



Sous-Vide- und Schongarer

10030542

KLARSTEIN

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

Sicherheitshinweise	3
Geräteübersicht.	4
Bedienung	5
Reinigung und Pflege	10
Rezepte.	11
Hinweise zur Entsorgung	16
Konformitätserklärung	16

Sicherheitshinweise

Befolgen Sie bei der Benutzung dieses Schongarers die allgemeinen Sicherheitsvorkehrungen einschließlich der folgenden.

- Stellen Sie das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit. Vermeiden Sie die Gefahr eines Stromschlags.
- Lassen Sie das Gerät in der Nähe von Kindern nicht unbeaufsichtigt.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht verwenden und bevor Sie es reinigen.
- Die Verwendung von Zubehör, das vom Hersteller nicht empfohlen wird, kann zu Stromschlägen oder Verletzungen führen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über eine Tischkante oder Arbeitsplatte hängen.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Halten Sie das Gerät von heißen Platten, Brennern und geheizten Öfen fern.
- Seien Sie stets vorsichtig, wenn Sie das Gerät umstellen, da sich darin heiße Lebensmittel, Wasser oder andere heiße Flüssigkeiten befinden.
- Verwenden Sie das Gerät zu keinem anderen als dem vorbestimmten Zweck.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist.
- Berühren Sie die Oberfläche des Gerätes nicht während des Betriebs, da sie sehr heiß werden kann. Verwenden Sie immer Griffe oder Regler.
- Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe oder ein Tuch, um den Deckel zu heben oder den Inhalt herauszunehmen.
- Kochen Sie nicht direkt in dem Gehäuse des Gerätes, legen Sie immer die Wanne ein.
- Lassen Sie das Gerät nicht an der Steckdose, wenn Sie es nicht verwenden.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es über Kopf steht.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Gerätes eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, so dass sie mit dem Gerät nicht spielen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Kundendienst des Herstellers oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden.
- Bereiten Sie Nahrung nur so zu, wie es in der Bedienungsanleitung beschrieben ist.
- Während des Betriebs darf das Gerät nicht abgedeckt sein.
- Vorsicht! Der Deckel, das äußere Gehäuse und die Wanne werden während des Garens heiß. Benutzen Sie immer die hitzebeständigen Griffe, wenn Sie versuchen, das Gerät oder den Deckel zu bewegen. Lassen Sie dem Gerät immer erst eine Zeit zum Abkühlen, bevor Sie das Gerät umstellen.
- Seien Sie beim Abnehmen des Deckels vorsichtig. Häufig sammelt sich heißes Wasser auf der Unterseite des Deckels. Verwenden Sie zum Abnehmen des Deckels die hitzebeständigen Griffe und lassen Sie das Wasser abfließen.

Vor der ersten Benutzung

Bevor Sie den Garer zum ersten Mal verwenden, entfernen Sie vom Gerät alle Aufkleber und Etiketten. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

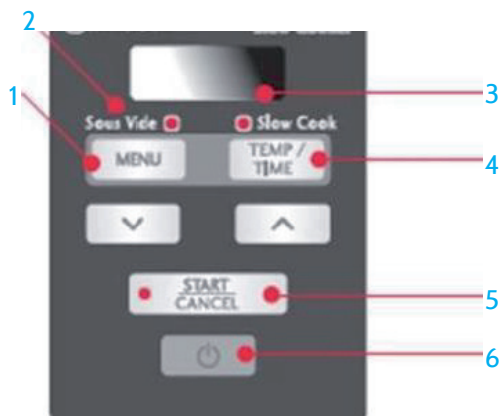
Entsorgen Sie alle Verpackungsmaterialien, um Kinder und Säuglinge vor einer Erstickungsgefahr zu schützen.

Geräteübersicht



Bedienung

Bedienfeld



Das Bedienfeld ist leicht zu benutzen. Sie wählen die Garmethode, stellen die Temperatur und die Zeit ein und beginnen mit dem Garen. Wenn innerhalb von 20 Sekunden keine Aktion gewählt wurde, wird die Aktion abgebrochen.

1	Menuwahl	Wählen Sie mit MENU die Garmethoden "Sous-vidé" oder "Schongaren".
2	LED für Betriebsart	Über "Sous-vidé" oder "Schongaren" (Slow cook) leuchtet eine LED auf. Sous Vide Menü –Wahl von 40 °C bis 99 °C Schongarmenü – Wahl zwischen 3 Einstellungen: Warmhalten auf niedriger Stufe, hoher Stufe und Automatik.
3	Anzeige Timer	Zeigt die Garzeit oder die vergangene Zeit der Warmhaltefunktion an.

4	Temperatur/Zeit Nach der Wahl der Garmethode, können Sie durch Drücken der Pfeiltasten die gewünschte Temperatur und Zeit einstellen.	Nach der Wahl der Garmethode, können Sie durch Drücken der Pfeiltasten die gewünschte Temperatur und Zeit einstellen.
5	Start/ Abbrechen	Starten des Garvorgangs. Zum Abbrechen des Garvorgangs gedrückt halten.
6	Ein/Aus-Schalter	Ein- und Ausschalten des Gerätes. Das Gerät immer ausschalten, bevor Sie den Netzstecker ziehen.

Menü-Einstellungen

Garmenü	Sous Vide	Schongarer
Temperaturbereich	40-99 °C	Nicht verfügbar
Voreingestellte Temperatur	40 °C	Nicht verfügbar

Zeiteinstellung

Einstellungsbereich	1 - 24 Stunden	4 - 16 Stunden
Standardkochzeit	1 Stunde	8 Stunden
Zeitschritte	1 Minute	30 Minuten

Schneller Einstieg ins Sous-Vide-Garen

1. Würzen Sie die Speise nach Geschmack.
2. Schweißen Sie das Gargut in geeignete Plastikbeuteln ein.
3. Wenn die gewählte Temperatur erreicht wurde, legen Sie die Beutel vorsichtig ins Wasser.
4. Nach dem Abschluss des Garvorgangs, braten Sie das Gericht scharf an, um das Aussehen und das Aroma zu verbessern.

Zubereitung der Speisen

Beachten Sie bei der Zubereitung der Speisen folgende Schritte.

- Verwenden Sie immer frische und qualitativ hochwertige Zutaten.
- Die Lebensmittel, die zubereitet werden sollen, müssen zuvor unter 5 °C gelagert werden.
- Die Lebensmittelbeutel müssen vorher gereinigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht verkeimt sind.
- Bereiten Sie Lebensmittel stets auf einer sauberen Arbeitsplatte zu.
- Waschen Sie Ihre Hände vor der Verarbeitung der Lebensmittel gründlich.
- Bereiten Sie die Lebensmittel mit der richtigen Dicke zu (siehe Tabelle weiter unten.)

Garen

- Sehen Sie wegen der Zeiten und Temperaturen in der Tabelle auf der nächsten Seite nach.
- Der Beutel muss richtig verschlossen werden, sonst wird der Garvorgang behindert.
- Achten Sie darauf, dass der Beutel richtig verschlossen ist, wenn der Garvorgang abgeschlossen ist.

Sous-vide-Garfunktion

Das Gerät muss auf einer ebenen Fläche stehen. Schließen Sie den Netzstecker an und schalten Sie das Gerät am Ein/Aus-Schalter ein.

Das Gerät gibt dann einen Piepton von sich und die Anzeige geht an. Die Temperatur ist standardmäßig bei 40 °C voreingestellt.

1. Füllen die Wanne bis zur erforderlichen Füllhöhe mit Wasser. Der Füllstand muss sich über der „FILL“-Markierung befinden. Setzen Sie den Deckel auf.
2. Stellen Sie über MENU die Garmethode „Sous-vide“ ein, indem Sie die Menüpunkte durchgehen, bis „Sous vide“ angezeigt wird.
3. Die voreingestellte Temperatur ist 40 °C. Um dies zu ändern, drücken Sie die Pfeiltasten, bis die gewünschte Temperatur angezeigt wird.
4. Zur Einstellung der Zeit verwenden Sie die Pfeiltasten, bis die gewünschte Zeit angezeigt wird. Die Einstellung wird in 1 Minuten-Schritten vorgenommen. Um die Zeit schneller einzustellen, halten Sie die Taste gedrückt.
5. Nachdem Sie die richtige Einstellung gewählt haben, drücken Sie die START-Taste, um den Wärmvorgang zu starten.
6. Das Gerät muss erst hochwärmen, bevor das Gargut hineingegeben werden kann. Ein rotes Licht zeigt an, dass die eingestellte Temperatur erreicht wurde. Dabei gibt das Gerät drei Pieptöne von sich.
7. Nehmen Sie den Deckel an den hitzebeständigen Griffen vorsichtig herunter. Verwenden Sie eine Zange und legen Sie den Beutel hinein. Der Wasserpegel darf die MAX-Markierung nicht übersteigen.
8. Wenn die Beutel richtig ins Wasserbad gelegt wurden, setzen Sie den Deckel wieder auf und drücken die START-Taste.
9. Nachdem die Garzeit abgelaufen ist, piept es dreimal und das Gerät schaltet sich automatisch ab.

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

Verschiedene Zubereitungsarten

Rind, Lamm und Schweinefleisch

Rare (roh): 49 °C

Medium rare (halbroh): 56 °C

Medium (halb durchgebraten): 60 °C

Medium well (fast durchgebraten): 65 °C

Well (durchgebraten): 71 °C

Geflügel

Mit Knochen: 82 °C

Ohne Knochen: 64 °C

Fisch

Roh: 47 °C

Halbroh: 56 °C

Halbdurch: 60 °C

Gemüse

83 °C - 87 °C

Hinweis: Die Garzeiten in der Tabelle sind nur eine Schätzung. Um Ihren persönlichen Geschmack herauszufinden, experimentieren Sie mit den Zeiten.

Schongaren

Das Gerät muss auf einer ebenen Fläche stehen. Schließen Sie den Netzstecker ein und schalten Sie das Gerät am Ein/Aus-Schalter ein.

Es piept und die Anzeige leuchtet auf. Das Gerät geht in die Standardeinstellung „Sous vide“.

1. Geben Sie Wasser bis zum Messstrich in Tank.
2. Setzen Sie den Dünsteinatz in die Kochwanne ein.
3. Geben Sie die Speisen und Flüssigkeiten in die Kochwanne und nehmen Sie den Deckel des Gerätes ab.
4. Setzen Sie die Kochwanne in das Gerät ein und schließen Sie den Deckel.
5. Zur Wahl der Zeit drücken Sie die TIME-Taste und stellen die Garzeit mit den Pfeiltasten ein. Jeder Druck auf eine Pfeiltaste erhöht bzw. senkt die Garzeit in Schritten von 30 Minuten. Wenn Sie eine Pfeiltaste gedrückt halten, geht die Zeiteinstellung schneller voran.
6. Wenn Sie die Garmethode, die Temperatur und die Zeit eingestellt haben, drücken Sie die START-Taste, um den Garvorgang zu starten.
7. Der Timer läuft nun rückwärts.
8. Nachdem die Garzeit abgelaufen ist, piept es dreimal. Nun schaltet das Gerät sich in den Warmhaltemodus und die LED leuchtet grün auf. In der Anzeige wird nun die Warmhaltezeit hochgezählt.

Reinigung und Pflege

- Das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Das Gerät nach der Benutzung abkühlen lassen.
- Lassen Sie Wasser in der Kochwanne abkühlen.
- Tauchen Sie das Gerät unter keinen Umständen in Wasser.
- Der Deckel und die herausnehmbare Kochwanne sind spülmaschinenfest. Vorher gut abspülen.
- Die Kochwanne vor dem Einsetzen trocknen lassen.
- Das Gerät außen mit einem feuchten Tuch reinigen gründlich trocknen.
- Verwenden Sie am Gerät keine Scheuermittel, Scheuerschwämme oder Chemikalien.

Rezepte für das Sous-Vide-Garen (4 Personen)

Geschmorte Rinderhesse

Zutaten

500 gr. Rinderhesse ohne Knochen
1 Knoblauchzehe/ 15 Gramm Knoblauchpaste
20 gr. Tomatenmark
½ Tl. Salz
60 ml roter Wein
2 Lorbeerblätter
Rosmarinzwieg
Thymianzwieg
5 g Meerrettich

Zubereitung

1. Sous-Vide-Garer mit Wasser füllen und heißen auf 82 °C vorheizen.
2. Die Zutaten in einen Vakkumbeutel geben.
3. Den Beutel vakuumieren und ins Wasserbad der Kochwanne geben, so dass es vollständig mit Wasser bedeckt ist.
4. 10 Stunden Garzeit.

Serviervorschlag

Mit Kartoffelgratin franz. Art und grünen Bohnen als schmackhafte Beilage servieren.

Chinesische Entenbrust

Zutaten

5 Stücke Entenbrust
2 Tl. chinesisches Fünf-Gewürze-Pulver

Zubereitung

1. Den Sous-Vide-Garer mit Wasser füllen und auf 57 °C vorheizen.
2. Reiben Sie das chinesische Fünf-Gewürze-Pulver in die Haut der Ente ein.
3. Legen Sie die Ente in den Vakuumierbeutel und vakuumieren Sie den Beutel.
4. Die Beutel mit den Ententeilen in das Wasserbad des Garers geben.
5. 1 ½ Stunden garen.
6. Ente aus dem Beutel nehmen.
7. Mit der Hautseite nach unten in einer großen Bratpfanne anbraten, bis die Haut goldbraun und knusprig ist.

Serviervorschlag

Mit Pak-Choi (Blätterkohl), Honigsoße und einer Prise Sesamsamen servieren.

Lachs Teriyaki

Zutaten

4 Lachsfilets
2 Essl. Teriyakisoße
1 Tl. geriebener Ingwer
1 Tl. fein gehackter Knoblauch
1 Tl. Chiliflocken

Zubereitung

1. Den Sous-Vide-Garer mit Wasser füllen und auf 56 °C vorheizen.
2. Teriyakisoße, Ingwer, Knoblauch und Chili in eine Schüssel geben und verrühren bis es gut vermischt ist.
3. Über die Lachsfilets gießen, bis sie vollständig bedeckt sind und für 15 Minuten abdecken.
4. In die Beutel geben und die Beutel vakuumieren.
5. In das Wasserbad des Sous-Vide-Garers geben.
6. 1 Stunde Garzeit

Serviovorschlag:

Mit Nudeln, Koriander und einen Schuss Zitronensaft servieren.

Knoblauchhähnchen

Zutaten

4 gehäutete, knochenlose
Hähnchenbrüste hinzu-
geben
8 Schinkenspeckstreifen
80 g Butter
1 Tl. gehackter Knoblauch
Petersilie

Zubereitung

1. Die Kochwanne mit Wasser füllen auf 64 °C vorheizen.
2. Die Hähnchenbrust in der Mitte auftrennen und mit dem gehackten Knoblauch, der Petersilie und der Butter füllen.
3. Jede Hähnchenbrust in einem Schinkenspeckstreifen einwickeln, so dass das Loch geschlossen ist.
4. In die Vakuumbbeutel geben und vakuumieren.
5. In das Wasserbad im Gerät geben, so dass es mit Wasser bedeckt ist.
6. Eine Stunde garen.
7. Aus dem Beutel nehmen und in eine vorgeheizte Pfanne geben.
8. Den Schinkenspeck in der Pfanne anbraten, bis der Speck knusprig ist.

Serviovorschlag:

In Scheiben schneiden und in Zitronen-Orzo legen.

Marokkanisches Lamm

Zutaten

700 g Lammschulter,
in Stücke geschnitten
½ Tl. Cayennepfeffer
1 Tl. schwarzer Pfeffer
1 Tl. Paprika
1 Tl. Ingwer
½ Tl. Zimt
200 ml Passata
400 g gehackte Tomaten
85 oz. Getrocknete Aprikosen
30 g Datteln
50 g Rosinen
50 g Mandelflocken
1 Tl. klarer Honig

Zubereitung

1. Den Cayennepfeffer, schwarzen Pfeffer, Paprika, Ingwer, Kurkuma und Zimt in eine kleine Schüssel geben und verrühren. Das Lamm in eine große Schüssel legen und mit der Hälfte der Gewürzmischung einreiben. Abdecken und nachts in einen Kühlschrank legen.
2. Den Sous-Vide-Garer auf 56 °C vorheizen.
3. Die Passata, gehackten Tomaten, Aprikosen, Datteln, Rosinen, Mandeln und den Honig zum Lamm geben.
4. Das marokkanische Lamm in den Beutel geben und vakuumieren.
5. Den Beutel ins Wasserbad legen und vollständig eintauchen. 8 Stunden garen.

Serviovorschlag:

Mit Granatapfelkernen bestreuten Couscous servieren.

Vanillerhabarber

Zutaten

200 g Rhabarber
45 g Zucker
45 ml Wasser
1 Vanilloschote

Zubereitung

1. Den Sous-Vide-Garer mit Wasser füllen und auf 60 °C heizen.
2. Den Rhabarber in Streifen von 7 cm schneiden.
3. Den Rhabarber, den Zucker, die aus der Schote geriebene Vanille und das Wasser in den Beutel geben.
4. Den Beutel vakuumieren und im Wasserbad eintauchen.
5. 20 Minuten garen.
6. Den Beutel aus dem Sous-Vide-Garer herausnehmen und in eiskaltes Wasser legen.

Serviovorschlag:

Vanille-Cupcakes mit einem Löffel Vanillerhabarber garnieren. Oder als süße Beigabe über Reispudding gießen.

Eier (4 Stück)

Zutaten

4 Eier

Zubereitung

1. Den Sous-Vide-Garer auf 57 °C vorheizen.
2. Die Eier für 50 Minuten in Wasser legen.
3. Herausnehmen und servieren

Serviovorschlag:

Mit knusprigem Parmaschinken und Rucola schmackhaft anrichten.

Ziegenkäse-Risotto

Zutaten

200 g mediterraner Reis
(Aborio)
250 ml Gemüsebrühe
1 Zwiebel, gehackt
1 Knoblauchzehe, gepresst
20 g Butter
100 g gefrorene Erbsen
2 Stängel Minze
100 g Ziegenkäse
1 TL Olivenöl

Zubereitung

1. Den Sous-Vide-Garer mit Wasser füllen und auf 83 °C vorheizen.
2. Das Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen. Die gehackte Zwiebel und den gepressten Knoblauch kochen, bis es weich ist.
3. Zwiebel, Knoblauch, Minze und Reis in einen Beutel geben und vakuumieren.
4. Den Beutel ins Wasserbad im Sous-Vide-Garer tauchen.
5. 40 Minuten garen.
6. Butter in einen kleinen Topf geben. Erbsen und Minze hinzugeben und 1-2 Minuten anbraten.
7. Das Risotto aus dem Beutel nehmen, und sachte in die Erbsen und den Ziegenkäse rühren.

Rezepte für das Schongaren (4 Personen)

Lammkeule

Zutaten

2 rote Zwiebeln
3 gepresste Knoblauchzehen
2 fein geschnittene Stangen Sellerie
1 Stange fein geschnittener Porree
1 fein geschnittene Karotte
4 Lammkeulen
1 Dose gehackte Tomaten
300 ml roter Wein
3 Teelöffel Balsamico-Essig
400 ml Lammfond
1 Lorbeerblatt
Thymianzweige und Rosmarin
Gewürze (abgeschmeckt)

Zubereitung

1. Den Schongarer auf die benötigte Temperatur heizen.
2. Bereiten Sie das Gemüse zu. Geben Sie alle Zutaten in den Schongarer. Achten Sie darauf, dass alle Zutaten gut durchmischt und gleichmäßig verteilt sind. Der Fond muss warm sein, wenn Sie ihn hinzufügen, da dies die Gartemperatur hält.
3. Stellen Sie den Schongarer auf 6-8 Stunden ein und garen, bis das Lamm zart ist.
4. Falls die Flüssigkeit vor dem Garen zu dünn ist, rühren Sie 1-2 Tl. Maismehl hinein, das zuvor mit etwas Wasser vermenget wurde. Hitze 5-10 Minuten aufdrehen, um es anzudicken.
5. Vor dem Servieren nach Geschmack würzen.

Lamnbraten mit Butterbohnen und Tomaten

Zutaten

1 Zwiebel, fein gehackt
2 Stangen Sellerie, geschnitten
1 rote Paprika, in feine Streifen geschnitten
450 g geschmortes Lammfleisch, in Würfeln geschnitten
1 Schale Kirschtomaten
1x400 g Dose Butterbohnen
500 ml Lammfond
2 Tl. Tomatenmark aus sonnengereiften Tomaten
1 Tl. Oregano
Gewürze (abgeschmeckt)

Zubereitung

1. Schongarer vorheizen.
2. Alle Zutaten in den Schongarer geben und auf niedrige Einstellung stellen. Darauf achten, dass der Fond beim Hinzugeben warm ist
3. 6-8 Stunden garen. Vor dem Servieren nach Geschmack würzen.

Suppe mit Süßkartoffeln, Apfel und Ingwer

Zutaten

2-3 Tl. geriebener Ingwer
(je nach gewünschter
Intensität)
1 Zwiebel
2 Süßkartoffeln, zerhackt
2 Stange Sellerie, zerhackt
2 Kochäpfel, zerhackt
700 ml Fond
Gewürze (abgeschmeckt)
Korianderblätter zum Gar-
nieren.

Zubereitung

1. Den Ofen 15 Minuten vorheizen.
2. Alle Zutaten mit Zitronensaft und Koriander hinzufügen. Achten Sie darauf, dass der Fond warm ist, wenn Sie ihn hinzugeben, um die Gartemperatur zu erhalten. Stellen Sie den Garer auf 6-8 Stunden ein.
3. Verwenden Sie einen elektrischen Hand- oder Stabmixer, um die Suppe cremig zu schlagen. Würzen und nach Geschmack Zitronensaft hinzufügen. Vor dem Servieren noch einmal schonend aufwärmen. Mit Korianderblättern garnieren.

*Benötigt einen Handmixer oder
Stabmixer.*

Hinweise zur Entsorgung



Beindet 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.

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)



Sous Vide Slow Cooker

10030542

KLARSTEIN

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

Safety Instructions	19
Appliance Components and Illustration	20
Usage	21
Cleaning and Care	26
Recipes	27
Disposal Considerations	32
Declaration of Conformity	32

Safety Instructions

When using the Sous vide & slow cooker, always follow the basic safety precautions, including the following:

Please read all the instructions carefully:

- To protect against the risk of an electrical shock. Do not put the base in water or any other liquid.
- Never leave the appliance unsupervised when used near children.
- Always unplug the appliance when it is not in use, before putting on or taking off attachments and before cleaning the appliance.
- The use of attachments or tools not recommended by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not let the power cord hang over the edge of the table or kitchen counter top.
- Keep the power cord away from any hot surfaces.
- Keep your appliance away from any hot plates, burners and heated ovens.
- Caution must always be used when moving the appliance at all times as It will contain hot food, water or other hot liquids.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- Do not switch on the appliance when it is empty.
- Never touch the surface of the appliance during operation as it can get very hot. Always use the handles or knobs provided.
- Do not touch any hot surfaces of the appliance.
- Always use oven gloves or a cloth when removing the lid or handling contents.
- Never cook food directly in the base unit, always use the ceramic pot.
- Do not leave the Sous vide & slow cooker plugged in when it is not in use.
- Do not switch on the Sous vide & slow cooker when it is upside down or on its side.
- This appliance can 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 have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. 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 less than 8 years.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Only prepare the food as described in the manual.
- Always ensure that the appliance isn't covered before and whilst it is in use.
- Be careful, the lid, outer body and inner pan will become hot during use. Always use the heat resistant handles when trying to move the outer body and lid. Always allow a cooling period after using the appliance and before moving it.

- Take care when removing the lid of the appliance. Often hot water can collect on the underside of the lid during the cooking process. To remove the lid properly use the heat resistant handles and drain the water away.

Before first time use

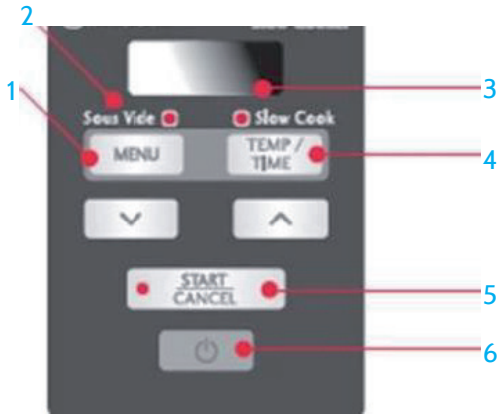
- Before using the cooker for the first time, remove all labels and tags from the product.
- Do not immerse the slow cooker base in water or any other liquid.
- Remove all packaging before using the appliance, to avoid the risk of suffocation, always keep bags out of the reach of babies and children.

Appliance Components and Illustration



Usage

Control panel



It is simple and easy to use the Control panel, choose your cooking menu, set the temperature and time and start cooking. If no function has been selected within 20 second it will be cancelled .

1	Menu button	Scroll to the Sous vide or Slow cooker menu by pressing the MENU button.
2	Cooking menu indicator	A light appears between the sous vide or slow cooker menu. Sous Vide Menu -Select between temp 40 °C to 99 °C. Slow cooker menu- Choose three settings Low, High and Auto keep warm.
3	Timer display screen	Will display the cooking time or the elapsed time of the keep warm function.
4	Temp/Time button	After you have selected your cooking method. You can then select the correct temp and then the correct time by using the up and down arrows.
5	Start/ Cancel button	To being the cooking process press the start button. To cancel the cooking process, press and hold it.
6	Power button	Press the appliance on/off. Always switch the appliance off before unplugging it.

Menu settings table

Cooking Menu	Sous Vide	Slow cooker
Temp range	40-99°C	N/A
Default temp	40°C	N/A

Time

Settings	1 to 24 hours	4 to 16 hours
Default cooking times	1 Hour	8 hours
Time increments	1 min	30 mins

Quick Steps to Sous vide cooking

1. Season your food to enhance the flavour.
2. Vacuum seal your food, to purchase a vacuum seal and storage bags please visit www.andrewjamesworldwide.com
3. Once the desired temperature has been reached, place the poaches carefully in the water.
4. After the cooking is completed sear your food to improve the appearance and flavour. This will caramelise the fats and protein for better flavour.

Food preparation

Please follow the instructions for food preparation.

- Always ensure that the produce being cooked is of high quality and fresh.
- Make sure that the food being cooked i.e. meat, seafood, poultry has been stored at below 5°C before preparation begins.
- Food pouches must be cleaned before use to ensure they are not contaminated.
- Only prepare food on a clean work surface.
- Wash hands well before preparation.
- Prepare the food to the correct thickness and temperature (refer to the table found on page 12).

Cooking

- Please use the guide (table) for times and temperatures of food.
- The pouch must be correctly sealed or the cooking process will be hindered.
- Ensure the pouch is correctly sealed once the cooking process has finished.

How to use the Sous Vide function

Ensure that the appliance is on a level surface. Plug the unit on and press the power button. The unit will then beep and the display screen will illuminate. Default settings will now set the appliance at 40°C.

1. Fill the cooking pan with water to the required level. Place the lid back on the cooking pan. Always ensure that the water level is above the FILL line. Please refer to the table on the next page for further advice.
2. Set the cooking menu to Sous vide by pressing the Menu button and scrolling through until the default Sous vide setting is displayed.
3. To change the Temp from the default 40°C press the up and down buttons until your desired Temp is reached.
4. To select the Time press the Time button using the up and down buttons until the desired time is reached. Each button press will increase the button time by 1 minutes. To increase the time quickly hold the button in.
5. Once you have selected the correct Setting, Temp and Time press Start to begin the cooking process. This will start the pre-heating process.
6. The appliance needs time to pre-heat before food can be placed in it. A red light indicates that the correct temperature has been reached. Once the correct temperature has been reached the appliance will beep three times, the light will stop flashing and the unit is now ready to cook the food.
7. Remove the lid carefully by the heat resistant handles. Using a pair of tongs place the sealed food pouches in the water. The water level should not exceed the maximum mark but is covered by water.
8. Once the pouches have been placed in the water correctly, place the lid back on the cooking pan and press the Start button.
9. After the cooking time has elapsed the appliance will beep three times and switch off automatically.

Food	Cooking Temperature	Cooking 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

Guide to different levels of cooking

Beef, lamb and pork

Rare: 49°C

Medium Rare: 56°C Medium:

60°C Medium well: 65°C Well: 71 °C

Poultry

With bone: 82°C

Without bone: 64°C

Fish

Rare: 47°C

Medium rare: 56°C

Medium: 60°C

Vegetables

83 °C - 87 °C

Please note: the cooking times found on page 12 are only an estimate. To achieve your personal taste please experiment with times.

How to use the Slow cooker

Ensure that the appliance is on a level surface. Plug the unit on and press the power button.

The unit will then beep and the display screen will illuminate. The appliance will go to the default setting of Sous vide Menu.

1. First, put the water into the slow cook scale line.
2. Place the steamer on the bottom of the cooking pan.
3. Place your food and liquid inside the removable cooking pan and replace the lid. At least in 3L or equivalent weight of food).
4. Put the inner pot in the cooking pan and place the lid back to the cooking pan.
5. To select the time press the Time button and select the cooking time by pressing the up and down button, each press of the button will increase the time by 30 minutes. If the button is held it will increase the time quicker.
6. Once you have selected the Menu, Temp and Time setting press the start button to commence the cooking process.
7. The timer will then begin to countdown.
8. After the cooking time has elapsed the unit will beep three times. This will switch on the keep warm function and a green light will appear. The timer will then begin to count up to indicate the amount of time the food has been kept warm.

Please note: If you lift the lid during cooking it releases air, heat and increases the cooking time. Only lift the lid off the appliance if absolutely necessary.

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.

Recipes

Sous Vide recipes (serving 4 persons)

Braised shin of beef

Ingredients

500 g Shin of beef, deboned
1 clove of garlic/15g garlic
paste 20 g tomato puree
½ tsp salt 60 ml red wine 2
bay leaves
Sprig of rosemary Sprig of
thyme
5 g horseradish

Preparation

1. Fill the sous vide with water and preheat to 82°C.
2. Place the ingredients into a vacuum bag. Massage the bag so the ingredients are combined.
3. Seal the bag and place into the Sous Vide until it is fully submerged.
4. Cook for 10 hours.

Serving suggestion

Serve with Dauphinoise potatoes and green beans for a delicious accompaniment.

Chinese Five Spice Duck Breast

Ingredients

4 Duck breasts
2 teaspoons of Chinese Five
Spice

Preparation

1. Fill the Sous Vide with water and preheat to 57°C.
2. Prick the skin of the duck breasts.
3. Rub the Chinese five spice into the skin.
4. Place into the vacuum bags and seal.
5. Place the pouch in the sous vide and submerge in water.
6. Cook for 1.30hr.
7. Once cooked, remove the duck from the pouch.

Serving suggestion

Serve with Dauphinoise potatoes and green beans for a delicious accompaniment.

Teriyaki Salmon

Ingredients

4 Salmon Fillets
2 tbsp Teriyaki Sauce 1 tsp
grated ginger
1 tsp finely chopped garlic 1
tsp chilli flakes

Preparation

1. Fill the sous vide with water and preheat to 56 °C.
2. Place Teriyaki sauce, ginger, garlic and chilli into a bowl and mix until combined.
3. Pour over salmon fillets until fully coated and cover for 15 minutes.
4. Place into pouches and vacuum seal.
5. Place into the sous vide and submerge in water.
6. Cook for 1 hour.

Serving suggestion:

Serve with noodles, coriander and a squeeze of lime.

Garlic Chicken

Ingredients

Serves 4
4 skinless and boneless
chicken breasts 8 slices of
streaky bacon
80 g butter
1 tsp chopped garlic

Preparation

1. Fill the sous vide with water and preheat to 64 °C.
2. Slice the chicken breast through the middle and stuff with chopped garlic, parsley and butter.
3. Wrap each breast in streaky bacon until the hole is sealed.
4. Place into pouches and vacuum seal.
5. Place into the Sous Vide and submerge in water.
6. Cook for 1 hour.
7. Remove from pouch and place into a preheated pan.
8. Sear the chicken in the pan until the bacon is crispy.

Serving suggestion:

Slice and lie on a bed of zesty lemon Orzo.

Moroccan Lamb

Ingredients

700 g Shoulder of lamb, cut into chunks.
½ tsp cayenne
1 tsp black pepper 1 tsp paprika
1 tsp ginger
½ tsp tumeric
½ tsp cinnamon 200ml passata
400 g chopped tomatoes 3oz dried apricots
1 oz dates 2oz sultanas
2 oz flaked almonds 1 tbsp clear honey

Preparation

1. Place cayenne, black pepper, paprika, ginger, turmeric and cinnamon into a small bowl and mix to combine. Place the lamb in a large bowl and toss together with half of the spice mix. Cover and leave overnight in the fridge.
2. Preheat the sous vide to 56 °C.
3. Stir passata, chopped tomatoes, apricots, dates, sultanas, almonds and honey, into the lamb.
4. Place Moroccan lamb into the pouch and seal.
5. Place the pouch into the water and fully submerge. Cook for 8 hours.

Serving suggestion:

Serve with jewelled pomegranate couscous.

Vanilla Rhubarb

Ingredients

200 g rhubarb
45 g sugar
45 ml water
1 vanilla pod

Preparation

1. Fill and preheat the sous vide to 60 °C.
2. Cut the rhubarb into 7 cm lengths.
3. Into the pouch place the rhubarb, sugar, vanilla, scraped from the pod and water.
4. Seal the pouch and fully submerge into the sous vide.
5. Cook for 20 minutes.
6. Lift out of the Sous Vide and place into ice cold water..

Serving suggestion:

Spoon into the centre of vanilla cupcakes or over the top of clotted cream rice pudding for a delicious, sweet treat.

Just Eggs

Ingredients

4 eggs

Preparation

1. Fill the sous vide and preheat to 57 °C.
2. Place the eggs into the water for 50 minutes.
3. Remove and serve.

Serving suggestion:

Delicious with crispy Parma ham and rocket salad.

Goats Cheese Risotto

Ingredients

200 g of Arborio rice 250 ml
vegetable stock 1 onion,
chopped
1 clove of garlic, crushed 20g
butter
100 g frozen peas 2 sprigs of
mint 100g goats cheese 1
tbsp olive oil

Preparation

1. Fill the sous vide and preheat to 83 °C.
2. Heat the oil in a small pan. Cook the onion and garlic until tender.
3. Place the onion and garlic, stock and rice into a pouch. Vacuum seal.
4. Place pouch into the sous vide and submerge.
5. Cook for 40 minutes.
6. Melt butter in a small pan. Add peas and mint and cook for 1-2 minutes.
7. Remove risotto from the bag. Gently fold through the peas and goats cheese.

Slow Cooker recipes (serving 4)

Lamb Shanks

Ingredients

2 red onions
3 cloves of garlic crushed
2 sticks of celery, finely sliced
1 leek, finely sliced
1 carrot, finely sliced
4 lamb shanks
1 tin of chopped tomatoes
300 ml red wine
3 teaspoons balsamic vinegar
400 ml lamb stock
1 bay leaf
Sprigs of fresh thyme and
rosemary
Seasoning to taste

Preparation

1. Preheat your slow cooker to the required temperature.
2. Prepare all the vegetables. Place all the ingredients in the slow cooker, ensuring that they are combined well and evenly distributed. Make sure the stock is warm when you add it as this will maintain the temperature.
3. Set the slow cooker to low and cook for 6-8 hours, until the lamb is tender. Prior to serving, if your liquid is too thin, stir in 1-2 teaspoons of cornflower, dissolved in a little water. Turn up the heat for 5-10 minutes to thicken it.
4. Season to taste before serving.

Lamb, butter bean and tomato casserole

Ingredients

1 onion finely chopped
2 sticks of celery, sliced
1 red pepper, finely sliced
1 large carrot, diced
450 g stewing lamb, diced
1 punnet of cherry tomatoes
1 x 400 g tin of butter beans
500 ml lamb stock
2 teaspoons sun-dried tomato
paste
1 teaspoon oregano
Seasoning to taste

Preparation

1. Preheat your slow cooker.
2. Add all the ingredients to the slow cooker and set to low. Make sure the stock is warm when you add it as this will maintain the temperature. Mix the ingredients so they are evenly distributed.
3. Cook for 6-8 hours. Season to taste before serving.

Sweet potato, apple and ginger soup

Ingredients

2-3 teaspoons grated fresh ginger (depending on desired strength)
1 onion
2 sweet potatoes, chopped
2 sticks of celery, chopped
2 cooking apples, chopped
700ml water of stock
Seasoning to taste
Coriander leaves to garnish

Preparation

1. Preheat your oven for 15 minutes.
2. Add all the ingredients, lemon juice and coriander leaves. Make sure the stock is warm when you add it as this will maintain the temperature. Turn your slow cooker to low for 6-8 hours.
3. Use your electric hand/stick blender and liquidise the soup until smooth. Season and add lemon juice to taste. Reheat gently before serving. Garnish with coriander leaves.

This recipe requires a hand or stick blender.

Disposal Considerations



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.

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)



Cuiseur sous vide et mijoteuse

10030542

KLARSTEIN

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

Consignes de sécurité	35
Aperçu de l'appareil	36
Utilisation	37
Nettoyage et entretien	42
Recettes	43
Information sur le recyclage	48
Déclaration de conformité	48

Consignes de sécurité

Respecter les consignes générales de sécurité pour l'utilisation de cette mijoteuse, y compris les suivantes.

- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Éviter tout risque d'électrocution.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance en présence d'enfants.
- Toujours débrancher l'appareil après utilisation et avant de le nettoyer.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer des décharges électriques et conduire à des blessures.
- Ne pas utiliser cet appareil en extérieur.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre d'un bord de table ou d'un plan de travail.
- Maintenir le cordon d'alimentation à l'écart de toute source de chaleur.
- Tenir l'appareil à l'écart de plaques brûlantes, de brûleurs ou de fours chauffés.
- Déplacer l'appareil avec précaution car il contient des aliments chauds, de l'eau chaude ou d'autres liquides chauds.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas toucher les surfaces de l'appareil pendant son fonctionnement car elles peuvent être très chaudes. Toujours utiliser les poignées ou les boutons de réglage.
- Toujours utiliser des maniques ou un torchon pour soulever le couvercle ou sortir le contenu de l'appareil.
- Ne pas cuire la nourriture directement dans le boîtier de l'appareil, toujours utiliser la cuve pour ce faire.
- Ne pas laisser l'appareil branché à une prise électrique lorsque celui-ci n'est pas utilisé.
- Ne pas allumer l'appareil si celui-ci est renversé.
- Les enfants de plus de 8 ans ainsi que les personnes dont les capacités et expériences physiques, sensorielles et mentales sont réduites ne peuvent utiliser l'appareil que s'ils ont été sensibilisés à une utilisation sécurisée de l'appareil et qu'ils ont conscience des dangers qu'il présente.
- Surveiller les enfants pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le service client du fabricant ou par tout spécialiste qualifié.
- Préparer la nourriture uniquement de la manière décrite dans ce mode d'emploi.
- Ne pas couvrir l'appareil pendant son fonctionnement.
- Attention ! Le couvercle, la surface extérieure du boîtier et la cuve peuvent devenir très chaud pendant la cuisson. Toujours utiliser les poignées thermorésistantes pour déplacer l'appareil ou soulever le couvercle. Toujours laisser le temps à l'appareil de refroidir avant de le déplacer.
- Soulever le couvercle avec précaution. De l'eau chaude s'accumule souvent sous le couvercle. Utiliser les poignées thermorésistantes pour soulever le couvercle et laisser l'eau s'écouler.

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser le cuiseur pour la première fois, décoller tous les autocollants et étiquettes de l'appareil.
Ne pas plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

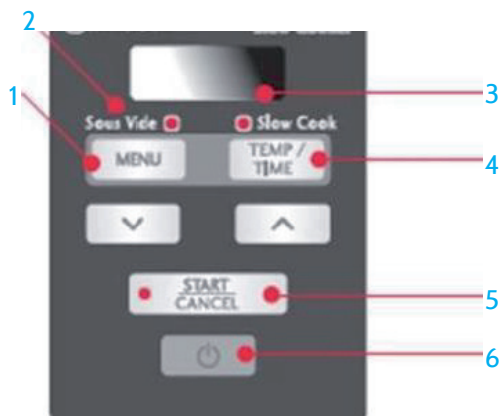
Jeter tous les éléments d'emballage pour protéger les enfants et les nourrissons de tout risque d'étouffement.

Aperçu de l'appareil



Utilisation

Panneau de commande



Le panneau de commande est facile d'utilisation. Il permet de sélectionner la méthode de cuisson, de régler la température et la durée ainsi que de démarrer la cuisson. Si aucune action n'a été effectuée pendant 20 secondes, l'action est interrompue.

1	Menu de sélection	Sélectionner le mode de cuisson « sous vide » ou « mijotage » avec MENU.
2	Voyant lumineux de marche	Un voyant lumineux s'allume au-dessus de « Sous vide » ou « mijotage » (Slow Cook). Menu Sous Vide – sélection de 40 °C à 99 °C. Menu Mijotage – sélection parmi 3 réglages : maintien au chaud à basse température, haute température et automatique.
3	Affichage du minuteur	Affiche le temps de cuisson ou la durée écoulée de la fonction de maintien au chaud.
4	Température / durée Une fois le mode de cuisson choisi, il est possible de sélectionner la température souhaitée ou de régler la durée en appuyant sur les touches fléchées.	Une fois le mode de cuisson sélectionné, il est possible de régler la température et la durée à l'aide des touches fléchées.
5	Démarrer / annuler	Démarré la cuisson. Rester appuyer sur la touche pour interrompre la cuisson.

6	Marche/arrêt	Allumer et éteindre l'appareil. Toujours éteindre l'appareil avant de le débrancher.
---	--------------	--

Paramètres du menu

Menu de cuisson	Sous vide	Mijoteuse
Plage de température	40-99 °C	Indisponible
Température pré-réglée	40 °C	Indisponible

Réglage de la durée

Plage horaire	1 - 24 heures	4 - 16 heures
Temps de cuisson par défaut	1 heures	8 heures
Paliers de réglage	1 heures	30 heures

La cuisson sous vide en quelques étapes rapides

1. Assaisonner la nourriture à sa convenance.
2. Emballer les aliments sous vide dans un sachet plastique adapté.
3. Lorsque la température sélectionnée est atteinte, plonger le sachet avec précaution dans l'eau.
4. Une fois la cuisson terminée, saisir les aliments à feu vif pour en améliorer l'aspect et l'arôme.

Préparation des plats

BSuivre les étapes suivantes pour la préparation des plats.

- Toujours utiliser des ingrédients frais et de haute qualité.
- Les aliments à préparer doivent être préalablement conservés sous 5 °C.
- Les sachets alimentaires doivent être préalablement nettoyés pour garantir qu'ils sont stérilisés.
- Disposer les aliments sur un plan de travail propre.
- Bien se nettoyer les mains avant de préparer les aliments.

- Couper les aliments à la bonne épaisseur (cf. tableau plus bas).

Cuisson

- Consulter les durées et les températures indiquées sur le tableau.
- Le sachet doit être correctement fermé pour garantir le bon déroulement de la cuisson.
- S'assurer que le sachet est bien fermé lorsque la cuisson est terminée.

Fonction de cuisson sous vide

L'appareil doit être installé sur une surface plane. Brancher la fiche sur une prise et allumer l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt.

L'appareil émet un signal sonore et l'afficheur s'allume. La température est réglée par défaut sur 50 °C.

1. Remplir la cuve d'eau jusqu'à la hauteur de remplissage obligatoire. Le niveau de l'eau doit se trouver au-dessus de la marque « FILL ». Mettre le couvercle.
2. Sélectionner le mode de cuisson « Sous vide » avec MENU en parcourant les options de menu jusqu'à ce que « Sous vide » apparaisse.
3. La température par défaut est de 50 °C. Pour la modifier, appuyer sur les touches fléchées jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche.
4. Pour régler la durée, utiliser les touches fléchées jusqu'à ce que la durée souhaitée s'affiche. Le réglage s'effectue par paliers de 10. Pour régler plus rapidement la durée, rester appuyer sur la touche.
5. Une fois que le bon réglage a été effectué, appuyer sur la touche START pour démarrer la fonction de chauffe.
6. L'appareil doit tout d'abord chauffer fortement avant qu'il ne soit possible d'y ajouter la nourriture à cuire. Une lumière rouge indique que la température paramétrée a été atteinte. Simultanément, l'appareil émet trois bips sonores.
7. Enlever le couvercle en le saisissant par les poignées thermorésistantes. Utiliser une pince et y introduire un sachet. Le niveau de l'eau ne doit pas dépasser le repère MAX.
8. Si le sachet est correctement placé dans le bain-marie, remettre le couvercle et appuyer sur la touche START.
9. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil produit un triple signal sonore et s'éteint automatiquement.

Aliment	Température de cuisson	Temps de cuisson	Épaisseur
Filet de bœuf, côtelette	≥49 °C	1-6 heures	1-2 cm
Steak de bœuf	≥49 °C	2-8 heures	4-5 cm
Paleron de bœuf, gigot d'agneau, gibier	≥49 °C	8-24 heures	4-6 cm
Poitrine de porc	82 °C	10-12 heures	3-6 cm

Travers de porc	59 °C	10-12 heures	2-3 cm
Côtelette de porc	≥56 °C	4-8 heures	2-4 cm
Rôti de porc	≥56 °C	10-12 heures	5-7 cm
Poitrine de poulet	82 °C	2-6 heures	3-5 cm
Blanc de poulet	64 °C	1-4 heures	3-5 cm
Aile de poulet avec os	82 °C	2-6 heures	3-5 cm
Aile de poulet sans os	64 °C	1-4 heures	3-5 cm
Cuisse de poulet	82 °C	2-6 heures	5-7 cm
Cuisse de canard	64 °C	3-8 heures	3-5 cm
Poisson maigre	≥47 °C	1-2 heures	3-5 cm
Poisson gras	≥47 °C	1-2 heures	3-5 cm
Crevettes	60 °C	1 heure	2-4 cm
Queue de homard	60 °C	1 heure	4-6 cm
Coquilles Saint-Jacques	60 °C	1 heure	2-4 cm
Légumes à racine	≥83 °C	1-2 heures	1-5 cm
Légumes durs	≥83 °C	1-2 heures	1-5 cm

Modes variés de préparation

Viande de bœuf, d'agneau et de porc

Saignant : 49 °C
Rosé : 56 °C
À point : 60 °C
Bien cuit : 65 °C
Très cuit : 71 °C

Volaille

Avec os : 82 °C
Sans os : 64 °C

Poisson

Cru : 47 °C
Semi-cru : 56 °C
Cuit : 60 °C

Légumes

83 °C – 87 °C

Remarque : les temps de cuisson indiqués sur le tableau sont donnés uniquement à titre indicatif. Expérimenter différentes durées pour affiner ses goûts personnels.

Mijoteuse

L'appareil doit être installé sur une surface plane. Brancher la fiche sur une prise et allumer l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt.

L'appareil émet un bip et l'afficheur s'allume. L'appareil est réglé par défaut sur « Sous vide ».

1. Ajouter de l'eau dans le réservoir jusqu'au trait de mesure.
2. Placer le cuiseur vapeur dans la cuve.
3. Ajouter les aliments solides et liquides dans la cuve de cuisson et retirer le couvercle de l'appareil.
4. Placer la cuve de cuisson dans l'appareil et remettre le couvercle.
5. Pour sélectionner la durée, appuyer sur la touche TIME et régler le temps de cuisson avec les touches fléchées. Chaque pression de touche augmente ou diminue le temps de cuisson par paliers de 30 minutes. Rester appuyer sur une des touches fléchées pour accélérer le réglage de la durée.
6. Une fois que le mode de cuisson, la température et la durée ont été réglés, appuyer sur la touche START pour démarrer le processus de cuisson.
7. Le minuteur démarre à présent le décompte.
8. Une fois que le temps de cuisson est écoulé, l'appareil produit un triple bip sonore. L'appareil passe à présent en mode maintien au chaud et le voyant lumineux s'allume en vert. La durée de maintien au chaud s'affiche à présent.

Nettoyage et entretien

- Éteindre l'appareil et débrancher la fiche.
- Laisser l'appareil refroidir après utilisation.
- Laisser l'eau refroidir dans la cuve de cuisson.
- Ne plonger en aucun cas l'appareil dans l'eau.
- Le couvercle et la cuve de cuisson amovible peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Bien rincer préalablement.
- Laisser sécher la cuve de cuisson avant la réinstallation dans l'appareil.
- Nettoyer et sécher les surfaces extérieures de l'appareil avec un chiffon humide.
- Ne pas utiliser de matériel abrasif, d'éponge métallique ou de produit chimique pour nettoyer l'appareil.

Recettes pour la cuisson sous vide (4 personnes)

Gîte de bœuf

Ingrédients

500 g de gîte de bœuf sans os
1 gousse d'ail / 15 grammes de
pâte d'ail
20 g de concentré de tomate
½ càc de sel
60 ml de vin rouge
2 feuilles de laurier
Branche de romarin
Branche de thym
5 g de raifort

Préparation

1. Remplir le cuiseur sous vide d'eau et le préchauffer à 82 °C.
2. Ajouter les ingrédients dans un sachet sous vide.
3. Mettre le sachet sous vide et l'ajouter dans le bain-marie de la cuve de cuisson de sorte à être complètement recouvert d'eau.
4. Faire cuire pendant 10 heures.

Suggestion d'accompagnement

Servir accompagné d'un gratin dauphinois et de haricots verts.

Magret de canard chinois

Ingrédients

5 morceaux de magret de
canard
2 càc de poudre chinoise cinq-
épices

Préparation

1. Remplir le cuiseur sous vide d'eau et le préchauffer à 57 °C.
2. Frotter la peau du canard avec de la poudre chinoise cinq-épices.
3. Mettre le canard dans le sachet sous vide et mettre le sachet sous vide.
4. Mettre le sachet contenant le canard dans le bain-marie du cuiseur.
5. Cuire 1 ½ heure.
6. Sortir le canard du sachet.
7. Placer le côté du poulet avec la peau dans une grande poêle à frire jusqu'à ce que la peau devienne dorée et croustillante

Suggestion d'accompagnement

Servir accompagné de Pak-Choi (roquette des jardins), de sauce au miel et d'une pincée de graines de sésame.

Saumon Teriyaki

Ingrédients

4 filets de saumon
2 càs de sauce Teriyaki
1 càc de gingembre râpé
1 càc d'ail finement haché
1 càc de piment

Préparation

1. Remplir le cuiseur sous vide d'eau et le préchauffer à 56 °C.
2. Verser la sauce teriyaki, le gingembre, l'ail et le piment dans un saladier et bien mélanger.
3. Verser sur le filet de saumon jusqu'à le recouvrir complètement et recouvrir d'un couvercle pendant 15 minutes.
4. Mettre le tout dans le sachet et mettre celui-ci sous vide.
5. Le plonger dans le bain-marie du cuiseur sous vide.
6. Faire cuire pendant 1 heure

Suggestion d'accompagnement

Servir accompagné de pâtes, de coriandre et un peu de jus de citron.

Poulet à l'ail

Ingrédients

4 poitrines de poulet désossé
et pelé
8 tranches de lard
80 g de beurre
1 càc d'ail haché
Persil

Préparation

1. Remplir la cuve de cuisson d'eau et préchauffer à 64 °C.
2. Couper la poitrine de poulet en son milieu et la remplir d'ail, de persil et de beurre.
3. Enrouler chaque poitrine de poulet d'une tranche de lard de sorte à boucher le trou.
4. Introduire la nourriture dans le sachet et mettre sous vide.
5. Plonger celui-ci dans le bain-marie de l'appareil de sorte à le submerger entièrement dans l'eau.
6. Faire cuire pendant une heure.
7. Sortir la nourriture du sachet et la placer dans une poêle préchauffée.
8. Saisir le lard dans la poêle de sorte à le rendre croustillant.

Suggestion d'accompagnement

Couper en tranches et accompagner d'un orzo au citron.

Agneau marocain

Ingrédients

700 g d'épaule d'agneau
coupée en morceaux
½ càc de poivre de Cayenne
1 càc de poivre noir
1 càc de paprika
1 càc de gingembre
½ càc de cannelle
200 ml de coulis de tomate
400 g de tomates concassées
85 g d'abricots séchés
30 g de dattes
50 g de raisins secs
50 g de poudre d'amande
1 càc de miel clair

Préparation

1. Verser le poivre de Cayenne, le poivre noir, le paprika, le gingembre, le curcuma et la cannelle dans un petit saladier et bien mélanger. Mettre l'agneau dans un grand saladier et le frotter avec la moitié du mélange d'épices. Couvrir et laisser reposer toute la nuit au réfrigérateur.
2. Préchauffer le cuiseur sous vide à 56 °C.
3. Ajouter le coulis de tomate, les abricots, les dates, les raisins secs, les amandes et le miel à l'agneau.
4. Mettre l'agneau marocain dans le sachet et mettre sous vide.
5. Plonger le sachet dans le bain-marie et le submerger complètement. Faire cuire pendant 8 heures.

Suggestion d'accompagnement

Servir avec un couscous garni de graines de grenade.

Rhubarbe à la vanille

Ingrédients

200 g de rhubarbe
45 g de sucre
45 ml d'eau
1 gousse de vanille

Préparation

1. Remplir le cuiseur sous vide d'eau et chauffer à 60 °C.
2. Couper la rhubarbe en lamelles de 7 cm.
3. Introduire la rhubarbe, le sucre, la gousse de vanille râpée et l'eau dans le sachet.
4. Mettre le sachet sous vide et le plonger dans le bain-marie.
5. Faire cuire pendant 20 minutes.
6. Sortir le sachet du cuiseur sous vide et plonger dans de l'eau glacée.

Suggestion d'accompagnement

Garnir des cupcakes à la vanille avec une cuillère de rhubarbe à la vanille.

Ou verser comme accompagnement à un riz au lait.

Oeufs (4 morceaux)

Ingrédients

4 oeufs

Préparation

1. Préchauffer le cuiseur sous vide à 57 °C.
2. Laisser les oeufs dans l'eau pendant 50 minutes.
3. Les sortir et les servir.

Suggestion d'accompagnement

Servir avec du jambon de parme et de la roquette.

Risotto au fromage de chèvre

Ingrédients

200 g de riz méditerranéen
(Aborio)
250 ml de bouillon de
légumes
1 oignon haché
1 gousse d'ail pressée
20 g de beurre
100 g de petits pois congelés
2 branches de menthe
100 g de fromage de chèvre
1 càc d'huile d'olive

Préparation

1. Remplir le cuiseur sous vide d'eau et préchauffer à 83 °C.
2. Chauffer l'huile d'olive dans une petite casserole. Cuire les oignons hachés et l'ail pressé jusqu'à ce que celui-ci mollisse.
3. Mettre les oignons, l'ail, la menthe et le riz dans un sachet et le mettre sous vide.
4. Plonger le sachet dans le bain-marie du cuiseur sous vide.
5. Faire cuire pendant 40 minutes.
6. Déposer du beurre dans une petite casserole. Ajouter les petits pois et la menthe et faire revenir pendant 1-2 minutes.
7. Sortir le risotto du sachet et incorporer doucement les petits pois et le fromage de chèvre.

Recettes pour le mijotage (4 personnes)

Cuisse d'agneau

Ingrédients

2 oignons rouges
3 gousses d'ail pressées
2 branches de céleri finement coupées
1 poireau finement coupé
1 carotte finement coupée
4 cuisses d'agneau
1 conserve de tomates concassées
300 ml de vin rouge
3 càc de vinaigre balsamique
400 ml de jus d'agneau
1 feuille de laurier
Branches de thym et romarin
Épices (assaisonnement)

Préparation

1. Faire chauffer la mijoteuse à la température souhaitée.
2. Préparer les légumes. Introduire tous les ingrédients dans la mijoteuse. Veiller à bien mélanger tous les ingrédients et à les répartir de manière homogène. Le jus de la viande doit être chaud lorsqu'il est ajouté, car il permet de maintenir la température.
3. Régler la mijoteuse sur 6-8 heures et cuire jusqu'à ce que l'agneau soit tendre.
4. Si le liquide est trop délié pendant la cuisson, y incorporer 1-2 càc de farine de maïs préalablement mélangé à un peu d'eau. Remuer pendant 5-10 minutes pour l'épaissir.
5. Assaisonner à sa convenance avant de servir.

Rôti d'agneau aux haricots de Lima et au ragoût de tomates

Ingrédients

1 oignon finement haché
2 branches coupées de céleri
1 poivron rouge coupé en lamelles
450 g de viande d'agneau pour pot-au-feu coupée en dés
1 barquette de tomates cerises
1 conserve de 400 g d'haricots de Lima
500 ml de jus d'agneau
2 càc de concentré de tomates mûries au soleil
1 càc d'origan
Épices (assaisonnement)

Préparation

1. Préchauffer la mijoteuse.
2. Ajouter les ingrédients dans la mijoteuse et mettre à feu doux. Veiller à ce que le jus de viande est chaud au moment de l'ajouter.
3. Faire cuire pendant 6-8 heures. Assaisonner à sa convenance avant de servir.

Soupe à la patate douce, à la pomme et au gingembre

Ingrédients

2-3 càc de gingembre en poudre (selon l'intensité souhaitée)
1 oignon
2 patates douces broyées
2 branches de céleri broyées
2 pommes broyées
700 ml de jus
Épices (assaisonnement)
Feuilles de coriandre à garnir.

Préparation

1. Préchauffer le four pendant 15 minutes.
2. Ajouter tous les ingrédients avec le jus de citron et la coriandre. S'assurer que le jus de viande est chaud au moment de l'ajouter pour maintenir la même température. Régler la mijoteuse sur 6-8 heures.
3. Utiliser un mixeur ou un batteur pour rendre la soupe crémeuse. Ajouter les épices et éventuellement du jus de citron. Avant de servir, réchauffer encore une fois à la mijoteuse. Garnir de feuilles de coriandre.

Nécessite l'usage d'un mixeur.

Information sur le recyclage



Vous trouverez sur le produit l'image ci-contre (une poubelle sur roues, barrée 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 au 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 :

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



Cuocivande sous-vide e slow-cooker

10030542

KLARSTEIN

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il nostro prodotto. 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

Avvertenze di sicurezza	51
Descrizione del prodotto	52
Utilizzo	53
Pulizia e manutenzione	58
Ricette	59
Smaltimento	64
Dichiarazione di conformità	64

Avvertenze di sicurezza

Utilizzare il dispositivo rispettando le norme di sicurezza generali incluse le seguenti.

-
- Non immergere il dispositivo in acqua o in altri liquidi per evitare il pericolo di scosse elettriche.
- Non lasciare il dispositivo incustodito in presenza di bambini.
- Staccare la spina dalla presa in caso di inutilizzo e prima di pulire il dispositivo.
- L'utilizzo di accessori non approvati dal produttore può comportare il pericolo di scosse elettriche o di infortuni.
- Non utilizzare il dispositivo all'aperto.
- Non fare pendere il cavo di alimentazione dalla superficie di lavoro.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
- Tenere il dispositivo lontano da piastre calde o da forni caldi.
- Spostare il dispositivo con la massima cautela con all'interno alimenti caldi, acqua o altri liquidi caldi.
- Utilizzare il dispositivo solo per lo scopo previsto.
- Non accendere il dispositivo senza contenuto all'interno.
- Non toccare le superfici del dispositivo mentre è in funzione poiché diventano molto calde. Utilizzare sempre le impugnature o la manopola.
- Utilizzare guanti da forno oppure uno strofinaccio per sollevare il coperchio o per rimuovere gli alimenti.
- Non cucinare gli alimenti nell'unità di base. Inserire sempre la pentola.
- Staccare la spina dalla presa in caso di inutilizzo.
- Non accendere il dispositivo se questo è capovolto.
- Questo dispositivo non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte e da persone che manchino di esperienza e conoscenza del dispositivo, a meno che siano attentamente sorvegliate o ben istruite relativamente all'utilizzo del dispositivo stesso da parte di un supervisore responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con il dispositivo.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, farlo sostituire dal servizio clienti o da una persona qualificata.
- Attenersi alle indicazioni contenute nel presente manuale di istruzioni per la preparazione degli alimenti.
- Non coprire il dispositivo durante l'uso.
- Attenzione! Il coperchio, l'alloggiamento esterno e la pentola diventano molto caldi durante la cottura. Utilizzare sempre le apposite impugnature resistenti al calore per spostare il dispositivo o rimuovere il coperchio. Far raffreddare sempre il dispositivo prima di spostarlo.
- Sollevare il coperchio con cautela: spesso si raccoglie acqua calda sulla parte inferiore del coperchio. Utilizzare le apposite impugnature resistenti al calore per togliere il coperchio e far defluire l'acqua.

Avvertenze per il primo utilizzo

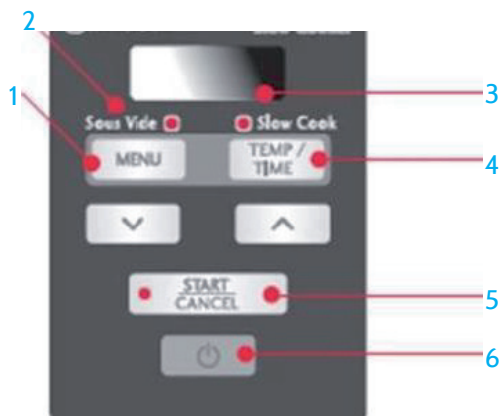
Prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta, rimuovere tutti gli adesivi e le etichette. Non immergere il dispositivo in acqua o in altri liquidi.

Smaltire completamente il materiale di imballaggio per proteggere bambini e neonati dal pericolo di soffocamento.

Descrizione del prodotto



Pannello dei comandi



Il pannello dei comandi è facile da usare. Selezionare il metodo di cottura, impostare la temperatura, il tempo e iniziare con la cottura. Se entro 20 secondi non viene selezionata alcuna funzione, il processo si interrompe.

1	Selezione menu	Selezionare tramite MENU il metodo di cottura "Sous-vidé" oppure "Slow Cooker".
2	Spia a LED per menu cottura	Una spia si accende tra "Sous-vidé" e "Slow Cooker". Menu Sous-Vide – selezionare temperatura compresa tra i 40°C e i 99°C. Menu Slow Cooker – selezionare 3 impostazioni: mantenere in caldo a livello basso, alto e automatico.
3	Display timer	Indica il tempo di cottura oppure il tempo trascorso della funzione mantenimento in caldo.
4	Temperatura/tempo Dopo aver selezionato il metodo di cottura, è possibile impostare la temperatura desiderata e il tempo premendo i tasti freccia	Dopo aver selezionato il metodo di cottura, impostare il tempo e la temperatura desiderati premendo i tasti freccia.

5	Start/Stop	Avviare il processo di cottura. Per interrompere il processo di cottura, tenere premuto il tasto.
6	Interruttore on/off	Accendere/spengere il dispositivo. Spegnere sempre il dispositivo prima di staccare la spina.

Impostazioni menu

Menu cottura	Sous vide	Slow cooker
Raggio temperatura	40-99 °C	Non disponibile
Temperatura predefinita	40 °C	Non disponibile

Impostazione tempo

Raggio temperatura	1 - 24 ore	4 - 16 ore
Tempo di cottura standard	1 ore	8 ore
Intervalli tempo	1 minuti	30 minuti

Introduzione alla cottura sous vide

1. Speziare gli alimenti a piacimento.
2. Introdurre gli alimenti in sacchetti per il sottovuoto idonei.
3. Al raggiungimento della temperatura impostata, introdurre con cautela il sacchetto in acqua.
4. Al termine del processo di cottura, rosolare gli alimenti per migliorare l'aspetto e l'aroma.

Preparazione degli alimenti

Attenersi alle seguenti indicazioni per la preparazione degli alimenti

- Utilizzare sempre ingredienti freschi e di qualità.
- Gli alimenti da preparare devono essere conservati ad una temperatura inferiore ai 5°C.
- Pulire prima i sacchetti per essere sicuri che non siano contaminati.
- Preparare gli alimenti su una superficie di lavoro pulita.
- Lavare le mani prima di iniziare a preparare gli alimenti.

- Preparare gli alimenti rispettando il giusto spessore (vedere la tabella in fondo).

Cottura

- Prendere visione della tabella in basso contenente i tempi e le temperature.
- Il sacchetto deve essere sigillato correttamente, altrimenti il processo di cottura si interrompe.
- Assicurarsi che il sacchetto sia ben sigillato al termine del processo di cottura.

Funzione cottura Sous-Vide

Collocare il dispositivo su una superficie piana. Inserire la spina e accendere l'interruttore on/off.

Il dispositivo emette un segnale acustico e il display si accende. La temperatura predefinita è di 50°C.

1. Versare la quantità di acqua necessaria nella pentola. Il livello dell'acqua deve trovarsi sopra il segno "FILL". Mettere il coperchio.
2. Impostare tramite MENU il metodo di cottura "Sous-vidé" fino a quando appare "Sous-vidé".
3. La temperatura predefinita è 50°C. Per modificare la temperatura, premere i tasti freccia fino a quando appare la temperatura desiderata.
4. Per impostare il tempo utilizzare i tasti freccia fino a quando appare il tempo desiderato. L'impostazione avviene a intervalli di 10 minuti. Per impostare il tempo più rapidamente, tenere premuto il tasto.
5. Dopo aver selezionato l'impostazione corretta, premere il tasto START per avviare il processo di riscaldamento.
6. Far riscaldare il dispositivo prima di introdurre gli alimenti. Una spia rossa segnala il raggiungimento della temperatura impostata ed il dispositivo emette tre segnali acustici.
7. Rimuovere il coperchio con cautela tramite le apposite impugnature resistenti al calore. Introdurre il sacchetto utilizzando le pinze. Il livello dell'acqua non deve superare il segno MAX.
8. Una volta inseriti i sacchetti nella pentola, mettere il coperchio e premere il tasto START.
9. Allo scadere del tempo di cottura, il dispositivo emette tre segnali acustici e si spegne automaticamente.

Alimento	Temperatura	Tempo	Spessore
Filetto di manzo, cotoletta	≥49 °C	1-6 ore	1-2 cm
Bistecca di manzo	≥49 °C	2-8 ore	4-5 cm
Coscia di agnello	≥49 °C	8-24 ore	4-6 cm
Pancia di maiale	82 °C	10-12 ore	3-6 cm
Costole di maiale	59 °C	10-12 ore	2-3 cm
Cotoletta di maiale	≥56 °C	4-8 ore	2-4 cm
Arrosti 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 disossate	64 °C	3-8 ore	3-5 cm
Coscia di pollo	82 °C	2-6 ore	5-7 cm
Petto di 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
Gamberi	60 °C	1 ora	2-4 cm
Coda di astice	60 °C	1 ora	4-6 cm
Capasanta	60 °C	1 ora	2-4 cm
Verdure con radice	≥83 °C	1-2 ore	1-5 cm
Verdure tenere	≥83 °C	1-2 ore	1-5 cm

Indicazioni per la cottura

Manzo, agnello e carne di maiale

Al sangue: 49°C

Cottura media/al sangue: 56°C

Cottura media: 60°C

Cotto: 65°C

Ben cotto: 71°C

Pollame

Con ossa: 82°C

Disossato: 64°C

Pesce

Poco cotto: 47°C

Poco cotto/cottura media: 56°C

Cottura media: 60°C

Verdure

83°C - 87°C

Nota: i tempi di cottura contenuti nella tabella sono solo indicativi. Sperimentare tempi diversi per ottenere il risultato desiderato.

Come usare lo Slow Cooker

Collocare il dispositivo su una superficie piana. Inserire la spina e accendere il dispositivo tramite l'interruttore on/off.

Il dispositivo emette un segnale acustico e il display si accende. Il dispositivo passa all'impostazione predefinita "Sous vide Menu".

1. Versare l'acqua regolandosi con il misurino.
2. Inserire nella pentola l'accessorio per cottura a vapore.
3. Introdurre nella pentola gli alimenti e i liquidi e rimuovere il coperchio del dispositivo.
4. Inserire la pentola nel dispositivo e chiudere il coperchio.
5. Per selezionare il tempo, premere il tasto TIME e impostare il tempo di cottura con i tasti freccia. Ad ogni pressione del tasto freccia si aumenta o si diminuisce il tempo di cottura a intervalli di 30 minuti. Tenere premuto il tasto freccia per impostare il tempo più rapidamente.
6. Dopo aver impostato il metodo di cottura, la temperatura e il tempo, premere il tasto START per avviare il processo di cottura.
7. Ora si avvia il conto alla rovescia.
8. Allo scadere del tempo di cottura viene emesso un triplo segnale acustico, il dispositivo passa in modalità mantenimento in caldo e la spia a LED si accende in verde. Sul display viene conteggiato il tempo di mantenimento in caldo.

Pulizia e manutenzione

- Spegner il dispositivo e staccare la spina.
- Far raffreddare il dispositivo dopo l'uso.
- Far raffreddare l'acqua nella pentola.
- Non immergere mai in acqua il dispositivo.
- Il coperchio e la pentola estraibile possono essere lavati in lavastoviglie. Sciacquare prima con cura.
- Far asciugare la pentola prima di inserirla.
- Lavare la parte esterna del dispositivo con un panno umido e asciugare con cura.
- Non utilizzare abrasivi, spugnette in acciaio o prodotti chimici.

Ricette per cottura sous-vide (4 persone)

Brasato di carne di manzo

Ingredienti

500 g di carne di manzo
disossata
1 spicchio di aglio / 15 g di
pasta di aglio
20 g di concentrato di pomodoro
½ cucchiaino di sale
60 ml di vino rosso
2 foglie di alloro
Rosmarino
Rametto di timo
5 g di rafano

Preparazione

1. Versare l'acqua nella pentola del cuocivivande sous-vide e preriscaldare a 82°C.
2. Introdurre gli ingredienti in un sacchetto per il sottovuoto.
3. Mettere il sacchetto sottovuoto e introdurlo nella pentola in modo che sia coperto completamente con acqua.
4. Il tempo di cottura è di 10 ore.

Suggerimenti

Servire con un contorno di gratin di patate alla francese e fagioli verdi.

Petto d'anatra cinese

Ingredienti

5 pezzi di petto d'anatra
2 cucchiaini di polvere delle
cinque spezie cinese

Preparazione

1. Versare l'acqua nella pentola del cuocivivande sous-vide e preriscaldare a 57°C.
2. Strofinare la polvere delle cinque spezie sulla pelle dell'anatra.
3. Mettere l'anatra nel sacchetto per il sottovuoto e mettere sottovuoto il sacchetto.
4. Introdurre il sacchetto nella pentola del cuocivivande.
5. Cuocere per 1 ora e ½.

Suggerimenti

Servire con Pak-Choi (cavolo cinese), salsa al miele e un pizzico di semi di sesamo.

Salmone teriyaki

Ingredienti

4 filetti di salmone
2 cucchiaini di salsa teriyaki
1 cucchiaino di zenzero grattugiato
1 cucchiaino di aglio tritato finemente
1 cucchiaino di peperoncino

Preparazione

1. Versare l'acqua nella pentola del cuocivivande sous-vide e preriscaldare a 56°C.
2. Mettere la salsa Teriyaki, lo zenzero, l'aglio e il peperoncino in una ciotola e mescolare bene.
3. Versare la miscela sui filetti di salmone fino a quando sono ben coperti e lasciare coperti per 15 minuti.
4. Introdurre nel sacchetto e mettere il sacchetto sottovuoto.
5. Introdurre nella pentola con l'acqua all'interno.
6. 1 ora di tempo di cottura

Suggerimenti:

Servire con pasta, coriandolo e un po' di succo di limone.

Pollo all'aglio

Ingredienti

4 petti di pollo senza pelle, disossati
8 strisce di speck
80 g di burro
1 cucchiaino di prezzemolo tritato

Preparazione

1. Versare l'acqua nella pentola del cuocivivande sous-vide e preriscaldare a 64°C.
2. Aprire il petto di pollo al centro e mettere l'aglio tritato, il prezzemolo e il burro.
3. Avvolgere ciascun petto di pollo in una striscia di speck in modo da chiudere il foro.
4. Introdurre nel sacchetto per il sottovuoto e mettere sottovuoto.
5. Introdurre nel dispositivo: il sacchetto deve essere coperto con acqua.
6. Cuocere per un'ora.
7. Rimuovere il pollo dal sacchetto e introdurre in una padella preriscaldata.
8. Rosolare lo speck nella padella fino a farlo diventare croccante.

Suggerimenti:

Tagliare a fette e aggiungere il limone.

Agnello alla marocchina

Ingredienti

700 g di spalla di agnello, tagliato
½ cucchiaino di pepe di Cayenna
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di peperoncino
1 cucchiaino di zenzero
½ cucchiaino di cannella
200 ml di passata di pomodoro
400 g di pomodori tritati
85 g di pesche essiccate
30 g di datteri
50 g di uvetta
50 g di fiocchi di mandorle
1 cucchiaino di miele chiaro

Preparazione

1. Mettere il pepe di Cayenna, il pepe nero, il peperoncino, lo zenzero, la curcuma e la cannella in una ciotola e mescolare. Mettere l'agnello in una ciotola grande e strofinare con la metà della miscela di spezie. Coprire e lasciare il frigorifero la notte.
2. Preriscaldare il dispositivo a 56°C.
3. Aggiungere all'agnello la passata, i pomodori tritati, le albicocche, i datteri, l'uvetta, le mandorle e il miele.
4. Introdurre l'agnello nel sacchetto e mettere sottovuoto.
5. Mettere il sacchetto nella pentola ed immergerlo completamente. Far cuocere per 8 ore..

Suggerimenti:

Servire con cous cous cosparso di melograno.

Rabarbaro alla vaniglia

Ingredienti

200 g di rabarbaro
45 g di zucchero
45 ml di acqua
1 baccello di vaniglia

Preparazione

1. Versare l'acqua nella pentola del cuocivivande sous-vide e riscaldare a 60 °C.
2. Tagliare il rabarbaro a strisce di 7 cm.
3. Introdurre nel sacchetto il rabarbaro, lo zucchero, la vaniglia grattugiata.
4. Mettere il sacchetto sottovuoto e immergerlo nella pentola.
5. Far cuocere per 20 minuti.
6. Rimuovere il sacchetto dal dispositivo e introdurlo in acqua fredda..

Suggerimenti:

Decorare i cupcake alla vaniglia con un cucchiaino di rabarbaro alla vaniglia. In alternativa versare come contorno sul budino di riso.

Uova (4 pezzi)

Ingredienti

4 uova

Preparazione

1. Preriscaldare il dispositivo a 57 °C.
2. Mettere in acqua le uova per 50 minuti.
3. Toglietele e servirle

Suggerimenti:

Condire con prosciutto di parma e rucola.

Risotto con formaggio di capra

Ingredienti

200 g di riso mediterraneo
(Arborio)
250 ml di brodo vegetale
1 cipolla, tritata
1 spicchio di aglio, schiacciato
20 g di burro
100 g di piselli
2 gambi di menta
100 g di formaggio di capra
1 cucchiaio di olio di oliva

Preparazione

1. Versare l'acqua nella pentola del cuocivivande sous-vide e preriscaldare a 83 °C.
2. Riscaldare l'olio di oliva in un pentolino. Rosolare la cipolla tritata e l'aglio fino ad ammorbidirli.
3. Introdurre la cipolla, l'aglio, la menta e il riso in un sacchetto e mettere sottovuoto.
4. Immergere il sacchetto nella pentola del dispositivo con acqua.
5. Cuocere per 40 minuti.
6. Introdurre il burro in un pentolino. Aggiungere i piselli e la menta e far rosolare per 1-2 minuti.
7. Rimuovere il risotto dal sacchetto e mescolare con i piselli e il formaggio di capra.

Ricette per lo Slow Cooker (4 persone)

Coscia di agnello

Ingredienti

2 cipolle rosse
3 spicchi di aglio schiacciati
2 gambi di sedano tagliati finemente
1 gambo di porro tagliato finemente
1 carota tagliata finemente
4 cosce di agnello
1 scatola di pomodori tritati
300 ml di vino rosso
3 cucchiaini di aceto balsamico
400 ml di brodo di agnello
1 foglia di alloro
Timo e rosmarino
Spezie (per aggiustare)

Preparazione

1. Preriscaldare lo slow cooker alla temperatura desiderata.
2. Preparare le verdure. Mettere tutti gli ingredienti nel dispositivo. Prestare attenzione che tutti gli ingredienti siano ben mescolati e distribuiti in maniera uniforme. Il brodo di agnello deve essere caldo quando lo si aggiunge poiché ciò mantiene la temperatura di cottura.
3. Impostare il tempo su 6-8 ore e cuocere fino a quando l'agnello diventa tenero.
4. Se il liquido è troppo diluito prima della cottura, aggiungere 1-2 cucchiaini di farina di mais mescolata in precedenza con un po' di acqua.
5. Speziare a piacimento prima di servire.

Agnello arrosto con fagioli e pomodoro

Ingredienti

1 cipolla, tritata finemente
2 gambi di sedano, tagliati
1 peperone rosso, tagliato a strisce sottili
450 g di carne di agnello brasato, tagliato a dadi
1 ciotola di pomodorini
1 lattina di fagioli da 400 g
500 ml di brodo di agnello
2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
1 cucchiaino di origano
Spezie (per aggiustare)

Preparazione

1. Preriscaldare lo slow cooker.
2. Introdurre tutti gli ingredienti nel dispositivo e selezionare un'impostazione bassa. Assicurarsi che il brodo di agnello sia caldo.
3. Far cuocere per 6-8 ore. Speziare a piacimento prima di servire.

Zuppa con patate dolci, mele e zenzero

Ingredienti

2-3 cucchiaini di zenzero
grattugiato (in base all'intensità desiderata)
1 cipolla
2 patate dolci, tritate
2 gambi di sedano, tritati
2 mele, tritate
700 ml di brodo
Spezie (per aggiustare)
Foglie di coriandolo per decorare.

Preparazione

1. Preriscaldare il forno per 15 minuti.
2. Aggiungere succo di limone e coriandolo a tutti gli ingredienti. Assicurarsi che il brodo sia caldo, quando lo si aggiunge per mantenere la temperatura di cottura. Impostare la cottura a 6-8 ore.
3. Utilizzare un frullatore a mano o a immersione per rendere la zuppa cremosa. Speziare e aggiungere succo di limone a piacimento. Prima di servire riscaldare ancora una volta. Decorare con foglie di coriandolo.

E' necessario un frullatore a mano oppure un frullatore ad immersione.

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.

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)



Olla sous vide y olla de cocción lenta

10030542

KLARSTEIN

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

Indicaciones de seguridad	67
Descripción del aparato	68
Utilización	69
Limpieza y cuidado	74
Recetas	75
Indicaciones para la retirada del aparato	80
Declaración de conformidad.	80

Indicaciones de seguridad

Siga todas las disposiciones de seguridad cuando utilice esta olla de cocción lenta, incluidas las siguientes.

- No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido. Evite el riesgo de una descarga eléctrica.
- No deje el aparato cerca de niños que no se encuentren bajo supervisión.
- Cuando no utilice el aparato y antes de su limpieza, desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- La utilización de accesorios que no hayan sido recomendados por el fabricante puede provocar una descarga eléctrica o lesiones.
- No utilice el aparato al aire libre.
- No deje que el cable de alimentación quede colgando sobre el borde de la mesa.
- Mantenga el cable de alimentación lejos de superficies calientes.
- Mantenga el aparato lejos de placas calientes, quemadores y hornos a temperaturas elevadas.
- Tome precauciones especiales cuando mueva el aparato con contenido en su interior, especialmente cuando contenga alimentos, agua o líquidos calientes.
- No utilice el aparato con otro fin distinto al del indicado.
- No encienda el aparato cuando esté vacío.
- No toque la superficie del aparato durante su funcionamiento, pues puede alcanzar temperaturas muy elevadas. Utilice siempre las asas o el regulador.
- Utilice guantes de cocina o un paño para levantar la tapa o para retirar el contenido.
- No cocine directamente en la carcasa del aparato, utilice siempre el recipiente interior.
- No deje el aparato conectado si no lo utiliza.
- No encienda el aparato cuando esté colocado al revés.
- Los niños mayores de 8 años 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 jueguen con el aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reparado por el servicio de atención al cliente o un servicio técnico igualmente cualificado.
- Prepare los alimentos solamente como se describe en este manual de instrucciones.
- No cubra el aparato durante su funcionamiento.
- CUIDADO: la tapa, la carcasa exterior y el recipiente alcanzan temperaturas muy elevadas durante la cocción. Utilice siempre las asas resistentes al calor cuando intente mover el aparato o su tapa. Deje que el aparato se enfríe por completo antes de moverlo.
- Tenga cuidado al retirar la tapa. A menudo se acumula agua caliente en la parte inferior de la misma. Para retirar la tapa, utilice las asas resistentes al calor y deje que el agua se escurra.

Antes del primer uso

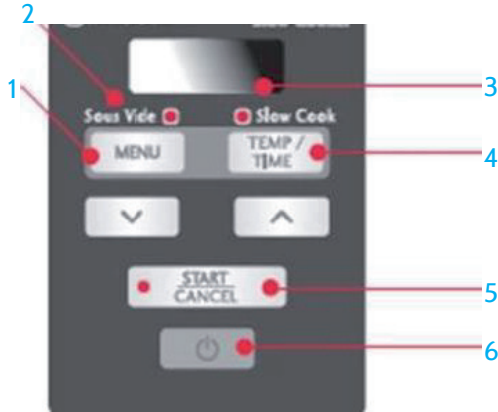
Antes de utilizar la olla por primera vez, retire del aparato todos los adhesivos y etiquetas. No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido. Deseche todo el material de embalaje para proteger a los niños y bebés del riesgo de asfixia.

Descripción del aparato



Utilización

Panel de control



El panel de control es sencillo de utilizar. Seleccione el método de cocción, ajuste la temperatura y el tiempo y comience con la cocción. Si no se ha realizado ninguna acción en 20 segundos, esta se interrumpirá.

1	Selección de menú	Selección el método de cocción «Sous vide» o «cocción lenta» con el botón MENU .
2	LED para tipo de funcionamiento	Se iluminará un LED encima de «Sous vide» o de «cocción lenta» (slow cook). Menú sous vide - selección de 40 °C hasta 99 °C Menú de cocción lenta - selección entre 3 regulaciones: Mantenimiento de calor a nivel bajo, nivel alto y automático.
3	Indicador del temporizador	Muestra el tiempo de cocción o el tiempo transcurrido de la función de mantenimiento de calor.
4	Temperatura/tiempo Tras la selección del método de cocción, puede ajustar el tiempo y la temperatura deseados pulsando los botones de dirección.	Tras la selección del método de cocción, puede ajustar el tiempo y la temperatura deseados pulsando los botones de dirección.

5	Iniciar / cancelar	Iniciar el proceso de cocción. Mantener pulsado para cancelar el proceso de cocción.
6	Interruptor on/off	Encender y apagar el aparato. Apague siempre el aparato antes de desconectar el enchufe.

Configuración del menú

Menú de cocción	Sous Vide	Cocción lenta
Rango de temperatura	40-99 °C	Cocción lenta
Temperatura predeterminada	40 °C	No disponible

Configuración del tiempo

Rango de ajuste	1- 24 horas	4- 16 horas
Tiempo de cocción estándar	1 hora	8 horas
Intervalos de tiempo	10 minutos	30 minutos

Introducción rápida a la cocción sous vide

1. Sazone el plato al gusto.
2. Envuelva el producto en una bolsa de plástico adecuada.
3. Cuando se haya alcanzado la temperatura seleccionada, introduzca la bolsa con cuidado en el agua.
4. Tras finalizar el proceso de cocción, fría el producto para mejorar la apariencia y el aroma.

Preparación de platos

Tenga en cuenta los siguientes pasos cuando prepare los alimentos..

- Utilice siempre ingredientes frescos y de calidad.
- Los alimentos que vaya a preparar deben almacenarse por debajo de 5 °C.
- Debe limpiar la bolsa de alimentos previamente para asegurarse de que no está contaminada.
- Prepare los alimentos en una superficie de trabajo limpia.
- Lávese bien las manos antes de manipular los alimentos.

- Prepare los alimentos con el grosor adecuado (consulte la tabla más abajo)

Cocción

- Consulte los tiempos y temperaturas en la tabla que aparece más adelante.
- La bolsa debe estar cerrada correctamente; de lo contrario, el proceso de cocción se verá afectado.
- Asegúrese de que la bolsa está cerrada correctamente cuando haya finalizado el proceso de cocción.

Función de cocción sous vide

El aparato debe estar colocado sobre una superficie plana. Conecte el enchufe y encienda el aparato con el interruptor on/off.

El aparato emite un pitido y el display se ilumina. La temperatura predeterminada es de 50 °C.

1. Llene el recipiente con agua hasta la altura necesaria. La cantidad de agua debe situarse por encima de la marca «FILL». Coloque la tapa.
2. Ajuste en MENU el método de cocción «Sous vide» pasando por los puntos del menú hasta que aparezca «sous vide».
3. La temperatura predeterminada es de 50 °C. Para modificarla, pulse los botones de dirección hasta que aparezca en el display la temperatura deseada.
4. Para configurar el tiempo, utilice los botones de dirección hasta mostrar el tiempo deseado. La configuración se realiza en intervalos de 10 minutos. Mantenga el botón pulsado para configurar el tiempo más rápidamente.
5. Cuando haya seleccionado la configuración correcta, pulse START para iniciar el proceso de calentamiento.
6. El aparato debe calentarse primero antes de poder introducir el alimento. Una luz roja muestra que se ha alcanzado la temperatura deseada. Además, el aparato emite tres pitidos.
7. Retire la tapa utilizando las asas resistentes al calor. Utilice una espátula y coloque la bolsa dentro. El nivel de agua no debe superar la marca MAX.
8. Cuando la bolsa se haya colocado correctamente al baño maría, coloque de nuevo la tapa y pulse el botón START.
9. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, el aparato emite tres pitidos y se apaga automáticamente.

Alimento	Temperatura del agua	Tiempos de cocción	Grosor
Filete de vacuno, chuleta	≥49 °C	1-6 horas	1-2 cm
Bistecs de vacuno	≥49 °C	2-8 horas	4-5 cm
Paletilla, pata de cordero, venado	≥49 °C	8-24 horas	4-6 cm
Vientre 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
Asado 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
Muslo de pollo con hueso	82 °C	2-6 horas	3-5 cm
Muslo de pollo sin hueso	64 °C	1-4 horas	3-5 cm
Pata 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
Langostinos	60 °C	1 horas	2-4 cm
Langosta	60 °C	1 horas	4-6 cm
Vieiras	60 °C	1 horas	2-4 cm
Tubérculos	≥83 °C	1-2 horas	1-5 cm
Verduras tiernas	≥83 °C	1-2 horas	1-5 cm

Distintos tipos de preparación

Vacuno, cordero y cerdo

Rare (poco hecho): 49 °C

Medium rare (algo hecho): 56 °C

Medium (en su punto): 60 °C

Medium well (medio hecho): 65 °C

Medium well (muy hecho): 71 °C

Ave

Con hueso: 82 °C

Sin hueso: 64 °C

Pescado

Poco hecho: 47 °C

Algo hecho: 56 °C

En su punto: 60 °C

Verduras

83 °C - 87 °C

Advertencia: los tiempos de cocción indicados en la tabla son orientativos. Para descubrir su gusto personal, pruebe con distintos tiempos.

Cocción lenta

El aparato debe estar colocado sobre una superficie plana. Conecte el enchufe y encienda el aparato con el interruptor on/off.

Se emite un pitido y el display se ilumina. El aparato activa la configuración estándar «sous vide».

1. Añada agua hasta el listón de medida del depósito.
2. Coloque el recipiente para cocción al vapor dentro del baño maría.
3. Añada los alimentos y el líquido en el recipiente de cocción y retire la tapa del aparato.
4. Coloque el recipiente de cocción en el aparato y ponga la tapa.
5. Para seleccionar el tiempo, pulse el botón TIME y ajuste el tiempo de cocción con los botones de dirección. Cada vez que pulse uno de los botones de dirección, el tiempo de cocción aumenta o disminuye en intervalos de 30 minutos. Si mantiene pulsado un botón de dirección, el ajuste de tiempo transcurre más rápidamente.
6. Cuando haya seleccionado el método de cocción y haya ajustado el tiempo y la temperatura, pulse START para iniciar el proceso de cocción.
7. El temporizador funcionará en cuenta regresiva.
8. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, el aparato emite tres pitidos. Ahora el aparato activa el modo de calentamiento y el LED se ilumina en color verde. En el display puede verse el tiempo de mantenimiento de calor en cuenta progresiva.

Limpieza y cuidado

- Apague el aparato y desconecte el enchufe.
- Deje enfriar el aparato después de su uso.
- Deje que el agua del recipiente de cocción se enfríe.
- Nunca sumerja el aparato en agua.
- La tapa y el recipiente de cocción extraíble pueden lavarse en el lavavajillas. Enjuáguelos bien antes.
- Seque el recipiente de cocción antes de colocarlo.
- Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo y séquelo completamente.
- No utilice productos ni esponjas abrasivas ni químicos.

Recetas para cocción sous vide (4 personas)

Canilla de ternera estofada

Ingredientes

500 gr. de canilla ternera sin hueso
1 diente de ajo / 15 gramos de pasta de ajo
1/2 cucharadita de sal
60 ml de vino tinto
2 hojas de laurel
Rama de romero
Rama de tomillo
5 g de rábano picante

Preparación

1. Llene la olla sous vide con agua y caliéntela a 82 °C.
2. Introduzca los alimentos en una bolsa de vacío.
3. Envase la bolsa al vacío e introdúzcala en el baño maría del recipiente hasta que quede completamente cubierta.
4. 10 horas de tiempo de cocción

Sugerencia de presentación

Con patatas dauphinois y judías verdes como acompañamiento sabroso.

Pechuga de pato al estilo chino

Ingredientes

5 pechugas de pato
2 cucharaditas de polvo de cinco especias chino

Preparación

1. Llene la olla sous vide con agua y caliéntela a 57 °C.
2. Sazone la piel del pato con el polvo chino de cinco especias.
3. Introduzca el pato en la bolsa de vacío y envásela al vacío.
4. Introduzca la bolsa con el pato en el baño maría de la olla.
5. Cocinar durante 1 hora y media.
6. Retirar el pato de la bolsa.
7. Fría el pato con la parte de la piel hacia abajo en una sartén grande hasta que esta se tueste y quede crujiente..

Sugerencia de presentación

Servir con pak-choi, salsa de miel y un puñado de semillas de sésamo.

Salmón teriyaki

Ingredientes

4 filetes de salmón
2 cucharadas de salsa teriyaki
1 cucharadita de jengibre
rallado
1 cucharadita de ajo muy
picado
1 cucharadita de copos de
chile

Preparación

1. Llene la olla sous vide con agua y caliéntela a 56 °C.
2. Introduzca la salsa teriyaki, el jengibre, el ajo y el chile en un bol y mézclelo todo bien.
3. Vierta la mezcla encima de los filetes de salmón hasta que se hayan cubierto por completo y tápelos durante 15 minutos.
4. Introdúzcalos en la bolsa y envásela al vacío.
5. Coloque la bolsa en el baño maría de la olla sous vide.
6. 1 hora de cocción

Sugerencia de presentación:

Servir con pasta, cilantro y un chorro de zumo de limón.

Pollo al ajillo

Ingredientes

4 pechugas de pollo sin piel
ni hueso
8 tiras de bacon
80 g de mantequilla
1 cucharadita de ajo picado
Perejil

Preparación

1. Precaliente el recipiente de cocción con agua a 64 °C.
2. Divida la pechuga de pollo a la mitad y rellénela con el ajo picado, el perejil y la mantequilla.
3. Envuelva cada pechuga de pollo en una tira de bacon para que el orificio quede tapado.
4. Introduzca los alimentos en una bolsa y enváselos al vacío.
5. Introduzca la bolsa en el baño maría hasta que quede completamente cubierta.
6. Cocínelo durante una hora.
7. Abra la bolsa y coloque los alimentos en una sartén precalentada.
8. Fría el bacon en la sartén hasta que quede crujiente

Sugerencia de presentación:

Cortar en lonchas y colocar sobre jugo de limón.

Cordero marroquí

Ingredientes

700 g de hombro de cordero, cortado en trozos
1/2 cucharadita de pimienta de cayena
1 cucharadita de pimienta negra
1 cucharadita de pimentón
1 cucharadita de jengibre
1/2 cucharadita de canela
200 ml de passata
400 g de tomate picado
85 g de albaricoques secos
30 g de dátiles
50 g de pasas
50 g de copos de almendra
1 cucharadita de miel clara

Preparación

1. Introduzca la pimienta de cayena, la pimienta negra, el pimentón, el jengibre, la cúrcuma y la canela en un recipiente pequeño y mézclelo todo. Coloque el cordero en un recipiente grande y sazónelo con la mitad de la mezcla de especias. Cúbralo y déjelo en el frigorífico durante una noche.
2. Precaliente la olla sous vide a 56 °C.
3. Añada la passata, el tomate picado, los albaricoques, los dátiles, las pasas, las almendras y la miel al cordero.
4. Introduzca el cordero marroquí en una bolsa y envásela el vacío.
5. Coloque la bolsa al baño maría y sumérjala completamente. Cocínelo durante 8 horas.

Sugerencia de presentación:
Sírvalo con cuscús con semillas de granada.

Ruibarbo de vainilla

Ingredientes

200 g de Ruibarbos
45 g de azúcar
45 ml de agua
1 rama de vainilla

Preparación

1. Llene la olla sous vide con agua y caliéntela a 60 °C.
2. Corte el ruibarbo en tiras de 7 cm.
3. Introduzca el ruibarbo, el azúcar, la vainilla extraída de la rama y el agua en la bolsa.
4. Envásela al vacío y sumérjala en el baño maría.
5. Cocínelo durante 20 minutos.
6. Retire la bolsa de la olla sous vide y sumérjala en agua fría.
Sugerencia de presentación.

Sugerencia de presentación:
Decore cupcakes de vainilla con una cucharada de ruibarbos de vainilla. También puede utilizarlo como complemento dulce para un pudding de arroz.

Huevos (4 unidades)

Ingredientes

4 huevos

Preparación

1. Precaliente la olla sous vide a a 57 °C.
2. Sumerja los huevos en agua durante 50 minutos.
3. Retirar y servir

*Sugerencia de presentación:
Sazonar con jamón crujiente y rúcula.*

Risotto de queso de cabra

Ingredientes

200 g de arroz mediterráneo (arborio)
250 ml de caldo de verduras
1 cebolla picada
1 diente de ajo aplastado
20 g de mantequilla
100 g de guisantes congelados
2 ramas de menta
100 g de queso de cabra
1 cucharadita de aceite de oliva

Preparación

1. Llene la olla sous vide con agua y caliéntela a 83 °C.
2. Caliente el aceite de oliva en una olla pequeña. Sofría la cebolla picada y el ajo aplastado hasta que se ablanden.
3. Introduzca la cebolla, el ajo, la menta y el arroz en una bolsa y enváselos al vacío.
4. Coloque la bolsa en el baño maría y sumérgala completamente.
5. Cocínelo durante 40 minutos.
6. Coloque la mantequilla en una olla pequeña. Añada los guisantes y la menta y sofíalos durante 1-2 minutos.
7. Extraiga el risotto de la bolsa y añada poco a poco los guisantes y el queso de cabra.

Recetas para la olla de cocción lenta (4 personas)

Pata de cordero

Ingredientes

2 cebollas rojas
3 dientes de ajo aplastados
2 barras de apio muy picadas
1 puerro muy picado
1 zanahoria muy picada
4 patas de cordero
1 lata de tomate picado
300 ml de vino tinto
3 cucharaditas de vinagre
balsámico
400 ml de caldo de cordero
1 hoja de laurel
Rama de tomillo y romero
Especias (al gusto)

Preparación

1. Caliente la olla de cocción lenta a la temperatura necesaria.
2. Prepare las verduras. Añada todos los ingredientes a la olla. Asegúrese de que todos los ingredientes están bien mezclados y se han distribuido de manera homogénea. El caldo debe estar caliente cuando lo añada, pues eso mantiene la temperatura de cocción.
3. Ajuste la olla a 6-8 horas y comience la cocción hasta que el cordero esté tierno.
4. Si el líquido está muy poco denso antes de la cocción, añada 1-2 cucharaditas de maicena que se han mezclado previamente con un poco de agua. Aumente el calor 5-10 minutos para espesarlo.
5. Sazónelo al gusto antes de servir.

Estofado de cordero con habichuelas y tomates

Ingredientes

1 cebolla muy picada
2 apios picados
1 pimiento rojo cortado en
tiras finas
450 g de carne de cordero
estofado cortado en
dados.
1 piel de tomate cherry
1 lata de habichuelas de 400 g
500 ml de caldo de cordero
2 cucharaditas de pasta de
tomate maduro
1 cucharadita de orégano
Especias (al gusto)

Preparación

1. Precaliente la olla de cocción lenta
2. Añada todos los ingredientes a la olla y ajústela a temperatura baja. Tenga en cuenta que el caldo esté caliente cuando lo añada.
3. Cocinar durante 6-8 horas Sazónelo al gusto antes de servir.

Sopa de batata, manzana y jengibre

Ingredientes

2-3 Tl. geriebener Ingwer 2-3
cucharaditas de jengibre
rallado (dependiendo de
la intensidad deseada)
1 cebolla
2 batatas picadas
2 apios picados
2 manzanas picadas
700 ml de caldo
Especias (al gusto)
Hojas de cilantro para decorar

Preparación

1. Precaliente el horno 15 minutos.
2. Añada todos los ingredientes con zumo de limón y cilantro. Asegúrese de que el caldo esté caliente cuando lo añada para mantener la temperatura de cocción. Ajuste el tiempo de cocción a 6-8 horas.
3. Utilice una batidora eléctrica de mano para batir la sopa. Sazónelo y añada zumo de limón al gusto. Antes de servir, caliéntelo de nuevo. Decore el plato con hojas de cilantro.

*Necesita una batidora de mano
o similar.*

Indicaciones para la retirada del aparato



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 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.

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)