



Scelleuse sous vide

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Merci d'avoir acheté la scelleuse sous vide **RICARDO**. Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement ce guide d'utilisation.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

.....

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est important de toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure corporelle, et en particulier les mesures suivantes.

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS ATTENTIVEMENT AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- ::: Cet appareil n'est pas un jouet et ne doit pas être utilisé par des enfants. Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants et des animaux domestiques. La surveillance étroite d'un adulte est nécessaire lorsque l'appareil est en fonction à proximité d'un ou des plusieurs enfants.
- ::: Toujours utiliser l'appareil sur une surface plane et stable et résistante à la chaleur. Ne pas déplacer la scelleuse sous vide lorsqu'elle est en cours d'utilisation.
- ::: Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique, dans un four chaud ou un four à micro-ondes.
- ::: Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Ne pas utiliser à l'extérieur.
- ::: **ATTENTION** Risque de brûlures ! La bande de scellage devient chaude lors de l'utilisation. Pour réduire le risque de blessures ou de brûlures graves, éviter de toucher la bande de scellage après utilisation.
- ::: **ATTENTION** Ne rien placer au-dessus de l'appareil ou à proximité de la bande de scellage afin d'éviter tout risque d'incendie et de surchauffe de l'appareil.
- ::: Ne pas utiliser l'appareil pour des fins autres que pour lesquelles il a été conçu. Ne pas utiliser d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil.
- ::: Utiliser uniquement des sacs adaptés à la mise sous vide. Ne jamais surcharger les sacs.
- ::: Ne pas déverrouiller le couvercle pendant le processus de mise sous vide.
- ::: Laisser l'appareil refroidir 40 secondes entre chaque utilisation.
- ::: Les denrées périssables doivent être conservées dans des conditions adéquates une fois le scellage terminé.
- ::: Ne jamais verrouiller le couvercle lorsque l'appareil n'est pas en fonction.
- ::: Débrancher l'appareil avant de le déplacer ou de le nettoyer.
- ::: Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir. Ne pas laisser le cordon d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes.

- ::: Ne pas utiliser l'appareil si la fiche électrique ou le cordon d'alimentation sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas bien, ou a été abîmé de quelque façon que ce soit. Ne pas tenter de réparer l'appareil. Communiquer avec le service à la clientèle au 1-866-226-9222.
- ::: Pour réduire le risque d'électrocution, ne jamais immerger la fiche électrique, le cordon d'alimentation, ou la base de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- ::: Ne pas brancher ou débrancher l'appareil avec les mains mouillées.
- ::: Utiliser la fiche fournie avec l'appareil uniquement.
- ::: Brancher la fiche d'alimentation dans une prise de courant facilement accessible de sorte que l'appareil pourra être rapidement débranché en cas d'urgence.
- ::: Le cordon de cet appareil doit être branché dans une prise murale de 120V AC.
- ::: Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonction. Pour débrancher l'appareil, tirer sur la fiche seulement. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation.
- ::: Ne pas faire fonctionner l'appareil avec un dispositif programmable ou une minuterie externe.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS – POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

NOTE SUR LA FICHE

.....

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, la fiche ne s'insère que d'une manière dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'insère pas correctement dans la prise, la tourner et l'insérer de l'autre côté. Si la fiche ne s'insère toujours pas, contacter un électricien qualifié. Ne pas tenter d'altérer la fiche de quelque manière que ce soit.

NOTES SUR LE CORDON D'ALIMENTATION

.....

Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long. L'utilisation d'une rallonge électrique est possible si elle est utilisée avec soin.

SI UNE RALLONGE ÉLECTRIQUE EST UTILISÉE :

- ::: La puissance électrique du cordon d'alimentation doit être au moins égale à celle de l'appareil.
- ::: Si l'appareil est de type mise à la terre, la rallonge doit être un fil cordon de mise à la terre.
- ::: Placer le cordon d'alimentation de façon à ne pas le laisser pendre au bord d'un comptoir ou d'une table où il risquerait d'être tiré par un enfant ou accroché par l'utilisateur.

CIRCUIT ÉLECTRIQUE

.....

Si le circuit est surchargé par d'autres appareils, il se peut que l'appareil ne fonctionne pas correctement. Il doit être utilisé sur circuit séparé des autres appareils.

DONNÉES TECHNIQUES

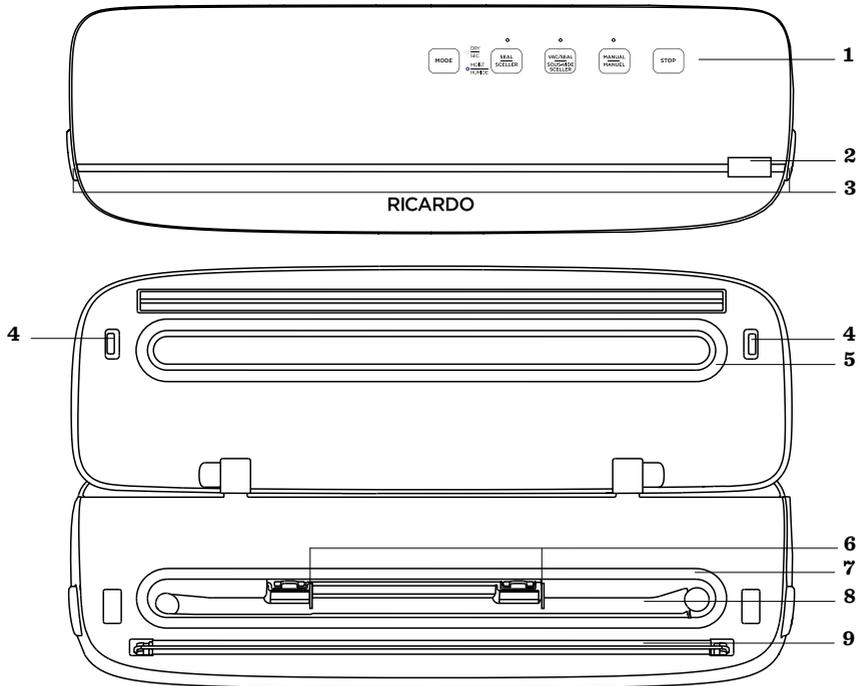
.....

Tension 120 V/ Fréquence 60 Hz/ Puissance 130 W

IDENTIFICATION DES PIÈCES

Le produit peut varier légèrement de l'illustration.

- | | |
|------------------------------|------------------------------|
| 1. Panneau de contrôle | 6. Clips intégrés |
| 2. Coupe-sac | 7. Joint inférieur en mousse |
| 3. Boutons de verrouillage | 8. Ramasse-gouttes amovible |
| 4. Cales en mousse | 9. Bande de scellage |
| 5. Joint supérieur en mousse | |

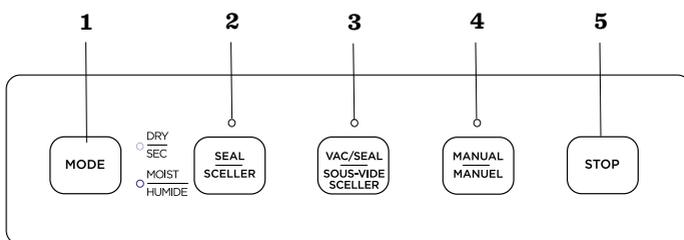


Accessoires inclus :

- 5 sacs prédécoupés de 28 cm x 30 cm
- 5 sacs prédécoupés de 20 cm x 25 cm

PANNEAU DE CONTRÔLE

1. choisir entre le mode sec et le mode humide
2. sceller uniquement
3. mettre sous vide et sceller automatiquement les aliments
4. contrôler manuellement la mise sous vide
5. interrompre le processus de mise sous vide et/ou de scellage



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1- Lire toutes les instructions et les consignes de sécurité.
- 2- Retirer l'emballage et vérifier que tous les accessoires sont présents et en bon état.
- 3- Jeter tous les matériaux d'emballage de façon adéquate afin qu'ils ne posent aucun danger pour les enfants.
- 4- Ne pas brancher l'appareil dans une prise électrique avant qu'il ne soit prêt à être utilisé.
- 5- Nettoyer le ramasse-gouttes amovible dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Rincer et sécher complètement.
- 6- Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide. Sécher délicatement avec un chiffon doux et propre. NE JAMAIS IMMERGER l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans n'importe quel autre liquide.
- 7- Pour nettoyer l'intérieur de l'appareil, utiliser un essuie-tout ou un chiffon doux.
- 8- Retirer les cales en mousse avant l'utilisation. Elles peuvent être conservées pour le rangement afin d'empêcher au couvercle de se verrouiller.

NOTE : Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs ou de tampon à récurer ou tout autre produit qui pourrait endommager la surface.

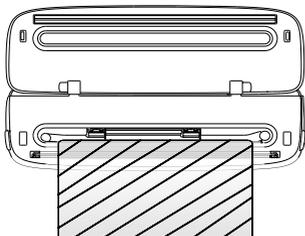
UTILISATION DE LA SCELLEUSE SOUS VIDE

Lors de la première utilisation, il se peut que de la fumée ou une odeur légère se dégage de l'appareil. Ceci est normal et se dissipera rapidement. Ceci ne se répètera pas après avoir utilisé l'appareil à quelques reprises.

- 1- Installer l'appareil sur une surface plane, sèche, stable et résistante à la chaleur.
- 2- Remplir le sac avec l'aliment souhaité, en utilisant les sacs prédécoupés inclus avec l'appareil ou les rouleaux **RICARDO** vendus séparément. Laisser un espace d'au moins 6 cm (2,5 cm) entre le contenu et le haut du sac.

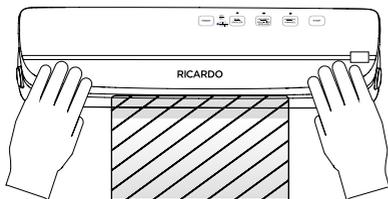
NOTE :

- ::: Utiliser uniquement des sacs adaptés à la mise sous vide.
 - ::: La largeur maximale du sac utilisé ne doit pas dépasser 28 cm.
- 3- Ouvrir le couvercle et placer l'extrémité non scellée du sac dans les clips intégrés au ramasse-gouttes.



NOTE :

- ::: Vérifier qu'il n'y a pas de plis sur le sac pour un scellage sous vide optimal.
 - ::: L'extrémité du sac doit être propre et exempte de tout morceau d'aliment, de liquide ou d'huile, car ceux-ci peuvent empêcher le scellage.
- 4- Fermer le couvercle et le verrouiller en appuyant fermement sur le dessus avec les deux mains jusqu'à entendre deux (2) clics (un de chaque côté).



ATTENTION : Les cales en mousse doivent être retirées pour verrouiller le couvercle.

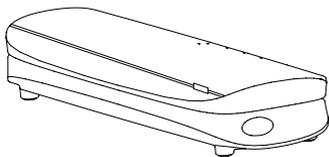
5- Brancher le cordon d'alimentation dans une prise électrique murale de 120 V pour mettre l'appareil en marche. Les voyants lumineux sur le panneau de contrôle s'allumeront.

6- Le mode SEC est le réglage par défaut. Appuyer sur le bouton MODE pour passer du mode SEC au mode HUMIDE. Le mode SEC est destiné aux aliments secs, avec un temps de scellage plus court et le mode HUMIDE est pour les aliments plus juteux, contenant un peu de liquide, qui nécessite un temps de scellage plus long.

7- Appuyer sur le bouton SOUS VIDE/SCELLER pour démarrer le processus de mise sous vide et de scellage. Le voyant lumineux situé au-dessus du bouton SOUS-VIDE/SCELLER s'allume et l'appareil commence à aspirer l'air du sac. Une fois l'aspiration terminée, l'appareil scelle automatiquement le sac et le voyant situé au-dessus du bouton SCELLER s'allume.

NOTE : Le bouton STOP peut être utilisé à tout moment pour interrompre l'aspiration et/ou le scellage. Après avoir appuyé sur le bouton STOP, attendre 10 secondes avant d'utiliser à nouveau l'appareil.

8- Quand le voyant lumineux SCELLER s'éteint, appuyer sur les boutons de verrouillage situés de chaque côté de l'appareil pour ouvrir le couvercle.



9- Retirer le sac scellé et le ranger correctement en fonction de son contenu. Les denrées périssables doivent être réfrigérées ou congelées.

NOTE :

::: Nettoyer le ramasse-gouttes en cas de présence de liquide ou de nourriture.

::: Pour un scellage optimal, laisser l'appareil reposer 40 secondes entre chaque utilisation.

10- Débrancher l'appareil de la prise électrique pour éteindre l'appareil.

UTILISATION DU MODE MANUEL

.....

Lors de la mise sous vide d'aliments mous, fragiles et délicats (tels que le pain, les chips ou les petits fruits), il est recommandé de choisir le mode MANUEL.

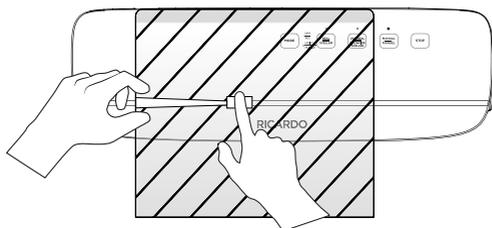
- 1- Suivre les étapes 1 à 5 de la section « UTILISATION DE LA SCELLEUSE SOUS VIDE »
- 2- Appuyer et maintenir enfoncer le bouton MANUEL jusqu'à ce que le niveau d'aspiration souhaité soit atteint. Relâcher le bouton MANUEL pour arrêter l'aspiration.

NOTE : Il n'est pas nécessaire de choisir entre le mode SEC et HUMIDE, cela n'affectera pas le mode MANUEL.

- 3- Appuyer sur la touche SCELLER pour sceller le sac.
- 4- Quand le voyant lumineux SCELLER s'éteint, appuyer sur les boutons de verrouillage du couvercle situés de chaque côté de l'appareil pour ouvrir le couvercle.
- 5- Retirer le sac scellé et le ranger correctement en fonction de son contenu. Les denrées périssables doivent être réfrigérées ou congelées.

CONSEILS PRATIQUES

... Si un rouleau est utilisé en lieu d'un sac sous vide prédécoupé, le couper à la dimension souhaitée à l'aide du coupe-sac intégré. Dérouler le rouleau et le placer sur le dessus du couvercle. Le tenir d'une main et faire glisser le coupe-sac sur toute la largeur du rouleau à l'aide de l'autre main, en le coupant aussi droit que possible. Ensuite, sceller l'une des extrémités du sac à l'aide de la fonction SCELLER.



- ... Ne pas surcharger le sac. Toujours laisser un espace d'au moins 6 cm (2,5 cm) entre le contenu et le haut du sac.
- ... L'extrémité du sac non scellée doit être propre et sans plis.
- ... Toujours s'assurer que le ramasse-gouttes est correctement en place avant de mettre sous vide et sceller des aliments contenant du liquide.
- ... Vérifier le scellage pour s'assurer qu'il n'y a pas de fuites.

- ::: Pour réduire le risque de blessures ou de brûlures, éviter de toucher la bande de scellage après utilisation.
- ::: La scelleuse sous vide peut être utilisée pour faire mariner des aliments avec peu ou pas de liquide. En éliminant l'air du sac sous vide, l'appareil va accélérer le processus de marinade comparativement aux méthodes de marinade traditionnelles.
- ::: La scelleuse sous vide est idéale pour la cuisson sous vide. La mise sous vide crée un environnement hermétique pour une répartition uniforme de la chaleur et emprisonne les saveurs, améliorant le goût et la texture des aliments.
- ::: Congeler les liquides (soupes, sauces, etc...) dans un récipient séparé, puis une fois congelés, les démouler et les placer dans un sac pour les sceller sous vide.
- ::: La fonction SCELLER peut être utilisée pour refermer les sachets de chips et prolonger leur fraîcheur.
- ::: La mise sous vide ne remplace pas la mise en conserve et la stérilisation.
- ::: Les aliments tranchants peuvent percer le sac. Couvrir les aliments tranchants avec une serviette en papier ou un essuie-tout.
- ::: En raison du risque de bactéries anaérobies, ne pas mettre sous vide les fromages à pâte molle, les champignons crus, l'ail et les oignons.
- ::: Les légumes doivent être blanchis et séchés avant d'être emballés sous vide, puis congelés pour être conservés.
- ::: Les denrées périssables doivent toujours être réfrigérées ou congelées.
- ::: Étiqueter les sacs avec une date limite de consommation avant de les réfrigérer ou de les congeler.

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
La scelleuse sous vide ne s'allume pas	S'assurer que l'appareil est branché dans une prise murale de 120V AC. Une fois l'appareil branché, cela peut prendre quelques secondes avant que les voyants lumineux ne s'allument.
Le couvercle ne se ferme pas	Les cales en mousse doivent être retirées. Elles peuvent être conservées pour le rangement afin d'empêcher le verrouillage du couvercle.
La fonction SOUS-VIDE/CELLER est en marche mais il n'y a pas d'aspiration (pas d'air visible sortant du sac)	<p>-Si le sac utilisé provient d'un rouleau, s'assurer que l'une des extrémités du sac a bien été scellée.</p> <p>-Vérifier que le sac n'est pas surchargé. Ne jamais le remplir plus qu'au $\frac{3}{4}$.</p> <p>-L'extrémité ouverte du sac doit être correctement positionnée dans les clips intégrés. Ouvrir le couvercle, réajuster le sac et réessayer.</p> <p>-Veiller à ce que le sac ne soit pas plissé le long de la bande de scellage. Pour éviter les plis, étirer doucement le sac à plat tout en l'insérant dans les clips intégrés.</p> <p>-Ouvrir le couvercle et s'assurer que les joints en mousse sont correctement insérés et qu'il n'y a pas de corps étrangers, de saletés ou de débris sur le joint supérieur ou inférieur.</p> <p>-Vérifier que le couvercle est correctement verrouillé des deux côtés.</p> <p>-L'appareil peut avoir été stocké par erreur avec le couvercle fermé et verrouillé. Les joints peuvent être comprimés. Ouvrir le couvercle et patienter 30 minutes afin de laisser le temps aux joints de reprendre leur forme.</p>

PROBLÈME	SOLUTION
Le voyant lumineux au-dessus du bouton SCELLER clignote	La bande de scellage surchauffe. La laisser refroidir avant de tenter de sceller à nouveau.
Le sac n'est pas correctement scellé	<p>-S'il y a un peu de liquide dans le sac, utiliser le mode HUMIDE.</p> <p>-S'il y a trop de liquide dans le sac :</p> <p>1- Retirer un peu de liquide du sac, sécher l'ouverture du sac et réessayer.</p> <p>OU</p> <p>2- Congeler le contenu du sac avant de le mettre sous vide.</p> <p>-Le sac est froissé ou plié. Pour éviter les plis au niveau de la bande de scellage, étirer doucement le sac à plat tout en l'insérant dans les clips intégrés. Vérifier qu'il n'y a pas de débris alimentaires autour de la zone de scellage et nettoyer si c'est le cas.</p>
Le sac fond	La bande de scellage surchauffe. La laisser refroidir avant de tenter de sceller à nouveau.
De l'air pénètre dans le sac après qu'il a été scellé	<p>-Vérifier que le sac n'est pas troué.</p> <p>-Examiner la bande de scellage. Des plis, des miettes, de l'huile ou d'autres liquides peuvent provoquer des fuites au niveau de la fermeture. À l'aide du coupe-sac, réouvrir le sac et essuyer l'intérieur du sac (au niveau de la zone de scellage) à l'aide d'un chiffon propre et sec ou d'une serviette en papier. Étirer doucement le sac à plat tout en l'insérant dans les clips intégrés et le refermer.</p> <p>-Si la présence d'air persiste, il se peut que l'aliment ait fermenté ou qu'il émette naturellement des gaz. Dans ce cas, l'aliment est en train de se détériorer et doit être jeté.</p>

NETTOYAGE

.....

IMPORTANT : Toujours débrancher l'appareil et laisser toutes les pièces refroidir complètement avant le nettoyage.

::: NE JAMAIS IMMERGER l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans n'importe quel autre liquide.

::: Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide. Sécher délicatement avec un chiffon doux et propre.

::: Pour nettoyer l'intérieur de l'appareil, utiliser un essuie-tout ou un chiffon doux.

::: Nettoyer le ramasse-gouttes amovible dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Rincer et sécher complètement.

NOTE : Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs ou de tampon à récurer ou tout autre produit qui pourrait endommager la surface.

RANGEMENT

.....

Fermer le couvercle, mais ne pas le verrouiller afin d'éviter la compression des joints. Cela pourrait entraîner un dysfonctionnement. Les cales en mousse peuvent être remises sur l'appareil pour empêcher le verrouillage du couvercle.

S'assurer que toutes les pièces soient propres et sèches avant le rangement. Ranger l'appareil dans un endroit sec et propre. Ne jamais enrouler le cordon de façon serrée autour de l'appareil, ceci pourrait mettre de la pression à l'endroit où le cordon est fixé à l'appareil et il pourrait s'effiler ou se briser. Le laisser enroulé de façon lâche.

GARANTIE LIMITÉE 2 ANS

.....

Cette garantie s'applique à tous les défauts de fabrication et les défauts liés aux matériaux pour une période de deux ans à compter de la date initiale de l'achat. Prière de conserver votre facture attestant de la date de l'achat. Toutes les réclamations doivent être déposées durant la période de garantie. Le produit sera réparé, échangé (dans sa totalité ou des pièces seulement) ou remboursé notre entière discrétion. Des frais d'envoi peuvent s'appliquer.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages causés par : une négligence ou une mauvaise utilisation du produit, y compris l'absence d'un nettoyage régulier, une utilisation à des fins commerciales, un accident, le branchement sur un circuit de tension ou courant inapproprié, une utilisation contraire au mode d'emploi, un démontage, une modification ou une réparation de l'appareil effectuée par une personne externe au service des réparations **RICARDO**. Les taches, la décoloration et les égratignures mineures à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil sont normales, n'affectent pas la performance du produit, et ne sont donc pas couvertes par cette garantie.

Pour toutes questions concernant l'utilisation de ce produit, veuillez contacter notre service à la clientèle :

::: par courriel : accessoirescuisine@ricardocuisine.com

::: par telephone : 1-866-226-9222