

KLARSTEIN NIELSTRVATK
TEIN NIELSTRVATK KLAR
KLARSTEIN NIELSTRVATK
TEIN NIELSTRVATK KLAR
KLARSTEIN NIELSTRVATK
TEIN NIELSTRVATK KLAR
KLARSTEIN NIELSTRVATK

KLARSTEIN

Sous-vidé Garer

Sous-vidé Cooker

Circulador de inmersión

Cuisinière sous-vidé

Pentola cottura lenta sottovuoto a bagnomaria

10031966

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	3
Konformitätserklärung	3
Sicherheitshinweise	4
Vor dem ersten Betrieb	5
Geräteübersicht	7
Inbetriebnahme und Bedienung	8
Reinigung	9
Fehlermeldungen	10
Garzeiten und Gargrade	10
Hinweise zur Entsorgung	12

English	13
Español	23
Français	33
Italiano	43

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10031966
Stromversorgung	230 V ~ 50 Hz
Leistung	700 W
Max. Kapazität	9 L
Einstellbare Temperatur	40-90 °C
Einstellbare Zeit	10 Minuten - 72 Stunden

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)

SICHERHEITSHINWEISE

- Kinder ab 8 Jahren, physisch 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.
- 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.



VORSICHT

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

Hinweise zum Standort

- Stellen Sie das Gerät auf einen trockenen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund. Stellen Sie das Gerät nicht zu nah an den Rand der Arbeitsfläche.
- Lassen Sie um das Gerät herum genug Platz und halten Sie genug Abstand zu brennbaren Gegenständen, wie Vorhängen, ein.
- Bewegen Sie das Gerät nicht solange es in Betrieb ist.
- Das Gerät bleibt nach dem Garen noch eine ganze Weile heiß. Lassen Sie es komplett abkühlen, bevor Sie es verstauen.
- Lassen Sie den Deckel vor der Reinigung abkühlen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Deckel.
- Garen Sie im Gerät nur vakuumierte Lebensmittel. Garen sie keine unverpackten Lebensmittel.

VOR DEM ERSTEN BETRIEB

- Entfernen Sie das komplette Verpackungsmaterial.
- Waschen Sie den Deckel und das Wasserbad mit heißem Wasser und etwas Spülmittel ab und trocknen Sie die Teile danach sorgfältig ab.

Temperatur und Zeit einstellen

- Voreingestellte Temperatur und Garzeit: 56°C / 08:00 Stunden
- Einstellbare Temperatur: 40-90°C
- Einstellbare Zeit: 00:10-72:00 Stunden

Wenn Sie sich in der Temperatureinstellung befinden, drücken Sie 1x auf die Taste, um die Temperatur in 1°C-Schritten anzupassen. Halten Sie die Taste gedrückt, um die Temperatur schneller anzupassen.

Wenn Sie sich in der Zeiteinstellung befinden, drücken Sie 1x auf die Taste, um die Zeit wie folgt anzupassen:

- 00:10-02:00 > in 1-Minuten-Schritten
- 02:00-72:00 > in 30-Minuten-Schritten

Halten Sie die Taste gedrückt, um die Temperatur schneller anzupassen.

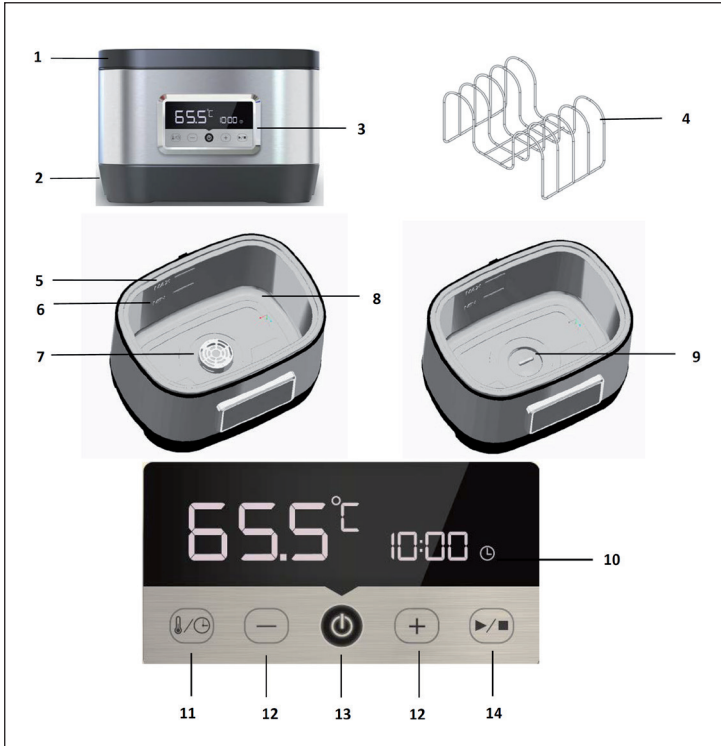
Allgemeine Vorgehensweise

- 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 Vakuumbutel 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-vidé 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-vidé-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.

GERÄTEÜBERSICHT



1 Deckel	8 Wasserbad
2 Eingelassener Griff	9 Rührer
3 Bedienfeld	10 Display
4 Ständer	11 Timer/Temperatur einstellen
5 MAX-Markierung	12 Zeit/Temperatur [-/+]
6 MIN-Markierung	13 Power-Taste (Ein/Aus)
7 Filterabdeckung	14 Start/Stop

INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG

Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen Untergrund. Stecken Sie den Stecker ein. Ein Signal ertönt und das Display blinkt einmal. Die Power-Taste leuchtet. Drücken Sie nicht auf die Power, bevor Sie die folgenden Vorbereitungen durchgeführt haben:

- 1** Setzen Sie den Rührer (9) in die Mitte des Wasserbads ein und setzen Sie dann die Filterabdeckung auf.
- 2** Befüllen Sie das Wasserbad mit lauwarmem Wasser. Das Wasser darf nicht heißer als die Kochtemperatur sein.
- 3** Der Wasserpegel muss sich oberhalb der MIN- und unterhalb der MAX-Markierung befinden und die Lebensmittel bedecken, die Sie garen möchten. Achten Sie darauf die Wanne nicht zu überfüllen und achten Sie darauf, dass das Wasser nicht überläuft wenn Sie die Lebensmittel ins Bad legen.
- 4** Wenn Sie Lebensmittel haben, die sich besser auf dem Ständer garen lassen, verwenden Sie den Ständer.
- 5** Setzen Sie den Deckel auf.

Halten Sie die Power-Taste gedrückt, um das Gerät einzuschalten. Ein Signal ertönt. das Display geht an und zeigt die voreingestellte Temperatur (56°C) und Zeit (8 Stunden) an. Die voreingestellte Temperatur 56°C blinkt.

- 1** Benutzen Sie die [+/-] Taste, um die Temperatur anzupassen.
- 2** Drücken Sie auf die Temp/Timer-Taste und passen Sie die Kochzeit mit den Tasten [+] und [-] an. Halten Sie die Temp/Timer-Taste gedrückt, um von Celsius zu Fahrenheit zu wechseln. Voreingestellt ist Celsius.
- 3** Drücken Sie auf die Start/Stop-Taste. Das Gerät startet und einige Zeit später startet auch der Rührer. Das Gerät heizt nun vor, bevor der Koch-Timer beginnt die Zeit herunterzuzählen. Das Display zeigt die aktuelle Wassertemperatur an.
- 4** Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein 3-faches Signal und der Koch-Timer zählt die Zeit herunter. Nehmen Sie den Deckel ab und geben Sie die vakuumverpackten Lebensmittel mit einer Zange ins Wasserbad. Platzieren Sie die Lebensmittel so, dass das Wasser um sie herum zirkulieren kann. Setzen Sie den Deckel wieder auf.
- 5** Sobald die Kochzeit abgelaufen ist, ertönt ein 3-faches Signal und das Gerät stoppt. Die Power-Taste leuchtet.

Hinweis: Sie können den Garvorgang jederzeit abbrechen, indem Sie auf Start/Stop drücken.

Wichtige Hinweise zur Bedienung

- Entfernen Sie den Deckel nicht während dem Kochen, außer es ist unbedingt erforderlich. Das Gerät kocht bei einer sehr niedrigen Temperatur, so dass es lange dauert, um den Wärmeverlust wieder auszugleichen. Wenn sich auf der Innenseite des Deckels Kondenswasser bildet, so dass man nicht in das Wasserbad sehen kann, können Sie den Deckel sanft von ankippen, damit Kondenswasser in das Wasserbad läuft.
- Entfernen Sie während dem betrieb nicht den zentralen Rührer.
- 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.

FEHLERMELDUNGEN

Code	Mögliche Ursache	Lösungsansatz
E1	Der NTC-Sensor ist lose.	Wenden Sie sich zur Kontrolle und Reparatur an einen Fachbetrieb.
	Die Platine ist kaputt.	
	Der NTC-Sensor ist kaputt.	
E2	Die Platine ist gebrochen.	Wenden Sie sich zur Kontrolle und Reparatur an einen Fachbetrieb.
	Der NTC-Sensor ist kaputt oder wurde kurzgeschlossen.	
E3	Die Wasserwanne ist leer oder der Wasserstand zu niedrig.	Füllen Sie Wasser bis über die MIN-Markierung ein.
	Die Platine ist kaputt.	Wenden Sie sich zur Kontrolle und Reparatur an einen Fachbetrieb.

GARZEITEN UND GARGRADE

Garzeit-Tabelle

Lebensmittel	Dicke* in cm	Temp. in °C	Zeit in Stunden	Ruhezeit** in Stunden
Rind, Lamm, Kalb, Wild				
Filet, Kotelett, Ribeye, T-Bone, Lende, Porterhouse-Steak	1-2	49+	1	Bis 6
	2-5	49+	2	Bis 8
Flanke, Nacken, Schenkel, Schulter, Schenkel	4-6	49+	8	Bis 10
Schwein				
Schweinebrust	3-6	82	10	Bis 12
Spareribs	2-3	59	10	Bis 12
Kotelett	2-4	56+	4	Bis 6
Schweinelende	5-7	56+	10	Bis 12
Geflügel				
Hühnerbrust mit Knochen	3-5	82	2	Bis 3
Hühnerbrust ohne Knochen	3-5	64	1	Bis 2
Hähnchenschenkel mit Knochen	3-5	82	1.5	Bis 3

Lebensmittel	Dicke* in cm	Temp. in °C	Zeit in Stunden	Ruhezeit** in Stunden
Hähnchenschenkel ohne Knochen	3-5	64	1	Bis 2
Hühnerkeule	5-7	82	2	Bis 3
Entenbrust	3-5	64	2	Bis 2
Fisch				
Magerer und fetter Fisch	3-5	47+	1	Bis 1
Meeresfrüchte				
Garnelen	2-4	60	1	Bis 1
Hummerschwanz	4-6	60	1	Bis 1
Muscheln	2-4	60	1	Bis 1
Gemüse				
Wurzelgemüse	1-5	83+	1	Bis 2
Knackiges Gemüse	1-5	83+	1	Bis 2

* 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		83-87

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.

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.

CONTENT

Technical Data	13
Declaration of Conformity	13
Safety instructions	14
Before first Use	15
Product description	17
Use and Operation	18
Cleaning	19
Error Codes	20
Cooking Tables	20
Hints on Disposal	22

TECHNICAL DATA

Item number	10031966
Power supply	230 V ~ 50 Hz
Power consumption	700 W
Max. Capacity	9 L
Temperatur range	40-90 °C
Timer range	10 minutes - 72 hours

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)

SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance may only be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been given instructions concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children without supervision.
- 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.



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.

Special Instructions

- Always place the appliance on a dry, level, firm and heat-resistant surface well away from any edges.
- Always place the appliance at a safe distance from flammable objects such as curtains, tablecloths or similar.
- Do not move the appliance when in use.
- Please note that the appliance will remain hot for a while after you switch it off. Always allow the appliance to cool down completely before storage.
- Allow the lid to cool before cleaning with water.
- Never use the appliance if the lid is damaged.
- Only place vacuum-packed foods in the appliance. Do not try to cook unwrapped food!

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.

Setting Time and Temperature

- Default setting: 56°C / 08:00 hours
- Temperature setting range: 40-90°C
- Time setting range 00:10-72:00 hours

In temperature setting, press button 1 time and temperature adjusted with 1°C. Press and hold down for rapid increase/decrease.

In time setting, press button 1 time and time adjusted as below:

- 00:10-02:00 > in 1 minute steps
- 02:00-72:00 > in 30 minutes steps

Press and hold down for rapid increase/decrease.

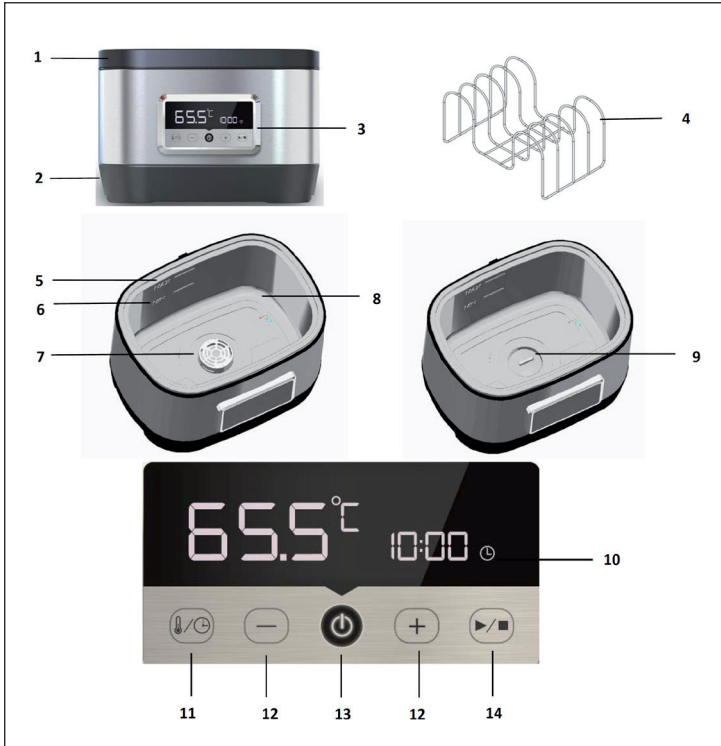
General Method

- 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.

PRODUCT DESCRIPTION



1 Lid	8 Water bath (Tank)
2 Handle Gap	9 Stirrer
3 Control panel	10 Display
4 Rack	11 Timer/Temp (time/temperature)
5 Max level	12 Adjusting button for time and temperature
6 Min level	13 On/off (Power)
7 Metal Filter Guard	14 Start/Stop

USE AND OPERATION

Place the appliance on a flat surface. Plug In and sound a buzzer. The LED display will flash once, Power button illuminate. Do not press the power button before finishing the below operations:

-
- 1** Put the stirrer into the middle of tank (middle of rut), cover the filter cap.
 - 2** Fill the water bath with lukewarm or hot water. The water must not be hotter than the cooking temperature.
 - 3** The water must be above the FILL mark (Min level) 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 doesn't overflow when the foods are placed in it!
 - 4** If necessary, insert the Sous vide rack in the water bath if you want to cook foods that are best placed on the rack.
 - 5** Place the lid on the water bath.
-

Press and hold the on/off (Power) button to switch the appliance on and sound a buzzer. The display will come on and the temperature is automatically set to 56°C and time in 8 hours. Default temperature 56°C flashes.

-
- 1** Adjust the temperature as required by using the [+] and [-] buttons.
 - 2** Press the Timer/Temp button and adjust the cooking time by using the + and - buttons. Press this button and hold for 3 seconds will change the temperature display to Fahrenheit degree (Default display is Celsius degree).
 - 3** Press the Start/Stop button. The unit start working, and the central stirrer has a delay stirring in few Seconds. 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.
 - 4** Once the water has reached the preset temperature, 3 beeps will sound. The cooking time starts to count down. Lift the lid off and carefully lay the vacuum-packed food in the water bath using tongs. The water must be able to circulate around the packs of food. Replace the lid.
 - 5** Once the cooking time has elapsed, 3 beeps will sound and the appliance will stop working and Power button illuminate.
-

Note: You can cancel the cooking process at every time by pressing Start/Stop button.

Important Notes on Use

- 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.
- During the working, do not remove the central stirrer in any way.
- Make sure the bags are completely sealed before cooking begins.
- 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.

ERROR CODES

Code	Possible Cause	Suggested Solution
E1	NTC sensor is loose.	Apply to a specialist company for inspection and repair.
	PCB got broken.	
	NTC sensor broken or wire cut off .	
E2	PCB got broken.	Apply to a specialist company for inspection and repair.
	NTC sensor is broken or short circuited.	
E3	Vessel is empty or Water too low.	Fill clean water up to above the MIN level.
	PCB got broken.	Apply to a specialist company for inspection and repair.

COOKING TABLES

Cooking Table

Food item	Thickness* in cm	Temp. in °C	Time in hours	Standing time** in hours
Beef, veal, lamb, game				
Fillets, chops, ribeye, T-bone, sirloin, porterhouse	1-2	49+	1	Up to 6
	2-5	49+	2	Up to 8
Flank, neck, thigh, shoulder, shank	4-6	49+	8	Up to 10
Pork				
Pork breast	3-6	82	10	Up to 12
Spareribs	2-3	59	10	Up to 12
Cutlets	2-4	56+	4	Up to 6
Pork loin	5-7	56+	10	Up to 12
Poultry				
Chicken breast with bone	3-5	82	2	Up to 3
Boneless chicken breast	3-5	64	1	Up to 2
Chicken thigh with bone	3-5	82	1.5	Up to 3

Food item	Thickness* in cm	Temp. in °C	Time in s	Standing time** in hours
Boneless chicken thigh	3-5	64	1	Up to 2
Chicken drumstick	5-7	82	2	Up to 3
Duck breast	3-5	64	2	Up to 2
Fish				
Lean and oily fish	3-5	47+	1	Up to 1
Shellfish				
Shrimps	2-4	60	1	Up to 1
Lobster tail	4-6	60	1	Up to 1
Scallops	2-4	60	1	Up to 1
Vegetables				
Root vegetables	1-5	83+	1	Up to 2
Crisp vegetables	1-5	83+	1	Up to 2

* 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		83-87

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.

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 DE CONTENIDOS

Datos técnicos	23
Declaración de conformidad	23
Indicaciones de seguridad	24
Antes del primer uso	25
Características del aparato	27
Puesta en marcha y funcionamiento	28
Resolución de errores	30
Tiempos y temperaturas de cocción	30
Retirada del aparato	32

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10031966
Suministro eléctrico	230 V ~ 50 Hz
Potencia	700 W
Capacidad máxima	9 l
Temperatura regulable	40-90 °C
Tiempo regulable	10 minutos - 72 horas

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)

INDICACIONES DE SEGURIDAD

- Los niños menores de 8 años y las personas con capacidades físicas o psíquicas reducidas no deben usar el aparato sin una persona que les supervise y les haya familiarizado con las funciones y las precauciones de seguridad.
- 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.



Cuidado

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

Advertencias sobre la superficie de uso

- Coloque el aparato en una superficie seca, plana y resistente al calor. No coloque el aparato cerca del borde de la superficie.
- Deje suficiente espacio entre el aparato y objetos que puedan quemarse, como cortinas.
- No mueva el aparato mientras está en funcionamiento.
- El aparato permanece caliente un tiempo tras la cocción. Deje que se enfríe completamente antes de guardarlo.
- Deje que la tapa se enfríe antes de la limpieza.
- No use el aparato con una tapa dañada.
- Cocine solo alimentos envasados al vacío. No cocine alimentos sin envasar.

ANTES DEL PRIMER USO

- Retire completamente el material de embalaje.
- Limpie la tapa y el recipiente de agua con agua caliente y un poco de detergente y seque cuidadosamente las partes posteriormente.

Ajuste de la temperatura y el tiempo

- Temperatura y tiempo de cocción preestablecidos: 56°C / 08:00 Horas
- Temperatura regulable: 40-90°C
- Tiempo regulable: 00:10-72:00 Horas

Cuando esté en el ajuste de temperatura, pulse 1 vez el botón para ajustar la temperatura en tramos de 1 °C. Mantenga el botón pulsado para ajustar la temperatura más rápido.

Cuando esté en el ajuste de tiempo, pulse 1 vez el botón para ajustar el tiempo como se indica a continuación:

- 00:10-02:00 > en tramos de 1 minuto
- 2:00-72:00 > en tramos de 30 minutos

Mantenga el botón pulsado para ajustar la temperatura más rápido.

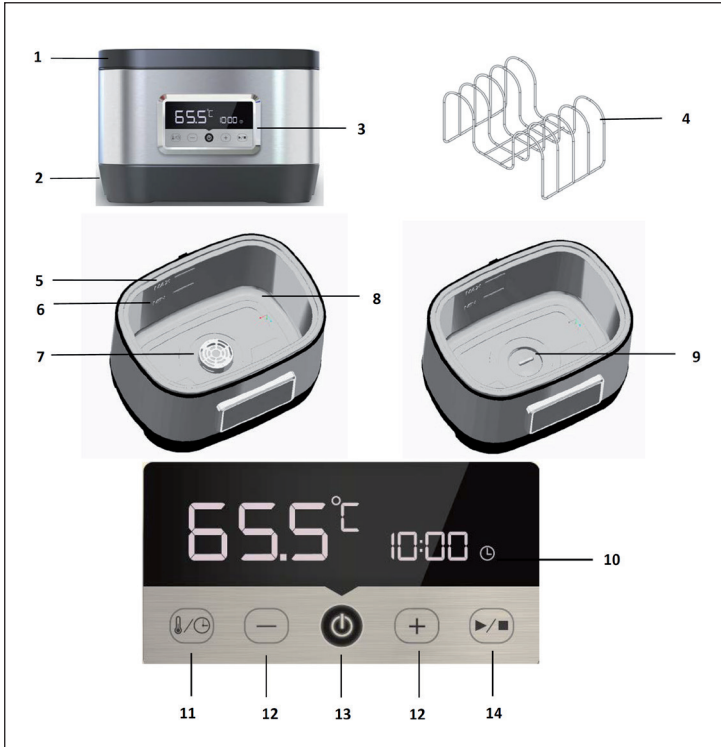
Procedimiento general

- 1 **Condimentos:** marine los alimentos y utilice especias, hierbas y mantequilla antes de ponerlos en la bolsa de envasado al vacío.
- 2 **Envasado al vacío:** La comida debe sellarse antes de cocinarla en una bolsa de envasado al vacío para eliminar el aire y la humedad. Esto asegura que se mantenga el sabor natural y los nutrientes de los alimentos. Envasar al vacío ayuda a abrir los poros de la carne, de manera que la marinada y las especias se absorben mejor y la comida es más sabrosa. El oxígeno y la humedad reducen el sabor, los nutrientes y la estructura de los alimentos. Por eso es importante utilizar un envasador al vacío de calidad, para que se elimine el aire y humedad, se selle bien la bolsa y los alimentos se envasen de manera óptima.
- 3 **Cocción:** Tan pronto como el agua del recipiente alcance la temperatura deseada, coloque la bolsa envasada al vacío con los alimentos en el agua con cuidado. Asegúrese de que la bolsa esté completamente bajo el agua para que los alimentos se cocinen uniformemente.
- 4 **Dorar:** Cuando los alimentos se hayan cocinado sous vide, puedes seguir cocinándolos en la sartén o la parrilla, para mejorar su sabor o apariencia. Saque los alimentos de la bolsa y dórelos en una sartén muy caliente o en una parrilla. Así se carameliza la grasa y la proteína y se mejora el sabor.

Preparación de los alimentos

- Utilice solo alimentos absolutamente frescos para cocinar sous vide.
- Asegúrese de que la carne, pollo y pescado se almacenen por debajo de 5 °C antes de la cocción.
- Utilice solo bolsas frescas y limpias para envasado al vacío.
- Almacene alimentos frescos y cocinados por separado.
- Lávese las manos antes de trabajar con los alimentos.
- En cuanto al grosor de la carne, siga las indicaciones de las tablas de cocción.

CARACTERÍSTICAS DEL APARATO



1 tapa	8 Recipiente de agua
2 Mango	9 Agitador
3 Panel de control	10 Pantalla
4 Soporte	11 Ajuste del tiempo/temperatura
5 Marca MAX	12 Tiempo/Temperatura [-/+]
6 Marca MIN	13 Botón Power de apagado/encendido
7 Tapa de filtro	14 Start/Stop

PUESTA EN MARCHA Y FUNCIONAMIENTO

Coloque el aparato en una superficie plana. Enchúfelo. Se oirá una señal y la pantalla brillará una vez. El botón Power se iluminará. No pulse el botón Power antes de llevar a cabo la siguiente preparación:

- 1** Coloque el agitador (9) en medio del recipiente de agua y coloque después la tapa de filtro.
- 2** Rellene el recipiente con agua templada. La temperatura del agua no debe superar la temperatura de cocción.
- 3** El nivel de agua debe estar por encima de la marca MIN y por debajo de la marca MAX y debe cubrir los alimentos que quiera cocinar. Tenga cuidado de no llenar demasiado el recipiente y que el agua no se desborde cuando coloque los alimentos.
- 4** Si tiene alimentos que se cocinen mejor en el soporte, utilice el soporte.
- 5** Coloque la tapa.

Mantenga el botón Power pulsado para encender el aparato. Oirá una señal. La pantalla se encenderá y mostrará la temperatura (56 °C) y tiempo (8 horas) preestablecido. La temperatura preestablecida de 56 °C parpadeará.

- 1** Utilice el botón [+/-] para ajustar la temperatura.
- 2** Pulse el botón Temperatura/Temporizador y ajuste el tiempo de cocción con los botones [+] y [-]. Mantenga pulsado el botón de temperatura/temporizador para cambiar entre Celsius y Fahrenheit. Celsius viene predeterminado.
- 3** Pulse el botón Start/stop. El aparato se enciende y uno minutos más tarde se inicia el agitador. El aparato se precalienta antes de que el temporizador comience a contar el tiempo de cocción. La pantalla muestra la temperatura actual del agua.
- 4** En cuanto se haya alcanzado la temperatura configurada, se oirá una señal 3 veces y el temporizador de cocción empieza la cuenta atrás. Retire la tapa e introduzca el paquete envasado al vacío con las pinzas en el agua. Coloque los alimentos de manera que puedan circular en el agua. Coloque de nuevo la tapa.
- 5** En cuando se haya terminado el tiempo de cocción, se oirá una señal 3 veces y el aparato se parará. El botón Power se iluminará.

Aviso: Puede parar el proceso de cocción si pulsa el botón Start/Stop.

Advertencia importante de uso

- No retire la tapa durante la cocción a no ser que sea absolutamente necesario. El aparato cocina a una temperatura muy baja, de modo que tarda mucho tiempo en compensar la pérdida de calor. Si se forma condensación de agua en la parte interior de la tapa de manera que no se vea el recipiente de agua, puede inclinar ligeramente la tapa para que el agua condensada caiga al recipiente.
- No retire el agitador central durante el funcionamiento.
- Asegúrese de que el envase está bien sellado antes de comenzar con la cocción.
- En caso de que vaya a consumir la comida en las próximas horas, puede dejarla breves momentos en el recipiente (para más datos sobre tiempo de reposo ver la tabla de tiempos de cocción).
- En caso de que la comida deba ser guardada después en la nevera, deje la bolsa brevemente en agua helada para reducir rápidamente la temperatura.

LIMPIEZA

- Desenchufe el aparato de la corriente y deje que se enfríe completamente antes de limpiarlo y guardarlo.
- Vacíe el agua del recipiente. Limpie el recipiente y seque la tapa con un trapo de cocina.
- No sumerja nunca el aparato, el cable o el enchufe en agua y tenga cuidado de que no se introduzca agua en el aparato.
- Limpie el exterior con un trapo suave ligeramente mojado.

RESOLUCIÓN DE ERRORES

Código	Posible causa	Solución
E1	El sensor NTC está suelto.	Póngase en contacto con personal cualificado para un control y reparación.
	La placa de circuitos está rota.	
	El sensor NTC está roto.	
E2	La placa de circuitos está rota.	Póngase en contacto con personal cualificado para un control y reparación.
	El sensor NTC está roto o ha tenido un cortocircuito.	
E3	El recipiente está vacío o el nivel de agua es demasiado bajo.	Rellene el agua hasta la marca MIN.
	La placa de circuitos está rota.	Póngase en contacto con personal cualificado para un control y reparación.

TIEMPOS Y TEMPERATURAS DE COCCIÓN

Tabla de tiempos de cocción

Alimento	Grosor* en cm	Temperatura en °C	Tiempo en horas	Tiempo de reposo en horas**
Ternera, cordero, ternera, venado				
Filete, tajada, chuletón, T-bone, omosolomillo	1-2	49+	1	hasta 6
	2-5	49+	2	hasta 8
Flanco, cuello, muslo, paleta	4-6	49+	8	hasta 10
Cerdo				
Panceta de cerdo	3-6	82	10	hasta 12
Costillas de cerdo	2-3	59	10	hasta 12
Chuletas	2-4	56+	4	hasta 6
Lomo de cerdo	5-7	56+	10	hasta 12
Aves				
Pechuga de pollo con hueso	3-5	82	2	hasta 3
Pechuga de pollo sin hueso	3-5	64	1	hasta 2
Muslo de pollo con hueso	3-5	82	1.5	hasta 3

Alimento	Grosor* en cm	Temperatura en °C	Tiempo en horas	Tiempo de reposo en horas**
Muslo de pollo sin hueso	3-5	64	1	hasta 2
Muslo de gallina	5-7	82	2	hasta 3
Pechuga de pato	3-5	64	2	hasta 2
Pescado				
Pescado magro y graso	3-5	47+	1	hasta 1
Marisco				
Gambas	2-4	60	1	hasta 1
Cola de langosta	4-6	60	1	hasta 1
Conchas	2-4	60	1	hasta 1
Verdura				
Verdura en cubos	1-5	83+	1	hasta 2
Verdura crujiente	1-5	83+	1	hasta 2

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

** El tiempo de reposo es el máximo tiempo que puede estar la comida en el recipiente después de ser cocinada.

Tabla de grados

Alimento	Temperatura de cocción	Temperatura en °C
Ternera, cordero, ternera, venado	Poco hecha	49
	Medio hecha	56
	Al punto	60
	Hecha	65
	Muy hecha	71+
Aves con huesos	Muy hecha	64
Aves sin huesos	Muy hecha	82
Pescado	Poco hecho	47
	Medio hecho	56
	Al punto	60
Verdura		83-87

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.

Cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes de branchement et d'utilisation 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.

SOMMAIRE

Fiche technique	33
Déclaration de conformité	33
Consignes de sécurité	34
Avant la première utilisation	35
Aperçu de l'appareil	37
Mise en service et utilisation	38
Nettoyage	39
Codes erreurs	40
Temps de cuisson et degré de cuisson	40
Conseils pour le recyclage	42

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10031966
Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Puissance	700 W
Capacité max.	9 L
Température réglable	40-90 °C
Durée réglable	10 minutes - 72 heures

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)

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Les enfants à partir de 8 ans ainsi que les personnes dont les capacités physiques, mentales ou sensorielles sont réduites ne peuvent utiliser l'appareil que s'ils ont assimilé au préalable les consignes d'utilisation et de sécurité de l'appareil transmises par une personne responsable de leur sécurité.
- 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.



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.

Conseils concernant l'emplacement

- Installez l'appareil sur un support sec, horizontal et résistant à la chaleur. N'installez pas l'appareil trop près du bord du plan de travail.
- Laissez suffisamment d'espace autour de l'appareil et tenez-vous suffisamment loin des objets inflammables tels que des rideaux.
- Ne déplacez pas l'appareil tant qu'il est en fonctionnement.
- L'appareil reste chaud un long moment encore après la fin de la cuisson. Laissez-le refroidir complètement avant de le ranger.
- Laissez refroidir le couvercle avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas l'appareil avec un couvercle en mauvais état.
- Cuisez uniquement des aliments sous vide dans l'appareil. ne cuisez aucun aliment non emballé.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tous les matériaux d'emballage.
- Lavez le couvercle et le bain-marie à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle puis essuyez soigneusement les éléments.

Régler la température et la durée

- Température pré-réglée et durée de cuisson : 56°C / 08:00 heures
- Températures réglables : 40-90°C
- Durée réglable : 00:10-72:00 heures

Lorsque vous vous trouvez dans la partie réglage de la température, appuyez 1x sur la touche pour ajuster la température par crans de 1°C. Maintenez la touche appuyée pour ajuster la température plus rapidement.

Lorsque vous vous trouvez dans la partie réglage de la durée, appuyez 1x sur la touche pour ajuster la durée comme suit :

- 00:10-02:00 > in 1-Minuten-Schritten
- 02:00-72:00 > in 30-Minuten-Schritten

Maintenez la touche appuyée pour ajuster la température plus rapidement.

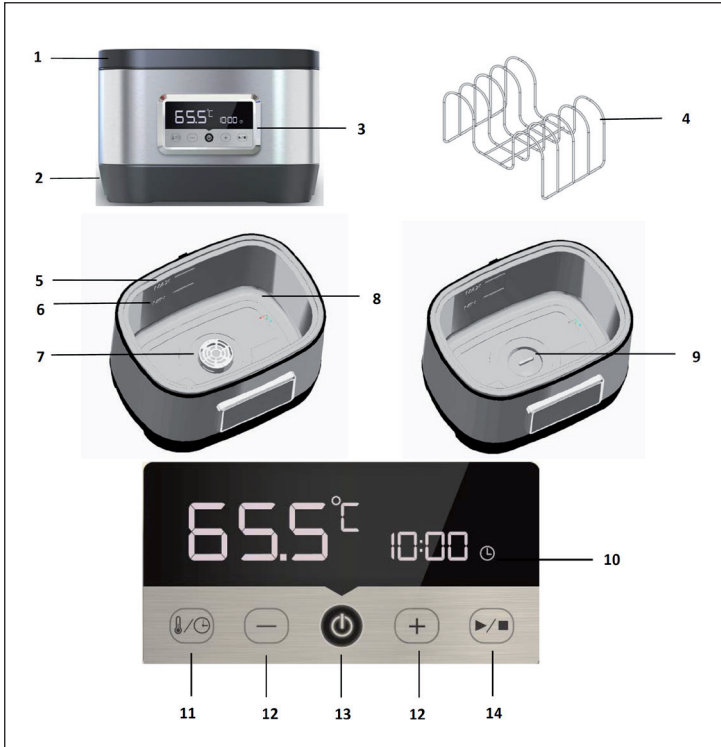
Principes généraux

- 1 **Assaisonner** : faites mariner les aliments et ajoutez de l'assaisonnement, des herbes et du beurre, avant de les mettre dans un sac sous vide.
- 2 **Mettre sous vide** : le plat doit être enfermé dans un sac sous vide avant la cuisson, pour vider l'air et l'humidité. Cela garantit que les aliments garderont leur goût naturel et leurs valeurs nutritives. La mise sous vide permet d'ouvrir les pores de la viande, et ainsi de mieux l'imprégner avec la marinade et l'assaisonnement, pour des plats pleins de goût. L'oxygène et l'humidité dans le sachet réduit le goût, la valeur nutritive et la structure des aliments. Il est donc important d'utiliser un appareil sous vide de qualité supérieure, afin de retirer l'air et l'humidité, de souder convenablement le sachet et d'emballer de façon optimale les aliments.
- 3 **Cuire** : dès que l'eau du bain-marie atteint la température voulue, déposez-y avec précaution le sac sous vide contenant les aliments. Assurez-vous que les sacs soient entièrement recouverts d'eau, pour que les aliments cuisent de façon homogène.
- 4 **Dorer** : lorsque vous cuisez des aliments sous vide, vous pouvez terminer la cuisson à la poêle ou au gril pour améliorer leur aspect et leur goût. Retirez les aliments du sac sous vide et dorez-les dans une poêle très chaude ou sur une grille de barbecue. Cela fait caraméliser la graisse et les protéines et améliore le goût.

Préparation des aliments

- Utilisez uniquement des aliments très frais pour la cuisson sous vide.
- Veillez à ce que la viande, les volailles et le poisson soient conservés à moins de 5 °C avant de les faire cuire.
- Utilisez seulement des sacs sous vide neufs et propres.
- Conservez séparément les aliments frais et les aliments cuits.
- Lavez-vous les mains avant de travailler les aliments.
- En ce qui concerne l'épaisseur de la viande, suivez scrupuleusement les indications du tableau des durées de cuisson.

APERÇU DE L'APPAREIL



1 Couvercle	8 Bain-marie
2 Poignée intégrée	9 Mélangeur
3 Panneau de commande	10 Ecran
4 Support	11 Réglage Minuterie/Température
5 Marquage MAX	12 Durée/Température [-/+]
6 Marquage MIN	13 Touche Power (marche/arrêt)
7 Couvercle du filtre	14 Start/Stop

MISE EN SERVICE ET UTILISATION

Posez l'appareil sur un support horizontal. Branchez la fiche. Un signal sonore retentit et l'écran clignote une fois. La touche Power s'allume. N'appuyez pas sur la touche Power avant d'avoir effectué les préparatifs suivants :

- 1** Installez le mélangeur (9) au centre du bain-marie, puis installez le couvercle du filtre.
- 2** Remplissez le bain-marie avec de l'eau tiède. L'eau ne doit pas être plus chaude que la température de cuisson.
- 3** Le niveau d'eau doit se situer au-dessus du marquage MIN et en dessous du marquage MAX, et doit recouvrir les aliments que vous souhaitez cuire. Veillez à ce que le bain ne soit pas trop rempli et soyez attentif à ne pas faire déborder l'eau lorsque vous déposez les aliments dans le bain.
- 4** Si vous avez des aliments qui cuisent mieux sur le support, utilisez le support.
- 5** Mettez le couvercle.

Maintenez la touche Power pour allumer l'appareil. Un signal retentit. L'écran s'allume et affiche la température pré réglée (56°C) et la durée (8 heures). La température pré réglée de 56°C clignote.

- 1** Utilisez les touches [+/-] pour ajuster la température.
- 2** Appuyez sur la touche Temp/Timer et ajustez la durée de cuisson avec les touches [+] et [-]. Maintenez la touche Temp/Timer pour passer des degrés Celsius aux degrés Fahrenheit. L'appareil est réglé par défaut sur Celsius.
- 3** Appuyez sur la touche Start/Stop. L'appareil démarre et le mélangeur démarre aussi un peu plus tard. L'appareil préchauffe maintenant avant que la minuterie de cuisson ne commence à décompter la durée. L'écran indique la température actuelle de l'eau.
- 4** Dès que la température demandée est atteinte, un triple signal retentit et la minuterie de cuisson commence le compte à rebours de la durée. Retirez le couvercle et déposez les sacs sous vide dans le bain-marie à l'aide d'une pince. Placez les aliments de telle façon que l'eau puisse circuler librement tout autour. Remettez le couvercle.
- 5** Dès que la durée de cuisson est écoulée, un triple signal retentit et l'appareil s'arrête. La touche Power s'allume.

Remarque : à tout moment vous pouvez interrompre le processus de cuisson en appuyant sur la touche Start/ Stop.

Consignes importantes pour l'utilisation

- Ne retirez pas le couvercle pendant la cuisson, à moins que ce ne soit indispensable. L'appareil cuit à température très basse, cela prend donc du temps pour regagner la chaleur perdue. Si de la condensation se forme à l'intérieur du couvercle, vous empêchant de voir à l'intérieur du bain-marie, vous pouvez légèrement basculer le couvercle, pour faire couler l'eau de condensation dans le bain-marie.
- Ne retirez pas le mélangeur central pendant le fonctionnement.
- Veillez à ce que le sachet soit bien soudé avant de commencer la cuisson.
- Si les aliments sont destinés à être consommés dans les heures qui suivent, vous pouvez les faire reposer encore un bref instant dans le bain-marie (pour les indications de temps de repos voir le tableau des durées de cuisson).
- Si les aliments doivent ensuite être conservés au réfrigérateur, plongez brièvement les sacs sous vide dans l'eau glacée pour faire baisser rapidement la température.

NETTOYAGE

- Débranchez la fiche de la prise et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer et de le ranger.
- Jetez l'eau du bain-marie. Essuyez le bain-marie et le couvercle avec un torchon.
- Ne plongez jamais l'appareil, le câble ou la fiche dans l'eau et veillez à ce que l'eau ne rentre pas dans l'appareil.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et légèrement humide.

CODES ERREURS

Code	Cause possible	Solution
E1	Le capteur NTC est desserré.	Adressez-vous à un spécialiste pour faire contrôler et réparer l'appareil.
	La carte mère est en panne.	
	Le capteur NTC est défectueux.	
E2	La carte mère est cassée.	Adressez-vous à un spécialiste pour faire contrôler et réparer l'appareil.
	Le capteur NTC est défectueux ou a été court-circuité.	
E3	Le bain-marie est vide ou le niveau d'eau est trop bas.	Remplissez avec de l'eau au-dessus de la marque MIN.
	La carte mère est en panne.	Adressez-vous à un spécialiste pour faire contrôler et réparer l'appareil.

TEMPS DE CUISSON ET DEGRÉ DE CUISSON

Tableau des durées de cuisson

Aliments	Epaisseur* en cm	Temp. en °C	Durée en heures	Temps de repos** en heures
Bœuf, Agneau, Veau, Gibier				
Filet, Côtelettes, Ribeye, T-bone, Longe, Steak porterhouse	1-2	49+	1	Jusqu'à 6
	2-5	49+	2	Jusqu'à 8
Flanc, Encolure, Cuisses, Epaule	4-6	49+	8	Jusqu'à 10
Porc				
Poitrine de porc	3-6	82	10	Jusqu'à 12
Spareribs	2-3	59	10	Jusqu'à 12
Côtelettes	2-4	56+	4	Jusqu'à 6
Longe de porc	5-7	56+	10	Jusqu'à 12
Volailles				
Blanc de poulet avec l'os	3-5	82	2	Jusqu'à 3
Blanc de poulet sans os	3-5	64	1	Jusqu'à 2
Pilons de poulet avec l'os	3-5	82	1.5	Jusqu'à 3

Aliments	Epaisseur* en cm	Temp. en °C	Durée en heures	Temps de repos** en heures
Pilons de poulet sans l'os	3-5	64	1	Jusqu'à 2
Cuisses de poulet	5-7	82	2	Jusqu'à 3
Magret de canard	3-5	64	2	Jusqu'à 2
Poisson				
Poisson maigre ou gras	3-5	47+	1	Jusqu'à 1
Fruits de mer				
Crevettes	2-4	60	1	Jusqu'à 1
Queue de homard	4-6	60	1	Jusqu'à 1
Moules	2-4	60	1	Jusqu'à 1
Légumes				
Légumes racines	1-5	83+	1	Jusqu'à 2
Légumes croquants	1-5	83+	1	Jusqu'à 2

* Si la viande est plus fine, elle cuira plus vite.

** Le temps de repos est la durée la plus longue pendant laquelle les aliments peuvent rester au bain-marie, une fois a cuisson terminée.

Tableau des degrés de cuisson

Aliments	Degré de cuisson	Température en °C
Bœuf, Agneau, Veau, Gibier	Bleu	49
	saignant	56
	A point	60
	A point – bien cuit	65
	Bien cuit	71+
Volaille avec l'os	Bien cuit	64
Volaille sans os	Bien cuit	82
Poisson	bleu	47
	bleu-rosé	56
	rosé	60
Légumes		83-87

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.

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. Si declina ogni responsabilità per danni derivati da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo.

INDICE

Dati tecnici	43
Dichiarazione di conformità	43
Istruzioni per la sicurezza	44
Prima dell'utilizzo	45
Descrizione prodotto	47
Uso e funzionamento	48
Codici errore	50
Tabelle per cucinare	50
Smaltimento	52

DATI TECNICI

Numero articolo	10031966
Alimentazione	230 V ~ 50 Hz
Potenza	700 W Max.
Capacità	9 L
Range Temperatura	40-90 °C
Range Tempo	10 minutes - 72 hours

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)

ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

- Questo dispositivo può essere utilizzato solo da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza o conoscenza, solo se sono sorvegliati o se hanno ricevuto istruzioni sull'uso del dispositivo da parte di persone responsabili della loro sicurezza. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini privi di una supervisione.
- 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.
- Spegner l'apparecchio e staccare la spina dalla presa elettrica prima di pulirlo, o quando l'apparecchio non è in uso.
- Evitare di tirare il cavo quando si rimuove la spina dalla presa elettrica.
- Tenere il cavo e l'apparecchio lontano da fonti di calore, oggetti caldi e fiamme.
- Assicurarsi che il cavo sia esteso totalmente in tutta la sua lunghezza.
- Il cavo non deve essere aggrovigliato o avvolgere l'apparecchio.
- Controllare regolarmente che né il cavo né la spina siano danneggiati e non usare il dispositivo se vi sono danni di qualsiasi natura, se è caduto sul pavimento o in acqua o danneggiato in qualsiasi altro modo.
- Se l'apparecchio, il cavo o la spina sono stati danneggiati, l'apparecchio deve essere controllato e se necessario riparato da un tecnico specializzato.
- Collegare solo a 230V, 50 Hz. La garanzia non è valida se l'apparecchio è collegato ad un voltaggio scorretto.
- Riparazioni o modifiche non autorizzate invalidano la garanzia.

**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.

Istruzioni speciali

- Porre l'apparecchio sempre in superfici asciutte, piane, stabili e resistenti al calore ben distanziate da angoli.
- Posizionare l'apparecchio sempre ad una distanza di sicurezza da oggetti infiammabili come tende, tovaglie o simili.
- Non muovere l'apparecchio quando è in uso.
- Si prega di notare come l'apparecchio rimanga caldo anche quando lo si spegne. Attendere sempre che si raffreddi prima di conservarlo.
- Attendere che il dispositivo si raffreddi prima di pulirlo con acqua.
- Non usare l'apparecchio se ..è danneggiato.
- Porre solo cibo ..nell'apparecchio. Non cucinare cibo ...!

PRIMA DELL' UTILIZZO

- Rimuovere tutti i materiali della confezione e del trasporto dall'apparecchio.
- Pulire il ..e la parte interna con acqua calda e un po' di detersivo, e asciugare con cura.

Impostazioni Orologio e Temperatura

- Temperatura di preimpostazione e tempo di cottura: 56 °C /08: 00 ore
- Impostazioni Temperatura : 40 – 90 °C
- Impostazioni Tempo : 00: 10 – 72 : 00 ore.

Per programmare la temperatura, premere il bottone 1 Time /Timer regolandolo con intervalli di 1 °C. Premere e ..per un rapido incremento / decremento.

Per programmare il tempo, premere il bottone 1 tempo e adatta il tempo come in basso:

- 00:10-02:00 > in 1 minuto
- 02:00-72:00 > in 30 minuti

Tenere premuto il pulsante per regolare la temperatura più rapidamente.

Metodo Generale

- 1 Stagionatura : è possibile marinare il cibo o aggiungere spezie, erbe, burro o olio prima di sigillare il sacchetto per il sottovuoto.
- 2 Sigillare il sottovuoto: il cibo deve essere sigillato in un sacchetto per rimuovere l'aria e l'umidità. Ciò garantisce che gli alimenti conservino il loro sapore naturale e il loro contenuto nutrizionale. La sigillatura sottovuoto aiuta anche ad aprire i pori di carne, pollame, pesci e molluschi in modo che la marinata e le spezie siano meglio assorbite e il cibo sia più saporito. L'ossigeno e l'umidità nell'aria dell'ambiente riducono il sapore, il contenuto nutrizionale e la struttura dei cibi, e quindi è importante utilizzare un sigillante a vuoto di alta qualità per rimuovere l'aria e l'umidità prima che la sacca sia sigillata per garantire che il cibo sia ottimamente conservato sottovuoto.
- 3 Cottura : una volta che l'acqua presente nel recipiente ha raggiunto la temperatura desiderata, le buste sottovuoto contenenti il cibo devono essere immersi dolcemente in acqua. Assicurarsi che le buste siano completamente sott'acqua, in modo che il cibo venga cucinato.
- 4 Arrostitire : Quando i cibi sono cucinati con "sous vide", a volte è necessario completarne la cottura arrostando la carne per aumentarne l'aspetto e il sapore. Rimuovere il cibo dalla busta e arrostitirlo rapidamente su una vaschetta o una griglia molto calda. Ciò consente di caramellizzare il grasso e le proteine e aumentare il sapore.

Preparazione degli alimenti

- Gli alimenti per la cottura di "Sous vide" devono essere assolutamente freschi.
- Controllare che carne, pollame, pesce e molluschi siano stati conservati correttamente ad una temperatura inferiore ai 5 °C prima della cottura.
- Utilizzare solo buste sottovuoto nuove e pulite.
- Tenere cibi freschi e cotti separati.
- Lavare le mani e la zona di lavoro accuratamente prima di cucinare.
- Lo spessore del cibo deve corrispondere a quello descritto nella tabella delle temperature e dei tempi del "Sous vide".

DESCRIZIONE PRODOTTO



1 Coperchio	8 Serbatoio d'acqua
2 Maniglia	9 Agitatore
3 Pannello di controllo	10 Schermo
4 Rastrelliera	11 Timer/Temp (tempo/temperatura)
5 Livello Massimo	12 Tasto di regolazione per tempo e temperatura
6 Livello Minimo	13 On/off (Alimentazione)
7 Protezione del filtro metallico	14 Avvio / Arresto (Start/Stop)

USO E FUNZIONAMENTO

Posizionare il dispositivo su una superficie piana. Inserire la spina nella presa di corrente e premere il pulsante di accensione fin quando si illuminano il display e la spia luminosa. Non pigiare il bottone power prima di terminare le operazioni menzionate qui di seguito :

- 1** Poni il recipiente al centro e copri il filtro.
- 2** Riempi la vasca dell'acqua con acqua calda. L'acqua non deve essere più calda della temperatura di cottura.
- 3** L'acqua deve essere vicino all'indicatore del livello minimo nella vasca d'acqua, e deve coprire il cibo che si desidera cucinare. Assicurarsi di non riempire eccessivamente d'acqua la vasca per l'acqua al fine di non fare fuoriuscire il liquido quando viene inserito il cibo!
- 4** Se necessario, inserire il sacchetto sottovuoto nella vasca d'acqua se si desidera cucinare cibo che viene posizionato meglio nel
- 5** Posiziona il nella vasca d'acqua.

Premi il bottone on / off (Power) per accendere l'apparecchio. Il display si accenderà e la temperatura verrà automaticamente programma su 56 °C e il tempo in 8 ore.

- 1** Regola la temperatura come richiesto usando i pulsanti [+] e il [-].
- 2** Pigia il pulsante Timer / Temp e regola il tempo di cottura usando i pulsanti + e -. Pigia questo pulsante e attendi per 3 secondi che cambi la temperatura sul display in gradi Fahrenheit (Il display ...è in gradi Celsius).
- 3** Pigia il pulsante Start / Stop. L'apparecchio inizia a funzionare. L'apparecchio preriscalda l'acqua per stabilire la temperatura prima che il tempo di cottura inizi il count down. Il display mostra la temperatura corrente dell'acqua.
- 4** Una volta che l'acqua ha raggiunto la temperatura stabilita, 3 beep suoneranno. Il tempo di cottura inizia il count down. Lascia il dispositivo spento e poni con cura il cibo nella vasca d'acqua utilizzando. L'acqua deve essere in grado di circolare attorno al cibo.
- 5** Una volta completato il tempo di cottura, 3 beep suoneranno e l'apparecchio smetterà di funzionare e il pulsante Power si illuminerà.

Indicazioni: Puoi interrompere il processo di cottura in qualsiasi momento semplicemente pigiando il pulsante Start /Stop.

Indicazioni importanti sull'uso

- Non rimuovere il coperchio durante la cottura a meno che non sia assolutamente necessario. Il dispositivo cucina ad una temperatura molto bassa, per cui richiede molto tempo per recuperare qualsiasi perdita di calore. Se si forma la condensa sulla parte interna del coperchio al punto da non consentirti di vedere l'interno del recipiente d'acqua, puoi inclinare delicatamente il coperchio in modo da lasciar evaporare la condensa dalla pentola.
- Durante il funzionamento, non rimuovere il ..centrale per nessuna ragione.
- Assicurati che le buste siano completamente salate prima di iniziare a cucinare.
- Se il cibo deve essere consumato nel giro di poche ore, è possibile inserirlo nella pentola per un piccolo arco di tempo senza modificare la struttura. Puoi vedere i tempi di attesa nella tabella in basso inserita in queste istruzioni.
- Nei casi in cui il cibo debba essere conservato nel congelatore per un uso successivo, porre immediatamente le buste sottovuoto in acqua fredda per ridurre rapidamente la temperatura del cibo.

Pulizia

- Spegner l'apparecchio e attendere che si raffreddi prima di pulirlo e conservarlo.
- Svuotare la pentola d'acqua. Pulire la pentola e il coperchio con un panno.
- Non immergere l'apparecchio, il cavo elettrico o la spina in acqua e assicurati che non entri acqua nell'apparecchio.
- Pulire la parte esterna dell'apparecchio con un panno ben asciutto e asciugarlo con un panno morbido asciutto.

CODICI ERRORE

Codice	Possibile Causa	Soluzione Suggesta
E1	NTC è allentato.	Contattare una compagnia specializzata per controllo e riparazione.
	PCB è rotto.	
	NTC sensore rotto o il cavo è tagliato.	
E2	NTC sensore è rotto o in corto circuito.	Contattare una compagnia specializzata per controllo e riparazione.
E3	Il contenitore è vuoto o l'acqua troppo bassa.	Riempire con acqua sino al livello MIN.
	PCB è rotto.	Contattare una compagnia specializzata per controllo e riparazione.

TABELLE PER CUCINARE

Tabella per cucinare

Articolo alimentare	Spessore in cm	Temp. in °C	Tempo in ore	Tempo ** di permanenza in ore
Carnedi manzo, vitello, agnello, selvaggina, filetti, costolette, ribeye, T – osso, lombata	1-2	49+	1	Sino a 6
	2-5	49+	2	Sino a 8
Fianco,collo, coscia, spalla, gambo	4-6	49+	8	Sino a 10
Maiale				
Petto di maiale	3-6	82	10	Sino a 12
Costine	2-3	59	10	Sino a 12
Cotolette	2-4	56+	4	Sino a 6
Lonza di maiale	5-7	56+	10	Sino a 12
Pollame				
Petto di pollo con ossa	3-5	82	2	Sino a 3
Petto di pollo disossato	3-5	64	1	Sino a 2
Coscia di pollo con ossa	3-5	82	1.5	Sino a 3

Articolo alimentare	Spessore in cm	Temp. in °C	Tempo in ore	Tempo** di permanenza in ore
Coscia di pollo disossata	3-5	64	1	Sino a 2
Coscia di pollo	5-7	82	2	Sino a 3
Petto d'anatra	3-5	64	2	Sino a 2
Pesce				
Pesce magro e grasso	3-5	47+	1	Sino a 1
Mollusco				
Gamberetti	2-4	60	1	Sino a 1
Coda d'aragosta	4-6	60	1	Sino a 1
Scaloppine	2-4	60	1	Sino a 1
Verdure				
Tuberi	1-5	83+	1	Sino a 2
Verdure Croccanti	1-5	83+	1	Sino a 2

* Se la carne è più sottile di quanto specificato, si cuoce più velocemente.

** Il tempo di permanenza indica quanto a lungo il cibo può rimanere in acqua dopo la cottura.

Tabella della frequenza d'uso e delle temperature

Articolo alimentare	Frequenza	Temperatura (°C)
Manzo, vitello, agnello, maiale, selvaggina, pollame dissosato.	Rara	49
	Media – Rara	56
	Media	60
	Media – Ben cotto	65
	Ben cotto	71+
Pollame, dissosato	Ben cotto	64
Pollame con ossa	Ben cotto	82
Pesce	Raro	47
	Medio – raro	56
	Medio	60
Verdure		83-87

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.

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK