

ONE CONCEPT

Sous-vide-Garer



10028903 10028904

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Anschluss- und Anwendungshinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen technischen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Sicherheitshinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

Inhalt

Technische Daten2
Sicherheitshinweise3
Gerät4
Bedienung5
Reinigung und Aufbewahrung8
Hinweise zur Entsorgung8
Konformitätserklärung8

Technische Daten

Artikelnummer	10028903 10028904
Stromversorgung	220-240 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme	300 W
Fassungsvermögen	5 Liter
Temperaturbereich	40-99 °C

Sicherheitshinweise

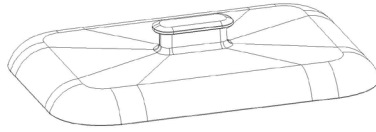


Warnung: Gefahr eines Brandes oder Stromschlags

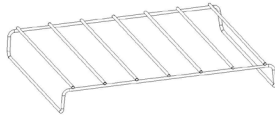
Lesen Sie die folgenden Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

- Lesen Sie die Hinweise vollständig durch. Bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit, um sich gegen Stromschläge zu schützen.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Ziehen nach dem Gebrauch den Netzstecker.
- Das Gerät sollte nicht verwendet werden, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sind.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wurde, kann zu Personen- oder Sachschäden führen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haus bestimmt.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über eine Tischkante hängen oder heiße Flächen berühren.
- Stellen Sie das Gerät nicht neben einem Gasbrenner, einem elektrischen Heizgerät oder einem heißen Ofen auf.
- Dieses Gerät darf nur in der bestimmungsgemäßen Weise gebraucht werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Topf leer ist.
- Stellen Sie den heißen Topf nicht auf hitzeempfindliche Oberflächen. Lassen Sie den Topf und den Deckel vollständig abkühlen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen, wenn das Gerät in Betrieb ist. Falls nötig, benutzen Sie den dafür vorgesehenen Griff oder Backhandschuhe.
- Das Gerät darf nicht ohne Topf verwendet werden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Deckel, oder wenn der Topf beschädigt ist.
- Dieses Gerät muss auf eine flache, hitzebeständige Oberfläche gestellt werden.
- Bewahren Sie das Gerät vor Erschütterungen oder Herunterfallen.
- Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung von Personen (einschließlich Kindern) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnissen bestimmt, außer sie wurden in die Verwendung des Gerätes von einer Person eingewiesen, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, so dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, wenn Sie in die sichere Bedienung des Gerätes eingewiesen wurden. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre alt und wurden eingewiesen.
- Die Heizelemente speichern auch nach der Benutzung noch Hitze.
- Überzeugen Sie sich davon, dass die Netzspannung mit der Nennspannung auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Die Oberfläche des Innentopfes hat eine Antihafbeschichtung. Verwenden Sie keine Metallöffel, sondern solche aus Holz oder Kunststoff, damit die Antihafbeschichtung nicht zerkratzt wird.

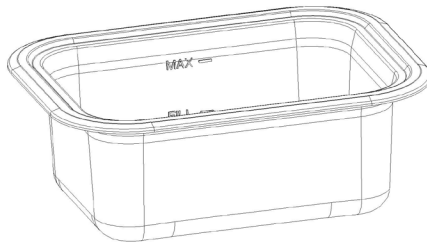
Gerät



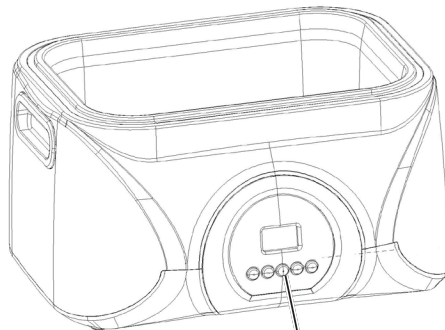
Deckel



Rost



Innentopf



Basis

Bedienfeld

Bedienung

1. Vor dem Kochen mit dem Vakuumverfahren müssen Sie die Speisen in einen vakuumversiegelten Beutel geben.
2. Geben Sie den Beutel mit den Speisen oder der Suppe in den Garer und setzen Sie den durchsichtigen Deckel auf.
3. Schließen Sie das Gerät ans Stromnetz an. Ein Piepen ertönt. Das blaue Display erleuchtet und geht in den Standby-Modus.
- 4. Timer stellen:**
Drücken Sie „SET TIMER“ und begeben Sie sich in den Einstellmodus. Drücken Sie anschließend die Taste „+“. Sie können eine Zeit zwischen 00:00 und 24:00 stellen. Die Zeiteinstellung geht in 30-Minuten-Schritten voran, wenn Sie die Taste „+“ drücken. Nach der Einstellung der Zeit blinkt die Anzeige für 3 Sekunden. Damit ist die Einstellung bestätigt.
- 5. Temperatur stellen:**
Drücken Sie die Taste „SET TEMP“ und gehen Sie in den Zeiteinstellungsmodus. Drücken Sie anschließend „+“. Sie können eine Temperatur von 49-99 °C wählen. Durch Drücken der Taste „+“ erhöht sich die Temperatureinstellung um 1 Grad. Nach der Einstellung der Temperatur blinkt das Display 3 Sekunden lang. Damit ist die Einstellung bestätigt.
- 6. Start/Stop**
Nachdem die Zeit und die Temperatur eingestellt wurden, drücken Sie die Taste „START/STOP“, um den Garer in Funktion zu setzen. Das Display wird orange und startet einen Countdown. Wenn Sie den Garer anhalten wollen, drücken Sie „START/STOP“. Das Gerät geht dann in den Standby-Modus. Nach 1 Minute geht das Display aus.
7. Die Temperatur und die Zeit können während des Betriebes jederzeit verändert werden.

Zubereitungszeiten

Fleischart	Dicke	Temperatur	Mindestzeit	Max. Zeit
Rind				
Lende / Filet T-Bone / Rib Eye	2,5cm 5 cm	Niedrige Stufe -49°C Dritte Stufe -57°C Mittlere Stufe -60°C Gut durch -66°C	1 Std. 2 Std.	8 Std. 8 Std.
Flanke/ Brust	2,5 cm	55° C oder mehr	4 Std.	24 Std.

Wild				
Wildrind	2,5 cm	Dritte Stufe 55°C Mittlere Stufe -60°C	6-8 Std.	24 Std.
Reh	2,5 cm	Dritte Stufe -55°C Medium-level -60°C	6-8 Std.	24 Std.
Schaf				
Lammkotelett	2,5 cm	Dritte Stufe -56°C Mittlere Stufe -60°C	2 Std.	4 Std.
Lammkeule	7,5 cm	57°C	10 Std.	48 Std.
Schwein				
Scheinekotelett	2,5 cm	Dritte Stufe -56°C Medium-level -60°C	2 Std. 4 Std.	6 Std. 8 Std.
vom Grill	7,5 cm	80 °C	18 Std.	24 Std.
Zarte Rippchen		74 °C	6 Std.	12 Std.
Rippe	7,5 cm	74 °C	12 Std.	30 Std.
Geflügel				
Hähnchenbrust	4 cm	64 °C	2 Std.	6 Std.
Hähnchenkeule		80 °C	2 Std.	6 Std.
Putenkeule		80 °C	8 Std.	10 Std.
Entenbrust	2,5 cm	57 °C	3 Std.	8 Std.
Entenkeule		80 °C	8 Std.	10 Std.
Franz. Entenkeule		80 °C	8 Std.	18 Std.
Fisch und Meeresfrüchte				
Fisch (fettarm)	2,5 cm	Je nach erforderlicher Temperatur	30-45 Min.	Nach langem Kochen Entstehung einer zarten Maserung
Fisch (fett)	2,5 cm	Je nach erforderlicher Temperatur	40-60 Min.	Nach langem Kochen Entstehung einer zarten Maserung

Hummer	5 cm	60° C	45-60 Min.	Nach langem Kochen Entstehung einer zarten Maserung
Jakobsmuscheln	2,5 cm	60°C	40-60 Min.	Nach langem Kochen Entstehung einer zarten Maserung
Garnelen	groß	60°C	30 Min.	Nach langem Kochen Entstehung einer zarten Maserung
Gemüse				
Wurzeln	≤5 cm	84 °C	1 Std.	4 Std.
Zartes Gemüse	5 cm	84 °C	45 Min.	90 Min.
Obst				
Nüsse	≤5 cm	84 °C	45 Min.	2 Std.
Weiche Früchte	≤5 cm	84 °C	30 Min.	1 Std
Eier				
Lang gekochte Eier mit Schale	1-12 Stück	64 °C	45 Min.	90 Min.
Kurz gekochte Eier mit Schale	1-12 Stück	75 °C	15 Min.	20 Min.
Hart gekochte Eier in Schale	2-12 Stück	71 °C	45 Min.	90 Min.

Reinigung und Aufbewahrung

- Falls der Innentopf schmutzig ist, kochen Sie darin Wasser mit Essig.
- Verwenden Sie einen weichen Schwamm und keine harten Gegenstände wie Stahlwollschwämme, um eine Beschädigung der Antihafbeschichtung zu vermeiden.

Hinweis: Verwenden Sie zum Reinigen keine Flüssigkeiten, die Metall angreifen.

- Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht verwenden, reinigen Sie es und packen Sie es wieder in den Karton. Bewahren Sie es an einem trockenen und belüfteten Ort auf.
- Falls das Gerät nicht mehr funktioniert, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Hinweise zur Entsorgung



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2002/96/EG. 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.

Konformitätserklärung



**Hersteller: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16,
10179 Berlin, Deutschland**

Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:

2004/108/EG (EMV)

2006/95/EG (LVD)

2011/65/EU (RoHS)

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints on installation and use to avoid technical damages. Any failure caused by ignoring the mentioned items and cautions mentioned in the operation and installation instructions are not covered by our warranty and any liability.

Contents

Technical Data	9
Security Instructions	10
Overview	11
Operation	12
Cleaning and Storage.	15
Disposal Considerations	15
Declaration of Conformity.	15

Technical Data

Item number	10028903 10028904
Voltage and frequency rating	220-240 V, 50 Hz
Power consumption	300 W
Capacity	5 litres
Temperature range	40-99 °C

Security Instructions

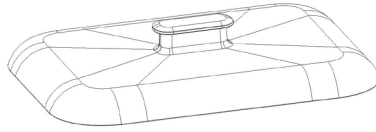


Warning: Danger of fire and electrical shock

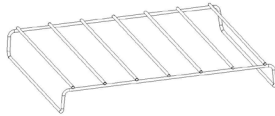
Read the following security instructions carefully.

- Read all instructions, and Keep this manual carefully for future reference
- To protect against electrical shock do not immerse plug and power cord in water or other liquid. The appliance must not be immersed.
- Keep the appliance out of reach of children.
- Unplug the appliance after use.
- The appliance should not be used if the power cord or plug is damaged, the device is not working, or if it has any damage.
- The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause injury or damage.
- Do not use the appliance outdoors. The appliance is for household use only.
- Do not let cord hang over edge of table or touch hot surfaces
- Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven
- This device can only be used as intended.
- Never use the appliance when the pot is empty.
- Do not place the heated pot on any surface affected by heat, let the pot and lid completely cool before washing
- When the device is working do not touch any hot surface, if necessary please do it with the specified handle or the gloves.
- The appliance should not be used without pot.
- Do not do any operation without cover or when the pot is broken.
- The appliance must be placed on a flat stable heat-resistant surface.
- Keep the cover and pot from vibration or falling from a height.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure they do not to play with the appliance.
- 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.
- The heating element surface is subject to residual heat after use.
- Please confirm that power voltage is consistent with that on nameplate.
- Please put low temperature cooking pot on stable table rather than in damp or high temperature place. Keep it away from flammable and explosive objects to avoid fault or danger.
- The inner pot surface is painted with non-stick materials. Do not use metal spoon but wooden or plastic spoon so that the non-stick material will not be scratched or peeled off.

Overview



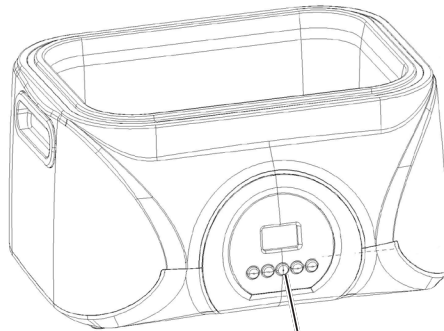
Top cover



Gridiron



Inner pot



Body

Control pannel

Operation

1. Before cooking you have to place the food into vacuum sealed pouches.
2. Put the food and soup into the cooker and put on the transparent top cover.
3. Connect power and a "beep" will be heard. And LCD is blue and enters into the standby status.
4. Set time
Press "SET TIMER" key once and enter into the time adjustment mode; then press "+, -" key, it is available to adjust among 00: 00 - 24: 00. The time increases or decreases by 30 minutes once "+, -" key is pressed; after the time adjustment is completed, it will be flashing for 3 seconds and then be confirmed automatically.
5. **Set temperature:**
Press "SET TIMP" key once and enter into the temperature adjustment mode; then press "+, -" key, it is available to adjust among 49-99 °C. The temperature increases or decreases by 1 degree once "+, -" key is pressed; after the temperature adjustment is completed, it will be flashing for 3 seconds and then be confirmed automatically.
6. **Start/Stop**
After the time and temperature are set well, press "START/STOP" key and start to work; at this time, the LCD will change to orange and counting down of time begins. If it is needed to stop working, press "START/STOP" key and the pot will enter standby status. After 1 min, the LCD will change to black.
7. During the heating process, the temperature and time can be adjusted at any time.

Preparation Times

Meat	Thick-ness	Temperature Setting	min Time	Max. Time
Beef				
Sirloin / Fillet / T bone / Rib-Eye	2.5cm 5 cm	One-level -49°C Three-level -57°C Medium-level -60°C Well done-66°C	1 h 2 h	8h 8h
Flank/ brisket	2,5 cm	55° C oder mehr	4 h	24 h
Game Meat				
Wild beef	2,5 cm	Three-level 55°C Medium-level -60°C	6-8 h	24 h

Venison	2,5 cm	Three-level -55°C Medium-level -60°C	6-8 h	24 h
Mutton				
Lamb chop	2,5 cm	Three-level-56°C Medium-level -60°C	2 Std	4 h
Lamb leg	7,5 cm	57°C	10 h	48 h
Pork				
Pork chop	2,5 cm	Three-level -56°C Medium-level -60°C	2 h 4 h	6 h 8 h
Grilled pork	7,5 cm	80 °C	18 h	24 h
Tender pork ribs		74 °C	6 h	12 h
Pork ribs	7,5 cm	74 °C	12 h	30 h
Poultry				
Chicken breast	4 cm	64 °C	2 h	6 h
Chicken leg		80 °C	2 h	6 h
Turkey leg		80 °C	8 h	10 h
Duck breast	2,5 cm	57 °C	3 h	8 h
Duck leg		80 °C	8 h	10 h
French Kungfu duck leg		80 °C	8 h	18 h
Fish and Seafood				
Fish with little fat	2,5 cm	According to the required temperature	30-45 min	It will generate a soft texture when boiling for a long time.
Fish with high fat	2,5 cm	According to the required temperature	40-60 min	It will generate a soft texture when boiling for a long time.
Lobster	5 cm	60° C	45-60 min	It will generate a soft texture when boiling for a long time.
Scallop	2,5 cm	60°C	40-60 min	It will generate a soft texture when boiling for a long time.

Shrimp	large size	60°C	30 min	It will generate a soft texture when boiling for a long time.
Vegetables				
Root vegetables	≤5 cm	84 °C	1 h	4 h
Tender vegetables	5 cm	84 °C	45 min	90 min
Fruits				
Nut fruits	≤5 cm	84 °C	45 min	2 h
Soft fruits	≤5 cm	84 °C	30 min	1 h
Egg				
Slowly boiled eggs in the shell	1-12 eggs	64 °C	45 min	90 min
Quickly boiled eggs in the shell	1-12 eggs	75 °C	15 min	20 min
Boiled eggs in the shell (hard)	2-12 eggs	71 °C	45 min	90 min

Cleaning and Storage

- If inner pot is dirty, boil water with vinegar in it for cleaning. Use soft sponge or cloth rather than hard objects like steel wire balls to avoid damage of non-stick materials.
Note: Do not use corrosive liquid for cleaning.
- Clean it and pack it into the packaging box for long time of no-use and place it in dry and ventilating place.
- When the product gets out of order, please contact our company or local distributors.

Disposal Considerations



According to the European waste regulation 2002/96/EC 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.

Declaration of Conformity



Producer: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany

This product is conform to the following European Directives:

2004/108/EC (EMC)
2006/95/EC (LVD)
2011/65/EU (RoHS)

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. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil

Sommaire

Données techniques	16
Consignes de sécurité	17
Aperçu de l'appareil	18
Utilisation	19
Entretien et stockage.	22
Information sur le recyclage	22
Déclaration de conformité	22

Données techniques

Numéro d'article	10028903 10028904
Alimentation électrique	220-240 V, 50 Hz
Puissance	300 W
Contenance	5 Liter
Plage de température	40-99 °C

Consignes de sécurité

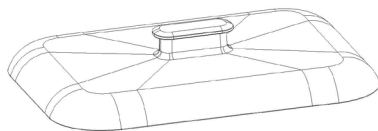


Avertissement : risques d'incendie ou d'électrocution

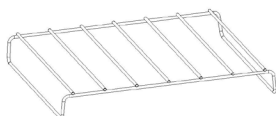
Lire attentivement les instructions suivantes

- Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi, et conservez-le pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Ne pas plonger l'appareil, la fiche ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide, pour éviter tout risque d'électrocution.
- Tenir l'appareil hors de la portée des enfants.
- Débrancher l'appareil après utilisation.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon ou la fiche d'alimentation sont endommagés.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer des dommages corporels ou matériels.
- Ne pas utiliser l'appareil en extérieur. L'appareil est uniquement destiné à une utilisation en intérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon sur le bord d'un plan de travail et le tenir à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne pas placer l'appareil à proximité d'un brûleur à gaz, d'un dispositif électrique de chauffage ou d'un four chaud.
- L'appareil doit uniquement être utilisé conformément à son usage prévu.
- Ne pas utiliser l'appareil si le bac est vide.
- Ne pas poser le bac chaud sur des surfaces sensibles à la chaleur. Laisser complètement refroidir le bac et le couvercle.
- Ne pas toucher de surfaces chaudes lorsque l'appareil est en marche. Si nécessaire, utiliser la poignée prévue à cet effet ou des maniques.
- Ne pas utiliser l'appareil sans couvercle.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sans couvercle ou si le bac est endommagé.
- Cet appareil doit être placé sur une surface plane et thermorésistante.
- Éviter de secouer ou de faire tomber l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
- Surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les enfants de plus de 8 ans ne peuvent utiliser l'appareil que s'ils ont été initiés à une utilisation sûre de l'appareil. Seuls les enfants de 8 ans ou plus peuvent nettoyer et entretenir l'appareil, à la condition d'y avoir été initiés.
- La surface de chauffe garde une chaleur résiduelle après utilisation.
- S'assurer que la tension de secteur correspond à la tension nominale de la plaque signalétique.
- Les parois internes du bac disposent d'un revêtement antiadhésif. Ne pas utiliser de cuiller en métal mais plutôt des cuillers en bois ou en plastique, afin de ne pas rayer le revêtement antiadhésif.

Aperçu de l'appareil



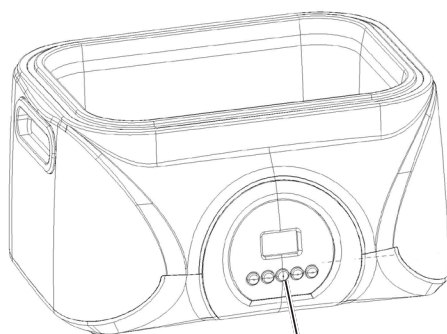
Couvercle



Grille



Bac



Réceptacle

Panneau de commande

Utilisation

1. Avant la cuisson, emballer la nourriture dans un sachet hermétique.
2. Introduire la nourriture dans l'appareil de cuisson sous vide et placer le couvercle transparent.
3. Connecter l'appareil au circuit électrique. Un bip sonore retentit. L'affichage bleu s'allume et se met en mode veille.
4. **Paramétrage du temps** : Appuyer sur la touche « SET TIMER » pour commencer le paramétrage. Puis appuyer sur la touche « + ». Il est possible de sélectionner un temps compris entre 00 : 00 et 24 : 00. Le paramétrage du temps s'effectue par paliers de 30 minutes en appuyant sur la touche « + ». Une fois que le temps est déterminé, l'affichage clignote pendant 3 secondes, après quoi le paramétrage est confirmé.
5. **Paramétrage de la température** : Appuyer sur la touche « SET TEMP » pour commencer le paramétrage. Puis appuyer sur la touche « + ». Il est possible de sélectionner une température comprise entre 49 et 99 °C. En appuyant sur la touche « + », la température paramétrée augmente de 1 degré. Une fois que la température est déterminée, l'affichage clignote pendant 3 secondes, après quoi le paramétrage est confirmé.
6. **Marche/arrêt**
Après le paramétrage du temps et de la température, appuyer sur la touche « START/STOP » pour mettre l'appareil de cuisson sous vide en marche. L'affichage devient orange et le compte à rebours démarre. Pour arrêter l'appareil, appuyer sur « START/STOP ». L'appareil se met alors en mode veille. Après 1 minute, l'appareil s'éteint.
7. La température et le temps peuvent être modifiés à tout moment pendant le fonctionnement de l'appareil.

Zubereitungszeiten

Type de viande	Épaisseur	Température	Temps min.	Temps max.
Bœuf				
Aloyau / filet	2,5cm	Bleu : 49 °C	1 h	8 h
Steak d'ailoyau / faux-filet	5 cm	Saignant : 57 °C À point : 60 °C Bien cuit : 66 °C	2 h	8 h
Bavette / poitrine	2,5 cm	55° C oder mehr	4 h	8 h
Gibier				
Buffle	2,5 cm	Saignant : 55 °C	6-8 h	24 h
Venaison	2,5 cm	A point : 60 °C	6-8 h	24 h

Mouton				
Côtelette d'agneau	2,5 cm	A point : 60 °C	2 h	4 h
Gigot d'agneau	7,5 cm	57°C	10 h	48 h
Porc				
Côtelette de porc	2,5 cm	Saignant : 56 °C A point : 60 °C	2 h 4 h	6 h
Porc grillé	7,5 cm	80 °C	18 h	8 h
Travers tendre de porc		74 °C	6 h	24 h
Travers de porc	7,5 cm	74 °C	4 h	12 h
Volaille				
Blanc de poulet	4 cm	64 °C	2 h	6 h
Cuisse de poulet		80 °C	2 h	6 h
Cuisse de dinde		80 °C	8 h	10 h
Blanc de canard	2,5 cm	57 °C	3 h	8 h
Cuisse de canard		80 °C	8 h	10 h
Cuisse de canard à la française		80 °C	8 h	18 h
Poisson et fruits de mer				
Poisson (allégé en ma-tières grasses)	2,5 cm	Selon les températures requises	30-45 Min.	Texture tendre après longue cuisson
Poisson (gras)	2,5 cm	Selon les températures requises	40-60 Min.	Texture tendre après longue cuisson
Homard	5 cm	60° C	45-60 Min.	Texture tendre après longue cuisson
Coquilles Saint-Jacques	2,5 cm	60°C	40-60 Min.	Texture tendre après longue cuisson

Crevettes	groß	60°C	30 Min.	Texture tendre après longue cuisson
Légumes				
Racines	≤5 cm	84 °C	1 Std.	4 Std.
Légumes tendres	5 cm	84 °C	45 Min.	90 Min.
Fruits				
Noix	≤5 cm	84 °C	45 Min.	2 Std.
Fruits tendres	≤5 cm	84 °C	30 Min.	1 Std
Œufs				
Œufs à la coque longue cuisson	1-12 œufs	64 °C	45 Min.	90 Min.
Œufs à la coque cuisson courte	1-12 œufs	75 °C	15 Min.	20 Min.
Œufs durs	2-12 œufs	71 °C	45 Min.	90 Min.

Entretien et stockage

- Si le bac est sale, y faire bouillir de l'eau avec du vinaigre.
- Utiliser une éponge souple et ne pas recourir à des objets durs comme des éponges métalliques afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif.
- Remarque : ne pas utiliser de liquide nettoyant qui abîme le métal.
- En cas d'inutilisation prolongée de l'appareil, le nettoyer et le remettre dans son carton d'origine. L'entreposer dans un endroit sec et ventilé.
- Si l'appareil ne fonctionne plus, contacter le service client.

Information sur le recyclage



Vous trouverez sur le produit l'image ci-contre (une poubelle sur roues, barée d'une croix), ce qui indique que le produit se trouve soumis à la directive européenne 2002/96/CE. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. Respectez-les et ne jetez pas les appareils usagés avec les ordures ménagères. La mise en rebut correcte du produit usagé permet de préserver l'environnement et la santé. Le recyclage des matériaux contribue à la préservation des ressources naturelles.

Déclaration de conformité



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

Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :

2004/108/CE (CEM)
2006/95/CE (LVD)
2011/65/UE (RoHS)

Gentile Cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il nostro dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di seguirle per evitare eventuali danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni derivati da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo.

Indice

Dati tecnici	23
Avvertenze di sicurezza.	24
Descrizione del prodotto	25
Utilizzo	26
Pulizia e manutenzione	29
Smaltimento	29
Dichiarazione di conformità	29

Dati tecnici

Numero articolo	10028903 10028904
Alimentazione	220-240 V, 50 Hz
Potenza	300 W
Capacità	5 litri
Temperatura impostabile	40-99 °C

Avvertenze di sicurezza

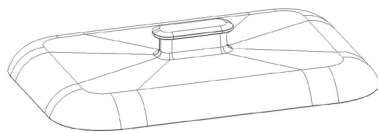


Attenzione: Pericolo d'incendio o di scosse elettriche

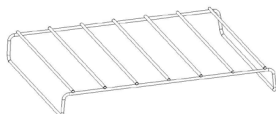
Leggere attentamente le seguenti avvertenze di sicurezza.

- Leggere attentamente tutte le avvertenze di sicurezza e conservare il manuale per consultazioni future.
- Non immergere il cavo di rete, la spina o il dispositivo stesso in acqua o in altri liquidi, per evitare scosse elettriche.
- Tenere il dispositivo fuori dalla portata dei bambini.
- Dopo l'utilizzo, staccare la presa dalla spina.
- Non utilizzare il dispositivo se la spina, il cavo di rete o il dispositivo stesso sono danneggiati.
- Utilizzare solo gli accessori consigliati dal produttore per evitare danni a cose e persone.
- Non utilizzare il dispositivo all'aperto. Il dispositivo è destinato ad un utilizzo domestico.
- Non far pendere il cavo di rete sullo spigolo di un tavolo o su superfici calde.
- Non collocare il dispositivo vicino ad un bruciatore a gas, ad una stufa elettrica o ad un forno acceso.
- Utilizzare il dispositivo solo nelle modalità descritte nel presente manuale.
- Non utilizzare il dispositivo senza la pentola.
- Non utilizzare il dispositivo senza il coperchio o se la pentola è danneggiata.
- Non esporre il dispositivo a urti e non farlo cadere.
- Il dispositivo non è destinato a persone con capacità fisiche o mentali ridotte o che non dispongono delle conoscenze necessarie, a meno che un supervisore ha prima illustrato loro le avvertenze di sicurezza e come utilizzare il dispositivo.
- Sorvegliare i bambini affinché non giochino con il dispositivo.
- I bambini di età pari o superiore agli 8 anni possono utilizzare il dispositivo solo se un supervisore ha prima illustrato loro le avvertenze di sicurezza e come utilizzare il dispositivo. La pulizia e la manutenzione possono essere eseguite da bambini di età superiore agli 8 anni solo se sorvegliati. Tenere il dispositivo e il cavo di rete fuori dalla portata dei bambini sotto gli 8 anni.
- Dopo l'utilizzo le resistenze elettriche diventano molto calde, prestare la massima attenzione.
- Collegare il dispositivo a prese la cui tensione è conforme a quella indicata.
- La pentola interna è antiaderente. Non utilizzare cucchiai in metallo, bensì solo cucchiai in legno o in plastica, per non rovinare il rivestimento antiaderente.

Descrizione del prodotto



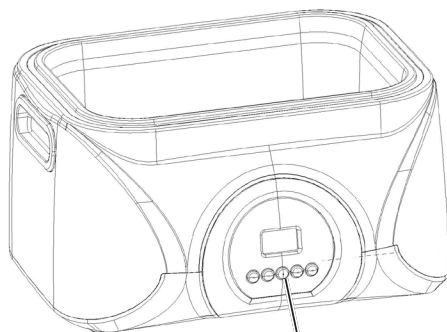
Coperchio



Griglia



Pentola in-
terna



Base

Pannello di con-
trollo

Utilizzo

1. Prima di cuocere gli alimenti, metterli in un sacchetto sottovuoto.
2. Introdurre poi gli alimenti nel dispositivo e mettere il coperchio trasparente.
3. Collegare il dispositivo alla corrente. Il dispositivo emette un segnale acustico, il display blu si accende e passa in modalità standby.
4. **Impostare il timer:**
Premere "SET TIMER" per passare in modalità impostazione del tempo. Il tempo impostabile è compreso tra le 00:00 e le 24:00. Premere il tasto "+,-" per aumentare o diminuire il tempo a intervalli di 30 minuti. Al termine dell'impostazione, la spia lampeggia per 3 secondi: l'impostazione è avvenuta con successo.
5. **Impostare la temperatura:**
Premere il tasto "SET TEMP" per passare in modalità impostazione della temperatura. La temperatura impostabile è compresa tra i 49 e i 99°C. Premere il tasto "+,-" per aumentare o diminuire la temperatura di 1 grado. Al termine dell'impostazione, il display lampeggia per 3 secondi: l'impostazione è avvenuta con successo.
6. **Start/Stop**
Dopo aver impostato il tempo e la temperatura, premere "START/STOP" per mettere in funzione il dispositivo. Il display diventa arancio e il timer si avvia. Per arrestare il dispositivo, premere "START/STOP": il dispositivo passa in modalità standby e dopo 1 minuto il display si spegne.
7. La temperatura e il tempo possono essere modificati in qualunque momento mentre il dispositivo è in funzione.

Tempi di preparazione

Tipo di carne	Spessore	Temperatura	Tempo minimo	Tempo massimo
Manzo				
Lombo/filetto/bistecca con l'osso/entrecote	2,5cm 5 cm	Livello basso 49°C Terzo livello 57°C Livello medio 60°C Ben cotto 66°C	1 ora 2 ore	8 ore 8 ore
Fianco/petto	2,5 cm	55°C (o di più)	4 ore	24 ore
Selvaggina				
Bovino	2,5 cm	Terzo livello 55°C Livello medio 60°C	6-8 ore	24 ore
Capriolo	2,5 cm	Terzo livello 55°C Livello medio 60°C	6-8 ore	24 ore
Agnello				

Costolette di agnello	2,5 cm	Terzo livello 56°C Livello medio 60°C	2 ore	4 ore
Cosciotto d'agnello	7,5 cm	57°C	10 ore	48 ore
Maiale				
Braciola di maiale	2,5 cm	Terzo livello 56°C Livello medio 60°C	2 ore 4 ore	6 ore 8 ore
Maiale alla griglia	7,5 cm	80°C	18 ore	24 ore
Costine		74 °C	6 ore	12 ore
Costole	7,5 cm	74 °C	12 ore	30 ore
Pollame				
Petto di pollo	4 cm	64 °C	2 ore	6 ore
Coscia di pollo		80 °C	2 ore	6 ore
Coscia di tacchino		80 °C	8 ore	10 ore
Petto di anatra		57 °C	3 ore	8 ore
Coscia di anatra		80 °C	8 ore	10 ore
Anatra in confit		80 °C	8 ore	18 ore
Pesce e frutti di mare				
Pesce (magro)	2,5 cm	A seconda della temperatura richiesta	30-45 minuti	Dopo una lunga cottura, la consistenza sarà morbida.
Pesce (grasso)	2,5 cm	A seconda della temperatura richiesta	40-60 minuti	Dopo una lunga cottura, la consistenza sarà morbida.
Astice	5 cm	60 °C	45-60 minuti	Dopo una lunga cottura, la consistenza sarà morbida.
Capasanta	2,5 cm	60 °C	45-60 minuti	Dopo una lunga cottura, la consistenza sarà morbida.
Gamberi	grandi	60°C	30 minuti	Dopo una lunga cottura, la consistenza sarà morbida.

Verdura				
Radici	≤5 cm	84 °C	1 ora	4 ore
Verdure tenere	5 cm	84 °C	45 minuti	90 minuti
Frutta				
Noci	≤5 cm	84 °C	45 minuti	2 ore
Frutta morbida	≤5 cm	84 °C	30 minuti	1 ora
Uova				
Uova bollite a lungo con guscio	1-12 pezzi	64 °C	45 minuti	90 minuti
Uova bollite per poco tempo con guscio	1-12 pezzi	75 °C	15 minuti	20 minuti
Uova sode con guscio	2-12 pezzi	71 °C	45 minuti	90 minuti

Pulizia e manutenzione

- Per pulire la pentola interna, far bollire al suo interno acqua e aceto.
- Utilizzare una spugnetta morbida. Non utilizzare pagliette in acciaio per non danneggiare il rivestimento antiaderente.

Nota: non utilizzare liquidi corrosivi.

- In caso di inutilizzo prolungato, lavare il dispositivo e conservarlo nella confezione originale in un luogo fresco e asciutto.
- Se il dispositivo non funziona, contattare il servizio clienti.

Smaltimento



Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il cassonetto dei rifiuti mobile sbarrato), si applica la direttiva europea 2002/96/CE. 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.

Dichiarazione di conformità



Produttore: CHAL-TEC GmbH; Wallstraße 16; 10179 Berlino, Germania

Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:

2004/108/CE (EMC)

2006/95/CE (LVD)

2011/65/UE (RoHS)

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.

Índice

Datos técnicos	30
Indicaciones de seguridad	31
Gerät	32
Uso	33
Limpieza y conservación	36
Indicaciones para la retirada del aparato.	36
Declaración de conformidad.	36

Datos técnicos

Número de artículo	10028903 10028904
Suministro eléctrico	220-240 V, 50 Hz
Consumo	300 W
Capacidad	5 litros
Rango de temperatura	40-99 °C

Indicaciones de seguridad

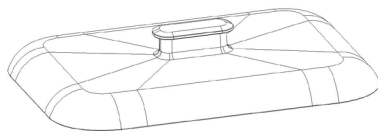


Advertencia: riesgo de incendio o de descarga eléctrica

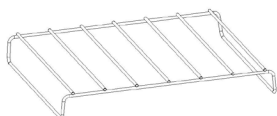
Lea atentamente estas indicaciones.

- Lea atentamente estas indicaciones y conserve este manual para consultas posteriores.
- Nunca sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido para evitar que se produzca una descarga eléctrica.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- Desenchufe el aparato después de su uso.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados.
- Utilice exclusivamente accesorios recomendados por el fabricante.
- No utilice este aparato al aire libre. El aparato es apto solamente para uso doméstico.
- No deje que el cable de alimentación quede colgando de la superficie en donde ha colocado el aparato ni entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque el aparato cerca de una cocina de gas, quemador eléctrico u horno.
- Utilice este aparato solamente tal y como especifican las instrucciones de uso.
- No utilice el aparato sin alimentos en su interior.
- No coloque la olla caliente en superficies sensibles al calor. Deje que la olla y la tapa se enfríen completamente.
- No toque las superficies calientes con el aparato en funcionamiento. Si fuera necesario, agarre la olla por las asas provistas o utilice guantes de cocina.
- No utilice el aparato sin la olla interior.
- No utilice el aparato sin tapa o si este está dañado.
- Coloque el aparato en una superficie plana y resistente al calor.
- No exponga el aparato a movimientos demasiado bruscos ni caídas.
- Los niños y las personas con discapacidades físicas, psíquicas o sensoriales o carentes de la experiencia y conocimiento necesarios no podrán utilizar el aparato salvo que estén bajo supervisión o hayan sido previamente instruidas sobre su utilización y las indicaciones de seguridad y se hayan familiarizado con sus funciones.
- Los niños deberán estar vigilados para evitar que juegen con el aparato.
- Los niños mayores de 8 años podrán utilizar el aparato si han sido instruidos para ello. También podrán realizar labores de limpieza y mantenimiento si han recibido las instrucciones necesarias.
- Los elementos calientes de la olla mantendrán el calor incluso después de haberla apagado.
- Asegúrese de que la tensión de la toma de corriente a donde conecta el aparato coincide con la especificada en la placa técnica de este.
- La superficie de la olla interior cuenta con superficie antiadherente. No utilice cucharas de metal, sino de madera o plástico, para no dañar el recubrimiento antiadherente.

Aparato



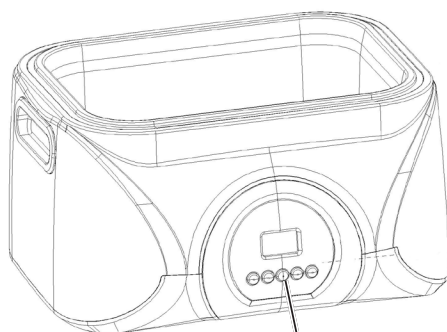
Tapa



Parrilla



Olla interior



Base

Panel de control

Uso

1. Antes de cocinar, deberá colocar los alimentos dentro de una bolsa al vacío.
2. A continuación, coloque la bolsa y el caldo o el agua en la olla y encaje la tapa.
3. Enchufe el aparato. Escuchará un pitido de confirmación y el display azul se iluminará pasando al modo standby.
4. **Ajustar el temporizador:**
Pulse "SET TIMER" para acceder al modo de configuración. Pulse el botón "+" para ajustar la hora entre 00:00 y 24:00. Podrá configurar la hora en intervalos de 30 minutos pulsando el botón "+". Tras haber realizado los ajustes, el display parpadea durante tres segundos para confirmar los cambios.
5. **Ajustar la temperatura:**
Pulse el botón "SET TEMP" para acceder al modo de configuración de tiempo. Pulse "+" para seleccionar una temperatura entre 49-99 °C. Al pulsar el botón "+" aumentará la temperatura en 1 grado. Tras el ajuste de temperatura el display parpadeará durante tres segundos para confirmar los cambios.
6. **Start/Stop**
Cuando haya ajustado la temperatura, pulse el botón "START/STOP" para poner en marcha la olla. El display tomará un color naranja y comenzará una cuenta atrás. Si quiere detener la olla, pulse "START/STOP" de nuevo. El aparato activará entonces el modo standby. Transcurrido un minuto, el display se apaga.
7. Tanto la temperatura como el tiempo pueden modificarse en cualquier momento durante el funcionamiento de la olla.

Tiempos de cocción

Tipo de carne	Grosor	Temperatura	Tiempo mín.	Tiempo máx.
Ternera				
Lomo /filete chuletón / entrecot	2,5 cm 5 cm	Nivel inferior 49 °C Tercer nivel 57 °C Nivel Medio 60 °C Muy hecho 66 °C	1 hora 2 horas	8 horas 8 horas
Vacío/Costilla	2,5 cm	55 °C o más	4 horas	24 horas
Caza				
Vaca salvaje	2,5 cm	Tercer nivel 55 °C Nivel medio 60 °C	6-8 horas	24 horas
Corzo	2,5 cm	Tercer nivel 55 °C Nivel medio 60 °C	6-8 horas	24 horas
Cordero				

Chuleta de cordero	2,5 cm	Tercer nivel 56 °C Nivel medio 60 °C	2 horas	4 horas
Pierna de cordero	7,5 cm	57 °C	10 horas	48 horas
Cerdo				
Chuleta de cerdo	2,5 cm	Tercer nivel 56 °C	2 Std. 4 Std.	6 Std. 8 Std.
Nivel medio 60 °C	2 horas 4 horas	6 horas 8 horas	18 Std.	24 Std.
Cerdo asado	7,5 cm	80 °C	18 horas	24 horas
Costilla tierna		74 °C	6 horas	12 horas
Ave				
Pechuga de pollo	4 cm	64 °C	2 horas	6 horas
Muslo de pollo		80 °C	2 horas	6 horas
Muslo de pavo		80 °C	8 horas	10 horas
Pechuga de pato	2,5 cm	57 °C	3 horas	8 horas
Muslo de pato		80 °C	8 horas	10 horas
Muslo de pato al estilo francés		80 °C	8 horas	18 horas
Pescado y marisco				
Pescado magro	2,5 cm	Según temperatura requerida	30-45 minutos	Una cocción más larga provocará una textura tierna.
Pescado no magro	2,5 cm	Según temperatura requerida	40-60 minutos	Una cocción más larga provocará una textura tierna.
Langosta	5 cm	60 °C	45-60 minutos	Una cocción más larga provocará una textura tierna.
Vieiras	2,5 cm	60 °C	40-60 minutos	Una cocción más larga provocará una textura tierna.

Gambas	Grande	60 °C	30 minutos	Una cocción más larga provocará una textura tierna.
Verdura				
Verdura de raíz	≤ 5 cm	84 °C	1 hora	4 horas
Verdura tierna	5 cm	84 °C	45 minutos	90 minutos
Fruta				
Frutos secos	≤ 5cm	84 °C	45 minutos	2 horas
Fruta blanda	≤ 5 cm	84 °C	30 minutos	1 hora
Huevos				
Huevos cocidos a fuego lento con cáscara	1-12 uds.	64 °C	45 minutos	90 minutos
Huevos pasados con cáscara	1-12 uds.	71 °C	15 minutos	20 minutos
Huevos muy cocidos con cáscara	2-12 uds.	71 °C	45 minutos	90 minutos

Limpeza y conservación

- Si la olla interior está sucia, hierva un poco de agua con vinagre.
- Utilice una esponja no abrasiva, nunca objetos punzantes como lana de acero para no dañar la superficie antiadherente.

Advertencia: para limpiar el aparato, no utilice líquidos corrosivos.

- Si no va a utilizar el aparato durante un periodo prolongado de tiempo, límpielo y consérvelo en su caja en un lugar seco y bien ventilado.
- Si el aparato no funciona, contacte con el servicio de atención al cliente.

Indicaciones para la retirada del aparato



Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2002/96/CE. 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.

Declaración de conformidad



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

Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:

2004/108/CE (EMC)
2011/65/UE (refundición RoHS 2)
2006/95/CE (baja tensión)