

Consignes de sécurité, utilisation et soins

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

IL EST IMPORTANT DE LIRE ET OBSERVER

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement les consignes de sécurité.

Gardez-les à portée de la main pour référence ultérieure.

Ces consignes sont aussi disponibles sur le site Web :
docs.bauknecht.eu

Le présent manuel et l'appareil en question contiennent des consignes de sécurité importantes qui doivent être observées en tout temps.

Le Fabricant décline toute responsabilité si les consignes de sécurité ne sont pas respectées, en cas de mauvaise utilisation de l'appareil, ou d'un mauvais réglage des commandes.

MESSAGES RELATIFS À LA SÉCURITÉ

Les enfants en bas âge (0-3 ans) et les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante.

Les enfants à partir de 8 ans et les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances peuvent utiliser cet appareil uniquement s'ils sont surveillés ou ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité et s'ils comprennent les risques impliqués.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

USAGE AUTORISÉ

ATTENTION : Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie ou un système de contrôle à distance.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique, pas professionnel. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

N'entreposez pas de substances explosives ou inflammables comme des aérosols, et ne placez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres matériaux inflammables dans ou près de l'appareil : ces produits risqueraient de s'enflammer si l'appareil était allumé par accident.

Utiliser uniquement des sacs de marque Bauknecht pour l'emballage sous vide et des récipients Bauknecht conçus pour l'emballage sous vide.

Les sacs pour la conservation des aliments, disponibles sur le marché, ne sont pas conçus pour être scellés à la chaleur et ne peuvent pas garantir de rester hermétique pour une période de temps adéquate.

N'accrochez rien de pesant sur la poignée qui se trouve sur le panneau de l'appareil.

INSTALLATION

L'appareil doit être manipulé et installé par au moins deux personnes.

Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil.

Les opérations d'installation et de réparation doivent exclusivement être réalisées par des techniciens spécialisés, en conformité avec les instructions du fabricant et les normes locales en vigueur en matière de sécurité. Ne pas réparer ou remplacer de parties de l'appareil sauf si cela est spécifiquement indiqué dans le manuel de l'utilisateur.

Les enfants ne doivent pas effectuer l'installation de l'appareil. Gardez les enfants à l'écart lors de l'installation.

Gardez le matériel d'emballage (sacs en plastique, parties en polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants pendant et après l'installation.

Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport et que le couvercle se ferme parfaitement. En cas de problème, contactez le détaillant ou le service Après-vente le plus proche.

L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'installation.

Au moment de l'installation, assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé par l'appareil.

Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.

AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

Pour que l'installation soit conforme à la réglementation en vigueur en matière de sécurité, un interrupteur omnipolaire avec un intervalle de contact minimum de 3 mm est requis, et la mise à la terre de l'appareil est obligatoire.

Si le câble d'alimentation est endommagé, remplacez-le avec un câble identique. Le remplacement du câble d'alimentation doit être effectué par un technicien qualifié, conformément

aux instructions du fabricant et aux règlements en vigueur en matière de sécurité. Contactez un service après-vente agréé. Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre domicile. La plaque signalétique se trouve du côté gauche de l'appareil. Si la fiche n'est pas adaptée à la prise de courant, contactez un technicien qualifié.

Une fois l'appareil installé dans son meuble, le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour le brancher à l'alimentation électrique principale. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil.

N'utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. N'utilisez en aucun cas cet appareil si le cordon d'alimentation ou la prise de courant est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé.

Éloignez le cordon des surfaces chaudes.

Les composants électriques ne doivent pas être accessibles à l'utilisateur après l'installation.

Évitez de toucher l'appareil si vous êtes mouillé, et ne l'utilisez pas si vous êtes pieds nus.

Nettoyage et entretien

N'utilisez jamais un appareil de nettoyage à la vapeur. Portez des gants de protection pour effectuer le nettoyage et l'entretien.

L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'entretien.

Protection de l'environnement

Élimination des matériaux d'emballage

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage . L'emballage doit par conséquent être mis au rebut de façon responsable et en conformité avec les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

Mise au rebut des appareils électroménagers

Lors de la mise au rebut de l'appareil, rendez-le inutilisable en coupant le câble électrique et en enlevant les portes et les clayettes (si disponibles) de sorte que les enfants ne puissent pas facilement monter à l'intérieur et s'y retrouver prisonniers.

Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables  ou réutilisables. Mettez-le au rebut en vous conformant aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets.

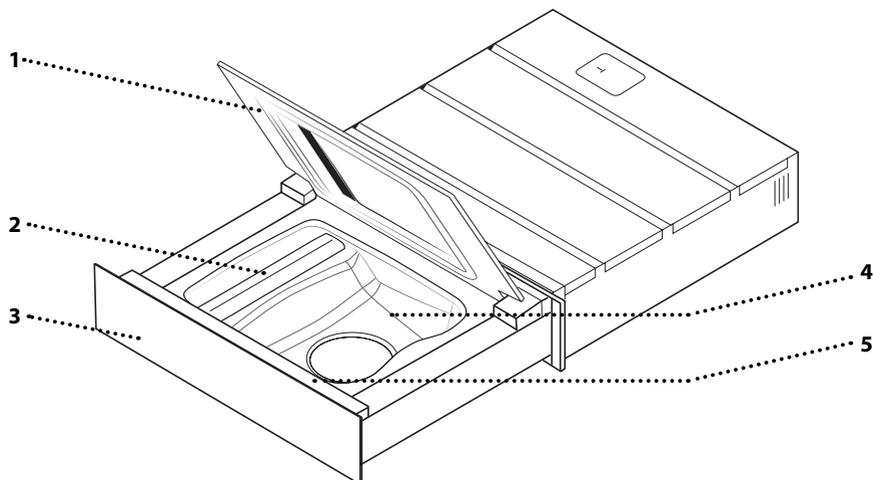
Pour toute information supplémentaire sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service municipal compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le revendeur de l'appareil.

Cet appareil est marqué conformément à la Directive européenne 2012/19/EU, Déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE).

En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à prévenir des effets nuisibles à l'environnement et à la santé, qui pourraient autrement être causés par une mise au rebut inadéquate de ce produit.

Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. «.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Couvercle de la chambre sous vide
2. Fer soudeur
3. Panneau cosmétique intégré
Pousser doucement pour ouvrir

4. Chambre sous vide
5. Panneau de commande

PANNEAU DE COMMANDE



1. MISE SOUS VIDE DU SAC

Touche pour la sélection et le réglage du mode de mise sous vide du sac, avec un indicateur de segments de niveau de vide.

2. MODE CHEF

Touche de sélection de cycle Chef Sous Vide.

3. MISE SOUS VIDE DU RÉCIPIENT

Touche pour la sélection et le réglage du mode de mise sous vide du sac, avec un indicateur de segments de niveau de vide.

4. SCELLEMENT

Touche de sélection de niveau d'étanchéification du sac, avec indicateur de segments d'intensité de scellement.

5. BOUTON MARCHE/ARRÊT

Pour démarrer la fonction sélectionnée, ou pour l'arrêter manuellement, si nécessaire.

6. BOUTON MARCHE/ARRÊT

Appuyer pendant 2 secondes pour allumer et éteindre la machine d'emballage.

Les icônes sur le panneau de commande sont tactiles ; appuyez sur les symboles pour sélectionner la valeur que vous souhaitez. Une pression répétée augmente le niveau d'intensité dans des fonctions 1, 3 et 4.

ACCESSOIRES

SACS SOUS VIDE



Pour la cuisson dans un four à vapeur ou un bain d'eau

20x30 cm - 25 pièces

25x35 cm - 25 pièces

Pour le stockage au congélateur

20x30 cm - 25 pièces

25x35 cm - 25 pièces

Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

Pour les accessoires qui ne sont pas fournis, il est possible de les acheter séparément auprès du Service Après-Vente.

De nombreux accessoires sont disponibles sur le marché. Avant d'en acheter un, assurez-vous qu'il est adapté pour l'utilisation nécessaire (conservation sous vide) et qu'il est résistant à la chaleur du four..

PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'allumer l'appareil, nettoyer soigneusement la chambre sous vide avec un linge humide doux. Répéter plusieurs fois en rinçant le linge avec de l'eau propre à chaque fois. N'utilisez pas de détergents rugueux, d'éponges à récurer en acier, ou des substances abrasives, acides ou agressives; elle pourraient endommager les surfaces de la chambre sous vide de façon permanente.

NOTES PRÉLIMINAIRES

EMBALLAGE SOUS VIDE À L'AIDE DE SACS

Les sacs sous vide sont adaptés pour l'emballage de produits alimentaires non délicats qui ne s'écrasent pas facilement, comme la viande, la charcuterie, le fromage dur, les légumineuses, etc, et ils peuvent également permettre de stocker des aliments liquides.

Les sacs sont disponibles en deux tailles différentes : 20x30 cm et 25x35 cm, et ils peuvent être achetés au service après-vente sur le site Internet.

Ranger les sacs dans un endroit frais et sec, loin de toutes sources de lumière ou de chaleur.

Les sacs sous vide sont jetables : après l'avoir utilisé, conformez-vous aux règlements locaux sur la mise au rebut du plastique.

Choisissez le sac selon l'utilisation (conservation ou cuisson) adaptée aux tailles du produit :

PRODUIT SOLIDE	NE DOIT PAS OCCUPER PLUS DE 2/3 DU VOLUME EFFECTIF DU SAC
PRODUIT LIQUIDE	NE DOIT PAS OCCUPER PLUS DU 1/3 DU VOLUME DU SAC

Remarque : l'introduction de suffisamment de charcuterie ; de produits refroidis à 3°C (température du réfrigérateur) permet d'obtenir les meilleurs résultats de conservation.

EMBALLAGE SOUS VIDE À L'AIDE DE RÉCIPIENTS

(Non inclus dans le produit)

Les récipients sous vide sont utiles pour conserver les aliments délicats (qui peuvent être facilement écrasés) et la conservation des produits liquides.

Ces récipients ne sont pas adaptés à la cuisson ou à la conservation d'aliments dans le congélateur. Pour de meilleurs résultats, il est recommandé d'utiliser le cycle prévu pour les récipients seulement. Choisir un récipient adapté au vide qui peut entrer dans la chambre de vide et qui, une fois inséré, reste à approximativement 1 cm du couvercle fermé de la machine d'emballage. Insérer le produit dans le récipient et le fermer.

Limites de remplissage :

PRODUITS SOLIDES	100%
BOUILLONS - INFUSIONS	1/2
PLATS VÉGÉTARIENS ET SAUCES DE VIANDE	1/3
CRÈMES, SAUCES À BASE DE CRÈME	1/4
PRODUITS À BASE D'ŒUFS OU DE BLANCS D'ŒUFS	1/6

Remarque : l'introduction de suffisamment de charcuterie ; de produits refroidis à 3°C (température du réfrigérateur) permet d'obtenir les meilleurs résultats de conservation.

STOCKAGE D'ALIMENTS EMBALLÉS SOUS VIDE

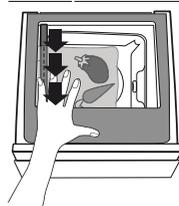
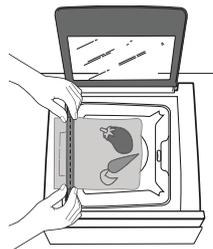
Voici quelques règles importantes à suivre pour obtenir des résultats parfaits en cuisine. Ne pas emballer sous vide des aliments qui ont périmés ou qui sont dépourvus de leurs valeurs nutritives : le système ne permet pas de renouveler la qualité qui est déjà perdue. N'emballer sous vide que des produits frais et de qualité.

- Les aliments qui ont été conservés à la température de la pièce pendant un long laps de temps ou qui viennent juste d'être cuits ou préparés perdent leur humidité et leurs caractéristiques (couleur, arôme, saveur, etc.). Par conséquent, il vaut mieux emballer sous vide des aliments qui ont été refroidis longuement au réfrigérateur jusqu'à ce que leur température atteigne +3/+6 °C (température standard du réfrigérateur).
- Lorsque vous utilisez des sacs sous vide pour des aliments crus ou cuits, rappelez-vous de répartir les aliments uniformément dans les sacs pour faciliter l'aspiration de l'air. De plus, ne pas trop remplir les sacs; l'efficacité du scellage pourrait être affectée et les sacs ne seront pas fermés hermétiquement. Dans ce cas, la pression à vide ne durera pas : répétez la procédure avec un nouveau sac et assurez-vous que le joint n'est pas ouvert ou endommagé.
- Remplissez les sacs aux 2/3 au plus pour les aliments solides ou à 1/3 en cas d'aliment liquide ou d'aliment riche en humidité.
- Il est important de sécher les fruits et légumes après le lavage afin d'éviter toute stagnation de liquide à l'intérieur des sacs ou récipients. La condensation pourrait diminuer le niveau de vide une fois que le sac a été scellé.
- Pour préserver la viande fraîche pendant un long laps de temps, refroidissez-la au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.
- En ce qui concerne le poisson, tout d'abord, lavez-le minutieusement, écaillez-le et enlevez les nageoires, séchez-le puis, comme avec la viande, refroidissez-le convenablement avant de l'emballer sous vide.
- Pour des fromages matures, comme le parmesan, le pecorino, etc, aucune préparation n'est nécessaire, tandis que pour les fromages frais, il faut les emballer dans un film ou utiliser un récipient sous vide pour éviter qu'ils ne soient écrasés.
- Pour la charcuterie dans des récipients et dans des sacs emballés sous vide, aucune préparation n'est nécessaire.
- Le temps de stockage dépend d'un certain nombre de facteurs, y compris la qualité originale des aliments stockés, la température de stockage, le temps de réfrigération en cas d'aliments cuits, le niveau de vide atteint et la qualité du sac sous vide utilisé.

FNCTIONS

MODE SAC SOUS VIDE

1. Poussez pour ouvrir le tiroir.
 2. Appuyez sur le bouton  pendant 2 secondes pour sortir de l'état d'économie d'énergie.
 3. Ouvrez le couvercle et assurez-vous que la chambre sous vide est sèche. Lorsque vous placez la nourriture dans le sac, assurez-vous de ne pas salir ou mouiller la région près de l'ouverture, l'étanchéité pourrait être inadéquate.
 4. Placez le sac, centré sur la barre de scellement, de sorte que le bord ouvert se projette d'environ 2 cm relativement à la barre elle-même..
 5. Assurez-vous de placer les bords sur la barre sans faire de plis.
 6. Fermez le couvercle et maintenez-le fermé tout en sélectionnant le cycle pur sac. Maintenez le couvercle enfoncé pendant un moment. Il reste ainsi fermé et pressé contre le joint pendant toute la durée du cycle.
 7. Appuyez sur  pour sélectionner le cycle de sac sous vide.
 8. Appuyez sur  pour régler le niveau de scellement souhaité (vous pouvez choisir trois niveaux différents). Plus le niveau de scellement choisi sera élevé, plus le temps de scellement sera long (voir le paragraphe Mode d'étanchéité ci-dessous).
- Pour la conservation des aliments et pour la cuisson sous vide, il est recommandé d'utiliser les niveaux 2 ou 3.
9. Appuyez sur **START**. Le cycle de sac sous vide démarre. Un signal sonore (bip court) est émis au démarrage et à la fin du cycle.



MISE SOUS-VIDE POUR FONCTION CHEF

Avec ce bouton tactile de fonction chef spécial, il est possible d'activer un cycle automatique idéal pour trois préparations spéciales différentes : Marinade, Infusion, Maturation.

Une fois le sachet a été préparé à l'intérieur de la chambre de vide comme décrit dans les "Notes préliminaires", fermez le couvercle en exerçant une légère pression sur l'avant (suivez les étapes précédentes de 1 à 6).

1. Appuyez sur  pour sélectionner le cycle de fonction chef Sous-Vide.
 2. Appuyez sur  pour sélectionner la puissance souhaitée du gril. Plus le niveau de scellement choisi sera élevé, plus le temps de scellement sera long.
- Pour la conservation des aliments et pour la cuisson sous vide, il est recommandé d'utiliser les niveaux 2 ou 3.

3. Appuyez sur **START**. Le cycle de vide chef démarre. Un signal sonore (bip court) est émis au démarrage et à la fin du cycle.

Le cycle se déroule automatiquement, dans l'ordre suivant :

- La phase de mise sous-vide est signalée par le voyant lumineux de la touche qui clignote.
- La phase de scellage est signalée par le voyant lumineux de la touche qui est allumé.
- Lors de la phase successive d'évacuation, tous les voyants lumineux reviennent en position initiale d'allumage.

Chaque cycle peut être arrêté par avance en appuyant sur le bouton **STOP**. Le cas échéant, l'appareil ne complète pas la phase de scellage et la chambre de décompresse. Attendez environ 20 secondes et le signal sonore avant de commencer un autre cycle.

DESCRIPTION DES PRÉPARATIONS SPÉCIALES

Marinade

En scellant sous vide le goût de la marinade est fortement intensifié puisque les arômes ne s'oxydent pas. Les herbes et les épices peuvent s'appliquer directement et sous une forme très concentrée sur les aliments.

Marinez vos aliments comme vous le faites habituellement mais dans les sacs sous vide, et ensuite scellez sous vide avec le système de mise sous vide. Avec cette préparation spéciale, vous pouvez obtenir un goût parfait immédiat avec moins d'assaisonnement. (par ex.: idéal pour les marinades de viande ou de poisson)

Infusion

Remplissez le sac sous vide de liquides froids (à la température du réfrigérateur de 3-4 °C) et les arômes/assaisonnements qui doivent infuser les arômes.

Pendant un cycle d'infusion, les arômes pénètrent rapidement à l'intérieur du liquide grâce à une séquence dédiée d'extractions sous vide dans la chambre. Les infusions sous vide prennent le moins de temps possible et tendent à créer moins des infusions moins amères, plus aromatiques et plus délicates. Avec cette préparation spéciale, vous pouvez atteindre des infusions plus délicates et aromatiques. (par ex.: Huile aromatique / épicerie ; Jus de fruits et coulis ; Sirops et concentrés)

Maturation

Ce cycle permet de soumettre des pièces de bœuf à la pression d'une séquence de phases de mise sous vide afin de rompre les tissus connectifs de la viande et de la rendre plus tendre. Vous pouvez également ajouter des épices, des herbes, de l'huile et d'autres ingrédients.

Insérez des morceaux de viande fraîche dans les sacs sous vide et démarrez le cycle spécial. La séquence de phases de mise sous vide effectue une action qui aide à rompre les tissus connectifs.

Plus les aliments restent dans des conditions de vide et meilleure la maturation fonctionnera. Conservez les sacs entre 2 et 5 jours à une température du réfrigérateur comprise entre 0-2°C.

(par ex. : Morceau de viande ou préparation de viande salée, tranches fines de bœuf)

MODE DE SCELLEMENT

Un joint parfait est essentiel pour le maintien des conditions sous vide dans le sac. Ceci peut être confirmé par un joint clairement visible et l'absence de traces de brûlure. La machine par défaut est réglée au niveau de scellement moyen qui est le plus utilisé et le plus adapté pour les sacs sous vide traditionnels.

Assurez-vous en outre que le joint est effectué parfaitement : les bords du sac ne doivent pas s'ouvrir une fois le sac scellé. Si ce n'est pas le cas, transvidez les aliments dans un nouveau sac et recommencez l'opération de mise sous vide.

Pour une bonne gestion des sacs et leur contenu, inscrivez la date d'emballage et le contenu dans l'espace prévu à cet effet au-dessus du joint et placez-les dans le réfrigérateur ou le congélateur.

ÉTANCHÉITÉ UNIQUE- MENT. AUCUN EFFET DE CONSERVATION	FERMETURE DES SACS
	EMBALLAGE DES PRODUITS DÉLICATS
	RÉEMBALLAGE DES PRODUITS COMME LES FRITES, LE PAIN ET LES BISCUITS
VIDE MINIMUM. POUR L'EMBALLAGE DE PRODUITS DÉLICATS	PRODUITS SENSIBLES À LA PRESSION COMME LES SALADES, LES FRAISES ET LES BAIES
	PRODUITS SENSIBLES À LA PERTE DE VOLUME, COMME LA MOUSSE, LA CRÈME FOUETTÉE
	FROMAGES FRAIS (BRIE, GORGONZOLA)
VIDE MOYEN. À UTILISER POUR LA CONSERVATION DES PRODUITS BRUTS OU CUITS SENSIBLES À LA PRESSION	SAUCES OU SOUPES (SAUCES DE VIANDE, SOUPE D'ORGE)
	FILETS DE POISSON
	VIANDE DE POULET AVEC OS, VIANDE DE LAPIN AVEC OS
	CRUSTACÉS ENTIERS (CREVETTES AVEC LA TÊTE)
	COURGETTES, TOMATES ET AUBERGINES

VIDE MAXIMUM . À UTILISER POUR LA CONSERVATION DES PRODUITS BRUTS OU CUIITS NON DÉLICATS	POMMES DE TERRE ET CAROTTES
	VIANDE
	LÉGUMES EN HUILE
	TRANCHES DE FROMAGE

• Ce dispositif est capable de sceller différents matériaux :

NIVEAU DE SCEL- LEMENT	MATÉRIAU SUGGÉRÉ
 NIVEAU 1	SACS FINS NON ADAPTÉS À LA MISE SOUS VIDE
 NIVEAU 2	SACS NORMALEMENT COMMERCIALISÉS DISPONIBLES POUR LA MISE SOUS VIDE
 NIVEAU 3	SACS EN ALUMINIUM OU TRÈS ÉPAIS POUR LA MISE SOUS VIDE

MODE RÉCIPIENT SOUS VIDE (NON INCLUS DANS LE PRODUIT)

Pour préparer un récipient de vide, suivez les instructions du paragraphe "Notes préliminaires" ; rincer l'aliment à l'intérieur et mettre le couvercle sur le récipient.

1. Placer le récipient dans la chambre sous vide, au centre du compartiment situé dans la base.

2. Fermer le couvercle, et en même temps sélectionner le cycle pour le récipient sous vide , en maintenant une pression sur le couvercle de verre quelques instants : il reste ainsi fermé et pressé contre le joint pendant toute la durée du cycle.

Appuyer de manière répétée sur  pour sélectionner le niveau de vide souhaité :

NIVEAU DE VIDE	CONTENU DU POT
 NIVEAU 1	Pots avec couvercle à vis (par rotation), nouvellement ou déjà emballé : confitures et marmelades, sauces de viande et conserves (sauce tomates, légumes dans l'huile, cornichons), crème fouettée.
 NIVEAU 2	Pots professionnels, pots avec couvercle à vide (à rotation) : confitures et marmelades, sauces de viande et conserves (sauce tomates, légumes dans l'huile, cornichons), crèmes, légumes.
 NIVEAU 3	Pots professionnels : confitures et marmelades, sauces de viande et conserves (sauce tomate, légumes en huile, cornichons), légumes, cuisson en pot, biscuits.

À la fin du cycle, retourner le récipient au réfrigérateur seulement.

Pour ouvrir le récipient, tourner la soupape sur le couvercle dans la direction indiquée par la flèche : l'air retourne ainsi dans le récipient et vous permet d'ouvrir le couvercle facilement.

• Si un de vos récipients sous vide ne peut pas être placé dans votre appareil de mise sous vide, utiliser simplement le connecteur et le tuyau spécifique (B). Insérer le connecteur dans l'évacuation d'air/la buse et le tuyau sur le couvercle du récipient sous vide.

Appuyer sur la touche  et appuyer de manière répétée pour sélectionner le niveau de vide souhaité ; puis maintenir les deux connecteurs doucement enfoncés, et démarrer le programme sans fermer le couvercle.

À la fin du cycle, enlever l'accessoire du plateau.



Chaque cycle peut être arrêté par avance en appuyant sur le bouton **STOP**. Le cas échéant, l'appareil ne complète pas la phase de scellage et la chambre de décompresse. Attendez environ 20 secondes et le signal sonore avant de commercer un autre cycle.

NETTOYAGE

**N'utilisez jamais un appareil de nettoyage à la vapeur.
N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.**

Nettoyer l'appareil d'emballage sous vide avec un linge doux ou une éponge et un détergent neutre.

Pour assurer l'hygiène et préserver la qualité des produits alimentaires emballés, la chambre sous vide et le couvercle de verre doivent être nettoyés après chaque utilisation.

Utiliser un linge doux ou une éponge non abrasive avec un détergent neutre.

Une fois par mois, nettoyer le fer soudeur pour enlever tous les résidus qui pourraient affecter négativement la qualité de scellage du sac.

Pour faciliter cette opération, soulever le fer soudeur (A) pour le libérer des deux goupilles (B). Utiliser un linge doux ou une éponge non abrasive avec un détergent neutre.

Après l'avoir nettoyé, installer le fer sur les goupilles (B) en alignant les deux trous de la face inférieure et assurez-vous qu'il est bien fixé; n'enlevez pas le tube de téflon noir.

Si vous ne pensez pas utiliser l'appareil pendant une longue période de temps, nettoyez-le soigneusement.

Avant de l'utiliser de nouveau, débranchez-le et nettoyez-le soigneusement avant de l'allumer.

Cycle de déshumidification automatique

Il est conseillé d'effectuer un cycle de déshumidification, une fois par semaine si l'appareil est utilisé souvent, en fermant le couvercle de la chambre sous vide comme d'habitude et, tout en maintenant la pression, appuyez sur la touche pour le cycle du sac pendant 5 secondes ; ce cycle dure environ 20 minutes.

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Tous les voyants du panneau de commande clignotent.	Surchauffe.	Éteindre l'appareil et attendre environ 15 minutes pour le laisser refroidir et permettre la réinitialisation automatique de la coupure de surcharge thermique. Si le problème persiste après avoir éteint et rallumé l'appareil, contacter le Service après-vente.
Le voyant DEL de la touche d'ARRÊT clignote et un signal sonore intermittent se fait entendre	Trop d'air dans la chambre.	<ul style="list-style-type: none">• Couvercle non enfoncé au début du cycle.• Couvercle du récipient de vide mal installé.• Joint de scellement du couvercle usé ou mal positionné.• Éteindre l'appareil et attendre environ 15 minutes. Si le problème persiste après avoir éteint et rallumé l'appareil, contacter le Service après-vente.
Après avoir allumé l'appareil, tous les voyants du panneau de commande clignotent pendant 3 secondes et un fort signal sonore se fait entendre.	Un rappel pour remplacer la pompe à l'huile.	Contactez le Service Après-vente Bauknecht .

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Le cycle commence (les touches clignotent) mais la pompe ne fonctionne pas.	Surchauffe.	Éteindre l'appareil et attendre environ 15 minutes avant de le rallumer. Si le problème persiste après avoir éteint et rallumé l'appareil, contacter le Service après-vente.
L'appareil ne s'allume pas	Aucune alimentation électrique.	Vérifier la connexion électrique. Si le problème persiste après avoir éteint et rallumé l'appareil, contacter le Service après-vente.
Trop d'air dans le sac	1. Le joint du sac est irrégulier ou inefficace. 2. Bande de scellement irrégulière. 3. Le sac est sale ou percé. 4. Le sac n'est pas de taille adéquate pour la quantité de nourriture à l'intérieur. 5. Mauvais rendement de la pompe.	1. Placer le sac correctement. 2. Vérifier la condition du revêtement de téflon. 3. Changer le sac. 4. Choisir un sac dans lequel le produit ne dépasse pas les 2/3 du volume. Si le problème persiste après avoir éteint et rallumé l'appareil, contacter le Service après-vente
L'appareil de scelle pas les sacs.	1. Les contacts sont sales. 2. L'élément du fer soudeur est brisé. 3. Aucune alimentation électrique.	Retirer le fer soudeur de ses deux goupilles et nettoyer les deux trous sur le fer. Si le problème persiste après avoir éteint et rallumé l'appareil, contacter le Service après-vente.
La machine d'emballage est coupée	Pas d'alimentation électrique ou panne électronique.	Débranchez l'alimentation électrique. Contactez le service de support technique.
Les touches ne réagissent pas aux commandes.	La surface du panneau de commande est sale ou humide.	Nettoyer et sécher la surface du panneau de commande.
Le couvercle ne s'ouvre pas.	Un cycle est en cours. Aucun témoin n'est allumé sur le panneau	Il est normal que le couvercle reste fermé pendant les cycles de fonctionnement. Attendre la fin du cycle ou appuyer sur STOP pour interrompre le cycle et vider le plateau. Pendant le cycle, il n'y a pas d'alimentation électrique. Rétablir l'alimentation électrique et attendre la décompression du plateau..
Il reste trop d'air dans le sac scellé.	Le sac n'est pas adapté aux dimensions du produit à emballer. Le niveau de vide choisi est trop bas. Le produit est liquide.	Utiliser un sac de taille adaptée. Répéter le cycle avec un niveau de vide supérieur. Il est normal qu'avec un produit liquide, des bulles d'air restent à l'intérieur.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Le scellement n'est pas optimal.	<p>Le niveau de scellement établi n'est pas correct pour le type de sac utilisé.</p> <p>De nombreux cycles consécutifs ont été réalisés avec un scellement.</p> <p>Le sac est plus grand que la barre de scellement.</p> <p>Le bord du sac n'a pas été positionné correctement.</p> <p>Le bord du sac est sale.</p> <p>Le caoutchouc de contre-pression et la barre de scellement sont sales.</p> <p>Le caoutchouc de contre-pression et la barre de scellement sont endommagés.</p>	<p>Répéter le cycle en ajustant le niveau de scellement.</p> <p>Attendre au moins 2 minutes entre un cycle et un autre pour permettre à la barre de scellement de refroidir.</p> <p>Utiliser un sac adapté.</p> <p>Positionner le bord du sac au niveau central et de sorte qu'il ressorte d'environ 2 cm de la barre de scellement.</p> <p>Éviter le bord formant des plis proches de la barre de scellement.</p> <p>Quand le produit est inséré, tourner le bord du sac de sorte que la partie extérieure reste propre.</p> <p>Nettoyer la barre de scellement et le caoutchouc de contre-pression.</p> <p>Contactez le service de support technique.</p>
 clignote.	La pompe a absorbé l'humidité.	Démarrer le CYCLE DE SÉCHAGE.
Pendant un cycle  s'allume, accompagné d'un signal sonore.	<p>Le vide n'est pas activé.</p> <p>Le couvercle n'a pas été fermé.</p> <p>Le vide n'est pas activé.</p> <p>Il y a de la saleté sur le joint du couvercle.</p> <p>Le vide n'est pas activé. Le joint de couvercle est cassé.</p> <p>La pompe ne démarrera pas.</p> <p>La protection de pompe a été activée.</p>	<p>Quand le cycle a démarré, appuyer doucement sur le couvercle pour activer le vide.</p> <p>Nettoyer le plateau et le joint.</p> <p>Pour le remplacement, prenez contact avec le service technique.</p>
Pendant un cycle avec un récipient extérieur  s'accompagne d'un signal sonore.	<p>Le couvercle du récipient extérieur n'est pas positionné correctement.</p> <p>Le dispositif d'aspiration externe n'a pas été convenablement raccordé.</p>	<p>Positionner correctement le couvercle du récipient externe.</p> <p>Raccorder correctement le dispositif d'aspiration externe à la machine d'emballage et au récipient.</p>
 s'allume et  clignote.	De nombreux sites consécutifs ont été réalisés et l'huile dans la pompe a surchauffé.	Laisser refroidir la machine d'emballage pendant au moins 1 heure.

Imprimé en Italie



400011330942