

KLARSTEIN NIELSTARK
TEIN NIELSTARK KLAR
KLARSTEIN NIELSTARK
TEIN NIELSTARK KLAR
KLARSTEIN NIELSTARK
TEIN NIELSTARK KLAR
KLARSTEIN NIELSTARK

KLARSTEIN

Tastemaker

Sous-vide Garer
Sous-vide Cooker
Cocinero Sous-vide
Cuisinière sous-vide
Cucina Sous-vide

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den folgenden QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.



INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	4
Geräteübersicht	5
Inbetriebnahme und Bedienung	6
Empfohlene Garzeiten und Gartemperaturen	8
Tipps zum Garen	9
Reinigung und Pflege	10
Hinweise zur Entsorgung	10

English	11
Español	19
Français	27
Italiano	35

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10028297, 10028298
Stromversorgung	230 V ~ 50 Hz
Leistung	550 W

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Hersteller:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.



Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:

2014/30/EU (EMV)
 2014/35/EU (LVD)
 2011/65/EU (RoHS)

SICHERHEITSHINWEISE

- Kinder ab 8 Jahren, physisch und körperlich eingeschränkte Menschen dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer für Sie verantwortlichen Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden.
- Benutzen Sie das Gerät nur unter Aufsicht. Halten Sie Kinder vom Gerät fern. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Benutzen Sie das Gerät nur wie in der Anleitung angegeben.
- Das Gerät ist nicht für den kommerziellen Gebrauch, sondern nur für Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Umgebungen vorgesehen.
- Entfernen Sie vor der Benutzung das komplette Verpackungsmaterial innen und außen.
- Überprüfen Sie das Gerät vor der Benutzung auf sichtbare Schäden.
- Benutzen Sie nur die mitgelieferten Teile.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass es nicht herunterfallen kann und lassen Sie das netzkabel nicht von der Arbeitsfläche hängen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie es reinigen oder wenn Sie es länger nicht benutzen.
- Ziehen sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose, sondern halten Sie ihn beim Abziehen mit der Hand fest.
- Halten Sie das Gerät von anderen Wärmequellen, heißen Gegenständen und offenem Feuer fern.
- Wickeln Sie das Kabel immer komplett ab.
- Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät.
- Reparaturen dürfen nur von Fachpersonal ausgeführt werden und sind erforderlich, wenn das Gerät beschädigt wurde, Netzkabel oder Stecker beschädigt sind, Flüssigkeiten darauf ausgelaufen oder Objekte darauf gefallen sind, wenn das Gerät Nässe oder Feuchtigkeit ausgesetzt oder fallen gelassen wurde oder nicht ordnungsgemäß funktioniert.
- Prüfen Sie vor der Benutzung die Spannung auf der Geräteplakette. Schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen an, die der Spannung des Geräts entsprechen.
- Modifizieren Sie das Gerät nicht.
- Garen Sie im Gerät nur vakuumierte Lebensmittel. Garen sie keine unverpackten Lebensmittel.



VORSICHT

Verbrennungsgefahr! Die Geräteteile können während dem Betrieb sehr heiß werden. Fassen Sie sie nicht an, damit Sie sich nicht verbrennen.

GERÄTEÜBERSICHT



1	Glasdeckel	4	Temperatur/Timer
2	Herausnehmbare Kochwanne	5	Start/Abbrechen
3	Menü	6	Ein/Aus

INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Oberfläche. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und drücken Sie 3 Sekunden lang auf die Ein-Taste, bis die Kontrollleuchte und das Display angehen.

Hinweise zum Sous-vidé Garen

Um Lebensmittel mit dem Sous-vidé Garer garen zu können, müssen die Lebensmittel vorher einzeln in Vakuumbbeutel verpackt und vakuiert werden.

Gartemperatur

Der Temperaturbereich des Geräts beträgt 40-90°C. Die Temperatur lässt sich in 1°C-Schritten einstellen. Die einzelnen Lebensmittel müssen bei verschiedenen Temperaturen gegart werden. Die empfohlenen Gartemperaturen können Sie der Tabelle im nächsten Absatz entnehmen.

Garzeit

Die Garzeit hängt mehr von der Dicke der zu garenden Lebensmittel, als von ihrem Gewicht ab. Die voreingestellte Garzeit beträgt 1 Stunde. Sie können die Garzeit von 1-24 Stunden anpassen. Die empfohlenen Garzeiten können Sie der Tabelle im nächsten Absatz entnehmen.

Geeignete Lebensmittel

Fleisch eignet sich optimal zum Garen im Sous-vidé Garer, da es sehr zart wird und der volle Geschmack erhalten bleibt. Folgende Lebensmittel eignen sich sehr gut zum Sous-vidé Garen:

- Rotes Fleisch, wie Lamm, Rind oder Schwein.
- Geflügel, wie Huhn, Pute oder Ente.
- Wurzelgemüse, wie Kartoffeln, Karotten, Pastinaken oder Rüben.
- Festes Obst, wie Äpfel oder Birnen.
- Weiches Gemüse, wie Erbsen, Spargel, Brokkoli, Blumenkohl, Aubergine oder Zwiebeln.
- Weiches Obst, wie Mango, Pflaumen, Aprikose, Pfirsich, Nektarine oder Erdbeeren.

Lebensmittel vakuumieren

Bevor Sie die Lebensmittel vakuumieren, können Sie ganz nach Belieben Marinade oder Gewürze, Butter oder Öl mit in den Vakuumbbeutel geben. Benutzen Sie einen Vakuuierer, um die Luft aus dem Beutel zu entfernen. Durch das Vakuumieren bleibt der natürliche Geschmack erhalten, während Marinade und Gewürze besser von den Lebensmitteln absorbiert werden. Nach dem Garen können Sie Lebensmittel, wie beispielsweise Fleisch zusätzlich noch kurz anbraten, um den Geschmack noch zu verbessern.

So bedienen Sie den Sous-vide Garer

- Füllen Sie die Wasser in die Kochwanne und setzen Sie den Deckel auf. Drücken Sie mehrmals auf die MENU-Taste und wählen Sie „Sous VIDE“ aus. Die Kontrollleuchte zeigt das gewählte Programm.
- Benutzen Sie die Pfeiltasten, um die gewünschte Temperatur einzustellen. Drücken Sie mehrmals auf die TIME-Taste und wählen Sie die gewünschte Garzeit aus. Mit jedem Tastendruck erhöht sich die Garzeit um 10 Minuten. Sobald sie alles eingestellt haben, drücken Sie die START-Taste, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
- Während sich das Gerät aufheizt, blinkt die rote Kontrollleuchte. Sobald das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton. Das Gerät ist nun bereit zum Garen. Öffnen Sie den Deckel und befüllen Sie die Kochwanne mit Hilfe einer Zange mit den verschlossenen Beuteln. Achten Sie darauf, dass die Beutel komplett mit Wasser bedeckt sind, die MAX-Markierung aber nicht überschritten wird.
- Drücken Sie auf die START-Taste, um den Garprozess zu starten. Sobald die Zeit abgelaufen ist ertönt ein dreifacher Signalton und das Gerät geht automatisch aus.

EMPFOHLENE GARZEITEN UND GARTEMPERATUREN

Lebensmittel	Gartemperatur	Garzeit	Dicke
Rinderfilet, Koteletts	≥49°C	1-6 Stunden	1-2 cm
Rindersteaks	≥49°C	2-8 Stunden	4-5 cm
Rinderkamm, Lammkeule, Wild	≥49°C	8-24 Stunden	4-6 cm
Schweinebauch	82°C	10-12 Stunden	3-6 cm
Schweinerippen	59°C	10-12 Stunden	2-3 cm
Schweinekoteletts	≥56°C	4-8 Stunden	2-4 cm
Schweinebraten	≥56°C	10-12 Stunden	5-7 cm
Hühnerbrust	82°C	2-6 Stunden	3-5 cm
Hühnerbrustfilet	64°C	1-4 Stunden	3-5 cm
Hühnerflügel mit Knochen	82°C	2-6 Stunden	3-5 cm
Hühnerflügel ohne Knochen	64°C	1-4 Stunden	3-5 cm
Hühnerkeule	82°C	2-6 Stunden	5-7 cm
Entenbrust	64°C	3-8 Stunden	3-5 cm
Fisch mager	≥47°C	1-2 Stunden	3-5 cm
Fisch fett	≥47°C	1-2 Stunden	3-5 cm
Garnelen	60°C	1 Stunden	2-4 cm
Hummerschwanz	60°C	1 Stunden	4-6 cm
Jakobsmuscheln	60°C	1 Stunden	2-4 cm
Wurzelgemüse	≥83°C	1-2 Stunden	1-5 cm
Zartes Gemüse	≥83°C	1-2 Stunden	1-5 cm

Die Kochzeit hängt von der Dicke und der Textur der verwendeten Lebensmittel ab. Die angegebenen Zeiten sind Richtwerte. Testen Sie verschiedene Garzeiten und Temperaturen aus, bis Sie das gewünschte Ergebnis erhalten. Die angegebene Dicke bezieht sich auf vakuumierte Lebensmittel. Dünnere Lebensmittel brauchen in der Regel eine kürzere Kochzeit.

Wir empfehlen Ihnen folgende Temperaturen für einen bestimmten Gargrad:

Rind, Lamm und Schwein	Rare: 40 °C Medium rare: 56 °C Medium: 60 °C Medium well: 65 °C Well: 70 °C
Geflügel	Mit Knochen: 82 °C Ohne Knochen: 64 °C
Fisch und Meeresfrüchte	Rare: 47 °C Medium rare: 56 °C Medium: 60 °C
Gemüse	83-87 °C

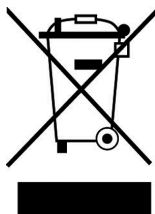
TIPPS ZUM GAREN

- Achten Sie darauf die Wanne nicht zu überfüllen. Der Wasserpegel muss sich immer zwischen der MIN und MAX-Markierung befinden. Das Essen sollte komplett mit Wasser bedeckt sein.
- Schneiden Sie Fleisch in kleinere Stücke, damit das Fleisch zarter und die Garzeit verkürzt wird. Dünnere Stücke verkürzen die Kochzeit. Damit die Lebensmittel gleichzeitig fertig sind, empfehlen wir Ihnen die zu garenden Lebensmittel in gleich dicke Stücke zu schneiden.
- Beim Garen entsteht Kondenswasser. Dadurch kann es vorkommen, dass die Sicht in das Gerät etwas getrübt wird. Heben Sie den Deckel vorsichtig an, damit das Kondenswasser zurück in die Wanne läuft. Öffnen Sie den Deckel während dem Garen so selten wie möglich, damit so wenig Hitze wie möglich aus dem Garer entweicht.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es auseinandernehmen.
- Der Deckel und die Kochwanne sind spülmaschinengeeignet. Legen Sie den Deckel in die Obere Ablage der Spülmaschine. Weichen Sie die Wanne vorher in warmes Wasser ein, damit sich eingebrannte Essensreste lösen.
- Trocknen Sie die Teile sorgfältig ab, bevor Sie sie wieder in das Gerät einsetzen.
- Reinigen Sie die Außenseite mit einem feuchten Lappen und reiben Sie sie trocken.
- Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Reiniger oder Scheuermittel.
- Da die Gerätebasis elektrische Teile enthält, tauchen Sie sie nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2012/19/EU. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints to avoid damages. Any failure caused by ignoring the items and cautions mentioned in the instruction manual is not covered by our warranty and any liability. Scan the QR code to get access to the latest user manual and other information about the product.



CONTENT

Safety Instructions	12
Product Description	13
Use and Operation	14
Cooking Temperature and Time Guidelines	16
Cooking Tips	17
Cleaning and Care	18
Hints on Disposal	18

TECHNICAL DATA

Item number	10028297, 10028298
Power supply	230 V ~ 50 Hz
Power consumption	550 W

DECLARATION OF CONFORMITY

**Producer:**

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany.

This product is conform to the following European Directives:

2014/30/EU (EMC)

2014/35/EU (LVD)

2011/65/EU (RoHS)

SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance may only be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been given instructions concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children without supervision.
- Keep the appliance under constant supervision while in use. Keep an eye on any children in the vicinity of the appliance when it is in use. The appliance is not a toy.
- Incorrect use of this appliance may cause personal injury and damage the appliance.
- Use for its intended purpose only. The manufacturer is not responsible for any injury or damage resulting from incorrect use or handling (see also Warranty Terms).
- For domestic use only. Not for outdoor or commercial use.
- Remove all packaging and transport materials from the inside and outside of the appliance.
- Check that the appliance has no visible damage and that no parts are missing.
- Do not use with any cords other than that supplied.
- Check that it is not possible to pull or trip over the cord or any extension cord.
- The appliance must not be used together with a timer switch or a separate remote control system.
- Turn off the appliance and remove the plug from the socket before cleaning, or when the appliance is not in use.
- Avoid pulling the cord when removing the plug from the socket. Instead, hold the plug.
- Keep the cord and appliance away from heat sources, hot objects and naked flames.
- Ensure that the cord is fully extended.
- The cord must not be twisted or wound around the appliance.
- Check regularly that neither the cord nor plug is damaged and do not use the appliance if there is any damage, or if it has been dropped on the floor, dropped in water or damaged in any other way.
- If the appliance, cord or plug has been damaged, have the appliance inspected and if necessary repaired by an authorised repairer.
- Connect to 230V, 50 Hz only. The warranty is not valid if the appliance is connected to incorrect voltage.
- Unauthorised repairs or modifications will invalidate the warranty.
- Only place vacuum-packed foods in the appliance. Do not try to cook unwrapped food.



CAUTION

Risk of burns! Some parts of this product can become very hot and cause burns. Particular attention should be paid where children and vulnerable people are present.

PRODUCT DESCRIPTION



1	Glass lid	4	Temperature/Timer
2	Replacable cooking pan	5	Start/Cancel
3	Menu	6	On/Off

USE AND OPERATION

Place the appliance on a firm and even surface. Plug the unit on and press the power button for 3 seconds until the the display and the inidcator light illuminate.

Hints on Sous-vide Cooking

Befor cooking you have to place the food into vacuum sealed pouches

Cooking Temperature

The temperature range is 40-90°C with 1 °C increments. Choose different temperatures for different kind of food and doneness. To find the right cooking temperature see cooking table on the next side.

Cooking Time

The right cooking time depends on the thickness of your food. You may set cooking time between 1 and 24 hours. To find the right cooking time see cooking table on the next side.

Suitable food

Meat is ideal for cooking in thr sous vide mode as it is more tender, succulent and flavour filled.

- Red meats like lamb, beef and pork.
- Poultry like chicken, turkey, duck.
- Fish and Seafood like fish, lobster tails, scallops.
- Root vegetables like potato, carrot, parsnip, beets, turnips.
- Tender vegetables like peas, asparagus, corn, broccoli, cauliflower, eggplant, onions, squash.
- Firm fruits like apple, pear.
- Tender fruit like mango, plum, apricot, peach, nectarine, papaya, strawberry.

Vacuum Sealing

Prior sealing you may add marinade, spices, butter oder other ingredients into the vacuum pouch, to enhance flavour. As Oxygen and moisture in air cause food to degrade and lose flavour, texture and nutritional value, the vacuum sealing assists in opening the pores in food such as meat, poultry and seafood so that marinades and seasonings are more readily absorbed for highlighted flavour. After cooking you may roast the food quickly in a pan for extra flavour.

Using the Sous-vide operation

- Fill the cooking pan with water and place the lid on the pan. Press the menu button and choose „Sous VIDE“ aus. The indicator light shows the chosen program.
- Use the arrow buttons to set the preferred temperature. Press the TIME button frequently and choose the preferred cooking time. Each time the time button is pressed, the time is increased by 10 minutes. When alle setting are right, press the START button to start the pre-heating process.
- Once the correct temperature has been reached the appliance will beep three times, the indicator light stops flashing and the unit is ready to cook. Open the lid and insert the poches using a pair of tongs. The water level should not exceed the maximum mark but is covered by water.
- Press the Start button to start cooking. When the cooking time has elapsed the appliance will beep three times and switch off automatically.

COOKING TEMPERATURE AND TIME GUIDELINES

Food	Temperature	Time	Thickness
Tenderloin, cutlets	≥49°C	1-6 hours	1-2 cm
Rib eye, T-bone	≥49°C	2-8 hours	4-5 cm
Blade, chuck, leg of lamb	≥49°C	8-24 hours	4-6 cm
Pork belly	82°C	10-12 hours	3-6 cm
Pork ribs	59°C	10-12 hours	2-3 cm
Pork chops	≥56°C	4-8 hours	2-4 cm
Pork roast	≥56°C	10-12 hours	5-7 cm
Chicken breast with bone	82°C	2-6 hours	3-5 cm
Chicken breast without bone	64°C	1-4 hours	3-5 cm
Chicken thigh with bone	82°C	2-6 hours	3-5 cm
Chicken thigh without bone	64°C	1-4 hours	3-5 cm
Chicken legs	82°C	2-6 hours	5-7 cm
Duck breast	64°C	3-8 hours	3-5 cm
Lean fish	≥47°C	1-2 hours	3-5 cm
Fatty fish	≥47°C	1-2 hours	3-5 cm
Shrimp	60°C	1 hours	2-4 cm
Lobster tail	60°C	1 hours	4-6 cm
Scallops	60°C	1 hours	2-4 cm
Root vegetables	≥83°C	1-2 hours	1-5 cm
Tender vegetables	≥83°C	1-2 hours	1-5 cm

The cooking time depends on the thickness and texture of the food used. The indicated times are approximate. Test different cooking times and temperatures until you get the desired result. The indicated thickness refers to vacuumed food. Thinner foods usually need a shorter cooking time.

We recommend the following temperatures
for a certain cooking degree:

Beef, Lamb and Pork	Rare: 40 °C Medium rare: 56 °C Medium: 60 °C Medium well: 65 °C Well: 70 °C
Poultry	With bones: 82 °C Without bones: 64 °C
Fish	Rare: 47 °C Medium rare: 56 °C Medium: 60 °C
Vegetables	83-87 °C

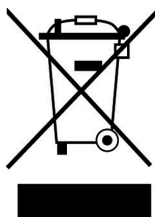
COOKING TIPS

- Take care not to overfill the tub. The water level must always be between the MIN and MAX markings. The food should be completely covered with water.
- Cut the meat into smaller pieces to make the meat tender and shorten the cooking time. Thinner pieces shorten the cooking time. So that the food is ready at the same time, we recommend that you cut the food to be cooked into equally thick pieces.
- Condensation occurs during cooking. This may cloud the view into the appliance. Carefully lift the lid so that the condensation runs back into the tub. Open the lid as seldom as possible during cooking so that as little heat as possible escapes from the cooker.

CLEANING AND CARE

- Switch off and remove the plug from the socket. Allow a cooling period to occur after using the appliance and before cleaning.
- Allow the water to cool in the cooking pan and then pour it out. Allow the unit to completely cool before beginning cleaning.
- Do not immerse the appliance in water for any reason.
- The lid and the removable cooking pan are dishwasher safe, make sure they are then rinsed clean.
- Dry it thoroughly before using the pan again. Clean the exterior of the appliance with a damp cloth and dry it thoroughly.
- Do not use abrasive cleaning materials, scourers or chemicals to clean any part of the appliance.

HINTS ON DISPOSAL



According to the European waste regulation 2012/19/EU this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad. Escanee el código QR para obtener acceso al manual de usuario más reciente y otra información sobre el producto.



ÍNDICE DE CONTENIDOS

Indicaciones de seguridad 20
 Vista general del aparato 21
 Puesta en funcionamiento y utilización 22
 Tiempos y temperaturas
 de cocción recomendados 24
 Consejos de cocción 25
 Limpieza y cuidados 26
 Retirada del aparato 26

DATOS TÉCNICOS

Número del artículo	10028297, 10028298
Suministro eléctrico	230 V ~ 50 Hz
Potencia	550 W

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Fabricante:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín (Alemania).



Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:

2014/30/UE (EMC)
 2014/35/UE (baja tensión)
 2011/65/UE (refundición RoHS)

INDICACIONES DE SEGURIDAD

- Los niños menores de 8 años y las personas con capacidades físicas o psíquicas reducidas no deben usar el aparato sin una persona que les supervise y les haya familiarizado con las funciones y las precauciones de seguridad.
- Utilice el aparato solo bajo vigilancia. Mantenga a los niños lejos del aparato. Tenga cuidado de no dejar que los niños jueguen con el aparato.
- La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad. Utilice el aparato solo según se indica en las instrucciones.
- El aparato no es apto para el uso comercial, sino solo para el uso doméstico y en entornos similares.
- Retire todo el material de empaquetado interior y exterior antes de usarlo.
- Compruebe que el aparato no presenta daños visibles.
- Utilice solo los componentes suministrados.
- Coloque el aparato de manera que no se pueda caer y no deje colgar el cable de la superficie de trabajo.
- Apague el aparato y retire el cable del enchufe antes de limpiarlo o cuando no lo vaya a utilizar durante mucho tiempo.
- No tire directamente del cable para desconectarlo del enchufe, sujete el enchufe con una mano al tirar.
- Mantenga el aparato alejado de fuentes de calor, objetos calientes y fuegos.
- Desenrolle el cable siempre completamente.
- No enrolle el cable alrededor del aparato.
- Las reparaciones deben llevarse a cabo solo por personal cualificado y serán necesarias cuando el aparato esté dañado, el cable o el enchufe estén dañados, le haya caído líquido o un objeto, haya sido expuesto a la humedad o no funcione correctamente.
- Compruebe la tensión en la placa del aparato antes de su uso. Conecte el aparato solo en enchufes que se correspondan con la corriente del aparato.
- No modifique el aparato.
- Cocine solo alimentos envasados al vacío. No cocine alimentos sin envasar.



ATENCIÓN

Riesgo de quemaduras. Las partes del aparato pueden calentarse mucho durante el funcionamiento. No lo toque o corre el riesgo de quemarse.

VISTA GENERAL DEL APARATO



1	Tapa de vidrio	4	Temperatura/ Temporizador
2	Recipiente de cocción extraíble	5	Inicio/Interrupción
3	Menú	6	Encender / Apagar

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO Y UTILIZACIÓN

Coloque el aparato sobre una superficie plana y enchúfelo a la red. Pulse la tecla de encendido durante 3 segundos hasta que las luces de control y el display se iluminen.

Aviso sobre la máquina de cocción Sous-Vide

Para poder cocer los alimentos con la máquina de cocción, estos deben haber sido envueltos en los envases correspondientes y haber sido envasados al vacío.

Temperatura de cocción

La gama de temperatura del aparato abarca entre 40-90 °C. Puede ajustar la temperatura a intervalos de 1 °C. Cada alimento tiene un grado de temperatura de cocción determinado. Puede mirar en la tabla del siguiente apartado la temperatura recomendada para cada alimento.

Tiempo de cocción

El tiempo de cocción depende más del grosor que del peso de cada alimento. El tiempo de cocción predeterminado es de 1 hora. Puede ajustar este tiempo entre un abanico de 1-24 horas. Puede mirar los tiempos de cocción en la tabla del siguiente apartado.

Los alimentos más apropiados para la cocción

La carne es uno de los alimentos más adecuados para la cocción al vapor en el aparato Sous-Vide, ya que se mantiene tierna y conserva todo su sabor. Los siguientes alimentos se adecúan muy bien la cocción al vapor Sous-vide:

- Carnes rojas. Carne de ternera, cerdo o cordero.
- Carne de ave, como pollo, pavo o pato.
- Hortalizas en dados como patatas, zanahorias, nabos o chirivías.
- Frutas carnosas firmes como manzanas o peras.
- Verduras y hortalizas blandas como guisantes, espárragos, brécol, coliflor, berenjenas o cebolla.
- Frutas blandas como mango, ciruelas, albaricoques, melocotones, nectarinas o fresas.

Envasado al vacío de los alimentos

Antes de envasar los alimentos al vacío, puede añadir a las respectivas bolsas sus salsas y sus especias favoritas, untarlas con mantequilla o regarlas con aceite. Utilice una máquina de envasado al vacío para absorber todo el aire del interior de las bolsas. El proceso de envasado al vacío garantiza la conservación de todo el sabor natural, y propicia que los alimentos absorban mejor las salsas y las especias. Después de la cocción al vapor, puede freír la carne en la sartén para potenciar aún más su sabor.

La máquina de cocción al Vapor Sous- vide. Modo de empleo.

- Llene de agua el recipiente de cocción y ponga la tapadera. Pulse varias veces la tecla Menú y elija la opción "Sous-Vide". El piloto de control le mostrará el programa que ha seleccionado.
- Utilice las teclas con las flechas para seleccionar la temperatura adecuada. Pulse varias veces la tecla del temporizador (TIME) para determinar el tiempo de cocción. Con cada pulsación aumentará el tiempo de cocción 10 minutos. Una vez que haya elegido la temperatura y el tiempo de cocción, pulse la tecla START (inicio) para accionar el proceso de precalentado.
- Mientras el aparato esté en el modo precalentado, se iluminará el piloto rojo de control. Cuando el aparato alcance la temperatura programada, emitirá una señal sonora que indica que el aparato está preparado para comenzar con el proceso de cocción. Abra la tapadera y con la ayuda de unas tenazas de cocina, llene el recipiente de cocción con las bolsas con los alimentos. Asegúrese de que las bolsas están cubiertas completamente con agua sin que la marca MAX quede desbordada.
- Pulse la tecla START (inicio) para comenzar con el proceso de cocción al vapor. Cuando el tiempo programado haya concluido, el aparato emitirá tres veces una señal sonora y se desconectará automáticamente.

TIEMPOS Y TEMPERATURAS DE COCCIÓN RECOMENDADOS

Alimento	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Grosor
Filete de ternera, Chuletas	≥49 °C	1-6 Horas	1-2 cm
Entrecot de ternera	≥49 °C	2-8 Horas	4-5 cm
Cuello de ternera, pierna de cordero, carne de caza	≥49 °C	8-24 Horas	4-6 cm
Tripa de cerdo	82 °C	10-12 Horas	3-6 cm
Costillas de cerdo	59 °C	10-12 Horas	2-3 cm
Chuletas de cerdo	≥56 °C	4-8 Horas	2-4 cm
Redondo de cerdo	≥56 °C	10-12 Horas	5-7 cm
Pechuga de pollo	82 °C	2-6 Horas	3-5 cm
Filete de pechuga de pollo	64 °C	1-4 Horas	3-5 cm
Alas de pollo con hueso	82 °C	2-6 Horas	3-5 cm
Alas de pollo sin hueso	64 °C	1-4 Horas	3-5 cm
Muslo de pollo	82 °C	2-6 Horas	5-7 cm
Pechuga de pato	64 °C	3-8 Horas	3-5 cm
Pescado magro	≥47 °C	1-2 Horas	3-5 cm
Pescado graso	≥47 °C	1-2 Horas	3-5 cm
Gambas/ langostinos	60 °C	1 Hora	2-4 cm
Cola de bogavante	60 °C	1 Hora	4-6 cm
Vieras	60 °C	1 Hora	2-4 cm
Hortalizas en dados	≥83 °C	1-2 Horas	1-5 cm
Verduras /hortalizas blandas	≥83 °C	1-2 Horas	1-5 cm

El tiempo de cocción depende en gran medida del grosor y de la textura de cada alimento. Los tiempos que aparecen en la tabla tienen un valor orientativo. Puede usted probar con tiempos y temperaturas de cocción diferentes hasta que encuentre el resultado más deseado. Los grosores que figuran en la tabla se refieren a los alimentos envasados al vacío. A menor grosor, menor tiempo de cocción.

Temperaturas recomendadas para alcanzar determinados grados de cocción:

Ternera, cordero y cerdo	Poco hecho: 40 °C Poco hecho/Medio : 56 °C Medio: 60 °C Medio/ Hecho: 65 °C Hecho: 70 °C
Carne de ave	Con huesos : 82 °C Sin huesos : 64 °C
Pescados y mariscos	Poco hecho: 47 °C Poco hecho/ Medio: 56 °C Medio: 60 °C
Verduras y hortalizas	83-87 °C

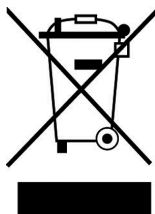
CONSEJOS DE COCCIÓN

- Tenga cuidado de no llenar con demasiada agua el recipiente de cocción. El nivel de agua debe encontrarse siempre entre las marcas MIN y MAX. Los alimentos deben estar cubiertos completamente por el agua.
- Corte la carne en pequeños trozos para que quede más tierna y para disminuir el tiempo de cocción. Para que los alimentos se cuezan al mismo tiempo, le recomendamos cortarlos en trozos del mismo tamaño.
- El proceso de cocción genera agua condensada. Esto puede provocar que el entorno del aparato se enturbie. Levante la tapa con cuidado para que el agua condensada vuelva de nuevo al recipiente de cocción. Durante el proceso de cocción, levante la tapa lo menos posible para evitar que el calor se escape.

LIMPIEZA Y CUIDADOS

- Desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
- Deje que el aparato se enfríe por completo antes de desmontarlo.
- La tapa y el recipiente de cocción puede colocarlos en el lavavajillas. Coloque la tapa en la parte superior del lavavajillas. Ponga el recipiente en remojo con agua caliente para que se desprendan los restos de alimentos adheridos.
- Antes de colocar la partes en el aparato, séquelas bien.
- Limpie la superficie superior con un paño húmedo y séquela después.
- No emplee limpiadores disolventes ni corrosivos.
- Nunca sumerja el aparato ni agua ni en ningún otro líquido. El aparato contiene partes eléctricas.

RETIRADA DEL APARATO



Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2012/19/UE. Este producto no debe arrojarse a un contenedor de basura común. Infórmese sobre las leyes territoriales que regulan la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos. Respete las leyes territoriales y no arroje aparatos viejos al cubo de la basura doméstica. Una retirada de aparatos conforme a las leyes contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas.

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour accéder à la dernière version du mode d'emploi et à d'autres informations concernant le produit.



SOMMAIRE

Consignes de sécurité 28
 Aperçu de l'appareil 29
 Mise en marche et fonctionnement 30
 Temps et températures de cuisson recommandés 32
 Astuces pour la cuisson 33
 Nettoyage et entretien 34
 Conseils pour le recyclage 34

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10028297, 10028298
Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Puissance	550 W

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Fabricant :

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.



Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :

2014/30/UE (CEM)
 2014/35/UE (LVD)
 2011/65/UE (RoHS)

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Les enfants à partir de 8 ans ainsi que les personnes dont les capacités physiques, mentales ou sensorielles sont réduites ne peuvent utiliser l'appareil que s'ils ont assimilé au préalable les consignes d'utilisation et de sécurité de l'appareil transmises par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas l'appareil en fonctionnement sans surveillance. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Utilisez l'appareil en suivant les indications de ce mode d'emploi.
- L'appareil n'est pas destiné à une utilisation commerciale mais au cadre domestique et dans des conditions similaires.
- Avant d'utiliser l'appareil, retirez tous les matériaux d'emballage à l'extérieur comme à l'intérieur.
- Avant l'utilisation, vérifiez que l'appareil est exempt de dommages visibles.
- Utilisez-le uniquement avec les pièces fournies.
- Installez l'appareil de sorte qu'il ne risque pas de tomber et ne faites pas pendre le câble secteur sur le bord du plan de travail.
- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche avant de le nettoyer ou lorsque vous ne l'utilisez pas pendant une période prolongée.
- Pour débrancher l'appareil, ne tirez pas sur le câble, mais saisissez toujours le corps de la fiche.
- Tenez l'appareil à l'écart des autres sources de chaleur, des objets chauds et des flammes libres.
- Déroulez toujours le câble en entier.
- N'enroulez pas le câble autour de l'appareil.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par des professionnels et sont nécessaires lorsque l'appareil, le câble secteur ou la fiche ont été endommagés, si des liquides ont coulé dessus, si des objets sont tombés dessus, si l'appareil a été exposé à la pluie ou à l'humidité, s'il est tombé ou s'il ne fonctionne pas normalement.
- Avant l'utilisation, vérifiez la tension sur la plaque signalétique de l'appareil. Ne branchez l'appareil que sur des prises de la tension correspondante.
- Ne faites aucune modification sur l'appareil.
- Cuisez uniquement des aliments sous vide dans l'appareil. ne cuisez aucun aliment non emballé.



ATTENTION

Risque de brûlure ! les éléments de l'appareil peuvent devenir très chauds pendant le fonctionnement. Ne les touchez pas afin de ne pas vous brûler.

APERÇU DE L'APPAREIL



1	Couvercle en verre	4	Température/minuterie
2	Cuve de cuisson amovible	5	Marche/arrêt
3	Menu	6	Allumer/éteindre

MISE EN MARCHÉ ET FONCTIONNEMENT

Placer l'appareil sur une surface plane. Le brancher et appuyer pendant environ 3 secondes sur la touche « Allumer », jusqu'à ce que le témoin lumineux et l'écran s'allument.

Indications pour la cuisson sous vide

Pour pouvoir cuire des aliments sous vide, ces derniers doivent être préalablement emballés séparément dans un sachet à cet effet, puis être mis sous vide.

Température de cuisson

La température de cuisson se situe entre 40 et 90 °C et peut être réglée degrés à degrés. Chaque aliment doit être cuit de manière séparée et à une température différente. Un tableau des températures de cuisson recommandées est disponible plus bas.

Temps de cuisson

Le temps de cuisson dépend plus fortement du volume de l'aliment que de son poids. Le temps de cuisson par défaut est d'une heure et peut être ajusté entre 1 et 24 heures. Un tableau des températures de cuisson recommandées est disponible plus bas.

Aliments appropriés

La viande est un aliment idéal pour la cuisson sous vide : elle reste tendre et garde tout son goût. Les aliments suivants sont également adéquats pour la cuisson sous vide :

- Viandes rouges telles que l'agneau, le bœuf et le porc.
- Volaille telle que le poulet, la dinde et le canard.
- Légumes potagers tels que les pommes de terre, les carottes, les panais, les navets.
- Les fruits fermes tels que les pommes ou les poires.
- Les légumes tendres tels que les petits pois, les asperges, les brocolis, les choux fleurs, les aubergines, ou les oignons.
- Les fruits tendres tels que les mangues, les prunes, les abricots, les pêches, les nectarines ou les fraises.

Mise sous vide des aliments

Avant de mettre sous vide vos aliments, vous pouvez les assaisonner à votre goût. Pour cela, ajouter une marinade, des épices, du beurre ou de l'huile dans le sachet. Utiliser une machine sous vide pour extraire l'air du sachet. Grâce à la mise sous vide, le goût naturel des aliments est conservé et la marinade ainsi que les épices sont mieux absorbées lors de la cuisson. Après celle-ci, il est possible de faire revenir légèrement les aliments pour en relever les saveurs.

Cuisson sous vide

- Remplir la cuve de cuisson d'eau et placer le couvercle sur l'appareil. Appuyer plusieurs fois sur la touche MENU et choisir l'option SOUS VIDE. Le témoin lumineux montre le programme choisi.
- Utiliser les touches fléchées pour ajuster la température à votre volonté. Appuyer plusieurs fois sur la touche TIME pour choisir le temps de cuisson. À chaque pression, le temps de cuisson augmente de 10 minutes. Une fois les réglages terminés, appuyer sur la touche START : le préchauffage se met alors en marche.
- Pendant le préchauffage, le témoin lumineux rouge clignote. Dès que l'appareil atteint la température pré-réglée, un « bip » retentit : l'appareil est alors prêt pour la cuisson. Retirer le couvercle et disposer les sachets fermés dans la cuve à cuisson à l'aide d'une pince. S'assurer que les sachets soient totalement recouverts d'eau. Veiller cependant à ne pas dépasser l'indication MAX.
- Appuyer sur la touche START pour mettre en route la cuisson. Dès que le temps de cuisson s'est écoulé, trois « bips » retentissent. L'appareil s'arrête alors automatiquement.

TEMPS ET TEMPÉRATURES DE CUISSON RECOMMANDÉS

Aliments	Température de cuisson	Temps de cuisson	Grosseur
Filet de bœuf, côtelettes	≥49 °C	1 à 6 heures	1 à 2 cm
Steak	≥49 °C	2 à 8 heures	4 à 5 cm
Côtes premières de bœuf, gigot d'agneau, gibier	≥49 °C	8 à 24 heures	4 à 6 cm
Lard	82 °C	10 à 12 heures	3 à 6 cm
Côtes de porc	59 °C	10 à 12 heures	2 à 3 cm
Côtelettes de porc	≥56 °C	4 à 8 heures	2 à 4 cm
Rôti de porc	≥56 °C	10 à 12 heures	5 à 7 cm
Blanc de poulet	82 °C	2 à 6 heures	3 à 5 cm
Filets de poulet	64 °C	1 à 4 heures	3 à 5 cm
Ailes de poulet avec os	82 °C	2 à 6 heures	3 à 5 cm
Ailes de poulet sans os	64 °C	1 à 4 heures	3 à 5 cm
Cuisses de poulet	82 °C	2 à 6 heures	5 à 7 cm
Magret de canard	64 °C	3 à 8 heures	3 à 5 cm
Poisson maigre	≥47 °C	1 à 2 heures	3 à 5 cm
Poisson gras	≥47 °C	1 à 2 heures	3 à 5 cm
Crevettes	60 °C	1 heure	2 à 4 cm
Queues de homard	60 °C	1 heure	4 à 6 cm
Coquilles Saint-Jacques	60 °C	1 heure	2 à 4 cm
Légumes racines	≥83 °C	1 à 2 heures	1 à 5 cm
Légumes tendres	≥83 °C	1 à 2 heures	1 à 5 cm

Le temps de cuisson dépend de la grosseur et de la texture de l'aliment. Les durées fournies sont de nature indicative. Tester les différents temps et températures de cuisson jusqu'à atteindre le résultat désiré. Les mesures fournies indiquent la grosseur des aliments après leur mise sous vide. Si les aliments sont plus fins, diminuer le temps de cuisson.

Pour obtenir la cuisson de votre choix, nous vous conseillons les températures suivantes :

Bœuf, agneau et porc	Saignant : 40 °C Saignant/à point : 56 °C À point : 60 °C À point/bien cuit : 65 °C Bien cuit : 70 °C
Volaille	Avec des os : 82 °C Sans os : 64 °C
Poisson et fruits de mer	Saignant : 47 °C À point : 56 °C Bien cuit : 60 °C
Légumes	83-87 °C

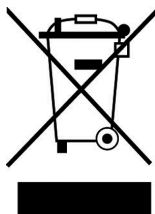
ASTUCES POUR LA CUISSON

- Veiller à ne pas trop remplir la cuve de cuisson. Le niveau de l'eau doit se situer entre les indications MIN et MAX. Les aliments doivent totalement être recouverts d'eau,
- Pour que la viande reste tendre et pour réduire le temps de cuisson, vous pouvez la couper en petits morceaux. Pour que la cuisson des aliments soit égale, nous vous conseillons de les couper de la même taille.
- Lors de la cuisson, l'eau se condense. Il se peut donc qu'il soit impossible de voir l'intérieur de l'appareil à travers le couvercle en verre. Retirer ce dernier avec précaution pour que l'eau condensée retombe dans la cuve. Ouvrir l'appareil le moins souvent possible pendant la cuisson pour éviter que la chaleur ne s'échappe.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
- Laisser l'appareil refroidir complètement avant de le démonter.
- Le couvercle et la cuve de cuisson peuvent être lavés au lave-vaisselle. Placer le couvercle dans le compartiment supérieur du lave-vaisselle. Faire tremper la cuve préalablement dans de l'eau chaude pour ôter les restes de nourriture.
- Bien essuyer le couvercle et la cuve avant de les remettre à leur place.
- Nettoyer la partie extérieure avec un chiffon humide puis essuyer.
- Ne pas utiliser de nettoyants agressifs ou d'abrasifs.
- La base de l'appareil contient des éléments électriques. Ne jamais la submerger dans de l'eau ou d'autres liquides.

CONSEILS POUR LE RECYCLAGE



Le pictogramme ci-contre apposé sur le produit signifie que la directive européenne 2012/19/UE s'applique (poubelle à roues barrée d'une croix). Ces produits ne peuvent être jetés dans les poubelles domestiques courantes. Renseignez-vous concernant les règles appliquées pour la collecte d'appareils électriques et électroniques. Conformez-vous aux réglementations locales et ne jetez pas vos anciens produits avec les ordures ménagères. Le respect des règles de recyclage des vieux produits aide à la protection de l'environnement et de la santé de votre entourage contre les conséquences négatives possibles. Le recyclage des matériaux aide à réduire l'utilisation des matières premières.

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni tecnici. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente, per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto.



INDICE

Istruzioni per la sicurezza 36
 Descrizione del prodotto 37
 Messa in funzione e utilizzo 38
 Tempi di cottura e temperature consigliate 40
 Consigli pratici 41
 Pulizia e manutenzione 42
 Smaltimento 42

DATI TECNICI

Numero dell'articolo	10028297, 10028298
Alimentazione	230 V ~ 50 Hz
Potenza	550 W

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Produttore:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.



Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:

2014/30/UE (EMC)
 2014/35/UE (LVD)
 2011/65/UE (RoHS)

ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

- Questo dispositivo può essere utilizzato solo da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza o conoscenza, solo se sono sorvegliati o se hanno ricevuto istruzioni sull'uso del dispositivo da parte di persone responsabili della loro sicurezza. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini privi di una supervisione.
- Tenere il dispositivo sotto controllo durante l'uso. Non perdere di vista qualsiasi bambino che sia vicino l'apparecchio quando è in uso. L'apparecchio non è un giocattolo.
- L'uso inappropriato del dispositivo può causare lesioni personali e danneggiare il dispositivo.
- Utilizzare il dispositivo solo per lo scopo per il quale è stato realizzato. Il produttore è esente da qualsiasi responsabilità in merito a ferite o danni derivanti da un uso o manipolazione inappropriati (vedere anche i Termini di Garanzia).
- Solo per uso domestico. Vietato l'uso esterno o commerciale.
- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e di trasporto dall'interno e dall'esterno dell'apparecchio.
- Verificare che il dispositivo non abbia danni visibili e che nessuna delle componenti sia andata persa.
- Non usare con cavi diversi da quelli forniti.
- Controllare se non sia possibile tirare o scorrere il cavo o un cavo di prolunga.
- L'apparecchio non deve essere usato insieme a un interruttore automatico o ad un telecomando separato.
- Spegner l'apparecchio e staccare la spina dalla presa elettrica prima di pulirlo, o quando l'apparecchio non è in uso.
- Evitare di tirare il cavo quando si rimuove la spina dalla presa elettrica.
- Tenere il cavo e l'apparecchio lontano da fonti di calore, oggetti caldi e fiamme.
- Assicurarsi che il cavo sia esteso totalmente in tutta la sua lunghezza.
- Il cavo non deve essere aggrovigliato o avvolgere l'apparecchio.
- Controllare regolarmente che né il cavo né la spina siano danneggiati e non usare il dispositivo se vi sono danni di qualsiasi natura, se è caduto sul pavimento o in acqua o danneggiato in qualsiasi altro modo.
- Se l'apparecchio, il cavo o la spina sono stati danneggiati, l'apparecchio deve essere controllato e se necessario riparato da un tecnico specializzato.
- Collegare solo a 230 V, 50 Hz. La garanzia non è valida se l'apparecchio è collegato ad un voltaggio scorretto.
- Riparazioni o modifiche non autorizzate invalidano la garanzia.
- Porre solo cibo nell'apparecchio. Non cucinare cibo.



ATTENZIONE

Rischio di ustioni! Alcune componenti di questo prodotto possono surriscaldarsi e causare ustioni. Prestare particolare attenzione in presenza di bambini e persone particolarmente vulnerabili.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1	Coperchio di vetro	4	Temperatura/Timer
2	Contenitore interno estraibile	5	Start/Interruzione
3	Menu	6	Accensione/Spegnimento

MESSA IN FUNZIONE E UTILIZZO

Posizionare il dispositivo su una superficie piana. Inserire la spina nella presa e tenere premuto per 3 secondi il tasto di accensione finché non si accendono il display e la spia luminosa.

Istruzioni per la cottura sottovuoto

Per poter cuocere sottovuoto, gli alimenti devono essere prima messi sottovuoto singolarmente in sacchetti appositi.

Temperatura di cottura

La temperatura di cottura del dispositivo è compresa tra i 40 °C e i 90 °C ed è regolabile con intervalli di 1 °C. Ogni alimento deve essere cotto a temperature diverse. Le temperature di cottura consigliate sono contenute nella tabella al paragrafo successivo.

Tempo di cottura

Il tempo di cottura dipende più dalla consistenza degli alimenti che dal loro peso. Il tempo di cottura preimpostato è di 1 ora ed è possibile regolarlo da 1 a 24 ore. I tempi di cottura consigliati sono contenuti nella tabella al paragrafo successivo.

Alimenti idonei alla cottura sottovuoto

La carne è particolarmente adatta alla cottura sottovuoto, poiché diventa molto tenera e il sapore non viene alterato. Di seguito una lista di alimenti adatti alla cottura sottovuoto:

- Carne rossa, come agnello, manzo o maiale.
- Pollame, come tacchino, anatra, pollo.
- Tuberi come patate, carote, pastinaca e rapa.
- Frutta a consistenza dura come mele o pere.
- Verdura tenera come piselli, asparagi, broccoli, cavolfiori, melanzane o cipolle.
- Frutta a consistenza tenera come mango, pesche, albicocche, prugne, pesca noce, fragole.

Mettere gli alimenti sottovuoto

Prima di mettere gli alimenti sottovuoto, è possibile aggiungere nel sacchetto apposito la marinata o le spezie, il burro o l'olio. Utilizzare una macchina per sottovuoto per eliminare l'aria dal sacchetto. Gli alimenti sottovuoto conservano il gusto naturale e nel contempo la marinata e le spezie vengono assorbiti rapidamente esaltando il sapore dei cibi. Dopo la cottura è possibile rosolare leggermente gli alimenti per migliorarne ulteriormente il gusto.

Utilizzo della macchina per cottura sottovuoto

- Riempire il contenitore interno con acqua e chiudere il coperchio. Premere ripetutamente il tasto MENU e selezionare "Sous VIDE". La spia luminosa indica il programma selezionato.
- Utilizzare le freccette per regolare la temperatura desiderata. Per impostare il tempo di cottura premere il tasto TIME. Premendo ripetutamente il tasto è possibile aumentare di 10 minuti il tempo di cottura. Dopo aver impostato il tempo e la temperatura, premere START per iniziare il processo di pre-riscaldamento.
- Mentre il dispositivo si riscalda, la spia luminosa rossa lampeggia. Raggiunta la temperatura impostata, il dispositivo emette un segnale acustico, la spia smette di lampeggiare e inizia il processo di cottura. Aprire il coperchio e inserire nel contenitore interno i sacchetti sottovuoto con l'aiuto di un paio di pinze. Assicurarsi che i sacchetti siano completamente immersi nell'acqua, ma che non superino l'indicazione MAX.
- Premere il tasto START per iniziare il processo di cottura. Non appena il tempo è scaduto, il dispositivo emette tre segnali acustici e si spegne automaticamente.

TEMPI DI COTTURA E TEMPERATURE CONSIGLIATE

Alimento	Temperatura di cottura	Tempo di cottura	Spessore
Filetto di manzo, cotoletta	≥49 °C	1-6 ore	1-2 cm
Bistecca di manzo	≥49 °C	2-8 ore	4-5 cm
Agnello	≥49 °C	8-24 ore	4-6 cm
Pancetta	82 °C	10-12 ore	3-6 cm
Costine di maiale	59 °C	10-12 ore	2-3 cm
Cotoletta di maiale	≥56 °C	4-8 ore	2-4 cm
Arrosto di maiale	≥56 °C	10-12 ore	5-7 cm
Petto di pollo	82 °C	2-6 ore	3-5 cm
Filetto di petto di pollo	64 °C	1-4 ore	3-5 cm
Ali di pollo con ossa	82 °C	2-6 ore	3-5 cm
Ali di pollo senza ossa	64 °C	1-4 ore	3-5 cm
Coscia di pollo	82 °C	2-6 ore	5-7 cm
Petto d'anatra	64 °C	3-8 ore	3-5 cm
Pesce magro	≥47 °C	1-2 ore	3-5 cm
Pesce grasso	≥47 °C	1-2 ore	3-5 cm
Gamberetti	60 °C	1 ora	2-4 cm
Coda dell'astice	60 °C	1 ora	4-6 cm
Molluschi	60 °C	1 ora	2-4 cm
Ortaggi a radice	≥83 °C	1-2 ore	1-5 cm
Verdura tenera	≥83 °C	1-2 ore	1-5 cm

Il tempo di cottura dipende dallo spessore e dalla consistenza dell'alimento, i tempi riportati nella tabella sono indicativi. Si consiglia pertanto di provare tempi e temperature differenti fino al raggiungimento del risultato desiderato. Lo spessore indicato si riferisce all'alimento sottovuoto. Alimenti meno spessi necessitano solitamente di tempi di cottura minori.

**Temperature di cottura consigliati
per diversi tipi di cottura:**

Manzo, agnello e maiale	al sangue: 40 °C poco cotto: 56 °C cottura media: 60 °C al punto giusto: 65 °C ben cotto: 70 °C
Pollame	con ossa: 82 °C senza ossa: 64 °C
Pesce e frutti di mare	poco cotti: 47 °C cottura media: 56 °C al punto giusto: 60 °C
Verdure	83-87 °C

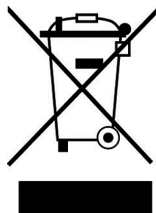
CONSIGLI PRATICI

- Prestare attenzione a non riempire troppo il contenitore interno . Il livello dell'acqua deve essere sempre tra il segno MIN e MAX. Gli alimenti devono essere completamente coperti d'acqua.
- Tagliare la carne a pezzetti in modo che questa diventi più tenera e il tempo di cottura sia più breve. Si consiglia di tagliare gli alimenti con lo stesso spessore per una cottura omogenea.
- Durante la cottura si forma la condensa e può succedere che il vetro si appanni. Alzare il coperchio con cautela, in modo che la condensa finisca nel contenitore interno. Infine, durante la cottura cercare di sollevare il coperchio il meno possibile per evitare dispersioni di calore.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di pulire il dispositivo, staccare la spina dalla presa.
- Lasciare raffreddare il dispositivo prima di pulirlo.
- Il coperchio e il contenitore interno possono essere lavati in lavastoviglie. Mettere il coperchio nello scomparto superiore della lavastoviglie. Lavare il contenitore interno prima nell'acqua calda, in modo da scrostare più facilmente i residui di cibo.
- Asciugare con cura tutti i componenti prima di assemblarli nuovamente.
- Lavare la parte esterna con un panno umido e asciugarla con cura.
- Non utilizzare per la pulizia detergenti aggressivi o abrasivi.
- Non immergere mai la base del dispositivo in acqua o in altri liquidi poiché contiene parti elettriche.

SMALTIMENTO



Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il cassonetto dei rifiuti mobile sbarrato), si applica la direttiva europea 2012/19/UE. Questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali. Informarsi sulle disposizioni vigenti in merito alla raccolta separata di dispositivi elettrici ed elettronici. Non smaltire i vecchi dispositivi con i rifiuti domestici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi, si proteggono il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclo di materiali aiuta a ridurre il consumo di materie prime.

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK