



DE	Gebrauchsanweisung	Sous-Vide Garer	4
GB	Instructions for use	Vacuum cooker	9
FR	Mode d'emploi	Cuiseur sous vide	14
NL	Gebruiksaanwijzing	Sous-Vide koker	20
ES	Instrucciones de uso	Horno de agua Sous Vide	25
IT	Manuale d'uso	Pentola per cottura sottovuoto	31
DK	Brugsanvisning	Sous-Vide vandbad	37
SE	Bruksanvisning	Vakuumkokare	42
FI	Käyttöohje	Tyhjiökypsennin	47
PL	Instrukcja obsługi	Garnek próżniowy	52
GR	Οδηγίες χρήσεως	Συσκευή sous-vide	58
RU	Руководство по эксплуатации	Вакуумоварка	64

Liebe Kundin, lieber Kunde,

vielen Dank für Ihr Vertrauen. Wir freuen uns, dass Ihre Wahl auf ein SEVERIN Qualitätsprodukt gefallen ist und gratulieren Ihnen zu dieser Entscheidung.

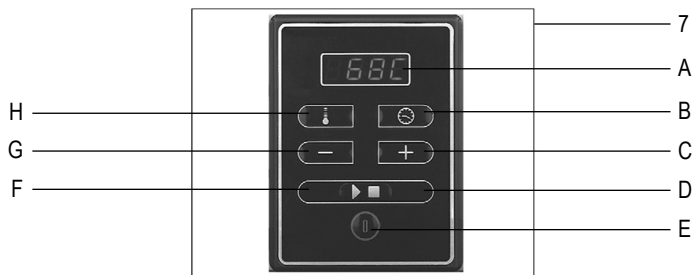
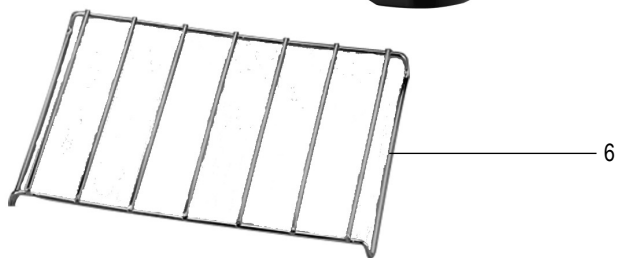
Die Marke SEVERIN steht seit über 115 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät der Marke SEVERIN wurde mit Sorgfalt geprüft und hergestellt.

In den sieben Kategorien Kaffee, Frühstück, Küche, Grillen & Genießen, Haushalt, HairCare und Kühlen & Gefrieren bietet SEVERIN mit über 200 verschiedenen Produkten ein umfassendes Sortiment an Elektrokleingeräten an. Wir haben für jeden Anlass genau das richtige Produkt für Sie.

Besuchen Sie uns auch im Internet unter **www.severin.de** oder **www.severin.com**.

Viel Spaß mit Ihrem neuen Gerät.

**Ihre
Geschäftsleitung und Mitarbeiter
der SEVERIN Elektrogeräte GmbH**



Sous-Vide Garer

Liebe Kundin, lieber Kunde,

bitte die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durchlesen und für den weiteren Gebrauch aufbewahren. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

Anschluss

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.


Aufbau

1. Deckel
2. Deckelgriff
3. Wasserschale
4. Gerätegriff
5. Anschlussleitung mit Netzstecker
6. Gitter
7. Bedienfeld

Bedienfeld

- A. Display
- B. Einstellung Zeit
- C. Plus
- D. Bestätigen / Abbrechen
- E. Ein-/Aus
- F. Kontrollleuchte
- G. Minus
- H. Einstellung Temperatur mit Temperaturkontrollleuchte

Sicherheitshinweise

- Um Gefährdungen zu vermeiden und um Sicherheitsbestimmungen einzuhalten, dürfen Reparaturen am Gerät und an der Anschlussleitung nur durch unseren Kundendienst durchgeführt werden. Daher im Reparaturfall unseren Kundendienst telefonisch oder per Mail kontaktieren (siehe Anhang).
- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen. Nähere Angaben zur Reinigung bitte dem Abschnitt *Reinigung und Pflege* entnehmen.
- Aus Gründen der elektrischen Sicherheit das Gerät niemals in Flüssigkeiten tauchen und nicht unter fließendem Wasser reinigen.
- Missbrauch des Gerätes kann zu Verletzungen führen!
-  Die berührbaren Oberflächen sind bei und nach dem Betrieb heiß, Verbrennungsgefahr! Daher nur die Griffe anfassen!
- Die Anschlussleitung und die Gerätesteckdose müssen sauber- und trocken gehalten werden.
- Das Gerät ist dazu bestimmt,

im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen,
 - in landwirtschaftlichen Betrieben,
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Unterkünften,
 - in Frühstückspensionen.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
 - Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
 - Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
 - Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
 - Kinder von Verpackungsmaterial fernhalten. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
 - Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Anschlussleitung und eventueller Zubehörteile auf Mängel und Beschädigungen überprüfen, die die Funktionsicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist oder an der Anschlussleitung gezogen wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. In diesen Fällen das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
 - **Den Netzstecker ziehen,**
 - **nach jedem Gebrauch,**
 - **bei Störungen während des Betriebes,**
 - **vor jeder Reinigung.**
 - Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen, sondern den Netzstecker anfassen.
 - Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen und von heißen Geräteteilen fernhalten.
 - Das Gerät auf eine wasserunempfindliche wärmebeständige ebene Fläche stellen.
 - Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen (z.B. Herdplatten o.ä.) oder in die Nähe von offenen Gasflammen stellen. Stellen Sie es nicht unter empfindliche Möbel (z.B. Hängeschränke o.ä.), da Dampf austreten kann.
 - Das Gerät nur
 - mit Original-Zubehörteilen,
 - unter Aufsicht und

- mit reinem Leitungswasser betreiben.
- **Achtung!** Das Gerät darf nur mit eingesetzter Wasserschale und Rost benutzt werden.
- Beim Entnehmen der Wasserschale immer einen Topflappen verwenden. Beim Abnehmen des Deckels den austretenden Dampf und das abtropfende Kondenswasser beachten. **Verbrühungsgefahr!**
- Das Gerät nur im abgekühlten Zustand transportieren.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.

Sous-Vide Garen

Beim Sous-Vide Garen werden Lebensmittel im Vakuumbbeutel bei niedriger Temperatur im Wasserbad gegart. Die ideale Gartemperatur liegt zwischen 55° und 65°C. Die Pasteurisierung der Lebensmittel erfolgt bei einer Kerntemperatur von 62°C. Dadurch dass die Lebensmittel homogen erhitzt werden, wird eine perfekte Konsistenz des kompletten Garguts erreicht und Saft und Aromen bleiben erhalten.

Da beim Sous-Vide-Garen mit niedrigen Temperaturen gearbeitet wird, ist Hygiene und schnelle Verarbeitung der Produkte erforderlich. Nach der Zubereitung muss das Gargut entweder sofort verzehrt oder im Eiswasser abgekühlt und danach eingefroren oder im Kühlschrank unter 3°C aufbewahrt werden.

Zum Vakuumieren des Gargutes dürfen nur hochwertige Vakuumbbeutel verwendet werden, die sowohl tiefgekühlt als auch

erhitzt werden dürfen.

Vor der ersten Inbetriebnahme

Verpackungsreste vollständig entfernen und das Gerät wie unter *Reinigung und Pflege* beschrieben reinigen.

Bedienung

Temperatureinstellung

Bei Temperaturen von bis zu 65°C liegt die Toleranz bei plus 1°C. Bei Temperaturen ab 70°C liegt die Toleranz bei plus 3°C. Dies muss bei der Temperatureinstellung berücksichtigt werden. Ist also eine Temperatur von 73°C gewünscht, muss das Gerät auf 70°C eingestellt werden.

Wasser einfüllen



- Die Wasserschale in das Gerät setzen und den Rost in die Wasserschale legen.
- Warmes Wasser einfüllen. Durch Benutzung von warmem Wasser wird die gewünschte Gartemperatur schneller erreicht. Es kann dann einige Minuten dauern, bis sich der Temperaturregler auf die Wassertemperatur eingestellt hat. Beim Einfüllen von kaltem Wasser erhöhen sich die Garzeiten der nachstehenden Gartabelle um mindestens 30 Minuten.
- Beim Einfüllen müssen die Min- und Max-Markierungen beachtet werden. Es müssen mindestens 2.6 l Wasser in das Gerät gefüllt werden. Die maximale Wassermenge beträgt 5.6 l.
- Beim Einfüllen des Wassers bitte beachten, dass der Wasserstand nach dem Einlegen der Lebensmittel noch ansteigt. Daher zunächst weniger Wasser einfüllen und nach Zugabe der






Lebensmittel ggf. warmes Wasser bis zur Max-Markierung nachfüllen.

Gargut einlegen

- Die Beutel mit den vorbereiteten und vakuumierten Lebensmitteln in das Gerät legen.
- Die Beutel sollten immer mit Wasser bedeckt sein. Falls die Beutel an der Wasseroberfläche schwimmen, ein geeignetes Gewicht (z.B. Teller) auflegen.
- Den Deckel aufsetzen. Ohne aufgesetzten Deckel funktioniert das Gerät nicht zuverlässig.

Gerät programmieren

- Die Anschlussleitung in die Gerätesteckdose an der Rückseite des Gerätes einstecken und den Netzstecker in eine Schutzkontaktsteckdose stecken.
- Die Ein-/Aus-Taste  mindestens zwei Sekunden drücken. Die Kontrollleuchte leuchtet und im Display erscheint ‚0000‘.
- Die Temperatur-Taste  drücken. Im Display erscheint ‚40C‘.

- Die gewünschte Gartemperatur mithilfe der +/- Tasten einstellen. Durch kurzen Tastendruck wird die Temperatur in Einzelschritten geändert, langer Tastendruck ermöglicht einen Schnelllauf.
- Die Timer-Taste  drücken und im Display erscheint ‚00:01‘ (Std : Min).
- Die gewünschte Garzeit mit den +/- Tasten einstellen.
- Den Garvorgang mit der Bestätigungstaste   starten.
- Kurz bevor die eingestellte Temperatur erreicht ist, beginnt die Temperaturkontrollleuchte  zu blinken.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und die Leuchten erlöschen. Die Beutel können entnommen und das Lebensmittel weiterverarbeitet werden.
- Das Gerät ausschalten, indem die Ein-/Aus-Taste  länger als zwei Sekunden gedrückt wird.
- Nach dem Gebrauch den Netzstecker ziehen, das Gerät abkühlen lassen, das Wasser ausgießen und das Gerät reinigen.

Gartabelle

Die angegebenen Garzeiten sind Durchschnittswerte, da jedes Gargut unterschiedlich beschaffen ist. Bei der Zubereitung von gefrorenen Lebensmitteln erhöht sich die Garzeit um mindestens 30 %.

Dicke des Gargutes	10 mm	20 mm	30 mm	40 mm	50 mm	60 mm
Fleisch Temperatur 60° - 65°C	20 min	1 h	1 h 40 min	2 h 30 min	3 h 20 min	4 h 10 min
Fisch Temperatur 55° - 60°C	20 min	40 min	1 h	1 h 20 min	1 h 40 min	2 h

Geflügel Temperatur 63° - 65°C	20 min	1 h	1 h 20 min	1 h 40 min	2 h 30 min	3 h 20 min
---	--------	-----	---------------	---------------	---------------	---------------

Gemüse Temperatur 80° - 85°C	
Spargel	25 min
Kartoffeln	1 h 10 min
Wurzelgemüse	1 h 40 min



enthalten wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können. Eine ordnungsgemäße Entsorgung schützt die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Ihre Gemeindeverwaltung bzw. Ihr Fachhändler gibt Auskunft über die ordnungsgemäße Entsorgung.

Garantie

Von den nachfolgenden Garantiebedingungen bleiben die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien unberührt. Wenden Sie sich im Garantiefall daher direkt an den Händler. Zusätzlich gewährt SEVERIN eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von SEVERIN autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, setzen Sie sich bitte telefonisch oder per Mail mit unserem Kundendienst in Verbindung. Die Kontaktdaten finden Sie im Anhang der Anleitung.

Reinigung und Pflege

- Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Das Gehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch reinigen.
- Die Wasserschale, den Rost und den Deckel, im Spülwasser reinigen und danach gut abtrocknen.

Ersatzteile und Zubehör

Ersatzteile oder Zubehör können bequem im Internet auf unserer Homepage <http://www.severin.de> unter dem Unterpunkt „Service / Ersatzteil-Shop“ bestellt werden.

Entsorgung

Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen getrennt vom Hausmüll entsorgt werden. Diese Geräte

Vacuum cooker

Dear Customer,

Before using the appliance, please read the following instructions carefully and keep this manual for future reference. The appliance must only be used by persons familiar with these instructions.

Connection to the mains supply

The appliance should only be connected to an earthed socket installed in accordance with the regulations. Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label of the appliance. This product complies with all relevant CE-labelling directives.

Familiarisation

1. Lid
2. Lid handle
3. Water tray
4. Carrying handle
5. Power cord with plug
6. Rack
7. Control panel


Control panel

- A. Display
- B. Time set
- C. Plus
- D. Confirm/Cancel
- E. On/Off
- F. Main indicator light
- G. Minus
- H. Temperature control with indicator light

Important safety instructions

- In order to avoid hazards, repairs

to this electrical appliance or its power cord must be carried out by our customer service. If repairs are needed, please send the appliance to our customer service department.

- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely. For detailed information on cleaning the appliance, please refer to the section *Cleaning and care*.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in water.
- **Caution:** Any misuse can cause severe personal injury.
-  The accessible exterior surfaces become hot during use and will remain so for some time afterwards.
Caution: There is a danger of scalding. Do not touch any part of the appliance except the handles.
- The power cord and socket on the appliance must be kept clean and dry at all times.
- This appliance is intended for domestic or similar applications, such

as the

- staff kitchens in shops, offices and other similar working environments,
- agricultural working environments,
- by customers in hotels, motels etc. and similar accommodation,
- in bed-and breakfast type environments.
- This appliance may be used by children (at least 8 years of age) and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.
- Children must not be permitted to play with the appliance.
- Children must not be permitted to carry out any cleaning or maintenance work on the appliance unless they are supervised and at least 8 years of age.
- The appliance and its power cord must be kept well away from children under 8 at all times.
- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children – these materials are a potential source of danger, e.g. of suffocation.
- Every time the appliance is used, the main body including the power cord as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, or if excessive force has been used to pull the power cord, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
- **Always remove the plug from the wall socket**
 - after each cycle of use,
 - in case of any malfunction,
 - before cleaning the appliance.
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- Do not allow the power cord to hang free; the cord must be kept well away from hot parts of the appliance.
- During operation, the appliance must be placed on a surface resistant to heat and water.
- Do not position the appliance on or near hot surfaces or open flames such as hot-plates or gas flames. Do not operate the appliance below wall-cupboards etc. that could be damaged, as steam may be emitted from the lid during use.
- When operating this appliance, ensure that
 - only genuine accessories are used,
 - the appliance is under supervision at all times
 - the water tray has been filled with clean tap water.

- **Caution:** Do not operate the appliance unless the water tray and rack have been properly fitted
- Always use an oven cloth when removing the water tray. **Caution:** When removing the lid, beware of escaping steam and drips from hot condensation water: **there is a danger of scalding.**
- Do not move the appliance unless it has completely cooled down.
- No responsibility is accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.

Vacuum cooking

With vacuum cooking, the food is sealed inside a vacuum bag and cooked at low temperature in a water bath. The ideal temperature range for such cooking is 55° to 65°C. Pasteurisation of the food is achieved at a core temperature of 62°C. Heating food evenly results in the perfect consistency of the entire content, so that the juice and flavour remain largely unaffected.

As vacuum cooking is carried out at low temperatures, hygiene and quick processing of the food are essential. Once vacuum-cooked, the food must be either consumed immediately, or cooled in iced water and then deep-frozen or stored in a refrigerator at a temperature of below 3°C.

Only high-quality vacuum bags suitable for both deep-freezing and heating must be used for vacuum cooking.

Before using for the first time

Remove any packing materials completely, and clean the appliance as described in the section *Cleaning and care* below.

Operation

Temperature control

At temperatures of up to 65°C, there is a variation of plus 1°C. With temperatures exceeding 70°C, there is a variation of plus 3°C. These factors should be considered when setting the temperature; eg if a temperature of 73°C is needed, the temperature control must be set to 70°C.

Filling with water

- Put the water tray in the appliance and place the rack inside the tray.
- Fill the tray with warm water. This shortens the time before the required cooking temperature is reached. Note: it may take several minutes for the built-in sensor to register the current water temperature. With the use of cold water, the cooking times specified in the table below will increase by at least 30 minutes.
- When filling the tray with water, always observe the Min and Max markings. A minimum of 2.6 litres of water is required, the maximum being 5.6 litres.
- When filling the tray, keep in mind that the water level will rise as the food bags are added. We therefore recommend using a smaller amount of water and then, if required, adding more warm water up to the maximum mark after the bags have been put in.

Adding the food to be cooked

- Place the vacuum bags containing the food into the appliance.
- Ensure that they are covered with water at all times. Should you see a bag floating on the surface, put a suitable weight (eg a plate) on top of it.

- Put the lid on. Proper functioning is only ensured when the lid is properly fitted.

Programming the unit

- Insert the power cord into the socket on the rear of the appliance and connect the mains plug to a suitable mains outlet.
- Press the On/Off button 'ⓘ' for at least 2 seconds. The main indicator light comes on and the display shows '0000'.
- Press the temperature button 'Ⓜ'. The display shows '40C'.
- Set the desired cooking temperature using the +/- buttons. The temperature settings can be adjusted in small steps by a single push; keeping the button pressed results in rapid scrolling.
- Push the timer button '⌚'; the display shows '00:01' (hrs : min).

- Set the required cooking time using the +/- buttons.
- Start the cooking process by pressing the confirmation button '▷ □'.
- Shortly before the pre-set temperature is reached, the temperature indicator light 'Ⓜ' starts flashing.
- Once the programmed cooking time has elapsed, a beep tone is heard and the indicator lights go out. The bags can now be removed and used or stored.
- Switch the appliance off by pressing the On/Off button 'ⓘ' for at least 2 seconds.
- Always remove the plug from the wall socket after use; allow sufficient time for the appliance to cool down before pouring out the water and starting the cleaning process.

Cooking times

The vacuum-cooking times listed are approximate only, as each type of food to be cooked is different in nature and consistency. When processing frozen food, the cooking times are increased by at least 30 %.

Food thickness	10 mm	20 mm	30 mm	40 mm	50 mm	60 mm
Meat Temperature 60°- 65°C	20 min	1 h	1 h 40 min	2 h 30 min	3 h 20 min	4 h 10 min
Fish Temperature 55°- 60°C	20 min	40 min	1 h	1 h 20 min	1 h 40 min	2 h
Poultry Temperature 63°- 65°C	20 min	1 h	1 h 20 min	1 h 40 min	2 h 30 min	3 h 20 min

Vegetables Temperature 80° - 85°C	
Asparagus	25 min
Potatoes	1 h 10 min
Root vegetables	1 h 40 min

Cleaning and care

- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in water.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
- The exterior of the appliance may be cleaned with a damp, lint-free cloth.
- The water tray, rack and lid may be cleaned with hot soapy water; dry thoroughly afterwards.

Disposal



Devices marked with this symbol must be disposed of separately from your household waste, as they contain valuable materials which can be recycled. Proper disposal protects the environment and human health. Your local authority or retailer can provide information on the matter.

Guarantee

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer

undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. This guarantee does not affect your statutory rights, nor any legal rights you may have as a consumer under applicable national legislation governing the purchase of goods. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

Cuiseur sous vide

Chère cliente, Cher client,

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire soigneusement les instructions suivantes et conserver ce manuel pour future référence. L'appareil doit être utilisé exclusivement par des personnes familiarisées avec les présentes instructions.

Branchement au secteur

Cet appareil ne doit être branché que sur une prise avec terre installée selon les normes en vigueur. Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la fiche signalétique. Ce produit est conforme à toutes les directives relatives au marquage CE.


Familiarisez-vous avec votre appareil

1. Couvercle
2. Poignée du couvercle
3. Bac à eau
4. Poignée de transport
5. Cordon d'alimentation avec fiche
6. Grille
7. Ecran d'affichage

Ecran d'affichage

- A. Affichage
- B. Réglage temps de cuisson
- C. Plus
- D. Confirmation/Annulation
- E. Marche/Arrêt
- F. Témoin lumineux principal
- G. Moins
- H. Contrôle de la température avec témoin lumineux

Consignes de sécurité importantes

- Afin d'éviter tout risque de blessures, les réparations de cet appareil électrique ou de son cordon d'alimentation doivent être effectuées par notre service clientèle. Si des réparations sont nécessaires, veuillez envoyer l'appareil à notre service après-vente.
- Débranchez toujours la fiche de la prise murale et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer. Pour des informations détaillées concernant le nettoyage de l'appareil, veuillez vous référer au paragraphe *Entretien et nettoyage*.
- Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer l'appareil à l'eau et ne pas le plonger dans l'eau.
- **Attention** : Une mauvaise utilisation peut provoquer des blessures corporelles graves.
-  Les surfaces extérieures accessibles deviennent chaudes pendant l'utilisation et le resteront quelque temps après l'arrêt de l'appareil. **Attention : risque de brûlures !** Ne touchez aucune partie

- de l'appareil autre que les poignées.
- Le cordon d'alimentation et la fiche de l'appareil doivent être tenus propres et secs en permanence.
 - Cet appareil est destiné à une utilisation domestique ou similaire, telle que
 - dans les cuisines pour personnel, dans des bureaux et autres locaux commerciaux,
 - dans des organisations agricoles,
 - par la clientèle dans les hôtels, motels et hébergements similaires,
 - et dans des maisons d'hôtes.
 - Cet appareil peut être utilisé par des enfants (à partir de 8 ans) et par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience ou de connaissances, s'ils ont été formés à l'utilisation de l'appareil et ont été supervisés, et s'ils en comprennent les dangers et les précautions de sécurité à prendre.
 - Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
 - Les enfants ne doivent pas être autorisés à nettoyer ou entretenir l'appareil à moins d'être supervisés et d'avoir plus de 8 ans.
 - L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être, à tout moment, tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
 - **Attention** : Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
 - Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Au cas où l'appareil, par exemple, serait tombé sur une surface dure, ou si une force excessive aurait été employée pour tirer sur le cordon d'alimentation, il ne doit plus être utilisé.
 - **Débranchez toujours la fiche de la prise murale**
 - **après l'emploi,**
 - **en cas de fonctionnement défectueux,**
 - **avant de nettoyer l'appareil.**
 - Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche.
 - Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre librement ; le cordon devra toujours être tenu à l'écart des surfaces brûlantes de l'appareil.
 - Quand il est en fonctionnement, l'appareil doit être placé sur une surface résistant à la chaleur et à l'eau.
 - Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de surfaces brûlantes ou de flammes telles que les plaques

chauffantes ou brûleurs à gaz. Ne pas faire fonctionner l'appareil sous des placards, ou autres, qui pourraient être endommagés, car de la vapeur s'échappe par le couvercle pendant l'utilisation.

- Quand vous faites fonctionner cet appareil, assurez-vous que
 - vous n'utilisez que des accessoires d'origine,
 - l'appareil n'est jamais laissé sans surveillance,
 - le bac à eau a été rempli d'eau propre du robinet.
- **Attention** : Ne pas faire fonctionner l'appareil si le bac à eau et la grille ne sont pas correctement installés.
- Servez-vous toujours d'une manique pour retirer le bac à eau. **Attention** : Lors du retrait du couvercle, de la vapeur et de la condensation brûlantes s'échappent : **danger de brûlure**.
- Ne pas déplacer l'appareil tant qu'il n'a pas totalement refroidi.
- Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.

Cuisson sous vide

Avec la cuisson sous vide, les aliments, sous vide, sont cuits à basse température dans un bain d'eau. La moyenne des températures idéales de cuisson se situe entre 55° et 65°C. La pasteurisation des aliments s'obtient à une température interne de 62°C. La cuisson homogène des aliments a pour résultat une consistance parfaite au niveau du contenu, et le jus et le goût restent largement inchangés.

La cuisson sous vide se faisant à basse température, l'hygiène et la cuisson rapide des aliments sont essentielles. Une fois cuits sous vide, les aliments doivent être soit consommés immédiatement, soit plongés dans l'eau glacée puis congelés ou placés au réfrigérateur à une température ne dépassant pas les 3°C.

Seuls des sacs de conservation sous vide de haute qualité convenant à la congélation et au réchauffage des aliments doivent être utilisés pour la cuisson sous vide.

Avant la première utilisation

Enlevez tous résidus éventuels de l'emballage et nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois en suivant les instructions contenues dans le paragraphe *Entretien et nettoyage*.

Fonctionnement

Contrôle de la température

Pour des températures allant jusqu'à 65°C, il peut y avoir une variation de plus 1°C. Pour des températures dépassant les 70°C, il y a une variation de plus 3°C. Ces variations doivent être considérées lors du réglage de la température; par exemple si une température de 73°C est requise, le thermostat doit être réglé sur 70°C.

Remplissage du bac

- Placez le bac à eau dans l'appareil et posez la grille dans le bac.
- Remplissez le bac d'eau chaude. Ceci réduit la durée de préchauffage de l'eau pour obtenir la température de cuisson requise. Remarque : il se peut que la sonde intégrée mette quelques minutes

à enregistrer la température actuelle de l'eau. Si de l'eau froide est utilisée, les temps de cuisson spécifiés dans le tableau ci-dessous augmentent d'au moins 30 minutes.

- Lors du remplissage du bac d'eau, respectez toujours les repères Min et Max. Un niveau minimal de 2,6 l d'eau est nécessaire, le niveau maximal étant de 5,6 l.
- Lors du remplissage du bac, gardez à l'esprit que le niveau de l'eau augmente lorsque les sacs d'aliments sont déposés. Nous vous conseillons donc de verser une quantité d'eau inférieure puis, si nécessaire, de rajouter de l'eau chaude pour atteindre le repère de remplissage maximal une fois que les sacs sous vide sont déposés dans le bac.

Ajout des aliments à cuire

- Posez les sacs sous vide contenant les aliments dans l'appareil.
- Assurez-vous que les sacs sont en permanence recouverts d'eau. Si un sac vient à flotter à la surface, posez un poids adapté (par ex. une assiette) dessus.
- Fermez le couvercle. Une utilisation correcte est assurée uniquement lorsque le couvercle est bien fermé.

Programmation de l'appareil

- Raccordez le cordon d'alimentation à l'arrière de l'appareil et branchez ce dernier sur une prise murale.

- Appuyez pendant au moins 2 secondes sur la touche Marche/Arrêt . Le témoin lumineux principal s'allume et l'écran affiche '0000'.
- Appuyez sur la touche température . L'écran affiche '40°C'.
- Réglez la température de cuisson désirée à l'aide des touches +/- . Les réglages de température peuvent être modifiés par petits incréments en appuyant une fois sur la touche ; le maintien enfoncé de la touche permet un défilement rapide.
- Appuyez sur la touche temps de cuisson ; l'écran affiche '00:01' (h : min).
- Réglez le temps de cuisson requis à l'aide des touches +/-.
- Démarrez la cuisson en appuyant sur la touche de confirmation .
- Peu de temps avant l'obtention de la température prééglée, le témoin lumineux indicateur de température se met à clignoter.
- Une fois que le temps de cuisson programmé s'est écoulé, un signal sonore est émis et les témoins lumineux s'éteignent. Les sacs peuvent alors être retirés et utilisés ou conservés au froid.
- Éteignez l'appareil en appuyant sur la touche Marche/Arrêt pendant au moins 2 secondes.
- Débranchez toujours la fiche de la prise murale après l'utilisation ; laissez suffisamment de temps à l'appareil de refroidir avant de vider l'eau et de nettoyer l'appareil.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson sous vide listés ne sont que des temps indicatifs, car chaque aliment est de nature et de consistance différentes. Lors de la cuisson d'aliments congelés, les temps de cuisson doivent être augmentés d'au moins 30 %.

Épaisseur des aliments	10 mm	20 mm	30 mm	40 mm	50 mm	60 mm
Viande Température 60° - 65°C	20 min	1 h	1 h 40 min	2 h 30 min	3 h 20 min	4 h 10 min
Poisson Température 55° - 60°C	20 min	40 min	1 h	1 h 20 min	1 h 40 min	2 h
Volaille Température 63° - 65°C	20 min	1 h	1 h 20 min	1 h 40 min	2 h 30 min	3 h 20 min

Légumes Température 80° - 85°C	
Asperges	25 min
Pommes de terre	1 h 10 min
Légumes racines	1 h 40 min

pelucheux.

- Le bac à eau, la grille et le couvercle peuvent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse ; séchez ensuite soigneusement.

Mise au rebut



Les appareils qui portent ce symbole doivent être collectés et traités séparément de vos déchets ménagers, car ils contiennent des matériaux précieux qui peuvent être recyclés. En vous débarrassant correctement de ces appareils, vous contribuez à la prévention de potentiels effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement. Votre mairie ou le magasin auprès duquel vous avez acquis l'appareil peuvent vous donner des informations à ce sujet.

Entretien et nettoyage

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir suffisamment.
- Pour éviter le risque de choc électrique, ne nettoyez pas l'appareil à l'eau et ne le plongez pas dans l'eau.
- N'utilisez aucun produit de nettoyage abrasif ou concentré.
- Vous pouvez nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide et non

Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agrées par nous-mêmes. Cette garantie n'affecte pas les droits légaux des consommateurs sous les lois nationales applicables en vigueur, ni les droits du consommateur face au revendeur résultant du contrat de vente/d'achat. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

Sous-Vide koker

Beste Klant,

Voordat men dit apparaat gebruikt, moet men de volgende instructies goed doorlezen en bewaar dit manueel voor latere referentie. Dit apparaat moet alleen gebruikt worden door personen bekend met de gebruiksaanwijzing.

Aansluiting

Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op een volgens de wet geïnstalleerd geaard stopcontact. Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning. Dit product komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.

Beschrijving

1. Deksel
2. Handvat van deksel
3. Waterreservoir
4. Draaggreep
5. Netsnoer met stekker
6. Rek
7. Bedieningspaneel

Bedieningspaneel

- A. Display
- B. Tijdinstelling
- C. Plus
- D. Bevestigen/Annuleren
- E. Aan/Uit
- F. Controlelampje netvoeding
- G. Min
- H. Temperatuurregeling met controlelampje

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

- Om risico te voorkomen mogen reparaties aan dit elektrische apparaat of het power snoer slechts uitgevoerd worden door onze klantenservice. Wanneer reparaties nodig zijn, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geheel afkoelen voordat men het schoonmaakt. Voor uitvoerige informatie over het schoonmaken van het apparaat, raadpleeg de sectie *Onderhoud en schoonmaken*.
- Om elektrische schokken te voorkomen maak dit apparaat nooit schoon met water en dompel het nooit onder.
- **Waarschuwing:** Verkeert gebruik van dit apparaat kan persoonlijk letsel veroorzaken.
-  De bereikbare exterieure oppervlakken worden heet tijdens gebruik en zullen voor langere tijd zo blijven. **Let wel: gevaar voor verbranding!** Daarom, raak van het apparaat geen enkel deel aan, behalve de handgrepen.
- Het netsnoer en de stekkerbus van

- het apparaat moeten altijd schoon en droog gehouden worden.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals
 - in bedrijfskeukens, in winkels, kantoren of andere bedrijfsruimtes,
 - in agrarische instellingen,
 - door klanten in hotels, motels enz. en gelijkwaardige accommodaties,
 - in bed and breakfast gasthuizen.
 - Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen (tenminste 8 jaar oud) en door personen met verminderde fysische, zintuiglijke of mentale bekwaamheden, of gebrek van ervaring en kennis, wanneer deze onder begeleiding zijn of instructies ontvangen hebben over het gebruik van dit apparaat en volledig de gevaren en veiligheidsvoorschriften begrijpen.
 - Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
 - Kinderen mogen in geen geval dit apparaat schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren behalve wanneer onder toezicht van een volwassene en ze tenminste 8 jaar oud zijn.
 - Het apparaat en het netsnoer moeten altijd goed weggehouden worden van kinderen jonger dan 8 jaar.
 - **Waarschuwing:** Houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn b.v. door verstikking.
 - Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid inclusief het powersnoer als gelijk welk hulpstuk, dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bijvoorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen, of wanneer men met overdadige kracht aan het power snoer getrokken heeft, mag men het niet meer gebruiken: zelfs onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
 - **Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact:**
 - **na gebruik,**
 - **wanneer het apparaat niet werkt,**
 - **wanneer men het apparaat schoonmaakt.**
 - Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
 - Laat het snoer nooit los hangen: het snoer moet vrijgehouden worden van hete onderdelen van het apparaat.
 - Wanneer in bedrijf moet het apparaat op een warmte- en vochtbestendig oppervlak worden geplaatst.
 - Plaats de apparaat niet op of in de omgeving van warme oppervlakken of open vuur, zoals warmhoudplaten of gasvlammen. Gebruik het apparaat niet onder wandkastjes enz. die beschadigd kunnen worden omdat er tijdens het gebruik stoom onder de deksel vandaan

kan komen.

- Als het apparaat wordt gebruikt moet er op worden gelet dat
 - enkel oorspronkelijke bijbehorende hulpstukken worden gebruikt,
 - het apparaat te allen tijde onder toezicht is,
 - de waterreservoir is gevuld met schoon kraanwater.
- **Waarschuwing:** Gebruik het apparaat niet tenzij het waterreservoir en het rek op de juiste wijze geplaatst zijn.
- Gebruik altijd een ovendoekje bij het verwijderen van het waterreservoir.
Waarschuwing: Bij het verwijderen van de deksel, oppassen voor vrijkomende stoom en afdruiwend heet condenswater: **gevaar voor verbranding.**
- Verplaats het apparaat niet tenzij deze volledig is afgekoeld.
- Wordt dit apparaat op een verkeerde manier gebruikt of worden de veiligheidsregels niet gevolgd, dan kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schades.

Vacuüm koken

Bij het vacuüm koken, wordt het voedsel in een waterbadje op een lage temperatuur gekookt in een afgedichte vacuüm zak. De ideale temperatuur voor deze wijze van koken is 55° tot 65°C. Pasteurisatie van het voedsel wordt bereikt bij een kerntemperatuur van 62°C. De gelijkmatige verwarming van het voedsel resulteert in de perfecte consistentie van de volledige inhoud, zodat het sap en de smaak grotendeels onaangestast blijven.

Aangezien vacuüm koken bij lage temperaturen wordt gedaan, zijn hygiëne

en een snelle verwerking van het voedsel van essentieel belang. Eenmaal vacuüm gekookt, moet het voedsel of onmiddellijk gegeten worden, of afgekoeld worden in ijswater en dan worden diepgevroren of bewaard in een koelkast bij een temperatuur beneden de 3°C.

Alleen hoogwaardige vacuüm zakken, geschikt voor zowel diepvriezen als opwarmen, moeten gebruikt worden voor het vacuüm koken.

Opstarten

Verwijder al het verpakkingsmateriaal en maak het apparaat schoon (zie *Onderhoud en schoonmaken*).

Gebruik

Temperatuurregeling

Bij temperaturen tot 65°C, is er een variatie van plus 1°C. Bij temperaturen boven 70°C, is er een variatie van plus 3°C. Deze factoren moeten in aanmerking worden genomen bij het instellen van de temperatuur; bijv. als er een temperatuur van 73°C nodig is, moet de temperatuurregelaar op 70°C worden gezet.

Vullen met water

- Plaats het waterreservoir in het apparaat en plaats het rek in het reservoir.
- Vul het reservoir met warm water. Dit verkort de tijd die nodig is voor het bereiken van de kooktemperatuur. Opmerking: het kan enkele minuten duren voordat de ingebouwde sensor de actuele watertemperatuur aangeeft. Met gebruik van koud water zullen de kooktijden, zoals aangegeven in de onderstaande

tabel, met tenminste 30 minuten toenemen.

- Bij het vullen van het reservoir met water, de Min en Max tekens altijd in de gaten houden. Minimaal 2.6 l water is nodig, maximaal 5.6 l.
- Bij het vullen van het reservoir, er rekening mee houden dat het waterniveau zal stijgen wanneer de zakken met voedsel erbij geplaatst worden. Daarom raden wij aan wat minder water te gebruiken en dan, indien nodig, wat meer warmwater erbij te doen tot aan het maximum teken nadat de vacuüm zakken in het reservoir geplaatst zijn.

Toevoegen van het te koken voedsel

- Plaats de vacuüm zakken met het voedsel in het apparaat.
- Zorg ervoor dat de zakken te allen tijde onder water liggen. Mocht u een zak aan het oppervlak zien drijven, plaats er dan een geschikt gewicht op (bijv. een bord).
- Plaats de deksel erop. Een goede werking wordt alleen gegarandeerd wanneer de deksel goed geplaatst zit.

Het apparaat programmeren

- Steek het netsnoer in de stekkerbus aan de achterkant van het apparaat en steek de netstekker in een geschikt stopcontact van de netvoeding.
- Druk gedurende tenminste 2 seconden op de Aan/Uit toets '⏻'. Het controlelampje van de netvoeding gaat branden en het

display toont '0000'.

- Druk op de toets van de temperatuurregeling '🔧'. Het display toont '40°C'.
- Stel de gewenste kooktemperatuur in met de +/- toetsen. De temperatuurinstelling kan in kleine stappen afgesteld worden door een enkele druk op de toets; de toets ingedrukt houden resulteert in het snel scrollen.
- Druk op de toets van de tijdstelling '⌚'; het display toont '00:01' (uur : min).
- Stel de benodigde kooktijd in met de +/- toetsen.
- Start het kookproces door te drukken op de toets bevestigen '▷ □'.
- Kort voordat de vooraf ingestelde temperatuur bereikt is, gaat het controlelampje van de temperatuurregeling '🔧' knipperen.
- Wanneer de geprogrammeerde kooktijd eenmaal voorbij is, zal er een piepton luiden en gaan de controlelampjes uit. De zakken kunnen nu worden verwijderd en gebruikt of opgeborgen worden.
- Schakel het toestel uit door tenminste 2 seconden lang op de Aan/Uit toets '⏻' te drukken.
- Na gebruik, de stekker altijd uit het stopcontact van de netvoeding halen; geef het apparaat voldoende tijd om af te koelen voordat het water eruit wordt gegoten en het toestel wordt schoongemaakt.

Kooktijden

De vacuüm-kooktijden in de lijst zijn alleen maar tijden bij benadering omdat alle voedsel dat gekookt moet worden, verschillend van aard en consistentie is. Bij het verwerken van bevroren voedsel, neemt de kooktijd met tenminste 30 % toe.

Dikte van het voedsel	10 mm	20 mm	30 mm	40 mm	50 mm	60 mm
Vlees Temperatuur 60° - 65°C	20 min	1 h	1 h 40 min	2 h 30 min	3 h 20 min	4 h 10 min
Vis Temperatuur 55° - 60°C	20 min	40 min	1 h	1 h 20 min	1 h 40 min	2 h
Gevogelte Temperatuur 63° - 65°C	20 min	1 h	1 h 20 min	1 h 40 min	2 h 30 min	3 h 20 min

Groenten Temperatuur 80° - 85°C	
Asperges	25 min
Aardappels	1 h 10 min
Wortelgroenten	1 h 40 min

Afval weggooien



Instrumenten gemerkt met dit symbool moeten apart weggegooid worden van het huishoudelijke afval, daar deze waardevolle materialen bevatten welke men kan recyclen. Juist wegdoen zal het milieu en de menselijke gezondheid beschermen. De plaatselijke autoriteit of handelaar kan daar informatie over geven.

Onderhoud en schoonmaken

- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat voldoende afkoelen voordat men het schoonmaakt.
- Om elektrische schokken te voorkomen maak dit apparaat nooit schoon met water en dompel het nooit onder.
- Gebruik geen schuurmiddel of bijtende schoonmaakmiddelen.
- De buitenkant mag schoongeveegd worden met een vochtige pluisvrije doek.
- Het waterreservoir, rek en de deksel mogen schoongemaakt worden met warmwater en zeep; daarna goed afdrogen

Garantieverklaring

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen als glaskannen etc. Deze garantieverklaring heeft geen invloed op uw wettelijke rechten, en ook niet op uw legale rechten welke men heeft als een consument onder de toepasselijke nationale wetgeving welke de aankoop van goederen beheerst. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

Horno de agua Sous Vide

Estimado Cliente,

Antes de utilizar el aparato, lea atentamente estas instrucciones y conserve este manual para cualquier consulta posterior. El aparato sólo debe ser usado por personas que se han familiarizado con estas instrucciones.

Conexión a la red

Este aparato solo se debe conectar a una toma de corriente con conexión a tierra instalada según las normas en vigor. Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características. Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.


Elementos componentes

1. Tapa
2. Asa de la tapa
3. Bandeja de agua
4. Asa de transporte
5. Cable eléctrico con clavija
6. Rejilla
7. Panel de control

Panel de control

- A. Visualizador
- B. Ajuste del tiempo
- C. Más
- D. Confirmar/Cancelar
- E. Encender/Apagar
- F. Luz indicadora de conexión
- G. Menos
- H. Control de temperatura con luz indicadora

Instrucciones importantes de seguridad

- Para evitar cualquier peligro, la reparación del aparato eléctrico o del cable de alimentación deben ser realizadas por técnicos cualificados. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa.
- Antes de limpiar el aparato, asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica y se haya enfriado por completo. Para tener información detallada sobre la limpieza del aparato, consulte la sección *Limpieza y mantenimiento*.
- Para evitar el riesgo de electrocución, no limpie el aparato con agua ni la sumerija.
- **Precaución:** El uso incorrecto puede provocar lesiones personales graves.
-  Las superficies exteriores del aparato se calientan durante su funcionamiento y se mantendrán calientes durante cierto tiempo. **Cuidado: ¡existe peligro de quemaduras!** No toque ninguna pieza del aparato excepto las asas.
- El cable eléctrico y la clavija del

- aparato se deben mantener limpios y secos en todo momento.
- Este aparato ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo
 - en cocinas de personal, en oficinas y otros puntos comerciales,
 - en empresas agrícolas,
 - por los clientes de hoteles, pensiones, etc. y alojamientos similares,
 - en casas rurales.
 - Este aparato podrá ser utilizado por niños (mayores de 8 años) y personas con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimiento del producto, siempre que hayan recibido la supervisión o instrucciones referentes al uso del aparato y entiendan por completo el peligro y las precauciones de seguridad.
 - Los niños no deben jugar con el aparato.
 - No se debe permitir que los niños realicen ningún trabajo de limpieza o mantenimiento del aparato a menos que esté bajo vigilancia y tengan más de 8 años.
 - El aparato y su cable eléctrico siempre se deben mantener fuera del alcance de niños menores de 8 años.
 - **Precaución:** Mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
 - Antes de utilizar el aparato, siempre se debe comprobar que tanto la unidad principal, el cable de alimentación como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato haya caído sobre una superficie dura, o se haya tirado en exceso del cable de alimentación, no se deberá utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
 - **Desenchufe siempre el aparato**
 - **después del uso,**
 - **si hay una avería,**
 - **antes de limpiarlo.**
 - Cuando se desenchufa la clavija de la pared, nunca tirar del cable de alimentación.
 - No permita que el cable eléctrico cuelgue suelto; se debe mantener el cable suficientemente alejado de las partes calientes del aparato.
 - Durante su funcionamiento, el aparato se debe colocar sobre una superficie resistente al calor y al agua.
 - No sitúe el aparato encima o cerca de superficies calientes o llamas de fuego, por ejemplo placas eléctricas o fuegos de gas. No ponga el aparato

en funcionamiento debajo de armarios de pared, etc. porque podrían resultar dañados por el vapor que se desprende por la tapa durante su utilización.

- Durante la utilización de este aparato, asegúrese de que
 - sólo se utilizan accesorios auténticos,
 - el aparato está bajo supervisión en todo momento
 - se ha llenado el depósito de agua con agua limpia del grifo. .
- **Precaución:** No ponga el aparato en funcionamiento hasta que la bandeja de agua y la rejilla estén correctamente instaladas
- Utilice siempre una manopla de horno para extraer la bandeja de agua.
Precaución: Al retirar la tapa, tenga cuidado con el vapor desprendido y el agua caliente producida por la condensación: **existe peligro de quemaduras.**
- No mueva el aparato hasta que se haya enfriado por completo.
- No se acepta responsabilidad alguna si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.

Cocción al vacío

Mediante la cocción al vacío, los alimentos se cocinan con la técnica de baja temperatura al "baño maría" dentro de una bolsa sellada al vacío. El rango de temperatura ideal para esta técnica de cocción es entre 55° y 65°C. La pasteurización de los alimentos se consigue a una temperatura de 62°C en el núcleo de los alimentos. Los alimentos se cocinan a una temperatura uniforme y como resultado

se consigue la consistencia perfecta en todo el alimento, preservando los jugos y los aromas propios.

Dado que la cocción al vacío se realiza a temperaturas bajas, es esencial la higiene y la manipulación rápida de los alimentos. Después de la cocción al vacío, los alimentos se deben consumir inmediatamente, o se deben enfriar en agua con hielo y después se deben congelar o conservar en un frigorífico a temperaturas inferiores a 3°C.

Para la cocción al vacío sólo se deben utilizar bolsas para vacío de alta calidad adecuadas para la congelación o para el calentamiento.

Puesta en marcha

Retire completamente el material de embalaje y limpie el aparato (ver *Limpieza y mantenimiento*).

Funcionamiento

Control de la temperatura

A temperaturas de hasta 65°C, existe un variación positiva de 1°C. Con temperaturas superiores a 70°C, existe una variación positiva de 3°C. Estos factores se deben tener en cuenta a la hora de ajustar la temperatura; por ejemplo cuando se requiere una temperatura de 73°C, el control de temperatura se debe ajustar a 70°C.

Llenar de agua

- Coloque la bandeja de agua en el aparato y la rejilla dentro de la bandeja.
- Llene la bandeja de agua templada. De este modo se reducirá el tiempo

necesario para alcanzar la temperatura de cocción necesaria. Nota: el sensor incorporado podría tardar varios minutos en registrar la temperatura actual del agua. Si se utiliza agua fría, los tiempos de cocción indicados en la tabla siguiente deberán incrementarse en 30 minutos como mínimo.








- Al llenar la bandeja de agua, respete siempre las señales de nivel Mín y Máx. La cantidad mínima de agua son 2.6 l, y la máxima 5.6 l.
- Al llenar la bandeja, recuerde que el nivel del agua subirá al introducir las bolsas con los alimentos. Por lo tanto, recomendamos utilizar una cantidad menor de agua y a continuación, cuando sea necesario, añadir más agua hasta el nivel máximo después de introducir las bolsas al vacío en la bandeja.

Añadir los alimentos que se van a cocinar

- Introduzca las bolsas con los alimentos envasados al vacío dentro del aparato.
- Compruebe que las bolsas están cubiertas de agua en todo momento. Si observa una bolsa flotando en la superficie, coloque encima un peso adecuado (por ejemplo un plato).
- Cierre la tapa. El aparato funciona correctamente sólo cuando la tapa está correctamente cerrada.

Programar el aparato

- Enchufe el cable eléctrico en la toma de la parte posterior del aparato y conecte la clavija en una toma de corriente.

- Pulse el botón Encender/Apagar  durante al menos 2 segundos. La luz indicadora de conexión se encenderá y el visualizador indicará '0000'.
- Pulse el botón de temperatura . El visualizador indica '40°C'.
- Ajuste la temperatura de cocción deseada utilizando los botones +/- . El valor de la temperatura se puede ajustar en pequeños avances con una única pulsación; si se mantiene el botón pulsado el valor cambiará rápidamente.
- Pulse el botón del temporizador ; el visualizador indica '00:01' (horas : minutos).
- Ajuste el tiempo de cocción deseado utilizando los botones +/-.
- Inicie el proceso de cocción pulsando el botón de confirmación  .
- Después de alcanzar la temperatura configurada, la luz indicadora de temperatura  comenzará a parpadear.
- Cuando el tiempo de cocción programado haya transcurrido, se escuchará una señal sonora y la luz indicadora se apagará. En este momento, se pueden extraer las bolsas y consumir o guardar los alimentos.
- Apague el aparato pulsando el botón Encender/Apagar  durante al menos 2 segundos.
- Después de utilizar el aparato, desenchufe siempre el cable eléctrico de la toma de corriente; antes de vaciar el agua y limpiar el aparato, espere el tiempo suficiente hasta que el aparato se haya enfriado.

Tiempo de cocción

Los tiempos de cocción son sólo tiempos aproximados, porque cada alimento es de distinta naturaleza y consistencia. Los tiempos de cocción al vacío de la lista son sólo aproximados, porque cada alimento tiene una naturaleza y consistencia diferentes. Si se cocinan alimentos congelados, los tiempos de cocción incrementarán al menos un 30 %.

Grosor de los alimentos	10 mm	20 mm	30 mm	40 mm	50 mm	60 mm
Carne Temperatura 60° - 65°C	20 min	1 h	1 h 40 min	2 h 30 min	3 h 20 min	4 h 10 min
Pescado Temperatura 55° - 60°C	20 min	40 min	1 h	1 h 20 min	1 h 40 min	2 h
Aves Temperatura 63° - 65°C	20 min	1 h	1 h 20 min	1 h 40 min	2 h 30 min	3 h 20 min

Verdura Temperatura 80° - 85°C	
Espárragos	25 min
Patatas	1 h 10 min
Tubérculos	1 h 40 min

- El exterior del aparato se puede limpiar con un paño limpio y húmedo.
- La bandeja de agua, la rejilla y la tapa se pueden limpiar en agua templada con jabón; después séquelos por completo.

Eliminación



Los dispositivos en los que figura este símbolo deben ser eliminados por separado de la basura doméstica, porque contienen componentes valiosos que pueden ser reciclados. La eliminación correcta ayuda a proteger el medio ambiente y la salud de las personas. Consulte a las autoridades municipales o el establecimiento de venta donde podrán facilitarle la información relevante. Los aparatos eléctricos que ya no son utilizables se pueden entregar gratuitamente en el establecimiento de venta.

Limpieza y mantenimiento

- Desenchufe siempre el aparato de la pared y espere hasta que se haya enfriado suficientemente antes de limpiarlo.
- Para evitar riesgo de electrocución, no limpie la unidad con agua ni la sumerja.
- No emplee productos de limpieza abrasivos o muy fuertes.

Garantía

Este producto está garantizado por un período de dos años, contado a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto en materiales o mano de obra. Esta garantía sólo es válida si el aparato ha sido utilizado siguiendo las instrucciones de uso, siempre que no haya sido modificado, reparado o manipulado por cualquier persona no autorizada o haya sido estropeado como consecuencia de un uso inadecuado del mismo. Naturalmente esta garantía no cubre las averías debidas a uso o desgaste normales, así como aquellas piezas de fácil rotura tales como cristales, piezas cerámicas, etc. Esta garantía no afecta a los derechos legales del consumidor ante la falta de conformidad del producto con el contrato de compraventa.

Pentola per cottura sottovuoto

Gentile Cliente,

Prima di utilizzare l'apparecchio, vi raccomandiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di conservarle per farvi riferimento anche in futuro. L'apparecchio deve essere utilizzato solo da persone che hanno preso familiarità con le seguenti istruzioni.

Collegamento alla rete

L'apparecchio deve essere collegato esclusivamente a una presa di corrente elettrica con messa a terra, installata a norma di legge. Assicuratevi che la tensione dell'alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta portadati. Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.


Descrizione

1. Coperchio
2. Manico del coperchio
3. Vaschetta per l'acqua
4. Maniglia per trasporto
5. Cavo di alimentazione con spina
6. Griglia
7. Pannello dei comandi

Pannello dei comandi

- A. Display
- B. Impostazione del tempo
- C. Più
- D. Conferma/Cancello
- E. Acceso/Spento (On/Off)
- F. Spia luminosa principale
- G. Meno
- H. Regolatore della temperatura con spia luminosa

Importanti norme di sicurezza

- Per evitare ogni rischio, le riparazioni a questo apparecchio elettrico o al cavo di alimentazione devono essere effettuate dal nostro servizio di assistenza tecnica. Nel caso siano necessarie riparazioni, vi preghiamo di inviare l'apparecchio al nostro centro di assistenza tecnica.
- Assicuratevi che l'apparecchio sia disinserito dalla presa di corrente e si sia raffreddato completamente prima di pulirlo. Per informazioni più dettagliate su come pulire l'apparecchio, consultate la sezione *Manutenzione e pulizia*.
- Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite l'apparecchio con acqua e non immergetelo in acqua.
- **Avvertenza:** Il cattivo uso può essere causa di gravi lesioni alla persona.
-  Le superfici esterne accessibili diventano molto calde durante l'uso e rimarranno calde per un certo tempo anche dopo l'uso. **Avvertenza: c'è il pericolo di scottarsi!** Non toccate nessun elemento dell'apparecchio al di fuori dei manici.

- Il cavo di alimentazione e la spina dell'apparecchio devono rimanere sempre puliti e asciutti.
- Questo apparecchio è studiato per il solo uso domestico o per impieghi simili, come per esempio
 - in cucine per il personale, negozi, uffici e altri ambienti simili di lavoro,
 - in aziende agricole,
 - da clienti di alberghi, motel e sistemazioni simili,
 - da clienti di pensioni "bed-and-breakfast" (letto & colazione).
- Il presente apparecchio può essere usato da bambini (di almeno 8 anni di età) e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o da persone senza particolari esperienze o conoscenze, purché siano sotto sorveglianza o siano state date loro istruzioni sull'uso dell'apparecchio e comprendano pienamente i rischi e le precauzioni di sicurezza che l'apparecchio comporta.
- Ai bambini non deve essere consentito di giocare con l'apparecchio.
- Ai bambini non deve essere consentito di effettuare operazioni di pulizia o di manutenzione sull'apparecchio a meno che non siano supervisionati da un adulto e siano comunque più grandi di 8 anni di età.
- L'apparecchio e il cavo di alimentazione devono essere tenuti sempre fuori della portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale esistente, per esempio di soffocamento.
- Prima di ogni utilizzo dell'apparecchio, controllate attentamente che l'apparecchio e gli accessori inseriti non presentino tracce di deterioramento. Se per esempio fosse caduto battendo su una superficie dura, o se è stata usata una forza eccessiva nel tirare il cavo di alimentazione, l'apparecchio non va più usato: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.
- **Disinserite sempre la spina dalla presa di corrente**
 - **dopo l'uso,**
 - **in caso di cattivo funzionamento,**
 - **prima di pulire l'apparecchio.**
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione ma afferrate direttamente

la spina.

- Non lasciate pendere liberamente il cavo di alimentazione; tenete il cavo lontano dagli elementi caldi dell'apparecchio.
- Durante l'uso ponete l'apparecchio su una superficie resistente al calore e all'umidità.
- Non installate l'apparecchio vicino o sopra delle superfici calde o a fiamma libera come piastre elettriche o fornelli a gas. Non mettete in funzione l'apparecchio sotto stipi pensili o altro perché il vapore eventualmente emesso dal coperchio potrebbe provocare danni.
- Quando utilizzate l'apparecchio, assicuratevi che
 - siano usati solo accessori originali;
 - l'apparecchio resti sempre sotto sorveglianza;
 - la vaschetta dell'acqua sia stata riempita con acqua fresca di rubinetto.
- **Avvertenza:** Non mettete in funzione l'apparecchio se la vaschetta dell'acqua e la griglia non sono fissate correttamente.
- Utilizzate sempre un guanto da forno per rimuovere la vaschetta dell'acqua.
Avvertenza: Quando togliete il coperchio prestate attenzione al vapore che fuoriesce e allo sgocciolio dell'acqua di condensa: **esiste il pericolo di riportare scottature.**
- Non spostate l'apparecchio se non si è raffreddato completamente.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.

Cottura sottovuoto

Con la cottura sottovuoto, gli alimenti sono cotti a bassa temperatura sigillati in bustine sottovuoto in un bagno di acqua. Le

temperature ideali per questo tipo di cottura variano dai 55° ai 65°C. La pastorizzazione degli alimenti si ottiene con una temperatura al cuore di 62°C. Il riscaldamento omogeneo degli alimenti porta alla consistenza perfetta dell'intero contenuto e così i succhi e gli aromi rimangono pressoché inalterati.

Se si esegue la cottura sottovuoto a basse temperature sono importanti l'igiene e la rapida lavorazione degli alimenti. Dopo la cottura sottovuoto, gli alimenti vanno consumati immediatamente o raffreddati in acqua ghiacciata e poi congelati o conservati in frigorifero a una temperatura inferiore ai 3°C.

Per la cottura sottovuoto utilizzate solo sacchetti di alta qualità adatti al congelamento sottovuoto.

Primo utilizzo

Eliminate completamente tutto il materiale di imballaggio e pulite l'apparecchio (ved. *Manutenzione e pulizia*).

Modalità d'impiego

Regolatore della temperatura

A temperature sino a 65°C, si ha una variazione di più 1°C. Con temperature superiori ai 70°C, si ha una variazione di più di 3°C. Dovete tenere conto di questi fattori quando impostate la temperatura; per esempio: se vi serve una temperatura di 73°C, dovete impostare il regolatore di temperatura sui 70°C.

Rabbocco dell'acqua

- Mettete la vaschetta dell'acqua nell'apparecchio e sistemate la griglia

all'interno della vaschetta.

- Riempite di acqua calda la vaschetta. Questo ridurrà il tempo necessario per il raggiungimento della temperatura di cottura richiesta. Nota: ci potrebbero volere diversi minuti prima che il sensore integrato rilevi la temperatura effettiva dell'acqua. Se utilizzate acqua fredda, i tempi di cottura specificati nella tabella che segue devono essere aumentati di almeno 30 minuti.
- Quando rabboccate la vaschetta di acqua, rispettate sempre i segni di Min e di Max riportati. È necessario un minimo di 2,6 l di acqua e la capacità massima è di 5,6 l.
- Nel riempire la vaschetta, tenete conto che il livello dell'acqua aumenterà quando vi immergerete i sacchetti con gli alimenti. Vi consigliamo quindi di utilizzare la quantità minima di acqua e di aggiungere altra acqua calda sino a raggiungere il livello massimo solo dopo aver inserito nella vaschetta i sacchetti sottovuoto con gli alimenti.

Aggiungere alimenti da cucinare

- Sistemate i sacchetti sottovuoto con dentro gli alimenti nell'apparecchio.
- Accertatevi che i sacchetti restino sempre coperti di acqua. Se vedete un sacchetto galleggiare in superficie, sistemateci sopra un peso adeguato (per esempio un piatto).
- Mettete il coperchio. Il corretto funzionamento dell'apparecchio è assicurato solo se il coperchio è inserito correttamente.

Programmazione dell'apparecchio

- Inserite il cavo di alimentazione nella presa sul retro dell'apparecchio e collegate la spina elettrica a una presa di corrente adatta.
- Premete il tasto On/Off "⏻" per almeno 2 secondi. La spia luminosa principale si accende e sul display compaiono le cifre "0000".
- Premete il tasto della temperatura "🌡️". Sul display compare l'indicazione "40°C".
- Impostate la temperatura di cottura desiderata agendo sui tasti +/- . Le impostazioni della temperatura possono essere regolate a piccoli passi con un'unica pressione; mantenete premuto il tasto se volete avanzare rapidamente.
- Premete il tasto del timer "⌚"; sul display compaiono le cifre "00:01" (ore : minuti).
- Impostate il tempo di cottura necessario agendo sui tasti +/-.
- Date il via al processo di cottura premendo il tasto di conferma "▶️ □".
- Poco prima del raggiungimento della temperatura pre-impostata, la spia luminosa della temperatura "🌡️" comincia a lampeggiare.
- Allo scadere del tempo di cottura programmato, si sentirà un segnale acustico e le spie luminose si spegneranno. A questo punto potete togliere i sacchetti degli alimenti e consumarli o conservarli.
- Spegnete l'apparecchio premendo il tasto On/Off "⏻" per almeno 2 secondi.
- Staccate sempre la spina dalla presa di corrente elettrica dopo l'uso; lasciate all'apparecchio il tempo sufficiente per raffreddarsi prima di versare via l'acqua e pulire l'apparecchio.

Tempi di cottura

I tempi di cottura sottovuoto riportati qui sotto sono solo approssimativi, visto che ogni alimento da cucinare è di diversa natura e consistenza. Se lavorate alimenti congelati, i tempi di cottura devono essere aumentati di almeno il 30 %.

Spessore dell'alimento	10 mm	20 mm	30 mm	40 mm	50 mm	60 mm
Carne rossa Temperatura 60° - 65°C	20 min	1 h	1 h 40 min	2 h 30 min	3 h 20 min	4 h 10 min
Pesce Temperatura 55° - 60°C	20 min	40 min	1 h	1 h 20 min	1 h 40 min	2 h
Pollame Temperatura 63° - 65°C	20 min	1 h	1 h 20 min	1 h 40 min	2 h 30 min	3 h 20 min

Ortaggi Temperatura 80° - 85°C	
Asparagi	25 min
Patate	1 h 10 min
Ortaggi da radice	1 h 40 min

Manutenzione e pulizia

- Prima di pulire l'apparecchio, disinserite sempre la spina dalla presa di corrente e lasciate all'apparecchio il tempo di raffreddarsi sufficientemente.
- Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite l'apparecchio con acqua e non immergetelo in acqua.
- Non usate soluzioni abrasive o detergenti concentrati.

- Le pareti esterne dell'unità centrale vanno pulite con un panno umido non lanuginoso.
- La vaschetta dell'acqua, la griglia e il coperchio possono essere lavati con acqua calda e sapone; asciugate accuratamente in seguito.

Smaltimento



Gli apparecchi contrassegnati con questo simbolo devono essere smaltiti separatamente dai normali rifiuti domestici perché contengono materiali di valore che possono essere riciclati. Lo smaltimento adeguato protegge l'ambiente e la salute umana. Le autorità locali o il negoziante di riferimento possono fornire ulteriori informazioni in materia.

Dichiarazione di garanzia

La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata

da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o simili non vengono riconosciuti. La presente garanzia non pregiudica i vostri diritti legali, né i diritti acquisiti in quanto consumatore e riconosciuti dalla legislazione nazionale vigente che disciplina l'acquisto di beni. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.

Sous-Vide vandbad

Kære kunde,

Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt, og derefter gemmes til senere reference. Apparatet bør kun benyttes af personer der er bekendt med denne brugsanvisning.

El-tilslutning

Apparatet bør kun tilsluttes til en stikkontakt, der er beskyttet mod jordfejl og installeret i overensstemmelse med el-regulativet. Vær opmærksom på, om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet. Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.

Apparatets dele

1. Låg
2. Håndtag på låget
3. Vandbeholder
4. Bærehåndtag
5. Ledning med stik
6. Rist
7. Kontrolpanel


Kontrolpanel

- A. Display
- B. Indstilling af tid
- C. Plus
- D. Bekræft/Afbryd
- E. Tænd/Sluk
- F. Hovedindikatorlys
- G. Minus
- H. Temperaturkontrol med indikatorlys

Vigtige sikkerhedsregler

- For at undgå farer skal reparation

af dette elektriske apparat eller dets ledning, altid udføres af vores kundeservice. Hvis reparation er nødvendig, skal apparatet sendes til vores afdeling for kundeservice.

- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt af inden rengøring. Detaljeret information om rengøring af apparatet findes i afsnittet *Rengøring og vedligehold*.
- For at undgå elektrisk stød bør apparatet ikke rengøres med vand og heller ikke nedsænkes i vand.
- **Advarsel:** Misbrug kan forårsage alvorlig personskade.
-  Kabinettets ydre flader bliver meget varme under brug og vil også være det et godt stykke tid bagefter. **Advarsel: Fare for skoldning!** Berør aldrig disse dele, tag altid kun i håndtagene.
- Apparatets ledning og stik må til enhver til holdes rene og tørre.
- Dette apparat er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom
 - i tekøkkener, kontorer eller andre

- mindre virksomheder,
- landbrugsvirksomheder,
- af kunder på hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender,
- B&B pensionater.
- Dette apparat kan benyttes af børn (som er mindst 8 år) og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, såfremt de har fået vejledning og instruktion i brugen af dette apparat og fuldt ud forstår alle farer og forholdsregler vedrørende sikkerheden som brug af apparatet medfører.
- Børn må aldrig få lov til at lege med apparatet.
- Børn må aldrig få lov til at udføre rengørings- eller vedligeholdelsesarbejde på dette apparat, medmindre de er under opsyn og mindst 8 år gamle.
- Apparatet og dets ledning må altid holdes væk fra børn som er yngre end 8 år.
- **Advarsel:** Hold altid børn væk fra emballagen eftersom den udgør en potentiel fare. Der er f.eks. risiko for kvælning.
- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade eller der er blevet trukket i ledningen med stor kraft, må det ikke længere benyttes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- **Tag altid stikket ud af stikkontakten**
 - efter brug,
 - i tilfælde af fejlfunktion,
 - inden rengøring af apparatet.
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- Lad aldrig ledningen hænge frit; ledningen skal altid holdes langt væk fra apparatets varme dele.
- Under brug må apparatet placeres på en vand- og varmekæbe overflade.
- Placer aldrig apparatet på eller nær ved varme overflader eller åben ild såsom kogeplader eller gasblus. Benyt ikke apparatet under overskabe og lign., da disse kan blive beskadigede fordi der kommer varm damp ud fra låget under brugen.
- Når man benytter apparatet, skal man sørge for
 - kun at benytte originalt tilbehør,
 - altid at holde apparatet under opsyn
 - at vandbeholderen er blevet fyldt med rent postevand.
- **Advarsel:** Benyt ikke apparatet medmindre vandbeholderen og risten er sat korrekt i.
- Benyt altid grydelapper når vandbeholderen skal tages ud. **Advarsel:** Når låget løftes op, skal man passe på udslip af damp og dryp af kondenseret varmt vand: **Der er fare for skoldning!**

- Flyt aldrig apparatet medmindre det er kølet helt af.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.

Tilberedning i Sous-Vide vandbad

Ved denne form for vakuumkogning bliver maden tilberedt ved lave temperaturer i et vandbad, mens den er forseglet i en vakuumpose. Det ideelle temperaturområde for den form for tilberedning ligger på 55° til 65°C. Pasteurisering af maden opnås ved en kernetemperatur på 62°C. Den jævne opvarmning af maden resulterer i perfekt konsistens af hele indholdet, så saft og smag stort set ikke påvirkes.

Eftersom vakuumkogning udføres ved lave temperaturer, er hygiejne og hurtig bearbejdning af fødevarerne afgørende. Efter vakuumkogningen må maden enten spises med det samme, eller afkøles i isvand og derefter dybfryses eller opbevares i køleskab ved en temperatur under 3°C.

Til vakuumkogningen må man udelukkende benytte vakuumposer af høj kvalitet, som er egnet til såvel dybfrysning samt opvarmning.

Før brug

Fjern alle indpakningsmaterialer fuldstændigt og rengør apparatet (se under *Rengøring og vedligehold*).

Betjening

Temperaturkontrol

Ved temperaturer op til 65°C, er der et udsving på plus 1°C. Ved temperaturer over 70°C, er der et udsving på plus 3°C.

Disse faktorer bør tages i betragtning når temperaturen indstilles; f.eks. hvis man har brug for en temperatur på 73°C må temperaturkontrollen indstilles på 70°C.

Påfyldning af vand

- Sæt vandbeholderen i apparatet og placer risten i vandbeholderen.
- Fyld vandbeholderen med varmt vand. Dette forkorter tiden indtil den nødvendige tilberedningstemperatur er nået. Bemærk: Det kan tage adskillige minutter for den indbyggede sensor at registrere den aktuelle vandtemperatur. Ved brug af koldt vand vil tilberedningstiderne angivet i tabellen herunder øge med mindst 30 minutter.
- Når vandbeholderen fyldes med vand skal man altid overholde Min og Max markeringerne. Der er brug for mindst 2,6 l vand, og der kan maksimalt påfyldes 5,6 l.
- Når vandbeholderen fyldes op, skal man huske på at vandstanden vil stige når poserne med mad kommer i. Vi anbefaler derfor at man benytter mindre vand og derefter, om nødvendigt, tilsætter mere varmt vand op til maksimum markeringen efter at vakuumposerne er blevet lagt i vandbeholderen.

Placering af maden der skal tilberedes

- Placer vakuumposerne med fødevarerne i apparatet.
- Sørg for at poserne til enhver tid er dækket af vand. Hvis man ser at en pose flyder op til overfladen, kan man lægge lidt vægt (f.eks. en tallerken) ovenpå posen.
- Sæt låget på. Apparatet kan kun fungere korrekt, når låget er sat rigtigt på.

Programmering af apparatet

- Sæt ledningen ind i fatningen på bagsiden af apparatet og tilslut stikket til en passende stikkontakt
- Tryk på tænd/sluk-knappen 'ⓘ' i mindst 2 sekunder. Hovedindikatorlyset vil tænde og displayet viser '0000'.
- Tryk på temperaturknappen 'Ⓜ'. Displayet viser '40°C'.
- Indstil den ønskede tilberedningstemperatur ved hjælp af +/- knapperne. Temperaturindstillingerne kan justeres i små trin ved et enkelt tryk; hvis knappen holdes nede resulterer det i hurtig visning.
- Tryk på tidsindstillingsknappen 'Ⓢ'; displayet viser '00:01' (tim : min).
- Indstil den ønskede tilberedningstid ved hjælp +/- knapperne.
- Start tilberedningen ved at trykke på bekræft-knappen '▷ □'.
- Kort inden den forindstillede temperatur er nået, vil temperatur indikatorlyset 'Ⓜ' begynde at blinke.
- Når den indstillede tilberedningstid er gået, høres en bippelyd og indikatorlyset slukker. Poserne kan herefter tages op og benyttes eller opbevares.
- Sluk for apparatet ved at trykke på tænd/sluk-knappen 'ⓘ' i mindst 2 sekunder.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug; lad apparatet få tilstrækkelig tid til at køle af inden vandet hældes ud og apparatet rengøres.

Tilberedningstider

Tilberedningstiderne vist her er omtrentlige, da de forskellige fødevarer har forskellige egenskaber og konsistens. Hvis der tilberedes frosne fødevarer vil tilberedningstiderne øge med mindst 30 %.

Madens tykkelse	10 mm	20 mm	30 mm	40 mm	50 mm	60 mm
Kød Temperatur 60° - 65°C	20 min	1 h	1 h 40 min	2 h 30 min	3 h 20 min	4 h 10 min
Fisk Temperatur 55° - 60°C	20 min	40 min	1 h	1 h 20 min	1 h 40 min	2 h
Fjerkræ Temperatur 63° - 65°C	20 min	1 h	1 h 20 min	1 h 40 min	2 h 30 min	3 h 20 min

Grøntsager Temperatur 80°- 85°C	
Asparges	25 min
Kartofler	1 h 10 min
Rodfrugter	1 h 40 min

Rengøring og vedligehold

- Tag altid stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå elektrisk stød bør apparatet ikke rengøres med vand og heller ikke nedsænkes i vand.
- Brug ikke slibende eller skræppe rengøringsmidler.
- Ydersiden kan rengøres med en fugtig, frugfri klud.
- Vandbeholderen, risten og låget kan rengøres med varmt sæbevand; tør delene grundigt af bagefter.

Bortskaffelse



Apparater mærket med dette symbol må ikke smides ud sammen med

husholdningsaffaldet, da de indeholder værdifulde materialer som kan genbruges. Korrekt bortskaffelse beskytter både miljøet og menneskers helbred. Din kommune eller forhandleren kan give dig yderligere information om dette.

Garantierklæring

På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabrikationsfejl.

Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skørbare dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Denne garanti har ingen indvirkning på dine lovmæssige rettigheder, heller ikke de nationale forbrugerrettigheder om anskaffelse af varer. Hvis produktet ikke fungerer og må returneres, skal det pakkes forsvarligt ind, og navn, adresse samt årsagen til returneringen skal vedlægges. Hvis dette sker mens garantien stadig dækker, må garantibeviset og kvitteringen også lægges ved. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.

Vakuumkokare

Bästa kund!

Innan du använder apparaten bör du läsa denna bruksanvisning noga och spara den för framtida referens. Apparaten bör endast användas av personer som bekantat sig med dessa instruktioner.

Anslutning till vägguttaget

Apparaten bör endast anslutas till ett felfritt jordat uttag installerat enligt gällande bestämmelser. Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt. Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.

Konstruktion

1. Lock
2. Lockhandtag
3. Vattenbricka
4. Bärhandtag
5. Elsladd med kontakt
6. Galler
7. Kontrollpanel


Kontrollpanel

- A. Display
- B. Tidsinställning
- C. Plus
- D. Bekräfta/Avbryt
- E. På/Av
- F. Huvudindikatorlampa
- G. Minus
- H. Temperaturkontroll med indikatorlampa

Viktiga säkerhetsföreskrifter

- För att undvika risker får reparationer av denna elektriska apparat

eller dess elsladd endast utföras av vår kundservice. Om det krävs reparation, bör du skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar.

- Dra alltid ut kontakten ur vägguttaget och se till att apparaten är avstängd innan rengöring påbörjas. Se avsnittet *Skötsel och rengöring* för detaljerad information om hur apparaten bör rengöras.
- På grund av risken för elektrisk stöt bör apparaten inte rengöras med eller doppas i vatten.
- **Varning:** Felaktig användning kan orsaka svåra personskador.
-  De ytor i höljet som man kommer åt blir mycket heta när apparaten är påkopplad och är även heta en tid efter att apparaten stängs av. **Varning: risk för skållning!** Rör inga andra delar av apparaten än handtagen.
- Apparatens elsladd och sockel måste alltid hållas rena och torra.
- Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom - i personalkök, kontor och andra

- kommersiella miljöer,
 - i företag inom jordbrukssektorn,
 - för gäster i hotell, motell och liknande inkvarteringsställen,
 - för gäster i bed-and-breakfast hus.
- Denna apparat kan användas av barn (minst 8 år gamla) och av personer som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som har bristfällig erfarenhet och kunskap, förutsatt att dessa personer är under uppsyn eller har fått tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning och vet vilka risker och säkerhetsåtgärder som användningen innefattar.
- Barn bör inte tillåtas leka med apparaten.
- Barn bör inte tillåtas rengöra eller utföra service på apparaten ifall de inte är övervakade och minst 8 år gamla.
- Apparaten och dess elsladd bör hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
- **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
- Innan varje användning bör apparaten samt dess elsladd och monterade tillbehör inspekteras noga så att de inte har några skador. Om apparaten t ex har tappats på en hård yta, eller om elsladden har utsatts för alltför hård kraft, bör den inte längre användas: Även osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- **Dra alltid ut kontakten ur vägguttaget**
 - efter användning,
 - ifall apparaten skulle krångla,
 - innan apparaten rengörs.
- Dra ut kontakten ur vägguttaget genom att hålla i kontakten, aldrig i sladden.
- Låt inte elsladden hänga fritt; sladden måste hållas på säkert avstånd från apparatens heta delar.
- Då apparaten används bör den vara placerad på en yta som är värmetålig och vattenbeständig.
- Placera inte apparaten på eller nära heta ytor eller öppen eld såsom kokplattor eller gasläggor. Använd inte apparaten under väggskåp eller liknande eftersom dessa kan skadas av den ånga som släpps ut från locket vid användning.
- När du använder denna apparat, se till att
 - endast genuina tillbehör används,
 - apparaten är under uppsikt hela tiden,
 - vattenbrickan har fylts med rent kranvatten.
- **OBS:** Använd inte apparaten om inte vattenbrickan och gallret är ordentligt ditsatta
- Använd alltid en grytlapp/grytvante när du tar bort vattenbrickan **OBS:** Se upp för het ånga och hett droppande kondensvatten när du lyfter locket: **risk för skällning.**
- Flytta inte apparaten förrän den har svalnat helt.

- Inget ansvar godtas om skada uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner inte följts.

Vakuumtillagning

Med vakuumtillagning tillagas maten, förseglad i en vakuumpåse, med låg temperatur i ett vattenbad. Det idealiska temperaturintervallet för sådan tillagning är 55° till 65°C. Pastörisering av maten uppnås vid kärntemperaturen 62°C. Den jämna uppvärmningen av maten ger perfekt konsistens hos hela innehållet så att matens vätskor och smaker blir i stort sett opåverkade.

Då vakuumtillagning görs med låga temperaturer är hygien och snabb hantering avgörande. När det är vakuumtillagat måste maten antingen förtäras på en gång eller kylas i isvatten och sedan djupfrysas eller förvaras i ett kylskåp med en temperatur på 3°C eller lägre.

Endast vakuumpåsar av hög kvalitet som är lämpliga både för frysning och uppvärmning måste användas vid vakuumtillagning.

Före första användningen

Avlägsna ev. förpackningsmaterial och rengör apparaten (se *Skötsel och rengöring*).

Användning

Temperaturkontroll

Vid temperaturer på upp till 65°C, är det en avvikelse på plus 1°C. Vid temperaturer på över 70°C, är det en avvikelse på plus 3°C. Dessa faktorer ska man ha i åtanke när man ställer in temperaturen; om man exempelvis

behöver en temperatur på 73°C, ska temperaturkontrollen ställas in på 70°C.

Fylla på vatten

- Sätt in vattenbrickan i apparaten och placera gallret i brickan.
- Fyll brickan med varmt vatten. Detta förkortar tiden innan önskad tillagningstemperatur uppnås. OBS: det kan ta flera minuter för den inbyggda sensorn att registrera den aktuella vattentemperaturen. Då kallt vatten används kommer tillagningstiderna som visas i tabellen nedan att öka med minst 30 minuter.
- Notera alltid min- och maxmarkeringarna när du fyller brickan med vatten. Ett minimum på 2,6 l vatten krävs och max är 5,6 l.
- När du fyller på vatten ska du också tänka på att vattennivån stiger när du lägger i matpåsarna. Vi rekommenderar därför att du använder en mindre mängd vatten och sen, när vakuumpåsarna har lagts på brickan, tillsätter mer varmt vatten upp till maxmarkeringen.

Lägga i den mat som ska lagas

- Placera vakuumpåsarna med mat i apparaten.
- Se till att påsarna hela tiden är täckta med vatten. Om du ser att en påse flyter på ytan, placera en lämplig vikt (t.ex. en tallrik) ovanpå den.
- Sätt på locket. Korrekt funktion garanteras endast när locket är ordentligt ditsatt.

Programmera enheten

- Sätt i elsadden i uttaget på apparatens baksida och anslut kontakten till ett lämpligt vägguttag.

- Tryck på PÅ-/Avknappen '⏻' i minst 2 sekunder. Huvudindikatorlampan tänds och displayen visar '0000'.
- Tryck på temperaturknappen '🌡️'. Displayen visar '40°C'.
- Ställ in önskad tillagningstemperatur med knapparna +/- . Temperaturinställningen kan göras i små steg med enkla tryck; om knappen hålls intryckt resulterar det i snabb skrollning.
- Tryck på timerknappen '⌚'; displayen visar '00:01' (tim : min).
- Ställ in önskad tillagningstid med knapparna +/- .
- Starta tillagningsprocessen genom att använda bekräftelseknappen '▶️'.
- Strax innan den förinställda tillagningstiden uppnås börjar temperaturindikatorlampan '🌡️' att blinka.
- När den programmerade tillagningstiden har nåtts hörs en ljudsignal och indikatorlampan släcks. Påsarna kan nu tas upp och användas eller förvaras.
- Stäng av apparaten genom att trycka på PÅ-/Avknappen '⏻' i minst 2 sekunder.
- Dra alltid ut kontakten ur vägguttaget efter användning; ge apparaten tillräcklig tid att svalna innan vattnet hålls ut och apparaten rengörs.

Tillagningstider

Tillagningstiderna som anges är endast ungefärliga tider, eftersom varje matprodukt som skall tillagas har olika egenskaper och konsistens. Vid bearbetning av fryst mat ökar tillagningstiden med minst 30 %.

Matens tjocklek	10 mm	20 mm	30 mm	40 mm	50 mm	60 mm
Kött Temperatur 60°- 65°C	20 min	1 h	1 h 40 min	2 h 30 min	3 h 20 min	4 h 10 min
Fisk Temperatur 55°- 60°C	20 min	40 min	1 h	1 h 20 min	1 h 40 min	2 h
Fågel Temperatur 63°- 65°C	20 min	1 h	1 h 20 min	1 h 40 min	2 h 30 min	3 h 20 min

Grönsaker Temperatur 80° - 85°C	
Sparris	25 min
Potatis	1 h 10 min
Rot- frukter	1 h 40 min

garantivillkoren. Denna garanti inverkar inte på dina lagstadgade rättigheter eller dina lagenliga rättigheter enligt den nationella konsumentskyddslagstiftningen. Ifall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personsador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

Skötsel och rengöring

- Dra alltid ut kontakten ur vägguttaget och låt apparaten svalna tillräckligt innan rengöring påbörjas.
- På grund av risken för elektrisk stöt bör apparaten inte rengöras eller doppas i vatten.
- Använd inte slipmedel eller starka rengöringsmedel.
- Apparatsens utsida kan rengöras med en fuktig, luddfri trasa.
- Vattenbrickan, gallret och locket kan rengöras med varmt vatten och diskmedel; torka noga efteråt.

Avfallshantering



Enheter märkta med denna symbol måste kasseras separat från hushållsavfallet, eftersom de innehåller värdefulla material som

kan återvinnas. Korrekt avfallshantering skyddar miljön och människors hälsa. Din lokala myndighet eller återförsäljare kan ge information i ärendet.

Garanti i Sverige och Finland

För material- och tillverkningsfel gäller 2 års garanti räknat från inköpsdagen mot uppvisande av specificerat inköpskvitto i överensstämmelse med de allmänna

Tyhjiökypsennin

Hyvä Asiakas,

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä tämä opas tulevaa tarvetta varten. Laitetta saavat käyttää vain henkilöt, jotka ovat tutustuneet näihin ohjeisiin.

Verkkoliitäntä

Laitte tulee liittää määräysten mukaisesti asennettuun pistorasiaan. Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilvessä mainittua jännitettä. Tämä tuote on kaikkien voimassa olevien CE-merkintöjä koskevien direktiivien mukainen.

Osat

1. Kansi
2. Kannen kahva
3. Vesisäiliö
4. Kantokahva
5. Liitäntäjohto ja pistotulppa
6. Ritilä
7. Ohjauspaneeli


Ohjauspaneeli

- A. Näyttö
- B. Ajan asettaminen
- C. Plus
- D. Vahvista/peruuta
- E. Päälle/pois
- F. Päämerkkivalo
- G. Miinus
- H. Merkkivalollinen lämpötilansäädin

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Vaarojen välttämiseksi ainoastaan valmistajan huoltopalvelu saa

korjata tämän sähkölaitteen ja uusia liitäntäjohtoon. Jos tarvitaan korjauksia, lähetä laite huolto-osastollemme.

- Varmista, että laitteesta on katkaistu virta ja että se on jäähtynyt täysin ennen puhdistamista. Yksityiskohtaisia tietoja laitteen puhdistuksesta on osassa *Puhdistus ja hoito*.
- Sähköiskun välttämiseksi älä puhdistu laitetta vedellä äläkä upota sitä veteen.
- **Varoitus:** Väärinkäytöstä saattaa seurata vakavia henkilövammoja.
-  Laitteen koskettavissa olevat ulkopinnat ovat kuumia käytön aikana ja jonkin aikaa käytön jälkeen. **Varoitus: – tulikuuma höyry polttaa.** Älä koske muihin laitteen osiin kuin kahvoihin.
- Laitteen liitäntäjohto ja pistotulppa täytyy pitää aina puhtaina ja kuivina.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten
 - ruokalaitteet, toimistot ja muut kaupalliset ympäristöt

- maatalousyritykset
- hotellien, motellien jne. ja vastaavien yritysten asiakkaat
- aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.
- Tätä laitetta saavat käyttää lapset (vähintään 8-vuotiaat) sekä henkilöt, joilla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittunut toimintakyky tai joilla on puuttuvat tai vajavaiset tiedot laitteen toiminnasta, mikäli heitä valvotaan tai ohjataan laitteen käytössä ja he ymmärtävät täysin kaikki käyttöön liittyvät vaarat ja turvatoimenpiteet.
- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Lasten ei saa antaa tehdä laitteen puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä, elleivät he ole aikuisen valvonnassa sekä vähintään 8 vuotta vanhoja.
- Laite ja sen liitäntäjohto täytyy aina pitää alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalin luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
- Tarkasta aina ennen laitteen käyttöä huolellisesti laitteen runko, liitäntäjohto ja mahdolliset asennetut lisäosat vaurioiden varalta. Jos laite on esimerkiksi pudonnut kovalle pinnalle tai liitäntäjohtoon vetämiseen on käytetty liikaa voimaa, laitetta ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa laitetta käytettäessä vaaratilanteita.
- **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina**
 - **käytön jälkeen**
 - **jos laitteessa on käyttöhäiriö**
 - **ennen laitteen puhdistamista.**
- Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohtosta vaan tartu aina pistotulppaan.
- Älä jätä liitäntäjohtoa roikkumaan äläkä anna sen koskettaa kuumia osia.
- Käytä laitetta lämpöä ja kosteutta hylkivällä alustalla.
- Älä aseta laitetta kuumille pinnoille tai niiden lähelle tai avotuleen, kuten lämpölevyille tai kaasuliekillä. Älä käytä laitetta tulenarkojen materiaalien ja esineiden, kuten seinäkaappien alla, jotka voivat vaurioitua, sillä kannen kautta vapautuu käytön aikana kuumaa höyryä.
- Varmista laitetta käyttäessäsi, että
 - käytät vain alkuperäisiä lisävarusteita
 - et jätä laitetta toimintaan ilman valvontaa
 - vesisäiliö on täytetty puhtaalla hanavedellä.
- **Varoitus:** Älä käytä laitetta, elleivät vesisäiliö ja ritilä ole asennettuina oikein paikoilleen.
- Käytä aina patalappua, kun poistat vesisäiliön paikaltaan. **Varoitus:** Varo höyryä ja kuumaa kondenssivettä, kun poistat kannen: **palovammojen vaara.**
- Älä siirrä laitetta ennen kuin se on jäähtynyt täysin.
- Jos laite vahingoittuu väärinkäytön seurauksena tai siksi, että annettuja ohjeita ei ole noudatettu, valmistaja ei

vastaa aiheutuneista vahingoista.

Tyhjiökypsennys

Tyhjiökypsennyksessä ruoka kypsennetään vakuumpakkauksessa vesihauteessa alhaisessa lämpötilassa. Ihanteellinen lämpötila-alue tällaiselle kypsennykselle on 55 - 65°C. Ruoka pastöroiduu 62°C päälämpötilassa. Ruoka-ainesten tasainen kuumentaminen aikaansaa koko sisällön täydellisen yhdenmukaisuuden, jolloin mehu ja maku pysyvät pääosin muuttumattomina.

Koska tyhjiökypsentaminen tapahtuu alhaisessa lämpötilassa, ruoka-ainesten hygienia ja nopea käsittely on erittäin tärkeää. Vakuumikypsentaamisen jälkeen ruoka täytyy joko nauttia välittömästi tai jäädyttää jäävedessä ja sitten pakastaa tai laittaa jääkaappiin alle 3°C lämpötilaan.

Tyhjiökypsentaamiseen saa käyttää vain korkealaatuisia vakuumpusseja, jotka soveltuvat sekä pakastamiseen että kuumentamiseen.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Poista kaikki pakkausmateriaali ja puhdista laite luvussa *Puhdistus ja hoito* olevan kuvauksen mukaisesti.

Käyttö

Lämpötilansäädin

Lämpötilan poikkeama on lämpötilaan 65°C saakka plus 1°C. Poikkeama on 70°C:n ylittävissä lämpötiloissa plus 3°C. Nämä seikat tulisi ottaa huomioon lämpötilaa asetettaessa: jos esim. tarvitaan 73°C lämpötila, lämpötilansäädin täytyy asettaa arvoon 70°C.

Täyttämisen vedellä

- Laita vesisäiliö laitteeseen ja sijoita ritilä säiliöön.
- Lisää säiliöön lämmintä vettä. Se lyhentää tarvittavan kypsennysajan saavuttamiseen kuluvaa aikaa. Huomaa: Saattaa kestää usea minuutti ennen kuin sisäänrakennettu anturi rekisteröi senhetkisen vesilämpötilan. Jos käytät kylmää vettä, alla olevassa taulukossa eritellyt kypsennysajat pitenevät vähintään 30 minuuttia.
- Kun lisää säiliöön vettä, huomioi aina minimi (Min)- ja maksimi (Max) -merkinnät. Vettä tarvitaan vähintään 2,6 l ja enintään 5,6 l.
- Kun lisää vettä säiliöön, pidä mielessä, että veden pinnan taso nousee, kun lisää vakuumpakkaukset. Suosittelemme sen vuoksi pienemmän vesimäärän käyttämistä ja tarvittaessa lämpimän veden lisäämistä maksimimerkkiin saakka sitten, kun vakuumpakkaukset on laitettu säiliöön.

Kypsennettävän ruoan lisääminen

- Sijoita ruokaa sisältävät vakuumpakkaukset laitteeseen.
- Varmista, että vesi peittää aina pakkaukset. Mikäli huomaat pakkauksen kelluvan pinnalla, laita sen päälle sopiva paino (esim. lautanen).
- Laita kansi paikalleen. Moitteeton toiminta taataan vain, kun kansi on kunnolla paikoillaan.

Laitteen ohjelmointi

- Kytke liitäntäjohto laitteen takapuolella olevaan liitäntään ja pistotulppa sopivaan seinäpistorasiaan.
- Paina Pälle/pois-painiketta "0"

- vähintään 2 sekunnin ajan. Päämerkkivalo syttyy ja näyttöön ilmestyy "0000".
- Paina lämpötilapainiketta "🌡️". Näyttöön ilmestyy "40°C".
- Aseta haluamasi kypsennysaika painikkeilla +/- . Lämpötila-asetuksia voidaan säätää pienin askelin yksittäisellä painalluksella; painikkeen pitäminen painettuna aikaansaa lämpötilojen nopean vaihtumisen näytöllä.
- Paina ajastinpainiketta "🕒"; näyttöön tulee "00:01" (h : min).
- Aseta haluamasi kypsennysaika painikkeilla +/- .
- Käynnistä kypsennys vahvistuspainiketta

"▷ □" painamalla.

- Lämpötilan merkkivalo "🌡️" alkaa vilkkua vähän ennen esiasetetun lämpötilan saavuttamista.
- Kun ohjelmoitu kypsennysaika on kulunut, kuuluu piippaava ääni ja merkkivalo sammuu. Pakkaukset voidaan nyt poistaa ja nauttia tai laittaa säilytykseen.
- Katkaise laitteesta virta painamalla Päälle/pois-painiketta "⏻" vähintään 2 sekunnin ajan.
- Irrota aina pistotulppa seinäpistorasiasta käytön jälkeen; anna laitteen jäähtyä riittävän pitkään ennen veden kaatamista pois ja laitteen puhdistamista.

Kypsennysajat

Tyhjiökypsennysajat ovat luettelossa vain keskimääräisiä, sillä kaikki kypsennettävä ruoka on koostumukseltaan erilaista. Kun käytät valmistukseen pakasteruokaa, kypsennysajat pitenevät vähintään 30 %.

Ruoka-aineksen paksuus	10 mm	20 mm	30 mm	40 mm	50 mm	60 mm
Lihan lämpötila 60° - 65°C	20 min	1 h	1 h 40 min	2 h 30 min	3 h 20 min	4 h 10 min
Kalan lämpötila 55° - 60°C	20 min	40 min	1 h	1 h 20 min	1 h 40 min	2 h
Linnun lämpötila 63° - 65°C	20 min	1 h	1 h 20 min	1 h 40 min	2 h 30 min	3 h 20 min

Kasvien lämpötila 80°- 85°C	
Parsa	25 min
Perunat	1 h 10 min
Juurekset	1 h 40 min

Puhdistus ja hoito

- Irrota aina pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kunnolla ennen sen puhdistamista.
- Sähköiskun välttämiseksi älä puhdistaa laitetta vedellä. Älä myöskään upota sitä veteen.
- Älä käytä hankaavia tai voimakkaita puhdistusaineita.
- Puhdista laitteen ulkopinta kostealla, nukkaamattomalla liinalla.
- Vesisäiliö, ritilä ja kansi voidaan pestä kuumalla saippuavedellä; kuivaa sen jälkeen perusteellisesti.

Jätehuolto



Tällä symbolilla merkityt laitteet täytyy hävittää kotitalousjätteestä erillään, sillä ne sisältävät

arvokkaita kierrätyskelpoisia materiaaleja. Asianmukaisella hävittämisellä suojellaan ympäristöä ja ihmisterveyttä. Saat aiheesta lisätietoa paikallisilta viranomaisilta tai jälleenmyyjiltä.

Takuu

Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuittia vastaan yleisten Suomessa kulloinkin alalla

voimassa olevien takuehtojen mukaan. Mikäli laitetta käytetään väärin, käyttöohjeen vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista lankeaa laitteen käyttäjälle. Tämä takuu ei vaikuta lakimääräisiin oikeuksiin eikä mihinkään muihin kansallisen lainsäädännön säättämiin tuotteiden ostoa koskeviin laillisiin kuluttajaoikeuksiin, joita tuotteen hankkijalla on.

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuoja:

Oy Harry Marcell Ab
PL 63, 01511 VANTAA

Puh (09) 870 87860

Fax (09) 870 87801

www.harrymarcell.fi

asiakaspalvelu@harrymarcell.fi

Garnek próżniowy

Szanowni Klienci!

Przed użyciem urządzenia proszę dokładnie zapoznać się z poniższą instrukcją, którą należy zachować do późniejszego wglądu. Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby, które zapoznały się z niniejszą instrukcją.

Podłączenie do sieci zasilającej

Urządzenie należy podłączać do sieci elektrycznej wyłącznie przez prawidłowo zainstalowane gniazdko z uziemieniem. Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.


Zestaw

1. Pokrywa
2. Uchwyt pokrywy
3. Tacka na wodę
4. Uchwyt do przenoszenia
5. Przewód zasilający z wtyczką
6. Kratka
7. Panel sterujący

Panel sterujący

- A. Wyświetlacz
- B. Ustawianie czasu
- C. Plus
- D. Potwierdzenie/Anulowanie
- E. On/Off
- F. Główny wskaźnik świetlny
- G. Minus
- H. Ustawianie temperatury z lampką kontrolną

Instrukcja bezpieczeństwa

- Aby zachować bezpieczeństwo, wszelkie naprawy tego elektrycznego urządzenia muszą być wykonywane przez nasz serwis. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do naszego działu obsługi klienta.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy sprawdzić, czy urządzenie zupełnie ostygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej. Szczegółowe informacje na temat czyszczenia urządzenia znajdują się w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.
- Aby nie narazić się na porażenie prądem, nie należy myć urządzenia w wodzie, ani zanurzać go.
- **Uwaga:** Nieprawidłowe użytkowanie urządzenia może doprowadzić do poważnych obrażeń ciała.
-  Korpus urządzenia i elementy zewnętrzne rozgrzewają się do wysokiej temperatury w trakcie pracy i pozostają gorące przez jakiś czas po jej zakończeniu. **Uwaga: grozi poparzeniem!** Nie dotykać żadnych części urządzenia poza uchwytami.
- Przewód zasilający oraz gniazdo w

- urządzeniu należy utrzymywać w czystości i nie dopuszczać do ich kontaktu z cieczami.
- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
 - kuchniach biurowych lub innych miejscach pracy;
 - agroturystyce;
 - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych lokalach (przez klientów);
 - pensjonatach.
 - Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych albo nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy, a także dzieci (w wieku co najmniej 8 lat), mogą korzystać z urządzenia, pod warunkiem że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.
 - Nie dopuszczać do używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.
 - Nie wolno pozwalać dzieciom na wykonywanie jakichkolwiek prac związanych bezpośrednio z konserwacją lub czyszczeniem urządzenia, a jeżeli już, to dziecko musi mieć co najmniej 8 lat i być nadzorowane przez osobę dorosłą.
 - Nie dopuszczać do urządzenia i jego przewodu zasilającego dzieci poniżej 8 lat.
 - **Uwaga:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ może to doprowadzić do niebezpiecznego wypadku, np. uduszenia.
 - Przed użyciem należy dokładnie sprawdzić, czy główny korpus urządzenia i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie np. spadło na twardą powierzchnię albo przewód zasilający został narażony na zbyt silne szarpnięcie, nie nadaje się ono do dalszego użytku: nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na działanie urządzenia i bezpieczeństwo użytkownika.
 - **Wtyczkę należy wyjąć z gniazda elektrycznego:**
 - **po zakończeniu pracy;**
 - **w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;**
 - **i przed przystąpieniem do czyszczenia.**
 - Wyjmując wtyczkę z gniazodka nigdy nie należy szarpać za przewód.
 - Przewód zasilający nie powinien

zwać swobodnie i należy uważać aby znajdował się w bezpiecznej odległości od gorących elementów urządzenia.

- Podczas pracy garnek musi być ustawiony na powierzchni odpornej na wysokie temperatury i wrzątek.
 - Nie stawiać urządzenia przy otwartym ogniu ani w pobliżu gorących powierzchni, jak np. kuchenki czy piecyki. Nie używać urządzenia ustawionego pod szafką, półką itd., która mogłaby ulec uszkodzeniu w wyniku kontaktu z parą wydzielającą się w trakcie pracy urządzenia.
 - Korzystając z garnka należy pamiętać, aby:
 - używać tylko oryginalnych akcesoriów;
 - urządzenie było pod nadzorem przez cały czas pracy;
 - tacka na wodę była wypełniona czystą wodą.
 - **Uwaga!** Nie włączać urządzenia bez prawidłowo założonej tacki na wodę i kratki.
 - Tackę należy wyjmować chwytając ją zawsze przez ściereczkę lub rękawicę kuchenną. **Uwaga!** Podczas podnoszenia pokrywy uważać na wydzielającą parę oraz gorące skropliny.
- Niebezpieczeństwo oparzenia.**
- Nie przestawiać urządzenia, dopóki całkowicie nie ostygnie.
 - Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi odpowiedzialność ponosi wyłącznie użytkownik.

Gotowanie próżniowe

Podczas gotowania próżniowego żywność gotowana jest w niskiej temperaturze, w

wodzie, zamknięta w torebce próżniowej. Idealny zakres temperatury do gotowania w ten sposób mieści się w przedziale 55 – 65°C. Pasteryzacja żywności odbywa się przy temperaturze rdzenia na poziomie 62°C. Równomierne ogrzewanie całej powierzchni zapewnia doskonałą konsystencję oraz zachowanie pełnego smaku i wszelkich soków.

Ponieważ gotowanie próżniowe odbywa się w niskiej temperaturze, niezbędne jest zachowanie higieny oraz szybkie przetworzenie żywności. Po ugotowaniu w próżni żywność należy od razu spożyć albo zanurzyć w lodowatej wodzie, po czym zamrozić, lub ewentualnie wstawić do lodówki w temperaturze 3°C.

Do gotowania próżniowego należy używać wyłącznie wysokiej jakości torebek, przeznaczonych do mrożenia oraz ogrzewania żywności.

Uruchomienie urządzenia

Usunąć wszelkie elementy opakowania i wyczyścić urządzenie według instrukcji w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.

Obsługa

Regulator temperatury

Temperaturę do 65°C można ustawiać w postąpieniach co 1°C. Ustawianie temperatury powyżej 70°C odbywa się w postąpieniach co 3°C. Należy pamiętać o powyższych cechach w trakcie ustawiania temperatury, np. chcąc uzyskać temperaturę 73°C, należy ustawić regulator na 70°C.







Napełnianie wodą

- Wstawić tackę na wodę do urządzenia i ustawić na niej kratkę.
- Napełnić tackę ciepłą wodą. W ten sposób można skrócić czas potrzebny do osiągnięcia wymaganej temperatury gotowania. Wskazówka: wbudowany czujnik temperatury może potrzebować kilku minut do prawidłowego odczytania aktualnej temperatury wody. Przy użyciu zimnej wody czas gotowania podany w poniższej tabeli wydłuży się o co najmniej 30 minut.
- Poziom wody wlewanej do tacki musi mieścić się pomiędzy oznaczeniami Min i Max. Do gotowania potrzebne jest minimum 2,6 l wody i maksimum 5,6 l.
- Napełniając tackę należy uwzględnić fakt, że poziom wody podniesie się po włożeniu torebek z żywnością. Dlatego zaleca się najpierw wlać nieco mniej wody i dopiero później, po włożeniu torebek z żywnością, dolać w razie potrzeby nieco wody, tak aby jej poziom nie przekroczył oznaczenia Max.

Wkładanie żywności przeznaczonej do gotowania

- Włożyć do urządzenia torebki próżniowe z żywnością.
- Torebki powinny być przez cały czas gotowania całkowicie zanurzone w wodzie. Jeżeli torebka wypłynie na powierzchnię, należy przycisnąć ją jakimś ciężarkiem (np. talerzem).
- Nałożyć pokrywę. Urządzenie pracuje prawidłowo tylko z prawidłowo nałożoną pokrywą.

Programowanie urządzenia

- Wsunąć wtyczkę przewodu zasilającego do gniazda z tyłu urządzenia oraz podłączyć przewód do zasilania.
- Nacisnąć przycisk  i przytrzymać przez co najmniej 2 sekundy. Włączy się wyświetlacz, na którym pojawi się „0000”.
- Nacisnąć przycisk temperatury . Na wyświetlaczu pojawi się „40°C”.
- Ustawić żądaną temperaturę gotowania za pomocą przycisków +/- . Temperaturę można ustawiać w niewielkich postąpieniach, krótkimi naciśnięciami; przytrzymanie przycisku wciśniętego powoduje szybkie przewijanie.
- Nacisnąć przycisk ; na wyświetlaczu pojawi się „00:01” (h : min).
- Ustawić żądany czas gotowania za pomocą przycisków +/- .
- Rozpocząć proces gotowania, naciskając przycisk potwierdzenia  □.
- Na chwilę przed osiągnięciem ustawionej temperatury lampka kontrolna temperatury  zacznie mrugać.
- Po upływie zaprogramowanego czasu gotowania pojawia się sygnał dźwiękowy i gasną lampki kontrolne. Można wówczas wyjąć torebki i podać danie albo je zachować na później.
- Wyłączyć urządzenie, naciskając przycisk On/Off  i przytrzymując go przez co najmniej 2 sekundy.
- Po zakończeniu pracy zawsze należy odłączyć przewód zasilający od zasilania i zostawić urządzenie do wystygnięcia. Następnie wyłączyć wodę z urządzenia i wycisnąć je.

Czas gotowania

Podane czasy gotowania próżniowego mają charakter jedynie orientacyjny, ponieważ poszczególne produkty mogą różnić się od siebie charakterem i konsystencją. W przypadku mrożonek, czas gotowania należy przedłużyć o co najmniej 30%.

Grubość porcji	10 mm	20 mm	30 mm	40 mm	50 mm	60 mm
Mięso Temperatura 60° - 65°C	20 min	1 h	1 h 40 min	2 h 30 min	3 h 20 min	4 h 10 min
Ryba Temperatura 55° - 60°C	20 min	40 min	1 h	1 h 20 min	1 h 40 min	2 h
Drób Temperatura 63° - 65°C	20 min	1 h	1 h 20 min	1 h 40 min	2 h 30 min	3 h 20 min

Warzywa Temperatura 80° - 85°C	
Szparagi	25 min
Ziemniaki	1 h 10 min
Warzywa korzeniowe	1 h 40 min

- Zewnętrzną obudowę można czyścić przecierając lekko wilgotną, gładką ściereczką.
- Tackę na wodę, kratkę i pokrywę można myć w gorącej wodzie z płynem. Po umyciu dokładnie osuszyć.

Utylizacja



Urządzenia oznaczone powyższym symbolem należy usuwać osobno, a nie wraz z zwykłymi odpadkami z gospodarstwa domowego. Urządzenia takie zawierają bowiem cenne materiały, jakie można poddać recyklingowi. Odpowiednia utylizacja takich urządzeń przyczynia się do ochrony środowiska i zdrowia ludzkiego. Szczegółowych informacji na ten temat udzielają lokalne władze lub sklepy prowadzące sprzedaż detaliczną.

Czyszczenie i konserwacja

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Nie zanurzać sprzętu w wodzie, ani nie myć go wodą, ponieważ grozi to porażeniem prądem.
- Do czyszczenia nie należy stosować żrących roztworów, ani trących środków czyszczących.

Gwarancja

Gwarancja na produkt obejmuje wady materiału i wykonania przez okres dwóch lat od daty zakupu produktu. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że produkt zostanie odniesiony przez klienta do punktu zakupu, a później odesłany przez sklep do serwisu centralnego w Opolu, prowadzonego przez firmę Serv- Serwis Sp.z o.o. Aby gwarancja zachowała ważność, urządzenie musi być używane zgodnie z instrukcją i nie może być modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia.

Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, elementy z tworzyw sztucznych, żarówki itd. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych. Jeżeli urządzenie przestanie działać prawidłowo i musi zostać odesłane, należy je dokładnie zapakować i dołączyć imię, nazwisko i adres nadawcy oraz przyczynę odesłania. Jeśli urządzenie jest nadal na gwarancji, proszę także dołączyć paragon zakupu, lub fakturę zakupową.

Συσκευή sous-vide

Οδηγίες χρήσης

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες χρήσης και φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα που να γνωρίζουν αυτές τις οδηγίες.

Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος

Η συσκευή αυτή πρέπει να συνδέεται μόνο με γειωμένη πρίζα, εγκατεστημένη σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτή που αναγράφεται στην πινακίδα ονομαστικών τιμών της συσκευής. Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ σχετικά με την αναγραφή στοιχείων.

Τα μέρη της συσκευής


1. Καπάκι
2. Λαβή κατακλιού
3. Δίσκος νερού
4. Λαβή μεταφοράς
5. Ηλεκτρικό καλώδιο με φως
6. Σχάρα
7. Πίνακας ελέγχου

Πίνακας ελέγχου

- A. Οθόνη
- B. Ρύθμιση χρόνου
- C. Αύξηση
- D. Επιβεβαίωση/Ακύρωση
- E. Λειτουργία
- F. Κύρια ενδεικτική λυχνία
- G. Μείωση

H. Έλεγχος θερμοκρασίας με ενδεικτική λυχνία

Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

- Για να αποφεύγετε κινδύνους, οι επισκευές σε αυτή την ηλεκτρική συσκευή ή στο ηλεκτρικό καλώδιο της πρέπει να διεξάγονται από την εξυπηρέτηση πελατών μας. Σε περίπτωση που απαιτείται επισκευή, παρακαλούμε, στείλτε τη συσκευή στο κέντρο εξυπηρέτησης πελατών μας.
- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει κρυώσει εντελώς. Για αναλυτικές πληροφορίες για τον καθαρισμό της συσκευής, ανατρέξτε στην παράγραφο «Καθαρισμός και φροντίδα».
- Για να μην πάθετε ηλεκτροπληξία, μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή με νερό και μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό.
- **Προσοχή!** Η κακή χρήση μπορεί να προκαλέσει σοβαρό προσωπικό τραυματισμό.
-  Οι προσιτές εξωτερικές επιφάνειες θερμαίνονται κατά τη

διάρκεια της χρήσης και παραμένουν θερμές για κάποιο χρόνο μετέπειτα.

Προσοχή! Υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων. Μην αγγίζετε κανένα μέρος της συσκευής εκτός από τις λαβές.

- Το ηλεκτρικό καλώδιο και η υποδοχή στη συσκευή πρέπει πάντα να είναι καθαρά και στεγνά.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα:
 - σε κουζίνες εταιρειών, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
 - σε γεωργικά περιβάλλοντα εργασίας,
 - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις,
 - σε ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά (τουλάχιστον 8 ετών) και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς πείρα και γνώσεις, με την προϋπόθεση ότι επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη

χρήση της συσκευής και κατανοούν πλήρως όλους τους εμπλεκόμενους κίνδυνους και προφυλάξεις για την ασφάλεια.

- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Δεν πρέπει να επιτρέπεται στα παιδιά να εκτελούν οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης στη συσκευή εκτός αν επιτηρούνται και είναι τουλάχιστον 8 ετών.
- Κρατήστε πάντα τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή αυτά τα υλικά είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- Κάθε φορά που χρησιμοποιείτε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγχετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, το ηλεκτρικό καλώδιο, καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια ή έχει ασκηθεί υπερβολική δύναμη για το τράβηγμα του ηλεκτρικού καλωδίου δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.
- **Να βγάξετε πάντα το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα**
 - μετά από κάθε κύκλο χρήσης,

- σε περίπτωση βλάβης,
- πριν τον καθαρισμό της συσκευής.
- Όταν βγάξετε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα, μην τραβάτε ποτέ το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το ίδιο το φις.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να περιφέρεται ελεύθερο. Το καλώδιο πρέπει να διατηρείται μακριά από τα θερμά μέρη της συσκευής.
- Κατά τη λειτουργία, η συσκευή πρέπει να τοποθετείται σε επιφάνειες που είναι ανθεκτικές σε θερμότητα και νερό.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε ζεστές επιφάνειες ή γυμνές φλόγες, όπως εστίες κουζίνας ή γκαζάκια. Μην θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία κάτω από επιτοίχια ντουλάπια, κτλ., στα οποία μπορεί να προκληθεί ζημιά, επειδή εκλύεται ατμός από το καπάκι κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- Όταν θέτετε αυτή τη συσκευή σε λειτουργία, να βεβαιώνετε ότι:
 - χρησιμοποιούνται μόνο γνήσια αξεσουάρ,
 - κάποιος επιτηρεί τη συσκευή διαρκώς,
 - έχετε γεμίσει το δίσκο νερού με καθαρό νερό βρύσης.
- **Προσοχή!** Μην θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία αν ο δίσκος νερού και η σχάρα δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά.
- Να χρησιμοποιείτε πάντα ένα γάντι για φούρνους όταν αφαιρείτε το δοχείο νερού. **Προσοχή!** Όταν αφαιρείτε το καπάκι, να προσέχετε τον εκλυόμενο ατμό και το ζεστό συμπυκνωμένο νερό που στάζει: **Υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων.**
- Μην μετακινείτε τη συσκευή αν δεν έχει κρυώσει τελείως.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές

που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.

Μαγείρεμα σε κενό αέρα - Sous-vide

Με το μαγείρεμα σε κενό αέρα, τα τρόφιμα μαγειρεύονται σε χαμηλή θερμοκρασία μέσα σε λουτρό νερού, ενώ είναι σφραγισμένα σε μια σακούλα κενού αέρα. Η ιδανική θερμοκρασιακή περιοχή για αυτό το είδος μαγειρέματος είναι 55° έως 65°C. Η παστερίωση των τροφίμων επιτυγχάνεται σε θερμοκρασία πυρήνα 62°C. Η ομοιόμορφη θέρμανση των τροφίμων έχει ως αποτέλεσμα την ιδανική σύσταση ολόκληρου του περιεχομένου, ώστε ο ζυμός και η γεύση να παραμένουν αναλλοίωτα κατά ένα μεγάλο βαθμό.

Επειδή το μαγείρεμα σε κενό αέρα πραγματοποιείται σε χαμηλές θερμοκρασίες, η υγιεινή και η γρήγορη επεξεργασία των τροφίμων είναι ουσιαστικοί παράγοντες. Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα σε κενό αέρα, το τρόφιμο πρέπει είτε να καταναλωθεί αμέσως ή να ψυχθεί σε παγωμένο νερό και να καταψυχθεί ή να φυλαχθεί σε ψυγείο σε θερμοκρασία κάτω των 3°C.

Για το μαγείρεμα σε κενό αέρα, θα πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο σακούλες κενού αέρα υψηλής ποιότητας, οι οποίες είναι κατάλληλες για κατάψυξη και για θέρμανση.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

Αφαιρέστε πλήρως κάθε υλικό συσκευασίας και καθαρίστε τη συσκευή όπως περιγράφεται παρακάτω στην παράγραφο «Καθαρισμός και φροντίδα».

Λειτουργία

Έλεγχος θερμοκρασίας

Σε θερμοκρασίες άνω των 65°C, υπάρχει απόκλιση + 1°C. Σε θερμοκρασίες άνω των 70°C, υπάρχει απόκλιση + 3°C. Θα πρέπει να λάβετε υπόψη αυτούς τους παράγοντες όταν ρυθμίσετε τη θερμοκρασία. Για παράδειγμα, αν απαιτείται θερμοκρασία ίση με 73°C, η θερμοκρασία πρέπει να ρυθμιστεί στους 70°C.







Γέμισμα με νερό


- Τοποθετήστε το δίσκο νερού στη συσκευή και τοποθετήστε τη σχάρα μέσα στο δίσκο.
- Γεμίστε το δίσκο με ζεστό νερό. Έτσι συντομεύεται ο χρόνος μέχρι να επιτευχθεί η απαιτούμενη θερμοκρασία μαγειρέματος. Σημείωση: Μπορεί να χρειαστούν αρκετά λεπτά για να καταχωρήσει ο ενσωματωμένος αισθητήρας την τρέχουσα θερμοκρασία νερού. Με τη χρήση κρύου νερού, οι χρόνοι μαγειρέματος που καθορίζονται στον παρακάτω πίνακα αυξάνονται κατά 30 λεπτά, τουλάχιστον.
- Όταν γεμίζετε το δίσκο με νερό, να τηρείτε πάντα τις ενδείξεις ελάχιστης και μέγιστης στάθμης. Απαιτούνται τουλάχιστον 2,6 λίτρα νερό, ενώ το μέγιστο είναι 5,6 λίτρα.
- Όταν γεμίζετε το δίσκο, μην ξεχάσετε ότι η στάθμη νερού θα ανέβει καθώς προσθέτετε τις σακούλες τροφίμων. Συνεπώς, συνιστάται να χρησιμοποιείτε μια μικρότερη ποσότητα νερού και μετά, αν απαιτηθεί, να προσθέσετε περισσότερο ζεστό νερό μέχρι τη μέγιστη ένδειξη αφού τοποθετηθούν οι σακούλες κενού αέρα μέσα στο δίσκο.

Προσθήκη των τροφίμων για μαγείρεμα

- Τοποθετήστε στη συσκευή τις σακούλες κενού αέρα που περιέχουν τα τρόφιμα.
- Βεβαιωθείτε ότι οι σακούλες είναι καλυμμένες με νερό ανά πάσα στιγμή. Αν δείτε μια σακούλα να επιπλέει στην επιφάνεια, τοποθετήστε ένα κατάλληλο βάρος (π.χ. ένα πιάτο) πάνω από αυτή.
- Τοποθετήστε το καπάκι. Η σωστή λειτουργία εξασφαλίζεται μόνο όταν το καπάκι έχει τοποθετηθεί σωστά.

Προγραμματισμός της μονάδας

- Βάλτε το ηλεκτρικό καλώδιο στην υποδοχή στο πίσω μέρος της συσκευής και συνδέστε το σε κατάλληλη πρίζα.
- Πατήστε το κουμπί λειτουργίας «» για τουλάχιστον 2 δευτερόλεπτα. Ανάβει η κύρια ενδεικτική λυχνία και η οθόνη εμφανίζει την ένδειξη «0000».
- Πατήστε το κουμπί θερμοκρασίας «». Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «40°C».
- Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τα κουμπιά +/- . Με ένα πάτημα, μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας με μικρά βήματα. Αν πατάτε το κουμπί συνεχόμενα, η αλλαγή γίνεται γρήγορα.
- Πιέστε το κουμπί χρονοδιακόπτη «». Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη «00:01» (ώρες: λεπτά).
- Ρυθμίστε τον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τα κουμπιά +/- .
- Πατήστε το κουμπί επιβεβαίωσης « » για να αρχίσετε το μαγείρεμα.
- Σύντομα πριν επιτευχθεί η προκαθορισμένη θερμοκρασία, η ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας «» αρχίζει να αναβοσβήνει.

- Μόλις παρέλθει ο προγραμματισμένος χρόνος μαγειρέματος, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος και θα σβήσουν οι ενδεικτικές λυχνίες. Μπορείτε τώρα να βγάλετε τις σακούλες και να τις χρησιμοποιήσετε ή να τις φυλάξετε.
- Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, πατήστε το κουμπί λειτουργίας «» για

τουλάχιστον 2 δευτερόλεπτα.

- Μετά τη χρήση, να βγάξετε πάντα το φις του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα. Αφήστε να παρέλθει αρκετός χρόνος για να ψυχθεί η συσκευή. Μετά, αδειάστε τυχόν υπόλοιπο νερό και καθαρίστε τη συσκευή.

Χρόνοι μαγειρέματος

Οι χρόνοι μαγειρέματος σε κενό αέρα που παρατίθενται είναι μόνο προσεγγιστικοί επειδή κάθε τρόφιμο που μαγειρεύεται έχει διαφορετική φύση και σύσταση. Όταν μαγειρεύετε καταψυγμένα τρόφιμα, οι χρόνοι μαγειρέματος αυξάνονται κατά τουλάχιστον 30 %.

Πάχος τροφίμου	10 χλστ.	20 χλστ.	30 χλστ.	40 χλστ.	50 χλστ.	60 χλστ.
Κρέας Θερμοκρασία 60°- 65°C	20 λεπτά	1 ώρα	1 ώρα 40 λεπτά	2 ώρες 30 λεπτά	3 ώρες 20 λεπτά	4 ώρες 10 λεπτά
Ψάρι Θερμοκρασία 55°- 60°C	20 λεπτά	40 λεπτά	1 ώρα	1 ώρα 20 λεπτά	1 ώρα 40 λεπτά	2 ώρες
Πουλερικά Θερμοκρασία 63°- 65°C	20 λεπτά	1 ώρα	1 ώρα 20 λεπτά	1 ώρα 40 λεπτά	2 ώρες 30 λεπτά	3 ώρες 20 λεπτά

Λαχανικά Θερμοκρασία 80°- 85°C	
Σπαράγγια	25 λεπτά
Πατάτες	1 ώρα 10 λεπτά
Ριζώδη λαχανικά	1 ώρα 40 λεπτά

Καθαρισμός και φροντίδα

- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει κρυώσει εντελώς.
- Για να μην πάθετε ηλεκτροπληξία, μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή με νερό και μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή σκληρά καθαριστικά διαλύματα.
- Μπορείτε να καθαρίσετε το εξωτερικό της συσκευής με ένα ελαφρά βρεγμένο πανί

χωρίς χνούδι.

- Μπορείτε να καθαρίζετε το δίσκο νερού, τη σχάρα και το καπάκι με ζεστό σαπουνόνερο και κατόπιν να τον στεγνώνετε πολύ καλά.

Απόρριψη



Οι συσκευές με αυτό το σύμβολο πρέπει να απορριφθούν ξεχωριστά από τα οικιακά απόβλητα, επειδή περιέχουν

πολύτιμα υλικά που μπορούν να ανακυκλωθούν. Η σωστή διάθεση προστατεύει το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Θα βρείτε πληροφορίες για το συγκεκριμένο θέμα από την τοπική σας αρμόδια αρχή ή έμπορο λιανικής.

Εγγύηση

Το προϊόν αυτό είναι εγγυημένο για μία περίοδο δύο ετών από την ημέρα της αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής χρήσης. Η παρούσα εγγύηση δεν επηρεάζει τα νομοθετημένα δικαιώματά σας, ούτε οποιοδήποτε νόμιμο δικαίωμα έχετε ως καταναλωτής σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική νομοθεσία που διέπει την αγορά αγαθών.

Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές ούτε τα εύθραυστα μέρη της συσκευής.

Вакуумоварка

индикаторной лампочкой

Уважаемый покупатель!

Перед использованием этого прибора прочитайте, пожалуйста, внимательно данное руководство и держите его под рукой, так как оно может понадобиться вам в будущем. Этот прибор могут использовать только лица, ознакомившиеся с данным руководством.

Включение в сеть

Включать электроприбор можно только в заземленную розетку, установленную в соответствии с действующими правилами. Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке. Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки CE.


Устройство

1. Крышка
2. Ручка крышки
3. Поддон для воды
4. Ручка для переноски
5. Шнур питания с вилок
6. Решетка
7. Панель управления

Панель управления

- A. Дисплей
- B. Установка времени
- C. Больше
- D. Подтверждение/Отмена
- E. Вкл./Выкл.
- F. Индикаторная лампочка сети
- G. Меньше
- H. Регулятор температуры с

Правила безопасности

- Чтобы избежать несчастных случаев, ремонт данного электроприбора или его шнура питания должен производиться нашей службой сервисного обслуживания. Если необходим ремонт, отправьте, пожалуйста, прибор в наш отдел сервисного обслуживания.
- Перед тем как приступить к чистке прибора, отключите его от сети и дайте ему полностью остыть. Чтобы получить более подробную информацию по чистке прибора, обратитесь, пожалуйста, к разделу «Общий уход и чистка».
- Во избежание поражения электрическим током не мойте прибор и не погружайте его в воду.
- **Предупреждение!** При неправильном использовании прибора можно получить серьезную травму.
-  При использовании прибора его доступная внешняя поверхность нагревается и

остается горячей еще некоторое время после его выключения.

Будьте осторожны! Можно получить ожог. Не прикасайтесь ни к каким другим частям прибора, кроме ручек.

- Шнур питания и гнездо для его подключения на приборе должны быть всегда чистыми и сухими.
- Этот электроприбор предназначен для использования в домашних или подобных условиях, как, например:
 - в кухнях для персонала, расположенных в офисах или в других коммерческих помещениях;
 - в предприятиях, расположенных в сельской местности;
 - постояльцами в отелях, мотелях и в других подобных местах проживания;
 - в гостевых домах с предоставлением ночлега и завтрака.
- Этот прибор может использоваться детьми (не младше 8-летнего возраста)

и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не обладающими достаточным опытом и умением только при условии, что они находятся под присмотром или получили инструктаж по пользованию данным прибором, полностью осознают все опасности, которые могут при этом возникнуть, и ознакомлены с соответствующими правилами техники безопасности.

- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Детям можно разрешать чистку и обслуживание прибора только под присмотром и если им не менее 8 лет.
- Никогда не допускайте к прибору и к шнуру питания детей младше 8 лет.
- **Предупреждение!** Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте, так как они представляют опасность удушья.
- Перед каждым включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном устройстве, включая и шнур питания, так и на любом дополнительном, если оно

установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность или прилагали чрезмерное усилие для вытягивания шнура питания, этот прибор не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.

- **Всегда вынимайте штепсельную вилку из розетки:**

- после использования;
- при любой неполадке;
- перед чисткой прибора.

- При извлечении вилки из стенной розетки никогда не тяните за шнур, а только за вилку.

- Следите за тем, чтобы шнур питания не провисал и чтобы он находился на достаточном удалении от нагревающихся частей электроприбора.

- Во время работы прибор должен стоять на тепло- и водостойкой поверхности.

- Чтобы не повредить корпус прибора, не ставьте его на такие горячие предметы или источники открытого пламени как конфорки электрической или газовой плиты или рядом с ними. Не используйте прибор под навесными кухонными шкафами и т. п., чтобы не допустить их повреждения паром, который может вырываться из-под крышки прибора.

- При использовании прибора следите за тем, чтобы:

- использовались только принадлежности из комплекта поставки прибора;
- прибор постоянно находился под пристальным;

- поддон для воды был наполнен чистой водопроводной водой.

- **Предупреждение.** Не включайте прибор без правильно установленных поддона для воды и решетки.
- Всегда пользуйтесь кухонной прихваткой при снятии поддона для воды. **Предупреждение.** При снятии крышки соблюдайте осторожность, чтобы **не получить ожог** от выходящего из-под крышки пара и образовавшегося горячего конденсата.
- Не перемещайте прибор, пока он полностью не остынет.
- Изготовитель не несет никакой ответственности за повреждение, вызванное неправильной эксплуатацией или нарушением настоящих указаний.

Готовка под вакуумом

При готовке под вакуумом пища готовится при низкой температуре в водяной бане в вакуумном пакете. Идеальная температура для готовки находится в пределах от 55°C до 65°C. Пища пастеризуется при температуре 62°C в толще продукта. Равномерный нагрев обеспечивает отличную консистенцию всего продукта, поэтому его сок и аромат сохраняются почти полностью.

Так как готовка под вакуумом происходит при низких температурах, очень большое значение имеют гигиена и быстрое приготовление пищи. Приготовленная под вакуумом пища должна быть или немедленно употреблена или охлаждена в ледяной воде, после чего подвергнута глубокой заморозке или же помещена в холодильник для хранения при

температуре ниже 3°C.

Для готовки под вакуумом нужно использовать только высококачественные вакуумные пакеты, пригодные для глубокой заморозки, а также для нагревания.

Перед использованием в первый раз

Полностью удалите все упаковочные материалы и очистите прибор (см. раздел «Общий уход и чистка»).

Эксплуатация

Регулирование температуры

При температурах до 65°C отклонение температуры составляет более 1°C. При температурах выше 70°C отклонение температуры превышает 3°C. Эти факторы следует учитывать при выставлении температуры; например, если требуется выставить температуру 73°C, регулятор температуры нужно установить на 70°C.

Наполнение водой

- Установите в прибор поддон для воды и положите в поддон решетку.
- Наполните поддон теплой водой. Это позволит сократить время до достижения требуемой температуры готовки. **Примечание.** Для определения текущей температуры воды встроенному датчику может потребоваться несколько минут. При использовании холодной воды время готовки, указанное в таблице, помещенной ниже, может возрасти не менее чем на 30 минут.
- При наполнении поддона водой всегда следите за метками минимального



(Min) и максимального (Max) уровней. Минимальный объем воды составляет 2,6 л, а максимальный – 5,6 л.





- При наполнении поддона помните, что уровень воды будет возрастать по мере добавления пакетов с пищей. Поэтому мы рекомендуем вам наливать меньше воды, а потом, если потребуется, долить теплой воды до метки максимального уровня после укладки вакуумных пакетов в поддон.

Добавление пищи для готовки


- Поместите в прибор вакуумные пакеты с пищей.
- Следите за тем, чтобы вакуумные пакеты всегда были покрыты водой. Если вы увидите, что пакет плавает на поверхности, положите на него достаточный вес (например, тарелку).
- Установите крышку на место. Нормальную работу прибора можно обеспечить только в том случае, если крышка установлена правильно.

Программирование прибора

- Подключите шнур питания к гнезду на задней части прибора и вставьте сетевую вилку в розетку.
- Нажмите кнопку Вкл./Выкл.  и удерживайте ее в нажатом положении не менее 2 секунд. Загорается индикаторная лампочка сети и на дисплее появляется '0000'.
- Нажмите кнопку температуры . На дисплее появляется '40°C'.
- Установите желаемую температуру готовки при помощи кнопок +/- . Температурные уставки можно выставлять однократными нажатиями через небольшие интервалы; при

- удержании кнопки в нажатом состоянии происходит быстрая прокрутка.
- Нажмите кнопку таймера ; на дисплее появляется '00:01' (ч : мин).
- Установите желаемое время готовки при помощи кнопок +/-.
- Начните процесс готовки, нажав кнопку подтверждения  .
- Незадолго до достижения заданной температуры начинает мигать индикаторная лампочка температуры .
- Сразу же после истечения заданного времени готовки раздается звуковой

сигнал и индикаторные лампочки гаснут. Сейчас пакеты с пищей можно вынуть и использовать или положить на хранение.

- Выключите прибор, удерживая кнопку Вкл./Выкл.  в нажатом положении в течение не менее 2 секунд.
- Всегда вынимайте сетевую вилку из розетки после использования прибора; Дайте прибору остыть в течение достаточного времени, после чего вылейте из него воду и приступите к чистке.

Время приготовления

Приведенные в таблице значения времени готовки под вакуумом являются приблизительными, так как все приготавливаемые пищевые продукты различаются по типу и по консистенции. При приготовлении замороженной пищи время готовки возрастает не менее чем на 30 %.

Толщина продукта	10 мм	20 мм	30 мм	40 мм	50 мм	60 мм
Мясо Температура 60°- 65°С	20 мин	1 ч	1 ч 40 мин	2 ч 30 мин	3 ч 20 мин	4 ч 10 мин
Рыба Температура 55°- 60°С	20 мин	40 мин	1 ч	1 ч 20 мин	1 ч 40 мин	2 ч
Птица Температура 63°- 65°С	20 мин	1 ч	1 ч 20 мин	1 ч 40 мин	2 ч 30 мин	3 ч 20 мин

Овощи Температура 80° - 85°С	
Спаржа	25 мин
Картофель	1 ч 10 мин
Корнеплоды	1 ч 40 мин

Общий уход и чистка

- Обязательно выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте прибор и не погружайте его в воду.
- Не применяйте абразивные материалы или сильнодействующие моющие средства.
- Снаружи корпус прибора можно протереть влажной безворсовой тканью.
- Поддон для воды, решетку и крышку можно мыть в горячей мыльной воде; после мытья тщательно просушить.

Утилизация



Устройства, помеченные этим символом, должны утилизироваться отдельно от домашнего мусора, так как они содержат полезные материалы, которые могут быть направлены на переработку. Правильная утилизация обеспечивает защиту окружающей среды и здоровья человека. Информацию по этому вопросу вы можете получить у местных властей или у продавца устройства.

Гарантия

Гарантийный срок на приборы фирмы „Severin“ - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения руководства по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Данная гарантия не нарушает ваших законных прав, а также любых других прав потребителя, установленных национальным законодательством, регулирующим отношения между потребителями и продавцами при продаже товаров. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Вы можете по почте отправить прибор с перечнем неисправностей и приложенным кассовым чеком на наш ближайший пункт сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.

Kundendienstzentralen

Service Centres
Centrales service-après-vente
Oficinas centrales del servicio
Centros de serviço
Centrale del servizio clienti
Service-centrales
Centrale serviceafdelinger
Centrala kundtjänstplatser
Keskushuollot
Service-nä stredisko
Centrala obsługi klientów
Szerviz
Κεντρικό σέρβις

SEVERIN Service
Am Brühl 27
59846 Sundern
Telefon (02933) 982-460
Telefax (02933) 982-480
service@severin.de

Kundendienst Ausland

Belgique

Dancal N.V.
Bavikhoofsstraat 72
8520 Kuurne
Tel.: 056/71 54 51
Fax: 056/70 04 49

Bosnia i Herzegovina

Malistic MP d.o.o
Tromeda Medugorje bb
88260 Citluk
Tel: + 387 36 650 446
Fax: + 387 36 651 062

Bulgaria

Noviz AG
Khan Kubrat 1 Str.
BG-4000 Plovdiv
Tel.: + 359 32 275 617, 275 614
e-mail: sales@noviz.com

Czech Republic

ARGO spol. s r.o.
Žihobce 137
CZ 342 01 Sušice
Tel.: + 376 597 197
Fax: + 376 597 197
http://argo.zihobce.cz
argo@zihobce.cz

Croatia

TD Medimurka d.d.
Trg. Republike 6
HR-40000 Cakovec
Croatia
Tel: +385-40 328 650
Fax: + 385 40 328 134
e-mail: marija.s@medjimurka.hr

Cyprus

G.L.G. Trading
4-6, Oidipodos Street
Larnaca, Cyprus
Tel.: 024/633133
Fax: 024/635992

Denmark

Scandia Serviceteknik A/S
Hedeager 5
2605 Brøndby
Tel.: 45-43202700
Fax: 45-43202709

Estonia:

Tallinn: CENTRALSERVICE,
Tammisaare tee 134B,
tel: 654 3000
Tartu: CENTRALSERVICE, Aleksandri 6,
tel: 7 344 299, 7 344 337, 56 697 843
Pärnu: CENTRALSERVICE, Riia mnt. 64,
tel: 44 25 175
Narva: CENTRALSERVICE, Tallinna 6A,
tel: 35 60 708
Haapsalu: Teco KM OÜ, Jalaka 1A,
tel: 47 56 900
Rakvere: Nirgi Tõnu FIE,
tel: 32 40 515
Viljandi: Aaber OÜ, Vabaduse pl. 4,
tel: 43 33 802
Kuressaare: Toomas Teder FIE, Pikk 1B,
tel: 45 55 978
Käina: Ilmar Pauk Elektroonika FIE, Mäe2S,
tel: 46 36 379, 51 87 444

Espana

Severin Electrodom. España S.L.
Plaza de la Almazara Portal 4, 1º E.
45200 ILLESCAS(Toledo)
Tel: 925 51 34 05
Fax: 925 54 19 40
eMail: severin@severin.es
http://www.severin.es

France

SEVERIN France Sarl
4, rue de Thal
B.P. 38
67211 OBERNAI CEDEX
Tel.: 03 88 47 62 08
Fax: 03 88 47 62 09

Greece

BERSON
C. Sarafidis Bros. S.A.
Agamemnonos 47
176 75 Kallithea, Athens
Tel.: 0030-210 9478700

Philippos Business Center
Agias Anastasias & Laertou, Pilea
Service Post of Thermi
570 01 Thessaloniki, Greece
Tel.: 0030-2310954020

Iran

IRAN-SEVERIN KISH CO. LTD.
No. 668, 7th. Floor
Bahar Tower
Ave. South Bahar
TEHRAN - IRAN
Tel.: 009821 - 77616767
Fax: 009821 - 77616534
Info@iranseverin.com
www.iranseverin.com

Israel

Eatay Agencies
109 Herzel St.
Haifa
Phone: 050-5358648
Email: service@severin.co.il

Italia

Videoelettronica di Sgambati &
Gabrini C.S.N.C.
via Dino Col 52r-54r-56r,
I - 16149 Genova
Green Number: 800240279
Tel.: 010/6 45 11 02 - 01041 86 09
Fax: 010/6 42 50 09
e-mail: videoelettronica@panet.it

Jordan

F.A. Kettaneh
P.O. Box 485
Amman, 11118, Jordan
Tel: 00962-6-439 8642
e-mail: app@kettaneh.com.jo

Korea

Jung Shin Electronics co., ltd.
501, Megaventuretower 77-9,
Moonrae-Dong 3ga, Yongdeungpo-Gu
Seoul, Korea
Tel: +82-22-637 3245~7
Fax: +82-22-637 3244
Service Hotline: 080-001-0190

Latvia

SERVO Ltd.
Mr. Janis Pivovarenoks
Tel: + 371 7279892
servo@apollo.lv

Lebanon

Khoury Home
7th Floor, Cité Dora 3 Building, Dora
P.O.Box 70611
Antelias, Lebanon
Telephone 01 244200, Fax 01 253535
eMail: info@khouryhome.com
Internet: www.khouryhome.com

Luxembourg

Ser-Tec
Rue du Chateau d' Eua
3364 Leudelange
Tel.: 00352 -37 94 94 402
Fax 00352 -37 94 94 400

Macedonia

Agrotehna
St.Prvomajska bb
1000-Skopje
MACEDONIA
e-mail: servis@agrotehna.com.mk
Tel: +389 2 / 24 45 009 or - 019
Fax: +389 2 24 63 270

Magyarország

TFK Elektronik Kft.
Gyar u.2
H-2040 Budaörs
Tel.: (+36) 23 444 266
Fax: (+36) 23 444 267

Nederland

HAS b.v.
Stedenbaan 8
NL-5121 DP Rijen
Tel: 0161-22 00 00
Fax: 0161-29 00 50

Norway

Løkken Trading AS
Trollåsveien 34
1414 Trollåsen
Tel: 40 00 67 34
Fax: 66 80 45 60

Österreich

Degupa
Vertriebsgesellschaft m.b.H.
Gewerbeparkstr. 7
5081 Anif / Salzburg
Tel.: 0 62 46 / 73 58 10
Fax.: 0 62 46 / 72 70 2

Polska

SERV- SERWIS SP. Z O.O.
UL. CYGANA 4
45-131 OPOLE
Tel/Fax 0048 77 453 86 42
e-mail: centralny@serv-serwis.pl

Portugal

Auferma
Comercio Internacional SA
Aguda Parque
Lago de Arcozelo No 76-Armazem-H3
4410 455 Arcozelo
Tel.: 022/616 7300
Fax: 022/616 7325
auferma@auferma.pt

Russian Federation

Orbita Service
123362 Moskau
ul. Svobody 18,
Tel.: (495) 585 05 73

Орбита Сервис
123362 г. Москва,
ул. Свободы, д. 18.
Тен.: (495)585-05-73

Romania

For Brands srl
Str. Capitan Aviator Alexandru
Serbanescu Nr. 33-35, Bl. 20^F
Sc. 2 Et.1, Ap. 27, Sector 1
Bucuresti
Tel: + 40 21 233 41 12
+ 40 21 233 41 13
+ 40 21 688 66 13
Fax: + 40 21 233 41 03
+ 40 21 688 66 13
E-mail: office@forbrands.ro
Web site: www.forbrands.ro

Schweiz

VB HandelS Sàrl GmbH
Postfach 306
1040 Echallens
Tel: 021 881 60 45
Fax: 021 881 60 46
mail: severin@helt.ch

Serbia

SMIL doo
Pasiceva 28, Novi Sad
Serbia and Montenegro
tel: + 381-21-524-638
tel: +381-21-553-594
fax: +381-21-522-096

Slowak Republic

PREMT,s.r.o.
Skladová 1
917 01 Trnava
Tel: 033/544 7177

Finland

Oy Harry Marcell Ab
Rälssitie 6, PL 63
01511 Vantaa
Tel.: 00358 / 2 07 599 860
Fax: 00358 / 2 07 599 803

Svenska

Rakspécialisten HS
Möllevångsgatan 34
214 20 Malmö
Tel.: 040/12 07 70
Fax: 040/6 11 03 35

Slovenia

SEVTIS d.o.o.
Smartinska 130
1000 Ljubljana
Tel: 00386 1 542 1927
Fax: 00386 1 542 1926

Stand: 03.2012

SEVERIN Elektrogeräte GmbH

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

Fax +49 2933 982-333

information@severin.de