

TASTEMAKER COMPACT

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

10030114



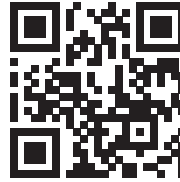
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrter Kunde,

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



INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise 4
Geräteübersicht 5
Displayanzeigen 6
Bedienung 7
Hinweise zum Sous-vide Garen 9
Empfohlene Garzeiten und Gartemperaturen 10
Hinweise zur Entsorgung 12
Hersteller & Importeur (UK) 12

English 13
Español 23
Français 33
Italiano 43

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10030114
Stromversorgung	220-240 V ~ 50-60 Hz
Temperaturbereich	0-99 °C
Zeitspanne	0-99.59 Stunden
Pumpvolumen	12 Liter/Minute
Wasseraufnahmekapazität	5-22 Liter

SICHERHEITSHINWEISE

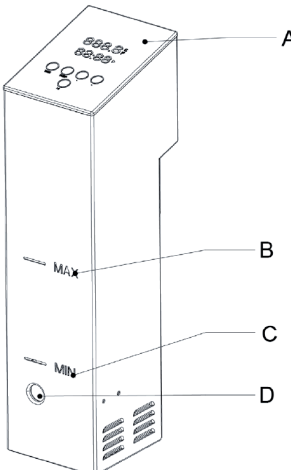
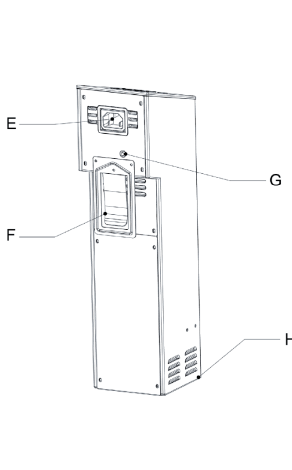
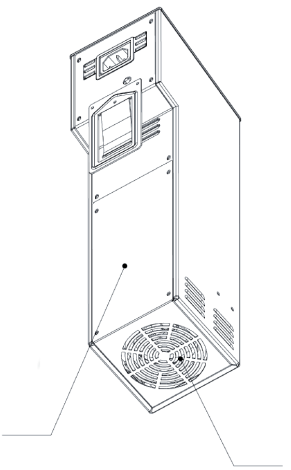
- Kinder ab 8 Jahren, psychisch, sensorisch und körperlich eingeschränkte Menschen dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer für sie verantwortlichen Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden und die damit verbundenen Risiken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



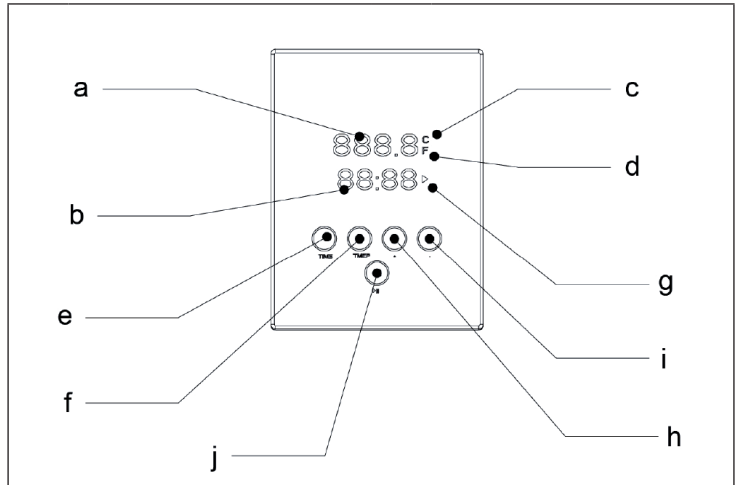
VORSICHT

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

GERÄTEÜBERSICHT

Vorderseite	Rückseite	Unterseite
		
<p>A Display B MAX-Markierung C MIN-Markierung D Wasserauslass</p>	<p>E Stromanschluss F Halteklammer G Rest-Taste (Falls Sie das Gerät ohne Wasser benutzen schaltet sich das Gerät selbst zum Schutz selbst aus. Drücken Sie auf die Taste, um es wieder einzuschalten. H Wassereinlass</p>	<p>I Abnehmbare Abdeckung J Unterer Wassereinlass</p>

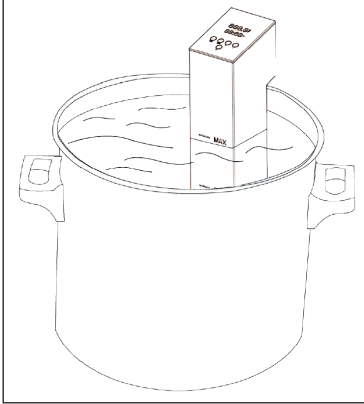
DISPLAYANZEIGEN



a	Zeitanzeige	f	Temperatureinstellungs-Taste
b	Temperaturanzeige	g	Betriebs-Kontrollleuchte
c	Celsius-Symbol	h	Zeit oder Temperatur erhöhen
d	Fahrenheit-Symbol	i	Zeit oder Temperatur verringern
e	Zeiteinstellungs-Taste	j	Start/Stop-Taste

BEDIENUNG

1. Füllen Sie einen großen Topf mit Wasser und befestigen Sie das Gerät mit Hilfe der Halteklammer am oberen Topftrand. **WICHTIG:** Legen Sie das Gerät niemals mitten ins Wasserbad und achten Sie darauf, dass sich der Wasserpegel zwischen der MAX- und MIN-Markierung befindet.



2. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und drücken Sie 0,5 Sekunden lang auf START. Das Display geht an und das Gerät befindet sich im Standby-Zustand.
3. Drücken Sie auf die TEMP-Taste, um die Temperatur einzustellen. Halten Sie die Taste 2 Sekunden lang gedrückt, um zwischen Celsius und Fahrenheit umzuschalten. Halten Sie die [+] oder [-] Taste gedrückt, um die Temperatur in 1 °C-Schritten zu verstellen. Drücken Sie einmal auf die Tasten, um die Temperatur in 0,1 °C-Schritten zu verstellen.
4. Drücken Sie auf die TIME-Taste, um die Stunden einzustellen. Drücken Sie erneut auf die Taste, um die Minuten einzustellen. Benutzen Sie die [+] oder [-] Taste, um die Zeit anzupassen.
5. Drücken Sie auf START, um den Garprozess zu starten. Geben Sie die vakuumverschweißten Lebensmittel in den Topf.

Hinweis: Wenn sich das Gerät im Standby-Zustand befindet, und Sie erstmals auf START drücken, ohne dass Sie eine Temperatur oder Zeit eingestellt haben, beträgt die voreingestellte Temperatur 60 °C und die voreingestellte Zeit 2 Stunden. Falls die das Gerät nicht zum ersten Mal benutzen, startet das Gerät mit den zuletzt verwendeten Einstellungen.

6. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist und das Gerät nicht vom Benutzer gestoppt wird, läuft es noch 1 Stunde lang weiter und stoppt dann automatisch.

Hinweis: Wenn während des Betriebs Wasser hinzugefügt werden muss, drücken Sie auf STOP, um das Gerät anzuhalten. Nachdem Sie Wasser nachgefüllt haben, drücken Sie auf START, um fortzufahren.

7. Halten Sie die STOP-Taste 2 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät auszuschalten und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.

Hinweise zur Bedienung

1. Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn sich der Wasserpegel unterhalb der MIN-Markierung befindet.
2. Wenn das Gerät trocken läuft oder sich überhitzt, schaltet es sich automatisch ab. Lassen Sie es in diesem Fall einige Minuten lang abkühlen und drücken Sie dann auf die Reset-Taste an der Rückseite des Geräts, um es wieder zu starten.
3. Wenn das Gerät in Betrieb ist startet automatisch das E04 Anti-Trockenlauf-Programm. Sobald der Wasserpegel unter MIN sinkt oder das Gerät entnommen wird, erscheint die Fehlermeldung „E04“ im Display und das Gerät hält automatisch an.
4. Solange die Wassertemperatur unter 70 °C ist läuft das Gerät durch. Sobald die Temperatur über 70 °C steigt, arbeitet das Gerät mit Unterbrechungen.
5. Das Gerät eignet sich nicht zur Zubereitung offener Lebensmittel oder Suppen. Die Lebensmittel müssen vor dem Garen in Vakuumbbeutel verpackt werden.
6. Falls einer der Beutel während des Garens ausgeht, entnehmen Sie ihn und entleeren Sie das Wasser. Füllen Sie frisches Wasser ein, versichern Sie sich, dass das Gerät nicht blockiert ist und starten Sie das Garen erneut mit einem dichten Beutel.
7. Wenn Sie fertig sind, nehmen Sie das Gerät ab und lassen Sie es trocknen.
8. An der Rückseite befindet sich eine Abdeckung, die Sie abnehmen können, um den Heizstab zu reinigen.
9. Falls der Fehlercode „E08“ angezeigt wird, bedeutet es, dass der Temperatursensor nicht richtig funktioniert.

HINWEISE ZUM SOUS-VIDE GAREN

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

Geeignete Lebensmittel

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

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

Lebensmittel vakuumieren

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

Tipps zum Garen

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

EMPFOHLENE GARZEITEN UND GARTEMPERATUREN

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

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

**Wir empfehlen Ihnen folgende Temperaturen
für einen bestimmten Gargrad:**

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

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Wenn es in Ihrem Land eine gesetzliche Regelung zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten gibt, weist dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung darauf hin, dass dieses Produkt nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es zu einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden. Durch regelkonforme Entsorgung schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor negativen Konsequenzen. Informationen zum Recycling und zur Entsorgung dieses Produkts, erhalten Sie von Ihrer örtlichen Verwaltung oder Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst.

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

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

Importeur für Großbritannien:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this device. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent possible damages. We assume no liability for damage caused by disregard of the instructions and improper use. Scan the QR code to get access to the latest user manual and more product information.



CONTENT

Safety Instructions	14
Product Description	15
Display	16
Operation	17
Hints for Sous-vide Cooking	19
Cooking Temperature and Time Guidelines	20
Disposal Considerations	22
Manufacturer & Importer (UK)	22

TECHNICAL DATA

Item number	10030114
Power supply	220-240 V ~ 50-60 Hz
Temperature range	0-99 °C
Time range	0-99.59 hours
Pump volume	12 litres/minute
Water capacity	5-22 litres

SAFETY INSTRUCTIONS

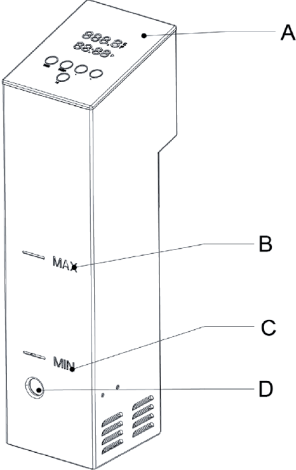
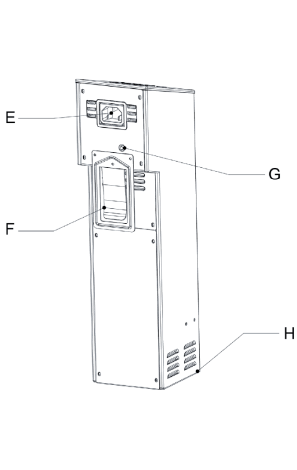
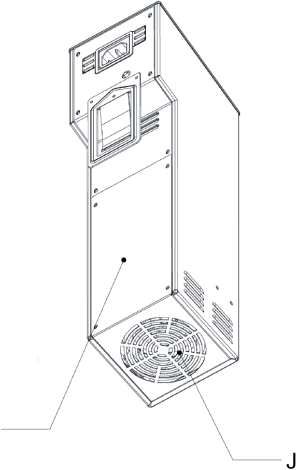
- This device may be only used by children 8 years old or older and persons with limited physical, sensory and mental capabilities and / or lack of experience and knowledge, provided that they have been instructed in use of the device by a responsible person who understands the associated risks.
- Keep the appliance under constant supervision while in use. Keep an eye on any children in the vicinity of the appliance when it is in use. The appliance is not a toy.
- Incorrect use of this appliance may cause personal injury and damage the appliance.
- Use for its intended purpose only. The manufacturer is not responsible for any injury or damage resulting from incorrect use or handling (see also Warranty Terms).
- For domestic use only. Not for outdoor or commercial use.
- Remove all packaging and transport materials from the inside and outside of the appliance.
- Check that the appliance has no visible damage and that no parts are missing.
- Do not use with any cords other than that supplied.
- Check that it is not possible to pull or trip over the cord or any extension cord.
- The appliance must not be used together with a timer switch or a separate remote control system.
- Turn off the appliance and remove the plug from the socket before cleaning, or when the appliance is not in use.
- Avoid pulling the cord when removing the plug from the socket. Instead, hold the plug.
- Keep the cord and appliance away from heat sources, hot objects and naked flames.
- Ensure that the cord is fully extended.
- The cord must not be twisted or wound around the appliance.
- Check regularly that neither the cord nor plug is damaged and do not use the appliance if there is any damage, or if it has been dropped on the floor, dropped in water or damaged in any other way.
- If the appliance, cord or plug has been damaged, have the appliance inspected and if necessary repaired by an authorised repairer.
- Connect to 230V, 50 Hz only. The warranty is not valid if the appliance is connected to incorrect voltage.
- Unauthorised repairs or modifications will invalidate the warranty.
- Only place vacuum-packed foods in the appliance. Do not try to cook unwrapped food.



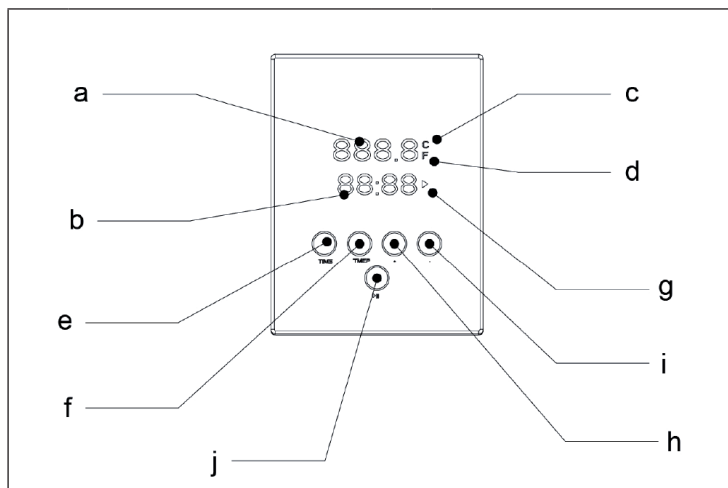
CAUTION

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

PRODUCT DESCRIPTION

Front	Rear	Bottom
		
<p>A Display</p> <p>B MAX water level</p> <p>C MIN water level</p> <p>D Water outlet</p>	<p>E Power socket</p> <p>F Fixing clip</p> <p>G Reset switch. IF dry heating (without water) happens and the sous vide will shut itself down for self protection, use this button to reset.</p> <p>H Water inlet</p>	<p>I Removable cover</p> <p>J Bottom water inlet</p>

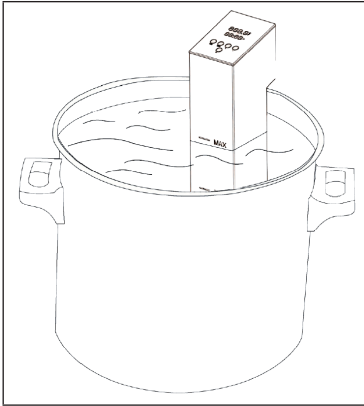
DISPLAY



a	Time display	f	Temperature setting button
b	Temperature display	g	Operation indicator light
c	Celsius symbol	h	Increase time or temperature
d	Fahrenheit symbol	i	Decrease time or temperature
e	Time setting button	j	Start/Stop button

OPERATION

1. Fill a large pot with water and secure the unit to the top of the pot using the retaining clip. **IMPORTANT:** Never place the device in the middle of the water bath and make sure that the water level is between the MAX and MIN marks.



2. Insert the plug into the socket and press START for 0.5 seconds. The display turns on and the device is in standby mode.
3. Press the TEMP button to set the temperature. Press and hold for 2 seconds to toggle between Celsius and Fahrenheit. Press and hold the [+] or [-] button to adjust the temperature in 1 °C increments. Press the buttons once to adjust the temperature in 0.1 °C increments.
4. Press the TIME key to set the hours. Press the button again to set the minutes. Use the [+] or [-] key to adjust the time.
5. Press START to start the cooking process. Place the vacuum-sealed food in the pot.

Note: If the unit is in standby mode and you press START for the first time without having set a temperature or time, the preset temperature will be 60 °C and the preset time will be 2 hours. If you do not use the device for the first time, the device starts with the last used settings.

6. If the set time has elapsed and the unit is not stopped by the user, it will continue to run for 1 hour and then stop automatically.

Note: If water needs to be added during operation, press STOP to stop the unit. After adding water, press START to continue. 7.

7. Press and hold the STOP button for 2 seconds to turn off the unit, then unplug the unit from the wall outlet.

Notes on operation

1. Do not turn on the unit when the water level is below the MIN mark.
2. If the unit runs dry or overheats, it will turn off automatically. In this case, let it cool down for a few minutes and then press the reset button on the back of the unit to restart it.
3. When the unit is in operation, the E04 anti-dry program starts automatically. As soon as the water level drops below MIN or the unit is removed, the error message „E04“ appears in the display and the unit stops automatically.
4. As long as the water temperature is below 70 °C, the unit runs through. As soon as the temperature rises above 70 °C, the device operates with interruptions.
5. The device is not suitable for preparing open food or soups. The food must be packed in vacuum bags before cooking.
6. If one of the bags runs out during cooking, remove it and empty the water. Fill with fresh water, make sure the unit is not blocked, and start cooking again with a tight bag.
7. When you are done, remove the unit and let it dry.
8. There is a cover on the back that you can remove to clean the heating element.
9. If the error code „E08“ is displayed, it means that the temperature sensor is not working properly.

HINTS FOR SOUS-VIDE COOKING

In order to cook food with the Sous-vidé cooker, the food must first be individually packed in vacuum bags and vacuumed.

Suitable Food

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

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

Vacuum Sealing

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

Cooking Tips

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

COOKING TEMPERATURE AND TIME GUIDELINES

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

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

We recommend the following temperatures
for a certain cooking degree:

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

DISPOSAL CONSIDERATIONS



If there is a legal regulation for the disposal of electrical and electronic devices in your country, this symbol on the product or on the packaging indicates that this product must not be disposed of with household waste. Instead, it must be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By disposing of it in accordance with the rules, you are protecting the environment and the health of your fellow human beings from negative consequences. For information about the recycling and disposal of this product, please contact your local authority or your household waste disposal service.

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

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

Importer for Great Britain:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

Estimado cliente,

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



ÍNDICE DE CONTENIDOS

Indicaciones de seguridad	24
Vista general del aparato	25
Indicadores del display	26
Utilización	27
Aviso sobre la máquina de cocción sous-vide	29
Tiempos y temperaturas de cocción recomendados	30
Indicaciones sobre la retirada del aparato	32
Fabricante e importador (Reino Unido)	32

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10030114
Suministro eléctrico	220-240 V - 50-60 Hz
Rango de temperatura:	0-99 °C
Periodo de tiempo	0-99.59 horas
Capacidad de bombeo	12 litros / minuto
Capacidad de agua	5-22 litros

INDICACIONES DE SEGURIDAD

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



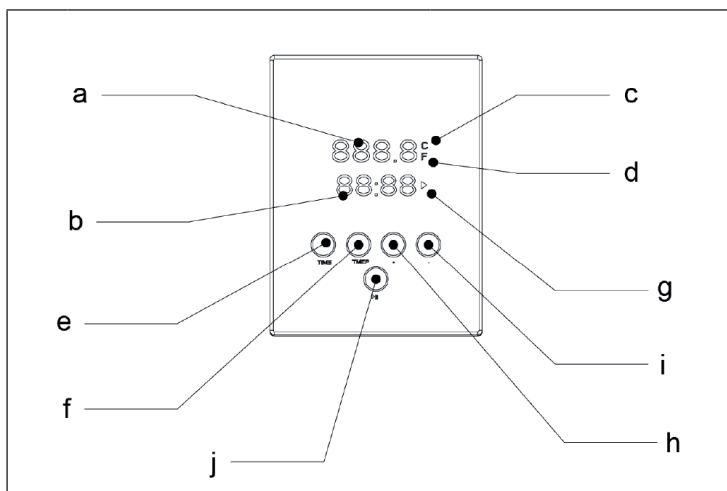
ATENCIÓN

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

VISTA GENERAL DEL APARATO

Parte delantera	Parte trasera	Parte inferior
<p>A Display B Marca MAX C Marco MIN D Salida de agua</p>	<p>E Toma para cable de alimentación F Sujeción G Botón Rest (si utiliza el aparato sin agua, este se apaga como método de protección). Pulse el botón para volver a encender la olla. H Entrada de agua</p>	<p>I Cubierta extraíble J Entrada de agua inferior</p>

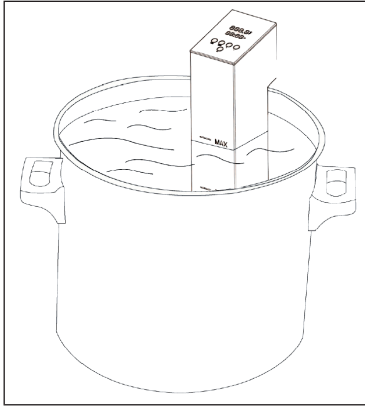
INDICADORES DEL DISPLAY



a	Indicador de tiempo	f	Botón de configuración de temperatura
b	Indicador de temperatura c	g	Indicador luminoso de funcionamiento
c	Símbolo de Celsius	h	Aumentar temperatura o tiempo
d	Símbolo de Fahrenheit	i	reducir temperatura o tiempo
e	Botón de configuración de tiempo	j	Botón Start/Stop

UTILIZACIÓN

1. Llene una olla grande con agua y fije el aparato con ayuda de la sujeción en el borde superior de la olla. **IMPORTANTE:** Nunca coloque el aparato en el centro del recipiente con agua y tenga en cuenta que el nivel del agua debe encontrarse entre las marcas MAX y MIN.



2. Conecte el enchufe en la toma de corriente y pulse el botón START durante dos segundos. El display se enciende y el aparato entrará en modo standby.
3. Pulse el botón TEMP para configurar la temperatura. Mantenga pulsado el botón 0.5 segundos para elegir entre Celsius y Fahrenheit. Mantenga pulsado el botón [+] o [-] para modificar la temperatura en intervalos de 1 °C. Pulse una vez el botón para modificar el temperatura en intervalos de 0,1 °C.
4. Pulse el botón TIME para configurar las horas. Pulse de nuevo el botón para ajustar los minutos. Utilice los botones [+] y [-] para configurar el tiempo.
5. Pulse START para iniciar el proceso de cocción. Añada los alimentos al vacío a la olla.

Advertencia: si el aparato se encuentra en modo standby y pulsa START por primera vez sin haber configurado la temperatura, la temperatura predeterminada será de 60 °C y el tiempo predeterminado de 2 horas. Si no es la primera vez que utiliza el aparato, el aparato se inicia con la última configuración utilizada.

6. Cuando transcurra el tiempo seleccionado y no detenga manualmente el aparato, este continuará su funcionamiento una hora adicional y a continuación se apagará automáticamente.

Advertencia: si debe añadir agua durante el proceso, pulse STOP para detener el aparato. Pulse START para continuar con el proceso cuando haya añadido el agua.

7. Mantenga pulsado el botón STOP durante dos segundos para apagar el aparato y a continuación desconecte el enchufe de la toma de corriente.

Indicaciones de utilización

1. No encienda el aparato si el nivel de agua se encuentra por debajo de la marca MIN.
2. Si el aparato se queda sin agua o se sobrecalienta, se apagará automáticamente. En este caso, deje que se enfríe durante unos minutos y a continuación pulse el botón Reset situado en la parte trasera del aparato para encender la olla.
3. Si el aparato está en funcionamiento, se inicia automáticamente el programa E04 Antisecado. Cuando el nivel del agua se encuentre por debajo de la marca MIN o se retire el aparato, aparecerá el aviso de error „E04“ en el display y el aparato se detiene automáticamente.
4. Mientras la temperatura se sitúe por debajo de 70°C, el aparato continúa funcionando. Cuando se supere dicha temperatura, el aparato funcionará con interrupciones.
5. El aparato no es apto para alimentos abiertos o sopas. Los alimentos deberán envasarse al vacío antes de introducirlos en la olla.
6. Si una de las bolsas se abre durante la cocción, retírela y vacíe el agua. Llene la olla de agua fresca y asegúrese de que el aparato no está bloqueado y reinicie de nuevo la olla con una nueva bolsa hermética.
7. Cuando haya acabado, apague el aparato y deje que se seque.
8. En la parte trasera encontrará una cubierta que puede extraer para limpiar la resistencia calefactora.
9. Si aparece en el display el código de error «E08», le estará indicado que el sensor de temperatura no funciona correctamente.

AVISO SOBRE LA MÁQUINA DE COCCIÓN SOUS-VIDE

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

Los alimentos más apropiados para la cocción

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

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

Envasado al vacío de los alimentos

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

Consejos de cocción

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

TIEMPOS Y TEMPERATURAS DE COCCIÓN RECOMENDADOS

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

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

Temperaturas recomendadas para alcanzar determinados grados de cocción:

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

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



Si en su país existe una disposición legal relativa a la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, este símbolo estampado en el producto o en el embalaje advierte que no debe eliminarse como residuo doméstico. En lugar de ello, debe depositarse en un punto de recogida de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Una gestión adecuada de estos residuos previene consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y la salud de las personas. Puede consultar más información sobre el reciclaje y la eliminación de este producto contactando con su administración local o con su servicio de recogida de residuos.

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

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

Importador para Gran Bretaña:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

Chère cliente, cher client,

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



SOMMAIRE

Consignes de sécurité	34
Aperçu de l'appareil	35
Affichages	36
Utilisation	37
Indications pour la cuisson sous-vide	39
Temps et températures de cuisson recommandés	40
Informations sur le recyclage	42
Fabricant et importateur (UK)	42

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10030114
Alimentation électrique	220-240 V ~ 50-60 Hz
Plage de température	0-99 °C
Plage temporelle	0-99.59 heures
Volume de pompage	12 litres/minute
Capacité d'absorption d'eau	5-22 litres

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

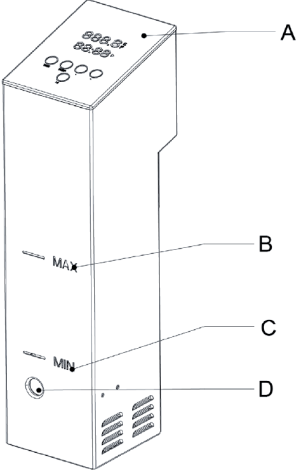
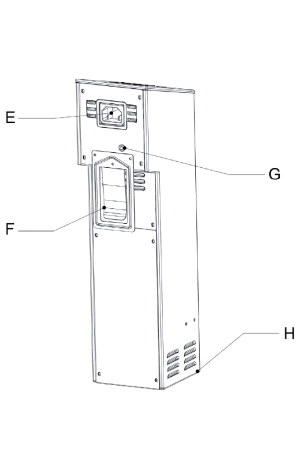
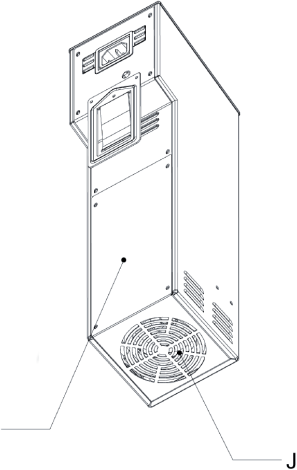
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales limitées et / ou dénuées d'expérience et de connaissances, à condition d'avoir été instruits au fonctionnement de l'appareil par une personne responsable et d'en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



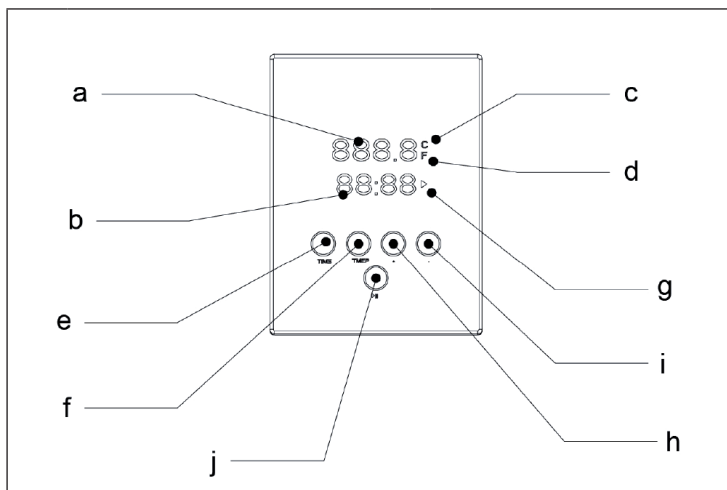
ATTENTION

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

APERÇU DE L'APPAREIL

Avant	Arrière	Dessous
 <p>A</p> <p>B</p> <p>C</p> <p>D</p>	 <p>E</p> <p>F</p> <p>G</p> <p>H</p>	 <p>I</p> <p>J</p>
<p>A Écran</p> <p>B Repère MAX</p> <p>C Repère MIN</p> <p>D Sortie d'eau</p>	<p>E Prise secteur</p> <p>F Clip de fixation</p> <p>G Touche Reset (si l'appareil a été utilisé sans eau, il s'éteint automatiquement par mesure de sécurité. Appuyer sur la touche pour le rallumer).</p> <p>H Arrivée d'eau</p>	<p>I Couverture amovible</p> <p>J Arrivée d'eau du dessous</p>

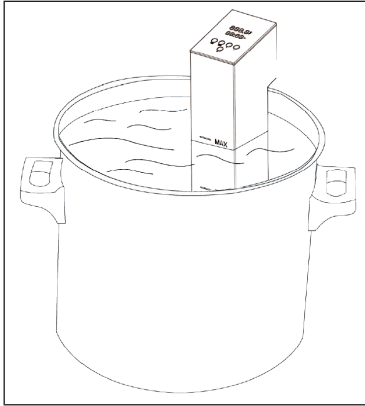
AFFICHAGES



a	Affichage de la durée	f	Touche de réglage de la température
b	Affichage de la température	g	Témoin lumineux de marche
c	Symbole Celsius	h	Augmenter la durée ou la température
d	Symbole Fahrenheit	i	Diminuer la durée ou la température
e	Touche de réglage de la durée	j	Touche start/stop

UTILISATION

1. Remplir une casserole d'eau et fixer l'appareil au rebord de la casserole à l'aide du clip de fixation. **IMPORTANT** : ne jamais mettre l'appareil au centre du bain-marie. S'assurer que le niveau de l'eau se situe bien entre le repère MIN et MAX.



2. Brancher la fiche dans la prise et appuyer pendant 0.5 secondes sur START. L'affichage s'allume et l'appareil se trouve en mode veille.
3. Appuyer sur la touche TEMP pour régler la température. Rester appuyer sur la touche pendant 2 secondes pour basculer entre Celsius et Fahrenheit. Rester appuyer sur la touche [+] ou [-] pour ajuster la température par paliers de 1 °C. Appuyer une fois sur les touches pour ajuster la température par paliers de 0,1 °C.
4. Appuyer sur la touche TIME pour régler les heures. Appuyer de nouveau sur la touche pour régler les minutes. Utiliser les touches [+] ou [-] pour régler la durée.
5. Appuyer sur START pour démarrer le processus de cuisson. Ajouter les aliments emballés sous vide dans la casserole.

Remarque : lorsque l'appareil se trouve en mode veille et que la touche START est activée sans qu'une température ou une durée n'ait été paramétrée, la température par défaut est de 60 °C et la durée par défaut de 2 heures. Si l'appareil n'est pas utilisé pour la première fois, l'appareil démarre avec les derniers réglages utilisés.

6. Lorsque la durée paramétrée est écoulée et que l'appareil n'a pas été arrêté par l'utilisateur, l'appareil continue de fonctionner pendant une heure de plus et s'arrête ensuite automatiquement.

Remarque : s'il est nécessaire de rajouter de l'eau pendant le fonctionnement de l'appareil, appuyer sur STOP pour arrêter l'appareil. Une fois que l'eau a été ajoutée, appuyer sur START pour poursuivre.

7. Rester appuyer sur la touche STOP pour éteindre l'appareil, puis le débrancher.

Consignes d'utilisation

1. Ne pas mettre l'appareil en marche lorsque le niveau de l'eau est inférieur au repère MIN.
2. Si l'appareil fonctionne à vide ou surchauffe, il s'arrête automatiquement. Dans ce cas, le laisser refroidir pendant plusieurs minutes puis appuyer sur la touche à l'arrière de l'appareil pour le redémarrer.
3. Quand l'appareil est en marche, le programme anti-fonctionnement à vide E04 démarre automatiquement. Dès que le niveau d'eau descend sous le marqueur MIN ou que l'appareil est retiré, le message d'erreur « E04 » s'affiche à l'écran et l'appareil s'arrête automatiquement.
4. Tant que la température de l'eau est inférieure à 70 °C, l'appareil fonctionne en continu. Dès que la température excède 70 °C, l'appareil fonctionne en discontinu.
5. L'appareil n'est pas adapté à la préparation d'aliments non emballés ou de soupe. Les aliments doivent être emballés dans un sachet sous vide avant la cuisson.
6. Si un sachet se perce pendant la cuisson, le retirer et vider l'eau. Remplacer par de l'eau fraîche, s'assurer que l'appareil n'est pas bloqué et démarrer une nouvelle cuisson avec un sachet hermétique.
7. Lorsque la cuisson est prête, sortir l'appareil et le laisser sécher.
8. Un couvercle est présent à l'arrière ; il est possible de l'enlever pour nettoyer le thermoplongeur.
9. Si le code d'erreur « E08 » s'affiche, cela signifie que le capteur de température ne fonctionne pas correctement.

INDICATIONS POUR LA CUISSON SOUS-VIDE

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

Aliments appropriés

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

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

Mise sous vide des aliments

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

Astuces pour la cuisson

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

TEMPS ET TEMPÉRATURES DE CUISSON RECOMMANDÉS

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

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

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

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

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



S'il existe une réglementation pour l'élimination ou le recyclage des appareils électriques et électroniques dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Vous devez le déposer dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut conforme aux règles protège l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et l'élimination de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale ou votre service de recyclage des déchets ménagers.

FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

Fabricant :

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

Importateur pour la Grande Bretagne :

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

Gentile cliente,

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



INDICE

Istruzioni per la sicurezza	44
Descrizione del prodotto	45
Spie display	46
Utilizzo	47
Istruzioni per la cottura sottovuoto	49
Tempi di cottura e temperature consigliate	50
Avviso di smaltimento	52
Produttore e importatore (UK)	52

DATI TECNICI

Articolo numero	10030114
Alimentazione	220-240 V ~ 50-60 Hz
Raggio temperatura impostabile	0-99 °C
Tempo impostabile	0-99.59 ore
Volume pompa dell'acqua	12 litri/minuto
Capacità acqua	5-22 litri

ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

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



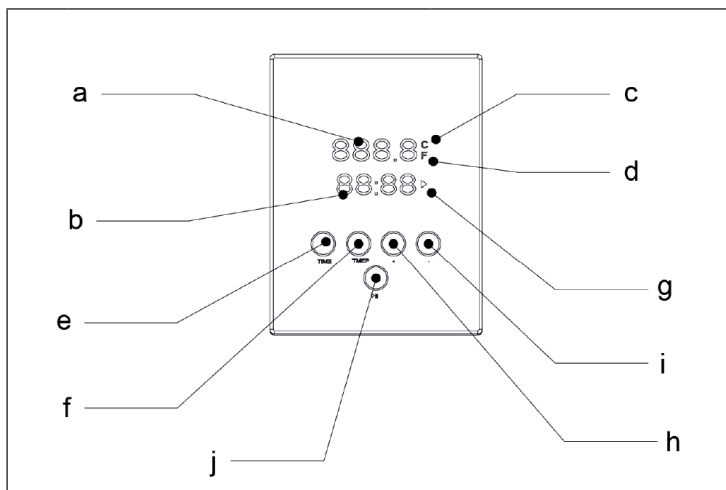
ATTENZIONE

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

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Parte anteriore	Parte posteriore	Parte inferiore
<p>A Display B Segno MAX C Segno MIN D Uscita acqua</p>	<p>E Attacco corrente F Clip di fissaggio G Tasto Reset (in caso di messa in funzione senza acqua all'interno, il dispositivo si spegne automaticamente. Premere il tasto per riaccenderlo. H ingresso acqua</p>	<p>I Coperchio rimovibile J Ingresso acqua inferiore</p>

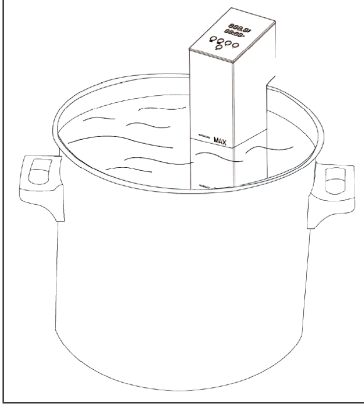
SPIE DISPLAY



a	Spia tempo	f	Tasto impostazione temperatura
b	Spia temperatura	g	Spia di controllo operatività
c	Simbolo Celsius	h	Aumentare il tempo o la temperatura
d	Simbolo Fahrenheit	i	Diminuire il tempo o la temperatura
e	Tasto impostazione tempo	j	Tasto Start/Stop

UTILIZZO

1. Versare l'acqua in una pentola grande e fissare il dispositivo sul bordo con l'aiuto della clip di fissaggio posta sul retro. **IMPORTANTE:** non mettere il dispositivo al centro della pentola e assicurarsi che il livello dell'acqua sia sempre compreso tra il segno MAX e MIN.



2. Inserire la spina nella presa e premere per 0,5 secondi START. Il display si accende e il dispositivo passa in modalità standby.
3. Premere il tasto TEMP per impostare la temperatura. Tenere premuto il tasto per 2 secondi per passare dai gradi Celsius a Fahrenheit. Tenere premuti i tasti [+] e [-] per regolare la temperatura a intervalli di 1°C. Premere una volta i tasti per regolare la temperatura a intervalli di 1°C.
4. Premere il tasto TIME per impostare le ore. Premere di nuovo il tasto per impostare i minuti. Utilizzare [+] e [-] per regolare il tempo.
5. Premere START per avviare il processo di cottura. Introdurre nella pentola gli alimenti sottovuoto.

Nota: se il dispositivo si trova in modalità standby e si preme START per la prima volta, senza aver impostato la temperatura o il tempo, la temperatura predefinita è di 60°C e il tempo predefinito è di 2 ore. Se non si utilizza il dispositivo per la prima volta, questo si avvia con le ultime impostazioni utilizzate.

6. Allo scadere del tempo impostato, se il dispositivo non viene arrestato dall'utente, resta in funzione per 1 ora e poi si arresta automaticamente.

Nota: se è necessario aggiungere acqua mentre il dispositivo è in funzione, premere STOP per arrestare il dispositivo. Dopo aver aggiunto l'acqua, premere START per continuare.

7. Tenere premuto per 2 secondi il tasto STOP per spegnere il dispositivo e staccare la spina dalla presa.

Istruzioni per l'uso

1. Non mettere in funzione il dispositivo se il livello dell'acqua si trova sotto il segno MIN.
2. In caso di messa in funzione senza acqua all'interno e in caso di surriscaldamento, il dispositivo si spegne automaticamente. In questo caso, lasciare raffreddare il dispositivo per qualche minuto e poi premere il tasto Reset sul retro per riavviarlo.
3. Quando il dispositivo è in funzione, il programma E04 anti surriscaldamento si avvia automaticamente. Appena il livello dell'acqua scende sotto MIN oppure il dispositivo viene rimosso, sul display appare il messaggio di errore "E04" e il dispositivo si arresta automaticamente.
4. Fintanto che la temperatura dell'acqua si trova sotto i 70 °C, il dispositivo resta in funzione tutto il tempo. Appena la temperatura sale sopra i 70 °C, il dispositivo funziona con delle interruzioni.
5. Il dispositivo non è adatto per cuocere direttamente gli alimenti. Gli alimenti devono essere messi in sacchetti sottovuoto prima della cottura.
6. Se un sacchetto sottovuoto si rompe durante la cottura, rimuoverlo e svuotare l'acqua. Riempire di nuovo la pentola con acqua e assicurarsi che il dispositivo non sia bloccato. Ora avviare di nuovo il dispositivo introducendo un nuovo sacchetto sottovuoto.
7. Al termine della cottura, rimuovere il dispositivo e farlo asciugare.
8. Sul retro si trova un coperchio che è possibile rimuovere per pulire l'elemento riscaldante.
9. Se appare il codice di errore "E08", ciò significa che il sensore della temperatura non funziona correttamente.

ISTRUZIONI PER LA COTTURA SOTTOVUOTO

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

Alimenti idonei alla cottura sottovuoto

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

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

Mettere gli alimenti sottovuoto

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

Consigli pratici

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

TEMPI DI COTTURA E TEMPERATURE CONSIGLIATE

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

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

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

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

AVVISO DI SMALTIMENTO



Se nel proprio paese si applicano le regolamentazioni inerenti lo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sulla confezione segnala che questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali e devono essere portati a un punto di raccolta di dispositivi elettrici ed elettronici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si tutela il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Informazioni riguardanti il riciclo e lo smaltimento di questi prodotti si ottengono presso l'amministrazione locale oppure il servizio di gestione dei rifiuti domestici.

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

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

Importatore per la Gran Bretagna:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom



KLARSTEIN