

## SV G25L - SV G16L



**115130 - 115131**

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

tél. +49 5258 971-0  
fax : +49 5258 971-120  
**Hotline technique** : +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



Version: 3.0

Date de création : 2020-03-18

---

## Manuel d'utilisation original

1	Sécurité .....	2
1.1	Explication des avertissements .....	2
1.2	Consignes de sécurité .....	3
1.3	Utilisation conforme à l'usage .....	5
1.4	Utilisation non conforme à l'usage .....	5
2	Généralités .....	6
2.1	Responsabilité et garantie .....	6
2.2	Protection des droits d'auteur .....	6
2.3	Déclaration de conformité .....	6
3	Transport, emballage et stockage .....	7
3.1	Inspection suite au transport .....	7
3.2	Emballage .....	7
3.3	Stockage .....	7
4	Paramètres techniques .....	8
4.1	Indications techniques .....	8
4.2	Fonctions de l'appareil .....	9
4.3	Éléments de l'appareil .....	10
5	Installation et utilisation .....	11
5.1	Installation .....	11
5.2	Utilisation .....	12
6	Nettoyage .....	19
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage .....	19
6.2	Nettoyage .....	20
7	Défaillances possibles .....	22
8	Élimination des déchets .....	24



**Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice 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 est une source d'informations importante et un ouvrage de référence. La connaissance de toutes les consignes de sécurité et d'utilisation comprises dans la présente notice est une condition indispensable pour assurer le fonctionnement correct et en toute sécurité de l'appareil. S'appliquent également les règles de prévention des accidents, les normes de sécurité au travail et la réglementation en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil.

Avant d'utiliser l'appareil et surtout, avant de le mettre en marche, lire attentivement la présente notice d'utilisation pour éviter tout dommage ou blessure. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit et doit être gardée directement à proximité de l'appareil et rester accessible à tout moment. En cas de cession de l'appareil, la présente notice d'utilisation doit être également fournie avec l'appareil.

FR

## 1 Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques en vigueur. Cependant, l'appareil peut constituer une source de dangers, s'il n'est pas utilisé correctement ou conformément à son usage. Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la présente notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.

### 1.1 Explication des avertissements

Les indications importantes relatives à la sécurité ainsi que les avertissements sont désignés dans la présente notice par des mentions d'avertissement adéquates. Ces indications doivent être impérativement respectées, pour éviter les accidents, les blessures et les dommages matériels.



**DANGER !**

La mention d'avertissement **DANGER** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.



### AVERTISSEMENT !

La mention **AVERTISSEMENT** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves, moyennement graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.



### ATTENTION !

La mention **ATTENTION** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures légères ou moyennes, s'ils ne sont pas évités.

### ATTENTION !

La mention **ATTENTION** indique un éventuel dommage matériel lié au non-respect des consignes de sécurité.

### REMARQUE !

Le symbole **REMARQUE** indique à l'utilisateur les informations et les consignes relatives à l'utilisation de l'appareil.

FR

## 1.2 Consignes de sécurité

### Courant électrique

- Une tension de secteur trop élevée ou une installation incorrecte peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- L'appareil peut être branché à l'électricité uniquement si les données sur la plaque signalétique correspondent à la tension de secteur.
- Pour éviter les courts-circuits, ne pas mouiller l'appareil.
- Si des défaillances apparaissent lors du fonctionnement de l'appareil, le débrancher immédiatement de l'alimentation électrique.
- Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- Ne jamais saisir l'appareil, s'il tombe dans l'eau. Débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique.
- Toute réparation ou ouverture du boîtier de l'appareil doit être réalisée par un personnel spécialisé et un service agréé.
- Ne pas déplacer l'appareil en le tenant par le câble.
- Éviter tout contact du câble de raccordement avec des sources de chaleur et des éléments pointus et tranchants.

- Ne pas plier, serrer ou nouer le câble de raccordement.
- Dérouler complètement le câble de raccordement.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble de raccordement.
- Pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, toujours tirer par la fiche.

## Matières inflammables

- Ne jamais exposer l'appareil à des températures élevées comme les cuisinières, les fours, la flamme nue, les appareils de maintien de la chaleur, etc.
- Nettoyer régulièrement l'appareil pour éviter tout risque d'incendie.
- Ne pas couvrir l'appareil avec p.ex. du papier aluminium ou des serviettes.
- Utiliser l'appareil uniquement avec les matières y destinées et en réglant les températures sur des valeurs adéquates. Les matières, les produits alimentaires et les restes de nourriture dans l'appareil peuvent s'allumer.
- Ne jamais utiliser l'appareil à proximité des produits inflammables comme l'essence ou l'alcool. Les températures élevées entraîne l'évaporation de ces produits et suite au contact avec des sources d'inflammation, cela peut conduire à une explosion.
- En cas d'incendie, avant de procéder à l'extinction du feu, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. Ne jamais utiliser de l'eau pour éteindre les flammes, si l'appareil est branché à l'alimentation électrique. Une fois le feu éteint, assurer une arrivée d'air frais suffisante.

FR

## Surfaces chaudes

- Lors du fonctionnement de l'appareil, ses surfaces deviennent chaudes. Il existe un risque de brûlures. La température élevée se maintient encore après l'arrêt de l'appareil.
- Ne toucher aucune surface chaude de l'appareil. Utiliser les éléments et les poignées de service prévus à cet effet.
- Transporter et nettoyer l'appareil une fois complètement refroidi.
- Ne pas asperger les surfaces chaudes d'eau froide ou de liquides inflammables.

## Personnel utilisant l'équipement

- L'appareil peut être utilisé uniquement par un personnel spécialisé qualifié et formé.
- Le présent appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites et des personnes ayant l'expérience et/ou les connaissances insuffisantes.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.

### Utilisation incorrecte et non conforme

- L'utilisation non conforme à l'usage et non autorisée peut endommager l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé uniquement s'il se trouve dans un état technique parfait et s'il permet une utilisation en toute sécurité.
- L'appareil peut être utilisé seulement si tous les raccordements ont été réalisés selon les normes.
- N'utiliser l'appareil que lorsqu'il est propre.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange originales. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même.
- Il est interdit de changer ou de modifier l'appareil ou ses éléments.

### 1.3 Utilisation conforme à l'usage

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

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- Traitement thermique au bain-marie de produits alimentaires mis sous vide.

FR

### 1.4 Utilisation non conforme à l'usage

Une utilisation non conforme à l'usage peut entraîner des blessures ou des dommages matériels dus à une tension électrique dangereuse, au feu ou aux températures élevées. L'appareil peut être utilisé uniquement aux fins décrites dans la présente notice d'utilisation.

## 2 Généralités

### 2.1 Responsabilité et garantie

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

Le fabricant ne peut être tenu responsable pour les dommages ou défaillances dus:

- au non-respect des consignes,
- à une utilisation non conforme à l'usage,
- aux modifications techniques effectuées par l'utilisateur,
- à l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques dans le produit, qui améliorent les caractéristiques d'utilisation de l'appareil.

FR

### 2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, les figures et les 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 du contenu à des tiers ne sont pas autorisées sans l'autorisation écrite du fabricant. Le non-respect de la disposition ci-dessus entraîne une obligation d'indemnisation. Les autres droits demeurent réservés.

### 2.3 Déclaration de conformité

L'appareil est conforme aux normes et aux Directives européennes en vigueur. Ce qui est confirmé par la Déclaration de conformité CE Sur demande, nous pouvons vous envoyer la Déclaration de conformité du produit donné.



## 3 Transport, emballage et stockage

### 3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès la réception du produit. Si des dommages dus au transport sont constatés, refuser la réception du produit ou accepter la réception sous conditions. Indiquer sur les documents de transport/la lettre de voiture de la société de transport les dommages constatés et déposer une réclamation. Les dommages cachés doivent être signalés immédiatement après leur constatation, car les demandes de dédommagement doivent être déposées dans les délais de réclamation.

Si des pièces ou des accessoires manquent, contacter notre service après-vente.

### 3.2 Emballage

Ne pas jeter le carton d'emballage de l'appareil. Il peut s'avérer utile pour stocker l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages.

Toutes les parties de l'emballage sont faites à partir de matériaux recyclables. Ce sont des films et des sacs en plastique, des emballages en carton.

Pour l'élimination de l'emballage, respecter les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduire les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

FR

### 3.3 Stockage

L'emballage doit rester fermé jusqu'au moment de l'installation de l'appareil. Lors du stockage, suivre les indications, marquées à l'extérieur, relatives au positionnement et au stockage. Stocker l'emballage dans les conditions suivantes :

- dans des locaux fermés
- dans un endroit sec et sans poussière
- à l'abri des produits agressifs
- à l'abri du soleil
- à l'abri des chocs mécaniques.

En cas de stockage prolongé (plus de trois mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage. En cas de besoin, remplacer l'emballage par un nouveau.

## 4 Paramètres techniques

### 4.1 Indications techniques

#### Modèle / caractéristiques du cuiseur sous-vide

- Réglage de la température par 0,1 °C
- Minuterie
- Écran d'affichage numérique
- Protection contre le fonctionnement à sec
- Commande : électronique
- Fonction de mémoire avec 5 programmes de saisie autonome de données
- Durée programmable
- Minuterie sonore
- Dotation : support pour le sachet de mise sous vide

<b>Nom :</b>	<b>Cuiseur Sous-Vide SV G25L</b>
N° de l'article :	<b>115130</b>
Matériau :	Acier inoxydable
Nombre de cuves :	1
Dimensions de la cuve (L x P x H) :	300 x 500 x 200
Plage de température de - à en °C:	25 - 90
Réglage de la température tous les °C :	0,1
Réglage de la durée en min. :	0 - 99
Intervalles du réglage de la durée en min. :	1
Puissance de raccordement :	2 kW / 220-240 V / 50 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	345 x 575 x 317
Poids en kg :	9,5

<b>Nom :</b>	<b>Cuiseur Sous-Vide SV G16L</b>
N° de l'article :	<b>115131</b>
Matériau :	Acier inoxydable
Nombre de cuves :	1
Dimensions de la cuve (L x P x H) :	300 x 330 x 200
Plage de température de - à en °C:	25 - 90
Réglage de la température tous les °C :	0,1
Réglage de la durée en min. :	0 - 99
Intervalles du réglage de la durée en min. :	1
Puissance de raccordement :	2 kW / 220-240 V / 50 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	345 x 400 x 317
Poids en kg :	7,5

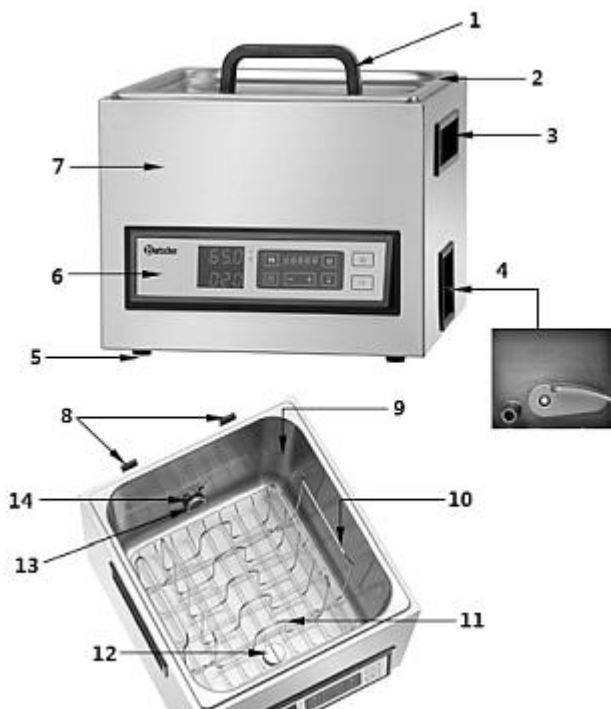
Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques !

**FR**

## 4.2 Fonctions de l'appareil

L'appareil permet la cuisson dans un bain-marie, avec la plus grande précision et en gardant les valeurs nutritives et le goût, de produits alimentaires mis sous vide, par le réglage individuel de la durée et de la température.

## 4.3 Éléments de l'appareil



FR

Des. 1

- |  |   |
|--|---|
| 1. Poignée du couvercle                        | 2. Protection                                     |
| 3. Poignée de transport (2x)                   | 4. Robinet de vidange                             |
| 5. Pieds (4x)                                  | 6. Panneau de commande                            |
| 7. Enceinte                                    | 8. Support pour la conduite / le tuyau de vidange |
| 9. Cuve  | 10. Support                                       |
| 11. Structure pour le sachet de mise sous vide | 12. Sortie d'eau                                  |
| 13. Filtre d'entrée d'eau                      | 14. Entrée d'eau                                  |

## 5 Installation et utilisation

### 5.1 Installation

#### Déballage / installation

- Déballez l'appareil et éliminez tous les éléments intérieurs et extérieurs de l'emballage et les protections de transport.



#### ATTENTION !

##### Risque d'étranglement !

Interdire aux enfants l'accès aux emballages tels que les sacs en plastique ou les éléments en polystyrène.

- Retirer le film de protection qui recouvre l'appareil. Le film de protection doit être retiré délicatement pour ne pas laisser des restes de colle. Supprimer les résidus de colle éventuels en utilisant un diluant.
- Veiller à ne pas endommager la plaque signalétique ni les avertissements collés sur l'appareil.
- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide.
- Placer l'appareil de manière à assurer un accès facile à la prise permettant de débrancher rapidement l'appareil en cas de besoin.
- Placer l'appareil sur une surface avec les caractéristiques suivantes :
  - plane, pouvant supporter le poids de l'appareil, résistant à l'eau, sèche et résistant aux températures élevées
  - suffisamment grande pour permettre un travail confortable avec l'appareil
  - facilement accessible
  - bien aérée.
- Assurer une distance suffisante des bords de la table. Dans le cas contraire, l'appareil pourrait basculer et tomber.

### Branchement à l'alimentation électrique

- Vérifier si les données techniques de l'appareil (voir le tableau signalétique) correspondent aux données du réseau électrique local.
- Brancher l'appareil à une prise électrique individuelle avec protection. Ne pas brancher l'appareil à une prise multiple.
- Placer le câble de raccordement de manière à éviter tout risque d'écrasement et de trébuchement.
- Ne pas utiliser l'appareil avec une minuterie ou une télécommande périphériques.

## 5.2 Utilisation



### AVERTISSEMENT !

#### Risque de brûlures !

**Le boîtier et le couvercle se chauffent fortement lors de l'utilisation.**

Ne pas toucher les surfaces chaudes.

Pour manipuler l'appareil, utiliser seulement les éléments de commande et les poignées prévus à cet effet.

#### Risque de brûlure !

**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.**

Pour retirer le couvercle, utiliser des gants de cuisine.

### Préparation de l'appareil

1. Avant de commencer l'utilisation de l'appareil, le nettoyer en suivant les recommandations du point **6 «Nettoyage»**.
2. 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.

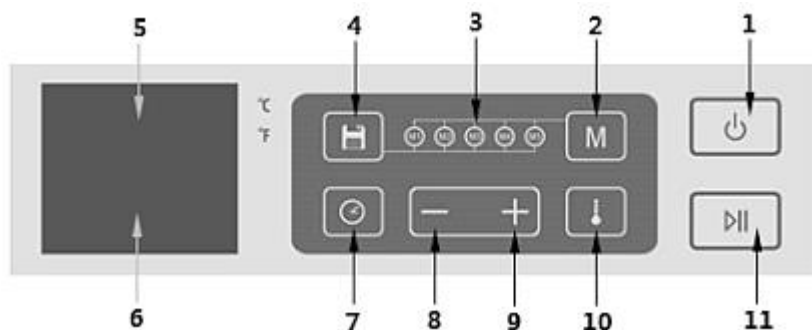
Si le niveau d'eau est en-dessous de la marque « MIN », les capteurs en-dessous le détectent et l'appareil ne s'allume pas. L'affichage numérique affiche le message d'erreur **E001**.



Des. 2

3. Le niveau d'eau doit toujours se trouver au-dessus de la marque « MIN ».
4. Brancher l'appareil à une prise électrique individuelle avec protection.
5. Allumer l'appareil en appuyant sur la touche Marche/Arrêt (1, des. 3).  
Un « clic » se fait entendre. L'affichage numérique affiche la température actuelle de l'eau dans la cuve.

### Panneau de commande / Fonctions des touches et des affichages



Des. 3

#### 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**  
La plage des températures à régler est de 25 °C à 90 °C.  
La température est réglée par défaut sur 60 °C.
- 11 Touche Départ/Arrêt**  
Cette touche permet de commencer et d'arrêter le traitement thermique.

### 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.

1. Appuyer sur la touche de réglage de la température (10) une fois, pour régler la température requise.

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.

2. Pour sauvegarder la température réglée, maintenir la touche « Sauvegarder » (4) pressée pendant 6 secondes.

#### **INDICATION !**

**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 de cuisson entre 0 minute et 99 heures.

1. Appuyer sur la touche de réglage de la durée (7) pour régler le temps du traitement thermique.

La durée par défaut de 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 heure dans des intervalles de 10 minute ;
- 3 - 99 heure dans des intervalles de 30 minute.

2. 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 :

1. Appuyer une fois sur la touche des programmes « M » (2).

Le témoin de contrôle LED M1 s'allumera.

2. Sélectionner un programme libre où les données pourront être saisies.

3. Une fois le programme libre 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 ».

4. Pour saisir les données des différents programmes libres, 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.

5. Appuyer sur la touche de réglage de la température (10).

Le témoin de la température clignote.

## Installation et utilisation

---

6. Lorsque le témoin 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).

7. 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.

8. Appuyer sur la touche de réglage de la durée (7).

Le témoin 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).

9. Ensuite, appuyer sur la touche « Sauvegarder » (4).

10. Une fois les réglages du programme M1 effectués, appuyer 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.

## Cuisson des aliments

1. 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.
2. 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).
3. 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.

Une fois la température réglée atteinte, un signal sonore est émis de 3 à 5 fois.

L'indicateur de la durée clignote.



Des. 4

4. Soulever délicatement le couvercle par la poignée.
5. Placer la structure sur le support et placer les produits alimentaires mis sous vide dans la structure.
6. Placer le support avec la structure et les produits alimentaires au fond de la cuve dans l'eau chauffée à l'aide des poignées.
7. Les morceaux plus grands mis sous vide peuvent être placés directement dans la cuve à côté du support (des. à gauche).

### MISE EN GARDE !

**Toujours 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.**

FR

8. Placer de nouveau le couvercle sur la cuve.
9. 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.
10. 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.
11. Soulever délicatement le couvercle et retirer les aliments préparés à l'aide du support ou d'une pince.

### Autres 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 « **Réglages / 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

### 6.1 Consignes de sécurité pour le nettoyage

- Avant le nettoyage, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- Laisser l'appareil refroidir complètement.
- Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou autres liquides, lors de son nettoyage. Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou en métal (couteau, fourchette, etc.) pour nettoyer l'appareil. Les objets pointus peuvent endommager l'appareil et s'ils entrent en contact avec les éléments conducteurs, ils peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, contenant des solvants ou des agents caustiques pour nettoyer l'appareil. Ils peuvent rayer la surface.

### 6.2 Nettoyage

1. Nettoyer soigneusement l'appareil après chaque utilisation.
2. Retirer tous les aliments de la cuve
3. Enlever le support et la structure.
4. Nettoyer soigneusement les accessoires et le couvercle de l'appareil à l'eau chaude avec un produit nettoyant doux.
5. Rincer à l'eau claire et sécher les éléments lavés.
6. Après avoir refroidi la cuve, la vider en évacuant l'eau par le tuyau de vidange (comme décrit ci-dessous) ou en la déversant par le bord de la cuve.
7. Pour évacuer l'eau à l'aide du tuyau de vidange, suivre les étapes suivantes :



FR

- Fixer le tuyau de vidange fourni sur la conduite de vidange de l'eau (A) à droite de l'appareil.
- Placer un récipient adapté sous le tuyau de vidange.
- Ouvrir la vanne (B) en la tournant vers le marquage « OPEN » (des. à gauche).
- Attendre que l'eau s'écoule complètement.

Des. 5

8. Nettoyer soigneusement la cuve vidée en utilisant de l'eau chaude, un chiffon doux ou une éponge et un produit nettoyant doux.
9. Rincer à l'eau claire.
10. Fermer la vanne (B) en la positionnant de nouveau sur la position initiale.

## Nettoyage

11. Toujours veiller à ce que l'entrée et la sortie d'eau dans la cuve soient toujours propres.



Des. 6

Pour éviter les obstructions, l'entrée d'eau est équipée d'un filtre amovible.

12. Retirer le filtre pour le nettoyage.
13. Après chaque utilisation, laver le filtre à l'eau tiède courante et avec un produit nettoyant doux.
14. Bien rincer à l'eau claire.

15. Laisser le filtre sécher à l'air libre.
16. Fixer de nouveau le filtre sur l'entrée d'eau.
17. Sécher la cuve en utilisant un chiffon sec qui ne s'effiloche pas.
18. Essuyer le boîtier à l'aide d'un chiffon doux humide.

## Nettoyage / détartrage

1. Réaliser régulièrement (une fois par mois) en cycle de nettoyage/détartrage de l'appareil.
2. 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. Suivre les indications du fabricant indiquées sur l'emballage du produit détartrant.
3. Régler la température sur 40 °C et la durée de cuisson sur 20 minutes.
4. Appuyer sur la touche Marche/Arrêt pour commencer la cuisson (sans aliments).
5. Une fois la durée réglée écoulée, retirer la fiche de la prise.
6. Évacuer la solution de détartrage de la cuve à l'aide du tuyau de vidange ou la déverser par le bord de la cuve.
7. Enfin, 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.

### 7 Défaillances possibles

Le tableau ci-dessous présente les descriptions des causes probables et des solutions permettant d'éliminer les anomalies de fonctionnement ou les erreurs survenues lors de l'utilisation de l'appareil. Si les problèmes ne peuvent pas être résolus, contacter le service.

#### 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.

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 :

FR

Code d'erreur	Cause probable	Solution
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	Contactez le service après-vente



## Défaillances possibles

Code d'erreur	Cause probable	Solution
<b>E002</b>	Les impuretés dans l'eau ont bouché le filtre à la sortie d'eau	Réaliser le processus de nettoyage/détartrage (chapitre « <b>Nettoyage</b> »)
	Les sachets de mise sous vide bouchent l'entrée d'eau dans la cuve	Utiliser le support fourni pour placer les sachets sous vide dans la cuve
	Les sachets de mise sous vide bouchent la sortie d'eau dans la cuve	
	Le sachet de mise sous vide a craqué et son contenu s'est déversé dans l'eau en bouchant l'entrée d'eau	Évacuer le contenu de la cuve Réaliser le processus de nettoyage/détartrage (chapitre « <b>Nettoyage</b> »)
	Des impuretés se sont accumulées dans le circuit d'eau	Nettoyer soigneusement le filtre d'entrée d'eau
	Erreur de l'électronique	Contactez le service après-vente
<b>E003</b>	Erreur de l'électronique	Contactez le service après-vente
<b>E004</b>	Le couvercle n'est pas placé	Placer correctement le couvercle.
	Erreur de l'électronique	Contactez le service après-vente
<b>E009</b>	Erreur de l'électronique	Contactez le service après-vente
<b>C</b>	L'appareil s'arrête après plus de 200 heures	Réaliser le processus de nettoyage/détartrage (chapitre « <b>Nettoyage</b> »)

### 8 Élimination des déchets

#### Appareils électriques



Les appareils électriques portent le symbole suivant. Les appareils électriques doivent être éliminés de manière correcte et respectueuse de l'environnement. Il est interdit de jeter les appareils électriques avec les déchets ménagers. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et retirer le câble de raccordement de l'appareil.

Rapporter l'appareil électrique à des points de collecte désignés.