

SVG 14L



115125



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

1. Généralités.....	58
1.1 Informations concernant la notice d'utilisation.....	58
1.2 Explication des symboles	58
1.3 Responsabilité et garantie	59
1.4 Protection des droits d'auteur.....	59
1.5 Déclaration de conformité.....	59
2. Sécurité	60
2.1 Généralités	60
2.2 Consignes de sécurité relatives à l'usage de l'appareil	60
2.3 Utilisation conforme.....	61
3. Transport, emballage et stockage	62
3.1 Inspection suite au transport	62
3.2 Emballage	62
3.3 Stockage	62
4. Données techniques	63
4.1 Description de l'appareil	63
4.2 Indications techniques	65
5. Installation et utilisation	65
5.1 Instructions pour l'installateur	65
5.2 Installation et branchement	67
5.3 Modes de fonctionnement, commandes et indicateurs.....	68
5.3.1 Réglages d'usine.....	68
5.3.2 Modes de fonctionnement	68
5.3.3 Panneau de commandes.....	69
5.3.4 Commandes et indicateurs.....	69
5.4 Utilisation.....	74
5.4.1 Préparation pour la cuisson à basse température.....	74
5.4.2 Fonctionnement en mode Température de l'eau	77
5.4.3 Travail en mode Température interne du produit	78
5.4.4 Fonctionnement en mode Temps de cuisson.....	80
6. Nettoyage et maintenance.....	82
6.1 Consignes de sécurité	82
6.2 Nettoyage	83
6.3 Maintenance.....	83
7. Elimination des éléments usés	84

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

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

1. Généralités

1.1 Informations concernant la notice d'utilisation

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 et l'observation de toutes les consignes de sécurité et des instructions mentionnées dans le mode d'emploi sont la condition sine qua non d'une utilisation sûre et correcte de l'appareil.

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.

1.2 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.



AVERTISSEMENT !

Ce symbole caractérise les dangers pouvant entraîner des blessures. Respecter exactement les avertissements indiqués concernant la sécurité du travail et faire preuve de prudence dans ces situations.



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

Ce symbole attire l'attention sur les situations dangereuses liées au courant électrique. Risque de blessure ou risque de mort en cas de non-respect des consignes de sécurité.



ATTENTION !

Ce symbole désigne les consignes dont le non-respect peut causer des blessures corporelles mineures ou des dommages, perturbations de fonctionnement ou avarie de l'appareil.



REMARQUE !

Ce symbole met en valeur les conseils et informations devant être respectés afin de d'assurer une utilisation efficace et sans défaut de l'appareil.



AVERTISSEMENT! Les surfaces externes sont très chaudes!

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

1.3 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. Pour toutes questions, veuillez vous adresser au constructeur.



REMARQUE !

Lire attentivement la présente notice d'utilisation avant le début des opérations d'utilisation sur et avec l'appareil, en particulier avant sa mise en service.

Le fabricant **n'est pas responsable** des dommages ou défauts causés par :

- le non-respect des recommandations contenues dans le mode d'emploi, concernant le transport, le stockage, la mise en service, l'exploitation, le nettoyage et l'entretien ;
- une utilisation de l'appareil non conforme à sa destination ;
- une modification indépendante de la fabrication de l'appareil par l'utilisateur ;
- l'utilisation de pièces de rechange non homologuées.

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

1.4 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 des ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.



REMARQUE !

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.

1.5 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.

2. Sécurité

Ce chapitre donne un aperçu de tous les aspects importants de la sécurité.

De plus, des consignes concrètes de sécurité visant à écarter les dangers sont mentionnées dans les chapitres individuels et caractérisées par des symboles. Veiller en outre à respecter les pictogrammes indiqués sur l'appareil, les étiquettes et les inscriptions et à en préserver leur lisibilité.

L'observation de toutes les consignes de sécurité permet une protection optimale contre les risques et garantit un fonctionnement sûr et sans défaut de l'appareil.

2.1 Généralités

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.

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.

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.

N'utiliser l'appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.

2.2 Consignes de sécurité relatives à l'usage de l'appareil

Les indications afférentes à la sécurité du travail se réfèrent aux ordonnances de l'Union européenne valables au moment de la fabrication de l'appareil.

En cas d'usage commercial de l'appareil, l'exploitant s'engage, pendant la durée totale de son utilisation, à constater la conformité des mesures citées en matière de sécurité du travail avec l'état actuel de l'arsenal de conseils et à respecter les nouvelles prescriptions.

A l'extérieur de l'Union européenne, respecter les lois sur la sécurité du travail et les dispositions régionales en vigueur sur le lieu d'exploitation de l'appareil.

Outre les consignes en matière de sécurité du travail mentionnées dans la présente notice d'utilisation, il convient d'observer et de respecter les consignes de sécurité et de prévention des accidents universelles pour le domaine d'utilisation de l'appareil, ainsi que les dispositions de protection de l'environnement en vigueur.



ATTENTION !

- 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.
- Les enfants devraient se trouver sous surveillance afin d'être sûr qu'ils ne s'amuse pas avec l'appareil.
- Conserver soigneusement le présent mode d'emploi. En cas de cession de l'appareil à une tierce personne, il faut lui remettre également la notice d'utilisation.
- Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux fermés.

2.3 Utilisation conforme

La sécurité de fonctionnement de l'appareil est garantie uniquement lors de l'utilisation conforme de celui-ci.

Toutes les interventions techniques, également le montage et la mise en état doivent être uniquement effectués par le service après-vente qualifié.

L'appareil de cuisson sous-vide est destiné à cuire des produits alimentaires scellés sous vide dans l'eau à faible température.

Pour la cuisson à faible température, **il est interdit d'utiliser** :

- des liquides inflammables ou corrosifs ;
- des substances dangereuses, notamment combustibles, inflammables, sensibles à l'augmentation de température et de pression, facilement fusibles, explosives, agressives, toxiques, contagieuses ainsi que des êtres vivants et matériaux dont le traitement viole les dispositions légales, les conventions et les bonnes mœurs.



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.

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.



REMARQUE !

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.
- Eviter 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 Description de l'appareil

Les **appareils de cuisson Sous-vide** sont des appareils permettant la cuisson sous vide des produits alimentaires hermétiquement emballés, à basse température.

La cuisson des aliments se fait dans un bain d'eau à une température constante inférieure ou égale à 85 °C.

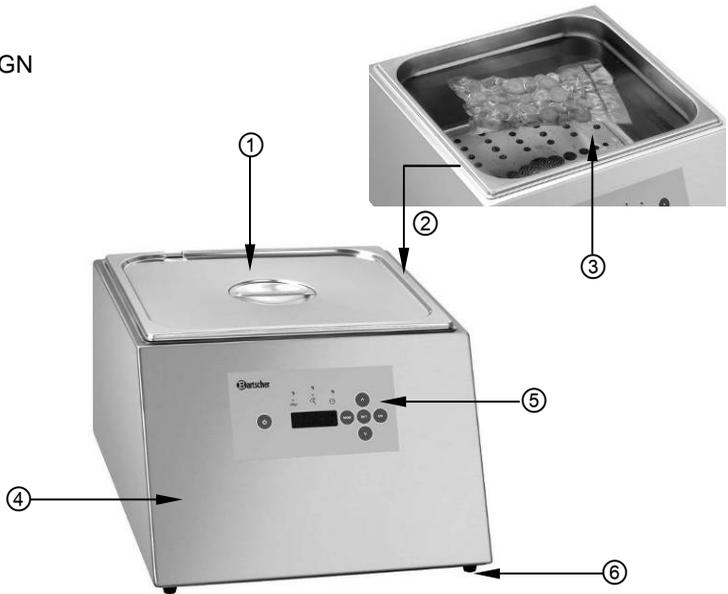
Cette méthode permet de préparer les produits alimentaires d'une façon délicate tout en gardant leurs saveurs et arômes.

Pour régler la température du bain d'eau, le temps de cuisson et optionnellement la température de cuisson à l'intérieur du produit, il faut utiliser les boutons sur le panneau de commande.

La température interne du produit préparé peut être contrôlée à l'aide du capteur de température interne du produit (équipement optionnel), qui se relie à l'appareil et commande ainsi le processus de cuisson.

Composants de l'appareil

- ① Couvercle
- ② Récipient 2/3 GN
- ③ Grille
- ④ Châssis
- ⑤ Panneau de commandes
- ⑥ Pieds



Équipement supplémentaire (non fourni dans l'équipement de base !)



Capteur de température interne du produit

Un capteur de température interne résistant, en conjonction avec des bagues d'étanchéité, permet de mesurer la température à l'intérieur du produit à travers le sachet sous vide.

- Longueur du câble: environ 70 cm.

Code-no. 292045

Bagues d'étanchéité pour le capteur de température interne

L'utilisation de bagues d'étanchéité avec le capteur de température interne empêche la pénétration d'air et d'eau dans le sachet sous vide.



- Matériau : mousse
- Couche d'adhésif unilatérale
- 50 pièces

Code-no. 115128

Manuel "Sous-Vide - introduction facile à une technique de cuisson délicate"

Un début parfait - nous vous invitons à apprendre la théorie et les bases de la cuisson sous vide, l'équipement nécessaire, et plus de 60 recettes créatives.

- 256 pages
- Format : 24 x 28 cm

Code-no. 115126



4.2 Indications techniques

Nom	Appareil de cuisson Sous-vide SVG 14L
Code-no.:	115125
Construction :	récipient 2/3 GN, profondeur 200 mm
Matériau :	acier nickel-chrome 18/10
Plage de températures :	25°C - 85°C
Timer :	jusqu'à 99 heures
Capacité :	14 litres
Alimentation :	1,0 kW / 230 V / 50 Hz
Dimensions :	larg. 373 x prof. 485 x haut. 250 mm
Poids :	10,25 kg

Sous réserve de modifications !

5. Installation et utilisation

5.1 Instructions pour l'installateur



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

L'appareil ne peut être branché qu'à une prise monophasée conforme, avec système de protection.

Ne pas débrancher le cordon d'alimentation en tirant sur le câble; toujours tirer par la fiche.

- Éviter 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 poser le cordon sur la moquette ou autres isolations thermiques. Ne pas couvrir le cordon. Tenir le cordon éloigné des zones de travail.
- Ne pas utiliser l'appareil lorsque celui-ci ne fonctionne pas correctement, est endommagé ou tombé par terre.

- 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.
- Protéger l'appareil contre les chocs, les vibrations, les dommages du panneau de commande et contre les salissures.
- Ne **jamais** se servir de l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Ne **jamais** laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance.



AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures!

Le liquide peut atteindre des températures élevées. Pour cette raison, des risques liés à la température existent : des brûlures, de la vapeur chaude, des pièces et des surfaces chauffées et touchées au cours de l'utilisation. Après l'ouverture du couvercle de l'appareil chauffé, de la vapeur chaude peut sortir et des condensats chauds peuvent causer des brûlures.

- Pour toucher le couvercle lors du fonctionnement de l'appareil, porter des gants de protection appropriés.
- Ne pas déplacer l'appareil lors de son fonctionnement.

Le liquide renversé peut causer des brûlures.

- Ne pas remplir l'appareil avec trop d'eau.
- Ne pas verser d'eau lorsque l'appareil est chaud.
- Avant la vidange, vérifier la température du liquide, en mettant l'appareil en marche pour un moment.

Lors du fonctionnement, de la vapeur peut sortir. Cette vapeur peut, en se condensant, endommager d'autres appareils à proximité.

- Maintenir une distance suffisante aux autres appareils.

Éléments de sécurité et de protection

L'appareil est équipé d'une **protection contre le fonctionnement à sec**.

Sur l'afficheur apparaît l'inscription **FILL** si l'appareil de cuisson sous vide est mis en marche sans eau et par conséquent bloqué.

- L'appareil ne peut être utilisé que si la grille est insérée.
- L'état de l'appareil doit être contrôlé à intervalles réguliers, et suivant les conditions d'utilisation.

5.2 Installation et branchement

Installation

- Déballer l'appareil et retirer tous les matériaux d'emballage.
- Placer l'appareil sur l'endroit prévu, sur une surface plate et stable, résistante à des températures élevées, qui supportera le poids de l'appareil rempli de l'eau et du plat préparé.
- L'appareil doit être placé dans une pièce bien ventilée à une température comprise entre + 5 °C et +40 °C et une humidité d'air de 10 à 80%.
- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide ou mouillé.
- Placer l'appareil hors de portée des enfants et s'assurer qu'il ne bloque pas les voies d'évacuation.
- Ne pas placer l'appareil à proximité d'un feu ouvert, de fours électriques, de radiateurs ou autres sources de chaleur.
- Garder une distance suffisante par rapport aux autres appareils et aux murs pour assurer une circulation d'air adéquate.

Branchement



AVERTISSEMENT ! Risque de choc électrique !

Un mauvais branchement de l'appareil peut entraîner des blessures corporelles !

Avant l'installation, comparer les paramètres de l'alimentation électrique locale avec des données techniques de l'appareil (voir plaque nominale).

L'appareil peut être connecté uniquement en cas de conformité !

Respecter les normes de sécurité!

- Le circuit électrique lié à la prise doit être protégé avec un fusible d'au moins 16A. L'appareil doit être branché directement dans une prise murale ; ne pas utiliser de rallonges ni de prises multiples.
- Placer l'appareil de manière à garder un accès facile à la fiche pour permettre, en cas de nécessité, le débranchement rapide de l'appareil de l'alimentation électrique.

5.3 Modes de fonctionnement, commandes et indicateurs

5.3.1 Réglages d'usine

En cas de débranchement de l'alimentation électrique, l'appareil est rétabli aux réglages d'usine pour toutes les valeurs :

- Température de l'eau : 56°C
- Température à l'intérieur du produit : 55°C
- Temps de cuisson : 1 heure
- Temps de retardement : 0 h

5.3.2 Modes de fonctionnement

L'appareil de cuisson sous-vide utilise lors de son fonctionnement différents modes de cuisson.

Température de l'eau $\approx^{\circ\text{C}}$:

Dans ce mode, l'utilisateur définit uniquement la température de l'eau en cours de cuisson. L'utilisateur décide lui-même quand arrêter le processus de cuisson et retirer le plat préparé.

Température à l'intérieur du produit $\text{R}^{\circ\text{C}}$:

Dans ce mode, la cuisson s'effectue à une température de l'eau supérieure à la température exigée à l'intérieur du produit préparé. L'appareil contrôle le processus de cuisson à travers le capteur de température interne (équipement supplémentaire).

Lorsque la température interne du produit atteint la valeur souhaitée, l'appareil signale ce fait visuellement (clignotement de la valeur sur l'afficheur et de la diode de température interne du produit) et par un court signal sonore. L'appareil arrête de chauffer. L'utilisateur peut éteindre l'appareil et retirer le plat préparé.

Temps de cuisson ⌚ :

Avec ce mode, la différence entre la température de l'eau et la température interne du produit préparé est très faible. Un capteur de température interne n'est pas nécessaire avec ce mode.

Lorsque le temps de cuisson réglé s'est écoulé, l'appareil signale ce fait visuellement (clignotement de la valeur sur l'afficheur et de la diode de temps de cuisson) et par un court signal sonore. L'appareil arrête de chauffer et l'utilisateur peut éteindre l'appareil et retirer le plat préparé.

5.3.3 Panneau de commandes

L'appareil est utilisé au moyen des boutons situés sur le panneau de commande à l'avant de l'appareil



5.3.4 Commandes et indicateurs

	<p>Interrupteur principal</p> <p>Mise en marche : appuyer sur le bouton</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La diode de température de l'eau s'allume . ➤ La température actuelle de l'eau s'affiche. ➤ La diode en bas à droite de l'afficheur est allumée lorsque l'appareil est en mode de chauffage. <p>Éteindre : appuyer sur le bouton</p> <p>Si l'appareil reste connecté au réseau électrique :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'appareil passe en mode veille. ➤ La diode en bas à droite de l'afficheur est allumée. ➤ Les valeurs réglées sont enregistrées dans la mémoire. <p>Si l'appareil est éteint et débranché du réseau électrique :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les réglages d'usine de toutes les valeurs sont rétablis.
<p>MOD</p>	<p>Bouton MOD</p> <p>En appuyant sur le bouton MOD il est possible de sélectionner le mode de fonctionnement souhaité.</p> <p>Exemple:</p> <p>En appuyant deux fois sur le bouton MOD après avoir mis en marche l'appareil, le mode de fonctionnement Temps de cuisson est sélectionné.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valider le choix du mode de fonctionnement en appuyant sur le bouton OK ou en attendant 5 secondes.

- La diode appropriée s'allume $\approx^{\circ\text{C}}$, $\approx^{\circ\text{C}}$ ou $\approx^{\circ\text{C}}$ il est possible de commencer le fonctionnement avec les valeurs réglées.

Pour travailler avec d'autres valeurs, appuyez sur le bouton **SET** et à l'aide des boutons **▲** et **▼** régler les paramètres de cuisson souhaités, puis enregistrer en appuyant sur le bouton **OK**.



ATTENTION !

Vérifier si, après avoir réglé les valeurs, l'appareil travaille dans le mode de fonctionnement souhaité. Vérifier si la diode appropriée est allumée.

Mode de fonctionnement **Température de l'eau** :

- Une diode s'allume $\approx^{\circ\text{C}}$.
 - Sur l'afficheur apparait la température actuelle de l'eau.
 - La diode en bas à droite de l'afficheur est allumée si l'appareil est en cours de chauffage.

Mode **Température à l'intérieur du produit**

Si le capteur de température interne est connecté :

- La diode s'allume $\approx^{\circ\text{C}}$.
- Sur l'afficheur apparait la température actuelle à l'intérieur du produit.
- La diode en bas à droite de l'afficheur est allumée si l'appareil est en cours de chauffage.



ATTENTION !

L'introduction et l'enregistrement de la valeur de la température interne du produit est possible même lorsque le capteur de température interne **n'est pas** connecté. Dans ce cas, un message d'erreur s'affiche.

- La diode de température interne du produit clignote, le symbole --- clignote sur l'afficheur et un court signal sonore retentit.
- Éteindre l'appareil et connecter le capteur de température interne.
- Sélectionner le mode **Température à l'intérieur du produit** et valider en appuyant sur le bouton **OK**.

	<p>Mode Temps de cuisson:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La diode s'allume . ➤ Sur l'afficheur apparait le symbole  et après avoir appuyé sur le bouton OK ou après avoir attendu un instant, le temps réglé apparait. ➤ La diode en bas à droite de l'afficheur est allumée si l'appareil est en cours de chauffage.
<p>SET</p>	<p>Bouton SET</p> <p>Le bouton SET (température de l'eau, température interne du produit, temps de cuisson).</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La valeur sur l'afficheur et la diode appropriée clignotent. $^{\circ}\text{C}$,  ou . <p>A ce moment, il est possible de modifier les réglages.</p> <p> ATTENTION !</p> <p>Il est impossible de régler une température interne du produit supérieure à la température de l'eau réglée.</p> <p>Si la température de l'eau réglée est inférieure à la température interne du produit enregistrée, l'appareil adapte automatiquement la température interne du produit à la température de l'eau.</p> <p>Si vous essayez de régler une température interne du produit dépassant la température de l'eau réglée, un message d'erreur apparait.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La diode de température interne du produit clignote, l'indication de l'afficheur clignote et un court signal sonore retentit.
<p>ΛV</p>	<p>Boutons fléchés</p> <p>À l'aide des boutons fléchés, il est possible de régler la valeur souhaitée. En appuyant et en maintenant appuyé le bouton , d'abord les valeurs changent lentement, puis par sauts plus importants.</p>
<p>OK</p>	<p>Bouton OK</p> <p>Fonctions du bouton OK:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ validation du mode de fonctionnement sélectionné ou ○ enregistrement de la valeur réglée ou passage au réglage du temps de retardement après avoir réglé le temps de cuisson.



REMARQUE !

Si après avoir modifié les valeurs le bouton **OK**, n'est pas appuyé, l'appareil restaure les valeurs précédemment enregistrées au bout de 5 secondes.

Sélection du mode **Température de l'eau** ou **Température interne du produit** avec le bouton **MOD**:

- Après avoir appuyé sur le bouton **OK** l'afficheur et la diode

appropriée s'allument $\approx^{\circ\text{C}}$ ou $\approx^{\circ\text{C}}$

- Sur l'afficheur s'affiche la température actuelle de l'eau ou la température interne du produit.

Sélection du mode **Temps de cuisson** avec le bouton **MOD**:

En plus du **temps de cuisson** réglé, il est possible de régler le **temps de retardement** (par incréments de 1 h)

- Après avoir appuyé sur le bouton **OK** l'afficheur et la diode  s'allument.
- Après avoir appuyé sur le bouton **SET**, une valeur sur l'afficheur commence à clignoter. Pour modifier le temps de cuisson, régler la valeur souhaitée avec les boutons fléchés.
- En appuyant sur le bouton **OK** la valeur est enregistrée et on passe au réglage du temps de retardement.
- Le temps de retardement marqué par la lettre **h** clignote sur l'afficheur.

Il est possible de régler la valeur souhaitée avec les boutons fléchés et de l'enregistrer en appuyant sur le bouton **OK**.

- L'afficheur affiche la valeur, le temps de retardement est marqué avec la lettre **h**.

Si le processus de cuisson doit commencer immédiatement, régler le temps de retardement à „**0 h**“ et valider avec le bouton **OK**.

- Le temps de cuisson réglé s'affiche sur l'afficheur, sans la lettre **h**.



Diode de température de l'eau

- La diode est allumée lorsque le mode Température de l'eau a été sélectionné.
- La diode clignote lorsqu'il est possible de modifier les valeurs avec les boutons fléchés.

	<p>Diode de température interne du produit</p> <ul style="list-style-type: none"> • La diode est allumée lorsque le mode Température interne du produit a été sélectionné. • La diode clignote lorsqu'il est possible de modifier les valeurs avec les boutons fléchés. • La diode clignote lorsque la température interne du produit a été atteinte (en plus un signal sonore retentit). • La diode clignote lorsqu'on essaye de régler une température interne du produit supérieure à la température de l'eau réglée (en plus un signal sonore retentit).
	<p>Diode de temps de cuisson</p> <ul style="list-style-type: none"> • La diode est allumée lorsque le mode Temps de cuisson a été sélectionné. • La diode clignote lorsqu'il est possible de modifier les valeurs avec les boutons fléchés. • La diode clignote après l'écoulement du temps de cuisson réglé (en plus un signal sonore retentit)
	<p>Afficheur (4 chiffres)</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'afficheur est allumé lors du fonctionnement de l'appareil et indique la valeur actuelle du paramètre sélectionné. • L'afficheur clignote lorsqu'il est possible de modifier les valeurs avec les boutons fléchés. • L'afficheur clignote à la fin du processus de cuisson (en plus un signal sonore retentit). • En cas d'erreur, le symbole ---- clignote sur l'afficheur (en plus un signal sonore retentit). • Lorsque le récipient est vide, l'inscription FILL, s'affiche sur l'afficheur et il faut verser de l'eau. <p>La température est indiquée en °C dans la plage de 25,0 à 85,0.</p> <p>Le temps de cuisson est indiqué en heures (avant le point) et minutes (après le point).</p> <p>➤ Exemple :</p> <p>L'indication 20.35 signifie un temps de cuisson de 20 heures et 35 minutes.</p> <p>Le temps de retardement est indiqué par la lettre h et est représenté en heures (avant le point) et dixièmes d'heure (après le point).</p> <p>➤ Exemple :</p> <p>L'indication 10.2h signifie un temps de retardement de 10 heures et 12 minutes.</p> <p>L'indication 10.5h signifie un temps de retardement de 10 heures et 30 minutes.</p>

	Signal sonore Un court signal sonore retentit <ul style="list-style-type: none">• par exemple, en mode Température interne du produit et Temps de cuisson, à la fin du temps de cuisson et l'arrêt du chauffage.• et en cas de certaines erreurs (par exemple l'introduction d'une valeur hors de la plage).
	Prise du capteur pour mesurer la température interne du produit La prise pour insérer la fiche du capteur de température interne se trouve à l'arrière de l'appareil, en haut à droite.

5.4 Utilisation



ATTENTION !

Lors de l'ouverture du couvercle de l'appareil chauffé, de la vapeur chaude peut sortir et des condensats chauds peuvent causer des brûlures.

- Pour toucher le couvercle lors du fonctionnement de l'appareil, porter des gants de protection appropriés.



REMARQUE !

La température de l'eau et la température du produit lors du remplissage de l'appareil dépendent de la recette.

Pour la cuisson de la **viande**, le mode **Température interne du produit** est recommandé, pour la préparation des légumes, le mode **Temps de cuisson** est le plus approprié.

Nous vous recommandons d'acheter le livre disponible en option, intitulé "**Sous-Vide - une introduction facile à une technique de cuisson délicate.**"

5.4.1 Préparation pour la cuisson à basse température



ATTENTION !

Les températures utilisées dans la méthode de cuisson sous-vide sont généralement insuffisantes pour stériliser les produits préparés, comme c'est le cas dans les méthodes de cuisson traditionnelles.

- Pendant le travail, il est essentiel de prêter attention à la qualité des matières premières et à une hygiène stricte pour éviter des problèmes de santé à la suite de la cuisson à basse température.

- N'utiliser que des sachets sous vide adaptés à des températures supérieures à 90 °C.
- Ne pas utiliser des sachets sous vide à plusieurs reprises.

Placement de la grille



ATTENTION !

La grille fournit une protection contre le fond chaud du récipient et assure une circulation optimale de l'eau autour du produit cuit.

- Lors du fonctionnement de l'appareil, toujours utiliser la grille.
- Placer la grille dans le récipient.

Versement de l'eau



ATTENTION !

Si l'appareil est allumé sans eau, l'afficheur indique **FILL**.

Le fond du récipient est chauffé à une température élevée et l'appareil peut être endommagé.

- Ne jamais utiliser l'appareil sans eau.
- N'utiliser aucun liquide inflammable.

Le liquide renversé peut causer des brûlures.

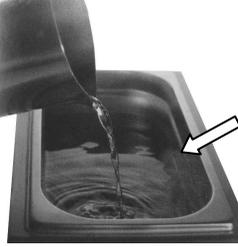
- Ne pas remplir l'appareil avec trop d'eau.



REMARQUE !

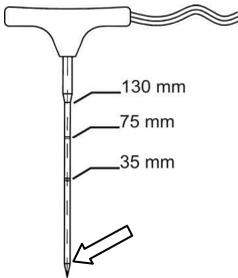
Les paramètres de l'eau (provenant du réseau d'eau) dépendent des conditions locales. Une eau de mauvaise qualité peut endommager l'appareil.

- Une eau contenant du fer peut corroder même l'acier inoxydable.
 - Une eau contenant du chlore peut conduire à la corrosion perforante.
 - L'eau distillée et déminéralisée peut aussi provoquer une corrosion.
 - Une eau dure avec une teneur en calcium élevée cause le dépôt de calcaire dans le récipient de bain-marie.
- Utiliser de l'eau adoucie / détartrée.



- Verser l'eau dans le récipient.
- Lors de la cuisson, vérifier si le niveau d'eau avec le produit inséré également pendant la cuisson atteint toujours la marque.
- Si nécessaire, ajouter de l'eau préalablement chauffée.
- Utiliser le couvercle fourni ou des boules réduisant l'évaporation (équipement supplémentaire), afin de réduire les pertes de chaleur et de vapeur d'eau.

Utilisation du capteur de température interne du produit (équipement supplémentaire)

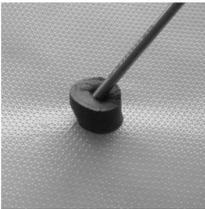


Pendant la cuisson en mode **Température interne du produit**, utiliser le capteur pour mesurer la température interne du produit (disponible en équipement supplémentaire) et la commande du processus de cuisson.

Le capteur de température est situé à proximité de la pointe de la sonde de mesure.

Sur la sonde sont placées, comme point de repère, les marques pour des produits de différentes épaisseurs.

- Enlever le capuchon de protection de la pointe de la sonde de mesure.



- Coller un disque d'étanchéité sur le sachet sec avec le produit à cuire. Le disque d'étanchéité empêche la pénétration de l'air dans le sachet lors de l'injection de la sonde de mesure.
- À cette fin, décoller le film de protection inférieur et coller soigneusement le disque au sachet.



- Piquer la sonde au milieu du disque d'étanchéité, pour que la pointe du capteur de température interne se trouve au milieu du produit cuisiné.

Exemple :

- Dans le cas de produits d'une épaisseur de 75 mm, la sonde avec le capteur de température doit être insérée dans le produit préparé aussi profondément que la marque 75 mm soit visible à la surface du disque d'étanchéité collé.
Dans le cas de produits d'une épaisseur différente (par exemple 50 mm), utiliser les marques existantes pour se repérer et piquer la sonde du capteur à la profondeur de l'endroit approprié entre les marques.



REMARQUE !

- Dans le cas des produits d'épaisseur variable, pour mesurer, toujours choisir l'endroit le plus épais.
- Pour les produits d'une épaisseur inférieure à 35 mm, veiller à ne pas transpercer le sachet sous vide. Dans ce cas, il est conseillé de piquer la sonde en travers.

5.4.2 Fonctionnement en mode Température de l'eau



REMARQUE !

En mode de fonctionnement **Température de l'eau**, le processus de cuisson n'est pas commandé par l'appareil. L'utilisateur décide lui-même de la fin du processus de cuisson.

- Mettre l'appareil en marche avec l'interrupteur principal .
- La diode de température de l'eau s'allume .
 - La température actuelle de l'eau est affichée.
 - La diode en bas, à droite de l'afficheur est allumée si l'appareil fonctionne en mode de chauffage.
- Utiliser le panneau de commande de l'appareil pour régler la valeur de la température de l'eau souhaitée. Pour cela, appuyer sur le bouton **SET**.
 - La valeur sur l'afficheur et une diode  commencent à clignoter.
- Modifier la valeur avec les boutons **▲ ▼**
- Enregistrer la valeur en appuyant sur le bouton **OK**.



- Placer dans le bain d'eau le produit cuisiné emballé dans un sachet sous vide.
- Utiliser le couvercle fourni pour réduire la perte de chaleur et de vapeur d'eau.
- A la fin du temps de cuisson, retirer le produit cuisiné.
- Arrêter l'appareil avec l'interrupteur principal. .

5.4.3 Travail en mode Température interne du produit



REMARQUE !

En mode **Température interne du produit**, le processus de cuisson est contrôlé par le capteur de température interne et il se termine après avoir atteint la température interne du produit souhaitée.



REMARQUE !

Il est impossible de choisir une température interne du produit supérieure à la température de l'eau enregistrée.

Si la température de l'eau réglée est inférieure à la température interne du produit enregistrée, l'appareil adapte automatiquement la température interne du produit à la température de l'eau.

Si vous essayez de régler une température interne du produit dépassant la température de l'eau réglée, un message d'erreur apparait.

- La diode de température interne du produit $^{\circ}\text{C}$, clignote, l'afficheur clignote et un court signal sonore retentit.



- Insérer la sonde du capteur de température dans le produit à travers le disque d'étanchéité collé sur le sachet sous vide, comme décrit à la page 76.
- Brancher la fiche du capteur de température interne du produit dans la prise intégrée dans l'appareil..

- Mettre l'appareil en marche avec l'interrupteur principal .
- La diode de température de l'eau s'allume. $^{\circ}\text{C}$.
- La température actuelle de l'eau est affichée.
- La diode en bas, à droite de l'afficheur est allumée si l'appareil est en cours de chauffage.
- Utiliser le panneau de commande pour régler la valeur de température de l'eau souhaitée. Pour cela, appuyer sur le bouton **SET**.
- La valeur sur l'afficheur et une diode commencent à clignoter $^{\circ}\text{C}$.
- Modifier la valeur avec les boutons **▲▼**.
- Enregistrer la valeur en appuyant sur le bouton **OK**.

- Sélectionner le mode Température interne du produit en appuyant sur le bouton **MOD** et valider avec le bouton **OK**.
 - La diode de température interne du produit $\text{Q}^{\circ\text{C}}$ s'allume.
 - La température interne du produit actuelle est affichée.
- Utiliser le panneau de commande pour régler la valeur de la température interne du produit souhaitée. Pour cela, appuyer sur le bouton **SET**.
 - La valeur sur l'afficheur et une diode $\text{Q}^{\circ\text{C}}$ commencent à clignoter.
- Modifier la valeur avec les boutons **▲▼**.
- Enregistrer la valeur en appuyant sur le bouton **OK**.
 - La température interne actuelle du produit est affichée.



- Placer dans le bain d'eau le produit cuisiné emballé dans un sachet sous vide.
- Utiliser le couvercle fourni pour réduire les pertes de chaleur et de vapeur d'eau.



REMARQUE !

L'appareil signale que la température interne du produit est atteinte, (par le clignotement de la valeur sur l'afficheur et la diode $\text{Q}^{\circ\text{C}}$) et par un signal sonore.

- A la fin du temps de cuisson, retirer le produit cuisiné.
- Arrêter l'appareil avec l'interrupteur principal P .

5.4.4 Fonctionnement en mode Temps de cuisson



REMARQUE !

En mode **Temps de cuisson**, le processus de cuisson est terminé automatiquement après l'écoulement du temps de cuisson réglé. .



REMARQUE !

Le **temps de cuisson** est indiqué en heures (avant le point) et minutes (après le point).

➤ Exemple :

L'indication **20.35** signifie un temps de cuisson de 20 heures et 35 minutes.

Le **temps de retardement** est indiqué par la lettre **h** et est représenté en heures (avant le point) et dixièmes d'heure (après le point).

➤ Exemples :

L'indication **10.2h** signifie un temps de retardement de 10 heures et 12 minutes.

L'indication **10.5h** signifie un temps de retardement de 10 heures et 30 minutes.

- Mettre l'appareil en marche avec l'interrupteur principal .
- La diode de température de l'eau s'allume .
- La température de l'eau actuelle est affichée.
- La diode en bas, à droite de l'afficheur est allumée si l'appareil est en cours de chauffage.
- Utiliser le panneau de commande pour régler la valeur de la température de l'eau souhaitée. Pour cela, appuyer sur le bouton **SET**.
 - La valeur sur l'afficheur et une diode  commencent à clignoter.
- Modifier la valeur avec les boutons **▲▼**.
- Enregistrer la valeur en appuyant sur le bouton **OK**.
- Sélectionner le mode Temps de cuisson en appuyant sur le bouton **MOD** et valider avec le bouton **OK**.
 - Une diode s'allume. .
 - La valeur actuelle réglée pour le temps de cuisson est affichée.
- Utiliser le panneau de commande pour régler le temps de cuisson souhaité. Pour cela appuyer sur le bouton **SET**.
 - La valeur sur l'afficheur et une diode  commencent à clignoter.

- Modifier la valeur avec les boutons **▲▼**.
- Appuyer sur le bouton **OK** enregistre les valeurs et passe au réglage du temps de retardement.
 - Sur l'afficheur clignote le temps de retardement marqué par la lettre **h**.

Il est possible de régler la valeur souhaitée avec les boutons **▲▼** et de l'enregistrer en appuyant sur le bouton **OK**.

- L'indication de l'afficheur est allumé, le temps de retardement est marqué par la lettre **h**.

Si le processus de cuisson doit commencer immédiatement, régler le temps de retardement à „**0 h**“ et valider avec le bouton **OK**.

- Le temps de cuisson réglé apparait sur l'afficheur sans lettre **h**.



- Placer dans le bain d'eau le produit cuisiné emballé dans un sachet sous vide.
- Utiliser le couvercle fourni pour réduire les pertes de chaleur et de vapeur d'eau.



REMARQUE !

L'appareil signale que le temps de cuisson est écoulé par le clignotement de la valeur sur l'afficheur et de la diode (🕒) et par un signal sonore.

- A la fin du temps de cuisson, retirer le produit cuisiné.
- Arrêter l'appareil avec l'interrupteur principal (🔌).

6. Nettoyage et maintenance

6.1 Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT ! Risque de choc électrique!

- Avant un nettoyage ou une réparation, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique (retirer la fiche !).
- L'appareil n'est pas conçu pour être rincé directement avec un jet d'eau. Pour cette raison, pour le nettoyage de l'appareil, ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou à vapeur.
- Pour se protéger contre un choc électrique, ne jamais plonger l'appareil, le câble ni la fiche dans l'eau ou autres liquides.



AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie lors de l'utilisation de désinfectants contenant de l'alcool

- Si nécessaire, il est permis d'utiliser un désinfectant à base d'alcool (isopropanol par exemple).
- Assurer une ventilation suffisante.
- Ne pas utiliser de feu ouvert à proximité de l'appareil.
- Ne pas fumer.



AVERTISSEMENT ! Risque de blessures !

- Ne pas verser d'eau lorsque l'appareil est chaud.
- Avant de vider l'eau, vérifier la température de l'eau, en mettant l'appareil en marche pour un instant.
- Pendant les travaux de nettoyage, porter des lunettes et des gants de protection.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs tels que l'alcool pur.
- Respecter les consignes de sécurité fournies par les fabricants des produits de nettoyage et de désinfection.



REMARQUE !

- Ne pas laver l'appareil au lave-vaisselle.
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau pour son nettoyage.

6.2 Nettoyage

- Après l'utilisation de l'appareil, retirer la grille et vider le récipient.
- Retirer l'eau du récipient à l'aide d'un ustensile approprié et sécher soigneusement.
- Nettoyer régulièrement l'appareil.
- Pour le nettoyage, utiliser une lessive au savon et des produits de nettoyage recommandés pour l'acier inoxydable.
- Décalcifier régulièrement le récipient de l'appareil, en particulier lors de l'utilisation d'eau ayant une teneur élevée en calcium. Pour cela utiliser les détartrants disponibles dans le commerce qui n'endommagent pas l'acier inoxydable, l'aluminium ni les matières plastiques.

6.3 Maintenance

- Inspecter périodiquement le câble d'alimentation pour vérifier s'il n'est pas abîmé. Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le câble d'alimentation est endommagé. Afin d'éviter tout risque, si le câble est endommagé, le faire remplacer immédiatement par un réparateur agréé ou par un électricien qualifié.
- En cas de dommages ou de pannes, adressez-vous à votre commerce spécialisé ou à notre service après-vente.
- 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 !**

7. 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.



REMARQUE !



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

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

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