



Sous-vide Garer

10030681 10030682

KLARSTEIN

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.

Inhaltsverzeichnis

Technische Daten 2
Sicherheitshinweise 2
Geräteübersicht 3
Inbetriebnahme und Bedienung 4
Garzeit-Tabellen 6
Hinweise zur Entsorgung 6
Konformitätserklärung 6

Technische Daten

Artikelnummer	10030676, 10030680
Stromversorgung	220-240 V ~ 50 Hz
Leistung	520 W

Sicherheitshinweise

- Lesen Sie sich alle Hinweise sorgfältig durch.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen Untergrund.
- Bewegen Sie das Gerät nicht während es in Betrieb ist.
- Tauschen Sie die Gerätebasis nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Wänden oder Vorhängen oder in Geschlossene Küchenschränke.
- Die Oberflächen werden während des Betriebs sehr heiß, berühren Sie sie nicht.
- Fassen Sie während des Betriebs nur die Griffe und Regler an und benutzen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie das Gerät, die Wanne oder den Deckel anfassen während die Teile noch heiß sind.
- Benutzen Sie das Gerät nicht unbefüllt oder ohne Wasser in der Wanne.
- Seien Sie vorsichtig wenn Sie den Deckel anheben. Öffnen Sie den Deckel immer von sich weg, damit Sie sich nicht am heißen Dampf verbrühen. Halten Sie nie ihr Gesicht über das Gerät.
- Ziehen Sie den Stecker, wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen oder bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile abnehmen oder es reinigen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht auf einem Herd oder in der Mikrowelle.
- Lagern Sie kein Essen im Gerät und stellen Sie es nicht in den Gefrierschrank.
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt auf die Arbeitsfläche. Legen Sie eine hitzebeständige Matte oder ein Schneidebrett darunter.
- Bewahren Sie die Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.
- Schalten Sie das Gerät zuerst aus, bevor Sie den Stecker ziehen. Ziehen Sie nicht am Kabel sondern halten Sie den Stecker beim Herausziehen mit der Hand fest.

- Ziehen Sie den Stecker bevor Sie das Gerät reinigen. Lassen Sie es abkühlen bevor Sie teile anbringen oder entnehmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen an, die der Spannung des Geräts entsprechen.
- Kinder, physisch und körperlich eingeschränkte Menschen sollten das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Benutzen Sie das Gerät in Anwesenheit von Kindern nur unter Aufsicht.
- Falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, müssen sie vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Auch nach dem betrieb ist das Heizelement noch lange warm, verbrennen Sie sich nicht daran.
- Die Geräteoberfläche wird während des Betriebs sehr heiß, fassen Sie sie nicht an.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Benutzen Sie das Gerät nur wie in der Anleitung beschrieben.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Wärmequellen.
- Stellen Sie keine Gegenstände aufs Gerät.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht von der Arbeitsplatte hängen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht wenn es beschädigt ist, wenden Sie sich an einen Fachbetrieb in Ihrer Nähe.
- Schließen Sie das Gerät nicht an eine externe Zeitschaltuhr oder eine Ferngesteuerte Steckdose an.
- Das Gerät ist nicht für den kommerziellen Gebrauch, sondern nur für Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Umgebungen vorgesehen.
- Benutzen Sie das Gerät nur in Innenräumen. Benutzen Sie es nicht im Freien.
- Benutzen Sie nur das mitgelieferte Zubehör.

Geräteübersicht

- 1 Deckel
- 2 Handgriff
- 3 Wasserbad
- 4 Bedienfeld
- 5 Ablage
- 6 Zeit/Temperatur
- 7 Start/Stop und Zeit/Temperaturregler
- 8 Display
- 9 Ein/Ausschalten
- 10 Zange



Inbetriebnahme und Bedienung

Vor dem ersten Betrieb

- Entfernen Sie das komplette Verpackungsmaterial.
- Waschen Sie den Deckel und die Innenseite des Wasserbads mit heißem Wasser und etwas Spülmittel ab. Waschen Sie die Teile dann sorgfältig trocknen.

Temperatur und Garzeit

- Die Temperatur lässt sich zwischen 45-90 °C in 1 °C Schritten regeln. Die Gartemperatur hängt unter anderem vom Lebensmittel, der Dicke und dem gewünschten Gargrad ab. Mehr Informationen zur Temperatur finden Sie in den Garzeit-Tabellen.
- Die Garzeit hängt von nicht vom Gewicht sondern von der Dicke der zu garenden Lebensmittel ab. Die Standard-Garzeit beträgt 8 Stunden. Die Garzeit kann zwischen 30 Minuten und 72 Stunden eingestellt werden. Mehr Informationen zur Garzeit finden Sie in den Garzeit-Tabellen.

Schnellstartanleitung

1. **Würzen:** marinieren Sie die Lebensmittel und benutzen Sie Gewürze, Kräuter und Butter. bevor Sie sie in den Vakuum-Beutel geben.
2. **Vakuumieren:** Das Essen muss vor dem garen in einem Vakuum-Beutel versiegelt werden, um Luft und Feuchtigkeit zu entfernen. Dies stellt sicher, die Lebensmittel ihren natürlichen Geschmack und Nährstoffgehalt behalten. Vakuumieren hilft die Poren des Fleisches zu öffnen, so dass Marinade und Gewürze besser aufgenommen werden und das Essen schmackhafter ist. Sauerstoff und Feuchtigkeit im Beutel reduziert den Geschmack, den Nährstoffgehalt und die Struktur der Lebensmittel. Daher ist es wichtig einen qualitativ hochwertigen Vakuumierer zu verwenden, damit Luft und Feuchtigkeit entfernt werden, der Beutel sicher versiegelt wird und die Lebensmittel optimal verpackt werden.
3. **Kochen:** Sobald das Wasser im Wasserbad die gewünschte Temperatur erreicht hat, platzieren Sie die Vakuumbeutel mit den Lebensmitteln vorsichtig im Wasserbad. Stellen Sie sicher, dass die Taschen komplett unter Wasser sind, damit die Lebensmittel gleichmäßig durchgaren.
4. **Bräunen:** Wenn Lebensmittel sous vide gegart werden, können Sie sie in der Pfanne oder auf dem Grill nachgaren, um Aussehen und Geschmack zu verbessern. Entfernen Sie die Lebensmittel aus dem Beutel und bräunen Sie die in einer sehr heißen Pfanne oder auf dem Grillrost. Dadurch karamellisieren Fett und Eiweiß und verbessern den Geschmack.

Lebensmittel vorbereiten

- Verwenden Sie nur absolut frische Lebensmittel zum Sous-vide-Garen.
- Achten Sie darauf, dass Fleisch, Geflügel und Fisch unter 5 °C gelagert wurde, bevor Sie es garen.
- Benutzen Sie nur frische und saubere Vakuum-Beutel
- Bewahren Sie frische und gekochte Lebensmittel getrennt voneinander auf.
- Waschen Sie ihre Hände, bevor Sie die Lebensmittel verarbeiten.
- Was die Dicke des Fleisches angeht, halten Sie sich genau an die Angaben in den Garzeit-Tabellen.

Bedienung

Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen Untergrund und stecken Sie den Stecker ein. Befüllen Sie die Wann mit lauwarmem oder heißem Wasser. Das Wasser sollte nicht heißer als die Gartemperatur sein. Achten Sie darauf, dass das Wasser die Füllmarke im Gerät nicht überschreitet aber die Beutel bedeckt. Überfüllen Sie das Wasserbad nicht, damit es beim Garen nicht überkocht. Falls nötig legen Sie die Ablage (5) in Wasserbad, Falls das Essen besser darauf gegart wird.

1. Setzen Sie den Deckel (1) aufs Wasserbad (3).
2. Drücken Sie auf die Ein-Taste (9), um das Gerät einzuschalten. Das Display geht an und die Temperatur steht automatisch auf 56 °C. Halten Sie die Temperatur-Taste (6) 3 Sekunden lang gedrückt, um zwischen Fahrenheit und Celsius zu wechseln.
3. Drücken Sie auf die Timer/Temp-Taste (6) und stellen Sie die Garzeit zwischen 39 Minuten und 72 Stunden mit dem Regler (7) ein. Die standardmäßig eingestellte Garzeit beträgt 8 Stunden.
4. Drücken Sie auf den Regler (7). Das Gerät beginnt das Wasser auf die eingestellte Temperatur zu erhitzen, bevor der Timer startet. Das Display zeigt die aktuelle Wassertemperatur an.
5. Sobald das Wasser die eingestellte Temperatur erreicht hat ertönt ein 3-facher Piepton. Nehmen Sie den Deckel ab und legen Sie die Vakuumbbeutel vorsichtig in das Wasserbad. Setzen Sie den Deckel wieder auf.
6. Drücken Sie erneut auf den Regler (7) und der Timer beginnt herunterzuzählen.
7. Sobald die Garzeit abgelaufen ist ertönt abermals ein 3-facher Piepton und das Gerät geht automatisch aus. Falls der Strom während des Garvorgangs unterbrochen wird, fährt da Gerät mit dem Garen fort, sofern es in der nächsten halben Stunde wieder angeschlossen wird.
8. Heben Sie den Deckel während dem Garen nur an wenn es absolut nötig ist. Da das Gerät bei niedriger Temperatur gart, ist es schwer den Wärmeverlust schnell auszugleichen. Falls das Kondenswasser im Deckel ihnen die Sicht nimmt, heben Sie den Deckel kurz schräg an, damit das Wasser ablaufen kann.

Hinweis:

Achten Sie darauf, dass die Beutel fest versiegelt sind, bevor Sie mit dem Garen beginnen. Falls das Essen in den nächsten Stunden verzehrt wird, können Sie es noch kurze Zeit im Wasserbad ruhen lassen (Angaben zur Ruhezeit siehe Garzeit-Tabellen). Falls das Essen später im Kühlschrank gelagert werden soll, legen Sie die Beutel kurz in Eiswasser, um die Temperatur schnell zu reduzieren.

Reinigung

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und verstauen.
- Gießen Sie das Wasser aus dem Wasserbad. Wischen Sie das Wasserbad und den Deckel mit einem Küchenhandtuch trocken.
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel und den Stecker niemals in Wasser und achten Sie darauf, dass kein Wasser ins Gerät eindringt.
- Wischen Sie die Außenseite mit einem weichen, leicht feuchten Tuch ab.

Garzeit-Tabellen

Lebensmittel	Dicke*	Temp. in °C	Zeit	Ruhezeit**
Rind, Lamm, Kalb, Wild				
Filet, Kotelett, Ribeye, T-Bone, Lende, Porterhouse-Steak	1-2 cm	49+	1 Stunde	Bis 6 Stunden
	2-5 cm	49+	2 Stunden	Bis 8 Stunden
Flanke, Nacken, Schenkel, Schulter, Schenkel	4-6 cm	49+	8 Stunden	Bis 10 Stunden
Schwein				
Schweinebrust	3-6 cm	82	10 Stunden	Bis 12 Stunden
Spareribs	2-3 cm	59	10 Stunden	Bis 12 Stunden
Kotelett	2-4 cm	56+	4 Stunden	Bis 6 Stunden
Schweinelende	5-7 cm	56+	10 Stunden	Bis 12 Stunden
Geflügel				
Hühnerbrust mit Knochen	3-5 cm	82	2 Stunden	Bis 3 Stunden
Hühnerbrust ohne Knochen	3-5 cm	64	1 Stunde	Bis 2 Stunden
Hähnchenschenkel mit Knochen	3-5 cm	82	1,5 Stunden	Bis 3 Stunden
Hähnchenschenkel ohne Knochen	3-5 cm	64	1 Stunde	Bis 2 Stunden
Hühnerkeule	5-7 cm	82	2 Stunden	Bis 3 Stunden
Entenbrust	3-5 cm	64	2 Stunden	Bis 2 Stunden
Fisch				
Magerer und fetter Fisch	3-5 cm	47+	1 Stunde	Bis 1 Stunde
Meeresfrüchte				
Garnelen	2-4 cm	60	1 Stunde	Bis 1 Stunde
Hummerschwanz	4-6 cm	60	1 Stunde	Bis 1 Stunde
Muscheln	2-4 cm	60	1 Stunde	Bis 1 Stunde
Gemüse				
Wurzelgemüse	1-5 cm	83+	1 Stunde	Bis 2 Stunden
Knackiges Gemüse	1-5 cm	83+	1 Stunde	Bis 2 Stunden

* Falls das Fleisch dünner ist, wird es schneller gar.

** Die Ruhezeit ist die längste Zeit, die das Essen im Wasserbad sein sollte, nachdem es gekocht wurde.

Gargrad-Tabelle

Lebensmittel	Gargrad	Temperatur in °C
Rind, Lamm, Kalb, Wild	Rare	49
	Medium-rare	56
	Medium	60
	Medium-well-done	65
	Well done	71+
Geflügel mit Knochen	Well done	64
Geflügel ohne Knochen	Well done	82
Fisch	Rare	47
	Medium-rare	56
	Medium	60
Gemüse	General	83-87

Hinweise zur Entsorgung



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2002/96/EG. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

Konformitätserklärung

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



Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:
2014/30/EU (EMV)
2014/35/EU (LVD)
2011/65/EU (RoHS)

Dear Customer,

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

Contents

Technical Data	8
Safety Instructions	8
Product Description	9
Use and Operation	10
Cooking Tables	12
Hints on Disposal	12
Declaration of Conformity	12

Technical Data

Item number	10030676, 10030680
Power supply	220-240 V ~ 50 Hz
Power consumption	520 W

Safety Instructions

- Read all instructions. Do not operate the unit on an inclined surface
- Do not move or cover the unit whilst in operation
- Do not immerse the base of the unit in water or any other liquid
- Use your unit well away from walls and curtains, and don't use in confined spaces.
- Do not touch hot surfaces of the unit while it is in use as they will be hot.
- Use handles or knobs and oven mitts to move the unit, the cooking pan and the lid when hot.
- Do not operate the unit without food or liquid in the cooking pan.
- Be careful when lifting and removing lid after cooking. Always tilt the lid away from you as steam is hot and can result in serious burns. Never place face over the unit.
- Unplug the unit when not in use and before cleaning. Allow the unit to cool before putting on or taking off parts to clean. Do not use the unit on the stovetop, inside a microwave oven or inside an oven
- Do not use the unit for food storage or place in the freezer. Do not operate the unit when placed directly onto a bench top. Place a heat proof mat or chopping board underneath to protect the surface
- Read carefully and save all the instructions provided with an appliance.
- Always turn the power off at the power outlet before you insert or remove a plug. Remove by grasping the plug - do not pull on the cord.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not use your appliance with an extension cord unless this cord has been checked and tested by a qualified technician or service person.

- Always use your appliance from a power outlet of the voltage (A.C. only) marked on the appliance.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Ensure avoid potential injury from misuse The heating element surface is subject to residual heat after use
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- Never leave an appliance unattended while in use. Do not use an appliance for any purpose other than its intended use. Do not place an appliance on or near a hot gas flame, electric burner or in a heated oven.
- Do not place on top of any other appliance. Do not let the power cord of an appliance hang over the edge of a table or counter or bench top or touch any hot surfaces. Do not operate any electrical appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunction or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or the whole unit in water or other liquid.
- Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system. Household and indoor use only. Do not use outdoors. The use of accessory attachments which are not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause a risk of injury to persons.

Product Description

- 1 Lid
- 2 Handle
- 3 Water bath
- 4 Control panel
- 5 Rack
- 6 Time/Temperature)
- 7 Button for Start/Stop and dial for time/temperature adjustment (+/-)
- 8 Display
- 9 Power
- 10 Tong



Use and Operation

Before first Use

- Remove all packaging and transport material from the appliance.
- Wash the lid and the inside of the water bath with hot water and a little washing-up liquid, and then dry the parts thoroughly.

Temperature and Cooking Time

- The appliance has a temperature range of 45-90 °C in increments of 1 °C. Different temperatures are required for different foods and different degrees of doneness. You can see sous vide temperatures and times in the table later on in these instructions.
- The cooking time does not depend on the weight of the food, but its thickness. The standard cooking time is 8 hours. The time can be adjusted from 30 minutes to 72 hours. You can see sous vide temperatures and times in the table later on in these instructions.

Quick Start Guide

1. **Seasoning:** You can marinate the food or add spices, herbs, butter or oil before you seal the vacuum bag.
2. **Vacuum sealing:** The food must be vacuum sealed in a bag to remove air and moisture. This ensures the foods retain their natural flavour and nutritional content. Vacuum sealing also helps to open the pores of meat, poultry, fish and shellfish, so that the marinade and spices are absorbed better and the food is more flavoursome. Oxygen and moisture in the ambient air reduces the flavour, nutritional content and structure of food, and it is therefore important to use a high-quality vacuum sealer to remove air and moisture before the bag is sealed to ensure the food is optimally vacuum packed.
3. **Cooking:** Once the water in the water bath has reached the required temperature, the vacuum bags containing the food should be placed gently in the water. Make sure the bags are completely under water, so the food cooks evenly.
4. **Browning:** When foods are cooked sous vide, it may be necessary to brown meat in particular in a frying pan or grill in order to enhance its appearance and flavour. Remove the food from the bag and brown it quickly on a very hot frying pan or grill rack. This causes the fat and proteins to caramelize and enhances the flavour.

Preparing Foods

- Foods for sous vide cooking must be absolutely fresh.
- Check that meat, poultry, fish and shellfish have been stored correctly below 5 °C before cooking.
- Only use brand new and clean vacuum bags.
- Keep fresh and cooked foods apart.
- Wash your hands and work area thoroughly before handling food.
- The thickness of the food must be as described in the table of sous vide temperatures and times.

Operation

Place the appliance on a flat surface. Plug in. Fill the water bath with lukewarm or hot water. The water must not be hotter than the cooking temperature. The water must not be above the FILL mark in the water bath, and it must cover the foods you want to cook. Make sure not to overfill the water bath with water so that it overflows when the foods are placed in it! If necessary, insert the rack (5) in the water bath if you want to cook foods that are best placed on the rack.

1. Place the lid (1) on the water bath (3).
2. Press and hold the Power button (9) to switch the appliance on. The display will come on and the temperature is automatically set to 56°C.
3. Adjust the temperature as required by dialing the button (7). You can also switch the temperature display between Celsius and Fahrenheit by hold the Timer/Temp (6) button 3 seconds.
4. Press the Timer/Temp (6) button and adjust the cooking time from 30 minutes to 72 hours by dialing the button (7). The cooking time is set as standard to 8 hours.
5. Press the button (7). The appliance preheats the water to the set temperature before the cooking time begins to count down. The display shows the current temperature of the water.
6. Once the water has reached the preset temperature, 3 beeps will sound. Lift the lid off and carefully lay the vacuum-packed food in the water bath using tongs. Replace the lid.
7. Press the button (7). The cooking time starts to count down.
8. Once the cooking time has elapsed, 3 beeps will sound and the appliance will switch itself off. In the event of a temporary power cut during cooking, the appliance will resume the cooking process if it is turned on again within 0.5 hours.
9. You must not remove the lid during cooking unless absolutely necessary. The appliance cooks at a very low temperature, so it takes a long time to regain any heat loss. If condensation forms on the inside of the lid so that you cannot see into the water bath, you can tilt the lid gently away from you so that condensation runs down into the water bath.

Note:

Make sure the bags are completely sealed before cooking begins. Make sure the bags are still completely sealed once cooking is finished. If the food is to be consumed within a few hours, it can be kept in the water bath for a short time without ruining the structure. You can see the standing times in the table later on in these instructions. If the food is to be stored in the fridge for later use, immediately place the bags in ice water to quickly reduce the temperature of the food.

Cleaning

- Unplug the appliance and allow it to cool before cleaning it and putting it away.
- Pour the water out of the water bath. Wipe the water bath and lid with a tea towel.
- Do not immerse the appliance, cord or plug in water and make sure no water enters the appliance.
- Wipe the outside of the appliance with a well-wrung cloth and dry with a dry soft Cloth.

Cooking Tables

Food item	Thickness*	Temp. (°C)	Time	Standing time**
Beef, veal, lamb, game				
Fillets, chops, ribeye, T-bone, sirloin, porterhouse (tender cuts)	1-2 cm	49+	1 hour	Up to 6 hours
	2-5 cm	49+	2 hours	Up to 8 hours
Flank, neck, thigh, shoulder, shank	4-6 cm	49+	8 hours	Up to 10 hours
Pork				
Pork breast	3-6 cm	82	10 hours	Up to 12 hours
Spareribs	2-3 cm	59	10 hours	Up to 12 hours
Cutlets	2-4 cm	56+	4 hours	Up to 6 hours
Pork loin	5-7 cm	56+	10 hours	Up to 12 hours
Poultry				
Chicken breast with bone	3-5 cm	82	2 hours	Up to 3 hours
Boneless chicken breast	3-5 cm	64	1 hour	Up to 2 hours
Chicken thigh with bone	3-5 cm	82	1.5 hours	Up to 3 hours
Boneless chicken thigh	3-5 cm	64	1 hour	Up to 2 hours
Chicken drumstick	5-7 cm	82	2 hours	Up to 3 hours
Duck breast	3-5 cm	64	2 hours	Up to 2 hours
Fish				
Lean and oily fish	3-5 cm	47+	1 hour	Up to 1 hour
Shellfish				
Shrimps	2-4 cm	60	1 hour	Up to 1 hour
Lobster tail	4-6 cm	60	1 hour	Up to 1 hour
Scallops	2-4 cm	60	1 hour	Up to 1 hour
Vegetables				
Root vegetables	1-5 cm	83+	1 hour	Up to 2 hours
Crisp vegetables	1-5 cm	83+	1 hour	Up to 2 hours

* If the meat is thinner than specified, it will cook faster.

** The standing time is the longest time the food can remain in the water after cooking.

Table of Doneness and Temperatures

Food item	Doneness	Temperature (°C)
Beef, veal, lamb, pork and game	Rare	49
	Medium-rare	56
	Medium	60
	Medium-well done	65
	Well done	71+
Poultry, boneless	Well done	64
Poultry, with bone	Well done	82
Fish	Rare	47
	Medium-rare	56
	Medium	60
Vegetables	General	83-87

Hints on Disposal



According to the European waste regulation 2002/96/EG this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

Declaration of Conformity

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



This product is conform to the following European Directives:
 2014/30/EU (EMC)
 2014/35/EU (LVD)
 2011/65/EU (RoHS)

Estimado cliente,

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad.

Índice

Datos técnicos	14
Indicaciones de seguridad	14
Descripción del aparato	15
Puesta en marcha y uso	16
Tabla con tiempos de cocción	18
Indicaciones para la retirada del aparato	18
Declaración de conformidad	18

Datos técnicos

Número de artículo	10030676, 10030680
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50 Hz
Potencia	520 W

Indicaciones de seguridad

- Lea atentamente estas indicaciones.
- Coloque el aparato en una superficie plana y estable.
- No mueva el aparato si este se encuentra en funcionamiento.
- No sumerja la base del aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- No coloque el aparato cerca de paredes ni cortinas ni en muebles de cocina cerrados.
- Las superficies del aparato pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el funcionamiento, no las toque.
- Durante el funcionamiento del aparato, toque solamente las asas y el regulador y utilice guantes de cocina cuando agarre el aparato, el recipiente o la tapa mientras continúen a temperaturas elevadas.
- No utilice el aparato con exceso de contenido o sin agua en el recipiente.
- Tenga cuidado cuando levante la tapa. Abra la tapa manteniendo una cierta distancia para evitar quemarse con el vapor generado. Mantenga el rostro lejos del aparato.
- Cuando no utilice el aparato y antes de su limpieza, desconecte el enchufe de la toma de corriente. Deje que el aparato se seque por completo antes de limpiarlo o de desmontar piezas.
- No utilice el aparato sobre un hornillo ni en el microondas.
- No almacene alimentos en el aparato ni lo coloque en el frigorífico.
- No coloque el aparato directamente sobre la superficie de trabajo. Utilice una alfombrilla resistente al calor o una tabla de cortar.
- Conserve este manual para consultas posteriores.
- No encienda ni apague el aparato conectando o desconectando el enchufe. Para desconectar el aparato no tire del cable, sino del cuerpo del enchufe.

- Desconecte el enchufe antes de limpiar el aparato. Deje que el aparato se enfríe antes de montar o desmontar piezas.
- Conecte el aparato solamente a tomas de corriente que se adecuen a la tensión del mismo.
- Los niños y las personas con discapacidades físicas o psíquicas solamente podrán utilizar el aparato si han sido previamente instruidas sobre su uso y conocen las indicaciones de seguridad.
- Asegúrese de que los niños no juegan con el aparato.
- En presencia de niños, utilice el aparato solamente si estos están bajo supervisión.
- Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, deberán ser sustituidos por el fabricante, un servicio técnico autorizado o una persona igualmente cualificada.
- Tras el funcionamiento, la resistencia permanecerá caliente. Tenga cuidado de no quemarse.
- Las superficies del aparato pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el funcionamiento. No las toque.
- No deje el aparato en marcha si no se encuentra bajo supervisión.
- Utilice el aparato solamente según se describe en estas instrucciones.
- No coloque el aparato cerca de fuentes de calor.
- No coloque objetos sobre el aparato.
- No deje que el cable quede colgando de la superficie de trabajo.
- No utilice el aparato si está averiado. En ese caso, contacte con un servicio técnico de su zona.
- No conecte el aparato a tomas de corriente manejadas por control remoto ni con temporizador.
- Este aparato no ha sido concebido para un uso comercial, sino doméstico o para entornos similares.
- Utilice este aparato solamente en espacios interiores. No utilice el aparato al aire libre.
- Utilice solamente los accesorios incluidos en el envío.

Descripción del aparato

- 1 Tapa
- 2 Asa
- 3 Recipiente para baño maría
- 4 Panel de control
- 5 Soporte
- 6 Tiempo/Temperatura
- 7 Start/Stop y Tiempo/Regulador de temperatura
- 8 Display
- 9 Encender / apagar
- 10 Pinzas



Puesta en marcha y uso

Antes del primer uso

- Retire todo el material de embalaje.
- Lave la tapa y el interior del recipiente para el baño maría con agua caliente y un poco de lavavajillas. Deje que las piezas se sequen por completo.

Temperatura y tiempo de cocción

- La temperatura puede ajustarse entre 45-90 °C en intervalos de 1 °C. La temperatura depende, entre otros factores, del alimento, de su grosor y del grado de cocción deseado. Encontrará más información sobre la temperatura en las tablas de tiempos de cocción.
- El tiempo de cocción no depende del peso, sino del grosor del alimento que desee preparar. El tiempo de cocción predeterminado es de 8 horas. El tiempo de cocción puede ajustar en un rango de 30 minutos a 72 horas. Encontrará más información sobre el tiempo de cocción en las tablas de tiempos de cocción.

Manual de inicio rápido

1. Adobar: sazone los alimentos y utilice especias, finas hierbas y mantequilla antes de introducir los alimentos en la bolsa de envasado al vacío.
2. Envasar al vacío: los alimentos deben sellarse en una bolsa al vacío antes de su cocción para eliminar el aire y la humedad. Esto garantiza que el alimento conserve su sabor y nutrientes originales. El envasado al vacío contribuye a abrir los poros de la carne, por lo que los adobos y especias se absorberán mejor y el resultado final será más sabroso. El oxígeno y la humedad en la bolsa reduce el sabor, el contenido en nutrientes y la estructura del alimento. Por este motivo es importante utilizar una envasadora al vacío de calidad para eliminar el aire y la humedad completamente, sellar correctamente la bolsa y envasar el alimento de manera óptima.
3. Cocción: cuando el agua del recipiente para el baño maría haya alcanzado la temperatura deseada, coloque la bolsa de envasado al vacío con los alimentos en el agua. Asegúrese de que la bolsa se sumerge completamente en el agua para que los alimentos se cocinen de manera uniforme.
4. Tostar: cuando haya cocinado los alimentos al vacío, puede pasarlos por la sartén o por la plancha para mejorar el aspecto y el sabor. Retire el alimento de la bolsa y dórelo en una sartén muy caliente o en la parrilla. Así, la grasa y la proteína se caramelizarán y mejorarán el sabor.

Preparación de los alimentos

- Utilice exclusivamente alimentos frescos para la cocción al vacío.
- Asegúrese de que la carne y el pescado se han conservado a temperaturas inferiores de 5 °C antes de su cocción.
- Utilice solamente bolsas de envasado al vacío limpias y frescas.
- Conserve los alimentos frescos y cocinados separados entre sí.
- Lávese las manos antes de manipular los alimentos.
- Con respecto al grosor de la carne, cíñase a la información contenida en las tablas de tiempos de cocción.

Utilización

Coloque el aparato en una superficie plana y conecte el enchufe. Llene el recipiente con agua tibia o caliente. El agua no debe superar la temperatura de cocción. Asegúrese de que el agua no supera la marca máxima de capacidad pero cubre completamente la bolsa. No llene el recipiente en exceso para evitar que el agua rebose durante la cocción. Si fuera necesario, coloque el soporte (5) en el baño maría si los alimentos necesitan cocinarse mejor.

1. Coloque la tapa (1) sobre el recipiente para el baño maría (3).
2. Pulse el botón de encendido (9) para encender el aparato. El display se enciende y la temperatura se ajusta automáticamente a 56 °C. Mantenga pulsado el botón de temperatura (6) durante 3 segundos para elegir entre la unidad Fahrenheit o Celsius.
3. Pulse el botón Temporizador/temperatura (6) y ajuste el tiempo de cocción en un rango de 30 minutos a 72 horas con el regulador (7). El tiempo de cocción por defecto es de 8 horas.
4. Pulse el regulador (7). El aparato comienza a calentar el agua a la temperatura seleccionada antes de que el temporizador se inicie. El display muestra la temperatura actual del agua.
5. Cuando el agua haya alcanzado la temperatura seleccionada, el aparato emitirá 3 pitidos. Retire la tapa y coloque la bolsa de envasado al vacío en el baño maría con cuidado. Coloque la tapa de nuevo.
6. Pulse el regulador de nuevo (7) y el temporizador comenzará la cuenta atrás.
7. Cuando haya transcurrido el tiempo seleccionado, el aparato emite 3 pitidos y se apaga automáticamente. Si se produce un corte de electricidad durante el proceso de cocción, el aparato continuará con el proceso si vuelve a recibir suministro eléctrico en la siguiente media hora.
8. Levante la tapa durante el proceso de cocción solamente cuando sea totalmente necesario. Ya que el aparato cocina a baja temperatura, es complicado equilibrar la pérdida de calor. Si el agua condensada le impide ver a través de la tapa, levántela rápidamente para eliminar la condensación.

Advertencia:

Asegúrese de que la bolsa está completamente sellada antes de comenzar con el proceso. Si la comida se consume en las próximas horas, puede dejarla poco tiempo al baño maría (consulte las tablas de tiempos de cocción y de tiempos de reposo para más información). Si los alimentos van a conservarse en el frigorífico, sumerja la bolsa en agua fría para reducir la temperatura rápidamente.

Limpieza

- Desconecte el enchufe y deje que el aparato se enfríe por completo antes de limpiarlo y guardarlo.
- Vierta el agua del recipiente del baño maría. Limpie el recipiente y la tapa con un paño de cocina.
- Nunca sumerja el aparato, el cable ni el enchufe en agua y asegúrese de que el agua no se filtra al interior del mismo.
- Limpie el exterior del aparato con un paño suave y húmedo.

Tabla con tiempos de cocción

Alimento	Grosor*	Temp. en °C	Tiempo	Tiempo de reposo**
Vaca, cordero, ternero, venado				
Filete, chuleta, entrecot, t-bone, Lomo, filete de solomillo	1-2 cm	49+	1 hora	Hasta 6 horas
	2-5 cm	49+	2 horas	Hasta 8 horas
Flanco, cuello, muslo, hombro, muslo	4-6 cm	49+	8 horas	Hasta 10 horas
Cerdo				
Pechuga de cerdo	3-6 cm	82	10 horas	Hasta 12 horas
Costillas	2-3 cm	59	10 horas	Hasta 12 horas
Chuleta	2-4 cm	56+	4 horas	Hasta 6 horas
Solomillo de cerdo	5-7 cm	56+	10 horas	Hasta 12 horas
Ave				
Pechuga de pollo con hueso	3-5 cm	82	2 horas	Hasta 3 horas
Pechuga de pollo sin hueso	3-5 cm	64	1 hora	Hasta 2 horas
Muslo de pollo con hueso	3-5 cm	82	1.5 horas	Hasta 3 horas
Muslo de pollo sin hueso	3-5 cm	64	1 hora	Hasta 2 horas
Pata de pollo	5-7 cm	82	2 horas	Hasta 3 horas
Pechuga de pato	3-5 cm	64	2 horas	Hasta 2 horas
Pescado				
Pescado magro y graso	3-5 cm	47+	1 hora	Hasta 1 hora
Marisco				
Langostinos	2-4 cm	60	1 hora	Hasta 1 hora
Langosta	4-6 cm	60	1 hora	Hasta 1 hora
Vieiras	2-4 cm	60	1 hora	Hasta 1 hora
Verduras				
Tubérculos	1-5 cm	83+	1 hora	Hasta 2 horas
Verduras crujientes	1-5 cm	83+	1 hora	Hasta 2 horas

* Si la carne es más fina, se cocinará más rápido.

** El tiempo de reposo es aquel en el que la comida necesita estar al baño maría después de haberse cocinado.

Tabla de grados de cocción

Alimento	Punto de cocción	Temperatura en °C
Vaca, cordero, ternero, venado	Poco hecho	49
	Algo hecho	56
	En su punto	60
	Medio hecho	65
	Muy hecho	71+
Carne de ave con hueso	Muy hecho	64
Carne de ave sin hueso	Muy hecho	82
	Pescado poco hecho	47
	Algo hecho	56
	En su punto	60
Verduras	General	83-87

Indicaciones para la retirada del aparato



Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2002/96/CE. Este producto no debe arrojarse a un contenedor de basura común. Infórmese sobre las leyes territoriales que regulan la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos. Respete las leyes territoriales y no arroje aparatos viejos al cubo de la basura doméstica. Una retirada de aparatos conforme a las leyes contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas.

Declaración de conformidad

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



Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:
 2014/30/UE (EMC)
 2014/35/UE (baja tensión)
 2011/65/UE (refundición RoHS)

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil.

Sommaire

Fiche technique 20
Consignes de sécurité 20
Aperçu de l'appareil 21
Mise en marche et utilisation 22
Tableau des temps de cuisson 24
Information sur le recyclage 24
Déclaration de conformité 24

Fiche technique

Numéro d'article	10030676, 10030680
Alimentation électrique	220-240 V ~ 50 Hz
Puissance	520 W

Consignes de sécurité

- Lire attentivement toutes les instructions de ce mode d'emploi.
- Placer l'appareil sur une surface plane.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant son fonctionnement.
- Ne jamais plonger le socle de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas installer l'appareil près d'un mur ou de rideaux ou dans un meuble de cuisine fermé.
- Les surfaces de l'appareil deviennent très chaudes pendant son fonctionnement, ne pas les toucher.
- Toucher uniquement les poignées et les régulateurs pendant le fonctionnement et utiliser des maniques pour toucher l'appareil, le bac ou le couvercle pendant que des parties sont encore chaudes.
- Ne pas utiliser l'appareil à vide ou sans eau dans le bac.
- Soulever prudemment le couvercle. Soulever le couvercle en le tenant éloigné de soi pour éviter de sébouillanter avec les vapeurs chaudes. Ne pas placer le visage au-dessus de l'appareil.
- Débrancher l'appareil après utilisation ou avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir complètement avant de démonter des pièces ou de les nettoyer.
- Ne pas utiliser l'appareil sur une cuisinière ou dans un four à micro-ondes.
- Ne pas stocker de nourriture dans l'appareil et ne pas le mettre dans le congélateur.
- Ne pas placer l'appareil directement sur le plan de travail. Placer une natte de table dessous ou une planche à découper.
- Conserver le mode d'emploi pour le consulter ultérieurement.
- Éteindre d'abord l'appareil avant de le débrancher. Ne pas tirer sur le câble mais débrancher le câble en le saisissant par la fiche.

- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant de monter ou de démonter des pièces.
- Brancher l'appareil uniquement à des prises dont la tension correspondant à celle de l'appareil.
- Les enfants ainsi que les personnes aux capacités physiques et mentales réduites ne doivent pas utiliser l'appareil à moins d'avoir assimilé dans le détail les consignes d'utilisation et de sécurité données par la personne chargée de les surveiller.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- N'utiliser l'appareil en présence d'enfants que s'ils sont sous surveillance.
- Si le cordon et la fiche d'alimentation sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant, une entreprise spécialisée habilitée ou une personne présentant une qualification analogue.
- L'élément chauffant est encore chaud après utilisation, ne pas le toucher pour éviter de se brûler.
- La surface de l'appareil devient très chaud, ne pas la toucher.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Utiliser l'appareil uniquement tel que décrit dans le mode d'emploi.
- Ne pas placer l'appareil à proximité de sources de chaleur.
- Ne pas placer d'objet sur l'appareil.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre du plan de travail.
- Ne pas utiliser l'appareil lorsqu'il est endommagé, mais contacter une entreprise spécialisée locale.
- Ne pas connecter l'appareil à une minuterie externe ou à une prise de courant télécommandée.
- L'appareil n'est pas conçu à des fins commerciales, mais il est destiné à une utilisation domestique ou dans tout environnement semblable.
- Utiliser l'appareil uniquement en intérieur. Ne pas l'utiliser en extérieur.
- Utiliser uniquement les accessoires fournis.

Aperçu de l'appareil

- 1 Couverture
- 2 Poignée
- 3 Bac d'eau
- 4 Panneau de commande
- 5 Rangement
- 6 Durée/température
- 7 Démarrage/stop et durée/thermostat
- 8 Écran
- 9 Marche/arrêt
- 10 Pince



Mise en marche et utilisation

Avant la première utilisation

- Enlever tous les éléments d'emballage.
- Nettoyer le couvercle et les parois internes du bac à l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Puis laisser sécher les éléments.

Température et temps de cuisson

- La température peut être réglée entre 45 et 90 °C par paliers de 1°C. La température de cuisson dépend entre autres des aliments, de leur épaisseur et du degré de cuisson souhaité. Consulter les tableaux des temps de cuisson pour avoir plus d'informations sur la température.
- Le temps de cuisson ne dépend pas du poids mais de l'épaisseur des aliments à cuire. Le temps de cuisson par défaut est de 8 heures. Le temps de cuisson peut être réglé entre 30 minutes et 72 heures. Consulter les tableaux des temps de cuisson pour avoir plus d'informations sur la température.

Instructions pour le démarrage rapide

1. Marinade : faire mariner les aliments et utiliser les épices, les herbes et le beurre avant de les introduire dans le sachet sous vide.
2. Mise sous vide : la nourriture doit être scellée dans un sachet sous vide pour éliminer l'air et l'humidité. Ceci permet de préserver les saveurs naturelles et la valeur nutritive des aliments. La mise sous vide aide à ouvrir les pores de la viande de sorte à ce que la marinade et les épices soient mieux absorbés et que la nourriture soit plus savoureuse. L'acidité et l'humidité du sachet réduisent le goût, la valeur nutritive et la consistance de la nourriture. Ainsi, il est important d'utiliser un sachet sous vide de qualité afin d'en éliminer correctement l'air et l'humidité, de bien sceller le sachet et d'emballer ainsi la nourriture de manière optimale.
3. Cuisson : lorsque l'eau du bac a atteint la température souhaitée, placer prudemment les sachets plastiques dans le bain-marie. S'assurer que les sacs sont complètement submergés pour que la nourriture cuise uniformément.
4. Brunissement : Lorsque la nourriture est cuite sous vide, il est possible de continuer à la cuire à la poêle ou au gril pour en améliorer l'apparence et le goût. Sortir la nourriture du sachet et la faire brunir dans une poêle très chaude ou sur un gril. La graisse et les protéines se caramélisent alors, améliorant ainsi le goût.

Préparation des aliments

- Utiliser exclusivement des aliments absolument frais pour la cuisson sous vide.
- Veiller à ce que la viande, la volaille et le poisson soient conservés sous 5 °C avant de les cuire.
- Utiliser uniquement des sachets sous vide frais et propres.
- Conserver les aliments frais et les aliments cuits à part.
- Se laver les mains avant de travailler la nourriture.
- En ce qui concerne l'épaisseur de la viande, se reporter précisément aux données indiquées sur les tableaux des temps de cuisson.

Utilisation

Placer l'appareil sur une surface plane et brancher la fiche dans la prise. Remplir le bac d'eau tiède ou chaude. La température de l'eau ne doit pas être supérieure à la température de cuisson. Veiller à ce que l'eau ne dépasse pas le repère de remplissage de l'appareil mais à ce qu'elle recouvre tout de même entièrement les sachets. Ne pas trop remplir le bac pour éviter que l'eau ne déborde pendant la cuisson. Si nécessaire, introduire le rangement (5) dans le bac d'eau si la nourriture cuit mieux à l'intérieur.

1. Placer le couvercle (1) sur le bac d'eau (3)
2. Appuyer sur la touche marche (9) pour allumer l'appareil. L'écran s'allume et la température est automatiquement réglée sur 56 °C. Rester appuyer pendant 3 secondes sur la touche de température (6) pour basculer entre l'affichage en Fahrenheit et en Celsius.
3. Appuyer sur la touche Timer/Temp (6) et régler le temps de cuisson entre 39 minutes et 72 heures à l'aide du bouton de réglage (7). Le temps de cuisson par défaut est de 8 heures.
4. Appuyer sur le bouton de réglage (7). L'appareil commence à chauffer l'eau à la température sélectionnée avant de démarrer le minuteur. L'écran affiche la température actuelle de l'eau.
5. Un triple bip sonore retentit lorsque l'eau a atteint la température sélectionnée. Enlever le couvercle et placer prudemment le sachet sous vide dans le bain-marie. Replacer le couvercle.
6. Appuyer de nouveau sur le bouton de réglage (7) ; le minuteur démarre le compte à rebours.
7. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un triple bip sonore retentit puis l'appareil s'éteint automatiquement. Si une coupure de courant interrompt la cuisson, l'appareil poursuit la cuisson s'il est rebranché au cours de la même demi-heure.
8. Soulever le couvercle pendant la cuisson uniquement si cela est absolument nécessaire. Comme l'appareil cuit à basse température, il est difficile de compenser rapidement une perte de chaleur. Si l'eau de condensation du couvercle cache la vue, soulever le couvercle brièvement de biais pour que l'eau puisse ségoutter.

Remarque :

Veiller à bien sceller le sachet avant de démarrer la cuisson. Si la nourriture est destinée à être consommée dans les heures suivantes, il est possible de la laisser encore un peu de temps dans le bain-marie (cf. le tableau des temps de cuisson pour les données sur le temps de repos). Si la nourriture est destinée à être stockée au réfrigérateur, placer brièvement le sachet dans de l'eau glacée pour faire baisser rapidement la température.

Nettoyage

- Débrancher l'appareil et le laisser refroidir complètement avant de le nettoyer et de le ranger.
- Jeter l'eau du bac. Essuyer le bac et le couvercle avec un torchon.
- Ne jamais plonger l'appareil, le cordon ou la fiche d'alimentation dans l'eau et veiller à ce que l'eau ne s'infilte pas dans l'appareil.
- Essuyer les surfaces extérieures à l'aide d'un chiffon doux et légèrement humide.

Tableau des temps de cuisson

Aliment	Épaisseur*	Temp. en °C	Durée	Temps de repos
Bœuf, agneau, veau, gibier				
Filet, côtelette, faux-filet, bifteck d'ailoyau, aloyau, châteaubriant	1-2 cm	49+	1 heure	Jusqu'à 6 heures
	2-5 cm	49+	2 heures	Jusqu'à 8 heures
Flanc, nuque, cuisse, épaule, jarret	4-6 cm	49+	8 heures	Jusqu'à 10 heures
Porc				
Poitrine de porc	3-6 cm	82	10 heures	Jusqu'à 12 heures
Travers de porc	2-3 cm	59	10 heures	Jusqu'à 12 heures
Côtelette	2-4 cm	56+	4 heures	Jusqu'à 6 heures
Filet de porc	5-7 cm	56+	10 heures	Jusqu'à 12 heures
Volaille				
Blanc de poulet avec os	3-5 cm	82	2 heures	Jusqu'à 3 heures
Blanc de poulet sans os	3-5 cm	64	1 heure	Jusqu'à 2 heures
Cuisse de poulet avec os	3-5 cm	82	1,5 heure	Jusqu'à 3 heures
Cuisse de poulet sans os	3-5 cm	64	1 heure	Jusqu'à 2 heures
Pilon de poulet	5-7 cm	82	2 heures	Jusqu'à 3 heures
Poitrine de canard	3-5 cm	64	2 heures	Jusqu'à 2 heures
Poisson				
Poisson maigre et gras	3-5 cm	47+	1 heure	Jusqu'à 1 heures
Fruits de mer				
Crevettes	2-4 cm	60	1 heure	Jusqu'à 1 heures
Homard	4-6 cm	60	1 heure	Jusqu'à 1 heures
Moules	2-4 cm	60	1 heure	Jusqu'à 1 heures
Légumes				
Légumes à racines	1-5 cm	83+	1 heure	Jusqu'à 2 heures
Légumes croquants	1-5 cm	83+	1 heure	Jusqu'à 2 heures

* La viande cuira plus rapidement si elle est moins épaisse

** Le temps de repos est le temps le plus long pendant lequel la nourriture peut rester dans le bain-marie après la cuisson.

Tableau des degrés de cuisson

Aliment	Degré de cuisson	Température en °C
Bœuf, agneau, veau, gibier	Saignant	49
	Rosé	56
	À point	60
	À point - bien cuit	65
	Bien cuit	71+
Volaille avec os	Bien cuit	64
Volaille sans os	Bien cuit	82
Poisson	Saignant	47
	Rosé	56
	À point	60
Légumes	Général	83-87

Information sur le recyclage



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

Déclaration de conformité

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



Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :
 2014/30/UE (CEM)
 2014/35/UE (LVD)
 2011/65/UE (RoHS)

Gentile cliente,

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

Indice

Dati tecnici	26
Avvertenze di sicurezza	26
Descrizione del prodotto	27
Messa in funzione e utilizzo	28
Tabelle dei tempi di cottura	30
Smaltimento	30
Dichiarazione di conformità	30

Dati tecnici

Articolo numero	10030676, 10030680
Alimentazione	220-240 V ~ 50 Hz
Potenza	520 W

Avvertenze di sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni.
- Collocare il dispositivo su una superficie piana.
- Non spostare il dispositivo mentre è in funzione.
- Non immergere mai il dispositivo in acqua o in altri liquidi.
- Non collocare il dispositivo vicino a pareti o a tende. Non utilizzare il dispositivo all'interno di spazi ristretti.
- Le superfici diventano molto calde durante l'uso: non toccarle.
- Durante l'uso toccare solo le impugnature e le manopole. Utilizzare guanti da forno per afferrare il dispositivo, la pentola o il coperchio.
- Non utilizzare il dispositivo senza alimenti all'interno oppure senza acqua nella pentola.
- Sollevare il coperchio con cautela per evitare di scottarsi con il vapore caldo.
- Staccare la spina in caso di inutilizzo o prima di pulire il dispositivo. Far raffreddare completamente il dispositivo prima di pulirlo o di rimuovere i componenti.
- Non utilizzare il dispositivo sui fornelli o nel microonde.
- Non conservare alimenti nel dispositivo e non introdurlo nel congelatore.
- Non posizionare il dispositivo direttamente sulla superficie di lavoro bensì collocare al di sotto un supporto resistente al calore.
- Conservare il manuale per consultazioni future.
- Spegnerlo il dispositivo prima di inserire la spina nella presa. Non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina bensì afferrare la spina alla base.

- Staccare la spina prima di pulire il dispositivo. Far raffreddare il dispositivo prima di assemblare o di rimuovere i componenti.
- Collegare il dispositivo ad una presa che corrisponde alla tensione indicata.
- Questo dispositivo non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte e da persone che manchino di esperienza e conoscenza del dispositivo, a meno che siano attentamente sorvegliate o ben istruite relativamente all'utilizzo del dispositivo stesso da parte di un supervisore responsabile della loro sicurezza.
- Prestare attenzione che i bambini non giochino con il dispositivo.
- Sorvegliare i bambini se si utilizza il dispositivo in loro presenza.
- Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, farli sostituire dal produttore o da un tecnico competente.
- Dopo l'uso l'elemento riscaldante è ancora caldo: non toccarlo.
- Non lasciare il dispositivo incustodito mentre è in funzione.
- Utilizzare il dispositivo solo nelle modalità descritte nel presente manuale.
- Non collocare il dispositivo vicino a fonti di calore.
- Non collocare oggetti sul dispositivo.
- Non lasciare pendere il cavo di alimentazione dalla superficie di lavoro.
- Non utilizzare il dispositivo se è danneggiato bensì rivolgersi ad un tecnico competente.
- Non collegare il dispositivo ad un timer esterno o ad una presa con telecomando.
- Il dispositivo non è per uso commerciale ma solo per uso domestico e in ambienti simili.
- Utilizzare il dispositivo solo in ambienti interni. Non utilizzare il dispositivo all'aperto.
- Utilizzare solo gli accessori inclusi nella consegna.

Descrizione del prodotto

- 1 Coperchio
- 2 Impugnatura
- 3 Pentola
- 4 Pannello dei comandi
- 5 Griglia
- 6 Tempo/Temperatura
- 7 Start/Stop e manopola tempo/temperatura
- 8 Display
- 9 On/Off
- 10 Pinze



Messa in funzione e utilizzo

Avvertenze per il primo utilizzo

- Rimuovere completamente il materiale di imballaggio.
- Lavare il coperchio e la parte interna della pentola con acqua calda e un po' di detersivo. Asciugare con cura i componenti.

Temperatura e tempo di cottura

- La temperatura impostabile è compresa tra i 45°C e i 90°C ed è regolabile a intervalli di 1°C. Il processo di cottura dipende anche dal tipo di alimento, dallo spessore dell'alimento e dal grado di cottura desiderato. Consultare la tabella con i tempi di cottura per maggiori informazioni.
- Il tempo di cottura non dipende dal peso bensì dallo spessore degli alimenti (il tempo di cottura standard è di 8 ore). Il tempo di cottura impostabile è compreso tra i 30 minuti e le 72 ore. Consultare la tabella con i tempi di cottura per maggiori informazioni.

Guida rapida

1. Speziare: prima di introdurre gli alimenti nel sacchetto per il sottovuoto, marinarli e utilizzare spezie, erbe e burro.
2. Mettere sottovuoto: prima della cottura sigillare gli alimenti in un sacchetto per il sottovuoto per rimuovere l'aria e l'umidità. In questo modo si preservano il gusto naturale e i valori nutrizionali. Inoltre mettere sottovuoto aiuta ad aprire i pori della carne, la marinata e le spezie vengono assorbiti meglio e gli alimenti sono più gustosi. L'ossigeno e l'umidità nel sacchetto comportano la perdita del gusto e la riduzione delle sostanze nutritive degli alimenti. Pertanto è importante utilizzare una macchina per il sottovuoto di qualità che rimuova l'aria e l'umidità in maniera efficace, che sigilli correttamente il sacchetto e confezioni gli alimenti in maniera ottimale.
3. Cottura: appena l'acqua nella pentola raggiunge la temperatura desiderata, introdurre con cautela il sacchetto per il sottovuoto con gli alimenti. Per ottenere una cottura uniforme, assicurarsi che i sacchetti siano immersi completamente in acqua.
4. Doratura: con la cottura sous vide potrebbe essere necessario dorare gli alimenti in padella o sulla griglia per migliorarne il gusto. Rimuovere gli alimenti dal sacchetto e dorarli in una padella calda o sulla griglia. In questo modo il grasso e le proteine si caramellano e gli alimenti sono più saporiti.

Preparare gli alimenti

- Utilizzare solo alimenti freschi per la cottura sous vide.
- Prima della cottura, assicurarsi che la carne, il pollo e il pesce siano stati conservati sotto i 5 °C.
- Utilizzare solo sacchetti per il sottovuoto freschi e puliti.
- Non conservare insieme alimenti freschi e cotti.
- Lavare le mani prima di preparare gli alimenti.
- Per quanto riguarda lo spessore della carne, seguire le indicazioni contenute nella tabella con i tempi di cottura.

Utilizzo

Collocare il dispositivo su una superficie piana e inserire la spina nella presa. Riempire la pentola con acqua tiepida o con acqua calda. L'acqua non deve essere più calda della temperatura di cottura. Assicurarsi che l'acqua non superi il segno massimo sul dispositivo e che copra il sacchetto. Non riempire eccessivamente la pentola per evitare che trabocchi. Se necessario introdurre la griglia (5) nella pentola.

1. Mettere il coperchio (1) sulla pentola (3).
2. Premere il tasto On (9) per accendere il dispositivo. Il display si accende e la temperatura si imposta automaticamente su 56 °C. Tenere premuto per 3 secondi il tasto della temperatura (6) per passare da Fahrenheit a Celsius.
3. Premere il tasto Timer/Temp (6) e impostare con la manopola un tempo di cottura compreso tra 39 minuti e 72 ore (7). Il tempo di cottura standard è di 8 ore.
4. Premere la manopola (7). Il dispositivo inizia a riscaldare l'acqua alla temperatura impostata e indica la temperatura attuale dell'acqua.
5. Appena l'acqua raggiunge la temperatura impostata, il dispositivo emette un triplo segnale acustico. Rimuovere il coperchio e introdurre con cautela il sacchetto per il sottovuoto nella pentola. Rimettere il coperchio.
6. Premere di nuovo la manopola (7): ora si avvia il conto alla rovescia.
7. Allo scadere del tempo di cottura, il dispositivo emette un triplo segnale acustico e il dispositivo si spegne automaticamente. Se durante la cottura si verifica un'interruzione di corrente, il dispositivo riprende la cottura purché venga ricollegato alla corrente entro mezz'ora.
8. Sollevare il coperchio durante la cottura solo se assolutamente necessario. Dal momento che la cottura avviene a bassa temperatura, è difficile compensare rapidamente la perdita di calore. Se si forma condensa all'interno del coperchio, sollevare rapidamente il coperchio in modo da far defluire la condensa nella pentola.

Nota:

Prima di iniziare la cottura, controllare che i sacchetti siano ben sigillati. Se si intende consumare gli alimenti nelle ore successive, lasciarli per qualche tempo nella pentola (vedere i tempi di riposo nella tabella dei tempi di cottura). Se si intende conservare gli alimenti in frigorifero, mettere prima il sacchetto per un po' in acqua fredda in modo da abbassare rapidamente la temperatura.

Pulizia

- Staccare la spina dalla presa e far raffreddare completamente il dispositivo prima di pulirlo o di conservarlo.
- Gettare l'acqua. Asciugare la pentola e il coperchio.
- Non immergere mai il dispositivo, il cavo di alimentazione e la spina in acqua o in altri liquidi e prestare attenzione che non penetri acqua nel dispositivo.
- Lavare la parte esterna con un panno morbido e leggermente umido.

Tabella dei tempi di cottura

Alimento	Spessore*	Temp. in °C	Tempo	Tempo di riposo**
Manzo, agnello, vitello, selvaggina				
Filetto, cotoletta, costata di manzo, bistecca alla fiorentina, lombo.	1-2 cm	49+	1 ora	Fino a 6 ore
	2-5 cm	49+	2 ore	Fino a 8 ore
Fianco, collo, coscia, spalla.	4-6 cm	49+	8 ore	Fino a 10 ore
Maiale				
Filetto di maiale	3-6 cm	82	10 ore	Fino a 12 ore
Costoletta di maiale	2-3 cm	59	10 ore	Fino a 12 ore
Cotoletta	2-4 cm	56+	4 ore	Fino a 6 ore
Lombo di maiale	5-7 cm	56+	10 ore	Fino a 12 ore
Pollo				
Petto di pollo con osso	3-5 cm	82	2 ore	Fino a 3 ore
Petto di pollo disossato	3-5 cm	64	1 ora	Fino a 2 ore
Coscia di pollo con osso	3-5 cm	82	1.5 ore	Fino a 3 ore
Coscia di pollo disossata	3-5 cm	64	1 ora	Fino a 2 ore
Petto di pollo	3-5 cm	82	2 ore	Fino a 3 ore
Petto di anatra	3-5 cm	64	2 ore	Fino a 2 ore
Pesce				
Pesce magro e grasso	3-5 cm	47+	1 ora	Fino a 1 ora
Frutti di mare				
Gamberi	2-4 cm	60	1 ora	Fino a 1 ora
Coda di astice	4-6 cm	60	1 ora	Fino a 1 ora
Cozze	2-4 cm	60	1 ora	Fino a 1 ora
Verdura				
Verdure a radice	1-5 cm	83+	1 ora	Fino a 2 ore
Verdure croccanti	1-5 cm	83+	1 ora	Fino a 2 ore

* se la carne è sottile, cuoce più rapidamente.

** tempo di riposo massimo degli alimenti nella pentola al termine della cottura.

Tabella grado di cottura

Alimento	Grado di cottura	Temperatura in °C
Manzo, agnello, vitello, selvaggina	Al sangue	49
	Cottura media	56
	Normale	60
	Normale-ben cotta	65
	Ben cotta	71+
Pollo con osso	Ben cotto	64
Pollo disossato	Ben cotto	82
Pesce	Cottura media	47
	Normale	56
	Normale	60
Verdura	Generale	83-87

Smaltimento



Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il cassonetto dei rifiuti mobile sbarrato), si applica la direttiva europea 2002/96/CE. Questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali. Informarsi sulle disposizioni vigenti in merito alla raccolta separata di dispositivi elettrici ed elettronici. Non smaltire i vecchi dispositivi con i rifiuti domestici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi, si proteggono il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclo di materiali aiuta a ridurre il consumo di materie prime.

Dichiarazione di conformità

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



Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:

2014/30/UE (EMC)

2014/35/UE (LVD)

2011/65/UE (RoHS)