het burgerlijk wetboek.