

ONE  **CONCEPT**

Sanssouci

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

10028903

10028904

10030349

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 QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.



INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise 4
Geräteübersicht 5
Bedienung 6
Reinigung und Aufbewahrung 6
Empfohlene Garzeiten und Gartemperaturen 7
Hinweise zur Entsorgung 8
Hersteller 8

English 9
Español 15
Français 21
Italiano 27

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10028903, 10028904, 10030349
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	300 W
Fassungsvermögen	5 L
Temperaturbereich	40-99 °C

SICHERHEITSHINWEISE

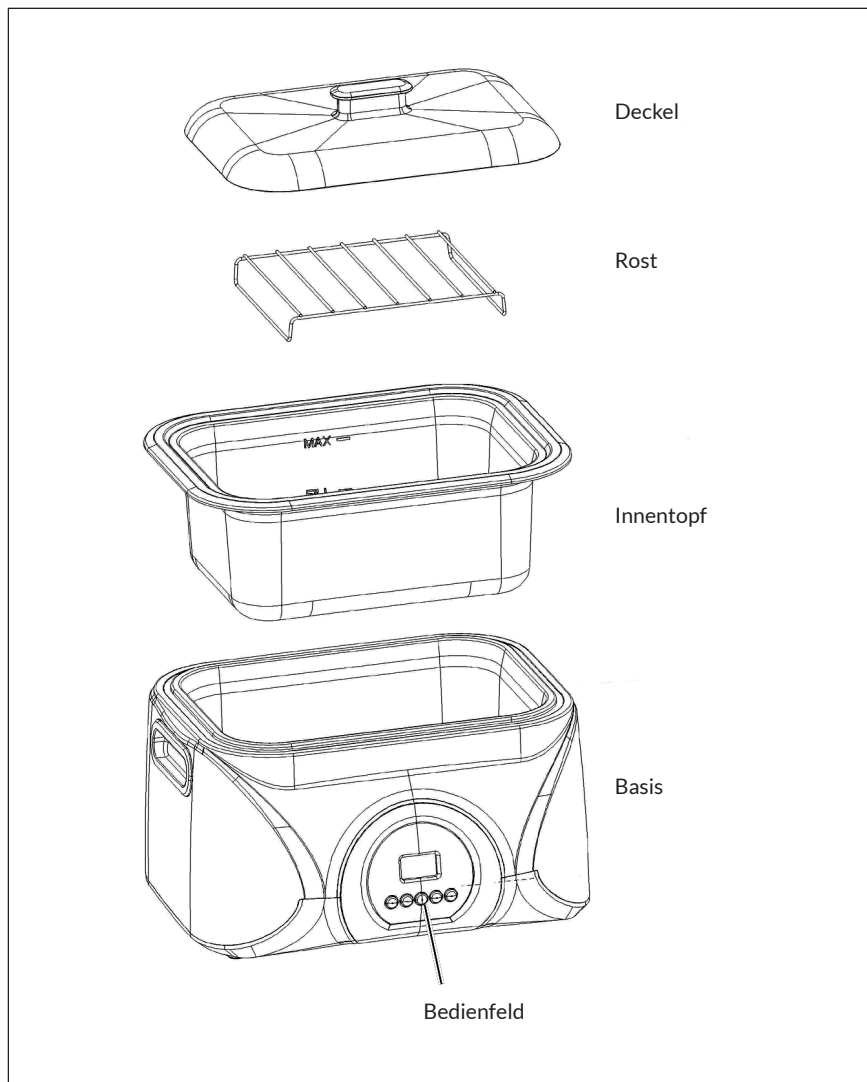
- Kinder ab 8 Jahren, psychisch, sensorisch und körperlich eingeschränkte Menschen dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer für sie verantwortlichen Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden und die damit verbundenen Risiken 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



BEDIENUNG

Vor dem Kochen mit dem Vakuumverfahren müssen Sie die Speisen in einen vakuumversiegelten Beutel geben. Geben Sie den Beutel mit den Speisen oder der Suppe in den Garer und setzen Sie den durchsichtigen Deckel auf. Schließen Sie das Gerät ans Stromnetz an. Ein Piepen ertönt. Das blaue Display leuchtet und geht in den Standby-Modus.

Timer stellen

Drücken Sie „SET TIMER“ und begeben Sie sich ein den Einstellmodus. Drücken Sie anschließend die Taste „+“. Sie können eine Zeit zwischen 00:00 und 24:00 stellen. Die Zeiteinstellung geht in 30-Minuten-Schritten voran, wenn Sie die Taste „+“ drücken. Nach der Einstellung der Zeit blinkt die Anzeige für 3 Sekunden. Damit ist die Einstellung bestätigt.

Temperatur stellen

Drücken Sie die Taste „SET TEMP“ und gehen Sie in den Zeiteinstellungsmodus. Drücken Sie anschließend „+“. Sie können eine Temperatur von 49-99 °C wählen. Durch Drücken der Taste „+“ erhöht sich die Temperatureinstellung um 1 Grad. Nach der Einstellung der Temperatur blinkt das Display 3 Sekunden lang. Damit ist die Einstellung bestätigt.

Start/Stopp

Nachdem die Zeit und die Temperatur eingestellt wurden, drücken Sie die Taste „START/STOP“, um den Garer in Funktion zu setzen. Das Display wird orange und startet einen Countdown. Wenn Sie den Garer anhalten wollen, drücken Sie „START/ STOP“. Das Gerät geht dann in den Standby-Modus. Nach 1 Minute geht das Display aus.

Hinweis: Die Temperatur und die Zeit können während des Betriebes jederzeit verändert werden.

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

Falls der Innentopf schmutzig ist, kochen Sie darin Wasser mit Essig. Verwenden Sie einen weichen Schwamm und keine harten Gegenstände wie Stahlwollschwämme, um eine Beschädigung der Antihafbeschichtung zu vermeiden. Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht verwenden, reinigen Sie es und packen Sie es wieder in den Karton. Bewahren Sie es an einem trockenen und belüfteten Ort auf.

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



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

HERSTELLER

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

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 10
Product Description 11
Operation 12
Cleaning and Storage 12
Cooking Temperature and Time Guidelines 13
Hints on Disposal 14
Producer 14

TECHNICAL DATA

Item number	10028903, 10028904, 10030349
Voltage and frequency rating	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power consumption	300 W
Capacity	5 L
Temperature range	40-99 °C

SAFETY INSTRUCTIONS

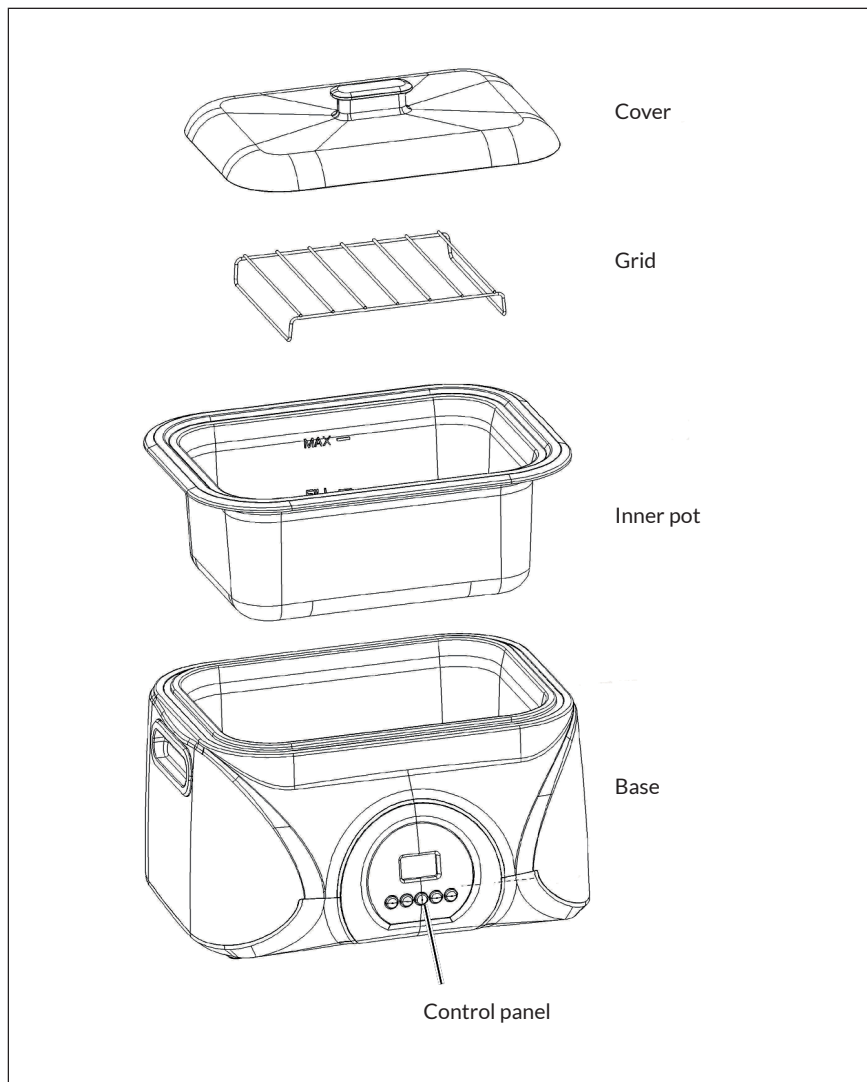
- This device may be only used by children 8 years old or older and persons with limited physical, sensory and mental capabilities and / or lack of experience and knowledge, provided that they have been instructed in use of the device by a responsible person who understands the associated risks.
- Keep 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



OPERATION

Before cooking with the vacuum method, you must place the food in a vacuum-sealed bag. Put the bag with the food or soup into the cooker and put the transparent lid on. Connect the appliance to the mains. A beeping sound is heard. The blue display e lights up and goes into standby mode.

Setting the timer

Press „SET TIMER“ and enter the setting mode. Then press the „+“ key. You can set a time between 00:00 and 24:00. The time setting advances in 30-minute increments when you press the „+“ key. After setting the time, the display flashes for 3 seconds. This confirms the setting.

Setting the temperature

Press the „SET TEMP“ key and enter the time setting mode. Then press „+“. You can select a temperature from 49-99 °C. Pressing the „+“ key increases the temperature setting by 1 degree. After setting the temperature, the display flashes for 3 seconds. This confirms the setting.

Start/Stop

After setting the time and temperature, press the „START/STOP“ key to put the cooker into operation. The display turns orange and starts a countdown. If you want to stop the cooker, press „START/ STOP“. The device then goes into standby mode. After 1 minute, the display will go off.

Note: The temperature and time can be changed at any time during operation.

CLEANING AND STORAGE

If the inner pot is dirty, boil water with vinegar in it. Use a soft sponge and not hard objects such as steel wool sponges to avoid damaging the non-stick coating. If you do not use the appliance for a long time, clean it and put it back in the box. Store it in a dry and ventilated place.

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

HINTS ON DISPOSAL



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

PRODUCER

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

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	16
Vista general del aparato	17
Uso	18
Limpieza y conservación	18
Tiempos y temperaturas de cocción recomendados	19
Retirada del aparato	20
Fabricante	20

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10028903, 10028904, 10030349
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50/60 Hz
Consumo	300 W
Capacidad	5 L
Rango de temperatura	40-99 °C

INDICACIONES DE SEGURIDAD

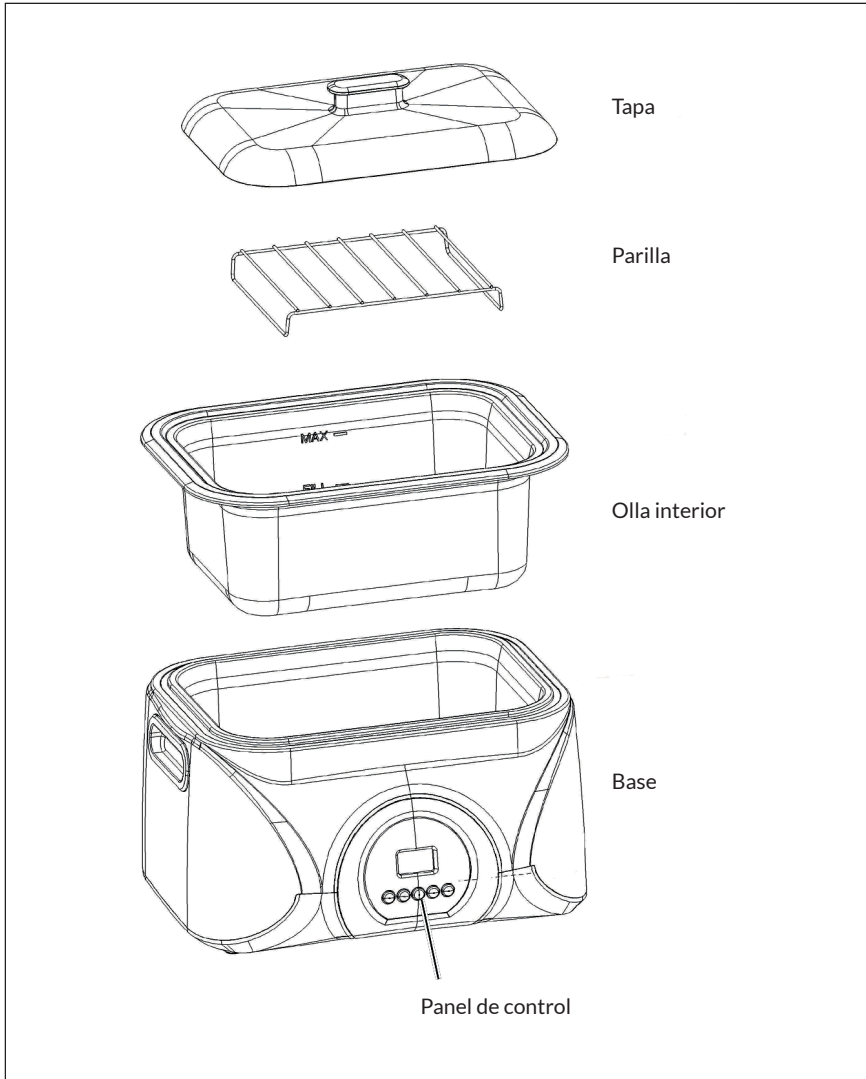
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con discapacidades físicas, sensoriales y mentales y/o con falta de experiencia y conocimientos, siempre y cuando hayan sido instruidos sobre el uso del aparato y comprendan los peligros y riesgos asociados.
- Utilice el aparato 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



USO

Antes de cocinar, deberá colocar los alimentos dentro de una bolsa al vacío. A continuación, coloque la bolsa y el caldo o el agua en la olla y encaje la tapa. Enchufe el aparato. Escuchará un pitido de confirmación y el display azul se iluminará pasando al modo standby.

Ajustar el temporizador

Pulse “SET TIMER” para acceder al modo de configuración. Pulse el botón “+” para ajustar la hora entre 00:00 y 24:00. Podrá configurar la hora en intervalos de 30 minutos pulsando el botón “+”. Tras haber realizado los ajustes, el display parpadea durante tres segundos para confirmar los cambios.

Ajustar la temperatura

Pulse el botón “SET TEMP” para acceder al modo de configuración de tiempo. Pulse “+” para seleccionar una temperatura entre 49-99 °C. Al pulsar el botón “+” au- mentará la temperatura en 1 grado. Tras el ajuste de temperatura el display parpadeará durante tres segundos para confirmar los cambios.

Start/Stop

Cuando haya ajustado la temperatura, pulse el botón “START/STOP” para poner en marcha la olla. El display tomará un color naranja y comenzará una cuenta atrás. Si quiere detener la olla, pulse “START/STOP” de nuevo. El aparato activará entonces el modo standby. Transcurrido un minuto, el display se apaga.

Nota: tanto la temperatura como el tiempo pueden modificarse en cualquier momento durante el funcionamiento de la olla.

LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN

Si la olla interior está sucia, hierva un poco de agua con vinagre. Utilice una esponja no abrasiva, nunca objetos punzantes como lana de acero para no dañar la superficie antiadherente. Si no va a utilizar el aparato durante un periodo prolongado de tiempo, límpielo y consérvelo en su caja en un lugar seco y bien ventilado.

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

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.

FABRICANTE

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

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	22
Aperçu de l'appareil	23
Utilisation	24
Entretien et stockage	24
Temps et températures de cuisson recommandés	25
Conseils pour le recyclage	26
Fabricant	26

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10028903, 10028904, 10030349
Alimentation électrique	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance	300 W
Contenance	5 L
Plage de température	40-99 °C

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

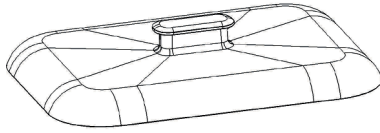
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales limitées et / ou dénuées d'expérience et de connaissances, à condition d'avoir été instruits au fonctionnement de l'appareil par une personne responsable et d'en 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.
- Déroulez toujours le câble en entier.
- N'enroulez pas le câble autour de l'appareil.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par des professionnels et sont nécessaires lorsque l'appareil, le câble secteur ou la fiche ont été endommagés, si des liquides ont coulé dessus, si des objets sont tombés dessus, si l'appareil a été exposé à la pluie ou à l'humidité, s'il est tombé ou s'il ne fonctionne pas normalement.
- Avant l'utilisation, vérifiez la tension sur la plaque signalétique de l'appareil. Ne branchez l'appareil que sur des prises de la tension correspondante.
- Ne faites aucune modification sur l'appareil.
- Cuisez uniquement des aliments sous vide dans l'appareil. ne cuisez aucun aliment non emballé.



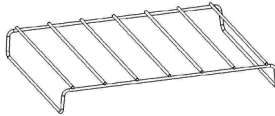
ATTENTION

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

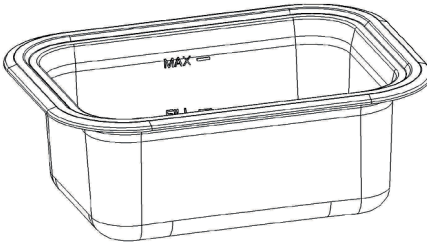
APERÇU DE L'APPAREIL



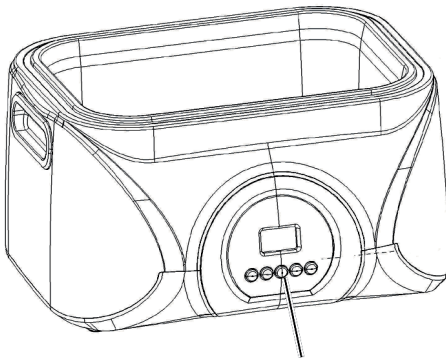
Couvercle



Grille



Pot intérieur



Base

Panneau de commande

UTILISATION

Avant la cuisson, emballer la nourriture dans un sachet hermétique. Introduire la nourriture dans l'appareil de cuisson sous vide et placer le couvercle transparent. Connecter l'appareil au circuit électrique. Un bip sonore retentit. L'affichage bleu s'allume et se met en mode veille.

Paramétrage du temps

Appuyer sur la touche « SET TIMER » pour commencer le paramétrage. Puis appuyer sur la touche « + ». Il est possible de sélectionner un temps compris entre 00 : 00 et 24 : 00. Le paramétrage du temps s'effectue par paliers de 30 minutes en appuyant sur la touche « + ». Une fois que le temps est déterminé, l'affichage clignote pendant 3 secondes, après quoi le paramétrage est confirmé.

Paramétrage de la température

Appuyer sur la touche « SET TEMP » pour commencer le paramétrage. Puis appuyer sur la touche « + ». Il est possible de sélectionner une température comprise entre 49 et 99 °C. En appuyant sur la touche « + », la température paramétrée augmente de 1 degré. Une fois que la température est déterminée, l'affichage clignote pendant 3 secondes, après quoi le paramétrage est confirmé.

Marche/arrêt

Après le paramétrage du temps et de la température, appuyer sur la touche « START/ STOP » pour mettre l'appareil de cuisson sous vide en marche. L'affichage devient orange et le compte à rebours démarre. Pour arrêter l'appareil, appuyer sur « START/ STOP ». L'appareil se met alors en mode veille. Après 1 minute, l'appareil s'éteint.

Note: La température et le temps peuvent être modifiés à tout moment pendant le fonctionnement de l'appareil.

ENTRETIEN ET STOCKAGE

Si le bac est sale, y faire bouillir de l'eau avec du vinaigre. Utiliser une éponge souple et ne pas recourir à des objets durs comme des éponges métalliques afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif. En cas d'inutilisation prolongée de l'appareil, le nettoyer et le remettre dans son carton d'origine. L'entreposer dans un endroit sec et ventilé.

TEMPS ET TEMPÉRATURES DE CUISSON RECOMMANDÉS

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

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

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

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

CONSEILS POUR LE RECYCLAGE



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

FABRICANT

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

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 28
 Descrizione del prodotto 29
 Utilizzo 30
 Pulizia e manutenzione 30
 Tempi di cottura e temperature consigliate 31
 Smaltimento 32
 Produttore 32

DATI TECNICI

Numero articolo	10028903, 10028904, 10030349
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza	300 W
Capacità	5 L
Temperatura impostabile	40-99 °C

ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

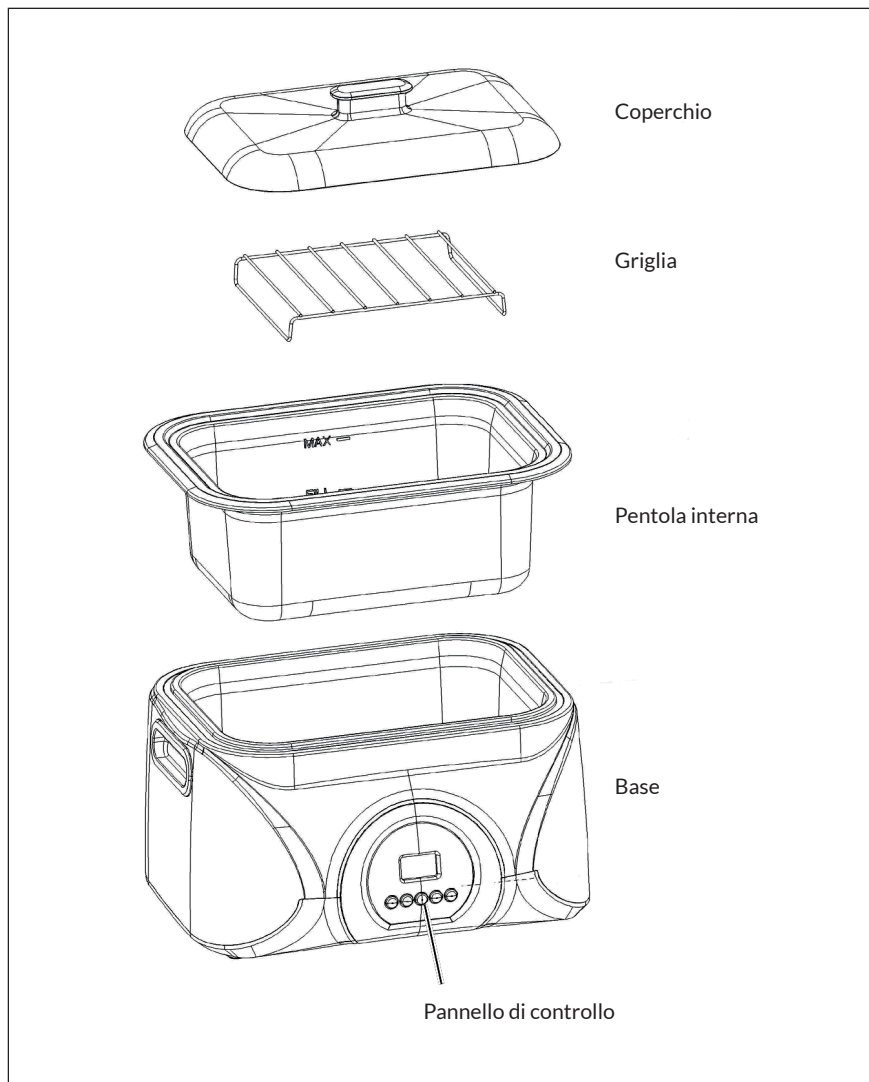
- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni e da persone con limitate capacità fisiche e psichiche o con conoscenza ed esperienza limitate, solo se sono stati istruiti sulle modalità d'uso e comprendono i rischi e i pericoli connessi.
- Tenere il dispositivo sotto controllo 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.
- Spegnerlo 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.
- Assicurarci 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



UTILIZZO

Prima di cuocere gli alimenti, metterli in un sacchetto sottovuoto. Introdurre poi gli alimenti nel dispositivo e mettere il coperchio trasparente. Collegare il dispositivo alla corrente. Il dispositivo emette un segnale acustico, il display blu si accende e passa in modalità standby.

Impostare il timer

Premere "SET TIMER" per passare in modalità impostazione del tempo. Il tempo impostabile è compreso tra le 00:00 e le 24:00. Premere il tasto "+,-" per aumentare o diminuire il tempo a intervalli di 30 minuti. Al termine dell'impostazione, la spia lampeggia per 3 secondi: l'impostazione è avvenuta con successo.

Impostare la temperatura

Premere il tasto "SET TEMP" per passare in modalità impostazione della temperatura. La temperatura impostabile è compresa tra i 49 e i 99°C. Premere il tasto "+,-" per aumentare o diminuire la temperatura di 1 grado. Al termine dell'impostazione, il display lampeggia per 3 secondi: l'impostazione è avvenuta con successo.

Start/Stop

Dopo aver impostato il tempo e la temperatura, premere "START/STOP" per mettere in funzione il dispositivo. Il display diventa arancio e il timer si avvia. Per arrestare il dispositivo, premere "START/STOP": il dispositivo passa in modalità standby e dopo 1 minuto il display si spegne.

Nota: La temperatura e il tempo possono essere modificati in qualunque momento mentre il dispositivo è in funzione.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Per pulire la pentola interna, far bollire al suo interno acqua e aceto. Utilizzare una spugnetta morbida. Non utilizzare pagliette in acciaio per non danneggiare il rivestimento antiaderente. In caso di inutilizzo prolungato, lavare il dispositivo e conservarlo nella confezione originale in un luogo fresco e asciutto.

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

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.

PRODUTTORE

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

