

SV G25L



115130

SV G16L



115131

FRANÇAIS
Table des matières

1. Sécurité	50
1.1 Explication des symboles	50
1.2 Consignes de sécurité	51
1.3 Utilisation conforme	56
2. Généralités	57
2.1 Responsabilité et garantie	57
2.2 Protection des droits d'auteur	57
2.3 Déclaration de conformité	57
3. Transport, emballage et stockage	58
3.1 Inspection suite au transport	58
3.2 Emballage	58
3.3 Stockage	58
4. Données techniques	59
4.1 Indications techniques	59
4.2 Aperçu des composants	61
5. Installation et utilisation	62
5.1 Installation	62
5.2 Utilisation	63
5.2.1 Préparation de l'appareil	63
5.2.2 Panneau de commande / fonctions des éléments de commande	64
5.2.3 Réglages	65
5.2.4 Cuisson des aliments	66
6. Nettoyage et maintenance	68
7. Anomalies de fonctionnement	70
8. Elimination des éléments usés	72

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Str. 28
 33154 Salzkotten
 Allemagne

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
 Fax: +49 (0) 5258 971-120



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice d'utilisation et la conserver en un lieu facilement accessible !

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle sert de source d'informations et d'ouvrage de référence.

La connaissance du contenu de la présente notice d'utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d'éviter les erreurs et, par conséquent, d'assurer une utilisation sûre et à l'abri des pannes.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l'utilisation de l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l'appareil afin que le personnel d'installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

En présentant l'appareil à une tierce personne, penser à présenter également la notice d'utilisation.

1. Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d'utilisation non conforme ou inappropriée.

Toute personne utilisant cet appareil doit respecter les instructions et recommandations présentées dans la présente notice d'utilisation.

1.1 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l'appareil sont indiquées dans la présente notice d'utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d'éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.



DANGER !

Cette indication attire l'attention sur un danger imminent qui peut entraîner des blessures graves ou la mort.



AVERTISSEMENT !

Cette indication indique des situations dangereuses qui peuvent causer des blessures graves ou la mort.



SURFACES CHAUDES !

Ce symbole en avertit l'utilisateur durant le fonctionnement de l'appareil. Tout non-respect entraîne des risques de brûlures!



ATTENTION !

Cette indication désigne des situations dangereuses éventuelles qui peuvent entraîner des blessures mineures ou des dommages, un mauvais fonctionnement et / ou défaut de fonctionnement de l'équipement.



INDICATION !

Cette indication désigne des conseils et des informations à suivre pour un fonctionnement efficace et sans défaut de l'appareil.

1.2 Consignes de sécurité

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux moyens physiques, sensoriels ou intellectuels limités, ou sans expérience suffisante et/ou sans connaissances suffisantes, à moins que ces personnes se trouvent sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles obtiennent de cette personne les indications pour utiliser l'appareil.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux fermés.
- L'appareil peut être utilisé uniquement dans état technique parfait et sûr pour l'utilisateur. En cas de défaillances de fonctionnement, débrancher l'appareil de l'alimentation (retirer la fiche) et appeler le service.
- Veuillez empêcher que les matériaux d'emballage tels que sacs plastiques ou éléments en polyester expansé soient à la portée des enfants. **Risque d'étouffement !**

- Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d'origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil !**
- N'utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l'utilisateur ou endommager l'appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.
- Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l'appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation expresse du fabricant.



DANGER ! Risque de choc électrique ou d'électrocution !

Afin d'éviter tout risque, suivre les recommandations de sécurité ci-dessous.

- Eviter tout contact du câble avec des sources de chaleur et des objets pointus. Ne pas laisser le câble pendre d'une table ou de tout autre plan de travail. Veiller à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher sur le câble.
- Ne pas plier, tordre, emmêler le câble d'alimentation; toujours le garder tendu. Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble d'alimentation.
- Ne pas couvrir le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être dans la zone de travail et ne peut pas être immergé dans l'eau ni aucun autre liquide.
- Le câble d'alimentation doit être régulièrement contrôlé afin de vérifier s'il n'est pas endommagé. Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le service d'entretien ou un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.

- Pour débrancher l'appareil de la prise, toujours tirer par la fiche.
- Ne jamais porter ou soulever l'appareil en le tenant par le câble.
- En aucun cas n'ouvrir l'enceinte de l'appareil. Si les connexions électriques sont modifiées, ou si la construction du système mécanique ou électrique est manipulée, il y a **risque d'électrocution ou de choc électrique**.
- Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains humides ou en vous tenant sur un sol mouillé.
- Retirer la fiche de la prise,
 - lorsque l'appareil n'est pas utilisé,
 - lorsqu'un mauvais fonctionnement apparaît au cours de l'utilisation,
 - avant de nettoyer l'appareil.



SURFACES CHAUDES! Risques de brûlure !

Afin d'éviter tout risque, suivre les recommandations de sécurité ci-dessous.

- Lors du fonctionnement de l'appareil le boîtier et le couvercle se chauffent fortement. Ne pas toucher l'appareil ! Saisir l'appareil uniquement par les poignées et les éléments de commande prévus à cet effet.
- Une fois l'appareil éteint, il reste encore chaud un certain temps. Avant de nettoyer ou déplacer l'appareil, attendre qu'il refroidisse suffisamment.
- **Ne jamais** déplacer l'appareil lors de son fonctionnement.



AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie et d'explosion !

Afin d'éviter tout risque, suivre les recommandations de sécurité ci-dessous.

- Ne pas recouvrir l'appareil avec p.ex. du papier aluminium ou des serviettes.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité immédiate des sources de chaleur et des surfaces chaudes.
- Ne pas déposer d'objets inflammables sur les surfaces chaudes de l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil à proximité de liquides inflammables (comme par exemple l'essence, l'alcool, etc.). La température élevée peut entraîner leur évaporation et au contact des sources d'inflammation, cela peut provoquer une explosion et par conséquent, des dommages corporels et matériels graves.
- En cas d'incendie, avant de procéder à l'extinction du feu, retirer la fiche de la prise d'alimentation. Une fois le feu éteint, assurer une arrivée d'air frais suffisante. Attention : Ne jamais utiliser de l'eau pour éteindre les flammes si la fiche est branchée à la prise. **Risque d'électrocution !**



ATTENTION ! Risque d'endommagement dû à une utilisation incorrecte !

Une utilisation incorrecte de l'appareil peut entraîner son endommagement. Afin d'éviter tout risque, suivre les recommandations de sécurité ci-dessous.

- Ne jamais exposer l'appareil aux températures élevées (cuisinières, etc.) ou aux intempéries (pluie, etc.).
- Ne pas permettre que le câble soit suspendu sur le bord de la table de travail.
- L'appareil peut être utilisé uniquement s'il repose sur une surface plane et stable.
- Ne pas utiliser l'appareil avec une minuterie ou une télécommande périphériques.
- L'appareil peut être utilisé uniquement pour chauffer l'eau nécessaire au traitement thermique des produits alimentaires mis sous vide.
- Contrôler le niveau minimal de l'eau.
- Ne pas chauffer de liquides autres que l'eau.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou autres liquides, lors de son nettoyage.
- Pour le nettoyage de l'appareil, ne jamais utiliser de produits rayant, contenant des solvants ou des agents caustiques. Ils peuvent rayer la surface.

1.3 Utilisation conforme

La sécurité d'utilisation de l'appareil n'est garantie que si l'utilisation est conforme à la destination, en conformité avec les données figurant dans ce manuel d'instruction.

Tous les travaux techniques, ainsi que le montage et la maintenance ne peuvent être effectués que par le personnel d'un service qualifié.

Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation en continue pour des applications industrielles.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des conditions domestiques et dans d'autres domaines similaires, tels que :

- les coins cuisines aménagés dans les magasins, les bureaux et autres lieux de travail semblables ;
- dans les exploitations agricoles;
- par les clients dans les hôtels, motels et autres lieux résidentiels ;
- dans les locaux sociaux.

Le cuiseur Sous-Vide est destiné à la cuisson dans l'eau de produits alimentaires mis sous vide.



ATTENTION !

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et est considérée comme non conforme.

Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d'une utilisation non conforme de l'appareil sont exclues.

L'exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.

2. Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années.

Les traductions de la notice d'utilisation ont été également effectuées consciencieusement.

Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d'erreurs de traduction.

La version allemande ci-jointe de la présente notice d'utilisation fait foi.

Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques.



ATTENTION !

Avant de commencer toute activité en lien avec l'appareil, et surtout avant de l'utiliser, lire attentivement ce mode d'emploi !

Le fabricant **n'est pas tenu responsable** de tout dommage ou dysfonctionnement dus à :

- un non respect des indications de mise en service et de nettoyage ;
- une utilisation non conforme à l'utilisation de base ;
- des réparations effectuées par l'utilisateur ;
- l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l'exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation de ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.



INDICATION !

Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d'auteur et soumis à d'autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.

2.3 Déclaration de conformité



L'appareil correspond aux normes et directives actuelles de l'Union européenne. Nous l'attestons dans la déclaration de conformité CE. Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès réception du produit. En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve.

Noter l'étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l'appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l'appareil.



Si vous désirez éliminer l'emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

Contrôlez si l'appareil et les accessoires sont complets. S'il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

3.3 Stockage

Garder les emballages fermés jusqu'à l'installation de l'appareil et en respectant les indications d'installation et de stockage apposées à l'extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- ne pas garder les emballages à l'extérieur,
- les tenir à l'abri de l'humidité et de la poussière,
- ne pas les exposer aux fluides agressifs,
- les protéger des rayons du soleil,
- éviter les secousses mécaniques,
- en cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage, si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

4. Données techniques

4.1 Indications techniques

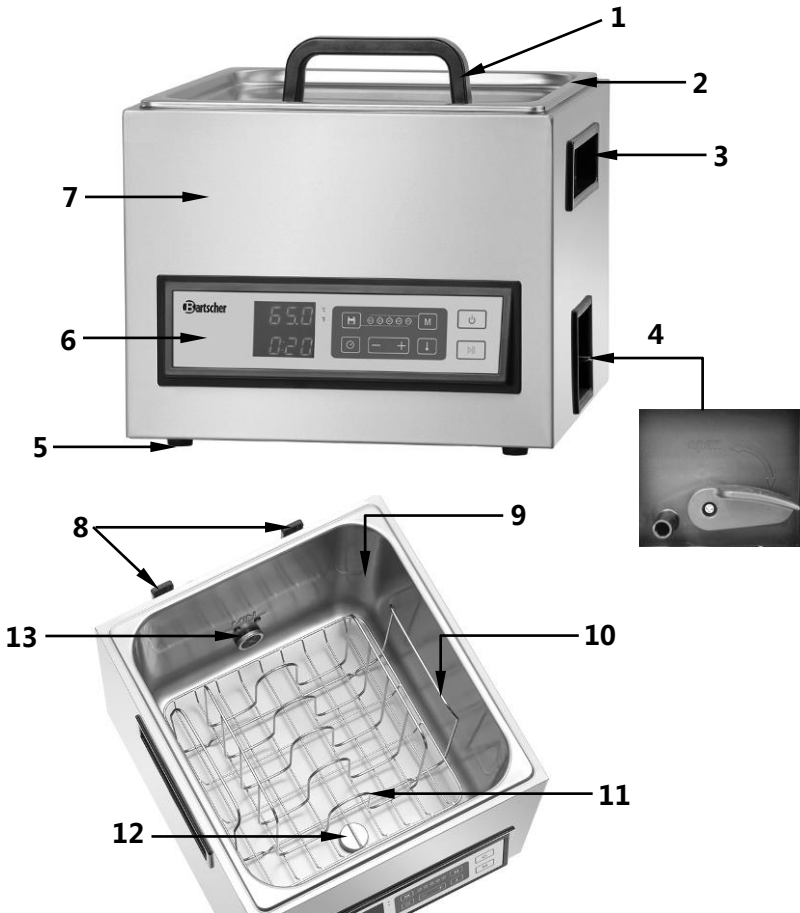
Nom	Cuiseur sous-vide SV G25L
Code-No. :	115130
Matériau :	acier inoxydable
Réalisation :	<ul style="list-style-type: none">▪ Minuterie▪ Affichage numérique▪ Protection contre le fonctionnement à sec▪ Commande: électronique▪ Caractéristiques :<ul style="list-style-type: none">- fonction de mémoire avec 5 programmes de saisie autonome de données- durée programmable- minuterie sonore
Cuve :	<ul style="list-style-type: none">▪ Nombre de cuves : 1▪ Dimensions de la cuve : L 300 x P 500 x H 200 mm▪ contenance de la cuve : 25 litres
Plage des températures :	25 °C à 90 °C
Réglage de la température :	électronique, par 0,1 °C
Réglage de la durée :	0 minute – 99 heures, réglage de la durée par intervalles : 1 minute / 10 minutes / 30 minutes
Puissance de raccordement :	2 kW / 220-240 V 50 Hz
Dimensions :	L 345 x P 575 x H 317 mm
Poids :	9,5 kg
Dotation :	Support, structure pour le sachet de mise sous vide, tuyau de vidange

Sous réserve de modifications techniques !

Nom	Cuiseur sous-vide SV G16L
Code-No. :	115131
Matériau :	acier inoxydable
Réalisation :	<ul style="list-style-type: none">▪ Minuterie▪ Affichage numérique▪ Protection contre le fonctionnement à sec▪ Commande: électronique▪ Caractéristiques :<ul style="list-style-type: none">- fonction de mémoire avec 5 programmes de saisie autonome de données- durée programmable- minuterie sonore
Bassin :	<ul style="list-style-type: none">▪ Nombre de cuves : 1▪ Dimensions de la cuve : L 300 x P 330 x H 200 mm▪ contenance de la cuve : 16 litres
Plage des températures :	25 °C à 90 °C
Régulation de la température :	électronique, par 0,1 °C
Réglage de la durée :	0 minute – 99 heures, réglage de la durée par intervalles : 1 minute / 10 minutes / 30 minutes
Puissance de raccordement :	2 kW / 220-240 V 50 Hz
Dimensions :	L 345 x P 400 x H 317 mm
Poids :	7,5 kg
Dotation :	Structure, support pour le sachet de mise sous vide, tuyau de vidange

Sous réserve de modifications techniques !

4.2 Aperçu des composants



1 Poignée du couvercle

2 Couvercle

3 Poignée (2)

4 Robinet de vidange

5 Pieds (4)

6 Tableau de commande

7 Corps

8 Support pour la conduite /
le tuyau de vidange

9 Cuve

10 Support

11 Structure pour le sachet de mise sous vide

12 Entrée d'eau

13 Sortie d'eau

5. Installation et utilisation

5.1 Installation

Mise en place

- Déballez l'appareil et éliminez l'emballage conformément aux lois en vigueur relatives à la protection de l'environnement.
- Placer l'appareil sur une surface plane, stable, sèche, imperméable et résistante aux hautes températures.
- Ne **jamais** placer l'appareil sur une surface inflammable.
- Ne **jamais** placer l'appareil sur le bord de la table, pour éviter qu'il ne bascule et ne tombe.
- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide ou mouillé.
- Ne pas placer l'appareil à proximité de flammes nues, de fours électriques, de chauffages ou d'autres sources de chaleur.
- Placer l'appareil de façon à ce que la fiche soit accessible pour assurer un débranchement rapide de l'appareil en cas de besoin.
- Retirer le film de protection de l'appareil avant sa mise en marche. Supprimer délicatement le film pour ne pas laisser des résidus de colle. Enlever les résidus de colle éventuels en utilisant un diluant approprié.



ATTENTION!

Ne jamais retirer la plaque signalétique ni les symboles d'avertissement.

Branchement



DANGER ! Risque d'électrocution ou de choc électrique !
En cas d'installation non conforme, l'appareil peut entraîner des blessures !

Avant l'installation, veuillez comparer les données du réseau local de distribution d'énergie avec les données techniques de l'appareil (voire la plaque signalétique).

Ne brancher l'appareil qu'en cas de pleine conformité !

- Le circuit électrique de la prise doit assurer 16A. Brancher l'appareil directement à une prise d'alimentation individuelle avec protection ; ne pas utiliser de rallonges ou de prises multiples.

5.2 Utilisation

5.2.1 Préparation de l'appareil

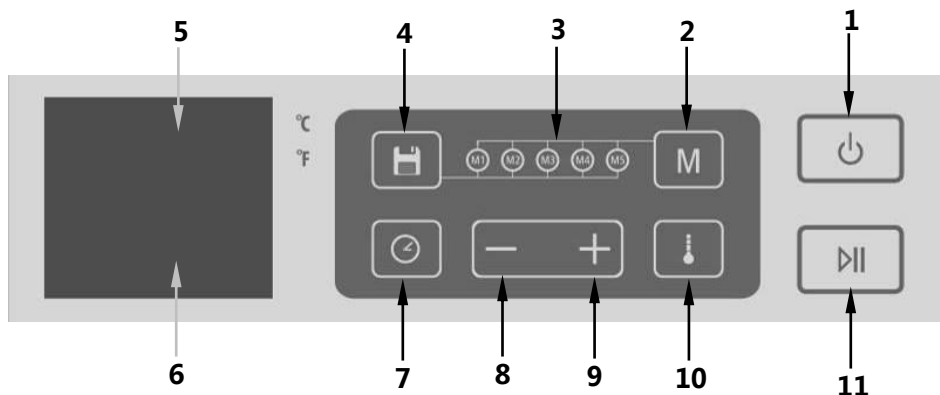
- Avant la première utilisation, nettoyer soigneusement l'appareil. Suivre les consignes indiquées au **point 6 « Nettoyage »**.
- Avant la mise en marche de l'appareil, remplir la cuve d'eau, prendre en compte la marque « MIN » sur la paroi arrière de la cuve.
- Si le niveau d'eau est en-dessous de la marque « MIN », les capteurs en-dessous le détectent et l'appareil ne s'allume pas. L'affichage numérique affiche le code d'erreur E001.

Le niveau d'eau doit toujours se trouver au-dessus de la marque « MIN ».



- Brancher la fiche à une prise individuelle avec protection.
- Allumer l'appareil en appuyant sur la touche **Marche/Arrêt** (1). (des. page 64).
- Un « clic » se fait entendre. L'affichage numérique affiche la température actuelle de l'eau dans la cuve.

5.2.2 Panneau de commande / fonctions des éléments de commande



1 Touche Marche/Arrêt

Maintenir la touche pressée pendant 1 seconde pour allumer l'appareil.
Le témoin de contrôle LED s'allumera en signalant que l'appareil est branché à l'alimentation électrique.

2 Touche des programmes

Cette touche permet de sélectionner un programme sauvegardée (M1-M5).

3 Témoins de contrôle LED « M1-M5 »

Une fois le programme donné sélectionné, le témoin de contrôle LED correspondant s'allume.

4 Touche « Sauvegarder »

Cette touche permet de sauvegarder les réglages effectués.

5 Affichage numérique de la température

Indique la température actuelle de l'eau dans la cuve.

6 Affichage numérique de la durée

Indique le temps restant du cycle de traitement thermique.

7 Touche de réglage de la durée

Il est possible de régler la durée entre 00:00 et 99:00 heures.
La durée réglée par défaut est : 02:00.

8 Touche de réduction de la température ou de la durée

9 Touche d'augmentation de la température ou de la durée

10 Touche de réglage de la température

L'étendue de la température à régler est de 25 °C à 90 °C.
La température réglée par défaut est de 60 °C.

11 Touche Départ/Arrêt

Cette touche permet de commencer et d'arrêter le traitement thermique.

5.2.3 Réglages

Température

- La température réglée par défaut est de 60 °C. L'étendue de la température à régler est de 25 °C à 90 °C.
- Pour régler la température désirée, appuyer une fois sur la touche de réglage de la température (10). La température par défaut s'affiche dans la partie supérieure de l'affichage; elle clignote. Lorsque l'indication de la température clignote, il est possible de baisser ou d'augmenter la valeur réglée à l'aide des touches « - » (8) ou « + » (9).
- En appuyant de manière continue lors des premiers 2 °C il est possible de régler la température avec une précision de 0,1 °C, et ensuite de 1,0 °C.
- Pour sauvegarder la température réglée, maintenir la touche « Sauvegarder » (4) pressée pendant 6 secondes.

Conseil : L'appareil est réglé par défaut sur la mesure de la température en °C (Celsius). Pour passer en °F (Fahrenheit), appuyer sur la touche de réglage de la température (10) jusqu'à ce que l'unité °F s'affiche sur l'affichage numérique.

Durée de cuisson

- La durée de cuisson réglée par défaut est de 02:00 heures. Il est possible de régler la durée entre 0 minute – et 99 heures.
- Pour régler la durée de cuisson désirée, appuyer sur la touche de réglage de la durée (7). La durée par défaut (02:00 heures) s'affiche dans la partie inférieure de l'affichage ; elle clignote. Lorsque l'indication de la durée de cuisson clignote, il est possible de baisser ou d'augmenter la valeur réglée à l'aide des touches « - » (8) ou « + » (9).
- Les intervalles de réglage sont les suivants :
 - 0 – 0,30 heure dans des intervalles de 1 minute ;
 - 0,30 - 3 heures dans des intervalles de 10 minutes ;
 - 3 - 99 heures dans des intervalles de 30 minutes ;
- Pour sauvegarder la durée de cuisson réglée, maintenir la touche « Sauvegarder » (4) pressée pendant 6 secondes.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil s'éteint et l'affichage numérique après 5 secondes indique de nouveau la température.
- En éteignant l'appareil, un compte à rebours à partir de 10 secondes est lancé avant que l'appareil ne s'éteigne.

Programmes

Il est possible de régler jusqu'à 5 programmes (M1 – M5). Régler le programme le programme voulu de la manière suivante :

Appuyer une fois sur la touche des programmes « **M** » (2). Le témoin de contrôle LED M1 s'allumera. Sélectionner un programme libre où les données pourront être saisies. Une fois le programme sélectionné, appuyer sur la touche « Sauvegarder » (4).

Conseil : pour sélectionner le programme libre suivant et saisir les données, appuyer sur la touche des programmes « **M** » (2), selon le programme libre :

M2 – programme 2 - deux fois

M3 – programme 3 - trois fois

M4 – programme 4 - quatre fois

M5 – programme 5 - cinq fois

Si la touche « **M** » (2) est accidentellement pressée six fois, les témoins LED s'éteignent. Pour de nouveau saisir les données, appuyer de nouveau sur la touche des programmes « **M** ».

- Pour saisir les données des différents programmes, appuyer de nouveau sur la touche des programmes « **M** » (2), pour sauvegarder dans le programme M1 la température et la durée réglées. Le témoin de contrôle LED M1 s'allumera.
- Appuyer sur la touche de réglage de la température (10), l'indicateur de la température clignote. Lorsque l'indicateur de la température clignote, régler la température désirée dans une étendue de 25 °C à 90 °C, à l'aide des touches « - » (8) ou « + » (9). Ensuite, appuyer sur la touche « Sauvegarder » (4).
- Le témoin de contrôle LED du programme M1 reste allumé et la durée de cuisson peut être réglée. Appuyer sur la touche de réglage de la durée (7), l'indicateur de la durée de cuisson clignote et la durée de cuisson désirée peut être raccourcie ou prolongée à l'aide des touches « - » (8) ou « + » (9). Ensuite, appuyer sur la touche « Sauvegarder » (4).
- Une fois les réglages du programme M1 effectués, appuyer deux fois sur la touche des programmes « **M** » (2), pour choisir le programme libre M2 et y saisir les données. Le réglage des autres programmes se fait de la même manière que le réglage du programme M1.

5.2.4 Cuisson des aliments

- Une fois les réglages de la température et de la durée de cuisson effectués, appuyer sur la touche Départ/Arrêt (11), pour chauffer l'eau dans la cuve à la température réglée.
- Pour utiliser l'un des programmes sauvegardés auparavant, appuyer sur la touche des programmes « **M** » (2), selon le programme à utiliser (par exemple pour M3, appuyer trois fois). Ensuite, appuyer sur la touche Marche/Arrêt (11), pour chauffer l'eau à la température réglée. Lorsque l'appareil commence à chauffer, un signal sonore est émis.



SURFACE CHAUDE ! Risque de brûlures !

Lors du fonctionnement, l'appareil se chauffe fortement ! Ne pas toucher l'appareil. Saisir l'appareil uniquement par les poignées et les éléments de commande prévus à cet effet.

- Une fois la température réglée atteinte, un signal sonore est émis de 3 à 5 fois. L'indicateur de la durée clignote.
- Placer la structure sur le support et placer les produits alimentaires mis sous vide dans la structure.
- Soulever délicatement le couvercle par la poignée.
- Placer le support avec la structure et les produits alimentaires au fond de la cuve dans l'eau chauffée à l'aide des poignées.
- Les morceaux plus grands mis sous vide peuvent être placés directement dans la cuve à côté de la structure. (Des. À droite)



ATTENTION !

Veiller à ce que les sachets mis sous vide soient entièrement plongés dans l'eau. Les enfoncer à l'aide d'une pince, si cela est nécessaire.

- Placer de nouveau le couvercle sur la cuve.
- Appuyer sur la touche Marche/Arrêt (11). La cuisson commence et se déroule selon les réglages effectués. Le décompte de la durée de cuisson commence.
- Lors de la cuisson, pour connaître le temps de cuisson restant, appuyer sur la touche de réglage de la température (7). Le temps de cuisson est affiché dans la partie inférieure de l'affichage numérique.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, un signal sonore est émis.



AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures !

Lors du fonctionnement de la cuve, en soulevant le couvercle, de la vapeur chaude s'échappe et de l'eau de condensation chaude s'accumule sous le couvercle. Il existe un risque de brûlures. Utiliser des gants de protection.

- Soulever délicatement le couvercle et retirer les aliments préparés à l'aide du support ou d'une pince.

Conseils de réglage

- Si le réglage de la cuisson est effectué manuellement (aucun des programmes sauvegardés sous M1-M5 n'est sélectionné), la température et la durée peuvent être modifiées à tout moment lors de la cuisson. Suivre les consignes indiquées dans le chapitre **5.2.3 « Réglages »** aux points « Température » et « Durée de cuisson ».
- Le réglage de la durée de cuisson n'est pas OBLIGATOIRE pour réaliser la cuisson. Si le réglage est effectué à 00:00 heure sans limites de durée, la cuisson durera jusqu'à ce qu'elle soit interrompue ou arrêtée par la pression de la touche Marche/Arrêt (11).
- Pour couper l'alimentation électrique et éteindre l'appareil, appuyer pendant 1 seconde sur la touche de réglage de la durée (7).
- Pour utiliser toutes les touches, maintenir la touche pressée pendant plus d'une demie seconde, sauf indication contraire.
- Si le niveau d'eau dans la cuve dépasse la marque « MIN », et malgré cela l'affichage numérique affiche le code d'erreur E001, ajouter un peu de sel dans l'eau et bien mélanger.

6. Nettoyage et maintenance



AVERTISSEMENT !

Avant de nettoyer l'appareil, débrancher l'alimentation électrique (retirer la fiche !).

Laisser l'eau et l'appareil complètement refroidir.

L'eau dans l'appareil peut causer des courts-circuits, ne pas laisser pénétrer l'eau dans l'appareil.



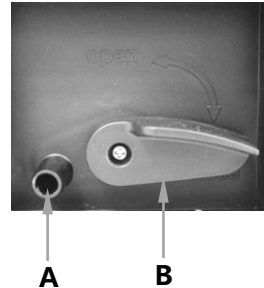
ATTENTION !

Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil :

- Ne jamais immerger complètement l'appareil dans l'eau ou autres liquides.
- Ne jamais laver l'appareil dans le lave-vaisselle.
- L'appareil n'est pas conçu pour le nettoyage par jet d'eau direct. Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne jamais utiliser de détergents agressifs ou abrasifs pour nettoyer l'appareil.

Nettoyage de l'appareil et des accessoires

- Nettoyer soigneusement l'appareil après chaque utilisation.
- Retirer tous les aliments de l'appareil.
- Enlever le support et la structure. Nettoyer soigneusement les accessoires à l'eau chaude avec un produit nettoyant doux. Rincer à l'eau claire et sécher les éléments lavés.
- Une fois l'appareil refroidi, le vider.
- Fixer le tuyau de vidange fourni à la conduite de vidange de l'eau (A) à droite de l'appareil. Placer un récipient adapté sous le tuyau de vidange et ouvrir le robinet (B), en le déplaçant vers la marque « OPEN » (des. à droite). Attendre que l'eau s'écoule complètement.



- Nettoyer la cuve à l'eau chaude avec un produit nettoyant doux.
- Rincer à l'eau claire et vider la cuve en évacuant l'eau par le tuyau de vidange (comme décrit ci-dessus) ou la déverser par le bord de la cuve. Sécher soigneusement la cuve en utilisant un chiffon doux.
- Veiller à ce que l'entrée et la sortie d'eau dans la cuve soient toujours propres.

Cycle de nettoyage

- Réaliser régulièrement (une fois par mois) en cycle de nettoyage/détartrage de l'appareil. Suivre la procédure suivante :
 - Remplir la cuve d'eau claire, au-dessus de la marque « MIN », et ajouter pour chaque litre d'eau une quantité adaptée de produit de détartrage (par exemple produit détartrant Bartscher 190065). Suivre les indications du fabricant indiquées sur l'emballage du produit détartrant.
 - Régler la température sur 40 °C et la durée de cuisson sur 20 minutes. Appuyer sur la touche Marche/Arrêt pour commencer la cuisson (sans aliments).
 - Une fois le temps réglé écoulé, retirer la fiche de la prise et vider la cuve en évacuant l'eau par le tuyau de vidange. Rincer la cuve de 2 à 3 fois à l'eau claire ou réaliser encore un cycle de nettoyage à l'eau claire (sans produits de nettoyage/détartrage), pour s'assurer que la cuve ainsi que l'entrée et la sortie d'eau sont propres.
 - Si le sachet de mise sous vide craque et les aliments se dispersent dans l'eau, il est également nécessaire de réaliser le cycle de nettoyage/détartrage, comme décrit ci-dessus.

Stockage de l'appareil

- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, il doit être nettoyé comme décrit ci-dessus et entreposé dans un endroit sec et propre, à l'abri du gel et du soleil et hors de portée des enfants. Ne pas placer d'objets lourds sur l'appareil.

7. Anomalies de fonctionnement

En cas d'un dysfonctionnement de l'appareil, avant de contacter le service clientèle ou le distributeur, vérifier dans le tableau ci-dessous si la défaillance peut être éliminée.

Si l'appareil ne fonctionne pas :

1. Vérifier le câble d'alimentation pour savoir s'il est correctement branché à la prise.
2. Vérifier si le câble d'alimentation n'est pas abîmé.
3. Vérifier la prise en branchant un autre appareil.
4. Vérifier si la touche Marche/Arrêt est allumée. Si oui, la maintenir pressée plus d'une seconde.
5. L'affichage numérique est allumé, mais l'appareil ne commence pas la cuisson et un code d'erreur est affiché sur l'affichage. Les codes suivants peuvent être affichés :

Erreur-Code	Cause	Élimination
E001	▪ La cuve est vide	▪ Remplir la cuve d'eau au-dessus de la marque « MIN »
	▪ Niveau d'eau trop bas	▪ Remplir la cuve d'eau au-dessus de la marque « MIN »
	▪ L'appareil n'est pas placé sur une surface plane	▪ Placer l'appareil sur une surface plane
	▪ Malgré le remplissage correct de la cuve, les capteurs détectent un niveau d'eau trop bas	▪ Ajouter un peu de sel dans l'eau et bien mélanger
	▪ Erreur de l'électronique	▪ Contacter le service après-vente

Erreur-Code	Cause	Élimination
E002	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les impuretés dans l'eau ont bouché le filtre à la sortie d'eau 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Réaliser le cycle de nettoyage (6. « Nettoyage et maintenance »)
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les sachets de mise sous vide bouchent l'entrée d'eau dans la cuve 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Placer encore une fois les sachets de mise sous vide dans la cuve. Toujours utiliser le support et la structure fournis pour placer les sachets
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les sachets de mise sous vide bouchent la sortie d'eau dans la cuve 	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le sachet de mise sous vide a craqué et son contenu s'est déversé dans l'eau en bouchant l'entrée d'eau 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Réaliser le cycle de nettoyage (6. « Nettoyage et maintenance »)
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Des impuretés se sont accumulées dans le circuit d'eau 	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Erreur de l'électronique 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contacter le service après-vente
E003	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Erreur de l'électronique 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contacter le service après-vente
E004	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le couvercle n'est pas placé 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mettre le couvercle
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Erreur de l'électronique 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contacter le service après-vente
E009	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Erreur de l'électronique 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contacter le service après-vente
C	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'appareil fonctionne sans interruption pendant plus de 200 heures 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Réaliser le cycle de nettoyage (6. « Nettoyage et maintenance »)

Si vous ne parvenez pas à supprimer la cause du mauvais fonctionnement:

- ne pas ouvrir l'enceinte de l'appareil,
- informer le point de service client ou contacter votre vendeur en fournissant les informations suivantes :
 - le type de panne;
 - le numéro d'article et de série (consulter la plaque nominale au dos de l'appareil).

8. Elimination des éléments usés

Appareils usagés

Procéder à l'élimination de l'appareil usagé à la fin de sa durée de vie conformément aux prescriptions nationales. Il est recommandé de contacter une entreprise spécialisée dans la gestion des éléments usés ou de contacter le département d'élimination de votre commune.



AVERTISSEMENT !

Afin d'exclure l'abus et les risques encourus, rendre l'appareil usagé inutilisable avant son élimination. Débrancher pour cela l'appareil de l'alimentation secteur et retirer le câble d'alimentation de l'appareil.



ATTENTION !



Pour l'élimination de l'appareil veuillez respecter les prescriptions en vigueur dans votre pays et votre commune.