

Lono

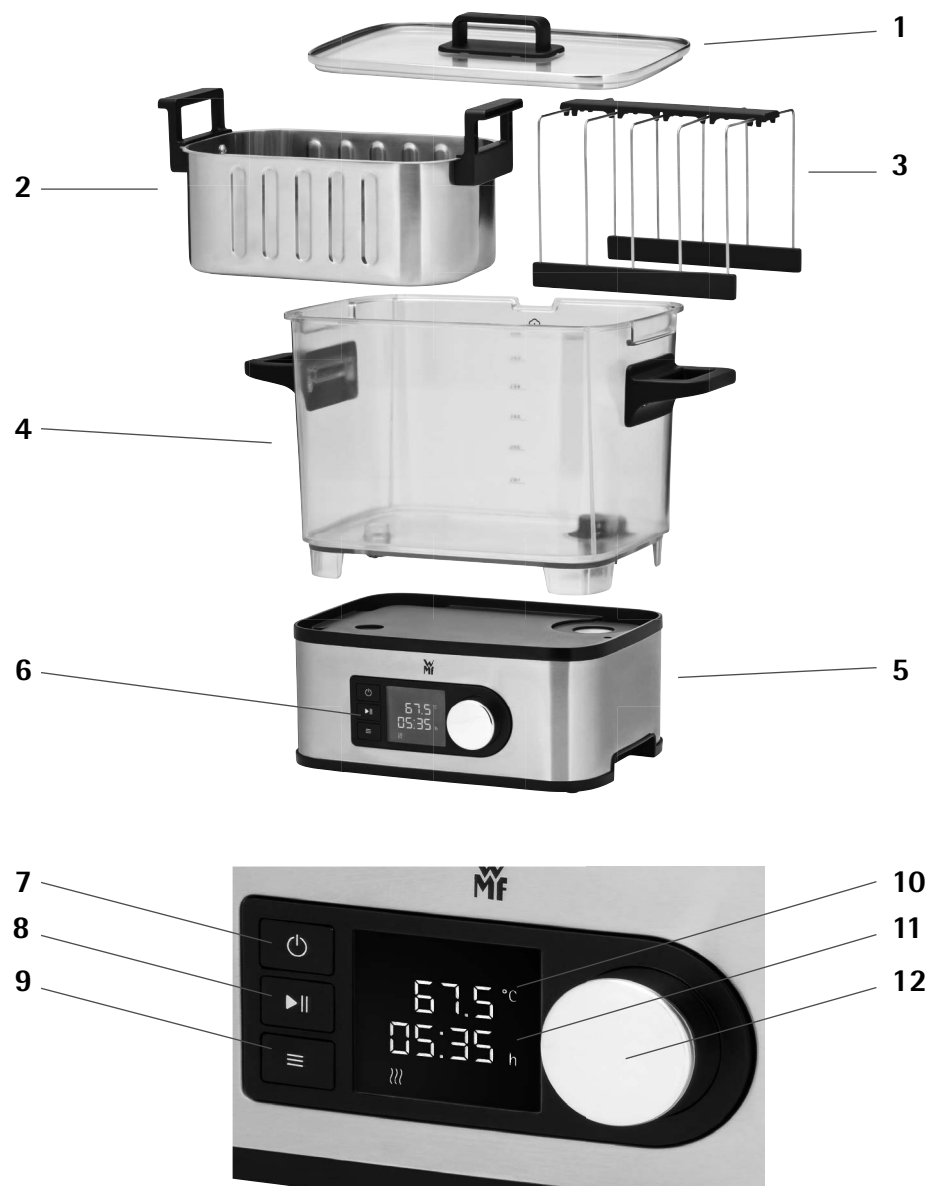


Sous Vide Garer Pro mit Slow-Cook Einsatz



de	Gebrauchsanweisung	4
en	Operating Manual	14
fr	Mode d'emploi	24
es	Instrucciones de uso	34
it	Istruzioni per l'uso	44

nl	Gebruiksaanwijzing	54
da	Brugsanvisning	64
sv	Användarguide	74
fi	Käyttöohje	84
no	Bruksanvisning	94



Aufbau

1. Glasdeckel
2. Slow Cook Gareinsatz aus Cromargan®
3. Variable Fleisch- und Gemüse-Halterung
4. Wassertank mit Dampfaustritt
5. Grundgerät
6. Bedienfeld mit Display
7. Ein-/Aus-Taste (Standby)
8. Start-/Stopp-Taste
9. Taste-Einstellungen
10. Anzeige Temperatur °C oder °F
11. Anzeige Zeit
12. Auswahl-Drehknopf

Layout

1. Glass lid
2. Cromargan® Slow Cooker insert
3. Adjustable meat and vegetable holder
4. Water tank with steam outlet
5. Main appliance
6. Control panel with display
7. On/off button (standby)
8. Start/stop button
9. Settings button
10. Display temperature °C or °F
11. Time display
12. Selector knob

Composition

1. Couverture en verre
2. Panier Slow Cook en Cromargan®
3. Support variable pour les viandes et les légumes
4. Réservoir à eau avec échappement de vapeur
5. Base de l'appareil
6. Panneau de commande avec écran
7. Bouton marche/arrêt (mode veille)
8. Bouton marche/arrêt
9. Bouton Réglages
10. Affichage de la température en °C ou °F
11. Affichage du temps
12. Bouton rotatif de sélection

Componentes

1. Tapa de cristal
2. Bandeja para cocción lenta de Cromargan®
3. Soporte regulable para carne y verdura
4. Depósito de agua con salida de vapor
5. Aparato base
6. Cuadro de mando con pantalla
7. Tecla de encendido/apagado (espera)
8. Tecla de inicio/parada
9. Ajustes de tecla
10. Indicación de temperatura en °C o °F
11. Indicación del tiempo
12. Botón giratorio de selección

Struttura

1. Coperchio in vetro
2. Cestello per slow cooking in cromargan®
3. Supporto regolabile per carne e verdura
4. Serbatoio dell'acqua con sfiato del vapore
5. Apparecchio base
6. Pannello di comando con display
7. Tasto on/off (standby)
8. Tasto avvio/arresto
9. Tasto impostazioni
10. Indicatore della temperatura in °C o °F
11. Indicatore del tempo
12. Selettore

Onderdelen

1. Glazen deksel
2. Cromargan®-inzetstuk voor slow cooking
3. Variabele vlees- en groentehouder
4. Waterreservoir met stoomuitlaat
5. Basisapparaat
6. Bedieningsveld met display
7. Aan-/Uit-knop (stand-by)
8. Start-/Stop-knop
9. Instellingenknop
10. Weergave temperatuur °C of °F
11. Weergave tijd
12. Draaiknop

Opbygning

1. Glaslåg
2. Slow cook tilberedningsindsats i Cromargan®
3. Variabel kød- og grønsagsholder
4. Vandtank med dampudgang
5. Apparatets basis
6. Betjeningsfelt med display
7. Tænd-/slukknop (standby)
8. Start-/stopknop
9. Knapindstillinger
10. Temperaturvisning °C eller °F
11. Tidsvisning
12. Vælgerknop

Delar

1. Glaslock
2. Slow cook-insats av Cromargan®
3. Justerbar kött- och grönsakshållare
4. Vattentank med ångutsläpp
5. Huvudapparat
6. Manöverpanel med display
7. På-/Av-knapp (standby)
8. Start-/Stopp-knapp
9. Inställningsknapp
10. Temperatur °C eller °F
11. Tid
12. Vridknapp

Laitteen osat

1. Lasikansi
2. Haudutustastia, Cromargan®
3. Säädettävä liha- ja vihannesteline
4. Vesisäiliö ja höyrysuulake
5. Peruslaite
6. Näyttö ja ohjauspaneeli
7. Virtakytkin (lepotila)
8. Käynnistys-/pysäytyspainike
9. Asetukset
10. Lämpötilan näyttö (°C tai °F)
11. Ajan näyttö
12. Valitsin

Deler

1. Glasslock
2. Kokeinnsats av Cromargan® for langtidstilberedning
3. Variabel kjøtt- og grønnsaksholder
4. Vanntank med damputløp
5. Basisapparat
6. Kontrollpanel med display
7. På/av-knapp (standby)
8. Start-/stopp-knapp
9. Tasteinnstillinger
10. Displaytemperatur °C eller °F
11. Tidsvisning
12. Velger

Wichtige Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Geräte können 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.
- Das Gerät zum Reinigen nicht in Wasser tauchen.
- Das Gerät nur gemäß dieser Anleitung verwenden. Unsachgemäßer Gebrauch kann Stromschlag oder andere Gefahrenmomente zur Folge haben.
- Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen führen. Nach Gebrauch alle Teile mit Lebensmittelkontakt reinigen, wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - in Frühstückspensionen.

- Das Gerät ist nicht für den rein gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Vorsicht, Verbrennungsgefahr: Die Temperatur der berührbaren Oberflächen kann sehr heiß werden.
- Achtung, Gefahr von Schaumbildung und Überkochen.
- Wird das Gerät überfüllt, können heiße Flüssigkeiten herausspritzen.

Vor dem Benutzen

Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck gemäß dieser Gebrauchsanweisung verwendet werden. Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen. Lesen Sie deshalb die Gebrauchsanweisung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch. Sie gibt Anweisungen für den Gebrauch, die Reinigung und die Pflege des Gerätes. Bei Nichtbeachtung wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig auf und geben Sie diese gemeinsam mit dem Gerät an Nachbenutzer weiter. Beachten Sie auch die separat beigefügten Garantiehinweise. Beim Gebrauch die Sicherheitshinweise beachten.

Technische Daten

Nennspannung: 220-240 V~ 50-60 Hz
 Leistungsaufnahme: 1370-1630 Watt
 Schutzklasse: I

Weitere Sicherheitshinweise

- Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein.
- Die Anschlussleitung nicht über scharfe Kanten ziehen oder einklemmen, nicht herunterhängen lassen sowie vor Hitze und Öl schützen.
- Ein Verlängerungskabel nur in einwandfreiem Zustand einsetzen.
- Den Netzstecker nicht am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät nicht an der Zuleitung tragen.
- Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen z.B. Herdplatten o.Ä. oder in der Nähe der offenen Gasflamme abstellen, das Gehäuse könnte dabei anschmelzen.
- Das Gerät nur auf glattem, trockenem, staubfreien, hitzebeständigem Untergrund aufstellen.
- Das Gerät nicht auf wasserempfindlichen Oberflächen abstellen. Wasserspritzer könnten diese beschädigen.
- Achtung, aus dem Gerät entweicht Dampf! Stellen Sie das Gerät nicht unter empfindliche Möbel (z.B. Hängeschränke).
- Vorsicht, das Gerät wird heiß. Verbrühungsgefahr durch austretenden Dampf. Das Gerät während des Betriebes nicht verrücken und nicht am Netzkabel ziehen.
- Achtung Beschädigungsgefahr! Das Gerät darf nur mit sauberem Wasser betrieben werden. Andere Flüssigkeiten oder freischwimmende Lebensmittel im Wassertank (4) können die Wasserpumpe beschädigen oder den Wasserkreislauf verstopfen. Lebensmittel daher nur in Sous Vide geeigneten Vakkumfolien garen und auf eine dichte Schweißnaht achten. Bei der Verwendung des Slow Cook Einsatz darauf achten, dass keine Lebensmittel in den Wassertank geraten. Wenn Lebensmittel dennoch in den Wassertank geraten, Gerät sofort ausschalten, das Wasser abkühlen lassen und den Wassertank leeren und reinigen, wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
- Den Wassertank (4) nur bis zur Markierung  MAX für Sous Vide und  MAX für Slow Cook befüllen.

- Gerät nicht im Freien und in feuchten Räumen sowie in Reichweite von Kindern verwenden oder aufbewahren.
- Das Gerät nur unter Aufsicht betreiben.
- Wenn das Gerät nicht benutzt wird, den Netzstecker ziehen.
- Den Dampfaustritt  im Wassertank (4) nicht abdecken oder blockieren.
- Achten Sie darauf, dass die Oberseite des Grundgerätes (5) frei von Verschmutzungen und Flüssigkeiten ist bevor Sie den Wassertank aufsetzen.
- **Hinweis:** Wenn Sie nach dem Benutzen den Wassertank vom Gerät nehmen, wird eine kleine Restmenge Wasser aus der Pumpe auf die Oberseite des Grundgeräts fließen. Dies ist normal. Entfernen Sie den Netzstecker und leeren Sie das Grundgerät über dem Waschbecken aus.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen bzw. sofort den Netzstecker ziehen, wenn:
 - Gerät oder Netzkabel beschädigt ist;
 - Der Verdacht auf einen Defekt nach einem Sturz o.ä. besteht.
 In diesen Fällen das Gerät zur Reparatur bringen.
- Bei Zweckentfremdung, falscher Bedienung oder nicht fachgerechter Reparatur wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen. Ebenso sind Garantieleistungen in solchen Fällen ausgeschlossen.

Verwendung Sous Vide Garer

Als Sous Vide (frz. = unter Vakuum) oder Vakuumgaren bezeichnet man eine Methode zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse und Obst in speziellen Kunststoffbeuteln (Vakuumbeuteln) bei relativ niedrigen Temperaturen von unter 100°C. Durch die Vakuumverpackung und den langsamen Garprozess wird die Oxidation stark verringert und Mineralstoffe, Vitamine und Aromen bleiben im Gargut erhalten. Zudem ist die Geschmacksbeeinflussung des Garguts durch beigelegte Gewürze oder Kräuter intensiver und Salze sowie der Eigengeschmack bleiben erhalten. Fleisch bleibt zudem saftig. Da beim Sous Vide Garen aufgrund der relativ geringen Temperaturen keine Maillard-Reaktion stattfinden kann, bildet sich auch keine Kruste am Gargut. Die Kruste kann vor oder nach dem Sous Vide Garen durch kurzes, scharfes anbraten in der Pfanne oder mit einem Küchen Gasbrenner erzielt werden.

Durch die Sous Vide-Methode wird das Lebensmittel bei 60°C bis 62°C pasteurisiert und dadurch die Haltbarkeit verlängert.

Hinweis: Nach der Pasteurisierung müssen die Lebensmittel im Vakuumbeutel sofort verzehrt oder im Eiswasser abgekühlt und im Kühlschrank unter 7°C gelagert oder bei -18°C eingefroren werden.

Unpasteurisierte Speisen müssen die Zieltemperatur erreichen und innerhalb von 4 Stunden serviert werden. Achten Sie darauf, dass unpasteurisierte Speisen nicht von Menschen mit einem geschwächten Immunsystem, Kindern oder Schwangeren verzehrt werden.

Verwendung Slow Cook Gareinsatz

Mit dem Slow Cook Gareinsatz (2) (engl. = Schongar-Einsatz) werden Lebensmittel schonend über einen langen Zeitraum zwischen 3 und 12 Stunden bei Temperaturen unter dem Siedepunkt erhitzt. Ein Anbrennen der Speisen wird so vermieden. Um eine optimale Wärmeübertragung vom Wasserbad auf den Slow Cook Gareinsatz zu ermöglichen, eignen sich besonders Speisen mit einem hohen Saucenanteil wie z.B. Eintöpfe, Gulasch oder Suppen.

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigung

Reinigen Sie vor der Verwendung alle Teile außer dem Grundgerät (5) gründlich und trocknen Sie diese ab. Beachten Sie dabei auch die Reinigungshinweise in dieser Gebrauchsanweisung.

Vakuuieren des Garguts

Vor dem Garen müssen die Lebensmittel in für Sous Vide geeigneten Beuteln vakuumiert und eingeschweißt werden. Achten Sie beim Verschweißen darauf, dass sich keine Gewürze im Bereich der Schweißnaht befinden, da sonst eine hermetische Versiegelung nicht möglich ist.

Garzeiten und Temperaturen

Bitte beachten Sie, dass die Garzeit abhängig von der Dicke und der Temperatur der Lebensmittel ist. Bei tiefgefrorener Ware verlängert sich die Garzeit.

Hinweis: Die im Anhang aufgeführten Temperatur- und Zeitangaben sind ca.-Werte für nicht tiefgefrorene Lebensmittel und sollten nach eigenem Geschmack angepasst, jedoch nie unterschritten werden.

Sous Vide Garen

1. Platzieren Sie die befüllten Vakuumbeutel in der Fleisch- und Gemüsehalterung (3). Der abnehmbare, obere Riegel verhindert dabei ein Aufschwimmen der Vakuumbeutel durch verbleibende Luft oder beim Garen entstehenden Luftblasen. Bei großen Portionen lassen sich die drei inneren Metallstäbe einfach entfernen.
Hinweis: Achten Sie darauf, dass die Vakuumbeutel sich so wenig wie möglich berühren, damit das Gargut bestmöglich mit Wasser umspült wird. Dies sorgt für ein einheitliches Ergebnis.
2. Setzen Sie den Wassertank (4) auf das Grundgerät (5).
Hinweis: Das Gerät funktioniert nicht ohne aufgesetzten Wassertank.
3. Legen Sie die befüllte Fleisch- und Gemüsehalterung in den Wassertank ein. Füllen Sie anschließend so viel sauberes Wasser in den Wassertank bis sich die Vakuumbeutel vollständig unter Wasser befinden. Achten Sie dabei auch auf die  MAX Markierung „Sous Vide“ auf der Rückseite des Wassertanks.
4. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Das Gerät befindet sich nun im Standby Modus. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste (7) um das Gerät anzuschalten.
5. Stellen Sie anschließend die gewünschte Temperatur mit Hilfe des Auswahl-Drehknopfes (12) ein und bestätigen Sie diese durch Drücken des Drehknopfes. Das Gerät ist auf 60°C voreingestellt. Der einstellbare Temperaturbereich reicht von 35°C bis 90°C.
6. Die Voreingestellte Garzeit beträgt 00:00 Stunden. Bestätigen Sie diese Garzeit Einstellung oder stellen Sie Ihre gewünschte Garzeit mit Hilfe des Auswahl-Drehknopfes ein und bestätigen diese durch Drücken des Drehknopfes.
7. Drücken Sie nun die Start-/Stopp-Taste (8), um den Aufheizvorgang zu beginnen. Das Icon  leuchtet und zeigt an, dass das Gerät arbeitet. Nachdem die voreingestellte Temperatur erreicht wurde ertönt ein Piepton und der Timer beginnt, die Minuten und Stunden vorwärts zu zählen. Bei eingestellter Garzeit beginnt der Timer, die Minuten und Stunden rückwärts zu zählen (Countdown). Die maximale Garzeit beträgt 72 Stunden.
Hinweis: Sie können bis zu zwei Temperatur- und Garzeiteinstellungen dauerhaft programmieren. Drücken Sie hierzu die Taste-Einstellungen (9). Das Icon  blinkt. Drücken Sie nun den Drehknopf. Sie können nun die gewünschte Temperatur und Garzeit für das erste individuelle Programm einstellen. Drücken Sie nun die Start-/Stopp-Taste (8), um die Werte zu Speichern und den Aufheizvorgang zu beginnen.

Achtung: Die in der Garzeit-Tabelle angegebenen Temperaturen und Garzeiten nicht unterschreiten.

8. Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste (8) erneut, um den Garvorgang zu pausieren. In diesem Fall blinkt das Icon  bis der Garvorgang wieder gestartet wird.
9. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste (7) um den Garvorgang zu beenden und das Gerät in den Standby Modus zu setzen.

Hinweis: Wenn Sie nach dem Benutzen den Wassertank vom Gerät nehmen, wird eine kleine Restmenge Wasser aus der Pumpe auf die Oberseite des Grundgeräts fließen. Dies ist normal. Entfernen Sie den Netzstecker und leeren Sie das Grundgerät über dem Waschbecken aus.

Slow Cooken (Schongaren)

1. Befüllen Sie den Slow-Cook Gareinsatz (2) mit den gewünschten Lebensmitteln. Um Röstaromen zu erhalten, müssen die Lebensmittel davor angebraten werden.
2. Setzen Sie den Wassertank (4) auf das Grundgerät (5).

Hinweis: Das Gerät funktioniert nicht ohne aufgesetzten Wassertank.

3. Füllen Sie anschließend mindestens bis zur  MIN-Markierung, maximal jedoch bis zur  MAX-Markierung „Slow Cook“ auf der Rückseite des Wassertanks sauberes Wasser in den Wassertank.

Hinweis: der Wasserstand um den Slow-Cook-Gareinsatz sollte dem Füllstand im Slow-Cook-Gareinsatz entsprechen, damit eine optimale Temperaturübertragung auf das Gargut stattfinden kann.

- Geringer Füllstand im Slow-Cook Gareinsatz = Wasser bis  MIN-Markierung
- Mittlerer Füllstand im Slow-Cook Gareinsatz = Wasser zwischen  MIN- und  MAX-Markierung.
- Maximaler Füllstand im Slow-Cook Gareinsatz = Wasser bis zur  MAX-Markierung.

Achtung! Überschreiten Sie nicht die  MAX-Markierung „Slow Cook“, da sonst Wasser in den Slow-Cook-Gareinsatz schwappen könnte.

4. Setzen Sie anschließend den Slow-Cook Gareinsatz in den Wassertank ein. Füllen Sie Bei Bedarf etwas Wasser nach.
Sie können nun mit voreingestellter, individueller Garzeit oder individuell programmierter Temperatur- und Garzeiteinstellungen schongaren. Gehen Sie dazu vor, wie im Bereich „Sous Vide Garen“ in den Schritten 4 bis 9 beschrieben.

Hinweis: Wenn Sie nach dem Benutzen den Wassertank vom Gerät nehmen, wird eine kleine Restmenge Wasser aus der Pumpe auf die Oberseite des Grundgeräts fließen. Dies ist normal. Entfernen Sie den Netzstecker und leeren Sie das Grundgerät über dem Waschbecken aus.

Einstellen von Temperatureinheit (°C/°F) und Wasserhärte

1. Setzen den Wassertank (4) auf das Grundgerät (5).
2. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Das Gerät befindet sich nun im Standby Modus. Drücken Sie die Taste-Einstellungen (9) mindestens 3 Sekunden ohne Unterbrechung. Wenn sich das Gerät bereits im Standby Modus befindet, drücken Sie die Taste-Einstellungen (9) mindestens 3 Sekunden ohne Unterbrechung.
3. Das Icon  blinkt. Durch drehen am Auswahl-Drehknopf (12) kann nun auch  eingestellt werden. In diesem Fall wird die voreingestellte Temperatur von 60°C durch 140°F ersetzt. Bestätigen Sie Ihre Auswahl durch erneutes Drücken des Auswahl-Drehknopfes.
4. Anstelle der Zeit blinkt nun die voreingestellte Wasserhärte H4 im Display. Durch Drehen des Auswahl-Drehknopfes können Sie diese gemäß der Wasserhärte an Ihrem Wohnort von H1 bis H4 verändern.

Hinweis: Die Wasserhärte können Sie über die Stadtwerke oder Ihren Energie- und Wasserversorger oder online ermitteln.

5. Durch Bestätigung der eingestellten Wasserhärte wird diese dauerhaft im Gerät gespeichert.
6. Drücken Sie anschließend die Ein-/Aus-Taste (7) um das Gerät in den Standby Modus zu setzen.

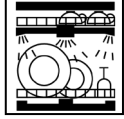
Härtebereich	Härte
1 weich	0 – 7° dH
2 mittel	>7 – 14° dH
3 hart	>14 – 21° dH
4 sehr hart	> 21° dH

Reinigung und Pflege

Reinigung

Ziehen Sie den Netzstecker und lassen das Gerät abkühlen.

Das Gerät nicht in Wasser tauchen, sondern nur mit einem feuchten Tuch, dem etwas Spülmittel beigegeben wird, abwischen. Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

	 spülmaschinen- geeignet	 unter laufendem Wasser abspülbar	 mit einem feuchten Tuch abwischen
Glasdeckel (1)	✓	✓	✓
Slow Cook Gareinsatz (2)	✓	✓	✓
Var. Fleisch- und Gemüsehalterung (3)	—	✓	✓
Wassertank (4)	—	✓	✓
Grundgerät (5)	—	—	✓

Verkalkungsanzeige

Kalkablagerungen führen zu einer verlängerten Aufheizphase des Sous Vide Garers. Zudem führen Kalkablagerungen zu Energieverlusten und beeinträchtigen die Lebensdauer des Gerätes. Die automatische Verkalkungsanzeige ermittelt den Zeitpunkt für die fällige Entkalkung. Je nach Nutzungsdauer dem Härtegrad des Wassers werden sie durch das dauerhaft leuchtende Symbol Entkalkung  zum Entkalken aufgefordert.

Entkalkungsmittel

Verwenden Sie ein handelsübliches Entkalkungsmittel, das auch für die Verwendung bei Filterkaffeemaschinen geeignet ist.

⚠ Keinesfalls Essig oder Essigessenz verwenden, da Materialien im Gerät dadurch beschädigt werden könnten.

⚠ Bei der Verwendung von Entkalkern auf Basis von Zitronensäure könnten sich beim Entkalken Niederschläge bilden, die den Kalkbelag versiegeln oder die Leitungen im Gerät verstopfen. Zudem läuft die Entkalkung mit Zitronensäure zu langsam ab – eine vollständige Entkalkung kann deshalb nicht gewährleistet werden.

⚠ Für Schäden, die durch Verwendung eines ungeeigneten Entkalkungsmittels oder Nichtbeachtung der Entkalkungsvorschrift entstehen, besteht kein Garantieanspruch.

⚠ Achten Sie durch sorgfältigen Umgang mit dem Entkalkungsmittel darauf, dass keine Schäden an Möbeln oder Kleidung verursacht werden.

Das Gerät entkalken

Setzen den Wassertank **(4)** auf das Grundgerät **(5)**. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Das Gerät befindet sich nun im Standby Modus. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste **(7)** um das Gerät anzuschalten. Drücken Sie die Taste-Einstellungen **(9)** 3 Sekunden lang. Im Display wird nun anstelle der Temperatur „CALC“ angezeigt. Drücken Sie nun die Start-/Stopp-Taste **(8)**, um den Entkalkungsvorgang zu beginnen. Die Einstellungen können nicht verändert werden.

Achtung: Das Symbol  erlischt nur, wenn der Entkalkungsvorgang vollständig durchlaufen und beendet wurde. Drücken Sie nach Beendigung des Entkalkungsvorgangs die Ein-/Aus-Taste **(7)** um das Gerät in den Standby Modus zu setzen.

Gartabellen

Hinweis: Die im Anhang aufgeführten Temperatur- und Zeitangaben sind ca.-Werte für nicht tiefgefrorene Lebensmittel und sollten nach eigenem Geschmack angepasst, jedoch nie unterschritten werden.

Garstufen, Temperaturen und Zeiten für Rindfleisch (Filet, Entrecôte, Roastbeef, Hüfte, Rib Eye, Flak etc.)

Garstufe	Temperatur
Blue rare (blau)	40-45°C
Medium rare (englisch)	50-55°C
Medium (rosa)	55-57°C
Medium well (rosa-durch)	57-60°C
Well done (durch)	60-65°C

Dicke	Mindest-Garzeit
1cm	20 Minuten
2 cm	60 Minuten
3 cm	100 Minuten
4 cm	150 Minuten
5 cm	200 Minuten
6 cm	250 Minuten

Garstufen, Temperaturen und Zeiten für Schweinefleisch

Garstufe	Dicke	Temperatur	Mindest-Garzeit
Schweinefilet, medium rare (englisch)	4-5 cm	55-60°C	90 Minuten
Schweinefilet, medium (rosa)	4-5 cm	60-65°C	90 Minuten
Schweinefilet well done (durch)	4-5 cm	68-72°C	90 Minuten
Kottlet, medium (rosa)	4-5 cm	62°C	60 Minuten
Spare Ribs	Am Stück	60°C	48 Stunden

Garstufen, Temperaturen und Zeiten für Lammfleisch

Garstufe	Dicke	Temperatur	Mindest-Garzeit
Filet, à point/fest	2 cm	55°C	25 Minuten
Rücken, à point/fest	3 cm	55°C	20 Minuten

Garstufen und Temperaturen und Zeiten für Geflügel

Garstufe	Dicke	Temperatur	Mindest-Garzeit
Hühnerbrust	3 cm	65°C	75 Minuten
Hühnerschenkel	4-5 cm	65°C	90 Minuten
Entenbrust, rosa	2-3 cm	54°C	120 Minuten
Entenbrust, à point/fest	2-3 cm	57°C	120 Minuten
Entenkeule	6-8 cm	60°C	8 Stunden
Putenbrust/-schnittel	2 cm	65°C	60 Minuten
Putenkeule	8-10 cm	65°C	3-4 Stunden

Garstufen und Temperaturen und Zeiten für Fisch

Garstufe	Dicke	Temperatur	Mindest-Garzeit
Lachs, mi-cuit/zart	2-3 cm	40-45°C	20 Minuten
Lachs, à point/fest	2-3 cm	42-50°C	20 Minuten
Forelle, mi-cuit/zart	2-3 cm	46°C	25 Minuten
Seezunge, mi-cuit/zart	2 cm	47°C	20 Minuten
Jakobsmuscheln, à point/fest	2-3 cm	47°C	30 Minuten

Garstufen, Temperaturen und Zeiten für Wild

Garstufe	Dicke	Temperatur	Mindest-Garzeit
Rehfilet, rosa	2 cm	58°C	25 Minuten
Rehrücken, rosa	2-3 cm	56°C	90 Minuten
Wildschwein	2-3 cm	60°C	45 Minuten

Garstufen, Temperaturen und Zeiten für Gemüse

Garstufe	Temperatur	Mindest-Garzeit
Karotten/Möhren	85°C	40 Minuten
Blumenkohl	85°C	40 Minuten
Fenchel	85°C	50 Minuten
Kartoffel	85°C	180 Minuten
Spargel, grün	85°C	25 Minuten
Spargel, weiß	85°C	40 Minuten
Rote Beete	85°C	120 Minuten
Zucchini	85°C	15 Minuten
Süßkartoffel	85°C	120 Minuten
Kohlrabi	85°C	60 Minuten



Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 2014/35/EU, 2014/30/EU und 2009/125/EU.

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle. Die Löschung von eventuell vorhandenen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten muss vom Endnutzer eigenverantwortlich vorgenommen werden.

Änderungen vorbehalten

Important safety information

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- This appliance is not a toy.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capacities or a lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have been instructed on how to use the appliance safely and they understand the hazards involved.
- Do not immerse the appliance in water to clean it.
- Always use the appliance in accordance with these instructions. Improper use may result in electric shocks or other hazards.
- Improper use may cause injury. After use, clean all parts that come into contact with food, as described in the section on "Cleaning and care".
- If the appliance's power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or a similarly qualified person if hazards are to be avoided.
- This device is designed to be used in the household and for similar applications, for example:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other commercial environments;
 - Farmhouses;
 - By guests at hotels, motels and other residential facilities;
 - At bed-and-breakfast establishments.
- The appliance is not intended for purely commercial use.
- Caution: risk of burns! Accessible surfaces can become very hot.
- Warning: danger of foam formation and overcooking.
- If the device is overfilled, hot liquids can spray out.

Before use

The appliance may be used only for the intended purpose and in accordance with this instruction manual. No claims of any kind may be pressed for damage resulting from improper use. You are therefore advised to read the instruction manual carefully before use. It contains instructions for using, cleaning and looking after the appliance. We accept no liability for any damage resulting from non-observance.

Keep this instruction manual in a safe place and pass it on to any subsequent user together with the appliance. Please also note the warranty information, which is enclosed separately.

The safety precautions must be observed during use.

Technical data

Rated voltage: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Power consumption: 1370–1630 watts

Protection class: I

Additional safety information

- The appliance should be connected only to earthed wall sockets that have been installed in accordance with the regulations. The power cable and plug must be dry.
- Do not pull or clamp the connection cable over sharp edges. Do not leave it dangling. Protect it from heat and oil.
- Only use an extension cable if it is in perfect condition.
- Never pull the mains plug out of the socket by the power cord or with wet hands.
- Do not carry the appliance by the cable.
- Do not place the appliance on hot surfaces such as hotplates or near open gas flames because this could melt the casing.
- Only set the device up on smooth, dry, heat resistant surfaces which are free of dust.
- Do not place the appliance on water-sensitive surfaces. Splashed water may damage such surfaces.
- Caution: steam escapes from the appliance! Do not operate the appliance underneath sensitive furniture (e.g. wall cupboards).
- Caution: The appliance gets hot! Risk of scalding from escaping steam. Do not move the appliance or pull on the mains cable during operation.
- Warning, risk of damage! Only operate the appliance with clean water. Other liquids or floating foods in the water tank **(4)** can damage the water pump or clog the water circuit. Only cook food in vacuum film suitable for sous vide and make sure the seal is tight. When using the slow cook insert, make sure that no food gets into the water tank. However, should food get into the water tank, switch the device off immediately, allow the water to cool and drain and clean the water tank as described in the "Cleaning and care" chapter.
- Only fill the water tank **(4)** as far as the  MAX marking for sous vide and  MAX for slow cook.
- Do not use or store the appliance outside, in damp rooms or within reach of children.
- The appliance must be supervised when in use.
- When the appliance is not being used, pull the mains plug out of the socket.
- Do not cover or block the steam outlet  in the water tank **(4)**.
- Make sure that the top of the main appliance **(5)** is free of contamination and fluid before placing the water tank on it.
- **Note:** When you remove the water tank from the device after use, a small residual amount of water will spill from the pump onto the top of the main appliance. This is normal. Remove the mains plug and empty the main appliance into the sink.

- Stop using the appliance and/or pull the mains plug out of the socket immediately if
 - The appliance or the mains cable is damaged
 - You suspect that the device may be defective following a fall or similar incident.
 In such cases, take the appliance in for repair.
- No liability is accepted for any damage resulting from misuse, incorrect operation or improper repair. Warranty claims are likewise excluded in such cases.

Use of Sous Vide Cooker

Sous vide (French for under vacuum) or vacuum cooking is a method for the cooking of meat, fish, vegetables and fruit in special plastic pouches (vacuum pouches) at relatively low temperatures of under 100°C. The vacuum packing and the slow cooking process massively reduces oxidation and retains minerals, vitamins and flavours within the food. The influence on the flavour of the food from adding herbs and spices is also more intense and salts and intrinsic flavours are preserved. Meat also stays moist. As, because of the relatively low temperatures, there can be no Maillard reaction with sous vide cooking, there are also no crusts formed on the food. Crusts can be achieved before or after the sous vide cooking by quick frying in the pan using a kitchen blowtorch.

The sous vide method pasteurises the food at 60°C to 62°C, which also extends shelf life.

Note: After pasteurisation, the food in the vacuum pouches must be eaten immediately or cooled in ice water and stored in the fridge at below 7°C or frozen at -18°C.

Unpasteurised food must reach the target temperature and be served within 4 hours. Make sure that unpasteurised foods are not consumed by people with compromised immune systems, children or pregnant women.

Using the Slow Cook insert

The Slow Cook insert (2) allows food to be gently cooked for longer periods of between 3 and 12 hours at temperatures below boiling point. This prevents the food from burning. In order to enable optimum heat transfer from the water bath to the Slow Cook insert, it is most suited to foods with a large amount of sauce, e.g. stews, goulash or soups.

Before using for the first time

Cleaning

Before using the appliance for the first time, clean all parts except the main appliance (5) thoroughly and dry them. Please also note the cleaning notes in this instruction manual.

Vacuum packing the food

Before cooking, the food must be vacuum packed in pouches suitable for sous vide and sealed. When sealing, make sure there are no spaces near the seal as these can prevent a proper hermetical seal.

Cooking times and temperatures

Please note that the cooking time depends on the thickness and temperature of the food. The cooking time is longer for frozen food.

Note: The temperatures and times listed in the appendix are approximate values for non-frozen foods and can be adjusted to taste but not reduced.

Sous Vide cooking

1. Place the filled vacuum pouch on the meat and vegetable holder (3). The removable top shelf prevents the vacuum pouch floating up because of residual air or air bubbles produced during the cooking process. For larger portions, the three internal metal rods can simply be removed.
Note: Make sure that the vacuum pouches touch each other as little as possible so that the food is surrounded by water as much as possible. This ensures consistent results.
2. Place the water tank (4) on the main appliance (5).
Note: The appliance will not work without the water tank.
3. Place the loaded meat and vegetable holder into the water tank. Then fill the water tank with as much clean water as is required to completely cover the vacuum pouch. Note the  MAX. MAX marking "Sous Vide" on the back of the water tank.
4. Connect the appliance to the mains. The appliance is now in standby mode. Press the on/off button (7) to switch the appliance on.
5. Next, use the selector knob (12) to set the temperature you want and confirm by pressing the selector knob. The default setting for the appliance is 60°C. Temperatures can be set in the range from 35°C to 90°C.
6. The preset cooking time is 00:00 hours. Confirm this cooking time setting or set your own cooking time using the selector knob and confirm by pressing the selector knob.
7. Now press the start/stop button (8) to start the heating process. The icon  lights up and indicates that the appliance is working. Once the pre-set temperature is reached, a beep sounds and the timer begins to count the minutes and hours forwards. If a cooking time is set, the timer begins to count the minutes and hours backwards (countdown). The maximum cooking time is 72 hours.
Note: You can program up to two temperature and cooking time settings permanently. To do this, press the settings button (9). The  icon flashes. Now press the knob. You can set the desired temperature and cooking time for the first custom program. Now press the start/stop button (8) to save the values and start the heating process.
Warning: Do not go below the temperatures and cooking times shown in the cooking time chart.
8. Press the start/stop button (8) to pause the cooking process. In this case, the  icon flashes until the cooking process starts again.
9. Press the on/off button (7) in order to stop the cooking process and put the appliance into standby mode.
Note: When you remove the water tank from the device after use, a small residual amount of water will spill from the pump onto the top of the main appliance. This is normal. Remove the mains plug and empty the main appliance into the sink.

Slow Cooking

1. Fill the Slow Cook insert **(2)** with the desired food. In order to retain cooking flavours, the food should be quickly fried first.
2. Place the water tank **(4)** on the main appliance **(5)**.
Note: The appliance will not work without the water tank.
3. Then fill the water tank with clean water at least to the  **MIN** marking and no higher than the  **MAX** marking "Slow Cook" on the back of the water tank.
Note: the water level around the Slow Cook insert should correspond to the fill level inside the Slow Cook insert in order to ensure optimum heat transfer to the food being cooked.
 - Low fill level in Slow Cook insert = water to  **MIN** marking
 - Medium fill level in Slow Cook insert = water between  **MIN** and  **MAX** markings.
 - Maximum fill level in Slow Cook insert = water to  **MAX** marking
 - **Caution!** Do not fill beyond the  **MAX** marking "Slow Cook" as this could lead to water being forced up into the Slow Cook insert.
4. Then insert the Slow Cook insert into the water tank. Top up with a little water if required. You can now slow cook using a pre-set custom cooking time or individually programmed temperature and cooking time settings. Proceed as described in the section on "Sous Vide cooking" in steps 4 to 9.
Note: When you remove the water tank from the device after use, a small residual amount of water will spill from the pump onto the top of the main appliance. This is normal. Remove the mains plug and empty the main appliance into the sink.

Setting the temperature unit (°C/°F) and water hardness

1. Place the water tank **(4)** on the main appliance **(5)**.
2. Connect the appliance to the mains. The appliance is now in standby mode. Press the settings button **(9)** and hold it down for at least 3 seconds. If the appliance is already in standby mode, press the settings button **(9)** and hold it down for at least 3 seconds.
3. The °C icon flashes. By twisting the selector knob **(12)**, you can change the setting to °F. In this case, the preset temperature of 60°C is replaced with 140°F. Confirm your selection by pressing the selector knob again.
4. Instead of the time, the preset water hardness **H4** now flashes on the display. By twisting the selector knob, you can adjust this to **H1** to **H4** according to the water hardness where you live.
Note: You can find out your water hardness from your council or from your energy and water provider or online.
5. Once you have confirmed the water hardness set, it is permanently saved in the device.
6. Then press the on/off button **(7)** to put the appliance into standby mode.

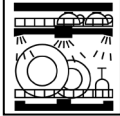
Hardness range	Hardness
1 Soft	0 – 7° dH
2 Medium	>7 – 14° dH
3 Hard	>14 – 21° dH
4 Very hard	> 21° dH

Cleaning and care

Cleaning

Pull out the mains plug and allow the appliance to cool down.

Do not immerse the appliance in water, the surfaces can be cleaned using a damp cloth and a little washing-up liquid. Do not use any sharp or abrasive cleaning agents.

	 Dishwasher-safe	 Can be rinsed under running water	 Wipe off with a damp cloth
Glass lid (1)	✓	✓	✓
Slow Cook insert (2)	✓	✓	✓
Adjustable meat and vegetable holder (3)	—	✓	✓
Water tank (4)	—	✓	✓
Main appliance (5)	—	—	✓

Scale indicator

Limescale deposits increase the time it takes the Sous Vide Cooker to heat up. They also lead to energy losses and impair the service life of the appliance.

The automatic scaling indicator determines the time for the next descaling cycle. Depending on the level of use and hardness level of the water, you are prompted to run a descaling process by the fact that the descaling  light is permanently lit.

Descaling agent

Use a commercially available descaling agent that is also suitable for filter coffee machines.

⚠ Do not use regular or concentrated vinegar because this may damage the materials in the appliance.

⚠ Use of descaling agents based on citric acid may lead to the formation of precipitates that seal the limescale layer or clog up the lines in the appliance. Descaling with citric acid also takes too long, as a result of which complete descaling cannot be guaranteed.

⚠ Our warranty does not cover damage caused by using unsuitable descaling agents or failure to follow the descaling instructions.

⚠ Handle descaling agents carefully to prevent damaging furniture or clothing.

Descaling the appliance

Place the water tank (4) on the main appliance (5). Connect the appliance to the mains. The appliance is now in standby mode. Press the on/off button (7) to switch the appliance on. Press the settings button (9) and hold it down for 3 seconds. "CALC" is now shown on the display instead of the temperature. Now press the start/stop button (8) to start the descaling process. The settings cannot be changed.

Warning: The  symbol only goes out once the descaling process has been completed. Once you have finished the descaling process, press the on/off button (7) to put the device into standby mode.

Cooking tables

Note: The temperatures and times given in the appendix are approximate values for non-frozen foods and should be adjusted according to taste. However, the foods should never be cooked for less than the recommended time.

Cooking levels, temperatures and times for beef (fillet steak, entrecôte, roast beef, rump steak, rib eye and flank steak etc.)

Cooking level	Temperature
Blue rare	40-45°C
Medium rare	50-55°C
Medium	55-57°C
Medium well	57-60°C
Well done	60-65°C

Thickness	Minimum cooking time
1 cm	20 minutes
2 cm	60 minutes
3 cm	100 minutes
4 cm	150 minutes
5 cm	200 minutes
6 cm	250 minutes

Cooking levels, temperatures and times for pork

Cooking level	Thickness	Temperature	Minimum cooking time
Pork fillet, medium rare	4-5 cm	55-60°C	90 minutes
Pork fillet, medium	4-5 cm	60-65°C	90 minutes
Pork fillet, well done	4-5 cm	68-72°C	90 minutes
Cutlet, medium	4-5 cm	62°C	60 minutes

Cooking level	Thickness	Temperature	Minimum cooking time
Spare ribs	Whole piece	60°C	48 hours

Cooking levels, temperatures and times for lamb

Cooking level	Thickness	Temperature	Minimum cooking time
Fillet, medium rare/firm	2 cm	55°C	25 minutes
Saddle of lamb, medium rare/firm	3 cm	55°C	20 minutes

Cooking levels, temperatures and times for poultry

Cooking level	Thickness	Temperature	Minimum cooking time
Chicken breast	3 cm	65°C	75 minutes
Chicken thigh	4-5 cm	65°C	90 minutes
Duck breast, medium	2-3 cm	54°C	120 minutes
Duck breast, medium rare/firm	2-3 cm	57°C	120 minutes
Duck leg	6-8 cm	60°C	8 hours
Turkey breast/escalope	2 cm	65°C	60 minutes
Turkey leg	8-10 cm	65°C	3-4 hours

Cooking levels, temperatures and times for fish

Cooking level	Thickness	Temperature	Minimum cooking time
Salmon, half-cooked/tender	2-3 cm	40-45°C	20 minutes
Salmon, medium rare/firm	2-3 cm	42-50°C	20 minutes
Trout, half-cooked/tender	2-3 cm	46°C	25 minutes
Sole, half-cooked/tender	2 cm	47°C	20 minutes
Scallops, medium rare/firm	2-3 cm	47°C	30 minutes

Garstufen, Temperaturen und Zeiten für Wild

Cooking level	Thickness	Temperature	Minimum cooking time
Venison fillet, medium	2 cm	58°C	25 minutes
Saddle of venison, medium	2-3 cm	56°C	90 minutes
Wild boar	2-3 cm	60°C	45 minutes

Cooking levels, temperatures and times for vegetables

Cooking level	Temperature	Minimum cooking time
Carrots	85°C	40 minutes

Cooking level	Temperature	Minimum cooking time
Cauliflower	85°C	40 minutes
Fennel	85°C	50 minutes
Potatoes	85°C	180 minutes
Green asparagus	85°C	25 minutes
White asparagus	85°C	40 minutes
Beetroot	85°C	120 minutes
Courgette	85°C	15 minutes
Sweet potato	85°C	120 minutes
Kohlrabi	85°C	60 minutes

For UK use only

- This product is supplied with a 13 A plug conforming to BS 1363 fitted to the mains lead. If the plug is unsuitable for your socket outlets or needs to be replaced, please note the following. If the plug is a non-rewireable one, cut it from the mains lead and immediately dispose of it. Never insert it into a socket outlet as there is a very great risk of an electric shock.
- The replacement of the plug at the mains lead has to be done according to the following instructions:
Important: The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code:
blue Neutral
brown Live

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

- the wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black,
- the wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.

Do not connect any wire to the terminal which is marked with the letter E or by the earth symbol , or coloured green or green and yellow.

- If a 13 A (BS 1363) plug is used it must be fitted with a 13 A fuse conforming to BS 1362 and be ASTA approved. If any other type of plug is used, the appliance must be protected by a 10 A fuse either in the plug or adapter or at the distribution board.
If in doubt - consult a qualified electrician.
- Never use the plug without closing the fuse cover.



The appliance complies with European directives 2014/35/EU, 2014/30/EU and 2009/125/EU.

At the end of its life, this product may not be disposed of in normal household waste, but must instead be taken to a collection point for recycling electrical and electronic appliances.

The materials are recyclable in accordance with their labelling. Reuse, recycling and other ways of reutilising old appliances make an important contribution to protecting our environment.

Please ask your local authorities for information about the appropriate disposal point.

End users are personally responsible for deleting any personal data that may be stored on appliances they are disposing of.

Consignes importantes de sécurité

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, s'ils sont surveillés ou s'ils ont été instruits pour utiliser cet appareil en toute sécurité et s'ils ont compris les dangers pouvant résulter de l'usage de l'appareil.
- Ne pas laisser les enfants effectuer le nettoyage et la maintenance, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil.
- Gardez l'appareil et son câble d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou ayant un manque d'expérience et/ou de connaissances peuvent utiliser cet appareil sous surveillance ou si elles ont été formées à l'utilisation en toute sécurité de cet appareil, et si elles ont compris les dangers pouvant résulter de l'usage de l'appareil.
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau pour le nettoyer.
- N'utilisez l'appareil que conformément aux présentes instructions. Une utilisation non conforme peut entraîner une électrocution ou d'autres dangers.
- Une manipulation inappropriée peut entraîner des blessures. Après utilisation, nettoyer toutes les parties au contact des aliments (voir chapitre «Nettoyage et entretien»).
- Si le câble d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service clientèle ou par une personne qualifiée, afin d'éviter toute mise en danger.
- L'appareil est conçu pour un usage domestique ou pour des applications similaires telles que:
 - dans des cuisines réservées au personnel, dans des boutiques, des bureaux ou d'autres secteurs professionnels ;
 - dans des exploitations agricoles ;
 - par des clients dans des hôtels, motels et autres établissements résidentiels ;
 - dans des chambres d'hôtes.

- L'appareil n'est pas conçu pour un usage purement commercial.
- Attention, risque de brûlure: la température des surfaces de contact peut devenir extrêmement chaude.
- Attention, risque de formation d'écume et de débordement.
- Si l'appareil est trop rempli, il peut y avoir des projections de liquides chauds.

Avant l'utilisation

L'appareil ne doit être utilisé que pour l'usage prévu, conformément à ce mode d'emploi. Toute réclamation en cas de dommage causé par une utilisation non conforme sera exclue. Nous vous invitons donc à lire attentivement le mode d'emploi avant la mise en service. Il contient des consignes importantes pour l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage résultant du non-respect des consignes. Conservez soigneusement ce mode d'emploi et transmettez-le avec l'appareil en cas de remise à une tierce personne. Veuillez consulter également les informations de garantie. Respectez les consignes de sécurité lors de l'utilisation.

Caractéristiques techniques

Tension nominale: 220-240 V~ 50-60 Hz

Puissance: 1370-1630 Watts

Catégorie de protection: I

Consignes de sécurité supplémentaires

- Brancher l'appareil uniquement dans une prise de courant de sécurité, installée conformément aux prescriptions. Le câble d'alimentation et la prise doivent être secs.
- Ne pas tirer le câble d'alimentation sur des bords tranchants, ne pas le coincer, ne pas le laisser pendre et le protéger de la chaleur et de l'huile.
- Utiliser uniquement une rallonge en parfait état.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le câble ou avec les mains mouillées.
- Ne pas porter l'appareil par le câble d'alimentation.
- Ne pas poser l'appareil sur des surfaces chaudes, par ex. plaques de cuisson ou équivalent ou à proximité d'une flamme de gaz, car le boîtier pourrait fondre.
- Installer l'appareil sur une surface lisse, sèche, exempte de poussière et à protection thermique.
- Ne pas déposer l'appareil sur des surfaces sensibles à l'eau. Des projections d'eau pourraient l'endommager.
- Attention, de la vapeur s'échappe de l'appareil! Ne posez pas l'appareil sous un meuble fragile (par exemple, une armoire murale).
- Attention, l'appareil devient chaud. Risque de s'ébouillanter avec la vapeur qui s'échappe. Ne pas déplacer l'appareil durant le fonctionnement et ne pas tirer sur le câble d'alimentation.
- Risque d'endommagement! Utiliser uniquement l'appareil avec de l'eau propre. Les autres liquides ou bien des aliments flottant dans le réservoir à eau (4) peuvent endommager la pompe à eau ou bien entraver la circulation de l'eau. Par conséquent, cuire uniquement les aliments dans des sachets sous vide adaptés et veiller à ce que la fermeture soit hermétique. Lors de l'utilisation du Slow Cook (panier cuisson lente), veillez à ce qu'aucun aliment ne se retrouve dans le réservoir à eau. Si des aliments se retrouvent malgré tout dans le réservoir à eau, éteindre immédiatement l'appareil, laisser refroidir l'eau puis vider et nettoyer le réservoir à eau comme décrit dans le chapitre « Nettoyage et entretien ».

- Ne remplir le réservoir à eau (4) que jusqu'au marquage pour « sous vide » et pour « Slow Cook ».
- Utiliser ou entreposer l'appareil dans des espaces secs et hors de portée des enfants.
- Faire fonctionner l'appareil uniquement sous surveillance.
- Débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne pas recouvrir ou bloquer l'échappement de vapeur dans le réservoir à eau(4).
- Veillez à ce que la partie supérieure de la base de l'appareil (5) ne soit pas obstruée par des salissures et des liquides avant de monter le réservoir à eau.
- **Remarque:** Lorsque vous enlevez le réservoir à eau de l'appareil après utilisation, une petite quantité résiduelle d'eau s'écoulera de la pompe sur la partie supérieure de la base de l'appareil. Ceci est normal. Débranchez l'appareil et videz la base de l'appareil au-dessus de l'évier.
- Ne pas mettre l'appareil en marche ou le débrancher immédiatement si:
 - l'appareil ou le câble d'alimentation sont endommagés;
 - une défaillance est soupçonnée suite à une chute ou équivalent.
 Le cas échéant, porter l'appareil en réparation.
- Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage découlant de l'utilisation abusive, de la mauvaise utilisation ou de la réparation inappropriée de l'appareil. Toute intervention sous garantie est également exclue dans de tels cas.

Utilisation du cuiseur sous vide

La cuisson sous vide est une méthode consistant à cuire les viandes, les poissons, les légumes et les fruits dans des sachets en plastique spéciaux (sachets sous vide) à des températures relativement basses en-dessous de 100°C. Grâce à l'emballage sous vide et au processus de cuisson lent, l'oxydation est considérablement diminuée, ce qui permet de préserver les minéraux, les vitamines et les arômes. De plus, les arômes des épices ou des herbes ajoutées sur les aliments de cuisson sont plus intenses tandis que les sels et le goût des aliments en lui-même restent intacts. La viande reste également juteuse. Comme lors de la cuisson sous vide, en raison des températures relativement faibles, il ne peut pas y avoir de réaction de Maillard, aucune croûte ne se forme sur les aliments à cuire. Il est possible de former une croûte sur les aliments avant ou après leur cuisson sous vide, en les faisant revenir brièvement à la poêle à feu vif ou bien avec un brûleur à gaz de cuisine. Grâce à la méthode de cuisson sous vide, l'aliment est pasteurisé entre 60°C et 62°C, ce qui rallonge sa conservation.

Remarque : Après la pasteurisation, les aliments dans le sachet sous vide doivent être immédiatement consommés ou bien refroidis dans de l'eau glacée puis conservés au réfrigérateur à une température inférieure à 7°C ou bien congelés à -18°C. Les aliments non pasteurisés doivent atteindre la température voulue et être servis dans un délai de 4 heures. Veillez à ce que les aliments non pasteurisés ne soient pas consommés par des personnes dont le système immunitaire est affaibli, par des enfants ou des femmes enceintes.

Utilisation du panier de cuisson Slow Cook

Avec le panier de cuisson Slow Cook (2) (panier cuisson douce en anglais), les aliments sont réchauffés en douceur pendant longtemps, à savoir 3 à 12 heures, à des températures inférieures au point d'ébullition. Cela permet d'éviter de brûler les aliments. Afin de permettre une transmission de chaleur optimale du bain-marie vers le panier de cuisson Slow Cook, les plats avec une part importante de sauce, comme p. ex. les ragoûts, le goulasch ou les soupes, sont particulièrement bien adaptés.

Avant la première utilisation

Nettoyage

Avant l'utilisation, nettoyez et séchez soigneusement toutes les pièces hormis la base de l'appareil (5). Veuillez lire les instructions de nettoyage figurant dans le mode d'emploi.

Mise sous vide des aliments à cuire

Avant la cuisson, les aliments doivent être mis sous vide et fermés hermétiquement dans des sachets sous vide. Veillez à ce qu'aucune épice ne se trouve dans l'espace de la fermeture hermétique, car autrement, la fermeture hermétique ne sera pas possible.

Temps de cuisson et températures

Veillez noter que le temps de cuisson dépend de l'épaisseur et de la température des aliments. Pour les aliments congelés, la durée de cuisson augmente.

Remarque: Les indications relatives à la température et à la durée se trouvant en annexe sont des valeurs approximatives pour des aliments non congelés et doivent être adaptées selon les goûts, mais ne jamais être inférieures à la valeur indiquée.

Cuisson sous vide

1. Placez les sachets sous vide remplis sur le support pour la viande ou les légumes (3). Le verrou supérieur amovible empêche les sachets sous vide de flotter en raison de l'air restant ou des bulles d'air apparaissant lors de la cuisson. Pour les grandes portions, il est possible d'enlever facilement les trois tiges métalliques à l'intérieur.
Remarque: Veillez à ce que les sachets sous vide se touchent aussi peu que possible afin que les aliments à cuire baignent le plus possible dans l'eau. Cela garantit un résultat uniforme.
2. Placez le réservoir à eau (4) sur la base de l'appareil (5).
Remarque: L'appareil ne fonctionne pas lorsque le réservoir à eau n'est pas monté.
3. Déposez les supports remplis pour la viande et les légumes dans le réservoir à eau. Ensuite, versez suffisamment d'eau propre dans le réservoir à eau pour que les sachets sous vide soient entièrement recouverts d'eau. Pour cela, prêtez également attention au marquage MAX « Sous Vide » à l'arrière du réservoir à eau.
4. Raccordez l'appareil au réseau électrique. L'appareil se trouve désormais en mode veille. Appuyez sur le bouton marche/arrêt (7) pour allumer l'appareil.
5. Ensuite, réglez la température souhaitée à l'aide du bouton rotatif de sélection(12) et confirmez en appuyant sur ce bouton. L'appareil est prérégulé sur 60°C. La plage de température réglable va de 35°C à 90°C.
6. Le temps de cuisson prérégulé est de 00:00 heures. Confirmez le réglage du temps de cuisson ou bien réglez le temps de cuisson souhaité à l'aide du bouton rotatif de sélection, puis confirmez en appuyant sur ce bouton.
7. Appuyez désormais sur le bouton marche/arrêt (8) afin de démarrer le processus de chauffage. L'icône s'allume et affiche que l'appareil fonctionne. Lorsque la température prérégulée est atteinte, un bip retentit et le minuteur commence à ajouter les minutes et les heures. Lorsque le temps de cuisson a été réglé, le minuteur commence à compter les minutes et les heures à rebours (« countdown »). La durée de cuisson maximale est de 72 heures.
Remarque: Vous pouvez programmer durablement jusqu'à deux réglages de température et de temps de cuisson. Pour cela, appuyez sur le bouton Réglages (9). L'icône clignote. Appuyez maintenant sur le bouton rotatif. Vous pouvez alors régler la température et le temps de cuisson souhaités pour le premier programme individuel. Appuyez sur le bouton marche/arrêt (8) afin de sauvegarder les valeurs et de démarrer le processus de chauffage.

Attention : Ne pas descendre en-dessous des températures et temps de cuisson indiqués dans le tableau des temps de cuisson.

8. Appuyez de nouveau sur le bouton marche/arrêt (8) pour mettre en pause le processus de cuisson. Dans ce cas, l'icône  clignote jusqu'à ce que le processus de cuisson redémarre.
9. Appuyez sur le bouton marche/arrêt (7) afin de terminer le processus de cuisson et pour mettre l'appareil en mode veille.

Remarque: Lorsque vous enlevez le réservoir à eau de l'appareil après utilisation, une petite quantité résiduelle d'eau s'écoulera de la pompe sur la partie supérieure de la base de l'appareil. Ceci est normal. Débranchez l'appareil et videz la base de l'appareil au-dessus de l'évier.

Slow Cooking (cuisson douce)

1. Remplissez le panier de cuisson Slow Cook (2) avec les aliments souhaités. Afin d'obtenir des arômes de grillade, faites d'abord rôtir les aliments.
2. Placez le réservoir à eau (4) sur la base de l'appareil (5).
Remarque: L'appareil ne fonctionne pas lorsque le réservoir à eau n'est pas monté.
3. Ensuite, versez suffisamment d'eau propre dans le réservoir d'eau jusqu'au  MIN, marquage MIN sans dépasser le  MAX, marquage MAX « **Slow Cook** » à l'arrière du réservoir d'eau.
Remarque : le niveau d'eau autour du panier de cuisson Slow Cook doit correspondre au niveau de remplissage dans le panier de cuisson Slow Cook afin de garantir une transmission optimale de la température sur le plat cuisiné.
 - Niveau de remplissage faible dans le panier de cuisson Slow Cook = eau jusqu'au  MIN, marquage MIN
 - Niveau de remplissage moyen dans le panier de cuisson Slow Cook = eau entre le  MIN, marquage MIN et le  MAX, marquage MAX.
 - Niveau de remplissage maximum dans le panier de cuisson Slow Cook = eau jusqu'au  MAX, marquage MAX.
 - **Attention !** Ne dépassez pas le  MAX, marquage MAX « **Slow Cook** », car autrement, de l'eau pourrait déborder dans le panier de cuisson Slow Cook.
4. Ensuite, placez le panier de cuisson Slow Cook dans le réservoir à eau. Si nécessaire, rajoutez un peu d'eau.
Vous pouvez désormais débiter la cuisson douce avec un temps de cuisson individuel préréglé ou bien des réglages individuels programmés de la température et du temps de cuisson. Pour cela, procédez comme décrit pour la « **Cuisson sous vide** » dans les étapes 4 à 9.
Remarque: Lorsque vous enlevez le réservoir à eau de l'appareil après utilisation, une petite quantité résiduelle d'eau s'écoulera de la pompe sur la partie supérieure de la base de l'appareil. Ceci est normal. Débranchez l'appareil et videz la base de l'appareil au-dessus de l'évier.

Réglage de l'unité de température (°C/°F) et de la dureté de l'eau

1. Placez le réservoir à eau (4) sur la base de l'appareil (5).
2. Raccordez l'appareil au réseau électrique. L'appareil se trouve désormais en mode veille. Appuyez sur le bouton Réglages (9) pendant au moins 3 secondes sans interruption. Si l'appareil se trouve déjà en mode veille, appuyez sur le bouton Réglages (9) pendant au moins 3 secondes sans interruption.
3. L'icône °C clignote. En tournant le bouton rotatif de sélection (12), il est maintenant également possible de régler les températures en °F. Dans ce cas, la température préréglée de 60°C est remplacée par 140°F. Confirmez votre sélection en appuyant de nouveau sur le bouton rotatif de sélection.

4. À la place du temps, c'est désormais la dureté de l'eau préréglée H4 qui s'affiche en clignotant. En tournant le bouton rotatif de sélection, vous pouvez modifier celle-ci conformément à la dureté de l'eau de votre lieu d'habitation, de H1 à H4.

Remarque: Vous pouvez connaître la dureté de l'eau via les services municipaux, votre fournisseur en énergie et en eau ou sur Internet.

5. En confirmant la dureté de l'eau réglée, celle-ci est sauvegardée durablement dans l'appareil. Ensuite, appuyez sur le bouton marche/arrêt (7) pour mettre l'appareil en mode veille.

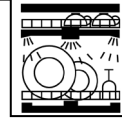
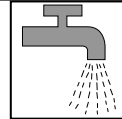
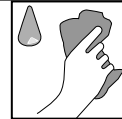
Degré de dureté	Dureté
1 douce	0 – 7° dH
2 moyenne	>7 – 14° dH
3 dure	>14 – 21° dH
4 très dure	> 21° dH

Nettoyage et entretien

Nettoyage

Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

Ne pas plonger l'appareil dans l'eau, mais l'essuyer uniquement avec un chiffon humide imbibé d'un peu de produit vaisselle puis le sécher. Ne pas utiliser de nettoyeurs corrosifs ou abrasifs.

	 adapté au lave-vaisselle	 rinçable à l'eau courante	 essuyer avec un chiffon humide
Couvercle en verre (1)	✓	✓	✓
Panier de cuisson Slow Cook (2)	✓	✓	✓
Support var. pour la viande et les légumes (3)	—	✓	✓
Réservoir à eau (4)	—	✓	✓
Base de l'appareil (5)	—	—	✓

Voyant entartrage

Les dépôts calcaires peuvent rallonger la durée de chauffage du cuiseur sous vide. Par ailleurs, les dépôts calcaires peuvent causer des pertes d'énergie et influencent la durée de vie de l'appareil. L'indicateur d'entartrage automatique détermine le moment du détartrage. Selon la durée d'utilisation et de la dureté de l'eau, le symbole Détartrage  allumé en continu indique qu'il faut effectuer un détartrage.

Agent détartrant

Utilisez un détartrant courant qui est indiqué pour les machines à café à filtres.

⚠ Dans tous les cas, évitez d'utiliser du vinaigre ou du concentré de vinaigre sous risque d'endommager les matériaux de l'appareil.

⚠ L'utilisation de détartrants à base d'acide citrique peut entraîner au cours du détartrage la formation de traînées qui scellent la couche calcaire ou qui bouchent les conduits de l'appareil. La procédure de détartrage est d'ailleurs trop lente avec l'acide citrique et ne peut donc pas garantir un détartrage complet.

⚠ Nous n'endossons aucune responsabilité de garantie pour les dommages causés par l'utilisation d'un agent détartrant inapproprié ou par le non-respect des consignes de détartrage.

⚠ Soyez très vigilant lorsque vous manipulez le détartrant pour éviter d'endommager les meubles ou les vêtements.

Détartrage de l'appareil

Placez le réservoir à eau **(4)** sur la base de l'appareil **(5)**. Raccordez l'appareil au réseau électrique. L'appareil se trouve désormais en mode veille. Appuyez sur le bouton marche/arrêt **(7)** pour allumer l'appareil. Maintenez le bouton Réglages **(9)** enfoncé pendant 3 secondes. « **CALC** » s'affiche désormais, à la place de la température. Appuyez alors sur le bouton marche/arrêt **(8)** pour démarrer le processus de détartrage. Il n'est pas possible de modifier les réglages.

Attention: Le symbole  ne s'éteint que lorsque le processus de détartrage est entièrement terminé. Après la fin du processus de détartrage, appuyez sur le bouton marche/arrêt **(7)** pour mettre l'appareil en mode veille.

Tableaux de cuisson

Remarque: Les indications relatives à la température et à la durée se trouvant en annexe sont des valeurs approximatives pour des aliments non congelés et doivent être adaptées selon les goûts, mais ne jamais être inférieures à la valeur indiquée.

Niveaux de cuisson, températures et durées pour la viande de bœuf (filet, entrecôte, roast-beef, hanche, Rib Eye, Flak, etc.)

Niveau de cuisson	Température
Blue rare (bleu)	40-45°C
Medium rare (anglais)	50-55°C
Medium (rosé)	55-57°C
Medium well (rosé à point)	57-60°C
Well done (à point)	60-65°C

Épaisseur	Temps de cuisson minimum
1 cm	20 minutes
2 cm	60 minutes
3 cm	100 minutes
4 cm	150 minutes
5 cm	200 minutes
6 cm	250 minutes

Niveaux de cuisson, températures et durées pour la viande de porc

Niveau de cuisson	Épaisseur	Température	Temps de cuisson minimum
Filet de porc, medium rare (anglais)	4-5 cm	55-60°C	90 minutes
Filet de porc, medium (rosé)	4-5 cm	60-65°C	90 minutes
Filet de porc well done (à point)	4-5 cm	68-72°C	90 minutes
Côtelette, medium (rosé)	4-5 cm	62°C	60 minutes
Spare Ribs	Entier	60°C	48 heures

Niveaux de cuisson, températures et durées pour la viande d'agneau

Niveau de cuisson	Épaisseur	Température	Temps de cuisson minimum
Filet, à point	2 cm	55°C	25 minutes
Dos, à point	3 cm	55°C	20 minutes

Niveaux de cuisson, températures et durées pour la volaille

Niveau de cuisson	Épaisseur	Température	Temps de cuisson minimum
Poitrine de poulet	3 cm	65°C	75 minutes
Cuisse de poulet	4-5 cm	65°C	90 minutes
Poitrine de canard, rosé	2-3 cm	54°C	120 minutes
Poitrine de canard, à point	2-3 cm	57°C	120 minutes
Cuisse de canard	6-8 cm	60°C	8 heures
Poitrine/escalope de dinde	2 cm	65°C	60 minutes
Cuisse de dinde	8-10 cm	65°C	3-4 heures

Niveaux de cuisson, températures et durées pour le poisson

Niveau de cuisson	Épaisseur	Température	Temps de cuisson minimum
Saumon, mi-cuit	2-3 cm	40-45°C	20 minutes
Saumon, à point	2-3 cm	42-50°C	20 minutes
Truite, mi-cuit	2-3 cm	46°C	25 minutes
Sole, mi-cuit	2 cm	47°C	20 minutes
Coquilles Saint-Jacques, à point	2-3 cm	47°C	30 minutes

Niveaux de cuisson, températures et durées pour le gibier

Niveau de cuisson	Épaisseur	Température	Temps de cuisson minimum
Filet de chevreuil, rosé	2 cm	58°C	25 minutes
Dos de chevreuil, rosé	2-3 cm	56°C	90 minutes
Sanglier	2-3 cm	60°C	45 minutes

Niveaux de cuisson, températures et durées pour les légumes

Niveau de cuisson	Température	Temps de cuisson minimum
Carottes	85°C	40 minutes
Choux-fleurs	85°C	40 minutes
Fenouil	85°C	50 minutes
Pomme de terre	85°C	180 minutes
Asperges vertes	85°C	25 minutes
Asperges blanches	85°C	40 minutes
Betterave rouge	85°C	120 minutes
Courgettes	85°C	15 minutes
Patate douce	85°C	120 minutes
Chou-rave	85°C	60 minutes



L'appareil est conforme aux Directives européennes 2014/35/CE, 2014/30/CE et 2009/125/CE.

Au terme de son utilisation, ce produit ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers habituels, mais il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage d'appareils électriques et électroniques.

Les matériaux sont recyclables conformément à leur marquage. Grâce à la réutilisation, au recyclage de matériaux ou à d'autres formes de recyclage des vieux appareils, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement.

Veuillez contacter votre municipalité pour connaître le centre de recyclage compétent.

Le cas échéant, les utilisateurs finaux sont responsables de la suppression de toutes données personnelles présentes sur les anciens appareils mis au rebut.

Sous réserve de modifications

Advertencias de seguridad importantes

- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, si lo utilizan bajo vigilancia o si reciben las instrucciones necesarias para utilizarlo con seguridad y comprenden los peligros relacionados con su uso.
- Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento del aparato, a no ser que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo vigilancia.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantenga el aparato y los cables de conexión fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con discapacidades físicas, psíquicas o sensoriales o que carezcan de la experiencia o los conocimientos necesarios para usarlo solo si lo hacen bajo vigilancia o si reciben las instrucciones necesarias para utilizarlo con seguridad y comprenden los peligros relacionados con su uso.
- No sumerja el aparato en agua para limpiarlo.
- Utilice el aparato solo de conformidad con estas instrucciones de uso. El uso incorrecto puede tener como consecuencia una descarga eléctrica u otro tipo de peligros.
- Un uso inadecuado puede provocar lesiones. Después del uso, limpie todas las partes que hayan estado en contacto con alimentos, según se describe en el capítulo «Limpieza y cuidado».
- Si el cable de alimentación de red de este aparato está estropeado, deberá ser sustituido por uno nuevo por el fabricante, por el servicio de atención al cliente o por personal cualificado, para evitar cualquier peligro.
- Este aparato está diseñado para el uso doméstico u otras aplicaciones similares, como:
 - en cocinas para el personal de tiendas, oficinas y otros ámbitos comerciales;
 - en fincas agrícolas;
 - para clientes de hoteles, moteles y otros establecimientos de hospedaje;

- en pensiones con desayuno.
- No está diseñado para el uso meramente comercial.
- Cuidado, peligro de quemaduras: las superficies de contacto pueden calentarse mucho.
- Atención, peligro de formación de espuma y derramamiento.
- Si llena demasiado el recipiente, podrían derramarse líquidos hirviendo.

Antes de usarlo

Utilice el aparato solo para el fin para el que se ha diseñado y siempre siguiendo las instrucciones de uso de este manual. Están excluidas todas las reclamaciones por daños producidos a consecuencia de una utilización no conforme al uso previsto. Lea las instrucciones de uso detenidamente antes de la puesta en funcionamiento. En ellas encontrará indicaciones para el uso, la limpieza y el mantenimiento correctos del mismo. No nos responsabilizamos de los daños que puedan producirse si no se siguen las instrucciones de uso.

Guarde bien estas instrucciones y entréguelas al siguiente usuario junto con el aparato. Tenga también en cuenta las indicaciones de la garantía que se adjuntan por separado.

Respete siempre las advertencias de seguridad durante el uso.

Datos técnicos

Tensión nominal:	220-240 V~ 50-60 Hz
Consumo de energía:	1370-1630 W
Clase de protección:	I

Otras advertencias de seguridad

- Enchufe el aparato solamente a una toma de corriente con puesta a tierra que esté instalada correctamente, según las normativas correspondientes. El cable y el enchufe deben estar secos.
- No tienda el cable de conexión sobre bordes afilados ni lo aprisione, no deje que cuelgue y protéjalo del calor y del aceite.
- Utilice exclusivamente un cable alargador en perfecto estado.
- No desenchufe nunca el aparato tirando del cable de red ni con las manos mojadas.
- No transporte el aparato sujetándolo por el cable.
- No coloque el aparato sobre superficies calientes, como placas de cocción y similares, ni cerca de llamas de gas abierto, la carcasa podría derretirse.
- Coloque el aparato únicamente sobre una superficie lisa, seca, sin polvo y resistente al calor.
- No lo coloque sobre superficies sensibles al agua. Las salpicaduras de agua podrían dañarlas.
- ¡Atención, sale vapor del aparato! No coloque el aparato debajo de un mueble sensible (p. ej., armarios de colgar).
- Cuidado, el aparato se calienta. Existe peligro de quemaduras por vapor. No mueva el aparato mientras esté funcionando ni tire del cable de red.
- ¡Atención, hay peligro de avería! El aparato solo debe funcionar con agua limpia. Otros líquidos o alimentos que floten en el depósito de agua (4) pueden dañar la bomba de agua u obstruir el circuito de agua. Por tanto, cocine los alimentos solo en bolsas al vacío adecuadas y preste atención a que la costura de sellado sea hermética. Al utilizar la bandeja para cocción lenta preste atención a que no entren alimentos en el depósito de agua. Si entran igualmente alimentos en el depósito de agua, apague el aparato de inmediato, deje enfriar el agua y vacíe y limpie el depósito de agua, como se describe en el capítulo «Limpieza y cuidado».

- Llene el depósito de agua (4) solo hasta la marca  MAX para cocción al vacío y  MAX para cocción lenta.
- No utilice ni conserve el aparato al aire libre ni en lugares húmedos, ni lo deje al alcance de los niños.
- No ponga el aparato a funcionar sin vigilancia.
- Cuando el aparato no se utilice, desconecte el conector de red.
- No cubra ni bloquee la salida de vapor  en el depósito de agua (4).
- Preste atención a que la parte superior del aparato base (5) no presente ninguna suciedad ni líquidos antes de colocar el depósito de agua.
- **Indicación:** Si después del uso retira el depósito de agua del aparato, fluirá una pequeña cantidad residual de agua de la bomba por la parte superior del aparato base. Esto es normal. Desenchufe el cable de alimentación y vacíe el aparato base en el fregadero.
- No ponga en funcionamiento el aparato y desconéctelo inmediatamente de la red si:
 - el aparato o el cable de red están dañados;
 - sospecha que se haya podido producir algún fallo después de una caída del aparato o similar. En estos casos, envíe el aparato para que sea reparado.
- No asumiremos ninguna responsabilidad por posibles daños, en caso de un uso diferente al previsto, un manejo incorrecto o una reparación que no haya sido realizada por profesionales. En esos casos, están excluidas también las prestaciones de garantía.

Utilización de la olla de cocción al vacío

La expresión «sous vide» (al vacío, en francés) o cocción al vacío designa un método para cocinar carne, pescado, verdura y fruta en bolsas de plástico especiales (bolsas al vacío) a unas temperaturas relativamente bajas, inferiores a 100 °C. Mediante el envase al vacío y el proceso de cocción lento se reduce, en gran medida, la oxidación, mientras que se mantienen los minerales, las vitaminas y los aromas del alimento cocinado. Asimismo, el sabor del alimento cocinado resulta más intenso al añadir especias y hierbas aromáticas, mientras que los sales y el sabor propio se mantienen. La carne queda, además, jugosa. Dado que en la cocción al vacío, a raíz de las temperaturas relativamente bajas, no se puede producir una reacción de Maillard, no se genera una costra en el alimento cocinado. Puede conseguirse una costra antes o después de la cocción al vacío mediante el sellado rápido a fuego fuerte en la sartén o con un quemador a gas de cocina.

Mediante el método al vacío el alimento se pasteuriza a entre 60°C y 62°C, por lo que se alarga su tiempo de conservación.

Indicación: Tras la pasteurización los alimentos en la bolsa al vacío deben consumirse de inmediato o enfriarse en agua con hielo, o bien guardarse en la nevera a menos de 7 °C o congelarse a -18 °C.

Los alimentos no pasteurizados deben alcanzar la temperatura objetivo y servirse en el plazo de 4 horas. Preste atención a que los alimentos no pasteurizados no los consuman personas con un sistema inmunitario debilitado, niños o embarazadas.

Utilización de la bandeja para cocción lenta

Con la bandeja para cocción lenta (2) (Slow Cook, en inglés), los alimentos se calientan de forma suave durante un periodo prolongado entre 3 y 12 horas a temperaturas por debajo del punto de ebullición. De este modo, se evita que los alimentos se quemen. Para permitir una transmisión óptima del calor del baño maría a la bandeja para cocción lenta, resultan especialmente idóneos los alimentos con una elevada proporción de salsa, como los potajes o las sopas.

Antes del primer uso

Limpieza

Antes del uso limpie bien todas las piezas (excepto el aparato base [5]) y séquelas. Tenga en cuenta las advertencias de limpieza que encontrará en estas instrucciones de uso.

Envasado al vacío del alimento cocinado

Antes de la cocción deben envasarse al vacío y sellarse los alimentos en bolsas adecuadas. Tenga en cuenta al sellarlos que no entren las especias en el área de la costura de sellado; en caso contrario, el sellado hermético no será posible.

Tiempos de cocción y temperaturas

Tenga en cuenta que el tiempo de cocción depende del grosor y de la temperatura de los alimentos. En el caso de alimentos congelados, el tiempo de cocción se alarga.

Indicación: Las indicaciones de temperatura y tiempo enumeradas en el anexo son valores aproximados para alimentos no congelados y deben adaptarse al gusto de cada uno, aunque deben alcanzarse siempre.

Cocción al vacío

1. Coloque la bolsa de vacío llena en el soporte para carne y verdura (3). La barra superior extraíble evita, en este caso, que la bolsa de vacío flote en la superficie por el aire restante o por las burbujas que se producen durante la cocción. En caso de porciones grandes, se pueden extraer fácilmente las tres barras de metal interiores.

Indicación: Preste atención a que las bolsas al vacío se rocen lo mínimo posible para que el alimento cocinado esté siempre rodeado de agua. Ello permite un resultado uniforme.

2. Coloque el depósito de agua (4) en el aparato base (5).
Indicación: El aparato no funciona sin el depósito de agua colocado.
3. Introduzca el soporte para carne y verdura lleno en el depósito de agua. A continuación, llene el depósito de agua con suficiente agua limpia para que las bolsas al vacío queden completamente sumergidas en el agua. Para ello, preste asimismo atención a la  MAX marca de MÁX. «Sous Vide» (al vacío), en la parte posterior del depósito de agua.
4. Conecte el aparato a la red eléctrica. El aparato se encuentra ahora en el modo de espera. Pulse la tecla de encendido/apagado (7) para encender el aparato.
5. A continuación, ajuste la temperatura deseada mediante el botón giratorio de selección (12) y confírmela pulsando dicho botón. El aparato está preajustado en 60 °C. El intervalo de temperaturas ajustable abarca de 35°C a 90°C.
6. El tiempo de cocción preajustado se indica como 00:00 horas. Confirme este ajuste del tiempo de cocción o ajuste el tiempo de cocción deseado mediante el botón giratorio de selección y confírmelo pulsando dicho botón.
7. Pulse ahora la tecla de inicio/parada (8) para iniciar el proceso de calentamiento. El icono  se ilumina e indica que el aparato funciona. Tras alcanzar la temperatura preajustada se oye un pitido y se inicia el temporizador, que empezará a contar los minutos y las horas de forma ascendente. Si se ha ajustado el tiempo de cocción, el temporizador empezará a contar los minutos y las horas de forma descendente (cuenta atrás). El tiempo de cocción máximo es de 72 horas.
Indicación: Puede programar de forma permanente hasta dos ajustes de temperatura y de tiempo de cocción. Para ello, pulse los ajustes de tecla (9). El icono  parpadea. Pulse ahora el botón giratorio. Ahora, puede ajustar la temperatura y el tiempo de cocción deseados para el primer programa individual. Pulse ahora la tecla de inicio/parada (8) para guardar los valores e iniciar el proceso de calentamiento.

Atención: Deben alcanzarse las temperaturas y los tiempos de cocción indicados en la tabla de tiempos de cocción.

- Pulse de nuevo la tecla de inicio/parada (8) para detener el proceso de cocción. En este caso, el icono parpadea  hasta que el proceso de cocción se inicie de nuevo.
- Pulse la tecla de encendido/apagado (7) para finalizar el proceso de cocción y ajustar el aparato en el modo de espera.

Indicación: Si después del uso retira el depósito de agua del aparato, fluirá una pequeña cantidad residual de agua de la bomba por la parte superior del aparato base. Esto es normal. Desenchufe el cable de alimentación y vacíe el aparato base en el fregadero.

Cocción lenta (cocción suave)

- Llene la bandeja para cocción lenta (2) con los alimentos deseados. Para conservar los aromas de asar deben sellarse primero los alimentos.
- Coloque el depósito de agua (4) en el aparato base (5).

Indicación: El aparato no funciona sin el depósito de agua colocado.

- A continuación, añada agua limpia en el depósito de agua al menos hasta la marca MÍN  MIN, aunque como máximo hasta la marca MÁX  de «Slow Cook» (cocción lenta), en la parte posterior del depósito de agua.

Indicación: el nivel de agua alrededor de la bandeja para cocción lenta debe corresponder al nivel de llenado de la misma, para que pueda producirse una transmisión óptima de la temperatura al alimento cocinado.

- Nivel de llenado mínimo en la bandeja para cocción lenta = agua hasta la marca MÍN  MIN
 - Nivel de llenado medio en la bandeja para cocción lenta = agua entre las marcas MÍN  MIN y MÁX  MAX
 - Nivel de llenado máximo en la bandeja para cocción lenta = agua hasta la marca MÁX  MAX
- A continuación, coloque la bandeja para cocción lenta en el depósito de agua. Añada un poco de agua, en caso necesario.

Ahora podrá cocinar de forma suave con el tiempo de cocción individual preajustado o los ajustes de temperatura y tiempo de cocción programados individualmente. Proceda, para ello, como se describe en el apartado «Cocción al vacío», en los pasos de 4 a 9.

Indicación: Si después del uso retira el depósito de agua del aparato, fluirá una pequeña cantidad residual de agua de la bomba por la parte superior del aparato base. Esto es normal. Desenchufe el cable de alimentación y vacíe el aparato base en el fregadero.

Ajustar la unidad de temperatura (°C/°F) y la dureza del agua

- Coloque el depósito de agua (4) en el aparato base (5).
- Conecte el aparato a la red eléctrica. El aparato se encuentra ahora en el modo de espera. Pulse los ajustes de tecla (9) durante al menos 3 segundos sin interrupción. Cuando el aparato ya se encuentre en el modo de espera, pulse los ajustes de tecla (9) durante al menos 3 segundos sin interrupción.
- El icono °C se parpadea. Al girar el botón giratorio de selección (12) podrá entonces ajustarse asimismo °F. En este caso, se sustituirá la temperatura preajustada de 60°C por 140°F. Confirme su selección pulsando nuevamente el botón giratorio de selección.
- En lugar del tiempo, parpadeará ahora la dureza del agua preajustada H4 en la pantalla. Al girar el botón giratorio de selección podrá modificarla según la dureza del agua de su domicilio de H1 a H4.

Indicación: Podrá determinar la dureza del agua a partir de las empresas de servicios públicos o sus suministros de energía y agua o en línea.

- Mediante la confirmación de la dureza del agua ajustada se guardará de forma permanente en el aparato.
- Pulse a continuación la tecla de encendido/apagado (7) para ajustar el aparato en el modo de espera.

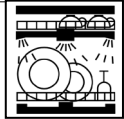
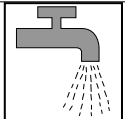
Intervalo de dureza	Dureza
1 blanda	0 – 7° dH
2 media	>7 – 14° dH
3 dura	>14 – 21° dH
4 muy dura	>21° dH

Limpieza y cuidado

Limpieza

Desconecte el enchufe de la red eléctrica y deje enfriar el aparato.

No sumerja el aparato en agua, sino límpielo solo con un paño húmedo y algo de detergente. No utilice agentes de limpieza abrasivos o agresivos.

	 apto para lavavajillas	 se puede limpiar con agua corriente	 se limpia con un paño húmedo
Tapa de cristal (1)	✓	✓	✓
Bandeja para cocción lenta (2)	✓	✓	✓
Soporte regul. para carne y verdura (3)	—	✓	✓
Depósito de agua (4)	—	✓	✓
Aparato base (5)	—	—	✓

Indicador de calcificación

Los depósitos de cal conllevan una fase de calentamiento prolongada de la olla de cocción al vacío. Además, los depósitos de cal dan lugar a pérdidas de energía y merman la vida útil del aparato. El indicador automático de calcificación le indica el momento apropiado para descalcificar el aparato. Según el tiempo de uso y la dureza del agua, el indicador de descalcificación  se iluminará de manera permanente indicándole la necesidad de descalcificar.

Descalcificador

Utilice un descalcificador del mercado que sea asimismo apto para su uso en cafeteras de filtro.

 Nunca utilice vinagre ni esencia de vinagre, porque podría dañar el material del aparato.

 Si utiliza un descalcificador a base de ácido cítrico, podrían formarse sedimentos al descalcificar, lo que daría lugar al sellado de una capa de cal o al taponamiento de los conductos del aparato. Además, una descalcificación con ácido cítrico es muy lenta, lo cual no garantiza una descalcificación completa.

 Los daños provocados por utilizar un descalcificador inadecuado o por no tener en cuenta las reglas para la descalcificación no están cubiertos por la garantía.

 Manipule cuidadosamente el descalcificador, para evitar daños en los muebles o la ropa.

Descalcificar el aparato

Coloque el depósito de agua **(4)** en el aparato base **(5)**. Conecte el aparato a la red eléctrica. El aparato se encuentra ahora en el modo de espera. Pulse la tecla de encendido/apagado **(7)** para encender el aparato. Pulse los ajustes de tecla **(9)** durante unos 3 segundos. En la pantalla, se indica ahora «CALC» en lugar de la temperatura. Pulse ahora la tecla de inicio/parada **(8)** para iniciar el proceso de descalcificación. Los ajustes no se pueden cambiar.

Atención: El indicador  solo se apaga si el proceso de descalcificación se ha ejecutado por completo y ha finalizado. Tras finalizar el proceso de descalcificación pulse la tecla de encendido/apagado **(7)** para ajustar el aparato en el modo de espera.

Tablas de cocción

Indicación: Las indicaciones de temperatura y tiempo enumeradas en el anexo son valores aproximados para alimentos no congelados y deben adaptarse al gusto de cada uno, aunque deben alcanzarse siempre.

Niveles de cocción, temperaturas y tiempos para vacuno (filete, entrecot, rosbif, cadera, costillar, vacío, etc.)

Nivel de cocción	Temperatura
Blue rare (muy poco hecho)	40-45°C
Medium rare (poco hecho)	50-55°C
Medium (al punto)	55-57°C
Medium well (bien hecho)	57-60°C
Well done (muy hecho)	60-65°C

Grosor	Tiempo de cocción mínima
1 cm	20 minutos
2 cm	60 minutos
3 cm	100 minutos
4 cm	150 minutos
5 cm	200 minutos
6 cm	250 minutos

Niveles de cocción, temperaturas y tiempos para cerdo

Nivel de cocción	Grosor	Temperatura	Tiempo de cocción mínima
Filete de cerdo, medium rare (muy poco hecho)	4-5 cm	55-60°C	90 minutos
Filete de cerdo, medium (al punto)	4-5 cm	60-65°C	90 minutos
Filete de cerdo, well done (muy hecho)	4-5 cm	68-72°C	90 minutos
Chuleta, medium (al punto)	4-5 cm	62°C	60 minutos
Costillas	De una pieza	60°C	48 horas

Niveles de cocción, temperaturas y tiempos para cordero

Nivel de cocción	Grosor	Temperatura	Tiempo de cocción mínima
Filete, al punto/firme	2 cm	55°C	25 minutos
Lomo, al punto/firme	3 cm	55°C	20 minutos

Niveles de cocción, temperaturas y tiempos para aves

Nivel de cocción	Grosor	Temperatura	Tiempo de cocción mínima
Pechuga de pollo	3 cm	65°C	75 minutos
Muslo de pollo	4-5 cm	65°C	90 minutos
Pechuga de pato, poco hecha	2-3 cm	54°C	120 minutos
Pechuga de pato, al punto/firme	2-3 cm	57°C	120 minutos
Muslo de pato	6-8 cm	60°C	8 horas
Pechuga de pavo	2 cm	65°C	60 minutos
Muslo de pavo	8-10 cm	65°C	3-4 horas

Niveles de cocción, temperaturas y tiempos para pescado

Nivel de cocción	Grosor	Temperatura	Tiempo de cocción mínima
Salmón, poco hecho/jugoso	2-3 cm	40-45°C	20 minutos
Salmón, al punto/firme	2-3 cm	42-50°C	20 minutos
Trucha, poco hecha/jugosa	2-3 cm	46°C	25 minutos
Lenguado, poco hecho/jugoso	2 cm	47°C	20 minutos
Vieiras, al punto/firmes	2-3 cm	47°C	30 minutos

Niveles de cocción, temperaturas y tiempos para carne de caza

Nivel de cocción	Grosor	Temperatura	Tiempo de cocción mínima
Filete de ciervo, poco hecho	2 cm	58°C	25 minutos
Lomo de ciervo, poco hecho	2-3 cm	56°C	90 minutos
Jabalí	2-3 cm	60°C	45 minutos

Niveles de cocción, temperaturas y tiempos para verdura

Nivel de cocción	Temperatura	Tiempo de cocción mínima
Zanahorias	85°C	40 minutos
Coliflor	85°C	40 minutos
Hinojo	85°C	50 minutos
Patatas	85°C	180 minutos
Espárragos verdes	85°C	25 minutos
Espárragos blancos	85°C	40 minutos
Remolacha	85°C	120 minutos
Calabacines	85°C	15 minutos
Boniatos	85°C	120 minutos
Colinabo	85°C	60 minutos



El aparato cumple las directivas europeas 2014/35/UE, 2014/30/UE y 2009/125/CE.

Al finalizar su ciclo de vida, el producto no debe desecharse con la basura doméstica, sino que debe llevarse a un punto de recogida y reciclaje para aparatos eléctricos y electrónicos.

Los materiales se reutilizan conforme a su etiquetado. Volver a usar, reciclar o utilizar con otro fin aparatos viejos ayuda a proteger el medio ambiente.

Pregunte a las autoridades locales por el lugar específico donde debe entregar o tirar el producto para su eliminación.

La eliminación de cualquier dato personal sobre el equipo de desecho que se va a eliminar debe ser llevado a cabo por el usuario final bajo su propia responsabilidad.

Sujeto a modificaciones

Importanti indicazioni per la sicurezza

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età, solo se sono sorvegliati o se sono stati istruiti riguardo all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se ne hanno compreso i pericoli risultanti.
- La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non devono essere eseguite da bambini, eccetto nel caso in cui essi abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio e i suoi cavi di collegamento fuori dalla portata dei bambini con meno di 8 anni.
- Queste apparecchiature possono essere utilizzate da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e/o di conoscenze, solo se sorvegliate o previamente istruite riguardo all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se ne hanno compreso i pericoli risultanti.
- Non immergere l'apparecchio nell'acqua per pulirlo.
- Usare l'apparecchio solo conformemente alle presenti istruzioni. L'uso improprio può provocare shock elettrici o altri rischi.
- Un uso inadeguato può provocare lesioni. Dopo l'utilizzo pulire tutti i componenti che sono stati a contatto con gli alimenti come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione".
- Se il cavo di allacciamento alla rete dell'apparecchio è danneggiato, richiederne la sostituzione al produttore, al relativo servizio clienti o a un'altra persona competente del settore al fine di evitare situazioni di pericolo.
- Questo apparecchio è destinato all'uso in ambito domestico e in contesti applicativi analoghi, come ad esempio:
 - in cucine per i collaboratori di negozi, uffici e altri settori commerciali;
 - in tenute agricole;
 - in hotel, motel e altre strutture ricettive;
 - in strutture bed & breakfast.

- Questo apparecchio non è destinato a un uso puramente commerciale.
- Attenzione, pericolo di ustioni: la temperatura delle superfici di contatto può essere molto elevata.
- Attenzione: pericolo di formazione di schiuma e di sovracottura.
- Se l'apparecchio viene riempito eccessivamente, potrebbe essere spruzzata fuori dell'acqua bollente.

Prima dell'uso

L'apparecchio deve essere impiegato solo per l'uso previsto, nel rispetto delle presenti istruzioni. È escluso qualsiasi reclamo di qualsiasi genere a causa di danni dovuti a un uso improprio. A tal fine, leggere accuratamente le istruzioni per l'uso prima della messa in servizio. Esse forniscono indicazioni per l'utilizzo, la pulizia e la manutenzione dell'apparecchio. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per eventuali danni dovuti all'inosservanza delle istruzioni. Conservare accuratamente le istruzioni per l'uso e, in caso di cessione dell'apparecchio, consegnarle all'utente successivo insieme all'apparecchio. Rispettare anche le istruzioni relative alla garanzia. Durante l'uso osservare scrupolosamente le istruzioni per la sicurezza.

Dati tecnici

Tensione nominale: 220-240 V~ 50-60 Hz

Potenza assorbita: 1370-1630 Watt

Classe di protezione: I

Ulteriori istruzioni di sicurezza

- Collegare l'apparecchio soltanto a una presa schuko installata a norma. Il cavo di alimentazione e la spina devono essere asciutti.
- Non tirare o incastrare il cavo di collegamento su spigoli taglienti, non lasciarlo sospeso e proteggerlo dal calore e dall'olio.
- Usare solo una prolunga in perfette condizioni.
- Non staccare la spina dalla presa tirandola per il cavo o con le mani bagnate.
- Non trascinare l'apparecchio mediante il cavo di alimentazione.
- Non posizionare l'apparecchio su superfici calde, ad esempio su piastre elettriche o simili oppure in prossimità di fiamme libere, perché l'alloggiamento potrebbe fondersi.
- Collocare l'apparecchio solo su superfici piane, asciutte, prive di polvere e resistenti al calore.
- Non collocare l'apparecchio su superfici sensibili all'acqua. Gli spruzzi d'acqua potrebbero danneggiarle.
- Attenzione: dall'apparecchio fuoriesce vapore! Non posizionare l'apparecchio sotto mobili delicati (ad es. pensili).
- Attenzione, l'apparecchio diventa molto caldo. Pericolo di ustione dovuto al vapore che fuoriesce. Non spostare l'apparecchio durante il funzionamento e non tirare il cavo di rete.
- Attenzione: possibili danni! Utilizzare l'apparecchio unicamente con acqua pulita. Liquidi diversi o la presenza di cibo all'interno del serbatoio dell'acqua (4) possono danneggiare la pompa o intasare il circuito. Cucinare gli alimenti unicamente all'interno degli appositi sacchetti per sottovuoto accertandosi che la chiusura sia ermetica. Con l'inserito per slow cooking accertarsi che il cibo non cada nell'acqua. Se cade del cibo nell'acqua, spegnere immediatamente l'apparecchio, aspettare che l'acqua si raffreddi, svuotare il serbatoio e pulirlo come indicato nel capitolo "Pulizia e manutenzione".

- Riempire il serbatoio (4) solo fino al segno  MAX per il sottovuoto e fino a  MAX per lo slow cooking.
- Non usare o conservare l'apparecchio all'aperto o in ambienti umidi o alla portata di bambini.
- Mettere in funzione l'apparecchio solo se supervisionato.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato, staccare la spina.
- Non coprire né chiudere lo sfianto del vapore  del serbatoio dell'acqua (4).
- Prima di inserire il serbatoio, accertarsi che la parte superiore dell'apparecchio base (5) non presenti tracce di sporco o di liquidi.
- **Avvertenza:** rimuovendo il serbatoio dopo l'uso, una piccola quantità residua d'acqua proveniente dalla pompa cade sulla parte superiore dell'apparecchio base. È normale. Togliere la presa e svuotare l'apparecchio base sopra al lavandino.
- Non mettere in funzione l'apparecchio o staccare subito la spina, se:
 - l'apparecchio o il cavo d'alimentazione sono guasti;
 - si sospetta un difetto dopo una caduta o un evento simile.
 In questi casi richiedere la riparazione dell'apparecchio.
- Non ci si assume alcuna responsabilità per eventuali danni causati da un utilizzo per scopi diversi da quelli previsti, da un uso errato oppure da riparazione non professionale. In questi casi è altresì esclusa la garanzia.

Funzionamento della macchina per cottura sottovuoto

Il sottovuoto, o cottura sottovuoto, prevede l'inserimento di carne, pesce, frutta e verdura all'interno di buste di plastica specifiche (sacchetti per cottura sottovuoto) per procedere poi alla loro cottura a basse temperature, al di sotto dei 100°C. I sacchetti per sottovuoto e la cottura lenta riducono fortemente l'ossidazione e conservano i minerali, le vitamine e gli aromi degli alimenti. Inserendo nel sacchetto anche aromi e spezie, il sapore del cibo risulta più intenso, i sali e il gusto specifico dell'alimento restano inalterati. La carne rimane succosa. Le temperature della cottura sottovuoto sono relativamente basse, di conseguenza la reazione di Maillard non si verifica e non si forma alcuna crosta sul cibo. Per ottenere la crosta è possibile rosolare il cibo in padella o sul fornello a gas successivamente alla cottura sottovuoto.

La cottura sottovuoto pastorizza gli alimenti a una temperatura compresa tra 60°C e 62°C, prolungandone la durata.

Avvertenza: in seguito alla pastorizzazione consumare immediatamente i cibi presenti all'interno del sacchetto per sottovuoto oppure raffreddarli in acqua ghiacciata e conservarli in frigorifero a una temperatura inferiore a 7°C o congelarli a -18°C.

Gli alimenti non pastorizzati devono essere portati alla temperatura desiderata e serviti entro 4 ore. Attenzione: soggetti immunodepressi, bambini o donne in gravidanza non devono consumare cibi non pastorizzati.

Utilizzo dell'inserto per slow cooking

Con l'inserto per slow cooking (2) gli alimenti raggiungono delicatamente una temperatura inferiore al punto di ebollizione per un periodo di tempo prolungato, compreso tra 3 e 12 ore. Non è quindi possibile che i cibi si brucino. I cibi più indicati per garantire una trasmissione ottimale del calore dall'acqua all'inserto per slow cooking sono quelli che contengono salse, come ad esempio minestrone, gulasch o zuppe.

Prima del primo utilizzo

Pulizia

Pulire accuratamente tutti i componenti dopo l'uso, ad eccezione dell'apparecchio base (5) e asciugarli. Rispettare anche le istruzioni per la pulizia presenti in questo manuale.

Mettere il cibo sottovuoto

Prima della cottura, mettere il cibo sottovuoto all'interno delle apposite buste e chiuderle ermeticamente. Durante la chiusura, accertarsi che non ci siano spezie nella parte che verrà chiusa a pressione, altrimenti la chiusura non potrà essere ermetica.

Tempi di cottura e temperatura

Il tempo di cottura dipende dallo spessore e dalla temperatura dell'alimento. I cibi surgelati richiedono tempi di cottura maggiori.

Avvertenza: le temperature e i tempi riportati nell'allegato rappresentano valori indicativi per cibi non surgelati e devono essere adattati al proprio gusto. I tempi non devono però essere inferiori a quelli riportati.

Cottura sottovuoto

1. Inserire il sacchetto sottovuoto nel supporto per carne e verdure (3). Le barrette rimovibili superiori impediscono che le buste sottovuoto galleggino per la possibile presenza di aria residua al loro interno o per bolle d'aria che possono formarsi in fase di cottura. Se le porzioni sono abbondanti, è possibile rimuovere le tre barrette di metallo interne.
Avvertenza: accertarsi che le buste si muovano il meno possibile in modo che il cibo sia a contatto con l'acqua in modo ottimale. Ciò garantisce una cottura uniforme.
2. Inserire il serbatoio dell'acqua (4) nell'apparecchio base (5).
Avvertenza: l'apparecchio non funziona se il serbatoio dell'acqua non è inserito.
3. Inserire il supporto per carne e verdure con dentro il cibo nel serbatoio dell'acqua. Riempire il serbatoio con acqua pulita fino a che i sacchetti per sottovuoto non sono completamente immersi. Rispettare il  MAX segno MAX "sottovuoto" sul retro del serbatoio dell'acqua.
4. Collegare la presa di corrente dell'apparecchio. L'apparecchio è ora in standby. Premere il tasto on/off (7) per accendere l'apparecchio.
5. Impostare poi la temperatura desiderata ruotando il selettore (12) e confermarla premendolo. L'apparecchio è preimpostato a 60°C. Il campo di regolazione della temperatura va da 35°C a 90°C.
6. La cottura ha una durata preimpostata pari a 00:00 ore. Confermare la durata impostata o modificarla ruotando il selettore e confermarla premendolo.
7. Premere il tasto avvio/arresto (8) per avviare la cottura. L'icona  illuminata indica che l'apparecchio è in funzione. Una volta raggiunta la temperatura preimpostata, viene emesso un bip e parte il timer, mostrando l'avanzamento di minuti e ore. Se è stato preimpostato un tempo di cottura, il timer mostra il conto alla rovescia. Il tempo di cottura massimo è di 72 ore.
Avvertenza: è possibile impostare due temperature e impostazioni di cottura in modo permanente. Per farlo, premere il tasto impostazioni (9). L'icona  comincia a lampeggiare. Premere il selettore. A questo punto è possibile impostare la temperatura e il tempo di cottura del primo programma personalizzato. Premere il tasto avvio/arresto (8) per salvare i valori e avviare la procedura di riscaldamento.
Attenzione: le temperature e i tempi di cottura non devono essere inferiori rispetto ai valori riportati nella tabella dei tempi di cottura.
8. Per mettere in pausa la cottura, premere nuovamente il tasto avvio/arresto (8). In questo caso l'icona  lampeggia fino a che la cottura non viene riavviata.

9. Per terminare la cottura e mettere l'apparecchio in standby, premere il tasto on/off (7).

Avvertenza: rimuovendo il serbatoio dopo l'uso, una piccola quantità residua d'acqua proveniente dalla pompa cade sulla parte superiore dell'apparecchio base. È normale. Togliere la presa e svuotare l'apparecchio base sopra al lavandino.

Slow cooking (cottura lenta)

1. Inserire gli alimenti nell'inserto per slow cooking (2). Per mantenere gli aromi di cottura è necessario che gli alimenti siano precedentemente rosolati.

2. Inserire il serbatoio dell'acqua (4) nell'apparecchio base (5).

Avvertenza: l'apparecchio non funziona se il serbatoio dell'acqua non è inserito.

3. In seguito riempire il serbatoio con acqua pulita almeno fino al segno MIN MIN , ma al massimo fino al segno MAX "slow cooking" MAX sul retro del serbatoio dell'acqua.

Avvertenza: il livello dell'acqua attorno all'inserto per slow cooking deve corrispondere al livello di riempimento, in modo da raggiungere una temperatura ottimale del cibo.

- Livello di riempimento ridotto nell'inserto per slow cooking = acqua fino al segno MIN MIN .
 - Livello di riempimento medio nell'inserto per slow cooking = acqua tra MIN il segno MIN e MAX MAX.
 - Livello di riempimento massimo nell'inserto per slow cooking = acqua fino MAX al segno MAX.
 - **Attenzione!** Non superare il segno MAX "slow cooking" MAX , altrimenti potrebbe traboccare l'acqua nell'inserto per slow cooking.
4. Inserire quindi l'inserto per slow cooking nel serbatoio dell'acqua. Se necessario versare un po' di acqua.

A questo punto è possibile avviare la cottura secondo i tempi preimpostati personalizzati o in base alla temperatura e ai tempi di cottura desiderati. Procedere come indicato nella sezione "Cottura sottovuoto" ai passaggi da 4 a 9.

Avvertenza: rimuovendo il serbatoio dopo l'uso, una piccola quantità residua d'acqua proveniente dalla pompa cade sulla parte superiore dell'apparecchio base. È normale. Togliere la presa e svuotare l'apparecchio base sopra al lavandino.

Impostazione dell'unità di misura della temperatura (°C/°F) e della durezza dell'acqua

1. Inserire il serbatoio dell'acqua (4) nell'apparecchio di base (5).
 2. Collegare la presa di corrente dell'apparecchio. L'apparecchio è ora in standby. Tenere premuto il tasto impostazioni (9) per almeno 3 secondi senza rilasciarlo. Se l'apparecchio è già in standby, tenere premuto il tasto impostazioni (9) per almeno 3 secondi senza rilasciarlo.
 3. L'icona °C comincia a lampeggiare. Ruotando il selettore (12) è anche possibile impostare °F. In questo caso la temperatura preimpostata visualizzata non è di 60°C, ma di 140°F. Confermare la propria selezione premendo nuovamente il selettore.
 4. A lampeggiare sul display non è più il tempo, ma la durezza dell'acqua preimpostata H4. Ruotando il selettore è possibile impostare la durezza della propria acqua da H1 e H4 a seconda dei valori del luogo di residenza.
- Avvertenza:** per conoscere la durezza dell'acqua è possibile rivolgersi all'azienda di servizi pubblici, al proprio fornitore o consultare i dati online.
5. Una volta confermato, il valore della durezza dell'acqua preimpostato resterà memorizzato.
 6. In seguito, premere il tasto ON/OFF (7) per mettere l'apparecchio in modalità standby.

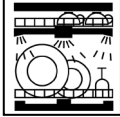
Durezza dell'acqua	Durezza
1 dolce	0 – 7° dH
2 media	>7 – 14° dH
3 dura	>14 – 21° dH
4 molto dura	> 21° dH

Pulizia e manutenzione

Pulizia

Staccare la spina e far raffreddare l'apparecchio.

Non immergere l'apparecchio in acqua, ma pulirlo con un panno umido e una piccola quantità di detergente. Non usare detergenti corrosivi o abrasivi.

	 Lavabile in lavastoviglie	 Lavabile con acqua corrente	 Lavare con un panno umido
Coperchio di vetro (1)	✓	✓	✓
Inserto per slow cooking (2)	✓	✓	✓
Supporto regolabile per carne e verdura (3)	—	✓	✓
Serbatoio dell'acqua (4)	—	✓	✓
Apparecchio base (5)	—	—	✓

Indicatore di formazione di calcare

I depositi di calcare prolungano la fase di riscaldamento della macchina per cottura sottovuoto. Inoltre, i depositi di calcare portano a perdite energetiche e pregiudicano la durata dell'apparecchio. L'indicatore automatico di calcificazione rileva il momento previsto per la formazione di calcificazione. A seconda dei tempi di utilizzo dell'apparecchio e della durezza dell'acqua, verrà richiesto di procedere alla decalcificazione attraverso l'accensione fissa del relativo simbolo .

Prodotti per la decalcificazione

Utilizzare i decalcificanti che si trovano normalmente in commercio, indicati anche per l'utilizzo nelle macchine del caffè.

 Non utilizzare mai aceto o essenza d'aceto perché potrebbero danneggiare i materiali che compongono l'apparecchio.

 L'utilizzo di decalcificanti a base di acido citrico potrebbe determinare la formazione di precipitati in grado di sigillare i depositi di calcare o di ostruire le linee dell'apparecchio. Inoltre la rimozione del calcare con acido citrico avviene troppo lentamente, senza la garanzia che avvenga completamente.

 La garanzia non copre eventuali danni causati dall'utilizzo di un decalcificante inadeguato o dal mancato rispetto delle istruzioni di decalcificazione.

 Utilizzare il decalcificante con cautela per evitare danni a mobili e indumenti.

Decalcificare l'apparecchio

Inserire il serbatoio dell'acqua **(4)** nell'apparecchio di base **(5)**. Collegare la presa di corrente dell'apparecchio. L'apparecchio è ora in standby. Premere il tasto on/off **(7)** per accendere l'apparecchio. Tenere premuto il tasto impostazioni **(9)** per 3 secondi. Il display non mostra più la temperatura, ma la scritta "CALC". Premere il tasto avvio/arresto **(8)** per avviare la procedura di decalcificazione. Non è possibile modificare le impostazioni.

Attenzione: il simbolo  scompare solo se la procedura di decalcificazione è stata eseguita per intero e portata a termine. Al termine della procedura di decalcificazione, premere il tasto on/off **(7)** per mettere l'apparecchio in standby.

Tabelle di cottura

Avvertenza: le temperature e i tempi riportati nell'allegato rappresentano valori indicativi per cibi non surgelati e devono essere adattati al proprio gusto. I tempi non devono però essere inferiori a quelli riportati.

Livelli, temperature e tempi di cottura per carne di manzo (filetto, costata, roastbeef, scamone, lombata, noce, ecc.).

Livello di cottura	Temperatura
Blue rare (blu)	40-45°C
Medium rare (al sangue)	50-55°C
Medium (media al sangue)	55-57°C
Medium well (media ben cotta)	57-60°C
Well done (ben cotta)	60-65°C

Spessore	Tempo di cottura minimo
1 cm	20 minuti
2 cm	60 minuti
3 cm	100 minuti
4 cm	150 minuti
5 cm	200 minuti
6 cm	250 minuti

Livelli, temperature e tempi di cottura per carne di maiale

Livello di cottura	Spessore	Temperatura	Tempo di cottura minimo
Filetto di maiale, medium rare (al sangue)	4-5 cm	55-60°C	90 minuti
Filetto di maiale, medium (media al sangue)	4-5 cm	60-65°C	90 minuti
Filetto di maiale well done (ben cotto)	4-5 cm	68-72°C	90 minuti
Costoletta, medium (media al sangue)	4-5 cm	62°C	60 minuti
Costolette	Ciascuna	60°C	48 ore

Livelli, temperature e tempi di cottura per carne di agnello

Livello di cottura	Spessore	Temperatura	Tempo di cottura minimo
Filetto, à point (al punto)	2 cm	55°C	25 minuti
Sella, à point (al punto)	3 cm	55°C	20 minuti

Livelli, temperature e tempi di cottura per pollame

Livello di cottura	Spessore	Temperatura	Tempo di cottura minimo
Petto di pollo	3 cm	65°C	75 minuti
Coscia di pollo	4-5 cm	65°C	90 minuti
Petto d'anatra, media	2-3 cm	54°C	120 minuti
Petto d'anatra, à point (al punto)	2-3 cm	57°C	120 minuti
Coscia d'anatra	6-8 cm	60°C	8 ore
Petto/cotoletta di tacchino	2 cm	65°C	60 minuti
Coscia di tacchino	8-10 cm	65°C	3-4 ore

Livelli, temperature e tempi di cottura per pesce

Livello di cottura	Spessore	Temperatura	Tempo di cottura minimo
Salmone, mi-cuit (semicotto)	2-3 cm	40-45°C	20 minuti
Salmone, à point (al punto)	2-3 cm	42-50°C	20 minuti
Trota, mi-cuit (semicotta)	2-3 cm	46°C	25 minuti
Sogliola, mi-cuit (semicotta)	2 cm	47°C	20 minuti
Capesante, à point (al punto)	2-3 cm	47°C	30 minuti

Livelli, temperature e tempi di cottura per selvaggina

Livello di cottura	Spessore	Temperatura	Tempo di cottura minimo
Filetto di capriolo, media al sangue	2 cm	58°C	25 minuti
Lombata di capriolo, media al sangue	2-3 cm	56°C	90 minuti
Cinghiale	2-3 cm	60°C	45 minuti

Livelli, temperature e tempi di cottura per verdure

Livello di cottura	Temperatura	Tempo di cottura minimo
Carote	85°C	40 minuti
Cavolfiore	85°C	40 minuti
Finocchi	85°C	50 minuti
Patate	85°C	180 minuti
Asparagi, verdi	85°C	25 minuti
Asparagi, bianchi	85°C	40 minuti
Barbabietole	85°C	120 minuti
Zucchine	85°C	15 minuti
Patate dolci	85°C	120 minuti
Cavolo rapa	85°C	60 minuti



L'apparecchio è conforme alle direttive europee 2014/35/UE, 2014/30/UE e 2009/125/CE.

Alla fine del suo ciclo di vita il prodotto non deve essere smaltito con i rifiuti domestici, ma deve essere consegnato a un centro di riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici.

I materiali possono essere riciclati in conformità alla loro etichettatura.

Grazie al riciclaggio, al recupero dei materiali e ad altre forme di riutilizzo di vecchi apparecchi, si riesce a contribuire in modo significativo alla protezione dell'ambiente.

Per informazioni relative al centro di smaltimento, si prega di contattare l'amministrazione comunale.

La cancellazione di dati personali eventualmente presenti sull'apparecchio da smaltire è nella responsabilità dell'utente finale e deve essere effettuata da questi.

Con riserva di modifiche

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Dit apparaat mag door kinderen vanaf 8 jaar worden gebruikt wanneer ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende risico's hebben begrepen.
- De reiniging en het onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, behalve wanneer ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat en de stroomkabel moeten op een voor kinderen jonger dan 8 jaar niet toegankelijke plaats worden bewaard.
- De apparaten mogen door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, echter wel onder toezicht of na instructie over het veilig gebruik van het apparaat. De personen moeten de risico's hebben begrepen.
- Dompel het apparaat voor het reinigen niet onder in water.
- Het apparaat mag uitsluitend volgens deze handleiding worden gebruikt. Ondeskundig gebruik kan een elektrische schok of andere gevaarlijke situaties tot gevolg hebben.
- Onjuist gebruik kan tot verwondingen leiden. Reinig na gebruik alle delen die met levensmiddelen in contact zijn geweest, zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".
- Wanneer de stroomkabel van dit apparaat beschadigd is, mag deze alleen door de fabrikant, zijn klantenservice of door een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaren te vermijden.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals
 - in keukens voor medewerkers van winkels, kantoren en andere zakelijke omgevingen;
 - bij agrarische bedrijven;
 - door klanten van hotels, motels en andere accommodaties;
 - in bed and breakfasts.

- Het apparaat is niet bedoeld voor puur zakelijk gebruik.
- Let op, gevaar voor brandwonden: de contactvlakken kunnen zeer heet worden.
- Let op, gevaar op schuimvorming en overkoken.
- Als het apparaat te vol wordt gedaan, kunnen er hete vloeistoffen uitspatten.

Vóór het gebruik

Het apparaat mag alleen voor het beoogde doel en overeenkomstig deze gebruiksaanwijzing worden gebruikt. Aanspraken van welke aard dan ook als gevolg van schade door niet-bedoeld gebruik zijn uitgesloten. Lees deze gebruiksaanwijzing daarom zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. De gebruiksaanwijzing bevat aanwijzingen voor het gebruik, de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Bij het niet nakomen hiervan accepteren wij geen aansprakelijkheid voor eventuele schade.

Bewaar de gebruiksaanwijzing goed en geef deze samen met het apparaat aan een volgende gebruiker. Neem ook de afzonderlijk bijgevoegde garantie-instructies in acht.

Neem bij het gebruik de veiligheidsinstructies in acht.

Technische gegevens

Nominale spanning: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Vermogen: 1370-1630 watt

Elektrische veiligheidsklasse: I

Aanvullende veiligheidsinstructies

- U mag het apparaat alleen aansluiten op een stopcontact dat volgens de voorschriften is geïnstalleerd en geaard. Kabel en stekker moeten droog zijn.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel niet langs scherpe randen loopt of beklemd raakt, laat de kabel niet naar beneden hangen en bescherm de kabel tegen hitte en olie.
- Gebruik alleen verlengkabels die volledig intact zijn.
- Trek de stekker niet aan de kabel of met natte handen uit het stopcontact.
- Draag het apparaat niet aan de stroomkabel.
- Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken zoals fornuizen of in de buurt van een open gasvlam. De behuizing kan daardoor beginnen te smelten.
- Plaats het apparaat alleen op een gladde, droge, stofvrije, hittebestendige ondergrond.
- Plaats het apparaat niet op oppervlakken die niet tegen water bestand zijn. Opspattend water kan deze oppervlakken beschadigen.
- Let op, hete stoom ontsnapt uit het apparaat! Plaats het apparaat niet onder gevoelige meubels (bijv. hangkasten).
- Voorzichtig, het apparaat wordt heet. Verbrandingsgevaar door ontsnappende waterdamp. Trek tijdens het gebruik niet aan het apparaat en niet aan de stroomkabel.
- Let op, risico op beschadiging! Het apparaat mag alleen met schoon water worden gebruikt. Andere vloeistoffen of vrij drijvende levensmiddelen in het waterreservoir (4) kunnen de waterpomp beschadigen of het watercircuit verstopen. Bereid voedsel daarom alleen in voor sous-vide geschikte vacuümfolie en let er daarbij op dat de sealnaad dicht is. Let er bij gebruik van het inzetstuk voor slow cooking op dat er geen voedsel in het waterreservoir terecht komt. Komt er toch voedsel in het waterreservoir terecht? Schakel dan het apparaat direct uit, laat het water afkoelen en maak het waterreservoir leeg en reinig het zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".

- Vul het waterreservoir (4) tot aan de markering  MAX voor sous-vide en  MAX voor slow cooking.
- Gebruik of bewaar het apparaat niet buiten of in vochtige ruimtes en niet binnen het bereik van kinderen.
- Gebruik het apparaat alleen onder toezicht.
- Als het apparaat langere tijd niet wordt gebruikt, dient de stekker uit het stopcontact genomen te worden.
- Dek de stoomuitlaat  in het waterreservoir (4) niet af en blokkeer deze niet.
- Let erop dat de bovenkant van het basisapparaat (5) vrij van vuil en vloeistoffen is voordat u het waterreservoir erop plaatst.
- **Opmerking:** Als u na gebruik het waterreservoir van het apparaat neemt, zal er een klein beetje water uit de pomp op de bovenkant van het basisapparaat terechtkomen. Dit is normaal. Trek de stekker uit het stopcontact en maak het basisapparaat leeg boven de wasbak.
- Neem het apparaat niet in gebruik of trek direct de stekker uit het stopcontact wanneer:
 - het apparaat of de stroomkabel is beschadigd;
 - na een val enz. het vermoeden bestaat dat het apparaat defect is.
 In dat geval moet het apparaat ter reparatie worden weggebracht.
- Bij oneigenlijk gebruik, verkeerde bediening of ondeskundige reparatie accepteren wij geen aansprakelijkheid voor eventuele schade. In dergelijke gevallen zijn garantievergoedingen ook uitgesloten.

Het sous-vide-apparaat gebruiken

Sous-vide ('onder vacuüm' in het Frans) of vacuüm-garen is een methode voor het garen van vlees, vis, groente en fruit in speciale plastic zakken (vacuümzakken) bij relatief lage temperaturen van minder dan 100 °C. Door de vacuümverpakking en het langzame garingsproces neemt de oxidatie sterk af, waardoor mineralen, vitaminen en aroma's behouden blijven. Bovendien is de smaakbeleving van het bereide voedsel door de toegevoegde kruiden of specerijen intensiever en blijven zouten en de eigen smaak behouden. Het vlees blijft daarnaast mals. Omdat er bij het sous-vide-garen vanwege de relatief lage temperaturen geen maillardreactie kan optreden, ontstaat er ook geen korst op het voedsel. De korst kan voor of na het sous-vide-garen aangebracht worden door het voedsel snel in een pan dicht te schroeien of door een keukengasbrander te gebruiken. Door de sous-vide-methode wordt het voedsel bij 60 °C tot 62 °C gepasteuriseerd, waardoor het langer houdbaar is.

Opmerking: Na het pasteuriseren moet het voedsel in de vacuümzak direct geconsumeerd of in ijswater afgekoeld en in de koelkast bij een temperatuur van minder dan 7 °C bewaard of bij -18 °C ingevroren worden.

Ongepasteuriseerd voedsel moet de gewenste temperatuur bereiken en binnen 4 uur geconsumeerd worden. Let erop dat ongepasteuriseerd voedsel niet door personen met een zwak immuunsysteem, kinderen of zwangeren geconsumeerd wordt.

Het inzetstuk voor slow cooking gebruiken

Met het inzetstuk voor slow cooking (2) wordt voedsel gedurende 3 tot 12 uur bij temperaturen onder het kookpunt langzaam verwarmd. Op deze manier wordt voorkomen dat het voedsel aanbrandt. Om een optimale warmteoverdracht van het waterbad naar het inzetstuk voor slow cooking mogelijk te maken, is vooral voedsel met een hoog gehalte aan saus, zoals bijv. stoofpotten, goulash of soep, geschikt.

Vóór het eerste gebruik

Reiniging

Reinig voor gebruik alle onderdelen (behalve het basisapparaat) (5) grondig en droog ze af. Let daarbij op dat u ook de reinigingsinstructies in deze gebruiksaanwijzing opvolgt.

Vacumeren van het voedsel

Voor het garen moet het voedsel in voor sous-vide geschikte zakken gevaccineerd en geseald worden. Let er bij het sealen op dat de naad vrij is van kruiden. Anders kan de zak niet hermetisch afgesloten worden.

Gaartijden en temperaturen

De gaartijd hangt af van de dikte en de temperatuur van het voedsel. Bij diepgevroren voedsel is de gaartijd langer.

Opmerking: De in de bijlage vermelde temperaturen en tijden zijn gemiddelde waarden voor niet diepgevroren voedsel en dienen naar eigen smaak aangepast te worden. Stel echter nooit een lagere temperatuur of een kortere gaartijd in.

Sous-vide garen

1. Plaats de gevulde vacuümzakken in de vlees- en groentehouder (3). De afneembare, bovenste staaf voorkomt dat de vacuümzakken boven komen drijven door achtergebleven lucht of luchtbelletjes die tijdens het garen ontstaan. Bij grote porties kunnen de drie binnenste metalen staven eenvoudig uitgenomen worden.
Opmerking: Let erop dat de vacuümzakken elkaar zo min mogelijk aanraken, zodat het voedsel zo veel mogelijk met water omringd is. Dit zorgt voor een consistent resultaat.
2. Plaats het waterreservoir (4) op het basisapparaat (5).
Opmerking: Het apparaat werkt niet zonder geplaatst waterreservoir.
3. Plaats de gevulde vlees- en groentehouder in het waterreservoir. Vul het waterreservoir vervolgens met zo veel water totdat de vacuümzakken volledig onder water staan. Let daarbij op de  MAX-MAX-markering "Sous Vide" op de achterkant van het waterreservoir.
4. Sluit het apparaat aan op de netstroom. Het apparaat bevindt zich nu in de stand-by-modus. Druk op de Aan/Uit-knop (7) om het apparaat in te schakelen.
5. Stel vervolgens de gewenste temperatuur in met behulp van de draaiknop (12) en bevestig dit door op de draaiknop te drukken. Het apparaat is vooraf ingesteld op 60 °C. Er kan een temperatuur tussen 35 °C en 90 °C ingesteld worden.
6. De vooraf ingestelde gaartijd bedraagt 00:00 uur. Bevestig deze ingestelde gaartijd of stel uw gewenste gaartijd in met behulp van de draaiknop en bevestig dit door op de draaiknop te drukken.
7. Druk nu op de Start-/Stop-knop (8) om het opwarmproces te starten. Het pictogram  gaat branden en geeft aan dat het apparaat werkt. Nadat de vooraf ingestelde temperatuur is bereikt, klinkt er een pieptoon en begint de timer de minuten en uren oplopend te tellen. Bij ingestelde gaartijd begint de timer de minuten en uren aflopend te tellen (countdown). De maximale gaartijd bedraagt 72 uur.
Opmerking: U kunt maximaal twee temperaturen en gaartijden permanent programmeren. Druk hiertoe op de instellingenknop (9). Het pictogram  begint te knipperen. Druk nu op de draaiknop. U kunt nu de gewenste temperatuur en gaartijd voor het eerste individuele programma instellen. Druk nu op de Start-/Stop-knop (8) om de instellingen op te slaan en het opwarmproces te starten.
Let op: stel nooit een lagere temperatuur of een kortere gaartijd in dan staat aangegeven in de tabel met temperaturen en gaartijden.

8. Druk opnieuw op de Start-/Stop-knop (8) om het garingsproces te pauzeren. In dit geval knippert het pictogram  totdat het garingsproces weer gestart wordt.
9. Druk op de Aan-/Uit-knop (7) om het garingsproces te beëindigen en het apparaat in de stand-bymodus te zetten.

Opmerking: Als u na gebruik het waterreservoir van het apparaat neemt, zal er een klein beetje water uit de pomp op de bovenkant van het basisapparaat terechtkomen. Dit is normaal. Trek de stekker uit het stopcontact en maak het basisapparaat leeg boven de wasbak.

Slow cooking

1. Vul het inzetstuk voor slow cooking (2) met het gewenste voedsel. Om aroma's van het roosteren te behouden, moet het voedsel van tevoren aangebraden worden.
2. Plaats het waterreservoir (4) op het basisapparaat (5).

Opmerking: Het apparaat werkt niet zonder geplaatst waterreservoir.

3. Vul het waterreservoir daarna aan de achterkant met schoon water ten minste tot de  MIN-markering, echter maximaal tot de  MAX-markering "Slow Cook".

Opmerking: het waterpeil rondom het Slow-Cook-inzetstuk moet overeenkomen met het vulpeil in het Slow-Cook-inzetstuk, zodat een optimale warmteoverdracht op het te bereiden voedsel kan plaatsvinden.

- Laag vulpeil in het Slow-Cook-inzetstuk = water tot  MIN-markering
- Gemiddeld vulpeil in het Slow-Cook-inzetstuk = water tussen  MIN- en  MAX-markering.
- Maximaal vulpeil in het Slow-Cook-inzetstuk = water tot  MAX-markering.
- **Let op!** Overschrijd de  MAX-markering "Slow Cook" niet, omdat er anders water in het Slow-Cook-inzetstuk zou kunnen stromen.

4. Plaats het Slow-Cook-inzetstuk in het waterreservoir. Vul indien nodig water bij. U kunt het voedsel nu met de vooraf ingestelde gaartijd of individueel geprogrammeerde temperatuur en gaartijd garen. Volg daarbij stap 4 t/m 9 zoals beschreven in de paragraaf "Sous-vide garen".

Opmerking: Als u na gebruik het waterreservoir van het apparaat neemt, zal er een klein beetje water uit de pomp op de bovenkant van het basisapparaat terechtkomen. Dit is normaal. Trek de stekker uit het stopcontact en maak het basisapparaat leeg boven de wasbak.

Instellen van temperatuureenheid (°C/°F) en waterhardheid

1. Plaats het waterreservoir (4) op het basisapparaat (5).
2. Sluit het apparaat aan op de netstroom. Het apparaat bevindt zich nu in de stand-bymodus. Houd de instellingenknop (9) gedurende minstens 3 seconden ingedrukt. Als het apparaat zich in de stand-bymodus bevindt, houdt u de instellingenknop (9) gedurende minstens 3 seconden ingedrukt.
3. Het pictogram  begint te knipperen. Door aan de draaiknop (12) te draaien, kan ook °F ingesteld worden. In dit geval wordt de vooraf ingestelde temperatuur van 60 °C gewijzigd in 140 °F. Bevestig uw keuze door opnieuw op de draaiknop te drukken.
4. In plaats van de tijd knippert nu de vooraf ingestelde waterhardheid H4 op het display. Door aan de draaiknop te draaien kunt u deze aan de hand van de waterhardheid in uw woonplaats instellen van H1 t/m H4.
Opmerking: De waterhardheden kunt u bij de gemeente of uw energie- en waterleverancier of online opvragen.
5. Door de ingestelde waterhardheid te bevestigen wordt deze permanent in het apparaat opgeslagen.
6. Druk daarna op de aan-/uitknop (7) om het apparaat in de stand-bymodus te zetten.

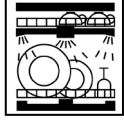
Waterhardheid	Hardheid
1 zacht	0 – 7 °dH
2 gemiddeld	> 7 – 14 °dH
3 hard	> 14 – 21 °dH
4 zeer hard	> 21 °dH

Reiniging en onderhoud

Reiniging

Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

Dompel het apparaat niet onder in water, maar veeg het af met een vochtige doek waaraan u een beetje afwasmiddel hebt toegevoegd. Gebruik geen bijtende of schurende schoonmaakmiddelen.

	 geschikt voor de afwasmachine	 onder stromend water afspoelbaar	 met een vochtige doek afvegen
Glazen deksel (1)			
Inzetstuk voor slow cooking (2)			
Var. vlees- en groentehouder (3)			
Waterreservoir (4)			
Basisapparaat (5)			

Verkalkingsindicator

Kalkafzetting leidt tot een langere opwarmfase van het sous-vide-apparaat. Bovendien leidt kalkafzetting tot energieverlies en beïnvloedt het de levensduur van het apparaat negatief. De automatische verkalkingsindicator geeft aan wanneer het apparaat ontkalkt moet worden. Afhankelijk van de gebruiksduur en de hardheid van het water geeft een permanent brandend ontkalkingssymbool  aan dat het apparaat ontkalkt dient te worden.

Ontkalkingsmiddel

Gebruik een in de handel verkrijgbaar ontkalkingsmiddel dat ook geschikt is voor filterkoffiezetapparaten.

 Gebruik geen azijn of azijnzuur, deze kunnen de materialen in het apparaat beschadigen.

 Wanneer u ontkalker gebruikt op basis van citroenzuur, kan er tijdens het ontkalken neerslag ontstaan die de kalkaanslag insluit en de leidingen van het apparaat verstopt. Daarnaast gaat het ontkalken met citroenzuur te langzaam en kan niet gegarandeerd worden dat het apparaat volledig wordt ontkalkt.

 Voor schade die ontstaat door het gebruik van ongeschikte ontkalkingsmiddelen of het niet in acht nemen van de voorschriften voor ontkalking, vervallen alle aanspraken op garantie.

 Ga zorgvuldig om met het ontkalkingsmiddel en let erop dat het geen schade kan veroorzaken aan meubels of kleding.

Het apparaat ontkalken

Plaats het waterreservoir (4) op het basisapparaat (5). Sluit het apparaat aan op de netstroom. Het apparaat bevindt zich nu in de stand-bymodus. Druk op de Aan/Uit-knop (7) om het apparaat in te schakelen. Houd de instellingenknop (9) gedurende 3 seconden ingedrukt. Op het display wordt nu in plaats van de temperatuur "CALC" weergegeven. Druk nu op de Start-/Stop-knop (8) om het ontkalkingsproces te starten. De instellingen kunnen niet gewijzigd worden.

Let op: Het symbool  verdwijnt pas als het ontkalkingsproces volledig doorlopen en beëindigd is. Druk na beëindiging van het ontkalkingsproces op de Aan-/Uit-knop (7) om het apparaat in de stand-bymodus te zetten.

Tabellen met gaartijden en temperaturen

Opmerking: De in de bijlage vermelde temperaturen en tijden zijn gemiddelde waarden voor niet diepgevroren voedsel en dienen naar eigen smaak aangepast te worden. Stel echter nooit een lagere temperatuur of een kortere gaartijd in.

Gaarniveaus, temperaturen en tijden voor rundvlees (filet, entrecote, rosbief, staartstuk, ribeye, bavette enz.)

Gaarniveau	Temperatuur
Blue rare (blue)	40-45 °C
Medium rare	50-55 °C
Medium (rosé)	55-57 °C
Medium well (rosé-doorbakken)	57-60 °C
Well done (doorbakken)	60-65 °C

Dikte	Minimale gaartijd
1 cm	20 minuten
2 cm	60 minuten
3 cm	100 minuten
4 cm	150 minuten
5 cm	200 minuten
6 cm	250 minuten

Gaarniveaus, temperaturen en tijden voor varkensvlees

Gaarniveau	Dikte	Temperatuur	Minimale gaartijd
Varkensfilet, medium rare	4-5 cm	55-60 °C	90 minuten
Varkensfilet, medium (rosé)	4-5 cm	60-65 °C	90 minuten
Varkensfilet well done (doorbakken)	4-5 cm	68-72 °C	90 minuten
Kotelet, medium (rosé)	4-5 cm	62 °C	60 minuten
Spareribs	geheel	60 °C	48 uur

Gaarniveaus, temperaturen en tijden voor lamsvlees

Gaarniveau	Dikte	Temperatuur	Minimale gaartijd
Filet, à point/stevig	2 cm	55 °C	25 minuten
Rug, à point/stevig	3 cm	55 °C	20 minuten

Gaarniveaus, temperaturen en tijden voor gevogelte

Gaarniveau	Dikte	Temperatuur	Minimale gaartijd
Kippenborst	3 cm	65 °C	75 minuten
Kippendijen	4-5 cm	65 °C	90 minuten
Eendenborst, rosé	2-3 cm	54 °C	120 minuten
Eendenborst, à point/stevig	2-3 cm	57 °C	120 minuten
Eendenbout	6-8 cm	60 °C	8 uur
Kalkoenfilet/-schnittel	2 cm	65 °C	60 minuten
Kalkoenbout	8-10 cm	65 °C	3-4 uur

Gaarniveaus, temperaturen en tijden voor vis

Gaarniveau	Dikte	Temperatuur	Minimale gaartijd
Zalm, mi-cuit/zacht	2-3 cm	40-45 °C	20 minuten
Zalm, à point/stevig	2-3 cm	42-50 °C	20 minuten
Forel, mi-cuit/zacht	2-3 cm	46 °C	25 minuten
Zeetong, mi-cuit/zacht	2 cm	47 °C	20 minuten
Jakobsschelp, à point/stevig	2-3 cm	47 °C	30 minuten

Gaarniveaus, temperaturen en tijden voor wild

Gaarniveau	Dikte	Temperatuur	Minimale gaartijd
Hertenfilet, rosé	2 cm	58 °C	25 minuten
Hertenrug, rosé	2-3 cm	56 °C	90 minuten
Wild zwijn	2-3 cm	60 °C	45 minuten

Gaarniveaus, temperaturen en tijden voor groente

Gaarniveau	Temperatuur	Minimale gaartijd
Wortels/penen	85 °C	40 minuten
Bloemkool	85 °C	40 minuten
Venkel	85 °C	50 minuten
Aardappelen	85 °C	180 minuten
Asperges, groen	85 °C	25 minuten
Asperges, wit	85 °C	40 minuten
Rode bieten	85 °C	120 minuten
Courgettes	85 °C	15 minuten
Zoete aardappelen	85 °C	120 minuten
Koolrabi	85 °C	60 minuten



Het apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen 2014/35/EG, 2014/30/EG en 2009/125/EG.



Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet met het gewone huishoudelijke afval worden afgevoerd, maar moet in een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven. De materialen zijn geschikt voor hergebruik naargelang hun markering. Door het aanbieden voor hergebruik, de verwerking van materialen of andere vormen van verwerking van oude apparaten, levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.

Vraag informatie aan uw gemeentelijke instantie over het verzamelpunt voor afval.

De verwijdering van eventueel aanwezige persoonlijke gegevens op de af te voeren oude apparaten moet door de eindgebruiker onder eigen verantwoordelijkheid worden uitgevoerd.

Wijzigingen voorbehouden

Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Apparatet kan bruges af børn over 8 år og kan derudover bruges, hvis de er under opsyn af en voksen eller er blevet sat ind i, hvordan apparatet anvendes og har forstået farerne, som er forbundet med anvendelsen.
- Børn må kun udføre rengørings- og vedligeholdelsesarbejder på apparatet, hvis de er over 8 år og er under opsyn af en voksen.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Apparatet og den tilhørende strømledning skal opbevares utilgængeligt for børn under 8 år.
- Dette apparat kan bruges af personer med nedsat fysisk, sansemotorisk eller mental evne eller manglende erfaring og/eller viden, forudsat at de er under opsyn af en voksen eller er blevet sat ind i, hvordan apparatet skal anvendes, og har forstået de farer, der er forbundet med anvendelsen.
- Ved rengøring må apparatet ikke sænkes ned i vand.
- Brug kun apparatet i overensstemmelse med denne vejledning. Ukorrekt brug kan medføre elektrisk stød eller andre farlige situationer.
- Ukorrekt brug kan medføre skader. Efter brugen rengøres alle komponenter, som har været i kontakt med levnedsmidler, som beskrevet i kapitel „Rengøring og pleje“.
- Hvis apparatets strømledning bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, producentens kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.
- Dette apparat er beregnet til at blive brugt i husholdningen og lignende former for anvendelse som for eksempel
 - i køkkener for ansatte i butikker, på kontorer og i andre erhvervsvirksomheder;
 - på landbrugsejendomme;
 - af kunder på hoteller, moteller og i andre former for beboelse;
 - på bed & breakfast-pensionater.
- Apparatet er ikke beregnet til erhvervsmæssig brug.
- Forsigtigt, risiko for forbrænding: Overfladen kan blive meget varm.

- Advarsel, fare for skumdannelse og overkogning.
- Hvis apparatet bliver overfyldt, kan varm væske sprøjte ud.

Inden ibrugtagning

Apparatet må kun anvendes til det tiltænkte formål i henhold til denne brugsanvisning. Ethvert erstatningskrav for skader, der skyldes ikke tilsigtet anvendelse, er udelukket. Læs derfor denne brugsanvisning grundigt før ibrugtagning. Brugsanvisningen indeholder anvisninger om brug, rengøring og pleje af apparatet. Hvis brugsanvisningen ikke følges, bortfalder garantien for eventuelle skader.

Opbevar brugsanvisningen omhyggeligt, og videregiv den sammen med apparatet til efterfølgende brugere. Vær også opmærksom på de garantibetingelser, der er vedlagt separat. Overhold sikkerhedsanvisningerne ved brug af apparatet.

Tekniske data

Mærkespænding: 220-240 V~ 50-60 Hz

Effektforbrug: 1370-1630 watt

Beskyttelsesklasse: I

Flere sikkerhedsanvisninger

- Apparatet må kun tilsluttes en jordforbundet stikkontakt, der er installeret i henhold til forskrifterne. Ledning og stik skal være tørre.
- Ledningen må ikke trækkes over skarpe kanter eller klemmes ind eller hænge løst ned. Beskyt ledningen imod varmekilder og olie.
- Brug kun en forlængerledning, der er i perfekt stand.
- Træk ikke i ledningen, og berør ikke ledningen eller stikket med våde hænder, når stikket trækkes ud af stikkontakten.
- Apparatet må ikke bæres i ledningen.
- Stil ikke apparatet på en varm overflade, såsom kogeplader eller lignende eller i nærheden af åben gasflamme, da det kan smelte.
- Apparatet må kun opstilles på et plant, tørt, støvfrit og varmebestandigt underlag.
- Stil ikke apparatet på vandfølsomme overflader. Overfladerne kan beskadiges af vandsprøjt.
- Bemærk, der udslipper damp fra apparatet! Stil ikke apparatet under følsomme møbler (f.eks. overskabe).
- Forsigtigt, apparatet bliver varmt. Fare for forbrænding ved kontakt med varm damp. Flyt ikke apparatet under drift, og træk ikke i ledningen.
- OBS! Risiko for beskadigelse! Apparatet må kun anvendes med rent vand. Andre væsker eller fritsvømmende madvarer i vandtanken (4) kan beskadige vandpumpen eller tilstoppe vandkredsløbet. Maden må derfor kun tilberedes i sous vide-egnet vakuumfolie, og det er vigtigt, at svejsesømmen slutter tæt. Ved anvendelse af slow cook-indsatsen er det vigtigt, at maden ikke kommer ud i vandtanken. Sluk straks apparatet, hvis der alligevel kommer madvarer ud i vandtanken, lad vandet køle af, og tøm og rengør vandtanken som beskrevet i kapitlet „Rengøring og pleje“.
- Fyld kun vandtanken (4) op til markeringen  MAX for sous vide og  MAX slow cook.
- Apparatet må ikke anvendes eller opbevares udendørs eller i fugtige rum samt inden for børns rækkevidde.
- Apparatet må ikke anvendes uden opsyn.
- Træk stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug.
- Dampudgangen  i vandtanken (4) må ikke tildækkes eller blokeres.
- Kontrollér, at der ikke er snavs eller væske på oversiden af apparatets basis (5), før du sætter vandtanken på.

- **Bemærk:** Når vandtanken tages af apparatet efter brug, vil der løbe lidt vand ud af pumpen og lægge sig på oversiden af apparatets basis. Det er normalt. Træk stikket ud af stikkontakten, og tøm apparatets basis i håndvasken.
- Apparatet må ikke anvendes, og stikket skal straks tages ud af stikkontakten, hvis:
 - Apparatet eller netkablet er beskadiget;
 - Der er mistanke om en defekt efter fald eller lignende.
 I disse tilfælde skal apparatet indleveres til reparation.
- Ved anvendelse til andre formål end det tilsigtede, forkert betjening eller usagkyndig reparation påtager producenten sig intet ansvar for eventuelle skader. Garantiydelser bortfalder ligeledes i disse tilfælde.

Sous vide-tilberedning

Sous vide (fransk = under vakuum) eller vakuumtilberedning er en metode til tilberedning af kød, fisk, grønsager og frugt i specielle plastposer (vakuumposer) ved relativt lav temperatur under 100°C. Med vakuumemballeringen og den langsomme tilberedning reduceres oxideringen væsentligt, og derved bevares flere mineraler, vitaminer og smagsstoffer i maden. Påvirkningen af madens smag af krydderier og krydderurter er desuden mere intensiv, og salte samt madens egen smag bevares. Kød er desuden saftigt. Da der desuden ikke kan ske en Maillard-reaktion ved sous vide-tilberedning på grund af de relativt lave temperaturer, dannes der ingen stegeskorpe. Ønsker du stegeskorpe, kan maden steges i kort tid ved høj temperatur på en pande eller med en gasbrænder før eller efter sous vide-tilberedningen.

Med sous vide-tilberedning pasteuriseres maden ved 60-62°C, og det forlænger holdbarheden.

Bemærk: Efter pasteuriseringen skal maden i vakuumposen straks spises eller afkøles i isvand og opbevares i køleskab ved en temperatur på under 7°C eller indfryses ved -18°C.

Upasteuriseret mad skal nå op på måltemperaturen og serveres inden for 4 timer.

Upasteuriseret mad bør ikke serveres for personer med svækket immunsystem, børn og gravide.

Tilberedning med slow cook-indsats

Med slow cook-indsatsen (2) (engelsk = tilberedning i lang tid ved lav temperatur) opvarmes mad skånsomt i lang tid (mellem 3 og 12 timer) ved en temperatur under kogepunktet. Derved undgås det, at maden brænder på. Mad med meget sauce, f.eks. gryderetter, gullasch og supper er bedst egnet for at sikre optimal varmeoverførsel fra vandbadet til slow cook-indsatsen.

Inden første brug

Rengøring

Rengør alle dele grundigt inden brugen (undtagen apparatets basis (5)), og tør dem af. Bemærk herved også rengøringsanvisningerne i denne brugsanvisning.

Vakuumpakning af maden

Før tilberedning skal maden vakuumpakkes i sous vide-egnede poser, der skal svejselukkes. Ved vakuumpakning er det vigtigt, at der ikke er krydderier i nærheden af svejsesømmen, da posen ellers ikke kan lukkes hermetisk.

Tilberedningstider og -temperaturer

Bemærk, at tilberedningstiden er afhængig af madens tykkelse og temperatur. Frosne madvarer kræver længere tilberedningstid.

Bemærk: De temperaturer og tilberedningstider, der er angivet i bilaget, er omtrentlige værdier, der ikke gælder for dybfrossen mad, og som kan tilpasses efter smag og behag. Du bør dog ikke bruge lavere værdier.

Sous vide-tilberedning

1. Læg den fyldte vakuumpose ned i kød- og grønsagsholderen (3). Den aftagelige, øverste tværstang forhindrer, at vakuumposerne flyder op til overfladen, fordi de indeholder lidt luft, eller fordi der dannes luftbobler ved tilberedningen. Når der skal tilberedes store portioner, kan de tre inderste metalstave fjernes.
Bemærk: Sørg for, at vakuumposerne berører hinanden mindst muligt, så maden har den størst mulige kontaktflade med vandet. Det sikrer ensartet tilberedning.
2. Sæt vandtanken (4) på apparatets basis (5).
Bemærk: Apparatet virker ikke, når vandtanken ikke er påsat.
3. Læg den fyldte kød- og grønsagsholder ned i vandtanken. Fyld derefter vandtanken med rent vand, til vakuumposerne er helt dækket med vand. Fyld ikke over  MAX-markeringen „Sous vide“ på bagsiden af vandtanken.
4. Slut apparatet til elnettet. Apparatet er nu i standby. Tryk på tænd-/slukknappen (7) for at tænde apparatet.
5. Indstil derefter den ønskede temperatur på vælgerknappen (12), og bekræft værdien ved at trykke på vælgerknappen. Apparatet er forindstillet til 60°C. Det indstillelige temperaturområde går fra 35°C til 90°C.
6. Den forindstillede tilberedningstid er 00:00 timer. Bekræft tilberedningstiden, eller indstil den ønskede tilberedningstid med vælgerknappen, og bekræft værdien ved at trykke på vælgerknappen.
7. Tryk herefter på start-/stopknappen (8) for at starte opvarmningen. Ikonet  lyser og indikerer, at apparatet arbejder. Når den forindstillede temperatur er nået, lyder der en biplyd, og timeren begynder at tælle minutter og timer fremad. Med forindstillet tilberedningstid begynder timeren at tælle minutter og timer tilbage (nedtælling). Den maksimale tilberedningstid er 72 timer.
Bemærk: Du kan vælge at indstille to temperaturer og tilberedningstider som faste værdier. Det gør du ved at trykke på knapindstillingerne (9). Ikonet  blinker. Tryk på vælgerknappen. Nu kan du indstille den ønskede temperatur og tilberedningstid for det første individuelle program. Tryk herefter på start-/stopknappen (8) for at gemme værdierne og starte opvarmningen.
Vigtigt: Brug ikke lavere temperaturer og tilberedningstider end dem, der er angivet i skemaet.
8. Tryk igen på start-/stopknappen (8) for at sætte tilberedningen på pause. Nu blinker ikonet , indtil tilberedningen startes igen.

9. Tryk på tænd-/slukknappen (7) for at afslutte tilberedningen og sætte apparatet i standby.
Bemærk: Når vandtanken tages af apparatet efter brug, vil der løbe lidt vand ud af pumpen og lægge sig på oversiden af apparatets basis. Det er normalt. Træk stikket ud af stikkontakten, og tøm apparatets basis i håndvasken.

Slow cook-tilberedning (tilberedning i lang tid ved lav temperatur)

- Fyld slow cook-indsatsen (2) med de ønskede madvarer. For at få stegearoma skal maden brunes først.
- Sæt vandtanken (4) på apparatets basis (5).
Bemærk: Apparatet virker ikke, når vandtanken ikke er påsat.
- Påfyld derefter rent vand i vandtanken, mindst op til $\uparrow \downarrow$ MIN-markeringen, dog maksimalt op til $\uparrow \downarrow$ MAX-markeringen "Slow Cook" på bagsiden af vandtanken.
Bemærk: Vandniveauet omkring slow-cook-indsatsen skal svare til påfyldningsniveauet i slow-cook-indsatsen for at sikre en optimal temperaturoverførsel til maden.
 - For lavt påfyldningsniveau i slow-cook-indsatsen = Vand op til $\uparrow \downarrow$ MIN-markering
 - Mellemhøjt påfyldningsniveau i slow-cook-indsatsen = Vand mellem $\uparrow \downarrow$ MIN- og $\uparrow \downarrow$ MAX-markeringen.
 - Maksimalt påfyldningsniveau i slow-cook-indsatsen = Vand op til $\uparrow \downarrow$ MAX-markeringen.
 - Forsigtigt!** Påfyld kun vand op til $\uparrow \downarrow$ MAX-markeringen "Slow Cook", ellers kan der løbe vand ned i slow-cook-indsatsen.
- Indsæt derefter slow-cook-indsatsen i vandtanken. Påfyld noget vand, hvis det er nødvendigt. Der kan nu slow cook-tilberedes med forindstillet, individuel tilberedningstid eller individuelt programmerede temperaturer og tilberedningstider. Det gøres som beskrevet i afsnittet „Sous vide-tilberedning“ pkt. 4 til 9.
Bemærk: Når vandtanken tages af apparatet efter brug, vil der løbe lidt vand ud af pumpen og lægge sig på oversiden af apparatets basis. Det er normalt. Træk stikket ud af stikkontakten, og tøm apparatets basis i håndvasken.

Indstilling af temperaturenhed (°C/°F) og vandets hårdhed

- Sæt vandtanken (4) på apparatets basis (5).
- Slut apparatet til elnettet. Apparatet er nu i standby. Tryk på knapindstillinger (9) i mindst 3 sekunder uden afbrydelse. Tryk på knapindstillinger (9) i mindst 3 sekunder uden afbrydelse, hvis apparatet allerede er i standby.
- Ikonet °C blinker. Ved at dreje på vælgerknappen (12) kan temperaturenheden ændres til °F. Hvis det gøres, ændres den forindstillede temperatur fra 60°C til 140°F. Bekræft valget ved at trykke på vælgerknappen igen.
- I stedet for tid blinker den forindstillede hårdhed af vandet H4 nu på displayet. Vandets hårdhed kan ændres fra H1 til H4 ved at dreje på vælgerknappen, så den passer til den lokale værdi.
Bemærk: Du kan få at vide, hvor hårdt vandet er hos dig, hos det lokale vandværk, dit lokale vandforsyningsselskab eller online.
- Når den indstillede hårdhed af vandet bekræftes, gemmes den i apparatet.
- Tryk derefter på tænd-/slukknappen (7) for at sætte apparatet på standby.

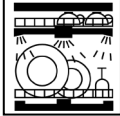
Hårdhedsgrad	Hårdhed
1 blødt	0 – 7° dH
2 middel	>7 – 14° dH
3 hårdt	>14 – 21° dH
4 meget hårdt	> 21° dH

Rengøring og pleje

Rengøring

Træk strømsstikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.

Apparatet må ikke nedsænkes i vand, men kan aftørres med en fugtig klud opvredet i mildt opvaskemiddel. Brug ikke skarpe eller skurende rengøringsmidler.

	 Tåler opvaskemaskine	 Kan skylles under rindende vand	 Aftørres med en fugtig klud
Glaslåg (1)	✓	✓	✓
Slow cook-indsats (2)	✓	✓	✓
Var. kød- og grønsagsholder (3)	—	✓	✓
Vandtank (4)	—	✓	✓
Apparatets basis (5)	—	—	✓

Tilkalkningsindikator

Kalkaflejringer vil medføre, at sous vide-maskinen er længere om at varme op. Derudover fører kalkaflejringer til øget energiforbrug og afkorter apparatets levetid. Den automatiske tilkalkningsindikator informerer om tidspunktet for den nødvendige afkalkning. Afhængig af brugstiden og vandets hårdhed vil symbolet afkalkning  lyse konstant for at opfordre til afkalkning.

Afkalkningsmiddel

Anvend kun et afkalkningsmiddel, der også er velegnet til filterkaffemaskiner.

⚠ Brug aldrig eddike eller eddikeessens, da materialer i apparatet kan tage skade.

⚠ Ved anvendelse af afkalkningsmidler baseret på citronsyre kan der dannes aflejringer ved afkalkningen, der forsejler kalklaget eller tilstopper apparatets rørledninger. Derudover foregår afkalkning med citronsyre for langsomt – og en komplet afkalkning kan ikke sikres.

⚠ For skader, der er opstået som følge af brug af et uegnet afkalkningsmiddel eller manglende overholdelse af afkalkningsanvisningerne, ydes der ingen garanti.

⚠ Sørg for at håndtere afkalkningsmidlet med forsigtighed, så der ikke sker skader på møbler eller tøj.

Afkalkning af apparatet

Sæt vandtanken (4) på apparatets basis (5). Slut apparatet til elnettet. Apparatet er nu i standby. Tryk på tænd-/slukknappen (7) for at tænde apparatet. Tryk på knapindstillinger (9) i 3 sekunder. Nu vises teksten „CALC“ på displayet i stedet for temperaturen. Tryk herefter på start-/stopknappen (8) for at starte afkalkningen. Indstillingerne kan ikke ændres.

Vigtigt: Symbolet  slukkes først, når afkalkningen er helt gennemført og afsluttet. Tryk på tænd-/slukknappen (7) efter endt afkalkning for at sætte apparatet i standby.

Tilberedningsoversigter

Bemærk: De temperaturer og tilberedningsværdier, der er angivet i bilaget, er omtrentlige værdier, der ikke gælder for dybfrossen mad, og som kan tilpasses efter smag og behag. Du bør dog ikke bruge lavere værdier.

Tilberedningstrin, -temperaturer og -tider for oksekød (filet, entrecôte, roastbeef, yderlår, rib eye, flanksteak osv.)

Tilberedningstrin	Temperatur
Blue rare (blodig)	40-45°C
Medium rare (rød)	50-55°C
Medium (rosa)	55-57°C
Medium well (rosa-gennemstegt)	57-60°C
Well done (gennemstegt)	60-65°C

Tykkelse	Min. tilberedningstid
1 cm	20 minutter
2 cm	60 minutter
3 cm	100 minutter
4 cm	150 minutter
5 cm	200 minutter
6 cm	250 minutter

Tilberedningstrin, -temperaturer og -tid for svinekød

Tilberedningstrin	Tykkelse	Temperatur	Min. tilberedningstid
Svinemørbrad, medium rare (rød)	4-5 cm	55-60°C	90 minutter
Svinemørbrad, medium (rosa)	4-5 cm	60-65°C	90 minutter
Svinemørbrad, well done (gennemstegt)	4-5 cm	68-72°C	90 minutter
Kotelet, medium (rosa)	4-5 cm	62°C	60 minutter
Spare ribs	rack	60°C	48 timer

Tilberedningstrin, -temperaturer og -tid for lammekød

Tilberedningstrin	Tykkelse	Temperatur	Min. tilberedningstid
Lammefilet, à point/fast	2 cm	55°C	25 minutter
Lammeryg, à point/fast	3 cm	55°C	20 minutter

Tilberedningstrin, -temperaturer og -tid for fjerkræ

Tilberedningstrin	Tykkelse	Temperatur	Min. tilberedningstid
Kyllingebryst	3 cm	65°C	75 minutter
Kyllingelår	4-5 cm	65°C	90 minutter
Andebryst, rosa	2-3 cm	54°C	120 minutter
Andebryst, à point/fast	2-3 cm	57°C	120 minutter
Andelår	6-8 cm	60°C	8 timer
Kalkunbryst/-schnitzel	2 cm	65°C	60 minutter
Kalkunlår	8-10 cm	65°C	3-4 timer

Tilberedningstrin, -temperaturer og -tid for fisk

Tilberedningstrin	Tykkelse	Temperatur	Min. tilberedningstid
Laks, mi-cuit/let tilberedt	2-3 cm	40-45°C	20 minutter
Laks, à point/fast	2-3 cm	42-50°C	20 minutter
Ørred, mi-cuit/let tilberedt	2-3 cm	46°C	25 minutter
Søtunge, mi-cuit/let tilberedt	2 cm	47°C	20 minutter
Kammuslinger, à point/fast	2-3 cm	47°C	30 minutter

Tilberedningstrin, -temperaturer og -tid for vildt

Tilberedningstrin	Tykkelse	Temperatur	Min. tilberedningstid
Rådyrfilet, rosa	2 cm	58°C	25 minutter
Dyreryg, rosa	2-3 cm	56°C	90 minutter
Vildsvin	2-3 cm	60°C	45 minutter

Tilberedningstrin, -temperaturer og -tid for grønsager

Tilberedningstrin	Temperatur	Min. tilberedningstid
Gulerødder	85°C	40 minutter
Blomkål	85°C	40 minutter
Fennikel	85°C	50 minutter
Kartoffel	85°C	180 minutter
Asparges, grønne	85°C	25 minutter
Asparges, hvide	85°C	40 minutter
Rødbeder	85°C	120 minutter
Squash	85°C	15 minutter
Sød kartoffel	85°C	120 minutter
Glaskål	85°C	60 minutter



Apparatet opfylder de europæiske direktiver 2014/35/EU, 2014/30/EU og 2009/125/EU.

Dette produkt må ved slutningen af dets levetid ikke bortskaffes med det almindelige husholdningsaffald, men skal afleveres på et opsamlingssted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater. Materialerne kan genanvendes ifølge deres typebetegnelse. Ved aflevering af brugte apparater på en genbrugsplads bidrager du til beskyttelse af miljøet. Kontakt din kommune for oplysninger om nærmeste genbrugsplads. Slutbrugeren har selv ansvaret for at slette eventuelle personlige data på apparater, der skal bortskaffes.

Der tages forbehold for ændringer

Viktiga säkerhetsanvisningar

- Denna produkt får endast användas av barn över 8 år som först har fått instruktioner om hur man använder produkten på ett säkert sätt och förstår de risker som finns.
- Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn, såvida de inte övervakas och är över 8 år.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Apparaten och dess anslutningssladd ska hållas borta från barn under 8 års ålder.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer med nedsatt fysisk, psykisk eller sensorisk förmåga eller av personer som saknar erforderliga kunskaper eller erfarenhet, såvida dessa personer inte först får instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och förstår de risker som finns.
- Apparaten får inte sänkas ned i vatten vid rengöring.
- Apparaten får endast användas i enlighet med denna bruksanvisning. Felaktig användning medför risk för elektrisk stöt eller andra faror.
- Felaktig användning kan leda till skador. Efter användning ska alla delar som varit i kontakt med livsmedel rengöras enligt beskrivningen i avsnittet "Rengöring och skötsel".
- Om sladden skulle skadas ska den bytas ut genom tillverkarens centrala kundtjänst eller en person som tillverkaren har godkänt.
- Apparaten är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar som:
 - personalkök i butiker, kontor och på andra arbetsplatser
 - jord- och lantbruksmiljö
 - hotell, motell och liknande anläggningar
 - bed & breakfast.
- Apparaten är inte avsedd att användas i rent kommersiellt syfte.
- Obs! Risk för brännskador: Yttemperaturen kan bli mycket hög.
- Obs! Risk att det bildas skum och kokar över.
- Om apparaten fylls för mycket, kan het vätska spruta ut.

Före användning

Apparaten får användas endast för det ändamål som beskrivs i den här bruksanvisningen. Skador som beror på ej avsedd eller felaktig användning täcks inte av vår produktgaranti. Läs därför igenom bruksanvisningen noga före användning. Den innehåller anvisningar för användning, rengöring och skötsel av apparaten. Om du inte följer instruktioner och anvisningar, tar vi inget ansvar för eventuella skador.

Förvara bruksanvisningen på ett säkert ställe så att du vid behov kan ge den till nästa ägare. Läs även den bifogade garantiinformationen.

Följ säkerhetsanvisningarna för hur apparaten ska användas.

Tekniska data

Nominell spänning: 220–240 V~ 50–60 Hz

Effekt: 1370–1630 W

Skyddsklass: I

Ytterligare säkerhetsinformation

- Apparaten får endast anslutas till ett korrekt installerat, jordat vägguttag. Sladd och kontakt måste vara torra.
- Dra inte anslutningssladden mot skarpa kanter och kläm den inte. Låt den inte hänga fritt och skydda den från värme och olja.
- Använd enbart felfria förlängningssladdar.
- Fatta alltid tag i stickkontakten och aldrig i nätsladden när du ska dra ut stickkontakten ur eluttaget. Fatta aldrig tag om stickkontakten med våta händer.
- Lyft inte apparaten i nätsladden.
- Maskinen får inte ställas på heta ytor såsom spisplattor och liknande och inte heller i närheten av öppna gaslägor eftersom höljet då kan smälta.
- Apparaten får endast ställas på ett jämnt, torrt, dammfritt och värmeståligt underlag.
- Ställ inte apparaten på en vattenkänslig yta. Vattenstänk kan skada dessa ytor.
- Varning! Det strömmar ånga ur apparaten! Ställ inte apparaten under känsliga möbler (t.ex. väggskåp).
- Obs! Apparaten blir varm. Brännskaderisk på grund av utströmmande ånga. När apparaten används får du inte skaka den eller dra i sladden.
- Obs! Skaderisk! Apparaten får endast användas med rent vatten. Om andra vätskor eller flytande livsmedel hälls i vattentanken (4) kan vattenpumpen skadas och det kan bli stopp i vattenomloppet. Livsmedel får endast tillagas i vakuumfolie som är avsedd för sous vide-tillagning. Se till att den är tätt försluten. Se till att inga livsmedel hamnar i vattentanken vid användning av slow cook-insatsen. Om livsmedel ändå hamnar i vattentanken, stäng då genast av apparaten, låt vattnet kallna, töm sedan och rengör vattentanken enligt beskrivningen i avsnittet "Rengöring och skötsel".
- Vattentanken (4) får endast fyllas till markeringen  MAX för sous vide och  MAX för slow cook.
- Använd eller förvara inte apparaten utomhus eller i fuktiga utrymmen och inte heller inom räckhåll för barn.
- Apparaten får endast användas under uppsikt.
- Dra ut nätsladden när apparaten inte ska användas.
- Ångutsläppet  på vattentanken (4) får inte täckas för eller blockeras.
- Kontrollera att huvudapparaten (5) är fri från smuts och vätskor innan du sätter på vattentanken.
- OBS: När du lyfter vattentanken från apparaten efter användning, kommer lite vatten att sippra ut från pumpen på huvudapparatens ovansida. Detta är normalt. Dra ur stickkontakten ur eluttaget och töm huvudapparaten över diskhon.

- Använd inte apparaten och dra genast ut stickkontakten ur eluttaget om:
 - Apparaten eller strömkabeln är skadad.
 - Du misstänker att apparaten kan ha tagit skada efter att den har fallit i golvet eller liknande.
 I så fall ska apparaten lämnas in för reparation.
- I händelse av missbruk, felaktig användning eller reparation tas inget ansvar för eventuella skador. Om skador skulle uppstå i sådana fall omfattas dessa inte av tillverkarens produktgaranti.

Användning av sous vide-kokaren

Sous vide betyder "under vakuum" på franska och vakuumpokning innebär att man tillagar kött, fisk, grönsaker och frukt i en särskild plastpåse (vakuumpåse) vid relativt låg temperatur under 100 °C. Vakuumpförpackningen och den långsamma tillagningsprocessen gör att oxideringen minskar kraftigt och att mineraler, vitaminer och aromer stannar kvar i maten. Smaken av tillsatt salt, örter och kryddor blir även intensivare i maten och den egna smaken bibehålls bättre. Köttet blir också saftigare. På grund av den relativt låga temperaturen som används vid sous vide-tillagning sker ingen Maillard-reaktion och därför bildas heller ingen skorpa på maten. Skorpan kan åstadkommas om man snabbt steker maten i en stekpanna eller med hjälp av en gasbrännare före eller efter sous vide-tillagningen. Genom sous vide-metoden pastöriseras livsmedlet vid 60–62 °C och därigenom förlängs hållbarheten.

OBS: Efter pastöriseringen måste livsmedlet i vakuumpåsen genast ätas upp eller kylas ned i iskallt vatten och förvaras i kylskåp vid 7 °C eller frysas vid -18 °C.

Opastöriserad mat måste uppnå måltemperatur och serveras inom 4 timmar. Se till så att opastöriserad mat inte ges till personer med försvagat immunsystem, barn eller gravida.

Användning av slow cook-insats

Med slow cook-insatsen (2) (engelska: Shongar-insats) värms livsmedel upp under lång tid, mellan 3–12 timmar, vid en temperatur under kokpunkten. På så sätt undviker man att maten bränns vid. För att möjliggöra en god värmeöverföring från vattenbadet till slow cook-insatsen rekommenderas maträtter med mycket sås, t.ex. grytor, gulasch eller soppor.

Före den första användningen

Rengöring

Före användning ska alla delar utom huvudapparaten (5) rengöras noggrant och sedan torkas av. Läs också igenom och följ rengöringsanvisningarna i denna bruksanvisning.

Vakuumpförpackning av mat

Före tillagningen måste livsmedlet vakuumpförpackas och förslutas i en påse som är avsedd för sous vide-användning. Kontrollera noga att inga örter är i vägen vid förslutningen, då detta kan förhindra en hermetisk förslutning.

Tillagningstid och temperaturer

Tänk på att tillagningstiden är beroende av tjockleken och temperaturen på livsmedlet. Djupfrysade varor tar längre tid att tillaga.

OBS: Temperatur- och tidsangivelserna i bilagan är ungefärliga angivelser för livsmedel som inte är djupfrysade. De kan anpassas efter smak, men får inte underskrivas.

Sous vide-tillagning

1. Lägg de fyllda vakuumpåsarna i kött- och grönsakshållaren (3). Den avtagbara, övre regeln förhindrar att vakuumpåsen flyter upp om luft finns kvar i den eller om luftblåsar uppstår vid tillagningen. Vid tillagning av stora portioner går det enkelt att ta bort de tre inre metallstängerna. **OBS:** Se till att vakuumpåsarna vidrör varandra så lite som möjligt, så att maten är omgiven av vatten så mycket som möjligt. Detta säkerställer ett enhetligt resultat.
2. Sätt vattentanken (4) på huvudapparaten (5). **OBS:** Apparaten fungerar inte om inte vattentanken är på plats.
3. Lägg i den fyllda kött- och grönsakshållaren i vattentanken. Fyll därefter på med rent vatten tills vakuumpåsarna är helt under vatten. Fyll endast till MAX-markeringen  för "Sous vide" på vattentankens baksida.
4. Anslut apparaten till ett eluttag. Apparaten är nu i standbyläge. Tryck på På/Av-knappen (7) för att starta apparaten.
5. Ställ in önskad temperatur med vridknappen (12) och bekräfta genom att trycka på vridknappen. Apparaten är förinställd på 60 °C. Apparaten går att ställa in på temperaturer mellan 35 °C och 90 °C.
6. Den förinställda tillagningstiden är 00:00 timmar. Bekräfta denna inställning av tillagningstiden eller ställ in önskad tillagningstid genom att vrida på vridknappen och bekräfta genom att trycka på den.
7. Tryck på På-/Av-knappen (8) för att starta upphettningsprocessen. -symbolen lyser och visar att apparaten arbetar. När den förinställda temperaturen har uppnåtts, piper apparaten och timern börjar räkna minuter och timmar framåt. När tillagningstiden har ställts in börjar timern räkna ned hur många timmar och minuter det är kvar. Den maximala tillagningstiden är 72 timmar. **OBS:** Det är möjligt att programmera upp till två temperaturer och tillagningstider permanent. Tryck på inställningsknappen (9) för att göra detta. -symbolen blinkar. Tryck nu på vridknappen. Nu kan du ställa in önskad temperatur och tillagningstid för det första egna programmet. Tryck nu på På-/Av-knappen (8), för att spara värdena och starta upphettningsprocessen. **Varning: Temperaturerna och tillagningstiderna i tabellen med tillagningstider får inte underskrivas.**
8. Tryck på På-/Av-knappen (8) igen för att pausa tillagningen. Nu blinkar -symbolen till tillagningen startas igen.
9. Tryck på På-/Av-knappen (7) för att avsluta tillagningen och ställa apparaten i standby-läge. **OBS:** När du lyfter vattentanken från apparaten efter användning, kommer lite vatten att sippra ut från pumpen på huvudapparatens ovansida. Detta är normalt. Dra ur stickkontakten ur eluttaget och töm huvudapparaten över diskhon.

Slow Cook-tillagning

1. Fyll slow cook-insatsen **(2)** med önskat livsmedel. Stek maten på förhand för att ge den en rostad smak.
2. Sätt vattentanken **(4)** på huvudapparaten **(5)**.
OBS: Apparaten fungerar inte om inte vattentanken är på plats.
3. Fyll sedan på med rent vatten i vattenbehållaren minst upp till  **MIN**-markeringen, dock som mest upp till  **MAX**-markeringen **"Slow Cook"** på baksidan av vattenbehållaren.
OBS: Vattennivån runt slow cook-insatsen ska motsvara nivån i slow cook-insatsen, så att temperaturen kan överföras till maten på bästa sätt.
 - Låg fyllnivå i slow cook-insatsen = Vatten upp till  **MIN**-markeringen
 - Medelhög fyllnivå i slow cook-insatsen = Vatten mellan  **MIN**- och  **MAX**-markeringen.
 - Maximal fyllnivå i slow cook-insatsen = Vatten upp till  **MAX**-markeringen
 - **Warning!** Var noga med att inte överskrida  **MAX**-markeringen **"Slow Cook"**, eftersom vatten annars kan skvalpa över och komma in i slow cook-insatsen.
4. Sätt i slow cook-insatsen i vattentanken. Fyll på med lite vatten vid behov.
Du kan nu tillaga maten skonsamt under lång tid med förinställd tillagningstid eller egna inställningar av temperatur och tillagning. Följ därefter proceduren i **"Sous vide-tillagning"** i avsnitten **4** till **9**.
OBS: När du lyfter vattentanken från apparaten efter användning, kommer lite vatten att sippra ut från pumpen på huvudapparatens ovansida. Detta är normalt. Dra ur stickkontakten ur eluttaget och töm huvudapparaten över diskhon.

Inställning av temperatur (°C/°F) och vattenhårdhet

1. Sätt vattentanken **(4)** på huvudapparaten **(5)**.
2. Anslut apparaten till ett eluttag. Apparaten är nu i standbyläge. Tryck på inställningsknappen **(9)** i minst 3 sekunder utan avbrott. När apparaten är i standbyläget, tryck på inställningsknappen **(9)** i minst 3 sekunder utan avbrott.
3. °C-symbolen blinkar. Vrid på vridknappen **(12)** för att byta till °F. I detta fall ersätts den förinställda temperaturen 60 °C med 140 °F. Bekräfta valet genom att trycka på vridknappen igen.
4. Istället för tiden blinkar nu den förinställda vattenhårheten **H4** i displayen. Vrid vridknappen för att ändra inställningen enligt vattenhårheten där du bor, från **H1** till **H4**.
OBS: Du kan få information om vattenhårheten från kommunen eller från din energi- och vattenleverantör eller online.
5. Genom att bekräfta den inställda vattenhårheten sparas den och används permanent i apparaten.
6. Tryck därefter på På/Av-knappen **(7)** för att sätta apparaten i standbyläge.

Hårdhetsklass	Hårdhet
1 mjukt	0–7 °dH
2 medel	>7–14 °dH
3 hårt	>14–21 °dH
4 mycket hårt	> 21 °dH

Rengöring och skötsel

Rengöring

Dra ur kontakten och låt apparaten svalna.

Sänk inte ner apparaten i vatten. Torka istället av den med en fuktad trasa med lite diskmedel. Använd inga hårda eller frätande rengöringsmedel.

	 Kan diskas i diskmaskin	 Kan diskas under rinnande vatten	 Torka av med en fuktig trasa
Glaslock (1)	✓	✓	✓
Slow cook-insats (2)	✓	✓	✓
Justerbar kött- och grönsakshållare (3)	—	✓	✓
Vattentank (4)	—	✓	✓
Huvudapparat (5)	—	—	✓

Avkalkningsindikator

Kalkavlagringar gör att Sous Vide-apparaten tar längre tid att värma upp. Dessutom leder kalkavlagringar till energiförluster och påverkar apparatens livslängd. Den automatiska avkalkningsindikatorn visar när apparaten behöver kalkas av. Beroende på hur mycket apparaten används och vattenhårdheten, uppmanas du att kalka av maskinen när avkalkningssymbolen  lyser ihållande.

Avkalkningsmedel

Använd ett kommersiellt tillgängligt avkalkningsmedel som är anpassat för filterkaffemaskiner.

⚠ Använd inte ättika eller ättiksprit eftersom det kan skada materialen i apparaten.

⚠ Vid användning av avkalkningsmedel baserade på citronsyra kan fällningar uppstå som kapslar in kalken eller täpper till rören i apparaten. Dessutom är det en långsam process att kalka av med citronsyra – därför kan man inte garantera fullständig avkalkning.

⚠ Garantin gäller inte för skador som orsakats av att ett olämpligt avkalkningsmedel har använts eller av att avkalkningsanvisningarna inte har följts.

⚠ Var försiktig vid avkalkningen så att det inte blir skador på möbler eller kläder.

Avkalkning av apparaten

Sätt vattentanken (4) på huvudapparaten (5). Anslut apparaten till ett eluttag. Apparaten är nu i standbyläge. Tryck på På-/Av-knappen (7) för att starta apparaten. Tryck på inställningsknappen (9) i 3 sekunder. På displayen visas nu "CALC" istället för temperaturen. Starta avkalkningsproceduren genom att trycka på På-/Av-knappen (8). Inställningarna kan inte ändras.

Varning: -symbolen släcks bara när avkalkningsproceduren är avslutad. När avkalkningsproceduren är klar trycker du på På-/Av-knappen (7) för att ställa apparaten i standbyläge.

Tillagningstabeller

OBS: Temperatur- och tidsangivelserna i bilagan är ungefärliga angivelser för livsmedel som inte är djupfrysade. De kan anpassas efter smak, men får inte underskrivas.

Tillagningsnivåer, temperaturer och tider för nötkött (filé, entrecôte, rostbiff, rumpstek, flankstek etc.)

Tillagningsnivå	Temperatur
Rare (blodig)	40–45 °C
Medium rare	50–55 °C
Medium (rosa)	55–57 °C
Medium well	57–60 °C
Well done (genomstekt)	60–65 °C

Tjocklek	Minsta tillagningstid
1 cm	20 minuter
2 cm	60 minuter
3 cm	100 minuter
4 cm	150 minuter
5 cm	200 minuter
6 cm	250 minuter

Tillagningsnivåer, temperaturer och tider för fläskkött

Tillagningsnivå	Tjocklek	Temperatur	Minsta tillagningstid
Fläskfilé, medium rare	4–5 cm	55–60 °C	90 minuter
Fläskfilé, medium	4–5 cm	60–65 °C	90 minuter
Fläskfilé, well done (genomstekt)	4–5 cm	68–72 °C	90 minuter
Kotlett, medium	4–5 cm	62 °C	60 minuter
Revbensspjäll	1 bit	60 °C	48 timmar

Tillagningsnivåer, temperaturer och tider för lammkött

Tillagningsnivå	Tjocklek	Temperatur	Minsta tillagningstid
Filé, medium rare/fast	2 cm	55 °C	25 minuter
Lammsadel, medium rare/fast	3 cm	55 °C	20 minuter

Tillagningsnivåer, temperaturer och tider för fågel

Tillagningsnivå	Tjocklek	Temperatur	Minsta tillagningstid
Kycklingbröst	3 cm	65 °C	75 minuter
Kycklinglår	4–5 cm	65 °C	90 minuter
Andbröst, rare	2–3 cm	54 °C	120 minuter
Andbröst, medium rare/fast	2–3 cm	57 °C	120 minuter
Anklår	6–8 cm	60 °C	8 timmar
Kalkonbröst/-schnitzel	2 cm	65 °C	60 minuter
Kalkonlår	8–10 cm	65 °C	3–4 timmar

Tillagningsnivåer, temperaturer och tider för fisk

Tillagningsnivå	Tjocklek	Temperatur	Minsta tillagningstid
Lax, halvkokt/mör	2–3 cm	40–45 °C	20 minuter
Lax, medium rare/fast	2–3 cm	42–50 °C	20 minuter
Forell, halvkokt/mör	2–3 cm	46 °C	25 minuter
Sjötunga, halvkokt/mör	2 cm	47 °C	20 minuter
Pilgrims mussla, medium rare/fast	2–3 cm	47 °C	30 minuter

Tillagningsnivåer, temperaturer och tider för viltkött

Tillagningsnivå	Tjocklek	Temperatur	Minsta tillagningstid
Rådjursfilé, medium	2 cm	58 °C	25 minuter
Rådjurs sadel, medium	2–3 cm	56 °C	90 minuter
Vildsvin	2–3 cm	60 °C	45 minuter

Tillagningsnivåer, temperaturer och tider för grönsaker

Tillagningsnivå	Temperatur	Minsta tillagningstid
Morötter	85 °C	40 minuter
Blomkål	85 °C	40 minuter
Fänkål	85 °C	50 minuter
Potatis	85 °C	180 minuter
Sparris, grön	85 °C	25 minuter
Sparris, vit	85 °C	40 minuter
Rödbetor	85 °C	120 minuter
Zucchini	85 °C	15 minuter
Sötpotatis	85 °C	120 minuter
Kålrammi	85 °C	60 minuter



Apparaten motsvarar de europeiska riktlinjerna 2014/35/EU, 2014/30/EU och 2009/125/EU.



Den här produkten får inte kastas tillsammans med hushållsavfall när den är uttjänt, utan ska lämnas in på en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt avfall.

Hur de olika materialen ska återvinnas ser du på märkningen. Genom att återvinna gamla hushållsapparater bidrar du till att skydda miljön. Kontakta din kommun för information om var närmaste återvinningsstation ligger.

Borttagning av eventuella personuppgifter på uttjänta apparater ansvarar användaren själv för.

Med reservation för ändringar

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Yli 8-vuotiaat lapset saavat käyttää tätä laitetta vain siinä tapauksessa, että käyttöä valvotaan tai heitä on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja aikuisen valvonnassa.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Säilytä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Fyysisiltä, aistillisilta tai henkisiltä kyvyiltään rajoittuneet tai kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt saavat käyttää laitetta vain siinä tapauksessa, että käyttöä valvotaan tai heitä on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- Laitetta ei saa upottaa veteen puhdistusta varten.
- Laitetta saa käyttää vain tämän oppaan mukaisesti. Virheellisestä käytöstä voi aiheutua sähköisku tai muita vaaroja.
- Virheellinen käyttö voi aiheuttaa vammoja. Puhdista käytön jälkeen kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuneet osat luvun „Puhdistus ja hoito” mukaisesti.
- Jos laitteen virtajohto vahingoittuu, on sen vaihtaminen annettava valmistajan, valmistajan asiakaspalvelun tai vastaavan ammattitaitoisen henkilön tehtäväksi vaarojen välttämiseksi.
- Tämä laite on tarkoitettu käyttöön kodeissa ja vastaavissa tiloissa, kuten esimerkiksi
 - myymälöiden ja toimistojen henkilöstökeittiöissä sekä muissa työympäristöissä
 - maataloilla
 - hotellien, motellien ja muiden majoituspaikkojen asiakastiloissa
 - aamiaismajoitusta tarjoavissa majataloissa.
- Laitetta ei ole tarkoitettu puhtaasti kaupalliseen käyttöön.
- Varo, palovammojen vaara: Laitteen ulkopinnat voivat kuumentua hyvin kuumiksi.

- Huomio, vaahtoamisen ja ylikiehumisen vaara.
- Jos laite täytetään liian täyteen, siitä voi roiskua kuumia nesteitä.

Ennen käyttöä

Käytä laitetta vain tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla ja vain siihen tarkoitukseen, johon se on suunniteltu. Valmistaja ei vastaa määräysten vastaisesta käytöstä johtuvien vahinkojen aiheuttamista vaateista. Lue sen vuoksi käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa. Se sisältää tietoa laitteen käytöstä, puhdistamisesta ja huollosta. Valmistaja ei vastaa mahdollisista vahingoista, jotka syntyvät käyttöohjeessa annettujen ohjeiden noudattamatta jättämisestä.

Säilytä käyttöohje huolellisesti ja anna se laitteen mukana seuraavalle käyttäjälle. Huomioi myös erilliset takuuta koskevat ohjeet.

Noudata laitteen käytössä turvallisuusohjeita.

Tekniset tiedot

Nimellisjännite: 220–240 V~ 50–60 Hz
 Tehonkulutus: 1370–1630 W
 Suojaluokka: I

Muita turvallisuusohjeita

- Kytke laite vain määräysten mukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiaan. Virtajohdon ja pistokkeen on oltava kuivia.
- Älä vedä virtajohtoa terävien reunojen yli tai jätä sitä puristukseen äläkä anna johdon roikkua reunan yli. Suojaa johto kuumuudelta ja öljyltä.
- Käytä vain moitteettomassa kunnossa olevaa jatkojohtoa.
- Älä irrota pistotulppaa pistorasiasta virtajohdosta vetämällä tai märin käsin.
- Älä kanna laitetta roikottamalla sitä virtajohdosta.
- Älä aseta laitetta kuumille pinnoille, kuten liedelle tai avoimen kaasuliekin lähetyville, koska kotelo voi sulaa.
- Laitteen saa sijoittaa vain tasaiselle, kuivalle, pölyttömälle kuumuutta kestäväälle alustalle.
- Älä aseta laitetta kosteudelle aroille pinnoille. Vesiroiskeet voivat vahingoittaa pintoja.
- Huomio, laitteesta haihtuu höyryä! Älä aseta laitetta herkkien huonekalujen (esim. seinäkaappien) alle.
- Varo, laite kuumenee. Kuuma höyry voi aiheuttaa palovammoja. Älä siirrä laitetta käytön aikana äläkä vedä virtajohdosta.
- Vahingoittumisvaara! Laitteessa saa käyttää ainoastaan puhdasta vettä. Muut nesteet tai elintarvikkeet vesisäiliössä (4) voivat vahingoittaa vesipumppua tai aiheuttaa vesipiirin tukkeutumisen. Elintarvikkeet saa kypsennää ainoastaan ilmatiiviisti suljetuissa Sous Vide -tyhjiöpusseissa. Huolehdi haudutusastiaa käyttäessäsi siitä, että elintarvikkeita ei joudu vesisäiliöön. Jos elintarvikkeita kuitenkin joutuu vesisäiliöön, kytke laite heti pois päältä, anna veden jäähtyä ja tyhjennä ja puhdista vesisäiliö kappaleen ”Puhdistus ja hoito” ohjeiden mukaan.
- Täytä vesisäiliö (4) ainoastaan merkkiin  saakka Sous Vide -kypsennystä ja merkkiin  saakka haudutusta varten.
- Laitetta ei saa käyttää ulkona eikä kosteissa tiloissa. Sitä on käytettävä tai säilytettävä lasten ulottumattomissa.
- Laitetta saa käyttää vain valvottuna.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta, kun laitetta ei käytetä.
- Älä peitä höyrysuutinta  vesisäiliössä (4).
- Varmista ennen vesisäiliön asettamista, että peruslaitteen (5) yläpinnalla ei ole epäpuhtauksia eikä nesteitä.

- **Ohje:** Kun irrotat vesisäiliön laitteesta käytön jälkeen, pumpusta valuu pieni määrä vettä laitteen päälle. Tämä on normaalia. Irrota pistotulppa poistorasiasta ja tyhjennä peruslaite pesualtaan yläpuolella.
- Älä käytä laitetta ja irrota pistotulppa heti pistorasiasta, jos:
 - laite tai virtajohto on vahingoittunut
 - on syytä epäillä laitteen vioittuneen putoamisen tms. jälkeen.
 Näissä tapauksissa laite on toimitettava korjattavaksi.
- Jos laitetta käytetään käyttötarkoituksen vastaisesti tai väärin tai sille suoritetaan epäasianmukaisia korjauksia, valmistaja ei vastaa mahdollisista vahingoista. Myöskään laitteen takuu ei kata tällaisia tapauksia.

Sous Vide –kypsennimen käyttö

Sous Vide (ranskaa = tyhjiössä) tai tyhjiökypsennyksellä tarkoitetaan menetelmää, jossa lihaa, kalaa, vihannuksia ja hedelmiä kypsennetään erityisissä muovisissa tyhjiöpusseissa suhteellisen alhaisissa, alle 100 °C:n lämpötiloissa. Tyhjiöpakkauksen ja hitaan kypsennysprosessin ansiosta hapettuminen vähenee ja kivennäisaineet, vitamiinit ja aromit säilyvät paremmin. Lisäksi mukaan pakatut mausteet ja yrtit sekä suolat vaikuttavat voimakkaammin elintarvikkeen makuun ja elintarvikkeiden oma maku säilyy paremmin. Liha jää myös mehukkaaksi. Suhteellisen alhaisten lämpötilojen vuoksi Sous Vide –kypsennyksessä ei voi tapahtua Maillardin reaktiota, joten elintarvikkeisiin ei myöskään muodostu ruskistettua pintaa. Pinta voidaan ruskistaa ennen Sous Vide –kypsennystä tai sen jälkeen nopealla ruskistuksella kuumassa pannussa tai kaasupolttimella.

Sous Vide –menetelmässä elintarvike pastöroidaan 60–62 °C:n lämpötilassa, mikä pidentää sen säilyvyyttä.

Ohje: Pastöroinnin jälkeen tyhjiöpusseihin pakatut elintarvikkeet on käytettävä välittömästi tai ne on jäädytettävä jäävedessä ja säilytettävä jääkaapissa alle 7 °C:n lämpötilassa tai pakastettava -18 °C:n lämpötilassa.

Pastöroimattomien ruokien on saavutettava tavoitelämpötila ja ne on tarjoiltava 4 tunnin sisällä. Älä tarjoile pastöroimattomia ruokia ihmisille, joilla on heikentynyt immuunijärjestelmä, lapsille tai raskaana oleville naisille.

Haudutusastian käyttö

Haudutusastiasia (2) elintarvikkeita kypsennetään hellävaraisesti 3–12 tuntia alle 100 °C:n lämpötilassa. Tällä vältetään ruokien pohjaanpalaminen. Tähän soveltuvat erityisesti ruuat, joissa on paljon nestettä, kuten esim. padat, gulassi ja keitot, koska niillä lämmön siirtyminen vesihäuteesta haudutusastiaan on optimaalinen.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Puhdistus

Puhdista kaikki osat (paitsi peruslaite (5)) ennen käyttöä perusteellisesti ja kuivaa ne. Noudata myös tämän käyttöohjeen sisältämiä puhdistusohjeita.

Elintarvikkeiden tyhjiöpakkaaminen

Ennen kypsennystä elintarvikkeet on tyhjiöpakattava Sous Vide –yhteensopiviin pusseihin, jotka suljetaan ilmatiiviisti. Varmista pussin sulkemisen yhteydessä, ettei sauman kohdalla ole mausteita tms., koska silloin sauma ei ole ilmatiivis.

Kypsennysajat ja –lämpötilat

Kypsennysaika riippuu elintarvikkeen paksuudesta ja lämpötilasta. Pakastettujen tuotteiden kypsennysaika on pitempi.

Ohje: Liitteessä annetut lämpötilat ja ajat ovat likimääräisiä arvoja tuoreille elintarvikkeille. Niitä tulisi soveltaa oman maun mukaan, mutta niitä ei kuitenkaan saa alittaa.

Sous Vide –kypsennys

1. Aseta täytetty tyhjiöpussi liha- ja vihannestelineeseen (3). Irrotettava yläpidike estää tyhjiöpussin nousemisen pussiin jääneen ilman tai kypsennyksen aikana syntyvien ilmapuolien vaikutuksesta. Sisemmät metallitangot voidaan irrottaa suurempia annoksia varten.
Ohje: Varmista, että tyhjiöpussit eivät kosketa toisiaan, jotta elintarvike on joka puolelta kosketuksissa veteen. Tämä varmistaa yhdenmukaisen lopputuloksen.
2. Aseta vesisäiliö (4) peruslaitteen (5) päälle.
Ohje: Laite ei toimi ilman vesisäiliötä.
3. Aseta täytetty liha- ja vihannesteline vesisäiliöön. Täytä sitten vesisäiliöön niin paljon puhdasta vettä, että tyhjiöpussit ovat kokonaan veden peitossa. Huomioi  MAX-merkkintä "Sous Vide" vesisäiliön takapuolella.
4. Kytke laite pistorasiaan. Laite on lepotilassa. Käynnistä laite painamalla virtapainiketta (7).
5. Aseta sitten haluttu lämpötila valitsimella (12) ja vahvista se valitsinta painamalla. Laitteen oletusasetus on 60 °C. Lämpötilan säätöalue on 35–90 °C.
6. Esiasetettu kypsennysaika on 00:00 tuntia. Vahvista tämä asetus tai aseta oma kypsennysaika valitsimella ja vahvista se valitsinta painamalla.
7. Käynnistä kuumennus painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta (8). Kuvake  syttyy ilmaisten, että laite on käynnissä. Kun asetettu lämpötila on saavutettu, kuuluu äänimerkki ja laskuri alkaa laskea tunteja ja minutteja. Jos kypsennysaika on asetettu, laskuri alkaa laskea taaksepäin asetetusta ajasta. Ajastimen enimmäisaika on 72 tuntia.
Ohje: Voit ohjelmoida valmiiksi kaksi lämpötila- ja kypsennysaika-asetusta. Paina Asetukset-painiketta (9). Kuvake  vilkkuu. Paina valitsinta. Aseta nyt ensimmäisen ohjelman lämpötila ja kypsennysaika. Tallenna arvot ja käynnistä kuumennus painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta (8).
Huomio: Älä alita kypsennysaikataulukossa annettuja lämpötiloja ja kypsennysaikoja.
8. Keskeytä kypsennys painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta (8). Kuvake  vilkkuu, kunnes kypsennystä taas jatketaan.
9. Lopeta kypsennys ja aseta laite lepotilaan painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta (7).
Ohje: Kun irrotat vesisäiliön laitteesta käytön jälkeen, pumpusta valuu pieni määrä vettä laitteen päälle. Tämä on normaalia. Irrota pistotulppa poistorasiasta ja tyhjennä peruslaite pesualtaan yläpuolella.

Hauduttaminen

- Täytä haudutusastia (2) halutuilla elintarvikkeilla. Jos makuun halutaan ruskistusaromeja, elintarvikkeet on ensin ruskistettava.
- Aseta vesisäiliö (4) peruslaitteen (5) päälle.
Ohje: Laite ei toimi ilman vesisäiliötä.
- Täytä sen jälkeen vesisäiliöön puhdasta vettä vähintään vesisäiliön takaosassa olevaan MIN-merkintään ja enintään MAX-merkintään "Slow Cook" saakka.
Huomautus: Haudutusastia ympäröivän veden pinnan tason tulisi noudattaa haudutusastian täyttötasoa, jotta lämpötilan siirtyminen kypsennettävään ruokaan on optimaalista.
 - Alhainen täyttötaso haudutusastiassa = vettä MIN-merkintään saakka
 - Keskimääräinen täyttötaso haudutusastiassa = vesi MIN- ja MAX-merkinnän välissä.
 - Maksimi täyttötaso haudutusastiassa = vettä MAX-merkintään saakka.
 - Huomio!** Älä ylitä MAX-merkintää "Slow Cook", sillä muuten vettä voi roiskua haudutusastiaan.
- Aseta sitten haudutusastia vesisäiliöön. Lisää tarvittaessa vettä.
Hauduta ruoka kypsäksi esiasetetulla yksilöllisellä kypsennysajalla tai yksilöllisesti ohjelmoidulla kypsennyslämpötila- ja aika-asetuksella. Toimi "Sous Vide -kypsennys" -kappaleen kohtien 4–9 mukaan.
Ohje: Kun irrotat vesisäiliön laitteesta käytön jälkeen, pumpusta valuu pieni määrä vettä laitteen päälle. Tämä on normaalia. Irrota pistotulppa poistorasiasta ja tyhjennä peruslaite pesualtaan yläpuolella.

Lämpötilayksikön (°C/°F) ja veden kovuuden asettaminen

- Aseta vesisäiliö (4) peruslaitteen (5) päälle.
- Kytke laite pistorasiaan. Laite on lepotilassa. Paina Asetukset-painiketta (9) yhtäjaksoisesti vähintään 3 sekuntia. Jos laite on lepotilassa, paina Asetukset-painiketta (9) yhtäjaksoisesti vähintään 3 sekuntia.
- Kuvake °C vilkkuu. Lämpötilan yksikön voi vaihtaa Fahrenheitiksi °F valitsinta (12) kiertämällä. Tässä tapauksessa esiasetettu lämpötila vaihtuu 60 °C:sta 140 °F:iin. Vahvista valinta painamalla uudelleen valitsinta.
- Ajan sijaan näytössä vilkkuu asetettu veden kovuus H4. Aseta veden kovuus H1–H4 asuinpaikkakuntasi mukaan valitsinta kiertämällä.
Ohje: Voit tiedustella kotipaikkasi veden kovuutta esim. paikalliselta vesilaitokselta.
- Vahvista kovuusarvo, jolloin se tallennetaan laitteen muistiin.
- Aseta laite sitten lepotilaan painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta (7).

Kovuusalue	Kovuus
1 Pehmeä	0–7° dH
2 Keskikova	>7–14° dH
3 Kova	>14–21° dH
4 Erittäin kova	> 21° dH

Puhdistaminen ja hoito

Puhdistus

Irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.

Älä upota laitetta veteen, vaan pyyhi sen ulkopinta kostealla liinalla, jossa on hiukan pesuainetta. Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.

	Konepesun kestävä	Huuhtelee juoksevilla vedellä	Pyyhi puhtaaksi kostealla liinalla
Lasikansi (1)	✓	✓	✓
Haudutusastia (2)	✓	✓	✓
Säädettävä liha- ja vihannesteline (3)	—	✓	✓
Vesisäiliö (4)	—	✓	✓
Peruslaite (5)	—	—	✓

Kalkkeutumisen osoitin

Kalkkikerrostumat aiheuttavat sen, että Sous Vide -kypsennuksen kuumennus kestää kauemmin. Kalkkikerrostumat aiheuttavat lisäksi energiahukkaa ja lyhentävät laitteen käyttöikää. Automaattinen kalkkeutumisen osoitin ilmoittaa, kun kalkinpoisto on tarpeen. Käyttömäärästä ja veden kovuudesta riippuen näytössä palaa jatkuvasti kalkinpoistosymboli joka ilmoittaa kalkinpoistotarpeesta.

Kalkinpoistoaine

Käytä tavallista kalkinpoistoainetta, jota voi käyttää myös suodatinkahvinkeitimissä.

⚠ Älä käytä missään tapauksessa etikkaa eikä väkietikkaa, sillä ne voivat vahingoittaa laitteen materiaaleja.

⚠ Sitruunahappoa sisältävien kalkinpoistoaineiden käyttö voi aiheuttaa kalkinpoiston yhteydessä saostumia, jotka tiivistävät kalkkikerrostuman tai tukkivat laitteen putket. Kalkinpoisto sitruunahapolla on lisäksi hidasta – täydellistä kalkinpoistoa ei voida siksi taata.

⚠ Takuu ei kata sopimattoman kalkinpoistoaineen käytöstä tai kalkinpoisto-ohjeen laiminlyönnistä syntyneitä vahinkoja.

⚠ Käsittele kalkinpoistoainetta varoen, jotta se ei vahingoita huonekaluja tai vaatteita.

Kalkinpoisto

Aseta vesisäiliö (4) peruslaitteen (5) päälle. Kytke laite pistorasiaan. Laite on lepotilassa. Käynnistä laite painamalla virtapainiketta (7). Paina Asetukset-painiketta (9) vähintään 3 sekuntia. Näytössä näkyy lämpötilan sijaan "CALC". Käynnistä kalkinpoisto painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta (8). Asetuksia ei voi muuttaa.

Huomio: Kuvake sammuu, kun kalkinpoisto on valmis. Paina kalkinpoistoprosessin päätyttyä käynnistys-/pysäytyspainiketta (7) ja aseta laite lepotilaan.

Lämpötila- ja kypsennysaikataulukot

Ohje: Liitteessä annetut lämpötilat ja ajat ovat likimääräisiä arvoja tuoreille elintarvikkeille. Niitä tulisi soveltaa oman maun mukaan, mutta niitä ei kuitenkaan saa alittaa.

Naudanlihan kypsyyssaste, lämpötilat ja kypsennysajat (filee, entrecôte, paahtopaisti, ulkofilee, välikyljys, flanksteak jne.)

Kypsyyssaste	Lämpötila
Blue rare (raaka)	40–45 °C
Medium rare (medium miinus)	50–55 °C
Medium (medium)	55–57 °C
Medium well (medium plus)	57–60 °C
Well done (kypsä)	60–65 °C

Paksuus	Kypsennysaika, minimi
1 cm	20 minuuttia
2 cm	60 minuuttia
3 cm	100 minuuttia
4 cm	150 minuuttia
5 cm	200 minuuttia
6 cm	250 minuuttia

Sianlihan kypsyyssaste, lämpötilat ja kypsennysajat

Kypsyyssaste	Paksuus	Lämpötila	Kypsennysaika, minimi
Sisäfilee medium rare (medium miinus)	4–5 cm	55–60 °C	90 minuuttia
Sisäfilee medium	4–5 cm	60–65 °C	90 minuuttia
Sisäfilee well done (kypsä)	4–5 cm	68–72 °C	90 minuuttia
Kyljykset, medium	4–5 cm	62 °C	60 minuuttia
Spare Ribs	Palana	60 °C	48 tuntia

Lampaanlihan kypsyyssaste, lämpötilat ja kypsennysajat

Kypsyyssaste	Paksuus	Lämpötila	Kypsennysaika, minimi
Filee, medium rare (medium miinus)	2 cm	55 °C	25 minuuttia
Selkä, medium rare (medium miinus)	3 cm	55 °C	20 minuuttia

Siipikarjan kypsyyssaste, lämpötilat ja kypsennysajat

Kypsyyssaste	Paksuus	Lämpötila	Kypsennysaika, minimi
Broilerin rintaleike	3 cm	65 °C	75 minuuttia
Broilerin koipireisi	4–5 cm	65 °C	90 minuuttia
Ankanrinta, medium	2–3 cm	54 °C	120 minuuttia
Ankanrinta, medium rare (medium miinus)	2–3 cm	57 °C	120 minuuttia
Ankan koipireisi	6–8 cm	60 °C	8 tuntia
Kalkkunan rintaleike	2 cm	65 °C	60 minuuttia
Kalkkunan koipireisi	8–10 cm	65 °C	3–4 tuntia

Kalan kypsyyssaste, lämpötilat ja kypsennysajat

Kypsyyssaste	Paksuus	Lämpötila	Kypsennysaika, minimi
Lohi, medium	2–3 cm	40–45 °C	20 minuuttia
Lohi, medium rare (medium miinus)	2–3 cm	42–50 °C	20 minuuttia
Kirjolohi, medium	2–3 cm	46 °C	25 minuuttia
Meriantura, medium	2 cm	47 °C	20 minuuttia
Kampasimpukka, medium rare (medium miinus)	2–3 cm	47 °C	30 minuuttia

Riistan kypsyyssaste, lämpötilat ja kypsennysajat

Kypsyyssaste	Paksuus	Lämpötila	Kypsennysaika, minimi
Kauriin sisäfilee, medium	2 cm	58 °C	25 minuuttia
Kauriin ulkofilee, medium	2–3 cm	56 °C	90 minuuttia
Villisika	2–3 cm	60 °C	45 minuuttia

Vihannesten kypsyyssaste, lämpötilat ja kypsennysajat

Kypsyyssaste	Lämpötila	Kypsennysaika, minimi
Porkkana	85 °C	40 minuuttia
Kukkakaali	85 °C	40 minuuttia
Fenkoli	85 °C	50 minuuttia
Peruna	85 °C	180 minuuttia
Parsa, vihreä	85 °C	25 minuuttia
Parsa, valkoinen	85 °C	40 minuuttia
Punajuuri	85 °C	120 minuuttia
Kesäkurpitsa	85 °C	15 minuuttia
Bataatti	85 °C	120 minuuttia
Kyssäkaali	85 °C	60 minuuttia



Laite vastaa EU:n direktiivien 2014/35/EU, 2014/30/EU ja 2009/125/EU määräyksiä.

Tätä tuotetta ei saa hävittää sen elinkaaren päätyttyä tavallisten kotitalousjätteiden mukana, vaan se on toimitettava sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräyspisteeseen kierrätystä varten. Valmistusaineet soveltuvat uusiokäyttöön tunnusmerkintänsä mukaisesti. Uusiokäytön, raaka-aineiden hyödyntämisen tai muunlaisten käytettyjen laitteiden hyödyntämismuotojen avulla edistät omalta osaltasi ympäristönsuojelua. Tiedustele kuntasi viranomaisilta asianomaisten keräyspisteiden sijaintia. Loppukäyttäjän on itse huolehdittava mahdollisten henkilötietojen poistamisesta hävitettävistä laitteista.

Oikeudet muutoksiin pidätetään

Viktige sikkerhetsanvisninger

- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover dersom de er under tilsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og forstår farene som kan oppstå i forbindelse med det.
- Rengjøring og vedlikehold som skal utføres av bruker, må ikke utføres av barn, med mindre de er 8 år eller eldre og under tilsyn.
- Barn må ikke leke med apparatet.
- Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under 8 år.
- Apparatene kan brukes av personer med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller personer som mangler erfaring og/eller kunnskaper, hvis de er under tilsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og forstår farene som kan oppstå ved bruk.
- Ikke dypp apparatet i vann når det skal rengjøres.
- Apparatet skal bare brukes slik det er beskrevet i denne bruksanvisningen. Ukyndig bruk kan forårsake elektrisk støt eller andre risikomomenter.
- Ukyndig bruk kan føre til skader. Etter bruk rengjøres alle deler som har vært i kontakt med matvarer, som beskrevet i kapitlet „Rengjøring og vedlikehold“.
- Hvis apparatets strømledning blir skadet, må den byttes av produsenten eller produsentens kundeserviceavdeling eller av en person med tilsvarende kvalifikasjoner for å unngå farer.
- Dette apparatet er beregnet på bruk i husholdninger og lignende bruksområder, for eksempel:
 - på personalkjøkkenet i butikker, kontorer og andre næringsområder
 - i landbruksvirksomhet
 - av kunder på hoteller, moteller, samt andre boenheter
 - i pensjonater
- Apparatet er ikke beregnet til kommersiell bruk.
- Forsiktig, fare for forbrenning: Temperaturen på overflatene kan bli svært høy.
- Obs! Fare for at det dannes skum og koker over.
- Hvis apparatet er overfylt, kan det hende at varm væske spruter ut.

Før bruk

Apparatet må bare brukes til de beregnede formålene og i samsvar med denne bruksanvisningen. Eventuelle erstatningskrav for skader som følge av feil bruk, er utelukket. Les derfor bruksanvisningen grundig før bruk. Den gir informasjon om bruk, sikkerhet og vedlikehold av apparatet. Hvis denne ikke følges, kan vi ikke holdes ansvarlig for eventuelle skader.

Ta godt vare på bruksanvisningen og gi den videre til neste eier sammen med apparatet. Vær også oppmerksom på den separat vedlagte garantiinformasjonen. Følg sikkerhetsanvisningene når du bruker apparatet.

Tekniske data

Nominell spenning: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Strømforbruk: 1370–1630 watt

Beskyttelsesklasse: I

Mer sikkerhetsinformasjon

- Apparatet må kun kobles til en forskriftsmessig installert stikkontakt. Strømledning og støpsel må være tørre.
- Strømledningen må ikke dras eller klemmes over skarpe kanter. Den må heller ikke henge løst, og den må være beskyttet mot varme og olje.
- Pass ved bruk av skjøteledning på at den er feilfri.
- Støpselet må ikke trekkes ut av stikkontakten etter strømledningen eller med våte hender.
- Ikke bruk ledningen til å bære apparatet.
- Apparatet må ikke benyttes på varme overflater, f.eks. kokeplater o.l., og ikke i nærheten av åpen ild, fordi apparatet kan smelte.
- Apparatet skal kun plasseres på et jevnt, tørt, støvfritt og varmebestandig underlag.
- Plasser ikke apparatet på vannfølsomme overflater. Vannsprut kan skade disse.
- OBS! Det kommer damp ut av apparatet! Ikke sett apparatet under ømfintlige møbler (f.eks. overskap).
- Forsiktig, apparatet er varmt. Fare for skålding fra damp som kommer ut. Apparatet må ikke flyttes under bruk og ikke dras i kabelen.
- OBS! Fare for skader! Apparatet skal bare brukes med rent vann. Andre væsker eller flytende matvarer i vannbeholderen (4) kan skade vannpumpen eller tette til vannkretsløpet. Tilbered derfor bare mat i sous vide-egnet vakuumfolie og sørg for at sveisesømmen er tett. Når du bruker Slow Cook-innsatsen, må du sørge for at det ikke kommer matvarer inn i vannbeholderen. Hvis matvarer likevel kommer inn i vannbeholderen, må du øyeblikkelig slå av apparatet, la vannet avkjøles, og deretter tømme og rengjøre vannbeholderen som beskrevet i avsnittet „Rengjøring og vedlikehold“.
- Vannbeholderen (4) skal bare fylles opp til merket  MAX for sous vide og  MAX Slow Cook.
- Ikke bruk eller oppbevar apparatet utendørs og i fuktige omgivelser. Oppbevares og brukes utilgjengelig for barn.
- Apparatet skal kun brukes under tilsyn.
- Dra ut støpselet når apparatet ikke er i bruk.
- Ikke dekk til eller sperr for dampåpningen  i vannbeholderen (4).
- Pass på at toppen av basisapparatet (5) er fri for smuss og væske før du setter på vannbeholderen.
- **Merk:** Hvis du fjerner vannbeholderen fra apparatet etter bruk, vil en liten mengde vann strømme fra pumpen til toppen av basisapparatet. Dette er normalt. Ta ut støpselet og tøm basisapparatet i vasken.

- Apparatet må ikke tas i bruk og støpselet skal trekkes ut umiddelbart dersom:
 - apparatet eller strømkabelen er skadet
 - du mistenker at det har skjedd en skade etter at enheten har falt i bakken eller tilsvarende.
 I slike tilfeller må apparatet leveres inn til reparasjon.
- Ved feil bruk av apparatet, feil betjening eller ikke-fagmessig reparasjon, påtar vi oss ikke ansvar for eventuelle skader. I slike tilfeller bortfaller også garantien.

Bruk av sous vide-maskinen

Sous vide (fr. = under vakuum) eller vakuumpokning er en metode for tilberedning av kjøtt, fisk, grønnsaker og frukt i spesielle plastposer (vakuumposer) ved relativt lave temperaturer på under 100 °C. På grunn av vakuumballasjen og den langsomme tilberedningen, blir oksidasjonen kraftig redusert, og mineraler, vitaminer og aromaer bevares i maten. I tillegg blir smakspåvirkningen i form av tilsatte urter, krydder eller urter og salt mer intens, og det samme gjelder matvarenes egensmak. Kjøttet forblir saftig. På grunn av de relativt lave temperaturene, kan det ikke skje noen Maillard-reaksjon ved sous vide-tilberedning, så det dannes ingen stekeskorpe på maten. Stekeskorpe kan lages før eller etter sous vide-tilberedningen ved kort fresing i pannen eller ved bruk av en kjøkkengassbrenner.

Sous vide-metoden pasteuriserer maten ved 60 °C til 62 °C, og derved forlenges holdbarheten.

Merk: Etter pasteurisering må maten i vakuumposen forbrukes umiddelbart eller avkjøles i isvann og oppbevares i kjøleskap under 7 °C, eller fryses ved -18 °C.

Upasteurisert mat må nå riktig temperatur og serveres innen 4 timer. Pass på at upasteuriserte matvarer ikke inntas av personer med svekket immunforsvar, barn eller gravide.

Bruk av Slow Cook-innsatsen

Med Slow Cook-innsatsen (2) (eng. = innsats for langsom tilberedning) oppvarmes maten skånsomt over en lengre periode mellom 3 og 12 timer ved temperaturer under kokepunktet. Dermed unngås det at maten svir seg. For å oppnå optimal varmeoverføring fra vannbadet til Slow Cook-innsatsen er matvarer med en høy væskeandel som gryteretter, gulasj eller supper spesielt egnet.

Før førstegangs bruk

Rengjøring

Alle deler unntatt basisapparatet (5) må rengjøres grundig før bruk og deretter tørkes. Følg rengjøringsanvisningene i denne bruksanvisningen.

Vakuumbehandling av maten

Før matlaging må maten vakuumpakkes og forsegles i poser som passer til sous vide. Ved sveisingen må du se til at det ikke begynner seg krydder i sveisesømmen, ellers er det ikke mulig å få til en hermetisk tetning.

Tilberedningstider og temperaturer

Vær oppmerksom på at tilberedningstiden avhenger av tykkelsen og temperaturen på matvarene. For frosne varer blir tilberedningstiden forlenget.

Merk: Temperaturene og tidene i vedlegget er omtrentlige verdier for matvarer som ikke er frosset. Disse bør tilpasses til din egen smak, men aldri underskrides.

Sous vide-tilberedning

1. Plasser de fylte vakuumposene i kjøtt- og grønnsaksholderen (3). Den avtagbare toppstangen forhindrer at vakuumposen flyter opp pga. luft eller luftbobler dannes under tilberedningen. Ved store porsjoner kan de tre indre metallstengene lett fjernes.
Merk: Pass på at vakuumposene berører hverandre i så liten grad som mulig, slik at maten omslutes av vann på best mulig måte. Dette sikrer et konsekvent resultat.
2. Sett vannbeholderen (4) på basisapparatet (5).
Merk: Enheten virker ikke uten vannbeholder.
3. Sett den fylte kjøtt- og grønnsaksholderen i vannbeholderen. Deretter helles nok rent vann i vannbeholderen til at vakuumposene ligger helt under vann. Vær oppmerksom på  MAX. MAX-merket „Sous Vide“ på baksiden av vannbeholderen.
4. Koble apparatet til strømmettet. Apparatet er i standby-modus. Trykk på av/på-knappen (7) for å slå på apparatet.
5. Still deretter inn ønsket temperatur ved hjelp av valgknappen (12) og bekreft ved å trykke på knappen. Enheten er forhåndsinnstilt på 60 °C. Det justerbare temperaturområdet er fra 35 °C til 90 °C.
6. Forhåndsinnstilt tilberedningstid er 00:00 timer. Bekreft denne innstillingstiden eller angi ønsket tid ved hjelp av valgknappen og bekreft dette ved å trykke på knappen.
7. Trykk på start/stopp-knappen (8) for å starte tilberedningsprosessen. Ikonet  lyser og indikerer at apparatet fungerer. Etter at forhåndsinnstilt temperatur er nådd, høres en pipelyd, og tidsuret begynner å telle minutter og timer fremover. Når tilberedningstiden er innstilt, begynner tidsuret å telle ned minutter og timer (nedtelling). Maksimal tilberedningstid er 72 timer.
Merk: Du kan programmere opptil to temperaturer og tidsinnstillinger fast. Det gjør du ved å trykke på knappeinnstillingene (9). Ikonet  blinker. Trykk deretter på knappen. Du kan nå stille inn ønsket temperatur og tilberedningstid for det første individuelle programmet. Trykk nå på start/stopp-knappen (8) for å lagre verdiene og starte oppvarmingsprosessen.
OBS: Ikke underskrid temperaturene og tilberedningstidene som angis i tabellen for tilberedningstider.
8. Trykk på start/stopp-knappen (8) på nytt for å starte oppvarmingen. I så fall blinker ikonet  inntil matlagingsprosessen starter på nytt.
9. Trykk på på/av-knappen (7) for å stoppe tilberedningen og sett apparatet i standby-modus.
Merk: Hvis du fjerner vannbeholderen fra apparatet etter bruk, vil en liten mengde vann strømme fra pumpen til toppen av basisapparatet. Dette er normalt. Ta ut støpselet og tøm basisapparatet i vasken.

Slow Cook (skånsom tilberedning)

- Fyll Slow-Cook-innsatsen (2) med ønskede matvarer. For å oppnå ristede aromaer må maten først freses i panne.

- Sett vannbeholderen (4) på basisapparatet (5).

Merk: Enheten virker ikke uten vannbeholder.

- Fyll deretter opp med rent vann i vannbeholderen, minst opp til  MIN-merket, men maksimalt opp til  MAX-merket "Slow Cook" på baksiden av vannbeholderen.

Merk: Vannivået rundt Slow-Cook-innsatsen skal svare til vannivået inne i Slow-Cook-innsatsen for å oppnå optimal temperaturoverføring til den tilberedte maten.

- Lavt påfyllingsnivå i Slow-Cook-innsatsen = vann opp til  MIN-merket
 - Middels påfyllingsnivå i Slow-Cook-innsatsen = vann mellom  MIN- og  MAX-merket.
 - Maks. påfyllingsnivå i Slow-Cook-innsatsen = vann opp til  MAX-merket
 - **Viktig!** Ikke overskrid  MAX-merket "Slow Cook" – ellers kan vann komme inn i Slow Cook-innsatsen.
- Sett deretter Slow Cook-innsatsen inn i vannbeholderen. Fyll på mer vann ved behov. Du kan nå bruke den forhåndsinnstilte, individuelle tilberedningstiden eller individuelt programmert temperatur og innstillingstid for skånsom tilberedning. Fortsett som beskrevet i avsnittet „Sous vide-tilberedning“, trinn 4 til 9 .
Merk: Hvis du fjerner vannbeholderen fra apparatet etter bruk, vil en liten mengde vann strømme fra pumpen til toppen av basisapparatet. Dette er normalt. Ta ut støpselet og tøm basisapparatet i vasken.

Still inn temperaturenheten (°C/°F) og vannhardhet

- Plasser vannbeholderen (4) på basisapparatet (5) .
- Koble apparatet til strømmettet. Apparatet er i standby-modus. Trykk på knappeinnstillingene (9) i minst 3 sekunder uten avbrudd. Hvis apparatet allerede er i ventemodus, trykker du på knappeinnstillingene (9) i minst 3 sekunder uten avbrudd.
- Ikonet °C blinker. Ved å dreie på valgknappen (12), kan du nå også velge °F. I så fall erstattes den forhåndsinnstilte temperaturen på 60 °C med 140 °F. Bekreft valget ved å trykke på valgknappen igjen.
- I stedet for tiden blinker den forhåndsinnstilte vannhardheten H4 i displayet. Ved å dreie valgknappen, kan du endre den i henhold til vannhardheten der du bor, fra H1 til H4.
Merk: Du kan finne ut hardheten i vannet via kommunen eller energi- og vannleverandøren eller på nett.
- Ved å bekrefte den innstilte vannhardheten blir den permanent lagret i enheten.
- Trykk deretter på av-/på-tasten (7) for å sette apparatet i standby-modus.

Hardhetsgrad	Hardhet
1 mykt	0 – 7° dH
2 middels	>7 – 14° dH
3 hardt	>14 – 21° dH
4 meget hardt	> 21° dH

Rengjøring og vedlikehold

Rengjøring

Trekk ut støpselet og la apparatet avkjøles.

Ikke dypp apparatet i vann, men vask kun med en fuktig klut og litt rengjøringsmiddel før du tørker av. Bruk ikke skarpe eller skurende rengjøringsmidler.

	 Kan vaskes i oppvaskmaskin	 Kan skylles under rennende vann	 Tørk med en fuktig klut
Glasslokk (1)	✓	✓	✓
Slow Cook-innsats (2)	✓	✓	✓
Var. kjøtt- og grønnsaksholder (3)	—	✓	✓
Vannbeholder (4)	—	✓	✓
Basisapparat (5)	—	—	✓

Forkalkningsindikator

Kalkavsetninger fører til en forlenget oppvarmingfase for sous vide-maskinen. Kalkavleiringer fører også til energitap og påvirker apparatets levetid.

Den automatiske forkalkningsindikatoren angir når apparatet bør avkalkes. Avhengig av bruksvarigheten og graden av hardhet i vannet, blir du bedt om å foreta avkalking når symbolet for avkalking  lyser fast.

Avkalkningsmiddel

Bruk et avkalkningsmiddel som også passer til filterkaffetraktere.

 Ikke bruk eddik eller eddikessens, da dette kan skade apparatet.

 Ved bruk av sitronsyrebaserte avkalkningsmidler kan det danne seg nedfall under avkalkingen som forsegler kalkbelegget eller tetter rørene i apparatet. Avkalking med sitronsyre går langsomt, det er derfor ikke garantert noen fullstendig avkalking.

 Garantien dekker ikke skader som skyldes at det har blitt brukt et uegnet avkalkningsmiddel, eller at anvisningene for avkalking ikke er fulgt.

 Vær forsiktig under håndteringen av avkalkningsmiddelet, slik at det ikke oppstår skader på møbler eller klær.

Avkalking av apparatet.

Plasser vannbeholderen **(4)** på basisapparatet **(5)**. Koble apparatet til strømmettet. Apparatet er i standby-modus. Trykk på av/på-knappen **(7)** for å slå på apparatet. Trykk på knappeinnstillingene **(9)** i 3 sekunder. Displayet viser nå „CALC“ i stedet for temperaturen. Trykk på start/stopp-knappen **(8)** for å starte avkalkingsprosessen. Innstillingene kan ikke endres.

OBS: Symbolet  slukkes bare når avkalkingsprosessen er fullført. Etter å ha fullført avkalkingsprosessen, trykker du på/av-knappen **(7)** for å stille enheten i standby-modus.

Tilberedningstabeller

Merk: Temperaturene og tidene i vedlegget er omtrentlige verdier for matvarer som ikke er frosset. Disse bør tilpasses til din egen smak, men aldri underskrides.

Tilberedningsfaser, temperaturer og tider for storfekjøtt (filet, entrecôte, roastbiff, hofte, rib eye, flak osv.)

Tilberedningstrinn	Temperatur
Blue rare (blå)	40-45 °C
Medium rare (engelsk)	50-55 °C
Medium (rosa)	55-57 °C
Medium well (rosa-gjennomstekt)	57-60 °C
Well done (gjennomstekt)	60-65 °C

Tykkelse	Minste tilberedningstid
1 cm	20 minutter
2 cm	60 minutter
3 cm	100 minutter
4 cm	150 minutter
5 cm	200 minutter
6 cm	250 minutter

Tilberedningstrinn, -temperaturer og -tider for svinekjøtt

Tilberedningstrinn	Tykkelse	Temperatur	Minste tilberedningstid
Svinekjøtt, medium rare (engelsk)	4-5 cm	55-60 °C	90 minutter
Svinekjøtt, medium (rosa)	4-5 cm	60-65 °C	90 minutter
Svinefilet well done (gjennomstekt)	4-5 cm	68-72 °C	90 minutter
Kotelett, medium (rosa)	4-5 cm	62 °C	60 minutter
Spare ribs	Enkeltvis	60 °C	48 timer

Tilberedningsnivåer, -temperaturer og -tider for lam

Tilberedningstrinn	Tykkelse	Temperatur	Minste tilberedningstid
Filet, à point / fast	2 cm	55 °C	25 minutter
Rygg, à point / fast	3 cm	55 °C	20 minutter

Tilberedningsnivåer, -temperaturer og -tider for fjærfe

Tilberedningstrinn	Tykkelse	Temperatur	Minste tilberedningstid
Kyllingbryst	3 cm	65 °C	75 minutter
Kyllinglår	4-5 cm	65 °C	90 minutter
Andebryst, rosa	2-3 cm	54 °C	120 minutter
Andebryst, a point / fast	2-3 cm	57 °C	120 minutter
Andelår	6-8 cm	60 °C	8 timer
Kalkunbryst/-schnitzel	2 cm	65 °C	60 minutter
Kalkunlår	8-10 cm	65 °C	3-4 timer

Tilberedningsnivåer, -temperaturer og -tider for fisk

Tilberedningstrinn	Tykkelse	Temperatur	Minste tilberedningstid
Laks, mi-cuit / rå kjerne	2-3 cm	40-45 °C	20 minutter
Laks, à point / fast	2-3 cm	42-50 °C	20 minutter
Ørret, mi-cuit / rå kjerne	2-3 cm	46 °C	25 minutter
Sjötunge, mi-cuit / halvfast	2 cm	47 °C	20 minutter
Kamskjell, à point / fast	2-3 cm	47 °C	30 minutter

Tilberedningsnivåer, -temperaturer og -tider for vilt

Tilberedningstrinn	Tykkelse	Temperatur	Minste tilberedningstid
Rådyrfilet, rosa	2 cm	58 °C	25 minutter
Rådyrrygg, rosa	2-3 cm	56 °C	90 minutter
Villsvin	2-3 cm	60 °C	45 minutter

Tilberedningsnivåer, -temperaturer og -tider for grønnsaker

Tilberedningstrinn	Temperatur	Minste tilberedningstid
Gulrøtter	85 °C	40 minutter
Blomkål	85 °C	40 minutter
Fenikkel	85 °C	50 minutter
Potet	85 °C	180 minutter
Asparges, grønn	85 °C	25 minutter
Asparges, hvit	85 °C	40 minutter
Rødbeter	85 °C	120 minutter
Squash	85 °C	15 minutter
Søtpoteter	85 °C	120 minutter
Kålrot	85 °C	60 minutter



Apparatet er i samsvar med EU-direktivene 2014/35/EU, 2014/30/EU og 2009/125/EU.

Dette produktet må på slutten av levetiden ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall, men leveres til et returpunkt for gjenvinning av elektrisk og elektronisk utstyr.

Materialene kan gjenvinnes i henhold til sine spesifikasjoner. Ved gjenbruken, materialgjenvinning eller andre former for resirkulering yter man et viktig bidrag for miljøet vårt.

Ta eventuelt kontakt med kommunen for informasjon om ansvarlig returpunkt. Sletting av personopplysninger på avfallsutstyret som skal avhendes, må utføres av sluttbrukeren på eget ansvar.

Med forbehold om endringer

Kundendienst-Adresse:

WMF consumer electric GmbH
Standort Trepesch
Steinstraße 19
D-90419 Nürnberg
Germany
Tel.: +49 (0) 7331 256 256
eMail: service-wmf@wmf-ce.de

Hersteller:

WMF consumer electric GmbH
Messerschmittstraße 4
D-89343 Jettingen-Scheppach
Germany
www.wmf-ce.de